

# Leuchtturm wirbt für regionale Produkte

Neues Gütesiegel „Weserklasse“ feierte im Lagerhaus mit buntem Programm sein Erscheinen

Von unserer Mitarbeiterin  
Karina Skwirbliess

**OSTERTOR.** Diverse Käsesorten, Brot und Gemüse, Leberwurst, Rindfleisch oder Marmelade – ein prall gefüllter Warenkorb von über 100 Produkten aus der Weserregion soll künftig in Supermärkten und Bioläden Bremens auftauchen. Gekennzeichnet mit dem Label „Weserklasse“, das für hochwertige Lebensmittel stehen soll: Ohne Gentechnik, umweltfreundlich und mit ökologischer Ausrichtung produziert.

Sieben Betriebe haben sich dem regionalen Gütesiegel bereits angeschlossen, das mit einem rot-weißen Leuchtturm für die hiesige Landwirtschaft wirbt. Dazu gehören fünf Biohöfe und zwei konventionelle Betriebe.

## Viele Kostproben

Von der Qualität der Lebensmittel konnten sich die zahlreichen Besucher beim Fest der Weserklasse im Kulturzentrum Lagerhaus überzeugen. Der Allgemeine Deutsche Fahrrad-Club und mehrere Vereine mit umweltfreundlichem Schwerpunkt hatten zum bunten Programm ins Glashaus geladen.

Zum Probieren gab es leckere Brote und die neue Weserklasse-Bratwurst, die „Bakenhus Biofleisch“ extra für das Label kreiert hat. Rund 300 Produkte möchte der Ökofleischer auf Dauer über die „Weserklasse“ vermarkten.

„Der Biomarkt wächst“, sagt Rainer Breuer vom Bakenhus aus eigener Überzeugung. „Aber es werden bei weitem nicht alle Tiere vermarktet. Es kommt Fleisch aus Süddeutschland, und die Bauern hier werden ihre Tiere nicht los.“



Bei der Eröffnung des Festes im Lagerhaus Schildstraße sprachen Dieter Sander (links) und Christine Schorr vom Verein Nordlichter Region Weserland. In ihrer Mitte Penny Penski.

FOTOS: PETRA STUBBE

serklasse im Lagerhaus waren die künstlerischen Ergebnisse des Wettbewerbs zu sehen.



### Arbeitsplätze und Ökologie

Das steigende Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an regionalen Erzeugnissen, die Sorge um Arbeitsplätze und den Erhalt der Landschaft sind weitere Gründe, dass der Verein Nordlichter-Region Weserland die neue Marke als Träger ins Leben gerufen hat. Als Großhändler vertreibt das Naturkost Kontor Bremen Weserklasse-Produkte, im Spar-Markt Björn Harste in der Gastfeldstraße 29 sind sie ebenfalls zu finden.

Eduard Hüsters ist nach einer Woche Akquise optimistisch: „Wir haben 20 Betriebe angesprochen und sind auf einem guten Weg.“ Das Interesse an dem neuen Label sei sehr groß. „Wenn die Verbraucher artikulieren, was sie wollen, dann wird es einfacher, Landwirte zu finden, die mitgehen.“

Unter dem Zeichen „Weserklasse“ möchten die Organisatoren ebenso das Bewusstsein für Natur und Landwirtschaft schärfen. Und so bieten sie außerdem Radtouren und Bildungsangebote an.

Für Kinder bis zwölf Jahre lief mehrere Wochen lang der Wettbewerb „Den Geheimnissen auf der Spur“. Beim Fest der We-

scenen Ergebnisse des Wettbewerbs zu sehen.

Robin Wood spürte mit einer Kindergruppe den Fischstäbchen nach. Die Lütten erfuhren viel Wissenswertes über Fisch, machten eine Weserfahrt und bastelten ein Fischkochbuch. Dafür erhielten sie sogar einen Preis.

Alles rund um die Kartoffel beschäftigte die Kinder beim Verein Stadt-Land-Ökologie. Sie untersuchten unterschiedliche Sorten, natürlich auch die beliebte und bedrohte Linda, sammelten Kartoffelprodukte und gestalteten mit Kartoffeldruck große Collagen. Um Äpfel ging es bei dem Wettbewerb ebenfalls. Für ihre wunderbar gemalten Etiketten für Apfelsaftflaschen erhielten drei Kinder Preise.

### Selbst gepresste Säfte

Bei dem Fest selbst konnten sich die Kinder im Glashaus auf Spurensuche begeben: Mit Kartoffeln drucken, Apfelsaft pressen, Muscheln erfühlen oder Tiere des Archehofs kennen lernen. Das Kulturprogramm auf der Bühne moderierte Penny Penski. Mit von der Partie waren außerdem das Bremer Straßenmusik-Ohrkäster, das Improvisationstheater Inflagranti und Kurt. der Clown.



Holger Heß-Borski vom Verein Nordlichter beim Brotschmieren.



Auch Handwerkstechniken waren gefragt: Karoline beim Wollkämmer.