

Regional denken, bewusst einkaufen: Frankfurt bekommt zwei neue “hybride” Wochenmärkte

Im Mai starten die “Marktschwärmer” in Fechenheim und im Gutleutviertel ihre wöchentliche Verteilung regional erzeugter Lebensmittel. Dahinter stecken drei Frankfurterinnen, die mit Ihren Initiativen die regionale Landwirtschaft stärken und den Städtern den Zugang zu nachhaltig erzeugten Lebensmitteln erleichtern möchten.

Online direkt beim Erzeuger bestellen, und dann alles nach der Arbeit auf dem Wochenmarkt um die Ecke abholen - so funktioniert das Einkaufen bei den „Marktschwärmern“, einer Kombination aus virtuellem Hofladen und Bauernmarkt. Drei Frankfurterinnen sind derzeit dabei, diese Art der Direktvermarktung regional produzierter Lebensmittel auch in ihrer Stadt einzuführen. Das Ziel ist ein bequemer Zugang zu regionalen Lebensmitteln für alle, die sich eine nachhaltigere Alternative zum Wocheneinkauf im Supermarkt wünschen und eine faire Bezahlung der Menschen, die sie herstellen.

Der Verkaufsstart steht kurz bevor: Am Standort im **Cassellapark** im Nachhaltigen Gewerbegebiet Fechenheim-Nord/Seckbach beginnt der Online-Verkauf bereits am **28.April**, der erste Markttag, an dem die bestellte Ware abgeholt wird, ist am 12. Mai. Eine Woche später nimmt auch die Schwärmerei in der **Kaffeestube Gutleut** ihren Betrieb auf, die ihren Markttag auf den Donnerstag gelegt hat. Im Laufe der darauffolgenden Wochen sollen weitere “Abholpunkte” eingerichtet werden, zum Beispiel in der Höhenstraße. Interessierte können sich bereits jetzt online für die Schwärmereien unverbindlich anmelden und werden dann per Newsletter über den Verkaufsstart informiert:

<https://medium.com/@marktschwaermer ffm>

Mehr als 30 Erzeuger und Produzenten aus dem Großraum Frankfurt machen schon mit

„Die angebotenen Lebensmittel stammen ausschließlich von bäuerlichen Erzeugern, Lebensmittel-Handwerkern und kleineren Herstellern aus der unmittelbaren Region“, so Patricia Thébeault, die gemeinsam mit Katrin Hage die Eröffnung im Cassellapark vorbereitet. Hier dürfen die beiden Frankfurterinnen einmal pro Woche die Räumlichkeiten der dort ansässigen Kuchenmanufaktur **Mathilda Glaskuchen** für die Lebensmittelverteilung nutzen. Insgesamt sind bei Projektstart in Fechenheim und im Gutleutviertel bereits 32 Erzeuger und Produzenten mit dabei.

„Vom Feld auf den Tisch“ in rund 20 Kilometern

Im Durchschnitt werden die Lebensmittel in der Schwärmerei Cassellapark 21 km zurückgelegt haben, bis sie im Einkaufskorb der Verbraucher:innen landen, im Gutleutviertel sind es sogar nur 18 km. (Luftlinie ab erzeugendem bzw. weiterverarbeitendem Betrieb). Wer über die Marktschwärmer Produkte vermarktet, verpflichtet sich zu einer transparenten Darstellung seiner Anbau- und Herstellungsmethoden. Beim Verbraucher wiederum soll die persönliche Beziehung zum Erzeuger und das „Wissen wo’s herkommt“ zu einer gesteigerten Wertschätzung der Lebensmittel führen. „Dass das funktioniert, merke ich an meinem eigenen Konsumverhalten“, so Katrin Hage, die den „Marktschwärmern“ erstmals bei einem Frankreichaufenthalt begegnet ist, wo das soziale Unternehmen bereits seit 2011 unter dem Namen “La Ruche Qui Dit Oui” (Der Bienenkorb, der Ja sagt) firmiert. „Wenn ich weiß, wie mein Gemüse angebaut wurde und wer sich persönlich dafür eingesetzt hat, dass es heranwächst, werde ich mir sehr, sehr gut überlegen, ob ich den etwas welken Salat tatsächlich in die Mülltonne wandern lasse.“



Fair, transparent und nachhaltig für Erzeuger und Verbraucher

In der Schwärmerei handeln Erzeuger und Verbraucher direkt miteinander: Der Kunde bezahlt seinen Warenkorb direkt nach der Bestellung online. Der Erzeuger gibt von seinem Nettoumsatz 8,35 % an den Gastgeber für die Organisation der Schwärmerei und 10 % an Marktschwärmer für die Bereitstellung der Plattform ab. Der Großteil der Einnahmen bleibt mit 81,65 % beim Erzeuger.

Marktschwärmer erleichtert gerade kleineren Erzeugerbetrieben den Zugang zu Kunden, die Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit in ihrem Einkaufskorb legen: „Die Erzeuger bestimmen die Preise für ihre Produkte selbst - weil sie selbst am besten wissen, was ein fairer Preis für ihre Arbeit ist“, so Katrin Groth von der Schwärmerei Gutleutviertel. „Dank der Vorbestellung über den Onlineshop kann der Erzeuger exakt planen und vermeidet unnötige Kühl-, Transportkosten und die Verschwendung verderblicher Ware.“

Nachhaltige regionale Grundversorgung ist gefragt

Das Marktschwärmer-Netzwerk hat, wie auch andere regionale Lebensmittelservices, in den letzten Monaten, während der stark restriktiven Corona-Maßnahmen, ein enormes Wachstum verzeichnet. Seit Pandemiebeginn im März 2020 konnte ein Zuwachs von +50% von aktiven Erzeugern und neuen Schwärmereien verzeichnet werden. In Frankfurt existiert dieses Modell der Direktvermarktung bisher nicht. Die nächstgelegene Schwärmerei befindet sich in Rüsselsheim-Bauschheim und wurde 2020 eröffnet.

Der Aufbau der Marktschwärmer in Frankfurt wird unterstützt von:



Hochschule Fulda
University of Applied Sciences



Kontakt:

Marktschwärmer Cassellapark

Ort: bei Mathilda Glaskuchen, Cassellapark, Cassellastraße 30-32

Gastgeberinnen: Patricia Thébeault, Katrin Hage

Marktzeit: Mittwoch, 16:00-17:30 Uhr

Telefon: 0176 38887889

Online: Direkt zur Schwärmerei <https://marktschwaermer.de/de-DE/assemblies/12801>

E-Mail: marktschwaermer.frankfurt@gmail.com

Facebook <https://www.facebook.com/marktschwaermer.frankfurt.ost/>

Instagram <https://www.instagram.com/marktschwaermer ffm.ost/>

Marktschwärmer Gutleutviertel

Ort: Kaffeestube Gutleut, Gutleustraße 131

Gastgeberin: Katrin Groth

Marktzeit: 17:30-19:00 Uhr

Telefon: 0177 4440304

Online: Direkt zur Schwärmerei <https://marktschwaermer.de/de-DE/assemblies/13686>

E-Mail: marktschwaermerffm@gmail.com

Instagram <https://www.instagram.com/marktschwaermer ffm.gutleut/>