



Trotz dieses für lange Zeit idealen Industriestandorts waren bloss drei bedeutendere Fabriken für längere Zeit hier in diesem Quartier beheimatet. Zum einen war dies die Wollspinnerei Rollé, die an der Wasserwerksgasse grosse Anlagen betrieb und später vom Tuchfabrikanten Adrian Schild übernommen wurde. Dieser stellte bis 1977 in Bümpliz Herrenkleider und Stoffe her. Sein Kleidergeschäft wurde später von Globus übernommen, in dessen Marke es mittlerweile übergegangen ist.

Ebenfalls von grosser Bedeutung war die Schokoladenfabrik des Bernburgers Rudolf Lindt (1855-1909), die 1879 in zwei abgebrannten Mühlen an der Wasserwerksgasse 20<sup>4</sup> aufgebaut wurde. Mit seinem Bruder perfektionierte er hier den Produktionsprozess der Schokoladenmasseherstellung (Conchieren<sup>5</sup>), was die Qualität massgeblich steigerte. 20 Jahre später verkauften die beiden Brüder den Betrieb an die Kilchberger Firma Sprüngli und wurden Verwaltungsräte dieses Unternehmens, bis sie nach einem Streit 1905 erneut an der Wasserwerk- und Gerberngasse eine neue eigene Schokoladenfabrik eröffneten. Es folgte ein Rechtsstreit, den die Brüder Lindt verloren und worauf sie sich aus dem Schokoladengeschäft zurückziehen mussten. Sprüngli verkaufte 1932 schliesslich die Gebäude in der Matte und konzentrierte sich zusehends auf den Standort Kilchberg bei Zürich.



Bild 2: Matte mit Tych vom Muristalden aus

Der dritte bedeutende Betrieb war die Stadtmühle Schenk. Bevor diese allerdings in die Matte kam, gab es hier bereits eine lange Müllers-Tradition. So standen am Mühlenplatz zu Beginn des 19. Jahrhunderts sechs einzelnen Mühlen, welche allesamt während eines Feuers 1818 komplett abbrannten und dann von der Stadt unter einem Dach, dem grossen Mühlengebäude<sup>6</sup>, wieder aufgebaut, mit eigenen Räderwerken versehen und anschliessend an Private vermietet wurden.

1887 übernahm dann Johannes Schenk (1821-1906), der bereits in Langnau und Burgdorf als Müller tätig war, zusammen mit seinen Söhnen den Mühlenplatz 11-15 und baute diesen zu einer industriellen Mühle aus. Der Betrieb expandierte während den 1960er-Jahren in die benachbarte Liegenschaft der Tuchfabrik Schild. Sie war zu dieser Zeit die einzige Mühle auf Stadtboden und, mit

---

<sup>4</sup> Rückseite des ehemaligen Mühlengebäudes, auf das wir von der Bar aus schauen können.

<sup>5</sup> Conche: Maschine, die durch Reibung die Schokoladenmasse erhitzt und die Restfeuchtigkeit darin durch Verdunstung auf unter ein Prozent reduziert, womit die Schokolade zartschmelzend, leicht in Form zu giessen und aromatischer wird (früher dauerte der Prozess bis zu 72 Stunden, heute mit modernen Maschinen ist das gleiche Ergebnis in wenigen Stunden erreichbar).

<sup>6</sup> Mühlenplatz 11-15: Blick auf Seitenwand von unserer Bar aus.

rund 100 Angestellten alleine in der Matte, auch die einzige Grossmühle im Kanton Bern. Aus Platzmangel zog sie dann 1991 endgültig nach Ostermundigen, wo sich bereits seit 1975 eines ihrer modernen Getreidesilos befand.

Unser Haus, der Mühlenplatz 5 am ehemaligen Schleifergässlein, entstand 1890 als Neubau an der Stelle der ehemaligen Winkelmühle und war lange Zeit ebenfalls Teil der Stadtmühle Schenk. Es war die alte Wirkungsstätte des technischen Diensts. Der untere Stock wurde von den Betriebsmechanikern und Mühlenbauern genutzt. Im oberen Stock befand sich die Elektrowerkstatt. Mit dem etappenweisen Wegzug nach Ostermundigen wanderten schliesslich auch diese Bereiche der Mühle ab und der Mühlenplatz 5 wurde umgenutzt. Heute steht das Haus unter Schutz.

Im Zuge der Industrialisierung und der Einführung der Eisenbahn (ab 1857 in Bern) verlor die Matte als Industriestandort nach und nach an Bedeutung. Der Transport über Schiffe fiel grösstenteils weg und Kohle und Gas verdrängten Wasser als Energieträger zunehmend. Diese Veränderung ist auch deutlich am Bevölkerungsrückgang im Quartier zu sehen:

1448: Stadt Bern ca. 6000 Einwohner, davon 600 in der Matte

1799: Stadt Bern 9600 Einwohner, davon 1300 in der Matte

1860: Stadt Bern 31 050, davon 2900 in der Matte

1968: Stadt Bern 166 800 Einwohner, davon 1500 in der Matte

2020: Stadt Bern 134 000 Einwohner, davon 1215 in der Matte

Fun Fact: Einer dieser Bewohner war der spätere Kunstmaler Ferdinand Hodler (1852-1918), der im Schulhaus am Mühlenplatz von 1862-65 den Unterricht besuchte.

## Die Broncos-Loge

Nachdem die Stadtmühle Schenk sich langsam aus dem Matte-Quartier zurückzog, übernahm 1979 das Bronco-Mitglied Jimmy Hofer den Mühlenplatz 5 und baute den ehemaligen Teil der Getreidemühle zu einem Clublokal um. Der Bröncu wurde so, nebst der Tanzdiele Matte, dem Wasserwerk Club und der Silo Bar, zu einem wichtigen Bestandteil des Berner Nachtlebens – auch ausserhalb des Rocker- und Motorradclubs.

Im Laufe der folgenden Jahrzehnte kam es in Bern zu verschiedenen Veränderungen, die auch an der Loge nicht spurlos vorbeigingen: Das ehemalige Industrie- und Unterschichtsquartier mit vielen schattigen und feuchten, oft total überbelegten Wohnungen (siehe Einwohnertabelle weiter oben) durchlebte eine Gentrifizierung. Die Industrie verlagerte sich zusehends in die besser erschlossenen Aussenquartiere und durch Umbauten und Sanierungen wurden die Wohnungen aufgewertet. Diese profitierten zudem vom verbesserten Hochwasserschutz<sup>7</sup>, der verhindern soll, dass sich die beiden grossen Jahrhunderthochwasser vom Sommer 1999 und 2005<sup>8</sup> in Zukunft wiederholen werden.

Diese neu in die Matte gezogenen Anwohner:innen legten dann erfolgreich Einsprachen gegen die beantragte Überzeitbewilligung des Bröncus ein. Zudem fühlten sich die Biker durch die 2014 erstellten Poller auf der Aarestrasse und dem allgemeinen Fahrverbot in der Matte zwischen 00.00

---

<sup>7</sup> Durch den Entlastungstollen in Thun kann der Wasserspiegel des Sees frühzeitig abgesenkt werden, damit Schmelzwasser und das Wasser gut gefüllter Zuflüsse den See nicht zum Überlaufen bringen. Durch die Verstärkung der Schiffslaupe kann dort nun ein Kran stehen und Schwemmholz vor dem Wehr entfernen, zudem gibt es eine Schwemmholzüberwachung mittels Kamera sowie die «Beaver»-Schläuche der Feuerwehr.

<sup>8</sup> An normalen Sommertagen liegt die Abflussmenge der Aare um die 150 m<sup>3</sup>/s. Bei beiden Ereignissen führte sie allerdings jeweils mehr als 600 m<sup>3</sup>/s und stand so fast 2 Meter hoch in der Matte, womit sie viele Erdgeschosse beinahe komplett überschwemmte.

und 05.00 Uhr stark eingeschränkt. Da zu alledem die Aarberggasse – unter anderem aufgrund der zentralen Lage – der Matte zusehends den Rang als Ausgehquartier ablief, folgte 2014, nach 35 Jahren, die Schliessung der Broncos Loge und damit der Wegfall des dritten grösseren Ausgehlokals in der Matte innerhalb weniger Jahre.

Aber nicht nur die Broncos verschwanden damit aus der Matte; auch Jimmy Hofer musste sich eine neue Bleibe suchen. Dieser lebte nämlich zwischenzeitlich für mehrere Jahre im Dachgeschoss des Bröncus. Anders als ihr Chef wurden die Broncos aber nicht heimatlos: Das offizielle Clubhaus, welches die Broncos von 1988 bis 1995 im Selve Areal in Thun betrieben, konnten sie 1995 nach Wiggiswil bei Schönbühl am Moossee (gleich neben der Autobahn) auf ein eigenes Grundstück verlegen. Zudem gibt es von den verschiedenen Ablegern auch noch ein Clubhaus in Thun (Stockhornstrasse 1) und eine Loge in Hasle-Rüegsau.

## Die Matte Brennerei

### Lars' Traum

Nach Abschluss der Matura, einigen kleinen Gelegenheitsjobs und nach mehreren Jahren als selbstständiger Fahrlehrer im Familienbetrieb seiner Eltern, wuchs in Lars das Gefühl, etwas verändern zu wollen. Er hegte schon lange den Traum, ein eigenes Produkt zu entwickeln und etwas Physisches herzustellen, und so entschloss sich Lars, den gestalterischen Vorkurs zu besuchen und mit über 30 Jahren Produkt- und Industriedesign zu studieren. Während dieser Ausbildung lernte er viel über produktive Arbeitsweisen, das Kreieren eines Brands und darüber, was den Schweizer Markt beschäftigte.

Durch sein damaliges Engagement in der Quartierwerkstatt VIKTORIA lernte Lars, der zu dieser Zeit selbst mit Likören experimentierte, die Köpfe hinter Peppes Ingwerer kennen, die damals in der ehemaligen Feuerwehr produzierten. Durch diesen Kontakt sollte sich später eine geschäftliche Zusammenarbeit entwickeln: Die Matte Brennerei verwendet noch heute den Ingwertrester im Dry Gin, ausserdem entstand eine Kooperation mit dem Mischgetränk Gingwerer, bestehend aus unserem Dry Gin und ihrem Ingwerer, die dann zu einem eigenen Ingwerer Gin ausgebaut wurde.

Der wohl letzte und wichtigste Impuls zur Gründung der Matte Brennerei war dann der Besuch des Fête de l'Absinthe im Val-de-Travers gegen Ende seines Studiums 2015. Lars kam hier mit seinem Vater, dessen Wurzeln unweit davon im Neuenburger Jura liegen, erstmals konkret in Berührung mit dem Brennen von Spirituosen und sah, dass auch in sehr kleinem Rahmen eine solche Produktion möglich ist.

### Die Umsetzung der Idee

Mit diesen Eindrücken reifte in Lars die Entscheidung, selbst diesen Pfad einschlagen und eigene Spirituosen herstellen zu wollen. Er besuchte einen Brennereikurs des Schweizer Obstverbandes<sup>9</sup>, erstellte ein Konzept für seinen zukünftigen Betrieb und machte sich auf die Suche nach einer geeigneten Lokalität. Diese fand er per Zufall in der leerstehenden, ehemaligen Broncos Loge am Mühlenplatz 5; mit der Geschichte des Hauses und des Quartiers das perfekte Objekt für sein Vorhaben. Die Räumlichkeiten erfüllten die staatlichen Eingaberegularien für das Brennen von Spirituosen und es gelang Lars, die Liegenschaftsverwaltung von seinem Konzept der Gastro-Brennerei zu überzeugen. Nun fehlte ihm noch die Brennlizenz.

---

<sup>9</sup> Solche Kurse erhöhen die Wahrscheinlichkeit, dass eine Brennlizenz ausgestellt wird, sind aber nicht Pflicht.

Um diese zu erhalten, musste er zuerst in Vorproduktion gehen.<sup>10</sup> Dies tat er bei der Brennerei Schwab in Oberwil bei Büren. Die ersten 30 Liter wurden dann in Handarbeit auf seinem Balkon abgefüllt, verkorkt und etikettierte. Die dafür nötigen Etiketten erarbeitete er mit seinem ehemaligen WG-Kollegen Robert Butler. «Mr. Butler» ist Grafikdesigner und Siebdrucker aus Kalifornien und lebt seit 1993 in Bern. Er hat ein kleines Textildruckatelier direkt an der Aare und ist nach wie vor verantwortlich für das Design sämtlicher unserer Etiketten.

Die ersten fertigen Flaschen waren Teil des Crowdfundings, mit welchem Lars, unabhängig von Banken, das Startkapital für die Matte Brennerei zusammen bekommen wollte. Da das Projekt schnell viral ging und auch eine Grosszahl an Leuten ausserhalb seines Bekanntenkreises erreichte, gelang es rasch genügend Geldgeber:innen für das Vorhaben zu begeistern und so konnte die Matte Brennerei Bar GmbH 2016 gegründet und die Umbauarbeiten am Mühlenplatz 5 angegangen werden.

### Die Anfänge am Mühlenplatz 5

In der ehemaligen Broncos Loge wurde nun durch Lars, seine Freunde und Familie die Küche mit Plättchen ausgelegt und umgestaltet, der Boden im Gasträum neu gemacht, die Aussparung über der Bühne verkleinert, eine zusätzliche Wand im 1. Stock eingezogen<sup>11</sup> sowie die Dachgeschosswohnung zu einem Büro umgebaut. Einiges wurde bei den Renovierungsarbeiten aber auch übernommen, wie etwa die kahlen Backsteinwände, welche von den Broncos nach den Hochwassern um die Jahrtausendwende vom maroden Verputz befreit wurden, oder ein Grossteil des noch intakten Mobiliars<sup>12</sup>. So konnte im Spätsommer 2016 dann der 150-Liter-Brennhafen<sup>13</sup> aus Tschechien eingeweiht und die Bar eröffnet werden.

Auch nach dem Abschluss dieser Arbeiten blieb Lars' Umfeld im jungen Betrieb engagiert: So unterstützten in den Anfangsmonaten einige Freunde und Bekannte Lars niederprozentig in der Produktion und im Büro, genauso wie der spätere Brennmeister Patrick Galli, damals noch in der Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe mit Schwerpunkt Getränke, der da bereits hinter der Bar arbeitete, in der Produktion mithalf und Brennworkshops durchführte. Neben dem Barbetrieb und der Brennerei waren diese Events von Beginn an das dritte Standbein der Matte Brennerei.

Die Bar war dabei anfangs vor allem ein wichtiges, wenn auch unrentables Marketingtool. Die zahlreichen Konzerte, die hier regelmässig freitags und samstags veranstaltet wurden, sorgten bald für eine grosse Bekanntheit der Matte Brennerei und ihrer Produkte in Bern. Die ersten beiden Spirituosen – Absinthe und Dry Gin – fanden so auch schnell ihren Weg in die Geschäfte der Stadt. Dabei war der damals aufkommende Trend zu lokalen Produkten äusserst hilfreich. Durch eine ehemalige Fahrschülerin gelang es Lars ausserdem mit Coop in Kontakt zu treten und seine Produkte im Regionalsegment zu platzieren. Von wenigen Kisten pro Lieferung konnte diese Zusammenarbeit über die Jahre stetig ausgebaut werden, so dass mittlerweile schweizweit in gut 50 Filialen die Spirituosen der Matte Brennerei zu finden sind. Mit leichter Verzögerung wurden auch die Berner Gastronomiebetrieben auf unsere Produkte aufmerksam. Mit dem Tramdepot und der Turnhalle waren schon früh zwei lokale Grössen mit an Bord, die diese in ihr Sortiment aufgenommen haben.

---

<sup>10</sup> Um sicherzustellen, dass die neue Brennerei ihre Produkte auch absetzen kann und überlebensfähig ist, müssen vor der Lizenzerteilung 200 Liter bei einer bereits etablierten Brennerei produziert und im Anschluss veräussert werden.

<sup>11</sup> Die Wand zwischen WC und Raum / Fumoir.

<sup>12</sup> Z.B. Der Tresen, welcher verkleinert und etwas nach hinten versetzt wurde sowie die Schränke in der Küche, welche ursprünglich im Gasträum standen.

<sup>13</sup> Mit diesem sind pro Batch ca. 80 Liter Gin möglich gewesen.

## Professionalisierung und Vergrößerung

Im Verlauf der nächsten zwei Jahre kam es zu einer Vergrößerung des Teams mit Fokus auf den Barbereich: So wurde Thea<sup>14</sup> die neue Leitung des Barbetriebs und wechselte dann ins Büro. Adrian<sup>15</sup> übernahm kurzzeitig ihre Aufgaben im Gastronomieteil, wechselte dann aber in den Vertrieb, als die öffentliche Bar 2018 geschlossen wurde, da sie zu viele Ressourcen der wachsenden Produktion band. Um zusätzlich den Eventbereich weiter zu stärken, wurde hier das Team mit Simon<sup>16</sup> verstärkt, der dieses Standbein über die Jahre deutlich ausbauen und mit zusätzlichen Mitarbeitenden erweitern konnte.

Nicht nur personell, sondern auch räumlich kam es in den ersten Jahren zu einigen Veränderungen: Die Lagerfläche im kleinen Mühlenplatz 5 reichte schon bald nicht mehr aus, weshalb nach einer externen Lösung gesucht und dann unweit von der Matte – an der Sulgeneckstrasse 64<sup>17</sup> – gefunden wurde. Gleichenorts wurden 2018 weitere Räume frei, die sich von der Grösse und Anbindung besser für das Brennen und die Abfüllung eigneten, weshalb schliesslich die gesamte Produktion hierhin verlagert wurde. Durch die grössere Liegenschaft ergab sich nun auch die Möglichkeit, eine automatische Abfüllanlage sowie einen Brennhafen mit einem deutlich höheren Fassungsvermögen anzuschaffen. Mit diesem 1000-Liter Brennhafen<sup>18</sup> war die Mindestgrösse erreicht, um den von Anfang an gehegten Wunsch, (einigermassen wirtschaftlich) Whiskey herzustellen, umzusetzen.

## Die Folgen von Covid-19

Im Frühjahr 2020 war Lars in Thailand, als sich dort die ersten Restriktionen abzeichneten. Bei seiner Rückkehr entschied er sich deshalb, in den Händedesinfektionsmarkt einzusteigen, die Marke «Desilat» einzutragen und alle möglichen Flaschen zusammenzukaufen. Gerade rechtzeitig, bevor der Markt die Auswirkungen der Pandemie zu spüren bekam und passende Flaschen zur Mangelware wurden. Dies ist der Grund, weshalb sehr unterschiedliche Formen und Grössen von unserem Desinfektionsmittel im Umlauf waren. Aber auch beim Alkohol, der als Basis für das Desinfektionsmittel diente<sup>19</sup>, kam es zu Engpässen. Es folgte daher ein Aufruf an die Privatbevölkerung zur Abgabe von altem, nicht mehr gebrauchtem Alkohol, um diesen erneut zu destillieren. Viele Rentner:innen brachten daraufhin die Restbestände ihrer Schnapssammlungen und selbst die Armee lieferte nicht mehr gebrauchten Wein.

Im Bewusstsein, dass auch diese Quelle bald versiegen wird, fiel der Entschluss, die Gelegenheit zu nutzen und selbst Versuche mit der Alkoholherstellung zu wagen. Die hierfür genutzte Zuckerrübenmelasse aus Aarberg, wurde mit Wasser und Hefe vermischt, vergärt und anschliessend destilliert. Dieser Alkohol wurde dann mit dem restlichen, noch vorhandenen Alkohol gemischt und zu Desinfektionsmittel verarbeitet. Die Produktion des «Desilats» war allerdings nur gut 2 Monate aktuell. Sobald die grossen Produzenten wieder liefern konnten, wurde erneut auf Spirituosen zum Trinken gesetzt und der restliche, eher erdig-herb schmeckende Zuckerrübenbrand mit Kakaoschalen, Tonkabohnen, Vanille und Bananen aromatisiert und so der Summa Summarum kreiert.

---

<sup>14</sup> Ursprünglich aus dem Hotellerie- und Gastronomiebereich.

<sup>15</sup> Ursprünglich aus dem Hotellerie- und Gastronomiebereich.

<sup>16</sup> Ursprünglich aus dem Gastronomie- und Eventbereich.

<sup>17</sup> Auf der anderen Strassenseite vom Marzili, der Dampfzentrale und der ehemaligen Strickwarenfabrik Ryff, im Strässchen neben der Bowlingbahn.

<sup>18</sup> Die maximale Grösse, die in einem Frachtcontainer Platz fand und aus China in die Schweiz transportiert werden konnte.

<sup>19</sup> 70 % vol. Alkohol, vermischt mit Glycerin zur Schonung der Haut sowie ein Vergällungsmittel, welches den Alkohol ungeniessbar macht und denselben Siedepunkt aufweist wie Ethanol, damit man es nicht herausdestillieren kann.

## Die Matte Brennerei heute

Die Zuckerrübenmelasse aus Aarberg passte dabei sehr gut zum Grundkonzept der Matte Brennerei, welche schon von Anfang an auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzte; sei es mit den Schlehbeeren, welche (zum Teil) an der Aare gesammelt werden und in den Sloe Gin wandern, oder mit dem Wermut für den Absinthe, der zu Beginn in der Alten Feuerwehr Viktoria angebaut wurde, und dann aus Qualitätsgründen von einem Familienbetrieb aus dem Val-de-Travers bezogen wurde bzw. nach wie vor wird.

Die Qualität der Botanicals stand und steht dabei schon immer ganz oben auf der Prioritätenliste. Denn nur aus guten Grundzutaten können gute Produkte entstehen. Konstant gleichbleibende Qualität ist daher ein wichtiges Gut, welches vor allem bei kleinen Produzenten nicht immer gewährleistet werden kann, weshalb wir unsere Botanicals, wann immer möglich, vom Schweizer Familienunternehmen Dixia AG aus St. Gallen beziehen. Die mit ihrer Grösse und ihren Zulieferanten ebendiese Qualität sicherstellen können.

Um der Nachhaltigkeit in einem Wirtschaftsbereich, der nicht ohne grossen Wasser- und Stromverbrauch auskommt, Rechnung tragen zu können, werden für die Gastronomie schon seit jeher wiederauffüllbare Glasballons angeboten, zudem können nun auch Privatpersonen Flaschen vor Ort oder in gewissen Unverpacktläden wieder auffüllen lassen. Den Strom beziehen wir überdies aus erneuerbaren Energiequellen und die Treibhausgase, die wir noch nicht verhindern können, werden via myclimate kompensiert. Und selbst die Nebenprodukte aus der Brennerei werden als Lebensmittel<sup>20</sup> oder in der Landwirtschaft<sup>21</sup> weiterverwendet.

In der Zwischenzeit sind unsere Produkte in sämtlichen Landesteilen zu finden, vorwiegend aber in Bern und im Kanton Bern. Die Geschäfte, welche direkt über uns die Produkte beziehen, sind auf unserer Webseite unter «Geschäfte» aufgelistet. Dies sind alles Geschäfte aus der Schweiz, da wir International wegen dem grossen Mehraufwand (Zoll, Marketing, Lager, Vertrieb etc.) aus Rentabilitätsgründen bisher noch nicht vertreten sind.

Das längerfristige Ziel ist es, alle wichtigen Spirituosen für den Barbetrieb selbst zu produzieren. Auf dem Weg dorthin kann allerdings auch das eine oder andere Produkt wieder aus dem Sortiment verschwinden<sup>22</sup>.

Stand 2024 ist die Matte Brennerei auf 11 Festangestellte und 3 Mitarbeitende im Stundenlohn angewachsen, dies verteilt auf ca. 800 Stellenprozent, die beiden Standorte und die drei Standbeine: Brennerei, Events sowie Barbetrieb.

## Quellen:

Bähler, Anna; Barth, Robert; Bühler, Susanna; Erne, Emil; Lüthi, Christian (2003): Bern – die Geschichte der Stadt im 19. Und 20 Jahrhundert. Stadtentwicklung. Gesellschaft. Wirtschaft. Politik. Kultur. Robert Barth, Emil Erne, Christian Lüthi (HG.): Bern: Stämpfli Verlag AG.

---

<sup>20</sup> Z.B. werden Orangen, wenn nur die Schale gebraucht wird, für die Saftgewinnung an die Essbar oder Kantinen weitergegeben.

<sup>21</sup> Die Botanicals, welche nach dem Brennprozess im Brennhafen zurückbleiben, werden einem Bauern als Schweinefutter weitergegeben und der Vor- und Nachlauf zur Konservierung der Jauche/Gülle genutzt.

<sup>22</sup> Z.B. die Tonics: Da wir auf externe Abfüller angewiesen sind und wir deshalb immer sehr grosse Mengen bestellen müssen, was viel Lagerplatz einnimmt, und auch nur kleine Margen in diesem Segment möglich sind.

Bärn isch eso. Die Stadttour mit der Burgergemeinde Bern:  
<https://www.baernischeso.ch/schulen/schultour-sek-ii/matte>

Bauinventar der Stadt Bern

Bern.ch: <https://www.bern.ch/themen/stadt-recht-und-politik/informationen-im-stadtarchiv/Suche-nach-Themen-und-Ereignissen/internetpublikation-gott-ist-burger-zu-bern;>  
<https://www.bern.ch/themen/sicherheit/bevolkerungsschutz/Hochwasser>

Berner Zeitschrift für Geschichte:  
[https://www.bezg.ch/img/publikation/12\\_4/04\\_12\\_BEZG\\_vischer.pdf;](https://www.bezg.ch/img/publikation/12_4/04_12_BEZG_vischer.pdf)  
[https://www.bezg.ch/img/publikation/99\\_3/bretscher.pdf](https://www.bezg.ch/img/publikation/99_3/bretscher.pdf)

BZ - Berner Zeitung: <https://www.bernerzeitung.ch/broncos-loge-eine-schande-fuer-dieses-quartier-489589715025>

Broncos.ch: <https://broncos.ch/de/about/clubhouse>

Der Bund: <https://www.derbund.ch/broncos-loge-jimy-hofer-wirft-das-handtuch-648640351245;>  
<https://www.derbund.ch/so-hoch-wie-2005-kommt-es-kaum-mehr-230676074906>

Journal B: <https://journal-b.ch/artikel/bern-ist-eine-stadt-der-kurzen-wege/>

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/jimy-hofer-6a6a6883/?originalSubdomain=ch>

Matteänglisch-Club Bärn (1969): Matteänglisch. Geschichte der Matte. Dialekt und Geheimsprache.  
Bern: Kommissionsverlag Bargezzi AG.

Schenk Mühle: <https://www.schenk-muehle.ch/de/ueber-uns/geschichte>

SWI swissinfo.ch: <https://www.swissinfo.ch/ger/wissenschaft/land-unter-in-der-berner-matte/4686336>

Topographisches Lexikon der Stadt Bern:  
[https://biblio.unibe.ch/digibern/hist\\_topo\\_lexikon\\_stadt\\_bern.pdf](https://biblio.unibe.ch/digibern/hist_topo_lexikon_stadt_bern.pdf)

Wikipedia

Ergänzt durch Auskünsten von Lars Urfer (22. Februar 2024) und Stefan Schenk (29. Februar 2024)

Bildnachweise:

Bild 1: Matteänglisch-Club Bärn (1969): Matteänglisch. Geschichte der Matte. Dialekt und Geheimsprache. Bern: Kommissionsverlag Bargezzi AG.

Bild 2: Bärn isch eso: <https://www.baernischeso.ch/schulen/schultour-sek-ii/matte>