



Direkt aus

Seeland Das Gebiet zwischen dem Bieler-, dem Neuenburger und dem Murtensee ist reich an kulinarischen und kulturellen Schätzen.

Glitzernde Seen, weite Ebenen und steile Hänge des Jura: Mit seiner landschaftlichen Charakteristik hat das bernisch-fribourgsische Seeland seinen ganz eigenen Charme. Sowohl die Natur als auch die mittelalterlichen Städtchen wie Murten oder Aarberg mit ihren malerischen Gassen, laden zum Spazieren ein. Allgegenwärtig ist hier auch die Zweisprachigkeit: Das Gebiet liegt direkt an der Grenze zwischen der Deutsch- und der Westschweiz und ist daher stark geprägt von der Sprachenvielfalt der Schweiz.

Früher war das Seeland das grosse Überschwemmungsgebiet der Aare. Nach der ersten Juragewässerkorrektur konnte das Anbaugelände markant erweitert werden. Heute ist die Region zwischen dem Bieler- dem Neuenburger und dem Murtensee eines der wichtigsten Gemüseanbaugelände der Schweiz. Dank dem fruchtbaren Boden wächst hier viel frisches Gemüse. Eine Fülle an Seeländer Spezialitäten gibt es in den Coop-Verkaufsstellen der Region zu entdecken. Santé et bon Appetit!

TEXTE: YOLANDA WITTWER / FOTOS: ANDREAS VON GUNTEN



Gérard Bigler in der Produktion des Familienunternehmens.

Seeländer Schinken

«Für unseren Schinken braucht es drei Dinge: Auserlesene Schinkenstücke, eine fein abgestimmte Salz-Gewürzmischung und einen Backofen für die Herstellung», sagt Gérard Bigler, Leiter Produktion der Firma «Del Lago». Der Familienbetrieb wurde bereits im Jahr 1946 eröffnet: «Unser Grossvater baute mit seinen Söhnen in Biel eine kleine Metzgerei auf», erzählt Gérard Bigler. Seitdem ist das Geschäft stetig gewachsen. Rund 500 Mitarbeitende beschäftigt das Familienunternehmen heute, darunter befinden sich noch immer sieben Mitglieder der Gründerfamilie. Für die Seeländer Spezialität, den Krustenschinken, geben die Mitarbeitenden seit zehn Jahren täglich ihr Bestes: «Das wichtigste für uns ist die Freude am Handwerk, Sorgfalt und Zeit. Nur so gelingt eine echte Spezialität.»



«Zucchetti lieben die Wärme»: Hanspeter Johner aus Kerzers.

Vielfältiges Gemüse

Auf den weiten Feldern von Hanspeter Johner grünt, blüht und spriesst es. Seit rund zwölf Jahren pflanzt der Bio-Gemüseproduzent aus Kerzers Zucchetti. In kleinen Töpfen zieht Hanspeter Johner dafür ab April Zucchetti-Setzlinge, die ende Mai ins Freiland ausgesetzt werden können. Danach dauert es etwa sechs Wochen, bis die ersten Zucchetti normalerweise geerntet werden. «Dieses Jahr liessen sie sich aber ein bisschen mehr Zeit», erzählt Hanspeter Johner. «Der kalte Frühling machte den Wärmeliebenden Zucchetti zu schaffen.» Der Bio-Gemüseproduzent und Gärtner ist im Seeland aufgewachsen und liebt die Gegend: «Wir haben wunderschöne Seen, nährstoffreiche Böden und bei gutem Wetter haben wir sogar Sicht bis zum Jura. So macht mir die Arbeit draussen viel Freude.»

dem Seeland



Sorgt für Erfrischung: Cesare Gallina von Aare Bier.

Erfrischendes Bier

In Barga bei Aarberg braut sich etwas zusammen: Das junge Team der Brauerei Aare Bier sorgt hier seit sechs Jahren für moderne und erfrischende Bierspezialitäten. «Das Besondere an unseren Biersorten ist, dass sie weder pasteurisiert noch filtriert werden», erklärt Geschäftsführer Cesare Gallina. Einerseits hat das Bier auf Grund seiner Natürlichkeit eine relativ kurze Haltbarkeitszeit von fünf Monaten. Andererseits enthält es jedoch gerade deshalb viele Nährstoffe und ist geschmacklich sehr frisch. Aare Bier braut für jeden Geschmack die passende Erfrischung. Im Sortiment der Brauerei findet man beispielsweise das leichte, bernsteinfarbene «Amber Bier», das seine charakteristische Farbe durch die Verwendung von Caramellmalz erhält, oder das Spezialbier «Kellerfrisch». «Dieses Bier hat vor der Gärung 12 Prozent Stammwürze. Deshalb ist es sehr kräftig und süffig, mit einem geschmackvollen Hopfenaroma», erklärt Cesare Gallina.



Frische Bio-Milchprodukte aus der Molkerei von Hanspeter Zaugg.

Milch aus Diessbach

Am Käseereiplatz 1, direkt neben der Dorfkirche von Diessbach bei Büren, steht das Haus der Molkerei Zaugg AG. Um und im Gebäude beginnt ein geschäftiges Treiben, sobald die Bauern der Umgebung ihre Bio-Milch anliefern. «Wir verarbeiten ausschliesslich Milch von Kühen aus dem Buechiberg, von Magglingen und Leubringen», erklärt Hanspeter Zaugg, Inhaber der Molkerei. Schonungsvoll wird die Milch pasteurisiert und mit unverändertem Nährstoffgehalt verpackt. «Unser Ziel ist es, die Milch auf kürzestem Weg in die Verkaufsstellen zu bringen.» Aus der Bio-Milch der Region entstehen in der Molkerei Zaugg ausserdem natürliche Milchprodukte wie beispielsweise die Coop-Naturaplan-Bio-Jogurts. Diese Naturejogurts werden in einem traditionellen Verfahren hergestellt und mit pürierten und gezuckerten Früchten angereichert. «Wir verwenden dafür natürlich ausschliesslich Früchte und Beeren von Bio-Bauern aus der Region», erzählt Hanspeter Zaugg.



Ueli Johner
Grossrat und
Gemüsebauer

Sieh, das Gute liegt so nah

Region Das Seeland bietet viel Sehenswertes.

Im Seeland, werden nicht nur sechzig verschiedene Gemüsearten und andere Nahrungsmittel produziert. Die liebevolle Dreiseenlandschaft bietet auch touristisch viele Perlen wie eine Schifffahrt, einen Ausflug ins Papiliorama oder auf den Mont Vully mit seinen Sehenswürdigkeiten an. Familien, Schulklassen und Vereine können die weite Ebene zu Fuss oder per Fahrrad auf gut ausgeschilderten Wegen entdecken, sich über den Gemüseanbau informieren oder bei einem Biotop in die Vergangenheit des Seelandes eintauchen, als das Grosse Moos noch ein grosses Sumpfgebiet war. *Ueli Johner*

Warenkörbe zu gewinnen

Coop verlost 3 Warenkörbe mit regionalen Seeländer Produkten im Wert von je 150 Franken:

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Postkarte mit Coupon bis

21.08.2012 senden an:

Coop Region Bern, Kommunikation, «Seeland», Postfach, 3001 Bern. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.