

aus unserem Archiv vom 25. Juli 2010

Regionale Produkte ins Regal

Von unserem Mitarbeiter Christoph Strouvelle Von Ilse Rosenschild

Seit Jahren bemühen sich die Verbandsgemeinden Hermeskeil und Thalfang sowie die Einheitsgemeinde Morbach um die gemeinsame Vermarktung von regionalen Produkten. Es haperte bislang an einer Organisation oder einem Dienstleister, der das in die Hand nimmt. Jetzt kommt Bewegung in die Sache.



Hunsrücker Schmier, Wurst und Marmelade sollen künftig gemeinsam vertrieben werden.

Morbach/Thalfang/Hermeskeil. Stolz präsentierten Verantwortliche der Verbandsgemeinden Hermeskeil und Thalfang sowie der Einheitsgemeinde Morbach vor drei Jahren die ersten regionalen Produkte, die die drei Kommunen auf dem Weg zu einer gemeinsamen Dachmarke vermarkten wollten: einen Prototyp der "Hunsrücker Schmier", einem 300 Gramm schweren Roggenbrötchen mit Hackfleischfüllung. Das regionale Produkt ist sogar schon als Marke geschützt. Hinzu kommt ein Hunsrücker Bündel, eine Art Präsentkorb mit einem "Hermeskeiler", dem traditionellen Spazierstock aus der Hochwaldstadt, gefüllt mit einer Reihe von regionalen Produkten. Drei Jahre später ist man noch nicht viel weiter. "Die Produkte liegen in Serienreife vor", sagt Michael Hülpes, Bürgermeister der VG Hermeskeil. An der Umsetzung hapert es.

Die Lokale Aktionsgruppe (LAG) Erbeskopf, die inzwischen die Federführung übernommen hat (der TV berichtete), hat bislang keinen Träger für das Marketing gewinnen können. Die LAG ist eine von zwölf im Land, die Projekte koordiniert, die von der EU bezuschusst werden.

Für die Rathäuser sei die Vermarktung mit zu viel Aufwand verbunden, sagt Hülpes. Auch Einrichtungen wie der Naturpark Saar-Hunsrück und die Hunsrück-Touristik hätten aus Kapazitätsgründen abgewunken. Gedacht werde derzeit an einen privaten Dienstleister. "Wir arbeiten an dem Thema mit Hochdruck."

Neuestes Produkt ist ein Geschenkset

Unterdessen sind einzelne Kommunen vorgeprescht. In der Tourist-Information Thalfang können regionale Produkte wie Honig, Marmeladen oder selbst hergestellte Liköre erworben werden. "Die Touristen haben nach einheimischen Erzeugnissen gefragt", sagt Daniel Thiel von der Tourist-Information.

Auch Rezeptbücher für Hunsrücker Küche mit Anleitungen für das Kochen von Kappessupp (Kohlsuppe) oder Stambes-Pannkiechelcher (Kartoffelpfannkuchen) sind im Sortiment. Das neueste Produkt in der Palette ist ein Geschenkeset, das es sowohl in einer herzhaften Variante mit Wurst und Likör oder in einer süßen Ausführung mit Marmelade und Honig angeboten wird. Auch die Morbacher beschreiten inzwischen eigene Wege.

In der Einheitsgemeinde gibt es derzeit einen Arbeitskreis, der ein Konzept entwickeln soll. Gedacht ist an ein eigenes Verkaufsregal, in dem die Produkte - vermutlich inklusive Hunsrücker Schmier und Hunsrücker Bündel - angeboten werden sollen. Details stehen noch nicht fest. Das Verkaufsregal soll bei der Morbacher Gewerbeschau im Oktober vorgestellt werden.

Das Ziel der gemeinsamen Vermarktung und die Entwicklung einer Dachmarke Hunsrück will Eibes nicht aus den Augen verlieren.

In Morbach will man die gemeinsamen Bemühungen nicht torpedieren, sondern ein praktisches Zeichen setzen.

MEINUNG

Dynamik durch Neustart

Bei der gemeinsame Vermarktung regionaler Produkte, wie sie Morbach, Thalfang und Hermeskeil planen, hat sich lange Zeit wenig getan. Das ist erklärbar. Aber es ist bedauerlich, zumal die Wettbewerber in der Eifel, im Soonwald und an der Nahe längst auf dem Weg sind. Es mag sein, dass Organisationen wie der Naturpark Saar-Hunsrück oder die Hunsrück-Touristik ein solches Projekt personell nicht gestemmt bekommen. Es zeigt dennoch, dass die Hürden auf dem Weg zu einer gemeinsamen Dachmarke weiter hoch sind. Deshalb ist es richtig, dass derzeit mit einzelnen Konzepten gestartet wird. Wenn Hunsrücker Produkte endlich gebündelt auf dem Markt sind, gewinnt das gemeinsame Projekt hoffentlich an Fahrt.**i.rosenschild@volksfreund.de**

© volksfreund.de | Alle Rechte vorbehalten