

<http://www.Ir-online.de/regionen/senftenberg/Genuss-bdquo-von-hier-ldquo-laesst-staunen;art1054,3517895,PRINT>

LAUSITZER RUNDSCHAU

Senftenberg 2011-10-04 01:37:04

Genuss „von hier“ lässt staunen

Unter dem Motto „Wer weiter denkt - kauft näher ein“ haben am Wochenende fast 30 Dienstleister, Handwerker aus der Lausitz und Händler mit regionaltypischen Produkten zum zweiten Tag der Regionen auf den Museumshof Großkoschen geladen. Der Selbsthilfeverein Senftenberg, der Verein Lausitzer Wege und die KooperationsAnstiftung Lauchhammer haben ihn im Rahmen eines bundesweiten Aktionsbündnisses ausgerichtet.



Die zweite regionale Produktbörse lud am Sonnabend wieder ins Ambiente des Großkoschener Vierseithofes ein. Foto: Rasche/str1

Foto: [Rasche/str1](#)

Einheimische, Gäste und Touristen legen immer mehr Wert darauf, dass ihre Lebensmittel nicht von fernen Anbietern per Flugzeug oder Schiff, sondern aus der Region kommen. In Hotels, Pensionen und anderen touristischen Einrichtungen soll der Gast genießen, was hier wächst oder hergestellt wird. Damit könnte er nicht nur eine höhere Urlaubsqualität erleben, sondern es entsteht auch eine Wertschöpfungskette durch die Anerkennung der handwerklichen Leistungen.

Wie viel Arbeit steckt in der Brot-, Leinöl-, Käse-, Wein-, Honig- oder Wurstherstellung und geht es auch ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker? Diese Fragen beantworteten auf dem Museumshof die beteiligten Bäcker Schütze aus Ortrand, Fleischer Socher aus Schwarzheide, Bennewitz aus Tettau und Lehmann aus Ruhland, Betreiber der Weingüter in Bad Liebenwerda und Luckau, Imker oder der Senftenberger Genussmittelhändler Körner. Vor allem an gesunder Ernährung und Biokost interessierte Besucher kamen auf ihre Kosten. Ute und Dieter Lochner aus Großkoschen, die selbst seltene Kräuter anbauen, waren sehr gespannt auf die neuen Angebote.

Der Ernährungstherapeut Ulrich Raschke und die Gourmetköchin Marlen Müller aus Senftenberg boten Koch- und Präventionskurse an. „Landluft“, ein Bioladen aus Biehlen, lockte mit besonderen Nudelsorten. Die Firma Buder aus Wiesengrund punktete mit Spezialzüchtungen von Minipaprika, Mangold und Kräutern aus ökologischem Gartenbau. Der Naturhofladen Tiefenau verführte mit dem Duft handgefertigter Seifen und frisch geröstetem Kaffee.

Dabei gesellten sich zu den kulinarischen „Verführern“ auch einige Handwerker, die über alte Traditionen sprachen und zeigten, mit wie viel Geschick und

Kreativität erstaunliche Produkte entstehen. Jana Förster aus Gröditz präsentierte handgeschöpftes Papier, der Vetschauer Mollenhauer Arnold Klähr Küchenbretter und Schalen aus verschiedenen Holzarten. Vereinsmitglieder der Lausitzer Zeitreisen führten Brettchenweberei und Lederarbeiten vor. Kinder erfreuten sich an der Bemalung von gebranntem Ton, die die Firma Keramik Rustika aus Senftenberg mitgebracht hatte.

Hausgebackener Kuchen, Weinproben, deftige Kost und dazu musikalische Begleitung lockten manchen vorbeifahrenden Radfahrer auf den Hof. Mit einer guten Idee für sie wartete die Buchwalder Heduschka GmbH auf. Elektrofahrräder, die in Zukunft auch in interessierten Freizeiteinrichtungen, Hotels und Pensionen im Lausitzer Seenland angeboten werden sollen, ermöglichen es vor allem älteren Touristen, weitere Strecken zu fahren, als sie sich selbst zumuten würden. Die Räder sind nicht mit einem alten „Hühnerschreck“ zu vergleichen. Der Elektromotor unterstützt das Fahren, macht aber nicht alles - körperliche Bewegung ist trotzdem gefragt.

Der Tag der Regionen - eigentlich aus drei Teilen bestehend, dem Apfeltag in Döllingen Ende September, dem 1. Oktober in Großkoschen und dem 9. Oktober in Lauchhammer - hatte auch ein besonderes Ziel. Landrat Siegurd Heinze bat an den einzelnen Ständen um Sachspenden für den Warenkorb der Region „Köstlichkeiten aus der Lausitz“, der am nächsten Samstag für einen guten Zweck versteigert wird.

Wenn auch den Veranstaltern noch mehr Gäste zu wünschen gewesen wären, ist diese Initiative im Museumshof eine sehr erfolgversprechende für die Zukunft. Eine große Anzahl Beteiligter sitzt mit ihm Boot, wenn es darum geht, die Region zu stärken. Für das anvisierte Ziel, ein Netzwerk von regionalen Produzenten und gastgewerblichen Unternehmen besser zu knüpfen, ist ein Anfang getan.

Das größte Lob kam aber von den Besuchern. „Ich wusste gar nicht, wie groß die Palette der regionalen Produkte ist“, so Gisela Weber aus Senftenberg. „Der Weg auf den Museumshof hat sich gelohnt. Es war ein Nachmittag für Leib und Seele.“

Von Gabriele Philipp

Jüngste Kommentare

Zu diesem Artikel sind noch keine Beiträge vorhanden

Lesen Sie täglich mehr in der [Lausitzer Rundschau](#) oder werden Sie [ePaper-Abonnent](#). Jetzt [hier](#) bestellen ...