«Ganz aussterben wird es nie»

MANUEL NÄGELI

arktstände sucht man auf dem Chratzplatz vergebens. Die Aufmerksamkeit gehört hier ganz den zahlreichen Handwerkerinnen und Handwerkern, welche in Holzhäuschen ihrer täglichen Arbeit nachgehen. Vom Drechsler über den Papierschöpfer bis zum Uhrmacher üben sie allesamt ein traditionelles Handwerk aus; und wo es nötig ist, ziehen sie ein modernes Werkzeug zur Hilfe bei. Einer, der sich grosser Beliebtheit erfreut, ist Heinrich Honegger. Beim Tirggel-Bäcker aus Wald dürfen die Kinder selbst Hand anlegen und sich mit einer speziellen Form das Gebäck ausstechen. Anschliessend wird der Teig im Ofen knusprig gebacken und nach kurzer Zeit ist das Kunstwerk

SCHAUPLATZ

Auf den Spuren des traditionellen Handwerks auf dem gut besuchten Landvogteimarkt im Grüninger Stedtli.

vollbracht. «Warm sind sie eindeutig am besten. Dann muss man nicht warten, bis sich der Honiggeschmack ausbreitet. So gehen sie weg wie frische Weggli», sagt Honegger und lacht. Der Bäcker ist sichtlich gut gelaunt. «Die Ambiance mit den anderen Handwerkern auf dem Chratzplatz ist einfach toll. Hier ist alles grad nebeneinander, und die Leute sehen zufrieden aus.»

m vergangenen Wochenende fand in Grüningen der traditionelle Landvogteimarkt statt. Startet man seinen Rundgang am Anfang der Stedtligass, wirkt der Markt wie jeder andere. An den über 180 Ständen, welche die Stedtligass säumen, gibt es alles, was das Herz begehrt. Oder der Magen: denn auch das kulinarische Angebot ist riesig. Jung und Alt schlendern durch das malerische Städtli und schlemmen Raclette, Risotto oder einen ganz normalen Kebab. Viele sind sich einig darin, was den Landvogteimarkt von seiner Konkurrenz abhebt. «Das traditionelle Handwerk macht den Markt so speziell. Man merkt es auch den Leuten an, dass sie genau an diesem Teil Freude haben. Das ist es, was zieht», sagt etwa Markus Hoff-



Besuchermagnet: Tausende Marktbesucher flanierten am Wochenende durch das historische Grüninger Stedtli. Bild: Robert Pfiffner

attler Hoffmann kommt seit 1982 jedes Jahr zum Markt, um beim Herrenbaumgarten den Leuten zu präsentieren, wie sein traditionelles Handwerk heute noch betrieben wird. Der Grüninger hat aber nicht nur an seiner Tätigkeit den Plausch. «Ich habe generell Freude am Handwerk. Er arbeite auch in seiner Werkstatt noch viel von Hand. Besonders angetan ist er heuer von seinen Nachbarn, den Feuermachern. «Sie sind zum ersten Mal hier, dürfen aber gerne wieder kommen. Das ganze Treiben fasziniert mich sehr», meint er schmunzelnd. Geht man nach den vielen Besuchern, die sich mit allen

Sinnen auf die verschiedensten Tätigkeiten einlassen, müsste das Handwerk ein florierendes Geschäft sein. Nicht ganz so optimistisch sieht es Markus Hoffmann. «Wir essen zwar immer härteres Brot, aber ganz aussterben wird es nie.»

Der Markt habe sich in den vielen Jahren um einiges verändert. Gleich geblieben sei aber die Treue der Besucher. «Viele kommen an jeden Markt. Es hat sogar Leute, die sehe ich nur hier und sonst nie. Einige kommen auch von weit her. Diese Frequenz, die wir da an Leuten haben, habe ich noch an keinem anderen Markt gesehen», sagt er.

Adrian Kunz von den Grüninger Bauern verkauft etwas weiter hinten elf verschiedene Apfelsorten. «Milwa ist eine ganz extravagante Sorte, eine Schweizer Züchtung», wirbt er, bevor er ins Schwärmen kommt: «Wir haben den schönsten Markt überhaupt. Das Ambiente, das Stedtli und die ganze Kulisse sind einfach einzigartig.»

uf dem Marktgelände findet man fast nur Stammgäste. Elsi und Ueli sind vor vielen Jahren aus Grüningen weggezogen, kommen aber im Frühling und im Herbst jeweils zum Markt. «Das Städtli und das Ambiente sind schon sehr faszinierend. Zudem treffen wir hier viele bekannte Leute», meinen die beiden Hinwiler. Erich Tschanen ist hingegen zum ersten Mal hier – und dies ganz zufällig, weil er einen Lachs kaufen wollte. «Ich wusste gar nichts von diesem Markt. Er gefällt mir sehr gut, und ich bin erstaunt, wie riesig er ist.» Ab dem nächsten Jahr wird nun auch der Winterthurer zu den Stammgästen des Grüninger Markts gehören.

BILDERGALERIE UNTER BILDER.ZOL.CH





In drei Durchgängen sprinteten acht bereits an der Züri Oberland Mäss gestählte Rennsäuli am Herbstmarkt um die Wette. Bild: Mano Reichling

Flitzendes Borstenvieh als Herbstmarkt-Attraktion

dem Hof der Familie Fahrni in Tägernau der Herbstmarkt statt. Auch in diesem Jahr sorgte rennendes Borstenvieh für Spektakel. Das Säulirennen war vor allem für die Kinder ein Gaudi,

die den Schweinchen hinterhereilten. Und es durfte gewettet werden: Die Wettkassen waren auch in diesem Jahr

Daneben gab es bäuerliche Spezialitäten zu degustieren. Mostbröckli,

Puureschüblig, Obst, Gebäck. Vor allem die selbst gebackenen Bauernbrote erfreuten sich grosser Nachfrage. Am Markt anzutreffen war auch Gossaus Gemeindepräsident Jörg Kündig. Und dank dem guten Wetter konnte der

Musikverein Gossau mit einem Konzert aufwarten. (zo)

BILDERGALERIE UNTER BILDER.ZOL.CH



Neue Ausstellung über Spielzeug

WETZIKON. Das Spiel des Kindes ist weit mehr als blosser Zeitvertreib. Im Spiel bildet es die Welt der Grossen im Kleinformat nach und lebt sich damit in diese ein. Bauen, Kochen, Verkaufen und «Isebäänle», Kinder spielen heute wie anno dazumal mit verkleinerten Objekten aus der Welt der Erwachsenen. Verändert sich diese, so verändert sich auch das Spielzeug. Dieser Wandel wird in der neuen Ausstellung im Museum Wetzikon sichtbar, wie die Ausstellungsmacher in einer Mitteilung schreiben.

Es darf geblättert werden

Gezeigt werden in der Ausstellung des Museums an der Farbstrasse 1 in Wetzikon unterschiedliche Objekte aus der ganzen Zeitspanne des 20. Jahrhunderts. Nebst industriell hergestellten Spielsachen zeigt die Ausstellung selbst gebauten Objekte. Gesellschaftsspiele und Bilderbücher runden das Thema ab.

In dieser Ausstellung können die grossen und kleinen Besucher nicht nur schauen, es darf auch geblättert, ausprobiert und gespielt werden. Das Museum Wetzikon ist jeweils am ersten und dritten Sonntag des Monats von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Am kommenden Sonntag, 20. Oktober, findet um 14.30 Uhr eine öffentliche Vernissage statt. (zo)