Vogelsberger Rotes Höhenvieh

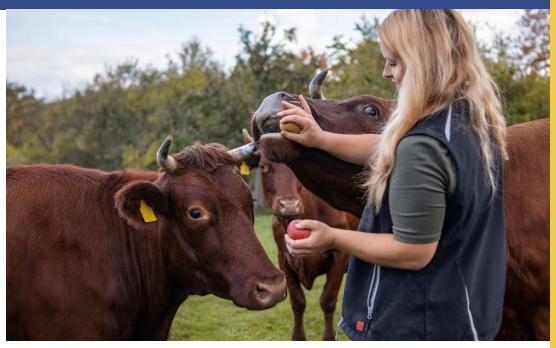
Markteintritt für das Vogelsberger Rote Höhenvieh

Hauptverantwortlich

Vogelsbergkreis, AWLR
Thassilo Görgen & Mario Hanisch
Tel.: 06641 977 4700
Mail:
thassilo.goergen@vogelsbergkreis.de
Mario.Hanisch@vogelsbergkreis.de
Website: www.vogelsbergkreis.de

Problemstellung

Das Vogelsberger Rote Höhenvieh ist eine **traditionelle und robuste Rinderrasse** der Vogelsbergregion und der hessischen Mittelgebirge, deren Bestand bis heute erhalten werden konnte. Dennoch ist ihr **Fortbestand** nicht gesichert.



Aufzucht, Melchiorsgrund. © Vogelsbergkreis

Geringe Bestände, fehlende gemeinsame Qualitätsstandards und eine unzureichende Vermarktung erschweren die **wirtschaftliche Haltung**. Auch Schlachtung, Verarbeitung und Belieferung der Gastronomie sind bislang wenig koordiniert. Gleichzeitig fehlt es an **Bekanntheit** und einer gemeinsamen Marke, die die **besondere Qualität und regionale Herkunft** sichtbar macht.

Geplante Innovation und Zielsetzung

Das Vogelsberger Rote Höhenvieh soll als **regionale Premium-Marke** etabliert und zu einem **Aushängeschild der Region** werden. Dafür entwickeln Landwirtschaft, Metzgerhandwerk und Gastronomie gemeinsam:

- Verbindliche **Qualitätsstandards** für Herkunft, Haltung und Verarbeitung
- Gemeinsame **Vermarktungsstrukturen** und bessere Verfügbarkeit
- **Genuss- und Kommunikationskultur** für Gastronomie und Verbraucher

Ziel ist es, regionale Wertschöpfung zu stärken und den Bestand des Roten Höhenviehs langfristig zu sichern.

Mitglieder des Zusammenschlusses

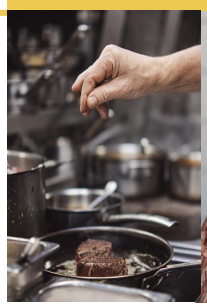
- Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH (VVT), Petra Schwing-Döring
- Freie Lebensgemeinschaft Melchiorsgrund, Julia Metz
- Landwirtschaftl. Betrieb Jonas Trippner
- Landwirtschaftl. Betrieb Jürgen Martin
- Landwirtschaftl. Betrieb Florian Bietz
- Metzgerei Nikolai Hampel
- Hausmetzgerei Kimpel, Dennis Kimpel
- Gastronomiebetrieb Taufsteinhütte, Jürgen Carnier
- Gastronomiebetrieb Landgasthof Porta, Heinz Riepl

Laufzeit: 10/2026 – 09/2029

Durchführung

Die Umsetzung erfolgt gemeinsam mit den beteiligten Betrieben entlang der gesamten Wertschöpfungskette:

- **Qualität**: Entwicklung von Standards zu Herkunft, Haltung, Verarbeitung
- **Verfügbarkeit**: Koordination von Schlachttieren, Verarbeitung und Nachfrage
- **Genuss**: Entwicklung Sensorikprofils, Schulung Küchen- und Servicepersonal
- **Vermarktung & Kommunikation**: Gemeinsame Produkt- und Preislogik, Marketingmaterialien und Genussbotschafter



Zubereitung, Taufsteinhütte © Vogelsbergkreis

Zerlegen, Metzgerei Hampel © Vogelsbergkreis

Hg.: Hessischer Innovationsdienstleister, 2026

Kofinanziert von der Europäischen Union

HESSEN

HESSEN GAP-STRATEGIEPLAN 2023–2027