



Langsames Essen – schnelle Verbreitung

FRUTIGLAND / BERN Am Sonntag ging die zweite Ausgabe des Slow Food Market auf dem Bernexpo-Gelände zu Ende. Wie haben sich die vier Frutigländer Anbieter gegen Hunderte andere Produzenten behauptet?

MICHAEL SCHINNERLING

Von Freitag bis Sonntag strömten 9412 Besucher zur Messe – knapp 1000 weniger als im Vorjahr. Anklang fanden bei ihnen unter anderem Milchprodukte: Am Stand von Christa und Stefan Sieber mit ihrem Berner Alp- und Hobelkäse AOP fanden sich viele fachkundige und neugierige Konsumenten ein. Ein Naturprodukt, das lange reift und von Hand hergestellt wird – genau solche Artikel soll der Slow Food Market dem Konsumenten näherbringen.

Auch die Blausee AG sorgte in der Hauptstadt für kulinarische Erlebnisse. In Bern wurden frische und geräucherte Bio-Forellenfilets sowie Mousse von diversen Fischen präsentiert. Weniger bekannt ist roh marinierte Bio-Lachsforelle, die etwa zu Carpaccio verarbeitet werden kann. «Von deren Geschmack waren viele Besucher angenehm überrascht», erklärte Eva Zurbrügg. Die langjährige Mitarbeiterin des Blausee-Shops schätzte die Gespräche mit dem Fachpublikum.

Gut Ding will Weile haben

Die Bäckerei Haueter aus Adelsboden war mit diversen Sorten Slow-Bread vor Ort. Während der drei Tage gabs unter anderem Hausbrot, Fitzer Dinkel oder Biertreberbrot zu kaufen und zu degustieren. «Unsere lang geführten Brote erhalten viel Zeit, damit der Teig aufgehen kann. Dies kann zwischen 24 und 48 Stunden dauern. Je langsamer der Reifeprozess verläuft, desto mehr kann sich das Aroma entfalten, und das Brot bleibt länger frisch», erklärt Susan Haueter. Durch diese Art der Herstellung werde es zudem verträglicher. Am Sonntag lief der Verkauf so gut, dass von Adelsboden noch Ware nachgeliefert werden musste.

Die Firma Puralpina reiste mit Mummeli-Kräutersalben und geräucherter Wildwurst an. Mit der Salbe waren die Frutiger konkurrenzlos, denn niemand sonst bot etwas Vergleichbares an. «Wir hatten gut informierte Besucher, die genau nach der Herstellung fragten», berichtet Marlies Schneider. Man habe gespürt, dass dem Publikum der direkte Kontakt zum Produzenten wichtig sei. «Die Leute möchten ein nachhaltiges und lokales Produkt kaufen. Da ist man gerne bereit, einen höheren Preis zu bezahlen.»



Christa Sieber aus Reichenbach überreichte dem Berner Stadtpräsidenten Alec von Graffenried Hobel- und Alpkäse. BILDER MS



Susan Haueter war erfreut, wie gut der Zopf am Meter ankam.



Eva Zurbrügg bereitete das Forellenmousse vor.



Puralpina war vertreten durch Marlies Schneider und Olivia Marcon, die neben Mummeli-Kräutersalben auch geräucherte Wildwurst im Angebot hatten.