

Limmattaler Zeitung

AESCH

Bettina Hangartner feierte ihre Premiere als neue Chefin des Frühlingsmarkts

Der Aescher Frühlingsmarkt fand am Samstag erstmals unter neuer Führung statt. Es gab einiges zu entdecken.

Mattia Wirth

15.05.2023, 07.30 Uhr

Es ist ein grauer Samstagvormittag in Aesch und unklar, ob das Wetter doch noch in kalten Regen umschlagen würde. Die Standbetreiberinnen und Besucher des Aescher Frühlingsmarkts zum Muttertag im Brunnehof sind dennoch zuversichtlich. «Und sonst gibt's drinnen im Brunnehofsäli ja noch ein Kuchenbuffet», meint eine Besucherin. Der Frauenverein Aesch betreibt die Märt-Beiz und nimmt damit auch die letzten Ängste vor dem Regen.

Von Peter Siklossy übernommen

Zusammen mit dem Frauenverein Aesch ermöglicht Bettina Hangartner diesen Anlass zum ersten, aber hoffentlich nicht zum letzten Mal, wie sie lächelnd meint. [Peter Siklossy hat den Markt letztes Jahr zum letzten Mal organisiert und nun hat Hangartner die Organisation übernommen, damit der Markt weitergeführt werden kann.](#)

Gemeinsam mit ihrem Sohn hat sie einen Haufen dekorativer Kerzen gemacht, die nun vor ihnen ausgebreitet auf dem Tisch stehen. Ihr Sohn erklärt stolz, wie sie aus Kerzenresten, die sie neu einschmolzen, diese hübschen und bunten Kerzen produziert haben. «Besonders die Grossen waren aufwendig», meint er mit Verweis auf die runden, rosengeformten Kerzen.

Thermomix-Leckerein und venezolanischer Kakao

Der Markt hat allerlei zu bieten, wer für Frau oder Mutter also noch ein Geschenk suchte, wurde hier bestimmt fündig. Kerzen, Blumen, Bücher, Gemüse vom Hof, Dekoration, Bouillon von Oswald. Drei Damen stehen stolz hinter selbstgemachten Köstlichkeiten, die die Künste des Thermomix unter Beweis stellen. Dabei handelt es sich um eine vielseitig anwendbare Küchenmaschine. «Eigentlich brauchst du bloss noch einen Ofen, den Rest der Küche kannst du weglassen, wenn du einen Thermomix hast», meint eine der Standbetreiberinnen.

Laura Bertschinger pflegt als ehemalige Konditorin nun die Produktion von hausgemachter Schokolade als Hobby. Die Kakaobohnen, die sie dafür verwendet, stammen von einer Farm in Venezuela. Bertschinger war selber schon mal mit ihrem Partner auf einer solchen Farm, vor ihr liegt ein Buch, mit dem sie diese Reise dokumentiert hat. Bilder von kleinsten Blüten, wie sie letztlich zu den grossen Kakaofrüchten heranwachsen, welche die Kakaobohnen in ihrem Innern tragen. «Die Blüten sind anfangs so fein, dass sie nicht von Bienen,

sondern von Mücken bestäubt werden. Mücken sind also doch zu etwas gut!», fügt Bertschinger lachend an.

Dann regnet es. Ein guter Anlass, um für einen Kaffee mit Kuchen in die Märt-Beiz zu sitzen.