Artikel vom 07.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 20:53 Uhr

Online: https://spargel-erdbeerprofi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/content-creator-erleben-bei-landgard-inside-die-welt-von-obst-und-gemuese/

Content Creator erleben bei LANDGARD INSIDE die Welt von Obst und Gemüse



Foto: Frank Schoof

Wie entsteht in Deutschland eigentlich das Gemüse, das frisch und knackig auf unseren Tellern landet? Und wie viel Leidenschaft, Erfahrung und Fachwissen stecken hinter diesen Produkten? Antworten auf diese Fragen gab es bei LANDGARD INSIDE Obst & Gemüse am 26. und 27. August 2026 in Hamburg und im Hamburger Umland.

„Unsere Veranstaltung hat erneut Content Creator und die Menschen hinter den Produkten zusammengebracht. Im Mittelpunkt standen dabei vor allem persönliche Begegnungen, authentische Einblicke und der direkte Austausch. Denn genau darum geht es bei LANDGARD INSIDE: Die Welt von Obst und Gemüse erlebbar zu machen und zu zeigen, was hinter den Produkten und der Arbeit unserer deutschen Erzeugerbetriebe steckt. Dabei verfolgen wir mit `1000 gute Gründe´ das Ziel, Interesse für heimische Produkte und unsere Produzenten zu wecken und für entsprechende Wertschätzung zu werben“, sagt Michael Hermes, Bereichsleiter Marketing bei Landgard.

Mit dabei waren zahlreiche bekannte Food- und Lifestyle-Creator, darunter Patricia, Marc, Christina, Sascha & Torsten, Lotte, Maja, Sandra, Simone, Niels & Mutsa und Sabine.

Mit Elan in zwei abwechslungsreiche Tage

Zum Auftakt ging es mitten hinein in die Küche: Bei einem gemeinsamen Fiskars x Landgard Kochworkshop im foodlab Hamburg stand das frische Obst und Gemüse unserer Landgard-Erzeuger*innen im Mittelpunkt. Es wurde geschnitten, gekocht und natürlich gemeinsam gegessen. Mit hochwertigen Messern, Pfannen und Küchenutensilien von Fiskars entstanden kreative Gerichte rund um Obst und Gemüse. Auf dem Menü standen unter anderem Bohnen mit Hollandaisehaube, Sellerie und Karotte in verschiedenen Zubereitungen sowie Porree und Zucchini. Den Abschluss bildete eine ungewöhnliche Kombination aus Kräutern und Schokolade.

Vom Landgard-Standort aufs Feld

Am zweiten Veranstaltungstag wurde es dann besonders praxisnah. Nach einem Blick hinter die Kulissen von Landgard Nord Obst & Gemüse in Neu Wulmstorf ging es weiter zum Erzeugerbetrieb Gehrdau in Wittorf-Hohensand. Dort konnten die Gäste bei einer Feldführung erleben, wo frisches Obst und Gemüse seinen Anfang nimmt. Im Mittelpunkt standen der Anbau, die Ernte und vor allem das persönliche Gespräch mit dem Erzeuger.

Für die Familie Gehrdau war der Besuch zunächst durchaus mit einer gewissen Anspannung verbunden. Umso größer war die Freude über den offenen und interessierten Austausch: „Am Anfang waren wir schon ziemlich nervös und haben uns gefragt: Passt unser Familienbetrieb überhaupt zu so einem Creator-Besuch? Aber nach den ersten Minuten war das komplett vergessen. Die Creatoren waren unglaublich offen, neugierig und haben wirklich nachgefragt. So ist schnell ein ehrlicher Austausch entstanden, bei dem wir zeigen konnten, wie viel Leidenschaft, Erfahrung und Fachwissen hinter unserem Gemüse stecken. Für uns war das ein richtig schöner Tag – und bei LANDGARD INSIDE wären wir sofort wieder dabei.“

Persönlicher Austausch schafft Verständnis

Genau dieser direkte Dialog ist ein wesentlicher Bestandteil von LANDGARD INSIDE. Bereits bei den früheren Ausgaben hat sich gezeigt, wie wertvoll es ist, wenn Content Creator die Grüne Branche nicht nur über Produkte, sondern unmittelbar vor Ort kennenlernen.

Auch bei LANDGARD INSIDE Obst & Gemüse 2026 wurde dieser Ansatz konsequent fortgeführt: Statt nur über Herkunft, Anbau und Vermarktung zu sprechen, konnten die Creator die verschiedenen Stationen selbst erleben, Fragen stellen und mit den Menschen dahinter ins Gespräch kommen. „So konnten die Content Creator authentische Eindrücke und persönliches Hintergrundwissen mitnehmen und diese Erfahrungen anschließend glaubwürdig mit ihren Communities teilen. So entstehen neue Perspektiven auf unsere heimischen Produkte – und auf die Menschen, die jeden Tag mit Herzblut dafür sorgen, dass frisches Obst und Gemüse seinen Weg zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern findet“, so Michael Hermes.

Quelle: Landgard