

20 Jahre Bauernmarkt in Salem: Saisonal, regional und direkt vom Hof

Der Bauernmarkt ist aus Salem nicht mehr wegzudenken. Immer freitags ist es wieder soweit: Seit 20 Jahren bauen Erzeuger aus Salem und dem Umland freitagsmittags ihre Verkaufsstände auf dem Essarter Platz auf. Der Verkauf beginnt um 14 Uhr. Das Angebot auf dem Bauernmarkt reicht von frischem Bodensee-Obst und Gemüse aus der Region über heimisches Lammfleisch bis zu leckerem Schafs- und Kuhlkäse, tagfrischem Fleisch und frisch gebackenem, duftendem Brot. Verbraucher haben auf dem Bauernmarkt die Wahl zwischen einem ganzen Sortiment an saisonalen und regionalen Produkten. Im Angebot sind konventionelle und biologisch erzeugte Nahrungsmittel. Die Herkunft der Lebensmittel ist transparent. An den Markttagen können die Verbraucher auf der Essarter Platz mit rund einem Dutzend Erzeugern persönlich ins Gespräch kommen. Das Motto lautet: „Von den Salemern für die Salemer“.

Zwei Jahrzehnte

Seit 1995, seit inzwischen zwei Jahrzehnten, besteht der Bauernmarkt in Salem. Längst ist er zur Institution geworden. Und er wird es auch in Zukunft bleiben. Fest steht bereits, dass der Bauernmarkt in die Neue Mitte auf den dort beim neuen Rathaus entstehenden Marktplatz umziehen wird. Die Marktgemeinschaft sieht die Verlegung sehr positiv: Die Stammkunden werden dem Markt – da sind sich die Besucher einig – in die Neue Mitte folgen. Der neue Standort wird zudem zentraler und wegen der Magneten wie dem Lebensmittel, dem Ärztehaus und einem Café frequentierter und damit noch ein bisschen attraktiver als der alte sein. Die Marktgemeinschaft geht fest davon aus, dass die Zahl der Marktbesucher tendenziell eher noch ansteigen wird, zumal auch Stellplätze in der Tiefgarage in der Neuen Mitte vorhanden sind. Am Charakter des Marktes, auf dem ausschließlich Erzeuger ihre Produkte anbieten, wird sich aber durch den Umzug nichts ändern.

Typischer Bauernmarkt

Anders als auf einem Wochenmarkt sind auf dem Salemer Bauernmarkt keine Händler zu finden, sondern mit nur ein oder zwei Ausnahmen ausschließlich Erzeuger aus Salem und der Umgebung anzutreffen. Die Lebensmittel stammen direkt von den Höfen im Umland. Sie sind frisch, regional und saisonal. Die Transportwege sind kurz. Groß- oder Einzelhändler sind nicht zwischengeschaltet – der Verbrau-



Frisch, saisonal und regional heißt das Motto auf dem Salemer Bauernmarkt. Jeden Freitag zwischen 14 und 18 Uhr bieten Erzeuger auf dem Markt ihre Produkte an.

cher bezahlt nicht für Transport und Lagerung, sondern nur für hochwertige, gesunde Lebensmittel. Das ist typisch für einen Bauernmarkt.

Wenige Ausnahmen

Die Regeln sind heute kaum weniger streng als in den Anfangsjahren. Vorrang haben die heimischen Produkte. Nur wenige Ausnahmen gibt es. So reicht der Salemer Feinkosthändler Werner Böhringer auf dem Bauernmarkt Produkte wie Oliven und Olivenöl über die Verkaufstheke, die er nicht selbst erzeugt hat. Mediterrane Lebensmittel ergänzen das Sortiment aus regionalen Produkten. Zu finden ist zwischen frischen Eiern, deftigen Würstchen und duftendem Brot auf dem Markt praktisch alles auch das Berger Schließwägle. Wer stumpfe (Küchen-)Messer zu Hause hat, ist beim Friedrichshafener Messerschleifer an der richtigen Adresse und kann seine Küchenutensilien auf dem Bauernmarkt schärfen lassen.

13 Anbieter

Christine Lippner, die mit ihrer Familie den Tatsersdörfer Schafhof betreibt, ist zur Zeit die ehrenamtliche „Chefin“ des Bauernmarktes und für alles Organisatorische zuständig. Auch wenn sich die Besucher, Christine Lippners Kollegen, nicht in einem Verein zusammengeschlos-

sen haben, treffen sie sich einmal im Jahr zu ihrer Mitgliederversammlung und auch eine eigene Marktsatzung hat der Bauernmarkt. „Im Moment sind wir 13 Anbieter“, berichtet die ehrenamtliche Marktleiterin. Während der Spargelzeit gibt es noch einen Stand zusätzlich. Das ist kein Problem. Platz für Stände ist am Standort des Bauernmarktes mehr als genug. Auch weitere Anbieter sind willkommen, sagt die Marktleiterin.

Kleine Nikoläuse

Gemeinsam plant die Marktgemeinschaft besondere Aktionen. Am Freitag vor dem Nikolaustag wollen die Erzeuger zum Beispiel kleine Nikoläuse an die Marktbesucher verschenken. Fest steht auch, dass in den kommenden Wochen Schulklassen und Kindergärten mit eigenen Ständen auf dem Markt vertreten sein werden.

Vitamine und Deftiges

Wenn Christine Lippner über den Bauernmarkt und die vitaminreichen gesunden Lebensmittel berichtet, kommt sie ins Schwärmen. Jetzt im Herbst und Winter ist die Zeit der knackigen, aromatischen Äpfel, des köstlichen Apfelsafts von Streuobstwiesen am Bodensee, des frischen Feldsalats, von Rot-, Weiß- und Rosenkohl, Lauch, Sellerie, Schwarzwurzel, Karotten, Kartoffeln und Kürbissen. Am



Typisch für einen Bauernmarkt ist es, dass sich die Bauern selbst an ihre Stände stellen und hochwertige Lebensmittel direkt an die Verbraucher verkaufen.

Motzgenwagen darf es gern wieder etwas Deftigeres oder ein Stück Fleisch aus artgerechter Haltung für einen Schmorbraten sein. Sommergemüse wie Tomaten und Paprika hingegen sind von den Ständen auf dem Bauernmarkt im November verschwunden.

Die Botschaft

Auch wenn ein Erzeuger neben Produkten, die von seinem eigenen Hof stammen, zusätzlich Bananen mit auf den Markt bringt und der Fischhändler neben dem rar gewordenen Bodenseefisch Meerstisch einwickelt, steht der Bauernmarkt doch für

frische saisonale und regionale Produkte – und für eine umweltverträgliche, ressourcenschonende Produktionsweise. „Die Landwirtschaft prägt unsere Landschaft“, sagt Christine Lippner. Für die Marktkublerin steht fest: Wer auf dem Bauernmarkt einkauft, unterstützt nicht nur die heimli-

Anfänge des Bauernmarkts: Grüner Einkauf

Der Anstoß für die Gründung des Bauernmarktes kam aus der Umweltgruppe Salem. Ein Arbeitskreis beschäftigte sich mit dem Angebot von Lebensmitteln aus der Region und von Bio-Produkten im Handel in Salem. Die Engagierten stellten damals schnell fest, dass es schwierig war, an Sortimenten von Supermärkten etwas zu verändern. So kam die Gruppe auf die Idee, statt das Sortiment der Supermärkte zu verändern, einen Bauernmarkt in Salem zu gründen, auf dem Erzeuger ihre regionalen Produkte direkt an die Verbraucher verkaufen. Die Transportwege wären kurz und die Herkunft der Lebensmittel transparent. Die Initiative ergriffen schließlich vier Frauen: Ortrun Auer, Petra Karg, Monika Matt und Lieselotte Strick.

Skeptisch waren zunächst ausgerichtet die Bauern selbst, die an einem Bauernmarkt anfangs nur wenig Interesse hatten. Die Initiatorinnen mussten bei den Erzeugern zunächst regelrechte Überzeugungsarbeit leisten. Unterstützung bekam die private Initiative von Anfang an von der Gemeinde Salem. Der damalige Bürgermeister Peter Allgauer unterstützte die vier Initiatorinnen. Der Markt sollte Salem als Einkaufsort aufwerten. Ziel der vier Frauen war es, den Verbrauchern den Kauf von frischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln direkt in Salem zu ermöglichen. 1995 war es dann soweit.

Die Verbraucher in Salem haben den Bauernmarkt sofort sehr gut angenommen. Seit 1995 findet er immer am selben Standort, auf dem Parkplatz des Bildungszentrums statt.

Später wurde der Marktplatz dann in „Essarter Platz“ umbenannt.

Zu den Erzeugern, die ihre Produkte auf dem neuen Markt verkauften, gehörte von Anfang an auch die Gärtnerei der Siebenzwege. Ihr wichtigstes Ziel hatten die Initiatorinnen erreicht: Kurze Wege für Lebensmittel und ein anscheinliches Angebot an frischen, gesunden Lebensmitteln von heimischen Erzeugern.

Lieselotte Strick, die den Markt acht Jahre lang mit großem Engagement ehrenamtlich leitete, und ihre Mitstreiterinnen setzten damals auch auf Events wie Kindertheater. Schnell entwickelte sich der Bauernmarkt, auf dem es am Anfang tatsächlich nur heimische Produkte und zum Beispiel noch keine Oliven zu kaufen gab, zu einem Treffpunkt der Salemer.

1999 wurde die Gruppe, die den Bauernmarkt gegründet hatte, mit dem Agenda-Preis der Internationalen Bodenseekonferenz ausgezeichnet. Die Internationale Bodenseekonferenz ist ein kooperativer Zusammenschluss der an den Bodensee angrenzenden und mit ihm verbundenen Länder und Kantone und hat sich zum Ziel gesetzt, die Bodenseeregion als attraktiven Lebens-, Natur-, Kultur- und Wirtschaftsraum zu erhalten und zu fördern und die regionale Zusammengehörigkeit zu stärken. Der damalige Salemer Bürgermeister Peter Allgauer hatte die Gruppe ermuntert, sich zu bewerben und war sich absolut sicher, dass die Initiative den Preis nach Salem holen würde.



Gern beantworten die Erzeuger Fragen ihrer Kundinnen und Kunden. Sie geben Auskunft über die Produktionsweise auf ihren Betrieben.

sche Landwirtschaft und weiß sehr genau, was er isst, sondern trägt auch zum Erhalt der Kulturlandschaft bei. Das Produzieren im Einklang mit der Natur gilt sowohl für Erzeugnisse aus konventioneller Landwirtschaft als auch für Lebensmittel von Bio-land- oder Demeterbetrieben, die auf dem Markt ebenfalls zu finden sind.

Transparente Wege

Verbraucher, die auf dem Bauernmarkt einkaufen, wissen oder können jederzeit erfragen, wo und wie die Lebensmittel er-

zeugt worden sind. Sie wissen, dass der Schweinebraten, die Rinderroulade oder das Lammkeulett nicht aus Massentierhaltung und Megaställen stammen. „Der Verbraucher hat Einflüsse“, stellt Christine Lippner klar. Wer keinen Appetit auf Antibiotika im Geflügel hat, kann auf dem Markt gezielt nachfragen. „Kunden können uns direkt ansprechen“, so die Marktleiterin. Die Erzeuger beantworten die Fragen der Kunden sehr gern – die Betriebe machen sich gläsern. Auch Christine Lippner gibt bereitwillig Auskunft dar-

über, wie ihre Familie auf dem Biolandhof die Milchschafe hält und wie sie Käse aus Schafsmilch herstellt – und wie der Betrieb überschüssige Lämmchen schlachtet.

Marktag

Termin: Jeden Freitag von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr bieten Erzeuger aus der Region auf dem Essarter Platz beim Bildungszentrum ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse zum Kauf an.



Nach zwei Jahrzehnten ist der Bauernmarkt nicht mehr aus Salen wegzudenken. Der Essarter Platz ist längst auch zum Treffpunkt geworden.