

Der Markt der Erde Lutzmannsburg ist ab sofort Teil des internationalen Slow-Food-Netzwerks der Märkte der Erde!

Der Markt der Erde im Burgenland ist der dritte in Österreich und der 68. weltweit.

Am 13. April wird der **Markt von Lutzmannsburg** offiziell ein **Markt der Erde* von Slow Food**: Damit ist er der dritte in Österreich (neben [Horn](#) und [Parndorf](#)) und der [68. des internationalen Slow-Food-Netzwerks](#). Der Markt der Erde von Lutzmannsburg wurde vom Convivium **Slow Food Burgenland** gegründet, das zu diesem Anlass auch sein zehnjähriges Bestehen feiert, und wird von der römisch-katholischen Gemeinde und der Gemeinde Lutzmannsburg unterstützt.

Am **13. April um 9.00 Uhr** öffnet der Markt offiziell seine Pforten, die Eröffnungsfeier beginnt um **10.30 Uhr**. Zu den Rednern gehören **Vertreter des österreichischen Markts der Erde** von [Parndorf](#), **Philipp Braun** (Mitglied des internationalen Slow-Food-Rats und Delegierter für Österreich) sowie **Pater Raffael** (Kirchengemeinde von Lutzmannsburg). Bei der Eröffnungsfeier gibt es ein **Quiz für Kinder und Gewinnspiele** für Besucher, bei denen Produkte des Marktes als Preise winken. Auf dem Programm stehen auch ein Mittagessen aus saisonalen und lokalen Zutaten vom Markt und eine Bio-Geburtstagsstorte mit FAIRTRADE-Schokolade. Das Mittagessen beinhaltet zwei Produkte aus dem Projekt der [Arche des Geschmacks](#): Es gibt u.a. Bio-Lambraten vom [Krainger Steinschaf](#). Passend dazu wird an der Weinbar [Uhudler Wein](#) serviert. Für musikalische Untermalung sorgt die Band **Les Buckel Kombo** mit Live-Musik.

Der Markt der Erde dient nicht nur dazu, die lokale Bevölkerung **mit guten und frischen Nahrungsmitteln zu versorgen**, sondern soll den Besuchern ermöglichen, die **traditionellen Produkte und kulinarischen Spezialitäten der Region zu entdecken und zu genießen**. Natürlich findet man dort frische Qualitätsprodukte, der Markt ist aber auch ein Ort, an dem man **Leute kennenlernen und sich mit ihnen austauschen** kann. Die Lebensmittelhersteller, die am Markt der Erde mitwirken, **leben und arbeiten im Umkreis von 40 km**. Verkauft werden nur Produkte, die nach **traditionellen und nachhaltigen Produktionsmethoden** kultiviert und hergestellt werden. Manchmal sind auch Lebensmittelerzeuger anderer [Österreichischer Slow Food Presidi](#) (wie das Presidio der [Alten Leithaberger Edelkirschen](#)) und anderer Regionen mit ihren Produkten zu Gast auf dem Markt.

*„Das ist ein weiterer Meilenstein in der herausragenden Arbeit, die das Slow-Food-Netzwerk in Österreich leistet“, so **Serena Milano**, Mitglied des internationalen Rats von Slow Food und Delegierte der Slow Food Stiftung für Biodiversität. „Der Markt der Erde wird dazu beitragen, das Bewusstsein für die wichtige Arbeit der Kleinerzeuger zu stärken sowie die biologische Vielfalt und das gastronomische Erbe der verschiedenen Regionen zu fördern. Aber in erster Linie wird er dabei helfen, eine solidarische Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten, besser gesagt Ko-Produzenten, aufzubauen.“*

In Lutzmannsburg hat der Weinanbau eine lange Tradition und der Ort gilt als älteste „Marktgemeinde“ im Burgenland. Der Markt der Erde findet im und rund um den **Pfarrstadel der römisch-katholischen Gemeinde** von Lutzmannsburg statt. Der Großteil des Marktes ist überdacht, deshalb ist der Markt wetterunabhängig **das ganze Jahr über geöffnet**. Es gibt sogar eine „Bar“, in der Kleinbrauereien und Winzer ihre Produkte präsentieren. In der Marktküche werden auch **einige einfache Gerichte** für die Marktbesucher zubereitet. Das Menü hängt davon ab, was die Erzeuger im Angebot haben: Im Winter sind es meist wärmende Suppen oder Eintöpfe mit Kraut, Wurzelgemüse oder Knödeln, deftige Würste oder traditionelle „Sautanz“-Gerichte wie z.B. geröstete Leber zubereitet, eine große Auswahl an süßem und salzigem Gebäck (z.B. Apfel- oder Krautstrudel), im Frühling und im Sommer dann frische Salate oder saisonale Gemüsegerichte. Im Sommer werden draußen an zusätzlichen Marktständen saisonale Produkte wie alte und seltene Pflanzen- und Gemüsesorten angeboten, aber auch Kunsthandwerk aus Holz oder Keramik. Es gibt ein abwechslungsreiches Programm an Aktivitäten für Familien und Workshops für Kinder.

Der Lutzmannsburger Markt der Erde ist **umweltfreundlich** und setzt diverse **Energiesparmaßnahmen** um. Die Verwendung von Einweggeschirr für die Verkostungen und Verpackungen wird so weit wie möglich vermieden und die Materialien sind immer recycelbar oder biologisch abbaubar.

Der Markt findet immer am 2. Samstag im Monat von 9.00 bis 14.00 Uhr im Pfarrstadel, Hofstatt 1, 7361 Lutzmannsburg, Österreich, statt.

Kontaktinformationen:

Slow Food Burgenland - **Kerstin Rohrer**

Tel: +43 650 812 23 84 - slowfoodburgenland@chello.at

Slow Food Internationales Pressebüro

internationalpress@slowfood.it

*Die ***Märkte der Erde** sind Bauernmärkte, deren Leitlinien die Philosophie von Slow Food widerspiegeln. Die Märkte werden gemeinschaftlich verwaltet, sie sind Treffpunkte, an denen die lokalen Erzeuger Qualitätsprodukte zu fairen Preisen und unter Gewährleistung nachhaltiger Produktionsmethoden direkt an die Konsumenten verkaufen. Sie bewahren die kulinarischen Traditionen der lokalen Bevölkerung und tragen zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei.*

Slow Food ist eine weltweite, mitgliedergestützte Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Zur Slow-Food-Bewegung gehören über eine Million Aktivisten, Köche, Fachleute, junge Menschen, Bauern, Fischer und Akademiker in über 160 Ländern.