

Interview mit Kammergeschäftsführer Peter Levsen Johannsen

50 Jahre Topqualität aus Schleswig-Holstein

In der Halle der Landwirtschaftskammer wird sich in diesem Jahr alles um das Jubiläum des Gütezeichens drehen. Das Bauernblatt hat nachgefragt, was die Besucher erwartet.

Die Norla hat in den letzten Jahren einen stetigen Aufwärtstrend erfahren. Sie sind Geschäftsführer der Kammer und auch Geschäftsführer der MesseRendsburg. Was sind aus Ihrer Sicht die Gründe, welche die Norla so attraktiv für die Messebesucher machen?

Peter Levsen Johannsen: Für die Landwirte in Schleswig-Holstein ist die Norla wieder ein echter Pflichttermin geworden, einerseits um sich über die neueste Produktionstechnik zu informieren, andererseits aber auch um Berufskollegen zu treffen. Doch auch für Verbraucher ist die Messe durch ihr breit aufgestelltes Angebot sehr attraktiv geworden. Gerade in diesem Jahr zur Landestierschau ziehen die vielen

Tierarten und -rassen, die es zu sehen gibt, die Besucher, vor allem Familien mit Kindern, magisch an. Der eine oder andere schätzt auch die kulinarische Vielfalt vor allem regionaler typischer Produkte aus Schleswig-Holstein, wie es sie zum Beispiel in der Halle der Landwirtschaftskammer gibt. Für viel Fahrspaß für die Kleinen mit Trecker, Mähdröschler und Co. sorgt unter anderem unser Miniaturbauernhof.

Die Landwirtschaftskammer präsentiert in ihrer Halle und auf der Freifläche zwischen Halle und Landfrauenpavillon jedes Jahr ein aktuelles Thema. Worauf dürfen die Messebesucher sich in diesem Jahr freuen?

In diesem Jahr steht bei uns das Gütezeichenjubiläum im Vordergrund. Seit 50 Jahren werden Qualitätslebensmittel aus Schleswig-Hol-



„In diesem Jahr steht das Gütezeichenjubiläum im Vordergrund“, sagt Peter Levsen Johannsen, Geschäftsführer der Kammer und MesseRendsburg.

stein mit dem blau-grünen Zeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet. Der Qualitätsausschuss prämiiert mit dem Siegel sowohl Produkte aus der Urproduktion wie Kartoffeln, Gemüse oder

Frischfisch als auch weiterverarbeitete Erzeugnisse wie Milchprodukte, Wurstwaren, Fischerzeugnisse und Getränke aus der Region. Zur Norla präsentieren in der Halle der Landwirtschaftskammer zahlreiche Erzeuger die genussreiche Vielfalt unter dem Dach des Gütezeichens. An den Ständen darf probiert werden, viele Aussteller laden auch zum Mitmachen ein – zum Beispiel an die Apfelsaftpresse der Obstquelle.

Wie können die Verbraucher Lebensmittelqualität in der Halle der Landwirtschaftskammer aktiv erleben?

Lebensmittelqualität wird in den Prüfkriterien des Gütezeichens unter anderem sensorisch erfasst, also durch Schmecken, Fühlen und Riechen. Dazu gibt es in der Halle zahlreiche Gelegenheiten. So werden am Kartoffelstand verschiedene Sorten zur Verkostung angeboten, darunter auch eine Auswahl an alten Sorten in ungewöhnlichen Farben

Gütezeichen-Jubiläum in der Halle der Landwirtschaftskammer

In ihrer Halle auf dem Messegelände lädt die Landwirtschaftskammer bei der diesjährigen Norla zum Jubiläum ihres Gütezeichens ein. Seit 50 Jahren steht das blau-grüne Prüfzeichen für hohe Produktqualität aus der Region. Dabei wird von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Frischfleisch bis zu den weiterveredelten Produkten der Ernährungswirtschaft eine breite Vielfalt an heimischen Lebensmitteln geprüft und ausgezeichnet.

Viele Produkte können in und vor der Halle der Landwirtschaftskammer probiert, erlebt und selbst geprüft werden. Rund um die Kartoffel heißt das: alte Sorten kennenlernen, verschiedene Kartoffelsorten verkosten, frische Knollen am Rüttler selbst sortieren, Kartoffeln vor der Halle direkt vom Hänger kaufen und vielleicht noch schnell in der Halle auf ihren Stärkegehalt testen.

Auch rund um den Apfel gibt es viel zu erleben. Ernst und Doris Schuster zeigen die große Sortenauswahl der Obstquelle und bieten Apfelsaftspezialitäten an. An

der Apfelsaftpresse können Besucher selbst Saft herstellen. Auch viele andere Produkte des Direktvermarktervereins „Nordbauern Schleswig-Holstein“ können in der Halle erlebt werden. Frische Milcherzeugnisse aus der Meierei Horst, Biomilch von den Öko-Melkburen, Leckerer vom Angler Sattelschwein, Vielfalt von der Käsestraße, Ziegenmilchprodukte – viele

der heimischen Spezialitäten gibt es nur direkt beim Erzeuger. Der Glückstädter Matjes ist diesem Jahr in den EU-Herkunftsschutz aufgenommen worden. Anlässlich dieser Auszeichnung zeigt Henning Plotz, was einen echten Matjes ausmacht und wie die an der Gräte gereifte Delikatesse filetiert wird. Fische in ihrem Element können am Fischbecken der Binnenfi-

schsch und Teichwirte beobachtet werden. Von den verschiedenen Fischarten und ihren Lebensräumen von Binnengewässern über die Meere bis hin zur Aquakultur weiß Fischwirtschaftsmeister Abrecht Hahn viel zu erzählen. Neben zahlreichen Hintergrundinformationen gibt es natürlich auch leckere Fischrezepte zum Mitnehmen und Ausprobieren.

Zu einem Geburtstag gehören ja auch Geschenke. In diesem Fall sind diese für die Besucher vorgesehen – allerdings ist zuvor etwas Einsatz erforderlich. So erhalten alle Teilnehmer des Quiz, bei dem es prall gefüllte Gütebüten zu gewinnen gibt, zusätzlich ein Los für die große Jubiläumsverlosung. Die Gewinne reichen vom Kühlschrankschrankmagneten bis zum ganzen Holsteiner Katenschinken. Wer gleichzeitig Gutes tun möchte, ist aufgefordert, sein Glück zu teilen und eine kleine Spende für die Aktion „Mach Mittag“ zu leisten. Aus den Einnahmen werden warme Mittagessen für sozial benachteiligte Kinder aus dem Kieler Raum finanziert.



Royale Schönheiten repräsentieren die Kartoffeln und andere Produkte, die mit dem Gütesiegel ausgezeichnet sind, auf der Norla. Foto: pm