

# Regionale Produkte erobern regionale Märkte zurück

## Verbraucher und die Produzenten in ihrer Nachbarschaft finden wieder zusammen

Regionale, saisonale Produkte frisch auf den Tisch – immer mehr Gastronomiebetriebe haben sich dieser Philosophie verschrieben. Sie wollen ihren Gästen das anbieten, was in der Region erzeugt wird und dessen Produktion und Produzenten sie kennen. Die Wiederentdeckung der Region und die Vorteile ihrer kurzen Wege hat inzwischen auch bei den Verbrauchern viele Freunde gefunden. Regionale Produkte werden wieder Wert geschätzt. Damit die Produkte auch den Weg zu ihren regionalen Verbrauchern finden, mussten und müssen neue Vertriebswege geschaffen und verschüttete wieder geëbnet werden. So hat

vermehrt lokale und regionale Produkte an. Im Angebot des Lokalwarenmarktes sind neben Lebensmitteln wie Milch und ihren Produkten, Fleisch, Obst, Gemüse, Säften und Schnäpse auch Waren aus den Nicht-Lebensmittelbereich wie Schreinerunikate, Seifen, leintaschen und naturale Floristik. Um ihren Kunden Sicherheit zu bieten, haben sich die Partnerbetriebe des Lokalwarenmarktes das Gütesiegel „Bestes aus dem St. Wendeler Land“ gegeben, das die regionale Herkunft der Waren garantiert.

An diesem Punkt will auch die Nationalpark-Region Hunsrück-Hochwald anknüpfen. So haben sich schon in den vergangenen Jahren Menschen daran gemacht, aus heimischen Waren und Zutaten regionale Produkte zu entwickeln. Auf der rheinland-pfälzischen Seite ist dabei der Landschaftspflegeverband Birkenfeld e.V. schon sehr früh gestartet und hat über die Pflege von Streuobstwiesen und das Keltern von Saft das Bewusstsein in der Region dafür geweckt, dass auch regionale Produkte gut schmecken und genossen werden können. Die Produktpalette auf Basis des Apfelsafts hat sich im Laufe der Jahre immer mehr erweitert und die jährliche Apfelernte ist zu einem richtigen Event geworden. Einen Zusammenschluss regionaler Produzenten und Anbieter stellt die Regionalinitiative „Ebbes von Heil e. V.“ dar. In diesem Verbund werden nicht nur Produkte und Waren erzeugt. Eingebunden sind auch Geschäfte, die die Waren

und Produkte anbieten und Gasthäuser, die mit diesen Produkten kochen.

Dabei wird deutlich, wie ein der Kreislauf der regionalen Wertschöpfung funktioniert. Aus dem Regionalbündnis Soonwald-Nahe e.V. hat sich die Regionalmarke SooNahe entwickelt. Auch hier handelt es sich um einen Zusammenschluss von Erzeugern, Produzenten und Anbietern die es sich zum Ziel gemacht haben, gute und ehrliche Produkte aus der Region für die Region zur Verfügung zu stellen. Die langjährige Entwicklung und Erfahrung dieser Marke führte in der jüngsten Vergangenheit dazu, dass eine regionale Vermarktungsplattform entwickelt und aufgebaut wurde, die nun allen Produzenten regionaler Produkte und Waren sowie Initiativen unter bestimmten Qualitätskriterien zur Verfügung stehen soll.

Um regionale Produkte besser in das Bewusstsein der Menschen zu bringen, bietet die Regionalmarke SooNahe mit der „Beziehungskiste“ ein Präsent an, mit dem an besonderen Anlässen regionale Produkte verschenkt werden können. Die Kreisverwaltung Birkenfeld entwickelte mit der Elisabeth-Stiftung des Deutschen Roten Kreuzes und regionalen Produzenten die „ProbIRKiste“ und die KuLani zusammen mit dem Wendelinushof die „LokalwarenKiste“. pdk/ddt

Infos: [www.kulani.de](http://www.kulani.de);  
[www.birkenfelder-originale.de](http://www.birkenfelder-originale.de);  
[www.ebbes-von-heil.de](http://www.ebbes-von-heil.de);  
[www.soonahe.de](http://www.soonahe.de);  
[www.probirkiste.de](http://www.probirkiste.de)



Mit einem Gemeinschaftsstand stellte sich der Lokalwarenmarkt der KuLani beim Kreisgartentag in Oberkirchen vor. Foto: KuLani



Auch an Marktständen werden SooNahe-Produkte angeboten. Foto: Rainer Lauf



Die ProbIRKiste der Kreisverwaltung Birkenfeld.

denn die Kulturlandschaftsinitiative St. Wendeler Land (KuLani) den Lokalwarenmarkt initiiert. Inzwischen haben sich dort über 40 Partnerbetriebe zusammengefunden, die ihre und Produkte der Partner in Lokalwarenmärkten, etwa dem Wendelinushof in St. Wendel, in Hofläden oder an mobilen Verkaufsständen anbieten. Aber auch Einzelhändler haben den Trend erkannt und bieten