

# Apfelsaft, Spargel und Kartoffeln aus der Nachbarschaft

Neues MühlenGarten-Konzept: Regionale Produkte aus dem Mühlenkreis sollen wieder bekannter werden

Von Nicole Sielermann

**Minden/Lübbecke (mx). Werner Weingarz bringt es auf den Punkt: „Wenn die Erzeugerbetriebe es wollen, geht's weiter.“ Der ehrenamtliche Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft regionale Vermarktung im Mühlenkreis, verantwortlich für die MühlenGarten-Produkte, macht aber auch deutlich, dass es dann darauf ankomme, die regionale Marke auf Dauer zu festigen.**

Seit mehr als vier Jahren vermarkten heimische Erzeuger ihre Produkte direkt vor Ort. Was 1998 noch mit einem einseitigen Angebot begann, hat sich im Laufe der Zeit zu einer umfangreichen Produktpalette gewandelt. Probleme gab und gibt es trotzdem. „Die Kosten übertrafen bei weitem die Einnahmen“, erklärte dazu Michael Busch von der be-

treuenden Agrarsozialen Gesellschaft in Göttingen. Wichtig sei es auch, das Produkt dauerhaft in den Köpfen der Menschen zu festigen. Und das gehe nur mit intensiven Werbemaßnahmen. „Ein Lösungsansatz wäre die Vermarktung auch über die Region hinaus“, schlug Busch vor. Ein Vorschlag, der bei Werner Weingarz nicht auf taube Ohren stieß: „Da haben wir ein weites Herz. Von Bremen bis Bielefeld“, sagte er mit einem Schmunzeln.

Insgesamt wurden im Jahr 2000 MühlenGarten-Produkte im Wert von rund 5,2 Millionen Mark (2,6 Millionen Euro) zu Erzeugerpreisen umgesetzt. Darunter alleine Schweinefleisch für 4,9 Millionen Mark (oder 19 500 Schweine). Hinzu kamen pro Jahr 90 600 Liter Milch, 120 Tonnen Getreide, 190 000 Eier, 112 Tonnen Kartoffeln, 40 Tonnen Äpfel und 10 400 Liter Apfelsaft. „Nur das MühlenGarten-Brot schwächelt etwas“, erklärt Karl Heinz Becker von der Arbeitsgemeinschaft. Doch vielleicht findet sich ja ein Bäcker, der bereit



Bessere Vermarktung: Rainer Riemenschneider, Karl Heinz Becker, Geord Droste (Direktor Sparkasse Minden-Lübbecke), Werner Weingarz und Michael Busch wollen das Produkt MühlenGarten weiter nach vorne bringen.

Foto: Nicole Sielermann

ist, heimisches Mehl zu verwenden. Der Einbruch bei den MühlenGarten-Produkten kam vor einem Jahr. Die Coop Minden-Stadthagen wurde von Edeka Minden-Hannover aufgekauft und strich die heimischen Pro-

dukte aus dem Angebot. „Trotzdem haben wir es geschafft, heute wieder die vorherige Umsatzstärke zu erreichen“, informierte Werner Weingarz. Der Grund ist die Umschichtung von Fleisch auf Obst und Gemüse. Acht Un-

ternehmen dürfen das MühlenGarten-Emblem für ihre Waren verwenden. Produkte, die in über 60 saisonalen Verkaufsständen an den Straßen, sechs Hofläden, einer Bauernmarkthalle in Hahnen und zwei Handels- und Logistikunternehmen vertrieben werden. Zu den Vermarktern gehören der Fruchthof Hille (Lübbecke), Getränke Nehrmann (Porta Westfalica), Winkelmann (Rahden), Wickemeyer in Pr. Oldendorf-Holzhausen, Gemüsehof Meyer, Hof Siebe (beide Lübbecke), Hof Niemeier (Bad Oeynhausen) und der Hof Grundmann (Rahden). „Vor allem die Verkaufsstände sind ein Stein der Basis für die Weiterarbeit“, so Weingarz. Auch die Erzeuger sehen den Markt für ihre Produkte in der Region: „Es sind kurze Transportwege und wir bekommen die direkte Rückmeldung vom Kunden. Völlig ohne Anonymität“, erklärt Jutta Wickemeyer. Neu im Bunde der Erzeuger taucht das Forstamt Minden auf – mit Brennholz und Hackschnitzel im Angebot.