

Donnersberger Genussmarkt: Regionale Köstlichkeiten im Fokus

Der Donnersberger Genussmarkt in Niefernheim lud 20 regionale Anbieter ein, Feinkost zu präsentieren und Kontakte zu knüpfen.

Der Donnersberger Genussmarkt, der am Sonntag im Weingut Bremer stattfand, erfreute sich eines regen Publikumszuspruchs. Bei dieser vierten Auflage waren 20 Anbieter aus der Region vertreten, die eine Vielzahl kulinarischer Köstlichkeiten anboten. Die offene Hofarchitektur des Weinguts bot nicht nur genügend Schatten, sondern auch eine einladende Atmosphäre für alle Besucher.

Ein Höhepunkt des Marktes war der Beitrag von Anna-Lisa Scharff, die zum zweiten Mal ihre hochwertigen Öle von der Wartenberger Mühle präsentierte. „Es ist eine tolle Gelegenheit, mit anderen regionalen Produzenten ins Gespräch zu kommen und Netzwerke zu knüpfen“, bemerkte sie erfreut. Eva Schmitz, Betreiberin des beliebten Café-Bistros „Backstubb“, fügte hinzu: „Ich bin seit der ersten Veranstaltung dabei und jedes Mal ist es sehr belebt hier. Es ist schön zu sehen, wie viele Menschen sich für regionale Produkte interessieren.“

Vielfalt der regionalen Produkte

Die Auswahl an angebotenen Produkten auf dem Markt war beeindruckend. Von fermentierten Nüssen, speziellen Senfsorten bis hin zu exquisiten, selbst gemachten Feinkostsoßen, fanden die Feinschmecker viele neue Geschmackserlebnisse. Besonders hervorzuheben ist die Teilnahme von Nina Klos, die mit ihrer

preisgekrönten Pralinenmanufaktur erstmals am Markt dabei war. „Ich freue mich sehr über die positive Resonanz. Ich denke, ich werde nächstes Jahr sicher wiederkommen“, meinte sie.

Ein weiterer erfolgreicher Stand war der von Heidi Zies, die zusammen mit ihrem Förderverein Marmeladen, Gelees und Pfefferminztee verkaufte. Die Einnahmen fließen in ein Projekt zur Restaurierung des Niefernheimer Glockenturms, das durch großangelegte Sponsoren bereits viel Unterstützung erhalten hat. Auch das Ehepaar Ochs, das frische Eier und Nudeln anbot, war begeistert von ihrem ersten Auftritt auf dem Markt. „Es war überwältigend. Wenn es möglich ist, sind wir nächstes Jahr definitiv wieder hier“, sagte Ulrike Ochs.

Das Weingut Bremer selbst präsentierte stolz seine Weine. Kellermeister Michael Acker erinnerte sich an seine Anfänge im Weingut und berichtete von seiner ersten Begegnung mit der Familie Bremer im Jahr 2013. „Es ist unglaublich zu sehen, wie das Weingut, das vor 150 Jahren seine Weine nach Übersee verkaufte, heute so lebendig ist“, erklärte er. Der Handel zwischen Bremer und Acker wurde schnell geschlossen, und die Tochter Rebecca Bremer übernahm die Verantwortung für den traditionsreichen Betrieb.

Die Organisation des Donnersberger Genussmarkts lag in den Händen von Rainer und Ingrid Schulmeyer aus Standenbühl, die in Zusammenarbeit mit dem Weinforum und dem Donnersberg-Touristikverband für die Durchführung verantwortlich waren. Rainer Schulmeyer erklärte, dass die Motivation, diesen Markt ins Leben zu rufen, darin lag, sich von anderen Märkten abzuheben. „Hier konzentrieren wir uns auf die direkten Produzenten, die ihre Waren selbst anbieten“, sagte er. Für Schulmeyer wird das Jahr 2026 eine Veränderung mit sich bringen, da er sich dann aus Altersgründen von der Organisation zurückziehen möchte. „Dann habe ich mein persönliches Altersjubiläum erreicht“, fügte er mit einem Lächeln hinzu.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de