

# Pfannkuchen von der Schaufel

Der „Slow Food“-Genussmarkt im Kennelbad bot regionale Lebensmittel in vielen Variationen.

Von Sibylle Haberstumpf

**Braunschweig.** 30 Stände, 3200 Besucher – der Genussmarkt im Kennelbad stieß am Sonntag einmal mehr auf reges Interesse. Seit fünf Jahren wird der Markt für regionale Lebensmittel vom Verein „Slow Food“ veranstaltet.

Organisatorin Gisela Dietze erklärte: „Wir haben Produzenten und Händler aus der ganzen Region ausgesucht, die ihre Produkte traditionell herstellen und sie nach guten und fairen Bedingungen anbauen.“ Denn bei genussvollem Essen gehe es vor allem um Vertrauen – und um Transparenz: „Die steigende Zahl an Lebensmittelskandalen verunsichert viele. Hier können sie mit dem Erzeuger direkt in Kontakt kommen und nachfragen. Das ist unser Grundgedanke.“

Besucherin Ricarda Liebrecht, zum dritten Mal beim Genussmarkt, verriet: „Die Artenvielfalt ist beeindruckend. Man lernt immer etwas Neues kennen, kann viel mitnehmen und ausprobieren.“

Das Angebot war dabei nicht nur breit, sondern auch interessant: Die Arbeitsgemeinschaft Streuobst schenkte Apfelsaft aus; es gab Bio-Brot, frische Wildkräuter, Räucherforellen, Eis aus Ziegenmilch, veganen Kuchen, fairen Kaffee, seltene Tomaten und Wildbratwurst.

Ganz neu im Programm: ein Stand mit handgemachter Seife. Vier Euro das Stück. Kein Schnäppchenpreis – aber gefragt bei Freunden der Naturkosmetik, die ein Dufterlebnis mit ätherischen Ölen, Kräutern oder Milch



Erlebnispädagogin Anke Kossak erklärte Mirco Chmielnik wie ein „Schaufelpfannkuchen“ gebraten wird.

Foto: Sibylle Haberstumpf

und Honig mögen. Im Angebot waren klassische Düfte wie Lavendel oder Rose, aber auch Ungewöhnliches – etwa die Sorte Kaffee, die, laut Hersteller, mit gemahlener Kaffeebohnen für ein besonders starkes Peeling sorgt.

Die auffälligste Marktneuheit: Anke Kossaks „Schaufelpfannkuchen“. Die Naturpädagogin hatte ihren Stand dafür als eine Art Lagerfeuer gestaltet. Pfannkuchenteig aus Mehl, Eiern und Mineralwasser konnte dort auf einer rusti-

kalen Edelstahlschaufel über offenem Feuer selbst gebraten werden. Es kostete zwei Euro – und eine Portion Überwindung. „Der Respekt vor den Flammen ist da, aber man verliert bald die Angst“, sagte Anke Kossak. „Hat Spaß gemacht“, bestätigte Mirco Chmielnik, der sich als erster ans Feuer traute. Bei ihm sprang der Funke über – Verlobte Mandy Jähring konnte er mit einem geschickt geformten Herz-Pfannkuchen begeistern.