

Keine Familienweihnacht, aber wenigstens ein Christbaum

Wieder Montag Seit drei Jahrzehnten verkauft Martin Schori Christbäume auf der Kleinen Schanze. Oft weiss er schon im Voraus, welchen Baum seine Kunden auswählen.

Jael Amina Kaufmann

Hat ein Christbaumverkäufer selber auch einen Baum in der Stube? Nimmt er einfach für sich, was übrig bleibt? Nein. Martin Schori trifft diese Wahl immer ganz spontan. Dazu braucht er beim alljährlichen Baumverkauf auf der Kleinen Schanze in Bern keineswegs jedes Exemplar ausgiebig zu studieren. Schon beim Auspacken der neu gelieferten Tannen weiss er am Morgen ganz genau, dass er «seinen» Baum in den Händen hält. «Dieser wird dann ganz schnell wieder eingepackt», verrät der Bauer aus Detligen lachend.

Seit drei Jahrzehnten berät Schori Kundinnen und Kunden auf der Suche nach dem perfekten Baum. Dabei ist er selbst nur durch Zufall Christbaumverkäufer der Baumplantage Fankhauser in Detligen geworden. Seine Mutter arbeitete früher beim

«Auf den Plantagen werden die Bäume gehegt und gepflegt, damit sie sich hier möglichst gut präsentieren.»

Marktstand der Familie Fankhauser auf dem Bärenplatz. Und so kam es, dass er kurz nach seiner Lehre die Anfrage erhielt, ob er Lust habe, beim Tannenbaumverkauf mitzuhelfen. Damals sei er knapp 20 Jahre alt gewesen, erzählt Schori: «Nun bin ich 50 geworden, das ergibt dann halt am Schluss 30 Jahre.»

Nach wie vor freut sich Schori jedes Jahr darauf, als temporärer Christbaumverkäufer aktiv zu werden. Im Sommer habe er mit der Aufzucht der Tannen nichts zu tun, aber im Winter sei die Arbeit neben dem eigenen Bauernbetrieb eine «gute Ergänzung». Rund zehn Tage ist Schori in der Adventszeit auf der Kleinen Schanze anzutreffen. Nur am Sonntag sucht man ihn hier vergeblich: Der Sonntag sei ein Ruhetag – da macht der Schori keine Kompromisse.

Kundschaft kommt von weit her

Nicht nur Martin Schori ist dem Betrieb der Fankhauser treu geblieben, auch der Grossteil der Kundschaft kauft hier seit Jahren ihren Weihnachtsbaum. Bei vielen Familien, die jedes Jahr wiederkehrten, habe er die Kinder aufwachsen sehen. Er freue sich, dass sie die Familientradition weiterführten: «Manche von ihnen sind weggezogen, kommen aber trotzdem noch zu uns, sogar aus Freiburg oder Zürich.» Seine Kundschaft kennt Schori mittlerweile so gut, dass er oft schon bei der Begrüssung genau weiss, für welchen Baum sie sich am Schluss entscheiden werden.



Seine Kundschaft kennt Martin Schori nach drei Jahrzehnten als Christbaumverkäufer gut. Foto: Ruben Wyttenbach

Nach wie vor ist laut Schori die Nordmantanne der Verkaufsführer – weil sie «stubenrein» sei und kaum Nadeln verliere. Ein neuer Trend seien hingegen Bäume in Töpfen. Auch auf der Kleinen Schanze stehen solche Exemplare bereit. Der Landwirt selbst empfiehlt sie jedoch nur in Ausnahmefällen. Ihm sei es wichtig, gegenüber den Kunden mit offenen Karten zu spielen: Nur knapp die Hälfte der eingetopften Bäume überlebe nach den Weihnachtstagen an der Wärme dem Umzug nach draussen.

Für einen anderen Trend kann sich Schori eher erwärmen. Stolz erzählt er, dass sich inzwischen etwa zwei Drittel seiner Kundschaft als Erstes nach der Herkunft des Baumes erkundigen. In den vergangenen zehn Jahren habe die Nachfrage nach Tannen aus der Schweiz stetig zugenommen. Doch woher kommen sie denn nun, die Tannen auf der Kleinen Schanze?

Ohne Schweden geht es nicht

Immer noch wird ein Teil der Tannen aus Schweden importiert. «Nicht weil wir das so wollen», sagt Schori, «sondern weil

es in der Schweiz auf den Plantagen einfach zu wenig Platz für die über drei Meter hohen Bäume gibt.» Über zwei Drittel der Bäume stammen jedoch tatsächlich aus der Schweiz, dabei gut die Hälfte aus der eigenen Kultur der Familie Fankhauser in Detligen, wo die Tannen bis zum Abschneiden kultiviert werden. Dass die einheimischen Bäume noch im Wald geholt würden, sei ein Klischee, sagt Schori: «Auf den Plantagen werden die Bäume gehegt und gepflegt, damit sie sich hier möglichst gut präsentieren.»

Ein geschmückter Baum hilft

Schön anzusehen sind die Tannen auf der Kleinen Schanze allemal. Besteht aber nicht die Gefahr, dass dieses Jahr viele Menschen gar keinen Christbaum wollen, da grosse Feste im grossen Familienverband nicht möglich sein werden? Im Betrieb habe man diskutiert, ob man weniger Bäume schlagen solle, sagt Schori. Doch am Schluss sei klar gewesen: «Wir ziehen es durch wie jedes Jahr.»

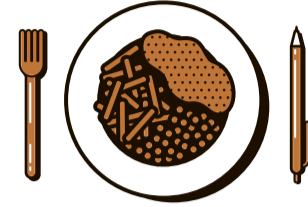
Gerade in dieser schwierigen Zeit findet es Martin Schori wich-

tig, «nicht auf einen schön geschmückten Tannenbaum in der Stube zu verzichten». Das sage er nicht, weil er die Verkaufszahlen ankurbeln wolle. Viele Menschen müssten wegen Corona heuer nicht von Termin zu Termin jagen, sagt der Baumverkäufer. Weihnachten sei deshalb für viele Familien auch eine «Chance, die gemeinsame Zeit im engen Kreis wieder schätzen zu lernen». Dabei könne das Ritual, an Weihnachten um den Christbaum zu sitzen, helfen.

Auch der Tannenbaumverkäufer selbst feiert immer noch gerne Weihnachten. Den Baum für dieses Jahr hat Schori bereits ausgewählt. Aufgestellt werde die Tanne aber erst am 4. Advent. Das Schmücken überlässt er dann seiner Frau und den inzwischen erwachsenen Kindern. In der Altjahrswoche verlässt der Christbaum bei Schoris die warme Stube dann wieder. Die Tanne wird dann aber noch nicht entsorgt, sondern im Garten aufgestellt – auch das hat Tradition. Dort erfreut sich Schori noch bis im Frühling daran, bevor der Baum vor dem ersten Rasenmähen endgültig verschwinden muss.

Aufgetischt

Wenn man das Gourmet-Menü selber fertigkocht



Hotel Bellevue, Bern Vier Tage bevor der Bundesrat den Restaurant-Shutdown beschlossen hat, lanciert das Fünfsterhotel Bellevue ein neues Angebot: Es verkauft vorgekochte Gerichte, die daheim aufgewärmt und genossen werden können.

Wir betätigen die Drehtür und betreten die nobelste Hotellobby der Stadt Bern. Der freundliche Receptionist reicht uns unser Znacht, das wir vier Stunden zuvor auf www.bellevue-palace.ch bestellt hatten. Wir seien die dritten Kunden, die seit Lancierung diese Woche vom Angebot Gebrauch gemacht hätten, sagt er uns.

Das Znacht ist unspektakulär in zwei Taschen verpackt. Dazu erhalten wir einen Stapel Papier. Auf den zehn A4-Seiten ist feinsäuberlich vermerkt, wie die Gerichte aufgewärmt und serviert werden sollten und welche Musik dazu passt. Das ist Gastronomie in Zeiten von Covid-19.

Aufwärmen? Das klingt einfach. Doch Gourmet-Kost aus dem Bellevue aufzuwärmen, geht weit über das Erhitzen einer Fertigpizza hinaus. Wir heizen den Backofen auf 160 Grad Celsius vor und richten auf dem Herd zwei Wasserbäder ein, die wir fast zum Siedepunkt bringen. Für die beiden Hauptspeisen, den Yakitorilachs (28 Fr.) und das Aaretaler Duroc-Schweinskotelett (33 Fr.), müssen wir immerhin zehn Zutaten unterschiedlich lange aufwärmen: Im Backofen sind es das Kotelett für zwölf Minuten, der Lachs und das Grillgemüse zehn Minuten, Pak-Choi und Zitrone sechs und der Zwiebelring zwei Minuten; gleichzeitig befinden sich das Süsskartoffelpüree (6 Fr.), zwei Saucen sowie der Reis im Wasserbad.

Es wird kurz hektisch in der Küche, aber es funktioniert und mundet daheim am Tisch wie im Fünfsterhotel: Der Lachs ist von einem ansehnlichen japanischen Algenblatt umgeben und liegt in einer aussergewöhnlich runden Orangensauce, dazu wird wunderbar blanchierter Pak-Choi serviert; das Schweinskotelett ist auf den Punkt gegart und schön saftig.

Nachrichten

Zwei Rücktritte im Berner Stadtrat

Politik Knapp drei Wochen nach ihrer Wiederwahl haben Devrim Abbasoglu-Akturan und Sophie Achermann vom Grünen Bündnis ihren Rücktritt erklärt. Auf dem ersten und zweiten Ersatzplatz beim Grünen Bündnis landeten am 29. November Jelena Filipovic und Franziska Geiser. (sda)

Deutlich entspannter erfolgt die Zubereitung von Vorspeise und Dessert in der heimischen Küche – und am Tisch bleibt der Genuss hoch. Als Vorspeise ist die Krustentiersuppe (20 Fr.) besonders hervorzuheben: mit ihrem schön salzigen Gout und dem raffinierten Fencheltatar in ihrer Mitte.

Die Portionen sind grosszügig. Doch das wussten wir (zum Glück) noch nicht, als wir vor

Gourmet-Kost aus dem Bellevue aufzuwärmen, geht weit über das Erhitzen einer Fertigpizza hinaus.

mehreren Stunden zwei Desserts bestellt hatten. Die Patisserie Paris-Berne (14 Fr.) ist eine sanfte Abwandlung des berühmten französischen Desserts Paris-Brest: Die Haselnusscreme ist hier luftiger als im Original. Auch beim zweiten Dessert, dem Zitronenkuchen (14 Fr.), demonstriert die Patisserie des Hotels Bellevue ihr Können.

Am Ende sind wir pekuniär ähnlich viel ärmer, als wenn wir im Bellevue vor Ort gegessen hätten. Womöglich hätte es dort sogar noch ein Amuse-Bouche gegeben. Gleichzeitig sind wir um einen Stay-home-Gourmetabend reicher.

Philipp Schori

Die Rechnung, bitte

Karte: Auf der digitalen Karte (shop.bellevue-palace.ch) gibt es 24 Positionen aus aller Welt: vom Papaya-Salat bis zum Aaretaler Duroc-Schweinskotelett.

Preis: Die Home-Delivery-Menüs sind kaum billiger als jene vor Ort. Entenleber-Terrine für 34 Fr., Caramelle (Pasta) mit Topinambur und Salbei für 18 Fr. und Zitronenkuchen mit Meringue für 14 Fr.

Kundschaft: Das Angebot wurde letzte Woche lanciert und muss seine zahlungskräftige Kundschaft erst noch finden.

Lieferzeiten: Mittags zwischen 11 und 14 Uhr und abends zwischen 17 und 21 Uhr (Bestellung jeweils mindestens zwei Stunden im Voraus).

Adresse: shop.bellevue-palace.ch abholen im Bellevue Palace Bern, Kochergasse 3–5, 3011 Bern; Tel.: 031 320 45 45; Mail: info@bellevue-palace.ch.

ANZEIGE

ADVENTS-GLÜCKSRAD MIT SHOPPY
JETZT REGISTRIEREN UND MITSPIELEN
WWW.SHOPPYGLUECKSRAD.CH