

## Frühaufsteher richten Frisches

Egal ob knackiger Kopfsalat, schnittfrische Blumen oder gesundes Obst. Qualitativ hochstehende Produkte werden von regionalen Produzenten Woche für Woche auf dem Thuner Frischwarenmarkt angerichtet.



Der Thuner Wochenmarkt bietet Woche für Woche frisches Gemüse, Obst und regionale Produkte.

Es ist dunkel und kühl. Nur zögerlich wird die Dämmerung durch den erwachenden Tag abgelöst. Es ist nicht nur kühl und dümmrig an diesem Samstagmorgen. In der Thuner Innenstadt ist es ruhig in der Früh. Allerdings nur auf den ersten Blick. Da und dort ist reges Treiben auszumachen. Es sind Landwirte, Gärtner, Obst- und Gemüsebauern, welche vor Tagesanbruch in der Thuner Innenstadt anzutreffen sind. Ziel der Frühaufsteher ist das Bälliz, der Rathausplatz und der Platz vis-à-vis des Thuner Bahnhofs. In Thun ist Märli und «thun! das magazin» hat sich unter die Frühaufsteher gemischt.

### Biogemüse aus Noflen

Einer der Frühaufsteher ist Bernhard Hänni aus Noflen. Seit fünf Uhr in der Früh ist der regionale Bio-Gemüsegärtner am Thuner Märli auf den Beinen. Er richtet frischen Nüsslisalat auf seinem Marktstand zurecht. «Gestern Nachmittag haben wir diesen Salat geerntet», sagt er. Die Nacht vor dem Auftritt am Thuner Markt ist für Bernhard Hänni und sein Team deshalb ziemlich kurz. «Sämtliche Salate bringen wir erntefrisch auf den Thuner Markt», erklärt der Gemüsegärtner, währenddem eine Mitarbeiterin verschiedenfarbene Rüebli am Märlistand in Szene setzt. Zeit für den Standaufbau bleibt nicht viel. «Es gibt auch unter den Kunden Frühaufsteher», weiss der Marktfahrer, dessen Familie mit ihrem Bio-Gemüsestand seit 1982 auf dem Wochenmarkt in Thun präsent ist. Anfangs noch an der Länggasse 6 und am Rathausplatz und seit vergangenem Sommer am Aarefeldplatz.



Gemüsebauer und Frühaufsteher Bernhard Hänni aus Noflen richtet am Marktstand frischen Nüsslisalat aus eigener Bio-Produktion.

Rund 60 unterschiedliche Gemüsesorten bringt der Gärtner während der Saison auf den Markt. Produziert nach biologischen Grundsätzen auf dem eigenen Hof in Noflen. Kern von Hännis Produktion ist die ganzheitliche Anbaumethode mit Hilfe von effektiven Mikroorganismen. Diese finden zum Beispiel Verwendung in der Herstellung von Joghurt oder Bier. Beim biologischen Anbau von Gemüse stärken sie das Pflanzenwachstum und steigern die Abwehrkräfte. Auf dem rund 16 Hektaren grossen Betrieb wachsen frisches Gemüse, Kartoffeln und Getreide, welche zum grossen Teil auf dem Markt in Thun Absatz finden.

*«Sämtliche Salate bringen wir erntefrisch auf den Thuner Markt.»*

Bernhard Hänni, Gemüsegärtner

Dabei werden aktuell 22 Mitarbeitende in 11 Vollzeitstellen beschäftigt.

Bernhard Hänni lebt für den Thuner Wochenmarkt: «Als Produzent schätze ich den direkten Kundenkontakt.» Den direkten Kontakt zum Produzenten schätzt dagegen eine weitere Frühaufsteherin. «Ich bin rechtzeitig am Markt, weil dann die Auswahl sehr gross ist. Zudem finde ich es toll, direkt beim Produzenten einzukaufen», sagt eine junge Dame, die frisches Biogemüse für die Familie und ihren sechs Monate alten Sprössling auswählt.