

Thema	Presseveröffentlichung
Ersteller	C. Schmidt
Datum	29.07.2014

NW/NZ 28.07.14

Bio-Schau fand wieder großen Zuspruch

Selbstgemahlenes zum Mitnehmen — Angebote entstanden oft aus einer besonderen Lebenssituation

VON WOLFGANG HEILIG-ACHNECK

Weit über 30000 Besucher wolften am Wochenende auf dem Nürnberger Hauptmarkt „bio erleben“ – und konnten das vielfältige Angebot bis zum kräftigen Gewitterschauer gestern Nachmittag auch bei schönstem Sommerwetter genießen.

Der kleine Nicolai trat in die Pedale, so gut er konnte. Am Stand des Amtes für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten konnten Besucher auf ein Trimmrad steigen – und die daran gekoppelte kleine Mühle in Gang setzen. Lohn der Mühe: Jeder durfte seine selbst gemahlene Portion Weizenmehl mit nach Hause nehmen. „Aber es hat sich nicht nur deshalb gelohnt“, meint die Mutter, „wir waren schon am ersten Tag da, weil der Markt so gut gefällt.“

Wer sich gründlich umsehen und viel probieren wollte, hatte gut zu tun. Und stieß immer wieder auf Anbieter, die ihr Warenangebot aus einer besonderen Lebensgeschichte heraus entwickelt haben. Wie Andreas Ludwig: Auf der Messe „Biofach“ hat der Schorndorfer seine Getränkreationen schon vorgestellt, nun suchte er den Kontakt zum breiten Publikum.

„Ich war früher beruflich in Sao Paolo tätig“, erzählt er. Aufbauend auf die Erfahrungen und Kontakte wollte er ein eigenes Geschäft aufbauen – und begann, Cachaca zu importieren und nach eigenen Rezepturen zu leckeren Drinks zu verarbeiten. Das Ergebnis: trinkfertige Cocktails mit Biozertifikat und in Mehrwegflaschen. Das sei in dieser Form bisher einmalig, beteuert er. Die Kreationen sind auch alkoholfrei zu haben und eignen sich nicht nur für das Barge-

schäft, sondern auch als Aperitif. All das habe ihm mit seiner mobilen Bar auch schon prominente Aufträge eingebracht wie zu einer Veranstaltung in der württembergischen Landesvertretung in Berlin.

Aus privaten Verbindungen heraus hat auch Marc Soba sein Geschäft entwickelt: Er verkauft, unterstützt von Verwandten, Kunsthandwerk aus Madagaskar: Blechautos aus recycelten Dosen, Taschen und Körbe aus Bast, schmucke Hüte aus Palmblättern. Dank seiner direkten Kontakte könne er nicht nur für die Qualität bürgen, sondern vor allem dafür, dass der Verkauf auch tatsächlich den Herstellern zugute kommt.

Kritischen Fragen – und manchmal auch bloßen Gerügel – muss sich auch Peter Dobrick stellen. Der Schafzüchter aus der Nähe von Oettingen hat sich der Erhaltung gefährdeter

Rassen verschrieben – und ein paar seiner „Herwick“-Böcke und -Lämmer mitgebracht. Die tummeln sich in einem kleinen Gehege, mit Stroh und Wasser und zum Glück viel Schatten. Das Kopfsteingflaster mache ihnen nichts aus, versichert er. Und bisher seien alle Versuche, ihn beim Veterinär wegen angeblicher Quälerei anzuschwärzen, ins Leere verlaufen.

Tatsächlich wirken die Schafe weder nervös noch verängstigt. Und Dobrick packt die Kritiker bei den Hörnern: „Wer einen Beitrag zur Erhaltung leisten will, sollte die aus ihrem Fleisch hergestellten Würstchen essen“, wirbt er für die – tatsächlich schmackhaften – Erzeugnisse aus seiner Hausschlachtung. Und er steht nicht allein da: Auch der Neumarkter „Schnuckenhof“ hat seine zotteligen Botschafter mitgebracht und bietet, wie Dobrick, „bio zum Anfassen“.



Andreas Ludwig servierte Drinks schon bei schicken Partys in Berlin (li.). Der Duft von Minze und Kräutern stieg den Kunden am Stand der Gärtnerbetriebs von Noris Inklusion in die Nase – und die Pflanzen gab's natürlich auch zum Mitnehmen (Mitte). Peter Dobrick (re.) stellt Wolfgang Ritter die Herdwick-Schafe vor.