März 2015

# Erste Schnippel Party in Bad Oeynhausen

**GreenFairPlanet und Staatsbad laden zur ersten Schnippel Party – Mitmachaktion für Regionalität und Saisonalität beim traditionellen Frühjahrsmarkt mit verkaufsoffenem Sonntag in Bad Oeynhausen**

Bad Oeynhausen. Der Frühling zeigt sich überall! Und genau diesen präsentiert die Staatsbad Bad Oeynhausen GmbH traditionell immer vierzehn Tage vor Ostern auf dem Frühjahrsmarkt in der Innenstadt Bad Oeynhausen. Jeweils von 11.00 bis 18.00 Uhr am Samstag, 21. März und Sonntag, 22. März 2015 sind die Marktstände geöffnet. Zusätzlich dazu sind die Geschäfte der Innenstadt am Sonntag ab 13.00 Uhr geöffnet.

Bei der ersten Schnippel Party am Sonntag, den 22. März 2015 von 11.00 bis 18.00 Uhr auf der Bühne an der Auferstehungskirche des Mindener Vereins GreenFairPlanet in Bad Oeynhausen möchte dieser regionale und saisonale Produkte in den Focus der Öffentlichkeit bringen. Gemeinsam mit den Besuchern vor Ort wird bei Musik und Talk frisches Gemüse und Obst geschält, geschnippelt und verkostet. Mitmachen kann jeder bei der ersten Schnippel Party in Bad Oeynhausen, die Teilnahme ist kostenfrei, allerdings sollte man doch sein eigenes Brettchen und Messerchen mitbringen.

Geworben werden soll für den Konsum von Lebensmitteln aus der Region sowie für die Gastronomie, die regionale und saisonale Gerichte auf ihrer Speisekarte haben; hier stellen regionale Erzeuger und Direktvermarkter sich und ihren Hof vor.

Aus der Region für die Region. Kurze Transportwege, Frische, Geschmack, nachvollziehbare Produktionsweisen - viele Verbraucherinnen und Verbraucher haben längst wieder die Vorzüge der regional erzeugten Produkte entdeckt. Mit ihrer bewussten Kaufentscheidung unterstützen sie das umwelt- und ressourcenschonende Wirtschaften. Die Landwirtschaft profitiert von der Wiederbelebung des regionalen Bezugs, in dem qualitativ hochwertige Produkte erzeugt und nachgefragt werden und die lokale Gastronomie weiß, dass heimische Produkte, frisch vom Erzeuger die besten Zutaten für die regionale Küche sind.

Regional erzeugte Produkte tragen zum Erhalt unserer Lebensqualität bei, sie schonen unsere Ressourcen und erhalten vielfältige, gewachsene Strukturen. Aber mehr noch: sie überzeugen durch ihre Qualität und schmecken unverwechselbar gut.

„Wir möchten den Bäuerinnen und Bauern aus der Region beim Schnippeln, Tanz und Talk ein Gesicht geben und gemeinsam bäuerliche Landwirtschaft und ihre Ernte wertschätzen,“ so Elisabeth Schmelzer, Organisatorin der Aktion. Für die Mindenerin ermöglicht regionale Ernährung den persönlichen Kontakt zwischen Verbrauchern und Erzeugern, schafft Vertrauen, fördert den Austausch sowie das gegenseitige Verständnis der täglichen Herausforderungen und Bedürfnisse.

Nicht alles zu jeder Zeit, sondern jedes zu seiner Zeit

Es kocht Florian Kliem. Er ist gelernter Koch. Ausgebildet wurde er im Gourmetrestaurant im Varietétheater Tigerpalast in Frankfurt am Main. Im Anschluss zog er in die Pfalz, kochte zwei Jahre lang Haute Cuisine im Ketschauer Hof. Seine Idee ist es, nicht für den Profit zu kochen, sondern schlichtweg des Kochens wegen – und für die Sensibilisierung der Regionalität und Saisonalität. Unterstützt wird Kliem von Erzeugern aus der Region wie Carsten Schumacher vom Duftgarten aus Hüllhorst und den Foodaktivsten Kulinarischer Widerstand eine Gruppe im Verein GreenFairPlanet.

(3.383 Zeichen)

Weitere Informationen:

Staatsbad Bad Oeynhausen GmbH

Service-Hotline: 0 57 31 / 13 00

E-Mail: [presse-staatsbad@badoeynhausen.de](mailto:presse-staatsbad@badoeynhausen.de)

Internet: [www.badoeynhausen.de](http://www.badoeynhausen.de)

Facebook: [www.badoeynhausen.de/facebook](http://www.badoeynhausen.de/facebook)

Telefon: 0 571 / 93 41 507

E-Mail: [info@greenfairplanet.net](mailto:info@greenfairplanet.net)

Internet: [www.greenfairplanet.net](http://www.greenfairplanet.net)