

BREMgarten Aktualisiert am 06.03.14, um 08:11 von Lukas Scherrer

Frische Fische, Knack-Gemüse, Käse-Spezialitäten und Vieles mehr



Freuen sich auf die Eröffnung des 27. Bremgarter Wochenmarkts und auf viele Besucher: Die Marktfahrer aus der Region. Lukas Scherrer

Am Samstag kommender Woche eröffnen die regionalen Marktfahrer die Saison. Mit im Gepäck: Viele neue Angebots-Ideen. Beispielsweise das neue Brot des Bio-Bäckers Benny Schaufelbühl. Es wird aus Hanfsamen gemacht. von Lukas Scherrer

ÄHNLICHE THEMEN

[Kommentar schreiben](#)



Kulturzentrum Bremgarten: «Wir renovieren das Dach, so oder so»

Aktualisiert am 28.02.14, um 15:10 von Robert Benz



Der Ball, der aus der Reihe tanzt – und das aus guten Gründen

Aktualisiert am 01.03.14, um 13:14 von Robert Benz



Fasnächtler schicken den Bremgarter Stadtrat für fünf Tage in die Eiswüste

Aktualisiert am 28.02.14, um 13:21 von Patrick Züst

Am Samstag, 15. März, eröffnen die Marktfahrer aus der Region wieder ihre Stände am Bremgarter Wochenmarkt. Bis Ende November locken jeweils mittwochs und samstags zahlreiche Anbieter mit knackigem Gemüse, frischen Fischen, aromatischem Käse, farbenfrohen Blumen und vielem mehr. Am Eröffnungstag werden den Besuchern des Markts am Obertor zusätzlich Kaffee und Gipfeli offeriert.

Neue Ideen für das Angebot

Auch am mittlerweile 27. Wochenmarkt treffen die Kunden auf altbekannte Gesichter, die teilweise schon seit der ersten Stunde des Markts ihre Waren verkaufen. So auch Benny Schaufelbühl von Benny's Biopanetteria. Seit der Geburtsstunde des Wochenmarkts bietet er seine frischen Backwaren an. Für ihn ist der Markt eine gute Gelegenheit, seinen Laden in der Altstadt etwas bekannter zu machen. «Unser Lokal beim Rathaus ist ziemlich versteckt. Das bewog mich, einen Stand beim Obertor aufzustellen», erklärte der Bio-Bäcker. Für die kommende Saison will er die Kunden mit einem neuen, gesunden Brot aus Hanfsamen überraschen.

Ebenfalls seit Anfang an dabei ist Josy Köchli vom Mühlehof in Buttwil, die frisches Bio-Gemüse aus Eigenanbau anbietet. Sie kennt den Markt wie ihr Gemüsebeet und weiss: «Als Marktfahrerin braucht es Passion, Freude und Herzblut.»

Auch Monika Peterhans vom Küntener Saumhof gehört zum Urgestein des Wochenmarkts und verkauft neben frischem Obst und Gemüse auch Honig, Konfi und vieles mehr. An einem



Samstag im September will sie auf dem Marktplatz auch frischen Most für die Kunden pressen.

Daneben erwarten viele weitere Stände Kundschaft: Ruedi Anliker aus Veltheim (diverse Käsesorten und Spezialitäten wie Bärlauch- und Wasabikäse), Barbara Eichenberger aus Bergdietikon (Obst und Gemüse sowie auf Bestellung Angus Beef aus eigener Zucht), Thomas Rüppel von der Fischzucht Bremgarten (frische Regenbogen-, Lachs- und Bachforellen sowie weitere Fische auf Anfrage), Thomas Bollinger aus Gontenschwil (hausgemachte Pasta, je nach Saison auch mit Bärlauch- oder Spargelfüllung), Beatrice Kempf aus Bremgarten (Obst und Gemüse aus Eigenanbau), Silvia Ghilardi aus Auw (frische Schnittblumen) und Luigi Trotta aus Luzern (kalabrische Spezialitäten)

Markt als beliebter Treffpunkt

Neben dem bunten und frischen Angebot der Marktstände sorgen seit vielen Jahren die Kinder einiger Marktfahrer für die Bewirtschaftung des Marktcafés. An den drei Tischen unter dem Pavillon können die Marktbesucher bei Kaffee und Kuchen verweilen und ein Schwätzchen halten. «Das Marktcafé wurde schon ein richtiger Treffpunkt», ist sich Beatrice Kempf sicher.

Auch Stadtpolizist und Marktkchef Walter Friedli freut sich auf die Eröffnung des 27. Wochenmarkts. Seit Jahren kümmert er sich um das Wohl und die Anliegen der Marktfahrer und ist überzeugt: «Wir sind eine richtige kleine Familie geworden.»

(az Aargauer Zeitung)