

[Startseite](#) > [Lokales](#) > [Melle](#)

[Erste Genussmeile auf dem Geranienmarkt](#)

Kostprobe von Meller Landwirten kommt bei Besuchern gut an

Von Robert Schäfer | 14.05.2023, 17:26 Uhr



Die erste „Genussmeile“ auf dem Geranienmarkt war für das Landvolk ein voller Erfolg. FOTO: ROBERT SCHÄFER

Erstmals präsentierten sich auf dem Geranienmarkt in Melle auch Landwirte und Produzenten mit einer sogenannten Genussmeile. Hier gab es aber nicht nur Kostproben,

sondern auch Tipps und Einblicke in ihre Arbeit.

Milch, Fleisch, Gemüse, Erdbeeren – die Region Melle hat landschaftlich und landwirtschaftlich viel zu bieten. Einigen ist allerdings nicht bekannt, dass viel Gutes direkt vom Produzenten auf die heimischen Teller kommen kann. Das soll sich ändern, findet das Landvolk und hat am Samstag zum ersten Mal zur „Genussmeile“ auf dem Marktplatz eingeladen. Die Idee kam dem Landvolk auf dem letzten Landverbandstag, berichtet Lars Sieckermann, Geschäftsführer des Kreislandvolkverband Melle. Eigentlich sei eine Art „Regioday“ geplant gewesen, in Kooperation mit der Stadt Melle habe man sich dann aber zu der Genussmeile im Rahmen des [Geranienmarkts](#) entschieden. Eine gute Idee, wie Sieckermann findet.

LESEN SIE AUCH

Musikalisches Finale des Geranienmarktes

Festival-Stimmung bei der Open-Air-Party am Rathausplatz in Melle



Rundgang mit vielen Fotos

Geranienmarkt 2023 in Melle: Das gab es in der City zu erleben



Genuss aus der Region

„Die Besucherzahlen sind top“, freut er sich schon am Samstagmittag. Der Fokus liege bewusst auf der Region. Mit 18 Ständen, von denen 15 von Anbietern betrieben werden, die auch im Alltag in der Direktvermarktung tätig sind, bildete die Genussmeile ganz unterschiedliche Aspekte der Meller Landwirtschaft ab, so Sieckermann. „Wir möchten das gerne weiterführen.“



Neben Produzenten waren auch die Landfrauen mit vielen guten Tipps auf der Genussmeile. FOTO: ROBERT SCHÄFER

Aber was ist Genuss aus der Region überhaupt? Das ist zum Beispiel die Milch zum selber zapfen auf dem Biohof Meierfrankenfeld. Aber da gibt es noch mehr: „Fleisch, Käse, Camping und Bioland“, lacht Jessica Meierfrankenfeld. Das Milchvieh lebt bei ihr nach Bioland-Maßstäben, Fleisch und Käse verkauft sie in Direktvermarktung. Wenn bei ihr auf dem Hof

geschlachtet wird, bekommen die Kunden in ihrem Mailverteiler eine Nachricht und können bestellen. Für ganz besonders Fleisch züchtet Meierfrankenfeld zudem bestimmte Tierrassen. „Wir haben auch einen Limousin-Bullen“, sagt sie. So geben die Tiere nicht nur gute Milch, sondern auch fein-marmoriertes Fleisch.

Hochprozentiges und Pferdeapfeldünger

Aber auch für die Firmen, die am Vormittag noch nicht so viel verkaufen, lohnte sich ein Stand auf der Genussmeile, wie Martin Kienker und Sebastian Feil von „Schwarzbrannt“ berichten. Sie wären sicherlich glücklich über eine Genussmeile in den Abendstunden, aber auch so konnten sie die Zeit nutzen, um neue Kontakte zu knüpfen. Und das eine oder andere Bier und sogar die edlen Destillate aus der traditionellen Getreidesorte Emmer gingen über den Tresen. Mit dabei: Das erste „Helle“ aus Westerhausen – eine Neuvorstellung zur ersten Genussmeile.



Martin Kienker und Sebastian Feil von „Schwarzbrannt“ FOTO: NIELS WAGNER

Bei Uwe Krystosek muss man etwas Geduld haben, dann kommt der Genuss aber um so üppiger. „Wir verkaufen Pferdeapfeldünger“, sagt er. „Mehr Natur geht nicht.“ Seine geruchlosen Pellets eignen sich von Küchenkräutern bis zum Gemüsebeet für nahezu alle Pflanzen. Wichtig ist ihm, dass er keinen Mist verkauft. „Pferdeäpfel sind frei von Stroh“, stellt er klar. „Die sorgen mit ihren Nährstoffen für Tomaten mit Geschmack“, verspricht er. Möglich sei das, weil er auf dem Pferdehof Hagemann-Krystosek den ersten Pensionsbetrieb ohne Stroh etabliert hat.

Was man mit der eigenen Ernte machen kann, zeigten Sabine Aufdemkampe und Elisabeth Tapmeyer von den Landfrauen. „Einmachen, einkochen, fermentieren, einfrieren – das Haltbarmachen kennen viele junge Menschen nicht mehr. An ihrem Stand erklärten sie einfache Techniken, die jeder zuhause umsetzen kann. Neben Gemüse für Herbst und Winter entstehen so leicht auch Marmeladen, Säfte und Liköre. Einen alten Klassiker haben die beiden für alle, die Gemüsereste überhaben. „Einfrieren und dann mit Salz einkochen“, sagen sie. Die würzige Paste kann dann wie ein Brühwürfel genutzt werden.