

Jahresbericht 2023, Verein Dorf Märt Wildberg

Ein herzliches Dankeschön

Den diesjährigen Jahresbericht beginnen wir mit einem Dank an diverse Personen und Institutionen, denn sie ermöglichen unseren Betrieb. Die Gemeinde und die Kirchenpflege Wildberg stellen uns den Platz für den Dorf Märt und die Lokalität für Anlässe zur Verfügung. Unsere Sponsoren und Gönner sichern uns mit ihrer finanziellen Unterstützung etwas Spielraum. Die Produzenten beliefern uns mit hochwertigen Produkten und neuen Ideen. Und nicht zuletzt können wir immer auf unsere Feen und ihre Partner zählen, die uns ihre Zeit und ihr Engagement zur Verfügung stellen. Bei ihnen bedanken



wir uns schon unter dem Jahr mit zwei Ausflügen, die uns spannende Eindrücke in lokale Betriebe ermöglichen. Im Januar besuchen wir die Offebar in Wiesedangen, wo mit hausgemachten Brötli, Müesli und viel Herzblut ein gemütliches Kaffee betrieben wird. Im September erhalten wir eine Führung von Roli Rüegg durch die Wildberger Käseerei mit vielen spannenden Erklärungen über die komplexen Abläufe und die nötige Technik. Die gemütlichen gemeinsamen Stunden belohnen unsere Feen für fleissig geleistete Arbeitsstunden.

Die Angebotspalette erweitert sich, der Umsatz steigt

Unserem Grundsatz treu bleibend, überraschen wir unsere Kundschaft immer wieder mit saisonalen Angeboten, lokalen Produkten und aktueller Werbung.

Gleich zu Beginn des Jahres bezeichnen wir den Dorf Märt mit einer gut ersichtlichen Tafel an der Einfahrt zum Parkplatz besser. Neu im Angebot haben wir zwei Sorten Tofu aus Wildberg, der super Absatz findet. Bei einem so delikaten Produkt fehlt auch ein Rezeptvorschlag nicht. Im Februar warten wir mit zwei neuen gesunden Verführungen auf. Das leckere Knäckebrot unserer Fee Franziska findet reissenden Absatz. Und das Dinkel Granola aus Mönchaltorf bringt Schwung ins Zmorge-Müesli. Den Schüblig-Zischtig feiern wir mit verschiedenen feinen Schübligen im Kühlschrank. Ab Frühling haben wir vom Aumerhof die hübsch verpackten Dinkel-Härznüdeli im Gestell und natürlich vermarkten wir die farbenfrohen Eier zur Osterzeit. Schon bald riecht es nach Bärlauch, der in Käse und Würsten verarbeitet ist. In der Züri Oberland Broschüre findet der Dorf Märt Platz mit hochwillkommener Werbung. Auch die Wildberger Käseerei bleibt innovativ und wir verkaufen gerne seinen Grillbratkäse des Monats. Ganz auf unsere wandernde Kundschaft ausgerichtet haben wir neu ein "Freddy Fratze Würstli", das ungekühlt im Kinderrucksack Platz findet.



Seit dem Frühsommer kann ein feiner Sonntagszopf vom Lettenberg vorbestellt oder spontan eingekauft werden. Das Backsortiment wird mit Fladen vom Janz in Wila ergänzt. Anlässlich ihres grossen Dorffestes, erhalten die Wilemer Produkte einen speziellen Platz, insbesondere der pikante Dorffäscht-Chlöpfer vom Metzger. Den Spätsommer begrüssen wir mit frischen, saisonalen Produkten wie Zwetschgen und Kürbissen. Wir freuen uns, dass wir die Kürbiskerne in Öl-Form neu ins Sortiment aufnehmen können, ergänzt durch das Baumnussöl aus Bauma. Dann überraschen wir unsere Wanderer mit dem neuen praktischen 2er-Pack Picknick-Eier mit Würze. Bei der Führung durch die Käseerei Wildberg entdeckten wir den

hauseigenen Mutschli, nun nehmen wir die Varianten Hot-Chili- und Senf ins Angebot auf. Im Herbst machen wir uns auf die Suche nach rarem Süssmost und werden beim Bio-Eschenhof, unserem neuen Lieferanten fündig. Bereits füllen sich unsere Regale wieder mit Raclette-Käse, ganz saisonal dem Wetter entsprechend. Neu im Sortiment bieten wir während der Weihnachtszeit das Magenbrot des bewährten Beck Meier an. Mit der Festtagszeit Ende Jahr vermarkten wir vermehrt unsere Geschenktaschen, die selber zusammengestellt werden können. Viele Kunden nutzen das Angebot.

Alle diese Aktivitäten und Neuerungen zeigen sich positiv in unserem Umsatz. Bis auf den Januar können wir in jedem Monat eine deutliche Umsatzsteigerung gegenüber dem Vorjahr verzeichnen.

Anlässe finden einen festen Platz im Kalender – Umsätze entwickeln sich erfreulich

Auch im 2023 organisieren wir den monatlichen Dorf Treff für gemütliches Zusammensein und um die Dorfgemeinschaft zu fördern. Die abwechslungsreichen aber einfachen Menüs werden von Carmen geplant und finden guten Anklang. Im Februar starten wir den ersten Dorf Märt Friitig mit leckeren Suppen, gefolgt von diversen Toasts und Wähen im März und April. Im Mai werden Spaghetti mit hausgemachten Saucen aufgetischt, als Neuheit bieten wir das Oberhöfler Bier an. Im Juni geniessen wir schon draussen an der Sonne die klassischen Plättli. Bevor es in die Sommerpause geht, bieten wir mediterrane Bruschetta an.



Nach einem Jahr Dorf Märt Friitig freuen wir uns, schon viele "Stammgäste" gewonnen zu haben und dass auch immer wieder neue Gesichter dazustossen. Nach der Sommerpause geht es im September weiter mit einem Grillabend, im Oktober findet der Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat wieder guten Anklang. Am letzten Dorf Märt Friitig im 2023 servieren wir im November diverse Raclette und können ein erfolgreiches aber arbeitsintensives Jahr abschliessen. Die Umsätze werden mehrheitlich gehalten oder gesteigert, unsere Gäste geniessen angeregte Gespräche und gemütliches Beisammensein.



Auch dieses Jahr richten wir an der Wildbergete das Kuchenbüffet aus. Am zweiten Wildberger Weihnachtsmärkt beteiligen wir uns erneut mit der Kaffeestube. Nach dem Weihnachtsmärkt halten wir in Zusammenarbeit mit der «Vielfalt» die Kaffeestube während einer Woche offen und verwöhnen die Gäste mit köstlichen Waffeln. An allen Anlässen beliefern uns unsere Bäckerinnen mit Kuchen. Die Umsätze sind sehr erfreulich, sie werden sich von allen Helferinnen und Helfern unter der Organisation von Carmen hart erarbeitet.

Bilanz 2023 und Ausblick

Nach zwei Jahren Verein Dorf Märt Wildberg hat sich bereits eine Routine im Jahresablauf eingespielt. Die Umsätze im Verkaufscontainer und an den Anlässen entwickeln sich positiv was uns zeigt, dass wir vieles richtig machen und auf einem guten Weg sind. Die Anlässe sind gut besucht. Wir kennen aber unsere Hausaufgaben für das nächste Jahr. Um die Arbeitslast besser zu verteilen, suchen wir weiterhin neue Vorstandsmitglieder und Feen. Ihre Arbeit fair zur entschädigen ist uns ein Anliegen und die Möglichkeiten dazu müssen wir gut abwägen. Um den Container vor Witterungsschäden besser zu schützen, ist eine Überdachung geplant. Mit einem auch finanziell erfolgreichen 2023 sind wir der Realisierung dieser Ideen einen Schritt näher gerückt.

Januar 2024 / I. Christinger, Aktuarin