

# Besucher kosten sich durch

Rund 6000 Liebhaber ausgefallener Gaumenfreuden sind beim 2. Käse- und Spezialitätenmarkt in Blankenhain voll auf ihre Kosten gekommen.

VON ANNEGRET RIEDEL

**BLANKENHAIN** – Vor den Genuss haben die Götter die Geduld gesetzt – jedenfalls gestern Nachmittag in Blankenhain. Wer nach endlosem Rundendreien auf Parkplatzsuche endlich erfolgreich war und die Besucherschlange am Eingang „aufgerollt“ hatte, konnte sich ins Getümmel auf dem Schlosshof stürzen. Und verkosten, was mehr als 50 Anbieter aus ganz Deutschland an Köstlichkeiten so präsentierten.

Von Stutenmilch-Likör über Straußensalami, Wildschweinleberwurst, Schafskäse, Ziegenmilcheis, Frischkäsepralinen bis hin zu Knoblauch-Fladenbrot, Nougat-Marzipan, Büffel-Leberwurst und Honigsenf gab es alles und noch viel mehr, was das Genießerherz beehrte.

Auch Ingrid Dobbertin aus Salzatal in Sachsen-Anhalt konnte sich über mangelndes Besucherinteresse nicht beklagen. Die 56-Jährige war mit rund einem Drittel ihres sonstigen Angebots nach Blankenhain gekommen. Seit 2004 stellt die gelernte Ingenieurin für Tiefbau Wildfrüchtekonfitüren, Gelees, Chutneys und Liköre her. „Nach eigenen Rezepten produziere ich 250 Sorten – und das von der Ernte bis zum Verkauf in meinem kleinen Hofladen alles allein“, sagt Ingrid Dobbertin. In ihrem Sortiment hat die „Marmeladen-Köchin“ auch so ausgefallene Sachen wie Rosenkon-

fitüre, Holundermus mit Kardamom, Kornelkirschen- und Felsenbirnenkonfitüre sowie Glühweinglee. „Ich bin zum ersten Mal bei diesem Spezialitätenmarkt dabei. Gestern lief es eher schleppend, heute habe ich nicht mal fünf Minuten, um zu essen“, freut sich die Anbieterin über den Zuspruch.

Museumschef Jürgen Knauss strahlte gestern Nachmittag ebenfalls übers ganze Gesicht. „Mehr als 6000 Besucher an diesem Wochenende, was will man mehr und dazu noch dieses wunderbare Wetter“, sagte er. Und natürlich wird es eine dritte Auflage des Käse- und Spezialitätenmarktes im kommenden Jahr geben. Auch für das Frühjahr schwebt dem Museumsleiter eine ähnlich geartete Veranstaltung vor. „Die Themen Kunsthandwerk, Handwerk und Garten sollen bei diesem neuen Angebot im Mittelpunkt stehen.“



Konfitüren, Gelees, Liköre und Chutneys, die es in keinem Laden gibt, hatte Ingrid Dobbertin im Angebot.

FOTO: THOMAS MICHEL