

Heimatgefühl geht durch den Magen

Der Förderverein "St. Maternus" hat mit den Kartoffelfesten eine Eigenmarke für regionale Produkte geschaffen: Unter "Der Geschmack von Heimat - Merbis leckere(r)" bietet er Kartoffel-Gemüsesuppe, Kartoffel-Wurst und Panhas an.

VON NICOLE PETERS

WEGBERG "Wie bei Müttern" werden viele Menschen feststellen, die die leckere Kartoffel-Gemüsesuppe mit Mettwurst essen werden. Schön sämig und fein gewürzt, mit kleinen Gemüse- und Mettwurststückchen angereichert, verdient sie es, mit Muße Löffel um Löffel verspeist zu werden. Ist es oftmals auf dem Land bis heute üblich, die Kartoffeln länger zu kochen und damit die dickliche Suppen-Konsistenz zu erhalten, hat Fünf-Sterne-Metzger Heinz Kohlen noch zusätzlich Sahne hinzugefügt. Zusammen mit dem Förderverein "St. Maternus" Merbeck bietet er sie unter der Eigenmarke "Der Geschmack von Land und Heimat - Merbis leckere(r)" neben Kartoffel-Wurst oder Panhas an. Der Förderverein hatte im Jahr 2011 das erste Merbecker Kartoffelfest mit rund 15.000 und vier Jahre später das zweite mit annähernd 20.000 Besuchern zugunsten von Merbecks Pfarrheim und Pfarrbücherei ausgerichtet.

Eine der originellen Ideen etwa neben der Krönung von Kartoffelkönigen, Prämierung der besten Kartoffelsuppe und später des besten Kartoffelsalates oder der Herausgabe der Koch- und Landbücher "Himmel un Ääd" sowie "Land und Heimat" war die Entwicklung von Eigenprodukten. Immer unter Abbildung von Maskottchen "Merbi" mit sympathischer Knollennase und Krone brachte der Verein Mehl und Öl heraus. Die unverwechselbaren Produkt-Labels entwarf Diplom-Designer Michael Körner von der Agentur "artkonzeptkörner", der für die Marketing-Arbeit zuständig ist.

Im Jahr 2015 brachten sie zusammen mit der Metzgerei Kohlen zunächst die Kartoffel-Gemüsesuppe und später Kartoffel-Wurst heraus, denen Panhas folgte. Zu finden sind die köstlichen Erzeugnisse in den Regalen des Edeka-Marktes Endt in Wegberg und demnächst in Bauernläden der Region. Neben den verwendeten traditionellen Rezepten für die von einer Jury ausgewählten Suppe, der eigens kreierten Wurst und dem Panhas, den es nur unter diesem Namen in Dosen zu kaufen gibt, erinnern auch die historischen Fotografien der Etiketten an die alte Zeit.

Heinz Kohlen ist dabei an einer originalen Fleischfüll-Maschine in der Familienmetzgerei neben Vater Heinrich und einem langjährigen Angestellten zu sehen. "Den Betrieb hat unsere Familie 1901 gegründet", erzählt Heinz Kohlen stolz, "das Bild ist vor rund 40 Jahren in den 1970er Jahren aufgenommen worden." Nach wie vor werde bei ihm die Wurst in Handwerksarbeit hergestellt. Eine Modernisierung habe beispielsweise die Antriebstechnik erfahren. "Wir stellen unsere Ware nach alter Tradition in der Dorfmetzgerei her", bekräftigt Kohlen, "auch durch den Bezug von Schweinen bei ausgewählten Bauern möchte ich mich absetzen." Die Region sei traditionell eine Kartoffelgegend und es seien entsprechend immer viele Rezepte entworfen worden. Auf der Fotografie zur Kartoffel-Gemüsesuppe sind Teilnehmerinnen einer Kochschule Ende der 1930er Jahre in Köln und auf der Abbildung für den Panhas die Szene einer früher üblichen Hausschlachtung zu sehen. Diese regionalen Produkte sind etwas Ursprüngliches, das man nicht jeden Tag bekommt, sagen die Mitglieder des Fördervereins "St. Maternus". Und den Trend zum Ursprünglichen haben sie bei den Kartoffelfesten verfolgt und einen großen Zuspruch durch hohe Besucherzahlen erhalten. Aus ganz NRW waren Menschen gekommen, um die Landmärkte mit all ihren Facetten zu erleben. Bei der Vermarktung der innovativ aufgelegten Speisen befindet sich der Ideengebende Verein noch in der Anfangszone - durch Gespräche mit Besitzern von Bauernläden versuchen die Mitglieder Rita Körner und Andreas Theißen zurzeit, die Abnahme zu puschen. "Der Erlös aus Festen, Buch- oder Produktverkauf geht in erster Linie in den Erhalt unseres Pfarrheims, des Merbecker Wohnzimmers", betont Zweite Vorsitzende Melanie Breuer-Eickels, "er ist also für Heimat und örtlichen Zusammenhalt gedacht." Falls das Pfarrheim verlorengelange, hätte der Ort keine Möglichkeit mehr, in größeren Gruppen etwa zu kulturellen Veranstaltungen zusammen zu kommen. Also, empfiehlt sie, für einen guten Zweck: "Doseninhalt erwärmen und Heimat genießen."