

Marktbummel im Dezember

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 12

PDF erstellt am: **26.09.2024**

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

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 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 Goldparmanen 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, Rubinette 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

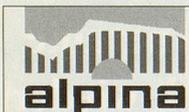
Früher stellte der Markt für die Städterinnen und Städter die wichtigste Versorgungsmöglichkeit dar. Vor allem Blumen und Gemüse wurden verkauft. Heute ist jedoch eine Vielfalt von verschiedenen Produkten gefragt. Fritz Blaser, der Präsident des Vereins «Bärner Märit», ist überzeugt, dass auch der Bundesplatzmärit 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 Kohlsorten, Sellerie, Rübli 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 Tannzweige, Trockenblumen und Hölzer.

Das Gärtnerehepaar Hans und Margrit Friedrich stellt jede Woche rund achtzig Gestecke her. Zweige von Weiss- und Blautannen, von Douglas- und Nordmantannen, 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



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



Winterferien in Adelboden

abheben und träumen.....

Erleben Sie die Schönheit der verschneiten Adelbodner 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



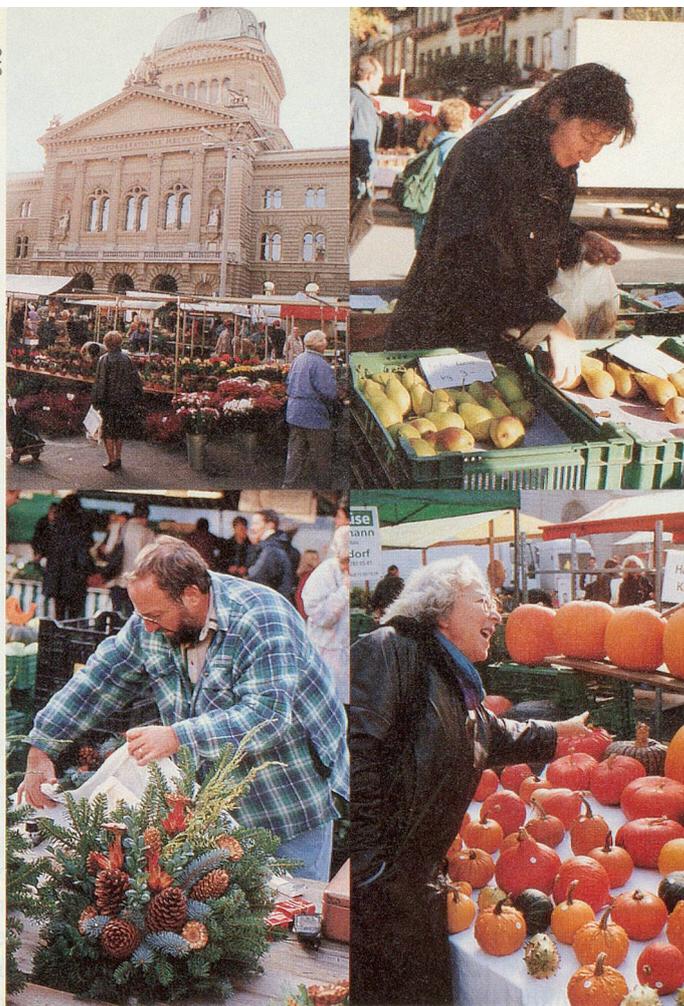
Grosse Weihnachts-Aktion im *** Hotel Mira Val, Flims GR

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



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

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 eingebracht, 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.

Apfelrösti 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-

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 Apfellihaber, 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 Apfelrösti 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 Apfelrösti gezogen werden: Weinbeeren, Zucker und Zimt und Apfelsaft. Zur «Apfelrösti» kann eine Vanillecreme serviert werden. ■