

Was dem Gaumen schmeichelt und das Herz berührt

Der Wochenmarkt in der historischen Dampfsäg in Sontheim

Es ist ein wunderschöner sonniger Oktobertag, wie so viele in diesem Jahr. Geradezu perfekt um den alternativen Wochenmarkt in der Dampfsäg im kleinen Dörfchen Sontheim zu besuchen.

Gar nicht so einfach zu finden, liegt das Gelände der alten Dampfsäg am Ortsausgang des Dorfes, direkt neben den stillgelegten Bahngleisen. Ortrun und Klaus Bilgram haben die 100 Jahre alte Sägehalle vor 25 Jahren übernommen und das alte Industriedenkmal seitdem mit allerlei Veranstaltungen wieder zum Leben erweckt. So ist aus der Dampfsäg über die Jahre ein Szene-Treffpunkt der Kultur geworden. Hier finden unter anderem Filmvorführungen, Konzerte, Theater, Hochzeiten und eben der Wochenmarkt statt. Jeden Donnerstag werden am Nachmittag regionale und biologische Produkte angeboten. Die Besucher können bei schwäbischer Kulinarik oder einem Stück Kuchen das wunderbare Ambiente der Dampfsäg genießen.

Ich betrete das Hofgelände und in mir breitet sich ein wohliges Gefühl aus. Ich verlangsame meinen Schritt, um dadurch die Atmosphäre in mich aufzunehmen. Vor der Halle stehen Bänke und Tische, an denen sich die Dorfbewohner zum allwöchentlichen Stammtisch treffen. Kinder laufen über den Hof und vergnügen sich an verschiedensten Spielgeräten direkt neben der Halle. Raschelndes Herbstlaub liegt überall am Boden und an der Wand der alten Sägehalle schmiegen sich die bunten Blätter von Weinranken empor. In der Halle müssen sich meine Augen erst einmal an das dunkle Licht gewöhnen, bevor mein Blick an die Decke gleitet, um die große, freitragende Holzkonstruktion zu bewundern. Beeindruckend und einzigartig in der Region! Oben ist eine Schaukel angebracht. Ich kann mir bildlich vorstellen wie es für jeden sein muss, der einmal mit dieser Schaukel durch die leere Halle schwingen darf. Ich komme vorbei an einem großen Marktstand mit Antipasti: Will ich lieber Oliven, Artischocken, gefüllte Paprika, Feta oder Olivenöl?

"mir schmeißen nix weg"

Rechts daneben Fleisch und Wurstwaren vom Allgäuer Rind aus Bioland Produktion. Weiter hinten schließlich eine riesige Käsetheke an der es alles gibt, was das allgäuer Käseherz begehrt. Für mich wird es heute ein wunderbar duftender Heublumenkäse, bei dem man sogar die Kräuterrinde mitessen kann – für viele das Beste an diesem Käse. Der Gemüsestand gegenüber wird von Klaus Bilgram persönlich betrieben, der hier überwiegend regionales Obst und Gemüse aus biologischem Anbau anbietet. „Die Eier sind frisch gelegt von heute Morgen, die kann man noch nicht schälen“ sagt Klaus Bilgram mit einem überzeugenden Lächeln, denn er weiß um die Qualität seiner Waren. Und was von seinem Stand nicht auf dem Markt verkauft werden kann, das wird dementsprechend in den nächsten Tagen in der Küche zubereitet und den Gästen bei den verschiedenen Veranstaltungen serviert. „Des sind Lebensmittel und mir schmeißen nix weg“ so Verena Schrei, die mit Yuri Bilgram seit 2012 die Dampfsäge führt. Das nenne ich ein Erlebnis der Nachhaltigkeit, á la finesse!

Bild: Marktstand Klaus Bilgram, Käse, Essen

Sonntagnachmittag bei Oma

Für meine Kollegin und mich gibt es heute einen Salatteller mit "Käspresknödel", Krautsalat und zum Nachtisch frisch gebackenen Apfelkuchen mit Walnüssen vom Bäcker des Marktes. Ich schließe die Augen und fühle mich sofort in meine Kindertage zurück versetzt, denn Ich denke an Sonntagnachmittage bei Oma auf der Eckbank zu Heißer Schokolade und Apfelkuchen. Weil es noch sonnig ist, sitzen wir draußen und unterhalten uns mit Verena Schrei. Sie erzählt uns von den Höhen und Tiefen des Wochenmarktes und der Dampfsäg. Das Gebäude mit seiner frei tragenden Dachkonstruktion wurde nach den Plänen von Philibert de l'Orme 1917 in Sontheim erbaut. Wir erfahren, dass sich Klaus Bilgram beim Anblick der beeindruckenden Deckenkonstruktion in der Markthalle des "Mercat de Sant Josep" in Barcelona von der Idee inspirieren lies, in der Dampfsäge ebenfalls einen Wochenmarkt zu veranstalten.

Zum Wochenmarkt in die Dampfsäg kommen vor allem viele jungen Familien. Die Eltern können hier stressfrei einkaufen, während die Kinder sich auf dem überschaubaren Markt umschauen oder auf dem Hof spielen. So werden auch die Kleinsten spielerisch an regionale Produkte aus biologischem Anbau herangeführt. Naja, zumindest fast, denn da kommt die kleine Tochter von Verena zu Ihrer Mutter gerannt und sagt „Mama I hab no gar nix gessen heit?“ und Mama sagt: „ Gehst rein und sagsts der Oma. Was magst den essen?“. Und mit leuchtenden Augen sprudelt es aus dem Kind hervor: „POMMES“!

Es lohnt sich ein Blick auf das Programm der Dampfsäg. Es gibt bestimmt eine Veranstaltung, die auch dir gefällt: www.dampfsaeg.de

Weitere Wochenmärkte:

Wangen: Der Wangener Wochenmarkt wurde erstmals 1283 erwähnt. Die Leser der Schwäbischen Zeitung wählten ihn zum schönsten Wochenmarkt im Verbreitungsgebiet der Schwäbischen Zeitung.

<https://www.wangen.de/wirtschaft/marktplatz/wochen-und-themenmaerkte.html>

Memmingen: Auf Grund der günstigen Lage an der Kreuzung bedeutender Fernstraßen erhielt Memmingen bereits im 13. Jh. das Marktrecht. In diesem Zuge wird am „Aftermeetig“, also am Tag nach Montag, dem Dienstag und später dann auch am Samstag der wöchentliche Markt abgehalten.

<https://www.memmingen.de/wochenmarkt.html>

Kempton: In den Sommermonaten findet in Kempton der Wochenmarkt auf dem Hildegardsplatz statt. Reizvoll und historisch bedeutsam liegt er zu Fuße der Lorenz-Basilika.

<https://www.kreisbote.de/lokales/kempton/entwicklung-wochenmaerkte-kempton-6299457.html>

<https://www.kempton.de/wochenmarkt-5309.html>

<https://www.allgaeu.de/#staedtekultur>