

Regionalmarkt in Sangerhausen Leckere und nützliche Sachen aus der Region

Von Lucas Wölbing | 10.10.16, 11:45 Uhr



Vorführung der Dreschflegelgruppe aus Einzingen.
Foto: Schumann

Sangerhausen - Alles, nur kein Wein. Claudia Meyer bleibt eisern. Da kann der Mann hinterm Marktstand Kostproben anbieten, wie er will: Bei Flaschen und Fässern macht die Rheinland-Pfälzerin einen großen Bogen. „Ich wohne zwischen Weinbergen“, erzählt die Frau aus der Stadt Kandel und lacht. „Ich dachte eigentlich, hier wäre ich es, die Federweißer als Geschenk mitbringen müsste.“ Sangerhausen und Weinbau - das passte in ihrer Vorstellung nie so recht zusammen. Erst jetzt, zum jährlichen Regionalmarkt, wird sie eines Besseren belehrt.

Doch Claudia Meyer hält Abstand zu den edlen Tropfen. Lieber sucht sie etwas, das typisch für den Südharz ist; etwas, das es nur hier gibt. Aus ihrer Tasche zieht sie ein kleines Glas Honig, frisch vom Imker: „Das hier zum Beispiel. Mit Blüten aus der Region.“ Die gebürtige Sangerhäuserin, die ihre Mutter besucht, schaut sich mit ihrer Familie weiter um.

Mehr als dreißig kleinere Händler bevölkern an diesem Sonntag den Marktplatz vor dem alten Rathaus. Die meisten von ihnen sind Direktvermarkter. Einige stehen für im Südharz verankerte Marken, für andere sind Herstellung und Verkauf der Produkte Hobby oder Nebenerwerb. Gerhard Apel zum Beispiel ist Rentner.

Doch irgendwann fiel ihm wieder ein, was die Großeltern ihm früher schon beigebracht hatten und plötzlich war er Korbmacher. „Alles ist in meiner Freizeit entstanden, Märkte besuche ich aus purer Freude“, sagt er und zeigt den prall gefüllten Stand mit geflochtenen Tablett, Tragekörben und Puppenwagen - echte Handarbeit. Claudia Meyer bleibt stehen. „Solches altes Handwerk sieht man auf ganz wenigen Märkten“, meint sie. „Oft geht es ja nur noch ums Verkaufen. Aber hier erkenne ich, wo die Sachen herkommen.“

Da sind etwa die Besenbinder aus Hainrode, die neue Feger gleich vor den Augen des Kunden fertigen. Und die Dreschflegelgruppe aus Einzingen zeigt, wie noch vor wenigen Jahrzehnten gearbeitet wurde. „Geht es um Landwirtschaft, sind wir überall dabei“, erklärt der Einzinger Jochen Schmidt. „Nur durch solche Märkte können wir überhaupt an alte Traditionen erinnern.“

Nicht weit vom Übungsplatz der Drescher entfernt, riecht es nach Räucherfisch aus Wickerode, es gibt Wurst aus dem Eichsfeld, Tee vom Kyffhäuser und Gebäck aus Stolberg. Und auch wenn Claudia Meyer und viele andere es nicht vermutet hätten: Wein, der in Sangerhausen angebaut wurde.

Hinter den Flaschen verbirgt sich ausgerechnet Stadtwehrleiter Thomas Klaube, seit drei Jahren Hobby-Winzer. „Meine Reben reifen im Brühlthal“, erzählt er. „Ich stehe noch am Anfang und habe Unterstützung von einem Winzer vom Geiseltalsee.“ Er wolle den Namen der Stadt in die Welt tragen. „Wir Sangerhäuser müssen doch für unsere Heimat brennen.“ (mz)