

500. Bauernmarkt in Berg – Ort der Begegnung am Sophie-Scholl-Platz

Seit zehn Jahren ist der Bauernmarkt am Sophie-Scholl-Platz eine feste Größe und „Markt qualitativ hochwertiger Lebensmittel“ in der Mitte von Berg. Der Bauernmarkt, auf dem Regionalvermarkter ihre eigenen Produkte anbieten, ist über den Handel von Lebensmitteln hinaus – so Bürgermeister Helmut Himmler beim Jubiläumsmarkt – Treffpunkt von Bürgerinnen und Bürgern und Ort der menschlichen Begegnung und Unterhaltung. Himmler dankte allen Anbietern und insbesondere Sigmund Geier, Vorsitzender der Direktvermarkter in Bayern und des Vereins Bauernmarktverein Berg, für das inzwischen 10jährige Engagement mitsamt den 500 jeweils am Donnerstagmorgen durchgeführten Markttagen.

Geier betonte in seiner Rede das zuverlässige Engagement der Gemeinde Berg. Diese sorgt dafür, dass der Platz zum Marktbeginn immer frei zugänglich, im Winter geräumt und stets sauber ist. Besonders hob er den unermüdlichen Einsatz des Marktmeisters Josef Zachmeier vom kommunalen Bauhof hervor. Er sorgt immer für den reibungslosen Ablauf des Markttag. Sigmund Geier überreichte Bürgermeister Himmler und Josef Zachmeier je einen Geschenkkorb.

Die Gründung des „Bauernmarktes Berg“ im Jahr 2007 verfolgte zwei Ziele:

1. Den Verbraucherinnen und Verbrauchern sollen qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region vor Ort in der Mitte von Berg angeboten werden.
2. Selbsterzeugern soll die Direktvermarktung ihrer Produkte auf dem Sophie-Scholl-Platz ermöglicht werden.

Nach der Vereinssatzung dürfen nur Landwirte als Anbieter am Bauernmarkt am Sophie-Scholl-Platz zugelassen werden. Die Verbraucherinnen und Verbraucher müssen sich darauf verlassen können, dass sie Qualität von Direktvermarktern aus der Region einkaufen.

Markttag: Donnerstag zwischen 08.00 Uhr und 12.30 Uhr am Sophie-Scholl-Platz. Sofern der Donnerstag ein Feiertag ist, findet der Markt jeweils am Vortag (Mittwochnachmittag) zwischen 14.00 und 17.30 Uhr statt.

Derzeitige Marktbeschicker:

- Sigmund Geier: Fleisch- und Wurstwaren
- Hans Höfler: Gemüse, Kräuter etc.
- Jürgen Bachmeier (Obstbau Fahner): Obst, Liköre
- Gisela Übler: Brot
- Barbara Vogt: Marmelade etc.
- Klaus Heiselbetz: Eier, Nudeln
- Käse, Fisch

