

Den Genuss wiederentdecken

Im Kreis gibt es seit kurzem die „Euregio Slow Food Gruppe“. Regionale Produkte, die Nachhaltigkeit im Umgang mit der **Natur** sowie grenzüberschreitender **Austausch** liegen den Mitgliedern sehr am Herzen.

VON IRIS BARTH

WEGBERG/WASSENBERG Eine grenzüberschreitende Zusammenarbeit zu den benachbarten Niederlanden in den Bereichen Tourismus, Kultur und Gastronomie gibt es schon länger. Nun erweitert sich die kulturelle Zusammenarbeit mit der Gründung einer Euregio Slow Food Gruppe.

Marlies und Hans Wolters aus dem niederländischen Echt, Werner Alers aus Birgelen, Dr. Hans-Ulrich List aus Dalheim und Henk Hoogakker als Vize-Vorsitzender der Slow Food Gruppe Limburg aus Weert (NL) präsentierten in Wassenberg die Ideen und das Grundverständnis der Slow-Food-Bewegung.

Unter dem Motto „Lecker, sauber, echt“ engagiert sich die neugegründete Gruppe für mehr Regionalität im Kreis Heinsberg und der Provinz Midden Limburg. Die beiden Regionen verbindet eine kulturhistorische Vergangenheit und durch den Nationalpark Meinweg eine gemeinsame, grenzüberschreitende Naturlandschaft. Die regionalen, zum Teil in Vergessenheit geratenen Produkte der Grenzregion in das Bewusstsein der Verbraucher zu bringen, ist dabei nur eines der Ziele.

Netzwerk knüpfen

Förderung der regionalen Lebensmittelproduzenten, Knüpfen eines Netzwerkes zwischen Erzeugern und Konsumenten, Unterstützung der handwerklichen Produzenten aus der Region und Informationskampagnen in Schulen und Jugendeinrichtungen sind einige Absichten der neuen Ortsgruppe.

„Uns ist es wichtig, die soziale Funktion des Essens wieder zu stärken“, erläuterte List. Die Vertreter der Ortsgruppe betonten, dass ihnen Nachhaltigkeit und sinnvolles Wirtschaften mit den regionalen,



Im Wassenberger Lokal Brender traf sich die neugegründete Euregio Slow Food Gruppe aus dem **Kreis Heinsberg** und der **Provinz Midden Limburg**. Motto der Gruppe: „Lecker, sauber, echt“.

RP-FOTO: GÜNTER PASSAGE

möglichst umweltschonend erzeugten Produkten wichtig sei. Dieser verantwortungsvolle Umgang mit der Umwelt ist ein grundlegender Ansatz von Slow Food weltweit.

Regionale Gruppen, die sich vor Ort bilden, nennen sich Convivien, arbeiten selbstständig und setzen eigene Akzente. Eine konkrete Idee für den Austausch grenzüberschreitender Produkte gab es an diesem Abend ebenfalls. So wurde der Pfirsich Wassenberger Sämling in Form von Marmelade, mit dem Limburgse Stroop (Sirup aus Birnen und Äpfeln), Herderham (Schäferschinken) und Livar Schinken aus der niederländischen Region Limburg gekostet. Die Schafe

INFO

Slow Food

Aufgabe Slow Food (im Kontrast zu Fast Food) ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Verbrauchern und Produzenten. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Kultur des Essens zu pflegen. Symbol ist die Schnecke. **Ziele** Förderung einer verantwortlichen Landwirtschaft, Fischerei, artgerechte Viehzucht, Förderung des traditionellen Lebensmittelhandwerks und Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
www.slowfood.com

werden in der Heide von Schäfern wie Hans Wolters gehalten. Die Tiere sorgen dort durch ihr Fressverhalten für Erhaltung der Landschaft.

Auch auf das Gagelbier wiesen Werner Alers und Henk Hoogakker hin. „Lebensmittel müssen wieder ein Statussymbol werden. Aber dazu bedarf es eines Bewusstseinswandels“, erklärte Werner Alers. Im Projekt „Arche“ werben die Slow Food Mitglieder für die Rettung des Wassenbergers Sämlings.

Kontakt Wer Interesse an einer Mitarbeit in der Ortsgruppe hat, kann sich melden unter ☎ 02436 339022 oder per E-Mail: list@mobilevision-de.com