

Mit Herzblut Regionales verkaufen

Wochenmarkt / Produzentinnen und Kundinnen sind von dieser Art des Einkaufens überzeugt. Das einheimische Angebot ist das Jahr hindurch vielseitig.

HUTTIL/LANGENTHAL Seit Jahrzehnten gab es bei den Detailhändlern in der Lebensmittelabteilung keine leeren Regale mehr. Hamsterkäufe sind bei der Schweizer Bevölkerung etwas Aussergewöhnliches, und so ist es fast beunruhigend, was der Coronavirus bewirken kann. Die Gesellschaft wird sich aktuell bewusst, wie wertvoll Lebensmittel sind und woher sie stammen. Das kann die regionalen Märkte stärken und fördert den Absatz einheimischer Produkte.

Im Dorf frisch einkaufen

Dass sich der Aufwand lohnt, im Dorf oder Städtchen einen Markt zu organisieren, zeigen zwei Beispiele aus Huttwil BE und Langenthal BE. Der «Landfrauen-Gmüesmärit» in Huttwil am Mittwoch ist eine feste Institution, die von der «Märitgruppe» der Landfrauen Huttwil und Umgebung organisiert wird. Einige Landfrauen wechseln sich am Marktstand ab, andere sind mit Anpflanzen, Backen und Konservieren der Produkte beschäftigt.

Der «Landfrauen-Gmüesmärit» in Huttwil hat eine lange Tradition, schon seit fast achtzig Jahren besteht er. Vieles hat sich in dieser Zeit geändert, geblieben ist das Herzblut der Frauen, die mitmachen. Obwohl die Preise der diversen Produkte dem gängigen Marktwert entsprechen, bleibt nach Abzug der Kosten ein eher kleiner Gewinn. «Für viele Frauen ist es aber ein grosses Hobby, die Köstlichkeiten zu produzieren, und die dankbare Kundschaft ist vor allem der Lohn für die Seele», sind sich Anita Aeschlimann, Elisabeth Schärer und Margrith Hess, stellvertretend für das Marktstandteam, einig.

«Es ist genial, im Städtchen so frisch und gut einzukaufen. Man



Landfrauen in Aktion: Der «Landfrauen-Gmüesmärit» in Huttwil ist im Winter in einem Keller untergebracht und im Sommer findet er auf dem Brunnenplatz statt. Sein Produkteangebot ist immer saisonal und regional.

(Bild Barbara Heiniger)

trifft dabei immer Leute aus allen Altersschichten», stellt Franziska Fries fest. «Ich schätze vor allem die kleinen Portionen, die für einen kleinen Haushalt ideal sind, sowie die grosse Auswahl an Produkten», meint Barbara Lienhart. «Ganz klar die Regionalität und Unterstützung der Landwirtschaft sind der Grund für meinen Marktbesuch», sagt Christine Jordi Bärtschi. Sie weiss als Ernährungsberaterin ganz genau, was gesund essen heisst. Dies ist nur eine kleine Auswahl von Aussagen der vielen Konsumentinnen, die den «Märit» in Huttwil schätzen.

Zu Gemüse und Früchten gibt es zudem Halbfertig- oder Fertigprodukte, zum Beispiel fri-

sche Knöpfli, Bauernbrote, Bretzeli, Konfitüren, Honig, Eingemachtes und Gedörries oder Suppen-Gemüsemischungen. Die Dorfkäserei Dürrenroth und Seefischerei Zwimpfer aus Sempach LU sind ebenfalls vor Ort und werten den Markt zusätzlich auf.

«Sagen was man tut»

Mit dem Vorsatz: «Sagen was man tut – tun, was man sagt – beides beweisen», starteten die «Walterswiler Märitlüt» vor 25 Jahren am Wochenmarkt in Langenthal. Dies ist bis heute, jede Woche am Dienstag, so geblieben. Der Tag beginnt für die jeweiligen Marktfahrer früh. Das Angebot hat sich in den Jahren

nur wenig verändert. Saison Gemüse, Kräuter, Brote, Kuchenteig, Kleingebäck, Früchte, Beeren, Dörrfrüchte sind immer vorhanden, auch Trockenwürste, Pesto, Nüsse, Dörrbohnen, Salatsauce, Konfitüre, Eingemachtes, Freiland Eier und Fertigprodukte in Form von Suppen, Knöpfli, Fruchtekuchen, Rüebl- und Kürbistorte. Saisonal gibt es beispielsweise auch Winterschmuck. Anregungen der Kunden sind willkommen und die erarbeiteten Richtlinien werden auch nach 25 Jahren eingehalten.

Die «Walterswiler Märitlüt» machen auch anderes, wie ein Stand am Slowup (autofreier Erlebnistag) betreiben, Hochzeits-

Apéro oder Waffeln backen. Zudem waren sie die Hauptinitianten des bekannten «Weihnachtsmärit Walterswil».

In einer Projektwoche der Gemeinde Walterswil 1992 zum Thema «Mitenang i d'Zukunft» wurde die Direktvermarktung als eine Möglichkeit erkannt. So entstanden die «Walterswiler Märitlüt» und seither ist der Markttag auch ein Erlebnistag, an dem hofeigene Produkte direkt vom Produzenten zum Konsumenten kommen, frisch und saisonal. Anfangs machten vierzehn Bäuerinnen mit. Im Jahr 2020 sind acht «Märitlüt» aktiv. Einer davon ist ein Mann.

Barbara Heiniger
www.landfrauen.ch

Regionales Angebot

Das Angebot mit Märkten oder Verkauf ab Hof ist riesig und besteht schon lange. Johann Heinrich von Thünen (1783–1850) war ein deutscher Agrar- und Wirtschafts-Wissenschaftler, Sozialreformer und Musterlandwirt.

1826 gründete Johann Heinrich von Thünen die landwirtschaftliche Regionalökonomie mit den «Thünenschen Ringen», die eine maximale Marktentfernung für bestimmte Agrarprodukte festlegten. Lebensmitteltransporte wurden damals zu Fuss oder mit Pferdefuhrwerk und ohne Kühlmöglichkeit durchgeführt.

Heute sind regionale Lebensmittel im Wettbewerb mit globalen Angeboten. bh

Botschafterin für Regionales

Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) lanciert regelmässig neue Projekte, die Verbindungen von Stadt und Land, von Produzentin zu Konsumentin oder die saisonale, regionale Ernährung fördern. Beispielsweise «Gesund Essen, wir wissen wie», der Tag der Hauswirtschaft am 21. März 2019 oder Landfrauen-Rezepte. Swissmilk übernimmt dieses Jahr 100 Rezepte des SBLV in das grösste Online-Rezeptbuch der Schweiz. bh