

## Regionales: Auf dem Land gemacht – Kulinarik und mehr **Nordhessen geschmackvoll!**

Gerhard Schneider-Rose, Slow Food Convivienleiter Nordhessen,  
Förderverein Nordhessische Ahle Wurst e.V.

### Das Marktkonzept

Das Spezialitätenfestival „Nordhessen geschmackvoll!“ wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, für Erzeugerinnen und Erzeuger von guten Lebensmitteln einen Markt zu schaffen, auf dem sie mit Kundinnen und Kunden in Kontakt kommen können. Nordhessen geschmackvoll! hat sich auch zur Aufgabe gesetzt, zu zeigen, dass Lebensmittel auch ohne unnötige Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Aromen hergestellt werden können und gerade auch deswegen ausgezeichnet schmecken. Zum Programm von Nordhessen geschmackvoll! gehören in diesem Sinne auch Information, Kultur und Mitmach-Angebote für Kinder.

Am Festival Nordhessen geschmackvoll! kann allerdings nicht jeder Betrieb teilnehmen. Vielmehr werden die ausstellenden Betriebe sorgfältig ausgewählt und nach Prüfung zur Teilnahme eingeladen. Bedingungen für die Teilnahme sind, dass Zutaten und Herstellungsweisen offengelegt werden und die Produkte weitgehend aus Nordhessen kommen. Auch dürfen keine Geschmacksverstärker eingesetzt und keine unnötigen Zusatzstoffe verwendet werden. 2019 waren rund 50 Betriebe bei Nordhessen geschmackvoll! vertreten.



Gerhard Schneider-Rose  
Foto: Salome Roessler



Quelle: Gerhard Schneider-Rose

Nordhessen geschmackvoll! startete im Jahr 2005 und stieß auf große Resonanz. Bis zu 40.000 Gäste besuchten das Festival – ein Andrang, der dem Festival fast seinen Reiz nahm. Im Laufe der Jahre hat sich die Gästezahl bei 15.000 bis 20.000 Besucherinnen und Besuchern eingependelt. Bei den Gästen handelt es sich nun um Menschen, die Wert auf gute handwerklich hergestellte Lebensmittel legen und die bereit und in der Lage sind, dafür einen höheren Preis zu zahlen. Im Corona-Jahr 2020 musste Nordhessen geschmackvoll! ausfallen. Um den Kontakt zu den Festivalbesuchern zu halten, wird überlegt, Schlemmerpakete anzubieten.

### Netzwerke und Unterstützung

In der Folge von Nordhessen geschmackvoll! sind insbesondere Netzwerke zwischen den teilnehmenden Betrieben entstanden. Ausstellerinnen und Aussteller beschicken wechselseitig ihre Hofläden und nutzen die Produkte der anderen Betriebe des Festivals. Ein Beispiel ist die Käserei, die bei ihren Käseverkostungen den Apfelsekt eines Mitausstellers reicht. Darüber hinaus werden Gemeinschaftsstände für die Teilnahme an Messen organisiert. Ein wichtiger Effekt von Nordhessen geschmackvoll! ist nicht zuletzt die gegenseitige Ermutigung zur Herstellung von qualitativollen Lebensmitteln. Auch zahlreiche Gastronominnen und Gastronomen besuchen Nordhessen geschmackvoll!. Sie schließen dort hauptsächlich Kontakte.

Die Tourismusregion Melsunger Land unterstützt Nordhessen geschmackvoll! aktiv und praktisch, indem sie die Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung anbahnt, z. B. für Strom- und Wasserversorgung, Straßensperrung u.a. Die Stadt Melsungen gewährt dem Festival als Ausgleich für anfallende Gebühren jährlich einen Zuschuss, da Nordhessen geschmackvoll! viele Gäste nach Melsungen bringt.

Beworben wird Nordhessen geschmackvoll! in Regionalzeitungen, Anzeigenblättern und im Regionalprogramm des Hessischen Rundfunks sowie durch die Tourismusregion Melsunger Land. Allerdings ist Nordhessen geschmackvoll! am 2. Sonntag im Oktober in vielen Terminkalendern als „Regeltermin“ verankert. Werbung ist daher kaum noch nötig.

### Aufmerksamkeit und Wertschätzung für regionale Lebensmittel stärken

Nordhessen geschmackvoll! trägt dazu bei, bei Verbraucherinnen und Verbrauchern Aufmerksamkeit und Wertschätzung für regionale Lebensmittel zu stärken und Produzentinnen und Produzenten zu unterstützen.

Noch stärker könnte der Blick auf regionale Lebensmittel gelenkt werden, wenn die Gastronomie mutig vorangeht und nordhessische Gerichte kreativ interpretiert und auf die Speisekarte nimmt. Das Beispiel der Ahlen Wurscht zeigt, dass auch deftige nordhessische Lebensmittel erfolgreich platziert werden können. [Ahle Wurscht](#) wird überall in Nordhessen in guter Qualität

angeboten. Zurzeit ist in Nordhessen allerdings das Selbstbewusstsein, was regionale Gerichte angeht nicht sehr ausgeprägt, obwohl es eine Reihe typischer Speisen gibt. Beispiele sind [Weckewerk](#), [Duckefett](#) oder [Röhrenklump](#). Vielfach haben diese Speisen jedoch einen schlechten Ruf als fetthaltige „Arme-Leute-Essen“.

Eine andere Möglichkeit auf regionale, qualitätvolle Lebensmittel aufmerksam zu machen, ist die Speisekarte. Hier könnten z. B. die Produktionsbetriebe benannt werden. Damit wird nicht nur die regionale Herkunft der verwendeten Produkte belegt, auch die Gäste werden animiert, bei den regionalen Produzenten einzukaufen.

Ein großes Problem für die Verwendung regionaler Produkte in der Gastronomie stellt allerdings die Logistik dar. Gastronominnen und Gastronomen, die in ihrer Küche regionale Produkte verwenden wollen, müssen sich mit vielen einzelnen Produktionsbetrieben ins Benehmen setzen und bei diesen in der gesamten Region ihre Ware abholen. Dass damit ein sehr hoher Zeitaufwand verbunden ist liegt auf der Hand, so dass vielfach auf die Standard-Gastro-Lieferservices zurückgegriffen wird. Zu überlegen wäre hier, ob nicht ein Gastro-Service etabliert werden kann, der regionale Produkte abholt und ausliefert.

Nordhessen geschmackvoll! zeigt, dass die Region ein großes Potenzial regionaler, mit hohem Qualitätsanspruch hergestellter Lebensmittel hat. Eine Aufgabe ist es, diese noch stärker in der Gastronomie zu verankern. Nordhessen geschmackvoll! bedient die Wünsche vieler Angehöriger der Zielgruppen der Landtourismusstrategie nach qualitätvollen Speisen aus regionaler Produktion. Das Festival ist ein Beitrag zur Umsetzung des Strategiefeld „Regionalität“ der Landtourismusstrategie in Nordhessen.