

Schokonudeln und Likör

Das Ehepaar Möbus stellt bei der Direktvermarktermesse seinen Holzbachhof vor

Das Thema

Die Direktvermarktermesse findet seit 2007 in der Region statt. Am Sonntag treffen sich Erzeuger und Verbraucher in der Ederberglandhalle in Frankenberg. So auch die Familie Möbus aus Gemünden.

VON CHRISTINE HEINZ

GEMÜNDEN. Es duftet im Verkaufsraum: Schokoladennudeln, Wurst- und Käsesorten, Eier, Gemüse, Marmeladen und Liköre finden sich im Hofladen der Familie Möbus auf dem Holzbachhof in Gemünden. Ihre Produkte präsentieren Möbus' auch bei der diesjährigen Direktvermarktermesse, die am Sonntag in der Ederberglandhalle in Frankenberg stattfindet.

Die 27 verschiedenen Nudelsorten stellen Carola und Jens Möbus mit einer eigenen Nudelmaschine selbst her. Teilweise gibt es die Produkte auch ohne Ei für Allergiker, erklärt Jens Möbus.

Bärlauchwelle und Röschen

Neben dem Klassiker Spaghetti gibt es auch noch Produkte mit klangvollen Namen wie „Bärlauchwelle“ oder „Röschen“. Im Trend ist im Moment besonders die Sorte



Ist stolz auf ein buntes Sortiment: Das Ehepaar Möbus mit Sohn Jonas im eigenen Hofladen in Gemünden.

Foto: Heinz

„Chilliwelle“. „Die Leute trauen sich immer mehr an die scharfen Sachen heran, das merken wir hier auch“, sagt Jens Möbus. Mit dem ausgefallenen Sortiment versucht sich die Familie von anderen Anbietern und den Supermärkten abzuheben.

HNA

Aus der Wirtschaft

Den Hofladen der Möbus' gibt es mittlerweile seit zehn Jahren. Der Betrieb ist seit Ge-

nerationen in Familienbesitz. Das Hoffest, das alle zwei Jahre gefeiert wird, lockt viele Menschen aus der Region an. Am vergangenen Sonntag fand das letzte Fest statt, das nach Schätzung der Möbus' 1000 Menschen anzog.

Bei so viel Ansturm kann es dann auch mal passieren, dass Produkte ausverkauft sind. „Die Marmeladen Josta-Beere und Amaretto-Kirsch sind aus“, sagt Carola Möbus bedauernd. „Dabei steht doch jetzt am Sonntag die Direktvermarktermesse an.“ Auch das unterscheidet den kleinen Familienbetrieb von den größeren Supermarktketten: Die Ware ist nun mal saisonal und nicht unbegrenzt über das ganze Jahr verfügbar. „Die Kunden lernen hier schnell, welches Obst und Gemüse wann Erntezeit hat. Manche fragen aber auch schon nach Kirschmarmelade, wenn die Obstbäume noch nicht mal blühen“, lacht Carola Möbus.

Gerade die Marmeladen und Geesee würden besonders viel Arbeit machen. „Für die Sorte Löwenzahnblüte werden die Blüten von Hand gepflückt und verarbeitet“, er-

klärt Carola Möbus.

Zum Betrieb gehören auch noch Hühner, Schweine und 80 Milchkühe. Das Besondere hierbei: Im Gegensatz zu vielen anderen Höfen stehen die Rinder hier auf Stroh, dürfen im Sommer auch auf die Weide, und sind nicht in Liegeboxen untergebracht. Der Betrieb baut das Futter für seine Tiere selbst an, ebenso wie Weizen. Bei so viel Arbeit sind fleißige Hände gefragt: Neben den Möbus arbeiten noch ein Angestellter und zwei Auszubildene im landwirtschaftlichen Betrieb mit.

Auf der Messe am Sonntag in Frankenberg ist die Familie mit einem Stand vertreten.



Aus eigener Produktion: Nudeln von der Familie Möbus.

HINTERGRUND

Kulinarik und Kunst aus der Region

Vom Fachdienst Landwirtschaft des Landkreises Waldeck-Frankenberg wird auch in diesem Jahr die Direktvermarktermesse ausgerichtet. Die Veranstaltung findet am kommenden Sonntag, 14. September, in der Ederberglandhalle in Frankenberg statt. Das Motto in diesem Jahr: „Das Beste aus Waldeck-Frankenberg“. Erwartet wer-

den über 100 Direktvermarkter und Kunsthandwerker aus dem Kreis, die ihre Produkte präsentieren. Außerdem gibt es ein buntes Rahmenprogramm geben. Die Messe dient dem gemeinsamen Dialog von Erzeugern und Verbrauchern. Die Kunden sollen ihre Region auch von der kulinarischen und künstlerischen Seite erleben. (che)