



## Ausführen mit viel Überraschung

Der Mami das Frühstück machen ist gut, sie zum Muttertagsbrunch oder zu einem feinen Essen auszuführen, ist noch besser. In der Thuner Innenstadt findet sich alles um die beste Mami zu verwöhnen.

Wer seine Mutter gerne schick ausführen möchte, geht in die Thuner Innenstadt. Hier herrscht immer eine behagliche Atmosphäre. Sei es beim gemütlichen Frühstücksbrunch, einem auserlesenen Essen oder ganz einfach zum Einkaufen für die eigene kreative Muttertagsüberraschung. Also nichts wie hin. Der Tag zu Ehren der Mütter ist am 8. Mai.

### Ausgiebig Zmörgele

Immer wieder sonntags kreiert das Team im «Chäs» Tex-Mex Restaurant & Hotel Emmental ab 10 Uhr den weitherum beliebten Brunch. Mit Rührei, Speck, Chipolata, Schinken, Salami, Lachs, Grillgemüse, Roastbeef und eben allem was zu einem ausgiebigen Sonntagsmorgens gehört. Und das sympathische daran: «Die Speisen

werden am Tisch serviert», sagt Gastgeberin Luzia Limacher. Das heisst, wer seine Mutter und seine Lieben ausführen will, kann es wirklich gemütlich nehmen und einfach geniessen. Bei schönem Wetter geht dies auch auf der Terrasse. Eines jedenfalls ist sicher: Der «Chäs» ist ein Bijou direkt am Eingang zur Innenstadt. So jedenfalls wird das «Chäs» Tex-Mex Restaurant & Hotel Emmental an der Bernstrasse 2 in Thun im Volksmund genannt. Versteht sich

### «Dieses erfrischende Getränk gibt es nur im Chäs.»

Luzia Limacher, Gastgeberin im Restaurant Emmental

**Bild oben:** Immer wieder sonntags kreieren Luzia Limacher (M.) und das Team im «Chäs» den weitherum beliebten Brunch.

**Bild rechts oben:** Am Marktstand von Veronika und Ruedi Rösch gibt es eine grosse Auswahl an Käsespezialitäten zu entdecken.

von selbst, dass eine der Hausspezialitäten das Chäswasser ist. Gemeint ist nicht Wasser das dort aus einem Käselaib gepresst wird. «Unser Chäswasser ist ein eigens kreiertes, erfrischendes Getränk», erklärt Limacher. Auf die Zusammensetzung des Chäswasser will sie nur kurz eingehen. Mineralwasser, Limette, Minze und Fruchtaroma muss reichen. Der Rest bleibt Betriebsgeheimnis. «Dieses erfrischende Getränk gibt es nur im Chäs», sagt die Gastgeberin mit einem sympathischen Lachen im Gesicht. Das Tex-Mex Restaurant und Hotel Emmental hat indes noch viel mehr zu bieten. Die Bar ist zum Beispiel mit über 30 verschiedenen Bieren ausgerüstet. Zudem gibt es im «Chäs» spezielle Drinks und Aperitifs, wie etwa Margaritas und Daiquiri. Und da ist auch noch die Tex-Mex-Karte. Was soviel bedeutet, dass Gerichte aus Texas und Mexiko den Gaumen verwöhnen. Und wer gleich länger bleiben möchte, finden dort gemütlich und modern eingerichtete Übernachtungsmöglichkeiten.

### Leckerbissen für den Frühstückstisch

«Die reife Verführung» und «Berner Mutschli» haben eines gemeinsam. Sie gehören zum Sonntagsbrunch mit der lieben Mutter und sie sind jeweils mittwochs und am Samstag in der Thuner Innenstadt anzutreffen. Direkt gegenüber dem Restaurant Waisenhaus in Thun. Dort werden sie am Marktstand von Veronika und Ruedi Rösch in Szene gesetzt. Die Rede ist vom Chäs. «Berner Mutschli» ist ein mildwürziger Käse, der den Geschmack der Gäste einfach trifft. «Die reife Verführung» ist extrawürzig und ein gut gelagerter Leckerbissen. «Die beiden Käse sind lediglich zwei unserer zahlreichen Spezialitäten», sagt Veronika Rösch,



die gemeinsam mit ihrem Mann Ruedi zweimal in der Woche auserlesene Käse auf den Thuner Markt bringt. Damit dies auch funktioniert, sind die Beiden an den Markttagen früh aktiv. «Los geht es jeweils um vier Uhr in der Früh», erklärt Veronika Rösch. Denn Käse ist bei Chäs Rösch auch Kultur. «Es ist uns wichtig, regionale Produkte in den Verkauf zu bringen», betont die Marktfrau. Chäs Rösch besitzt denn auch das Gütesiegel «Das Beste der Region - Berner Oberland». Dies garantiert, dass die Produkte nach streng festgelegten Vorgaben hergestellt werden. Sie stammen aus innovativen Betrieben, die ihr Wissen um fortschrittliche Herstellungsmethoden mit dem Respekt für das traditionelle Handwerk verbinden. «Daraus resultieren mit Herz produzierte, gluschtige altbekannte oder wieder entdeckte Gaumenfreuden», sagt Veronika Rösch.

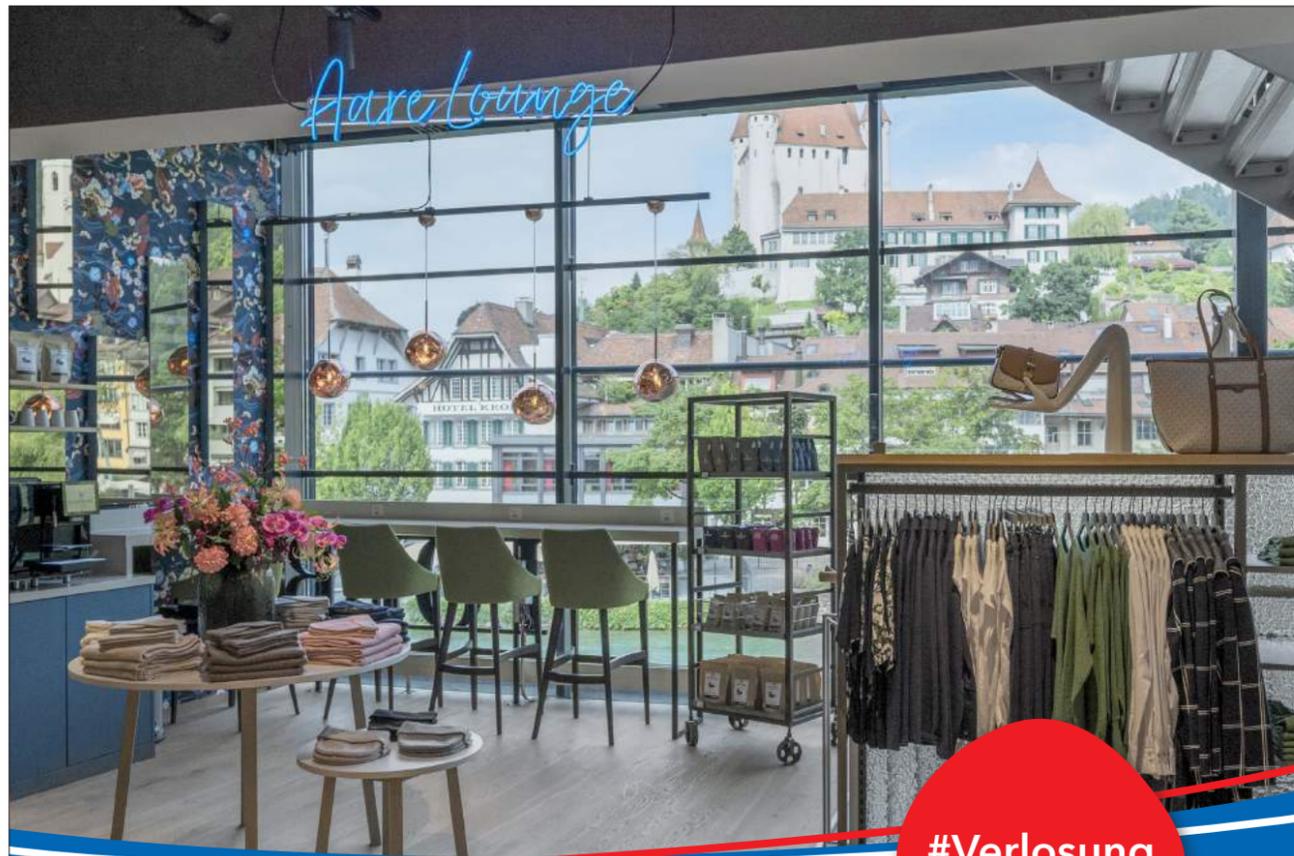
Gegen 300 unterschiedliche Käsesorten führt Chäs Rösch im Sortiment. Lenker Kräuterkäse, Trüffelkäse oder im Frühjahr gerade aktuell Bärlauchkäse sind Beispiele. Die Spezialitäten von Chäs Rösch gibt es übrigens auch in Spiez. Dort führt die Familie an der Oberlandstrasse 24 ein Fachgeschäft für Käsespezialitäten und regionale Produkte.

### Hausgemachtes aus der Region

Ob hausgemachter Schinken, feine Würste aus dem Emmentaler Küchenrauch oder eine tolle Fleischplatte: Die Metzgerei von Andreas Lehmann bringt alles auf den Punkt. Jeden Mittwoch sind die Mitarbeitenden Jörg Lehmann und Andrea Küpfer mit ihrem Marktstand und einer grossen Auswahl an frischen Fleischwaren im Thuner Bälliz anzutreffen. Dort finden Fleischliebhaber was das Herz begehrt. Gerade richtig, um einen reichhaltigen Brunch oder ein abwechslungsreiches Muttertagsmenü zu kreieren. «Wir sind bekannt für unsere Spezialitäten aus dem Chuchirouch», sagt Metzger Jörg Lehmann. Und in der Tat: Wer den Marktstand der Emmentaler Metzgerei Lehmann jeweils am Mittwoch im Bälliz

### «Es ist uns wichtig regionale Produkte in den Verkauf zu bringen.»

Veronika Rösch, Marktfrau



#Verlosung

THUNCITY

# Geschenkkarten der Thuner «Big 5» gewinnen



Gewinnen Sie eine Geschenkkarte im Wert von CHF 100.- aus einem der fünf Warenhäuser der Thuner Innenstadt.

In welchem Warenhaus (Loeb, Manor, Schaufelberger, Migros und Coop City) würden Sie am liebsten einkaufen?

Nehmen Sie mit Ihrer Antwort bis zum 15. Mai 2022 hier an der Verlosung teil



Thuncity-Geschenkkarten können in allen Warenhäusern gekauft werden oder auf [www.thuncity.ch/geschenkkarten](http://www.thuncity.ch/geschenkkarten)



coop city  
Für mich und dich.

LOEB  
1881

MANOR

MIGROS

schaufelberger



## «Die Mütter haben einfach immer Zeit für ihre Kinder, sogar wenn sie ausser Haus auch noch arbeiten.»

Domenico Zaccaria, Gastgeber im Restaurant Beau-Rivage

besucht, stellt sofort ein äusserst breites Angebot fest. «Unsere Produkte werden in der eigenen Metzgerei selbst hergestellt», erläutert der Marktfahrer aus Bowil. Andreas Lehmann und sein Team führen die traditionsreiche Metzgerei bereits in der dritten Generation. Der Familienbetrieb kauft die lebenden Tiere direkt beim Landwirt in der Region ein. Man kann sagen, sie kennen die Namen der Tiere und haben langjährige, bewährte Partnerschaften mit Landwirten in der Nähe. «Die hohe Qualität der Produkte, welche die Kunden bei uns beziehen, ist unser grösstes Anliegen», betont Jörg Lehmann. Für den Muttertagsbrunch empfiehlt der Fachmann etwa eine kalte Platte mit Trockenfleisch, Wurst, Salami, Rohessspeck und Schinken sowie zum Beispiel die hausgemachten Terrinen.

**Italienische Küche mit Herzlichkeit**  
«Der Muttertag ist etwas Besonderes für alle», sagt Domenico Zaccaria. Er ist

Gastgeber im Restaurant Beau-Rivage an der Hofstettenstrasse 6 in Thun. Und er fügt gleich an: «Die Mütter haben einfach immer Zeit für ihre Kinder, sogar wenn sie ausser Haus auch noch arbeiten.» Deshalb stehen die Mütter im Restaurant Beau-Rivage so oder so im Mittelpunkt. Insbesondere am Muttertag. «Da wird der Mutter und der ganzen Gesellschaft mit viel Zeit und feinem Essen Wertschätzung entgegengebracht», betont der Gastgeber. Im Restaurant Beau-Rivage etwa mit einem Menü über fünf Gänge. Und für Domenico Zaccaria ist auch klar was auf einem Überraschungsmenü für die Mutter nicht fehlen darf: «La Pasta.» Dabei spiele es keine Rolle, in welcher Form diese angerichtete werden. Kulinarischen Genuss erleben lässt sich im Restaurant Beau-Rivage jedenfalls sehr vielfältig. Und dies seit genau 20 Jahren. Seit zwei Jahrzehnten führt Domenico Zaccaria das italienische Restaurant in Thun mit viel Leiden-

**Bild links:** Jeden Mittwoch bringen Jörg Lehmann und Andrea Küpfer feine Emmentaler Fleischwaren auf den Thuner Wochenmarkt.

**Bild rechts:** Seit zwei Jahrzehnten führt Domenico Zaccaria das italienische Restaurant Beau-Rivage mit viel Leidenschaft.

schaft und 32 Mitarbeitenden. «Wir sind eine grosse Familie», meint der Gastgeber mit einem freundlichen Lachen. Er und sein Team verwöhnen die Gäste mit dem besten, was die italienische Küche zu bieten hat. Ob traditionell oder ausgefallen, ob Pasta, Pizza, Meeresfrüchte, Fisch, Fleisch oder vegetarisch. «Wir lieben es, unsere Gäste mit abwechslungsreichen, kreativen und raffinierten Angeboten aus unserer vielfältigen Küche bedienen zu dürfen», hält der Patron fest.

Text und Bilder: Stefan Kammermann

