

# Regionale Vielfalt beim Bauernmarkt

■ Neues Format mit altbekannten Köstlichkeiten lockt Besucher zu den 50 Ständen in Mönshheim.

CLAUDIA KELLER | MÖNSHEIM.

„Sind die niedlich“ – diesen entzückten Ausruf haben die kleinen Schäfchen der Schäfereigemeinschaft Mönshheim beim Bauernmarkt Heckengäu in der Mönshheimer Festhalle oft zu hören bekommen. Die Tiere gehörten am Samstag zur Ausstellung von 50 Direktvermarktern aus der Region.

„Nach der Corona-Pause war es wieder einmal Zeit“, sagte Organisatorin Sina Bertsch vom Floristik-Fachgeschäft Blumenstiel. Aus dem bisherigen Bauernmarkt Wimsheim ist der Bauernmarkt Heckengäu geworden, der nun nicht mehr unbedingt an einen Ort gebunden ist. „Wir wollen auch auf die vielen tollen Betriebe und deren Angebote im Heckengäu aufmerksam machen“, nannte Bertsch ein Ziel der Veranstaltung und freute sich über die zahlreichen Besucher: „Wir sind überwältigt.“

Vor und in der Festhalle dräng-



Freudige Stimmung in der Festhalle: Annemarie Beigel (links) schenkt Christa und Walter Drodofsky aus Heimsheim Köstlichkeiten der Streuobstwiese aus. FOTO: KELLER

ten sich Interessierte an den vielfältigen Ständen. Die meisten Gäste hatten vorsorglich Körbe und Taschen mitgebracht, um die Waren von Hofläden und kleinen Manufakturen sicher transportieren zu können. „Das Thema ist super, aber die Halle zu klein“, so die Besucher Christa und Walter Drodofsky aus Heimsheim, die bei

Mosterei Beigel die angebotenen Kostproben genossen. „Es ist sehr gut besucht, aber etwas beengt“, sagte auch Annemarie Beigel, die Apfelsaft aus dem „Bag-in-Box“-Karton und weitere Köstlichkeiten von der Streuobstwiese aus-schenkte. Auch an vielen anderen Ständen gab es leckere Verkostungen, darunter Eierlikör von Lam-

parters Landhof. „Wir waren erstaunt, dass gleich um 9 Uhr so viel los war“, sagte Gabi Lamparter, die auch das große Einzugsgebiet des Marktes lobte. „Die Stände sind so liebevoll dekoriert“, freute sich Kundin Helga Jandt aus Friezheim. Ähnlich erging es auch Sabrina Walla aus Münchingen.

## Hausgemachte Spezialitäten

Wer von Stand zu Stand schlenderte, konnte auf Schritt und Tritt Interessantes entdecken. Dazu gehörten frische Waren, wie Eier und Gemüse aber auch hausgemachte Spezialitäten, wie Nudeln, eingekochte Feldfrüchte, köstliche Weine und Destillate, diverse Backwaren und vieles mehr.

Ergänzt wurde der Markt durch kunstfertige Handarbeit, wie Blumenschmuck, Plüschtiere, handgefärbte Wolle, Holzschmuck und weitere schöne Dinge. Tiernahrung und Ställe für die private Hühner- oder Hasenhaltung, Naturkosmetik sowie eine ganze Reihe von weiteren gesundheitsbewussten Angeboten rundeten die Präsentation ab. Zudem regte das Landwirtschaftsamt Enzkreis dazu an, über nachhaltige Ernährung und Lebensmittelverschwendung nachzudenken.