



Mit einem umfangreichen Sortiment aus der Region will der Oberpfälzer Bauernmarkt auch in seinem Jubiläumsjahr punkten. Erster Termin ist am 25. und 26. März in der Schwarzenfelder Mehrzweckhalle.

Archivbild: Hirsch

Oberpfälzer Bauernmarkt denkt im Jubiläumsjahr an Kunden von morgen

Statt für Standgebühren tiefer in die Tasche zu greifen, backen die Aussteller Kuchen. Weder eine Kündigung, noch Corona kann den Oberpfälzer Bauernmarkt dauerhaft ausbremsen. Heuer hat er Grund zum Feiern.

Von Monika Bugl

Schwarzenfeld. Eine gute Woche vor dem Frühlingsbauernmarkt trifft sich ein harter Kern des Organisationsteams auf dem Piehlerhof bei Schwarzenfeld, um eine Erfolgsgeschichte zu rekapitulieren: Seit einem Vierteljahrhundert gibt es den Oberpfälzer Bauernmarkt. Dreimal im Jahr finden sich Kunsthandwerker und Landwirte zusammen, um ihre Produkte gemeinsam zu vermarkten: im Frühjahr, zum Erntedank und vor Weihnachten. „Eine Mordsaktion“ ist das für die Organisatoren, die hier rund 50 Aussteller unter einen Hut bringen und sich inzwischen zur Interessensgemeinschaft Landwirtschaft formiert haben.

„Damals wie heute steht dieser Markt für regionales Einkaufen, ein großes Warenangebot und nachhaltige Produkte“, sagt Hubert Piehler, Vorsitzender der Interessensgemeinschaft. Roland Paulus, Gabriele Federl und Johanna Weigert sind seit vielen Jahren dabei und Teil des Organisationsteams, das für ein ausgewogenes Angebot von der Salami bis zum Deko-Artikel sorgt. Der Oberpfälzer Bauernmarkt hat sich als Plattform für Anbieter bewährt, als Hofläden wie der von Hubert Piehler noch rar waren. Ganz ohne ein wenig Startkapital und professionelle Hilfe ging das nicht. Einen Anschlag gab es über das Programm „Oberpfälzer Seenland“.

War der Oberpfälzer Bauernmarkt ein Einstieg in die Direktvermarktung? Mit Sicherheit, meint Hubert Piehler, dessen Vater zu den Pionieren gehörte, wenn es darum ging, Wild, Rind- oder Schweinefleisch ohne Umwege an die Endverbraucher weiterzugeben. Das Sortiment hat sich in 25 Jahren ein wenig gewandelt. Für Topinambur

gab es nur vorübergehend einen Anbieter, bei Gemüse gäbe es aktuell auch noch Lücken. „Bio-Produkte sind jetzt stärker gefragt“, ist Johanna Weigert aufgefallen. Hanf oder Bienenwachstücher waren in den Anfangsjahren noch kein Thema, und kaum einer kannte damals Alpakas.

Kulinarisches und Nachhall

„Aber Blut- und Leberwürste werden immer wieder gern gegessen“, wirft Hubert Piehler ein und berichtet von Stammkunden, die sich regelmäßig die Termine vormerken, um sich einzudecken. Während an den Samstagen vorwiegend Lebensmittel gekauft werden, nutzen viele Familien den Sonntag, um vor Ort in die frisch aus der Fettpfanne gehobenen Küchel zu beißen oder sich die gerade erst geräucherte Forelle zu gönnen. Und die Wochenenden mit rund 5000 Besucher haben auch einen Nachhall. „Viele nehmen ein Kärtchen mit und melden sich später, wenn sie etwas brauchen“, erzählt Gabriele Federl. Das Tierzuchtzentrum in Schwandorf war 20 Jahre lang der Ort, an dem sich die Anbieter aus Schwandorf und den Nachbarlandkreisen mit ihren Produkten einfanden – bis mit dem Umbau des damaligen Standorts eine andere Lösung gefunden werden musste. Die Baumaßnahmen kamen einer Kündigung gleich, denn eine Nutzung für den Markt war dadurch nicht mehr möglich. Fündig wurden die Organisatoren 2017 schließlich ein paar Kilometer weiter Richtung Norden in Schwarzenfeld. Schließlich sollte alles passen, von der Verkehrsanbindung bis hin zu den Toiletten. „Der Markt ist aber auch eine Attraktion für Schwarzenfeld“, denkt Manfred Piehler. „Ich würde sagen, wir haben uns dadurch sogar verbessert“, überlegt er angesichts der großen und beheizten Mehrzweckhalle im Sportpark und der Möglichkeiten zur Verköstigung.

Allerdings blieb auch der Oberpfälzer Bauernmarkt nicht von der Corona-Pandemie verschont, er musste eine zweijährige Pause einlegen, ein großer Schnitt. Auch wenn danach einige Aussteller ausgeblieben sind, so ist schnell klar, dass es weitergeht mit der bewähr-



Hubert Piehler, Johanna Weigert, Gabriele Federl und Roland Paulus (von links) sorgen mit dem Oberpfälzer Bauernmarkt dafür, dass regionale Produkte an drei Wochenenden im Jahr in den Fokus rücken.

Bild: bl

HINTERGRUND

Oberpfälzer Bauernmarkt

- › **Premiere:** Weihnachten 1997 Schwarzenfeld
- › **Initiatoren und Pioniere:** Josef Lanzl, F. Kreiselmeier, Elisabeth Beer, Barbara Hanauer, Herbert Söllner, Lilli Wild
- › **Organisationsform:** Zunächst loser Zusammenschluss von Anbietern, seit 2014 Interessensgemeinschaft Landwirtschaft im Landkreis Schwandorf mit aktuell 35 Mitgliedern
- › **Ort:** bis 2017 Tierzuchtzentrum Schwandorf, später Sportpark
- › **Termine für 2023:** Frühlingsbauernmarkt am 25./26. März, Erntedank-Bauernmarkt am 7./8. Oktober, Weihnachtsbauernmarkt am 16./17. Dezember; jeweils 10 bis 17 Uhr; Eintritt frei
- › **Aussteller und Angebote:** Kunsthandwerker, Töpfer, Imker, Holzwaren, Blumen, Backwaren, Gemüse, geräucherte Fische, Fleisch vom Rotvieh (nur Samstag), Bio-Waren, Tee

ten Plattform. „Wir haben die Halle wieder voll“, freut sich Hubert Piehler. „Das Konzept ist voll aufgegangen“, ist sich auch Johanna Weigert sicher.

Kuchen und Kinderprogramm

Nicht zuletzt, weil man auch kreative Lösungen für so manches Problem am Horizont fand. Als klar war, dass die Kosten ohne höhere Stand-Gebühren nicht zu decken waren, fand sich eine Alternative in Form von Kuchen-Spenden seitens der Markt-Lieferanten. Die selbstgebackene Ware kam nicht nur bei den Kunden gut an, sie spülte auch

das fehlende Geld in die Kasse.

Eine eigene „Geburtstagsfeier“ für die zündende Idee, die nun 25 Jahre alt wird, gibt es nicht. Eine Art Geschenk aber schon. Davon profitieren sollen in diesem Jahr die kleinen Marktbesucher. Denn Museumsbäcker Roland Paulus bringt ein Team aus dem Oberpfälzer Freilandmuseum mit, das für ein Kinderprogramm sorgt. Das soll neben der Kooperation mit dem Bauernverband auch künftig fester Bestandteil des Oberpfälzer Bauernmarkts sein – schließlich geht es da auch um die Kundschaft von morgen.