



Pressebericht

Sehr geehrte Pressevertreter/-innen,

die Veranstalter des ersten Bremer Käsefestes, der ÖkoMarkt Bremen und der Verein Stadt-Land Ökologie e.V. würden sich freuen, wenn Sie über das erste Bremer Käsefest berichten würden.

Erstes Bremer Käsefest lud zum probieren regionaler Käsesorten ein

Vom „Zickenritt“ über „Mecker Mokka“, zwei Ziegenmilchliköre vom Bauernhof Dörmann bis hin zu Camembert der Hofgemeinschaft Grummersort boten zahlreiche Betriebe aus der Region leckere Käse und Milchprodukte in verschiedenen Kombinationen. Betriebe aus der Region stellten ihre Produkte vor und dies auch in Zusammenarbeit mit Obst- und Gemüseanbietern des ÖkoMarktes.

Mit ca. 3000 Besuchern und vielen (11) Anbietern aus der Region war das Käsefest ein Erfolg. Die Veranstalter des ersten Bremer Käsefestes, der ÖkoMarkt Bremen und der Verein Stadt-Land Ökologie e.V. sind zufrieden. Das Käsefest ist ein Projekt, das über den Bundeswettbewerb „Regionen Aktiv“ von Bundesverbraucherschutzministerin Renate Künast gefördert wurde.

Die Besucher wurden eingeladen, beim Käsen direkt zuzuschauen, diverse Käsesorten aus der Region zu probieren und diese auch mit Käsesorten aus anderen Käseregionen Europas wie z.B. der Auvergne oder der Normandie zu vergleichen. Was wir von anderen Regionen Europas lernen können, zeigten Michael Nußbaum und Max Rohrer an ihrem Käsestand. (vgl. Foto/Anlage). Zu welchem Brot welcher Käse passt, wie Käse und Wein am besten kombiniert werden oder wie frische Erdbeeren mit Joghurt aus dem Teufelsmoor schmecken können, ließen sich die Besucher des ersten Bremer Käsefestes auf der Zunge zergehen. Am Kräuterstand stellten sich die Gäste ihren Kräuterfrischkäse oder Butter selber her und ließen sich beraten, welche Kräuter am besten zusammenpassen. Mit welchen Produkten die Käsesorten oder Milchprodukte sich ideal kombinieren lassen, zeigten die verschiedenen Marktstände des ÖkoMarktes in Zusammenarbeit mit verschiedenen Käseherstellern aus der Region. Auch Wurst lässt sich mit Käse kombinieren, Käsekrakauer oder Käsebratwurst wurden auf dem Käsefest gegrillt. Ziegenkäse und Honig passen ebenso gut zusammen wie Mozzarella und Tomaten. Die Besucher erfuhren, wie Käse am besten gelagert und verpackt wird, wie verschiedene Reifestufen schmecken oder was ein ökologisches Produkt vom konventionellen unterscheidet.

Eine weitere Attraktion war das Q-Mobil, das als begehbare Kuh vor allem viele Kinder und Erwachsene anzog. Sie konnten „im Bauch der Kuh“ erleben, wie eine Kuh wahrnimmt, wie sie lebt und arbeitet, Kinder bekommt, was sie an Produkten für den Menschen liefert, d.h. was aus Leder, Horn, Milch oder Fleisch so alles hergestellt wird und wie sie Künstler zu Kunstwerken inspiriert. Im Außenbereich des Q-Mobils konnten Familien ihr Q-Diplom erwerben, wenn sie zum Beispiel als „Blinde Kuh“ den Unterschied zwischen Kuh- und Ziegenmilch schmecken konnten. Spielerisch erfuhren die Besucher, wie aus Milch Käse wird und was man dafür alles braucht. Die Gewinner des Q-Diploms können sich auf eine Käse-Weinprobe oder die Kinder auf einen Ausflug auf einen Bauernhof freuen.

Neben Kunstfiguren von Bauernhoftieren, die das Bremer Naturkostkontor mitgebracht hatte, waren auch lebendige Milchschafe von Klaus und Irmgard Hagenbucher zu Gast. Sie zogen vor allem die Kinder an, die sich ihre Armbänder aus der Wolle selber herstellen konnten. Lange Schlangen entstanden beim Ponyreiten, das schon zur Selbstverständlichkeit auf den ÖkoMarkt-Festen gehört.

Das Käsefest ist eins von 4 Themenfesten des Vereins Nordlichter Region Weserland, die im Rahmen des Bundeswettbewerbs „Regionen Aktiv“ von Bundesministerin Renate Künast gefördert werden. Am Informationsstand des Vereins Nordlichter Region Weserland erfuhren die Besucher, was es mit der neuen Regionalmarke *Weserklasse* auf sich hat.

Kontakt: Stadt-Land Ökologie, Angela Wilhelms, tel. 0421-3491724,
ÖkoMarkt, Michael Nußbaum, tel. 0421-6167644

Fotos befinden sich im Anhang der E-mail, die Ihnen zugegangen ist.

Angela Wilhelms