



Fotos: Andreas von Gunten, ZUG

SEIN LIEBLINGSBISCUIT

«HAFER QUARK»-BISCUIT

Als Kind mochte Daniel Gerber das «Hafer Quark»-Biscuit am liebsten. Weder am Rezept noch an seiner Vorliebe hat sich bis heute etwas geändert. Neben Hafervollkornmehl und Haferflocken besteht das Biscuit aus Pflanzenfett, Quark und Rohrzucker. Das «Hafer Quark» ist in allen grösseren Coop-Verkaufsstellen für Fr. 4.15 erhältlich.

Unerwartet zum Biscuit-Chef

Auch Daniel zog es nach der Schule hinaus in die weite Welt. In Kalifornien entdeckte er die Liebe zur Fotografie und machte sich zurück in der Schweiz als Fotograf selbstständig. Mit dem Familienbetrieb war Bruder Markus betraut – bis dieser vor 15 Jahren aufhören wollte. Die Familie gründet eine GmbH, Daniel wurde Betriebsführer. «Damit hatte ich überhaupt nicht gerechnet», sagt er. Doch den Familienbetrieb aufzugeben, das stand für Daniel Gerber nicht zur Diskussion. So pendelt der Familienvater zwischen der Stadt und den Bergen, steht in Zürich als Fotograf hinter der Kamera und packt in Zweisimmen in der Backstube mit an. Für den Backbetrieb ist die Bäckerin Sonja Beetschen verantwortlich. Heute noch werden die Zutaten – allesamt vollwertig, ganz nach Grossvaters Philosophie – von Hand gewogen und gemischt. Im Schnitt werden so 500 kg Biscuits pro Tag produziert.

Affinität in die Wiege gelegt

Seit Mai sind sechs von sieben Sorten der «Original Gerber Biscuits» in 70 Coop-Verkaufsstellen der Verkaufsregion Bern erhältlich. «Biscuits machen ist keine Wissenschaft», sagt Gerber. Aber es brauche eine gewisse Affinität. Und wem liesse sich diese mehr zuschreiben als dem Mann, der bereits als Junge im Backkeller spielte, in dem der Tüftler-Geist der Vorfahren heute noch allgegenwärtig ist. ●

Daniel Gerber überprüft die Backmischung der «Original Gerber Biscuits».

Ein Bäcker DER ETWAS ANDEREN ART

◆ **Zweisimmen** Seit Kindestagen in der Backstube zu Hause: Daniel Gerber produziert in den Fussstapfen seiner Vorfahren die «Original Gerber Biscuits». ——— MELANIE ROTH

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 91 11, E-Mail: info-be@coop.ch

NEWS

Neues aus der Welt der edlen Tropfen

Hervorragende Böden und Klimabedingungen machen das Wallis zum wichtigsten Weinbaukanton der Schweiz. Bei diesen Voraussetzungen ist es nicht verwunderlich, dass 17 regionale Weinneuheiten ihren Weg in die Regale des Coop Brig und des Coop Megastore Eyholz gefunden haben. Drei davon werden vorgestellt.

Grand Cru de Salquenen

In den Dreissigerjahren gegründet, hat sich die Kellerei Vins des Chevaliers zum Aushängeschild der Walliser Weinbranche etabliert. Mit dem «Salquenen AOC Grand Cru Vins des Chevaliers 2012» bringt sie einen Wein mit gehaltvollem Körper hervor, dessen aromatische Palette von reifen Beerenfrüchten und einem Hauch Holunderkonfitüre gezeichnet ist.



Valais Humagne Rouge

«Favre Vins» bringt seit 1944 Kostbarkeiten wie den Fondant «Dame de Sion» oder die Weinlinie «Hurlevent» hervor. Die neueste Kreation, der «Valais AOC Humagne Rouge aus der Collection F», lagert mehrere Monate in Eichenholzfässern und zeichnet sich durch eine feine Würze und rote Beeren im Bukett aus.



Valais Merlot Hurlevent

Der Begriff «Merlot» stammt vom französischen «merle», was zu Deutsch «Amsel» bedeutet. In der Tat erinnert die Farbe dieses Weins an das dunkel glänzende Federkleid des Vogels. Der Walliser Boden verleiht dem Merlot eine zusätzliche Finesse. Der Duft von roten Früchten, Gewürzen und Veilchen und eine starke Geschmeidigkeit im Gaumen machen den «Valais AOC Merlot Hurlevent 2012» einzigartig.

