

FLZ West-Mf. 14.10.13

Lieber „Original Regional“ als „globale Agroindustrie“

Europa-Abgeordneter Kastler würdigt dem „Markt der Genüsse“ die Erfolge der Regionalbewegung

BAD WINDSHEIM (edü) - „Ein Tag zum Nachdenken“ über die eigenen Konsumgewohnheiten ist nach den Worten von Bezirksstagspräsident Richard Bartsch der „Tag der Regionen“.

Vor 15 Jahren von der Feuchtwanger Initiative „Artenreiches Land – Lebenswerte Stadt“ ins Leben gerufen, wird der „Tag der Regionen“ inzwischen in sechs europäischen Ländern begangen. Im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim fand die diesjährige Aktion beim „Markt der Genüsse“ seinen Abschluss. „Es ist ein starkes Zeichen, dass die Regionalität in einem gemeinsamen Europa lebt“, sagte der Schirmherr der Veranstaltung, Europa-Abgeordneter Martin Kastler, am Samstag in Bad Windsheim.

Denn seiner Überzeugung nach sei „Original Regional“ heute wichtiger als die „globale Agrarindustrie“. Die Europäische Union müsste die Regi-



Nass und kalt war es am Samstag beim „Markt der Genüsse“. Maja Boss bot den Besuchern deswegen auch heißen Honig-Apfel-Wein an. Foto: Dürr

wohl in den Rathäusern als auch beim täglichen Einkauf Regionalität zu praktizieren.

„Die Regionalbewegung ist weltweit offen und tolerant“, betonte Heiner Sindel aus Feuchtwangen, der „Vater“ der Initiative. Nur wenn stärker auf Regionalität gesetzt werde, könne es weltweit Lebens- und Chancengerechtigkeit geben. Er kritisierte unter anderem das EU-Wettbewerbsrecht, das es gerade regionalen Handwerkern schwer mache, sich erfolgreich um Aufträge zu bemühen.

In der Veranstaltung auf dem Museumsgelände sprach Peter Bockema aus den Niederlanden von „un-glaublichen Erfolgen“, die sich aus dem Miteinander der Regionalbewegungen über die Ländergrenzen hinaus ergäben. „Von den Gruppen wird viel Energie eingesetzt, um die regionalen Stärken zu entwickeln“, sagt er. „Es ist gut, dass sie vernetzt sind und voneinander lernen.“

onalität noch viel mehr stärken. Das ist gut und bedeutet mehr Gemein zu gehöre, Patente auf Leben und schafft zwischen den Menschen, Saatgut strikt abzulehnen. „Vielfalt sagte Kastler. Er rief dazu auf, so-

Windsheimer Hs. 14.10.13

Regionales lockt trotz kühler Temperaturen

Rund 3100 Besucher beim Markt der Genüsse – Gäste schauen Handwerkern über die Schulter

BAD WINDSHEIM – Gräfin von Paris“ oder „Prinzessin Marianne“ – dass es sich bei diesen edlen Namen um Eiernsorten handelt, war einer von vielen spannenden Einblicken, die es für die rund 3100 Besucher beim Markt der Genüsse im Fränkischen Freilandmuseum gab. Samstag und Sonntag konnten dort regionale Produkte probiert und traditionelles Handwerk erlebt werden.

„Brauner Metapfel“, „Reeders Goldenreife“ oder der „trockene Martin“ – bei der großen Obstortenschau konnten eigens mitgebrachte Äpfel vom Fachmann bestimmt und sich über alte und bekannte Apfel- und Birnensorten informiert werden. Nicht schlecht staunten da die Besucher, als sie winzig kleine Birnchen vorfanden oder braun-rote Äpfel.

An den verschiedenen Ständen der regionalen Betriebe gab es für die Besucher verschiedene Köstlichkeiten. So zum Beispiel Basilikum- oder Steinpilzudeln aus Neuendettelsau, in Wein eingelegte Eier von Jungheinen aus Triesdorf und besondere Gewürze. Bärlauchpesto, Rapsöl aus Kaubenheim und Walnussöl aus der Gegend um Gunzenhausen sowie verschiedene Teesorten aus bis zu 49 Kräutern zum Entschlacken aus Röttenbach verdeutlichten die große regionale Breite an Angeboten.

Propolis gegen Erkältung

Wein, Met und Federweißen konnten sich die Besucher außerdem schmecken lassen und Marmeladen aus Rhabarber, Holunder oder Kirschchen mit Walnüssen wurden zusätzlich probiert und dann gerne gekauft. Auch selbstgemachte, bunte Taschen, Mützen und Ketten aus Filz bestaunten die Besucher. Besonders Ziegenkäse gab es aus Leutershausen, der mit Lavendel, Bockshornklee oder Chilischoten verfeinert wurde. „Propolis – das Antibiotika der Bienen“ stellte ein Imker aus Oberzenn vor. Als Kur für das Immunsystem, in Handcremes oder als Lippenpflege verkaufte er diesen speziellen Bienenstoff neben verschiedenen anderen Honigprodukten. Er selbst nehme das Propolis regelmäßig



in der geheizten Stube im Seubersdorfer Hof konnten Besucher einem Korbmacher beim Flechten zusehen. Foto: Christina Schiewe

und Erkältungen haben keine Chance, wie er erzählt. Neben den Verkaufsständen konnten sich die Besucher aber auch über das Fischererweisen aufklären lassen und beim Abfischen des Museumsweihers zusehen oder sich bei der Forschungsstelle für fränkische Volksmusik informieren. Volksmusik spielten auch das Duo „Zachmeier und Filzner“ am Samstag und „Die Fränkischen“ am Sonntag.

Instrumentenbauern und einem Korbflechter durften die Besucher ebenfalls über die Schulter schauen. Dieser saß in der geheizten Stube des Seubersdorfer Hofes und freute

sich über die Wärme. „So macht das Arbeiten doch mehr Spaß.“ Denn draußen froren die Standbetreiber und die Besucher. Vor allem während des Regens waren auch nicht allzu viele Menschen unterwegs, hörte man von verschiedenen Ständen.

Rudolf und Martha Nahr vom gleichnamigen Weinbaubetrieb aus Wiebelsheim ärgerten sich fast ein wenig, dass sie anstatt eines wärmeren „Gifflweins“ einen kühlen Wein ausschenken. Trotzdem waren sie für die schlechten Wetterverhältnisse relativ zufrieden mit den Besucherzahlen. Dennoch haben am Sonntag wohl

CHRISTINA SCHIEWE

FLZ West-Mf. 12.113.10.13

Regionale Köstlichkeiten

Das Freilandmuseum veranstaltet den „Markt der Genüsse“

BAD WINDSHEIM (edü) - Die Vielfalt der Region wird am heutigen Samstag und morgigen Sonntag im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim erlebbar.

An beiden Tagen können von 10 bis 17 Uhr Besucher sich beim „Markt der Genüsse“ ebenso über alte Handwerkstechniken informieren wie das kulinarische Angebot genießen. Gerade Letzteres hat es in sich: Neben süßen Leckereien aus den Partnerregionen des Bezirks Mittelfranken, dem Limousin und Pommern, gibt es unter anderem Gebackenes aus dem Holzbackofen, regionales Obst und Gemüse, aber auch knusprige Fisch-

chips. Diese entstehen frisch an Ort und Stelle, steht doch am Samstag ab 10 Uhr das Abfischen des Museumsweiher auf dem Programm.

Der Bezirk selbst ist mit einigen seiner Einrichtungen vertreten, darüber hinaus präsentieren sich verschiedene Interessensgemeinschaften und das Aktionsbündnis „Tag der Regionen“, das das Aktionswochenende in Kooperation mit dem Bezirk organisiert.

Die Schirmherrschaft für den Markt der Genüsse hat Europa-Abgeordneter Martin Kastler übernommen. Er wird die Veranstaltung am heutigen Samstag um 13 Uhr auch offiziell eröffnen.

Hackbrett und Hitzbloutz

Markt der Genüsse im Fränkischen Freilandmuseum

BAD WINDSHEIM (red) - Aus der Region und für die Region gibt es am Wochenende viel zu sehen, kosten und erleben. Zum Tag der Regionen findet im Fränkischen Freilandmuseum auch heuer wieder ein Markt der Genüsse statt: am Samstag und Sonntag, 12. und 13. Oktober.

Die offizielle Eröffnung werden der Europaabgeordnete Martin Kastler, Schirmherr der Veranstaltung, und Bezirkstagspräsident Richard Bartsch am Samstag um 13 Uhr vornehmen. Der Angebots-Tisch auf dem Markt der Genüsse ist reich gedeckt mit Imkereiprodukten, Holunderträumen und Spezialitäten aus dem Urgetreide Emmer, Geräuchertem vom Lamm, Ziegenkäse, Kohl- und Meerrettichspezialitäten, mit regionalem Obst und Gemüse.

Dazu gibt es frischen, fränkischen Most, Secco, Wein und Bier sowie Holzofenbrot, Zwiebelkuchen und Hitzbloutz aus dem Holzbackofen. Auch das Obstdörrhäuschen ist angeheizt, und im Seubersdorfer Hof werden Most gepresst und Kartoffeln gedämpft. Die Museumsgastronomie bietet fränkische Spezialitäten vom Fisch, Schwein, Lamm und Rind.

Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch die Präsentation von Baumschulen und Angeboten für Gartengestaltung, Filzprodukte und ökologisch sinnvolle Elektrogeräte. Ebenso stellen sich verschiedene Einrichtungen des Bezirks Mittelfran-

ken vor: Die Fachberatung für Fischereiwesen ist mit Informationen rund um die fränkische Teichwirtschaft am Museumsweiher dabei, der am Samstag von 10 bis 15 Uhr abgefasst wird, die Forschungsstelle für Fränkische Volksmusik mit Informationen zu ihrer Arbeit, der Landschaftspflegeverband stellt seine Tätigkeit vor, ebenso wie die Landwirtschaftlichen Lehranstalten Triesdorf.

Eine Obstsortenschau mit Obstsortenbestimmung renommierter Pomologen bietet die einmalige Gelegenheit, mitgebrachte Obstsorten fachlich bestimmen zu lassen. Auch einem Hackbrettbauer und einem Harmonika-Fachmann kann zugesehen werden. Am Samstag ist das Duo Zachmeier und Filsner mit fränkischer Volks- und Tanzmusik zu hören, und am Sonntag „Die Fränkischen“ in traditioneller Besetzung.

Der Bezirk stellt sich vor

Am Stand des Bezirks Mittelfranken sind die Partner-Regionen Limousin und Pommern mit „süßen Grüßen“ vertreten. Mit den Aktivitäten zum Tag der Regionen möchte der Bezirk seine vielfältige Arbeit vorstellen. Seine Einrichtungen kümmern sich um die Region, jede auf ihre Weise: Bildung und Ausbildung, die Förderung regionaler Kultur und Traditionen, Landschaftspflege, regenerative Energien und regionale Produkte sind nur einige Aspekte dieser Arbeit.