



# SO IS(S)T DAS ERZGEBIRGE

Das Erzgebirge schwärmt für gute Lebensmittel

Text: Philipp Senge Fotos: Josephine Leonhardt-Dietrich

Wer im Erzgebirge regional einkaufen möchte, findet eine reichhaltige Auswahl an authentischen, vor Ort hergestellten Lebensmitteln. Die Wege zwischen einzelnen Anbietern mit ihrem spezialisierten Angebot sind jedoch oft lang. Marktschwärmereien bündeln die Vielfalt an einzelnen Orten und erleichtern den Zugang zu regionalen, saisonalen Lebensmitteln. Im Erzgebirge gibt es gleich zwei solcher Orte.

**F**reitagnachmittag, ich stehe in Lugau auf einer kleinen Nebenstraße, die in einen Feldweg übergeht. Vor mir ein einzelnes Gebäude. Irgendwo hier soll heute ein besonderer regionaler Markttag stattfinden: eine Marktschwärmer-Verkostung. Bin ich wirklich richtig? Mein Navi sagt, ja. Also warte ich. Kurz darauf biegt ein zweites Fahrzeug ein. Katharina Barth und Marlene Rosner steigen aus.

### Schwärmen für regionale Lebensmittel

Die beiden jungen Frauen organisieren normalerweise regelmäßig in Schneeberg eine Marktschwärmererei. Heute in Lugau sind sie selber Gäste. Sie erklären mir, was genau eine Schwärmererei ist und wie sie funktioniert. Es ist eigentlich ganz einfach: Marktschwärmerereien sind eine Art Wochenmarkt mit Vorbestellung. Kunden bestellen über eine Online-Plattform bei teilnehmenden, regionalen Erzeugern aus deren Sortiment und zahlen ihre Ware auch gleich online. Wöchentlich kommen alle an einem Ort zusammen und die Käufer holen ihre geordneten Produkte direkt vom jeweiligen Anbieter ab. Die Kunden wissen so, wer ihre Lebensmittel herstellt und können Fragen zu Produkten und deren Herkunft stellen.

Die Organisatoren betreuen die Online-Plattform und kümmern sich um einen Treffpunkt für die Schwärmerereien. Außerdem bauen sie einen Stamm aus Erzeugern und Verbrauchern auf und erweitern ihn ständig. So auch Katharina Barth und Marlene Rosner. Im Herbst 2016 eröffneten sie in Schneeberg die zweite Marktschwärmererei in Sachsen. Die erste gab es in Chemnitz. Dort hatte Marlene Rosner etwa ein Jahr zuvor das erste Mal selber als Kundin eine Marktschwärmererei kennengelernt. Da sie schon länger Wert auf regionale Lebensmittel legte, war sie begeistert. „Ich wollte sofort selbst eine Schwärmererei im Erzgebirge organisieren“, erklärt die Schneebergerin, „schließlich haben wir hier in der Region viele Erzeuger, die ihre Produkte direktvermarkten. Sie sind aber über ein großes Gebiet verstreut. Wer regional einkaufen möchte, muss das Brot beim Bäcker nebenan kaufen, den Honig beim Imker im Nachbarort und für den erzgebirgischen Käse vom Käsehof auch schon mal 15 Kilometer oder mehr fahren. Die Schwärmerereien bündeln das Angebot der verschiedenen Erzeuger an einem Ort. Auf diese Weise bekommen die Kunden einen leichten Zugang zu einem viel größeren Angebot.“ Die Idee war geboren und Marlene Rosner machte sich daran, potenzielle Käufer für eine künftige Schwärmererei zu gewinnen. 150 Teilnehmer müssen sich auf der Online-Plattform registrieren, damit es losgehen kann.

Etwa zur gleichen Zeit lernte Katharina Barth während ihres Mutterschaftsurlaubs bei einem Ideen-Workshop der Stadt Schneeberg die Marktleiterin der Stadt, Frau Schmidt, kennen. Mit der Geburt ihres Kindes war auch das Bewusstsein der 34-Jährigen für regionale, unverfälschte Lebensmittel gestiegen. „Den Ideen-Workshop hatte ich besucht, weil ich mich engagieren wollte. Schnell kam mir die Idee, die Einkaufssituation für regionale Produkte zu verbessern.“ Noch kannten sich die beiden künftigen Marktschwärmererei-Organisatorinnen



nicht. Die Marktleiterin änderte dies kurzerhand und vermittelte den Kontakt zwischen den beiden Frauen. Von nun an arbeiteten sie gemeinsam an dem Ziel, eine Marktschwärmererei in Schneeberg zu organisieren. Vor allem in Sozialen Medien, wie Facebook, führten sie die Werbetrommel und konnten die notwendigen Interessenten gewinnen.

### Auf zum großen Probieren

Während wir uns unterhalten, rollen immer wieder Lieferwagen an uns vorbei. Es sind die Erzeuger der heutigen Verkostung. Wir beschließen, ebenfalls zur Rückseite des Gebäudes zu gehen, wo die Fahrzeuge verschwunden sind. Dort bauen sich die rund 20 Erzeuger bereits Tisch an Tisch zu einer langen Tafel auf. Es herrscht reger Betrieb, Kisten werden geschleppt, Honiggeläser ausgepackt, Wurst, Käse und frisches Brot in mundgerechte Stücke zum Probieren geschnitten. Ein Barista poliert seine mobile Kaffeemaschine auf Hochglanz. Am Rand steht eine Tanne. Sie ist geschmückt mit Fledern: Christbäume können ab sofort bei einem der heutigen Anbieter vorbestellt werden. Mitten im Getümmel steht Jens Kaltfofen. Genauso wie Katharina Barth und Marlene Rosner die Schneeberger Schwärmererei organisieren, hat er die Lugauer Marktschwärmererei initiiert und organisiert somit die heutige Veranstaltung.

### Marktschwärmerereien als Vertriebsweg

Jens Kaltfofen ist selber Erzeuger. Er stellt im Nebenerwerb Pasta und Liköre her. Die erste Lugauer Schwärmererei hat der Endfünfziger im November 2018 organisiert. Seine Eierlieferantin hatte ihn direkt angesprochen, ob er das nicht machen wolle. „Das war im Sommer 2018. Im Herbst hatten wir dann die notwendigen Teilnehmer und konnten starten.“ Auch Erzeuger waren schnell gewonnen. „Bei denen hat sich inzwischen ein regelrechtes Netzwerk entwickelt.“

Viele sind bei mehreren Schwärmereien auch über das Erzgebirge hinaus aktiv“, erklärt Kaltofen. „Die meisten Erzeuger sind Direktvermarkter. Da bietet die Schwärmererei große Vorteile. Anders als bei einem Wochenmarkt müssen sie nur mitbringen, was im Vorfeld bestellt wurde. Der Bäcker weiß genau, wie viele Brote er am Morgen für die Schwärmererei backen muss. Auch der zeitliche Aufwand lässt sich gut planen. Wichtige Aspekte für Direktvermarkter, die kaum Personal haben und nur schwer Aushilfskräfte finden.

#### Den Geschmack des Erzgebirges erleben

Inzwischen trudeln die ersten Besucher ein. Das Publikum ist bunt gemischt, genauso wie die Beweggründe der einzelnen Kunden. Die einen legen besonderen Wert auf gesunde Ernährung, andere haben sich aus ökologischen Gründen bewusst



**Die Idee der Marktschwärmer stammt aus Frankreich. Die Veranstaltungen bringen regionale Lebensmittel-Erzeuger und Verbraucher zusammen, fördern regionale Wertschöpfung und nachhaltige Esskultur. Inzwischen haben sich insgesamt 1.264 Schwärmerereien in Frankreich und den Nachbarländern gegründet. In Deutschland sind es bereits 64, davon 10 in Sachsen, weitere sind im Aufbau. Nach Chemnitz eröffnete 2016 die zweite sächsische Schwärmererei im Erzgebirge in Schneeberg. 2018 kam die Schwärmererei in Lugau hinzu. Die durchschnittliche Entfernung zwischen Erzeugern und Schwärmererei beträgt etwa 27 Kilometer.**

#### Marktschwärmer in Schneeberg:

20 Erzeuger, Schwärmererei jeden Donnerstag von 17:00 bis 19:00 Uhr, Scheunenstraße 2-4 in Schneeberg

#### Marktschwärmer in Lugau:

26 Erzeuger, Schwärmererei jeden Freitag von 17:00 bis 19:00 Uhr, Dorfstraße 50 in Lugau

#### Weiterführende Infos: [regionales.sachsen.de](http://regionales.sachsen.de)

für regionale Lebensmittel entschieden. Wieder andere wollen ehrliche Produkte, die mit Handwerkskunst hergestellt sind. Die meisten Besucher sind ausgestattet mit Beuteln, Taschen und Körben. Sie sind gekommen, um die bestellten Lebensmittel abzuholen. Aber auch viele Neugierige sind da, um sich ein Bild von einer Marktschwärmererei zu machen. Der heutige Markt mit seinen zahlreichen Kostproben an den einzelnen Ständen ist genau dafür gedacht.

Es wird Zeit, selber eine Probierrunde zu drehen. Ich trinke einen vorzüglichen Kaffee, probiere mich durch herzhaften Wurst vom Rind, Schwein und Lamm – aufgezogen, geschlachtet



und verarbeitet vom Anbieter. Käse, Honig, Wurst, Obst und Gemüse, Brot und Brötchen, Spezialitäten mit erzgebirgischen Wildkräutern – alles ist dabei. So unterschiedlich die Produkte sind, durch die ich mich probiere, eines haben sie alle gemeinsam: Sie sind frisch, stammen direkt aus der Region und jedes für sich hat seinen ganz eigenen Geschmack, um nicht zu sagen Charakter. So schmeckt also das Erzgebirge – im Supermarkt sucht man diesen einzigartigen Geschmack vergeblich.



#### Unser Tipp: **RegioErz**

RegioErz heißt ein weiteres starkes regionales Liefernetzwerk, um Lebensmittel direkt vom Erzeuger zu beziehen. Und das funktioniert so einfach: Brot und Brötchen, Aufstriche, Obst, Gemüse, Kartoffeln, frisches Fleisch, Getränke ... bestellt man im Online-Shop. Die Leute von RegioErz gehen dann auf Einkaufstour zu den Bauernhöfen, Imkern, Käsereien, sprich Herstellern ihres Vertrauens, und stellen den Warenkorb zusammen. Dieser wird dann gegen eine kleine Gebühr bis zum Kühlschrank nach Hause geliefert – dienstags, donnerstags und freitags. Und der Clou: Bestellungen werden entspannt bis zum Vortag 16:00 Uhr entgegengenommen.

Mehr Infos: [www.regioerz.de](http://www.regioerz.de)