

Mehr regionales Bio-Gemüse aus Sachsen findet seinen Weg in Handel und Verarbeitung

Neue Absatzwege für Bio-Möhren, Zucchini und Miniwassermelonen aus der Region Leipzig und Nordsachsen

(Wurzen, 15.09.2026) Die Vermarktungsstrukturen für regional erzeugtes Bio-Gemüse in der Region Leipzig und Nordsachsen entwickeln sich weiter: Erzeuger von Bio-Gemüse aus der Region erschließen zunehmend neue Absatzwege im Lebensmitteleinzelhandel und in der Verarbeitung. Insbesondere bei Bio-Möhren, Zucchini und Miniwassermelonen konnten in der Saison 2026 bestehende Wertschöpfungsketten ausgebaut und neue Vermarktungswege etabliert werden.

Sichtbar wird diese Entwicklung unter anderem an den neuen Vermarktungswegen für sächsische Bio-Frischmöhren: Eine verkaufsfertige Ein-Kilogramm-Einheit frisch geernteter sächsischer Bio-Möhren konnte bereits an den Sächsischen Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft, Georg-Ludwig von Breitenbuch, übergeben werden. Die Frischmöhren stehen beispielhaft für eine neu etablierte Wertschöpfungskette vom regionalen Anbau über Aufbereitung und Verpackung bis zur Vermarktung im Lebensmitteleinzelhandel.

1

Georg-Ludwig von Breitenbuch, Sächsischer Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft: „Die neuen Absatzwege für regionales Gemüse aus Leipzig und Nordsachsen zeigen: Bio aus unserer Region funktioniert und das Geld bleibt dort, wo das Gemüse wächst. Unsere Betriebe beweisen, dass sächsische regionale Produkte im Handel und in der Verarbeitung wettbewerbsfähig und gefragt sind. Das stärkt unsere Landwirtschaft und gibt Verbrauchern das, was sie wollen: echte Qualität aus der Heimat.“

Seit diesem Jahr bauen Ackerbau Nemt und die Paulsen GmbH Frischmarktmöhren für den Lebensmitteleinzelhandel an. Nach der Ernte werden die Möhren gekühlt, im Auftrag der Bio-Gemüse regional AG aus Dresden gewaschen, sortiert und in Ein-Kilogramm-Einheiten verpackt. Anschließend werden sie an Zentralläger von Globus, Edeka und Rewe ausgeliefert und über deren Handelsstrukturen vermarktet – auch in der Region Leipzig und Nordsachsen.

Parallel wächst die Bedeutung regionaler Bio-Möhren für die Verarbeitung. Möhren von Ackerbau Nemt, der Paulsen GmbH und dem Landwirtschaftsbetrieb Landgraf werden unter anderem an regionale Abnehmer wie Köhra Frische und Chefs Culinar geliefert. Weitere Ware wird über die Muldentaler Ökoprodukte GmbH & Co. KG aufbereitet und unter anderem an die Frosta AG sowie weitere Verarbeiter vermarktet. Damit werden für die regionale Erzeugung unterschiedliche Absatzkanäle in Frischmarkt und Verarbeitung erschlossen und die Vermarktungsbasis verbreitert.

Auch bei weiteren Kulturen entwickelt sich das Angebot weiter. Bio-Zucchini der Paulsen GmbH werden 2026 erstmals an den Lebensmitteleinzelhandel geliefert. Nach einem ersten Anbau im Jahr 2025, bei dem die Ware noch ausschließlich an Verarbeiter ging, wurde 2026 ein zusätzlicher Absatzweg über die Zentralläger von

Edeka und Globus etabliert. Die Früchte werden auf dem Betrieb von Hand geerntet, gewogen, zu 500-Gramm-Einheiten abgepackt und für den Handel vorbereitet.

Auch die Vermarktung von Bio-Miniwassermelonen wurde weiterentwickelt. Nach einem Testverkauf von rund drei Tonnen im Jahr 2025 werden die bei der Paulsen GmbH angebauten Früchte geerntet, gekennzeichnet und über die Zentralläger von Edeka und Globus vermarktet. Darüber hinaus gehören auch Zwiebeln, Rote Bete, Hokkaido-Speisekürbis und Sellerie zu den regionalen Produkten, die über die Bio-Gemüse regional AG vermarktet werden.

Die Entwicklungen zeigen zugleich zentrale Voraussetzungen für den Ausbau regionaler Gemüsewertschöpfung auf: Neben der Erzeugung müssen Aufbereitung, Qualitätsanforderungen, Verpackung, Logistik und Absatz aufeinander abgestimmt werden. Die neuen Vermarktungswege verbreitern die Absatzmöglichkeiten für landwirtschaftliche Betriebe und schaffen zugleich zusätzliche regionale Bezugsoptionen für Handel und Verarbeitung.

Gemüse-Food-i unterstützt beim Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten

Begleitet wurden Teile dieser Entwicklung durch das Projekt Gemüse-Food-i. Die Unterstützung setzte insbesondere an konkreten Anforderungen für den Aufbau neuer Lieferbeziehungen an: von den geforderten Produktspezifikationen und Qualitätsanforderungen über Verpackungsmaterialien und Kisten bis hin zur Planung der Logistik. Auch die Vermarktung von Roter Bete aus dem Projektgebiet an einen Verarbeiter wurde begleitet.

2

Seit April 2026 unterstützt das Projekt Gemüse-Food-i Unternehmen dabei, die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von regionalem und bio-regionalem Gemüse im sächsischen Teil des Mitteldeutschen Braunkohlereviere weiterzuentwickeln. Gemüse-Food-i wird im Auftrag des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG) umgesetzt. Ziel ist es, regionale Wertschöpfung zu stärken, neue Absatzbeziehungen aufzubauen und Unternehmen entlang der gesamten Kette – von der Erzeugung bis zum Handel – praxisnah zu begleiten.

Unternehmen mit Beratungs- oder Unterstützungsbedarf können sich direkt an die Arbeitsgemeinschaft Gemüse-Food-i wenden. Die Beratung ist individuell auf die jeweilige betriebliche Fragestellung ausgerichtet und umfasst Themen von Produktion und Verarbeitung über Investitionen bis hin zu Vermarktung, Absatz und neuen Lieferbeziehungen. Kontakt und weitere Informationen unter www.gemuesefoodi.de oder per E-Mail an info@gemuesefoodi.de.

Weitere Informationen zum Projekt Gemüse-Food-i und Beratung: www.gemuesefoodi.de

Zeichen: 5.482

Ansprechpartner Presse

Dr. Maria John-Gerhardt

m.john@mariajohn.de

+491739902468

Arbeitsgemeinschaft Gemüse-Food-i

Am Wachtelberg 18

04808 Wurzen

www.gemuesefoodi.de

info@gemuesefoodi.de

Das Projekt Gemüse-Food-i wird im Auftrag des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie realisiert und finanziert mit Mitteln des Bundes aus dem STARK-Programm sowie durch Steuermittel auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

SACHSEN

