

Berglandwirtschaft



Marktstand der Marktfrauen Gimmelwald

Das Brauchtum und die lebendigen Traditionen der Berglandwirtschaft prägen bis heute den Willen, sich gegen Naturgewalten zu behaupten. Die Bergbauern und ihre Alpgenossenschaften sind darum wichtige Träger des Brauchtums geblieben.

In diesem Schaufenster stellen sich im Winter die Marktfrauen von Gimmelwald vor und im Frühjahr/Sommer/Herbst werden von den Alpgenossenschaften die Alpkäsereien und die Chästeileten vorgestellt.

Die Marktfrauen von Gimmelwald sind:

Rosmarie Brunner, Niederimatten
Annemarie Feuz, Alpenrose
Familie von Allmen, Eschen
Rösly von Allmen, Wylern

Wie alles begann ...

Im Spätsommer 1996 fanden einige Frauen aus Gimmelwald, man könnte die Viehschau im Herbst in Mürren etwas lebhafter und interessanter für Einheimische und Gäste gestalten. Sie versuchten die Geschäfte in Mürren dafür zu begeistern, was bis auf die Drogerie «Wyss» nicht gelang. Trotzdem entstand so der erste Marktstand mit einheimischen Produkten.

Bis heute gilt der Grundsatz, nur Produkte von den eigenen Betrieben zu verarbeiten und zu vermarkten. Einzig Backwaren und Zopf

bilden hier die Ausnahme, da auf unserer Höhe kein Getreide wächst.

Da dieser erste Markt guten Anklang fand, folgten weitere. Ab 1998 bieten die Marktfrauen ihre Produkte auch im Winter an ihrem Marktstand an. Sie finden den Marktstand mit einheimischen Produkten im Winter jeweils am Montag bei jedem Wetter neben dem Restaurant «Stägerstübl» an der unteren Dorfstrasse, in Mürren.

Seit Herbst 1999 gibt es auch die beliebten Marktkörbe und Marktsäckli.

Diese können Sie mit unseren Produkten nach eigenen Wünschen füllen lassen. Ab Fr. 20.– bis Fr. 200.– bekommen Sie ein Geschenk, welches immer gut ankommt, sei es als Dankeschön, Geburtstage, Weihnachten oder andere Gelegenheiten. Sie eignen sich aber auch für Firmen als Personalgeschenke



oben v. l. n. r.: Marktkörbe; Marktsäckli; Käse von den drei umliegenden Alpen; Würste zum Rohessen und Mostbröckli
unten v. l. n. r.: Gonfi, Gelee, Süss-Saures, Sirup und Tee; Zopf und Backwaren

oder bei Anlässen für die Referenten, einfach für jede Gelegenheit.

An unserem Marktstand finden Sie:

Käse von den drei umliegenden Alpen

- Schiltalp
- Sefinalp
- Käserei Staubach

Würste zum Rohessen und Mostbröckli

- Eschen Rauchwurst
- Brunner's Rohesswurst
- Wylern Huuswurst
- Mostbröckli vom Rind
- Schafwurst
- Ziegenwurst
- Mostbröckli vom Schaf und Ziege

Frisches Kalb-, Jungrind-, Lamm- und Gitzi-Fleisch

Alle Fleischwaren und der Käse werden aus Hygienegründen portioniert und vakuumiert angeboten. Käse und Würste können aber auch offen bestellt werden.

Gonfi, Gelee, Süss-Saures, Sirup und Tee

Nach eigenen Rezepturen verarbeitet und zusammen gestellt.

Zopf und Backwaren

Obschon der Rohstoff «Getreide» (stammt aus dem Emmental) nicht aus eigener Produktion kommt, gehören sie zum Sortiment.

Schafwollfinkli für gross und klein

Aus Schafwolle von Gimmelwald. Sie wird von Hand gesponnen und gestrickt; ein ideales Geschenk.

Anfangs Winter, wenn es bitter kalt ist, können Sie am Nachmittag jeweils weissen Glühwein am Stand geniessen.

Die Marktfrauen Gimmelwald würden sich freuen, Sie gelegentlich an ihrem Marktstand zu begrüssen.

Marktfrauen Gimmelwald, Kontakt:

Rösly von Allmen

Natel: 079 261 08 94

e.vonallmen@bluewin.ch

