

**Markthalle**  
WERRA-MEISSNER

Lebensmittel direkt vom Erzeuger

*Iss von Hier!*



*Für Küchen, die wissen wollen,  
wo's herkommt*

# Inhaltsverzeichnis



## Inhalt

Über uns.....	4
Unsere Gesellschafter .....	6
Produktübersicht.....	10
Schälbetrieb.....	12
Logistik & Bestellwesen.....	14

gefördert von:  
HESEN



Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und  
Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat



DE-ÖKO-006



# Über uns

Frisch, Regional, Nachhaltig – dafür steht die Markthalle Werra-Meißner GbR. Gegründet im Jahr 2022 auf Initiative des Kreisbauernverbandes Werra-Meißner e.V., verbindet sie landwirtschaftliche Betriebe direkt mit Großküchen, Kantinen und der Gastronomie.

Mitten in Eschwege, auf dem Gelände der Klosterbrauerei, entsteht ein lebendiger Knotenpunkt für regionale Lebensmittel. Hier werden Erzeugnisse gebündelt, koordiniert und effizient dorthin gebracht, wo sie gebraucht werden: in die Küchen der Region.

Hinter der Markthalle stehen neun landwirtschaftliche Betriebe aus dem Werra-Meißner-Kreis – drei davon biozertifiziert. Gemeinsam mit weiteren regionalen Partnern entsteht so ein starkes Netzwerk, das für Regionalität, Qualität und Verlässlichkeit steht.

Das Sortiment ist breit aufgestellt: von frischem Obst und Gemüse über Kartoffeln, Eier und Molkereiprodukte bis hin zu Fleisch- und Wurstwaren, Aufstrichen und Ölen und vorverarbeiteten Produkten. Ob konventionell oder biologisch erzeugt – im Fokus steht immer die regionale Herkunft.

Das Herzstück der Markthalle ist der integrierte Schälbetrieb. Hier werden vor allem Kartoffeln und Wurzelgemüse küchenfertig vorbereitet – individuell nach Kundenwunsch: geschält, geschnitten, gewürfelt oder geraspelt. Das spart Zeit, schafft Effizienz und bringt frische Produkte direkt in den Einsatz.

Die Markthalle Werra-Meißner macht regionale Versorgung einfach, zuverlässig und zukunftsfähig – und bringt das Beste aus der Region genau dorthin, wo es gebraucht wird.



*Iss von Hier!*

frisch · regional · nachhaltig

## Frisch

Die Markthalle Werra-Meißner steht für Produkte, die täglich frisch geliefert und mit größter Sorgfalt behandelt werden. Viele Erzeugnisse gelangen dabei ohne Umwege direkt vom Feld zum Kunden, was maximale Frische und Qualität garantiert. Kurze Transportwege und enge Zusammenarbeit mit den Produzenten sorgen zudem für Transparenz und Vertrauen.

## Regional

Im Mittelpunkt steht die enge Verbindung zur Region Werra-Meißner und ihren Produzenten. Die Produkte der Markthalle sind „Echt Regional“, da sie von regionalen Erzeugern stammen. So werden lokale Betriebe gestärkt und regionale Wirtschaftskreisläufe nachhaltig gefördert.

## Nachhaltig

Die Markthalle Werra-Meißner setzt auf langfristig verantwortungsvolles Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Durch kurze Lieferwege, enge Partnerschaften mit regionalen Erzeugern und eine bewusste Auswahl der Produkte entsteht ein System, das ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte in Einklang bringt.

# Unsere Gesellschafter

Unsere Betriebe stehen für unterschiedliche Schwerpunkte – von Gemüse- und Kartoffelanbau über Rind- und Schweinefleisch bis hin zu Eiern, Getreideprodukten, Obst und zertifizierten Bio-Erzeugnissen.

Was sie verbindet, ist die Überzeugung, dass regionale Wertschöpfung in der Region bleiben soll.

Durch die Markthalle entsteht ein verlässliches Netzwerk zwischen Erzeugern und professionellen Küchen – mit klarer Herkunft, kurzen Wegen und transparenten Strukturen.

Für Sie als Kunde bedeutet das:

Ein Ansprechpartner, mehrere regionale Betriebe, nachvollziehbare Qualität.



## Knofi & so

Wina Diekhof

Standort: Witzenhausen-Unterrieden

Knofi & so ist eine Bioland-Gärtnerei in Witzenhausen-Unterrieden mit rund 9 Hektar Anbaufläche. Der Schwerpunkt liegt auf Knoblauch, Fruchtgemüse und Jungpflanzen. Für die Markthalle liefert der Betrieb regionales Gemüse in zertifizierter Bioland-Qualität.

## Gut Mönchhof KG

Jens Müller Cuendet

Standort: Meißner-Weidenhausen

Gut Mönchhof in Meißnervorland arbeitet nach Demeter-Richtlinien. Das Rindfleisch stammt vom Roten Höhenvieh aus Mutterkuhhaltung. Für die Markthalle liefert der Betrieb Rindfleisch aus regionaler Landwirtschaft.



## Landwirtschafts- und Gartenbaubetrieb

Ulrich Dilling

Standort: Weißenborn

Der Betrieb U. Dilling in Weißenborn baut auf 8 Hektar Freiland und 2.000 m<sup>2</sup> unter Glas frisches Gemüse für die Markthalle an. Gurken, Tomaten und verschiedene Salate kommen direkt aus dem Werra-Meißner-Kreis. Kurze Wege und saisonaler Anbau sorgen für Frische und Qualität.



## Gutshof Jestädt

Familie Wicke

Standort: Meinhard-Jestädt

Der Gutshof Wicke in Meinhard-Jestädt baut Spargel, Kartoffeln und verschiedene Ackerfrüchte an. Ein Teil der Erzeugnisse wird direkt vermarktet, ein Teil über die Markthalle. Geliefert werden Kartoffeln, Spargel sowie Raps- und Hanföl aus regionaler Produktion.



## Ellershäuser Bauernladen

Jürgen Reulein

Standort: Bad Sooden-Allendorf-Ellershausen

Der Ellershäuser Bauernladen ist ein Biolandbetrieb mit 40 Hektar Fläche in Bad Sooden-Allendorf. Produziert werden Getreide, Gemüse sowie Schweine- und Rindfleisch in Bio-Qualität. Für die Markthalle liefert der Hof Kartoffeln, Getreideprodukte und Fleisch aus regionaler Erzeugung.

## Landhotel Meißnerhof

Björn Sippel

Standort: Meißner-Germerode

Das Landhotel Meißnerhof in Germerode verbindet Landwirtschaft und Gastronomie. Bekannt ist der Betrieb für regionale Mohnprodukte und saisonale Küche. Für die Markthalle liefert der Meißnerhof verschiedene Mohnspezialitäten aus dem Werra-Meißner-Kreis.



## Birkenhof Wanfried

Familie Roth

Standort: Wanfried

Der Birkenhof Wanfried verbindet Ackerbau mit Tierhaltung und regionaler Direktvermarktung. Freiland-Legehennen, Weideschweine und hofeigene Futtermittel stehen für Qualität und Verantwortung. Für die Markthalle liefert der Betrieb Suppenhühner, Möhren sowie Fleisch- und Wurstwaren aus Nordhessen.



## Möller Hof

Familie Möller

Standort: Ringgau-Röhrda

Der Hof Möller in Ringgau-Röhrda züchtet seit 2012 Limousin-Rinder in eigener Mutterkuhhaltung. Artgerechte Haltung und hofeigenes, gentechnikfreies Futter sorgen für hervorragende Fleischqualität. Für die Markthalle liefert der Betrieb Fleisch vom Weiderind aus regionaler Aufzucht.



## Hof Menthe

Familie Menthe

Standort: Meinhard-Grebendorf

Der Hof Menthe wird in 15. Generation in Meinhard-Grebendorf geführt. Mit Milchviehhaltung und 800 Legehennen in Mobilstallhaltung steht der Betrieb für regionale Qualität. Für die Markthalle liefert er Eierprodukte, Rindfleisch, verschiedenes Wurzelgemüse und Suppenhühner.

# Produktübersicht



## Fleisch- und Wurstwaren

Rindfleisch und Schweinefleisch, Suppenhühner, Regionale Wurstwaren wie Ahle Wurst, Wurstkonserven und Wurst im Glas



## Molkereiprodukte

Milch, Natur- und Fruchtjoghurt, Frischkäse, Quark, Schmand, Dips



## Eier

Eier, Nudeln, Eierlikör



## Gemüse

Wurzelgemüse, Stangengemüse, Blattgemüse, Fruchtgemüse, Kohlgemüse, Zwiebelgemüse, Knoblauch, Kräuter, Salat



## Kartoffeln

Frühkartoffeln (saisonal), Drillinge, festkochend, mehligkochend, vorwiegend festkochend



## Obst

Kernobst, Steinobst, Beeren, Rhababer, Melone



## Hülsenfrüchte und Getreideprodukte

Weizen, Roggen, Dinkel, Mehle, Sauerteige, Linsen



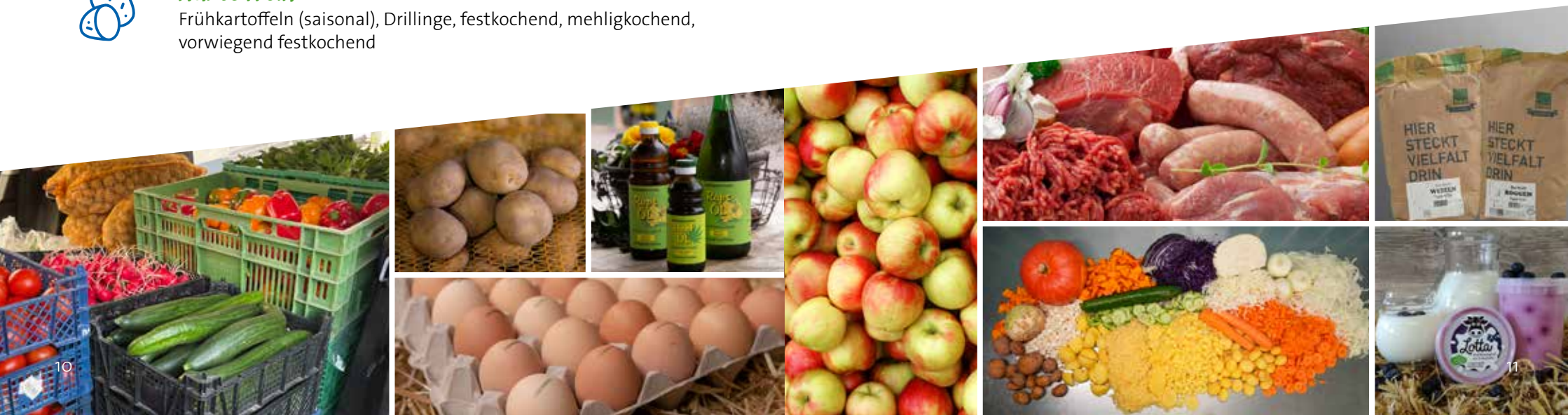
## Aufstriche und Öle

Gemüseaufstriche, Fruchtaufstriche, Pflanzenöle, Mohnprodukte, veredelte Produkte



## Schälware

Kartoffeln und Wurzelgemüse geschält, geschnitten (Würfel, Scheiben) oder geraspelt



# Schälbetrieb

Der Schälbetrieb der Markthalle Werra-Meißner ist die ideale Unterstützung für Küchen mit hohem Durchsatz. Wir liefern verlässlich vorbereitete Schälware in standardisierten Schnittgrößen, einer gleichbleibenden Beschaffenheit und in planbaren Mengen – so aufbereitet, dass sie direkt und ohne zusätzlichen Aufwand weiterverarbeitet werden können.

Durch den Wegfall aufwendiger Vorarbeiten sparen Betriebe wertvolle Zeit und entlasten ihr Personal spürbar. Das schafft Sicherheit in der Küchenplanung und sorgt für reibungslose Abläufe.

## So wird aus Rohware Schälware

Der Schälbetrieb der Markthalle Werra-Meißner verarbeitet überwiegend Kartoffeln und Wurzelgemüse. Je nach Bedarf liefern wir die Produkte geschält sowie in den gewünschten Schnittvarianten – als Würfel oder Scheiben – oder auch geraspelt, jeweils passgenau auf die Küchenprozesse abgestimmt. So erhalten unsere Kunden genau die Vorbereitung, die sie für einen reibungslosen und effizienten Ablauf benötigen.

**Maschinelle Schälung** -> Effizient und lebensmittelgeeignet

**Manuelles Nachputzen** -> Sichtkontrolle und sauberes Finish

**Zuschnitt nach Bedarf** -> Würfel, Scheiben, geraspelt

**Verpackung und Übergabe** -> Verschlussen, hygienisch, transportstabil

## Frische, Haltbarkeit und Lieferung

Im Schälbetrieb wird zweimal pro Woche geschält, jeweils montags und mittwochs. Bestellungen für Schälware sind dabei einen Werktag im Voraus aufzugeben. Die Auslieferung erfolgt in verschlossenen Eimern, während verarbeitete Kartoffeln im Wasserbad geliefert werden. Dieses schützt vor Oxidation, erhält die Frische und kann im Vergleich zur trockenen Lagerung die Haltbarkeit verlängern. Die Haltbarkeit der Schälware ist abhängig von Produkt und Lagerbedingungen in der jeweiligen Küche.

Schältage: Montag & Mittwoch

Bestellfrist: 1 Werktag im Voraus

Auslieferung: in verschlossenen Eimern von Montag bis Freitag

## Verpackungseinheiten

Kartoffeln - 6 kg pro Eimer

Gemüse - 5 kg pro Eimer

Geraspelte Ware - 2,5 kg pro Eimer

Zwiebeln - 2,5 kg pro Eimer



# Logistik & Bestellwesen

## Zuverlässige Logistik für professionelle Küchen

Unsere Logistik ist auf den Bedarf von Großküchen und Caterern abgestimmt. Die Lieferung erfolgt „Just in Time“ – direkt vom Erzeuger zum Verarbeiter, gebündelt und mit eigenem Fahrzeug. Dadurch garantieren wir maximale Frische, längere Haltbarkeit und eine planbare Warenanlieferung ohne unnötige Zwischenstationen.

Die Lieferung erfolgt innerhalb des Werra-Meißner-Kreises sowie in angrenzende Landkreise. Die Anlieferungszeiten werden individuell mit unseren Kunden abgestimmt, damit sie optimal in den Küchenalltag passen.

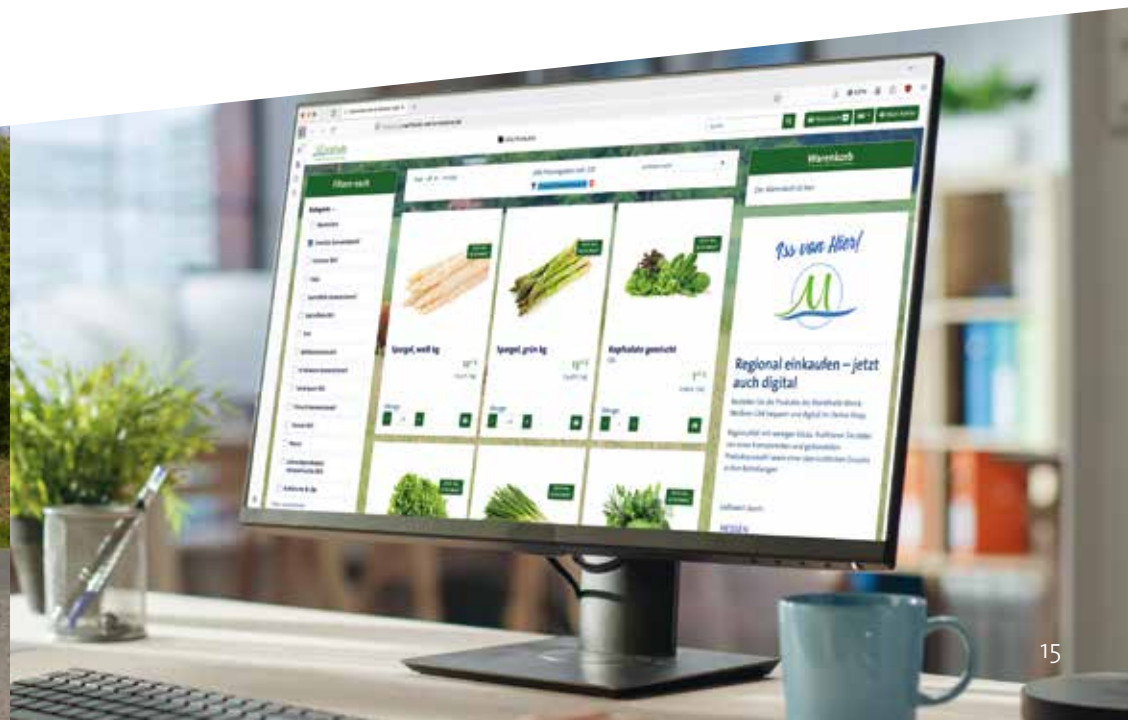
- Echt regional
- Eigene Logistik ohne Umwege
- Garantierte Frische
- Planbare Anlieferungszeiten

## Regionalität mit wenigen Klicks

Bestellungen bei der Markthalle Werra-Meißner laufen einfach und zuverlässig über ein modernes, digitales Bestellsystem. Es steht unseren Kunden jederzeit und von überall zur Verfügung und macht die Beschaffung regionaler Produkte transparent und unkompliziert.

So behalten unsere Kunden jederzeit den Überblick über ihre Bestellungen und Lieferungen. Das Bestellsystem wird bequem über die Website [www.Markthalle-Werra-Meissner.de](http://www.Markthalle-Werra-Meissner.de) erreicht.

Wenn Fragen rund um Bestellungen auftauchen, sind wir gerne auch persönlich oder telefonisch ansprechbar. Wir kümmern uns zuverlässig und bieten schnelle und unkomplizierte Unterstützung.





*Iss von Hier!*

frisch · regional · nachhaltig



Ines Wollschak (Geschäftsführerin)  
An den Anlagen 2 | 37269 Eschwege  
Tel. 05651 74566-21 | Mobil 0151 72418922  
info@markthalle-werra-meissner.de  
www.markthalle-werra-meissner.de