



Einmal im Jahr verwandelt sich Solothurn in ein barockes Spektakel: Händler, Handwerker und Gaukler beleben den Historischen Markt. Eine Kupplerin, ein Krämer und Fechtmeister erzählen vom Leben im 18. Jahrhundert.

# DER «HISTORISCHE MARKT» VON SOLOTHURN

Der Club Prosper Montagné wurde im Restaurant «Zum Alten Stephan» kulinarisch verwöhnt.

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt (3)

Der Wochenmarkt in Solothurn, lokal «Märet» genannt, ist mit Sicherheit einer der schönsten der Schweiz und auch einer der ältesten. Er wird erstmals bereits 1321 erwähnt, 1365 wird von Kaiser Karl IV das Marktrecht bestätigt. Dieser Markt findet jeden Mittwoch- und jeden Samstag-Morgen zwischen 07.15 und 12.15 Uhr mit mehr als 40 Teilnehmern statt. Bei der «Interessengemeinschaft Märet Solothurn» sind insgesamt 47 Betriebe gemeldet. Diese kommen vorwiegend aus der Region Solothurn und dem Seeland und bieten frische lokale Erzeugnisse an: Gemüse, Käse, Fleisch, Fisch, Pflanzen, Blumen und vieles mehr.

Einmal pro Jahr findet der sogenannte «Historische Markt» statt. Er ist Teil der «Barocktage Solothurn», die jedes Jahr im August stattfinden. Diese lassen während einer Woche die Barockzeit in Solothurn und Umgebung in all ihren Facetten aufleben. Es finden hochkarätige musikalische Anlässe statt, Führungen durch prächtige Barockbauten, szenische Darbietungen, Fechtvorführungen, Tänze und viele weitere Veranstaltungen.

Am 16. August 2025 besuchte der Club Prosper Montagné Beider Basel bei herrlichem Sommerwetter diesen Historischen Markt. Die Mitglieder stiegen beim Baseltor aus dem Bus und erkundeten das Marktgescchen von der St. Ursen-Kathedrale aus. Auf beiden Seiten der Hauptgasse sowie entlang der Gurzengasse reihten sich zahlreiche Stände dicht aneinander, die von einer grossen Besucherschar umschwärmt wurden. Neben den üblichen Marktfahren präsentierte auch eingeladene Ausstellende traditionelle Handwerke, etwa das Klöppeln. Vereine wie die Trachtenvereinigung Solothurn pflegten altes Brauchtum. Die Fülle und Qualität der Produkte wie auch die Farbenpracht war überwältigend.

Viele Marktfahrende waren ländlich gekleidet, manche trugen Perücken und historische Gewänder. Zwischen den Besuchenden traten immer wieder prächtig barock gekleidete Damen und Herren auf, die flanierten, diskutierten, posierten und sich gerne fotografieren liessen. Andere wiederum vertrieben sich die Zeit beim Tarock, einem



Nur unweit vom «Märet» entfernt, verwöhnen Stefan und Tamara Bader (rundes Bild) im Restaurant «Zum alten Stephan» ihre Gäste – mit Klassikern wie Wiener Schnitzel und köstlichen Eigenkreationen.

## MENÜ

Amuse Bouche

Scampo- Carpaccio mit Orangendressing gepickeltem Gemüse an Wassermelonen

Alpenzander gebraten auf mariniertem Blattspinal an Schnittlauch-Buttersauce

Kalbslaffenschüfeli im Ofen geschnmort auf Mascarponeisotto und Saisongemüse

Passionsfrucht-Kokos Pina Colada

Friandises

## WEINE

Vinattieri Bianco del Ticino Chardonnais, Sauvignon Blanc Tessin

Humagne Rouge Réserve Jean-René Germanier Wallis

## INFO

Weitere Informationen unter [club-prosper-montagne.ch](http://club-prosper-montagne.ch)