Berner Landbote 18.05.22

Frische Bio-Lebensmittel am Thuner Abendmarkt

THUN • Der Abendmarkt entstand aus der Initiative kleiner, handwerklich arbeitender Betriebe der Region. Dieses neue Märit-Format ermöglicht es den Konsumentinnen und Konsumenten, direkt nach der Arbeit frische, regionale und saisonale Lebensmittel und Snacks einzukaufen – alles in Bio-Qualität. Alle Produkte werden von den Marktfahrenden selbst in Handarbeit angebaut oder verarbeitet.

Am Eröffnungsabend im Mai spielt das Wetter nicht mit – es regnet fast ununterbrochen. Die Marktfahrenden koordinieren miteinander konzentriert den Aufbau ihrer Stände. Und bald schon weicht die Anspannung der Erleichterung. Freude legt sich über den Märit. Trotz des garstigen Wetters sind viele Leute vor Ort. So viele, dass dem Käsestand das Käsepapier ausgeht und der letzte Radieslibund noch zwischen zwei Kindern geteilt wird. Man lacht über solche Situationen und hilft einander aus.

Am darauffolgenden Märit-Tag ist der Sommer da und die Märit-Atmosphäre kommt so richtig zur Geltung. Die Aare nebenan lockt schon zum Baden. Die Wimpeln werden gehisst und flattern im Wind. Gerade der Wind hat aber so seine Tücken: Eine Böe fegt kurzerhand den Stand mit den Gartenblumen um. Andere Marktfahrende eilen zu Hilfe und vom Restaurant Waisenhaus nebenan werden Schaufel und Besen zum Aufwischen der zerbrochenen Vasen organisiert. Ein paar aufbauende Worte später steht der Stand wieder und die Blumen stehen nun in den glänzenden Champagnerkübeln des nahen Restaurants.

Vegane Zimtschnecke

Es gibt Menschen, die rasch ihren Wocheneinkauf erledigen und ihre Einkaufstasche bei einem Märitstand deponieren, um im Abendverkauf noch schnell etwas zu erledigen. Andere wiederum nehmen sich Zeit für ihren Einkauf am Stand, treffen sich nach der Arbeit mit Freunden und schnappen sich zwischen dem Brotstand und dem Gemüsestand eine Hofglace oder eine vegane Zimtschnecke. Die Marktfahrenden erzählen, dass die Leute sehr interessiert sind und Fragen zu diesem neuen Wochenmarkt und den Produkten stellen: «Sind da jetzt wirklich alle Stände Bio?». Und weil hinter den Ständen jene stehen, welche die Produkte eigens hergestellt haben, entstehen Gespräche über die artgerechte Haltung von Hühnern, oder es tauschen sich Tomatenliebhaber über ihre Lieblingssorten aus. Man kann beobachten, wie sich Bekannte zufällig treffen und plaudern. Es entsteht der Eindruck, dass die Menschen den Austausch geniessen – vielleicht noch mehr aufgrund der Distanz, welche die Pandemie mit sich brachte.

Der Abendmärit in Thun ist Einkaufsmöglichkeit und Treffpunkt. zvg

Selbst hergestellte Produkte

Die neun Kleinbetriebe stellen ihre Produkte mit Leidenschaft her und geben der Kundschaft ihr Wissen über deren Herstellung weiter. Der Austausch zwischen den Produzierenden und der Kundschaft ist ein wichtiges Anliegen des Abendmarkt-Teams. So erfahren Interessierte, dass die angebotenen Milchprodukte des Biohofs SinnPathie in einer eigenen Hofkäserei verarbeitet werden und man Pferde benutzt, um zu heuen und Mist auszubringen. Ebenfalls ohne schwere Maschinen wird das farbenfrohe Gemüse der Tomaterei Homberg angebaut, die es jeweils per Elektrovelo auf den Markt transportiert. Zwei weitere Stände überraschen mit einer bemerkenswerten Vielfalt: EchterWeizen verarbeitet unzählige Getreidesorten von der Aussaat des Korns weg zu Mehl und Müesli-Mischungen bis hin zu fertigen Teigwaren. Und Hof3 pflegt einen Schatz von 30 ProSpecieRara-Apfelsorten, aus denen Cidre, Apfelsaft, Apfelsenf und andere Köstlichkeiten hergestellt werden. Zudem gibt es einen Stand, der Gartenblumensträusse anbietet. Die Blumen werden mit viel Liebe, dafür ohne Gifte oder Dünger gepflegt. Sogar Pilze werden am Abendmarkt angeboten, eigens von Fungifuturi in Steffisburg gezüchtet. Die am Markttag frisch gebackenen Brote und das vegane Gebäck machen es möglich, den Einkaufskorb mit einem reichhaltigen Wocheneinkauf zu füllen.

Claude Brechbühl

Abendmarkt: Jeweils donnerstags, 16 bis 19 Uhr. Waisenhausplatz Thun (ohne Auffahrt 26. Mai und Thunfest 11. August). Weitere Infos unter www.abendmarkt.ch