

hiesige-Märt – Saisonende 2020

Am Samstag, 31. Oktober 2020 – hiesige-Märt Spezial

Eine verkürzte und unerwartet eingeschränkte Märt-Saison geht zu Ende. Ein letztes Mal haben die Kunden Gelegenheit, frisch geerntetes Gemüse, Salat, Obst sowie Alpkäse und vielerlei selbstgemachte Köstlichkeiten zu erstehen. Eingemachtes eignet sich auch für den Wintervorrat.

Nachdem wir letztes Jahr alle Produzenten vorgestellt haben, wollen wir nach Abschluss des fünften Märt-Jahres das Team vorstellen, das hinter der Organisation und der Durchführung steht. Der hiesige-Märt ist eine beliebte und nicht mehr wegzudenkende Bereicherung des Dorflebens vom Frühling bis im Herbst geworden. Ursi Fritschi zeichnet für die zündende Idee und ist auch das Bindeglied zu den Produzenten. Ihrer kulinarischen Erfahrung sind die feinen Mittagessen und Eistees zu verdanken. Unterstützt wird sie von Moni Diehl, die für die schönen Beschriftungen und die Finanzen zuständig ist. Elyane Zimmermann, Heidi Duss und Anemone Zimmermann sorgen dafür, dass diverse Kuchen im Angebot sind, bereiten die gluschtigen Plättlis vor und bedienen die zahlreichen Gäste im Beizli. Als „Fachmann“ an der Kaffeemaschine leistet Geri Glanzmann einen wertvollen Einsatz. Für den Auf- und Abbau der Marktstände kann das Team auf die Hilfe ihrer Ehepartner und weiteren starken Armen rund um die Familie von Felix Küttel zählen.

Allen Beteiligten am guten Gelingen des hiesigen-Märt gebührt ein grosses Dankeschön für ihr Engagement und ihren Einsatz für den monatlichen Farbtupfer im Vitznauer Dorfleben.

Am Samstag, 31. Oktober 2020 wird der Märt mit weiteren Einschränkungen stattfinden. Die steigenden Coronafälle zwingen das Team, das Märtbeizli zu schliessen. Die Gesundheit der Kunden und Gäste liegt allen am Herzen. Sie sind ohne Zwischenfälle durch die Saison gekommen und wollen das Glück nicht herausfordern.

Die Beizlifrauen bieten an einem eigenen Märtstand Gerstensuppe zum Mitnehmen an. Die Kunden können ihre Pfannen oder „Milchkesseli“ mitnehmen oder vor Ort Einwegbinde beziehen! Einige Kuchen wird es ebenfalls haben, sodass die Märtbesucher auch noch etwas Süsses mit nach Hause nehmen können.

Hingegen wird das Angebot der Produzenten an der Märt-Finissage keine Wünsche offenlassen. Speziell zu erwähnen sind das herbstliche Angebot an frischem Chüngelifleisch der Familie Gisler, Most frisch ab Presse bei den Gersauer Frauen (1.5Liter Flaschen) und pasteurisierter Most 5lt/10lt, sowie Chilbigebäck bei Imgrüth's am Maronistand.

Lassen Sie sich trotz Corona nicht von einem Besuch am hiesigen-Märt abhalten – er findet im Freien statt. Maskenpflicht und Abstandsregeln gelten auf dem ganzen Areal!

Wir hoffen, dass wir die Gäste und Kunden trotz reduziertem Essensangebot am Samstag motivieren können, das letzte Mal in dieser Saison bei uns einzukaufen und die Vorräte aufzufüllen.

Wir danken allen langjährigen und neuen Kunden für ihre Treue und freuen uns schon heute auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr – hoffentlich wieder im «normalen» Rahmen.