

# Blumen, Früchte und Gemüse : Marktbummel im Sommer

Autor(en): **Vollenwyder, Usch**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 9

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-724673>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Marktbummel im Sommer

Nie ist das Angebot an frischem Gemüse, an Früchten und Blumen so gross wie in den Sommermonaten. Für jeden Geschmack gibt es aus dem reichhaltigen Sortiment etwas zu finden. Ein Spaziergang über den Markt auf dem Rathausplatz in Thun.

VON USCH VOLLENWYDER

**Über dem Schloss Thun** geht die Sonne auf. Der Rathausplatz, umgeben von alten, mit Geranien geschmückten Gebäuden, liegt noch im Schatten. Doch bereits seit der Morgendämmerung sind die zwölf Anbieter von Frischprodukten am Werken:

Sie haben ihre Stände auf dem Kopfsteinpflaster aufgestellt, die Ware ausgelegt, die Verkaufstische geschmückt, Kasse und Kleingeld, Verpackungsmaterial, Notizpapier und Bleistifte parat gemacht. Sie kommen alle aus der Umgebung von Thun und bieten jeweils am Samstagvormittag den Marktbesucherinnen und -besuchern ihre Ware an: Blumen und Brot, Käse, Oliven und Konfitüre, Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräuter.

Erst wenige, vor allem ältere Frühaufsteher stehen an den Marktständen. «Wir haben einen festen Kundenkreis», sagt die Initiantin des Rathausplatzmärts, die Bio-Bäuerin Ursula Bühler aus Gurzelen. Auch bei schlechtem Wetter sei immer ein Mindestumsatz gewährleistet.

Viele der Kundinnen und Kunden kennen sich untereinander, für sie ist der Markt am Samstagmorgen auch ein Treffpunkt. Zudem hätten sie Interesse an der Arbeit der Bauern und seien auch bereit, für ein natürliches Produkt wenn nötig mehr zu bezahlen. «Meine Kunden motivieren mich ständig», sagt Ursula Bühler: «Reklamationen gibt es kaum einmal.» Im Gegenteil: Viele seien dankbar für das reichhaltige Angebot an gesunden Schweizer Produkten.

Auf Ursula Bühlers Verkaufstisch türmen sich Gemüse, Früchte, Kräuter und Blumen in allen Farben. «Von Juli bis September haben wir das volle Angebot», sagt sie. Sellerie, Lauch und Krautstiele, Zucchini, Bohnen, Rübli, Salate, Himbeeren und Brombeeren, die ersten Klaräpfel und Aprikosen aus dem Wallis, Kräuter und vor allem Tomaten gibt es in diesen Wochen reichlich.

## Tomaten, beliebtestes Gemüse

Der Tomatenstand auf dem Rathausplatzmärkt ist eine Besonderheit: Gleich acht verschiedene Sorten werden angeboten, von der kleinen runden Cocktail- oder Cherrytomate am Stängel bis hin

zur grossen Fleischtomate. Darunter gibt es auch die Hildares, die Cristal, die Sahnra, die Berner Rose und die gezahnte, alte Sorte von Pro Spezie Rara.

Tomaten sind das beliebteste Gemüse in der Schweiz. Rund fünfzehn Prozent ihres jährlichen Gemüseverbrauchs decken die Schweizerinnen und Schweizer damit. Gegen 75 000 Tonnen Tomaten, pro Kopf runde zehn Kilo, werden jedes Jahr in der Schweiz gegessen. Über sechzig Prozent davon sind importiert.

Dabei konnte sich die Tomate in der Schweiz erst in den letzten sechzig Jahren durchsetzen. Botanisch ist sie den Beeren zugeordnet. Von den spanischen Eroberern wurde sie bereits im 16. Jahrhundert von Mexiko nach Europa gebracht. Während sie in den Ländern rund ums Mittelmeer bald einmal den Speisezettel bereicherte, galt sie nördlich der Alpen lange Zeit als giftig. Dem so genannten «Liebesapfel» wurde zudem nachgesagt, er könne zu Liebeswahnsinn führen. Noch immer wird die Tomate in frankophonen Sprachgebieten «Pomme d'amour» genannt.

Am besten schmecken Tomaten frisch von der Staude. Sonnengereift werden sie als Rohkost verzehrt, Überschüsse können eingefroren, gedörrt oder zu Püree verarbeitet werden. Das folgende, einfache Sommerrezept für zwei Personen erinnert Tomatenliebhaber an Ferien am Mittelmeer:

*Fein geschnittenes Basilikum, ein halbes Dutzend schwarze, entkernte und fein gehackte Oliven, je zwei Esslöffel Parmesan und Olivenöl, zwei gepresste Knoblauchzehen und wenig Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Zwei grosse oder vier kleinere Tomaten quer halbieren, in eine feuerfeste Form*

INserat

## Tanz-, Ferien- und Schiffsreisen

**Die Kataloge 2001 sind da!**  
Jetzt planen und bestellen und vom Frühbuchungsrabatt profitieren!

**Ferien, ideal für Familien und Alleinstehende**



**Warme Herbsttage im Mittelmeer**  
**8. bis 13.11.2000**  
Mit der Costa Romantica. Entfliehen Sie den grauen Novembertagen! Sonderangebote auch für Singles! Kosten: Fr. 999.– bis 2430.–

**Griechenland-Türkei 8. bis 15.10.2000**  
Das neue Traumschiff, die Costa Atlantica ist auf See. Erleben Sie das Schiff mit den Kapfenburgern und weiteren Tanzorchestern. Nur noch wenige Plätze für Raschentschlossene. Kosten Fr. 2090.– bis 3940.– Aussenkabine mit Balkon!

Detailprogramme, Beratung und Auskunft über diese und andere Reisen erhalten Sie bei:  
**Accotravel AG, Edwin Glättli, Merkurstrasse 5, 8910 Affoltern a.A.**  
**Telefon 01 761 67 18, Fax 01 761 94 07, www.acco.ch, info@acco.ch**



ACCOTRAVEL INTERNATIONAL



## Viele der Kundinnen und Kunden kennen sich untereinander, für sie ist der Markt am Samstagmorgen auch ein Treffpunkt.

geben, die Paste auf die Schnittflächen verteilen und die Tomaten fünfzehn bis zwanzig Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren.

### Ein Jahreszeiten-Angebot

Den Biomärkt mit dem offiziellen Namen «Frischproduktmarkt» gibt es in Thun erst seit fünf Jahren. Damals wurde beschlossen, die Altstadt neu zu beleben und mit verschiedenen Angeboten ein grösseres Publikum anzulocken. Ursula Bühler zögerte nicht lange: Mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen biologisch geführten Betrieben entwarf sie ein Konzept für einen regelmässigen Marktbetrieb. «Wir sind alles Produzenten und keine Händler» war von Anfang an für alle Interessierten der Grundsatz.

Die Sonne scheint auf den Marktplatz, der sich im Laufe des Vormittags immer mehr bevölkert. Kinder spielen am Brunnen mitten auf dem Platz, ein Hund trinkt Wasser daraus, drei Alphornbläser in ihren «Chüjermutzen»

stellen sich daneben und blasen eine Melodie.

Ein älterer Mann betrachtet die Auslage am Fischstand. Andreas von Gunten hat die Fische am Vortag für den Märkt vorbereitet. «Fisch muss ganz frisch sein», sagt der Besitzer einer Fischzucht und kann nicht verstehen, dass Fisch, der bis zu fünf Tagen auf Eis gelagert wird, offiziell immer noch als Frischfisch verkauft werden darf. In seinem Familienbetrieb züchtet er Bach-, Regenbogen- und Lachsforellen, die er auf dem Markt ganz oder filetiert verkauft.

Andreas von Gunten achtet streng auf eine artgerechte Haltung seiner Fische. In stehendem, schlammigem Gewässer würden diese beim Verzehr «möösele» und «härdele»; um festes, schönes Muskelfleisch zu bekommen, müssten sich die Fische in fließendem Gewässer bewegen können. Als Mitglied der Organisation «fair-fish» ist ihm auch das schmerzlose und sofortige Töten der Tiere wichtig. Kann er auf dem

Markt nicht alle Fische verkaufen, salzt er sie ein oder räuchert sie.

Die ganze Woche über hat die Bäuerin Ursula Wenger die Ware für ihren Märktstand «Us der Burechuchi» vorbereitet. Sie hat süss-saures Gemüse sterilisiert, Kirschen-, Aprikosen-, Himbeeren- und Johannisbeerenkonfitüre eingekocht und die verschiedensten Arten von Teigwaren selber gemacht. «Selber anpflanzen, verwerten und verkaufen ohne langen Anfahrtsweg», lautet ihre Devise. Bald schon kommt die Zwetschgen-, Apfel-, Holder- und Hanslibirnenzeit.

Die Jahreszeiten bestimmen das Warenangebot und die Tätigkeiten der Verkäufer auf dem Thuner Rathausplatzmarkt: Den Klaräpfeln folgen die Gravensteiner, Boskop und Glockenäpfel, den Bohnen die Kürbisse namens Goldener Riese, Hokaido, Grüne Banane oder Butternuss, und neben Kopf- und Eichblattsalat werden schon bald die ersten Herbstsorten zu haben sein: Endivien, Nüssler und Zuckerhut.