



**BLICK
PUNKT**

Fondue zum Zmittag

Die «Chäschütte» an der Rathausgasse 82 in Berns Altstadt ist Tradition pur: 120 Jahre lang wurde sie von der Familie Heugel geführt. In diesem Sommer hat Dieter Heugel, Geschäftsführer in vierter Generation, den Familienbetrieb nach fast 50 Jahren eigener Mitarbeit in neue Hände gegeben. Angst, dass nun die Moderne Einzug hält und neue Konzepte alte Gewohnheiten rigoros ersetzen, braucht Altstadt-Original Dieter Heugel keine zu haben: Die Gebrüder Bärffuss führen den Laden traditionsbewusst weiter – fast so, als sei die Geschäftleitung in der Familie geblieben. Grund genug, mir für die Dauer eines Tages – und der dauert im Käsebusiness definitiv länger als im Büro – die Schürze umzubinden und die beiden jungen Geschäftsführer tatkräftig zu unterstützen. Ein Bericht von der Käsefront.

«Es war damals, im Jahre 1894, ein kalter, unfreundlicher Herbst, der mehr Anforderungen an die Menschen stellte, als man es sonst gewohnt war.» Mit diesen Worten dokumentierte eine lokale Zeitung vor siebzig Jahren jene Zeit, als Dieter Heugels Urgrossmutter, Frau Rosa Heugel-Walthert, die «Fuhre bestellte und auflud», um von Oberdiessbach nach Bern zu ziehen und dort die «Chäschütte» zu eröffnen. Wenn Tradition verpflichtet, dann wiegen diese 120 Jahre ungefähr soviel, wie ein ganzer

Greyerzerlaib und das ist viel, vor allem dann, wenn man ihn selbst in den Keller heruntertragen muss. Doch dazu später mehr. Als ich den Laden frühmorgens betrete, muss ich mich erst einmal hinten anstellen: Dominic Bärffuss ist gerade dabei, eine Kundin zu bedienen. Dahinter stehen noch weitere Menschen, welche die Käsetheke musternd auf Beratung und Bedienung warten. Die beiden Brüder, beide um die dreissig Jahre alt, haben im Sommer ihre guten und sicheren Jobs aufgegeben und eine

berufliche Spitzkehr vollzogen (Lesen Sie dazu das Editorial «Mut zum Käse» auf Seite 3): Seither befassen sie sich fast rund um die Uhr mit dem Thema Käse. Wenn ich den Verkaufsgesprächen lausche, dann merke ich rasch, dass meine Arbeit heute wohl eher im hinteren und unteren Bereich des Ladens stattfinden wird. Auf jeden Fall weit weg von der durchaus fachkundigen und neugierigen Kundschaft, die den beiden Neulingen hinter der Theke in bester Expertenmanier zu den The-

men Lagerung, Reifegrad und Anwendungsideen Löcher in den Bauch fragt, als seien diese zwei Laibe mittelreifen Emmentalers. Das sind sie natürlich nicht, auch wenn ihr Heimatort Eggwil im Emmental liegt – ich vermute, dass ihre Hingabe zum Käse genetisch vorprogrammiert war. Ich nutze die Zeit und lasse meinen Blick schweifen: Holz, Stuckaturen und jede Menge Schnickschnack aus 120 Jahren Käseverkauf, verteilt auf unzähligen liebevoll eingerichteten Ecken und Nischen. Das Interieur könnte etwas zynisch als gepflegtes und charmantes Durcheinander bezeichnet werden, vor allem, wenn man die «Chäshütte» mit jenen Läden vergleicht, die heute als modern gelten. Eine junge Kundin betritt den Laden und bemerkt den neuen Boden, den die Brüder als einzige grössere Änderung haben verlegen lassen. Dominic Bärzfuss, als gelernter Sanitär-Monteur handwerklich begabt, erledigt die meisten Anpassungen und Reparaturen am Inventar eigenhändig. Umgebaut wird, wenn überhaupt, nur am Sonntag; denn eine mehrtägige Schliessung des La-

dens kommt nicht in Frage, schliesslich gibt es Menschen, die jeden Tag frischen Käse kaufen wollen. Umbauten sind bis auf punktuelle Anpassungen der drei kleinen Nebenräume aber ohnehin nicht geplant: «Wir wollen jener Leuten Qualität in einer persönlichen und familiären Atmosphäre bieten.» Dominic Bärzfuss schaut trotz intensiver Arbeitswochen oft auch am Sonntag im Laden vorbei: «Ich trinke einen Kaffee, leere das Kondenswasser der Vitrinen und schaue zum Rechten.»

Der Schatzkeller

Die beiden Brüder werden oft gefragt, welche Ausbildung sie denn gemacht hätten, um nun diesen Laden zu führen. «Wir antworten oft mit der Gegenfrage, was denn die beste Ausbildung sei für so eine Tätigkeit», erklärt Patrick Bärzfuss, der bis im Sommer als Teamleiter im Marketing und Verkauf in der Chemiebranche tätig war und sich dank seiner betriebswirtschaftlichen Kenntnisse heute um die Administration und Buchhaltung der «Chäshütte» kümmert.



«Die meisten Leute geraten ins Grübeln. Ich finde unsere Kombination aus Handwerk und Betriebswirtschaft optimal.» Komplette Quereinsteiger sind sie ohnehin nicht, besonders was den Direktverkauf von Lebensmitteln angeht: Vor sieben Jahren gründete Patrick Bärzfuss gemeinsam mit einem Freund eine kleine Firma, die Oliven und Mittelmeer-spezialitäten importiert und diese auf den Wochenmärkten in Bern und ►

Lindert Prellungen,
Verstauchungen und
Zerrungen:
Original **DR. ANDRES**
Wallwurz Salbe



Zu den Personen:

Patrick und Dominic Bärffuss wurden 1984 beziehungsweise 1985 in Bern geboren. Aufgewachsen sind beide im freiburgischen Bösingen. Patrick Bärffuss machte eine kaufmännische Lehre und Weiterbildungen im Bereich Marketing und Verkauf. Vor seinem Einstieg ins Käsebusiness in diesem Sommer war er in einer Kaderfunktion in der Chemiebranche tätig.

Dominic Bärffuss ist ausgebildeter Sanitär-Monteur und arbeitete bis vor kurzem als bauleitender Monteur im Bereich Lüftung und Klima. Patrick und Dominic Bärffuss wohnen heute beide wieder in Bern.

Thun verkauft. Dominic Bärffuss fährt seit sechs Jahren jeweils an Samstagen an den «Märit». Heute ergänzen die frischen Oliven auch das Käsesortiment. Im seitlichen Schaufenster steht eine kleine Vitrine, die zur Selbstbedienung einlädt. Neben der zahlreichen Käsevielfalt findet sich auf der eigentlich relativ kleinen Verkaufsfläche ein umfassendes Sortiment an Milchprodukten und anderen Spezialitäten zu fairen Preisen. Überall liegt der Fokus auf der Qualität. Ein grosser Renner sind zum Beispiel die frisch gemachten Halbliterjoghurts von einer Käserei aus der Region. Die geräumige Gewölbekelleranlage im typischen Berner Altstadt-Stil ist ein weiterer Trumpf der «Chäshütte». Dort unten lagern wahre Schätze. Jeden Dienstag-Vormittag steigt einer der Brüder hinab, um die Laibe zu wenden und mit Salzwasser einzureiben und zu pflegen. Probleme mit dem Gewicht der massiven Käse sind keine bekannt. Auf Anfrage und bei genügend Zeit führen die Brüder auch Kundschaft in den Keller und zeigen, wo der Käse reift, bevor er in der Vitrine zur Auslage kommt: «Die Leute fahren voll auf den Keller ab», betont Patrick Bärffuss nicht ohne Stolz.

«Guten Morgen, Herr Bärffuss»

Der grosse Verkaufschlager ist seit jeher aber die hauseigene Fonduemischung, deren Rezeptur natürlich nicht verraten wird. Meine vormittägliche Aufgabe besteht entsprechend darin, die bereitgestellten Käsesorten zu entrinden und in kleine Würfel zu

schneiden, damit die Mischung in die Fonduemaschine passt. Die Schwierigkeit besteht darin, die Rinde komplett zu entfernen, weil diese sich im Caquelon nicht auflösen würde, ohne dass dabei zu viel Käse verloren geht. Die Reste werden zu meinem Glück abgeholt und von einer Drittfirma zur Energieproduktion weiterverarbeitet. Aus dem hinteren Bereich höre ich, wie die Ladentüre geöffnet wird: «Guten Morgen, Herr Bärffuss» – Die Kunden haben sich bereits an die neuen Gesichter hinter der Theke gewöhnt. «Nicht jedes Mal fällt mir der Name der grüssenden Person auf Anhieb ein, dann muss ich halt nochmals nachfragen», gesteht Dominic Bärffuss. Der Austausch mit der Kundschaft ist ein wichtiger Bestandteil der Philosophie und bietet eine grosse Differenzierungsmöglichkeit zur Anonymität der Grossverteiler. Ein weiterer Unterschied besteht darin, dass in den meisten modernen, am Konzeptionsreisbrett entworfenen Verkaufsläden der passende Käseduft wohl künstlich über das Lüftungssystem eingeführt wird. In der «Chäshütte» stammt der anregende Geruch vom Zmittags-Fondue der Besitzer aus dem Nebenraum. «Wir essen natürlich nicht jeden Tag Fondue», beschwichtigen die Brüder unisono. Sehr zu meiner Freude ist heute aber ein solcher Tag.

Samstags brennt die Hütte

Nach der leckeren Mittagspause gibt es verschiedene Einkäufe zu erledigen. Wir tun dies mit dem Firmenauto, einem nostalgischen, gelb gespritzten Citroen Acadiane mit einer schier unglaublichen Anziehungskraft, was Blicke und erfreute Zurufe von Passanten angeht. Unsere wichtigste Station ist die Einkaufsgenossenschaft des Milchspezialitätenhandels Bern, ein Verteiler von Käse- und Milchspezialitäten aus der ganzen Schweiz. «Die EG legt den Fokus auf Qualität und regionale Herkunft der Produkte. Damit ist sie ein hervorragender Partner für uns», betont Dominic Bärffuss, nachdem er sich vor dem Geschäft zehn Minuten mit einem älteren Herrn über Käse unterhalten hat. Begegnungen wie diese, ausgelöst durch die Blickfangkraft des alten Fahrzeuges, gehören zum Alltag der Brüder dazu. Der Herr verabschiedet sich mit dem Versprechen, dereinst in der «Chä-

hütte» vorbeizuschauen, um sich mit Spezialitäten einzudecken. Nach gut vier Monaten Geschäftstätigkeit sind die Brüder heute auf dem gleichen Level, was ihr Know-How betrifft und wären somit beide in der Lage, alle Tätigkeiten im und um den Laden alleine auszuführen. Patrick Bärffuss absolviert zurzeit eine Ausbildung zum Käse-Sommelier: «Wir lernen aber das meiste von Dieter Heugel und seiner jahrelangen Mitarbeiterin Elisabeth Zbinden.» Die beiden haben die Brüder in beinahe elterlicher Manier in die Geheimnisse des Käsehandels eingeführt. Elisabeth Zbinden kommt sogar hin und wieder am Mittag vorbei, um etwas Währschafes zu kochen. Dieter Heugel, als Mitglied einer Erbgemeinschaft selbst Eigentümer des Gebäudes an der Rathausgasse, hat ein ehrliches Interesse daran, dass sein Geschäft in einem ähnlichen Stil weitergeführt wird. Die «alten Hasen» unterstützen Patrick und Dominic Bärffuss noch heute an jedem Samstag; denn dann ist im Käseladen die Hölle los: «An Samstagen im Herbst und Winter stehen zwei Verkäufer permanent an der Verkaufsfront im Einsatz und mindestens eine weitere Person muss gleichzeitig Käse für die Fonduemischung zuschneiden. Meine letzte Aufgabe des Tages besteht darin, mit einem Leiterwagen Milch, Rahm und Joghurt an verschiedene Adressen in der Altstadt zu liefern. Begleitet werde ich von Otto, dem Bruder von Elisabeth Zbinden, der, selbst pensioniert, schon seit einigen Jahren regelmässig bei den Auslieferungen mithilft und längst zum Inventar gehört. Als ich später den Laden verlasse, schmerzen meine Glieder und auch mein Geist ist erschöpft. Neben all den neuen Eindrücken und meinem neu gewonnenen Wissen über die Herstellung von Fondue hat mich eines am meisten beeindruckt: die familiäre Atmosphäre. Diese ist in der «Chäshütte» keine konzipierte Strategie, sondern ein gelebter Grundsatz. Gehen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst. Mit etwas Glück erhalten Sie neben einer kleinen Käsedegustation sogar eine kurze Führung durch den Schatzkeller. Es lohnt sich so oder so.

Mischa Felber

Weitere Informationen finden Sie unter www.chaeshuette-bern.ch

BON

**10 Prozent
auf die hauseigene
Fonduemischung.**

Nicht kumulierbar.
Gültig bis zum 31.12. 2014

