Biele. Tagblatt 11/7/13

Einen sorgenfreien Tag verbringen

Gampelen Nebst dem Bure-Zmorge-Buffet ergänzen viele Attraktionen die Gastfreundschaft im Tannenhof. Seit 30 Jahren gibt es den Sommermärit. Was hat sich geändert?

Nebst dem Bure-Zmorge-Buffet verspricht der unterhaltsame Familien-Event mit Sommermärit Geselligkeit und allerhand Feines zum Kaufen. tsi

Das Bure-Zmorge-Buffet ist Dreh- und Angelpunkt am Tannenhof-Märit. So auch bei der 30. Ausgabe vom kommenden Samstag, von 8 bis 14 Uhr. Da treffen sich Familien, Gruppen, Duos und Singles, sie sitzen an langen Tischen und geniessen die Atmosphäre. Es ist leicht, miteinander ins Gespräch zu kommen. Schmeckt der Kaffee? Haben Sie die spezielle Konfi schon probiert? Finden Sie Brot und Züpfe auch phänomenal? «Das traditionelle Zmorge-Buffet: Kaffee, Züpfe, Butter, Konfi, hat sich in den letzten 30 Jahren enorm ausgeweitet», sagt Beatrice Zwahlen, Bereichsleiterin Hauswirtschaft. Variationen von Käse, Fleischplatten, Spiegeleier, Rösti, Hamme, Joghurt, Müesli, Früchte, Brotsorten und vieles mehr sind verlockend aufgebaut.

Auf dem Areal gibt es Währschaftes vom Grill, Tortillas und Desserts, das Meiste aus hauseigener Produktion und in Bio-Qualität. Übrigens: Am Bio-Suisse-Stand finden die Besucher Informationen zur Entwicklung im Biolandbau. Und in der Markthalle gibts Bio-Gemüse und -Früchte zuhauf.

Zehn Mal grösser als einst

«Seit dem Start anno 1989 hat sich der Anlass mindestens verzehnfacht», bestätigen alteingesessene Mitarbeiter und Bewohner. Aktuell organisieren eine dreiköpfige OK-Gruppe, engagierte Mitarbeiter und langjährige externe Helfer das Märitgeschehen. Einst gab es nur Gemüse, Eingemachtes und Tee zu kaufen, später stiessen eigene Werkstücke dazu. «Mittlerweile offerieren wir an zehn Ständen verschiedene Produkte aus eigenen Werkstätten», freut sich Stefan Zuber und «erstmals sind alle unsere Dienstleistungen aufgelistet», ergänzt der Bereichsleiter Werkstätten. «Wir beschreiben die verschiedenen Montage- und Verpackungsarbeiten, die unsere Bewohner leisten können und offerieren individuell abgestimmten Blumenschmuck für Hochzeiten und Feste aller Art.»

Kontakte sind wichtig

Heute gehören der Märit und das Bure-Zmorge-Buffet zu den grössten Ereignissen der Institution. «Damit pflegen wir den für uns sehr wichtigen Kontakt zur Bevölkerung», versichert Gesamtleiter Richard Märk. Rund 2500 Besucher werden erwartet. Ein Hektar Land wird für rund 300 Autos benötigt. Aus Sorge zum Boden wird nur, wenn es das Wetter zulässt, auf den Feldern parkiert, sonst auf der Strasse. Wer will, kann hinter die Kulissen des Tannenhofs blicken und das Tannenhofteam bedankt sich bei den Besuchern mit einschmeichelnden karibischen Klängen und vor allem mit dem rundum unterhaltsamen Familien-Event.

Tildy Schmid

Info: Samstag, 14. Juli, 8-14 Uhr, Tannenhof, Gampelen.

Biele Tagblatt 11/7/18

Einen sorgenfreien Tag verbringen

Gampelen Nebst dem Bure-Zmorge-Buffet ergänzen viele Attraktionen die Gastfreundschaft im Tannenhof. Seit 30 Jahren gibt es den Sommermärit. Was hat sich geändert?

Nebst dem Bure-Zmorge-Buffet verspricht der unterhaltsame Familien-Event mit Sommermärit Geselligkeit und allerhand Feines zum Kaufen. tsi

Das Bure-Zmorge-Buffet ist Dreh- und Angelpunkt am Tannenhof-Märit. So auch bei der 30. Ausgabe vom kommenden Samstag, von 8 bis 14 Uhr. Da treffen sich Familien, Gruppen, Duos und Singles, sie sitzen an langen Tischen und geniessen die Atmosphäre. Es ist leicht, miteinander ins Gespräch zu kommen. Schmeckt der Kaffee? Haben Sie die spezielle Konfi schon probiert? Finden Sie Brot und Züpfe auch phänomenal? «Das traditionelle Zmorge-Buffet: Kaffee, Züpfe, Butter, Konfi, hat sich in den letzten 30 Jahren enorm ausgeweitet», sagt Beatrice Zwahlen, Bereichsleiterin Hauswirtschaft. Variationen von Käse, Fleischplatten, Spiegeleier, Rösti, Hamme, Joghurt, Müesli, Früchte, Brotsorten und vieles mehr sind verlockend aufgebaut.

Auf dem Areal gibt es Währschaftes vom Grill, Tortillas und Desserts, das Meiste aus hauseigener Produktion und in Bio-Qualität. Übrigens: Am Bio-Suisse-Stand finden die Besucher Informationen zur Entwicklung im Biolandbau. Und in der Markthalle gibts Bio-Gemüse und -Früchte zuhauf.

Zehn Mal grösser als einst

«Seit dem Start anno 1989 hat sich der Anlass mindestens verzehnfacht», bestätigen alteingesessene Mitarbeiter und Bewohner. Aktuell organisieren eine dreiköpfige OK-Gruppe, engagierte Mitarbeiter und langjährige externe Helfer das Märitgeschehen. Einst gab es nur Gemüse, Eingemachtes und Tee zu kaufen, später stiessen eigene Werkstücke dazu. «Mittlerweile offerieren wir an zehn Ständen verschiedene Produkte aus eigenen Werkstätten», freut sich Stefan Zuber und «erstmals sind alle unsere Dienstleistungen aufgelistet», ergänzt der Bereichsleiter Werkstätten. «Wir beschreiben die verschiedenen Montage- und Verpackungsarbeiten, die unsere Bewohner leisten können und offerieren individuell abgestimmten Blumenschmuck für Hochzeiten und Feste aller Art.»

Kontakte sind wichtig

Heute gehören der Märit und das Bure-Zmorge-Buffet zu den grössten Ereignissen der Institution. «Damit pflegen wir den für uns sehr wichtigen Kontakt zur Bevölkerung», versichert Gesamtleiter Richard Märk. Rund 2500 Besucher werden erwartet. Ein Hektar Land wird für rund 300 Autos benötigt. Aus Sorge zum Boden wird nur, wenn es das Wetter zulässt, auf den Feldern parkiert, sonst auf der Strasse. Wer will, kann hinter die Kulissen des Tannenhofs blicken und das Tannenhofteam bedankt sich bei den Besuchern mit einschmeichelnden karibischen Klängen und vor allem mit dem rundum unterhaltsamen Familien-Event.

Tildy Schmid

Info: Samstag, 14. Juli, 8-14 Uhr, Tannenhof, Gampelen.