

Medienart: Print
Auflagen: 275.033Verbreitung: 257.516
Erscheinungsweise: Mo-Sa

Natürlich Bio

In einer Ausstellung wirbt August Rettig für gesunde regionale Produkte

VON GUNTER HELD

■ **Oerlinghausen.** Eigentlich sollten die Kinder die Äpfel und Möhren nur für das Foto in die Hand nehmen. Doch dann sahen Obst und Gemüse wohl zu lecker aus – und einige bissen erstmal herzhaft hinein. August Rettig, Gastronom des „Alten Kruges“ in Helpup und Vorsitzender des Vereins BiO-lokal, lacht und sagt: „Ist doch toll, so soll es sein.“ Im Saal des Gasthofes wird noch bis kommenden Mittwoch die Ausstellung „Ökologischer Landbau“ zu sehen sein.



Auf Entdeckungstour: Sam Wiens streicht über ein Stückchen Fell und hört, welches Tier dazu gehört. Zur Stärkung hat er eine Möhre dabei.

Mit Rate-, Fühl- und Horchspielen ist die Präsentation, die von der Volkshochschule im hessischen Witzenhausen konzipiert wurde, vor allem für Kinder interessant. Aus diesem Grund öffnet Rettig den Krug für die Zeit der Ausstellung auch mittags von 11.30 bis 14 Uhr. Außerdem gibt es während dieser Zeit eine Extra-Karte mit Bioprodukten. Die Kinder werden auf spielerische Weise an natürliche Ernährung herangeführt. Rettig vermeidet die Vorsilbe „Bio“, denn „da gehen zu viele Leute von vornherein auf Abstand“. Kinder seien auch deshalb gut, weil über sie auch das Kochverhalten der Eltern geändert werden kann.

Das Kostenargument lässt er nicht gelten: „Wenn man im Hofladen einkauft, sind die Produkte nicht wesentlich teurer als im Supermarkt.“ Zudem gibt es auch in vielen Lebensmittel-

märkten mittlerweile Bioprodukte. Einen wesentlichen Ansatzpunkt sieht Rettig in der Veränderung des Ernährungsverhaltens. „Es muss nicht jeden Tag Fleisch sein. Wir müssen uns auf das Ursprüngliche besinnen und wieder lernen zu kochen, wie beispielsweise unsere Eltern gekocht haben.“

Die Kinder der Mäusegruppe des evangelischen Familienzentrums Auf der Brede stürmen derweil begeistert die Ausstellung, und der fünf Jahre alte Sam Wiens kann sich gar nicht losreißen von der Wand mit den runden Fellflecken. Ob Kuh, Schaf oder Ziege, jedes Mal, wenn er mit der Hand darüberstreicht, muht, blökt oder meckert es aus den Lautsprechern.

Die Gruppenleiterinnen Reinhild Beck und Lena Rehm haben sich mit den Kindern schon im Vorfeld mit der Ausstellung beschäftigt. „Das Erntedankfest

und der Herbst stehen auf dem Programm, und bisher haben wir vieles rund um den Apfel gemacht“, sagt Beck. Das erklärt wohl auch die Begeisterung von Dina und Rosalie für die rotbäckigen Früchte auf dem großen Tisch vor der Ausstellung.

Für Rettig ist die Ausstellung nur eine Komponente seiner Philosophie: „Bio, das ist mehr als nur Lebensmittel.“ Ein weiterer wichtiger Baustein ist die Regionalität. Das ist auch eines der wichtigsten Ziele des Vereins BiOlokal. „Wir wollen die gastronomischen und landwirtschaftlichen Bio-Strukturen im lokalen Umkreis erhalten und fördern. Wir wollen Ferntransporte vermeiden und den Verbrauchern den Einkauf frischer Lebensmittel aus der Region ermöglichen.“ Zu diesem Zweck haben sich in dem Verein 35 Mitglieder zusammengefunden: ein Drittel davon sind Landwirte, ein Drit-

tel sind Gastronomen und der Rest sind Förderer sowie gemeinnützige Institutionen.

Und um den Weg der regionalen Produkte vom Halm bis auf den Teller nachzuzeichnen, organisiert der Verein ergänzend zur Ausstellung zehn Touren im Rahmen der Bildungsoffensive „Regionale Stadt- und Dorfrundgänge“. Die erste Tour findet statt am Mittwoch, 7. Oktober. Um 12.30 Uhr wird am „Alten Krug“ gestartet. Es geht dann zu einer Getreidemühle und einer Vollkornbäckerei in Lemgo, auf den Biolandhof Meiwes in Heiligenkirchen und zurück nach Helpup. Anmeldungen bis Sonntag, 4. Oktober, unter Tel. (0 52 02) 40 34.

Preiswert und gesund

■ Natürlich muss nicht teuer sein. Hier ein Rezept für 4 Personen: 1 kg Möhren, 2 Stangen Lauch, 1 Bund Petersilie, 300 g Schweineschnitzel, Soja-soße, Sojaöl, Zucker, Salz, Pfeffer.

Zutaten kleinschneiden, Petersilie hacken, Fleisch scharf anbraten, warmstellen.

Möhren andünsten, würzen, Lauch mitschmoren lassen, Petersilie dazu, Fleisch druntermengen, mit Soja-soße abschmecken. Dazu: Kartoffelbrei aus 1 kg Biokartoffeln. Kosten pro Person: etwa 2,50 Euro. -guh



Richtig ernähren: Die Kinder der Mäusegruppe des Helpuper Familienzentrums haben Zucchini, Möhren, Äpfel und Salat in die Hände genommen. Gleich geht's mit Reinhild Beck, August Rettig, Lena Rehm und Barbara Rettig-Schwarzenberger (v. l.) in die Ausstellung. FOTOS: HELD