

Gaumenkitzel mit Aha-Effekt

bremerhaven. Erdbeeren im Januar? Da gruselt es die Landwirtschaftsministerin. „Die schmecken mir nicht. Ich mag lieber, was ich je nach Saison in meiner Region auf dem Wochenmarkt kriege.“ Am Sonntag hat Astrid Grotelüschen die „Geschmacks-Entdecker-Tage 2010“ in den Bundesländern Bremen und Niedersachsen eröffnet – und sich beim Käse- und Bauernmarkt im Fischereihafen selbst durch die regionalen Köstlichkeiten genascht. *Von susanne Schwan*



Astrid Grotelüschen (links) lässt sich von Gwendolin Manek das Käsen erklären.
Fotos: asc-f

„Ich freue mich riesig“, strahlte die seit April in Niedersachsen amtierende Ministerin, „zum Auftakt der Aktion hier in Bremerhaven zu sein. Ich lade Sie ein, die heimische Küche mit allen Sinnen zu entdecken und zu erfahren, wie regionale Lebensmittel erzeugt werden und was man damit alles machen kann.“ Als Schirmherrin des Netzwerks „Tag der Regionen“ wirbt die 45-Jährige – „Ich koche wahnsinnig gern und kaufe selbst am liebsten auf dem Wochenmarkt“ – für ein Umdenken in der Küche: Ob in Restaurants, Betrieben, in Kitas, Schulen oder Seniorenheimen – für die nächsten vier Wochen bis zum „Tag der Regionen“ am 3. Oktober sollen sich Köche für den kürzesten Weg vom Erzeuger auf den Teller entschließen und lokale Gaumenkitzler von Erzeugern „nebenan“ statt preiswerter Importprodukte auf die Speisekarte setzen – und dort auch als solche kennzeichnen. „Regionales schmeckt nicht nur besser“, betont Grotelüschen, „es sichert Arbeitsplätze, wenn Verbraucher den konsequenterweise höheren Preis akzeptieren.“

Acht Bremerhavener Lokale – „leider noch keine Kita oder Schule“, sagt Koordinator Jürgen Seevers – haben sich bisher bei den „Geschmacks-Entdecker-Tagen“ angemeldet, unter anderem das neue „Langerbeck's“ im Wasserturm. „Wir beziehen sowieso regionale Produkte, weil wir Norddeutschlands größten Wochenmarkt und den Fischereihafen vor der Nase haben“, erklärt Mathias Langerbeck. Zögerlich reagierten viele Lokale wohl, „weil es einfacher ist, große Abnahmemengen beim Vollsortimenter-Großmarkt zu beziehen.“ Es koste viele Stunden Arbeit mehr, „das Gemüse hier und das Fleisch dort zu bestellen.“

Im Sommer, bestätigt zum Beispiel Mahmut Doksöz von der „Takelage“, „muss der Großmarkt her, da muss es in der Küche schnell gehen, aber im ruhigen Winter hole ich die Lebensmittel selbst von regionalen Anbietern.“

Für Rita Krahlsch aus Leherheide – eine unter den mindestens 15 000 Besuchern, wie Veranstalter Karl Heinz Michen schätzt – zählt vor allem eines: „Bei heimischen Lebensmitteln habe ich Vertrauen, dass auch drin ist, was draufsteht.“

www.tdr-nds.de

Artikel vom 08.09.10 - 06:00 Uhr