FDP Gelnhausen

REGIONALTYPISCHE KÜCHE ENTWICKELN

16.06.2017

Regionaltypische Küche entwickeln „Regional ist in, regionale Erzeuger sind gefragter denn je, dass zeigt der Regionale Erzeugermarkt im alten E-Werk“, freut sich Bürgermeisterkandidat Glöckner. Im Nachgang zu den Gesprächen mit Ausstellern und Einkäufern auf dem Erzeugermarkt im alten E-Werk sei ihm die Idee mit der Entwicklung von regionaltypischen Produkten gekommen, die er im Rahmen eines Ideenwettbewerbes

für Gelnhausen und die Region ermitteln möchte.

Regional Glöckner

Der Trend geht wieder in die Region zurück, weil die Transporte umweltschonend sind, ernetefrische Produkte direkt vermarktet werden, weil sie ohne massenproduzierende Mitteln beabreitet werden. „Darüber hinaus schafft Regionalität Identität und wir betreiben damit eine aktive regionale Wirtschaftsförderung und erhalten damit Arbeitsplätze“, weiß Glöckner.

Die Region in der kulinarischen Vielfalt mit einzuplanen ist ein Gedanke Glöckners, um die Stadt und die Region noch erlebbarer zu machen. Wie? „Die Aachener Printen, Schwarzwälder Schinken oder Harzer Roller kennt man deutschlandweit, warum denn dann nicht auch den ‚Philipp-Reis-Hörer’, das ‚Grüne-Soßen-Eis’ oder unsere altbewährten Bubenschenkel zum Leben erwecken?“, antwortet Glöckner mit der Gegenfrage.

Ein herzhaftes Gebäck in Form eines Telephonhörers, das von heimischen Bäckern kreiert und auf unseren Festen und Veranstaltungen als Beilage verwendet, eine Idee von vielen, würde unser Kinzigtal von anderen Regionen abheben. „Konzeptionell durchdacht und mit den möglichen Kooperationspartner umgesetzt, können wir auf dem Erzeugermarkt im Jahr 2018 die Neuheiten vorstellen – wir müssen uns einfach trauen, um uns abzuheben“, ist Bürgermeisterkandidat Glöckner überzeugt.

Abgerufen am 11.11.2026 unter https://fdp-gelnhausen.de/?p=370

Medieninformation

Abgerufen am 11.11.2026 unter https://fdp-gelnhausen.de/?p=370