

Bauernmarkt lockt fast Tausend Besucher

Der Hof der Egelner Wasserburg verwandelte sich am Wochenende wieder zum Marktplatz. Rund 30 Händler aus der Region boten ihre Waren an. Das Museum war geöffnet und in der Schmiede konnten die Besucher das traditionelle Handwerk bei Vorführungen bestaunen. Aber auch an den einzelnen Ständen gab es allerhand zu entdecken.

Von Daniel Wrüske

Egeln. „Kartoffelmarmelade?!“ – in die Fragen einiger Besucher des Standes von Matthias Pitschke und Heike Schwachtmann mischt sich Skepsis. „Schmeckt denn eine Marmelade aus Kartoffeln?“, wollen viele wissen. „Na klar“, sagt Heike Schwachtmann. „Es gibt verschiedene Geschmacksrichtungen“, so die Expertin, die gemeinsam mit Matthias Pitschke in Gerbitz bei Bernburg einen Hofladen und eine Landwirtschaft betreibt. „Vanille oder Mandel, ein richtig süßer Brotaufstrich.“ Eine befreundete Frau aus Gnadau bei Magdeburg sei auf die verschiedenen Rezeptideen gekommen. Der Bauernhof aus Gerbitz liefere die Kartoffeln, die Marmelade wird in Gnadau zubereitet und dann wieder im Hofladen von Heike Schwachtmann vertrieben. Hier gibt es auch Kartoffelschnäpse, Weine, Liköre, Ziegenkäse, Eier, Nudeln, Wurst oder Obst je nach Saison.

Seit Anfang der 90er Jahre hat sich der Gerbitzter Hof spezialisiert. Neben Weizen, Gerste und Raps baut Matthias Pitschke auch verschiedene – teilweise ausgefallene – Kartoffelsorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Mehligkochend, festkochend und vorwiegend festkochend in vielfältigen Sorten. Und das über das gesamte Jahr. „Unsere Frühkartoffeln bauen wird unter Vlies an und ernten sie schon



Museumschef und Bauernmarkt-Initiator Uwe Lachmuth (r.) am Stand von Heike Schwachtmann und Landwirt Matthias Pitschke. Fotos (2): Daniel Wrüske

im Juni“, berichtet Matthias Pitschke. Die gesamte Wirtschaft besitzt 350 Hektar Land. Auf zwölf Hektar stehen die Erdäpfel. „Rund 200 Tonnen Ertrag ernten wir so jedes Jahr“, sagt der Diplomingenieur über den Ertrag. Mit den Erdäpfeln würden Gaststätten, Hotels, Wochenmärkte und private Haushalte versorgt.

Seit fünf Jahren werden die Waren auch im eigenen Hofladen angeboten – so wie von der Natur gewonnen, oder veredelt. „Die Leute entwickeln ein immer größeres Bewusstsein für Produkte aus der Region, für biologisch wertvolle Lebensmittel“, sagt Heike Schwachtmann, federführend im Hofladen. Viel Zuspruch finde man aber auch auf den Bauernmärkten,

die der Gerbitzter Bauernhof gezielt anfährt. „Das Besondere“ an diesen Märkten würden sie suchen, erklärt Heike Schwachtmann und hat auch gleich eine Antwort parat, weshalb Egeln für beide ein Muss ist. „Das Ambiente ist besonders schön hier in der Wasserburg. Die Veranstalter achten auf ein ausgewogenes und qualitativ hochwertiges Angebot – ein echter Bauernmarkt.“

Über dieses Lob freut sich Uwe Lachmuth. Der Egelner Museumschef stellt mit seinen Vereinsfreunden dreimal im Jahr den Markttag in den historischen Gebäuden auf die Beine. „Wir wollen heimischen Produzenten die Möglichkeit geben, sich zu präsentieren. Aber auch die Besucher sollen

einen Überblick gewinnen, was es in ihrer Region alles gibt.“ Das Angebotsspektrum auf der Burg reicht von Lebensmitteln, Schmuck, Kunst, Kleidung und Stoffen bis hin zu Spielzeug oder Pflanzen. Uwe Lachmuth freut sich über den großen Zuspruch. Immer mehr Besucher würden von weither kommen. Am Sonntag kamen rund Tausend Gäste zum Egelner Bauernmarkt. Unter ihnen auch Bürgermeister Reinhard Luckner, der wie Lachmuth über die Resonanz staunt. „Der Bauernmarkt wird angenommen. Burg und Markt werden eins, das Museum ist geöffnet, es gibt viele Angebote für die Besucher. Der Bauernmarkt ist zum Aushängeschild für die Stadt Egeln geworden.“



Nicht nur im Burghof, auch auf der Zufahrtsstraße wurden die Besucher von den Händlerständen begrüßt.