

## Beratung und Service pur

### Gemüse aus der Region mit persönlichen Tipps

(GMH) Wer den Wochenmarkt besucht, oder bei einem Hofladen in der Region regelmäßig vorbeischaut, kauft nicht nur ein, sondern erhält gezielte Informationen vor Ort. Obst und Gemüse – direkt vom Erzeuger - werden jeden Tag frisch angeboten. Neben Frische, Qualität und Vielfalt gibt das Gespräch mit dem Verkäufer dem Kunden ein großes Maß an Sicherheit.



Bildnachweis: GMH

**Bildunterschrift:** Obst und Gemüse täglich frisch - dank direkter Vermarktung erhält der Kunde viele Tipps zur Aufbewahrung und Verarbeitung.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

[http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2012/07/GMH\\_2012\\_28\\_01.jpg](http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2012/07/GMH_2012_28_01.jpg)



Die Kunden gewinnen durch persönliche Gespräche ein besonderes Vertrauen zu „ihrem“ Markthändler. Meist steht der Chef oder die Chefin selbst am Stand oder an der Theke im Hofladen. Über Generationen hinweg sind viele direktvermarktende Betriebe im Familienbesitz. Wer regelmäßig vorbeischaud, ist bald als Kunde bekannt. Oft weiß der Standinhaber sogar über die Gewohnheiten und Vorlieben seiner Kunden Bescheid.

Wichtige Fragen bei der Beratung sind die Herkunft und die Lagerung von Obst und Gemüse. Aber auch Zubereitungstipps helfen dem Verbraucher dabei, einmal eine „neue“ Frucht oder ein „neues“ Gemüse auszuprobieren. Hinweise zur praktischen Zubereitung erleichtern die Arbeit in der Küche.

Oftmals bietet der Markthändler tagesfrisch verschiedene Obst- und Gemüsesorten sogar in kleinen Portionen direkt zum Verkosten an. Dadurch lässt sich so mancher Fehlkauf vermeiden. Wer nachfragt, erhält Rezepte und hilfreiche Zubereitungstipps mit auf den Weg.

Produkte, die gerade Saison haben, sind besonders aromatisch und ökologisch wertvoll. Der Marktgärtner gibt Empfehlungen zur Verarbeitung und Lagerung. Neben der täglichen Zubereitung von Gerichten mit frischen Produkten lässt sich Obst und Gemüse durch Einkochen oder Einfrieren haltbar machen und portionieren.

Der Verbraucher schätzt über das vielfältige Angebot hinaus auch den Zusatznutzen. Obst, das direkt vor Ort zu frischem Saft gepresst wird, Salat, der am Stand verbrauchsfertig portioniert wird, Spargel, der vor den Augen interessierter Marktbesucher frisch geschält wird, sind nur Beispiele, die das Angebot noch attraktiver machen.

Jeder Wochenmarkt und jeder Hofladen ist einzigartig und hat sein ganz spezielles Ambiente und seine Besonderheiten. Auch im Urlaub oder bei einem geschäftlichen Besuch in einer anderen Stadt lohnt sich der Weg zum Wochenmarkt. Neue Eindrücke und individuelle Erlebnisse steigern die eigene Aufmerksamkeit und helfen dabei, sein Wissen für einen gesunden Speiseplan zu erweitern.