

# Die Besten der Fleischbranche freuen sich über Sterne

Ein glanzvoller Gala-Abend mit Bundesaußenminister a.D., Hans-Dietrich Genscher, war Höhepunkt des **Fleischkongresses auf dem Petersberg**. 400 Vertreter aus Industrie und Handel waren der Einladung der **LEBENSMITTEL PRAXIS** auch in diesem Jahr wieder gefolgt. Die Verleihung der Fleisch-Stars war krönender Abschluss dieses Gipfeltreffens.

Text: **Christina Steinheuer**



Foto: Kämpfer/pik

**D**ie drei besten Fleisch- und Wurstthemen Deutschlands stehen in Berlin, Gladbeck und Dormagen (vgl. S. 14, 16, 17). So hat es die Fleisch-Star-Jury in ihrer Sitzung am 16. Januar in fast schon erstaunlich großer Geschlossenheit entschieden. Diese drei, aber auch die zwölf nominierten Märkte, für die es in diesem Jahr statt eines Sterns „nur“ eine Urkunde gab, gehören – genauso wie die vier Marketingpreis-Gewinner (vgl. S. 20) – ohne Zweifel zu den Glanzlichtern der Fleischbranche. So war es denn auch das Ziel der beiden Moderatorinnen, Andrea Kurtz und Christina Steinheuer, dass die Verleihung der Fleisch-Stars in jeder Hinsicht zu einer Sternstunde wurde. Charmante Unterstützung hatten sie dabei von Miss Germany 2008, Kim-Valerie Voigt, die den Sieger-Teams Pokale und Urkunden überreichte.

## Standing Ovationen für Star-Gast

Höhepunkt des handelsnahen Branchenevents und eine gelungene Überraschung war der Auftritt von Bundesaußenminister a.D., Hans-Dietrich Genscher. Mit Standing Ovationen begrüßte und verabschiedete die Branche den berühmten Wahl-Bonner, für den der Petersberg jahrzehntlang eine Art Gästezimmer war – auch wenn er selbst dort nicht ein einziges Mal übernachtet hat. Mit Esprit und Einfühlungsvermögen für die Branche („Zum Frühstück muss es immer et-

was Kräftiges sein“ oder Sätzen wie: „Ich liebe Fleisch und Wurst. Man muss ja nicht immer auf seine Ärzte hören.“) erzählte Genscher von seinen privaten und politischen Erlebnissen. Zur Lebensmittel-Branche fühlte er sich schon als Kind hingezogen: Damals fuhr er in seiner Heimatstadt Halle ständig am Halloren-Werk vorbei und hätte so gerne einmal gekostet. Noch heute beschränkt er sich bewusst auf die Rolle des Konsumenten. „Glauben Sie mir, das ist für alle besser. Ich kann überhaupt nicht kochen.“ Ob Anekdoten aus seiner Amtszeit oder Aktuelles aus dem Alltag, Hans-Dietrich Genscher hatte den Saal auf seiner Seite und stellte eindrucksvoll unter Beweis, dass er nicht nur reden kann, sondern auch etwas zu sagen hat. Damit war er der krönende Abschluss in der Reihe der Referenten (vgl. S. 19), die den ganzen Tag über den Ablauf und Inhalt des Kongresses bestimmt hatten.

In diesem Jahr stand das Gipfeltreffen der roten Branche unter dem Motto „Fleischverkauf am Scheideweg – Global versus Regional“. Keine Frage, während regionale Produkte im LEH zu den Trendwaren zählen und immer mehr Handelsunternehmen sogar eigene Regionalmarken etablieren, nehmen die Konzentration und der Globalisierungsdruck sowie die Austauschbarkeit von Waren

stetig zu. Parallel dazu zeichnet sich eine Entwicklung ab, an deren Ende nur noch Raum für Billig- und Premium- sowie Nischenmarken sein wird. Der Konsument wird beim Einkauf von Lebensmitteln immer häufiger sparen, um sich dann gelegentlich gezielt Luxusartikel leisten zu können (Luxuse: mal Luxus, mal Askese). Im Mittelpunkt des Kongresses standen deshalb auch der Konsum und das Werteverhalten des Verbrauchers. Die namhaften acht Referenten, unter ihnen Metro-Vorstand Frans W. H. Muller und tegut-Vorstand Hans-Georg Sedlmaier, lieferten Informationen und Denkanstöße, Fakten und Forschungsergebnisse, Fiktionen und Visionen und präsentierten Anregungen sowie Vorzeige-Konzepte.

Rund 400 Gäste aus ganz Deutschland waren wieder auf den Petersberg gekommen. Für die Vertreter von Industrie- wie Handelsunternehmen hat sich die Veranstaltung über die Jahre zu einem regelrechten Pflichttermin entwickelt. Auch die Sponsoren werden von Jahr zu Jahr mehr. Sogar die mediale Aufmerksamkeit konnte zulegen: Ein Fernsehsender und Vertreter mehrerer Printmedien berichteten vom 16. Deutschen Fleischkongress der **LEBENSMITTEL PRAXIS**. Die LP-Redaktion bereitet bereits jetzt das nächste Gipfeltreffen vor. »



**Trend!**

Genießen & entspannen – jeden Tag:  
Original Wein's "light" Wellness Schinken  
Original Wein's Bio Wellness Schinken  
...verführerisch lecker!

Hermann Wein · Schwarzwälder Feinschinken-Manufaktur  
Dornstetter Str. 29 · 72250 Freudenstadt-Musbach · Tel. 074 43/2 45-0 · Fax 074 43/2 45-20 · www.schinken-wein.de