

Hochsommerlicher hiesige-Märt

Der dritte hiesige-Märt der Saison steht vor der Tür. Am Samstag, 31. Juli 2021, wird der Platz beim alten Schulhaus wieder mit den hiesige-Märt Ständen belebt.

Die regionalen Produzenten bieten frisch geerntetes Sommergemüse, Obst, beliebte Beeren an und es gibt immer wieder neue hausgemachte Köstlichkeiten zu entdecken.

Zum ersten Mal dieses Jahr sind die Biogärtner Jennifer Herzog und Heiko Gleichner vom Plattenhaus in Vitznau mit einem Stand am Märt. Dort findet man diverse Kräuterprodukte (Kräuteressig, diverse Salben), Backwaren (Brötchen und Kuchen), Setzlinge und Kombucha. Ein kleines Projekt mit Kräuterkursen, Sozialarbeit, Permakultur- und Kräutergarten ist im Aufbau. Am Stand werden zusätzlich zu den Produkten aus dem Biogarten Plattenhaus auch einige Spezialitäten vom Kräuterhotel Edelweiss, Rigi-Staffelhöhe, angeboten. Heiko ist zugleich in der neu umgestalteten Villa Kapellmatt mitten im Dorf involviert.

Das Märtbeizli verwöhnt Sie im Juli neben den traditionellen Kaffee- und Apéro Hits mit einem feinen Thai-Curry mit Truthahnfleisch vom Bühlhof in Greppen als Mittagsverpflegung. Nicht fehlen im Angebot dürfen der beliebte hiesigen-Ice-Tea mit Himbeer-Pfefferminz Aroma und eine Auswahl an saisonalen Kuchen.

Schauen Sie am Samstag am Märt vorbei, flanieren Sie den Märtständen entlang, lassen Sie sich von den regionalen Produkten verführen und beschliessen Sie den Rundgang mit einem Beizli-Besuch ab.

Das Märt-Team freut sich auf einen sonnigen und hoffentlich trockenen Samstag mit vielen treuen und auch neuen neugierigen, und natürlich kauffreudigen, Besuchern.