

Kirsten Simon - 06.03.2018 - 09:00 Uhr

**Netzwerk „Gute Lebensmittel“ wächst rund um Essen**

## Im Workshop geht es um die Wurst

50 Händler und Produzenten beteiligen sich an „Gute Lebensmittel im Revier“. Geplant sind Schul-Veranstaltungen – und ein Blutwurst-Treffen.



**Fachgespräch zwischen Kühlhaus und Wurstküche: Fleischermeister Bernd Burchardt (l.) und Manfred Weniger, Initiator des Netzwerks „Gute Lebensmittel im Revier“, planen die nächsten Aktionen.**

Foto: Daniel Helbig

Fisch fehlt noch. „Das ist hier leider nicht die Region dafür“, sagt Manfred Weniger. Doch von dieser kleinen Lücke in der Nahrungskette abgesehen blickt er sehr zufrieden auf das große Netzwerk, das vor einem Jahr als Workshop begann. „Gute Lebensmittel im Revier“ hat sich etabliert in der Stadt und der Umgebung. Backwaren, Eier, Fleisch und Gemüse – alles da. Wer mag, kann sich vom Frühstück bis zum Abendessen „gut, sauber und fair“ ernähren, so wie es das Motto des Netzwerks vorgibt. Rund 50 Mitglieder machen mit, Züchter. Erzeuger und Händler.

### **Sie nennen sich Genusshandwerker.**

Egal ob es nun um das Schwein geht oder um das Brot. Alle Beteiligten verfolgen den Grundsatz, die regionale, nachhaltige Landwirtschaft fördern zu wollen, und zwar unter fairen Bedingungen für alle. Genusshandwerker nennen sie sich und sie schmieden große Pläne. Im Sommer möchte sich das Netzwerk bei einem „Tag der guten Lebensmittel“ öffentlich präsentieren. „Die Bereitschaft der Stadt, uns darin zu unterstützen, scheint vorhanden zu sein“, sagt Organisator Manfred Weniger. Bei Workshops sollen sich die Mitglieder untereinander besser kennen lernen, Kontakte knüpfen, austauschen und zur Zusammenarbeit ermuntert werden. Thema des ersten Workshops soll die Blutwurst sein, „für dieses Gericht ist das Ruhrgebiet bekannt“, sagt Weniger.

Die Akzeptanz in der Bevölkerung sei hoch, „man spricht über Bio und hochwertige Produkte“. Das wollen die Netzwerker auch zum Nachwuchs tragen. Im April besuchen die Genusshandwerker die Berufsschule Altenessen und bringen dort ihre Botschaft der gesunden, fair produzierten Lebensmittel zu den Schülern. „Mein Traum ist es, mit einem Wohnmobil zu den Kindern und Schulen zu fahren, um darin zu zeigen, was gutes Essen bedeutet“, sagt Weniger.

### **Rund 80 Verkaufsstellen sind dabei**

Ein Mitglied der ersten Stunde ist Fleischermeister Bernd Burchardt, der an der Rellinghauser Straße und am Kupferdreher Markt Bio-Fleisch anbietet. Seit zwölf Jahren hat er sein Angebot zu einhundert Prozent auf Bio umgestellt, es sei ein harter Weg gewesen. „Aber ich habe meinen Kunden gezeigt, was wir anders machen“, sagt er. Bauernhoffahrten, Tag der offenen Tür in der Wurstküche, Informationen über eine schonende Schlachtung und dann der Anblick der Weideschweine aus Freilandhaltung – „nur über diesen Weg geht es“.

Nun tragen die Läden von Bernd Burchardt genau wie rund 80 andere Stellen in der Stadt und der Umgebung das Siegel von „Gute Lebensmittel im Revier“ in ihrem Fenster. Die Aufnahmekriterien seien streng, sagt Netzwerk-Initiator Manfred Weniger. Jeder Betrieb müsse verbindliche Bedingungen erfüllen.

Entstanden ist der Zusammenschluss aus einem Arbeitskreis von Slow Food, einer weltweit tätigen Gemeinschaft, die sich als Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fastfood versteht und sich für das genussvolle, regional geprägte Essen einsetzt.

#### **Einkaufsführer im Internet**

Welche Händler und Geschäfte bei „Gute Lebensmittel im Revier“ mitmachen, ist in einem **Einkaufsführer** im Internet nachzulesen:

[gute-lebensmittel-im-revier.de](http://gute-lebensmittel-im-revier.de)

Unter anderem tauchen dort auch Kaffee-Manufakturen, Honig-Produzenten, kleine Brauereien und Lieferservices auf.

Geboren wurde die Idee in Essen, die **Liste der Händler** reicht bis Oberhausen, Hattingen, Velbert oder Bochum.