

Generationentreffen

Der «Märet» liefert spannende Familiengeschichten – von Müttern und Töchtern und Vätern und Söhnen. 2-5

Licht und Farbe

Das Licht- und Farbkonzept im neuen Bürgerspital fördert die Genesung und sorgt für Wohnlichkeit. 7

Wettbewerb mit tollen Preisen

Geschenkkörbe und Gutscheine locken den glücklichen Gewinnerinnen und Gewinnern – mitmachen lohnt sich! 13

Regionales Gewerbe

Region Solothurn Grenchen



Bild: Helen Dietsche

Alles, was das Herz begehrt

Ein Samstag in Solothurn: Lachende Gesichter, zufriedene Menschen, ein Strassenmusiker, dessen Klänge die Menschen tanzen lässt – Solothurn begeistert. Die Einheimischen schätzen die Stadt genauso wie die vielen Menschen, die zu Besuch kommen. Das breite und überraschende Angebot in den Läden und an den Marktständen bietet alles, was das Herz begehrt.

Verlagsbeilage vom 18. Juni 2021

Hand in Hand mit dem Gewerbe

Es ist eine Win-win-Situation: Der Markt zieht viele Kundinnen und Kunden in die Altstadt und davon profitieren auch der Detailhandel und die Gastrobetriebe. IG-Märet-Präsidentin Elsbeth Lanz freut's:

«Die Zusammenarbeit klappt bestens und ist befruchtend.» **Text und Fotos: Helen Dietsche**

Die sechste Generation steht in den Startlöchern

Schon die Urgrosseltern von Hanspeter Hohl boten auf dem Markt ihre Produkte an und der Betrieb schreibt eine der wohl längsten Marktgeschichten in Solothurn. Aus Erzählungen seines Vaters weiss Hanspeter Hohl: «Schon früher gab es Vorschriften, welche die Konsumenten schützten. Zum Beispiel, dass die Körbe mit dem Obst und Gemüse nicht mehr auf den Boden gestellt werden dürfen. Was im ersten Augenblick für die Marktfahrer unverständlich war, zeigte sich auch zu ihrem Vorteil: Der Rücken wurde geschont und man war durch den Marktstand geschützt vor Sonne und Regen. Die Vielfalt des Angebotes war damals viel bescheidener, aber die Direktvermarktung der Produkte war wie heute ein interessantes Geschäft. Standen einst Kartoffeln und Früchte im Zentrum, bieten wir heute unseren Kundinnen und Kunden ein viel breiteres Angebot an.»

Früher Frust, heute Freude pur

Als «Giel» musste Hanspeter Hohl schon früh mitanpacken: «Das war für mich und meine Geschwister Maya und Andreas jeweils eine Strafaufgabe. Kaum zu Hause von der Schule, hiess es: «Ab



Ein gutes Team: Thomas, Regina und Hanspeter Hohl – Lieblingsgemüse der Familie: Rüebli.

aufs Feld» – während sich unsere Kollegen regelmässig einen schönen Nachmittag machten, rüsteten wir Gemüse für den Markt oder arbeiteten auf den Feldern. Ich habe mir damals geschworen, nie, aber gar nie in die Fussstapfen meines Vaters zu treten. Es war für mich nicht vorstellbar, dass mir meine Arbeit einmal so viel Freude macht wie heute.» Das dem so ist, merkt man, wenn man das Treiben am Stand der Familie Hohl verfolgt. Es wird gelacht, geplaudert und eine ansteckende Fröhlichkeit verbreitet. Regina und Hanspeter Hohl sind sich einig: «Ohne Freude kann man unsere zeitintensive Arbeit nicht machen. Das merken auch die Kundinnen und Kunden. Wir legen viel Wert auf ein gutes Betriebsklima – unsere Mitarbeitenden sind alle mit Herzblut dabei. Unsere Kunden schätzen, dass wir ihre bevorzugten Produkte kennen und auf die individuellen Wünsche wo immer möglich eingehen.»

Familie und Arbeit unter einem Hut

Bereits sind die Weichen für die nächste Generation gestellt. Thomas Hohl ist der zukünftige Betriebsleiter und seine beiden Brüder Christian

und Simon unterstützen ihn tatkräftig. Thomas freut sich auf seine Zukunft: «Es ist zwar schon speziell, wenn Familienleben und Arbeit am selben Ort stattfinden, aber bei uns klappt das in meinen Augen sehr gut. In den ersten Jahren war ich eher zurückhaltend. Aber jetzt, wo die Übernahme des Hofes in greifbare Nähe rückt, teile ich mich schon konkret mit.» Bis in zwei Jahren soll der Führungswechsel stattfinden. «Es wird eine Umstellung geben, mein Vater war 30 Jahre lang der Chef und es braucht Zeit, bis sich alles wieder einpendelt. Ich bin froh, dass meine Eltern mir weiterhin beratend zur Seite stehen.»

Zurück zum «Giel» Hanspeter: Die Geschichte wiederholt sich. So wie sein Grossvater und sein Vater hat auch Thomas Hohl wenig Freizeit und arbeitet viel. Aber die Freude an seinem Beruf macht vieles wett. Der Rat seines Grossvaters Peter Hohl wird er sich zu Herzen nehmen: «Auf dem Markt muss man immer qualitativ gute Produkte anbieten, einen fairen Preis verlangen und nicht mit sich handeln lassen – aber einen Apfel oder eine Kartoffel mehr in den Sack legen, ist nicht verboten und macht zufriedene Kunden.»

ANZEIGE



A. FRÜH IMMOBILIEN

Die schweizerische Maklerkammer ist das grösste unabhängige Netzwerk von professionellen Immobilienmaklern in der Schweiz.

SVIT
MAKLERKAMMER

Zertifizierte Immobilienmakler:

Das sind wir!

Friedhofplatz 5 • 4500 Solothurn
Tel. 032 355 13 13
info@afruehimmo.ch • afruehimmo.ch

Natürlich bauen.

Wir realisieren einen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Holzbau – modern, energieeffizient, überzeugend in jeder Hinsicht.

natürlich

SPÄTI
H O L Z B A U

Bellach | T 032 618 22 22
www.spaeti-holzbau.ch

■ Planung ■ Architektur ■ Holzbau ■ Parkett

Der «Geissepeter» von Wangen an der Aare

Man stelle sich das einmal vor: Ein Schaf- und Geissenbauer aus Wangen an der Aare tauft seinen Sohn Peter – es liegt wohl auf der Hand, wie die Geschichte von Peter Blaser weitergeht. «Heute bin ich glücklich und zufrieden mit meinem Namen, aber während der Schulzeit haben mir die Hänseleien manchmal schon das Leben schwer gemacht – wer will schon «Geissepeter» gerufen werden?» Während seiner Ausbildungen zum Meisterlandwirt und zum Käser entspannte sich die Situation und Peter Blaser fand Gefallen an seinem Spitznamen. So sehr, dass er dem Familienbetrieb schlussendlich sogar seinen Namen gab: Chäs vom Geissepeter. Peter Blaser ist ein Käser mit Leib und Seele: «Mich fasziniert es, mit modernen Technologien und dem nötigen Fingerspitzengefühl die unterschiedlichsten Käse herzustellen.»

Vorurteil hält sich standhaft

Geissen- und Ziegenkäse hat zum Leidwesen von Peter Blaser zu Unrecht immer noch einen schlechten Ruf. «Das Gerücht, dass er «böckelt», hat sich fest in den Köpfen von vielen Menschen verankert. Durch die neuen Technologien und die hygienischen Bedingungen – vor allem beim Melken – sind die heutigen Produkte vom Geruch und Geschmack her sehr ausgewogen und schmecken ausgezeichnet. Unsere Geissen und Schafe wei-

den auf saftigen grünen Wiesen und fressen im Winter das Heu dieser Wiesen. Das sind ganz andere Bedingungen, als wenn sie in den Bergen auf einer kräuterreichen Alp grasen und von Hand gemolken werden.»

Breit aufgestellt

Auch die grossen Detailhändler verkaufen Peter Blasers Geissen- und Schafskäse aus Wangen an der Aare. Konkurrenzieren er sich da nicht selber? «Nein, ganz im Gegenteil. Das ist eine Win-win-Situation. Bei uns wird vieles in Handarbeit gemacht und es gelingt uns nicht immer, das von den Grossverteilern geforderte Mindestgewicht eines Käses zu erreichen. Für den Offenverkauf auf dem Markt spielt das keine Rolle. Und wenn in der Produktion einmal eine optische Unschönheit passiert ist, kann man die einfach wegschneiden – die Qualität bleibt genau gleich gut. Foodwaste ist bei uns kein Thema, wir können mit unserem Konzept alles verkaufen – Abschnitte und Resten werden am Familientisch gegessen.»

Käsekauf ist Vertrauenssache

Wer die Auslage in der Vitrine genau betrachtet, stellt fest, dass weit mehr als die Eigenprodukte angeboten werden. Neben Geissen- und Schafskäse gibt es ein ausgesuchtes Sortiment an Kuhmilchkäse. «Wir verkaufen rezente, gut



Käse im Angebot: Stefanie Heiniger, Peter Blaser «Geissepeter» und Seniorchef Paul Blaser.

ausgereifte Käse von anderen regionalen Produzenten, die ihr Handwerk so wie wir authentisch betreiben. Ein industriell hergestellter Käse hat bei uns nichts verloren. Wir kennen alle Käser persönlich. So wie viele unserer Kunden. Der «Märet» in Solothurn ist der perfekte Ort, der Entfremdung zwischen den Konsumenten und der

Landwirtschaft entgegenzuwirken. Die breit diskutierten Themen von unserer Branche haben dem Image der Bauern geschadet. Als Landwirt ist es mir wichtig, unsere Böden auch für die nächste Generation fit zu halten – ich brauche dafür keine Gesetze, sondern eine fundierte Ausbildung und gesunden Menschenverstand.»

Die Brennnessel zeigt fruchtbare Böden an

Gundermann schmeckt leicht nach Minze und das Mädesüss erinnert an Marzipan. Am Stand von Marianne Brändle wird man in die Welt der Wildkräuter entführt und kann sich mit überraschenden Produkten eindecken. Sehr beliebt ist der frisch gemixte Smoothie: Saisonale Wildkräuter wie Gänsefingerkraut, Löwenzahn oder Giersch, angereichert mit ein bisschen Zitrone, Apfel und Ingwer – eine wahre Vitaminbombe. «In Wildkräutern bleiben Vitamine und Spurenelemente unverändert und vollumfänglich erhalten. Anders als beim Zuchtgemüse, wo diese Nährstoffe zugunsten von Geschmack und Aussehen teilweise weggezüchtet werden», erklärt die Wildkräuter-spezialistin.

Aufs Kraut gekommen

«Durch meine vegane Ernährungsweise bin ich auf die wertvollen Eigenschaften der Wildkräuter aufmerksam geworden und habe als Praktikantin bei einem Wildkräuter-Gärtner mein Fundament gelegt. In den letzten sieben Jahren vertiefte ich mein Basiswissen stetig und setze mich seit kurzem auch mit den medizinischen Aspekten der



Zum Wohl: Wildkräuter-Smoothie, frisch gemixt.

Wildpflanzen auseinander. Das ist ein sehr spannendes Thema, denn wie heisst es doch so schön: Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen.» Wer mit offenen Augen durch Wald und Wiesen geht, findet schnell die verschiedensten Kräuter. «Ich empfehle aber, nicht einfach wild drauflos-zusammeln. Grundkenntnisse sind in meinen Augen zwingend. Auch die neuen Apps für Smartphones ersetzen dieses Wissen nicht. Ich nutze sie für eine Erstbestimmung manchmal auch, aber nur auf das digitale Ergebnis verlasse ich mich nie. Um Wildpflanzen richtig zu bestimmen, brauche ich meinen Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn und natürlich meine Kräuterbücher. Erst wenn die wichtigsten Merkmale einer Pflanze mit der Theorie übereinstimmen, landen sie in meinem Korb.»

Rund ums Haus

Auch in unseren Hausgärten wachsen die unterschiedlichsten Wildkräuter. Sie lassen sich sogar kultivieren. Marianne Brändle weiss: «Die Wildkräuter im eigenen Garten sprechen eine ganz eigene Sprache: Was üppig wächst, sollte auch konsumiert werden. Das Kraut ist zum Garten-

besitzer gekommen und ist für ihn «gedacht». Ich habe diese Erfahrung in meinem eigenen Garten gemacht. In den letzten Jahren veränderte er sich laufend: Neue Wildkräuter kommen, andere verschwinden wieder. Für mich spielen da auch spirituelle Kräfte eine Rolle. Die Natur kooperiert mit den Menschen in ihrer Umgebung. Die Pflanzen, welche gedeihen, stehen in einer synergetischen Wirkung zueinander und wenn der Mensch eingreift, verändert sich die Natur.»

Wissen weitergeben

Ein enorm wichtiger Punkt ist der Standort der Pflanzen: «Gedüngte und gespritzte Wiesen und Felder sollten gemieden werden», empfiehlt die Kräuterfrau. Wer Lust hat, kann mit Marianne Brändle im Rahmen eines Kurses in die Welt der Wildkräuter eintauchen. Sie zeigt den Teilnehmenden, worauf beim Sammeln geachtet werden muss, welche Kräuter wo wachsen, wie man sie verarbeitet und welche Pflanzen sich zum regelmässigen Genuss eignen. Der nächste Kurs findet am 29. Juni 2021 statt. Anmeldung und weitere Kursdaten unter naturkraftort.ch

Der frühe Vogel fängt den Wurm

Wenn bei Dani Fohrler am Samstag früh am Morgen der Wecker klingelt, so hat es selten mit seiner Arbeit als Radiomann zu tun. Sondern damit, dass er liebend gern den Markt eröffnet: «Ich bin einer der ersten Kunden und genieße es, durch die Stände zu bummeln. Mein Ziel ist es, um 8.30 Uhr zu Hause mit meinem Partner Thomas mit all den frischen Sachen ausgedehnt zu frühstücken. Käse, Eier, Brot, Früchte – alles, was das Herz begehrt. Wir schätzen die Arbeit der regionalen Produzenten sehr und pflegen persönliche Beziehungen zu den Marktbetreibern.»

Dani Fohrler kennt auch die Märkte in anderen Städten, wie zum Beispiel Zürich. «Dort finde ich auch viele gute Produkte, aber die Ambiance in Solothurn ist einfach einmalig – wir haben hier eine mediterrane Stimmung, die man an anderen Orten so nicht findet. Das bestätigen mir auch immer wieder die Menschen in meinem Umfeld. So wie die Schriftstellerin Zora del Buono, die grösstenteils in Berlin lebt. Sie war im Rahmen der Literaturtage hier und hat mir dann eine begeisterte Rückmeldung zu ihrem Marktbesuch geschrieben.»

Der Radiomann checkt seinen Poschti-Zettel: «Wir machen jeweils einen groben Menüplan für die kommende Woche und kaufen nur das ein, was wir brauchen. Es ist unser Beitrag, Foodwaste zu verhindern. Was immer in unserem Kühlschrank zu finden ist, sind Eier – damit kann man auch Resten wunderbar verwerten.»



Treuer Marktkunde in Solothurn: Dani Fohrler.

Noch dies: Das «Poschtiwägeli» im Zebra-look war ein Geschenk zu seinem 40. Geburtstag, welches er nicht mehr missen möchte: «Seit genau 14 Jahren begleitet es mich auf den «Märet» – da hatte eine Freundin von mir damals eine tolle Geschenkidee!«

«Ich möchte mehr mit Wildkräutern kochen»

Jonas Ingold ist Küchenchef und sucht Inspirationen für seine Küche im «Löwen» in Messen: «Wildkräuter sind Geschmäcker, die man nicht mehr kennt, sie sind naturgewachsen und keine Massenware – mich interessiert das Unentdeckte an ihnen. Bereits jetzt verwende ich Brennnesseln für Saucen oder koche sie wie Spinat, aber ich möchte vermehrt Gerichte mit Wildkräutern anbieten.»

Der innovative Küchenchef würde gerne ab und zu mit seinem Team losziehen und selbst Kräuter sammeln – doch ihm fehlt das nötige Wissen dazu. Da ist er bei Marianne Brändle genau an der richtigen Adresse. Sie bietet Kurse an, in denen die Teilnehmenden lernen, Wildkräuter zu bestimmen und für den Hausgebrauch zu kultivieren. Neben dem Basiswissen sucht Jonas Ingold auch eine zuverlässige Quelle für frische und verarbeitete Wildkräuter: «Ich habe ein sehr motiviertes Team. Je nach Saison sammeln wir zusammen Bärlauch, Löwenzahn, Waldmeister, Holunderblüten und auch Pilze. Aber leider fehlt uns die Zeit, all diese wunderbaren Sachen aus der Natur immer selber zu suchen – unser Kerngeschäft ist und bleibt das Kochen.» Auch bei den veganen Speisen sind Wildkräuter nicht nur geschmacklich, sondern auch von den Nährwerten her gesehen wertvolle Zutaten, weiss Jonas Ingold. Ein Gaumenerlebnis ist für ihn der Waldmeister: «Im letzten Frühling habe ich Waldmeisterglace mit Buechibärger Whisky gemacht – für mich persönlich der absolute Hammer.»



Wildkräuter – eine Leidenschaft von Jonas Ingold und seinem Team im «Löwen» in Messen. Bild: zvg

«Märet-Gutscheine» erinnern an Solothurns heilige Zahl 11



Elsbeth Lanz, Präsidentin IG Märet Solothurn und leidenschaftliche Bäckerin.

Elsbeth Lanz vertritt mit ihren Vorstandskollegen die Interessen der Marktfahrer gegenüber der Stadt, der Marktpolizei und dem Gewerbe in Solothurn. «Der Vorstand setzt sich ausschliesslich aus Marktfahrern zusammen. «Das ist ein grosser Vorteil – wir stehen in engem Kontakt mit den Standbetreibern und wissen aus eigener Erfahrung, wo der Schuh drückt. Die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Instanzen läuft wunderbar. Zum Beispiel mit der Stadtpolizei: Der Verkauf der Parkkarten und das Einziehen der Standgebühren ist sehr unkompliziert. Und: Wir bezahlen hier in Solothurn wirklich humane Standpreise – mit 5 Franken pro Laufmeter inkl. Stromanschluss sind wir sehr gut bedient.»

Seit vielen Jahren ist Elsbeth Lanz im Vorstand und präsidiert aktuell den Verein. Sie ver-

kauft an ihrem Stand feinste Backwaren und hat in den letzten Jahren bei den Marktbesucherinnen- und -besuchern einen Wandel festgestellt: «Mir ist aufgefallen, dass wieder vermehrt junge Familien zu unseren Kunden zählen, was uns natürlich freut. In den Gesprächen merkt man, dass sie den Markt wieder neu entdeckt haben. Viele von ihnen waren als Kinder mit ihren Eltern schon bei uns am Stand. Es gibt einfach eine Zeit, da hat man keine Lust, am Samstagmorgen aufzustehen.»

Im Angebot sind seit ein paar Jahren auch «Märet-Gutscheine». Mit einem Gegenwert von 11 Franken ist der Gutschein, wie vieles in Solothurn, geprägt von der heiligen Zahl 11. Im Wettbewerb auf Seite 13 winken drei 44-Franken-Gutscheine – mitmachen lohnt sich!

Eine schöne Mutter-Tochter-Tradition



Treffpunkt «Märet»: Christine Grubenmann (links) und Béatrice Schneider.

Christine Grubenmann fasst ihre persönliche Beziehung zum Markt in wenigen Worten zusammen: «Früher als Kind musste ich am Samstagmorgen noch in die Schule, da konnte ich meine Mutter nicht auf den Märet begleiten. Als Teenager wollte ich es nicht unbedingt, aber jetzt genieße ich unsere samstäglichen Treffen. Der Samstagmorgen ist meine Zeit: früh am Morgen durch die Stände schlendern, meine Kommissionen machen und dann mit meiner Mutter einen feinen Kaffee trinken – mein persönlicher Start ins Wochenende.» Für Mutter Béatrice Schneider ist ein Samstag ohne «Märet» ein komischer Samstag: «Da fehlt einfach etwas – gemerkt habe ich das vor allem im ersten Lockdown. Ich freue mich jetzt sehr, dass der Markt nach dem Corona-bedingten Abstecher auf den Schanzenplatz wie-

der hier in der Stadt durchgeführt wird. So kann ich in den Läden auch gleich noch die nötigen Besorgungen machen. Jetzt im Frühling sind die Stände voll von regionalen und saisonalen Produkten. Neben Salat und Eiern freuen mich auch die hiesigen Spargeln und Erdbeeren.»

Erdbeeren im Januar sind tabu

Wie die Mutter, so die Tochter: «Mein Kaufverhalten richtet sich wann immer möglich nach dem saisonalen Angebot. Auch wenn ich beim Grossverteiler einkaufe: Erdbeeren im Januar sind tabu – aber jetzt schöpfen wir aus dem Vollen.» Einig sind sich die beiden auch in Sachen «käfele»: «Es ist herrlich, dass wir hier sitzen, plaudern und dem Treiben zuschauen können.»

Publireportage

Hier waren, sind und bleiben Profis am Werk

Stabübergabe in der Schreinerei Ledermann in Langendorf: Andreas Bucher hat am 1. Januar 2021 das Ruder übernommen.

Genauso seriös, wie Walter und Therese Ledermann in den letzten 40 Jahren ihr Unternehmen geführt haben, kümmern sich die beiden um die Nachfolge der Ledermann AG. Walter Ledermann freut sich: «Andreas Bucher geniesst unser ganzes Vertrauen. Er ist ein ausgewiesener Fachmann. Als langjähriger Mitarbeiter kennt er unseren Betrieb, alle Mitarbeitenden und auch unsere Kundinnen und Kunden. So ist die Kontinuität der Firma gewährleistet und in unserem Dorf bleibt ein Gewerbebetrieb mit seinen Arbeitsplätzen und Lehrstellen erhalten.»

Qualität auch für kleine Budgets

Auch in Zukunft konzentriert sich die Ledermann AG – neben dem Bau von Küchen – auf die Produktion von Türen, Schränken, Tischen und individuellen Möbeln nach Mass. Andreas Bucher weiss aus Erfahrung: «Mit unseren Dienstleistungen können wir ein breites Kundensegment abdecken – auch für kleinere Budgets finden wir passende Lösungen.»

Saubere Planung

Der neue Firmenchef ist ein Schreiner mit Leidenschaft: «Mich fasziniert die Arbeit mit den verschiedenen Materialien – neben Holz hat auch Glas, Plexiglas, Metall, Stein und Kunststein in unserer Branche Einzug gehalten. Unsere Kunden sind gut informiert und haben klare Vorstellungen bezüglich Materialien und Qualität. Dank modernster 3D-Technologie können wir eine klare,



Von links: Therese Ledermann, Walter Ledermann, Andreas Bucher, Eva Bucher

detailgetreue Visualisierung erstellen. Das wird enorm geschätzt. Dieses Vorgehen ermöglicht uns, die Machbarkeit zu prüfen und eine genaue und verbindliche Offerte zu erstellen. Und falls gewünscht, übernehmen wir die ganze Bauplanung, inklusive Koordination mit den anderen Handwerkern.»

Frauenpower

Auch Therese Ledermann – sie war in der Vergangenheit im administrativen Bereich tätig – gibt in den nächsten Monaten die Zügel aus der Hand. Eva Bucher übernimmt und freut sich auf die neue Herausforderung. «Für unsere Kundinnen und Kunden bleiben wir immer sichtbar: Dann wenn die Kleider fein säuberlich im Schrank versorgt werden oder in der Küche etwas Feines gekocht wird.» Das Ziel von Andreas und Eva Bucher ist, die bewährte Firmenphilosophie weiterzuleben und mit gut ausgebildeten Mitarbeitenden die Wünsche der Kundinnen und Kunden zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

Ledermann AG
Schulhausstrasse 10
4513 Langendorf
www.ledermannag.ch



ledermann

Kleine Manufakturen, regional und nachhaltig

Bewusster einkaufen ist auch in Solothurn ein Trend und innert wenigen Monate haben drei Lebensmitteläden mit ähnlichen Konzepten die Türen geöffnet. Jetzt gilt es, sich Nischen zu schaffen, um den Kundinnen und Kunden die Produkte näherzubringen. Wir haben nachgefragt und einen Blick in die Ladentheke geworfen. **Text und Fotos: Helen Dietsche**

Eine Bühne für Schweizer Kleinproduzenten

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten stellen sich kritische Fragen, woher die Nahrungsmittel kommen und wie sie produziert wurden. Dieses neue Konsumverhalten deckt sich mit Beni Studers Haltung zu Nahrungs- und Genussmitteln und hat ihn bei der Umsetzung seines nicht alltäglichen Ladenkonzeptes bestärkt: «Ich gehe einen Schritt weiter, als nur Bioprodukte anzubieten. Das Fleisch zum Beispiel habe ich aus der Hofschlachtung eines zertifizierten Demeter-Betriebes. Dort leben auch ein Stier und ein Eber und die beiden sorgen selber für den Nachwuchs. Leider gibt es kaum noch Landwirtschaftsbetriebe, die das so handhaben.»

Sinnvoller Lebensmittelkonsum

Wenn man, wie Studer das macht, auf den ökologischen Fussabdruck eines Nahrungsmittels schaut, verzichtet man im Moment auf das Essen von Äpfeln – und die fehlen auch in der Früchteabteilung des Ladens: «Einheimische Äpfel, die jetzt im Verkauf sind, kommen zu dieser Jahreszeit meistens aus grossen Stickstoff-Kühlslagern. Wenn man das genau betrachtet, könnte man ab April, rein vom ökologischen Fussabdruck her gesehen, auch neuseeländische Äpfel essen.» Ein anderes Thema sind exotische Früchte – die verkauft Beni Studer gar nicht. «Bananen zum Beispiel werden unreif geerntet, gekühlt verschifft und bei uns in Bananenreifereien begast. Das sind nicht meine Vorstellungen von energispendenden, natürli-

chen Lebensmitteln – auch wenn sie biozertifiziert sind. Ich biete mehr als Bio: Regionalität, Saisonalität und höchstes Tierwohl.» Um seine Kunden bei der bewussten Auswahl der Produkte bestmöglich zu unterstützen, platziert Studer bei allen Artikeln auf den Regaletiketten einen QR-Code mit dem direkten Link zu den Produzenten.»

Pur. geht durch den Magen

Beni Studer ist begeistert von der Vielfalt der Schweizer Kleinproduzenten und ihren Produkten: «Sie wählen ihre Rohstoffe sorgfältig aus und kreieren mit viel Herzblut qualitativ hochwertige Produkte und kulinarische Gaumenfreuden.» Erleben kann man das an den regelmässig stattfindenden Produktpräsentationen mit den Herstellern live vor Ort, immer begleitet von Degustationen. «Die Produkte erhalten so ein «Gesicht». Damit schaffe ich eine Beziehung zum Essen, wie sie im Zuge von Globalisierung und Digitalisierung weitgehend verloren geht.» Kürzlich konnten die raffiniert gefüllten Pasta von Ingredienza aus Bern degustiert werden. Bereits stehen neue Degustationen auf dem Programm: Am Freitag, 25. Juni 2021, ist die Start-up-Firma «Rebel 0.0%» in Solothurn zu Gast. Sie stellen alkoholfreie Spirituosen her. Etwas mehrprozentiger geht es am 2. Juli 2021 weiter: «Der führende Schweizer Bio-Winzer Roland Lenz kredenzte seine wunderbaren Weine. Ich freue mich darauf, meinen Kundinnen und Kunden genussvolle Momente zu schenken.»



Ein Blickfang: die Schneidmaschine von Beni Studer



Katharina Nüssli schätzt ein gutes Bier.

«Bioqualität wird in Solothurn geschätzt»

«Wir wurden in Solothurn wunderbar begrüsst. Am Eröffnungstag vom 21. Mai schnappten sich die Leute im «Mezzogiorno» einen Einkaufskorb, sind wie selbstverständlich durch die Regale geschlendert und haben ihre Einkäufe getätigt – wie wenn es uns schon immer gegeben hätte. Das war ein sehr schönes Erlebnis.»

Mit dem «Märet» im Einklang

Der «Märet» in Solothurn sieht die Unternehmerin ganz klar als eine Bereicherung. «Es kommen viele Leute aus der weiteren Region, und das ist für uns eine gute Gelegenheit, neue Kundenkontakte zu knüpfen. Wir sind zwar durch die Marktstände ein bisschen versteckt, aber Marktbesucherinnen und -besucher sind weitsichtig und finden uns auch hinter den Ständen oder sie nutzen den Nachmittag für einen ausgedehnten Stadtbummel. Wir führen in unserem Sortiment bewusst auch regionale Produkte, die es auch auf dem Markt zu kaufen gibt. Wie zum Beispiel den Kaffee von Lü's Biorösterei, Gemüse und Früchte von Maurer oder das Ur-dinkelbrot von Urs Hostettler. Und unser Fleisch beziehen wir vom Bio-Metzger in Kirchberg. Ich betrachte das als eine Win-win-Situation für alle: für die Produzenten, die Konsumenten und für uns.»

Ein Sommerbier gefällt?

Beim Zusammenstellen des Sortiments hat sich Katharina Nüssli unbewusst von ihren eigenen Vorlieben leiten lassen: «Es war ein lustiger Moment, als wir die Lieferungen in die Gestelle räumten.»

Meine Mitarbeitenden wunderten sich, dass so viele verschiedene Biersorten zum Vorschein kamen – ich trinke sehr gerne ein gutes Bier und das hat meinen Einkauf offensichtlich beeinflusst. Auch bei italienischen Spezialitäten kann ich kaum widerstehen. Doch da ist mir auch ein Patzer passiert: Beim Bestellen von Grissini habe ich überlesen, dass sie mit Schweinefett zubereitet werden – die passen einfach nicht in meinen Laden und wurden gleich wieder aus dem Sortiment gekippt.

Unbedingt probieren sollte man unseren salzigen Nussriegel, die feinen Amaretti mit Orangen und natürlich die Haferkekse – die gehören einfach dazu.» Vergessen gegangen sind dafür die Pizzoccheri. Da macht sich Katharina Nüssli jetzt auf die Suche nach einem passenden Produzenten, und Freunde der Puschlaver Spezialität kommen im «Mezzogiorno» auch bald auf ihre Rechnung.

Leidenschaft hat einen Laden

Feinkost, Kolonialwaren, Raritäten, Spezialitäten, Exklusives, Demeter, Regionales, Veganes, Permakultur, Bio, symbiotische Landwirtschaft – hier aufzuzählen, was die beiden Jungunternehmer in der Bottega Lombardo alles noch planen, wäre zu viel des Guten. Dass sie aber mit Leidenschaft und Passion dabei sind, merkt man schnell: «Wir sind noch in Aufbauphase und das Sortiment wächst wöchentlich. Ganz neu bieten wir zum Beispiel den Cacaogeist an. Ein Symbioseprodukt von «La Schoggi» in Biberist und «Grossvaters Art» in Münchenbuchsee. Hintergrund des aussergewöhnlichen Schnapses ist der Foodwaste-Gedanke: Die Schalen der Kakaobohnen sind für «La Schoggi» uninteressant. Werden sie allerdings von Chantal Brotschi und Jan Luternauer fermentiert und zu Schnaps gebrannt, können sie noch wunderbar verwertet werden.»

Reisen und recherchieren

Raritäten aus der Schweiz und aus dem Ausland, meist aus kleinen Manufakturen und Familienbetrieben, stehen in den Regalen des stimmungsvollen, kleinen Ladens. «Ob die Produkte ein Label haben, ist für uns sekundär, wichtig sind uns Nachhaltigkeit und eine persönliche Beziehung zu den Produzenten.» Neue Produkte finden Caroline Jäggi und Adriano Lombardo auch auf den gemeinsamen Reisen. Sehr beeindruckt hat Lom-

bardo vor zwei Jahren ein Betrieb in Frankreich: «Mit Permakultur Landwirtschaft zu betreiben, die dauerhaft Bestand hat, ohne längerfristig die Böden auszulaugen, entspricht genau meinen Vorstellungen.»

Es hett, solang's hett.

In der Bottega Lombardo findet man kein Standardsortiment. «Es hett, solang's hett. Unsere Lieferanten arbeiten oft saisonal. Wenn ein Produkt ausverkauft ist, muss man einfach warten, bis es wieder produziert werden kann. Aber es gibt sicher immer gute Alternativen. Wer bei uns einkauft, muss eine Portion Flexibilität und Spontaneität mitbringen – aber wir garantieren bei all unseren Produkten überraschende Gaumenerlebnisse.

Caroline Jäggi und Adriano Lombardo haben sich mit ihrem Laden einen Traum erfüllt: «Wir möchten den Menschen ein kleines Stück Glück bieten. Und noch viel mehr: Bei uns finden Kundinnen und Kunden besondere Geschenke – für sich selber oder für die Familie, Freunde oder Geschäftspartner. Unsere Geschenkboxen versenden wir je nach Inhalt national, aber auch international, und können auch grosse Aufträge problemlos abwickeln. Schön wäre es auch, wenn hier in der Löwengasse zwei, drei Tischli stehen würden, wir unsere Gäste mit Köstlichkeiten verwöhnen und ihnen unsere ausgesuchten Produkte näherbringen könnten.»



Adriano Lombardo und Caroline Jaeggi bringen Leben in die Löwengasse.

ANZEIGE



A. FRÜH IMMOBILIEN

Wollen Sie Ihre Liegenschaft verkaufen?

Achtung vor „Lockvogelprovisionen“, die Sie teuer zu stehen kommen könnten.

Ihr Hausverkauf darf nicht zum Glückspiel werden.

Legen Sie Ihre Immobilie nur in vertrauensvolle Hände.

Zertifizierte Immobilienmakler:

Das sind wir!

Friedhofplatz 5 • 4500 Solothurn

Tel. 032 355 13 13

info@afruehimmo.ch • afruehimmo.ch

Jetzt ist Zeit für Renovationsarbeiten im EFH-Innenbereich. Setzen Sie auf Fachkompetenz. Vertrauen Sie unserem erfahrenen Malerteam!



Erfrischende Ideen, stimmige Farben, hochwertige Materialien...

für Küche, Treppenhaus, Badezimmer, Wohn- und Schlafräume, usw.

Ihre Kontaktperson:

Heidi Bärtschi

dipl. Malermeisterin

heidi.baertschi@menz.ch



MENZ
dipl. Malermeister

MENZ AG

dipl. Malermeister | Zuchwilstrasse 6, Postfach, CH-4542 Luterbach

Tel. 032 637 59 59 | info@menz.ch | www.menz.ch

vom fach. von menz.

Ein Besuch in Solothurn ist wie Kurzferien

«Wir sind fast jeden Samstag in der Stadt, weil wir diese Atmosphäre hier lieben und sie uns immer wieder fasziniert: Die schönen Gebäude mit den speziellen Fenstern, die Brunnen, es ist einfach alles so schön hier.» Die beiden jungen Damen stammen ursprünglich aus der Slowakei – auch da gibt es schöne Orte, aber: «Hier ist es viel sauberer und entspannter – die Menschen in der Schweiz sind Genussmenschen, das ist in unserer Heimat anders. Wir schätzen es, unsere Freunde zu treffen und die

Zeit zu geniessen.» Corona hat die beiden bescheiden gemacht: «Klar fehlt der Ausgang am Abend, aber wir sind beide schon sehr glücklich, dass man sich im Freien wieder unbeschwert treffen kann, um einfach einen Kaffee zu trinken, Rambazamba brauchen wir nicht.»

Barbora Orisková muss sich bald verabschieden: «Ich arbeite im Hotel Schlössli in Ipsach und wir sind über Pfingsten voll ausgebucht. Auch die Schweizerinnen und Schweizer ma-

chen jetzt Ferien bei uns. Sie reisen oft mit dem Velo an und radeln dann durch unsere schöne Gegend. Wir sind zu einem richtigen Ferienhotel geworden, und das freut mich sehr.»



Dicke Freundinnen: Barbora Orisková (links) und Denisa Gettová.



Markus und Bea Guidolin wohnen in Grüningen im Zürcher Oberland. «Unsere Kinder sind im Pfingstlager und so nutzen wir die Zeit, unsere Zweisamkeit zu geniessen. Wir bereisen gerne kleine, herzige Orte und sind zum ersten Mal in Solothurn – die Juragegend ist uns noch fremd und das wird jetzt geändert.» Genächtigt wird im «Hotel an der Aare». «Das war einmal ein altes Spital, es gefällt uns dort sehr gut. Und die Uferwege laden zum Spazieren ein. Eine Altstadt hat für uns immer einen besonderen Charme, so

auch Solothurn. Überrascht hat die Grösse der Stadt – sie wirkt recht touristisch – das haben wir wirklich nicht erwartet.» Dass Markus Guidolin in der Nähe eines Strassenmusikers steht und im Takt mitwippt, ist kein Zufall: «Ich liebe Musik. Ein gemeinsames Hobby meiner Frau und mir ist das Tanzen. Klein aber fein treffen wir uns mit Gleichgesinnten wöchentlich in einem Tanzclub.» Leichte, populäre und schwungvolle Musik mögen die beiden sehr – ein schöner Swing lässt ihre Herzen höherschlagen. «Ich habe gerne

melodiöse Musik und auch Livemusik mag ich sehr. Dieser Strassenmusiker ist toll. Nur mit seiner Gitarre und seiner Stimme zieht er die Leute in den Bann – er spielt sehr gut.» Sagts, nimmt seine Frau in die Arme und nutzt die Strasse in Solothurn kurzerhand als Tanzparkett.

Musik liegt in der Luft

Ein Heimweg mit Umweg

Es sieht aus, wie wenn Sibylle Müller und Nils Bucher direkt vom «Märet» kommen – dafür ist aber die Zeit schon zu weit fortgeschritten – die Uhr zeigt bereits nach 14 Uhr. Wo haben die beiden die letzten Stunden verbracht? «Wir waren unten am «Aaremürli» haben Kaffee getrunken und ein leckeres Apéroplättli genossen – das gehört doch bei so schönem Wetter einfach dazu!» Nils Bucher arbeitet als Koch im Bürgerspital und freut sich, wenn voraussichtlich 2025 auch die Küche neu gebaut wird. «Mir gefällt es, dort zu arbeiten. Viel Freude bereitet mir das Zubereiten des Gemüsebuffets – dort

kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen.» Ein Blick in das Kistli zeigt Setzlinge von Tomaten, Auberginen, Gurken und Küchenkräuter wie Dill, Thaibasilikum, Koriander und Pfefferminze. «Die werden in unserem Garten an der schönen Amanz Gressly-Strasse hier in Solothurn gesetzt und wir hoffen auf wüchsiges Wetter und eine reiche Ernte, damit wir leckere Sachen daraus kochen können. Koriander brauche ich für meine Tom Kha Gai Suppe, mit dem Dill gibt es sicher mal einen Graved-Lachs. Aber zuerst will ich heute noch Rüeblli räuchern – das steht schon länger auf dem Programm – die schme-

cken nämlich wunderbar.» Das Paar wohnt seit 5 Jahren in Solothurn. «Wir würden lügen, wenn wir uns am Abend nicht ein bisschen mehr Aktivitäten in der Stadt wünschen würden, aber das Gesamtpaket in Solothurn gefällt uns – wir haben vor, zu bleiben.»



Sibylle Müller und Nils Bucher hoffen auf eine reiche Ernte.

Immer und immer wieder



Marta und Ernst Seiler aus Cham

«In Solothurn fehlt nichts, absolut nichts – das wäre Jammern auf sehr hohem Niveau.» Marta und Ernst Seiler wissen, wovon sie reden, denn: «Zweimal im Jahr zieht es uns nach Solothurn. Und das seit über 15 Jahren. Wir schlendern durch den Markt und durch die Gassen, trinken einen Kaffee, einen Apéro und gehen dann etwas feines Essen. Gerne lassen wir uns von Sonja Guzzanti und ihren mediterranen Leckereien am Ufer der Aare verwöhnen.» Schon seit Jahren bereist das Ehepaar regelmässig die unterschiedlichsten Städte in der Schweiz – aber So-

lothurn ist ihnen am meisten ans Herz gewachsen: «Als bekannt wurde, dass man auf den Aussenterrassen wieder konsumieren darf, war für uns sofort klar, das Solothurn zuerst auf dem Programm steht. Aber das Wetter muss halt schon auch stimmen. Und das tut es heute – wir sind hier und geniessen Solothurn in seiner ganzen Pracht: Die umgänglichen und unkomplizierten Menschen – Solothurner sind einfach ein besonderer Menschenschlag. Und dann der Dialekt: Der ist wie Musik in unseren Ohren.» So schnell werden die Gäste aus Cham den Ausflug nach So-

lothurn nicht vergessen: «Wir haben auf dem Markt Sommerblumen gekauft und werden uns hoffentlich noch lange daran erfreuen – ein kleines Stück Solothurn bei uns Daheim.»

Wettbewerb – Mitmachen und gewinnen



1. bis 5. Preis

5× 100-Franken-Gutschein der Stadt- und Gewerbevereinigung Solothurn

Die Stadt- und Gewerbevereinigung Solothurn (SGSo) wahrt und fördert die Interessen des Detailhandels, des Gewerbes, der KMU sowie der Dienstleistungsbetriebe der Stadt Solothurn. Die Gutscheine können bei allen Mitgliedern der Gewerbevereinigung eingelöst werden.

www.stadtgewerbevereinigung.ch



6. Preis

Geschenkkorb von pur. im Wert von 100 Franken

Bei Beni Studer finden Kundinnen und Kunden Delikatessen aus der Natur, hergestellt in kleinen und ausgesuchten Manufakturen aus der Region – produziert ohne Pestizide, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Regelmässig sind auch Produzenten vor Ort – eine perfekte Gelegenheit, mehr über die Produktion der auserlesenen Produkte zu erfahren.

www.pursothurn.ch



7. Preis

Geschenkkorb von Mezzogiorno im Wert von 100 Franken

Seit Mai 2021 finden Kundinnen und Kunden im neu eröffneten Bioladen ein Vollsortiment für den täglichen Einkauf. Das Angebot zeichnet sich durch ein grosses Sortiment an Frischprodukten sowie Spezialitäten aus nah und fern aus.

www.mezzogiorno.bio

8. bis 12. Preis

5× 70-Franken-Gutschein von Gastro Solothurn-West

Fein essen und trinken: Bei den Mitgliedern von Gastro Solothurn-West werden die Gäste mit wunderbaren Speisen und leckeren Getränken verwöhnt.

Der Verband kümmert sich um die Anliegen der Gastrobetriebe in der Region. Die Mitglieder des Vereins profitieren von einem grossen Branchennetzwerk und branchenbezogenen Informationen. Gastro Solothurn West hat sich in den letzten Monaten neu aufgestellt. Präsident Stefan Reinhard und der gesamte Vorstand freuen sich – auch im Namen aller Mitglieder – auf einen schönen Sommer: «Endlich können wir unsere Gäste wieder nach allen Regeln der Kunst verwöhnen.»



13. Preis

Geschenkkorb im Wert von 50 Franken von Bottega Lombardo

Raritäten aus der Schweiz und aus dem Ausland, meist aus kleinen Manufakturen und Familienbetrieben stehen in den Regalen des stimmungsvollen, kleinen Ladens. Caroline Jäggi und Adriano Lombardo haben sich mit ihrem Laden einen Traum erfüllt: «Wir möchten den Menschen ein kleines Stück Glück bieten. Und noch viel mehr: Bei uns finden Kundinnen und Kunden besondere Geschenke für jeden Anlass.»

www.lombardo.ch



14. bis 17. Preis

4× 44-Franken-Märet-Gutschein

Seit vielen hundert Jahren geht man in Solothurn auf den Markt, erstmals wird er 1321 erwähnt. Die Marktfahrer bieten jeweils am Mittwoch und am Samstag frische Waren an: Gemüse, Obst, Backwaren, Käse, Pflanzen, Blumen und vieles mehr.

www.maeret.ch



Beantworten Sie die Wettbewerbsfragen und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der genannten Preise! Die Buchstaben der jeweils korrekten Antwort ergeben das Lösungswort.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Frage 1: Wie lautet die «Heilige Zahl» von Solothurn?

U 15

Z 8

M 11

Frage 2: Seit wann gibt es den Märet in Solothurn?

Ä 1321

Ö 1512

Ü 1820

Frage 3: Wie heisst der Architekt des neuen Bürgerspitals Solothurn?

A Meier

M Huber

R Gmür

Frage 4: Wie heisst ein beliebter Treffpunkt in Solothurn?

S Steinplatz

E Aaremürli

X Dorfplatz

Frage 5: Welcher bekannte Radiomoderator wohnt in Solothurn?

T Dani Fohrlar

B Krispin Zimmermann

O Sven Epiney

18. bis 20. Preis

3× 30-Franken-Suteria CashCard

Wer vom Baslertor Richtung Stadt schlenkert, kommt fast nicht an den feinen Sachen der Confiserie Suteria vorbei. Neben der Original Solothurner Torte und wunderbaren Champagnertruffes gibt es auch ein breites Angebot zum Lunch oder gegen den kleinen Hunger – und das gemütliche Strassenkaffee lädt zum Kaffeetrinken und Plaudern ein.

www.suteria.ch



Mitmachen

Per Postkarte: Senden Sie das Lösungswort mit dem Kennwort «Solothurn» an: CH Media AG, Deborah Jucker, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau

Per E-Mail: Senden Sie ein E-Mail mit Betreff «Solothurn», Ihrem Namen, Ihrer Adresse und dem Lösungswort an verlosung@chmedia.ch

Einsendeschluss: 30. Juni 2021, 16 Uhr

Teilnahmebedingungen: An der Verlosung teilnahmeberechtigt sind in der Schweiz wohnhafte Personen, ausgenommen Mitarbeitende der CH Media AG. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Sie erklären sich damit einverstanden, dass Ihre Daten für Marketingzwecke und zur Kundenpflege verwendet sowie mit anderen Daten angereichert werden dürfen. Ihre Daten können zu diesen Zwecken auch zwischen gewissen Gesellschaften der CH Media AG oder an Dienstleistungspartner weitergegeben und von diesen verwendet werden.

Impressum: Verlagsbeilage der «Solothurner Zeitung» und des «Grenchner Tagblatt» vom 18. Juni 2021 **Herausgeberin:** CH Regionalmedien AG **Verleger:** Peter Wanner **Geschäftsführer:** Dietrich Berg **Verkaufsleiter:** Michael Kraft, Pascal Hendricksen, Marco Dietz **Verlagsredaktion:** Helen Dietsche Kommunikation & Marketing, Tiziana Ossola, Thomas Pfann **Layout:** Sandra Eggstein **Anzeigen:** CH Regionalmedien AG, Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Tel. 058 200 53 53 insertate@aargauerzeitung.ch
Druck: CH Media Print AG, Aarau **Eine Publikation der** **ch media**