

Die Vielfalt des Herbstes stimmungsvoll präsentiert

Herrenberg: Der Bauernmarkt mit regionalen Erzeugern in der Viehversteigerungshalle erfreut sich großer Beliebtheit

Seit vielen Jahren ist der Bauernmarkt ein Publikumsmagnet, der zur Herbstschau gehört wie die bunten Blätter zur Natur. Das vielfältige Angebot der regionalen Erzeuger, die dort ihre Produkte präsentieren, passt hervorragend in die Jahreszeit – Herbstzeit ist bekanntlich Erntezeit – und zur Herrenberger Ausstellung. Der Markt verleiht dem „Treffpunkt Vielfalt“ eine weitere, farbenfrohe Facette.

VON JUTTA KRAUSE

Die Idee, im Rahmen der Messe, in der Handwerker und Dienstleister ihr Leistungsspektrum vorstellen, einen landwirtschaftlich geprägten Erzeugermarkt abzuhalten, entwickelte der langjährige Herbstschau-Organisator Günter Hammer gemeinsam mit dem Bauernverband in den 80er Jahren – in einer Zeit also, in der Direktvermarktung und Regionalität gerade begannen, an Boden zu gewinnen. Auch der Bauernmarkt brauchte eine gewisse Anlaufphase, bis er sich etabliert hatte. Inzwischen ist er bei vielen Herbstschau-Besuchern so beliebt, dass er vom Gesamtkonzept nicht mehr wegzudenken ist.

Das war nicht immer so. „Der Anfang war schwer; die Leute haben den Weg in die Viehversteigerungshalle nicht gefunden. Es hat Jahre gedauert, bis sie merkten, hier gibt es auch was“, erinnert sich Gerhard Haarer, der seit dem ersten Markt jedes Jahr mit einem Stand vertreten ist, an dem er Wurst, Schnaps und herbstliche Gestecke verkauft. „Der Markt war anfangs noch viel kleiner, nur im vorderen Teil der Halle gab es Stände. Im Lauf der Jahre hat er sich immer wieder vergrößert. Anfangs war es zäh, aber der Gewerbeverein hat uns immer gut unterstützt.“ Inzwischen ist die Viehversteigerungshalle fast komplett ausgeschöpft, die Besucher können von Fleisch, Wurst und Käse über Obst und Gemüse bis hin zu Tees, Kräutern und Honig alles bekommen, dazu noch handwerkliche Spezialitäten wie gedrechselte Hüte oder gefilzte Pantoffeln. Schafe, ein Esel, Kaninchen und allerlei Geflügel üben nicht nur auf Kinder eine besondere Anziehung aus. Komplettiert wird das Angebot von den Essensständen. Die Rechnung geht und auch heuer schoben sich trotz des Kaiserweters zahlreiche Besucher durch die Halle und nutzten die Möglichkeit zu Einkauf und Gesprächen. Letzteres findet Imkerin Kirs-

„Es hat Jahre gedauert, bis sie merkten, hier gibt es auch was“

Gerhard Haarer

Spezialitäten aus der Region gibt es beim Bauernmarkt der Herbstschau
GB-Foto: Bäuerle



ten Müller besonders wichtig. „Aufklärung ist für uns ganz wichtig. Viele Besucher haben Fragen und der Bauernmarkt bietet eine tolle Gelegenheit, ins Gespräch zu kommen“, befindet sie. Mit dem eigenen Honig, selbst gefertigten Kerzen und Seifen sowie Propolis-Produkten ist die Imkerin seit über 20 Jahren mit von der Partie, vor zehn Jahren hat sie gemeinsam mit Ulrich Schäberle die Organisation des Marktes übernommen. „Ich mache das sehr gern, es ist jedes Jahr wieder eine tolle Herausforderung und ich habe schon einige Ideen für das nächste Mal.“ Mit der Zusammensetzung der Bescherer ist sie sehr zufrieden. „Das sind alles Familienbetriebe, die selber produzieren. Viele von ihnen sind seit vielen Jahren dabei.“ Etwa Otto Schäberle, der hier sein frisch geerntetes Obst feilbietet, er erinnert

sich an die Anfangsjahre. „Damals wurde eigens ein Brutapparat von Hohenheim hergebracht und in der Halle konnte man Küken beim Schlüpfen zusehen“, erzählt er. Er kommt gerne, denn „man kann sich damit bekannter machen. Hier ist ein anderes Publikum als auf den Wochenmärkten. Zu uns kommt zum Beispiel seit Jahren eine Familie aus Esslingen, die mal zufällig auf der Herbstschau gelandet ist, und kauft sich Äpfel. Auch der Zeitpunkt des Bauernmarkts ist für uns optimal.“ Seit vielen Jahren bietet auch Winzerin Sibylle Gutjahr hier die von ihr gekelterten Tropfen an und hat inzwischen eine ganze Reihe von Stammkunden, die den Bauernmarkt dazu nutzen, ihre Weinvorräte aufzufrischen. Von Acolon und Portugieser über Riesling, Lemberger und Spätburgunder bis hin zu Samtrot und dem eher ungewöhnlichen Muskatrollinger reicht das Spektrum. Besonders der neue Wein, den sie stets zum Bauernmarkt mitbringt und offen verkauft, findet viel Anklang beim Herbstschaulpublikum. Doch waren es nicht die Reben, sondern die Rinder, die

Sibylle Gutjahr zuerst nach Herrenberg führten. „Zu unserer Landwirtschaft gehört auch eine Bullenmast und unsere Kälber kaufen wir seit vielen Jahren in Herrenberg. Meinen Wein habe ich zuerst vor der Viehversteigerungshalle verkauft, das hatte der Rinderzuchtverein vorgeschlagen.“ Heuer ist sie bereits zum 20. Mal beim Bauernmarkt mit dabei. „Wir freuen uns immer drauf und haben im Lauf der Jahre einige Stammkunden gewonnen, die uns hier jedes Mal besuchen“, erklärt sie. Ein Hingucker sind für viele Besucher auch die in verschiedenen Wachstumsstadien befindlichen Pilzkulturen, die Damian Jucha und Tomasz Czernecki als Anschauungsobjekte mit im Gepäck haben. Sie demonstrieren das faszinierende Wachstum von Champignon, Shiitake und Co. Davon haben die beiden eine große Auswahl, die morgens vor der Fahrt nach Herrenberg geerntet wurde. Wer es noch frischer will, kann sich eine geimpfte Kultur in den Keller stellen – eine Möglichkeit, die immer mehr Zuspruch findet. Tomasz Czernecki lobt die tolle Atmosphäre, die

netten Kollegen und die interessierten Besucher. „Dafür lohnt es sich jedes Mal, von Esslingen hierherzukommen“, schwärmt er.

Vor der Halle sitzt Korbflechter Lothar Grimmer in der Sonne und ist mit der Ausbesserung von Weidenkörben beschäftigt. Die Arbeit geht ihm nicht aus, denn viele Menschen nutzen die günstige Gelegenheit, ihre in die Jahre gekommenen Körbe von ihm reparieren zu lassen, während sie auf der Messe eine Runde drehen. „Wenn es keine größeren Reparaturen sind, können die Leute eine Runde drehen und ihre Körbe gleich wieder abholen. Das ist ein richtiges Verwöhnprogramm. Viele bringen auch sehr alte Körbe her, an denen ihr Herz hängt“, erzählt Grimmer. Die meisten kann der erfahrene Handwerker retten, nur selten muss er passen. „Ich mache viel möglich, es gibt ja nicht mehr viele Korbmacher.“ Für den Fall, dass gar nichts mehr zu machen ist mit dem alten Korb, hat er eine vielfältige Auswahl an neuen Weidenbehältnissen dabei, die dekorativ in der Sonne stehen.

Die richtigen Rezepte – nicht nur aus dem veganen Kochbuch

Herrenberg: Beim Klima-Aktiv-Markt informieren die Aussteller über Nachhaltigkeit und umweltbewusstes Handeln

Für Nachhaltigkeit und den Klimaschutz brachen sechs Standbetreiber am Samstag eine Lanze. Auf dem Klima-Aktiv-Markt im Rahmen des zehnten Herrenberger Energietags informierten sie Neugierige über verschiedene Technologien und kleine Veränderungen mit großer Wirkung. Erstmals stand das Zelt nicht etwas abseits der Herbstschau an der Alten Turnhalle, sondern nahe dem Funpark und damit mitten im Geschehen.

VON JACQUELINE GEISEL

So war es möglich, vom Besucherstrom der Herbstschau besser zu profitieren und einige Leute für den Klima-Aktiv-Markt zu begeistern. Außerdem wolle man überwiegend auf Kinder und Jugendliche zugehen, wie Klimaschutzmanagerin Lisa Bartholomä erklärte. Sie und ihre Kollegin Tina Gericke hatten den Klima-Aktiv-Markt im Namen der Stadt organisiert. Da entsprach der neue Standort genau der Zielgruppe.

Wichtig: der Spaßfaktor

Das Angebot setzte auf Spaß – eine Mitmachaktion pro Standbetreiber, alles örtliche Unternehmen und Organisationen, die für Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Energiesparen stehen, war Pflicht. Das Klimamanagement der Stadt fuhr gleich zwei auf. Beim Glücksrad gewann jeder. Er musste dann nur noch eine Frage zum Klimaschutz richtig beantworten. Dafür gab es passend zum Thema Sachpreise wie einen Stift, den man einpflanzen konnte, damit aus ihm Basilikum wächst. Über vegane Gummibärchen freuten sich besonders die Kinder. Außerdem gab es ein veganes Kochbuch und Einkaufschecks aus Holz zu gewinnen. Letzterer sollte zeigen, so Bartholomä: „Es gibt schöne Alternativen zu Plastik.“ Als zweite Aktion hatte das Klimamanagement seine seit Mai im



Das elektronische Heizungstagebuch stößt beim Klima-Aktiv-Markt auf Interesse

GB-Foto: Bäuerle

Einsatz befindliche Handy-Sammelbox aufgestellt. Dort können ausgediente Handys abgegeben werden. Die Daten darauf werden fachmännisch gelöscht und verwertbare Rohstoffe wie Kupfer herausgeholt. Sie werden dann „dem Ressourcenkreislauf wieder zur Verfügung gestellt“, erklärte Bartholomä. Der zuständige Dienstleister gibt dafür eine Gutschrift, die an ein gemeinnütziges Projekt fließt.

Seit Mai konnten über 200 alte Handys gesammelt werden. Im Regelbetrieb stehen die Boxen bei der Bürgerinfo am Marktplatz, den Bezirksämtern und der Stadtbibliothek. Einen zweiten Stand betreute der Stadtjugendring. Jugendliche vom Jugendforum hätten den Bürgern Nachhaltigkeit und Klimaschutz näherbringen wollen. Dieses Engagement äußerte sich jetzt mit einer

Fotoaktion. Die Besucher konnten ein Bild von sich aufnehmen lassen, in der Hand ein vorgedrucktes oder ein eigenes Statement zum Thema auf einem Schild. „Zu viel Wurst ist Käse“ war darauf beispielsweise zu lesen. Außerdem gab es Kostproben von Brotaufstrichen, zwei vegane von Naturkost Keimling, von dem auch das Bio-Brot stammte, sowie einen fairen Bio-Aufstrich aus dem Eine-Welt-Laden, der

ähnlich wie Nutella schmecken sollte. „Die meisten sagen, der schmeckt besser oder zumindest gleich“, berichtete Bartholomä.

Der Arbeitskreis Energie der Lokalen Agenda 21 faszinierte Vorbeikommende mit seinem Heizungstagebuch zum Erfassen des Heizungsenergieverbrauchs in verschiedenen Gebäudeklassen. Am Stand des Toom-Baumarktes konnte jeder Besucher eine Glühbirne gegen ein LED-Licht tauschen. Der Allgemeine Deutsche Fahrrad-Club informierte über das Radfahren und hielt einen Fahrrad-Klima-Test-Fragebogen bereit. „Wie finden Sie das Radfahren in Herrenberg?“ war das Thema. Alle zwei Jahre werde das abgefragt, so Lisa Bartholomä. Einen selbst gebauten Brennstoffzellenantrieb für ein Gokart hatte das Aerospace Lab dabei.

Das Format schien gut anzukommen: „Ich bin extremst zufrieden“, meinte Lisa Bartholomä. Drei Herrenberger Energietage hat sie bisher miterlebt und dieser sei „einer der erfolgreichsten und vielseitigsten bisher“. Mit ein Grund dafür war sicherlich der „super Standort“.

Gespräche und Meinungs-austausch

Für die Aussteller habe der Energietag einen Vorteil: Sie müssen sich nur für einen einzelnen Tag verpflichten. Und Besucher können – anders als beispielsweise bei einem Vortragsformat – mit den Akteuren richtig ins Gespräch kommen. Einige Interessierte blieben am Samstag stehen, sahen sich die Stände genauer an und begannen Unterhaltungen. „Großartig“, meinte Lisa Bartholomä dazu. „Es finden Gespräche und Austausch statt – das ist das Beste, was passieren kann, auch für das Thema an sich.“

Die Öffentlichkeitsarbeit sei beim Klimaschutz unglaublich wichtig, fand die Klimaschutzmanagerin. Auch wenn sie nur zehn Leute mit einer solchen Aktion erreiche, die daraufhin eine Kleinigkeit in ihrem Alltag im Sinne des Klimaschutzes ändern, „habe ich mein Ziel erreicht“. Lisa Bartholomäs Motto: „Klimaschutz tut nicht weh.“ Man könne bei Alltagsdingen wie dem Abdrehen des Wassers beim Zähneputzen ansetzen, „die man eigentlich gar nicht bemerkt“.