

# Der Brunch kommt in der Box

**Neues Angebot im Oberaargau** Ein junges Trio will die Region mit Brunchboxen beliefern und arbeitet dabei mit lokalen Produzenten zusammen.

Melissa Burkhard

«Brunch» – ein Anglizismus, der den Weg in unseren Wortschatz gefunden hat und für die Verbindung von Frühstück und Mittagessen steht. Diese ausgiebige Mahlzeit erfreut sich grosser Beliebtheit – nicht nur an Feiertagen. Eigentlich gehört dazu entweder ein gross angelegter Einkauf oder der Gang ins Restaurant. Ein neues Angebot soll der Bevölkerung im Oberaargau beides ersparen.

In sogenannten Brunchboxen will Stefanie Burri, Spitzname Anie, den Zmorge auf Bestellung direkt nach Hause liefern. Die 24-Jährige aus Altbüron hat ein Flair fürs Backen und Kochen. «In meiner Familie haben fast alle eine Kochlehre gemacht», sagt sie. Als Achtjährige habe sie schon ganze Menüs gekocht. Ihr Freund stamme ausserdem auf einer Bäckereifamilie. Jetzt gehört auch das Backen zu ihrer Leidenschaft.

Auf einem eigenen Blog präsentiert die junge Mutter ihre Muffin-Kreationen, diverse Brotsorten, gebrannte Mandeln oder Apfelringe. «Beim Backen gibt es für mich keine Grenzen», sagt Burri. Seit einiger Zeit backt sie auch auf Auftrag. Trotzdem war es bisher vor allem ein Hobby. Das soll sich nun ändern. Mit ihrem Shop Brunch Time by Anie erfülle sie sich einen Traum, sagt Stefanie Burri.

## Zurückverfolgbare Ware

Unterstützt wird sie dabei von Dave Brisbane und Laila Arni. Die beiden haben vor acht Monaten selbst ein Unternehmen aufgebaut und verkaufen reiss- und wasserfestes Papier. Nun wollen sie andere junge Firmengründerinnen und -gründer fördern, sagt er.

Kennen gelernt haben sich die drei über die sozialen Medien, wo Brisbane auf die Backwerke von Stefanie Burri aufmerksam wurde. So ist die Idee von einem eigenen Brunch-Lieferdienst geboren. Finanziert werde der Anfang mit einem kleinen Startkapital, in Zukunft sollen aber die Boxen das Geschäft tragen.

Konkret können Kundinnen und Kunden im Shop derzeit



Gipfeli, Müesli und Kaffee. All das wollen Dave Brisbane, Leila Arni und Stefanie Burri künftig nach Hause liefern. Foto: Brigitte Mathys

## Auf einem eigenen Blog präsentiert die junge Mutter ihre Muffin-Kreationen, diverse Brotsorten, gebrannte Mandeln oder Apfelringe.

zwischen einer Gemüse- und einer Standardbox mit Fleisch und Käse wählen. 69 Franken kostet Letztere für zwei Personen. Bestellt werden kann bis Freitagmittag. An den Wochenenden werden die Boxen dann ausgeliefert.

Momentan werden diese Fahrten noch von Stefanie Burri und ihrem Partner übernommen. Gerade sei man aber auf der Suche nach weiteren Mitarbeitenden, sagt Dave Brisbane. Die Produkte in den Boxen stammen einerseits aus der Hand von Stefanie Burri, aber auch regionale Unternehmen sind involviert.

Für den Shop arbeiten die drei mit Oberaargauer Lieferanten zusammen: mit dem Dorfbeck Nyfeler und der Dorfchäsi Hofer Aarwangen. Auch die Kloster-Metzgerei Haas mit Sitz in St. Urban und Madiswil ist dabei. Mit diesen regionalen Lieferanten wolle man sich auch von der Konkurrenz – die es durchaus gibt – abgrenzen, sagt Brisbane.

Frische Ware, die zurückverfolgt werden kann, das komme gut an, ist er sich sicher. Ihren Kundestamm wollen die drei, die eigentlich in den Kantonen Luzern und Solothurn zu Hause sind, deshalb auch im Oberaargau aufbauen.

## Nicht von heute auf morgen

Sowohl bei der Dorfchäsi wie auch beim Nyfeler Beck ist das Trio auf offene Ohren gestossen: «Wenn jemand eine gute Idee hat und so voller Energie ist, unterstützen wir das gern», sagt Denise Nyfeler von der Dorfbeck Nyfeler AG. Ähnlich tönt es auch bei der Dorfchäsi. Geschäftsinhaberin Ursula Hofer: «Jungen Unternehmen aus der Region gibt man gern eine Chance.»

Ob die Brunchboxen ihre Abnehmer finden, werde sich mit der Zeit zeigen. Das weiss man bei der Dorfchäsi aus eigener Erfahrung: Mit anderen regionalen Produzenten stellen sie ein «Genusspäckli» zusammen, das man

online bestellen und dann an verschiedenen Abholorten beziehen kann. So ein Angebot schlage nicht von heute auf morgen ein wie eine Bombe, sagt Hofer. Sie und Denise Nyfeler attestieren den Brunchboxen dennoch eine reale Chance.

## Lieber rausgehen?

Dennoch bleibt die Frage: Gerade jetzt, während sich die Pandemie langsam, aber sicher abschwächt, wollen die Leute da nicht lieber raus aus den eigenen vier Wänden? Auch zum Brunch? «Schwierige Frage», sagt Dave Brisbane. Es werde natürlich seine Zeit brauchen, bis absehbar sei, wie gut das Angebot ankomme, sagt er. Die Rückmeldungen bis jetzt seien aber super. «Wir haben ein gutes Gefühl.»

Geht es nach den dreien, soll es beim Brunch-Lieferdienst auch nicht bleiben – ein eigener Laden, ein Kochbuch ein ausgedehnter Shop. Zukunftspläne gibt es viele.

## Nachrichten

### 37 Neuinfektionen, ein Todesfall

**Corona-Statistik** Der Kanton Bern meldete gestern Dienstag auf auf seiner Website 37 Neuinfektionen mit dem Coronavirus. Ausgewertet wurden 906 Tests. Damit erhöht sich die Zahl der laborbestätigten Fälle auf 65'304. Eine weitere Person ist seit Montag an oder mit Covid-19 verstorben. Die Zahl der Todesfälle seit Beginn der Pandemie liegt bei 1084. (red)

### Petition für Stärkung der Tagesschulen

**Kanton Bern** Der Grosse Rat soll bei der anstehenden Änderung des Volksschulgesetzes für gute Qualität und faire Anstellungsbedingungen bei den Tagesschulen sorgen. Das fordern die 5216 Personen, welche die Petition «Avanti Tagesschulen» unterzeichnet haben. Sie wurde am Dienstag dem Kantonsparlament übergeben, wie der Verein Berner Tagesschulen (vbt) und die Gewerkschaft VPOD mitteilten. Der Grosse Rat berät voraussichtlich am Mittwoch oder Donnerstag eine Revision des Volksschulgesetzes. (sda)

### Tour de Suisse erreicht heute den Kanton Bern

**Verkehrsbehinderungen** Am Mittwoch radelt das Fahrerfeld der Tour de Suisse durch verschiedene Berner Regionen. Die Polizei erwartet Verkehrsbehinderungen, Strassensperren und Wartezeiten. Die Fahrer werden ca. um 14.30 Uhr im Kanton Bern erwartet. Im Rahmen der 4. Etappe führt die Route anschliessend durchs Emmental über das Simmental bis nach Saanen. Die Tour durchquert diese Ortschaften: Kröschenbrunnen, Langnau, Zäziwil, Konolfingen, Münsingen, Wichtrach, Kirchdorf, Uttigen, Seftigen, Wattenwil, Reutigen, Zweisimmen, Saanen. (red)

### Bern kommuniziert neu auch über Threema

**Stadt Bern** Die Stadt Bern verbreitet ihre Medienmitteilungen neu auch über den Nachrichtendienst Threema. Das Angebot richtet sich an ein Publikum, das grossen Wert auf den Datenschutz legt und daher die gängigen Social-Media-Plattformen meidet. Der Öffentlichkeit stehen weiter auch die Social-Media-Kanäle Twitter und Instagram zur Verfügung. (sda)

# Der Gastro-Pfarrer ist unterwegs

**Seelsorge für Berner Beizer** Velo-Pfarrer, YB-Fan und jetzt auch noch Gastro-Seelsorger – Tobias Rentsch ist immer für eine Überraschung gut. «Wir als Gastro-Seelsorger sind die Seelsorger der Seelsorger», sagt er.

Jeden Freitag schlüpft Pfarrer Tobias Rentsch in die Rolle des Barkeepers und ist mit seiner «Unfassbar» – einem umgebauten Dreirad mit Bar und Zapfhähnen – im Nydegghof anzutreffen und schenkt Getränke aus. Zusammen mit seinen Mitarbeitenden hat der Pfarrer für Passantinnen und Passanten ein offenes Ohr. «Es ist wichtig, dass wir einander zuhören und miteinander sprechen», sagt er. Gerade während der Pandemie sei der Dialog auf Augenhöhe noch wichtiger geworden, weiss er.

Der umtriebige Berner Pfarrer hat mit dem Basler Gastro-Pfarrer und Autor Bernhard Jun-

gen viele Gespräche mit Basler Gastronomen geführt, die Bernhard Jungen im Buch «Unfassbar» zusammengefasst und publiziert hat. «Wir wollten den Gastronomen eine Stimme geben in einer Zeit, in der sie lange nicht dürfen, was sie am liebsten tun», sagt der 39-jährige Berner. Diese Gespräche seien in vielerlei Hinsicht ein Augenöffner gewesen. «Wir haben die Gastronomie noch einmal von einer sehr kreativen und starken Seite kennen gelernt.»

Dieses Unterfangen wiederum hat Tobias Rentsch dazu inspiriert, in Bern das Gleiche zu tun. So ist er seit drei Wochen in



Offenes Ohr für Beizer. Der Inhaber vom 3 Eidgenossen ist einer der 15 Wirte, mit denen Tobias Rentsch gesprochen hat. Foto: Christian Pfander

der Berner Altstadt unterwegs. «Momentan stehe ich ganz am Anfang und lerne so viele neue Menschen kennen. Das gefällt mir», sagt er.

Sein Vorgehen ist einfach: Er setzt sich auf die Terrasse oder ins Lokal und stellt sich, wenn der Beizer gerade keine Gäste bedient, als Gastro-Pfarrer von Bern vor. Tabuthemen gibt es bei ihm nicht. Bisher habe er 15 Gastronomen besucht und merke, dass es ihnen guttue, ganz unverbindlich mit einem ausgebildeten Theologen zu reden.

Die Probleme in Bern seien sehr ähnlich gelagert wie in Basel. Viele Wirte hätten extrem

viel zu tun, aber anderen gehe es sehr schlecht. Hauptsächlich habe vielen Wirten der soziale Aspekt des Wirtens gefehlt. Und Rentsch sagt: «Wir als Gastro-Seelsorger sind die Seelsorger der Seelsorger.»

Ob es dereinst auch aus der Berner Gastroszene ein Buch geben wird, stehe noch in den Sternen. Wichtiger ist ihm derzeit, dass er ein offenes Ohr für die Geschichten hat.

## Claudia Salzmann

Bis Ende Oktober ist Tobias Rentsch bei schönem Wetter mit der «Unfassbar» im Nydegghof.