

Regionalmarkt lockt mit Produkten aus MYK

31 Aussteller bieten am 14. September in der Kulturhalle Ochtendung unter dem Motto „Deck den Tisch mit Heimat“ viele regionale Waren feil

Kreis MYK. Die Kulturhalle in Ochtendung verwandelt sich am 14. September erneut in ein Mekka für Liebhaber regionaler Köstlichkeiten und handwerklicher Qualität. Unter dem Motto „Deck den Tisch mit Heimat“ findet der Regionalmarkt in diesem Jahr bereits zum fünften Mal statt. Zwischen 10 und 16 Uhr haben Besucher die Gelegenheit, eine Vielzahl an regionalen Produkten zu entdecken und die einzigartige Marktatmosphäre zu genießen.

Tradition und stetiger Wachstum
Seit der Premiere im Jahr 2018 hat sich der Regionalmarkt in Ochtendung zu einer festen Größe in der Region entwickelt. Was einst mit nur 11 Ausstellern begann, hat sich inzwischen zu einem Anziehungspunkt für zahlreiche Direktvermarkter und Besucher gemauert. In diesem Jahr präsentieren 31 Anbieter aus Mayen-Koblenz und der näheren Umgebung ihre Erzeugnisse. Dass der Markt auf wachsendes Interesse stößt, beweist die Besucherzahl: In den vergangenen Jahren strömten jeweils über 1.000 Menschen in die Kulturhalle, um die Vielfalt der regionalen Produkte zu erleben.

Neue Aussteller bereichern Markt
Neben den bewährten Ausstellern, die auch in diesem Jahr wieder mit von der Partie sind, gibt es einige Neuzugänge, die das Angebot des Regionalmarkts bereichern. Der Obst- und Gemüsehof Dresden bringt neben frischem Obst und Gemüse auch Kräuter und Freilandblumen aus eigenem Anbau mit. Bei Hickmanns Hofladen erwartet die Besucher eine Auswahl an erstklassigen Fleischwaren, Milchprodukten und Käse. Besonders spannend sind die Angebote von „Little Leaves Microgreens“, die Mikrogrün aus Erbsen, Sonnenblumen und weiteren Gemüsesorten kultivieren, sowie die süßen Verführungen von „Two Darlings“, die Marmelade, Schokocreme und Gewürze anbieten. Auch Weinliebhaber kommen auf ihre Kosten: Das Heimat schmeckt! Mitglied „Wein & Wuzz“ präsentiert exquisite Wildspezialitäten und ser-



Beim Regionalmarkt werden hochwertige Produkte von Direktvermarktern aus dem Kreis Mayen-Koblenz und der Umgebung angeboten.

Foto: leckerMYK/Kappest

viert einen herzhaften Wildgulasch.

Vorträge rund um Kräuter und Co.
Neben dem vielfältigen Angebot an Ständen können sich Besucher auf zwei spannende Vorträge freuen. Um 11 Uhr entführt ein Vortrag in „Die Welt der Gewürze“, während um 14 Uhr die „Welt der Kräuter“ im Mittelpunkt steht. Die Vorträge beleuchten die Herkunft und den Anbau dieser essenziellen Zutaten und bieten Einblicke in deren Qualitätsunterschiede und Deklaration. Besonders spannend wird es, wenn die Teilnehmer die

Gewürze und Kräuter mit allen Sinnen erleben dürfen.

Kulinarische Genüsse und Infos

Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt: Von Kaffee und Kuchen über belgische Waffeln bis hin zu herzhaften Speisen wie Kürbissuppe und Forellenfilet wird eine breite Palette an regionalen Spezialitäten geboten. Die begleitenden Moselweine und Säfte runden das kulinarische Erlebnis ab. Auch die zahlreichen Informationsstände lohnen einen Besuch. So stellt die Initiative „leckerMYK“

regionale Leckereien zum Probieren bereit und lädt zu einem Gewinnspiel ein. Der Verein Slow Food Deutschland informiert über zukunftsfähige Lebensmittelsysteme, während der Obst- und Gartenbauverein Tipps zum naturnahen Gärtnern gibt. Weitere Stände beschäftigen sich mit Themen wie Abfallvermeidung und Umweltschutz.

Heimat schmeckt! feiert Jubiläum

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist die Jubiläumsausstellung des Vereins „Heimat schmeckt!“, der

sein 20-jähriges Bestehen feiert. In einer kleinen Fotoausstellung wird die Geschichte des Vereins lebendig, der sich seit zwei Jahrzehnten für die Förderung regionaler Produkte und traditioneller Handwerkskunst einsetzt.

① Weitere Informationen zur Veranstaltung erhalten Interessierte auf der Webseite www.leckermyk.de oder direkt bei Heike Matuschak unter Tel. 0261/108-432 beziehungsweise per E-Mail an Heike.Matuschak@kvmyk.de



Die Bachstelze

Spitzname „Wippstert“

Die Bachstelze, ein graziler und lebhafter Vogel, gehört zu den wohl bekanntesten Vogelarten im Landkreis Mayen-Koblenz. Mit ihrem charakteristischen schwarz-weißen Gefieder und ihrem unermüdlichen Schwanzwippen ist sie nicht nur ein Hingucker, sondern auch ein wichtiger Bestandteil unserer heimischen Natur. Die Bachstelze ist leicht zu erkennen: Ihr schlanker Körper, das lange Schwanzgefieder und die kontrastreiche Färbung machen sie unverwechselbar. Ihr Name leitet sich von ihrer Vorliebe für Gewässer ab – ob an Bächen, Flüssen oder Seen, die Bachstelze ist häufig in der Nähe von Wasser zu finden. Dort geht sie auf Nahrungssuche, bevorzugt nach Insekten und kleinen Spinnen, die sie mit schnellen, präzisen Bewegungen vom Boden aufliest oder geschickt aus der Luft fängt. Ihr ständiges Wippen mit dem Schwanz hat ihr in vielen Regionen den Spitznamen „Wippstert“ eingebracht. Die Wissenschaft ist sich nicht ganz einig über die Funktion dieses Wippens, aber es wird vermutet, dass es sowohl zur Kommunikation als auch zur Jagd auf Insekten dient. In Mayen-Koblenz findet die Bachstelze ideale Lebensbedingungen. Die vielfältige Landschaft mit ihren Flüssen, Bächen, offenen Feldern und landwirtschaftlich genutzten Flächen bietet ihr reichlich Nahrung und geeignete Brutplätze. Bachstelzen sind Bodenbrüter und bevorzugen halboffene Nischen, die sie in Gebäuden, unter Brücken oder in Steinhaufen finden.



Foto: AdobeStock_805636603

„leckerMYK Kürbiswochen“ bieten köstliches Programm im Landkreis

Vom 27. September bis 13. Oktober bei Gastgebern in Mayen-Koblenz Kulinarisches und Veranstaltungen erleben

Kreis MYK. Kaum eine andere Jahreszeit verkörpert so sehr das Gefühl von Gemütlichkeit und Wärme wie der herannahende Herbst. Und kein anderes Gemüse passt so perfekt zu dieser stimmungsvollen Zeit wie der Kürbis. Aus diesem Grund dreht sich bei den „leckerMYK Kürbiswochen“ vom 27. September bis 13. Oktober alles um das Fruchtbild, das wie kein anderes die Farbpalette des Herbstes und die Schönheit der Natur direkt auf den Teller bringt.

In den Themenwochen haben regionale Gastgeber, Winzer, Direktvermarkter und Touristiker 15 verschiedene Veranstaltungen organisiert, bei denen die Mayen-Koblenzer den Kürbis nicht nur genießen können. Die Angebote sind vielfältig und gleichermaßen interessant für Groß und Klein: Ob Genusswanderungen, Entdeckungstouren, Krimi-Dinner oder Planwagenfahrten – in den leckerMYK Kürbiswochen ist für jeden etwas dabei. Hier ein Überblick:

27. September, 18.00 Uhr: Herbst- Buffet mit Weinverkostung. Ort: AKZENT Hotel Roter Ochse, Hochstraße 27, 56321 Rhens. Info: E-Mail info@roter-ochse.de, Tel. 02628/2221.

28. September, 13.30 Uhr: Auf Entdeckungstour im Wald. Ort: Ohligs-Mühle, Mohlenweg, 56299 Ochtendung. Info: E-Mail touristik@maifeld.de, Tel. 02605/9615026.



Die „leckerMYK Kürbiswochen“ bieten Köstlichkeiten und Veranstaltungen für Jedermann.

Foto: Dmitrij Anton

29. September, 13.30 Uhr: Mosel-Feeling: Weinwanderung mit Aus-sicht. Ort: Weingut DötschHaupt, Lennigstraße 38, 56330 Kobern-Gondorf. Info: E-Mail info@weingut-doetsch.de, Tel. 02607/8497.

29. September, 15 Uhr: Genuss zum Erntedankfest: Spaziergang und Menü. Ort: Historische Mühle Vogelsang, Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach. Info: E-Mail info@muehle-vogelsang.de, Tel. 02605/1437.

2. Oktober, 19 Uhr: Kulinarischer Krimi-Abend im „Alten Kelterhaus“. Ort: Winzerhof Gietzen (Altes Kelterhaus), Moselstraße 70, 56332 Hatzenport. Info: E-Mail info@winzerhof-gietzen.de, Tel. 02605/952371 oder 0163/4689595.

3. Oktober, 11 Uhr: Kürbisgenuss in der „Essbaren Stadt“. Ort: Tourist-Information Andernach, Hochstraße 80/Stadthausgalerie, 56626 Andernach. Info: E-Mail hahn@andernach.net, Tel. 02632/98794835.

4. Oktober, 18 Uhr: Warm und lecker durch den Herbst. Ort: Katholische Familienbildungsstätte Mayen, Bäckerstraße 12, 56727 Mayen. Info: E-Mail info@landfrauen-myk.de, Tel. 02654/6972.

5. Oktober, 17.30 Uhr: Herbstlicher Abend voller Entdeckungen und Genuss – eine besondere Stadtführung. Ort: Tourist-Information Maifeld, Münsterplatz 6, 56294 Münstermaifeld. Info: E-Mail touristik@maifeld.de, Tel. 02605/9615026.

5. & 6. Oktober, 11 Uhr: Kürbisspaß für die Kleinen! Ort: Wacholderhütte, Neuer Weg 16, 56729 Langscheid. Info: E-Mail info@wacholderhuetten.de, Tel. 02655/1577

9. Oktober, 18 Uhr: Kürbis-Vielfalt in der Küche erleben. Ort: Hofladen Adams, August-Horch-Str. 24, 56751 Polch. Info: E-Mail info@hofladen-adams.de, Tel. 02654/2340.

11. Oktober, 19 Uhr: Nachts auf der Hütte – Taschenlampenführung. Ort: Sayner Hütte, In der Sayner Hütte 4, 56170 Bendorf-Sayn. Info: E-Mail info@saynerhuetten.de, Tel. 02622/9849550.

12. Oktober, 15 Uhr: Planwagenfahrt meets Kürbis. Ort: Hotel Pistono, Hauptstraße 30, 56332 Dieblich. Info: E-Mail info@hotelpistono.de, Tel. 02607/218.

12. Oktober, 15.30 Uhr: Wacholderheiden erleben und genießen. Ort: Landhaus Eifelschenke, Hauptstraße 9, 56729 Arft. Info: E-Mail info@eifelschenke.de, Tel. 0160/4315559.

13. Oktober, 10 Uhr: Wandern & Genießen im Kulturpark Sayn. Ort: Schloss Sayn (Portal Saynsteig), 56170 Bendorf-Sayn. Info: E-Mail werner.langhals@gmail.com, Tel. 0176/81352071.

13. Oktober, 10 Uhr: Wein & Kürbis auf Schritt und Tritt. Ort: Am Sportplatz, 56751 Gering. Info: E-Mail info@eifelpan.com, Tel. 0151/15279989.

① Mehr Infos unter www.leckermyk.de (bitte QR-Code scannen)

Gastgeber mit extra Karte in den leckerMYK-Kürbiswochen

Vom 27. September bis 13. Oktober laden 16 „leckerMYK-Gastgeber“ zu einer genussvollen Reise rund um den vielfältigen Kürbis ein und bieten ein abwechslungsreiches Angebot.

- Weingut & Winzerstube Brachendorf, Alken, Tel. 02605/2805
- Parkhotel „Am Schänzchen“, Andernach, Tel. 02632/920500
- Landhaus Eifelschenke, Arft, Tel. 0160/4315559
- Restaurant Lindenhof, Bendorf-Sayn, Tel. 02622/5410
- Historische Mühle Vogelsang, Brodenbach, Tel. 02605/1437
- Hotel Pistono, Dieblich, Tel. 02607/218
- Landhaus Halferschenke, Dieblich, Tel. 02607/7499154
- Wacholderhütte, Langscheid, Tel. 02655/1577
- Löffels Landhaus, Münstermaifeld, Tel. 02605/953773
- AKZENT Hotel Roter Ochse, Rhens, Tel. 02628/2221
- Restaurant Vulkan Waldfrieden, Wassenach, Tel. 02636/80960
- Hotel „Zur Post“, Welling, Tel. 02654/6311
- GG - Restaurant und Vinothek, Winnigen, Tel. 02606/4446021
- Gutsschänke Schaaf, Winnigen, Tel. 02606/597
- Klein's Fronhof, Winnigen, Tel. 02606/435
- Hotel Moselblick Winnigen, Winnigen, Tel. 02606/920810

