



AROLSER

„Total Regional“
Dritter Markt am Schloss in
Bad Arolsen ■ SEITE 9

Arolser Zeitung

Highlight für Barockstadt

Schlemmereien, Unterhaltung und Kunsthandwerk beim Markt am Schloss am 10. Mai

120 Direktvermarkter mit Produkten aus Waldeck-Frankenberg werden beim Markt am Schloss am Muttertag, 10. Mai, in Bad Arolsen erwartet. Kulinarische Genüsse und musikalische Unterhaltung werden vor barocker Kulisse geboten.

VON ARMIN HASS

Bad Arolsen. Der Erfolg der beiden vorherigen Märkte hat den veranstaltenden Landkreis Waldeck-Frankenberg ermutigt, die Direktvermarktermesse erneut im Schlosshof auszurichten. „Die Fortsetzung des Projekts hat sich förmlich aufgedrängt“, sagt Bürgermeister Jürgen van der Horst gestern bei der Vorstellung des Programms durch den Dezernenten für Verbraucherschutz und Direktvermarktung beim Kreis, Fritz Schäfer, Dorothea Loth, Wilhelm Spangenberg (beide Fachdienst Landwirtschaft), Werner Schüttler (Sparkasse), Peter Hackel (Welcome Hotel), Achim Frese (Fürstliche Hauptverwaltung), Bürgermeister van der Horst und Wilhelm Müller (Touristik-Service).

Unter dem Motto „Total regional“ werden die besten Seiten des Kreises an Eder und Diemel präsentiert. „Wir wollen den Menschen aus der Region ein Bild von der Leistungsfähigkeit der Produzenten vermitteln und auch Touristen ansprechen. Schließlich gibt es kein besseres Mitbringsel als eine Ahle Worscht“, sagte Fritz Schäfer, der selbst als Direktvermarkter Fleischspezialitäten anbietet.



Dorothea Loth (Fachdienst Landwirtschaft) präsentiert das Plakat zum dritten Markt am Schloss. Unser Bild zeigt sie mit v.l.: Achim Frese (Fürstliche Hauptverwaltung), Bürgermeister Jürgen van der Horst, Fritz Schäfer, Dezernent für Verbraucherschutz und Direktvermarktung, Werner Schüttler (Sparkasse), Peter Hackel (Welcome Hotel), Wilhelm Spangenberg (Fachdienst Landwirtschaft), Wilhelm Müller (Touristik-Service).
Foto: Armin Haß

Der Muttertag sei gezielt ausgewählt worden, er eigne sich dazu, die Ehefrau einmal zum Essen einzuladen oder bei einem heimischen Kunsthandwerker ein Schmuckstück zu erstellen, das nicht aus Fernost stammt.

„Region“ begrenzt

Der Begriff „Region“ werde unterschiedlich interpretiert, räumte Dorothea Loth vom Fachdienst Landwirtschaft ein, das reiche von 15 bis 500 Kilometer. Doch der Landkreis habe bereits vor neun Jahren festgelegt, dass damit bei den hiesigen Veranstaltungen „Produkte aus Waldeck-Frankenberg“ gemeint sind.

Unter dem Logo „Regionales – Produkte aus Waldeck-Frankenberg“ werden unterschiedliche Köstlichkeiten – von Krusten- und Spießbraten über Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Steaks und Bratwürstchen bis

hin zu Brezeln – feilgeboten. Dazu Käse, Gemüse, Schinken, Liköre, Imkereiprodukte oder Säfte sowie handwerkliche Erzeugnisse. Das Spektrum reicht von Schmuck über Filzarbeiten, Textilien, Seifen und Naturkosmetik bis hin zu Gartenmobiliar.

Konzerte

Das musikalische Rahmenprogramm auf der Bühne gestalten die Band „thunderlight“ aus Bottendorf mit Rockklassikern, die in Korbach aufgewachsene Sängerin Ines Kemna (Hann. Münden) und die Tanzgruppe „Gaudium Saltandi“ aus Landau in historischen Kostümen.

Zudem werden Bogenschießen und eine Verlosung regionaler Waren angeboten. Eine Überraschung ist ebenfalls vorgesehen.

„Wir bieten unsere Gastfreundschaft“, sagt der Direktor des Welcome Hotels, Peter Ha-

ckel. Schließlich seien bisher viele Besucher zu dem Markt am Schloss gekommen: „Das ist ein Highlight für Arolsen.“

Für das Hotel ist der Markt eine gute Gelegenheit, das Ergebnis der fast vollendeten Neugestaltung und Modernisierung im Bereich des ehemaligen Gartenhauses zu präsentieren: „Ein Grund zum Feiern“, freut sich Hackel (siehe weiteren Bericht).

Bis zum 1. März können sich interessierte regionale Produzenten noch bei Dorothea Loth anmelden, Telefon 05631/954840, E-Mail: dorothea.loth@landkreis-waldeck-frankenberg.de, Internet www.regionales-waldeck-frankenberg.de

Waldeck-Frankenger Direktvermarkter werden sich vom 26. Februar bis zum 1. März in der Frankfurter Messehalle bei der Ausstellung „Land und Genuss“ schätzungsweise 25 000 Besuchern vorstellen.