

Markt des guten Gewissens: Grubenkraut trifft Marille

02.04.2011 | 17:59 | von Doris Kraus (Die Presse)

Immer mehr Menschen suchen Alternativen zu industriellen Lebensmitteln. Zum Beispiel auf dem Slow-Food-»Markt der Erde« in Parndorf.

„Ich hätte gern eine Ziege“, sagt das kleine Mädchen. „Die kleine weiße und die kleine braune. Kann man die Ziegen kaufen?“ Nein, die Ziegen kann man leider nicht kaufen. Doch sonst bekommt man auf dem „Markt der Erde“ in Parndorf so ziemlich alles, was das alternativ ausgerichtete Konsumentenherz begehrt: Joghurt im Glas, Schaf- und Ziegenkäse von eingelegt bis geräuchert, Würste von allem, was den örtlichen Jägern in der letzten Zeit so vor die Flinte gehüpft ist, Marmeladen, Honig, Eier, Backwaren, Säfte, Wein, Schnaps, Salz, Seife.

Der „Markt der Erde“ ist der erste Slow-Food-Markt in Österreich – der einzige, der den strengen Kriterien der Slow-Food-Stiftung für Biodiversität entspricht. Die Waren müssen in einem Umkreis von 40 Kilometern produziert worden sein, sie müssen den Kriterien „gut, sauber, fair“ entsprechen, und ein Mitglied der Produzentenfamilie muss am Stand stehen, damit die Waren direkt an den Konsumenten abgegeben werden können.

Doch „slow“ darf man nicht sein, wenn man in dem malerischen Stadl hinter der Volksschule etwas ergattern will. Offiziell sperrt der Markt um neun Uhr auf, an diesem Samstag standen die ersten Kunden allerdings bereits um acht Uhr mit ihren Einkaufskörbchen bereit. „So etwas wie hier habe ich noch nie erlebt“, sagt Karl Krammer. Vorausgesetzt, man kommt mit ihm ins Gespräch. Denn viel Zeit hat der Rinderbauer, der seine Joghurts verkauft, nicht. Obwohl es erst 9.30 Uhr ist, kommt er mit dem Ausräumen seiner Gläser kaum nach. Das Trinkjoghurt ist schon ausverkauft. „Ich war schon auf vielen Märkten, aber hier wird wirklich fast alles abgedeckt.“

Die Liebe zur Kittseer Marille. Krammer ist die Ausnahme unter den Anbietern. Sein Haupterwerb ist die Landwirtschaft. Die meisten anderen Standler stellen ihre Produkte hingegen aus Lust, Liebe und nebenbei her. Wie Judith Kammerhofer (45), im Hauptberuf Sekretärin in einer Bausparkasse. Ihre Seifen, Salze und Gewürzmischungen produziert sie im Nebenerwerb. Auch das Ehepaar Hejret hat unter der Woche wenn schon nicht Besseres, so doch zumindest anderes zu tun: Margit Hejret ist diplomierte Krankenschwester, ihr Mann arbeitet als Techniker bei den Austrian Airlines. Ihre wahre Liebe aber gilt der Kittseer Marille. Und die verarbeiten sie zu Säften, zu Bränden, in Würste und in Leberaufstriche.

Auch die Initiatorin des Markts, Monika Liehl, kommt eigentlich aus dem Bereich Finanzdienstleistung. „Irgendwann habe ich festgestellt, Geld allein ist es nicht“, sagt sie. Die Alternative graste friedlich vor ihrem Fenster: „Ich hatte schon jahrelang Bücher über Ziegen, ihre Haltung und ihren Käse gelesen. Meine ersten Versuche kamen so gut an, dass ich eine Käserei gebaut habe.“ Für den ersten „Markt der Erde“ im vergangenen August musste Liehl noch nach Gleichgesinnten suchen. „Mittlerweile bekomme ich fast jeden Tag einen Anruf von Leuten, die mitmachen wollen.“ Während sie erzählt, räumt sie Gläser mit eingelegtem Schafkäse beiseite – „für die Wiener“, sagt Liehl. „Die kommen meist so gegen elf Uhr. Und die wollen ja auch noch etwas bekommen.“

Das Kraut aus der Grube. Viele Kunden aus der rund 40 Kilometer entfernten Bundeshauptstadt nehmen den „Markt der Erde“ als Ausgangspunkt für eine Fahrt ins Grüne. Auf dem Weg zum Neusiedler See machen sie in Parndorf Station, kaufen ein und essen – stilgerecht, mit Blick auf die Ziegen. Ein Fixpunkt ist nämlich die Schauküche rund um die angebotenen Produkte, und zwar mit nicht gerade unbekanntem Köchen. An diesem Samstag hat sich Max Stiegl vom „Gut Purbach“ einer fast ausgestorbenen Spezialität angenommen: des Grubenkrauts. Bei dieser alten bäuerlichen Form der Konservierung werden die Krautköpfe in einem großen Eisenkessel im

Freien blanchiert, dann zwei bis drei Stunden in der Sonne gebleicht und anschließend in eine große, mit Stein oder Lärchenholz ausgekleidete Grube geschichtet, beschwert, abgedeckt und fünf Monate lang vergessen. Das Ergebnis sieht aus wie Sauerkraut, allerdings völlig ohne jeden Zusatz. Ganz, wie sich's für den Markt der Erde gehört.

Der „Markt der Erde“ findet ganzjährig an jedem ersten Samstag im Monat und von April bis September zusätzlich an jedem dritten Samstag im Monat von 9 bis 14 Uhr statt. Einzige Ausnahme ist der nächste Termin am Karsamstag (diesmal der vierte Samstag im Monat). Ort: Schulgasse 1a, 7111 Parndorf. marktdererde.at

© DiePresse.com