

Ökolandbau i.V.m. Bayern + Öko-Erlebnistage
i.V.m. Bayern + Demeter i.V.m. Bayern + Bioland i.V.m.

Montag 27.09.2010
Tageszeitung
erscheint: täglich

Auflage verbreitet: 36.460
Anzeigenäquivalent:

Gesunde Kost statt Massentierhaltung

Fast 1000 Besucher beim Öko-Bauernmarkt im Bauerngerätemuseum Hundszell / „Nachfrage steigt immer mehr“

Ingolstadt (rl) Bio wird immer beliebter. Auch der Öko-Bauernmarkt auf dem Gelände des Bauerngerätemuseums in Hundszell erfreut sich regen Zulaufs: Fast 1000 Besucher zählte Museumsleiter Max Böhm bei der gestrigen fünften Auflage des Öko-Bauernmarktes – weit mehr als im Vorjahr. Insgesamt 15 Erzeuger stellten ihre ausschließlich kontrolliert ökologisch erzeugten Nahrungsmittel und Produkte vor.

Schon am Vormittag, kurz nach der Öffnung des Marktes, kamen die ersten Besucher nach Hundszell. Neben Dinkel und Leindotteröl, Schafsmilchseife, Schafwollprodukten, Tees, Gewürzen, Filzkleidung und vielen weiteren Produkten zogen zwei „Streichelferkel“ die Aufmerksamkeit auf sich. Die Vertreter zweier selten gewordener Schweinerassen, des Schwäbisch Hällischen und des Wollschweines, gefallen auch dem zweijährigen Nil. Anfangs noch ein bisschen ängstlich wagt er sich schließlich an den Zaun und tappt nach einem der Ferkel. Auf die Frage, wie ihm

die Tierchen gefallen, antwortet er mit einem Grunzen.

Seine Mama, die Ingolstädterin Saba Kum, ist nicht ohne Grund auf den Öko-Bauernmarkt gekommen. „Wir sind gerade dabei, unsere Ernährung umzustellen.“ Fleisch und andere Nahrungsmittel wollen sie künftig nur noch aus regionalen Produkten verzehren. Ihr Motto: Gesunde Kost statt Massentierhaltung. „Wir schauen uns hier um nach einem Fleischlieferanten“, erzählt die junge Mutter.

Johann Karl aus Weilach interessiert sich vor allem „für die Vielfaltigkeit der Kartoffelsorten“. So bekommt man hier auch alte Sorten, die heute fast nicht mehr angebaut werden. Sebastian Grabendorfer aus Ingolstadt zeigt an seinem Stand denn auch gleich welche: „Bamberger Hörnchen“ zum Beispiel, die einen „rosa Glanz“ und einen „ganz ausgezeichneten Geschmack“ hätten, oder aber „Shetland Black“ mit blau-er Schale und blauem Fleisch.

Am Stand gegenüber steht eine Kochplatte. Hier kann man

die Geschmacksunterschiede gekochter Erdäpfel gleich vor Ort testen. Geschmacksproben gibt es auch am Stand von Gerda Hochmuth aus Maingründel. Sie setzt voll auf Leindotteröl. Das ist nicht nur gesund,

es schmeckt auch. „Vor zehn Jahren hat es hier nur ein bis zwei Biobauern gegeben, heute sind es allein 14 mit Verkauf“, sagt Franz Froschmeir aus Ingolstadt. Er vertritt an einem Infostand die Verbände Bio-

land, Naturland, Demeter und Biokreis. Die Nachfrage nach Bio, sagt er, steige immer mehr. Auch am Verpflegungsstand. Hier gibt es unter anderem Unkrautsuppe und Kräutertimonade.



Gekochte Kartoffeln – welche schmeckt am besten? Auf dem Öko-Bauernmarkt im Bauerngerätemuseum Hundszell konnten die Besucher gestern die Probe aufs Exempel machen. Fast 1000 Besucher holten sich Anregungen für ein gesundes Leben.

Foto: Strisch