

Jeden Tag Markt in Luzern

Seit letztem Dezember ist es in Luzern möglich, 365 Tage im Jahr frisch, regional und saisonal einzukaufen und das an zentraler Lage am Bahnhof Luzern. Die Markthalle bietet neben dem üblichen Marktangebot viele weitere Spezialitäten und vor allem auch ein Take-away-Angebot.

Maximale Regionalität, Frische, Genuss und Qualität: Das sind die Ansprüche der Ende 2022 eröffneten Markthalle in Luzern. Tatsächlich begegnen der ortskundigen Kundschaft Produkte, die ansonsten fast nur auf dem klassischen Luzerner Markt zu finden sind. Viele der Produkte haben ein Bio- oder Demeter-Label. Tim Holleman, Geschäftsführer der Markthalle, betont: «Für uns ist aber am wichtigsten, dass die Produkte direkt von regionalen Produzentinnen und Produzenten stammen und so «fein»

wie möglich sind». Neben frischen Marktgemüsen und -früchten bietet die Markthalle u. a. im Offenverkauf eine grosse Auswahl an Käse, Fleisch und Fisch an. Daneben führt der Laden ein breites Sortiment an Milchprodukten, Haltbarem, Gebäck und Getränken. In der eigenen Küche werden zudem Lebensmittel verarbeitet für das Take-away-Angebot. Das passt nicht nur zum Standort, die Markthalle vermeidet so auch gleich jeglichen Foodwaste sowie Entsorgungskosten.

Marché

Une épicerie qui se cultive

Chez Emmy a ouvert en 2019 à Saint-Blaise pour créer du lien et du sens. C'est une épicerie autogérée par ses membres coopérateurs. Chacun acquiert au moins une part de la coopérative et participe avec trois heures par mois de travail à l'épicerie. Les produits sont (presque tous) bios, locaux, éthiques, et en partie en vrac. Le tout fonctionne avec le cœur et la confiance. L'expérience est rendue facile, solidaire, partagée. La trans-

parenance est une valeur phare : sur la provenance et le mode de production, mais aussi sur les marges pratiquées. Dans l'esprit d'échange équitable, les prix ne sont pas discutés avec les producteurs. La démarche est écologique avec la promotion d'aliments durables, la lutte contre le gaspillage, ou encore la sensibilisation aux comportements de consommation.

Depuis 2021, la coopérative loue un terrain de 1600 m² à 2 km de là. Les premières plantations pour créer une forêt-jardin sont réalisées. Ce projet nourricier fournira baies, fruits, noix, tubercules et espace de détente et de rencontre, aux coopérateurs de l'épicerie.

La structure n'a pas pour vocation une extension sur place. En revanche, les fondateurs accueillent depuis le début d'autres épiceries en devenir pour des visites, afin de favoriser un essai-mage le plus large possible. (ab)

Chez Emmy
Grand'Rue 20
2072 Saint-Blaise (NE)
about.chez-emmy.ch
epicerie@
chez-emmy.ch