

Andrang beim Markt der Manufakturen

Die Veranstalter berichten von ihrer Arbeit mit regionalen Produkten

Von Angela Maria
Körner-Armbruster

ROT AN DER ROT - Einen verregneten, aber rundum zufriedenstellenden Tag erlebte die Genossenschaft ReWiG in Rot an der Rot bei ihrem ersten „Markt der Manufakturen“.

ReWiG steht für Regionale Wirtschaftsgemeinschaft und regionale Handarbeiter und Produzenten stellen ihre Waren, Konzepte und Philosophie vor. Die Qualität soll den Regeln des Bioanbaus entsprechen.

Thomas Spross, eines der Mitglieder, erzählte von jahrelanger Arbeit in der Alternativszene, von der Region Schwaben-Allgäu und einer französischen Vermarktungsidee, die in Deutschland unter dem Namen „Marktschwärmer“ bekannt ist. Das Konzept: Ohne Internet und Zwischenhandel hochwertige Lebensmittel direkt an den Verbraucher zu vermarkten. „Wir sind beseelt davon, die kleinen Unternehmen unserer Region zu gewinnen“, erklärt er und ist am Ende des Markts müde und glücklich. Vierzehn Teilnehmer waren gelistet. „Wir wollten es bei unserer ersten Veranstaltung bewusst übersichtlich und familiär haben. Für uns ist der menschliche Kontakt wichtig, wir verkaufen hier nichts, sonst kommen wir in Zwänge, die wir nicht wollen.“ Liane Faust führte eine große Besu-

chermenge durch die kleine Tomatenplantage. Sie und die Anderen von „g-öko-land“ stellten an diesem Wochenende ihre genossenschaftliche Gemeinschaft, ihre Arbeit und Philosophie vor. Nicht nur ein großes Händlernetz sei wichtig, auch die Menschen vor Ort gelte es anzusprechen und zu informieren. „Menschen, die offen und kritisch sind und etwas verändern wollen. Menschen, die sich mit ihrer Arbeit, ihren Ideen und ihrem Wissen einbringen wollen.“ Dienstag, Mittwoch und Freitag seien ideale Tage für spontane Besuche und die derzeit 27 Ernteanteilsmitglieder geben nicht nur über den erfolgreichen Sensenkurs oder die Gemüsebox Auskunft. „Wir haben viele Ideen, viele Beziehungen und vor allem viel Platz für Neues“, freute sie sich und zeigte auf die zwei Hektar einer ehemaligen Demetergärtnerei, die manuell bewirtschaftet werden.

Thomas Spross nennt sich Lebenskünstler und möchte nichts verkaufen – die Händler an den Ständen leben jedoch vom Verkauf ihrer Waren und suchten das informative Gespräch mit den potentiellen Kunden. Sie alle verbindet das Trachten nach Regionalität und Qualität, Präsenz und Transparenz. Sie alle brennen dafür, Lebensmittel für eine faire, gesunde und nachhaltige Zukunft herzustellen.

Severin Schmözl aus Seeg fasste sein Anliegen zusammen: „Meine Tiere gehen nicht in den Großschlachthof. Ich möchte bestimmen, wann, wie und wo ich meine Tiere schlachte.“ David Tschugg hat als „d'r Senn“ Käse mit klingenden Namen. Sie heißen „Tanzender Herbst“ oder „Fräulein Bläulich“ und alles zusammen nennt er sein Alpenglück. Glücklicherweise sieht auch Gina Hummel aus. Die Urlauerin präsentiert wassergekühlte Öle und erntet mit ihrer Aufklärungsarbeit über industriell veränderte Öle viele schockierte Blicke.

Alle Genüsse und Informationen waren eingebettet in eine wohlige Vielfalt. Das Kraut der Unsterblichkeit und Heublumensäckchen, italienisches Olivenöl oder Zirbenspäne wollten bestaunt werden. Die Zirbenspäne gab es bei Magnus Driendl. Er ist der Nachbar der Genossenschaft, der Einzige, der hier wohnt und sehr froh über diesen Markt. Die Verordnungen zur Pandemie haben auch sein Geschäftsjahr negativ beeinflusst. Nun pries er seine Holzschublädle ebenso freudig an wie Ringe oder hölzerne Urnen.

Und die Besucher? Sie genossen den „Markt der Manufakturen“ ebenfalls, trugen so manche Köstlichkeit nach Hause und hoffen auf ein zweites Angebot im kommenden Jahr.



Liane Faust (rechts) führt durch die kleine Tomatenplantage.

bc04ru_31_Aug_SV

FOTO: ANGELA MARIA KÖRNER-ARMBRUSTER