

Beliebter Markt mit regionaler Ware

Sissach | Der «Buremärt» in Sissach feiert das 30-Jährige



Blick in die Markthalle bei der Firma Nebiker.

Bilder vs

Seit 30 Jahren gibt es jeden Freitagmorgen den «Buremärt Sissach» in einer Halle der Firma Nebiker AG an der Hauptstrasse 1. Aktuell gibt es sieben Stände mit unterschiedlichen Angeboten. Zusätzlich bieten zwei Frauen ihre Angebote an. Produkte aus der näheren und weiteren Region warten auf die Kundschaft.

Drei der sieben Verkaufsstände am «Buremärt Sissach» sind schon von Anfang an, also seit 30 Jahren, mit von der Partie. Der «Buremärt» basiert auf einem Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Weiterführung des wöchentlichen Anlasses jeweils am Freitagmorgen auch für die Zukunft zu sichern. Die Anregung für den «Buremärt Sissach» machte die bekannte Unternehmerfamilie Nebiker, die sich eine Art «Farmer's Market» wie in den

USA vorstellte. Gesagt, getan: Am Freitag, 19. Juni 1993, wurden die Stände von Besucherinnen und Besuchern im neuen Markt in der Halle der Firma Nebiker bereits förmlich überannt. Schon um 9 Uhr waren alle Stände ausverkauft. Zweifellos: Ein gelungener Start mit einem Marktprojekt, das bis heute ohne fremde finanzielle Unterstützung und staatliche Subventionen auskommt.

Sonja Degen vom Hof Habsen aus Eptingen ist eine Art Obfrau des «Buremärt Sissach». Sie setzt sich dafür ein, dass der «Buremärt» seine Anziehungskraft nicht verliert und für die Besuchenden bei ihrem Einkauf interessant ist und bleibt. Zum Angebot des «Buremärt» zählen sehr frische Produkte, darunter Gemüse, Brot, Zopf, Fleisch, Alpkäse, Eier, Früchte wie Trauben und Beeren. Sonja Degen ist sehr optimistisch, was die Zukunft des «Buremärt» angeht, denn die Menschen such-

ten Qualität, Originalität und Produkte aus einer nahen, regionalen Produktion von einem namentlich genannten Betrieb und Ort. Diese Auflagen erfüllt dieser Freitagmarkt.

Sonja Degen ist Präsidentin des Vereins für den «Buremärt Sissach». Sie strahlt und macht im Gespräch deutlich, dass ihr dieser Job, der auch viel Fingerspitzengefühl verlangt, nach wie vor grossen Spass macht. Speziell achtet sie auf die Vielfalt der angebotenen Lebensmittel. Die einzelnen Betriebe sollen sich nur sehr beschränkt

konkurrenzieren. Mit dem Anbieten unterschiedlicher Produkte kann dies erreicht werden. Konkurrenz mit den Einkaufsläden ausserhalb des Markts besteht ja ohnehin. Das «Leitbild» des «Buremärt» ist aktueller denn je: «regional, frisch, natürlich». Also genau das, was sich die ernährungsbewusste Kundschaft wünscht, nämlich gesundes, auf die Jahreszeit abgestimmtes Essen. Laut «Saisonkalender» des Markts gibt es zurzeit herbstliche Früchte wie beispielsweise Trauben, aber auch Gemüse und speziell Buttenmost. Gemüse, Backwaren und Fleisch vom Bauern sind laut Sonja Degen bei der Kundschaft besonders gefragt.

Käse, Wein, Brot und Obst

Es gibt Kundinnen und Kunden, die dem «Buremärt Sissach» seit 30 Jahren treu sind, wie Sonja Degen mit Stolz und Freude vermerkt. Die sieben Aussteller sind: Familie Handschin aus Bubendorf mit Käse und Butter – auch von der Alp; Vreni Brodbeck aus Wintersingen mit eigenen Backwaren und Gutzi; Gebrüder Müller von der Farnsburg-Metzgerei aus Stein im Fricktal; Margrit Frank aus Rickenbach mit zum Teil zugekauftem Gemüse; Familie Grazioli aus Sissach mit Obst, Most und Wein, dies alles aus Eigenproduktion; Familie Rickenbacher aus Zeglingen mit Fisch (Zander); Familie Degen aus Eptingen mit Brot, Zopf, Obst, Beeren und Eiern. Mitbeteiligt sind auch Daniela Weiss aus Buus mit Eingemachtem, Teigwaren und Pouletfleisch sowie Sabine Tschan aus Birsfelden mit Naturprodukten (Salben und Cremes). Seit der Marktgründung



Die Präsidentin Sonja Degen glaubt an die Zukunft des «Buremärt».

mit dabei sind die Familien Brodbeck, Grazioli und Degen.

Wenn sich neue Interessenten melden, wird geprüft, welche Angebote sie als Ergänzung zu den übrigen Marktteilnehmenden anzubieten haben. Sind sie mit ihrem Angebot für den Gesamtmarkt interessant, haben sie gute Chancen, aufgenommen zu werden. Denn der «Buremärt Sissach» will grundsätzlich gegenüber «Zuzüglern» offen sein.

Seit der Corona-Zeit besteht übrigens die Möglichkeit, über die Website www.buremaert-sissach.ch bis am Donnerstag zuvor die Produkte vom «Buremärt» zu bestellen. Die Bestellungen werden dann am Freitagmorgen zusammengestellt und nach Marktschluss gleichentags auf dem Heimweg von den Ausstellenden geliefert. Es gibt zudem auch Einkaufsgutscheine, die am «Buremärt» von der Kundschaft für die Familie und Freunde als Geschenk gekauft werden können. Auch Geschenkkörbe werden auf Wunsch zusammengestellt.

«Buremärt Sissach» jeweils freitags von 7.45 bis 11.00 Uhr Hauptstrasse 1, Sissach www.buremaert-sissach.ch

BUREMÄRT SISSACH
 Jeden Freitag, 7.45 – 11.00 Uhr
 Hauptstrasse 1, Sissach

Regional, frisch, natürlich und mit Lieferservice

www.buremaert-sissach.ch



Der «Buremärt Sissach» überzeugt seine Kundschaft mit Backwaren, Käse, Fleisch und Fisch, Wein sowie Gemüse und Obst – meist aus lokaler Produktion.

Bild vs

la famiglia fluhberg

Regionaler Kirschensaft
 bei uns am Buremärt Sissach erhältlich
 produziert von:
NEBIKER
 4450 Sissach 061 975 85 00

Ungespritzte Sizilianische Orangen und CEDRI

Verkauf jeden Freitag, 7.45 bis 11 Uhr, ab 12. November 2023

Wo: Buremärt «Nebiker», Sissach

Vorbestellung: 076 428 11 95
 Frau Mäder, l.maeder@gmx.ch

Zeglinger Zander
 Häusermattstrasse
 4495 Zeglingen

Baselbieter Fisch in verschiedenen Variationen filetiert, ganz, Knusperli, geräuchert

www.zeglingerzander.ch

DIREKT UND REGIONAL
hof HABSEN
 4458 EPTINGEN

Jeden Freitag saisonales Gemüse und Gutzi am Stand von
Margrit Frank
 079 366 67 21
www.hofbeck-rosenau.com

HOFLADEN BUBENDORF GROSSTANNEN

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

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

Familie Peter Handschin-Bühlmann
grosstannen.ch

Regionale Hofprodukte Familie Thommen

061 981 42 82
thommen61@bluewin.ch

Linzertorten & Hefengebäck
 Frucht-, Käse- & Quichewähen
 Hofautomat in Zeglingen

Vreni und Konrad Brodbeck
 Im Graben 6
 4451 Wintersingen

Hesch öppis zum Apéro oder zum Kaffi welle, duesch das am beschte bys Brodbeck's bschtelle.

gebrüdermüller
 Metzgerei & Partyservice

4332 Stein 062 873 00 13
www.muellerwurst.ch

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