

Klein, aber fein – Wochenmarkt in Bremgarten: frischer geht es nicht



Bekannte Gesichter heissen Sie herzlich willkommen zum Wochenmarkt am Mittwoch und Samstag

Am 19. März eröffnete der Wochenmarkt in Bremgarten auf dem Obertorplatz seine 24. Saison. Letzter Markttag ist der 26. November. Jeweils am Mittwoch und Samstag bieten acht Marktfahrer-Familien ihre Frischprodukte an. Der Marktplatz ist vom Parkhaus (1 Stunde gratis parkieren) in 2 Minuten erreichbar.

Barbara und Martin Eichenberger aus Bergdietikon sind jeweils samstags anwesend und haben über 80 Artikel im Angebot wie Gemüse und Früchte, Angus-Beef, Mostbröckli usw.

Bei Thomas Ruppel erhalten Fischliebhaber aus der Fischzucht in Bremgarten Süswasserfische, Lachsforellen, Hecht, Forellen, Saibling, Zander u.v.m. Am Donnerstag befindet sich der Verkaufsstand beim Bahnhof Bremgarten.

Bei Monika und Franz Peterhans vom Saumhof in Künten erhalten Sie das ganze Jahr über Äpfel, Birnen, Freilandeier, Kartoffeln, Konfi, Rapsöl kaltgepresst, Dörrfrüchte, Teigwaren. Je nach Saison auch Kirschen, Pflirsiche, Zwetschgen und Zuckermais. Im September gibts dann auch wieder Most frisch ab Presse.

Josy und Martin Köchli aus Buttwil sind schon seit 24 Jahren dabei und verkaufen ein breites Sortiment an Biogemüse.

Alle Zutaten der feinen Backwaren aus Benny's Panetteria stammen aus biologischem Anbau.

Das Blueme Atelier Freiamt von Gaby und Thommy Lang-Gsell aus Büttikon bietet Schweizer Blumen und Topfpflanzen an. Sie haben sich auch spezialisiert auf Raumgestaltung und Dekorationen für Restaurants und

Private. Sehr gefragt ist auch ihre Bastelwerkstatt für Kinder und Erwachsene und die selbst gemachten Vogel'näschtlis aus Stevia-Mandeln. Einzigartig im Freiamt ist auch ihr Bluemehüsli mit Selbstbedienung, das von 9 bis 21 Uhr geöffnet ist. Im Weiteren werden auch Schmuckkreationen aus Art Clay Silver angeboten.

Ernst Kämpf aus Oberlunkhofen bietet Gemüse und Früchte aus Eigenanbau an und im Herbst auch Trauben. Ganz neu im Angebot sind dieses Jahr auch Artischocken und 12 Sorten Tomaten.

Elisabeth Schneider bietet vielfältige Bündner Spezialitäten an. Ein laufend wechselndes Angebot an Alp-, Berg-, Schaf- und Geisskäsen ist ebenso Programm wie ganz spezielle Wurst- und Fleischspezialitäten wie Andutgel, Kartoffel-, Knoblauch- und Hirschsalsize, Mostbröckli sowie

luftgetrockneter oder geräucherter Rohess-Speck. Neu zu finden sind neben Hirsch-Mostbröckli auch Coppa und luftgetrockneter Rohschinken.

Ebenso werden verschiedene Backwaren wie das weltberühmte Bündner Birabrot sowie die Bündner Nusstorte angeboten. Je nach Saison sind auch Bündner Berghonig, Engadiner Siedwürste oder Fondue aus Eigenproduktion im Angebot.

Jeweils samstags ist auch das Marktkafi geöffnet. Hier gibt es Tee, Kaffee, Süssmost und Kuchen. Geführt wird das Kafi von den Kindern der Marktfahrer. Der Markt ist am Mittwoch von 8 bis 11 Uhr und am Samstag von 8 bis 12 Uhr geöffnet. Schauen Sie am Mittwoch oder Samstag beim Wochenmarkt vorbei und kaufen Sie die Waren frisch vom Feld direkt für Ihren Tisch.

PITSCH FITNESS CLUB BREMGARTEN

Frühlingszeit – Fitnesszeit

Oberebenstrasse 21 (Gebäude Stutz Image Center) · 5620 Bremgarten · 056 633 80 40

Vereinbaren Sie ein Probetraining