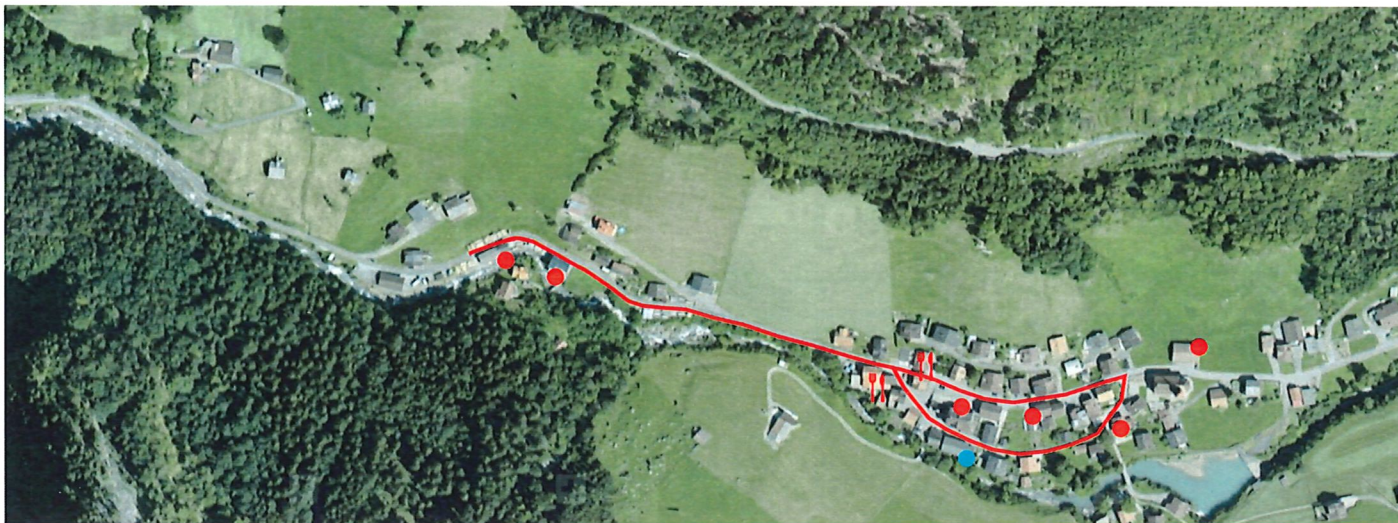


ISENTHALER HANDWERKSMARKT

25. September 2022, 10 bis 17 Uhr

«Traditionelles Handwerk erleben und lokale Spezialitäten geniessen»



Traditionelles Handwerk, Alpkäse und weitere Spezialitäten aus lokaler Produktion sowie einheimisches Gewerbe präsentieren sich am Isenthaler Handwerksmarkt.

Handwerke wie Schindeln machen, Sense «dängeln» oder «Stüdgärbä» machen, ist nicht mehr vielen bekannt. Im charmanten Bergdorf Isenthal werden Tätigkeiten wie diese aber noch gepflegt und am hiesigen Handwerksmarkt präsentiert. An den Marktständen gibt es einheimische Spezialitäten und allerlei Künstlerisches zu kaufen, darunter eine grosse Auswahl an Alpkäse, direkt von den Isenthaler Alpen. Musikalische Unterhaltung und Verpflegungsmöglichkeiten runden das Ganze ab.

Da die Parkmöglichkeiten beschränkt sind, wird die Anreise via Postauto empfohlen.



Schulhausplatz

Traditionelles Handwerk:

- Heugarn knüpfen
- Schindeln
- Sense Dängälä
- Staudengarben
- Korbereien
- Treicheln
- Kaminfeger
- Isenthaler Filmaufnahmen
- usw.

Verkaufsstände:

- Alpkäse und -fondue
- Formaggini
- Fleischprodukte ab Hof
- Hausgemachtes
- Urner Kräutertee
- Genähtes, Gestricktes und Gesticktes
- usw.

Am Dorfrundgang

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| – Holzbildhauer Peter Bissig | 300 m hinter dem Dorf |
| – Schreinerei Peter Bissig | 300 m hinter dem Dorf |
| – Schreinerei Beat Arnold | vis-a-vis Kirche |
| – Forstbetrieb | |
| Bürgergemeinde | 50 m vor Schulhausplatz |
| – Sägerei Walter Bissig | 300 m hinter dem Dorf |
| – Heinz Imholz, Treicheln | 50 m unterhalb Kirche |

Verpflegung

- Gasthaus Tourist
- Gasthaus Urirotstock
- Grillstand

● Handwerk ● Turnhalle (bei Schlechtwetter)

Der Rundgang ist mit Wegweisern ausgeschildert.
Bei Schlechtwetter findet der Markt in der Turnhalle statt.