

Traumstart für SooNahe

Bei Regionalmarke sitzen 84 Betriebe im Boot

Lange wurde an dem Konzept von SooNahe gefeilt. Jetzt wurden Nägel mit Köpfen gemacht. Nie zuvor ist ein regionales Vermarktungskonzept in Deutschland so vielversprechend begonnen worden.

GEMÜNDEN. Die Regionalmarke SooNahe hat gestern beim Tag der Region in Gemünden einen Traumstart hingelegt. 84 Betriebe erhielten am Wochenende das begehrte Zertifikat. Das Beste, was zwischen Hunsrück und Nahe erzeugt wird, finden Verbraucher künftig unter SooNahe bei Lebensmittelhändlern, Direktvermarktern und in den Regalen ausgesuchter Supermärkte.

Die vom Regionalbündnis Soonwald-Nahe und Hunsrück-Marketing initiierte und geschützte Marke steht für Produkte mit einem hohen und ständig überprüften Qualitätsstandard. Kurze Wege garantieren Frische, alle Lebensmittel sind garantiert gentechnikfrei. Aufwendig und zeitraubend war der Vorlauf. Beharrlich verfolgten die Initiatoren ihr Ziel. SooNahe soll auch Einkommen und Arbeitsplätze in der Region sichern und die Kulturlandschaft durch eine intakte Landwirtschaft sichern.

Mit heimatlichen Genüssen startete der Tag der Region.

Ein Sechs-Gänge-Menü stand am Samstagabend im Gemündener Gemeindehaus auf der Speisekarte. Hajo Böß (Schwollen), Helmut Hehner (Waldböckelheim), Gerd Weckmüller (Rudolfshaus), Matthias Klein (Sohren) und Adam Hartung (Kreershäuschen) praktizierten in der Küche die viel beschworene regionale Identität und zauberten ein kulinarisches Feuerwerk. Weine kamen von der Nahe und dem Mittelrhein. Luise von Racknitz, Winzerin vom Disibodenberg, besprach die Weine. Fernsehkoch Franz Xaver Bürkle gab Tipps und Anregungen. Die Sopranistin Sarah Kortmann, Carsten Braun am Klavier und Vitalij Kravtchenko begleiteten das Festessen.

Gestern verwandelte sich Gemünden in eine einzige Flaniermeile. In den Gassen rund um die leider verschlossene Burg war ein Jahrmarkt für alle Sinne installiert. Handwerker demonstrierten ihre Fähigkeiten. Heimische Künstler präsentierten in der Kulturscheune Bilder und Skulpturen. Heimische Produkte waren hoch begehrt bei den Besuchern. Deftiges und Raffiniertes gab es für den großen und kleinen Hunger.

Werner Dupuis

► Mehr auf Seite 10



Die Steinzeit-Szenen der Gehlweiler Theatergruppe waren ein Publikumsrenner und ständig ausgebucht. ■ Fotos: Werner Dupuis



Diesen Herren macht das Kochen sichtlich Spaß. Sie bereiteten ein tolles Sechs-Gänge-Menü.



Soonwaldfee Daniela Groß und Naheweinkönigin Christine Dautermann stellen die Regionalmarke SooNahe vor.



Tatjana Müller machte aus der Not eine Tugend. Als die Erzieherin keine passenden Schuhe für ihr Baby fand, beschloss sie kurzerhand, selbst welche zu schneiden und zu verkaufen.



Ihre vom Aussterben bedrohten Fuchsschafe hatte Marion Albrecht aus Henau von ihrer Weide nach Gemünden gebracht.



Ein Job für harte Männer: Daniel Nauth (rechts) und Markus Rickus demonstrieren dem Publikum das uralte Handwerk des Hufschmieds.



Schornsteinfeger Walter Kühnreich und sein Enkel Pascal wollen SooNahe Glück bringen.



Der Verein für Berufliches und Soziales Lernen (VBS) in Sohrschied bietet benachteiligten Jugendlichen eine qualifizierte Handwerksausbildung zum Schreinergehilfen.



Ulmer Schnabel (rechts) und Bäcker-Obermeister Dhein überreichen der Lokal- und Landesprominenz stellvertretend für die anderen 84 Erzeuger ihre hochwertigen SooNahe-Produkte.



Einen perfekten Service bot das Personal beim Festmenü. Bemerkenswert ist, dass es sich bei der charmanten Bedienung ausschließlich um Amateure handelte. Stilvoll brachten sie die kulinarischen Köstlichkeiten auf den Tisch der Gäste.