

# Die Heimat schmecken

Interessengemeinschaft hat jetzt einen festen Platz für ihre „echt Orschel“-Produkte



Diese Blumenvasen steuern die Oberurseler Werkstätten bei.

Bisher machte die Interessengemeinschaft „echt Orschel“ vor allem bei großen Veranstaltungen wie dem Herbsttreiben auf sich aufmerksam. Nun will die Gruppe das Projekt auf professionellere Beine stellen – dazu gehört auch eine Verkaufsstelle.

**Oberstedten.** Die Heimat stärken – das wollen die Mitglieder der Interessengemeinschaft „echt Orschel“. Vor einem Jahr begann die Gruppe, Produkte aus der Brunnenstadt und der näheren Umgebung gemeinsam zu vermarkten. Nun machen die 14 Mitglieder (siehe Info-Box) den nächsten Schritt: Sie haben eine erste offizielle Verkaufsstelle für die „echt Orschel“-Produkte eröffnet.

Auf dem Hof Kofler in Oberstedten (Mariannenweg) gibt's eine Auswahl, die von Apfelsecco über Honig aus dem Maasgrund bis hin zu Blumenvasen aus Oberurseler Kastanienholz reicht. In einem Regal sind die Produkte allesamt untergebracht. Darüber prangt das grünweiße Logo der Interessengemeinschaft mit der stilisierten Silhouette des Turms der St.-Ursula-Kirche.

Der Hof lag als Verkaufsstelle nahe, weil auch die Familie Kofler mit ihrem Gartenbaubetrieb bei „echt Orschel“ mit im Boot ist. „Wir beteiligen uns mit Sonnenblumen zum Selbstschneiden“, sagt Gisela Kofler. Weitere Verkaufsstellen will die Interessengemeinschaft nach Möglichkeit in Oberursel einrichten.

Rückenwind erhält die gesamte Aktion durch finanzielle Unterstützung des Flughafenbetreibers Fraport. Die Nachhaltigkeit des Projekts habe das Unternehmen überzeugt, freut sich Ute Petersen von der Interessengemeinschaft. Will die Gruppe doch mit „echt Orschel“ und seinen regionalen Produkten dazu beitragen, dass es auch in Zukunft Streuobstwiesen und Felder in und um Oberursel gibt.

Gäbe es keine Obstbauern oder Landwirte, die sich darum kümmern, würden diese Flächen schnell verbuschen beziehungsweise versteppen, weiß Cornelia Geratsch vom Amt für den ländlichen Raum des Hochtaunuskreises. „Das vergisst man oft.“ Ihr



Orscheler Genuss: Ute Petersen, Martin Trapp und Gisela Kofler (von links) lassen sich Kastanienbrot mit Mettwurst schmecken. Foto: Priedemuth



Aus Oberurseler Mirabellen entsteht dieser Edelbrand.



Auch Gläser mit Rapshonig gibt's in der neuen Verkaufsstelle.



Diese Mett- und Blutwurst wird in Stierstadt produziert.

Amt hatte im vorigen Jahr den Oberurselern mit einem Förderbetrag (1500 Euro) eine Starthilfe für ihr Projekt gegeben. „Sie sind die Ersten im Kreis, die sich eine Regionalmarke schaffen“, hebt Geratsch hervor.

Mit dem vierstelligen Betrag der Fraport – „wir haben vereinbart, die Summe nicht zu nennen“, so Petersen – wollen die Mitglieder „echt Orschel“ nun auf professionellere Beine stellen. Eine Satzung soll erarbeitet werden. Um „echt Orschel“ weiter finanzieren zu können, soll beispielsweise ein Teil des Erlöses aus dem Verkauf in Oberstedten in das Projekt fließen. Wer langfristig mitmachen möchte, soll zudem einen einmaligen Mitgliedsbeitrag zahlen.

Zudem will die Interessengemeinschaft eine stärkere Vernetzung der regionalen Anbieter erreichen. „Und wir wollen weiter wachsen“, betont Petersen. In diesem Jahr soll die Zahl der Mitglieder auf 20 steigen – so das Ziel.

Land- und Gastwirt Jörg Steden,

einer der Initiatoren von „echt Orschel“, kann sich beispielsweise vorstellen, auch Dienstleister in die Interessengemeinschaft aufzunehmen.

Der Feldkindergarten, den er gemeinsam mit dem „Landwirtschaftlichen Förderverein Oberursel und Umgebung“ gem in der Brunnenstadt etablieren würde, könnte ebenfalls dazugehören. Mit

Dienstleister sei allerdings nicht ein Heizungsbauer aus Oberursel gemeint, betont Projektkoordinatorin Petersen. Die Interessengemeinschaft wolle „grün bleiben“.

Wobei „grün“ auf Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft gemünzt ist. Sonst hätte vermutlich auch Jörg Steden, der ehrenamtliche Stadtrat der CDU ist, etwas dagegen. mj

## INFO Sie sind beim Projekt dabei

14 Mitglieder hat die Interessengemeinschaft „echt Orschel“ derzeit: Brennerei C. Burkard, Roth Obstbrände und Liköre, Hof Kofler, Imkerei Rabenhorst, Imkerin Iris Seehusen, BSO (Stadtwald Oberursel), Gebrüder Trapp, Johann Aumüller (förderndes Mitglied), Bäckerei Ruppel, Oberurseler Werkstätten, Alt-Oberurseler Brauhaus und die drei Altstadtthöfe Abt und Wirtz, Lohnkelterei und Landwirt Burkard sowie die Straußwirtschaft und

Kelterei Steden. Ihre „echt Orschel“-Produkte müssen bestimmte Kriterien erfüllen, beispielsweise dass die Rohstoffe dafür aus Oberursel und Umgebung stammen beziehungsweise die Erzeugnisse hier hergestellt wurden. Die Qualität muss durch Zertifikate wie vom Deutschen Imkerbund nachgewiesen werden. Weitere Informationen zur Interessengemeinschaft gibt's im Internet unter [www.echtorschel.de](http://www.echtorschel.de).