

DIE FRUCHTSAFTBAR AN DER SCHAUPLATZGASSE IN BERN HAT NEU ERÖFFNET

# Genauso frisch und kultig wie zuvor – und noch vielfältiger

Seit 25 Jahren ist die Fruchtsaftbar der Magnet für alle HauptstädterInnen, die zwischen durch das wirklich Frische und Gesunde lieben. Doch jetzt, nach kleiner Reorganisation und kurzer Umbauphase, wird das Sortiment noch grösser, bunter und verführerischer.

Es begann 1995 im Warenhaus Loeb, als Beat Schneider (64) als Mieter seine Fruchtsaftbar eröffnete. Die Geschäftsidee erzielte ein sehr gutes Echo. Seit 2007 steht sie an eigener Adresse unter den Lauben der Schauplatzgasse, wo der Unternehmer mit mehr Raum ein grösseres Angebot und mehrere Sitzplätze anbieten konnte. So gewann dieser Treffpunkt der Liebhaber frisch zubereiteter Fruchtsäfte und Snacks einen Kultstatus. Nun steht ein Generationenwechsel an. Eine meist sensible Angelegenheit.

## Neustart als Win-win auf bewährter Basis

Im Gemüse- und Früchte-Grossisten Bieri, einem Geschäftspartner seit Jahrzehnten, fand Schneider eine geniale Nachfolge. Man dürfe von einem «very friendly Take-over» sprechen, sagen sowohl er als auch Bieri-Inhaber Roger Holzer (58). «Genial in mehrfacher Hinsicht», ergänzt Michelle Graber (31), Bieri-Geschäftsleitungsmitglied, «denn Beat Schneider leitet die Fruchtsaftbar weiter, das Know-how und das Vertrauen der Stammkunden ist so gesichert. Auch an der Frische des Sortiments ändert nichts, schon bisher waren wir die Lieferantin der Mehrheit der Produkte.»

## Mehr Angebote und mehr Komfort

Die Übergabe war der geeignete Zeitpunkt, die Fruchtsaftbar wei-



Jetzt noch reichhaltiger und gemütlicher – die «neue, alte» Fruchtsaftbar an der Schauplatzgasse 31. Fotos: Alexandra Schürch

ter zu optimieren. Seit Samstag kann das Publikum, nach Schätzung von Beat Schneider sind mindestens neun von zehn langjährige Stammkunden, aus einem stark erweiterten Getränke- und insbesondere Speise-Sortiment wählen. Hinzu kommt im Innern ein im Landhausstil rustikal eingerichtetes Bistro mit komfortablen Sesseln zum gemütlichen Verweilen bei Snacks, Säften, Kaffee, Tee, einem Glas Wein oder einheimischem Bier – ob vormittags, zum Zmittag oder am Nachmittag. Doch schauen wir uns das erweiterte Sortiment an.

Wie schon bisher, lassen einem die mit Liebe zubereiteten Sandwiches, eine (vergrösserte!) Salat-auswahl, Früchteschalen, Birchermüesli in zwei Varianten, Trockenfrüchte und die Suppen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die legendäre selbstgemachte Kürbissuppe bleibt Ganzjahres-Standard, hinzu kommen zwei wechselnde Tagessuppen, eine immer laktosefrei.

## AUF EINEN BLICK

**Bieri Gemüse und Früchte Engros** besteht seit 1917 und bedient Geschäfts- und Privatkunden im Grossraum Bern mit frischem Gemüse und frischen Früchten. Die Firma überzeugt mit einem breiten Produktangebot, bearbeitet die Ware in Neuenegg und liefert sie für ihre Kundschaft vorverarbeitet aus. Bieri Gemüse und Früchte Engros ist ISO-2200 zertifiziert und beschäftigt rund 50 Mitarbeitende in der Schweiz und – in einem privaten Hilfsprojekt – 12 in Rumänien, die sich der sanften Lufttrocknung von Steinpilzen, Morcheln und Hagebutten widmen. Tel. 031 741 01 38 | [bierigemuese.ch](http://bierigemuese.ch) | [info@bierigemuese.ch](mailto:info@bierigemuese.ch)

Obwohl das Angebot wohl zu 99 Prozent vegetarisch ist, kommen auch Liebhaber von Fleisch und Käse nicht zu kurz. Etwa bei den Sandwiches oder einigen Salaten – Siedfleischsalat, Cervelat-Chäs-Salat oder Nüssler mit Ei und Speck. Natürlich mit verschiedenen Haus-Salatsaucen. Zu den Snacks serviert die Fruchtsaftbar frisch gebackenes, knuspriges Emmentalerbrot. Ergänzt wird die Auswahl neu mit Chäsplättli, Gemüsechips sowie Riggsberger Joghurt, «das mit dem Gantrisch-Label», hebt Michelle Graber hervor.

## Grundsatz: Superfrische & Nachhaltigkeit

Die Getränkekarte dominieren über ein Dutzend frisch gepresste Fruchtsäfte. Dabei sind auch ganz spezielle Rezepturen. Beliebte Hits wie etwa der «Hawaii-Flip» (Banane, Kiwi, Orange, Ananas), das «Gurte-Füür» (Rüebli, Orange, Ananas, Ingwer), der «Aareboge» (Grapefruit, Ananas, Orange) und der «Chrättli-Flip» (Apfel, Birne, Banane, Orange). Und wers lieber «hopfig» hat, wählt ein Bärner Müntschli oder neu das Simmentaler Bier. Ob Getränke oder Nahrungsmittel, alles kommt ausnahmslos aus nachhaltiger Produktion. Nichts ist konserviert. Die Säfte werden mehrmals täglich frisch gepresst, und die Salate sind nicht künstlich länger haltbar gemacht, nicht begast. Müssen sie auch nicht – was die Kundschaft geniesst, wurde in der Nacht zuvor, zwischen 22 und 5 Uhr in der Früh produziert. Mehr Frischegarantie gibt es nicht.

Lahor Jakrlin

## VITAMINE QUASI DIREKT AB HOF

In Neuenegg (siehe nebenstehendes Bild) im Strassacher 317 und in Bern (im Loeb Lebensmittel) betreibt Bieri Gemüse und Früchte Engros seit zwei Jahren die Farmers Market – frisches Gemüse, Saucen und Öle, quasi direkt ab Hof. So können auch Privatkunden von den hochwertigen Produkten, einer grossen Auswahl und einem auserlesenen Delikatessen-Angebot profitieren. Dies natürlich auch in der Fruchtsaftbar in Bern.

