

Auf Herz und Nieren geprüft

Ökologische Märkte für unbedenklichen Einkauf

Die Natur zu schützen und ihr zu helfen, sich manches Mal auch mit Unterstützung von Menschenhand zu regenerieren, ist das vorrangige Anliegen der Ökologischen Schutzstation Steinhuder Meer (ÖSSM) in Winzlar.

Noch ein wenig darüber hinaus geht eine Initiative, die vor mehr als 15 Jahren der damalige Vorsitzende des Vereins, Karl-Heinz Garberding, ins Leben gerufen hat: die Ökologischen Märkte. Das Bewusstsein der Verbraucher dafür zu wecken, an wie vielen Stellen sie ihren eigenen Beitrag zum Umweltschutz leisten können, ist eines seiner vorrangigen Anliegen.



Auf Karl-Heinz Garberding ist Verlass. Das wissen nicht zuletzt all jene, die bei den Ökologischen Märkten ihre Stände aufbauen und ihre Waren anbieten. Bei jedem Markt können sie sich darauf verlassen, dass er sämtliche Vorbereitungen getroffen hat, dass er weiß, wer Strom oder Wasser benötigt, wo die einzelnen Stände aufgebaut werden sollen, dass an vielen Straßenrändern vorab Plakate auf den Markt aufmerksam gemacht haben. Und sie können sich auch darauf verlassen, dass er jeden Aussteller „auf Herz und Nieren“ geprüft hat im Bezug auf die ökologische Unbedenklichkeit der angebotenen Waren.

Garberding schaut genau hin, denn das, was angeboten wird, soll tatsächlich unter dem Siegel „ökologisch“ vertretbar sein. Wie werden die Lebensmittel produziert? Welche Inhaltsstoffe kommen zum Einsatz? Ist angebotenes Baumaterial unbedenklich? Wozu bietet es Alternativen? Welche Wege legen die diversen Bestandteile zurück? Und auch: werden die Produkte fair gehandelt?

Industriezucker etwa kommt ihm nicht in die Tüte. Wer Süßes anbietet, muss schon nachweisen, dass andere Lebensmittel verwendet wurden. Das ist einer der Gründe, weshalb Holger Kalienke schon so lange ein fester Bestandteil der Ökologischen Märkte ist. Kalienke macht – unter anderem – Marmeladen. Die Vielfalt dessen, was er bei jedem Markt auf seinem Tisch dekorativ stapelt, ist kaum zu fassen. Klassiker wie Schwarze Johannisbeere hat er selbstverständlich im Angebot. Aber auch so ausgefallene Sorten wie „Kaffee Kirsch“ oder „Pomeranzen-Marmelade“. Leckermäulern läuft das Wasser im Mund zusammen angesichts dieser Vielfalt – und sie können mit ruhigem Gewissen davon schlemmen, denn als Geliemittel verwendet Kalienke ausschließlich Agar Agar. Aus Meereralgen gewonnen ist Agar Agar ein hervorragendes Geliemittel und lässt den Industriezucker nicht vermissen.



Ähnlich sorgfältig produziert und aus genau überlegten Zutaten hergestellt, sind alle anderen Produkte. Etwa die Seifen, die Klaus Michael Jähning präsentiert und bei denen neben den ökologisch einwandfreien Inhaltsstoffen auch der hautpflegende und –schonende Charakter im Vordergrund steht. Potentielle Kunden, mit denen er gerne ins Gespräch kommt, lässt er seine Seifen fühlen und riechen. Wenn dann noch die ansehnliche Auswahl ins Spiel kommt und er ausführt, was seine Seifen so besonders macht, kann kaum jemand einem ersten Probierstück für das heimische Waschbecken widerstehen. Dass die Waren, die er angepriesen hat, genauso gut sind, wie er sagt, stellt er immer dann fest, wenn „Wiederholungstäter“ beim nächsten Markt vor ihm stehen und schon sehr genau wissen, wovon sie wie viel haben möchten.



Anbieter ökologischer Produkte mit Kunden ins Gespräch zu bringen und Informationen fließen zu lassen, ist ein hauptsächlicher Grund Garberdings, die Ökologischen Märkte auszurichten. Und das, sagt er, funktioniert immer besser. Manchmal ist das, was an den Ständen ausliegt, zwar etwas teurer als die übliche Ware im Supermarkt. Dass es sich lohnt, ein wenig tiefer in die Tasche zu greifen, haben aber viele nach einem Bummel über die Märkte schon bemerkt. Und die Wertschätzung solche Produkte ist ohnehin stets viel höher.

Was Garberding darüber hinaus immer im Blick hat, ist die Vielfalt der Waren. Lebensmittel vom Brot über Ziegenkäse und Galloway-Fleisch bis zum Wein gehören selbstverständlich dazu. Stände mit Schmuck oder kleinen Geschenken, mit Holzspielzeug oder Nistkästen sind aber ebenso da. Kräuter-Stände werden stets umlagert und nicht nur vom leuchtenden Blau des Rittersporns der Staudengärtnerei Lohhof werden Kunden angezogen und kaufen sich dort gerne Pflanzen für den eigenen Garten.



Den Kunden bieten die Ökologischen Märkte aber noch mehr. Irgendeine Besonderheit hat Garberding grundsätzlich vorbereitet. Mal ist es ein Korbflechter, der sein Handwerk vorführt, dann ein Drechsler, bei dem die Späne fliegen. Und zum Saison-Beginn, beim Markt auf dem Mardorfer Aloys-Bunge-Platz, sichert sich Garberding immer den historischen Holzbackofen im Backhaus. Dort kann dann ein Bio-Bäcker Brot und Kuchen frisch backen. Der Duft des Backwerks, der über den Platz weht, führt eigentlich immer dazu, dass Käufer schon Schlange stehen, wenn das Brot den Ofen noch gar nicht verlassen hat.

Aktionen rund um den Naturschutz – der ja das eigentliche „Geschäft“ der ÖSSM ist – bietet diese jedes Mal selbst an. Nicht nur Kinder tummeln sich dann an dem Pavillon, um winzige Tiere unter dem Mikroskop zu beobachten, die im Steinhuder Meer leben, oder zur Erntezeit Äpfel zu Saft pressen zu dürfen. Die anstrengende Arbeit nehmen Besucher gerne auf sich, denn

schließlich werden sie mit einem Glas des Saftes belohnt. Und der schmeckt so frisch so köstlich, dass oft ein wohliges Seufzen nach dem ersten Schluck ertönt. Solcher Genuss führt auch leicht dazu, dass die Spenden-Box der ÖSSM gefüttert wird.



Nach einigen Experimenten in den ersten Jahren haben die Ökologischen Märkte mittlerweile einen festen Rhythmus bekommen. Fünf Märkte sind es in jedem Jahr, begonnen wird immer in Mardorf. Danach folgt das Hoffest der ÖSSM rund um ihre Station in Winzlar. Die drei weiteren Märkte werden im Steinhuder Scheunenviertel angeboten.

Schöne Orte für die Märkte sind das allesamt. Wobei in diesem Reigen das Hoffest in Winzlar immer noch einmal ein wenig heraus sticht. Denn dort kann schließlich noch die Ausstellung besichtigt werden, dort haben die Mitarbeiter der ÖSSM ein riesiges Kuchen-Büfett vorbereitet, das im Garten unter alten Obstbäumen genossen werden kann, und auch der Lehmbackofen wird dann angefeuert und Brot mit Kräuterquark verkauft. Und Musik ertönt stets außerdem: mal irische Klänge von kleinem Ensemble, mal die Töne eines ganzen Orchesters, während Kinder im „Kleinen Steinhuder Meer“ im Garten vorsichtig mit Keschern hantieren.

Termine der Ökologischen Märkte 2016:

Sonntag, 8. Mai, 11 bis 18 Uhr:

Aloys-Bunge-Platz in Mardorf

Sonntag, 5. Juni, 11 bis 18 Uhr:

Hoffest der ÖSSM in Winzlar

Sonntag, 3. Juli, 7. August und 25. September, 11 bis 18 Uhr:

Steinhuder Scheunenviertel



Die Angebote der ÖSSM



Ein Besuch der Station der ÖSSM in Winzlar lohnt in vielerlei Hinsicht. Neben der ständigen Ausstellung, die die Natur am Steinhuder Meer zeigt und außerdem erklärt, welche Veränderungen der Naturschutz hervorgerufen hat, bietet das Team auch ein umfangreiches Seminar-Programm an. Exkursionen zu Vogelstimmen werden ebenso angeboten wie die Suche mittels Bat-Detektor nach Fledermäusen am Steinhuder Meer. Meistens ist es Herbst, wenn sich Gruppen auf die Suche nach Pilzen machen, die anschließend in der Küche gemeinschaftlich zubereitet werden. Im Frühjahr hingegen hat schon so mancher gestaunt, wie viele heimische

Wiesen-Pflanzen vorzüglich munden, wenn Mitarbeiter mit ihnen Kräuter und Blüten sammeln und zu farbenfrohen Menüs verarbeiten. Kindern wird ein gesondertes Seminar-Programm angeboten. Feuer machen ohne Streichhölzer, der Bau von Waldsofas und Keschern im Bach haben bereits viele junge Teilnehmer dazu gebracht, die Natur mit anderen Augen wahrzunehmen.

Den Ansatz zum sachten Umgang mit der Natur untermauern zudem die Ökologischen Märkte, die seit weit mehr als zehn Jahren ein Publikumsmagnet sind.

Kontakt:

Ökologische Schutzstation Steinhuder Meer e.V. (ÖSSM)

Hagenburger Straße 16

31547 Rehburg-Loccum

Ortsteil Winzlar

Tel.: (0 50 37) 96 70

E-Mail: info@oessm.org

www.oessm.org

Öffnungszeiten der Schutzstation:

Di – Fr, 10 bis 16 Uhr

Sa, So und Feiertage, 11 bis 17 Uhr (Mai bis September)

Juli 2016
Text und Fotos: ade







<https://www.rehburg-loccum.de>

Artikel versenden 

Druckversion 