

## Info-Brief des Beratungsteams Erwerbskombinationen

- Oktober 2023 –

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrte Anbieterinnen und Anbieter einer Erwerbskombination,

Sie erhalten eine weitere Ausgabe des Info-Briefs Ihres Beratungsteams Erwerbskombinationen.  
Sollten Sie kein Interesse an diesem Brief haben, teilen Sie uns dies bitte mit.

### 1. Termine

|  |  |
|--|--|
| <b>Exkursionen Direktvermarktung: „Von der Weide auf den Teller“<br/>Möglichkeiten der Rinderschlachtung und Vorstellung verschiedener<br/>Vermarktungswege</b><br><br>Besichtigt werden zwei Betriebe, die den Aufbau einer Wertschöpfungskette für<br>Rindfleisch von Aufzucht über Schlachtung und Verarbeitung bis zur<br>Vermarktung selbst in die Hand genommen haben.<br><br>Anmeldung unter: <a href="https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/64053/">https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/64053/</a> | <b>9.11.2023</b><br><br>10:00 Uhr –<br>15:00 Uhr         |
| <b>Online-Seminar: Öffnet das Hoftor! Methoden der praktischen<br/>Bildungsarbeit und Veranstaltungen auf Ihrem Betrieb</b><br><br>Anmeldung unter: <a href="https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/63417/">https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/63417/</a>  | <b>11.10.2023</b><br><br>14:00 Uhr –<br>17:30 Uhr        |
| <b>Digitales Dokumentenmanagement in der Landwirtschaft</b><br>digital via Zoom<br><br>Anmeldung unter: <a href="https://www.landfrauen-bildung.de/termine/termine-oktober-23/">https://www.landfrauen-bildung.de/termine/termine-oktober-23/</a>  | <b>19.10.2023</b><br><br>19:30 Uhr -<br>21:30 Uhr        |
| <b>Online-Seminar: Website &amp; Co. – die Online-Präsenz für Ihren<br/>landwirtschaftlichen Betrieb</b><br><br>Anmeldung unter: <a href="https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/63430/">https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/63430/</a>   | <b>25.10.2023</b><br><br>14:00 Uhr –<br>17:30 Uhr        |
| <b>Online-Seminar: Von Bauernhöfen zu Bildschirmen – Landwirtschaft &amp;<br/>Nachhaltigkeit in den sozialen Medien vermitteln</b><br><br>Anmeldung unter: <a href="https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/63431/">https://lh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/63431/</a>   | <b>22.11.2023</b><br><br>14:00 Uhr –<br>17:30 Uhr        |
| <b>Online: Kooperationen in der Direktvermarktung</b><br><br>Den Teilnehmenden werden Beispiele aus der Praxis vorgestellt, wie Betriebe<br>im Bereich der Direktvermarktung zusammenarbeiten können. Außerdem sollen<br>Erfahrungswerte von bereits kooperierenden Betrieben vorgestellt und Tipps<br>zur Gründung einer gemeinschaftlichen Vermarktung gegeben werden.<br><br><i>Der genaue Termin, Inhalte, Referenten und Informationen zur Anmeldung werden in den<br/>kommenden Wochen auf unserer Internetseite</i>   | <b>Termine:</b><br><br>voraus-<br>sichtlich KW 3<br>2024 |

|  |  |
|--|--|
| <p>(<a href="https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/">https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/</a>) eingestellt. Zusätzlich schicken wir eine Info per Mail.</p>  |  |
| <p><b>Online: Richtige Kundenansprache &amp; verkaufsfördernde Einrichtung von Selbstbedienungs- und Hofläden</b></p> <p>Hofladenbetreiber sowie Ladenbau- und Verkaufsexperten stellen vor, worauf es bei der Einrichtung, Warenpräsentation und Kundenansprache ankommt, um Stammkunden zu gewinnen &amp; zu binden und damit den Umsatz langfristig anzukurbeln.</p> <p><i>Der genaue Termin, Inhalte, Referenten und Informationen zur Anmeldung werden in den kommenden Wochen auf unserer Internetseite (<a href="https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/">https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/</a>) eingestellt. Zusätzlich schicken wir eine Info per Mail.</i></p>           | <p>voraus-<br/>sichtlich KW 5<br/>2024</p> |
| <p><b>Online: Nachhaltigkeit bei Urlaub auf dem Bauernhof</b></p> <p>Für Gäste wird Nachhaltigkeit zunehmend zu einem Buchungskriterium. Doch was umfasst Nachhaltigkeit in der Gästebeherbergung, welche Handlungsoptionen gibt es und wie können die Bestrebungen transparent gemacht werden?</p> <p><i>Der genaue Termin, Inhalte, Referenten und Informationen zur Anmeldung werden in den kommenden Wochen auf unserer Internetseite (<a href="https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/">https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/</a>) eingestellt. Zusätzlich schicken wir eine Info per Mail.</i></p>   | <p>voraus-<br/>sichtlich KW 7<br/>2024</p> |
| <p><b>Online: Bauernhofpädagogik</b></p> <p>Die Möglichkeiten, die sich hinter „Bauernhofpädagogik“ verbergen sind riesig und reichen von Hofführungen, über Tagesevents und Jahreskursen bis zu Bauernhofkindergärten und Mehrtagesaufenthalten. Den Teilnehmenden werden die verschiedenen Möglichkeiten vorgestellt und Praktiker*innen erzählen von der Umsetzung am Hof.</p> <p><i>Der genaue Termin, Inhalte, Referenten und Informationen zur Anmeldung werden in den kommenden Wochen auf unserer Internetseite (<a href="https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/">https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/</a>) eingestellt. Zusätzlich schicken wir eine Info per Mail.</i></p> | <p>voraus-<br/>sichtlich KW 9<br/>2024</p> |
| <p><b>Exkursion UadB</b></p> <p>Nach langer und schmerzlicher Corona-Pause soll es voraussichtlich im März endlich wieder eine Neuauflage der 3-tägigen Exkursion im Themenbereich „Urlaub auf dem Bauernhof“ geben, die uns in das schöne Allgäu führen wird. Hier werden wir verschiedene Betriebe mit unterschiedlichen Schwerpunkten besuchen, einen intensiven Austausch pflegen und hoffentlich viele Impulse wieder mit nach Hause nehmen. Detaillierte Informationen zum Ablauf und zur Anmeldung werden wir Ihnen Ende November zusenden.</p>   | <p>voraus-<br/>sichtlich März<br/>2024</p> |

Weitere Veranstaltungen des LLH finden Sie unter: <https://llh.hessen.de/beratung/veranstaltungen/>

## 2. Veranstaltungen und Messen

Seit der letzten Ausgabe des Infobriefes war unser Team den Sommer über auf Sondermärkten & Verbrauchermessen in Hessen zu Gast, um u.a. die von uns erstellten Hessenkarten mit Übersichten zu regionalem Einkaufen

(<https://llh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/bauernhofpaedagogik/lust-auf-regionale-produkte/>) an Besucher und Verbraucher zu verteilen, diese aber auch über die

Wichtigkeit regionaler Erzeugung aufzuklären. Neben einem Stand auf der Landesgartenschau in Fulda, dem Hessentag in Pfungstadt, dem Laurentiusmarkt in Usingen, der Tierschau in Bad Vilbel, der HELA in Alsfeld und dem Agararkulturtag auf dem Antoniushof in Fulda folgt noch die Teilnahme am Erbacher Bauernmarkt vom 13. – 15. Oktober 2023.

### 3. Offener Stammtisch Hofgastronomie ab 2024

Wir hatten im August unter allen uns bekannten Hofgastronomen eine Umfrage zu einem offenen Stammtisch geteilt und nun ausgewertet. Wie es aussieht, besteht großes Interesse an einem regelmäßigen Austausch unter Betreibern von Hofcafés, Jausenstationen, Hofrestaurants und Straußwirtschaften. Die Umfrage hat ergeben, dass neben dem Herbst die beste Zeit für Präsenzveranstaltungen das Frühjahr ist. Daher starten wir nun die Vorbereitungen für **März 2024** mit einer Betriebsbesichtigung hier in Hessen und ausreichend Zeit für Austausch und Vernetzung unter Praktikerinnen und Praktikern. Sobald das genaue Datum und ein Programm feststehen, erhalten die uns bekannten Betriebe mit bereits laufender Hofgastronomie eine Info per Mail, bzw. wird es auch auf unserer Website eine Info geben. Dort finden Sie auch einen Beitrag darüber, wie der Stammtisch ablaufen und welche Themen angesprochen werden könnten:

<https://lh.hessen.de/unternehmen/erwerbskombinationen/stammtisch-fuer-hofcafes-hofrestaurants-jausenstationen-und-strausswirtschaften/>

### 4. Mehrwertsteuer in der Gastronomie

Zahlreiche Interessensvertreter und Gastronomieverbände üben derzeit heftige Kritik an der bevorstehenden Anhebung der Mehrwertsteuer zurück auf 19 %. Eine Entscheidung, ob diese Regelung zum Jahreswechsel durchgeführt werden soll, oder der Steuersatz bei 7% bestehen bleibt, steht noch aus. Laut *deutschlandfunk.de* werden die Forderungen im November oder Dezember im Bundestag und Bundesrat besprochen.

### 5. Projekt „klimaGastronomie“ der Initiative Gastronomie Frankfurt e.V.

Wie können sich Gastronominnen und Gastronomen klimafreundlicher und nachhaltiger aufstellen? Dieser Frage ging ein hessenweit einmaliges Projekt „klimaGastronomie“ der Initiative Gastronomie Frankfurt e.V. nach. Ausschlaggebend für das Projekt war die Frage, was die Mitgliedsbetriebe über die allgemeinen Empfehlungen, beispielsweise zum Sparen von Strom, Gas, Öl oder Wasser, sowie das Vermeiden von Einwegplastik hinaus tun können, um klimaneutraler zu werden. Die Klimabilanzen der drei an der Studie teilnehmenden Betriebe ergaben, dass auf Grund der hohen Lebensmittelzukäufe die gesamte Lieferkette der größte CO<sup>2</sup>-Emittent und sogar „klimaschädlicher“ ist als Heizung, Mobilität oder Stromverbräuche der Betriebe. Die Initiative spricht deshalb in Form eines Leitfadens Empfehlungen aus, wie durch einen gezielten Lebensmitteleinkauf und weiteren Umstellungen, z. B. bei der Zubereitung, nennenswerte Mengen CO<sup>2</sup> eingespart werden können. Den Leitfaden mit den Ergebnissen der Studie finden Sie zum Nachlesen [hier](#).

### 6. Studie: Regionale Lebensmittel in der Gastronomie

Der Geschmackstage Deutschland e.V. hat zusammen mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH eine Gästebefragung zu regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie durchgeführt. Aus den Ergebnissen wurde ein Leitfaden mit Handlungsempfehlungen für Gastronomen zu Einsatz, Vermarktung und Kommunikation regionaler Lebensmittel veröffentlicht, welcher auch für Direktvermarkter mit Absatz in die Gastronomie hilfreiche Informationen enthält:

[https://amg.sachsen-anhalt.de/fileadmin/Bibliothek/Sonstige\\_Webprojekte/AMG/Ernaehrungswirtschaft/Dateien/GT\\_2020\\_Auswertung-final-webportal.pdf](https://amg.sachsen-anhalt.de/fileadmin/Bibliothek/Sonstige_Webprojekte/AMG/Ernaehrungswirtschaft/Dateien/GT_2020_Auswertung-final-webportal.pdf)

## 7. Fußabdruck von regionalen Lebensmitteln und zubereiteten Speisen

Das Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg (IFEU) hat im Auftrag der Universität Rostock bereits 2008 eine Studie zur Energie- und Klimabilanz von regional erzeugten Lebensmitteln in Auftrag gegeben. Die Ergebnisse sind relevanter denn je, denn neben dem Ort der Erzeugung entscheiden auch Verarbeitung, Verpackung, Vertrieb, Jahreszeit und das Verhalten der Verbraucher darüber, wie nachhaltig ein Produkt wirklich ist. Untersucht wurden damals Äpfel, Kopfsalat, Rindfleisch, Milch, Brot und Bier. Für diese Produkte wurde berechnet, wie hoch der Energieverbrauch von Produktion über Verarbeitung, Verpackung und Vertrieb ist. Die Ergebnisse, der Projektbericht und weitere Informationen finden sich unter <https://www.ifeu.de/projekt/regiofood/>

## 8. Neuerung im Verpackungsgesetz: Pfand auf Milch in Einwegkunststoffflaschen

Ab 01.01.2024 wird die Pfandpflicht erneut erweitert: Auch für Milch- und Milchmischgetränke, die einen Milchanteil von mind. 50% haben und in Einwegkunststoffflaschen zwischen 0,1 l und 3 l verkauft werden, wird dann ein Einwegpfand in Höhe von 25 Cent erhoben.

Erstinverkehrbringer von pfandpflichtigen Einwegkunststoffflaschen müssen sich dazu bei z.B. der *Deutschen Pfandsystem GmbH* (DPG) registrieren. (Nach dem Verpackungsgesetz ist ein Erstinverkehrbringer derjenige, der erstmals mit Ware befüllte Verpackungen gewerbsmäßig an Dritte abgibt, mit dem Ziel des Vertriebs, des Verbrauchs oder der Verwendung). Nähere Informationen zum Ablauf und zur Pfanderstattung erhalten Sie direkt bei der DPG. Wenn Sie von der Pfandpflicht betroffen sind, sollten Sie ebenfalls Ihren Steuerberater einbinden, der Sie über die korrekte Verbuchung des Pfandes aufklären kann.

Bezüglich der Rücknahme von Einweg-Kunststoffflaschen ist geregelt, dass Unternehmer mit einer Verkaufsfläche von weniger als 200 m<sup>2</sup> nur die Art Einwegflaschen zurücknehmen müssen, welche sie selbst im Sortiment haben. Dieses zurückgenommene Leergut kann von einem DPG-Zählzentrum am Hof abgeholt werden. Adressen sind auf der Internetseite der DPG zu finden.

Hofmolkereien, die ein eigenes Pfandsystem mit Mehrwegkunststoffflaschen führen, ist lt. §3 Absatz 3 VerpackG zu beachten, dass die verwendeten *Mehrwegverpackungen für diesen Zweck konzipiert sein müssen, die dafür notwendige Logistik vorhanden ist und Anreize zur Rückgabe (Pfandbetrag) vorhanden sind*. Ob dabei das Mehrweglogo verwendet wird oder nicht, ist unerheblich. Ein eigenes Pfandsystem mit Einwegkunststoffflaschen wiederum entbindet nicht von der neuen Pfandpflicht.

Am einfachsten haben es die Betriebe, die ihre Milch über Glasflaschen, Kartonverpackungen, Schlauchbeutel oder im Mehrwegsystem verkaufen. Diese sind von der Ausweitung der Pfandpflicht nicht betroffen.

Die Kontrollen werden lt. DPG von den Ordnungsämtern bzw. unteren Abfallbehörden durchgeführt.

Quellen:

[https://www.gesetze-im-internet.de/verpackg/\\_31.html](https://www.gesetze-im-internet.de/verpackg/_31.html)

Hofdirekt, 05/2023, S. 40 f.

<https://dpg-pfandsystem.de/images/pdf/220105-DPG-Getraenkeuebersicht-3spaltig-S.pdf>

<https://dpg-pfandsystem.de/index.php/de/das-einwegpfandsystem/der-dpg-einwegpfandprozess.html>

## 9. Herkunftskennzeichnung bei Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch

Im Sommer dieses Jahres hat der Bundesrat die Ausweitung der Herkunftskennzeichnung für nicht vorverpacktes, frisches, gekühltes und gefrorenes Schweine-, Ziegen-, Schaf- und Geflügelfleisch beschlossen. Diese neue Regelung tritt ab dem 11. Februar 2024 in Kraft. Bisher galt die Pflicht zur Kennzeichnung der Herkunft lediglich für verpacktes Fleisch und unverpacktes Rindfleisch. Die Angaben setzen sich aus dem Aufzucht- sowie Schlachtland zusammen, z.B. „Aufgezogen in:

Frankreich, Geschlachtet in: Deutschland“. Die Bezeichnung „Ursprung“ darf dann verwendet werden, wenn Geburt, Aufzucht und Schlachtung des Tiers nachweisbar in einem einzigen EU-Mitgliedstaat oder Drittstaat stattgefunden haben.

Die Herkunftskennzeichnungen können über ein Schild auf oder in der Nähe des Fleisches erfolgen, auch ein gut sichtbarer Aushang in der Verkaufsstätte ist hier möglich (z.B. "Unser gesamtes Schweinefleisch in der Theke hat den Ursprung: Deutschland"). Das Ziel der Bundesregierung ist es, den Verbraucherinnen und Verbrauchern eindeutige Informationen über die Herkunft des Fleisches zu geben.

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/pflichtangaben/lebensmittel-informationsverordnung-fleisch.html>

## 10. Bauernhof-Pädagogik - Spielideen rund um den Hof

Egal ob Betrieb mit Urlaubsgästen, Hofcafé oder regelmäßigen Kinder-Events und Hof-Führungen, manchmal braucht es neue Ideen für Beschäftigung und Spaß! Wer spannende Anregungen für Spiele und Rätsel rund um Landwirtschaft, Garten und Natur sucht, wird beim BLE-Medienservice fündig. Unter folgendem Link <https://www.ble-medienservice.de/landwirtschaft/bildung-nur-bzl.html?p=2> finden sich verschiedene Aktionsideen zum Download. Da ist für alle Altersgruppen von Bingo und Kreuzworträtsel über den Bau von Insekten-Nisthilfen bis zur digitalen Schnitzeljagd was dabei.

## 11. Erwerbskombinationen in Österreich - Blick über den Tellerrand

Die österreichische Internetseite <https://meinhof-meinweg.at> bietet eine große Datenbank mit innovativen Bauernhöfen zur Inspiration und Information. Über die Filtermöglichkeiten kann die Suche verfeinert werden und lädt dazu ein, tolle Ideen und Umsetzungsmöglichkeiten zu entdecken! Unter dem Reiter „Trendradar“ gibt es sowohl Podcast-Folgen als auch Webinar-Aufzeichnungen zum Anhören/Anschauen.

## 12. Bilddatenbank Hessentourismus

Die Hessen Tourismus, HA Hessen Agentur GmbH hat in einer Bilddatenbank diverse Fotos zu typisch hessischen Produkten, Regionen, Aktivitäten und Landstrichen veröffentlicht. Diese Fotos können - je nach Freigabe der Rechte – vielseitig eingesetzt werden: Social Media, Flyer, Websites, etc... Jedes Bild weist nach Anmeldung die jeweiligen Nutzungsmöglichkeiten übersichtlich und einfach auf: <https://bilddatenbank.hessen-tourismus.de/>

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Beratungsteam Erwerbskombinationen

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| Sigrun Krauch  | Juliane Kuhlmann   | Elisa Möbs   | Luisa Reith  | Franziska Böhm   | Annkatrin Stieglitz  |
| 06053 70690-77   | 06155 79800-38   | 06441 9289-405   | 0561 7299-225  | 06421 4056-221   | 0561 7299 225  |
| 0170 5700110   | 01511 1174697  | 0151 12940090  | 0160 8815356   | 0151 14256543  | 01511 6893351  |
| <a href="mailto:sigrun.krauch@llh.hessen.de">sigrun.krauch@llh.hessen.de</a> | <a href="mailto:juliane.kuhlmann@llh.hessen.de">juliane.kuhlmann@llh.hessen.de</a> | <a href="mailto:elisa.moebs@llh.hessen.de">elisa.moebs@llh.hessen.de</a> | <a href="mailto:luisa.reith@llh.hessen.de">luisa.reith@llh.hessen.de</a> | <a href="mailto:franziska.boehm@llh.hessen.de">franziska.boehm@llh.hessen.de</a> | <a href="mailto:annkathrin.stieglitz@llh.hessen.de">annkathrin.stieglitz@llh.hessen.de</a> |

Weitere Informationen finden Sie unter [www.llh.hessen.de](http://www.llh.hessen.de)