

Markt der Erde öffnet in Parndorf im Burgenland Österreichs erster Vielfaltsmarkt nach Vorbild der Slow Food „Earth Markets“

Am Samstag, 28. August 2010 öffnet der Markt der Erde in Parndorf unter Beisein von LR Verena Dunst seine Pforten. Ab September findet der Markt an jedem ersten Samstag im Monat statt. Neben einem breiten Spektrum hochwertiger Naturprodukte aus der Region erwarten die BesucherInnen Weinverkostungen, Schaukochen und Workshops für Kinder und Erwachsene. Der Markt der Erde ist eine Initiative von Monika Liehl (Ziegenliebe) und Slow Food Burgenland und soll noch im Herbst 2010 in das internationale Netzwerk der Slow Food „Earth Markets“ aufgenommen werden.

Mit dem **Markt der Erde** im Ortszentrum von Parndorf wird am **28. August 2010** Österreichs erster Vielfaltsmarkt nach dem Vorbild der „Earth Markets“ der internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität eröffnet. Das Besondere daran: Auf dem Markt werden nur kleinbäuerliche AusstellerInnen vertreten sein, die in einem Umkreis von höchstens 40km zum Marktstandort zuhause sind und persönlich ihre hochqualitativen Naturprodukte anbieten, die handwerklich und nach traditionellen Methoden in der Region hergestellt worden sind.

Echt regional: von Apfelsaft bis Ziegenrohmlchkäse

Ab 4. September wird der Markt der Erde jeden ersten Samstag im Monat von 9.00 bis 14.00 Uhr abgehalten. Von sortenreinen Apfelsäften über frisches Obst und Gemüse der Saison, Frischfleisch vom Angusrind, Joghurt, Kastanien- und Mangalitzaschinken, Marmeladen, Räucherfisch und Vollkornbäckerei bis hin zu Wein, Wildspezialitäten und Ziegenrohmlchkäse finden sich jede Menge regionaltypischer Spezialitäten im Markangebot.

Darüber hinaus bietet der Markt seinen BesucherInnen je nach Saison ein buntes Rahmenprogramm mit Geschmacksschulungen für Kinder und Erwachsene, Kochworkshops, Schaukochen, Weinverkostungen aber auch Kunst-Ausstellungen und Konzerten.

Verkosten – miteinander Reden - Einkaufen

Der Markt der Erde versteht sich als Plattform für regionale ProduzentInnen, KöchInnen und private GenießerInnen. Dazu Michael Andert von Slow Food Burgenland: „Ganz im Sinne der Slow Food Philosophie dient der Markt der Erde auch dazu, den oftmals verloren gegangenen Bezug zwischen ProduzentInnen und EndverbraucherInnen (wieder)herzustellen und das Wissen über Herstellung und Herkunft der einzelnen Lebensmittel und somit die Konsumkompetenz zu fördern.“

„Märkte waren schon immer Orte der Begegnung und des Austausches. Für die lokale Bevölkerung aber auch für Gäste von nah und fern“, erklärt die engagierte Ziegenkäseproduzentin Monika Liehl, die ihren Stadel allen technischen und hygienischen Anforderungen entsprechend umgebaut hat und nun als äußerst authentischen Marktplatz zur Verfügung stellt.

Ein Earth Market für Parndorf

Auf Initiative von Monika Liehl und Slow Food Burgenland soll der Markt der Erde noch im Herbst 2010 auch offiziell in den Status eines "Earth Markets" erhoben werden. Vertreter der Slow Food Stiftung für Biodiversität werden nach einem Lokalausweis entscheiden, ob der Markt den strengen Vorgaben entspricht. Weltweit gibt es derzeit nur 10 Earth Markets - von Italien über Rumänien bis nach Israel.

Kontakt & Presseinformation:

Slow Food Burgenland: Kerstin Rohrer: Tel: 0650 812 2384 – e-mail: slowfoodburgenland@chello.at
Ziegenliebe: Monika Liehl, Tel: 0699 18 98 00 10 - e-mail: monika.liehl@ziegenliebe.at