



Fünf Jahre ist es bereits her, dass Monika Liehl begonnen hat, sich einen lang gehegten Traum zu erfüllen: Ziegen zu halten und Ziegenkäse zu produzieren, auf bodenständige Art, wie sie es nur aus dem Süden Europas kannte. Im Familien- und Freundeskreis war man bald von den unverfälschten Naturprodukten begeistert. Als Kleinbäuerin fand Monika Liehl den Weg zu Slow Food Burgenland und bei den monatlichen Stammtischen war die Vermarktung der Produkte vieler Gleichgesinnter ein brennendes Thema. Da hatte Monika Liehl – selbst aus Verkauf und Marketing kommend – gleich eine zündende Idee. Sie konnte relativ leicht ihren Mann davon überzeugen, denn er schwärmte immer wieder davon, wie es war, als es noch Bauern im Ort gab, die Produkte erzeugten, die man gleich ab Hof in bester Qualität kaufen konnte. Dafür räumte er gerne den Stadel, renovierte ihn, so dass einer baldigen Eröffnung des Marktes im August 2010 nichts mehr im Wege stand.

Monika Liehl konnte viele Produzenten aus der Region schnell für die Idee begeistern und so hatte sie mit der Unterstützung von Slow Food Burgenland bald ein komplettes Produktangebot beisammen. Sie steckte sich das Ziel hoch und wollte von Beginn an den Standard eines von

Slow Food International zertifizierten Earth Markets erreichen.

WELCHE FUNKTION HAT SLOW FOOD?

Slow Food lehrt uns, das Essen wieder zu respektieren, Lebensmittel wertzuschätzen und uns bewusst zu machen, welchen Einfluss die Ernährung auf unser Wohlbefinden, auf unsere Lebensqualität hat. Das ist eine langsame Revolution, die immer mehr greift, umso mehr Lebensmittelkandale öffentlich bekannt werden. In über 150 Ländern setzt sich Slow Food für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln ein – in der Produktion ebenso wie in der Zubereitung.

Slow Food:

- » fordert das Recht auf Genuss guter, sauberer und fairer Lebensmittel für alle Menschen und übernimmt Verantwortung für unser Öko- und Lebensmittelsystem;
- » engagiert sich für eine nachhaltige, multifunktionale Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Tierhaltung, den Schutz der biologischen Vielfalt, eine regionale Geschmacksvielfalt, Pflege und Weiterentwicklung des traditionellen Lebensmittelhandwerks sowie eine Gastronomie, die auf ihren lokal-spezifischen Ressourcen aufbaut;

- » setzt sich für die Wiedergewinnung einer genussvollen, vielfältigen und ganzheitlichen Ess- und Trinkkultur ein und leistet Widerstand gegen die Standardisierung von Lebensmitteln und das industrielle Agrar- und Ernährungssystem;
- » tritt für die Wertschätzung von Lebensmitteln ein und bringt ProduzentInnen und VerbraucherInnen – oder wie Slow Food sie nennt: Co-ProduzentInnen – wieder miteinander in Kontakt;
- » fördert den Austausch und vermittelt Wissen und Information über die Herkunft, Qualität und den Geschmack von Lebensmitteln.

Umso wichtiger ist es, kleinbäuerliche Betriebe zu einer gemeinsamen Vermarktung zusammenzubringen und eine Qualitätskontrolle nach strengen Richtlinien einzuführen. Im Allgemeinen geht es dabei um den Erhalt kultureller und biologischer Vielfalt, um den Schutz unseres Planeten Erde und darüber hinaus um Entschleunigung – um bewusstes Genießen, mehr Liebe zum Essen und somit auch zum Leben. Wir wissen: „Schneller, höher, weiter und mehr“ ist nicht unbedingt besser!

UNSER MOTTO

„**VERKOSTEN – MITEINANDER REDEN – EINKAUFEN!**“ Dieses Konzept bewährt sich auch bei den





zahlreichen MarktbesucherInnen. Durch das Verkosten und die Gespräche mit den ProduzentInnen direkt – ohne jeglichen Zwischenhandel – wird vor Augen geführt, dass das Gute sehr nahe liegt. Wir sind im Burgenland in der glücklichen Lage, vor der Haustüre viele Bauern und Bäuerinnen sowie Produzenten und Produzentinnen von hervorragenden Lebensmitteln direkt in der Region zu haben. Und so soll es auch bleiben! Die Vermarktung spielt dabei eine große Rolle – ist natürlich wichtig für das Bestehen von kleinbäuerlichen Betrieben. Es ist der Konsument/die Konsumentin – bei Slow Food Co-ProduzentIn genannt – der/die durch die Einkaufsentscheidung nicht nur für das eigene Wohl eine große Verantwortung trägt, sondern der/die auch die Umwelt und die Region in vielfacher Weise mitgestaltet. Die Qualität der Lebensmittel beschränkt sich nicht nur auf die Bekömmlichkeit und die Naturbelassenheit, sondern bei bewussten KonsumentInnen spielen auch die Umstände der Herstellung wie faire Entlohnung, Erhaltung von Arbeitsplätzen in der Region, Vermeidung langer Transportwege etc. eine immer größer werdende Rolle. Statt in größter Eile und Anonymität irgendeine Ware aus irgendeinem Regal herauszuziehen – wo man auf der Verpa-

ckung viel Kleingedrucktes gar nicht lesen und den wirklichen Herkunfts-ort nicht immer nachvollziehen kann – steht neben den Gesprächen mit Produzenten SLOW auch für die Förderung und Pflege sozialer Kontakte, die in unserer schnelllebigen Zeit immer öfter zu kurz kommen. Beim Verkosten von Weinen und Säften aus der Region oder beim Genuss von Kostproben aus der Schauküche und Produkten des Marktes merkt man, dass der Markt zu einem sozialen Treffpunkt für die lokale Bevölkerung und ebenso Gäste von nah und fern geworden ist. Mittlerweile bieten über 20 regionale ProduzentInnen am Markt der Erde im alten Stadel am Ziegenhof der Familie Liehl (Parndorf) ihre Produkte an.

DIE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTION SIND STRENG

1. Genau definierte Qualitätsbestimmungen sind einzuhalten,
2. es dürfen keine Großbetriebe sein
3. die Betriebe müssen in einem Umkreis von etwa 40 km zum Marktstandort zuhause sein (im Sinne von kurzen Transportwegen und Regionalität)

DIE PRODUKTE MÜSSEN

1. handwerklich und
2. nach traditionellen Methoden

3. in der Region hergestellt werden und
4. in allen Belangen den Vorgaben „GUT, SAUBER & FAIR“ entsprechen, d.h. von hoher qualitativer und geschmacklicher Güte, ökologisch verträglich und nach „fairen Bedingungen und Preisen“ gegenüber ProduzentIn und EndverbraucherIn – ohne Zwischenhandel – sein.

Über das Angebot frischer, hochqualitativer Naturprodukte und einer Plattform für regionale ProduzentInnen hinaus, ist dieser Markt ein Ort der Begegnung und des Austausches zwischen KonsumentInnen und ProduzentInnen. Auch Kinder kommen sehr gerne auf den Markt, um die Ziegen zu besuchen und zu füttern. Mit dem vielfältigen Rahmenprogramm von Weinverkostungen und Schaukochen sowie musikalischen Beiträgen wird regionales Kulturgut von Kunst über Handwerk bis zur Kulinarik gefördert und bewahrt.

Text u. Fotos: Monika Liehl

MARKT DER ERDE
(Am Hof von Fam. Liehl in Parndorf)

1. Samstag im Monat (ganzjährig)
3. Samstag im Monat (Apr. – Sept.)

www.marktdererde.at