

Herbstmarkt in den Baumschulen Reichenbach: Ein Fest für die Sinne und nachhaltige Pflanzenkultur

Am 27. und 28. September 2024 fand in den Baumschulen Reichenbach der alljährliche Herbstmarkt statt, der wieder einmal zahlreiche Besuchende in seinen Bann zog. Trotz Regen wurde das Fest durch kreative Umgestaltung der Stände ins Gewächshaus, die Werkstatt und die Scheune gerettet. Ein Wochenende, das vor allem die Sinne verwöhnte und tiefe Einblicke in das Leben der Baumschule ermöglichte.

Ein Markt voller Genuss und Kunsthandwerk

Bereits beim Betreten des Geländes empfingen die Gäste verlockende Düfte und handgefertigte Schätze. Neben den bekannten regionalen Delikatessen, wie den feinen Hofprodukten vom Lädeli vom Albispass oder vom Biohof Wesenmatt, erfreuten sich die Besuchenden an den handwerklichen Kunstwerken lokaler Kreativköpfe.



Besonderes Interesse weckten die Getöpferten Kunstwerke von Marianne Bischof dem «Atelier zum Schärbe», von Kyra Eggmann und Lis Hegnauer sowie der Silberschmuck von Margrit Bayer, auch unter «Mägi's Bijoux»



bekannt. Für Naschkatzen boten Margrit Nötzlis Crêpes und Galettes, die feinen Kräuterprodukten von Lente Franken sowie die herzhaften Spezialitäten vom Feuerring eine willkommene Gaumenfreude. Verdursten musste auch niemand. Hier boten der Kaffee und Tee der Diamant Kaffee und Tee GmbH Abhilfe. Ebenfalls für Feinschmecker gab es den Biowein vom Weinbau Eberhard zu entdecken, dem höchstgelegenen Rebberg im Kanton Zürich, und Fine Food für alle Sinne von «Martina's Gartengut».



Das Angebot reichte von kunstvoller Floristik von Maya Baer bis hin zu filigranem Kunsthandwerk wie den Filzfiguren von Katharina Thierer besser bekannt unter dem Namen «Allerlei Rauhfiltz» oder Ingrid Naef und den kunstvollen Holzarbeiten von Moritz Limacher. Auch das Sortiment von handgefertigtem Schmuck von Sonja Schneebeli, welche ebenfalls mit wunderschönen handgefertigten Glasschalen verzauberte, und Stoffwaren vom «4eck.ch», von «Elispieces» oder der «Stoffbude Gmür» zog viele neugierige Blicke auf sich. Für persönliche Wohlfühlmomente sorgten die Seifen, Badekugeln und Badebürsten von «le savon». Honig und Honigprodukte boten sowohl die Imkerei am Wattbach als



auch Vreni Senne an. Die Kleinsten durften sich kreativ betätigen, indem sie ihre eigenen Pflänzchen eintopften und mit nach Hause nahmen.

Führung durch die Baumschulen – ein Highlight trotz Wetterkapriolen

Die am Freitag stattgefundene Führung durch die Baumschulen war zweifellos eines der Highlights des Marktes. Rund 30 Interessierte erfuhren, wie auf nachhaltige Weise Pflanzenkulturen gepflegt und angebaut werden. Besonders faszinierend war die Demonstration der Arbeit mit dem Freiburger Pferd «Vipee», das geschickt zwischen den Baumreihen hackte. Auch der Geräteträger «Flunick» beeindruckte durch seine Vielseitigkeit. Dieser kann nämlich nicht nur für das Hacken zwischen den Baumreihen, sondern auch zum Bohren von Löchern für das Pflanzen von neuen Setzlingen verwendet werden.



Die Vorführung führte bis zum «Hühnermobil», dem Zuhause von rund 200 Legehennen. Es wurde erklärt, wie die Hühner durch ihr Scharren, den Boden natürlich bearbeiten und auflockern. Damit verbessern sie die Wasseraufnahme und Belüftung des Bodens und sorgen für bessere Wachstumsbedingungen der Pflanzen. Auch helfen die Hühner, Unkraut zu bekämpfen, indem sie Samen und kleine Pflanzen picken. Zudem tragen sie durch das Fressen von Insekten, Larven und Schnecken zur natürlichen Schädlingsbekämpfung bei.

Ein weiteres Highlight bildete die Demonstration der Anwendung von Komposttee. Dieser dient sowohl der Förderung der Bodenfruchtbarkeit als auch der Stärkung des Pflanzenwachstums.



Denn Komposttee reichert den Boden mit nützlichen Mikroorganismen an, die den natürlichen Nährstoffkreislauf unterstützen. Das gesunde Pflanzenwachstum wird gefördert. Auch dient der Komposttee der Unterstützung der Krankheitsresistenz von Pflanzen und sorgt für widerstandsfähigere Pflanzen.

Weiter wurde Einblick in die Produktion des Kompostes gewährt. Es wurde eindrucksvoll gezeigt, wie man Kompost maschinell wendet. Das Wenden beschleunigt die Zersetzung des Kompostes, bis er als reicher Humus nutzbar wird. Wie auch der Komposttee führt der Einsatz von Kompost zu einer umweltfreundlicheren und einer geringeren Abhängigkeit von chemischen Düngern.



Die für Samstag geplanten Führungen fielen wetterbedingt wortwörtlich ins Wasser. Dies tat der Stimmung aber keinen Abbruch. Der Herbstmarkt in den Baumschulen Reichenbach bot auch in diesem Jahr ein besonderes Erlebnis – eine perfekte Mischung aus regionaler Kulinarik, Kunsthandwerk und spannenden Einblicken in nachhaltige Pflanzenkultur.

Cheyenne Wyss