

Der Mann FÜR GANZ HEISSE SACHEN

◆ **Ostermundigen** Manuel Buri hat das Kochen im Griff – auch in Extremsituationen. Davon profitieren die Kundinnen und Kunden im Coop an der Heisstheke. ——— SARAH FORRER



HEISSTHEKE: GROSSE AUSWAHL

Noch mehr Vielfalt

«Schnell und saftig: Der Cheeseburger ist meine Nummer 1», so Manuel Buri.

Neu gibt es in den Coop-Verkaufsstellen mit der heissen Take-away-Station eine noch grössere Auswahl: Das auf die Saison abgestimmte Angebot reicht von heissen Tomaten-Mozzarella-Sandwiches bis hin zu würzigen Poulet-Wraps.

Fotos: Philipp Zinniker, Andreas von Gunten

Eine Hochzeit ist in vollem Gange – doch vom Koch keine Spur. Das ist die Horrorvorstellung vieler Bräute. Genau dies hat Manuel Buri als Gast kürzlich erlebt. «Eine Kollegin von mir heiratete», erzählt der 34-Jährige. Alle Gäste waren schon versammelt. Doch das Spanferkel lag nicht saftig auf dem Grill, sondern in Stücke geschnitten im Kühlschrank. Zum Glück behielt Buri als gelernter Koch und Metzger einen kühlen Kopf. Zusammen mit einem Kollegen marinierte er in Windeseile das Fleisch, briet es an und zwei Stunden später konnte die versammelte Runde verköstigt werden. «Wir mussten tief in die Zauberbox greifen. Fürs Probieren blieb keine Zeit», erzählt der Seeländer. Das Resultat schien zu gefallen: «Wir erhielten sehr viel Lob. Sogar halbe Vegetarier griffen herzhaft zu», erzählt Buri mit einem breiten Grinsen auf dem Gesicht.

Mit dem Helfer-Gen geboren

Doch nicht nur an Hochzeiten glänzt der Bauernsohn mit Improvisationsge-

schick. Auch als Leiter der Metzgerei in der Coop-Verkaufsstelle Ostermundigen kommt ihm seine Spontaneität zugute. Beispielsweise dann, wenn am Mittag Studenten, Búezer, aber auch Geschäftsleute aus der Umgebung die Heisstheke mit den gluschtigen Pouletschenkeln, Hamburgern und Pasta plündern. «Die Leckereien an der Heissverkaufstheke laufen bei uns blendend», so Buri. Vor allem Poulet und Lasagne stünden bei der Kundenschaft hoch im Kurs. Die Produkte werden von der Metzgereiabteilung laufend frisch zubereitet. Da machen Buri und sein Team schon mal den Spagat zwischen Kochen, Einpacken, Regale füllen und Bedienen an der Fleischtheke. Für ihn ist klar: «Das geht nur, wenn man einander unterstützt.» Für den 34-jährigen Seeländer ist dies fast etwas wie ein Lebensmotto. An seinen freien Tagen packt er beim Bauernbetrieb seines Bruders an oder hilft Kollegen beim Umzug. Buri schmunzelt: «Das Helfer-Gen hab ich definitiv in mir!» ●