

Eifeler Genüsse für die Berliner Messe

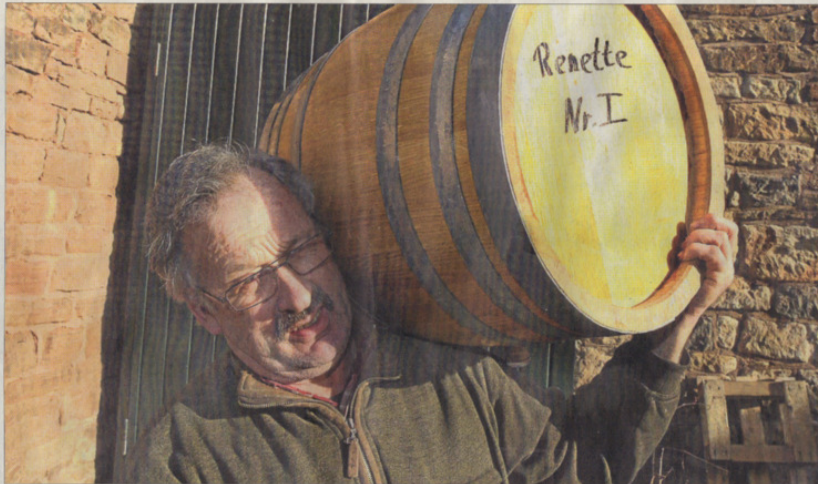
Auch mit kulinarischen Köstlichkeiten soll das Land NRW optimal präsentiert werden

700 Eifeler, darunter 320 aktive Ehrenamtler, reisen zur „Grünen Woche“ nach Berlin. Die aktiven Helfer werden ab Freitag das Land NRW repräsentieren. Mit im Gepäck: Produkte aus der Region.

Von BERND KEHREN

EIFELLAND. „Umweltminister Johannes Remmel war direkt einverstanden, als ihm die Eifeler Landfrauen, die dafür eigens nach Düsseldorf gefahren waren, ihre Ideen für den Messestand vorstellten“, berichtet Alexander Sobotta, Manager der Lokalen Aktionsgruppe der Leader-Region Eifel. Auf der „Grünen Woche“, der weltweit größten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau, betreuen die Eifeler Landfrauen ehrenamtlich den NRW-Messestand mit wechselnden Schwerpunktthemen wie „Nationalpark Eifel“, „Bürgerschaftliche Initiativen“ oder „Märchen und Mythen“.

Natürlich dürfen Produkte der Region nicht fehlen. Einer der Lieferanten ist der Verein Renette, „Eifeler Obstwiesen“, der im März Zehnjähriges feiern kann. Säfte und Edelobstbrände werden in der Bundeshauptstadt angeboten. Seit acht Jahren produziert der Verein diese Brände, so Vorsitzender Peter Voissel aus Glehn. Elf Brände aus sehr seltenen Obstsorten sind im Programm: die Birnenbrände Clapps Liebling, Gräfin von Paris, Kirchensaller und Wolfsbirne, die Apfelbrände Schöner von Boskoop, Luxemburger



Peter Voissel, der Vorsitzenden der Renette mit einem Eichenfasschen voller Edelobstbrand. (Foto: Hilgers)

Renette, Winterrambour und Goldparmäne sowie Brände aus Zwetschgen, Mirabellen und Quitten. Gebrannt wird in Altendorf bei Meckenheim. Es wird ausschließlich ungespritztes Obst vom Hochstamm verwendet. Die sortenreinen, 42-prozentigen Edelobstbrände werden in 0,35- und 0,5-Liter-Flaschen in den Verkaufsstellen der Renette angeboten. Die Brände reifen mindestens zwei Jahre in Eichenfässern. 2011 wurden rund 500 Flaschen abgefüllt. In Berlin werden auch Cramer-Bier aus Wollersheim sowie Bitburger

Pils und Gerolsteiner Sprudel angeboten. Am Freitagabend finden sich die 700 Eifeler zum „Eifel-Abend“ im Hotel Interconti ein. Dann wird das Küchenteam des Hotels Eifeler Produkte in kulinarische Leckerbissen verwandeln. Wild und andere Fleischprodukte liefert der Vossenacker Metzgermeister Ralf Luysberg. Er wird selbst dabei sein und wartet gespannt, „was die Kollegen aus meinen Produkten herstellen“. Auch die Fleischerei Hallmanns aus Hürtgenwald liefert ihre Produkte nach Berlin. Das Büfett ist im Eintrittspreis ent-

halten. Die Landfrauen halten am Messestand „Häppchen“ für die Besucher bereit. Daneben werden aber auch die Renette-Obstbrände oder der Blankenheimer Lampertstaler, ein Wacholderschnaps, und Vossenacker Holunderlikör zum Kauf angeboten. Eifeler Brotspezialitäten könnte man in Berlin nicht präsentieren, da die Anfahrt zu lang sei, so Alexander Sobotta. Eifel-Spezialitäten werden am Messestand der Landfrauen bis zum Ende der „Grünen Woche“ am 29. Januar bereitgehalten.

Die Landfrauen waren mit Hürtgenwalds Bürgermeister Axel Buch, dem Vorsitzenden der Leader-Region Eifel, zu NRW-Umweltminister Remmel gereist. Auch Landfrau Ingrid Müller aus Vlattener war mit bei Minister Remmel. Sie ist in Berlin für Märchen und Mythen der Eifel zuständig.

Verabredung mit dem Minister

Müller: „Wir haben Eifeler Sagen und Märchen in kurzen Versionen dabei, die wir, teils in historischen Kostümen, auf der Messe vorlesen und verteilen.“ Darunter auch das Märchen vom Teufel, der wütend gen Heimbach stapfte, weil die Vlattener ihn nicht in ihr Dorf lassen wollten.

Die Landfrauen haben sogar eine Verabredung mit dem Minister. „Bis dann, am Messestand in Berlin“, habe Remmel sich von seinen Eifeler Gästen verabschiedet. Der Einsatz der Landfrauen wird von Doris Goetzl-Meißner, Geschäftsführerin der Landfrauen im Kreis Euskirchen, koordiniert.



Eifeler Fleischprodukte wird der Vossenacker Metzgermeister Ralf Luysberg zur „Grünen Woche“ mitnehmen. (Foto: Stollenwerk)