

Gesundes vor der Haustür

Bio-Bauern mit eigenem **Markt** beim Auftakt des „Über Macht“-Filmfestivals am Kommunalen Kino

PZ-MITARBEITER
MICHAEL BLOCK

PFORZHEIM. Ihre regionale Stärke demonstrierten die Enzkreis-Biobauern vor dem Kommunalen Kino: „Gesunde Lebensmittel sind entsprechend der Saison in ausreichender Menge und super Qualität vorhanden“, verkündete Jörg Blessing.

Der Vorsitzende der Interessengemeinschaft Enzkreis Biobauern, der in Wiernsheim einen Biolandhof samt Milchhaus betreibt, hatte anlässlich der Auftaktveranstaltung des Filmfestivals „Über Macht. Kontrolle. Regeln. Selbstbestimmung“ viele emsige Mitstreiter zu einem genussvollen Markt auf dem Schloss-



Ihre regionale Stärke bei gesunden Lebensmitteln präsentierten die Biobauern aus Pforzheim und dem Enzkreis am Schlossberg.

Foto: Block

ZUM THEMA

Biobauern

Die Interessengemeinschaft Enzkreis Biobauern besteht seit 1996 als ein Zusammenschluss von ökologisch wirtschaftenden Landwirten in Demeter-, Bioland- oder Naturlandbetrieben sowie Gärtnern, Winzern und Vermarktern. Artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege und der Verzicht auf den Einsatz von Pestiziden, Kunstdüngern, gentechnisch veränderten Futtermitteln und Saatgut sind ebenso Pflicht wie die strengen Kontrollen unterliegenden Anbau Richtlinien. mb

berg versammelt. „Mittlerweile kann ich nahezu 50 Prozent des gesamten Sortiments mit regionalen Produkten abdecken“, schwärmt Manfred Rapp vom Naturkostladen in Mühlacker, während die Besucher über die Linsen vom Ispringer Sicherermann-Hof ins Staunen geraten. „Die waren doch früher in jedem Hausgarten zu finden“, erinnert Rapp.

„Leib und Seele“

„Unsere heimischen Produkte halten Leib und Seele zusammen“, ist Daniela Arnolds überzeugt, die unermüdlich unterwegs ist, um ihre Büfetts mit regionaler Kost zu bestücken. „Die Zentrale ist der Pforzhei-

mer Bauernmarkt“, so Arnolds weiter mit Blick auf das saisonale Fein- und Feldgemüse, das Hans Hübner vom Neulinger Auenhof präsentiert.

Damit der Salat auch geschmackvoll angemacht werden kann, ist Familie Gay aus Remchingen-Nöttlingen mit selbst gepresstem Lein- und Sonnenblumenöl zur Stelle. Nicht fehlen dürfen die begehrten Käsesorten von Uta und Wolfram Golderer, deren Schafe am Rande der Goldstadt auch für zartes Lammfleisch sorgen.

Zum Dessert kommen die Tafeltrauben vom Ölbronner Andreas Wilhelm gerade recht, und erstmals können die Biobauern zum Verkos-

ten eigener Melonen verführen, mit denen Hans Sichermann den Tisch gedeckt hat.

Hofeigenes Futter

Die Verarbeiter von der Fleischeri Dürr und Beier aus Remchingen Nöttlingen servieren würzige Leberwurstbrote und klären darüber auf wie wichtig das hofeigene Futter für einen unverfälschten Naturgenuss ist.

Der BUND Regionalverband Nordschwarzwald vollendet das genussvolle Treiben mit einem Aperitif der Enzkreis-Marke „Schneewittchen“, außerdem gibt es beim Quiz eine Kiste Streuobst-Saft zu gewinnen.