

Wenn von einem Markt die Rede ist, dann denken die meisten von uns an ihren Wochenmarkt – an die Obst- und Gemüsestände, die Backwaren, die regionale Imkerei, die Verkaufswagen mit Fleisch, Wurst, Käse und vielleicht noch einigem mehr. Ein buntes Treiben, ein paar freundliche Worte für die Stammkundschaft, die die frische gute Ware schätzt. Doch Markt kann mehr sein. Was es heißt und wie es sich anfühlt, wenn dort Leben herrscht, wenn nicht nur gehandelt, sondern probiert und länger miteinander geredet wird, wenn es weit über das rein Geschäftliche hinausgeht und der Einkauf vor allem zu einem bereichernden Erlebnis wird: All das konnte im April erleben, wer dabei war beim »Markt des guten Geschmacks«, der Slow Food Messe.



Die Grundstimmung war Freundlichkeit, Lust auf Gespräche, Ausprobieren, Neues sehen, Kennenlernen. Ich komme, das ist meine ganz persönliche Erfahrung, am Ende eines Messetages anders raus als morgens rein – erschöpft und mit schmerzenden Füßen, aber bereichert und angeregt. Wer aufgeschlossen ist, kommt schnell mit den Produzierenden ins Gespräch, erhält Einblick in ihr Arbeiten und manchmal auch in ihr Leben. Und gerät angesichts der Vielfalt der angebotenen Produkte ins Staunen darüber, was handwerkliche Meisterschaft, Ideenreichtum, ein Sinn für Qualität und die Möglichkeiten der eigenen Region hervorbringen können. Es beeindruckt mich immer wieder, was entsteht, wenn Verantwortung für Lebensmittel, die Lust am Experiment und ein geschicktes Händchen zusammenfinden.

Natürlich darf dabei nicht übersehen werden, wie hart das alles oft erarbeitet ist, welche Mühen dahinterstecken. Man erfährt es ganz schnell am Stand, zum Beispiel, wenn der Winzer von seinen schönen Weinen aus Steillagen erzählt, die ein Genuss sind, aber eben auch harte, anstrengende Arbeit, für die das Weingut kaum noch Leute finden kann.

Alles hat eben zwei (und manchmal auch noch mehr) Seiten – und darum soll es vor allem in diesem Heft gehen. Handwerkliches Können, Regionalität, ökologischer Anbau, artgerechte Tierhaltung, am Ende die guten Lebensmittel, das ist das Eine. Aber wie verkaufen? Was ist der richtige Weg für die einzelnen Betriebe? Lohnt sich ein Hofladen oder reicht ein Verkaufsautomat? Rechnet sich ein Marktstand oder doch eher der Online-Shop? Oder noch andere Wege gehen: Solidarische Landwirtschaft? Crowdfarming? Patenschaften? Sind Verarbeitung und Veredelung der Zukunftstrend? Was ist die geeignete Strategie für die eigenen Produkte in der jeweiligen Region? Dazu einige Anregungen, Gedanken und Fakten in diesem Heft.

Noch ein Eindruck, den ich mitgenommen habe vom Markt des guten Geschmacks: Am Ende setzt sich Qualität durch, trotz mancher Widrigkeiten und Hindernisse. Mit Hartnäckigkeit und Leidenschaft lässt sich so manche Hürde nehmen. Und diejenigen, die an das glauben, was sie tun und machen, wirken einfach überzeugender als bunte Werbespots. Von all dem war eine Menge zu spüren auf der Slow Food Messe. Vielleicht waren Sie ja dabei in Stuttgart – ansonsten kann ich Ihnen den Besuch im kommenden Jahr nur ans Herz legen.

Einen schönen Sommeranfang wünscht

Birgit Schumacher

Ihre Birgit Schumacher

Foto: privat

Unsere ersten nativen
TERROIR-OLIVENÖLE
der neuen Ernte 23/24



von
Sizilien



aus
Katalonien



vom
Peleponnes

Olivenölpass, Rezepte und
mehr über diese Olivenöle
auf www.artefakt.eu