

Frischprodukte-Märkt Thun

Samstag 8 - 12 Uhr
auf dem Rathausplatz





HOTEL-RESTAURANT
RATHAUS

Herzlich Willkommen am Frischprodukte-Märit Thun

Auf dem Frischprodukte-Märit Thun finden Sie ökologische und biologische Produkte aus der Region Thun: Gemüse, Früchte, Blumen, Oliven, Käse, Milchprodukte, hausgemachte Pasta, Speiseöle, Grünsprossen, Fleisch, Fisch, Bauern-Brot, Gebäck, Konfitüre, Sirup etc.

Wer Wert auf hochstehende Qualität und biologischen Anbau legt, sollte sich diesen Markt nicht entgehen lassen. Denn: Hier stammen die Produkte direkt vom Hof. Wer sich für das Wochenende mit kulinarischen Leckerbissen versorgen will, ist am Frischprodukte-Märit Thun genau richtig.

Besuchen Sie uns. Wir freuen uns auf Sie!

Ort: Rathausplatz Thun

Zeit: Samstag, 8 - 12 Uhr



Backwaren aus der Region

Wir sind vier Landfrauen aus der Region und verwöhnen Sie im Turnus jeden Samstag am Frischprodukte Markt mit feinen, abwechslungsreichen Cakes, Fruchtschnitten, Stückli, Torten, Güetzi, Züpfen, Tübeli, Brot usw.

Wir schätzen den Kontakt zu den Konsumenten und versuchen unsere eigenen Produkte saisonal einzusetzen.

Unser Gebäck wird immer von derjenigen Frau gebacken, die den Stand betreut. Wir backen auch gerne für spezielle Anlässe wie Geburtstage, Apéros, Partys, Hochzeiten usw. Sprechen Sie frühzeitig mit uns und lassen Sie sich beraten.

Marianne Reust, Grub 80,
3663 Gurzelen, 033 345 58 26

Heidi Krebs, Vordere Weite 3,
3665 Wattenwil, 033 356 41 16

Ursula Schwendimann, Dörfli 52,
3632 Niederstocken, 033 341 03 53

Helen Hadorn, Hübeli,
3636 Forst, 033 356 44 67

Biohof Dähler

Unser Betrieb wird seit über 50 Jahren biologisch bewirtschaftet. Seit über 20 Jahren sind wir Marktfahrer.

Wir produzieren diverse Gemüse und Früchte selber, dazu ergänzen wir mit Produkten aus der Region und dem Bio-Markt-Ried. Ganzjährig bieten wir saisonale Früchte, Gemüse und Milchprodukte der Käserei Noflen und der ganzen Schweiz an.

Unsere Spezialitäten sind im Frühling leckere grüne Spargeln aus Eigenproduktion, im Sommer diverse Gemüse, im Herbst Kürbisse und Süssmost und im Winter selber hergestellte Dörrbohnen.

Agnes Dähler-Zenger freut sich, Sie bedienen zu dürfen.



Daniel Dähler
Agnes Dähler - Zenger
Dengel 337
3662 Seftigen

079 732 43 91
bio-daehler@bluemail.ch



Demeterhof
Alexandra Maier & Martin Bigler
Oberholz 70
3113 Rubigen
031 721 63 50



Ausgezeichnet biodynamisch.

Hofbrot, Dinkelfreude, Roggenkraft, Sonntagszopf...

auf dem Samstagsmarkt bieten wir aus dem Holzofen Bauern-Brote und Butter-Zopf in DEMETER Qualität an. Dazu gibt es Hof- und Alpkäse.

20 Milchkühe mit Hörnern, 10 Mutterschweine und ihre Ferkel sowie 4 Freiberger Pferde beleben unseren Hof. Auf dem Feld wächst der mit unseren Pferden gesäte Brotweizen WIWA. Alle Vollkornmehle sind mit der Zentrophanmühle gemahlen. Im Anbau wie in der Verarbeitung versuchen wir den biodynamischen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Damit unsere Lebensmittel Körper, Seele und Geist nähren .

Besuchen sie uns auf dem schönen Marktplatz.

Gartenbauschule Hünibach

Die Gartenbauschule Hünibach (GSH) ist eine Lehrwerkstätte für Gärtner/innen – und sie ist die einzige biologisch-dynamische Gartenbauschule in der Schweiz. Wir bieten eine vielseitige Ausbildung in den Bereichen Topf- und Schnittblumen, Gemüsebau, Staudenproduktion, Garten- und Friedhofspflege sowie Verkauf und Floristik.

Sie finden bei uns eine reiche Auswahl an Setzlingen, Zierpflanzen, Blumensträußen, Gestecken, Stauden und Kräutern aus eigener bio-dynamischer Produktion. Mit Ihrem Einkauf bei der GSH unterstützen sie auch unsere Ausbildungsarbeit.

Wir freuen uns auf Sie!



Gartenbauschule

Hünibach Bio-Dynamisch

Gartenbauschule Hünibach
Chartreusestrasse 7
3626 Hünibach

033 244 10 21
www.gartenbauschule-huenibach.ch



Ausgezeichnet biodynamisch.



Grabenmühle Sigriswil

Grabenmühle Forellen (Bach-, Lachs und Regenbogenforellen sowie Bachsaiblinge) sind die einzigen Fische aus der Region, die das ganze Jahr auf dem Markt zu kaufen sind. Sie werden ganz, filetiert, mariniert und auch kalt und warm geräuchert angeboten.

Unsere Kunden schwärmen auch von unserem Fischgewürz (Hausmischung) oder dem frisch zubereiteten Forellenmousse aus heiss und kalt geräucherten Forellenfilets.

Saisonal gibt es an unserem Stand ebenfalls diverses Hirschfleisch aus dem Damwildgehege zukaufen.

Auf Ihren Besuch freut sich jeden Samstag Andreas von Gunten.

Familie Andreas + Brigitte von Gunten
Grabenmühle 21
3655 Sigriswil

033 251 20 70
grabenmuehle@bluemail.ch
www.grabenmuehle.ch

Biohof Geist

HAUSLIEFERDIENST: frisch, gesund, bequem
Dienstag Region Thun / Freitag Region Bern

HOFLADEN: An der Quelle einkaufen
Dienstag 16.00 bis 18.30 Uhr
Freitag 16.00 bis 17.30 Uhr

RATHAUSMARKT THUN: Genuss für alle Sinne
Samstag 08.00 bis 12.00 Uhr

- Salate, Gemüse, Obst, Früchte und Spezialitäten
- Floristik aus unserem Bauerngarten
- Frischfleisch
- Geräucherte und Getrocknete Spezialitäten
aus eigener Produktion

GASTROANLÄSSE: ab 40 Personen
Geniessen mit Weitsicht



Ursula & Peter Bühler
Biohof Geist
3663 Gurzelen

033 356 27 35
info@biohof-geist.ch
www.biohof-geist.ch





Hofprodukte Heimenschwand

Monica Gugger:

Spezielles vom Bauernhof, Buchholterbergkäse, Mutschli, Konfitüren und süss-saure Köstlichkeiten aus eigener Produktion.

Kathrin Bähler:

Ziegenkäse, Ziegen und Schafwurst, Sirup, hausgemachte Spezialitäten.

Monica Gugger
Nächstenacker
3615 Heimenschwand

033 4532288
monica.gugger@bluewin.ch

Kathrin Bähler
Ey 225
3615 Heimenschwand

033 453 06 27
info@baehlers-hofprodukt.ch
www.baehlers-hofprodukt.ch

Mediterran Mittelmeerspezialitäten

Seit acht Jahren gehen wir (fast) jeden Samstag unserer Leidenschaft nach – dem „Frischproduktemärit“. Eine wunderbare Atmosphäre, viele tolle Begegnungen und ein wertvoller Austausch geben uns die Kraft, jeden Samstag um 05.00 Uhr aufzustehen.

Qualität, frische Produkte und ein vielseitiges Angebot sind uns wichtig. Wir möchten unseren Kunden mit mediterranen Spezialitäten den Süden ein bisschen näher bringen.

Für Ihre Treue danken wir Ihnen ganz herzlich und freuen uns, Sie wieder an unserem Marktstrand zu begrüßen.

Patrick & Manuel



Patrick Bärffuss / Manuel Poffet
Murtenstrasse 20
3177 Laupen

mediterran@bluewin.ch
www.oliven-antipasti.ch



Naturkostbar Steffisburg

In der Naturkostbar in Steffisburg stellen wir vitalisierende frische Sprossen her. Sie tragen erheblich zur gesunden Ernährung und täglichem Wohlbefinden bei. Mit Saaten und Kernen aus biologisch kontrolliertem Anbau erzeugen wir wöchentlich kaltgepresste Öle in exzellenter Qualität sowohl für die Gourmet-Küche, als auch kosmetische Anwendungen. Mit den Schokoladenkreationen vereinen wir modernste Erkenntnisse mit bewährten Traditionen und fertigen aus den nährstoffreichsten Rohstoffen in Handarbeit erlesene Einzelstücke.

Wir beraten Sie gern.



NATURKOSTBAR
Lebensmittel Manufaktur

Naturkostbar
Bahnhofstrasse 3
3612 Steffisburg

079 770 48 88
info@naturkostbar.ch
www.naturkostbar.ch



Oekoladen Thun

Seit 1986 ist der OEKOLADEN THUN eine wichtige Adresse für interessierte Konsument/Innen. Auf dem Frischprodukte Markt auf dem Rathausplatz sind wir seit 2001 mit gefüllten Frischteigwaren aus dem Oberwallis präsent. Wir bieten ergänzende Produkte, wie Käsemousse, kaltgepresste Öle, Balsamico-Essig, Gewürzspezialitäten etc. an.

In unserem Hauptgeschäft an der oberen Hauptgasse wird den Kundinnen und Kunden alles für den täglichen Bedarf und ein auserlesenes Sortiment Bio-Weine, Käsespezialitäten, Delikatessen und Naturkosmetik angeboten.

Kompetente, persönliche Beratung dürfen Sie bei uns ebenso erwarten wie ein angenehmes Ambiente.



OEKOLADEN
Obere Hauptgasse · Thun
Biologische Lebensmittel · Naturkosmetik



OEKOLADEN THUN
Obere Hauptgasse 20
3600 Thun

033 223 15 51
oekoladen@bluewin.ch



Bauernhof Sinnpathie

Unsere Milchprodukte bieten Ihnen zartwürzige Aromen. Sie erkennen den Ursprung Milch in seiner natürlichen Qualität.

Die, mit Liebe zum Tier, gewonnene Milch und die Achtung vor dem Lebensmittel zeichnen unser Käsehandwerk aus.

Mehl, Wasser, Hefe und Salz, so einfach ist unser Brot. Ursprünglich, nahrhaft und köstlich kommt es direkt aus der Bauern-Backstube.

Wir verwenden Bio-Mehl aus unserer Region und mahlen das Vollkornmehl und Schrot wöchentlich neu auf unserer Steinmühle.

Sinnpathie ist natürlich, sinnvoll und steckt an!



der sympathische Bauernhof mit Sinn

Stefan und Regula Moser
Val Piora 8
3624 Goldiwil

033 442 16 08
www.sinnpathie.ch



Demeterhof Wart

Unser Hof befindet sich im Lindental in der Nähe von Worb. Er liegt auf 700 Meter über Meer und befindet sich wegen seiner steilen Zufahrt in der Bergzone 2.

Seit 1998 bewirtschaften wir unseren Hof biodynamisch nach den Demeterrichtlinien. Wir bauen Gemüse an, haben auch einige Obstbäume und 4 Mutterkühe.

Auf dem Markt versuchen wir vorwiegend selbstproduziertes Gemüse in Demeterqualität anzubieten.



Ursula Aebersold
Christian Huber
3067 Boll

031 839 77 42
wartpuur@hotmail.com



Ausgezeichnet biodynamisch.

Ihr Frischprodukte-Märkt in Thun

Jeden Samstag von 8 bis 12 Uhr auf dem Rathausplatz

Backwaren aus der Region

Cakes, Torten, Gützi, Züpfen, Brot usw.

Biohof Dähler, 3662 Seftigen

Gemüse, Käse und Milchprodukte

Demeterhof, 3113 Rubigen

Bauern-Brote, Butter-Zopf, Käse

Gartenbauschule, 3626 Hünibach

Zierpflanzen, Stauden, Kräuter, Setzlinge usw.

Grabenmühle, 3655 Sigriswil

Fangfrische und geräucherte Forellen

Biohof Geist, 3663 Gurzelen

Salate, Gemüse, Obst, Früchte

Hofprodukte, 3615 Heimenschwand

Käse, Konfitüre, Ziegenprodukte und Sirup

Mediterran, 3177 Laupen

Mediterranen Spezialitäten

Naturkostbar, 3612 Steffisburg

Kaltgepresste Öle, Sprossen, Gourmet-Rohkost

OEKOLADEN THUN, 3600 Thun

Gefüllten Frischteigwaren

Bauernhof Sinnpathie, 3624 Goldiwil

Käse, Milchprodukte, Bauern-Brot, Züpfen

Demeterhof Wart, 3067 Boll

Gemüse, Obst und Mehl in Demeterqualität