Die Thüringer Landwirtschaft unterstützen

Schritt zur Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten. Indem die Entscheidung bewusst auf Erzeugnisse aus der eigenen Region fällt, wird hier der Erhalt der landwirtschaftlichen Vielfalt und der Kulturlandschaft duktionsbedingungen der Lebensmittel zu gewinnen. gefördert. Die positiven Auswirkungen des regionalen Einkaufs auf Einkommen und Beschäftigung im ländlichen Raum bieten Menschen dort Arbeits- und lität selbst zu überzeugen. Bleibeperspektiven. Insbesondere der Konsum von

Der Kauf von regionalen Produkten ist ein wichtiger unverpackten, saisonalen Produkten aus der Region kann ein Beitrag zur Reduktion von CO₂-Emissionen und Plastikmüll sein. Regional Einkaufen bedeutet auch, mehr Transparenz über die Herkunft und Pro-Thüringer Märkte und Hofläden laden dazu ein, die vielfältigen Produkte zu erleben und sich von der Qua-



Gestaltung:

Bildnachweis:

Herausgeber:

Landwirtschaft und Ländlichen Raum Max-Reger-Straße 4–8

Regional leben und regional kaufen. Machen Sie mit und unterstützen Sie Ihre Region! Denn so schmeckt Thüringen.

www.regionalschmecken.de





Die regionale Vielfalt Thüringens

Südwestthüringen – Lokale Produkte aus der Region rund um Eisenach, Bad Salzungen, Schmalkalden, Meiningen, Hildburghausen und Sonneberg



Regional kann mehr.

www.regionalschmecken.de



Was bietet Thüringen?

Thüringen, das grüne Herz Deutschlands, ist ganz besonders bekannt für seine Thüringer Rostbratwurst und die Klöße aus Kartoffeln. Doch auch weit darüber hinaus ist das Bundesland reich an kulinarischen Schätzen und regionalen Spezialitäten.

Die Vielfalt der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Erzeugnisse spiegelt die traditionsreiche Kultur und die naturräumlichen Gegebenheiten in Thüringen wider. Neben saftigem Obst, knackigem Gemüse, Heil-, Duft- und Gewürzpflanzen findet man auch eine große Vielfalt an Gehölzen und Zierpflanzen.

Thüringen steht nicht nur für exzellente Fleisch- und Wurstwaren, Auch Milchprodukte, Honig, Fisch und Wilderzeugnisse sind Spezialitäten, die man aus Thü-

Das Bundesland bietet eine reiche Auswahl an handwerklich erzeugten Lebensmitteln wie Brot, Käse und Feinkostwaren. Die Herstellung dieser erfolgt häufig nach alten Rezepten. Zudem können auch diverse Biere, Weine und Spirituosen sowie Säfte, Nektare und Fruchtweine aus der Region erworben werden.

Lokale Unternehmen setzen auf nachhaltige Anbaumethoden und eine artgerechte Tierhaltung, was nicht nur dem Geschmack zugutekommt, sondern auch die Umwelt schont. Zusätzlich ist ihnen die Kundennähe sehr wichtig.

Wer einmal die Spezialitäten der verschiedenen Thüringer Regionen probiert hat, wird die Authentizität und den einzigartigen Geschmack dieser Produkte nicht so schnell vergessen. Die kulinarische Bandbreite macht Thüringen zu einem kleinen Paradies für Genießer und bewahrt gleichzeitig wertvolle Traditionen und Handwerkskünste.



Verschiedene Branchen



OBST & GEMÜSE

Die Thüringer Landwirt:innen bauen vielfältige Obst- und Gemüsesorten wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Kartoffeln, Karotten und Kohl an. Einen guten Überblick schafft hier beim Einkauf der Saisonkalender.



Thüringens gemäßigtes Klima und fruchtbare Böden sind ideal für Gehölze und Zierpflanzen. Viele traditionsreiche Gärtnereien und Baumschulen pflanzen Laub-, Wild-, Nadel- und Blütengehölze sowie Topf-, Beet- und Balkonpflanzen an. Sie spiegeln ein vielfältiges Spektrum regionaltypischer Pflanzen wider.



MOLKEREIPRODUKTE

Die Thüringer Milchproduktion ist ein Herzstück landwirtschaftlicher Tätigkeit, da hier das Wertschöpfungspotential am höchsten ist. Die Milch verschiedener Tierarten wird in kleinen und mittelständischen Betrieben verarbeitet.



FLEISCH- & WURSTWAREN

Die Fleisch- und Wurstherstellung in Thüringen bietet neben der berühmten Thüringer Rostbratwurst viele weitere regionale Spezialitäten. Traditionelle Rezepte werden in den Unternehmen oftmals über Generationen weitergegeben und garantieren den prägenden Geschmack der Thüringer Fleisch- und Wurstprodukte.



FISCH

Thüringen bietet hochwertigen Fisch aus Fischzuchtanlagen und Aquakulturen, wie Regenbogen-, Lachs- und Bachforellen, Karpfen, Bachsaiblinge und Schleien. Diese können direkt von der Theke im Hofladen oder auf Wochenmärkten erworben werden.



In Thüringen werden jährlich Millionen Eier, überwiegend aus Freiland- oder Bodenhaltung, erzeugt. Neben Eiern bietet Thüringen auch Geflügelfleisch, vor allem Masthähnchen, Puten, Schlachthennen, Gänse und Enten von hoher Qualität und aus artgerechter Tierhaltung.



IMKEREIERZEUGNISSE

Thüringen bietet durch seine einzigartige Landschaft und die nährstoffreichen Böden ideale Voraussetzungen für Imker:innen, deren Bienen aus den zahlreichen Blüten und Pollen ihren Honig gewinnen. Im Gegensatz zu vielen anderen Produkten kommt Honig von Imker:innen ohne weitere industrielle Verarbeitung zu den Konsument:innen.



WILD

Thüringer Wildfleisch ist beliebt wegen seines natürlichen Aromas und geringen Fettgehalts. Die Jagdtradition sorgt für nachhaltige Wildbestände und ökologisches Gleichgewicht. Auch die landwirtschaftliche Gehegewildhaltung ist ein wichtiger Produktionszweig mit dem Ziel der Fleischerzeugung und der Landschaftspflege. Wildfleisch wird meist direkt ab Hof verkauft.

