



Wintergemüse aus der Region wie Weiß- und Blaukraut, Sellerie und Rosenkohl waren beim Bauernmarkt heiß begehrt.

FOTOS: AHRENS

Die Liebe zu Kraut und Rüben

LANDWIRTSCHAFT Der Bauernmarkt, die „Messe für bäuerliche Direktvermarktung“, hat den Umzug nach Schwarzenfeld gut verkräftet.

VON RENATE AHRENS

SCHWANDORF. „Für den Landwirt kann man nichts Besseres tun als regional einzukaufen“, sagt Hubert Piehler, Vorsitzender der „Interessengemeinschaft Landwirtschaft im Landkreis Schwandorf“. Seit 20 Jahren hat man dazu dreimal im Jahr Gelegenheit beim Bauernmarkt, der im Herbst vom Tierzuchtzentrum Schwandorf in den Sportpark nach Schwarzenfeld umgezogen ist.

„Wir sind stolz, dass es den Markt noch gibt. Er ist wohl einmalig und im Laufe der Zeit immer besser geworden“, zeigt sich Piehler zufrieden – fast schon „Kult“ sei der Bauernmarkt. Öfter wolle man ihn gar nicht abhalten, denn er solle etwas „Besonderes“ bleiben. Am Samstag und Sonntag zog diese „Messe für bäuerliche Direktvermarktung“ wieder Tausende Besucher an. Mit einem musikalischen Rahmenprogramm heimischer Künstler wurde das 20-jährige Jubiläum gefeiert. Geboten werden nicht nur besondere Schmankerl und Geschenke für das Fest, sondern ein Einkaufserlebnis für alle Sinne.

Viele Stammkunden kommen

Am bewährten Konzept wolle man festhalten, versichern Hubert Piehler und Josef Wittmann, Geschäftsführer des Bayerischen Bauernverbands, der den Markt unterstützt und inhaltlich begleitet. „Was gut ist, soll man nicht ändern.“ Die vielen Stammkunden aus dem ganzen Landkreis schätzen das Angebot. „Hier steckt Herz und Liebe darin, es ist keine Massenproduktion“, betont Wittmann. Die Veranstalter achten darauf, von jeder Lebensmittelsparte etwas anbieten zu

VON ANFANG AN DABEI



Lily Wild: Wir haben ausschließlich eine positive Resonanz auf den Markt. Er hat sich vom ersten Mal bis heute ständig weiterentwickelt. Bei den Anbietern ist oft schon die nächste Generation da, und der Markt bietet ihnen die Chance, weiterarbeiten zu können.



Martina Heldmann: Der Markt ist jedes Mal eine gute Gelegenheit, unsere Produkte anzubieten. Die Kunden schätzen regional hergestellte Lebensmittel. Besonders gefragt ist unser selbstgehoeltes und eingelegtes Sauerkraut. Wir bieten nur saisonales Gemüse an, vor allem Kohlsorten.

können, wie Marmelade aus Früchten vom Bauerngarten, Fisch vom heimischen Weiher, Käse und Butter von den eigenen Kühen oder Kartoffeln direkt vom Acker – und diese Produkte sind meist etwas Besonderes. „Butterweich“ sei das Fleisch vom Rotwild letztes Mal wieder gewesen, lobt eine Kundin an einem Stand im Außenbereich und kauft einen großen Festbraten für Weihnachten. Auch Piehler bietet Fleisch von eigenem Fleckvieh und Schweinen an. Er ist einer der wenigen Bauern, die noch selbst schlachten und den Tieren somit Stress durch Transport erspart. „Das schmeckt man auch“, sagt er. Piehler sieht – neben der



Anita Doll: Wir haben nur gute Erfahrungen gemacht. Der neue Standort gefällt mir sehr gut. Die Besucher werden immer interessierter. Sie finden es richtig, dass die Tiere gut gehalten werden, wie eben bei uns auf dem Hof. Erstmals sind unsere Weihnachtsgänse schon ausverkauft.



Apollonia Brunner: Wir haben hier schon viele Kunden gewinnen können, die dann auch zu uns auf den Hof kommen. Das Interesse an regionalen Produkten nimmt immer mehr zu. Die Kunden fragen zum Beispiel, wie unsere Strohschweine gehalten werden.

Versorgung der Menschen mit Grundnahrungsmitteln – den Land- und Forstwirtschaft auch in der Rolle eines Naturpflegers und -schützers. „Das sollte der Verbraucher mehr schätzen“, sagt er. „Wir jammern auf höchstem Niveau. Gesunde Lebensmittel sind nicht selbstverständlich.“ Der Bauernmarkt sei eine gute Gelegenheit, die Kunden dafür zu sensibilisieren.

Das nutzen die Besucher rege und fragen gezielt nach Herkunft der Produkte oder Haltung der Tiere. „Jeder Euro kommt hier an die richtige Stelle, ohne Zwischenhändler“, so Piehler, und Wittmann ergänzt: „Wir wollen Zusammenhänge darstellen.“ Gerne

blicke man auf die vielen, jährlich wechselnden Aktionen zurück – jedes Mal zu einem anderen Thema, wie Milch, Holz, Kartoffel oder Honig. Sehr viel „Weitblick“ habe man bereits von Anfang an bewiesen; der Markt sei eine wunderbare Gelegenheit nicht nur zum Erzeuger-Verbraucherdialog, sondern auch ein Treffpunkt für die Landwirte unter sich.

„Wie eine große Familie“

Wie eine „große Familie“ fühle man sich, sagt Wittmann, und verweist als Beispiel auf das große Kuchenbuffet. Die Anbieter sind meist seit vielen Jahren am Markt vertreten. Zum erstem Mal ist dagegen Imker Tobias König aus Weiden hier. „Begeistert“ sei er, sagt er schon eine Stunde nach Öffnung des Marktes. Ihm sei vor allem wichtig, mit seinem Hobby etwas für die Natur zu tun, aber ihm gefalle auch die Verbindung von Handwerk und Natur. Wo er denn seine Bienen halte, fragt gerade eine Kundin, und König gibt bereitwillig Auskunft.

Gerne gekauft werden auch Geschenke wie selbstgestrickte Socken, Sterne aus Holz oder Christbäume. Fair gehandelte Besonderheiten aus fernen Ländern bekommt man am Stand des Eine-Welt-Ladens. Die meisten Anbieter von Kunsthandwerk basteln und werkeln nur in ihrer Freizeit. Sechs Mitglieder, so erzählt Hans Lobinger von der Kolpingfamilie Schwarzenfeld, seien seit Oktober damit beschäftigt gewesen, mit viel Liebe zum Detail Krippen herzustellen. Der gesamte Erlös werde für einen guten Zweck gestiftet. Spaß mache es obendrein, sagt er zufrieden.

Und weil, wie Wittmann sagt, der Markt auch ein „Geschmacks- und Dufterlebnis“ bieten wolle, kommt kein Besucher an der Essenshalle mit vielen Köstlichkeiten vorbei. Schwer ist nur die Wahl – knuspriger Braten, heiße Gemüsepfanne, frischer Fisch oder süße Reiberdatschi?



MEHR INFORMATIONEN UNTER:
www.mittelbayerische.de