

“Fairer einkaufen. Besser essen.”**Der Marktschwärmer-Wochenmarkt Schäl Sick in Köln-Mülheim eröffnet am 20. März 2019 um 17:30 Uhr im Loksuppen des HafenAkademie e.V.**

Immer mehr Menschen wollen wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt, wo sie herkommen und wer sie herstellt. Was liegt da näher, als die Erzeuger während des Einkaufs einfach persönlich danach zu fragen? Die Marktschwärmer-Idee macht's möglich.

In Mülheim entsteht der *fünfte* Marktschwärmer-Wochenmarkt, das erste Mal im rechtsrheinischen Köln. Zur Eröffnung der sogenannten Schwärmerei am 20.3.2019, 17:30 bis 19:30 Uhr sind die ganze Nachbarschaft und alle Interessierten zum Kennenlernen und Kosten herzlich eingeladen. Danach findet der Markt immer mittwochs zur selben Zeit statt.

Die Schwärmerei Schäl Sick wurde von Sonja Langner und Finja Pastoor gegründet. *„Einkaufen kann ein herzliches, ethisches, gesundes und faires Vergnügen sein, und genau das bietet uns die Marktschwärmerei“*, sagt Sonja Langner die selbst Erzeugerin ist, über ihre Beweggründe, Gastgeberin einer Schwärmerei zu werden. Nach monatelanger Vorbereitung wird sie zusammen mit ihrem Team ab sofort den wöchentlichen Markt organisieren und so dafür sorgen, gute Lebensmittel aus der Region direkt in die Nachbarschaft zu bringen - und die Bauern gleich mit.

Eine einfache Idee: Online bestellen, um die Ecke abholen

Marktschwärmer schafft eine direkte Verbindung zwischen den Erzeugern und Verbrauchern einer Region: Die Kunden bestellen bequem im Onlineshop ihrer Schwärmerei auf www.marktschwärmer.de. Einmal in der Woche kommen Kunden und Erzeuger für zwei Stunden in der Schwärmerei vor Ort zusammen, um die Bestellungen persönlich zu übergeben.

Die Lebensmittel stammen ausschließlich von bäuerlichen Erzeugern, Lebensmittel-Handwerkern und kleineren Manufakturen aus Köln und seinem Umland. Im Durchschnitt liegen zwischen Herstellungsort und Schwärmerei nicht mehr als 27 km Transportweg. Zum Sortiment gehören Obst, Gemüse, Brot, Fleisch, Honig, Käse, Wein und interessante Spirituosen, sowie ausgewählte Feinkostwaren. *„Viele Waren haben eine Bioland Zertifizierung oder kommen unverpackt in die Verteilung wie z.B. Brot, Kaffee, Obst & Gemüse“*, schwärmt Finja Pastoor.

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.

Fair, transparent und nachhaltig für Erzeuger und Verbraucher



Die Mitgliedschaft in einer Schwärmerei ist für Kunden flexibel: Es gibt weder Mitgliedsbeiträge noch Mindestumsatz oder Bestellopflicht. Jeder Kunde kann bei bis zu drei Schwärmereien in seiner Nähe Mitglied sein. Am meisten schätzen Marktschwärmer-Mitglieder aber, dass sie die Herkunft ihrer Lebensmittel direkt nachvollziehen können. Der persönliche Kontakt mit den Erzeugern schafft Vertrauen in die Qualität der Produkte und ein gutes Gefühl der Gemeinschaft. Mit jedem Einkauf bei Marktschwärmer wird die regionale Wirtschaft gefördert. Marktschwärmer heißt Transparenz und fairer Handel - für alle.

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 und ist. Dank der Vorbestellung über den Onlineshop kann der Erzeuger exakt planen und vermeidet unnötige Kühl-, Transportkosten und die Verschwendung verderblicher Ware.

Von Frankreich nach Köln

Die Idee der Online-Direktvermarktung kommt aus Frankreich, wo seit 2011 unter dem Namen "La Ruche Qui Dit Oui" (Der Bienenkorb/Schwarm, der Ja sagt) bereits über 800 Schwärmereien entstanden sind. In Deutschland startete das Netzwerk im Juni 2014. Am 5. Februar 2019 eröffnete die 50. Schwärmerei in Dresden und mehr als 40 weitere befinden sich im Aufbau.

Marktschwärmer Schäl Sick

Ort: Lokschuppen des HafenaAkademie e.V.,
Hafenstraße 7, 51063 Köln
Marktzeit: Jeden Mittwoch, 17:30 – 19:30 Uhr
Direkt zum Verkauf der Schwärmerei im Netz:
marktschwaermer.de
[Probier mal Marktschwaermer](#)

Gastgeber/in: Sonja Langner & Finja Pastoor
Telefon: 0176.45707837
Email: wirschwaermen@posteo.de

Marktschwärmer Deutschland

Equanum GmbH
Schönhauser Allee 44a
10435 Berlin
Internet: [Zur Homepage](#)
Unser Blog: [Wir schwärmen für gutes Essen](#)

Medienkontakt: Volker Zepperitz
Telefon: 0176 57 94 23 83
Email: kommunikation@marktschwaermer.de

Pressebilder finden Sie [hier!](#)