

Der Hildeburger kommt zum Verbraucher

Witz 18.9.07

Mmh, lecker! Das ist er auf jeden Fall, der neue Hildeburger. Präsentiert wird er beim diesjährigen Bauernmarkt das erste Mal. Ein Burger, der nicht nur den Geschmack der Zeit trifft, sondern der auch noch aus frischen, regionalen Zutaten gemacht ist.

Und das sind: ein Vollkornbrötchen von der Bäckerei Michael Krone, gefüllt mit gebratenem Rinder- oder Lammhack vom Demeter-Betrieb Hof Luna so-

wie Salat der Saison und garniert mit herrlichem Dipp aus Hildesheimer Kräutern (Geheimrezept).

Der Hildeburger wurde extra zum Bauernmarkt kreiert. Renate Bergmann, Hi-Land-Produzentin von Schaf- und Ziegenkäse und der kreative Motor bei der Umsetzung dieses Konzepts, will damit einen Höhepunkt im Hi-Land-Produktangebot setzen. Ihr Stand ist während des Bauernmarktes

auf dem Marktplatz am Brunnen zu finden.

Natürlich ist der Hildeburger nicht das einzige regionale Produkt. Fast alles, was an diesem Tag in der Hildesheimer Innenstadt an Lebensmitteln angeboten wird, kommt aus regionaler Erzeugung. Sind es nun Fruchtaufstriche, Brot, Honig, Äpfel, Gemüse und anderes mehr.

Auch präsentiert sich bäuerliches Handwerk bei der Arbeit,

etwa eine Glasschleiferei oder ein Korbflechter, der die mitgebrachten Körbe von Besuchern noch am selben Tag reparieren will.

Auf dem Marktplatz backen die Landfrauen Puffer und verkaufen Kuchen.

Auf den Andreasplatz als Kulisserie beim Bauernmarkt mussten die Veranstalter vom Landvolk diesmal wegen des Wiederaufbaus des Umgestülpten Zuckerhutes verzichten.