

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 78 (2000)

Heft: 12

Artikel: Marktbummel im Dezember

Autor: Vollenwyder, Usch

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725885>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Marktbummel im Dezember

Zwiebelzöpfe, Adventsgestecke, Wintergemüse, Lageräpfel: Auch im Dezember halten die Marktfahrerinnen und Marktfahrer auf dem Berner Bundesplatz für ihre Kundschaft ein vielfältiges Angebot bereit. Jeweils Dienstag- und Samstagvormittag herrscht an den Ständen zwischen Bundeshaus und Banken ein grosses Gedränge.

von USCH VOLLENWYDER

«**Suuri Öpfu hätt i gärn,** für ne Chueche!» Ratlos betrachtet die Kundin das Angebot von Walter Stettler. «Da, der Boskoop wäre gut, der Lebel und natürlich auch der Berlepsch.» Die Käuferin lässt sich schliesslich ein Kilo Goldparmänen einpacken, kramt das Kleingeld aus dem Geldbeutel und nimmt den Sack mit den Früchten entgegen.

Die Auslage von Walter Stettler ist voll von Kisten und Harassen mit Äpfeln und Birnen: Jonathan, Spartan und Idared, Berner Rosen, Rubine und Maigold, Williams, Gute Luise und Conférence. Vierzig Apfelsorten zieht der Landwirt auf seinem Betrieb, etwa zwanzig davon und fünf Sorten Birnen bietet er vom Herbst bis zum Frühjahr zweimal in der Woche auf dem Bundesplatz zum Verkauf an.

Rund vierzig regelmässige und etwa zehn von der jeweiligen Saison abhängige Marktstände werden jeden Dienstag und jeden Samstag auf dem Bundesplatz aufgebaut. Die meisten Marktfahrer sind Produzenten, die ihre eigene Ware verkaufen wollen. Durchschnittlich zehn Franken

beträgt die Standgebühr pro Markttag. Oft werden die einzelnen Stände bereits seit Generationen von der gleichen Familie betreut.

Vielfältiges Marktangebot

Früher stellte der Markt für die Städterinnen und Städter die wichtigste Versorgungsmöglichkeit dar. Vor allem Blumen und Gemüse wurden verkauft. Heute ist jedoch eine Vielfalt von verschiedenen Produkten gefragt. Fritz Blaser, der Präsident des Vereins «Bärner Märkt», ist überzeugt, dass auch der Bundesplatzmärt nur mit einem attraktiven Angebot wettbewerbsfähig bleiben kann: «Auf kleinem Raum muss ein breites Sortiment vorhanden sein – wie in einem kleinen Supermarkt.»

Das Gedränge ist tatsächlich auch vor den Ständen mit Käse, Brot und Konfitüre, mit Honig, Eingemachtem, Sirup und Süßigkeiten gross. Am reichhaltigsten bleibt aber das Angebot an Gemüse und Pflanzen: Aktuell sind im Winter alle Kohlarten, Sellerie, Rüebli und Lauch,

aber auch noch Kürbisse in allen Formen und Farben und Wintersalate: Endivien, Zuckerhut und Nüssler.

Zwiebelzöpfe hängen von den Verstrebungen der Marktstände herunter. Winterharte Topfpflanzen, vor allem Erika, stehen auf den Auslagen und am Boden. An vielen Ständen werden Gestecke angeboten – als Türschmuck, Zimmer- oder Tischdekorationen. Daneben liegen die verschiedensten Tannenzweige, Trockenblumen und Hölzer.

Das Gärtnerhepaar Hans und Margrit Friedrich stellt jede Woche rund achtzig Gestecke her. Zweige von Weiss- und Blautannen, von Douglas- und Nordmann-tannen, von Buchs und Thuja steckt es zusammen. Die grünen Arrangements verzieren Hans und Margrit Friedrich mit Tannen- und Föhrenzapfen, mit Trockenblumen, Mohnkapseln und besonderen Hölzern. Im November machen sie vor allem Grabschmuck, im Dezember stellen sie Advents- und Weihnachtsschmuck her. Viele Märitbesucherinnen lassen sich ein Gesteck einpacken, ihnen gefällt die

alpina
Familienhotel alpina
CH - 3715 Adelboden

Telefon: 0041 33 673 22 25
Fax: 0041 33 673 30 60
E-Mail: alpina@vch.ch

www.vch.ch/alpina

VCH HOTELS
Liebenswert - mit Tradition

Winterferien in Adelboden

abheben und träumen.....

Erleben Sie die Schönheit der verschneiten Adelboden Bergwelt beim Skifahren, Langlaufen oder Winterwandern.

Im Hotel **alpina** sind Familien, Einzelgäste und Senioren bestens aufgehoben.

Preise für Voll- oder Halbpension:

Fr. 68.-- bis Fr. 93.--

Grosszügige Kinderrabatte!

Verlangen Sie eine
unverbindliche Offerte.

Neu: Sauna-Landschaft

Adelboden



Grosse Weihnachts-Aktion im *** Hotel Mira Val, Flims GR

Hildegard und Pierre Engel



Vom 22. bis 26. Dezember 2000
Zum Pauschalpreis von Fr. 450.-- pro Person
im komfortablen DZ mit Balkon, Du/WC, Telefon, Kabel-TV, Radio und mit Halbpension.

Fröhliche Weihnachtstage in gemütlicher Gesellschaft und festlicher Umgebung. Feine Menüs, Waldweihnachten, Kutschenfahrt durch den verschneiten Winterwald und sonstige Überraschungen stehen auf dem Programm. Persönliche Führung. Lassen Sie sich verwöhnen!

Für nähere Auskunft/Reservation wählen Sie bitte
Telefon 081 911 12 50 oder Fax 081 911 28 10



schlichte Handarbeit aus natürlichen Materialien.

Viele Apfelsorten

Auch Walter Stettler stellt fest, dass seine Kundinnen und Kunden oft nach natürlichen, so genannten «alten» Apfelsorten fragen. Doch gäbe es bestimmte Sorten, zum Beispiel Maigold, Golden oder Rubinette, die sich nicht für herkömmliche Hochstamm-Kulturen eignen würden. Um überhaupt reifen zu können, brauchen sie viel Licht. Deshalb werden sie in Niederstamm-Plantagen angebaut und bereits im Frühsommer von Hand ausgedünnt. Bei der Ernte sind alle Früchte gleich gross und haben die gleiche Ausfärbung. Für die Obstproduzenten haben Niederstamm-Plantagen viele Vorteile: Die Ernte ist leichter und schneller eingebroacht, der Sortieraufwand ist klein, und es fallen nur wenig Mostäpfel an.

Doch in seiner «Hostet» in Flugbrunnen am Bantiger hat Walter Stettler auch rund hundert der ökologisch viel wertvolleren Hochstämme. Daran wachsen die «alten» Sorten: «Sie sind leicht säuerlich, haben ein ausgeprägtes Aroma und mehr Geschmack als knackige, süsse Früchte», meint der Apfelkenner. Aber eben, wegen des Laubwerks in den Baumkronen würde rund die Hälfte aller Äpfel im Schatten wachsen. Dadurch könne weder eine einheitliche Grösse noch eine gleiche Ausfärbung der Früchte erreicht werden.

Walter Stettler bewirtschaftet den Hof zusammen mit seiner Familie und seinen Eltern. Während der Ernte stellt er jeweils Arbeiter ein. Die Früchte verkauft er an grössere Abnehmer, an Spitäler und Schulen. Er weiss, dass weniger die Konsu-

menten als vielmehr der Handel die hohen Ansprüche an die äussere Qualität der Äpfel stellt.

Der Apfel ist die beliebteste Frucht in der Schweiz. Jede Schweizerin und jeder Schweizer isst jedes Jahr durchschnittlich 25 Kilo Äpfel und trinkt zehn Liter Apfelsaft. Der Apfel gilt als die älteste kultivierte Frucht der Erde. Verkohlte Dörrapfelschnitze wurden bereits in prähistorischen Siedlungen gefunden. Die meisten der heute als «alte Sorten» bekannten Äpfel sind rund hundert Jahre alt. Viele von ihnen sind verschwunden, weil sie besonders mehltau- und schorfanfällig waren und die Bäume nicht umweltgerecht dagegen behandelt werden konnten. Trotzdem gehören von den zehn meistgegessenen Sorten immer noch fünf zu den «alten»: Gravensteiner, Glockenapfel, Boskoop, Cox Orange und Golden Delicious.

Apfelerösti und Apfelkuchen

In der Schweiz wird der Apfel von allen Früchten mit Abstand am meisten angebaut und ist als einzige einheimische Frucht praktisch das ganze Jahr über erhältlich: Bereits ab Mitte Juli ist der kleine, grüne Klarapfel zu haben, Anfang Herbst der Gravensteiner. Diese Frühsorten sind am besten direkt vom Baum zu essen, da sie sich kaum lagern lassen. Die Herbstsorten Spartan, Berner Rose, Ru-

Einkaufen auf dem Markt vor dem Bundeshaus: Äpfel und Birnen, Adventsgestecke und Kürbisse, die immer noch aktuell sind.

binette oder Cox Orange sind vier bis zwölf Wochen haltbar. Bis zu acht Monaten lassen sich schliesslich die Lagersorten – zu ihnen gehören Boskoop, Glockenapfel, Golden oder Idared – in besonderen Kühlräumen halten. Jeder Apfelliebhaber, der von den günstigen Preisen im Herbst profitieren will, kann seine Früchte auch selber lagern: In einem gut belüfteten Keller bei einer Temperatur von 3 bis 8 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von neunzig Prozent, aber auch in Kisten aus Styropor oder Sagex im Estrich oder auf dem Balkon. Die Äpfel müssen vor Regen und Sonne geschützt und bei Frost mit Tüchern zugedeckt werden.

Im Laufe des Vormittags wird das Gedränge auf dem Bundesplatz immer grösser. Über der Bundeshauskuppel geht die Sonne auf und taucht den Platz in ein helles Licht. Nach einem verregneten Markttag kämen immer besonders viele Kundinnen, meint Walter Stettler. Er hat alle Hände voll zu tun. Seine Frau und sein Sohn helfen, wägen Äpfel und Birnen ab, füllen Säcke, suchen Münz aus der Kasse. Viele Kundinnen wünschen eine Apfelsorte, die sich für einen Apfelkuchen besonders gut eignet. Doch auch eine Apfelerösti lässt sich als einfache Mahlzeit wieder einmal auf den Tisch zaubern:

Brot – es kann auch altes sein – in kleine Stücklein schneiden und in heisser Butter in der Bratpfanne goldbraun rösten. Äpfel in feine Schnitze schneiden, zum Brot geben und weich kochen. Verschiedene weitere Zutaten können unter die fertige Apfelerösti gezogen werden: Weinbeeren, Zucker und Zimt und Apfelsaft. Zur «Apfelerösti» kann eine Vanillecreme serviert werden.