

ESSEN

Auf der Suche nach mieser Grillsauce

„Tag der guten Lebensmittel“ am 8. September auf dem Weberplatz. 31 Händler beteiligen sich. Es gibt frisches und regionales Essen. Das Ruhrfeuer-Team nutzt ausrangierte Sauce zum Malen

Von Kirsten Simon

Eine erbärmliche Sauce kann das ganze Essen zerstören. Sie kann die schönste Currywurst ruinieren und das zarteste Schaschlik in ein Fleisch-Desaster verwandeln. Vielleicht ist der sinnvollste Einsatz für solch eine Unglückssauce tatsächlich der, den sich Teilnehmer des „Tags der guten Lebensmittel“ für kommenden Samstag auf dem Weberplatz ausgedacht haben.



„Wir möchten den Schaschlikgenuss der 80er-Jahre-Ruhrpottbude erleben.“

Timo Winter, einer von zwei „Schaschlikbrüder“

Dort wird mit ihr gemalt. BumS heißt die Aktion – das steht für „Bring uns miese Sauce“. Besucher können ihre ausrangierten Grillsaucen herbeischaffen, und die Künstlerin Doro Ostgathe wird damit persönliche Saucenporträts malen. Was sicherlich eine lebensmittelfreundlichere Alternative zu einem Ende im Mülleimer ist. Obendrein wird die miese Sauce noch gegen eine handgemachte Ruhrfeuer-Currysauce getauscht, „solange



Bereit für das Genuss-Fest: Manfred Weniger (l.) und die Schaschlikbrüder Dietmar Haubold (r.) und Timo Winter. F. KOKOSKA

der Vorrat reicht“, sagt Timo Winter, einer der Essener „Schaschlikbrüder“. Gemeinsam mit Dietmar Haubold möchte er unter dem Label Ruhrfeuer die Saucenkultur anspruchsvoller, ehrlicher und frischer machen. Damit haben sich die Schaschlikbrüder für eine Teilnahme im Netzwerk „Gute Lebensmittel im Revier“ und beim Tag der guten Lebensmittel qualifiziert.

Manfred Weniger ist Sprecher des Netzwerks, dem ein Jahr nach der Gründung rund 60 Mitglieder angehören. Öko-Bäckereien, Bio-Metzger, Gemüse- oder Gewürz-Produ-

zenten und auch kleine Brauereien mischen mit. 31 von ihnen beteiligen sich mit einem Stand am Tag der guten Lebensmittel auf dem Weberplatz in der nördlichen Innenstadt. Das Team des Freiraums Weberplatz kümmert sich mit um die Organisation des Festivaltags.

Gezündet im Grüne-Hauptstadt-Jahr

Es ist genauso wie das Netzwerk Gute Lebensmittel im Revier im Grüne-Hauptstadt-Jahr 2017 entstanden. Es ist der zweite Tag der guten Lebensmittel in Essen. Im vergangenen Jahr wurde die Premiere

gefeiert – bei diesem Wetter zwar, aber dennoch gelungen. „Damals war das Netzwerk noch ganz jung. Es gab viele gute Gespräche“, erzählt Manfred Weniger. Ähnlich soll es in diesem Jahr werden, nur mit besserem Wetter und noch mehr Besuchern und Teilnehmern. An Gute Lebensmittel im Revier beteiligen sich Produzenten, Händler, Züchter und andere, die mit Nahrungsmitteln zu tun haben. Sie müssen nicht zwangsläufig unter einem Bio-Siegel arbeiten, aber doch faire, nachhaltige und durchdachte Produkte anbieten und im Umkreis von

Genuss-Festival läuft von mittags bis abends

Der „Tag der guten Lebensmittel“ läuft am **Samstag, 8. September**, von **12 bis 18 Uhr** auf dem Weberplatz. Der Eintritt ist frei.

Die guten Lebensmittel können vor Ort direkt gegessen werden, **es wird gegrillt und gekocht**. Doch auch Einkäufe für zu Hause können hier erledigt werden. Ziel ist es, dass die Händler untereinander und Verbraucher und Händler miteinander ins Gespräch kommen.

Es wird auch ein **Kinderprogramm** geben.

Essen, also regional, wirken. Die Schaschlikbrüder machen bei dem Aktionstag auf dem Weberplatz gemeinsame Sache mit der Bio-Fleischerei Burchhardt. „Unser Ziel ist es, mit der Currysauce den Schaschlikgenuss der 80er-Jahre-Ruhrpottbude wieder zu erleben. Ausschließlich aus natürlichen Zutaten und ohne dieses Gefühl des schmierigen Ketchups“, sagt Timo Winter.

So wie für viele andere Produkte des Genuss-Netzwerks gilt auch hier die Devise: Premium, aber ehrlich. Wer Discounter-Preise sucht, ist hier also eher nicht richtig.