

Global denken - regional kaufen

Am 13. September findet der Worpsweder Bauernmarkt statt / Der Archehof Hüttenbusch ist auch dabei

Von Lars Fischer

Worpswede-Hüttenbusch. Der Bio-Boom treibt seltsame Blüten. Da werden Früchte unter industriellen Bedingungen produziert, dürfen sich aber kontrolliert biologisch nennen. Gemüse, die bei uns gar keine Saison haben, werden Tausende von Kilometern transportiert, alte heimische Arten geraten in Vergessenheit. Nicht zufällig schauen sich immer mehr bewusste Verbraucher nach Erzeugnissen um, die in der Region gewachsen und verarbeitet sind. Der direkte Draht zum Hersteller schafft Vertrauen in Zeiten vermehrter Lebensmittel-Skandale.

Diesen Trend hat auch die Worpsweder Touristik- und Kulturmarketing-Gesellschaft erkannt und vor fünf Jahren den Worpsweder Bauernmarkt ins Leben gerufen. Einmal im Jahr, immer am zweiten Sonntag im September, zeigen hiesige Landwirte, Handwerker, Vereine und Verbände ihre Produkte. Am 13. September ist es wieder soweit, von 10 bis 17 Uhr wird der Große Parkplatz wieder zum Marktplatz mit bäuerlich rustikalem Flair. „In erster Linie geht es darum, sich zu präsentieren, der Verkauf selber steht im Hintergrund“, betont Organisatorin Nicole Kanning. Kunden kommen mit Direktvermarktern in Kontakt, können nach Herzenslust probieren, nachfragen und fachsimpeln. Einige Tausend Besucher kamen im Vorjahr, so wird bei der sechsten Auflage das Angebot abermals erweitert.

29 Aussteller bieten Köstlichkeiten von Kräutern bis zu Met, Fisch, Fleisch, Gemüse, Marmeladen oder Brot feil. Schmiede, Korbflechter und Seiler zeigen ihre Fingerfertigkeit. Kinder können in der Heuhüpfburg toben, Schafe streicheln oder Tierfiguren aus Speckstein modellieren.

Auch vertreten sein wird der Archehof Hüttenbusch. Dort haben sich Antje und Jürgen Reincke neben dem Betrieb von Hofcafe und Heuhotel auf die Zucht vom Aussterben bedrohter Haustierrassen spezialisiert. Bentheimer Landschafts, Vorwerk-Hühner, Bayerische Landgänse und auch Thüringer Waldziegen bevölkern den Hof.

„Das ist ein teures Hobby“, sagt Jürgen Reincke. Bei aller Liebe zur Kreatur - es muss auch Geld reinkommen, um beispielsweise Futter für den Winter kaufen zu können.

So vermarkten auch die Reinckes ihre Erzeugnisse selber und lassen Interessierte gerne ihr Knipp oder ihre reinen Lambratwürste probieren. Denn auch wenn sie sich über jedes Tier freuen, das zur Weiterzucht verkauft werden kann - mehr als einen Bock bei 20 Mutterschafen zu halten, ist einfach nicht sinnvoll. Schlachtung gehört auch bei ihnen zur Tierhaltung dazu. Nach langer Suche haben sie einen Schlachter gefunden, der ihnen nicht nur garantiert, dass wirklich nur ihr Tier in der Wurst ist, sondern der auch eine Rezeptur erfunden hat,



Nicole Kanning präsentiert den Worpsweder Bauernmarkt. Mit dabei sind Antje und Jürgen Reincke, ihre Thüringer Waldziege „Böckchen“ aber muss auf dem heimischen Archehof in Hüttenbusch bleiben.

LAF-FOTO: LARS FISCHER

die ihrem Geschmack entspricht und die Würste nicht zu trocken werden lässt. Die hohen Qualitätsansprüche von Erzeugern und Kunden gleichermaßen sind ein weiteres wichtiges Kriterium der Direktvermarktung. Hinzu kommt aber neben traditionellen Produkten, Rezepten und Handwerk auch der Mut zum Experiment. Antje Reincke probiert gerade unzählige Variationen

von Kuchen im Glas aus. Dabei wird der Teig direkt im Einwegglas gebacken und dann noch heiß verschlossen. So entsteht ein Vakuum und der Kuchen bleibt bis zu drei Monate frisch. Wer es nicht glaubt, kann es an ihrem Stand beim Bauernmarkt ausprobieren. Das Problem dabei ist bloß: Warum soll man so leckeren Kuchen eigentlich so lange aufbewahren?