

Der Wipkinger Frischmarkt vergrössert sich laufend

Der zweimal pro Woche stattfindende Frischmarktauf dem Röschibachplatz erfreut sich grosser Beliebtheit. Nun kommt neu ein Käsestand dazu.

Artikel im ZüriNord vom 6.12.2019 von Pia Meier

Neu gibt es beim Frischmarkt den Stand «Chum, chum, chauf Chäs!». Dort werden Käse-Schlemmereien von Kuh, Geiss und Schaf angeboten. Das Meiste aus Rohmilch, Bio und Demeter, von Kühen mit Hörnern und handgemacht aus kleinen Käsereien oder vom Bauernhof direkt.



Im Herbst dieses Jahres waren Andreas und Jacqueline Wirtz neu mit dem Marktstand «Senftopf» mit artisanalen Produkten aus Mönchaltorf dazugekommen.



Ebenfalls im Herbst war erstmals Flori mit dem «Hanfstand» mit Ölen, Tees aus Hanf auf dem Röschibachplatz. Seit der Röschibachplatz neu gestaltet ist, findet dort ein Frischmarkt statt. In der Zwischenzeit ist er gewachsen.



«Am Samstag hatte es am Anfang sechs, jetzt sind es neun Stände. Am Dienstag waren es zu Beginn drei Stände, jetzt sind es fünf beziehungsweise alle zwei Wochen sechs», fasst Beni Weder, Präsident Quartierverein, zusammen.

Zurzeit gibt es einen Stand vom Loohof mit Weidefleisch aus artgerechter Tierhaltung, Furrer Natürlich mit Gemüse, Früchten und Brot, Lilly & Frank mit italienischen Spezialitäten, Gennaro mit frischen Ravioli, Pasta, Mortadella, Blumen Gardenia mit frischen Blumen und Gestecken sowie Glarner Spezialitäten, Derrer Frischmarkt mit Gemüse, Früchten, Bioprodukten, Eiern und Brot aus eigener Produktion sowie Azari mit griechischen Spezialitäten.

Märkte: <https://wipkingen.net/frischmarkt/>