

Regionaler Genuss ist doppelter Genuss

Naturparkmarkt in Mosbach bot Einblick in die Vielfalt heimischer Produkte

Von Nadine Slaby

Mosbach. „Man lernt doch immer wieder Neues kennen“, stellte ein Besucher gestern auf dem vierten Naturparkmarkt in Mosbach überrascht fest. Gerade hatte er am Stand der Ölmühle Weber aus Hüffenhardt zum ersten Mal Mohnöl probiert und war von Philipp Weber über dessen Verwendung informiert worden. „Seit drei Jahren bauen wir Mohn an und pressen ihn selbst“, erklärt Weber. „Regionaler Genuss ist doppelter Genuss“, stellten auch Landrat Dr. Achim Brötel als Vorsitzender des Naturparks Neckartal-Odenwald sowie Bürgermeister Michael Keilbach in ihrer Begrüßung fest.

Rund 40 Erzeuger stellten ihre regionalen Produkte aus. Darunter auch das Mehrgenerationenhaus Mosbach. „Wir betreuen den Klostergarten“, erklärte Kristina Taschetta, Leiterin des Mona-Lisa-Teams. Aus den Kräutern, die dort angebaut werden, entstehen Pestos, Sirup und Suppen. „Wir haben auch noch ein paar Patenbeete“, machte die Leiterin des Mehrgenerationenhauses, Michaela Neff, Werbung für den Kräuteranbau in der Stadt. Für all jene, die sich ein genaueres Bild machen wollten, bot Heilpraktikerin Hedwig Kempf eine Kräuterführung durch den Klostergarten an.

Wer selbst Kräuter oder Stauden für den Garten brauchte, der war unter anderem bei Uta Gallion aus Aglasterhausen richtig. Sie bot zahlreiche Ableger aus ihrem großen Bauerngarten und „was man daraus machen kann“ an.

Das eigene Obst wandert bei der Edel-

brennerei Mathes aus Neckarelz in die Flaschen. „Wir sind von Anfang an auf dem Mosbacher Naturparkmarkt vertreten“, so Werner Mathes. Ganz anders die erstmals vertretene Nudelstube Bender aus Elztal. Hier werden Eier aus der eigenen Hobbyhühnerhaltung verarbeitet. „Wir sind klein, aber fein“, fasste Margarete Bender die regional produzierten Nudelspezialitäten zusammen.

Dass Regionalität immer stärker ins Bewusstsein der Käufer rückt, dessen ist man sich auch bei der Brauerei zum Klosterhof aus Heidelberg bewusst. Die Bio-Brauerei hatte verschiedene ihrer saisonalen Biere dabei, die bei den Marktbesuchern sehr gut ankamen. Gemeinsam mit den Bierbauern stellte „Wabenschatz“ seine verschiedenen Honigarten

vor. Acht Sorten tragen die rund 50 Völker im Naturpark zusammen.

Viele Besucher nutzten zur Mittagszeit die Möglichkeit, die Produkte zu verkosten. Vor dem Stand der Familie Mohr aus Schweinberg, die Bratwurst von den eigenen Schweinen anbot, bildete sich eine Schlange. „Papa, schau mal die haben sogar ein Maisfeldlabyrinth“, freute sich ein Junge und bettelte um einen Besuch. Er muss sich aber noch gedulden, denn das Labyrinth öffnet erst am 30. Juli.

Eine Besonderheit auf dem Markt war auch Leon Scholl, der als Direktverkäufer das Fleisch seiner Hochlandrinder verkaufte. „Ich ziehe mit meinen 40 Rindern und zwei Westerwälder Kuhhunden wie ein Schäfer mit seiner Herde umher“, erklärte der nach eigenem Be-

kunden einzige Kuhhirte Deutschlands.

Wie der im Naturpark reichlich vorhandene Wald tickt, erfuhren die Besucher bei der Unteren Forstbehörde des Neckar-Odenwald-Kreises. Vor dem neuen Walldbox-Anhänger erläuterte der Mosbacher Stadtförster Erwin Winterbauer, was Schulen und Kindergärten damit alles entdecken können. Anstrengend wurde es an der Velosäge. Weresschaffte, mit Muskelkraft ein genau 325 Gramm schweres Stück von einem Ast abzusägen, konnte einen Ster Holz gewinnen. Und während sich einige Männer daran probierten, bastelten Mädchen und Jungen aus vorge sägten Aststücken lustige Eulen. Eine weitere Aktion für Kinder stellten Gisela und Wilfried Schneider aus Walldürn: Der Geoparkranger drechselte kleine Krei-

sel, die bemalt werden konnten.

Ein regionales Produkt, das ein soziales Ziel verfolgt, bietet die Kirchen-Käserei Sindolsheim. Hier arbeiten behinderte Menschen mit. Der Weichkäse, den die Vorsitzende der gemeinnützigen Genossenschaft, Ursula Krauth, mit ihrem Team auf dem Markt anbot, fand großen Anklang. Ebenso das umfangreiche Angebot des Nußlocher Ziegenkäsehofs, der neben Käse auch Kosmetik aus Ziegenmilch im Angebot hatte.

Bis zum späten Nachmittag tummelten sich zahlreiche Besucher auf dem Markt und informierten sich über die vielfältigen Produkte, die „vor ihrer Haustüre“ wachsen und hergestellt werden.

Info: Weitere Fotos unter www.rnz.de.



Bereits zum vierten Mal präsentierten sich beim Naturparkmarkt Erzeuger regionaler Produkte in Mosbach. Foto: Nadine Slaby