

Der Ministerpräsident und die süßen Früchtchen

Vom Charme des Ländles: Regierungschef Winfried Kretschmann besucht den Archemarkt

Ministerpräsident Winfried Kretschmann besuchte den Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren und naschte dabei vergessene Früchte. Mit dabei: die Ermstälter Knorpelkirsche und Rotkornweizen aus Metzingen.

SIMON WAGNER

Dettingen. Für philosophische Betrachtungen war der Tag eigentlich fast zu schade. Das Ministerpräsident Winfried Kretschmann am spätsommerlich beschiedenen Sonntag in Beuren dennoch einen kleinen Schlenker zu Hegel und seiner „gut schwäbischen Dialektik“ machte, hatte gleichwohl gute Gründe. Hier in Baden-Württemberg macht der grüne Landesvater zwei Entwicklungen aus, die gegensätzlicher kaum sein könnten, die für ihn aber gleichzeitig auch den Charme seines Ländles ausmachen. Auf der einen Seite sind es innovative Unternehmen, die sich im Zuge der Globalisierung wie selbstverständlich auf dem Weltmarkt tummeln, gleichzeitig aber beobachtet er, speziell in Sachen Ernährung, eine Rückbesinnung auf die heimischen Regionen. Und damit eine bewusste Abkehr von den eher ungunstigen Begleiterscheinungen der globalisierten Nahrungsmittelproduktion: Pestizideinsätze, globale Transportwege oder die „Vereinheitlichung des Geschmacks“. Was also macht der ebenso heimatverbundene wie weltoffene Schwabe, der Hegel in seinem Stammbaum führt? Er bildet eine Synthese. Er tut das Eine, ohne das Andere zu lassen: Tagsüber verhandelt er mit Geschäftspartnern aus aller Welt, abends bewirbt er sie mit Spezialitäten, die er in oder auf seiner heimischen Scholle findet.

Das er dort in immer größerer Zahl fündig wird, dafür sorgt nicht zu Letzt die Bewegung „Slow Food“. Unter dem Siegel „Arche des Geschmacks“ fördert der Verein (fast) vergessene Lebensmittel, will sie ebenso wie eine nachhaltige Landwirtschaft wieder ins Bewusstsein rücken. Bereits zum neunten Mal veranstaltete die Bewegung zusammen mit dem Freilichtmuseum Beuren den Archemarkt. Ein Markt, ganz nach dem Geschmack von Winfried Kretschmann, weiß er doch: „Was nicht gegessen wird, wird vergessen.“ Zu sehen und zu probieren gab es für ihn und die zahlreiche Besucher am Sonntag viele Erzeugnisse aus den Regionen



Wie alle Jahre ein Besuchermagnet: Der Archemarkt im Beurener Freilichtmuseum.

Foto: Simon Wagner

des Landes, die wegen ihrer langen Geschichte fast schon wieder exotisch anmuten.

Ob es die einst bis nach Paris nachgefragten Albschnecken aus dem Lautertal waren, der aus Musmehl und Wasser hergestellte „Schwarze Brei“ oder aber die Knorpel-Kirsche aus dem Ermstal, die Hans Knauer und die Dettinger Rosstrieckellerei zu schmackhaften Erzeugnissen verarbeiten: Der Ministerpräsident lies sich die Vielfalt der Region auf der Zunge zergehen, ebenso wie er sich über die findigen Initiativen der Akteure informierte. Eine Bempflinger Bäckerei etwa, präsentierte mit einem Gebäck aus Rotkorn-Weizen eine Getreidesorte, die hierzulande einst gang und gäbe war, die aber wie viele andere Lebensmittel zunehmend verdrängt wurde.

Die „Renaissance der regionalen Küche“, wie sie Kretschmann anhand jener Beispiele erkennt, komme dabei ohne den „erhobenen Zeigefinger“ der Politik aus, hielt er fest. Es sei vielmehr die engagierte Bürgerschaft, die derlei Erzeugnisse anbiete und nachfrage.

Reich bewirbt und aufschlussreich informiert, kam der Regierungschef freilich nicht mit leeren Händen nach Beuren.

Vor Landrat Heinz Eininger und der Leiterin des Museums Steffi Cornelius ließ er wissen, dass ab dem kommenden Haushaltsjahr 2015 der Etat für die insgesamt sieben Freilichtmuseen des Landes um exakt 150 000 Euro auf nun 750 000 Euro aufgestockt wird.



Hans Knauer von der Dettinger Rosstrieckellerei (links) überreicht Ministerpräsident Winfried Kretschmann Kostproben von heimischen Streuobstwiesen, hergestellt unter anderem aus der Ermstälter Knorpelkirsche.



Susanne Erb-Weber von der Bempflinger Bäckerei Veit informiert über fast vergessene Getreidesorten, wie Rotkorn- oder Dickkopfweizen. Die Bäckerei lässt den Rotkorn-Weizen bei Metzingen anbauen.