

# „Sich regional ernähren – geht das?“

Landwirtschaftsamt lud Hersteller, Händler und Verbraucher zum Dialog ein

Von JENNIFER LERCH

■ **Werra-Meißner.** Tonnenweise Bananen aus Ecuador, Kiwis und Fleisch aus Neuseeland. Tolle Länder, leckeres Essen, aber muss denn für unseren Gaumen alles kreuz und quer über den Globus geschippert werden?

Es geht auch anders. Wie genussvoll man sich im Werra-Meißner-Kreis aus regionalen und lokalen „Quellen“ versorgen kann, das wurde vergangene Woche bei der Veranstaltung des Fachbereichs „Ländlicher Raum“, zu der Gerhard Müller-Lang und Stefanie

Weigelmeier vom Landwirtschaftsamt eingeladen hatten, deutlich. Vom Hersteller über den rollenden Händler bis hin zum Konsumenten entstand hier ein sehr unterhaltsamer und informativer Dialog. „Regionale Lebensmittel sind gefragt denn je,“ stellte Stefanie Weigelmeier fest.

## Unkrautrupfen gehört dazu

Das Projekt zu „Regionale Entdeckungen“ sei mittlerweile gestartet und ziele darauf ab „den Werra-Meißner-Kreis komplett abzubilden, mit seinem gesamten Spek-

trum an landwirtschaftlichen Produkten, nicht nur Besonderheiten“, so Weigelmeier. Ein neues Prinzip für die Versorgung mit lokalen Lebensmitteln brachte Kerstin Dehning-Perc mit. Sie und ihr Mann Harald Perc betreiben die Biogärtnerei Montag in Altenburschla. Hier gilt: „Finde den Gemüsebauer deines Vertrauens vor deiner Haustür“. Sie bieten ihre Schätze aus samenfesten Sorten im Hofladen sowie auf den Wochenmärkten in Eschwege und Witzenhäuser an. „Auch mal auf allen Vieren Unkrautrupfen gehört dazu,“ so De-

hning-Perc, denn sie arbeiten ohne großen Maschineneinsatz. Sie macht klar: „Unsere Herausforderungen sind der Preisdruck in In- und Ausland, besonders wenn wir mit dem Angebot von Supermärkten verglichen werden.“ Das geht auch anders! In diesem Jahr starteten sie eine „SoLaWi“ (s. Extra Info).

Eine weitere Initiative dieser Art gibt es bereits in Witzenhäuser-Freudenthal, in der hauptsächlich Studenten der heimischen Universität dieses Jahr an die 100 Menschen mit Bio-Lebensmittel vorsorgen. In Deutschland gibt es mittlerweile über 70 dieser Initiativen, die auch über das Netzwerk Solidarische Landwirtschaft verbunden sind. Eine Umstellung ist es natürlich, wenn man sich nur noch regional ernährt. Dann gibt es im Winter keine frischen Tomaten oder Paprika. Eine Art Selbstversuch macht eine Gruppe junger Menschen aus Hübenthal, die sich mit dem Thema alternative Lebens- und Wirtschaftsweisen auseinandersetzt. „Wir holen uns seit Januar jeden Freitag auf dem Markt einen Ernte-Anteil des solidarischen Gemüses von Kerstin und Harald ab. Die Qualität ist hervorragend. Der Feldsalat und die Vogelmiere sind superlecker“, schwärmt Aron Fischer. Seine Freundin Conny Fischmann fügte schmunzelnd hinzu: „Und wir haben noch nie so viel Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spitzkohl, Rosenkohl, Lauch und Kartoffeln gegessen wie in diesem Winter. Da wurden wir bei der Zubereitung schon sehr kreativ.“

## Sportliche Belieferung

Interessante Infos brachte auch Christian Zindel vom Biotop Naturkost in Eschwege mit. „Was ist eigentlich regional? Wussten Sie, dass Milch, die hier gemolken wird, über 650 Kilometer fahren muss, bis wir sie wieder hier vor Ort anbieten können?“ fragte er das Publikum.



Interessierte Bürger informierten sich über Brot, Bier und vieles mehr aus der Region. Fotos: Lerch

Grund dafür sei die Entfernung zur nächsten Abfüll-Anlage. Auf Alternativen im Transport von Biolebensmitteln setzt Zindel mit dem „rollenden Bioladen“ und beliefert die Kunden mit dem grünen großen Fahrrad.

## Alles frisch aus einer Hand

Gundula Hesse und ihre Mitarbeiter liefern mit ihrer „Bio-kiste“ von Bad-Sooden-Allendorf aus hochwertige Lebensmittel aus regionaler ökologischer Landwirtschaft und Produktion vom Ort ihrer Herstellung zum Endkunden. Dazu gehören bisher hauptsächlich Haushalte, aber auch Restaurants können sich melden. Geliefert wird ein Vollsortiment aus einer Hand; von Produzenten, die sich auf wenige Produkte spezialisieren. Vegetarier haben entweder weggehört oder genauer zugehört, als Robert Trube berichtete. Er betreibt das Wildgasthaus „Zum Kupferbach“ im Jugenddorf am Hohen Meißner und stellt Wildspezialitäten zum Verkauf: Muffelwild, Reh, Hirsch und Wildschwein werden auf möglichst kurzem Weg vom Wald auf den Tisch gebracht und haben zum Großteil ein glückliches Leben im Werra-Meißner-Kreis verbracht. Ob schonend erlegtes Meißner-Wild oder solidarisches Gemüse, von Eschweger Bier über Berkataler Vollkornbrot, Werrataler Honig, Germero-

der Mohnöl, Meinharder Kartoffeln, Jestädter Spargel, Hausmacher Wurst aus Waldkappel oder „Cocolade“ aus Berka: Per Internetseite und Druckbroschüre wird der Verbraucher im Lauf des Jahres den Durchblick bekommen und sehen, was es alles im Werra-Meißner-Kreis für Schätze gibt.

„Wir möchten gerne von den Verbrauchern und Erzeugern erfahren: Was brauchen Sie? Das Projekt lebt von ihrer Mithilfe“, schloss Stefanie Weigelmeier die Veranstaltung und dankte den Kooperationspartnern Naturpark Werra-Meißner e.V., den Kreisbauernverband e.V., der Wirtschaftsförderungsgesellschaft, der Werratal-Tourismus GmbH und dem Verein für Regionalentwicklung.

## EXTRA INFO

### Was ist eine SoLaWi?

In der solidarischen Landwirtschaft, engl. auch CSA, „Community Supported Agriculture“, tragen mehrere Privat-Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs, wofür sie im Gegenzug dessen Ernteertrag erhalten. Nicht der einzelne Salatkopf oder die Kartoffelknolle wird bezahlt, sondern eine marktunabhängige Landwirtschaft ermöglicht



Gesundes Grün: Kerstin Dehning-Perc und Harald Perc von der SoLa Wi mit Saisongemüse auf dem Witzenhäuser Wochenmarkt Foto: Wernhardt



Entspannt den günstigsten Preis finden

Echte Schnäppchen findet MAN(N) online unter [spritking.de](http://spritking.de)



Tanken – aber günstig!



Schöner shoppen?

20%

Rabatt\* auf alles!

29. MÄRZ 2015

Verkaufsoffener Sonntag 13–18 Uhr

Auf Ihren Einkauf am 29. März 2015 erhalten Sie von uns 20% Rabatt\* auf alles! So macht shoppen Spaß!

\*Die Rabatt-Aktion ist nur am 29. März 2015 gültig und nicht kombinierbar mit anderen Shop-Aktionsangeboten.



HaarPflegeShop  
FRISEURBEDARF FÜR JEDERMANN.

Obere Königsstraße 23/Ecke Wilhelmstraße · Kassel