

„Ebbes von Hei!“: Mut zur Marke



Archiv/Klaus Kimmling

Kell am See. Gerade zu Weihnachten kommen besondere Delikatessen auf die Tafel: Ananas aus Thailand, Erdbeeren aus Israel, Rindfleisch aus Argentinien. In den Supermärkten sind Lebensmittel aus aller Welt erhältlich – das ganze Jahr hindurch. Auf der anderen Seite orientieren sich mehr und mehr Verbraucher hin zu regionalen und saisonalen Produkten. In der Region Trier stehen dafür drei Initiativen: die Regionalmarke Eifel, die Dachmarke Mosel Weinkulturland und „Ebbes von Hei!“ im Hunsrück.

Kooperationspartner aus Saar-Hunsrück

Letztgenannte wurde 2008 in Morbach aus der Taufe gehoben. „Als Vorbild dienen Initiativen in der österreichischen Steiermark“, erzählt Klaus Gauer-Kneppel. Er und seine Frau Petra, beide Metzgermeister, waren von Anfang an mit dabei. Ebenso wie Ralf Becker von der Gemeinde Morbach, Vorsitzender der Initiative, und sein Stellvertreter, Grafikdesigner Stephan Zanders.

Inzwischen haben sich Landwirte der Initiative ebenso angeschlossen wie Vertreter aus Handwerk, Tourismus, Kultur, Handel, Gewerbe, Gastronomie und Naturschutz – und das in der gesamten Region Saar-Hunsrück. Auffallend sind die fließenden Grenzen und das Miteinander auch mit Initiativen südlich von Eifel und Mosel: SooNahe im Soonwald und Naheraum, KuLanI im St. Wendeler Land, Biosphärenreservat Bliesgau und Région Mullerthal in Luxemburg.

„Wir haben viele landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Erzeugnisse direkt vermarkten oder verarbeiten“, sagt Zanders. „Das klappt gut.“ Dazu gehören Erzeuger wie Forellenzüchter, das Lebenshilfe-Hofgut Serrig oder das Losheimer Brauhaus. Aus dem Raum Hochwald und dem Saarland bereichern beispielsweise viele Gastronomen die Angebotspalette der knapp 100 Mitglieder. Daneben bringen sich Winzer und Müller aus den angrenzenden Gebieten Mosel, Saargau oder Birkenfelder Raum mit ein.

Bei den Konsumenten kommt die Regionalmarke sehr gut an. Kunden aus dem Frankfurter und Aachener Raum zeugen davon – aber auch die große Nachfrage nach individuell bestückbaren Geschenke-Kartons, „de kläänen un de großen Kaddong“. Momentan laufe es ganz gut, sagt Klaus Gauer-Kneppel. Im Interesse von Vielfalt seien weitere Produzenten willkommen.

Und neue Vertriebspartner. Der neue Dorfladen in Mandern bevorratet eine große Auswahl von „Ebbes von Heil“-Produkten. Kleinere Sortimente gibt es in Kell, etwa in der Touristinformation Hochwald-Ferienland, bei Garten- und Landschaftsgestaltung Marx, sowie – nach und nach – im Lebensmittelmarkt. Daneben gibt es Bauern-Hofläden wie den Reinsfelder Eichhof.

„Wir haben auch viel hochwertige Gastronomie dabei“, sagt Stephan Zanders. Hier gebe es zurzeit viel Zulauf, besonders aus dem saarländischen Bereich. In Kell zählt dazu das Hotel Restaurant Zur Post von Michael Krämer. Er hat seine Küche komplett umgestellt auf „Ebbes von Heil“. Statt mit herkömmlichem Mehl kocht und bäckt Krämer nur mit Dinkelmehl der Sommerauer Mühle. Und manches Gericht verfeinert Losheimer Biersoße. „Die Leute sind ganz begeistert“, bilanziert Krämer: zum einen von der geschmacklichen Vielfalt der Dinkel-Gerichte, zum andern, weil nun jeder in Mandern Dinkelmehl kaufen könne. Und das in haushaltsüblichen Mengen.

Manche seiner Gäste kaufen inzwischen selbst ein bei seinen Lieferanten wie dem auf Käse spezialisierten Altfuchshof in Saarburg-Kahren oder dem Bornwiesenhof in Wilzenberg-Hußweiler, immerhin 40 Kilometer von Kell am See entfernt.

Das große Einzugsgebiet, das nicht nur „Post“-Nachbarn wie das Gasthaus Maßem in Schillingen miteinbezieht, sieht Michael Krämer als Gewinn. Für seinen eigenen Betrieb sei die Regionalmarke nicht mehr wegzudenken. Seine Gäste schätzen es, nebenbei auch Anregungen zu erhalten, einmal persönlich auf einem der Erzeugerhöfe vorbeizuschauen. „Das kommt unheimlich gut an.“ Krämer sieht vor allem Vorteile für Wanderer, die ihre Touren entsprechend planen könnten.

Wie die Küche hat sich auch der Service seines Restaurants umgestellt auf „Ebbes von Heil“. Servierten die Mitarbeiter bisher Wasser auch aus anderen Regionen, so trinken die Gäste nun Schwollener Sprudel. Auf Wunsch wird auch über Edelsteine gefiltertes oder bei Vollmond abgefülltes Wasser aus dem Malborner Werk St. Nikolaus Quelle eingeschickt.

Für Michael Krämer ist das nur logisch. Denn das Schwollener Unternehmen unterstützt als Partner des Naturparks Saar-Hunsrück und des Nationalparks Hunsrück-Hochwald die Region – und auch den Benefiz-Spinning-Marathon der „Post“.