

1

Thun, bitte zu Tisch!

Wir besuchen drei Geschäfte und entdecken drei ganz unterschiedliche Geschichten: Metzger Michael Muster, der «Thuner Olivenbauer» Andreas Wenger und Gewürzkenner Ahmad Saleh öffnen ihre Ladentüren.

Heute landet bei uns im Einkaufskorb: ein gutes Stück Fleisch, eine Flasche Olivenöl aus Spanien und Zimt aus dem Osten. Wir haben drei Menschen besucht, die mehr verkaufen als gute Zutaten: Sie kennen ihre Produkte, ihr Handwerk und wissen, was daraus auf dem Teller entstehen kann.

Handwerk mit Haltung

Wann waren Sie zuletzt in der **Stadtmetzgerei Muster**, im **Bälliz 4**? Es ist eine traditionelle Metzgerei, und hinter der Ladentheke verbirgt sich eine Welt, die den meisten verborgen bleibt: Verarbeitungsgänge, Wurstküchen und ein Handwerk, das mit viel Kreativität zu tun hat. Dabei hätte der heutige Inhaber Michael Muster den Familienbetrieb beinahe nie übernommen. Nach einer KV-Lehre und einem Sprachaufenthalt in Kanada schien sein Weg ein anderer zu sein. Erst mit 27 Jahren entschied er sich für das Metzgerhandwerk – und fand seine Leidenschaft. «Viele denken, wir schneiden einfach Fleisch oder unser Beruf sei eintönig. Dabei ist unsere Arbeit unglaublich vielfältig.» Fast wäre Michael Muster Koch geworden. Heute entwickelt er neue Produkte, kombiniert Gewürze, richtet Platten an und tüftelt an saisonalen Spezialitäten. «Die Möglichkeiten sind fast grenzenlos», sagt er. Aus einem Tier entstehen Würste, Schinken, Trockenfleisch und hauseigene Produkte – ein Handwerk, das Erfahrung, Präzision und Ideenreichtum verlangt. Mindestens so wichtig wie die Verarbeitung ist für das zwölfköpfige Team der respektvolle Umgang mit dem Tier. Die Tiere stammen aus der Region, möglichst alles wird weiterverwendet – aus Überzeugung und Respekt. In einer Zeit, in der Fleisch oft anonym im Kühlregal liegt, erinnert die Stadtmetzgerei Muster daran, dass hinter jedem Stück Fleisch ein Lebewesen und viel Handarbeit stehen. Während vorne Kund:innen einkaufen, werden im Hintergrund Bestellungen für Restaurants, Altersheime und weitere Gastronomiebetriebe vorbereitet. Im Laden steht der persönliche Kontakt im Mittelpunkt. Welches Stück passt zum Sonntagsbraten? Wie gelingt das perfekte Steak? Solche Fragen gehören zum Alltag – die passenden Tipps gleich dazu. Seit Generationen gehört die Stadtmetzgerei Muster zum Stadtbild von Thun. Geblieben sind nicht nur Rezepte und Handwerk, sondern auch die Überzeugung, dass Qualität Zeit, Herkunft und Beratung braucht. Wer hier einkauft, entdeckt deshalb ein Stück gelebte Handwerkskultur mitten in der Stadt. Tipp vom Chef: Das Fleisch vor dem Anbraten würzen.

«Unsere Arbeit ist unglaublich vielfältig und kreativ.»

Michael Muster, Inhaber der Stadtmetzgerei Muster Thun

Mediterrane Leidenschaft

Den Geschmack des Südens gibt es seit über 20 Jahren in Thun – an der **Scheibenstrasse 1**. Bei **Wenger Spezialitäten** reihen sich feine Essige und Olivenöl an mediterrane Delikatessen. Für Andreas Wenger, den viele augenzwinkernd «Thuner Olivenbauer» nennen, begann alles mit einem Hobby: Von seinen Reisen nach Spanien brachte er Olivenöl für Freunde und Arbeitskollegen mit. Die Begeisterung war so gross, dass daraus Schritt für Schritt ein Unternehmen entstand. 2002 pflanzte er im Hinterland von Alicante seine ersten Olivenbäume und gründete Wenger Spezialitäten. Von den Einheimischen lernte er das Handwerk. Heute wachsen auf dem Landstück «Masìa del Moro» rund 150 inzwischen mächtige Bäume. Geerntet wird von Hand und noch am selben Tag gepresst. Bewusst werden unreife Oliven geerntet: Sie liefern weniger Öl, dafür mehr Aroma und Charakter. Etwa neunmal pro Jahr reist er nach Spanien. «Das sind meine Babys», sagt er über seine Bäume. Mit Blick auf bis zu 2500 Jahre alte Olivenbäume wird ihm bewusst: «Sie zeigen uns, wie klein wir Menschen eigentlich sind.» Seit 20 Jahren steht Monika Schüpbach an der Seite von Andreas Wenger und hat massgeblich dazu beigetragen, das Unternehmen weiterzuentwickeln und bekannt zu machen. Das gesamte Team des Thuner Olivenbauers spielt dabei ebenfalls eine unschätzbare Rolle, um Liebhabern jeden Alters grosse Freude und kulinarischen Genuss zu bereiten. Seit 2013 befindet sich Wenger Spezialitäten am heutigen Standort. Hier werden die Flaschen von Hand gereinigt, abgefüllt und beschriftet. Über 40 Essig- und Balsamico-Sorten, mediterrane Delikatessen und persönliche Beratung gehören zum Markenzeichen. Die sieben Mitarbeitenden wissen, welches Öl zu welchem Gericht passt oder welcher Fruchtessig einen Salat veredelt. Sie beraten im Laden sowie jeden Mittwoch

«Geerntet wird von Hand und noch am selben Tag gepresst.»

Andreas Wenger, Inhaber Wenger Spezialitäten



2

***1** Michael Muster präsentiert ein Rindsentrecôte aus der Region.*

***2** Sie stehen für höchste Qualität: Stv. Geschäftsführerin Monika Schüpbach und ihr Partner Andreas Wenger.*

Christmas Event
Auftakt in die Adventszeit

Für Gross und Klein: Winterwelt, Musik, Openair-Gastronomie, Märchenfiguren, Rentier, Fotopoint und Kinderschminken.

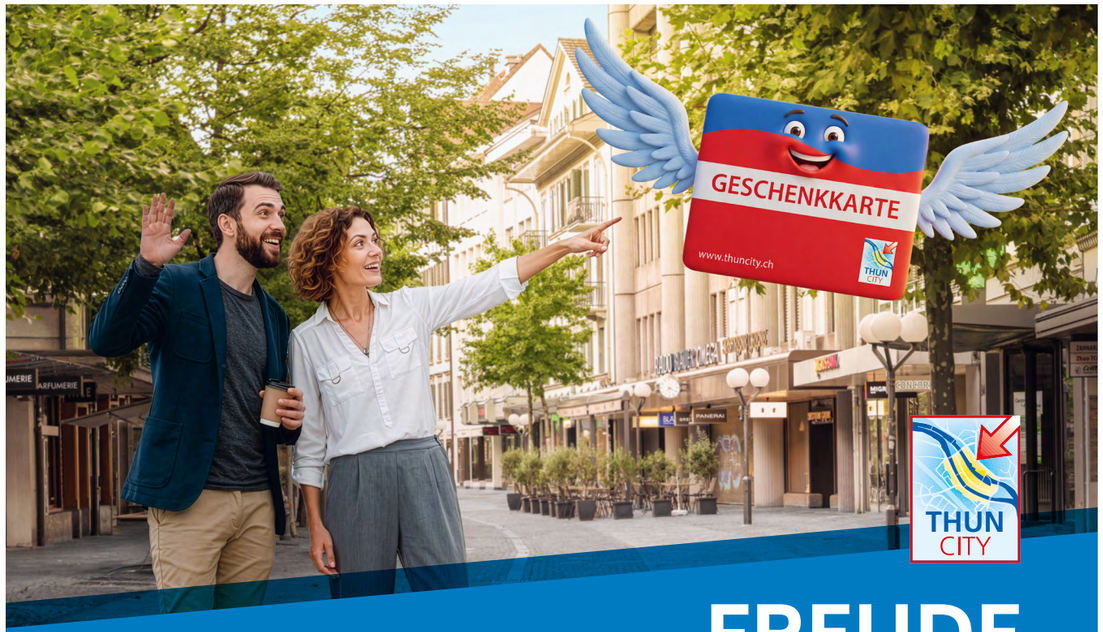
Rathausplatz Thun

Freitag, 13. November ab 15.00 Uhr

thuncity.ch/christmasevent

THUN CITY · STADT THUN · AEK BANK 1826 · DANKE für 200 Jahre





Online bestellen oder in diversen Innenstadt-Geschäften kaufen.

thuncity.ch/geschenkkarten

FREUDE SCHENKEN



3

«Am schönsten ist der Kontakt mit den Kundinnen und Kunden.»

Ahmad Saleh, Inhaber Vilar Supermarkt

und Samstag am Thuner Märit. Viele Kund:innen kommen seit Jahren, andere entdecken Wenger Spezialitäten auf der Suche nach einem Geschenk oder lassen sich von den Rezeptideen auf der Website inspirieren. Küchentipp: Der Orangenessig verleiht einem Rüeblisalat eine überraschend fruchtige Note. Probieren lohnt sich.

Die Welt im Regal

Es geht auf Entdeckungsreise. Im **Supermarkt Vilar** an der **Frutigenstrasse 8**, unweit des Bahnhofs, macht man nicht einfach einen Einkauf. Hier begeben wir uns auf eine kulinarische Reise rund um den Globus. Zwischen koreanischen Spezialitäten, frischem Gemüse aus Thailand, Gewürzen aus dem Nahen Osten und Bio-Produkten aus aller Welt steht Ahmad Saleh. Er kennt nicht seine Produkte und oft auch gleich das passende Rezept dazu. Dass der gebürtige Syrer heute in Thun einen eigenen Laden führt, war nie selbstverständlich für ihn. In seiner Heimat betrieb er Restaurants, bis der Krieg ihn zwang, mit seiner Frau und den drei Kindern zu fliehen. 2011 kam die Familie in die Schweiz. Ahmad Saleh begann wieder bei null – zuerst als Verkäufer in einem internationalen Lebensmittelgeschäft in Thun, später als dessen Filialleiter. Neun Jahre lang sammelte er Erfahrung und lernte die Sprache, bevor er den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Seinen Laden taufte er «Vilar» – nach einer seltenen Bergblume aus Kurdistan und gleichzeitig nach seiner Nichte. Eine Blume, die nur dort wächst, wo der Schnee im Frühling schmilzt. Ein Name, der ein Stück Heimat nach Thun bringt. Heute kaufen bei ihm Menschen aus den unterschiedlichsten Kulturen ein. Restaurantbetriebe bestellen frisches Gemüse, Familien suchen Zutaten aus ihrer Heimat, und Einheimische entdecken unbekannte Geschmäcker. Saleh beobachtet genau, welche Produkte gefragt sind, und erweitert sein Sortiment laufend. Vieles findet man in dieser Vielfalt sonst nirgends in der Region. Am liebsten spricht er mit den Menschen. «Der Kontakt mit den Kund:innen ist das Schönste an meiner Arbeit», sagt Saleh. Wer eine Zutat sucht oder ein exotisches Gericht nachkochen möchte, findet hier das passende Gewürz. Thun ist für Ahmad Saleh längst zur Heimat geworden. Seine Familie lebt hier, die Kundschaft kennt ihn, und trotz kleiner Herausforderungen wie der knappen Parkplatzsituation überwiegt für ihn das Positive. Denn für ihn zählt vor allem eines: frische Produkte, ehrliche Beratung – und ein Ort, an dem die Welt ein Stück näher zusammenrückt.

***3** Vielfalt, Frische und Herzblut: Ahmad Saleh in seinem Element.*

Text und Bilder: Maria-Theresia Zwyssig