

Samstagsmarkt Ebikon startet 2016 erstmals am 26. März Mit neuen Produzenten und Schafen

EBIKON – Der Samstagsmarkt in Ebikon findet dieses Jahr erstmals am 26. März statt. Neu bieten regionale Produzenten ihre Produkte immer am letzten Samstag im Monat von März bis Oktober an. Beim Auftakt gibt es neben Köstlichkeiten zu kaufen auch ein Mutterschaf mit Jungen zum streicheln, Konzerte hören und im Juli dank dem Sponsoring von der Raiffeisenbank Luzern kostenlos Ponyreiten», erklärt Melanie Landolt weiter. Mehr finden Interessierte unter www.samstagsmarkt.ch.

Daten für den Samstagsmarkt 2016: 26. März, 30. April, 28. Mai, 25. Juni, 30. Juli, 27. August, 24. September und 29. Oktober

Geöffnet ist jeweils von 8 bis 12 Uhr auf dem Schulhausplatz Wydenhof.

spezielles Erlebnis: So können die Marktbesucherinnen und Marktbesucher ein Mutterschaf mit Jungen streicheln, Konzerte hören und im Juli dank dem Sponsoring von der Raiffeisenbank Luzern kostenlos Ponyreiten», erklärt Melanie Landolt weiter. Mehr finden Interessierte unter www.samstagsmarkt.ch.

Daten für den Samstagsmarkt 2016: 26. März, 30. April, 28. Mai, 25. Juni, 30. Juli, 27. August, 24. September und 29. Oktober

Geöffnet ist jeweils von 8 bis 12 Uhr auf dem Schulhausplatz Wydenhof.



Am 26. März öffnet der Samstagsmarkt Ebikon erstmals im 2016. Bild zVg.

Produkt

Biofleisch-Erzeugnisse (neu)
Hausgemachte und eingemachte Produkte wie Hackbraten, Suppen, Chili con Carne usw. (neu)
Apfelsaft, Essig, Brot, Obst, Sirupe, usw.
Beste Bio-Holzofenprodukte: Brote und Backwaren
Ebikoner Forellen aus dem Mühlebachteich

Saisonales Gemüse aus Eigenanbau
Obst, Gemüse, Naturabeef, Biolammfleisch, Most usw.
Hausgemachte Wurstwaren und Marktbeizli
Speziell Eingemachtes

Produzent

Ueli Hof
Hotel Wilden Mann

Rüttimanns Bühlmattlimärz
Stiftung Dreipunkt
Fischer und Freunde vom Sagiteich Ebikon
Zurmühle Ernst
Biobijou Wigger
Restaurant Bahnhofli
Gutes im Glas