

Immer mehr „Gute Lebensmittel“

Rund 70 Händler gehören dem Netzwerk der regionalen Genusshandwerker an. Es wurde 2017 gegründet. Der Markttag zieht nach Holsterhausen um.



Die Netzwerkmitglieder (v.l.) Frank Althaus (Bäckerei Hutzel), Christoph Gläßer (Ruhrmühle-Öle), Dominik Drese (Klosterberghof) und Manfred Weniger (Organisator) arbeiten nun noch stärker zusammen.

Rund 70 Händler aus Essen und Umgebung kooperieren in dem Netzwerk „Gute Lebensmittel im Revier“. Ihr Markttag zieht nach Holsterhausen um.

Egal ob es nun um das Schnitzel geht oder um das Frühstücksei. Um das kaltgepresste Öl oder das Brötchen. Wer in das Netzwerk „Gute Lebensmittel im Revier“ aufgenommen wurde, versteht sich als Genusshandwerker. Zweieinhalb Jahre nach ihrem ersten öffentlichen Auftritt in Essen verstärken die Produzenten, Züchter und Händler nun ihre Kooperation.

Etwa 70 Mitglieder beteiligen sich inzwischen. Sie kommen aus dem ganzen Ruhrgebiet, viele sind Essener. So wie Organisator Manfred Weniger: „Die Zusammenarbeit hat sich sehr gut eingespielt.“ Es muss nicht alles Bio sein, aber die Beteiligten verfolgen den Grundsatz, die regionale, nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, und zwar unter fairen Bedingungen für alle.

Klosterberghof in Horst ist bekannt für seine Eier

Das gilt für Mensch und Tier. Ein Beispiel? Hier ist es. Der vom Franz-Sales-Haus betriebene Hofladen Klosterberghof in Horst ist Essen-weit berühmt für seine Eier. Diese stammen von glücklichen Hühnern, wenn man Gruppenleiter Dominik Drese glauben darf. Die mehr als 200



Ein Kleinod am Rande der Stadt: Der Hofladen des Klosterberghofs in Horst, betrieben wird er vom Franz-Sales-Haus. Foto: André Hirtz / FUNKE Foto Services

Hühner leben in einem mobilen Hühnerstall. „Der Stall ist beweglich. So erzielen wir eine schöne Verteilung der Hühner-Abfälle und die Hühner bekommen regelmäßig ein frisches Stück Wiese“, sagt Drese.

Neu ist, dass sich die Mitglieder des Netzwerks nun stärker austauschen und sich beim Verkauf ihrer Produkte unterstützen. Das heißt: In dem Laden in Horst beispielsweise gibt es Backwaren der Bochumer Biovollkornbäckerei Hutzel, Öle in Bio-Qualität von Ruhrmühle aus Bottrop oder Bio-Fleisch von Burchhardt in Essen. Ähnlich sieht es bei den anderen „Gute Lebensmittel im Revier“-Teilnehmern aus. „Der Netzwerk-Gedanke entwickelt sich immer stärker“, sagt Manfred Weniger. Das beobachten auch die großen Supermarktketten voller Interesse. Es habe bereits Anfragen namhafter Märkte gegeben, ob sie vielleicht auch aufgenommen werden könnten.

Doch für die Supermarkt-Riesen gibt es Absagen. Das Netzwerk richtet sich eher an kleinere, liebevoll agierende Produzenten. Die Ketten könnten die strengen Vorgaben wohl auch gar nicht einhalten. „Aber es kommt vor, dass die Produkte unserer Mitglieder auch in einem Supermarkt verkauft werden“, sagt Weniger.

Das Jahr der Grünen Hauptstadt war das Gründungsjahr des Netzwerks „Gute Lebensmittel im Revier“

Unterstützt wird das Netzwerk von der Grüne-Hauptstadt-Agentur. Das Jahr der Grünen Hauptstadt, also 2017, war auch das Geburtsjahr der Aktion. Seitdem gibt es eine Übersicht der regionalen Genusshandwerker, die regelmäßig aktualisiert wird. Zu finden ist sie unter www.gute-lebensmittel-im-revier.de.

Leindotteröl wiederentdeckt

Ein von der Essener Bevölkerung lieb gewonnener Höhepunkt eines jeden Netzwerk-Jahres ist der „Tag der guten Lebensmittel“, der bislang auf dem Weberplatz in der Innenstadt stattfand, diese Jahr aber auf die Gemarkenstraße in Holsterhausen umzieht. Termin ist der 29. August.

Viele Händler und Produzenten wollen sich daran beteiligen und dort ihre Produkte anbieten. Darunter auch Christoph Gläser, der in der „Ruhrmühle“ Öle in Bio-Qualität produziert. Gläser zählt zu den besonders engagierten Netzwerkern.

Bei dem Markttag wird er unter anderem sein Leindotteröl vorstellen, das er in höchsten Tönen lobt. „Es handelt sich um ein sehr schmackhaftes Öl von einer Pflanze, die viele Jahre von den deutschen Äckern verschwunden war. Wir haben sie wiederentdeckt.“

Auch dafür steht das Netzwerk: Hier können Verbraucher Nahrungsmittel kennenlernen, die sie in keiner Supermarktkette finden. Dafür aber in ihrer Nachbarschaft, also mitten im Ruhrgebiet. Man muss es nur wissen.

Lebensmittel-Markt soll wachsen

- Der Markttag „Tag der guten Lebensmittel“ am 29. August auf der Gemarkenstraße in Holsterhausen wird der vierte dieser Art sein, aber der erste an dem neuen Standort. Er soll ausgeweitet werden.
- Organisator Manfred Weniger erwartet mehr Teilnehmer und ein größeres Programm, unter anderem mit Aktionen für Kinder und Aktivitäten zum Thema Nachhaltigkeit. Den Platz vor der Kirche an der Gemarkenstraße findet Weniger ideal, „weil dort wegen des regelmäßigen Wochenmarktes in Holsterhausen auch die technischen Voraussetzungen für einen Markt gegeben sind“.