

Der Stanser Wochenmarkt

Autor(en): **Ettlin, Robert**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **125 (1984)**

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1033683>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Stanser Wochenmarkt



Ein gemütlicher Schwatz am Markttag bringt nicht nur frischen Fisch, sondern auch einen fröhlichen Kontakt.

Ein unternehmungslustiger Gemeinderat und einige Leute mit Phantasie bringen überall Leben ins Dorf. Vor vier Jahren geisterte in den Köpfen der Kommission Zweitausend die Idee, auf einem Teil des Stanser Dorfplatzes jeweils am Samstagvormittag einen Wochenmarkt aufleben zu lassen. Schon bei der ersten Zusammenkunft der möglichen Interessenten zündete der Funke.

Die Idee — vom Produzenten direkt zum Konsumenten — wurde von der Landwirtschaftlichen Betriebsberatung eingebracht. Die heutige Situation auf dem Milch-, Schlacht- und Nutzviehmarkt halfen mit, dass einige Landwirte in Nidwalden den neuen Betriebszweig Gemüse- und Beerenanbau aufnahmen. In unserer Gegend ist der Markt an Obst, Beeren und vor allem Gemüse noch nicht gesättigt und bietet deshalb für den Bauern eine zusätzliche Verdienstmöglichkeit. In der gleichen Zeit fragten Konsumenten immer mehr nach biologischem Anbau, sodass heute aus eigenem Nidwaldnerboden am Wo-

chenmarkt kontrolliertes, biologisches Gemüse angeboten werden kann.

Das Angebot erstreckt sich heute auf alle Lebensmittel, die frisch auf einem Markt eingekauft werden können. Der Bäcker bringt Brot, der Metzger Fleisch, der Fischer Fisch, der Käser verschiedene Sorten Käse, der Gärtner frische Blumen und der Bauer Obst und Gemüse.

Von der Geburtsstunde, am 13. Herbstmonat 1980 an, übernahm die Gemeinde Stans die Organisation und unterstützte die Marktfahrer in ihren anfänglichen Schwierigkeiten. Heute besteht eine unabhängige Vereinigung Stanser Marktfahrer, die bestrebt ist, immer wieder mit neuen Attraktionen, wie Milchtag, Brotmarkt, Bienendemonstration, Geissmelken, Ross beschlagen anzuregen, um ein gemütliches und kulturelles Leben auf den Dorfplatz zu bringen. Bei Kaffee und Ländlermusik verbringt mancher gerne einige fröhliche Stunden mitten in der Atmosphäre des Wochenmarktes.



Frisch vom Baum und frisch aus der Scholle ist die Devise der Marktfahrer.



Hier erfüllt der Dorfplatz einmal mehr seine Aufgabe als Begegnungszentrum



Der Schwatz auf dem Markt ist so wichtig wie der Handel.

Jeden Samstag Morgen, von Ostern bis St. Nikolaus, liegt ein vielfältiges Frischangebot auf dem Stanser Dorfplatz auf. Schon in der morgendlichen Dämmerung beginnen die Landwirte und Geschäftsleute mit dem Aufbau und der Dekoration ihrer Stände, damit alles hübsch, appetitlich und glustig aussieht, wenn die ersten Käufer erscheinen. An einem Stand bewundert man das Riesenangebot an Käse, drüben die Fülle an

prächtigen Blumen, bei der Gemüsefrau wird über das Wetter gesprochen, beim Bäcker möchte man wissen, was alles im Brot drin steckt und der Metzger berät einem über das Grillen am kommenden Sonntag. Das Obst sieht so «amächelich» aus, dass es fast selber zu sprechen beginnt und sagt: «Chum, biss mi a»!

Die Erfahrungen der letzten vier Jahre waren sehr positiv. In der Landwirtschaft hat es sich erwiesen, dass Gemüsebau auch in Nidwalden möglich ist. So kommen fünf feste Produzenten jede Woche auf den Markt. Im Winter wird dann gemeinsam ein Anbauplan erstellt. Damit kann über den ganzen Sommer ein vielfältiges Angebot aufrecht erhalten werden.

Hier kennt man sich noch, spricht miteinander, ist menschlich und liebenswürdig. Unser Markt ist kein unpersönliches Warenhaus, er hat eine lebendige Atmosphäre. Die Kunden zeigen durch ihr eifriges Erscheinen, und zwar auch bei Regenwetter, dass ihnen der Kontakt mit den Produzenten gefällt.

Die Stanser Marktfahrer glauben an eine gute Zukunft. Sie freuen sich, wenn auch Sie einmal über den Stansermarkt bummeln. Vielleicht aber finden Sie zu uns als Lieferant eines Frischproduktes, das in unserer breiten Palette noch fehlt.

Wir freuen uns über alle Wochenmarktkonsumenten. «Die Hauptprobe ist geglückt, die Vorstellung findet jeden Samstagvormittag statt».

Robert Ettlin

Es Fiirli

Im dunkle Wald bim grosse Stei,
dett brind es Fiirli und sind zwei,
wo stuinid und tiänd sinne,
wiä's cha so gmiätlich brinne.
Das Fiirli zindt es anders a,
im Härz, wo nid wott stille ha
vor luitter Glick und Liäbi.

Oh, wär's doch ai im eigne Härd,
wiä wär das Fiirli vill meh wärd
im eigne Huisli inne,
wiä tät's so lustig brinne,
wenn's chnistered und Gneiste riährd
und flämmeled und s'Härz verfiärd
zum Traime und zur Liäbi.

J.v.M.



Der Wallfahrtsort Maria-Rickenbach inmitten seiner prächtigen Bergwelt