
KOMMENTAR

VON
HAGEN RÖSNER



Bio und auch noch regional

Das idyllisch gelegene Kloster Sornzig bei Mügeln war am vergangenen Wochenende zum inzwischen vierten Mal die Ausrichterkulisse für den Bio-Bauernmarkt. Und zum vierten Mal hat der Markt seinen Titel bestätigt: Er ist weit und breit der einzige echte Bio-Bauern-Markt. Das Format ist inzwischen zu einer Marke geworden. Klein aber fein – und dabei auch noch ein guter Ausgangspunkt für eine kulinarische Reise von leckeren Ziegenkäse bis zum köstlichen Rinderbraten. Wenn Marketingstrategen derzeit tönen: Das neue „Bio“ heißt jetzt „Regional“, dann haben sie sich zumindest im Kloster Sornzig getäuscht. Dort ist nämlich alles Bio und Regional. Fast alle Teilnehmer und Verkäufer beim Sornziger Bio-Bauernmarkt sind genauso persönlich bekannt wie deren Produkte, anders als bei den großen Biolabels, die anonym produzieren und anonym verkaufen. Das ist nicht nur eine schöne lokale Geste, sondern auch noch ein Garant für höchste Lebensmittelqualität. Und wer als Kunde trotzdem noch Fragen zu seinen Lebensmitteln hat, der kann an den Ständen vor Ort Infos einholen und bekommt vielleicht noch manchen Geheimitipp dazu.

➔ h.roesner@lvz.de