

Zum Bauernmarkt im Frühling

LANDWIRTSCHAFT Über 40 Direktvermarkter bieten nächstes Wochenende in der Sportparkhalle Schwarzenfeld wieder ihre Produkte an.

VON RENATE AHRENS

SCHWANDORF. Fröhlich quiekt es im Stall auf dem Brunnerhof in Schwandorf. Vergnügt hopsen die Ferkel herum, stecken den Rüssel ins Stroh und grunzen zufrieden. Statt auf Spaltenboden aus Beton zu liegen haben sie hier in ihrem „Außenklimastall“ viel Bewegung auf frischem Stroh. Das Klima regelt sich von selbst mit Hilfe der Schiebetore. „Schweine wollen es sauber. Ihr Geschäft machen sie ganz nah am Tor, darum ist die Luft hier im Stall rein“, erklärt Bäuerin Apollonia Brunner. Gefüttert werden die Strohschweine mit Gerste, Erbsen und Weizen von den eigenen Feldern.

Natürlich ist diese artgerechte Haltung kostenintensiver, aber Familie Brunner verzichtet bewusst auf mehr Gewinn – eine Frage sei das für sie nie gewesen, sagt auch der Sohn, Landwirtschaftsmeister Josef Brunner. Er schlachtet noch selbst auf dem Hof und verkauft Fleisch und Wurst im eigenen Hofladen – und seit 20 Jahren dreimal im Jahr beim Oberpfälzer Bauernmarkt, der von der Interessengemeinschaft Landwirtschaft im Landkreis Schwandorf betrieben wird.

Am kommenden Samstag und Sonntag ist es im Sportpark in Schwarzenfeld wieder soweit: Rund 10 000 Besucher wird der Frühlingsbauernmarkt von 10 bis 17 Uhr anlocken. Mehr als 40 Direktvermarkter aus der Oberpfalz, von der Nebenerwerbsbäuerin bis zum bäuerlichen Zusammenschluss wie „Einkaufen auf dem Bauernhof“, bieten Produkte aus eigener Erzeugung an. Alle legen wie Familie Brunner viel Wert auf Qualität – und das schätzt man. Denn der Unterschied beim Fleisch von Strohschweinen zu Tieren aus konventioneller Haltung sei gewaltig, würden Brunners Kunden immer wieder betonen.

„Rund die Hälfte der Marktbesucher sind Stammkunden, die sich kaum einen Markt entgehen lassen“, beobachtet Hubert Piehler, Vorsitzender der Interessengemeinschaft. Dr. Lili Wild nickt. „Gerade auch der Umzug des Marktes im vergangenen Jahr von Schwandorf nach Schwarzenfeld hat viele Vorteile gebracht“, sagt Wild, die in Bodenwöhr nebenberuflich Honig, Apfelsaft und Spirituosen herstellt – alles von ihren eigenen Streuobstwiesen. In Schwarzenfeld sei man nah an der Autobahn, auch mit dem Zug wäre der Markt gut erreichbar. Denn viele Besucher sehen den Markt gar als Attraktion und Ausflugsziel, wie die Betreiber immer wieder feststellen.

Tatsächlich wird ein Erlebnis für alle Sinne geboten: Flauschig fühlen sich die Lammfelle und selbstgestrickten Socken an, die bunten Frühlingsblumen sind schön anzuschauen, und im Bewirtungszelt duftet es an allen Ecken köstlich. Hier werden Scheutenküchel aus dem heißen Fett geholt, Fisch aus dem Oberpfälzer Seen-

Natürlich gibt es zum Frühlingsbauernmarkt viel Osterliches.



Paul besucht jeden Tag die Strohschweine auf dem Brunnerhof.

FOTOS: RENATE AHRENS

ANGEBOTE AM OSTER-BAUERNMARKT



„Für Leib und Seel“:

Köstlich duftet es im Marktbewirtungszelt nach knusprig gebackenem Fisch, Ochs vom Spieß, frischen Scheutenküchel, gegrillten Bratwürsteln oder natürlich passend zum Osterfest Lammbraten.



Für den Ostergabentisch:

Außergewöhnliches bäuerliches Kunsthandwerk für das Osternest erhält man hier, wie Frühlingsgestecke aus natürlichen Materialien, Drechselarbeiten, Stoffdruck, Glaskunst oder Lammfelle.



Schmankerl fürs Osterfest:

Bauern aus der Region verkaufen Produkte aus eigener Erzeugung, darunter ganz besondere wie Damwild, Landbutter, Lammfleisch, Suppengewürze, Räucherfisch, Bauernbrot oder Säfte.

land und Juradistl-Lamm aus dem Oberpfälzer Jura auf den Grill gelegt, und Apollonia Brunner wird in ihrer riesigen Gemüsepfanne rühren – darin sind ausschließlich hofeigene Zutaten wie Karotten, Lauch, Kartoffeln oder Zwiebeln. Man müsse kein exotisches Gemüse essen, das eine halbe Weltreise hinter sich hat, erklärt Piehler. Regionales und saisonales Gemüse wie Kohl sei außerdem gesünder.

Ohnehin werden auf dem Bauernmarkt ausschließlich Produkte geboten, deren Weg man lückenlos verfolgen könne, vom Acker bis zur Verkaufstheke – transparenter gehe es nicht. „Wir stehen gerne Rede und Antwort“, freut

sich auch Wild über das Interesse. Denn viele Gäste nutzen die Gelegenheit und fragen die Bauern: Auf welchen Wiesen haben die Bienen diesen Honig gesammelt? Wie sind die Enten gehalten worden und wo die Forellen? Das Rotvieh lebt auf der Weide und im Wald, wie man an Fotos am Stand im Außenbereich sehen kann – aber was fressen sie dort?

Sorgfältig hat man auf Vielfalt der Produkte auf dem Markt geachtet, fehlen würden eigentlich nur Anbieter für Obst und für Milchprodukte, und diese könnten sich gerne melden. Viele Kunden, so Piehler, seien so begeistert, dass sie danach auch die Hofläden aufsuchen, die viele Anbieter betrei-

„Transparenter und ehrlicher kann man Landwirtschaft nicht betreiben.“

HUBERT PIEHLER
Vorsitzender Interessengemeinschaft

ben, wie auch Piehler selbst. Und das ist auch ein erklärtes Ziel des Bauernmarktes: die Direktvermarktung zu stärken und darauf aufmerksam zu machen. Leider gäbe es den Markt nur dreimal im Jahr, bedauerten viele Verbraucher, und decken sich auf Vorrat ein. Doch bei Familie Brunner gibt es das ganze Jahr über zu den Hofladenöffnungszeiten viele Produkte von diesen Bauern aus der Region, wie Eier, Käse, Likör oder Geflügel. Und natürlich steht die Stalltür des Brunnerhofs für die Besucher immer offen.

+ MEHR FOTOS UNTER:
mittelbayerische.de/schwandorf