

**Ladenburg:** Kurpfälzer Regionalmarkt am Samstag, 24. September

## Ganz ohne Gentechnik schlemmen und genießen

Bereits zum 6.Mal lädt die Initiative "Bürger für eine gentechnikfreie Landwirtschaft in der Kurpfalz" ("BürGenLand") am Samstag, 24. September, von 11 bis 18 Uhr nach Ladenburg auf die Festwiese zum Kurpfälzer Regionalmarkt ein. Der Erzeugermarkt steht unter dem Motto: "Gentechnikfrei genießen - Landwirtschaftliche Produkte aus der Region für die Region." Eingebettet ist der Regionalmarkt in der bundesweiten Aktionswoche "Tag der Regionen".

Mit dem Regionalmarkt will die Initiative "BürGenLand" nach eigenen Angaben landwirtschaftlichen Betrieben, aber auch Erzeugern und Herstellern die Möglichkeit bieten, ihre Betriebe und Produkte einem breiten Publikum vorzustellen. Die regionalen Betriebe präsentieren dabei fast die ganze Bandbreite der Erzeugung: Landwirte, Gemüsegärtner und Imker, Metzger, Bäcker, Käser und Winzer.

Alle Aussteller sind entweder anerkannt ökologisch wirtschaftende Betriebe oder konventionelle, die sich zumindest bis Ende 2012 zu einem Verzicht auf gentechnisch verändertes Saatgut sowie Futter- und Lebensmittel verpflichtet haben: "Sie wollen eine Produktion mit der Natur und nicht gegen sie."

Neu auf dem Regionalmarkt ist die Naturseifenmanufaktur Jessica Freudenberger aus Oberschwarzach. Ihre Naturseifen werden im traditionellen Kaltrührverfahren in liebevoller Handarbeit hergestellt, und zwar ausschließlich aus hochwertigen pflanzlichen Ölen und Fetten sowie Kräuter und Blüten aus biologischem Anbau. Alle Naturseifen sind frei von Konservierungsstoffen, enthalten keine künstlichen Weichmacher oder Schaumbilder.

Kulinarisch Überraschendes wird die Wildbeerenexpertin Irina Schreck auf dem Regionalmarkt anbieten, nämlich Fruchtaufstriche aus Wildbeeren. Hagebutten oder Holunder sind uns vielleicht noch bekannt, aber wie sieht es mit Cornellkirschen, Hartriegel, Apfelbeere (Aronia) oder der Mispel germanica aus? Irina Schreck aus Ludwigshafen ist Wildbeeren-Fachfrau und weiß, wie die schmackhaftesten Wildbeeren zubereitet und konserviert werden. Auf dem Regionalmarkt bietet sie köstliche und zum Teil preisgekrönte Fruchtaufstriche an.

Ebenfalls neu auf dem Regionalmarkt ist die "Brauerei zum Klosterhof" aus Heidelberg, die sich seit 2009 im Klosterhof des Stiftes Neuburg befindet. Besucher des Marktes sind eingeladen, sich Messer und Schneidbrettchen mitzubringen und im Biergarten ihre erstandenen Köstlichkeiten zu genießen.

Die Käserei Müller aus Hockenheim bietet neben handgefertigtem Käse auch Jazzmusik vom Feinsten. Die Formation "The Pope of Cheese" um Molkereimeister und Drummer Lothar Müller präsentiert Modern Jazz, von klassisch inspiriert bis zum funky Stil. Mit viel Raum für Individualität will diese Gruppe für eine perfekte musikalische Umrahmung des Regionalmarktes sorgen. hje/zg

Mannheimer Morgen  
22. September 2011

---

**Adresse der Seite:** <http://www.morgenweb.de/service/archiv/artikel/744135597.html>