

# Plattform für Direktvermarkter

„Guter Brauch gehört zum Leben“ – das Motto des Weihnachtsbauernmarkts am dritten Adventwochenende hat Tradition in der Vorweihnachtszeit. Viele Direktvermarkter sind seit 1997 vertreten. Auch die Familie Grosser aus dem Schönseer Ortsteil Laub ist in Schwarzenfeld dabei.

**Schönsee-Laub.** (mmj) Für Hubert Piehler, Vorsitzender der „Interessengemeinschaft Landwirtschaft im Landkreis Schwandorf“ und Dr. Lili Wild (Bodenwöhr) war ein Pressetermin ein willkommener Anlass, um von Baptist und Emma Grosser mehr über ihr Engagement als Selbstvermarkter zu erfahren.

## Weiteres Standbein

Der Beitritt zur 1996 in Schönsee gegründeten Erzeugergemeinschaft „land&gut“ war für den Nebenerwerbslandwirt der Start für die Verarbeitung und Vermarktung regionaler Produkte. Die Unterstützung der damaligen Kreisbäuerin Barbara Hanauer (Gaisthal) und die Beratung durch den Bauernverband stärkten die Familie in ihrem Plan zur Direktvermarktung. Für ihn und seine Frau sei das ein weiteres Standbein auf dem Hof gewesen, sagt der heute 60-jährige, „seither sind wir von der Idee der Erzeugergemeinschaft und der Selbstvermarktung begeistert“.

Diese Begeisterung hat sich in all den Jahren auch auf die Tochter übertragen. Katharina, damals sechs Jahre alt, war im Dezember 1997 beim ersten Bauernmarkt in Schwandorf dabei. „Seitdem ist sie immer mit uns unterwegs“, erzählt ihre Mutter. Die Freude darüber, dass Katharina in die Fußstapfen als Selbstvermarkter tritt, kann man nicht nur



Baptist, Emma und Katharina Grosser (von links) präsentieren Lili Wild und Hubert Piehler von der „Interessengemeinschaft Landwirtschaft im Landkreis Schwandorf“ ihre Angebotspalette als Direktvermarkter. Bild: mmj

der Mama vom Gesicht ablesen. Auch ihr Vater, seit 12 Jahren Vorsitzender bei „land&gut“, ist darüber froh, dass diese Tätigkeit für die 26-jährige mehr als ein Hobby ist. Sie habe sich dazu in verschiedenen Kursen weitergebildet, so die gelernte Konditorin, die jetzt als Pâtissière beschäftigt ist. Hand in Hand gehe die Arbeit von Mutter und Tochter, wenn sie mit der Herstellung von Heidelbeer- oder Eierlikör, Fruchtaufstrichen oder Kartoffellebkuchen beschäftigt sind. Für den Fichtenspitzenlikör ist die Nachfolgerin schon im Mai im Wald unterwegs, und legt Wert auf den Hinweis, dass ihre Liköre einer freiwilligen Qualitätskontrolle unterzogen werden. „Es muss auch drinnen sein, was drauf steht“ sagt sie selbstbewusst. Und Emma Grosser sei für das Sammeln von Beeren für die Fruchtaufstriche ab Juni in der Natur unterwegs, be-

richtet Ehemann Baptist und nimmt zwischendurch einen Schluck vom selbstgebrauten Zoigl. Einhellig betonen alle drei, dass sie sich gerne bei den Bauernmärkten im Frühjahr, Herbst und im Advent engagieren.

Für den Vorsitzenden der Interessengemeinschaft bieten diese Märkte eine ideale Plattform für den Bekanntheitsgrad der Selbstvermarkter. „Lebensmittel vom Bauernhof rücken immer mehr in den Fokus der Verbraucher“, so Hubert Piehler. Dieser Tatsache stimmen auch die Grossers voll zu. Sie bestätigen, dass der Kreis der Stammkundschaft in den vergangenen Jahren immer größer wurde.

## Zugkraft unverändert

Der Oberpfälzer Bauernmarkt, dessen Geschichte vor 20 Jahren im Tierzuchtzentrum Schwandorf begann, sehe sich als Schaufenster für die Re-

gion, ergänzt Hubert Piehler. Erstmals vergangenen Herbst in Schwarzenfeld abgehalten, habe die Veranstaltung nichts von ihrer Zugkraft verloren, stellten der Metzgermeister und Landwirt aus Irrenlohe sowie Lili Wild fest, die für die Betreuung der Anbieter zuständig ist. Beide freuen sich mit dem Organistorenteam auf die Neuauflage im Sportpark Schwarzenfeld, wenn am Samstag/Sonntag, 16./17. Dezember, wieder bauerliche Spezialitäten und Kunsthandwerk angeboten werden. Geöffnet ist an beiden Tagen ab 10 Uhr.

Von über 40 Direktvermarktern aus der Oberpfalz sind 15 seit 1997 dabei. „Weil das 20-jährige Bestehen mit den Besuchern gefeiert wird, gibt es Samstag bis 18 Uhr ein spezielles Begleitprogramm“ betonen die Vertreter der Interessengemeinschaft. Sonntag ist bis 17 Uhr geöffnet.