

[▲ zurück](#)

## So weiß man, wo das Essen herkommt



*Äpfel probieren, die sonst eher nicht zu finden sind, ging am Stand von Christoph Schnetter. Foto: PS Geschwill*

Von Sabine Geschwill

Leimen. Mehr als ein Dutzend Anbieter regionaler Erzeugnisse machten den ersten Naturparkmarkt auf dem Georgiplatz zu einem Einkaufserlebnis. "Es war ein Wagnis, wir hatten keine Erfahrung mit diesem Markt", erklärte Frank Timmers vom Stadtmarketing vor Ort. Die Stadt hatte in Kooperation mit dem Naturpark Neckartal-Odenwald und dessen stellvertretender Geschäftsführerin Manuela König diese Einkaufsmöglichkeit regionaler Produkte erstmalig nach Leimen geholt.

Gerade deshalb war Timmers mit der guten Besucherresonanz sehr zufrieden, zumal das Wetter nicht unbedingt mitspielte und die Marktgänger ihre Regenschirme nutzen mussten. Manuela König zeigte sich dagegen von der erfolgreichen Marktpremiere nicht überrascht. Sie weiß aus Erfahrung, dass Kunden bei ihren Einkäufen immer mehr auf regionale Produkte achten: "Viele wollen wissen, wo die Produkte herkommen."

Beim Naturparkmarkt konnte man mit dem Erzeuger ins Gespräch kommen und viel über Anbau und Verarbeitung der Ware erfahren. Alle Marktteilnehmer kamen aus der Naturparkregion Neckartal-Odenwald. Diese erstreckt sich von Weinheim über Heidelberg bis nach Sinsheim und Walldürn. Jeder, der regionale Produkte einkaufte, unterstütze nicht nur die heimische Produktion und Arbeitsplätze, sondern schütze die Natur, weil lange Lieferwege wegfallen, verdeutlichte das Naturparkteam an seinem Infostand.

Die Angebotspalette der regionalen Produkte reichte von A wie

Apfelsaft bis Z wie Ziegenkäse. Wie schmackhaft die beiden Erzeugnisse sind, konnte jeder bei einem Rundgang erfahren. Christoph Schnetter aus Bammental hatte neben Apfelsaft und Fruchtaufstrichen eine schöne Auswahl alter Apfelsorten im Angebot. "Die älteren Sorten haben zwar eine etwas härtere Schale, dafür aber auch eine bessere Lagerfähigkeit", erfährt man von ihm. Mehr als 2000 Apfelsorten seien bundesweit registriert, der Handel beschränke sich jedoch meist nur auf zehn Sorten. Schnetter setzt bei seinen Sorten auf Geschmack. Die Landsberger Renette empfahl er beispielsweise für Apfelmus. Als Tafelapfel mit interessantem Geschmack bot er die Sorten Gloster, Brettacher Gewürzapfel und Harberts Renette an. Zudem gab es bei ihm Aufstriche aus Wildobst. Auch hier setzt er auf die früheren Klassiker wie Eberesche, Holunder, Sanddorn, Weißdorn und Schlehe.

Ein paar Meter weiter konnte man sich einen "Bergsträßer Engel" auf der Zunge zergehen lassen. Dahinter verbirgt sich ein streichzarter Löwenzahnhonig von Imker Carsten Hermann vom Bienenhof Kieselbusch aus Hemsbach. Am Stand ausverkauft war der Publikumsliebbling: seine Honig-Cuvee "Wald & Heide".

Bei Majers Weinscheuer konnte man Schriesheimer Sekte und Weine aus der Großlage Rittersberg verkosten und zugleich das Programmheft mit Angeboten wie "Dinner in the Dark", "Käse und Wein" oder "Schokolade und Wein" mitnehmen. Neben Ziegenmilchprodukten aus Nußloch, Geflügelspezialitäten aus Bammental und handgemachten Naturseifen aus Schwarzach gab es auch heimischen Grünkern vom Bauernhof Lauer aus Walldürn zu kaufen. Dazu gab es gleich ein Rezeptheft, um das in vielen Küchen in Vergessenheit geratene Korn schmackhaft zubereiten zu können.



[▲ Nach oben](#)