

Regional produziert: Vorteil überwiegt

Kathy Beys-Stiftung: Sonntag öffnet der „Regiomarché“ in der Aula Carolina

AACHEN. „Warum muss man Milch oder Käse über hunderte von Kilometern mit schweren Lkw transportieren, wenn man sie auch hier produziert bekäme. Und zwar erheblich umweltfreundlicher“, sagt Klaus Dosch, wissenschaftlicher Leiter der Aachener Stiftung Kathy Beys und setzt hinzu: „Wenn Nordsekrabben nur zum Pulen in einen anderen Kontinent transportiert werden und anschließend den weiten Weg wieder zurück machen, ist meiner Meinung auch etwas grundlegend falsch“, wirbt Dosch intensiv für die regionale Vermarktung von hier produzierten Lebensmitteln. Auf einem eigenen Markt, „Regiomarché“ genannt, soll nun in der historischen Aula Carolina am kommenden Sonntag, 4. Februar, von 11 bis 16 Uhr für die regionalen Spezialitäten geworben werden.

Dosch erklärt: „Regiomarché wurde bereits vor Jahren maßgeb-

lich von der Aachener Stiftung Kathy Beys aus der Taufe gehoben und verfolgt das Ziel der regionalen Vermarktung von Lebensmitteln sehr intensiv. Regiomarché wurde von der EU, der Euregio-Maas-Rhein, dem Land Nordrhein-Westfalen, der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens und von niederländisch Limburg bis zum 31. Dezember unterstützt.“ Jetzt sei sie eigenwirtschaftlich tätig und nur noch die Aachener Stiftung sei als finanziel-

ler Helfer im Boot, so Dosch, der sich freut, dass Regiomarché mittlerweile auf eigenen Füßen steht. „Ob aus biologischem Anbau oder aus verantwortungsbewusstem konventionellen Anbau – erstes Kriterium ist für die Mitglieder von Regiomarché die regionale Erzeugung der Lebensmittel“, sagt Dosch. Die Produkte würden in der Region Aachen angebaut und verarbeitet. „Wo dies aus naheliegenden Gründen nicht möglich ist, wie zum Beispiel bei Kaffee oder Schokolade, erfolgt aber die Veredelung und Verarbeitung regional“, lobt Dosch. Dieses Vorgehen erhalte und schaffe Arbeitsplätze in der Region, zudem erhalte der Produzent einen besseren Preis, „weil er nicht von großen Lebensmitteldiscountern ausgequetscht wird“. Das Kaufen von Produkten aus der Region schone nicht nur die Umwelt, es helfe auch die Kaufkraft in der Region zu halten. (rub)

Der neue Trend: „regional produziert“

- ▶ In der Aula Carolina werden am Sonntag viele Köstlichkeiten präsentiert – auch Bier aus Gulpen sowie Bisonfleisch aus der Eifel. Käse aus Deutschland, den Niederlanden und Belgien ist auch zu verkosten.
- ▶ Nähere Infos unter www.regiomarche.net