

Liebe Lörracherinnen und Lörracher,

Wochenmärkte – Bauernmärkte – Hofläden – die Möglichkeiten, regional, frisch und direkt vom Landwirt einzukaufen, sind vielfältig. Die reich gefüllten Marktstände sind Inbegriff der Fülle landwirtschaftlicher Erzeugnisse und der hohen Qualität der Lebensmittelmanufaktur in unserer Region.

Brot, Eier, Milchprodukte, Obst, Gemüse, Weine, Fleisch, Wurst, Käse ... Regional hergestellte Lebensmittel profitieren von kurzen Transportwegen: Die Ware ist frisch, die Umwelt wird geschont und der direkte Kontakt mit dem Produzenten schafft Vertrauen. Unsere Landfrauen auf dem Markt erzählen gerne von ihrem Betrieb. Fragen Sie nach! Außerdem bieten Speisen, die von Grund auf frisch zubereitet sind, eine besondere geschmackliche Qualität.

Diese Punkte sind Hauptanliegen der internationalen Slow-Food-Bewegung, die auch in Lörrach aktiv ist. Machen Sie mit, kaufen Sie regional – saisonal – frisch!

Gudrun Heute-Bluhm
Oberbürgermeisterin und Vorsitzende
des Slow Food Conviviums Lörrach

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen das Marktteam vom Fachbereich Bürgerdienste gerne zur Verfügung:

Stadt Lörrach
Fachbereich Bürgerdienste / Märkte
Luisenstraße 16
79539 Lörrach
Telefon +49-(0)7621 / 415-326
Fax +49-(0)7621 / 415-501
E-Mail maerkte@loerrach.de
www.loerrach.de/maerkte

Lörracher Wochenmärkte



regional

saisonal

vielseitig



Lörrach

Wochenmarkt Brombach

Ort: Schlosspark Brombach
Markttag: Mittwoch
geöffnet: 08.00 bis 13.00 Uhr

Wochenmarkt Haagen

Ort: vor der Schlossberghalle
Markttag: Freitag
geöffnet: 08.00 bis 13.00 Uhr

Wochenmarkt Lörrach

Ort: Neuer Marktplatz
Markttag: Dienstag, Donnerstag, Samstag
geöffnet: 07.00 bis 13.00 Uhr

Wochenmarkt Stetten

Ort: Rathausgasse
Markttag: Mittwoch
geöffnet: 07.00 bis 13.00 Uhr

Gute Gründe für saisonale Lebensmittel aus der Region:

Gesundheit und Genuss

- Die in ihrer Saison reif geernteten Lebensmittel weisen meist einen höheren Gehalt an Farb- und Geschmacksstoffen auf.
- Es vergeht nur eine kurze Zeit bis die erntefrischen Produkte in Ihrer Küche sind.
- Der direkte Kontakt mit dem Bauern macht die kurze Lebensmittelkette transparent und nachvollziehbar. Das schafft Vertrauen.
- Unser Markt ist Treffpunkt. Ob nur kurz gegrüßt oder ob man Zeit hat für ein Schwätzchen...auf dem Markt sieht und trifft man sich.

Umweltschutz und Wirtschaft

- Stärkung der heimischen Landwirtschaft.
- Förderung der regionalen Wirtschaftskraft.
- Die Verringerung von Transportwegen und dem Anbau in Treibhäusern führt zur Verringerung von CO₂ Ausstoß.

Preis

Da in der jeweiligen Saison das Angebot am größten ist, ist es dort auch am günstigsten.

Gemüse und Obst der Saison



Äpfel

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Aprikosen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Auberginen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



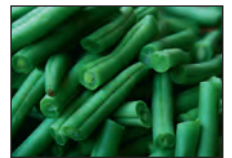
Birnen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Blumenkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Bohnen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Broccoli

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Brombeeren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Chinakohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Endivien / Frisee

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Erbsen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Erdbeeren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Feldsalat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Fenchel

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Gurken

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Heidelbeeren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Himbeeren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Johannisbeeren

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Karotten

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kartoffeln

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kirschen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Knoblauch

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



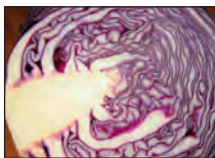
Kohlrabi

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kopfsalat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kraut

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Kürbis

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Lauch / Porree

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Lollo Rosso

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Mais

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



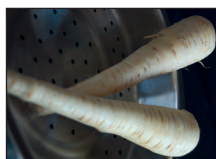
Mangold

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Paprika

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Pastinaken

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Pflirsche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Pflaumen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Quitten

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Radicchio

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Radieschen

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Rosenkohl

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



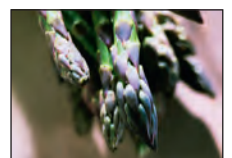
Rote Beete

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Sellerie

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Spargel

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Spinat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Stangensellerie

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Tomaten

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Trauben

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Zucchini

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



Zwiebeln

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

erntefrisch

Lagerware

nicht verfügbar (Importware)

Gestaltung: Sarah Czerwenka, Stadt Lörrach

Bildquellen: flickr.com - NetDoktor, Dirk Ziegner, JanetandPhil, LollyKnit, flora.cyclam, Jeremy Keith, pizzodisevo, twicepix, tunnelblick, naturalbornstupid, [puamelia], Gertrud K., Vanessa Pike-Russell, Dave Morris, Till Westermayer, Christopher Walker, Rick Heath, Weaselmfce, Kliefi, tofossy, amonja, akicQ, topquarkz, Food Thinkers, cathepsut, Hombrel, pkingDesign, MigrationTotal



Eine Dienstleistung der Stadt Lörrach