



Rondorf Das St. George's Life and Balance Quartier entsteht im Kölner Süden S. 32

**Rodenkirchen
Innenstadt**

Appetit auf Frisches aus der Region

Produkte der Marktschwärmer gibt es donnerstags im Neuland-Garten – Zu Besuch auf dem besonderen Bio-Bauernmarkt

VON SUSANNE WÄCHTER

Bayenthal. „Hallo, die 42 bitte.“ Gesine Hopstein nimmt die Kiste mit der Nummer 42, gefüllt mit Paprika, Salat und anderem Gemüse von Uwe Heinbach entgegen und packt alles in ihre Tasche. „Das sieht ja super aus“, sagt sie begeistert mit Blick auf ihr erntefrisches Gemüse. Dann schaut sie auf ihr Smartphone, um zu prüfen, welche Produkte ihr noch fehlen.

Hopstein nutzt das Angebot der Marktschwärmer auf dem Neuland-Gelände an der Alteburger Straße. Jeden Donnerstag kommen dort Landwirte, Bäcker, eine Bio-Molkerei aus der Eifel und viele andere regionale Produzenten vorbei und verkaufen ihre Waren. Fast wie auf einem klassischen Bauernmarkt. Aber nur fast. Wer dort einkaufen will, muss sich zuvor auf der Marktschwärmer-Website anmelden und die Ware bestellen.

„Das hat den Vorteil“, erklärt die Initiatorin für die Südstadt, Clara von Hartz-Möllmann, „dass die Anbieter keine überschüssige Ware mit nach Hause nehmen müssen und die Kunden das bekommen, was sie haben möchten.“ Nämlich saisonale Bio-Produkte aus der Region.

„Einige Höfe aus der Region sind durch uns Marktschwärmer sogar gewachsen

Clara von Hartz-Möllmann,
Initiatorin Marktschwärmer Süd

Vor drei Jahren hat von Hartz-Möllmann die Marktschwärmer im Neuland-Garten etabliert, wo Landwirte und Kunden auf unkonventionelle Art und Weise zusammenkommen. „Die Kunden erfahren aus erster Hand, woher die Lebensmittel stammen und wie sie produziert werden. Und die Produzenten erfahren direkte Wertschätzung“, sagt die engagierte Initiatorin.

Einige Höfe seien durch die Marktschwärmer sogar gewachsen, sagt von Hartz-Möllmann während eines Rundgangs, ein Hof schlachte jetzt beispielsweise



Clara von Hartz Möllmann hat das Angebot der Marktschwärmer Süd ins Leben gerufen (re.); Gabriele Schülker von der Nippeser Bäckerei Wiens verkauft Brot und andere Backwaren; Ulla Tigges vom gleichnamigen Hof im Sauerland erklärt, wie Eier und die Fleischprodukte erzeugt werden. Josef Thomas von der Monschauer Molkerei bringt frische Milchprodukte (links von oben).
Fotos: Susanne Wächter

SO FUNKTIONIERT DIE MARKTSCHWÄRMEREI

Das Marktschwärmerprojekt wurde 2011 in Frankreich gegründet. Mittlerweile gibt es Marktschwärmerieien in ganz Deutschland.

In Köln findet die Marktschwärmerie im Neuland-Garten (Alteburgerstraße 176, 17.30 - 19 Uhr) statt, in Ehrenfeld im EVA (Herbrandstraße 10, Do 17-19 Uhr), in Sülz (Königswinterstraße 1, Di 17.30 - 19 Uhr), in Poll (Poller Hauptstraße 65, Di 17.30-19 Uhr), in Mülheim (Berliner Str. 20, Mi 17.30 - 19.30 Uhr) sowie in Nord-Lindweiler

(Marienberger Weg, Mo 17-19 Uhr) und Nippes (Lokomotivstraße 163, Mi, 17.30-19 Uhr).

Die Marktschwärmer sind als Netzwerk organisiert und vertreiben ausschließlich regionale Lebensmittel. Ziel ist es, Erzeuger und Verbraucher zusammenzubringen. Wer dort einkaufen möchte, muss sich online bei der Marktschwärmerie in seiner Nähe anmelden, die Ware bestellen, online bezahlen und am Auslieferungstag abholen. (swa) www.marktschwaeemer.de

se zusätzlich und habe damit einen zweiten Kundenkreis neben seinem Hofladen aufgebaut.

Dass die Marktschwärmerie so gut läuft, habe auch mit dem Corona-Lockdown in den Anfängen der Pandemie zu tun. „Da

hatten wir bis zu 200 Bestellungen, jetzt hat es sich auf rund 100 eingependelt“, sagt von Hartz-Möllmann.

Auf etwa 40 Erzeuger können die Bayenthaler Marktschwärmer zurückgreifen, so dass stets



ein wenig Selbstangebautes in der Küche verwenden, alles andere kaufe ich vermehrt bei der Marktschwärmerie ein, und auch wegen der netten Stimmung“, erzählt die junge Frau. „Man denkt mehr darüber nach, was man kocht. Das ist viel nachhaltiger.“ Das Einkaufen ist die eine Sache, das Gespräch zwischen Landwirt und Kunden die andere. Transparenz und Austausch ist auch Josef Thomas von der Monschauer Bauernmolkerei sehr wichtig. „Wir haben durch Gespräche mit Kunden unsere Produktpalette erweitert. Hier haben wir erfahren, was die Kunden sich wirklich wünschen“, sagt der „Milchrebell“, wie er und seine Geschäftspartner sich nennen.

Als der Milchpreis in den Keller sank, rebellierten Thomas und seine Kollegen und gründeten eine eigene Molkerei. Seitdem vertreiben sie ihre Milch, die nur erhitzt wird und sonst völlig unbehandelt ist, auch Quark und Joghurt, unter anderem in Hofläden - und bei der Marktschwärmerie. Beliefert wird die Bauernmolkerei von verschiedenen Biohöfen aus ihrem Umkreis.

Bei Ulla Tigges vom gleichnamigen Hof aus dem sauerländischen Fröndenberg bildet sich derzeit eine kleine Schlange. Sie hat verschiedene Produkte dabei. Eier vom eigenen Hof, Fleisch von einem kooperierenden Bauern und Brotaufstriche. „Wir teilen uns auf mit dem Verkauf in der Südstadt. So muss nicht jede Woche dieselbe Person die Fahrt erledigen“, sagt sie. Auf ihrem Tiggeshof leben die Tiere unter artgerechten Bedingungen, Hühner dürfen auf der grünen Wiese picken, Kühe und Kälbchen auf der Weide stehen.

Zwischenzeitlich hat sich der Platz am Eingang des Neuland-Gartens gefüllt.

Immer mehr Menschen kommen mit Stofftaschen und Lastenrädern, um ihre Ware abzuholen – zwischen 17.30 und 19 Uhr ist das jeden Donnerstag möglich. Eine Zeit, die auch Berufstätigen entgegen kommt, denn die haben morgens eher selten Zeit.



Gemüse-Kisten stapeln sich auf dem Neuland-Areal.

eine große Produktauswahl garantiert ist, denn nicht alle Landwirte sind regelmäßig vor Ort. Von Hartz-Möllmann: „Wir erleben wöchentlich ein erhöhtes Bedürfnis nach Regionalität und danach, zu wissen, woher die

Produkte stammen“. Die Regionalität der Produkte ist auch das, was Ines Maiwald am Herzen liegt – und der zweite Grund dafür, fast jede Woche auf dem Neuland-Gelände einzukaufen. „Ich habe hier ein Beet und kann

DIE PEUGEOT SUVs JETZT MIT ATTRAKTIVEN JUBILÄUMS-ANGEBOTEN



FAMILY-SUV



COMPACT-SUV



CITY-SUV

Z. B. DER NEUE PEUGEOT 2008
JETZT SCHON AB 129 € MTL. LEASEN!

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

Beispielfoto von Fahrzeugen der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes.

PEUGEOT EMPFIEHLT TOTAL

Stromverbrauch für den neuen PEUGEOT e-2008 Active Elektromotor 136, 100 kW (136 PS): Reichweite: bis zu 320 km; Energieverbrauch: bis zu 17,8 kWh/100 km; CO₂-Emissionen (kombiniert): 0 g/km.²

¹Ein Kilometerleasingangebot der PSA Bank Deutschland GmbH, Siemensstraße 10, 63263 Neu-Isenburg, unter Berücksichtigung der Innovationsprämie³ (Herstelleranteil und staatlicher Anteil) für den neuen PEUGEOT e-2008 Active Elektromotor 136, Elektromotor mit 100kW/136PS, Anschaffungspreis (Nettodarlehensbetrag): 15.442 €; Leasingsonderzahlung: 9.250 € (abzgl. 6.000 € Bundeszuschuss im Rahmen des Elektrobonus, Sie zahlen nur 3.250 €); Laufzeit: 48 Monate; 48 mtl. Leasingraten à 129 €, effektiver Jahreszins: -0,14 %; Sollzinsatz (fest) p. a.: -0,14 %; Gesamtbetrag: 22.311 €. Alle Preisangaben inkl. MwSt.; Laufleistung: 10.000 km/Jahr. Zgl. 680 € Überführungskosten. Bsp. nach § 6a PAngV. Angebot gültig bis zum 31.12.2020. Aufgrund der zeitweiligen Mehrwertsteuersenkung von 19 % auf 16 % für den Zeitraum vom 01.07.2020 bis voraussichtlich einschließlich 31.12.2020 stellt die in diesem Angebot beworbene Leasingrate nur das Angebot für den genannten Zeitraum dar. Die in der Leasingrate und in der Monatszahlung enthaltene Mehrwertsteuer steigt voraussichtlich ab Januar 2021 wieder auf 19 %. Widerrufsrecht nach § 495 BGB. Mehr- und Minderkilometer (Freigrenze 2.500 km) sowie eventuell vorhandene Schäden werden nach Vertragsende gesondert abgerechnet. Über alle Detailbedingungen informieren wir Sie gerne. ²Die Energieverbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach der neu eingeführten „Worldwide Harmonized Light Vehicles Test Procedure“ (WLTP) ermittelt. Die angegebenen Reichweiten und Werte stellen einen Durchschnittswert der jeweiligen Modellreihe dar. Sie können unter Alltagsbedingungen abweichen und sind von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. Ausstattung, gewählten Optionen, Bereifung, Außentemperatur, persönliche Fahrweise oder Streckenbeschaffenheit. ³Die Innovationsprämie für den neuen PEUGEOT e-2008 wird gewährt bei Kauf oder Leasing und beträgt insgesamt 9.000 €. Sie wird in Höhe von 3.000 € von PEUGEOT direkt bei Erwerb und auf Antrag in Höhe von 6.000 € vom Bund gewährt. Detaillierte Informationen zum erhöhten Umweltbonus finden Sie hier: www.bafa.de.

Die individuellen Angebote erfahren Sie bei:

**PSA RETAIL KÖLN
RADERBERGGÜRTEL**
Raderberggürtel 4 • 50968 Köln
Tel. 0221 5309990

**LÖKO AUSSENHANDELS-
GESELLSCHAFT MBH**
Longericher Str. 2 • 50739 Köln
Tel. 0221 9174130

**PSA RETAIL KÖLN
WIDDERSDORFER STR.**
Widdersdorfer Str. 345 • 50933 Köln
Tel. 0221 498770

FIRMENSITZ: PSA RETAIL GMBH • Edmund-Rumpler-Straße 4 • 51149 Köln • www.psa-retail.de