



Die aufwendigen Scheitenküchel sind eine Spezialität und fanden reißenden Absatz bei den Besuchern.

Fotos: Ahrens

Schmankerl lockten viele Gäste an

LANDWIRTSCHAFT Der Herbstbauernmarkt hat zum ersten Mal in Schwarzenfeld stattgefunden. Besucher wie Aussteller loben den neuen Veranstaltungsort.

VON RENATE AHRENS

SCHWARZENFELD. Noch ist alles ungewohnt und fremd: Der Stallgeruch fehlt, wie auch die Essensdüfte, die 20 Jahre lang dreimal im Jahr durch das Tierzuchtzentrum Schwandorf wehten. Doch Besucher und Anbieter sind begeistert vom neuen Veranstaltungsort des Oberpfälzer Bauernmarktes, dem Sportpark Schwarzenfeld. Hell, warm und freundlich – das ist der erste Eindruck. Die Stammgäste sind dem Markt treu geblieben, aber sie müssen sich umorientieren. „Nun werden die Karten neu gemischt. Das hat den Effekt, neugierig zu werden und nicht gleich den bevorzugten Stand anzusteuern. Das schadet nicht“, erklärt Herbert Piehler, Vorstand der „Interessengemeinschaft Landwirtschaft im Landkreis Schwandorf“.

Scheitenküchel und frischer Fisch

Auch neue Kunden werden nun den Weg hierher finden, ist er überzeugt. Als „Herausforderung, aber deutliche Verbesserung“ bezeichnet Johanna Weigert, zweite Vorsitzende, begeistert den Umzug. Wie ein „Fest“ sei der Bauernmarkt jedes Mal für alle.

Neugierig flanieren bereits eine Stunde vor dem offiziellen Beginn Besucher über den Sportpark. In einem eigens aufgebauten Zelt werden Lämmer und Rinder am Spieß gebraten, süße Scheitenküchel ins heiße Fett geworfen, Kuchen aufgebaut und riesige Gemüsepfannen gerührt. Vorbei kommt hier keiner, zu beliebt sind die Schmankerl, die die Bauern frisch zubereiten und bei denen man genau weiß, wo die Kartoffeln für die Suppe geerntet und die Fische noch vor Kurzem geschwommen sind.

BESUCHERSTIMMEN



► **Christa Burggraf, Schwandorf:** Ich komme weiterhin zum Bauernmarkt, auch wenn ich jetzt länger fahren muss. Der neue Standort gefällt mir gut, es ist hier viel übersichtlicher, heller und nicht so gedrängt. Heute kaufe ich einen selbstgeknüpften Teppich aus Schafwolle für mein Bad, außerdem Wildfleisch und eine Ente.



► **Günther Graf, Amberg:** Mir gefällt der Markt sehr gut, ich versäume keinen. Ich habe gerade Scheitenküchel gekauft, aber ich werde noch vieles probieren. Auf jeden Fall kaufe ich das Holzofenbrot – gleich mehr, damit ich es einfrieren kann. Das ist besonders gut. Mir ist es wichtig, dass die Lebensmittel regional hergestellt sind.



► **Hans Granel, Amberg:** Ich bin Stammkunde und versäume keinen Markt. Hier in Schwarzenfeld ist es viel schöner. Die Verkehrsanbindung ist auch gut. Ich schätze am Markt vor allem die Vielfalt. Jedes Mal kaufe ich Blumenzwiebeln, denn die sind von besonders guter Qualität. Natürlich esse ich auch etwas und kaufe Brot und Kuchen.



► **Christine Weniger, Wackersdorf:** Natürlich habe ich jetzt eine längere Anfahrt, aber das nehme ich in Kauf. Ich werde trotzdem weiterhin kommen. Ich schätze besonders die regionale Herstellung der Lebensmittel, die kurzen Wege und die gute Ware. Dafür zahle ich gerne etwas mehr. Die Leute sind sehr nett, man wird gut beraten.

Denn die rund 40 Betreiberfamilien des Bauernmarkts wollen die Besucher auch sensibilisieren: „Man soll schätzen lernen, was wir essen“, so Piehler. Vor allem der Sonntag stand deshalb unter dem Motto „Geprüfte Qualität Bayern“. „Das Siegel garantiert, dass beispielsweise das Rind in Bayern geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurde“, erklärt Kreisbäuerin Brigitte Trummer aus Hahnbach.

Als „gute Verknüpfung“ zum Bauernmarkt bezeichnet diese Aktion Milchbäuerin Barbara Stangl aus Schwarzenfeld, eine der Botschafterinnen des Siegels. Denn auch die Bauern am Markt bieten nur regionale Produkte, deren Weg man lückenlos verfolgen kann, wie etwa Jelena Bauer. „Für Auto und Haus soll alles perfekt sein, aber auf den Körper achtet man zu wenig. Dabei wohnen darin Geist und Seele“, ist ihre Überzeugung.

Für sie sei Nahrung „Medizin“, betont sie und rückt ihren Hagebuttenmuttermost und das Erdbeermus ins rechte Licht.

Ein paar Stände weiter präsentiert Gabriele Federl aus Schwarzenfeld filigrane Glaskunst. Große Glasscheiben hat die IT-Technikerin dafür zu Formen geschnitten und diese bei 850 Grad im eigenen Schmelzofen zu Kunstwerken geschmolzen. Kleine Glasreste dienen als Verzierungen. Auch Weihnachtsdekorationen bietet sie schon an, wie viele der Vermarkter.

Katharina Grosser aus Schönsee verkauft Kartoffellebkuchen, Marmelade aus selbst gepflückten Beeren und Fichtenspitzenlikör. „Er schmeckt besonders gut nach einem Wildgericht“, empfiehlt sie dem Kunden. Wildfleisch kann man am Markt auch kaufen, ebenso wie Martinigänse und Enten, zum Beispiel bei Anita Doll vom Haflingerhof. Die Bäuerin ist mit der neuen Halle zufrieden. „Jetzt passen sogar zwei Kühltheken an unseren Stand“, sagt sie und nimmt ein frisch geschlachtetes Gockel heraus. Wie die meisten der Anbieter hat sie einen Hofladen. „Auch darauf will man aufmerksam machen“, so Piehler.

Weihnachtsmarkt in Planung

Gegen Mittag ist die Halle voller Besucher und die aufgestellten Tische sind alle besetzt – wie früher auch, aber hier man hat man deutlich mehr Platz zum Verweilen und Flanieren. Verkehrsanbindung und Parkplatzsituation wären ebenfalls gut, so die Veranstalter. „Wir haben uns deutlich gesteigert“, stellt Piehler zufrieden fest, gibt aber zu, viel Arbeit und Mühe in den Umzug investiert zu haben. Standortwünsche der Anbieter wollten unter anderem berücksichtigt werden.

Etwas Besonderes soll auch der Weihnachtsbauernmarkt am 16. und 17. Dezember werden, verrät er. Denn dann wird das 20-jährige Bestehen des Bauernmarktes gefeiert, wieder in Schwarzenfeld. „Wir werden uns etwas einfallen lassen.“