



Michael Bauer, Carola Maas und Georg Ude (von Links) freuen sich auf die Zusammenarbeit während der Bremer Messe „Slow-Fisch“. Foto Kordländer

Viele heimische Leckereien

Schnaps-, Milchprodukte- und Honighersteller machen bei Bremer Messe „Slow-Fisch“ gemeinsame Sache

VON HANS-LOTHAR KORDLÄNDER
Landkreis. Werbung für Produkte aus der heimischen Region wollen der Hersteller edler Schnapssorten, Georg Rudolf Ude, Carola Maas von der Hasenflether Molkerei und Michael Bauer von der Altländer Honig-Manufaktur bei der Feinschmecker-Messe „Slow-Fisch“ vom 4. bis 6. November in der Bremer Messehalle machen. Sie bieten Produkte an, die gerne als spezielle Köstlichkeiten gekauft werden.

„Damit werden wir eindrucksvoll demonstrieren, dass in der Region Stade-Cuxhaven viel passiert“, hebt Ude hervor. „Wir haben hier gestandene Produkte in einem gestandenen Programm.“ Ziel ist, die individuellen Artikel in Bremen bekanntzumachen und so neue Geschäftsgebiete zu erobern.

Ude macht die Zusammenhänge der drei Betriebe deutlich. Die Produkte sind gut kombi-

nierbar. Also einen Schuss Sahne in den Honiglikör oder in den Honig. Schmeckt. So mache der Gemeinschaftsstand Sinn. „Wir werden in Bremen unseren Spaß haben“, sind sich Ude, Maas und Bauer einig. Motiviert seien sie auf jeden Fall.

Die Mitarbeiterin für die Öffentlichkeitsarbeit der Hasenflether Molkerei aus Oberndorf, Carola Maas, setzt bei der Präsentation auf ihr neustes Produkt, die Weihnachtsbutter. Hierin sind die Gewürze Kardamom und Zimt verarbeitet.

„Die Butter aufs Rosinenbrot und noch mit Honig bestrichen bringt den Spaß an Weihnachtsleckereien schon jetzt näher“, so Maas. Und Michael Bauer stimmt zu. Die Weihnachtsbutter wird nur bis zu den Festtagen angeboten.

Weitere Neuigkeiten wie Butter mit Sylter Meeresalgen

und Meerrettich sollen neben der leckeren Hasenflether Sauerrahmbutter, Sahne, Milch, Quark, Käse und Joghurt, die alle nach alten Rezepten in Handarbeit aus frischer Landmilch aus der grünen Ostemarsch hergestellt werden, begeistern. Bei der Produktion werden keine Konservierungsstoffe und Stabilisatoren benutzt. Mitglieder der Genossenschaft sind 50 Landwirte, die über 3000 Kühe melken.

Michael Bauer hat seine Honig-Manufaktur erst vor zweieinhalb Jahren gegründet. „In diesem Jahr habe ich 55 Bienenvölker eingewintert, im nächsten Jahr sollen es 100 sein.“ Er werde auch der Bienenflüsterer oder Honigdieb genannt.

Seine spezielle Winterkreation für Weihnachten - damit auch für die Bremer Messe - sind Honig mit Chili sowie mit Espresso

oder Ingwer. Mit seinen besonderen Angeboten möchte Bauer die Gaumen seiner Kunden verwöhnen.

„Was mit Butter geht, geht auch mit Schnaps“, so Ude. Kirsche mit Zimt ist sein jüngster Likör. „Erwärmt und mit Schlag-Sahne angereichert, schmeckt er am besten.“ Er hat zudem den Stader Hanse-Brandwein im Programm. Das Unternehmen geht auf das Stammhaus Jac Brümmer aus dem Jahre 1815 zurück. Im Familienbesitz ist die Spirituosenherstellung seit 1867.

Messe der Köstlichkeit

Bei „Slow-Fisch“ werden Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Brot, Konfitüren, Bier und Wein angeboten. Die Messe ist vom 4. bis 6. November täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Die Tageskarte kostet 8 Euro, ermäßigt 6 Euro.