

zuletzt aktualisiert am: 26.09.2011

URL: <http://www.rp-online.de/niederrhein-nord/kleve/nachrichten/frische-vom-niederrhein-1.2153760>

0

Empfehlen < 1

0

Kleve

FrISCHE vom Niederrhein

VON MAX MENN - zuletzt aktualisiert: 26.09.2011

Kleve (RP). 13 Händler boten am ersten Sonntag des Herbstes ihre Produkte vom Niederrhein auf dem Regionalmarkt in der Wasserburg Rindern zum Kauf an. Das Motto des Tages hieß: "Wer weiter denkt, kauft näher ein."

KREIS Kleve Man sagt immer, dass die Birnen für einen erstklassigen Birnenbrand aus der Bodensee-Region kommen müssen, erzählt Ingeborg de Schrevel. Aber die Brennerei "Niederrhein Destille" hat bewiesen, dass man auch mit Birnen vom Niederrhein einen Brand herstellen kann, der auf internationalen Verköstigungen Goldmedaillen gewinnt. Quitten aus dem Privatanbau und Erdbeeren aus Hüthum, "wir brennen nur mit Früchten, die aus der Region kommen", betont de Schrevel.



Die zahlreichen Besucher lassen sich über regionale Produkte beraten. Die Produktpalette reichte von Spirituosen über Käse und Honig bis zu frisch gepressten Apfelsaft.

Breite Produktpalette

Sie ist eine von 13 Händlern, die an diesem ersten Sonntag im Herbst ihre Produkte auf dem Regionalmarkt der Wasserburg Rindern verkaufen. Auf den Markttischen türmen sich Käse vom Speetenhof und Flaschen voller frisch gepresster Apfelsaft vom Gilderstückscherhof. Daneben Honig, frische Früchte, Kräuter und Kerzen. Alle Produkte haben eines gemeinsam: Sie stammen aus der Region Niederrhein. "Wir haben sehr viele Qualitätsprodukte in der Region zu bieten", freut sich Gerhard Heusipp von der Hochschule Rhein-Waal, der den Regionalmarkt mit ins Leben gerufen hat.

INFO

Tag der Regionen
Der Tag der Regionen - Wurzeln in einer globalisierten Welt, wird seit 2002 bundesweit durchgeführt und steht unter dem Motto "Wer weiter denkt - kauft näher ein". Ziel des Tages ist es den Blick für regionale Kreisläufe zu schärfen und global zu denken aber regional zu handeln. Der Aktionszeitraum reicht bis zum 9. Oktober, wobei der 2. Oktober der Kerntag ist.

Auch die Stichting Landwaard ist in das Projekt eingebunden: "Regionales Engagement hört am Niederrhein nicht an der Grenze auf", betont die stellvertretende Landrätin Hubertina Croonenbroek im Namen von Landrat Wolfgang Spreen, der die Schirmherrschaft für den Markt übernommen hat.

Wiederholung geplant

Der Markt ist in den bundesweiten Tag der Regionen eingebettet, der dieses Jahr unter dem Motto "weiter denken -

näher kaufen" steht. Mehr als zehn Jahre ist es jetzt her, das die Wasserburg Rindern zum letzten Regionalmarkt geladen hat, erzählt Kurt Kreiten von der Wasserburg Rindern. Die Händler sollen ihre Stände nun regelmäßiger im Hof der Wasserburg aufbauen können, um den Absatz regionaler Produkte zu stärken. "Das nächste Mal vielleicht in zwei Jahren", überlegt Kreiten, der mit der Planung für den Markt erst vor drei Monaten begonnen hatte.

Der Markttag ist in ein buntes Programm gebettet, neben dem Volkstanz der Gruppe Maria Reymer werden 100 Besucher bei einem dreigängigen Menü mit Produkten aus der Region verköstigt. "Die Karten für das Essen waren nach wenigen Tagen ausverkauft", sagt Kreiten.

Globalisiert

Die Welt der Lebensmittel hat sich zunehmend globalisiert, heute kommt der Wein aus Südafrika und die Äpfel aus Neuseeland. Die langen Transportwege gehen zulasten der Umwelt und schaden der Frische der Produkte, betont Croonenbroek. Der Markt solle daher vor allem auch das Verbraucher-Bewusstsein für saisonale, frische und heimische Produkte stärken. "Regionale Produkte genießen, heißt Frische genießen".

© RP Online GmbH 1995 - 2010
Alle Rechte vorbehalten
Vervielfältigung nur mit Genehmigung der RP Online GmbH

Artikel drucken