

<http://www.derwesten.de/staedte/halver/Staerkung-der-Identitaet-id3814345.html>

Tag der Regionen

Trackback-URL

Stärkung der Identität

Halver, 10.10.2010, Jan Lassen



Beim Tag der Region an der Heesfelder Mühle in Halver präsentierte auch Imkerin Sina Tabea Dahl ihre Produkte. Hier zeigt sie einen ihrer 60 Bienenstöcke.

Halver. „Wer weiter denkt, kauft näher ein“ – der Tag der Regionen und viele Aktionen lockten am Samstag zahlreiche Interessierte zur Heesfelder Mühle nach Halver.

Die bundesweite Aktion Tag der Regionen macht Werbung für die Stärken der Region und soll die Chancen regionaler Wirtschaftskreisläufe darstellen. „Regionales Wirtschaften und die Bewahrung einer regionalen Identität sind wesentliche Säulen für den Bestand einer intakten auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Gesellschaft. Im lokalen und regionalen Handeln liegen die Schlüssel zur Lösung vieler Probleme“, sind sich die Veranstalter sicher. Daher möchte man auch die „Wurzeln in einer globalisierten Welt“ präsentieren.

Auch an der Heesfelder Mühle nutzten einige Aussteller den Aktionstag, um auf ihre regionalen Produkte aufmerksam zu machen. Jungimkerin Sina Tabea Dahl aus Lüdenscheid legt großen Wert auf eine natürliche Bearbeitung.

Biologische Arznei für Bienenvölker

So werden ihre 60 Bienenvölker beispielsweise nur mit biologischen Medikamenten behandelt und das Bienenwachs nicht geschwefelt. Dem Honig werden außerdem keine Stoffe entzogen oder hinzugefügt, weshalb dieser rein natürlich sei. Sina Tabea Dahl ist ausgebildete Imkerin – „Die Ausbildung wird recht selten angeboten. Schulungen habe ich bei Zelle in Niedersachsen besucht“, berichtet sie.

Die Imkerei sei eine sehr zeitintensive Arbeit. In der Hochsaison müsse man jeden Bienenstock mindestens einmal pro Woche besuchen und pflegen. Dennoch sei die Imkerei sehr erfüllend – bei der Honigernte spricht die junge Frau von einer „Symbiose zwischen Mensch und Tier“.

Rund 80 000 Liter Milch verarbeitet Käserei des Märkischen Landmarktes In Vesperde jährlich. Ralf Lottmann von der Erzeugergemeinschaft informierte an der Heesfelder Mühle über das handwerkliche Verfahren und den großen Aufwand mit dem Käse natürlich hergestellt wird. „Aus 10 Litern Milch kann man etwa 1 Kilogramm Käse gewinnen“, erklärt Lottmann.

Die traditionelle Apfelannahme fand dieses Jahr ohne das Saftmobil statt. Aufgrund einer geringen Ernte hatte man den Einsatz der mobilen Saftpresse bereits im Voraus abgesagt. Die knapp eine Tonne gelieferter Äpfel werden in Lage bei Lemgo zu Saft verarbeitet. Gaby Brunsmeier weiß: „Viele Leute fragen sich, wieso sie Apfelbäume pflanzen sollen, wenn sie im Nachhinein nicht wissen, was sie mit ihren Äpfeln machen können. Doch die Bäume sind wichtig und ein tolles Biotop für viele verschiedene Tierarten.“ Daher erhalten Lieferanten für 120 Kilogramm Äpfel als Gegenleistung zwei Kisten frischen Apfelsaft.

<http://www.derwesten.de/staedte/halver/Staerkung-der-Identitaet-id3814345.html>

Tag der Regionen

Trackback-URL

Stärkung der Identität

Halver, 10.10.2010, Jan Lassen



Beim Tag der Region an der Heesfelder Mühle in Halver präsentierte auch Imkerin Sina Tabea Dahl ihre Produkte. Hier zeigt sie einen ihrer 60 Bienenstöcke.

Halver. „Wer weiter denkt, kauft näher ein“ – der Tag der Regionen und viele Aktionen lockten am Samstag zahlreiche Interessierte zur Heesfelder Mühle nach Halver.

Die bundesweite Aktion Tag der Regionen macht Werbung für die Stärken der Region und soll die Chancen regionaler Wirtschaftskreisläufe darstellen. „Regionales Wirtschaften und die Bewahrung einer regionalen Identität sind wesentliche Säulen für den Bestand einer intakten auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Gesellschaft. Im lokalen und regionalen Handeln liegen die Schlüssel zur Lösung vieler Probleme“, sind sich die Veranstalter sicher. Daher möchte man auch die „Wurzeln in einer globalisierten Welt“ präsentieren.

Auch an der Heesfelder Mühle nutzten einige Aussteller den Aktionstag, um auf ihre regionalen Produkte aufmerksam zu machen. Jungimkerin Sina Tabea Dahl aus Lüdenscheid legt großen Wert auf eine natürliche Bearbeitung.

Biologische Arznei für Bienenvölker

So werden ihre 60 Bienenvölker beispielsweise nur mit biologischen Medikamenten behandelt und das Bienenwachs nicht geschwefelt. Dem Honig werden außerdem keine Stoffe entzogen oder hinzugefügt, weshalb dieser rein natürlich sei. Sina Tabea Dahl ist ausgebildete Imkerin – „Die Ausbildung wird recht selten angeboten. Schulungen habe ich bei Zelle in Niedersachsen besucht“, berichtet sie.

Die Imkerei sei eine sehr zeitintensive Arbeit. In der Hochsaison müsse man jeden Bienenstock mindestens einmal pro Woche besuchen und pflegen. Dennoch sei die Imkerei sehr erfüllend – bei der Honigernte spricht die junge Frau von einer „Symbiose zwischen Mensch und Tier“.

Rund 80 000 Liter Milch verarbeitet Käserei des Märkischen Landmarktes In Vesperde jährlich. Ralf Lottmann von der Erzeugergemeinschaft informierte an der Heesfelder Mühle über das handwerkliche Verfahren und den großen Aufwand mit dem Käse natürlich hergestellt wird. „Aus 10 Litern Milch kann man etwa 1 Kilogramm Käse gewinnen“, erklärt Lottmann.

Die traditionelle Apfelannahme fand dieses Jahr ohne das Saftmobil statt. Aufgrund einer geringen Ernte hatte man den Einsatz der mobilen Saftpresse bereits im Voraus abgesagt. Die knapp eine Tonne gelieferter Äpfel werden in Lage bei Lemgo zu Saft verarbeitet. Gaby Brunsmeier weiß: „Viele Leute fragen sich, wieso sie Apfelbäume pflanzen sollen, wenn sie im Nachhinein nicht wissen, was sie mit ihren Äpfeln machen können. Doch die Bäume sind wichtig und ein tolles Biotop für viele verschiedene Tierarten.“ Daher erhalten Lieferanten für 120 Kilogramm Äpfel als Gegenleistung zwei Kisten frischen Apfelsaft.