DIE GENUSSMACHER

... aus der Region Hannover stellen natürliche Lebensmittel her

Natürlich ... Region Hannover. So heißt das Markenzeichen des Vereins Partnerschaftsnetzwerk. Dieser hat sich zur Aufgabe gemacht, natürlich produzierten Lebensmitteln aus der Region den Weg zu ebnen auf die Esstische der Menschen in und um Hannover.

VON JOACHIM DEGE

REGION. Es gibt Menschen, die im Winter Tomaten aus Gewächshäusern kaufen und sich wundern, dass diese nach nichts schmecken. Andere kauen zum Frühstück auf Fabrikbrötchen herum, die schon Stunden nach dem Kauf altbacken schmecken. Igitt. Eine Sünde für Genießer, denen das Partnerschaftsnetzwerk Region Hannover wohlschmeckende Alternativen auftischt: nach traditionellem Handwerk und ökologisch verantwortungsvoll hergestellte Lebensmittel, die auf kurzem Weg vom Erzeuger zum Verbraucher kommen.

Unlängst zeigten die Verbraucher dem italienischen Büffelmozzarella die kalte Schulter, weil der Käse mit Dioxin verseucht war. Dabei brauchten Käseliebhaber weder in die Ferne zu schweifen noch auf den Genuss zu verzichten. Der Biohof Eilte bei Schwarmstedt, kurz hinter der Regionsgrenze gelegen, hält Wasserbüffel und stellt den ins Gerede gekommenen Käse her – dioxinfrei. Der Hof Eilte ist Mitglied im Netzwerk. So wie die Sektkellerei Duprés in Neustadt, der Marmeladenkocher Wolfgang Buck in Luthe, die Kornbrennerei Warnecke in Bredenbeck, die Bennexer Brauerei in Bennigsen, der Kräuterhof Kamfelder in Hemmingen und der Sedetaler Forellenhof in Springe – um nur einige Genussmacher zu nennen.

Mit der gemeinsamen Vermarktung ihrer in der Region hergestellten Lebens- und Genussmittel tun sich die Erzeuger nicht leicht. Ein Regionalwarenladen an der Lavesstraße in Hannover musste wieder schließen. Weitere waren zwar geplant. Es fanden sich aber keine Betreiber. Daher vertreiben die Erzeuger ihre Waren zurzeit in erster Linie über Hofläden und Märkte. Und im Edeka-Markt Kappe in Wunstorf finden Verbraucher ein Regal mit frischen Regionalprodukten. Weitere fünf solcher Kooperationen mit Supermärkten seien vom 1. Juli an geplant, sagt Netzwerk-Geschäftsführer Wolfgang Kleine-Limberg. Die Genussmacher machen mobil.

FORELLEN AUS SPRINGE

SEKT AUS NEUSTADT

MARMELADE AUS LUTHE

BROT AUS UETZE

KAFFEE AUS HANNOVER

MOZZARELLA AUS EILTE

KORN AUS BREDENBECK

i Mehr Informationen über das Partnerschaftsnetzwerk gibt's im Internet auf der Seite www.natuerlich-region-hannover.de. Die Geschäftsstelle ist erreichbar unter Telefon (05 11) 44 44 54.

DAS INTERVIEW

Verbraucher hat Vorteile

Fritz Harke (37) *betreibt einen Biohof in Burgdorf-Sorgensen. Er ist im Vorstand des Vereins Partnerschaftsnetzwerk Region Hannover. Unser Redakteur Joachim Dege sprach mit ihm über die Vermarktung von Regionalprodukten.*

Herr Harke, was können Sie Leckeres aus der Region empfehlen?

Ohne auf einzelne Produkte einzugehen: Frische, kurze Transportwege und dass man sehen kann, wie was produziert wird. Das bedeutet für mich Regionalität. Nächste Woche haben viele herkömmliche Betriebe einen Tag der offenen Tür und laden zu Hoffesten ein. Vom 7. bis 21. September machen die Biohöfe mit den Ökolandtagen das Gleiche.

Wieso sollen Verbraucher Lebensmittel aus der Region kaufen? Nur aus Lokalpatriotismus?

Man muss nicht nur der Umwelt Gutes tun. Der Verbraucher muss einen handfesten Vorteil haben. Und heißen Frische, Vitamine, Genuss. Bei Bioprodukten kommt dazu, dass sie weitgehend rückstandsfrei sind.

Wie kommen Verbraucher an Regionalprodukte ran, ohne lange Fahrwege zurücklegen zu müssen?

Bisher kann man Produkte aus der Region auf Märkten oder auf den Höfen kaufen. Zurzeit sprechen wir Supermärkte und Einzelhändler an mit dem Ziel, in ihren Geschäften Regale zu platzieren mit unseren Produkten. Darüber hinaus arbeiten wir an einer ökologisch sinnvollen Logistik, die sicherstellen soll, dass die Produkte mehrerer Erzeuger direkt zum Verbraucher gelangen.

ZU TISCH, BITTE!

Erzeuger, Veredler und Köche laden für den 29. Juni ein

WENNIGSEN-BREDENBECK. Der Verein Partnerschaftsnetzwerk hat es jetzt auf die Geschmacksknospen der Feinschmecker in der Region Hannover abgesehen. Erzeuger, Veredler und Köche laden für Sonntag, 29. Juni, zum Feinschmeckermarkt ein, und zwar auf den Hof Warnecke in Wennigsen-Bredenbeck.

Genießer erfahren von 11 bis 18 Uhr alles über die Vielfalt natürlicher Produkte aus der Region. Sie erfahren interessante Details über traditionelle Herstellungsverfahren. Und, wichtiger noch, sie dürfen nach Herzenslust kosten: vom Brot aus dem Holzofen über Auerochsenfleisch bis zur exotischen Marmeladenkomposition. Drei vom Slow-Food-Gedanken inspirierte Köche bereiten für die Besucher des Feinschmeckermarkts Gerichte zu. Wer dann noch immer nicht genug hat, kann sich mit Lebensmitteln aus der Region eindecken und seine Speisekammer auffüllen.

Die Unterhaltung kommt freilich nicht zu kurz: Es spielt die Royal Garden Jazzband. Kinder dürfen sich auf allerhand kurzweilige Aktionen freuen. Der Hof Warnecke bietet Führungen durch die Kornbrennerei an. jod

DAS GIBT'S ZU KOSTEN

Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen

- Kräuter und Gemüse vom Biohof Kampfelder.
- Fleisch vom Auerochsen aus dem Naturpark Solling-Vogler.
- Geräucherter Fisch vom Sedetaler Forellenhof.
- Käsespezialitäten vom Biohof Eilte.
- Antipasti, Senf und Öle vom Feinkosthersteller Mia Vida.
- Öle der Ölmühle Solling.
- Marmeladen von Wolfgang Buck aus Wunstorf-Luthe.
- Honig und Honigprodukte von der Schaumburger Waldimkerei.
- Kaffeespezialitäten vom Godhorner Röstkontor.
- Kuchen aus dem Bauernkaffee Wittenburg.
- Säfte und Limonaden vom Bauernmarktverein.
- Liköre und Kornbrände aus der Kornbrennerei Warnecke.
- Sekt aus der Sektkellerei Duprès-Kollmeyer
- Bier vom Bennexer Brauhaus in Bennigsen.
- Holzofenbrot von der Erse-Bäckerei in Uetze. jod

layout: sabine erdbrink