

Herbstmarkt ist erfolgreich gestartet

Die erste Ausgabe des Herbstmarkts in Science City lockte zahlreiche Besucher der ETH und der Umgebung Höggerberg an. Die grosse Nachfrage wertet die Organisatorin als «vollen Erfolg». Sie blickt zuversichtlich in die Zukunft: Nach der Pilotphase im Oktober soll es im Frühling weitergehen.



Zahlreiche Besucher aus der Umgebung und der ETH versorgten sich an den Ständen mit frischen Esswaren (Bild: Peter Hauser, Zürich) ([mehr Bilder](#))

Über 200 Kräuter, rund 162 Liter Most, 300 Bio-Brote, 40 Kilogramm Kartoffelsalat, 100 Lasagnen und 80 Gnocchi-Portionen – so die Menge der Waren, die am Donnerstag über den Ladentisch gereicht worden sind. Die erste Ausgabe des [Herbstmarkts](#) auf der Piazza des Science City war laut Olivia Reimann, Projektmanagerin aus dem Projektteam Science City, ein voller Erfolg. Tatsächlich kam der Teigwaren-Stand am frühen Nachmittag mit Ausschöpfen kaum nach, der Verkäufer am Bio-Brotstand tröstete seine Kunden auf den Nachschub und der Pilzverein Zürich versorgte eine regelrechte Traube von Menschen mit Informationen über die lokalen Pilze.

Highlights für Experimentierfreudige

Noch am Vorabend war Reimann in Sorge gewesen, dass zu wenig Besucher kommen würden. Das Gegenteil war schliesslich der Fall. «Das nächste Mal müssen wir noch einen neuen Marktstand mit Gemüse anbieten, da die Nachfrage danach so gross war», so ihr erstes Fazit. 13 Stände brachte sie für die Versuchsphase im Oktober auf den Platz. Die Vielfalt ist gross: Eine Floristin bietet ihre Blumengestecke feil, ein Händler von italienischen Spezialitäten bereitet frische Pasta zu und serviert je nach Bedarf Rotwein dazu, ein Obsthaus packt für die Kunden frische Äpfel und Zwetschgen ab, ein Bio-Laden-Händler verkauft seine Brote und die Mitarbeiter des Teillohnprojekts «Züriwerk bringt's» liefern die Einkäufe mit dem Velo für fünf Franken in alle Zürcher Haushalte. Der Grossteil der Anbieter stammt aus dem lokalen Gewerbe. «Das ist uns wichtig. Wir wollen das lokale Kleingewerbe unterstützen», sagt Reimann.

Andrang herrschte am Donnerstag besonders vor dem Stand des Pilzvereins Zürich. Unzählige lokale Pilzarten von giftig bis harmlos und von bekömmlich bis ungeniessbar waren auf dem Tisch ausgebreitet – alles frisch gesammelt. «Wir hatten gestern viel zu tun, viele von uns mussten im Wald mitanpacken», sagt ein Vereinsmitglied. Viel Interesse weckten die psilocybinhaltigen Drogenpilze. «Gefragt wurde da vor allem nach der Wirkung, der Dosierung oder der Zubereitung der Pilze, um einen Rausch herbei zu führen.»

Die Zubereitungsart war auch am Stand der Versuchsanstalt Agroscope Reckenholz Thema. Angehörige der Forschungsanstalt klärten die Marktbesucher über Kartoffelsorten auf. Aber nicht nur das. Experimentierfreudige konnten sich eine Portion selbstgemachte Kartoffelglace gönnen. Wer Milchreis nicht mag, sei gewarnt: Der Geschmack erinnert an das Gericht aus Kindertagen, die Konsistenz an Kartoffelstock. Trotz der ungewohnten Zusammensetzung von Vanilleglace und passierten Kartoffeln kam die Süßspeise an – die Standbetreiber hatten über den Mittag jedenfalls alle Hände voll zu tun.

Höngger und ETH-Angehörige kommen zusammen

Das breite Angebot zog nicht nur Angehörige der ETH an, sondern auch Leute aus der Umgebung des Hönggerbergs. Der Grund: Ausser einem Fischstand donnerstags und einem Gemüsestand samstags hat Höngg selbst keinen Wochenmarkt zu bieten. Dafür mussten die Einwohner bislang nach Oerlikon. «Ich bin froh, dass ich heute hier meine Besorgungen machen kann. Das spart viel Zeit», sagt eine Hönggerin. Das Bedürfnis der lokalen Bevölkerung zu befriedigen, war ein Ziel der Initiantinnen Julia Born und Martina Nöthiger, das Zusammenkommen von Angehörigen der ETH und Leuten aus dem Quartier das andere. Die beiden Umweltwissenschaftlerinnen gewannen mit dem Herbstmarkt-Projekt vergangenes Jahr den Ideenwettbewerb «Science City mitgestalten». Born zeigte sich am Donnerstag auf der Piazza begeistert: «Was aus unserem Projekt geworden ist, ist einfach toll.» Vor allem die grosse Auswahl an Ständen freude sie.

Das grosse Interesse am Markt lässt Reimann in die Zukunft blicken: «Wir hoffen, dass der Erfolg anhält, damit wir den Markt im nächsten Jahr weiterführen können.» Davon sind auch die Anbieter nicht abgeneigt, wie eine kleine Umfrage vorort zeigt. Ihr Vorbehalt: Die restlichen drei Markttagge müssen ebenfalls gut besucht sein, andernfalls lohnt sich der Aufwand für die Kleingewerbler nicht.

Marktdaten:

14., 21., 28. Oktober 2010, jeweils von 11 bis 18 Uhr



Der Pilzverein Zürich gab über giftige, harmlose, bekömmliche und ungeniessbare Pilze Auskunft. (Bild: Peter Hauser, Zürich).



Schlange stehen am Mittag: Alle wollten sie die Gnocchi des italienischen Spezialitätenhändlers versuchen. (Bild: Peter Hauser, Zürich).

Leserkommentare:

Wir sind an Ihrer Meinung interessiert. Bitte schreiben Sie uns:

Autor: Rebecca Wyss | Veröffentlicht: 12.10.10