Essen soll zum Kulturgut werden

Der erste deutsch-französische Freundschaftsmarkt fand bei der Zeller Mühle statt

Abwechslungsreiches Angebot: Der deutsch-französische Freundschaftsmarkt lockt zahlreiche Besucher zur Zeller Mühle nach Unzhurst. Foto: Karen Christeleit

Ottersweier-Unzhurst (kec). Traumhafter Sonnenschein und spätsommerliche Temperaturen lockten zahlreiche Besucher zum ersten Deutsch-Französischen Freundschaftsmarkt an der Zeller Mühle. Organisator und Mühlenbesitzer Thomas Huber wollte damit ein Zeichen für regionale Produkte setzen. „Essen soll wieder zum Kulturgut erhoben werden, Lebensmittel und auch deren Produzenten sollen wieder wertgeschätzt werden, nur dann hat die Landwirtschaft eine vernünftige Zukunft." Passend zum Motto der Bioregion Mittelbaden, die ebenfalls vor Ort vertreten war: „Gemeinsam machen wir die Region enkeltauglich."

Letztes Jahr wurde sein Wunsch durch Corona ausgebremst, dieses Jahr konnte sich unter den geltenden Hygieneauflagen der Hof in einen kleinen aber feinen Markt mit rund 20 Ständen und Buden für regionale Produkte rechts und links des Rheines verwandeln. „Eine mutige Entscheidung", wie der Ottersweierer Bürgermeister Jürgen Pfetzer, der mit den Landtagsabgeordneten Tobias Wald (CDU) und Hans-Peter Behrens (Grüne) einen Marktspaziergang machte, meinte. Auch er freute sich über den regen Zuspruch, „so ein Markt trifft den Nerv der Zeit, viele reden nur über die grenzüberschreitenden Beziehungen und Regionalität, Thomas Huber dagegen ist ein Macher."

Der Markt bot alles, was sich Marktfans wünschen und was der heimische Boden an Produkten hergibt und bescherte den Besuchern eine kulinarische Reise der Geschmacksknospen: Gemüse, Obst und Brot, über Eier, Käse und Wurst bis zur Marmelade und Honig - alles durfte probiert werden und war jeweils mehrfach, in konventioneller wie Bioqualität vertreten. Der Bio-Obsthof Schindler, der in Mösbach einen Dorfladen und ein Café betreibt, bot ebenso sein Obst an wie der Obsthof Höß aus Ottersweier. Beim Banaterhof aus Rheinau gab es Eier. Antonie Fermex aus dem elsässischen Heiligenstein hat sich auf feinsten Hart- und Münsterkäse spezialisiert, derweil die Hofkäserei Sankt Vinzenzhof aus Sinzheim, ein Milchbauernhof, der seit letztem Jahr seine gesamte Milch selbst vermarktet, neben Milch auch Joghurt und Frischkäse anbot. Am Stand vom Schafraffenland aus Balzhofen gab es dagegen Bestes

aus Schafmilch und Landwirtin Helene Faust verarbeitet das eigene Getreide zu leckerem Brot, während Jean-Claude Schneider aus den Walnüssen seiner 80 Walnussbäume kaltgepresstes Walnussöl herstellt. Flammekuchen und Bratwurst von Wäldele's Mutterkuhhaltung in Steinbach luden zum Mittagessen ein, selbst ein Eis oder eine duftende Waffel zum Nachtisch fehlte nicht.

Und weil die Kulinarik an diesem Samstag einen hohen Stellenwert hatte, gab es dazu feinen Apfelsaft vom Bafa-Stand, erlesene Weine vom Aspichhof und selbstgebrautes Bier vom Hopfenbauer Francis Woehl aus Seebach im Elsass. Auch der Mühlenhofladen hatte geöffnet und Honig gab es von der Acherner Nebenerwerbs-Imkerei Herok.

Die Kunden schätzen den direkten Kontakt zum Hersteller, die regionalen selbstgemachten Produkte und die kurzen Wege. Das zählt vielen mehr als ein offizielles Siegel.