

Ein vielfältiger Markt, kleine Boutiquen und hübsche Gassen: Die Bieler Altstadt begeistert und ist immer noch ein Geheimtipp. Auf zur Entdeckungstour!

Text: Barbara Halter
Fotos: Vanessa Püntener

Am Samstagmorgen erwacht die Bieler Altstadt aus ihrem Dornröschenschlaf. Die sonst so ruhigen, ja fast ausgestorbenen Gassen sind voller Leute. Tout-Biel flaniert in entspannter Wochenendstimmung über den Markt – und kauft ein. Zum Beispiel bei **La Fermette**. Angefangen haben Stefanie Eggertswyler und ihr Mann Dominik (sie ist Physiotherapeutin, er Käser) mit einer Fondue-Mischung. Inzwischen stellen sie auf ihrem Bauernhöfchen im Kanton Freiburg auch Joghurt, Butter und einige Sorten Käse her. Die Milch dazu liefern vier Simmentaler Kühe – die auf Fotos verewigt am Marktstand hängen. Gleich daneben beim Stand vom Bauernhof **Falbringen** stehen Rohmilch, Brot und Gemüse zur Auswahl. Gebacken wird auf dem biodynamisch geführten Hof, auf dem auch Schulklassen wochenweise mithelfen können. Thilo Camprad steht freitagnachts in der Backstube und ist darum auch nicht am Markt anzutreffen. Seine Knusperstangen – gedrehter Blätterteig, mit Käse gefüllt →



Entspannt unterwegs: nachmittägliche Ruhe im Obergässli in der Bieler Altstadt.

BIEL GANZ GRUEN

Flanieren in alten Gassen



1



2



3



4

- 1 Entrecôte vom Hochlandrind mit Ofenkartoffeln und Gemüse, angerichtet von der Küche der «Villa Lindenegg».
- 2 Für allerlei Krimskrams: Einmachgläser, gesehen bei Marmelade.
- 3 Die bunten Kürbisse vom Biohof Falbringen sorgen für Herbstgefühle.
- 4 Schmuck, stilvoll präsentiert: Einblick ins Geschäft von Goldschmied Fabian Blaser.
- 5 Die Brasserie St. Gervais im Bellelayhaus ist eine Institution und ein ungezwungener Treffpunkt in der Bieler Altstadt.
- 6 Fondue-Mischung von La Fermette. Der Kleinbetrieb hat fünf Simmentaler Kühe.
- 7 Natürlich bunt: spätsommerliche Blumenbouquets am Stand von Frischmärit.
- 8 Das kleine Label Prêt pour moi verarbeitet St. Galler Spitzen zu Handy-Täschchen. Erhältlich bei Sans dessus dessous.



5



6



7



8

und mit Mohn und Sesam bestreut – sind äusserst beliebt. Treue Kunden bekommen sie auch mal einfach so zugesteckt.

Weiter gehts die Burggasse oder Rue du Bourg hoch, vorbei an Ständen mit reichem Gemüse-Angebot. Mit dem Grossen Moos, das zum Seeland gehört, hat Biel eines der bedeutendsten Anbauggebiete der Schweiz gleich vor der Haustür. Dort wächst auch das kohlrabiähnliche Gemüse, das man etwas ratlos begutachtet. «Chou-rave» oder Bodenkohlrabi seien das, erklärt Eva Bichsel von **Frischmärit**. Eine alte Sorte Lagergemüse. «Man kocht es zusammen mit Kartoffeln und Wurst zu einem Eintopf.»

Drachenschwänzli und Madame Justitia oder: samstägliche Eindrücke vom Bieler Burgplatz

Der Marktbummel führt einen im Strom der Leute auf den Burgplatz, wo Madame Justitia auf dem Gerechtigkeitsbrunnen thront. Eine andere markante Dame ist Pasqualina Rochat. Tätowiert und mit pinken Lippen, verkauft sie gleich beim Brunnen ihr Berggemüse. Die **Bergerie de Vauffelin** der Familie liegt auf knapp tausend Metern. Neben dem Gemüse kommen von dort Ziegenkäse und Lammwürste. Fleischspezialitäten gibt es auch bei Bio-Metzger **Res Bärtschi**. Diese sind so beliebt, dass die Drachenschwänzli (getrocknete, mundgerechte Rindfleischstückchen) an gewissen Samstagen um zehn Uhr schon alle weg sind. Das Geheimnis dahinter? «Eigentlich gar nichts Spezielles – wir machen unsere Räuchersachen einfach so, wie man es früher tat», sagt Bärtschi.

Ob so vielen Köstlichkeiten macht sich langsam der Hunger bemerkbar. Zeit, um sich zum Restaurant **Ecluse** aufzumachen. Das liegt zwar nicht in der Altstadt, aber zu Fuss ist man schnell dort. Oder noch rascher – man schnappt sich einfach ein Fahrrad von **Velospot**. Von Paris her kennen viele Leute die massiven Räder, die man an jeder Ecke mitnehmen und am Zielort wieder hinstellen kann. Seit 2011 hat auch Biel ein solches Verleihsystem. Das Netz umfasst momentan 34 Stationen. 250 Räder sind im Einsatz, die von einer Sozialfirma gewartet werden. Bei der Mühlebrücke in der Altstadt hat es eine Verleihstation – markiert mit einer Stange mit rotem Würfel. Man hält sein Plastikkärtchen ans Veloschloss, versorgt die Tasche im Körbchen, und ab gehts. Beim **Elfenaupark** befindet sich wieder ein offizieller Velospot-Parkplatz. Mit dem Kärtchen abschliessen – und zum «Ecluse» ist es nur noch einen

Katzensprung. Das Restaurant steht am Rand des wilden, natürlichen Elfenauparks. Bei schönem Wetter setzt man sich draussen in den Garten unter die Platanen, die ein grünes Blätterdach bilden. Drinnen tafelt man in historischem Fabrikambiente. Früher wurden hier Uhren gefertigt. Von Dienstag bis Samstag kann man zwischen vier und fünf Menüs auswählen. Dazu gibt es eine spezielle Salatkarte. «Wir versuchen, von der Salatsauce bis zum Eistee alles selber zu machen, und kaufen in der Region ein», sagt Mirelle Stettler, die zusammen mit ihrem Mann und Küchenchef Zeljko Cuic das «Ecluse» bewirbt.

Im verdauungsverträglichen Tempo spazieren wir nach dem Essen entlang der kanalisierten Schüss zum Zentralplatz hoch. Ein paar Schritte von dort liegt das **Marmelade**. Sarah Spiess-Jseli hat sich mit der Boutique einen Traum verwirklicht. Sie bastelt gern,

Ein bisschen Kitsch, ein bisschen Romantik – die Boutique Marmelade am Oberen Quai ist eine bunte Wunderwelt zum Abtauchen und Staunen.

näht, restauriert Möbel und bietet im Geschäft über hundert Frauen aus der Schweiz eine Plattform, um ihre Produkte zu verkaufen. Da finden sich nun Einmachgläser, mit Glitter und Gummitierchen verziert, gehäkelte Cupcakes, Etageren aus geblühten Brocki-Tellern oder Notizbücher, die mit alten Buchdeckeln ummantelt sind. Ein bisschen Kitsch, ein bisschen Romantik – eine bunte Wunderwelt zum Abtauchen und Staunen!

Weiter am Oberen Quai gehts runter in den Keller von **1001 Fleurs**. Aus (fast) mille et une Blumen köchelt Marlène Stalder feinen Bio-Sirup. Die ersten Flaschen füllte sie vor rund 25 Jahren auf einer Alp ab, gebrüht aus den Kräutern, die sie dort wild sammelte. Sirup hat längst sein Kinderimage verloren und wird im Restaurant auch gern von Erwachsenen bestellt. In den Gestellen von 1001 Fleurs lagern Sorten wie Lavendel,

Zitronen-Ingwer oder Granatapfel. Sie schmecken auch hervorragend heiss oder unters Nature-Joghurt gemischt. Bevors nochmals in die Altstadt hochgeht, empfiehlt es sich, im Schmuckgeschäft **Essor 32** an der Zentralstrasse vorbeizuschauen.

Am Nachmittag durch die charmante Altstadt bummeln und kleine Boutiquen entdecken

Mitten im grosszügigen Geschäft sitzen Suzanne Nabulon und Philipp Thüler an zwei Atelierplätzen, vertieft in ihre Arbeit. Neben den eigenen Kreationen bieten die beiden Stücke von neunzig verschiedenen Schmuckgestaltern an. «Wir sind offen für alle Kunden – egal, was für ein Budget ihnen zur Verfügung steht.» Ebenfalls sehr breit ist die Palette der Schmuckstücke. Ganz edel sind die Bijoux von den Designern **Ulla und Martin Kaufmann**, die in der «Goldzone» unter Glasglocken präsentiert werden. Erweitert wird das Schmuckangebot durch Lederwaren von Schweizer Labels wie **Dude Bags** oder **Envoyage**.

Nachdem man am Morgen schon mal die Altstadt während des Markts erlebt hat, lohnt sich ein nachmittäglicher Besuch unbedingt. Jetzt kann man nämlich die alten Fassaden und den Charme der Pflasterstein-Gassen in aller Ruhe geniessen. Und einige hübsche Boutiquen erkunden. Erster Stopp ist in der Schmiedengasse bei **Edu's** – Coffee and Clothes. Den Kaffee brühen die beiden jungen Eigentümer und Jugendfreunde Marc Fuhrer und Yvan Ghazarian an der Bar. Und zwar mit ihrer top italienischen Kolbenmaschine und aus Bohnen der Bieler Rösterei **Caféfarò**. Liebevoll ausgesuchte alte Möbel, nostalgische Lampen oder Spiegel mit Goldrahmen schmücken den Raum. Für Seemanns-Ambiente sorgen Bilder von alten Segelschiffen – und natürlich die geringelten Pullis des Labels **Saint James** aus der Normandie. Produkte, über die man eine Geschichte erzählen kann und die von hoher Qualität sind, so das Konzept von Edu's. Dazu gehören zum Beispiel auch die Sonnenbrillen von **Shwood** mit handgeschnitzten Rahmen oder die zeitlosen Taschen von **Stanley & Sons** aus gewachsener Baumwolle.

Nur ein paar Häuser weiter kann man nochmals Kaffeegenuss und Beratung verbinden. Jonas Römer von **Faltbar** ist Spezialist für Faltvelos. «Bei vielen Leute haben diese immer noch – völlig zu Unrecht – einen schlechten Ruf», sagt →



1 Freizeitmode mit Stil – wie gestreifte Fischerleibchen von Saint James bei Edu's.

2 Ein Brompton-Faltvelo: praktisch und macht auch locker eine Tour um den Bielersee mit. Gesehen bei Faltbar.

3 Im Keller von 1001 Fleurs: Die Sirupe schmecken auch heiss angegossen.

4 Tout-Biel geht am Samstag auf den Markt auf dem Burgplatz.

5 Schmuck von Essor 32: Ohrhänger mit Rosenquarz, Kette Mandarin-Granat.

6 Rot oder Blau? In jedem Seeländerli steckt je nach Farbe ein anderer Obstbrand. Von der Chocolaterie Langel.

7 Wo früher Uhren entstanden, wird heute gegessen: das «Ecluse».

8 Petersilienwurzeln und Pastinaken: Gemüse gibts am Markt in grosser Auswahl. Das Seeland liegt ja ganz nah.

er. Dabei seien sie total «gäbig», lassen sich im Zug zwischen den Sitzen verstauen und sind so bequem, dass man auch locker damit um den Bielersee radeln kann. «Ein sinnvolles Produkt für intelligente Mobilität», sagt Römer und faltet – klapp, klapp – das Velo der Marke **Brompton** zu einem handlichen Paket.

Am Ringplatz führen Sébastien Langel und seine Frau Patricia ihre **Chocolaterie**. Der Raum im Kellergewölbe ist Produktionsort und Shop in einem. Es riecht unwiderstehlich nach Schokolade. Unter grossen Glasglocken liegen handgemachte Truffes und Pralinés. In Bonbonnieren die in buntes Papier gewickelten und mit Obstbrand gefüllten Seeländerli. Eine Spezialität sind die schokoladenen Altstadtpfastersteine – die echten, die eigentlich den Platz vor dem Geschäft bedecken sollten, werden auch wieder kommen. Bis dahin muss man sich noch mit dem (hässlichen) Teer abfinden. Ebenfalls am Ring gelegen ist das Schmuckatelier von **Fabian Blaser**. Bekannt geworden ist der Goldschmied mit seinen Schlauchfingerringen. Er gibt von Stahl umschlossenen Gartenschlauch-Stücken einen überraschenden Auftritt. «Punkig, royal, edel» sind seine meist aus Gold und mit Steinen gefertigten Einzelstücke. Sie funkeln, stilvoll präsentiert, aus Vogelkäfigen und antiken Möbelchen. Eine Entdeckung sind auch die wunderschönen Leuchten von **Kando**, die hier hängen. Felix Mosimann schraubt sie aus altertümlichen Kristall- und Glasobjekten zusammen. Mit etwas Glück trifft man den Künstler gleich persönlich an, sein Atelier liegt nur ein paar Türen weiter. Vom Schmuckgeschäft führt ein Durchgang zum **Sans dessü dessous**.

Boutique oder Galerie? Die beiden Betreiberinnen Vera von Siebenthal und Sue Buri möchten sich nicht so genau festlegen. Steigt man die enge Wendeltreppe in den Gewölbekeller runter, bietet sich dort ein Mix aus Kunstobjekten, Porzellan oder Accessoires wie die Necessaires aus St. Galler Stickerei von **Prêt pour moi**. Einige Male im Jahr wird das Sortiment umgestellt, und es gibt eine Vernissage. Noch ein Tipp zur Altstadt: Am Sonntag, 2. Dezember, haben die Boutiquen im Rahmen der **Balade de Noël** geöffnet. Eine Institution in der Bieler Altstadt ist die **Brasserie St. Gervais** im schmucken Bellelayhaus mit dem auffälligen Renaissance-Treppenturm. In der Beiz kehren Gemeinderäte und Politiker nach ihren Sitzungen ein. Freunde und Bekannte treffen sich auf ein Bier – oder zum ungezwungenen Essen. Auf der Karte stehen immer

gleich viele Gerichte für Fleischesser wie für Vegetarier. Es wird darauf geachtet, dass die Nahrungsmittel von biologischen oder regionalen Produzenten stammen – «einen nicht zu weiten Weg hinter sich haben», wie Simone Biland sagt, die zum Vierer-Kollektiv gehört, das das «St. Gervais» leitet. Gegen den Durst bestellt man am besten ein grosses Glas Minzesirup von 1001 Fleurs, den es hier auch gibt.

Im Garten sitzen, die herbstliche Sonne geniessen, und schon fühlt man sich weit weg von der Stadt

Eine Oase, um zu entspannen, ist die **Villa Lindeneegg**. Gleich am Rand der Altstadt, in einem wilden Garten mit Kräutern und einheimischen Blumen gelegen, kann man sich hier auch über Nacht einquartieren. Acht Zimmer in verschiedenen Preis-

In der Brasserie St. Gervais kehren Gemeinderäte und Politiker nach ihren Sitzungen ein. Und Freunde treffen sich auf ein Bier oder zum ungezwungenen Essen.

klassen (ab 150 Franken) stehen den Gästen zur Verfügung. Sie sind schlicht eingerichtet, jedes hat seinen eigenen Charme. Die Küche der «Lindeneegg» ist mit dem Gastrolabel **Goût Mieux** zertifiziert. Ein grosser Teil der Produkte kommt aus der Nähe. Das Fleisch ist aus der Schweiz und meist in Bio-Qualität. «Wir pflegen eine ehrliche und direkte Küche. Die Grundprodukte sind in jedem Gericht erkennbar», sagt Nina Volken, die gemeinsam mit Rosmarie Birchler die «Lindeneegg» leitet. Für das ganze Haus gilt: Sorgfalt in allen Dingen. «Man soll sich hier wie bei Freunden fühlen.» Ob für ein ganzes Wochenende – oder als Gast im Restaurant. Solange der Herbst noch freundlich und warm bleibt, setzt man sich auf die Terrasse vor der Villa, geniesst die warmen Sonnenstrahlen und vergisst völlig, dass man sich mitten in der Stadt befindet. 🌿

ADRESSEN UND ÖFFNUNGSZEITEN

MÄRKTE

GEMÜSEMARKT Findet auf dem Brunnenplatz, im Rathausgässli, der Burggasse und auf dem Burgplatz statt. Januar bis März: Dienstag und Samstag. April bis Dezember: Dienstag, Donnerstag und Samstag jeweils von 7 bis 12 Uhr.

GESCHÄFTE

CHOCOLATERIE LANGEL Ring 1, Mi, Do, Fr 9–12 und 14–18.30, Sa 9–16 Uhr. www.chocolaterie-langel.ch

EDU'S Schmiedengasse 8, Di–Fr 10–18.30, Do 10–21, Sa 9–16 Uhr. www.edus-clothing.ch

ESSOR 32 Zentralstrasse 32a, Di, Mi, Fr 9–19, Do 9–21, Sa 10–16 Uhr. www.essor32.com

FABIAN BLASER Ring 11, Mi–Fr 10–12 und 14–18.30, Sa 10–14 Uhr oder nach Vereinbarung. www.fabianblaser.ch

FALTBAR Schmiedengasse 14, Mi–Fr 10–12.30 und 13.30–18.30 Uhr, Sa 10–16 Uhr. www.faltbar.ch

1001 FLEURS Boutique de Sirop, Oberer Quai 46. Degustation und Besuch nach telefonischer Vereinbarung: 078 767 82 02. www.boutique-de-sirop.ch

MARMELADE Oberer Quai 6, Mo, Di 13–18.30, Do 10–20, Fr 10–18.30, Sa 10–16 Uhr. www.marmelade.li

SANS DESSÜ DESSOUS Ring 11, Sa 10–14 Uhr oder via Goldschmied Fabian Blaser, Di–Fr. www.sansdessüdessous.ch

RESTAURANTS

BRASSERIE ST. GERVAIS Untergasse 21, Mo 9.30–23.30, Di 9.30–16, Mi 9.30–23.30, Do, Fr, Sa 9.30–0.30, So 14–23.30 Uhr. www.stgervais.ch

ECLUSE Schüsspromenade 14d, Di–Sa 10–23.30 Uhr. www.restaurant-lecluse.ch

VILLA LINDENEGG Lindeneegg 5, Coin-des-Tilleuls, Restaurant: Di–Fr 12–23.30, Sa 10–23.30, So 10–18 Uhr. www.lindeneegg.ch

UNTERWEGS

VELOSPOT Tageskarte für CHF 10.– im Kongresshaus CTS erhältlich. Ausweis und ein Depot von CHF 20.– hinterlegen. www.velospot.ch

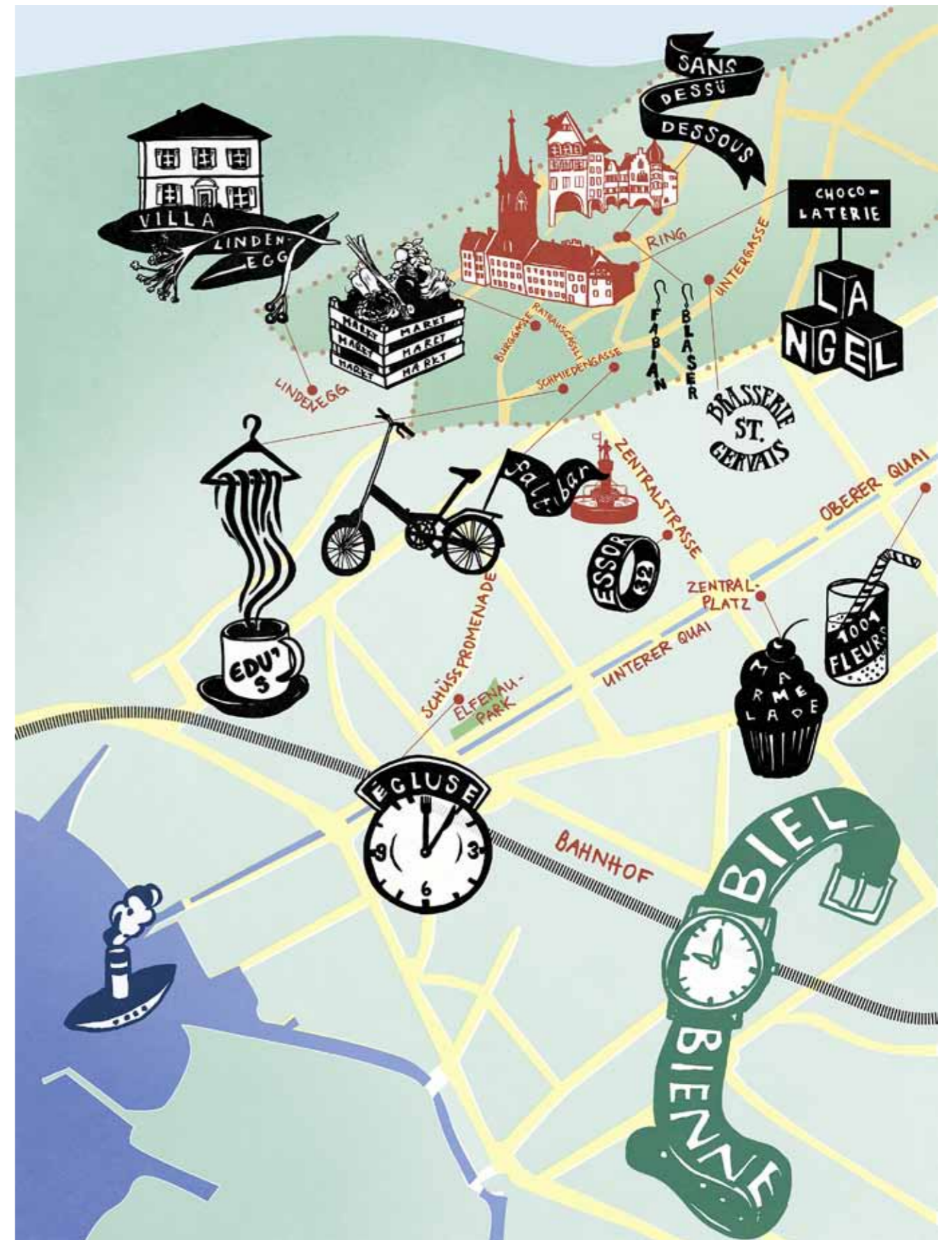


Illustration: Anna Haas