



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren



## 5. ProSpecieRara-Reutenmarkt

In Mitten des herbstlichen ProSpecieRara-Obstsortengartens in Zofingen fand bereits zum 5. Mal der Spezialitätenmarkt mit Produkten von rund 45 ProSpecieRara-Gütesiegelbetrieben statt. Speck vom Wollschwein, frisch gepresster Most, Sirupe und Liköre aus alten Beerensorten, Hüttenfinken aus Skuddenwolle und Käse vom Grauvieh waren nur eine kleine Auswahl der ganzen Vielfalt.



Trotz des kühlen und nassen Herbstwetters fanden viele Besucherinnen und Besucher den Weg auf den Heitern in Zofingen. Denn ein vielfältiges Angebot lockte und die Erwartungen wurden nicht enttäuscht: Entlang der herbstlichen Allee und auf dem Heiternplatz boten zahlreiche Bauern und Marktfahrer ihre Waren feil.

Aber auch für das leibliche Wohl war gesorgt. Ob Apfelberliner, Crêpes aus Eiern des Schweizerhuhns oder Wollschwein vom Spiess, es liess sich für jeden Geschmack etwas finden.

Eine Attraktion für gross und klein waren auch dieses Jahr die Tiere. Eine Wollschwein-Familie, eine Herde Engadinerschafe und ein paar Kuperhalsziegen waren zu bestaunen. Grosse Augen machten einige Besucherinnen und Besucher, als sie die Pfauenziegen mit Rucksäcken sahen. Seelenruhig spazierten die Ziegen mit ihrer Halterin Evelyn Jenzer durch den Markt, wohl etwas unterfordert, denn die Ziegen kommen normalerweise beim Ziegentrekking auf Wanderungen zum Einsatz.

Der Obstbestimmungsservice der Obstexperten Frits Brunner, Martin Zwahlen und Fritz Walti wurde rege genutzt. Zeitweise standen die Leute Schlange, um ihre Früchte bestimmen zu lassen. Die Experten führten zudem regelmässig Interessierte durch den Obstgarten und wussten mit viel Hintergrundwissen über alte Obstsorten zu überzeugen. Ebenfalls beliebt waren die Märchenstunden von Irene Briner, die in einer gemütlichen Märchenecke mit ihren Geschichten nicht nur Kinder in ihren Bann zog.

Hört man sich etwas um, so sind sich Besucher und Anbieter einig, dass der Reutenmarkt sich etabliert hat und ein Besuch einfach dazu gehört, selbst wenn das Wetter nicht ganz so gut mitspielt.

Der Reutenmarkt wird unterstützt mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit und der Stadt Zofingen.



Annafried Widmer-Kessler präsentierte eine Vielfalt von selbstkreatierten Köstlichkeiten.



Äpfel in allen Farben und Grössen gab es am Stand von Suters Hoflädli zu entdecken.



Liköre aus alten Obst- und Beerensorten standen verlockend in Reih und Glied.



Köstliches Mohnöl konnte degustiert und erworben werden.



Bei dieser Pfauenziege war die Neugier am Ende stärker als die Scheu. Vorsichtig wagt sie einen Blick aus ihrem Versteck.



Familie Siegrist dekorierte ihren Stand auch dieses Jahr wieder mit originellen Kürbiskreationen.



Eine Vielfalt von Wollprodukten war am Stand der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen aus Deutschland erhältlich.



Am besten gerüstet für das kühle Wetter waren vermutlich die Engadiner Schafe mit ihrem langen Fell.



Wollige Zwerge und Eulen warteten auf ihre Käufer.



Walliser Landschaft Fleischkrapfen und Urdinkel Brezel stillten den kleinen Hunger.



Obstbrände aus unzähligen alten Sorten konnten an vielen Ständen erworben werden.



Neben seltenen Pflanzen und Tieren war auch mittlerweile seltenes Handwerk, wie die Korbflechterei vertreten.



Für Most frisch ab Presse sorgte die IG Rütermoscht aus Zofingen.



Die vielleicht letzte Möglichkeit, die bedrohte Sorte "Waldviertel Delikatesse" zu kaufen.



Die Kupferhalsziegen mit ihren langen Haaren waren ein Blickfang.



Der Obstbestimmungsservice wurde rege genutzt.



Das Wollschweinkerferl tollte mit seinen Geschwistern herum.



Gemüse und Früchte in allen Farben leuchteten gegen das graue Wetter an.



Panetone und Apfelberliner der Bäckerei-Konditorei Leutwyler liessen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.



Zahlreiche Produkte waren mit dem Gütesiegel von ProSpecieRara ausgezeichnet.



Ob salzig oder süß - unter den 18 Füllungen für die Crêpes aus Eiern vom Schweizerhuhn fand sich etwas für jeden Geschmack.



Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit  
unterstützte den Reutenmarkt finanziell sowie  
mit einem Betreuungsangebot für Kinder.

Der Arche-Hof Spreitenbach präsentierte seine  
Produkte.

Heisse Sirups wärmten die kalten Hände.

[zurück...](#)