

PRESSE-INFORMATION

Regional-Star für das Ueltzhöfer Kuechenwerk

Manufaktur von EDEKA Ueltzhöfer in Berlin ausgezeichnet

- Konzept zur Ganztiervermarktung des Limpurger Weideochsen
- Geschlossene regionale Wertschöpfungskette von der Aufzucht bis ins Regal
- Beitrag zum Erhalt einer der seltensten Rinderrassen Deutschlands

Heilbronn/20.07.2026 – EDEKA Ueltzhöfer wurde im Rahmen eines Regional-Forums in Berlin am Dienstag, den 7. Juli 2026, mit dem Regional-Star 2026 in der Kategorie „Verarbeitung“ ausgezeichnet. Prämiert wurde das Konzept des Ueltzhöfer Kuechenwerks, das auf die vollständige Vermarktung des seltenen Limpurger Weideochsen setzt. Die Laudatio hielt in diesem Jahr Alois Rainer, Bundesminister für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat.

„Diese Auszeichnung bestätigt unseren Anspruch, regionale Landwirtschaft ganzheitlich zu denken. Mit der vollständigen Vermarktung des Limpurger Weideochsen schaffen wir eine langfristige Perspektive für die Betriebe, leisten einen Beitrag zum Erhalt der regionalen Rinderrasse und bieten unseren Kundinnen und Kunden hochwertige Produkte aus der Region. Mein Dank gilt unserem gesamten Team sowie den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben, die dieses Konzept gemeinsam mit uns umsetzen“, so Florian Ueltzhöfer, EDEKA-Kaufmann, der den Preis in Berlin entgegennahm. Jürgen Mäder, Vorstand EDEKA Südwest, ergänzt: „Das Projekt zeigt

eindrucksvoll, wie regionale Wertschöpfung und eine umfassende Verwertung der Tiere Hand in Hand gehen können. Dadurch entsteht ein wirtschaftlich tragfähiges Konzept, das die regionale Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette stärkt. Ich freue mich sehr, dass dieses Engagement nun mit dem Regional-Star ausgezeichnet wurde.“

Ganztiervermarktung als Beitrag zum Erhalt einer seltenen Rinderrasse

Der Limpurger Weideochse zählt zu den seltensten Rinderrassen Deutschlands. Um den Fortbestand der Tiere zu sichern, braucht es wirtschaftliche Perspektiven für die beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe. Hier setzt das Konzept von EDEKA Ueltzhöfer an. In der hauseigenen Manufaktur, dem Ueltzhöfer Kuechenwerk in Heilbronn, werden die Weideochsen aus regionaler Haltung vollständig verarbeitet. Dadurch entsteht eine geschlossene regionale Wertschöpfungskette vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Verarbeitung bis in den Markt. Teilstücke werden an den Frischetheken angeboten, während aus weiteren Fleischpartien Produkte wie Bolognese, Mantaschen, Brühen und Schmortöpfe hergestellt werden.

Der Regional-Star

Die Regional-Stars werden seit 2016 vom Branchenmagazin Lebensmittel Praxis und der Grünen Woche Berlin jährlich in den vier Kategorien „Produktinnovation“, „Handelskooperation“, „Verarbeitung“ und „Marketing“ verliehen. Er würdigt nachhaltige Regional-Konzepte im Lebensmittelhandel. Die Preisträger werden von einer Jury aus Lebensmittel- und Nachhaltigkeits-Experten in einem mehrstufigen Auswahlprozess ermittelt.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sechs EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2025 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 11 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im

Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch inklusive Produktionsstandort Schwarzwaldhof für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte, die Bäckereigruppe Backkultur, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwaren-spezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Eine Auswahl an Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft im Überblick gibt es unter www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 47.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.400 Auszubildende in rund 40 Berufsbildern, einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Insgesamt etwa 10.000 Mitarbeitende arbeiten an den Bedientheken für Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Backwaren.