

Leckeres aus der Region

1700 Besucher beim 4. Markt der Genüsse im Emsland Moormuseum

tb **GEESTE.** Der wärmste 2. Oktober seit Jahrzehnten hat den passenden Rahmen geboten für den 4. Markt der Genüsse im Emsland Moormuseum. Mehr als 25 Aussteller lockten mit ihren kulinarischen Spezialitäten aus Norddeutschland rund 1700 Besucher an.

Axel Kaiser, der am Sonntag im Emsland Moormuseum nicht nur als der „Bärlauchbauer“ auftrat, sondern auch für den Mitveranstalter Slow Food die Werbetrommel rührte, war sehr zufrieden mit der Zahl der Besucher. „Die Menschen kommen inzwischen gezielt und suchen das Besondere, möglichst aus der Umgebung.“ Zu diesem Besonderen zählten ganz unterschiedliche Produkte. Das Moormuseum bot Schinken und Leberwurst vom Bunten Bentheimer Schwein an, mit dem im Steinofen gebackenes Brot belegt wurde, dazu Bratwurst vom Bentheimer Landschaf.

Auch der Gasthof Backers, der zum vierten Mal am Markt der Genüsse teilnahm, setzte unter anderem auf die beiden einheimischen Nutztierarten. Geschmorter Lammkeulenbraten in Estragonsoße wurde mit buntem Kartoffelsalat serviert – bunt deshalb, weil alte Sorten Verwendung fanden, die nicht gelb und rund sind, sondern lang und blau oder rosa. Der Senfkam von der Haselünner Senfmanufaktur von Manuela Dreessen. Irene und Helmut Backers hatten auch Gerichte für Vegetarier im Angebot, Kartoffel-Pilzstrudel mit Kräuterschmand zum Beispiel.

Dem Prinzip „Aus der Region für die Region“ hat sich auch Imke Erdmann verschrieben. Sie betreibt in Bawinkel „EOS“ Naturrindfleisch“ und bewirtschaftet mit Schottischen Hochlandrindern und Galloways 160 Hektar Kulturlandschaft, darunter den Haselünner Wacholderhain, der ohne Beweidung nie entstanden wäre. Erdmann verkaufte mit ihren Helfern Bratwurst, vor allem vom Rind.

Sorge um die Bienen

Mitstreiter des Moormuseums pressten mit alter Technik köstlichen Apfelsaft, den sie kostenlos abgaben. Dazu gab es Stände mit Brotaufstrichen, Fisch, seltenem Gemüse, Hochprozentigem oder Gewürzen.

Alles rund um die Honigbiene boten die Imker Heinz Pieper aus Twist und Holger Fuchs-Bodde-Gottwald aus Badbergen bei Osnabrück an. Dass das Besondere und die Vielfalt nicht zum Billigpreis zu bekommen sind, davon konnten sich die Besucher an vielen Ständen überzeugen. Imker Fuchs-Bodde-Gottwald sieht sie aber in Gefahr: „Den Bienen gehen die Blüten verloren. Die intensive Landwirtschaft lässt für die gesamte Insektenwelt im Sommer kaum etwas übrig, nicht einmal die Wegränder. Da droht der völlige Zusammenbruch – für die Bienen, aber auch für Pflanzen, die durch sie bestäubt werden.“

Für den reibungslosen Parkverkehr sorgte wie so oft das Technische Hilfswerk.

ZB Projekt Zukunft Bilden
Lesetipp für Azubis



Auch gutes und zum Teil seltenes Gemüse gab es beim 4. Markt der Genüsse im Moormuseum.

Fotos: Tobias Böckermann



Gewürze verfeinern Spezialitäten. Viele Angebote durfte man probieren.



Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel: Viele interessierten sich für Pommes aus den Sorten „Linda“ oder „Rosa Tannenzapfen“.



Die Leberwurst vom Bunten Bentheimer Schwein schmeckte fast so wie früher.