

Der Samstagsmarkt wächst – mit neuen Produzenten

EBIKON – Erster Samstagsmarkt im 2017 am 25. März

Von März bis Oktober findet der Samstagsmarkt jeweils am letzten Samstag des Monats statt. Regionale Produzenten bieten ihre Produkte von 9 bis 12 Uhr an. Am 25. März ist Martin Buchs, Naturschutzbeauftragter der Gemeinde Ebikon, vor Ort, um über die Neophytenproblematik zu informieren. Einheimische Sträucher können zum Vorzugspreis gekauft werden.

«Es ist sehr erfreulich, dass sich zwölf regionale Produzenten angemeldet haben. Rund die Hälfte nimmt dieses Jahr zum ersten Mal am Samstagsmarkt teil und ergänzt das Angebot mit vielseitigen Produkten aus aller Welt», sagt die Initiantin des Samstagmarkts, Melanie Landolt Strebei. «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 können einheimische Sträucher zum Vorzugspreis erworben werden. Mit dem Huhn Frieda gibt es einen Schätzwettbewerb: Wer am besten schätzt, gewinnt einen Gutschein oder Produkte vom Biobijou Wigger. Auch das Cafe mix ist wieder mit dabei mit Köstlichkeiten aus aller Welt. Mehr finden Interessierte unter samstagsmarkt.ch.

Daten für den Samstagsmarkt 2017

25. März / 29. April / 27. Mai / 24. Juni / 29. Juli / 26. August / 30. September / 28. Oktober

Geöffnet ist der Samstagsmarkt jeweils von 9 bis 12 Uhr auf dem Schulhausplatz Wydenhof. Der Samstagsmarkt vom 27. Mai bietet auch Schmuck, Taschen usw. Deshalb gibt es eine Verlängerung bis 15 Uhr.

Diese Produkte sind neu im Angebot

Beeren, Obst und Konfitüren; Vogelsang
Hausgemachte Vegi-Tofu-Linsen, indische & tamilische Spezialitäten; Johnson
Kaffee und Pergamino el imposible roasters
Kuchen im Becher, Kuchen und Pralinen; Eagle to go
Salatsaucen, Kräuter- und Knoblauchschaum; Grosis exquisit
Weisswein und Schaumwein; Rätlisbacher Weine

Bestehendes Angebot

Beste Bio-Holzofenprodukt, Brote und Backwaren; Stiftung Dreipunkt
Ebikoner Forellen aus dem Mühlebachtich und Wildlachs aus Alaska; Fischer und Freunde vom Sagiteich Ebikon
Eingemachte Produkte aus der wilden Küche; Hotel Wilden Mann
Hausgemachte Wurstwaren und Marktbeizli; Restaurant Bahnhöfli
Obst, Rind- & Lammfleisch, Apfelsaft, Essig, Sirup, Konfitüren, Gemüse und Weiteres; Biobijou Wigger

Saisonales Schweizer- & Thaimüse aus Eigenanbau, Setzlinge im Frühling; Zurmühle Ernst

Attraktionen

25. März «Zusatzstand: Aktion Kirschlorbeer und Neophyten der Gemeinde Ebikon;

Cafe mix: Köstlichkeiten aus aller Welt Wettbewerb: Wie viel wiegt Huhn Frieda?»

29. April Eritreische Kaffeezeremonie: Traditionell zubereiteter Kaffee zum Probieren

27. Mai Zusätzlicher Handwerkermarkt (Verlängerung bis 15 Uhr)

24. Juni Konzert Männerchor Ebikon mit zwei Auftritten: 10 Uhr und 11 Uhr

29. Juli Ponyreiten für Kinder (Sponsor: Raiffeisenbank Luzern)

26. August Konzert living people Chor Ebikon mit zwei Auftritten: 10 Uhr und 11 Uhr

30. September Selber «Moschter»

28. Oktober Selber «Moschter»



Am 25. März öffnet der Samstagsmarkt Ebikon erstmals im 2017. Bilder zVg.