

Nachhaltiges im Dauerregen

Von fair produzierter Bettwäsche über Tequila-Peperoni bis zu Kichererbsen und Honigwein: Am gestrigen Ökomarkt gab es einiges zu entdecken. **Roger Berhalter** (Texte) und **Urs Bucher** (Fotos) sind durch den Markt spaziert und haben mit alten Hasen und Neulingen geredet.



Neu dabei: Martina Unternaehrer verkauft Bettwäsche aus fairer indischer Produktion.

«Gefällt dir meine Bettwäsche?» Martina Unternaehrer weiss, wie sie die Kunden an ihren Stand lockt. Zum ersten Mal stellt sie ihre Firma Storyfabrics am Ökomarkt vor und bietet ihre erste Kollektion fair produzierter Bettwäsche feil. Neben Kissen- und Duvetbezügen hat sie auch Kuscheldecken

und Babybodies im Sortiment. Das Design stammt von ihr, nähren lässt sie die Bezüge in Kalkutta, den Produzenten hat sie vor Ort persönlich ausgesucht. «Stich für Stich verbessern wir so die Welt», sagt sie und lacht. Unternaehrer lernte ihr ökonomisches Handwerk unter anderem an der Universität St. Gallen, und sie gehört zu jenen

Jungunternehmerinnen, die nicht nur auf Profit, sondern auch auf Nachhaltigkeit setzen – wobei das nicht an erster Stelle stehen soll. «Dem Kunden sollen meine Produkte gefallen. Unabhängig davon, ob ihm Nachhaltigkeit wichtig ist oder nicht.» Dafür bietet sie vernünftige Preise: «Fair produziert muss nicht automatisch teuer heissen.»



Biogärtner der ersten Stunde: Markus Neubauer von der gleichnamigen Gärtnerei in Erlen.

Setzling um Setzling wickeln Markus Neubauer und seine Mitarbeiterinnen in Zeitungspapier. Krautstiel, Zucchini, Sugo-Tomaten, Basilikum und Peperoni «Tequila Sunrise». Das Geschäft läuft, auch im Dauerregen. «Wir haben uns noch gefragt, ob wir wirklich den ganzen Lieferwagen mit Setzlingen füllen sollen. Jetzt

sind wir froh, haben wir's getan», sagt der Biogärtner aus Erlen. Frühling ist für ihn Hochsaison. «Es schiffet, aber die St. Galler kommen trotzdem.» Das sei nicht selbstverständlich; Zürcher Marktbesucher beispielsweise seien wettersensibler. Neubauer ist Biogärtner der ersten Stunde und seit dem ersten St. Galler Ökomarkt dabei.

Einerseits aus geschäftlichen Gründen. «Der Markt ist eine gute Plattform, um präsent zu sein und auf die Kunden zuzugehen.» Das Publikum sei am Ökomarkt immer sehr interessiert und «gartenaffin». Aber auch der gesellschaftliche Teil sei wichtig: «Es ist ein Stelldichein. Ich treffe hier viele Kollegen aus der Bioszene.»



Von Anfang an dabei: Simone Gantner (links) und Barbara Spycher vom Stadtladen an der Katharinengasse.

Klar, der Stadtladen darf am Ökomarkt nicht fehlen. Seit 1982 gibt es ihn, und schon am ersten Ökomarkt 1995 war er präsent. «Wir sind der älteste Bioladen der Stadt. Wir gehören hierher», sagt Simone Gantner. Mit Mütze und Windjacke schützt sie sich gegen die Kälte. Vor sich hat sie Beutel mit roten und Beluga-Linsen so-

wie Einmachgläser voller Kichererbsen aufgereiht. «Es ist das UNO-Jahr der Hülsenfrüchte, daher dieses Sortiment.» Die Passantinnen und Passanten lockt Gantner unter anderem mit einem indischen Dessert an: Ludda, gelbe Würfelchen aus gesüstem Kichererbsenmehl. Aus dem Festzelt nebenan ist lautes Lachen zu hören. «Die

Stimmung ist gut», sagt Gantner. Gerade findet der Apéro für alle Standbetreiber statt. «Der Ökomarkt ist für uns eine gute Möglichkeit, um Kontakte mit den verschiedenen Produzenten zu pflegen.» So alteingesessen der Stadtladen an der Katharinengasse auch sei: «Es gibt immer noch viele Leute, die uns nicht kennen.»



Von der Informatik zum Honigwein: Alexander Eckert aus dem bernischen Innerberg.

Er ist zum ersten Mal am Ökomarkt und verkauft Met, eines der ältesten alkoholischen Getränke der Welt. Alexander Eckert mag Honig und Bienen, kommt aber aus einer ganz anderen Ecke: «Ich bin ursprünglich Informatiker, wollte aber etwas mit den Händen machen.» Seit drei Jahren hat er mit der Metsiederei Eckert seinen

Einmannbetrieb. In mehreren Edelstahltanks vergärt er Honig mit Wasser und produziert drei Sorten Honigwein. Vom süssen «Fleur de Miel», der gut zu Blauschimmelkäse passt, bis zum herben «Norse Met», der sich auch zu Lamm gut macht. «Gourmetrestaurants interessieren sich wieder vermehrt für Met», sagt Eckert. Vielleicht

kehrt der Trunk der alten Germanen also wieder zurück, nachdem ihn der Wein der Römer jahrhundertlang verdrängt hat. Auch eigenen Honig bietet Eckert auf dem Ökomarkt feil. Allerdings hält er die Bienen nicht wegen des Weins, dafür ist sein Bedarf schlicht zu gross. «Ich brauche zwei Tonnen Honig pro Jahr.»