

Smärt - Jahresbericht 2025

Zum 14. Mal organisierte die Projektgruppe Smärt im Jahr 2025 den Stäfner Wochenmarkt auf Kirchbühl.

An 36 Samstagen von Mitte März bis Mitte November fand der Smärt in unterschiedlicher Besetzung und Grösse statt:



Als «Kernmarkt» waren 2025 auf dem Smärt: Sara Brander, Gemüse; Severin Zollinger, Bio-Gemüse; Verena Schweizer, Kaffeebar; Bio-Bäcker Charles Général; Mafalda Rüegg, Bauernhof-Produkte; Regula Weber, Blumen; Francesco Calleri, italienische Spezialitäten; Maged Adeeb, Mittelmeerspezialitäten; Dani Baumgartner, Setzlinge; Roberta und Marco Minini, italienische Bio-Produkte; Tenzin Tsomo, Momos und der Brauverein Sudland mit Bier.

Stände mit Lachs, Gewürzen, Produkten aus Marokko, Senf, handgewobenen Artikeln, Trüffel, Fleisch, Kerzen und vielem mehr bereicherten an einzelnen Samstagen das Angebot.

Im April setzte das Smärtteam eine neue Werbe-Idee um: Vier Hochbeete wurden mit dem Smärt-Logo versehen, mit Unterstützung von Dani Baumgartner mit Blumen und Kräutern bepflanzt und an vier vielbesuchten Orten in der Gemeinde platziert. So wird man nun beim Schiffsteg, auf dem Gemeindehausplatz, auf Kirchbühl und im Kehlhof täglich an den Smärt erinnert. Zusätzlich wurden von der Gemeinde zwei permanente Plakatständer für Smärtplakate sowie zwei Wegweiser montiert.



In den Jahren vor der Pandemie organisierte das Smärtteam jeweils einen Koffermarkt für Kinder, in dieser Saison schrieben wir den Koffermarkt für Erwachsene aus. So bereicherten im Mai diverse kreative «Kofferstände» mit Schmuck, Textilien, und vielem mehr das Angebot.

Im Rahmen der «Musigtäg» spielte am 13. September Smörgåsklickarna schwedische Volksmusik auf dem Smärt. Aber auch an anderen Samstagen erklang Musik: Im Sommer gab Stolen Horse ein kleines Konzert und immer wieder sorgte Renato Capelli mit seinem Akkordeon für tolle Stimmung.

Die Projektgruppe lokal&fair organisierte am 20. September ihren Direktvermarktungstag auf dem Smärt. Viele zusätzliche Stände mit Produkten aus der näheren Umgebung, das Fermentieren von Gemüse und das Kochen auf dem Feuerring lockten viele zusätzliche Besucherinnen und Besucher an.

Eine schöne Saison ging am 15. November mit dem traditionellen Schlussessen mit allen Smärtfahrenden zu Ende.

Überraschend haben uns Sara Brander und Sämi Nötzli im Herbst mitgeteilt, dass sie ihren Gemüsebetrieb aufgeben und ab der Saison 2026 nicht mehr auf den Smärt

kommen werden. Diese Nachricht hat uns erschüttert, waren die beiden doch seit Beginn des Smärt mit dabei und prägten den Smärt. Das Projektteam beschloss an einer Sitzung, dass man eine Nachfolge für diesen Stand suchen wolle, um neben dem Biogemüse von Severin Zollinger auch weiterhin konventionell angebautes Gemüse anbieten zu können. Während den folgenden Wochen waren wir mit mehr als 20 Gemüsebauern und -bäuerinnen in Kontakt. Leider sagte uns niemand zu. So planten wir die neue Saison mit nur einem, jedoch etwas erweiterten Gemüsestand und hoffen, dass uns die Kundinnen und Kunden von Nötzlis erhalten bleiben.

Im Smärtteam arbeiteten 2025 Jürg Kurtz, Nicole Kosel, Vanessa Züger, Christoph Pfenninger, Michèle Schuler, Andy Erni, Ladina Meili, Andrea, Ursula Emch, Thomas Schaufelberger, Corina Hartmann und Yvonne Appenzeller mit. Vielen herzlichen



Dank allen für das grosse Engagement!
Der Gemeinde Stäfa und der reformierten Kirchgemeinde danken wir für die Unterstützung.

März 2026
Für das Smärtteam
Yvonne Appenzeller