



## Sowas macht einfach Freude

In der Nähe frische Produkte für den täglichen Bedarf einkaufen macht nicht nur Spass sondern ganz einfach Freude. Besonders, wenn Gemüse, Wurst, Käse und Brot quasi vor der Haustüre entstehen.

Es gibt sie, die Leute die tatsächlich früh aufstehen um frische Lebensmittel herzustellen. Sie stehen nicht früh auf um lange Transportwege unter die Räder zu nehmen. Vielmehr geht es darum mit frischen regionalen Produkten für den täglichen Bedarf jeden Tag in der Nähe Freude, Genuss und entspanntes Einkaufen zu bieten.

### Früh unterwegs mit frischem Gemüse

Stefan Zbinden, Gemüsegärtner aus Uttigen, ist früh unterwegs. Jeweils mittwochs und samstags richten er und sein Team am **Thuner Wochenmarkt im Bälliz** den Märktstand ein. Es riecht nach frischem Salat. Die Sorten sind zahlreich. Mit grünen oder roten Köpfen, mit krausten, oder flachen Blättern. «Ges-

### «Gestern Nachmittag haben wir diesen Salat geerntet.»

*Stefan Zbinden, Gemüsegärtner*

tern Nachmittag haben wir diesen Salat geerntet», sagt er. Und fügt gleich an: «Sämtliche Salate bringen wir erntefrisch auf den Thuner Markt.» Dabei bleibt es nicht nur beim Salat. Rund 60 unterschiedliche Gemüsesorten gehören ins Sortiment des Marktfahrers. Ins Auge stechen an diesem Tag nicht nur Tomaten und frische Rüebli am Bund, auffallend sind auch kleine Gurken. Sie sind frisch gepflückt und vielen Leuten vorab als eingemachte Essigurken im Glas bekannt. Am Marktstand im Thuner

**Oben:** Erntefrische Salate hat Gemüsegärtner Stefan Zbinden auf dem Thuner Wochenmarkt im Bälliz bereit. Und dies erst noch in grosser Auswahl.

**Rechts oben:** Rund 170 Käsesorten führt Margrit Fankhauser im Käsekeller an der Freienhofgasse in Thun.

Bälliz gibt's diese saisonal und knackig-grün.

Seit neun Jahren verkauft **Stefan Zbinden** das in der Gärtnerei am Hohenweg in Uttigen produzierte Gemüse. Insgesamt ein Dutzend Gewächshäuser mit rund 65 Aren Fläche betreibt die Familie Zbinden plus 8 Hektaren Anbaufläche unter freiem Himmel. Acht Mitarbeitende und Zbindens Eltern helfen im Betrieb mit. Rund 40 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet der Betrieb mit der Präsenz mittwochs und samstags auf dem Wochenmarkt in Thun. Der Rest wird über Grosshändler, Restaurants und im Selbstbedienungsladen an der Dorfstrasse 40 in Uetendorf abgesetzt.

### Alles Käse und mehr

«Dieser Käse ist fast ein kleines Muss», sagt Margrit Fankhauser ein paar Schritte weiter. Sie ist Filialeiterin des **Käsekellers Thun** an der **Freienhofgasse 9** und weiss wovon sie spricht. Gemeint ist der Käse namens «Amsoldinger». Der Name kommt natürlich nicht von ungefähr. Hergestellt wird das schmackhafte Produkt natürlich im Ort der ihm den Namen gibt. Oder anders ausgedrückt, in der Käserei von Astrid und Beat Kipfer in Amsoldingen, zu der auch der Käsekeller Thun gehört. «Der Amsoldinger Käse ist sehr cremig, küstig und nicht allzu rezent, deshalb lieben ihn die Kinder besonders», sagt die Filialeiterin mit einem breiten Schmunzeln im Gesicht. Den Amsoldinger Käse gibt es übrigens auch in Varianten, etwa mit Gartenkräutern, mit Tomaten und Basilikum oder dann doch etwas rezenter mit Pfeffer. «Er eignet sich auch bestens für ein Fondue», ergänzt Margrit Fankhauser.

Die Filialeiterin und ihr Team haben an der Freienhofgasse 9 indes noch weitere Spezialitäten aus besagter Käserei bereit. So zum Beispiel das Stockhornmutschli. «Ein feiner, milder und lieblicher Käse», meint Fankhauser. Das



Mutschli gibt es auch mit Schnittlauch und Knoblauch, sowie mit Thymian, Oliven und regionalem Alpenchili. Oder da ist auch frischen Ziger. In Scheiben geschnitten und mariniert passt er bestens auf den Sommergrill.

Überhaupt, die Käseauswahl im Käsekeller ist einfach toll. Rund 170 Sorten finden sich dort. Zum Beispiel verschiedene Alpkäse aus dem Berner Oberland oder Weichkäse aus Frankreich. Doch dies ist noch längst nicht alles. Zahlreiche Milchprodukte und eine grosse Auswahl an Joghurtaromen direkt aus Kipfers Käserei sind im Angebot. Und das Spezielle: Mindestens sechs Sorten sind auch offen erhältlich. «Einfach ein Gefäss mitbringen und ganz nach dem eigenen Gusto abfüllen lassen», erläutert Margrit Fankhauser.

### Es geht um mehr als Wurst

Ob Spezialitäten aus dem Küchenrauch, Natura-Beef aus der Region oder ganz einfach feines zum Grillieren: In der Metzgerei von Marco Müller an der Länggasse 8 in Thun ist einfach alles handgemacht. «Dies ist Tradition», sagt er. Und diese Tradition will der junge Metzger mit seinem Team weiterführen. Am 1. April 2019 hatte der damals 28-jährige Marco Müller die Metzgerei seines Vaters Ulrich Müller übernommen und führt mit dem zehnköpfigen Team die **Thuner Qualitäts-Metzgerei** in zweiter Generation. Wer die Metzgerei an der **Länggasse 8** besucht, stellt sofort ein äusserst komplettes und saisonales Angebot fest. «Unsere Produkte werden in Handarbeit selbst hergestellt und veredelt», so Marco Müller weiter. Und er fügt an: «Wir kaufen ausschliesslich Tiere aus der Region direkt beim Bauer des Vertrauens, welche wir im Lerchenfeld selbst schlachten.»

Marco Müller setzt nicht zuletzt auch wegen Covid-19 auf Quartierlanden. In der Metzgerei ist neu auch Käse und Glace aus der Region erhältlich. «So lohnt es sich uns zu besuchen und dank den Parkplätzen direkt vor dem Laden

**«Dieser Käse ist sehr cremig, küstig und nicht allzu rezent, deshalb lieben ihn die Kinder besonders.»**

*Margrit Fankhauser, Filialeiterin Käsekeller*



## «Unsere Produkte werden in Handarbeit selbst hergestellt und veredelt.»

Marco Müller, Jungmetzger

geht dies besonders bequem» sagt der Jungmetzger.

Zu Müllers Kunden gehören zum Beispiel ebenso regionale Gastronomiebetriebe, das Thuner Spital sowie der Waffenplatz.

Und da ist auch noch die FC Thun-Wurst neu im Sortiment, welche die Metzgerei kreiert hat. Da der FC Thun derzeit ohne Publikum spielt, gibt's die Wurst an der Länggasse 8. Nicht nur für Fussballfans. Bestellungen werden übrigens auch nach Hause geliefert. Mittels dem Velo-Hauslieferdienst Collectors.

### Holzfällerbrot und Züpfе am Meter

Ein besonders reichhaltiges Sortiment hat Claudia Jones, Verkäuferin am Marktstand des [Borki Beck](#) im [Thuner Bälliz](#), für Kundinnen und Kunden bereit. Die Rede ist zum Beispiel von feinen Sandwiches, Züpfе am Meter, Nussgipfel, Cremeschnitten oder rund 25 unterschiedlichen Brotsorten. «Unser Holzfällerbrot kommt immer gut an», sagt Claudia Jones und bedient gleich einen

Kunden nach dem anderen. Eine Spezialität ist am Marktstand ebenso der «Nidlechuche».

Hergestellt werden die Produkte in der Backstube von Geschäftsinhaber Enzo Burkhard in Blumenstein. Er und sein Team betreiben neben dem Verkaufstand am Thuner Wochenmarkt insgesamt sechs Verkaufslokale. So etwa an der [Waisenhausstrasse](#) in Thun, im Dürrenast wie auch in Steffisburg.

Besonders bekannt aus dem Hause des Borki Beck ist das Alpenpanorama aus Schokolade. Dieses massstabgetreue Schokoladenrelief des Berner Oberlandes von Bern bis zum Eiger und Mönch ist eine Eigenkreation aus der Borki Beck Confiserie, und bestens als Geschenk geeignet. Zudem zaubern die Fachleute in der Backstube feine Torten für jede Gelegenheit. Sei es Hochzeit, Geburtstag oder sonst einen fröhlichen Anlass. Wie auch Party-Brote und Apéro-Häppchen.

Text und Bilder: Stefan Kammermann

**Links:** Fleisch in Perfektion, dies ist seine Passion: Marco Müller hat die Metzgerei seines Vaters übernommen und führt sie nun in zweiter Generation.

**Rechts:** Eine ganze Reihe unterschiedlicher Brote und zahlreiche weitere Backwaren aus der Backstube des Borki Beck, sind bei Claudia Jones am Marktstand in der Thuner Innenstadt erhältlich.