

Frisch und regional kommt an

Sissach | Der «Bure Märt» feiert seinen 25. Geburtstag

Der «Bure Märt» Sissach wird 25 Jahre alt. Immer am Freitagvormittag bieten Bauernbetriebe und andere Geschäfte in den Nebiker-Räumlichkeiten ihre selbst produzierten Erzeugnisse an, saisongerecht und frisch.

Otto Graf

Im Juni 1993 haben sieben Bauernfamilien aus dem Oberbaselbiet neue Wege beschritten und den «Bure Märt» Sissach aus der Taufe gehoben. Zu diesem Zweck gründeten sie einen Verein und erklärten den Freitagvormittag zum Markttag. Mit anderen Worten: Jeden Freitag bieten die Betriebe und Detailgeschäfte ihre selbst erzeugten Produkte in den Gebäulichkeiten der Firma Nebiker zum Verkauf an. Getreu dem Prinzip der kurzen Wege, gelangen so saisongerechte und frische Waren in die Verkaufsauslagen.

An dieser Philosophie, längst zum Erfolgsrezept geworden, hat sich im vergangenen Vierteljahrhundert nichts geändert. Gewachsen ist aber die Zahl der Anbieter. Die Liste umfasst derzeit elf Namen und erstreckt sich auf das ganze Baselbiet sowie auf das angrenzende Fricktal. Zudem wurden in der Zwischenzeit gewisse Entwicklungen den heutigen Gegebenheiten angepasst. So verfügt der «Bure Märt» über eine eigene Homepage mit Links zu allen Anbietern und zum gesamten Warenangebot. Die Kundinnen und Kunden können die Produkte, die sie benötigen, vorgängig in Ruhe am Bildschirm auswählen und ansehen.

Wie Sonja Degen, Präsidentin des Vereins, erklärt, sind in den vergangenen 25 Jahren einzelne Familien ausgestiegen und andere sind dazugekommen. Seit Beginn dabei sind die Betriebe von Vreni und Konrad Brodbeck vom Hof im Löli in Wintersingen, von Sonja und Robert Degen vom Hof Habsen in Eptingen sowie der Familien Grazioli und Boelsma vom Hof Fluhberg in Sissach. Die grösste Veränderung ergab sich, als sich Familie Dettwiler vom Hofgut Farnsburg in Ormalingen mit ihren

Fleischprodukten am «Bure Märt» beteiligte. Heute verkauft die «Dorfmetzger» der Gebrüder Müller, Stein, das Fleisch des Weideschweins und des Galloway-Rinds von der Farnsburg. Gleich geblieben sind die Öffnungszeiten. Nach wie vor öffnet der «Bure Märt» seine Pforten im Nebiker-Gebäude in Sissach freitags von 7.45 bis 11.00 Uhr.

Kirschen locken sogar Bündner

Verglichen mit dem damaligen Start sei die Kundschaft jünger geworden, stellt Sonja Degen weiter fest. Insbesondere freut sie sich, dass viele Mütter mit Kindern auf regionale und saisonale Produkte setzen. Ein grosser Teil der Kundinnen und Kunden wohnt in Sissach und Umgebung. Viele kommen aus dem übrigen Baselbiet sowie aus der Stadt Basel. Und in der Zeit der Kirschernte reist regelmässig ein Mann extra aus dem Bündnerland an, um sich mit den köstlichen Früchten aus dem Baselbiet einzudecken.

Auf die Frage nach dem Erfolgsgeheimnis des «Bure Märts» kommt die Antwort schnell: «Wir sind Bäuerinnen mit Leib und Seele. Wir stehen immer selber hinter unserem Stand, aber auch hinter unseren Produkten.» So haben sich im Verlauf der



Das frische Gemüse ist bei den Kunden augenscheinlich eine beliebte Ware.

Bilder Susi Quinter

Jahre enge Beziehungen zwischen den Anbietenden und der Kundschaft entwickelt. Der Zwischenhandel entfällt, da die Erzeugnisse direkt und zu angemessenen Preisen an die Endverbraucher verkauft werden. «Wir sind froh, dass wir hier auch Nischenprodukte absetzen können. Auch Kleinmengen, die der Handel nicht

abnimmt, lassen sich am «Bure Märt» gut verkaufen», verdeutlicht die Eptinger Bäuerin. Das macht den ganzen Ablauf nicht nur transparent, er beschert den Betrieben zudem einen willkommenen Verkaufserlös. Wie in allen Vereinen üblich, sind auch im «Bure Märt» Sissach Passivmitglieder willkommen. Der Jahresbeitrag beträgt 20 Franken.

Nebiker, der das Gebäude gehört. Der Verein selbst muss keine Miete entrichten. Ein zeitliches und räumliches Ausdehnen des «Bure Märts» ist nicht vorgesehen. Dazu Degen: «Wir fühlen uns so wohl, ausser, es kommt jemand mit neuen hofeigenen Produkten, die wir noch nicht anbieten.»



Beliebt ist auch der Käse vom Hofgut Grosstannen aus Bubendorf.



Am «Bure Märt» gibt es freilich auch Eier für den Zopf am Wochenende.

Auf Wunsch Hauslieferung

Online einkaufen kann man im «Bure Märt» (noch) nicht. Aber auf Wunsch liefern die Anbieter die bestellte Ware nach Hause. Gerade im Sommer, wenn die Früchte da sind und jemand am Freitag keine Zeit hat, das Bestellte zu verarbeiten, sei diese Dienstleistung gefragt, die in der Regel nichts kostet oder günstig zu haben ist. «Wir liefern an jedem gewünschten Tag auch Brot für ein Fest, das erst am Samstag oder Sonntag stattfindet», unterstreicht Degen das kundenfreundliche Extra-Angebot.

Nach wie vor verkörpert der Verein die Trägerorganisation des «Bure Märts». Die Standbetreiber arbeiten auf eigene Rechnung und bezahlen eine vom Ausmass des Standes abhängige Miete direkt an die Firma

Bure Märt Sissach

Herzliche Einladung
zum Apéro zu
25 Jahre Bure Märt
am Freitag,
15. Juni, ab 7.45 Uhr
buremärt.ch

Jeden Freitag 7.45 bis 11 Uhr
Hauptstrasse 1, 4450 Sissach



**la famiglia fluhberg
Grazioli und Boelsma**

**Obst und Wein
von der Sonnenterrasse**

Jeden Freitag am Bure Märt Sissach
Jeden Samstag am Bure Märt Liestal
und direkt ab Hof

**Herzlichen Dank
an unsere lieben Kunden**

**Robert und Sonja
Degen**



Hof Habsen
4458 Eptingen
Telefon 062 299 22 75
Fax 062 299 54 47
Natel 079 434 63 05
habsen@dplanet.ch

Backwaren, Eier, Kernotto,
Beeren. **Aktuell: Erdbeeren**

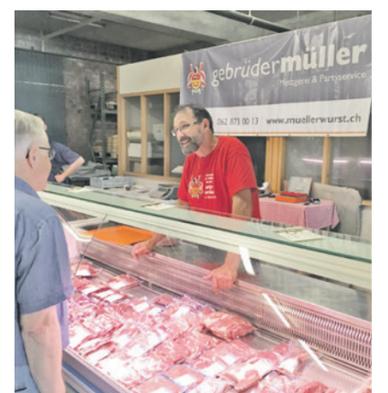
Zeglinger Zander



aus Rickenbachers Aquakultur

Zander aus der Region

Verkauf auf Bestellung
www.zeglingierzander.ch
kontakt@zeglingierzander.ch
Telefon 061 981 46 33
Mobil 079 583 83 78
Hans und Reto Rickenbacher



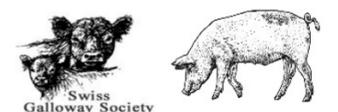
Gebrüder Müller



Zürcherstrasse 31
4332 Stein
Tel. 062 873 00 13
www.muellerwurst.ch

... gönnt dir Freiland

Galloway und Weideschwein



Hier wird mit Liebe gebacken!

Käthi Schaffner
Hauptstrasse 54
4461 Böckten
077 417 32 90
info@back-gut.ch

Grosstannen



Hofladen Bubendorf

Wir empfehlen uns für Süssmost, Wein,
Schnaps, Alpkäse, Alpbutter, Honig, Konfitüren,
Brot, Würste, Mehl, Bauernkörbe.

Freitags 07.45 – 11.00 Uhr am Bure Märt
und ab 17.00 – 20.00 Uhr im Hofladen

Familie Peter Handschin-Bühlmann
www.grosstannen.ch



Jeden Freitag saisonales Gemüse
am Stand von Margrit Frank
079 366 67 21



Chirsi-Drink

aus dem Baselbiet!

NEBIKER SISSACH 061/975 85 00
www.nebiker.ch

Die Standbetreiberinnen und -betreiber des Bure Märts Sissach freuen sich auf Ihren Besuch.