

Senf mit Chili oder Honig

Haferwurzel und Wollschweinespeck: Der Reutenmarkt in Zofingen, hinter dem die Organisation Pro Specie Rara steht, ist zur Institution geworden. Vergangenen Sonntag fand er zum elften Mal statt.

LUCAS HUBER

Geschälte Hanfsamen schmecken nussig. Mit dieser Erkenntnis fängt der elfte Reutenmarkt von Pro Specie Rara (PSR) auf dem Heiternplatz ob Zofingen an. Ins Müesli gemischt oder als Körnchen geknabbert, so empfiehlt es die Verkäuferin mit französischem Akzent, machten sich die Hanfsamen aus dem Thurgau vorzüglich.

Reto Lutz macht Senf, wie viele Sorten, das zeigt sein Stand. Mit Erdbeeren und Alpenkräutern, mit Chili oder Honig. Sämtliche Zusätze, die er verarbeitet, ob Essig oder gedörrte Birnen, sind PSR-zertifiziert. Der Markt ist für ihn ein Muss, schliesslich lebt und produziert Lutz in Zofingen.

Führende Adresse

Der Reutenmarkt hat sich in den vergangenen Jahren zu einer führenden Adresse für viele Marktbesucher gemausert – und zu einem Herzstück der PSR-Bewegung. Rund 50 Marktfahrer aus der gesamten Schweiz stellen ihre Produkte aus. Ihre Sortimente bestehen nicht komplett, zumindest aber teilweise aus seltenen Kulturpflanzensorten und Nutztierassen wie Kupfer-



Senf in vielen Variationen konnte degustiert werden.
(Bild: Lucas Huber)

halsziegen sowie Walliser Landschaft.

So erhält der geneigte Besucher am Reutenmarkt Produkte, die er im Supermarkt vergebens sucht. Produkte wie Evolèner Mostbröckli, Most aus Aronia-beeren, Johannisbeer-Sirup, Haferwurzeln oder Bratwürste aus Wollschweinen, Birnendicksaft, Mohnöl, Löwenzahn-Latwerge oder Pfauenziegen-Trockenwürste. Letztere stammen übrigens von Marianne Kreienbühl vom Archehof Russberg im luzernischen Hofstatt. Die Vollblut-Marktfahrerin beschreibt den Reutenmarkt als perfekte Plattform, ihre Stammkundschaft zu pflegen.

Coppa ist ausverkauft

Nicht zuletzt darum ist auch die Familie Arm aus dem bernischen Blumenstein hier. Der Duft luftgetrockneter Fleischspezialitäten geht von ihrem Stand aus, nur die Coppa ist zum Mittag bereits ausverkauft. Die Arms sind beim Spezialitätenmarkt dabei, seit es diesen gibt, auch für sie ist es die elfte Auflage. Das regnerische Wetter ertragen sie stoisch; die Besucher kommen trotzdem.

Am Stand von Pro Specie Rara bewerten sie eng an eng seltene Zwetschgensorten. Ziel ist, schätzenswerte für das PSR-Programm zu bestimmen. Eine noch so seltene Sorte ist nämlich nur erhaltenswert, wenn sie auch schmeckt und also Absatz findet. Eine dieser seltenen Sorten könnte Anna Späth sein. Die ungarische Zwetschge schmeckt, ein Proband meint kurz und knapp: «Köstlich. Die Anna muss man einfach erhalten.»