

„Klasse statt Masse“ – Trend zu hochwertiger Ware

Regionalvermarkter Hi-Land setzt auf heimische Produkte zur Weihnachtszeit

Hildesheim (hüb). Tomaten aus Spanien, Äpfel aus Neuseeland und Heidelbeeren aus Uruguay – globale Vernetzung und moderne Verfahren, Lebensmittel zu konservieren, machen es möglich. Rund ums Jahr können die Verbraucher alle erdenklichen Nahrungsmittel im Supermarkt beziehen – in fast unbegrenzter Stückzahl.

„Klasse statt Masse“ fordert Alfred Müller, Vorsitzender des Fördervereins Hi-Land. Wie das gehen soll, hat er der HAZ verraten. Müller setzt – gerade auch zur Weihnachtszeit – auf regionale und fair gehandelte Nahrungsmittel, produziert von heimischen Landwirten.



Dr. Alfred Müller

HAZ: Hi-Land-Produkte sind auch im Lebensmittel-einzelhandel zu finden. Im Januar war der Verein mit seinem Angebot in drei der sechs Märkte der Firma Rewe

vertreten. Haben Sie seitdem expandiert?
Alfred Müller: In Stadt und Landkreis gibt es 25 Rewe-Märkte. Davon beliefert Hi-Land mittlerweile zehn, fünf davon in Hildesheim. Unser Ziel ist es, langfristig alle Rewe-Läden zu versorgen. Zusätzlich bekommen sechs Edeka-Märkte und der Hit-Markt in Ochtersum unsere Produkte. Der Südkreis ist noch ein Schwachpunkt. Dort versuchen wir gerade, Fuß zu fassen und suchen das Gespräch mit den Inhabern der Supermärkte.

Wie schätzen Sie die Zukunft der Hi-Land-Produkte ein?

Die Regionalvermarktung nimmt zu. Die Verbraucher kaufen inzwischen lieber Qualität und regionale Spezialitäten statt anonyme Massenprodukte. Im Zeitalter von Gammelfleisch und Tierseuchen, aktuell gerade Antibiotika in Geflügel, wollen die Menschen möglichst genau wissen, wo und wie ihre Nahrungsmittel produziert werden. Deshalb können unsere Kunden auch die Hi-Land-Betriebe besichtigen. Wenn man bedenkt, dass wir

2004 mit drei Supermärkten angefangen haben und die Entwicklung betrachtet, spricht das für sich.

HAZ: Was ist der Vorteil für Ihre Kunden?
Über den Kauf der Hi-Land-Produkte erhalten die Menschen nicht nur hochwertige Nahrungsmittel. Sie sichern auch Arbeitsplätze für Landwirte in der Hildesheimer Region und fördern über die kurzen Wege die Umwelt. Das Regional-konzept bedingt zugleich Saisonalität – es gibt Grünkohl und Erdbeeren, aber eben nicht zu jeder Jahreszeit. Das erhöht die Glaubwürdigkeit. Auf der letzten Mitgliederversammlung haben wir uns neben der Regionalvermarktung auch die Förderung von Streuobstwiesen, die art-

gerechte Tierhaltung, Förderung der Gesundheit und 100-prozentige erneuerbare Energien auf die Fahnen geschrieben.

Was ist Ihr Tipp für ein regionales Weihnachtsmenü?

Als Vorspeise empfehle ich eine Kartoffelsuppe mit Sahnehäubchen, dann einen Schweinebraten mit Schwarzbiersoße, Kartoffeln und Wirsingkohl und zum Dessert einen Apfelschaum (Rezept siehe Kasten).

Interview: Viktoria Hübner

Die Ziele und das Konzept des Regionalvermarkters Hi-Land gibt es im Internet unter www.hi-land.de.

Das regionale Hi-Land- Weihnachts-Menü

(Angaben für 4 Personen):

Kartoffelsuppe mit Sahnehäubchen:

500 Gramm Kartoffeln
1 Möhre
½ Stange Lauch
¾ Liter Gemüsebrühe
Petersilie

Kartoffeln schälen und kochen, Gemüse klein schneiden. Gekochte Kartoffeln mit Möhren und Lauch pürieren, anschließend mit Kochflüssigkeit auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sahne halb fest schlagen und vorsichtig auf Teller legen. Kartoffelsuppe zufügen, etwas gehackte Petersilie drüberstreuen

*

Schweinebraten mit Schwarzbiersoße:

1 Kilogramm Schweinebraten
(aus Schinken)
2 Lorbeerblätter

½ Teelöffel Pfefferkörner
Salz nach Bedarf
1 Zwiebel
½ Liter Schwarzbier

Schweinebraten anbraten, Zwiebel zerkleinern und mit Gewürzen dem Schweinebraten zufügen. 1/3 Liter Bier zufügen und im geschlossenen Topf bei 160 Grad im Backofen zweieinhalb Stunden garen. Restbier während der Garzeit nach Bedarf zufügen.

*

Apfelschaum:

1 Kilogramm Äpfel (säuerlich)
4 Eier
¼ Liter Sahne
Zucker nach Geschmack

Äpfel schälen, kochen und abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker schlagen. Eischnee mit etwas Zucker steif schlagen und Sahne schlagen, unter Äpfel heben.