

Der Gemüse- und Blumenmarkt auf dem Bürkliplatz ist ein Muss für Liebhaber regionaler Delikatessen.

*Märkte in Zürich*

# WO MÄRKTE ZUM STADTBILD GEHÖREN

Ganze elf Wochenmärkte gibt es in Zürich. Laura Schälchli, leidenschaftliche Marktgängerin und Anbieterin von Marktführungen, versorgt uns mit den besten Tipps für einen spätsommerlichen Marktbesuch.

TEXT BENJAMIN HERZOG

**L**aura Schälchli bestreitet ihren Wocheneinkauf auf dem Wochenmarkt auf dem Helvetiaplatz. Gemüse, Brot, Käse, Fleisch, Fisch, Blumen und vieles mehr findet man hier. Alles, was Herz und Magen begehren. Mit Sobre Mesa ist Schälchli Anbieterin von Events rund um Esskultur, bietet mitunter Marktführungen in Zürich an. Zudem leitet sie die Zürcher Schokoladenmanufaktur La Flor. Allzu viel Zeit für das Schlendern auf dem Markt hat also auch sie nicht. «Dass ein Marktbesuch lange dauert, ist ein Vorurteil», klärt sie uns auf. «Ich brauche nicht länger als 20 Minuten.» Von diesen 20 Minuten aber zehrt Laura Schälchli oft eine ganze Woche – und das gleich in mehrfacher Hinsicht. Das Gemüse, das sie auf dem Markt kauft, schmeckt nicht nur besser als das aus dem Supermarkt, es hält auch länger. «Viele der Bauern ernten ihr Gemüse am Vorabend und die Kräuter gar am Morgen, bevor sie auf den Markt fahren.

Frischer und auch günstiger kriegt man viele der angebotenen Produkte schlichtweg nicht.» Die Produkte sind aber nicht das Einzige, woraus Laura Schälchli am Markt Kraft schöpft. Für sie sind es auch die sozialen Kontakte, die Beziehungen zu den Anbieterinnen und Anbietern, die ihr am

Laura Schälchli bietet seit einigen Jahren Marktführungen an. Für sie ist das Einkaufen auf dem Markt ein Stück Lebensqualität.



Herzen liegen. «Das braucht zu Beginn vielleicht etwas Überwindung – aber irgendwann ist es ganz normal. Die Menschen zu kennen, die meine Lebensmittel produzieren, gibt mir eine enorme Lebensqualität.» Der Marktgang sei für sie längst Gewohnheit sagt Laura, wie andere Menschen beispielsweise ins Fitnessstudio gingen.

#### WARE AUS EIGENEM ANBAU

Laura Schälchli kommt ins Schwärmen. Erzählt uns von Judith Aebli und Daniel Liechti und ihrem Biohof in Ebmatingen. Diese Woche auf dem Helvetiaplatz hatten sie keinen Salat, obwohl sie eigentlich den besten auf dem Platz anbieten. Der viele Regen im August zerstörte die Kulturen. «Liechtis verkaufen fast 100 Prozent eigene Produkte und einiges von befreundeten Bauern. Das ist, wonach ich suche», sagt Schälchli. «Andere kaufen auch ausländische Produkte zu, oft wird das nicht einmal ausgewiesen.» Die einzig sichere Methode, um herauszufinden, wie ein



Laura Schälchli bestreitet ihren Wocheneinkauf auf dem Helvetiaplatz. Ein vielseitiger Markt mit vielen lokalen Anbietern.



Jeden Mittwoch und Samstag erstrahlt der Marktplatz in Oerlikon in vollem Glanz. Er gehört zu den wichtigsten Märkten der Stadt.

Anbieter arbeite, sei es nachzufragen, erklärt Schälchli. Für einen Erstkontakt auf einem neuen Markt gäbe es aber schon auch andere Tricks. «Wenn ich in einer fremden Stadt auf den Markt gehe, stelle ich mich immer dort an, wo die längste Schlange ist», sagt sie. Biete ihr ein Verkäufer Produkte zum Verkosten an, schreke sie das hingegen eher ab. «Qualität spricht für sich», sagt sie dazu. Gut sei es auch, die Hände der Verkäuferinnen und Verkäufer anzuschauen. Die Hände eines Gemüsebauern sähen nun mal anders aus als die eines reinen Händlers. Schwierig werde diese Beurteilung nur, wenn sich auf einem Hof die Menschen die Arbeit teilten und jemand nur auf dem Feld und jemand nur am Markt arbeite.

Der soziale Kontakt auf dem Markt findet nicht nur zwischen den Anbietern und den Kunden statt, sondern auch unter den Kunden selbst. Alle Kontakte sind nicht nur auf persönlicher Ebene wertvoll, sie helfen Laura Schälchli auch immer wieder an neue Tipps zu gelangen. Lauras neueste Entdeckung – ein Tipp eines Gemüsebauern – war Malabar-Spinat. «Er sagte mir gleich noch, dass man diesen Spinat nicht im Wasser

## LAURA SCHÄLCHLIS LIEBSTE MARKTSTÄNDE

### CHUM CHUM CHAUF CHÄS

Handgemachte Milchprodukte und Käsespezialitäten von Rona Diem und ihrem Team. Helvetiaplatz: Freitag, chumchumchaufchaes.ch

### DANIEL LIECHTI UND JUDITH AEBLI

Laura Schälchlis Gemüsebauern des Vertrauens. Verkaufen nur Produkte aus eigenem Bio-Anbau. Helvetiaplatz: Dienstag und Freitag

### FAMILIE FIECHTER

Beste Geflügel- und Fleischspezialitäten, teilweise aus eigener Zucht. Helvetiaplatz: Freitag, Oerlikon: Samstag, fiechter-markt.ch

### FAMILIE ISLER

Auch Blumen haben eine Saison! Bei Familie Isler aus dem Zürcher Oberland ist das erlebbar. Helvetiaplatz: Dienstag und Freitag, Oerlikon: Samstag, zost.ch

### HAABWALSER

Frisches Gemüse und Kräuter aus Eigenanbau, plus zugekaufte Ware.

Helvetiaplatz: Dienstag und Freitag, Oerlikon: Samstag, haabwalser.ch

### JACK ARMER

Jack ist in Alaska aufgewachsen, lebt das halbe Jahr dort und fischt. Die andere Jahreshälfte verkauft er seinen Fang auf den Märkten Zürichs. Helvetiaplatz: Freitag, Oerlikon: Samstag, wildhook.ch

### LEUTENEGGER SCHAFFKÄSE

Schaffkäse, Schaffjoghurt, Mostbröckli und weitere Schaffmilchprodukte direkt vom Produzenten. Bürkliplatz: Freitag, leutenegger-schafkaese.ch

### TRITT KÄSE

Riesige Auswahl erstklassiger, handwerklich hergestellter Käse. Bürkliplatz: Dienstag und Freitag, tritt.ch

### VOLLKORNBÄCKEREI SCHARRENBERG

Das beste Brot an den Zürcher Märkten kommt von der Biobäckerei Scharrenberg in Oetwil am See. Bürkliplatz: Freitag, Helvetiaplatz: Freitag, Oerlikon: Samstag, vollkorn-baeckerei.ch



Der Slow Food Market von FOOD ZÜRICH am 18. September in der Europaallee.

## DIE MÄRKTE IM RAHMEN VON FOOD ZÜRICH

### SLOW FOOD MARKET

Gemeinsam teilt man die Freude an handwerklich hergestellten Delikatessen und trifft deren Produzentinnen, Produzenten, Slow-Wine-Winzerinnen und Slow-Wine-Winzer persönlich. FOOD ZÜRICH Festivalzentrum beim Hauptbahnhof, Europaaplatz, 8004 Zürich, Samstag, 18. September, 11 bis 20 Uhr

### SOIL FOOD MARKET

Das Symposium Soil to Soul versammelt rund 30 Produzenten, bei deren Arbeit die Rücksicht auf den Boden eine zentrale Rolle spielt. Sihlcity, Kalandersplatz und Utoplatz, 8045 Zürich, Freitag, 17. September und Samstag, 18. September, 10 bis 20 Uhr

### FUTURE FOOD MARKET

Während drei Tagen findet in «dieCuisine» der Future Food Market statt. Für Innovationen von Start-ups, Forschungsinstitutionen, Firmen ist es die Gelegenheit mit Konsumenten einen «Reality Check» zu machen und die Bedürfnisse abzufragen. dieCuisine, Geerenweg 23a, 8048 Zürich, Freitag, 24. September 15 bis 20 Uhr, Samstag, 25. September 10 bis 20 Uhr, Sonntag, 26. September, 10 bis 17 Uhr.

> kochen, sondern nur direkt zum Gericht geben soll, da er sonst schleimig wird.» Die besten Tipps zur Zubereitung der Produkte kriegt man auf dem Markt gratis dazu.

Das Einkaufen auf dem Markt erlebt in Zürich in den letzten Jahren einen Boom. Gerade die grossen Märkte auf dem Helvetiaplatz und dem Bürkliplatz, aber auch der Samstags-Markt in Oerlikon sind oft mehr als gut besucht. So entstanden in den letzten Jahren verschiedene, kleine Quartiermärkte, die Zürichs Marktlandschaft bereichern. Während es an den offiziellen Märkten der Stadt nicht erlaubt ist, Produkte für den Direktverzehr zu verkaufen, ist das dort möglich. «Das gibt eine ganz andere Stimmung, wenn man noch einen Kaffee trinken oder eine Wurst vom lokalen Metzger essen kann», sagt Schälchli. Von den neuen Märkten gefällt ihr der Brupbimart in Wiedikon und der Markt auf dem Röschibachplatz in Wipkingen besonders. Organisiert werden diese von den Quartiervereinen.

Während des Coronalockdowns waren auch die Zürcher Märkte zeitweise geschlossen, den Trend zum regionalen Konsum befeuerte die Situation aber. Laura Schälchli sieht rückblickend einige Verbes-

serungen, die die neue Situation mit sich brachte. So könne man heute an vielen Ständen auch bargeldlos bezahlen, was früher undenkbar gewesen wäre, zudem seien die Kunden nun besser darin, eine Schlange zu bilden und nicht verteilt rumzustehen. Zu den einschneidendsten Änderungen gehöre aber, dass viele Marktfahrer Zürichs ihre Produkte seit Corona auch liefern. So können Zürcherinnen und Zürcher heute nicht mehr nur am Markt die besten, frischesten Produkte kaufen, sondern sich diese auch bequem nach Hause liefern lassen oder an Pick-up-Points abholen. Die Wochenmärkte gehen mit der Zeit.

Um den Leuten Orientierung zu geben, bietet Laura Schälchli seit einigen Jahren mit Sobre Mesa Marktführungen an. Während FOOD ZÜRICH gibt es ein ähnliches Angebot auf dem Slow Food Market in der Europaallee. Schälchlis Geschäftsführer Emanuel Lobeck ist dort dreimal als Personal Shopper unterwegs und teilt seine besten Tipps mit interessierten Marktgängern. Nicht nur für Neulinge des Open-Air-Einkaufens sicher einen Besuch wert. <