

hiesige-Märt – Herbstliche Vielfalt

Samstag, 28. September 2019 bei der Schiffstation Vitznau

Anfangs Herbst erwartet die Marktbesucher ein reiches Angebot an frischem Gemüse, Obst und an vielerlei verarbeiteter Köstlichkeiten unserer regionalen Produzenten.

Ein Stand mit regionalem Käse darf am hiesige-Märt nicht fehlen. Marlis Waldis vom Gartenrestaurant Kuorez, Gersau, verkauft den von ihrem Sohn auf der Alp Altstafel Gersau hergestellten Käse. Florian und Karin Waldis mit ihren drei Kindern bewirtschaften im Sommerhalbjahr die Alp Altstafel auf 1443 m ü M, die ca. 1 Km von Rigi Scheidegg entfernt liegt. Die Alp beleben 14 Kühe und 35 Jungtiere sowie 4 Schweine, Hühner und Hasen. Täglich werden rund 80 Liter Milch zu verschiedenen Käsen verarbeitet. Im Käsekeller der Alp lagern bis zu 250 Laib Käse von 2,5 bis 3 Kg Gewicht. Diese müssen täglich gesalzen und gewendet werden. Am hiesige-Märt sind erhältlich: echter Alpkäse ohne Zusatz und solchen mit Pfeffer oder Chili verfeinert. Marlis Waldis bietet gerne ein Versuecherli am Stand an. Und warum nicht mal ein Frühstück oder Abendessen mit feinem frischem Käse bereichern. Der Gersauer Alpkäse wird zudem im Gersauer Dorfladen verkauft und ist ein Bestandteil im "Rigi Gnuss Chischtli". Durch den Käsestand am Märt haben Kunden das oberhalb von Gersau gelegene Gartenrestaurant Kuorez entdeckt mit seiner wunderschönen Aussicht auf den Vierwaldstättersee.

Hoch über Vitznau, auf 1000 m ü. M, führen Xaver und Nelly Küttel den Bio-Knospenbetrieb Bergli Hinterbergen mit 14 ha Fläche (42% davon Ökofläche). Auf dem Hof leben rund 20 schottische Hochlandrinder in Mutterkuhhaltung. Diese Rasse ist die älteste 1884 registrierte Viehrasse. Das Hochlandrind gilt als gutmütig, robust und langlebig und eignet sich für ganzjährige Freilandhaltung und für extensive Weidebewirtschaftung. Am hiesige-Märt können Sie vom cholesterinarmen Fleisch der Bergli-Hochlandrinder hergestellte Bauernschüblige und Trockenfleisch kaufen.

Wie am hiesige-Märt Tradition ist das Märt Beizli am Samstag, 28. September 2019 ab 9 Uhr für seine treuen sowie neuen Gäste geöffnet. Neben Kaffee, Apéro, Zitronen-Verveine-Eistee, ist ein feines Mittagessen mit "Vitznauer Rindsschmorpfanne" geplant. Ein Besuch am zweitletzten Märt dieses Jahres wird sich auf jeden Fall lohnen.