

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender

Herausgeber: Nidwaldner Kalender

Band: 161 (2020)

Artikel: Immer wieder samstags ...

Autor: Lehmeier, Anita

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1030180>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Immer wieder samstags ...

... ist Wuche-Märkt in Stans. Ein Blick hinter die schöne Kulisse auf die Tage voller Knochenarbeit dazwischen - bei zwei Produzenten. Eine Foto-Reportage.

Text **Anita Lehmeier**

Bilder **Martin Börner**

«Der eigentliche Grund, warum es den Stanser Wuche-Märkt gibt, ist der Länderpark! Beide sind gleich alt: vierzig Jahre!», erzählt Marietta Zimmermann, Präsidentin der Vereinigung Stanser Marktfahrer und seit 1999 im Vorstand und als Aktive am Märcht dabei. «1980 fing das an, kurz vor der Eröffnung des Einkaufszentrums.» Um diesem neumodischen Konsumtempel da am Dorfrand etwas entgegenzusetzen und den Kern attraktiv zu erhalten, trat ein Trio der Taten statt der Worte auf den Plan: der Chälen-Toni senior, der Sepp Muri von der landwirtschaftlichen Betriebsberatung und der Gemeinderat Hermann Wyss. Sie griffen die frühere Idee eines Wuche-Märchts wieder auf und verschickten im Juni 80 ein Rundschreiben an 250 Bauern im Kanton, ein gutes Dutzend antworteten. Im August versammelten die Initianten heimische Produzenten am runden Tisch. Schon am 13. September fand der erste Wuche-Märkt statt – trotz Dauerregen ein Grosserfolg. Ab sieben Uhr strömten Neugierige herbei, um elf Uhr waren viele der Märchtstände leergekauft. 900 Kilo Gemüse, 300 Kilo Äpfel und 100 Kilo Birnen waren in die Körbe der Kunden gewandert. Seither gehört der Wuche-Märkt vom Frühling bis zum Spätherbst als ein fester Bestandteil zum Dorfbild und zum Sozialleben. Am gleichen Ort – notabene einem der schönsten Dorfplätze hierzulande. Samstag für Samstag.

Liebhaber von frischem Gemüse und Früchten, Fisch und Floralem, von Wurst, Fleisch und Brot bekommen nur die schöne Fassade des Wuche-Märchts zu sehen, wie hier am Stand des Biohofes Lussi. Die Brattig hat zwei Produzenten an den Tagen zwischen den Märchttagen begleitet.

Vorhergehende Seite: Die Blumenfee Maya Keiser vom Hof Bitzi, Ennetmoos, in Aktion.





Die Einzelkämpferin: Maya Keiser, Hof Bitzi, Ennetmoos

Die Keisers bewirtschaften einen Betrieb von vier Hektaren mit zehn Kühen und zehn Mastkälbern, acht Katzen, fünf Geissen, vier Rindern, zwei Ponys und zwei Hunden. Hans Keiser arbeitet Vollzeit im Schichtbetrieb bei einer Baufirma aushäusig, Maya Keiser kümmert sich mit Vollgas um Haus und Hof, Garten und Märkt. Und wenn Zeit bleibt, auch gern um ihr erstes Enkelkind Lena. Keisers, seit 1987 verheiratet, haben eine Tochter - Kathrin, und einen Sohn - Adrian, der dereinst den Hof übernehmen wird.

Maya Keisers Herzensding sind die Blumen, das zeigt schon ein Blick rund um den Hof und auf ihren Märkt-Stand auf dem Stanser Dorfplatz. Das Blütenmeer ist ihr angestammtes Habitat. Die gelernte Topfpflanzengärtnerin aus dem aargauischen Wynental strahlt, wenn sie mit Blumen hantiert oder auch nur über sie spricht. Wie viele Sorten sommers ums Haus wachsen und in ihren Händen zu farbenprächtigen Bauernsträussen werden, kann sie nicht beziffern. «Es hed was wachst. Man kann der Natur nichts aufzwingen, sondern muss sich nach ihr richten. Sie ist unsere beste Lehrmeisterin!» Zu ihren Lieblingsarbeiten gehört das Jäten: «Da geniesse ich den Kontakt mit Mutter Erde - selbst auf allen vieren.»

Neben den Blumen bietet sie am Märkt handgemachte Delikatessen an. Dazu ein paar beeindruckende Zahlen: Sie stellt 65 Sorten Konfi und Chutneys her, ihr Lager fasst bis 21'000 Gläser, jedes einzelne von Hand etikettiert und mit Stoffhäubchen und Bändeli hübsch verziert. Teigwaren gibt es 25 Sorten aus keiserlicher Manufaktur. In der Nacht auf den Märkt-Samstag verarbeitet sie um die 30 Kilo Mehl zu Butterzöpfen, «wenns eine grosse Beerdigung gibt auch mehr». Seit ihrem Märkt-Start 1999 hat sie insgesamt eine Million Änis-Chräbeli gebacken!

Die Bio-Pioniere: Walter und Dora Lussi, Hof Wydacher, Oberdorf

Entlang der Kantonsstrasse Richtung Engelberg liegt der Biohof Wydacher, mittendrin das schlicht-moderne Bauernhaus mit dem integrierten Hofladen. Der jüngste der fünf Lussi-Sprösslinge arbeitet auch im Betrieb und lebt auf dem Hof in einer eigenen Wohnung. Ganzjährig arbeiten ein Voll- und ein Teilzeit-Angestellter auf dem 17,5 Hektaren grossen Knospen-Betrieb, saisonal helfen viele Freiwillige mit. Zum Hof gehören außerdem 20 Kühe und 150 Hühner und zwei Hähne. Im Stall nisten Mehlschwalben, aus den alten Obstbäumen im Hühnerhof erklingt vielstimmig Vogelgesang. Überall wuselts und rufts und kreuchts und fleuchts, wie man das nur auf einem Betrieb antrifft, wo man die Sache mit dem Naturnah ernst nimmt und lebt.

Lussis stellten 1995 von IP-Standard auf Bio um, pioniermäßig früh und entsprechend skeptisch beobachtet. Als sie den Hof, den sie seit vier Jahren gepachtet hatten, kaufen konnten, absolvierte Walter Lussi einen Bio-Lehrgang. Sie setzten auch von Anfang an auf Direktvermarktung, im Hofladen und auf dem Wuche-Märkt. Der unternehmerische Entscheid für diese Wertschöpfungskette sollte der Familie ein Auskommen sichern. Die Lussis sahen sich stets als Bauern und als Unternehmer. Und sie erkannten bald eine Nische: Im Kanton wurde wenig Gemüse produziert, also füllten sie diese Marktlücke. Damals wie heute liegt das Hauptaugenmerk und -auskommen auf dem Anbau von Gemüse, Salat und Beeren. «Was immer hier wachsen kann an Arten und Sorten und Varianten - wir pflanzen es an», so Walter Lussi. Und um das Sortiment noch attraktiver zu gestalten für die Kunden und den Austausch mit andern Bio-Produzenten zu fördern, haben sich Lussis der Plattform RegioFair angeschlossen.

Als Märkt-Kunden erleben wir unsere Produzenten samstags auf dem Dorfplatz in Aktion. Wie viel Büez, Handwerk und Knochenarbeit unsere Bauern leisten, bleibt uns verborgen. Die Brattig begleitete Maya Keiser und Walter Lussi durch die Tage zwischen dem Märkt.



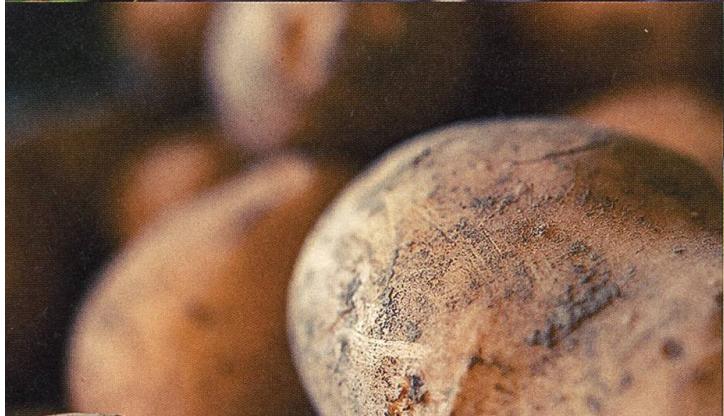
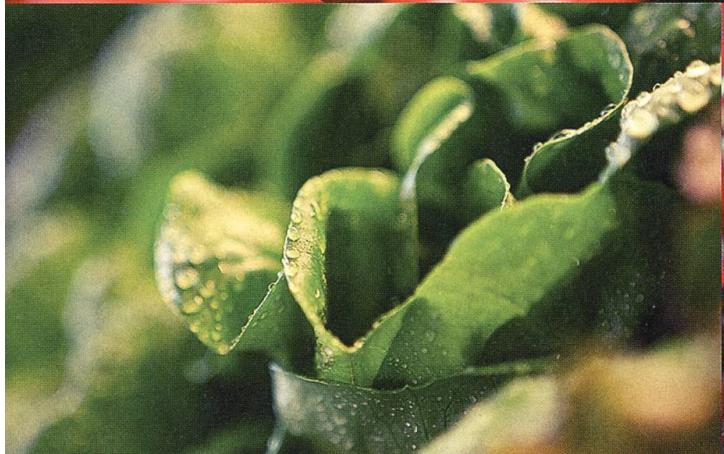




Maya Keiser in ihrem natürlichen Lebensraum an ihrem Lieblingsplatz: im Blumengarten auf dem Hof Bitzi (links). Im Lagerraum (oben) stehen bei Vollbesetzung 21'000 Gläser mit 65 Sorten Konfi und Chutneys, alle von Hand etikettiert und mit Stoffdeckeli und Bändeli hübsch dekoriert. Teigwaren fertigt sie in 25 Geschmacksrichtungen.



So gut wie das alles aussieht – so gut schmeckts auch. Früchte, Gemüse, Salate und Beeren vom Biohof Wydacher brauchen keine Aufhübschung mit Photoshop. Hier ist nur Natur pur am Werk – und Walter Lussi. Er leistete mit der Umstellung auf bio ab 1995 Pionierarbeit.





1



2



3



4



5



6

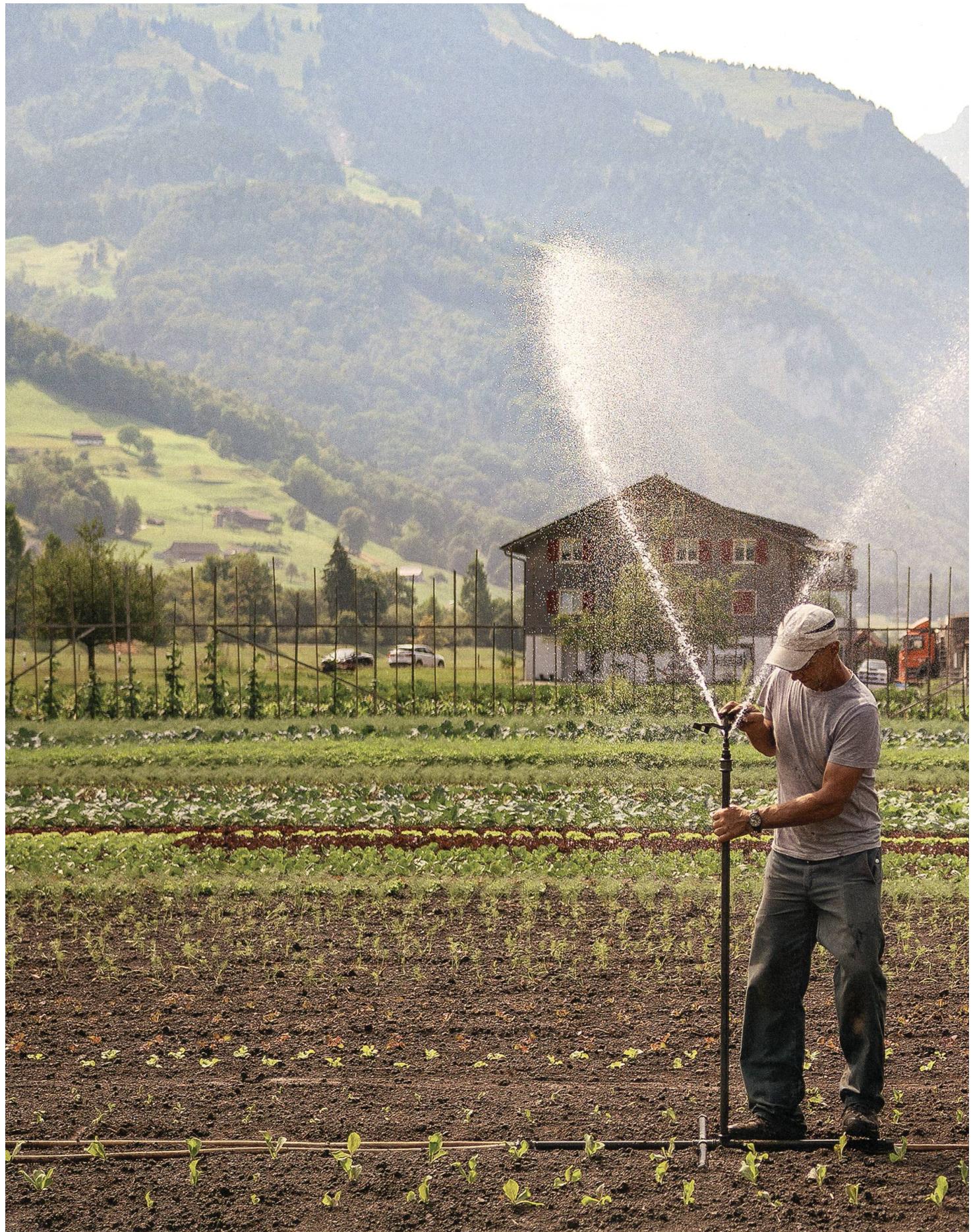
Ruhen tut nur der Zopfteig (1). Maya Keiser arrangiert derweilen Geschenkkörbe (4). Ihre Spezialitäten haben treue Kunden aus nah und fern: Änis-Chräbeli gehen bis nach Bangkok, Apfelsirup bis nach Jakarta. Der Freitag-Nachmittag gehört den Blumen (5). Auf dem Biohof Wydacher wird von Hand geerntet (8), per Motor-Raupenroller (3) zum Hof gekarrt und hier von fleissigen Händen sortiert und gerüstet (2), für den Wuche-Märcht oder für den immer am Freitag geöffneten Hofladen (7). Wydacher-Hühner haben Glück: Sie logieren in der Beletage mit breiter Treppe zur Wiese, wo sie unter alten Obstbäumen Schatten finden – und Würmli (6).



7



8



Auf dem Hof Wydacher in Oberdorf ist Walter Lussi aufgewachsen, heute führt er hier einen florierenden Familien-Bio-Betrieb. Dank Direktvermarktung, guter Vernetzung und der cleveren Idee, auf Gemüse, Salat und Beeren zu



setzen. Er erkannte die Marktlücke früh und füllt sie seit zwanzig Jahren mit «allem, was hier wachsen kann». Er vereint zwei Seelen in seiner Brust: die des Bauers und die des Unternehmers.



Dieses Bild gibts nur hier zu sehen, exklusiv in der Brattig. Denn dieses Bild gibts eigentlich gar nicht: Marktfahrer und Marktfahrerinnen vereint und gemütlich vor der «Linde» sitzend, die Hände im Schoss, an einem



Märcht-Samstag! So entspannt sitzt sonst die treue Kundschaft und schaut dem Märcht-Treiben zu. Der einmalige Rollentausch Anbieter/Kunde fand statt am 24. Juli 2019 um 7.15 Uhr.

Die Zimmermanns – Madame und Monsieur Märcht

Er ein Mann der (fast) ersten Stunde, sie als Märcht-Chefin das aktuelle Gesicht (und Kopf und Seele) dieser Institution im 40-Jahr-Jubiläum. Ihre besondere Beziehung zum Märcht röhrt tief.

Als Präsidentin und langjähriges Vorstandsmitglied der Vereinigung Stanser Marktfahrer ist Marietta Zimmermann bestens dokumentiert und informiert über die Anfänge. Als die drei Initianten, statt schockstarr der Eröffnung des Länderparks – ein Shoppingcenter im Dorf! – zu harren, dem neuen Zeitgeist eine alte Idee und Institution entgegenhielten: ein Wuche-Märcht. Seit dieser im September 1980 erstmals über die (verregnete) Bühne ging, hat sich nicht viel geändert: Er behielt in etwa die gleiche Grösse, den gleichen Standort, die gleichen orange-braunen Markisen an den gleichen Ständen – nur die Märchtfahrer selber, die haben im Lauf der Jahre natürlich gewechselt, sich verjüngt. Ein Generationenwechsel, den Marietta Zimmermann seit zwei Jahrzehnten hautnah beobachten kann als aktive Märchtfahrerin. Seit ihrer Hochzeit mit Hans-Peter 1987. Zu der kam es überhaupt ursprünglich durch – ja, den Wuche-Märcht. Hans-Peter war seit 1982 dabei, jeden Samstag. Im Herbst 1983 besuchte Marietta, die Hergiswilerin, mit ihrer Grossmutter und ihrer Mutter den Stanser Wuche-Märcht. Da habe sie den Hampi zum ersten Mal gesehen und bei sich gedacht, nicht übel, der Kerl da. Angeschlagen sehe der aus, befanden Grossmutter und Mutter. Marietta kaufte bei ihm am Stand Sauergräuech-Äpfel. So ging das weiter, heute haben sie einen Bauernbetrieb und fünf erwachsene Kinder, die alle seit der vierten Klasse für Sackgeld mitgearbeitet haben. Ein solide Basis für das Verständnis von Marktwirtschaft.



Marietta und Hans-Peter Zimmermann an ihrem Märcht-Stand auf dem Dorfplatz.



Ein Märchentag auf dem Stanser Dorfplatz im Zeitraffer: Frühmorgens der Aufbau der Stände (1, Hans-Peter Zimmermann) und das Entladen des frischen Grüns (2, Walter Lussi). Mit dem Märtch selber gipfelt eine lange Arbeitswoche in einen langen Tag, in den Kürlauf für die Produzenten (3, 4, am Stand von Walter und Dora Lussi). Maya Keiser (5), die Ein-Frau-Schau. Zum Schluss ein bekanntes Bild, samstags ab 12.30 Uhr: das Gerüst des Märtchts (6). Die Seele, die geht zurück auf die Felder.

Für die Bauern dauert der Märchttag noch lange, nachdem der Dorfplatz geräumt und geputzt ist, Hans-Peter Zimmermann die gestapelten Stände und gefalteten Markisen mit dem Traktor ins Depot bei der Recycling-Sammelstelle beim Turmattschulhaus versorgt hat. Jetzt heissts für die Märcht-Heimkehrer rüsten, aussortieren, verwerten, einkochen, haltbar machen.

Marietta Zimmermann mag diese Arbeit besonders, alles weitgehendst zu verwerten und Foodwaste zu verhindern. So ist ihr Lieblings-Markttisch, einer von vieren, mit seinem Sortiment an Gebäck, Dörr-Spezialitäten und Eingemachtem ganz der Nachhaltigkeit gewidmet. Weit über den Tag hinaus weiter gehts auch bei Maya Keiser, die ohnehin «immer eppis Niws probiärt»: An ihrem Marktstand gabs im Sommer 2019 erstmals guäts Glacé. Die heisst so und schmeckt so und ist das «Baby»

von Schwiegertochter Anita. Das Start-up war zuerst die Diplomarbeit ihrer Zusatzausbildung an der Bäuerinnenschule Giswil. Dann hat Maya Keiser sie schwiegermütterlich ermutigt, das Theoretische in die Praxis, sprich in Glacé umzusetzen. Zehn Sorten fanden an den vielen heissen Sommertagen guten Absatz. Bei Keisers soll Sohn Adrian, gelernter Zimmermann und Bauer, dereinst das Bitzi weiterführen. Auf dem Wydacher-Biohof lernt Stephan, der jüngste der fünf Lussi-Sprosse, sein Handwerk und hat da im Haus seine eigene Wohnung. Und bei Zimmermanns ist Silvan, das mittlere der fünf Kinder, Aufstellchef, die andern sind regelmässig am Marktstand zu sehen. Die drei Knöpfe von Kathrin Odermatt von der Lochhütten-Alp sehen kaum über den Tresen, helfen aber tatkräftig und versiert im Verkauf mit. Wo man hinsieht – positive Signale für die Zukunft des Wuche-Märchts.

Anita Lehmeier, Wahl-Nidwaldnerin seit 2005 und ab da Fan vom Märcht. Ein Frühstück ohne Christen-Brot, Lochhütten-Alpbutter und Lussi-Himbeerkonfi hält sie für möglich, aber sinnlos. Eine Woche ohne Keiser-Strauss auf dem Küchentisch für verloren.

Martin Borner von Sooli-Film hat sich Stunde um Stunde an die Fersen von unseren Bauern und Marktfahrern gehetzt.