

Grüningen Viele Besucher und Marktfahrer schätzen den Landvogteimarkt seit langem wegen des Ambientes

Schlendern, schlemmen, Hand anlegen

Der Landvogteimarkt Grüningen ist einer der beliebtesten Märkte im Oberland. Hier trifft traditionelles Handwerk auf modernes Marktangebot. Das kommt an – seit Jahren.

Annette Saloma-Huber

Zuerst ist da der Duft. Den Grüninger Markt riecht man schon von weitem. Es ist eine Mischung aus gegrillten Würsten, schmelzendem Käse und Zuckerwatte. Die kulinarische Auswahl ist riesig; von Chnolibrot, Würsten und Frühlingsrollen über Risotto, Raclette bis zu Kebab und Marroni. Es ist denn auch das gute Essen, worauf sich Gabi Humbel jedes Jahr wieder freut. Die quirlige Frau lacht von einem Wagen herunter, wo sie für die Fasnachtsgesellschaft Grüningen Cüpli verkauft. «Zudem treffe ich hier viele Leute, die ich kenne. Sie kommen aus Grüningen und der Umgebung, aber auch von weit her.» Es ist Samstag um 11 Uhr und der Markt erst seit einer Stunde geöffnet. Aber schon herrscht emsiges Treiben.

Spezielles Ambiente

Auf den ersten Blick ist der Grüninger Markt ein Markt wie jeder andere. An den rund 180 Ständen findet man Lederwaren, Gewürze und Kissen ebenso wie Spielzeug, Kleider und Schmuck. Viele Angebote wiederholen sich.

Doch etwas ist anders. Käthy und Walti Hanselmann aus Wald kommen seit über 25 Jahren nach Grüningen – auch an den Frühlingmarkt. «Der Grüninger Markt ist speziell, und das nicht nur, weil wir aus dem Oberland kommen. Es ist das einmalige Ambiente, das in der malerischen Stedtligasse herrscht, die nicht einfach irgendeine graue Strasse ist. Etwas Besonderes ist ausser-



Tradition, die ankommt: Der Grüninger Landvogteimarkt vom vergangenen Wochenende lockt jedes Jahr viel Publikum aus der ganzen Region an. (Re)

dem der historische Teil, wo traditionelles Handwerk gezeigt wird», sagen sie. Drechsler, Buchbinder, Sattler, Uhrmacher und Holzschnitzer sitzen in kleinen Holzhäuschen an der Arbeit. Kein romantischer Mittelaltermarkt, vielmehr wird gezeigt, wie traditionelles Handwerk heute noch – mit teils modernem Werkzeug – betrieben wird. Und manchmal darf der Besucher sogar selbst Hand anlegen.

Für die Autoscooter interessiert sich da niemand. Verlassen steht die Anlage da, aus den Boxen dudelt ein Country-song. Von einer grossen Wiese her sind

laute Anfeuerungsrufe zu hören. Die Bezirksfeuerwehr Hinwil veranstaltet im sogenannten Herrenbaumgarten ein Seilziehen; ein Riesengaudi. Hier auf der grossen Wiese findet man auch die Stände des ländlichen Handwerks, wo man in die Kunst des Bierbrauens, des Schmiedens und Mostens eingeführt wird. Most aus Äpfeln, die man nicht beim Grossverteiler findet. Bauer Adrian Kunz aus Grüningen zeigt stolz alte Sorten wie Spartan, Sauergrauach und Goldparmäne. Für ihn ist der Grüninger Markt das Schönste. «Während wir in unserem Hofladen immer nur ein paar

aktuelle Sorten verkaufen, zeigen wir hier alle unsere Äpfel.» Die sind seine Leidenschaft, und seine neuste Liebe heisst Milwa. Ein knackiger, leicht säuerlicher Apfel, den die Familie Kunz dieses Jahr zum ersten Mal geerntet hat. Nun hofft der junge Landwirt, dass die neue Sorte bei der Kundschaft auch ankommt.

Grosse Stammkundschaft.

Viele kommen jedes Jahr nach Grüningen, und sie kommen wegen ganz bestimmte Produkte. Eine von ihnen ist Martha Meienberg aus Rüti. «Mein Mann und ich kaufen hier seit über zehn

Jahren Magenbrot, Brot, Zopf und Äpfel», erzählt die rüstige Rentnerin und zeigt auf einen prall gefüllten Plastiksack. «Und zwar immer bei den gleichen Anbietern. Die kennen uns mittlerweile.» Kann sie denn das Brot nicht auch in irgendeiner Bäckerei kaufen? «Das ist doch nicht das Gleiche», sagt sie empört, «das Bauernbrot, das ich hier kaufe, ist wirklich vom Bauern.» Bald wird es gegessen sein, dann müssen Martha Meienberg, Gabi Humbel, Adrian Kunz und mit ihnen viele andere wieder warten. Auf den nächsten Frühling – dann ist wieder Grüninger Markt.