

Region

Marktfahrer zunehmend unter Druck

Berner Märit Vermehrte Wetterextreme, dazu die Inflation: Berns Marktfahrer bekommen globale Ereignisse zu spüren. Was bedeutet das? Besuch bei Gemüsebauer Urs Baumann.

Damaris Hohler

Wildblumensträuße werden gebunden, Einkaufswägel gescho-ben, Karotten gewogen und Heidelbeeren eingepackt – der Wochenmarkt auf dem Bundesplatz ist in vollem Gange. «Grüsesech, überchometers scho?», fragt Urs Baumann eine mit Gemüsesäcken ausgerüstete Kundin. 107 Stände bieten am Dienstagmorgen jeweils ihre Waren in der Berner Innenstadt feil, am Samstagmorgen gar 156. Der Stand Baumanns ist einer der grössten und vielfältigsten: Auf 20 Metern Standfläche bietet der Biobauer über 100 verschiedene Gemüse- und Früchtesorten an, aktuell sind zwei Drittel davon aus eigenem Anbau.

Mit 4,5 Hektaren Anbaufläche ist Baumanns Hof in Kirchdorf im Aaretal ein Kleinbetrieb. Für den Verkauf an Grossverteiler wie Migros oder Coop produzieren die Familie Baumann und ihre Mitarbeitenden zu geringe Mengen. Kleinere Detailhändler wie Volg würden ihre Produkte vermutlich abnehmen. Der Ertrag beim Direktverkauf ist jedoch grösser, wenn auch deutlich aufwendiger. «Der Wochenmarkt ist nicht einfach (z. Märit ga) für uns, er ist unser Haupterwerb», sagt Urs Baumann. Der Gemüsebauer hat sich allerdings nicht nur aus finanziellen Gründen dazu entschieden. «Der Austausch mit den Kunden gibt mir jeweils einen richtigen Motivationsschub», sagt Baumann. «Schön ist auch, dass ich so beim ganzen Prozess dabei bin – von der Saat bis zum Endverkauf der Produkte.»

Wetterextreme schwer verkraftbar

Der Marktverkauf gerät jedoch zunehmend unter Druck – insbesondere durch Klimawandel und Inflation. «Die ständigen Wetterextreme geben mir sehr zu denken», sagt der Biobauer. Einen einmaligen Hagelschaden könne er verkraften. Treten wie in den letzten Jahren alljährlich Wetterextreme auf, wird es schwierig. Die Kulturen zu versichern, sei für einen Gemüsebauer kaum bezahlbar. Bei Wet-



Urs Baumann an seinem Marktstand auf dem Bundesplatz. Foto: Adrian Moser



Urs Baumann arbeitet auf dem Artischockenfeld. Foto: Christian Pfander

terschäden müsse er auf seine eigenen Reserven zurückgreifen. Dieses Jahr hat der Hagel bereits Salat, Kabis und Zucchetti beschädigt. Im Nachbardorf wurden gar ganze Ernten zerstört.

Auch die Hitzewelle sei ein grosser «Stressfaktor» für das Gemüse. Das kann die Qualität beeinträchtigen; die Produkte fallen kleiner und weniger attraktiv aus. Dies erschwert den Verkauf. «Die Kunden sind beim Aussehen

der Produkte heikler geworden», beobachtet Baumann. «Hat ein Apfel leichte Flecken, wollen sie ihn meist austauschen.» Bei einer Vielzahl von Gemüsen kann die Hitze gar das Wachstum stoppen. Dies bedeutet Knappheit auf dem Markt, was wiederum die Preise erhöht.

Und jetzt trifft auch noch die Inflation die Marktfahrenden. Baumann musste bei allen Produkten die Preise um einige Rap-

pen pro Kilo oder Stück erhöhen. «Es wurde alles teurer: Saatgut und Düngemittel, Diesel für Traktor und Maschinen, Verpackungsmaterialien», erklärt Baumann. «Irgendwann musste ich diese zusätzlichen Kosten auch auf die Produktpreise abwälzen.» Die meisten seiner Marktkollegen hätten es ihm gleichgetan. Baumann glaubt jedoch, dass der Preis nicht das ausschlaggebende Kriterium ist für den Markteinkauf. «Viel wichtiger sind die Qualität der Produkte und die Bedienung.»

Bleibt die Kundenschaft bei Bio?

Die Nachfrage nach biologischen Produkten ist in den letzten Jahren schweizweit gestiegen. Baumann fürchtet, aufgrund der Teuerung einige Kunden an konventionelle Anbieter zu verlieren. Ein Grund, um seine Anbaupraxis zu ändern, ist das für den Biobauern jedoch nicht. Bereits sein Grossvater verkaufte biologisches Gemüse – als erster Bioverkäufer auf dem Berner Wochenmarkt.

Als die ersten chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel auf den Markt kamen, war sein

Grossvater zuerst stark beeindruckt von deren Wirkung, wie Urs Baumann erzählt. Bald hinterfragte er jedoch deren Wirkung auf Boden, Mikroorganismen und Menschen. Nach dem Zweiten Weltkrieg stieg er auf biologischen Landbau um. Heute gibt es am Wochenmarkt ungefähr gleich viele biologische wie konventionelle Stände.

Der Wochenmarkt kann sich mit dem Bundesplatz einer prominenten Lage rühmen. Diese führt allerdings immer wieder zu Nutzungskonflikten mit anderen Veranstaltungen. Der Markt konnte im vergangenen Jahr stets stattfinden, allerdings einige Male unter Einschränkungen. So mussten beim Stadtfest Ende Juni die Marktplätze eine Stunde früher geräumt werden – für einige Stände eine Einbusse von mehreren Hundert Franken. Auch die jährliche Schlittschuhbahn im Winter sorgt für Kritik. Die Marktfahrenden, die im Gegensatz zur Eisbahn Miete bezahlen, hätten dadurch deutlich weniger Platz, sagt Walter Stettler, Präsident des Vereins Bärner Märit und selber Obstbauer.

«Kein Vergleich» gegenüber Supermarkt

Auf dem Bundesplatz nimmt der Märitmorgen unterdessen seinen Lauf. Einige Leute kommen ausschliesslich für den Kauf spezieller Sorten, die es im herkömmlichen Verkauf nicht gibt – mexikanische Minigurken, grüne Zebra-tomaten oder Sauerkleknollen. Andere Kunden tätigen ihren normalen Wocheneinkauf auf dem Markt. «Kein Vergleich» sei das Märitgemüse gegenüber demjenigen im Supermarkt, sagt eine Kundin. Sie packt säckeweise Gemüse und Früchte auf ihr Fahrrad, für ihr bevorstehendes Geburtstagsfest. Nicht nur seien die Marktprodukte «viel feiner» als im herkömmlichen Verkauf, der Marktbesuch lohne sich nur schon «zum Anschauen und für das Einkaufserlebnis».

Auch Baumann ist mit dem Markttag zufrieden: «Diese Wertschätzung der Kunden zu spüren – das ist das Schöne am Direktverkauf.»

Feuerverbot im Wald und in Waldesnähe

Kanton Bern Die Regierungsstatthalter des Kantons Bern haben aufgrund der Gefahrenstufe 4 «gross» ein Feuer- und Feuerwerksverbot im Wald erlassen: Das Entfachen von Feuer im Wald oder in Waldesnähe (Mindestabstand 50 Meter) ist bis auf Widerruf untersagt, wie die Behörden gestern mitteilten.

Ausserhalb der Verbotszonen dürfen Feuer nur in fest eingerichteten Feuerstellen und mit grösster Vorsicht entfacht werden, bei Wind soll ganz darauf verzichtet werden.

Noch keine 1.-August-Regeln

Für eine Beurteilung der Situation im Hinblick auf den 1. August ist es laut der Mitteilung noch zu früh. Die erwarteten Hitzegewitter in den nächsten Tagen dürften noch nicht die erhoffte Entspannung bringen.

«Ein kurzes Gewitter wirkt besonders im Wald nur oberflächlich», so Michael Teuscher, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Regierungsstatthalterinnen und Regierungsstatthalter. «Das Wasser muss nachhaltig in den Boden fließen können, um die Gefahr einzudämmen.» Dazu müsste es über mehrere Tage flächendeckend regnen. Bleibt es noch länger heiss und trocken, ist ein Erreichen der höchsten Gefahrenstufe 5 «sehr gross» denkbar.

Verlässliche Aussagen zu den geltenden Regeln am Nationalfeiertag könnten frühestens einige Tage vor dem Bundesfeiertag gemacht werden.

«Ein Riesenproblem» erwartet Hanspeter Krieg, Inhaber des Feuerwerk-Vertriebs Knallfred, sollte es in den nächsten Tagen nicht regnen. Seine Ware ist längst eingekauft. «60 Prozent des Umsatzes machen wir am 1. August und an Silvester», so Krieg. Und der Hauptteil dieses Verkaufs erfolge erst in den kommenden Tagen.

Auch bereits geplante offizielle Feuerwerke helfen Krieg nicht weiter: «Die Feuerwerke, die wir an Gemeinden liefern, werden erst abgerechnet, wenn diese auch tatsächlich stattfinden.» Doch was, wenn das Verbot bestehen bleibt und nichts verkauft wird? «Dann gibt es wohl ein paar Geschäfte weniger in der Schweiz», so Knallfred-Inhaber Krieg. (red)

Eingekehrt

Griechenland für Daheimgebliebene

Ein blühender Oleander, hölzerne Tavernenstühle und ein griechischer Patron, der auf einem der Stühle auf Kundenschaft wartet. So gesehen nicht an einer Hafenpromenade an der Ägäis, sondern in der Berner Kramgasse. Doch wer sich diesen Sommer nach Griechenland sehnt, wird sich hier schon halb nach Hellas versetzt fühlen.

Das Weincafé Ellinikon funktioniert als Ableger der kleinen griechischen Lebensmittel- und Weinhandlung Elaa, die wiederum Teil der Modeboutique Daphnis ist. Alle drei Betriebe sind an der gleichen Adresse untergebracht – und haben mit Pia und Charalampos Tsolakidis die gleichen Betreiber. Das Restaurant im Gewölbekeller



haben die beiden im Herbst 2019 eröffnet.

Die Gäste brauchen etwas Glück, um eines der wenigen Tischchen auf der Terrasse in der Gasse zu erwischen – oder sie reservieren. Und sie brauchen auch ein bisschen Geduld, denn das ältere Ehepaar kocht und serviert ganz allein.

Wir kühlen unsere durstigen Kehlen mit etwas typisch

Griechischem: einem Retsina, dem trockenen Weisswein, der mit ein wenig Baumharz aromatisiert wurde. Die Halbliterflasche der Marke Kechribari kostet 16 Franken. Der herbe Geschmack passt gut zu den beiden Vorspeisenplatten.

Dies sind zum einen Dolmades, mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter, serviert mit griechischem Joghurt und Pitabrot (22 Fr.). Die Spezialität ist hausgemacht und hebt sich in Geschmack und Saftigkeit deutlich ab von den anderswo servierten Dolmades aus der Konserve. Zum anderen erhalten wir vier ebenfalls hausgemachte Dips in den typischen Tonschälchen (18 Fr.): Auberginenmousse, Zaziki, ein pikantes Feta-Peperoni-Mousse und

eine Oliven-Tapenade, die bei den Testessern gut ankommen.

Nach einer längeren Wartezeit steigt Wirt Tsolakidis mit einem weiteren Gericht die steile Kellertreppe hinauf: Es gibt Gyros, nicht gerollt im Fladenbrot, sondern als Teller. Wir wundern uns etwas, weshalb das Schweinefleisch dafür aus Dänemark kommt. Die knusprig gebratenen Stücke schmecken aber vorzüglich, wir schätzen auch die dazu servierten Zitronenkartoffeln und den kleinen griechischen Salat.

Zum Gyros steigen wir auf griechischen Rotwein um. Angesichts der grossen Auswahl lassen wir uns einen nicht allzu schweren Tropfen vom Patron empfehlen. Er bringt

uns einen seiner günstigsten, den Agiorgitiko Vareli, für 32 Franken die Flasche.

Obwohl wir bereits ziemlich gut genährt sind, bestellen wir aus Neugier noch das namenlose Gericht, bei dem Tomaten und rote Peperoni mit Feta und dem griechischen Hartkäse Kefalotyri überbacken wurden

Die Quittung

Auf dem Teller: Einfache, vorwiegend hausgemachte griechische Gerichte und grosse Weinauswahl. **Abgerechnet:** Moderate Preise. **Aufgefallen:** Das Lokal verströmt mediterranes Flair, ohne ins Kitschige abzugleiten. **Abgefallen:** Der Rotwein wurde leider zu warm serviert.

(16 Fr.). Wie so oft punktet die griechische Küche auch hier nicht mit Feinheiten, sondern der lustvollen Kombination von Salz, Fett und Hitze sowie etwas Säure und Schärfe.

Statt für einen Ouzo entscheiden wir uns zum Schluss für ein Frappé (4.80 Fr.), die hellenische Version eines Eiskaffees. Sie wird mit einem schäumenden Nescafé-Pulver zubereitet, das es nur in Griechenland zu kaufen gibt – und in der kleinen Boutique in der Kramgasse.

Adrian Hopf-Sulc

Weincafé Ellinikon, Kramgasse 58, 3011 Bern, Telefon 031 312 08 68, www.griechische-delikatessen.ch/weincafe-ellinikon; Sonntag und Montag geschlossen.