



Thomas Stüdl
Gruppenleiter Frischprodukte
Coop-Verkaufsregion Bern

Interview: Thomas Stüdl

Coopzeitung: Wie finden Sie persönlich das Burgdorfer Bier-Fondue?

Thomas Stüdl: Chüschtig, herb und sämig – das Burgdorfer Bier-Fondue schmeckt mir vorzüglich. Es ist ein Muss für alle Fans des Burgdorfer Biers, aber auch ein Geschmackserlebnis für Nicht-Bier-Liebhaber.

Warum setzt Coop vermehrt auf Regionalität?

Den Konsumenten ist es zunehmend wichtig, zu wissen, woher die Produkte kommen. Die regionale Produktion bringt dem Kunden einen Mehrwert, trägt zur regionalen Identifikation bei und wir unterstützen damit gleichzeitig das lokale Gewerbe. Zudem unterstreichen regionale Lebensmittel unsere Bestrebungen für ein abwechslungsreiches und vielfältiges Sortiment und entsprechen unseren Nachhaltigkeits-Prinzipien.

Welche Abwechslung finden die Kundinnen und Kunden denn konkret bei den Fondues?

Je nach Standort der Coop-Verkaufsstelle gibt es eine Auswahl an regionalen Fertigfondues wie beispielsweise dem Lenker Gletscherbach Fondue, der Walliser Fondue Mischung oder eben dem Burgdorfer Bier-Fondue. Zudem bieten die bedienten Käsetheken der Region jeweils eine Hausmischung aus regionalem Käse an.

Erfinderische Käser

Emmental Hopfen statt Pfeffer, Whisky statt Kirsch und Bier statt Wein machen das Burgdorfer Bier-Fondue zum Geschmackserlebnis.

Selber ein Fondue zubereiten bringt seine Tücken mit sich: Zu dick oder zu dünnflüssig kann es geraten. Dann ist sofortige Pannenhilfe gefragt. Bei einem zu dicken Fondue hilft zusätzlicher Wein und bei einem zu dünnen nützt mehr Käse oder ein wenig Stärkemehl angerührt mit Wasser oder Kirsch. Damit es gar nicht erst so weit kommt, machen sich viele das Leben mit einem Fertigfondue leichter. Eine trendige Lösung, die sich auch die Käser Rudolf Beutler und Thomas Hofer zunutze machen.

Bereits vor zehn Jahren fingen sie an, gemeinsame Sache zu machen –

«Das dunkle Burgdorfer Bier bringt unseren Käse noch besser zur Geltung.»

Rudolf Beutler
Käseproduzent aus Koppigen

zuerst mit einem fixfertigen Standardfondue und nun seit gut einem Jahr mit dem Burgdorfer Bier-Fondue. «Dank ein paar glücklichen Zufällen und



Rudolf Beutler und Thomas Hofer (v. l.) präsentieren ihre

geduldigem Probieren fanden wir schliesslich die perfekte Mischung», sagt Rudolf Beutler, Besitzer der Dorfkäserei Koppigen. Sein Koppiger Dorfkäse sorgt für die rezepte, chüschtige Note und der milde Aarwanger Aarekäse von Thomas Hofer macht das Fondue besonders cremig. «Durch das dunkle Burgdorfer Bier-Fondue hat das Fondue nicht nur mehr Geschmack, sondern auch eine andere Farbe», erzählt Thomas Hofer, Besitzer der Dorfkäserei Aarwangen. Zudem soll

Allein der Austausch von Wein mit Bier macht aber die Frischfondue Mischung der beiden Käser noch nicht aus: «Anstelle von Pfeffer wird das Burgdorfer Bier-Fondue mit Hopfen gewürzt und Whisky ersetzt den Kirsch», erzählt Rudolf Beutler. Die innovative Ausdauer der beiden

Eigenkreation: das Burgdorfer Bier-Fondue.

Käser hat sich gelohnt: Das Ergebnis ist eine wunderbare Harmonie, die einen runden und sämigen Geschmack im Gaumen hinterlässt.

bri

links

www.dorfchaesi.ch
www.dorfkaeserei.ch

Coop-Verkaufsstellen mit Burgdorfer Bier-Fondue:

Burgdorf Stadt
Burgdorf Schützenmatte
Hasle-Rüegsau
Jegenstorf
Kirchberg
Langnau
Megastore Bern Wankdorf
Megastore Heimberg
Megastore Schönbühl
Oberburg

FOTOS: ANDREAS VON GUNTEN, ZVG



Region Vergünstigter Winterspass für die ganze Familie im Skigebiet der Engstligenalp-Adelboden

Ab sofort werden bei einem Einkauf ab 100 Franken in den Coop-Verkaufsstellen Gutscheine für das Skigebiet der Engstligenalp abgegeben. Mit diesem Gutschein gibt es bis am 3. März an der Talstation der Engstligenalp Bergbahnen Tageskarten zum halben Preis. Er-

wachsene zahlen statt 48 noch 24 Franken, Kinder statt 27 noch 13 Franken. 17 Pistenkilometer sorgen im familienfreundlichen Skigebiet für viel Fahrspass. Abwechslung bieten Winterwanderungen, Eislaufen oder der Genuss eines Fondues in einem Iglu.

Knusprig macht hungrig

Region Frisches Brot bis zum Ladenschluss.

Wer freut sich nicht, wenn ihn beim Frühstück ein frisches Gipfeli auf dem Teller anlacht? Oder wer mag nicht «e guete Bitz Brot» zum Salat? Nicht wegzudenken ist die «Ankeschnitte» beim Café Complet. Bei Coop werden 68 Prozent der Brotkäufe am Nachmittag getätigt – am häufigsten zwischen 16 und 18.30 Uhr. Dank den eigenen Ausbackstationen direkt in den Coop-Verkaufsstellen können die Mitarbeitenden flexibel auf die Nachfrage der Kundschaft reagieren. Laufend backen sie tiefgekühlte und teilweise vorgebackene Teiglinge auf. «So sind unsere Brot- und



Sandra Kumli nimmt die frischen Brote aus dem Ofen.

Backwaren immer frisch und knusprig», meint Sandra Kumli, Rayonleiterin Brot und Backwaren in der Coop-Verkaufsstelle Bümpliz. Die Kundinnen und Kunden haben eine grosse Auswahl: Eine Verkaufsstelle wie in Bümpliz bietet 19 ver-

schieden Sorten Brot und Zöpfe, 16 Sorten Kleinbrote und Gipfeli sowie verschiedene Süssgebäcke direkt aus dem Ofen an. «Und bei wem weckt ein knusprig-frisches Brot nicht den Hunger auf mehr?», schmunzelt Sandra Kumli.

bri