

Bettina Kutzner - WAZ Mülheim - 02.07.2020

Slow Food sucht „Genusshandwerker“



Dörthe Genatowski (31) betreibt mit ihrem Vater im Nebenerwerb in Mülheim die Imkerei CityBienen. Nach Demeter-Vorschriften wird hier der Honig produziert. Kerzen aus echtem Bienenwachs gibt es natürlich auch.
Foto: Martin Möller / FUNKE Foto Services

MÜLHEIM. Der Slow-Food-Einkaufsführer „Gute Lebensmittel im Revier“ wächst kontinuierlich. Aus Mülheim wünschen sich die Organisatoren mehr Anbieter.

„Gute Lebensmittel im Revier“, so heißt der Online-Einkaufsführer, den die Slow-Food-Gruppe Essen-Mülheim-Oberhausen vor einiger Zeit ins Leben gerufen hat. Die Liste wächst kontinuierlich. In Mülheim könnte es durchaus mehr Anbieter geben, wünscht sich Slow Food. Die Nachfrage nach guten Lebensmitteln nimmt gerade in Corona-Zeiten zu. Vor allem nach den Vorgängen bei Tönnies merken sie bei Slow Food das gesteigerte Interesse der Verbraucher nach der Herkunft des Koteletts auf dem Teller.



Die Slow-Food-Webseite hat gerade besonders viel Zulauf

„Unsere Website ist gerade stark gefragt“, hat Manfred Weniger festgestellt, der von Essen aus den Arbeitskreis „Gute Lebensmittel im Revier“ bei Slow Food leitet. „Wir wissen etwa, dass die Bioschlachtereien derzeit mehr Zulauf haben.“ Es werde sich vielleicht in einem Jahr zeigen, ob sich wirklich etwas ändere im Kaufverhalten, schätzt er. „Auch wir als Verbraucher haben es in der Hand, dass es mehr und mehr gute, saubere und faire Lebensmittel gibt. Jeder von uns ist täglich durch seine Einkaufsentscheidung daran beteiligt – und kann damit auch Veränderungen bewirken“, das schreibt Slow Food auf seiner Homepage <http://www.gute-lebensmittel-im-revier.de>. Gemüse ohne Pestizide, Brot ohne Zusätze, Fleisch

von Tieren aus artgerechter Haltung, Eier von Hühnern, die noch auf eine Wiese dürfen: Anbieter solcher Lebensmittel finden sich auch in Mülheim, doch nicht alle sind auf der Slow-Food-Liste im Netz zu finden.

Denn nicht alle Händler sind den Slow Foodlern bekannt, manche Anbieter dürfen auch nicht auf die Liste, weil sie die Kriterien nicht erfüllen, und manche wollen auch gar nicht, berichtet Manfred Weniger. Vorschläge für die Slow-Food-Liste darf hingegen gern jeder machen, ob



Auch der Biohof Felchner (im Bild Klaus Felchner) ist auf der Slow-Food-Liste zu finden.

Foto: Martin Möller / FUNKE Foto Services/Archiv

Slow Food hat in Mülheim rund 50 Mitglieder

Slow Food in Essen („Convivium Essen“) hat rund 170 Mitglieder, darunter auch **Männer und Frauen aus Mülheim** (ca. 50), Oberhausen, Bottrop, Gelsenkirchen, Velbert: https://www.slow-food.de/slow_food_vor_ort/essen

Aus diesen Städten sowie u. a. aus Bochum, Hattingen, Recklinghausen und vom Niederrhein sind **Händler, Erzeuger, Züchter** auf der Homepage

<http://www.gute-lebensmittel-im-revier.de>.

zu finden, zu denen man auch mal einen Ausflug machen kann, schlägt Manfred Weniger vor.

Auf dem **Markt zum „Tag der guten Lebensmittel“**, der voraussichtlich in diesem Jahr am Samstag, 12. September, in Essen-Holsterhausen stattfinden soll, werden sich auch einige „Genusshandwerker“ aus Mülheim mit ihren Produkten präsentieren.

Der **„Slow Food Genussführer Deutschland“** stellt Gastronomen aus der Region vor, die die traditionelle Regionalküche „gut, sauber und fair“ zubereiten. Die neue Auflage sollte im September erscheinen, musste aber coronabedingt um ein Jahr verschoben werden. In der alten Auflage ist die „Mausefalle“ noch als einziges Mülheimer Restaurant vertreten.

Kunde oder Inhaber. „Wir wollen vor allem in Mülheim stärker werden“, ermutigt Weniger die Mülheimer, sich zu melden. Kontakt: info@gute-lebensmittel-im-revier.de.

Es muss nicht bio sein, aber „gut, sauber, fair und regional“

Er betont, dass es bei den Züchtern, Produzenten und Händlern, die in der Slow-Food-Liste stehen, nicht um eine Bio-Zertifizierung geht. Es gehe dort vor allem um die Slow-Food-Kriterien – gut, sauber, fair und regional. „Wir nennen unsere Kriterien ja ganz offen, wir arbeiten nicht im Geheimen“, sagt Weniger. So wird etwa die Zutatenliste der angebotenen Produkte ganz akribisch geprüft auf Konservierungs- und Zusatzstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker. Das sei für die Verbraucher nicht immer leicht zu erkennen. Weniger gibt einen Tipp: „Die Zutatenliste sollte nicht an einen Chemiebaukasten erinnern. Wir wollen diejenigen Anbieter aufführen, die sauber arbeiten.“

Zu der guten Handvoll Anbieter, die derzeit aus Mülheim auf der Liste „Gute Lebensmittel im Revier“ zu finden sind, gehören etwa der Bioladen BIOlogisch Terjung in Saarn und der Biohof Felchner in Raadt. Aber auch kleine Erzeuger, die keinen eigenen Laden besitzen, wie die Imkerei „CityBienen“ (<https://citybienen.de/>) oder „KräuterRausch im Pott“ von Iris Rausch. Den CityBienen-Honig bekommt man etwa im Naturkostladen „Sonnenblume“ in der Hansastrasse in Speldorf und beim Unverpacktladen „Püngel und Prütt“ am Löhberg in der Stadtmitte. Aber auch beim Erzeuger selbst: 0208-309 630 75.

Iris Rausch verkauft ihre Wildkräuterdelikatessen, vom Brotaufstrich über Essig, Öl bis zu Senf per Telefon und Mail, oder auch auf diversen Märkten (Kontakt: 0208 / 48 16 93, <http://www.kräuter-pott.de>). Die Mülheimerin Rausch hat ihr Gewerbe vor rund fünf Jahren angemeldet und spürt seither eine steigende Nachfrage seitens der Kundschaft. Wer interessiert ist an den Rohstoffen und den Produkten, kann gern am Sonntag, 19. Juli, ihren 1200 qm großen Wildkräutergarten in Kettwig an der Ruhrtalstraße besuchen („Tag der offenen Tür“, 11 bis 18 Uhr, neben Haus Nr 213, nahe Bushaltestelle Rutherbach).

Netzwerken unter den Genusshandwerkern ist erwünscht

Die Angebote bei „Gute Lebensmittel im Revier“ sollen aus der Region sein und keine weiten Transportwege haben. So werden die „Genusshandwerker“ vor Ort, wie Slow Food die Betriebe, Läden und Gastronomen nennt, in der eigenen Region in Coronazeiten besonders unterstützt. Kooperationen untereinander sind durchaus gewünscht - schließlich handelt es sich ja um ein Netzwerk der guten Lebensmittel.