

Regionale Produkte am Hiesige Märt

27. Juli 2019 an der Schiffstation Vitznau

Dieses Mal werfen wir einen Blick auf Betriebe am Berghang der Rigi oberhalb Vitznau und hoch über Greppen.

Caroline Küttel und ihre Familie bewirtschaften die Vitznauer Liegenschaften "Gebetswil" und "Brand" sowie über den Sommer die Alp Gletti. Milchkühe, Mutterkühe und Ziegen beleben die Höfe. Zusammen mit der Familie Muheim vom Bühlhof Greppen und Anni Bucher (Weid, Vitznau) verkaufen sie die NaturRigi-Bergheuprodukte, namentlich Duschmittel, Shampoos, Fuss- und Handcreme sowie Bodylotion. In all diesen Produkten wird Magerwiesenheu verarbeitet, dessen Wirkstoffe durchblutungsfördernd wirken.

Caroline ist zudem eine gestandene und viel gerühmte Zopfbäckerin. Bis jetzt backt sie nur für den Hiesigen Märt, überlegt sich jedoch, zukünftig auch während der Wintermonate ihre Zöpfe anzubieten.

Im Märtbeizli sind selbstverständlich die bekannten Leckereien und Getränke im Angebot. Diesen Samstag besteht die Mittagsverpflegung aus einer Trutenbratwurst mit speziellem Senf und einem Stück knusprigem Brot. Die Bratwürste werden aus Fleisch der auf dem Bühlhof gezüchteten Truten hergestellt. Dank der gestiegenen Nachfrage nach Trutenfleisch wurde die Trutenmast zu einem Betriebszweig auf dem Bühlhof. Im eigenen Hofladen können neben Beeren viele selbst produzierte Produkte sowie auch die Wellnessprodukte von NaturRigi erworben werden.

Also – nicht vergessen – schauen Sie am Samstag, 27. Juli ab 9 Uhr am Hiesigen Märt vorbei, geniessen Sie die kollegiale und gemütliche Atmosphäre bei einem köstlichen Getränk, einem kleinen Imbiss oder bei der schmackhaften Trutenbratwurst zum Zmittag. Als Zugabe wird die Musikgesellschaft Vitznau über die Mittagszeit die Gäste mit einem Ständchen erfreuen.