

LIPPISCHE Wochenschau insider

Dienstag 23.09.2008



Ein Prosit auf Qualität aus Lippe: Gastgeber Heinz Funke (links) und Matthias Wernicke stoßen mit leckerem Fruchtsaft auf den Tag der Regionen an.

Gesundes und Leckeres beim Tag der Regionen Lippequalität setzt auf Produkte aus Lippe für Lippe

Leopoldshöhe-Heipke. Das war ein schmackhaftes Plädoyer für Lebensmittel aus Lippe: Zum Tag der Regionen öffnete der Landhandel Funke seine Pforten für die Öffentlichkeit und demonstrierte, dass Qualität aus Lippe ebenso gesund wie lecker ist. Mehrere Mitglieder des Vereins Lippequalität zeigten den interessierten Besuchern, welche Produktpalette unter dem Logo mit der Rose erhältlich ist. Die Stiftung Eben-Ezer, mittlerweile einzig verbliebener Molkereibetrieb in Lippe, bot neben Milch auch Milchshakes und Wurstwaren an. Fruchtsäfte aus heimischer Produktion probierten die Gäste am Stand der Grester Fruchtsaftkelterei Wernicke. Wer Obst lieber in fester Form zu sich nimmt, war beim Obsthof Müller an der richtigen Adresse. Der Varenholzer Betrieb bot außerdem leckere Fruchtmarmeladen an. Brotaufstrich für den Frühstückstisch gab es auch einen Stand weiter, beim Lagenser Imker Waldemar Bierbaum: ob Akazie, Sommerblüte, Raps oder Waldblüte – Honig in praktisch allen regionalen Geschmacksrichtungen. Viele Besucher interessierten sich auch für die anderen Produkte aus dem Bienenvolk: Pollen, Propolis und die Leibspeise der (Bienen)Königinnen, Gelee Royale. Passend zum beginnenden Herbst bot Bierbaum auch einen leckeren Schluck Met an.

Das Team von Diekmanns Hof aus dem Kalletal war mit einer „Pickert-Schmiede“ vertreten, die stets dicht umlagert war. Ein Tag der Regionen in Lippe ohne Pickert ist schließlich kaum vorstellbar. Fleischer Dirk Runksmeier aus Kalldorf stellte seine Wurstprodukte vor. Lippequalität vermarktet erst seit wenigen Wochen auch Leckeres vom Schwein. Kartoffelbratwurst vom Grill, dazu ein Kartoffelbrötchen von der Bäckerei Brinkmann rundeten das Angebot ab. Heinz Funke als Gastgeber dokumentierte die Kartoffelproduktion in Lippe mit einem Film, öffnete aber auch seinen Betrieb, um die Technik vorzustellen. Ein entliehener Kartoffelroder, so groß wie ein Mähdrescher, faszinierte viele Besucher. Auch die Maschinen zur Reinigung, Sortierung und Abfüllung der lippischen Kartoffeln waren zu sehen. Auf besonderes Interesse stießen

historische Kartoffelsorten, die Funke ausstellte: Bamberger Hörnchen, Linzer Blaue und andere Spezialitäten. Doch der Tag der Regionen hatte weniger den Charakter einer Verkaufs- als einer Informationsveranstaltung. Der Verein Lippequalität und Heinz Funke beteiligten sich mit der Veranstaltung in Heipke an einer bundesweiten Aktion. Das Ziel: Die Regionalbewegungen in Deutschland wollen mit dem Tag der Regionen auf die Bedeutung lokaler Produkte für die heimische Wirtschaft und die Verbraucher hinweisen.

Dr. Bernd Nagel-Held, stellvertretender Vorsitzender von Lippequalität, erläutert: „Gerade bei Lebensmitteln lässt sich in der Region für den Verbraucher lückenlos die Produktionskette nachweisen. Gleichzeitig werden feste Qualitätskriterien eingehalten, beispielsweise die Gentechnikfreiheit oder die Schweinehaltung auf Stroh statt auf Betonspalten. Dazu kommen die umweltfreundlichen kurzen Transportwege. Mit dieser regionalen Produktion – die nicht auf Lebensmittel beschränkt sein muss – findet schließlich auch die heimische Wirtschaft einen zukunftssicheren Platz in der sich globalisierenden Welt.“ Und dieser Platz kann so lecker und gesund sein.