



„Schmeckt sehr gut“: Bernhard Hintereck aus Singen testete das neue Müsli aus Linzgau-Korn, das Elisabeth Baader (Frickingen) ihm anbot. BILD: WALTER

Regionale Produkte begeistern die Besucher

„Gutes vom See“ mit Spezialitäten im Kursaal, „Linzgau Korn“ will eigenes Müsli etablieren

Überlingen (hpw) Auf fruchtbaren Böden fiel die regionale Lebensmittelmesse der seit neun Jahren bestehenden Erzeuger- und Händlergemeinschaft „Gutes vom See“ bei ihrer Premiere im Überlinger Kursaal. Einige Mitglieder hatten sich früher schon bei der Gesundheitsmesse präsentiert, doch eine eigene Veranstaltung mit 30 Ausstellern der Marke mit Spezialitäten aus der Seeregion fand hier zum ersten Mal statt.

Umso erfreuter war der Impulsgeber der vom Landesprojekt „Plenum“ unterstützten Vermarktungsoffensive, Michael Baldenhofer, vom Landratsamt

Konstanz. „Ich bin begeistert“, sagte Michael Baldenhofer schon vor der Halbzeit: „Soviel Leute sind vor zwei Jahren im Konstanzer Konzil nicht gekommen.“

Doch nicht nur der Ansturm war überraschend. Noch bemerkenswerter war für Eierzeuger Christoph Hönig aus Mühligen das echte Interesse und die positive Neugier der Besucher. „Die sind nicht nur gekommen, um hier etwas abzugreifen“, sagt Hönig: „Ganz viele fragen nach, wie denn was produziert wird.“ Und wo habe man schon die Gelegenheit, mit den Erzeugern direkt und persönlich ins Gespräch zu kommen. Dennoch goutierten die Schar von Besuchern, die aus der Region zwischen Singen und Ravensburg gekommen war, gerne die kleinen Köstlichkeiten. Seien es die Variationen von Auf-

strichen der Käserei vom Höchsten oder den Demeterkäse aus Heggelbach. Die Konzilgaststätte oder das Fährhaus Staad kochten sogar kleine Leckereien.

Erst seit wenigen Wochen mit im Boot ist zum Beispiel die Familie Hirscher aus Meckenbeuren, unter anderem mit ihren knackigen „Bodensee-Gewürzgurken“. Vor gut 30 Jahren hätten mehr als 40 Landwirte an ihrem Ort mit der Gurkenproduktion für eine große Konservenfabrik begonnen. „Inzwischen sind nur noch wir übrig“, sagt Juniorchef Christoph Hirscher, „und wir verarbeiten die Früchte jetzt selbst in höchster Qualität“.

Mit über 1730 Arbeits- und rund 130 Ausbildungsplätzen sind die Mitglieder bei „Gutes vom See“ inzwischen ein beachtenswerter Marktfaktor. Mehr als 150 Erzeugerbetriebe bewirtschaften

rund 1700 Hektar landwirtschaftlich genutzte Fläche und betreuen zusätzlich 1000 Hektar Extensivflächen wie Streuobstwiesen. Verwerter und Brisanti-Produzent Günther Schäfer sucht unterdessen händierend nach Obstlieferanten für seinen Cidre vom See, wie er auf einer Tafel kundtat.

Während sich das regionale „Linzgau-Korn“ in Brot und Brötchen längst einen Namen gemacht hat, will die Marke demnächst mit einem Müsli nachziehen. Zwei Varianten ließ Elisabeth Baader die Besucher testen, mit getrockneten Früchten oder mit Körnern und Nüssen. „Schmeckt sehr gut“, attestierte Bernhard Hintereck aus Singen. Das Müsli kann kommen – gerade recht zum zehnjährigen Bestehen der Marke „Gutes vom See“ im kommenden Jahr.