

Samstagsmarkt: neue Produzenten

EBIKON *Der Samstagsmarkt findet in diesem Jahr erneut von März bis Oktober jeweils am letzten Samstag des Monats statt. Am 25. März ist Martin Buchs, Naturschutzbeauftragter der Gemeinde Ebikon, vor Ort, um über die Neophytenproblematik zu informieren. Einheimische Sträucher können dann zum Vorzugspreis gekauft werden.*

pd./red. «Es ist sehr erfreulich, dass sich zwölf regionale Produzenten angemeldet haben. Rund die Hälfte der Produzenten nimmt dieses Jahr zum ersten Mal am Samstagsmarkt teil und ergänzt das Angebot mit vielseitigen Produkten aus aller Welt», sagt die Initiantin des Samstagmarkts in Ebikon, Melanie Landolt Strebel. «Neben den kulinarischen Köstlichkeiten gibt es an jedem Samstagsmarkt ein zusätzliches Rahmenprogramm: So informiert Martin Buchs, Naturschutzbeauftragter der Gemeinde Ebikon, die Marktbesucher am 25. März über die Neophytenproblematik», erklärt Melanie Landolt. Häufige Neophyten sind Goldruten, Kirschlorbeer, Sommerflieder und der Hornstrauch. Am Samstagsmarkt vom 25. März können einheimische Sträucher zum Vorzugspreis erworben werden.

Ausserdem wartet mit dem Huhn Frieda ein Schätzwettbewerb auf die Besucherinnen und Besucher. Wer am besten schätzt, gewinnt einen Gutschein oder Produkte vom Biobijou Wigger. Auch das Café mix ist wieder mit Köstlichkeiten aus aller Welt dabei.

Diese Produkte sind im Angebot

Neu: Beeren, Obst und Konfitüren von Vogelsang; Hausgemachte Vegi-Tofu-Linsen, indische & tamilische Spezialitäten von Johnson; Kaffee und Pergamino von El Impossible Roasters; Kuchen im Becher, Kuchen und Pralinen von Eagle to go; Salatsaucen, Kräuter- und Knoblauchschaum von Grosis exquisit sowie Weisswein und Schaumwein von Rätlibacher Weine.

Wieder am Samstagsmarkt anzutreffen sind: Die Stiftung Dreipunkt mit besten Bio-Holzofenprodukte (Brote und Backwaren); die Fischer und Freunde vom Sagiteich Ebikon mit Ebikoner Forellen aus dem Mühlebachteich und Wildlachs aus Alaska; das Hotel Wilden Mann mit eingemachten Produkten aus der wilden Küche; das Restaurant Bahnhofli mit hausgemachten Wurstwaren und Marktbeizli; Biobijou Wigger mit Obst, Rind- & Lammfleisch, Apfelsaft, Essig, Sirup, Konfitüren, Gemüse und Weiteres, sowie Ernst Zurmühle mit saisonalem Schweizer- & Thaim Gemüse aus Eigenanbau und Setzlinge für den Frühling. Geöffnet ist der Samstagsmarkt auf dem

Schulhausplatz Wydenhof in Ebikon jeweils von 9 bis 12 Uhr. Am 27. Mai werden hier auch Schmuck, Taschen usw. angeboten. Deshalb gibt es eine Verlängerung bis 15 Uhr.

Die Daten des Samstagmarktes und das Rahmenprogramm

- | | |
|-----------|--|
| 25. März | Aktion Kirschlorbeer und Neophyten der Gemeinde Ebikon; Café mix mit Köstlichkeiten aus aller Welt, Wettbewerb «Wie viel wiegt Huhn Frieda?» |
| 29. April | Eritreische Kaffezeremonie: Traditionell zubereiteter Kaffee zum Probieren |
| 27. Mai | Zusätzlicher Handwerkermarkt (Verlängerung bis 15.00 Uhr) |
| 24. Juni | Konzert Männerchor Ebikon mit zwei Auftritten um 10.00 und 11.00 Uhr |
| 29. Juli | Ponyreiten für Kinder (Sponsor: Raiffeisenbank Luzern) |
| 26. Aug. | Konzert living people Chor Ebikon mit zwei Auftritten: 10 und 11 Uhr |
| 30. Sept. | Selber «moschten» |
| 28. Okt. | Selber «moschten» |

Mehr finden Interessierte unter www.samstagsmarkt.ch.