



Auf dem Solothurner Markt trifft man sich zum Einkauf wie zum Austausch. Regionale Gemüse und Blumen stehen im Zentrum, aber auch Spezialitäten wie frische Forellen und besondere Salze sind zu haben

Treffpunkt für tout Soleure

Der Solothurner Markt, 1321 erstmals schriftlich erwähnt, zählt bis heute zu den schönsten Bauernmärkten der Schweiz

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Die schönsten Schweizer Märkte, Teil 2: Solothurn

Der Solothurner trägt heute Jeans und Converse statt Gewand und Schnabelschuhe. Er misst in Metern und nicht mehr in Ellen, und wenn es zwickt und zwackt, geht er zum Doktor der Medizin. Der Wundheiler, Peiniger des Mittelalters, ist längst Geschichte.

Einer Sache aber hält der Solothurner seit 1321 die Treue: seinem «Märet». Am Mittwoch- wie am Samstagmorgen, wenn es vom Zeitglockenturm siebenmal geschlagen hat, beginnt in den Gassen zwischen St.-Urnen-Kathedrale und Bieltor das rege Treiben. Bis zwölf Uhr mittags trifft sich hier «tout Soleure» zum Einkauf wie zum Austausch. Man erfährt, wie es dem Erich geht, wann die Anna heiratet, ob die Lupine den Winter überstanden hat und ob der Sommer wohl so heiss wird wie im Dürrejahr 2003.

Der «Soledurner Märet», wie die Bewohner sagen, ist ein kleiner, feiner Bauernmarkt. Das Angebot an Gemüse ist regional, die Bio-Knospe omnipräsent. Der Samstagmarkt ist der wichtigere und grössere als der am Mittwoch, doch auch er ist überschaubar, erlaubt dem Flaneur, sich einmal obsi und einmal nidsi treiben

Der Wochenmarkt in der Solothurner Altstadt zwischen Bieltor und St.-Urnen-Kathedrale findet jeden Samstag und Mittwoch zwischen 7.15 und 12.15 Uhr statt. Einen Guide mit allen Händlern, wie er für den Wochenmarkt Luzern zu haben ist, gibt es für Solothurn nicht, lediglich eine Website mit rudimentären Informationen (www.maeret.ch). Schade, dass in der Rubrik «Angebot» nur die Namen der Händler aufgelistet sind, nicht aber, ob sie Gemüse, Blumen, Fisch oder Fleisch verkaufen. Ein paar wenige sind mit ihrer Website verlinkt.

BESONDERS AUFGEFALLEN SIND UNS FOLGENDE STÄNDE:

Aux bons fromages fribourgeois: Für Habitues ist es «das oberste Gebot», den Stand von Marie-Thérèse Roschy aus Courtepain aufzusuchen. Wer es befolgt, wird mit Alpenvacherin, reifem Emmentaler und Gruyère, Augenweiden von frischem Geissenkäse sowie einem der besten Schafskäse des Landes belohnt.

Käse von Peter Blaser: Feine Geissen- und Schafsmilchkäse aus eigener Produktion (Stöckenhof in Wangen an der Aare), gut gereifte Kuhmilchkäse aus der Schweiz wie aus angrenzenden Ländern. Nur am Samstag auf dem Solothurner Markt. Mehr Infos auf www.ziegenkaese.ch

Gemüse: Der Solothurner Markt ist ein

Bauernmarkt. Das Gemüse stammt aus der Region, die Bio-Knospe ist omnipräsent. Am Stand von Daniel und Renate Ryf haben wir allein fünf Sorten Karotten gezählt: White Satin, Purple Haze, Deep Purple, Pfälzer und klassische Rüebli.

Forellen von Thomas Hebeisen: Ganz, filetiert, mariniert und geräuchert – die Forellen aus Hebeisens Zucht in Seehof sehen so gut aus, dass man am besten von allen nimmt. Keine Website.

Alpkräuter und -blüten, Salze, Sprossen, Essig und frische Pilze gibt es am Stand von Lüthi & Schäfer aus Luterbach.

Die Konfitüren vom Gemüsestand der Familie Reinhart aus Rüttenen sind allein schon die Fahrt nach Solothurn wert. Ob Klassiker wie die Erdbeer-, Himbeer- und Waldbeeren-Konfi oder Spezialitäten wie der Johannisbeer-Aprikosen-Mix: Denise und Martin Reinhart wissen, was Konfi-Kenner lieben.

Kloster-Metzgerei St. Urban: Sie ist auch, aber nicht nur für ihre Cervelats berühmt. Nur am Samstag auf dem Markt.

Beizentipps: Restaurant Baseltor, an der Hauptgasse und links von St. Urnen gelegen. Schön renoviertes Restaurant mit Hotel, markt-frische Küche, freundlicher Service. Öufi-Brauerei, Fabrikstrasse 4 (www.oefi-bier.ch), Samstag, ab 11.30 Uhr geöffnet. Bar Solheure, Ritterquai 10: Ideal für einen Apéro und kleinen Lunch an der Aare (www.solheure.ch).

Die schönsten Schweizer Märkte, Teil 3, erscheint am 26. Juni.



zu lassen, bevor er seine Entscheidungen fällt: Soll es Rüebli zum Braten geben, und wenn ja, welche? Bei Daniel und Renate Ryf, Gemüslers aus Attiswil, haben wir fünf Sorten gezählt. Und oben in der Gurzelngasse, bei Thomas Hebeisen, liegen vier Varietäten Forellen auf Eis: ganze, filetierte, geräucherte und frisch marinierte. Nach dem Garen mit ein paar Alpenkräuterblüten bestreut – bei Andreas Lüthi und Katja Schäfer zu finden (siehe Box) –, sind sie eine leichte und feine Vorspeise.

Mittags ziehen verführerische Düfte durch alle Gassen

Auch die Wahl für das Dessert – eine Clafoutix aux cerises – ist schnell gefallen. Das warme Wetter hat die Kirschen prächtig reifen lassen. Doch allzu üppig sollte der Auflauf nicht sein. Es braucht noch Platz für einen kleinen Käsegang. Nach Solothurn reisen und keinen Käse mitbringen wäre fast so dumm, wie aus Bordeaux ohne denselben heimzukehren.

Ein Highlight ist der Käsestand von Marie-Thérèse Roschy aus Courtepain im Kanton Freiburg. Jeder Laib, jedes frische Rundumeli, verrät ihre Affinität zum Produkt. Einen Schafskäse wie der, den sie im Angebot hat, findet

man sonst nur bei den Affineuren Frankreichs.

Die Frage der Zürcher Kollegen, ob es sich lohne, am Samstagmorgen nach Solothurn zu fahren, nur, um dort die Wochenendeinkäufe zu tätigen, darf ohne Zögern mit Ja beantwortet werden. Solothurn will nicht nur die schönste Barockstadt, sie will auch die Stadt für Geniesser mit der grössten Beizendichte des Landes sein.

Gegen Mittag, wenn sich die ersten Einkaufsmüden ein heimisches Öufi-Bier gönnen (öufi = elf), ziehen verführerische Düfte durch alle Gassen. Der Schätze im Einkaufskorb wegen steuern wir das nahe Restaurant Baseltor an. Ein guter Entscheid: Küchenchefin Pia Camponovo hat bei den Mittagsmenüs auch an all jene gedacht, die wie wir am Abend ein grösseres Gelage vor sich haben. Sie serviert einen kleinen Salat fern der Fertigsaucentristesse mit einer frischen Brennnesselsuppe und nennt es Tandem. Dazu gibt es ofenfrisches Brot und die verführerischen Düfte einer Kalbsleber, die der Tischnachbar mit unübersehbarem Genuss verpeist. Auch ihr Mandelköppli, so heisst es, sei eine Reise wert.

Der Zug ab Zürich braucht übrigens nur 57 Minuten.