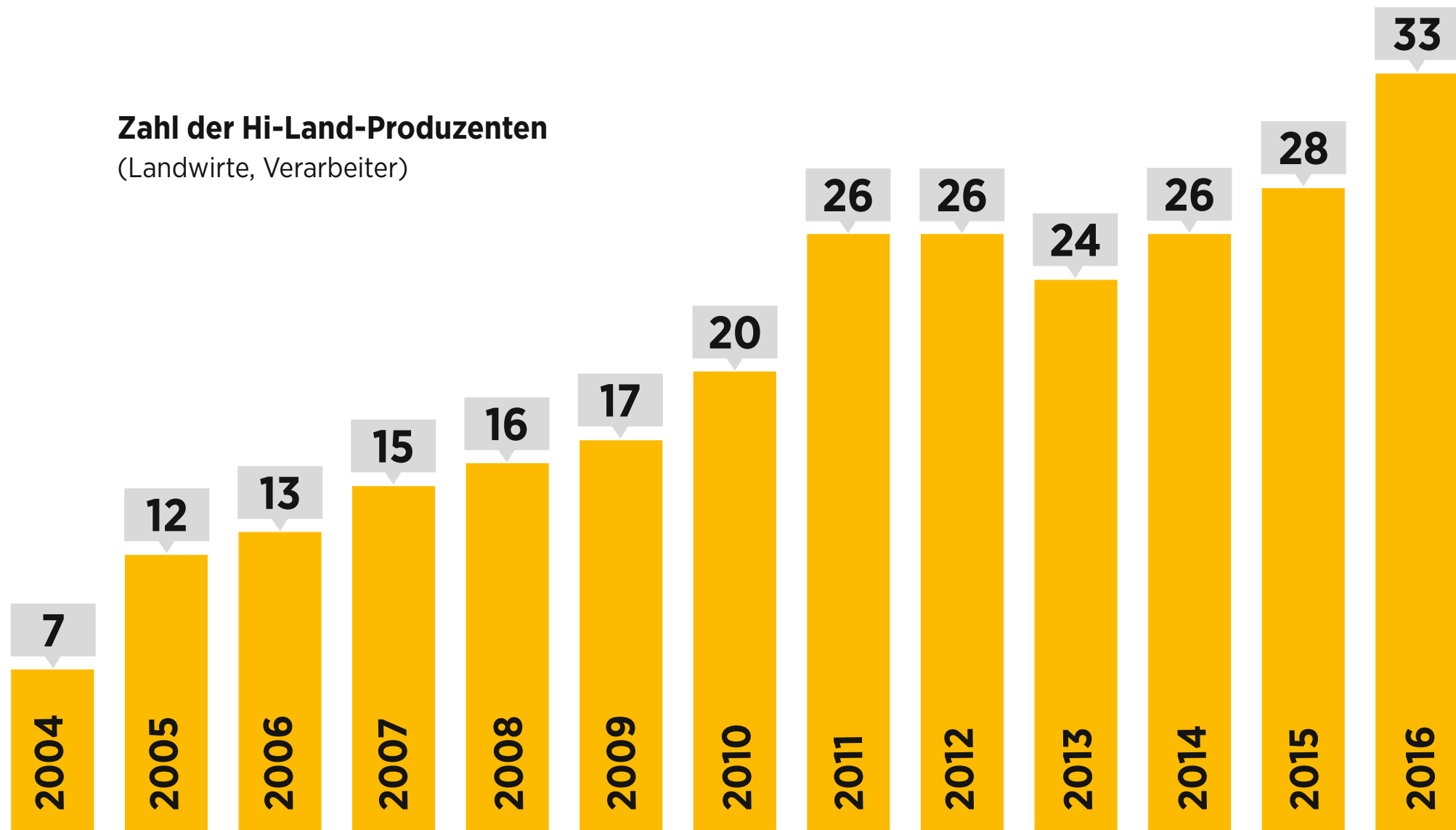


Regionale Produkte gefragt wie nie: Nachfrage übersteigt das Angebot deutlich

Zahl der Hi-Land-Produzenten
(Landwirte, Verarbeiter)



HAZ-Grafik Aschemann | Quelle Hi-Land

IN ZAHLEN

87

Prozent der Verbraucher greifen laut Studie des Bundeslandwirtschaftsministeriums deswegen zu Bio-Produkten, weil sie regionale Produkte kaufen und regionale Betriebe unterstützen wollen.

43

Prozent der Verbraucher in Deutschland, Österreich und der Schweiz kaufen regionale Lebensmittel auf Wochenmärkten und bei Biobauern, wie die Studie der Beratungsgesellschaft ATKearney ergeben hat, fast jeder Zweite kauft diese in großen Supermärkten.

58

Prozent der in der ATKearney-Studie befragten Konsumenten gaben an, dass sie mehr regionale Produkte kaufen würden, wenn das Angebot größer wäre.

Beim Genussfest von Hi-Land in Wätzum haben gestern 14 Produzenten ihre Erzeugnisse präsentiert. Zahlreiche Besucher informierten sich über Kartoffeln, Eier oder Marmelade, die direkt aus der Region kommen.

Von Sebastian Knoppik

Gesundes Rapsöl von Feldern der Umgebung

Der Landwirt Klaus Möller aus Borsum ist eine Art Urvater der nachhaltigen Landwirtschaft und des fairen Handels in der Region. Er gründete in den 70er Jahren gemeinsam mit Richard Bruns die Fairtrade-Organisation El Puente, heute der zweitgrößte Importeur fair gehandelter Waren in Deutschland – und Mitglied der Hi-Land-Initiative. Er selbst produziert heute unter anderem Rapsöl, das wegen seiner Omega-Fettsäuren besonders gesund ist. Der Raps kommt aus Feldern der Region. Gepresst wird das Öl allerdings in der Kleeschulte-Mühle im westfälischen Büren. Würde Möller in eine eigene millionenteure Mühle investieren, müsste er im viel größeren Stil produzieren. Und das würde seiner Ansicht nach nicht mehr zu nachhaltigen und regionalen Produktion passen: „Dann muss man auch nach Holland liefern.“



Klaus Möller

Kräutersalz für „Weiber“ und „Kerle“

Petra Siegert produziert in ihrer Leinetaler Manufaktur in Alfeld verschiedene Kräutersalze. Dazu gehört auch das „Weibersalz“, in dem unter anderem Gänsefingerkraut, Frauenmantel, Liebstöckel und Schafgarbe enthalten sind. Diese Kräuter hat man früher Frauen während der Geburt gegeben. Heute sollen sie vor allem entspannend und entkrampfend wirken. Die Kräuter sammelt Petra Siegert teilweise selber. Die übrigen kommen aus biologisch-kontrolliertem Anbau. Aber nicht nur Kräutersalz hat Siegert im Angebot. Auch Fruchtaufstriche, Liköre, Öle und Essige verkauft sie. Vertrieben werden die Produkte unter anderem in Supermärkten, aber auch in Wein- und Feinkostläden der Region. Und ein „Kerlesalz“ für Männer gibt es auch – mit scharfen Gewürzen zum Marinieren und Würzen von Fleisch.



Petra Siegert

Honig aus der Region – und darüber hinaus

Simon Schulze-Musiol arbeitet seit fünf Jahren als Berufsimker in Dinklar. Seine etwa 100 Bienenvölker sammeln den Nektar im Ostkreis, aber auch in Lamspringe und Bad Salzdetfurth. So entsteht vor allem Raps- und Lindenhonig. Damit er seinen Kunden noch mehr Vielfalt bieten kann, bringt Schulze-Musiol seine Bienen aber auch in die Heide und in den Harz. So kann er auch Heide- und Waldhonig produzieren. Der kommt zwar nicht direkt aus der Region, aber durchaus aus der näheren Umgebung. Andere Imker lassen ihre Bienen auch im Schwarzwald Honig produzieren. Dort könnte dann Tannenhonig entstehen. „Das wäre überhaupt nicht mehr Region“, findet Berufsimker Schulze-Musiol – und bleibt daher mit seinen Bienen in Niedersachsen. Am beliebtesten bei seinen Kunden ist übrigens der Raps Honig.



Simon Schulze-Musiol

Eier aus dem mobilen Hühnerstall

Seit 30 Jahren werden auf dem Hof Thiele in Sorsum bei Elze Freilandeier produziert. 2013 hat Volker Thiele den Hof übernommen. Im vergangenen Jahr hat er auf mobile Haltung umgestellt. Alle zwei bis drei Wochen wandert der Stall an eine andere Stelle auf der Wiese. „Den Tieren geht es super“, sagt Volker Thiele. Aber nicht nur für die Hühner ist die Haltungsform noch besser als die herkömmliche Freilandhaltung. Auch die Konsumenten bemerken eine Verbesserung. „Unsere Kunden gefällt es“, sagt Thieles Frau Celina. Das Eigelb sei seit der Umstellung noch intensiver geworden. Das Futter für die Hühner stellen die Thieles aus zehn Komponenten selbst her. Es enthält unter anderem Knoblauchöl und Oregano. Das ist nicht etwa für den Geschmack der Eier, sondern dient quasi als natürliches Arzneimittel – statt Antibiotika.



Volker und Celina Thiele
FOTOS: MORAS

Bio-Belana aus der Börde – auch im Direktvertrieb

Hans-Heinrich Grefe, der auch Gastgeber des Genussfestes war, und Markus Blomberg haben sich zusammen mit anderen Landwirten 2008 zur Biobörde-land GbR zusammengeschlossen. Inzwischen gehören fünf Betriebe aus Wätzum und einer aus Löhnde zu dem Zusammenschluss. Produziert werden auf 360 Hektar nach den besonders strengen Bioland-Vorgaben – vor allem Kartoffeln und Möhren. Die Bioland-Richtlinien sehen unter anderem vor, dass noch weniger Dünger verwendet wird als beim normalen Bio-Anbau. Seit einiger Zeit vermarkten sie ihre Kartoffeln der Sorte Belana auch direkt. Sie kann man in Supermärkten in Hannover und Hildesheim kaufen. Bislang ist das aber nur ein kleines Standbein. Wie hoch der Anteil ist, der in der Region verkauft wird, wollen die Landwirte nicht verraten. „Wir arbeiten daran, dass es mehr wird“, sagt Grefe nur.



Markus Blomberg und Hans-Heinrich Grefe

Marmelade soll „gute Laune“ machen

Edith Haupt aus Eddinghausen produziert seit zwölf Jahren Marmeladen und andere Fruchtaufstriche. Die tragen Namen wie „Das gönn ich mir“ (mit Himbeer, Rhabarber und Vanille) oder „Gute Laune“ (mit Heidelbeeren, Rhabarber und Dornfelder Rotwein). Dass immer mehr Menschen regionale Produkte kaufen wollen, merkt auch Haupt. „Das hat auf jeden Fall zugenommen“, sagt die Bethelnerin. Sie versucht, so viel wie möglich Zutaten aus der Region zu verwenden. Das geht aber natürlich nur begrenzt. Die Heidelbeeren kommen aus der Heide, der Rotwein aus südlichen Gefilden. Etwa 40 Marmeladen hat Edith Haupt im Angebot, außerdem rund zehn Kräutersalze. Verkauft werden die in Supermärkten und Einzelhandelsgeschäften. Spezielle Produkte mit Rosen kann man aber auch in der Tourist-Information am Hildesheimer Marktplatz bekommen.



Edith Haupt

Zu wenig Produzenten

Hi-Land wurde 2002 gegründet. Es begann mit Brot aus der Hildesheimer Region und Kaffee von El Puente. Seitdem hat sich die Zahl der Produzenten kontinuierlich erweitert. Aber noch stärker gestiegen ist die Nachfrage nach regionalen Produkten. „Wir haben zu wenig Produzenten“, sagt der Hi-Land-Vorsitzende Alfred Müller. Vor allem Hersteller von Gemüse und anderen pflanzlichen Produkten werden noch dringend gesucht. „Wir sind eine Region mit sehr guten Böden“, sagt Müller. Die meisten Landwirte bauen Mais, Raps oder Rüben an und verdienen damit gut, scheuen daher eine Umstellung. Müller kann sich vorstellen, den Genussfest zu einer regelmäßigen Veranstaltung zu machen: „Wir legen Wert auf guten Kontakt zu den Verbrauchern.“