

EXTRA

Die schönen Seiten des Lebens — Verlagsmagazin im «Bieler Tagblatt» Nr. 117

— Mai 2015

MULTIMEDIA

Drohnen für
Spass und Freizeit

REISEN

Genfs wilde,
grüne Lunge

Wirtschaft + Konjunktur

*Tipps gegen tiefe Renditen — Temporärarbeit im Aufwind —
Kampf für die Bieler Innenstadt*

SOMMER

Bummeln, flanieren,
shoppen und feiern

KÜCHE

Die Königin der Beeren



Legendäre Stühle

Für alle Design-Liebhaber sind die Stühle von Charles Eames ein Muss. In Biel gibt es neu einen lokalen Online-Vertrieb des legendären *Side Chair*. Passt in jeden Haushalt und an jeden Tisch. x
Erhältlich auf der Seite www.phelix.ch



SOMMER-FEELING PUR

Das Supster-Bier ist das offizielle After-SUP-Bier. Damit Du nach dem Wassersport wieder zu Kräften kommst. Produziert wird Supster in der Region, erhältlich ist es im «Péniche» in Nidau, im «Les Caves» in der Bieler Altstadt oder in den Shops «Alabama» und «Tropical Sunset». x

Leuchtendes Zähneputzen

Zähneputzen gehört nicht zu den Lieblingsbeschäftigungen der Kinder. Diese können auch noch nicht in jedem Alter den Durchblick haben, wozu regelmässige Zahnpflege taugen soll. Deshalb ist es keine schlechte Idee, die Kleinen spielerisch an das Thema heranzuführen. Das Mimo-Milchzahn-Monster, eine Kinderzahnbürste mit Leuchteffekt, soll Spass am Zähneputzen vermitteln. Solange die bunte Bürste flackert, solange wird geputzt. Nach zwei Minuten geht das Licht aus, dann ist die gemäss Zahnärzten optimale Putzzeit für Milchzähne erreicht. Für jede verkaufte Bürste gehen 5 Rappen an den Hilfsfonds Hand for Children. x

Leuchtende Kinderzahnbürste MIMO, pro Stück Fr. 5.95.
Erhältlich in allen Schweizer Apotheken und Drogerien.





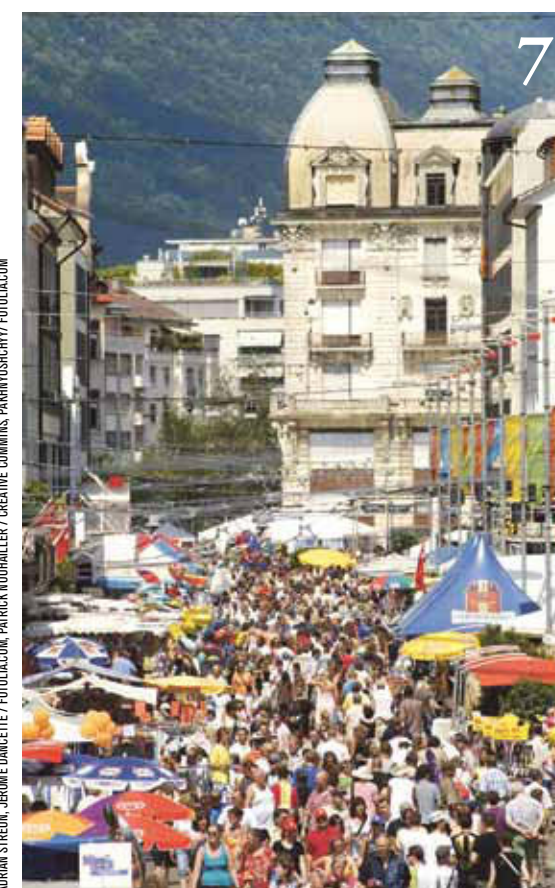
Mit dem Frühlingserwachen ...



... geniessen Sie in unserem Restaurant Köstlichkeiten aus unserer Speisekarte

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

Hotel-Restaurant Krone
 Stadtplatz 29 • 3270 Aarberg
 032 391 99 66 • info@krone-aarberg.ch



EXTRA ist ein Verlagsmagazin zum «Bieler Tagblatt». Das Magazin erscheint 9x pro Jahr.

Nr. 3 - Mai 2015

Herausgeberin
W. Gassmann AG
Längfeldweg 135
Postfach 1344
2501 Biel

Verleger
Marc Gassmann

Geschäftsführender Direktor
Marcel Geissbühler

Verlagsleiter
Martin Bürki,
mbuerki@gassmann.ch

Redaktion
Theo Martin, Chefredaktor,
tmartin@gassmann.ch
Nicole Hager

Graphic design
Inédit Publications SA,
Lausanne

Konzept
Reto Bloesch, Projektleiter
Business Development
W. Gassmann AG

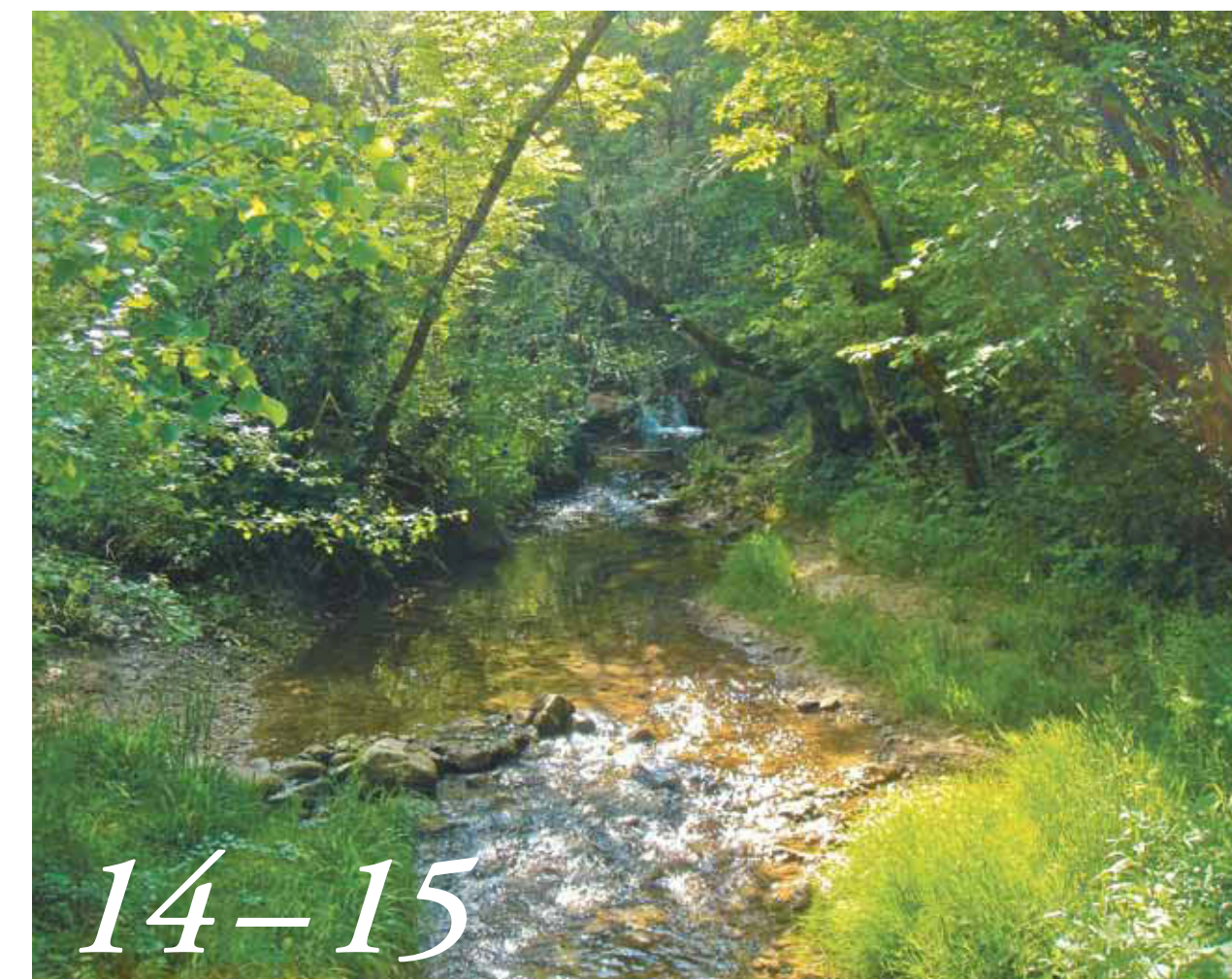
Auflage
38 000

Inserate
Gassmann Media AG
Längfeldweg 135
Postfach 1344
2501 Biel
Telefon 032 344 83 83
Fax 032 344 83 53
service@gassmann.ch

Druck und Vertrieb
W. Gassmann AG
c/o Druckzentrum Bern AG

Titelbild
dimabelokoni.com / fotolia.com

EXTRA bezieht einzelne Artikel von Partnermagazinen wie *Terre & Nature*. Sämtliche Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne Zustimmung nicht verändert, kopiert, wiederveröffentlicht, übertragen, verbreitet oder gespeichert werden. Der Inserent erklärt sich damit einverstanden, dass EXTRA die Inserate auf Onlinedienste einspeisen kann. Der Inserent ist ferner damit einverstanden, dass die Inserate, die vom Verlag abgedruckt oder auf Onlinedienste eingespeisen werden, für Dritte nicht frei verfügbar sind. Der Inserent überträgt dem Verlag das Recht, jede irgendwie geartete Verwendung dieser Inserate mit den geeigneten Mitteln zu untersagen.



WIRTSCHAFT + KONJUNKTUR

- 4 RENDITE**
Nutzen und Risiko von Renditeperlen
- 5 TEMPORÄRARBEIT**
Qualifikations- und Lohnsprung
- 6 INNENSTADT**
Mehr Parkplätze für das Zentrum

LIFESTYLE

- 7 STRASSENFESTE**
Die «Kinder des Sommers»
- 8 PHILIPPE BERTHOUD**
Die Königin der Beeren
- 9 RETO BERTSCHI**
Drohnen – mehr als ein Spielzeug
- 11 BIELERSEE**
Ein Rundkurs zum Geniessen
- 14-15 ALLONDON**
Genfs wilde, grüne Lunge



8



Theo Martin
Chefredaktor EXTRA

Liebe Leserin, Lieber Leser

Der Euromindestkurs von 1.20 Franken ist Geschichte. Die Schweizerische Nationalbank hat die 2011 eingeführte Untergrenze im Januar überraschend aufgehoben und damit viele in Schock versetzt. Das Klima ist rauer geworden, die Unsicherheit nimmt zu. Diese Turbulenzen unterstreichen einmal mehr die Bedeutung einer florierenden Wirtschaft – gerade in der Exportregion Seeland-Biel-Berner Jura. Im Magazin *EXTRA* finden Sie deshalb Tipps von Fachleuten. Ein Bankenspezialist erklärt, wie im Umfeld extrem niedriger bis negativer Renditen vorzugehen ist. Ein Personalfachmann zeigt die Bedeutung der Temporärarbeit als Brücke in den Arbeitsmarkt auf. Und die Kammer der Bieler Immobilien-Treuhänder kämpft für ein wirtschaftsfreundlicheres Verkehrskonzept in der Innenstadt. *EXTRA*, das Magazin zu den schönen Seiten des Lebens, setzt dazu auf ständige Rubriken. So werden die regionalen Strassenfeste des Sommers 2015 porträtiert. Der Bieler Koch Philippe Berthoud stellt Ihnen die Königin der Beeren vor – die Erdbeere. Kommunikationsspezialist Reto Bertschi widmet sich den Drohnen und stellt Vorteile und Risiken gegenüber. Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre. x

DAS RISIKO FÜR PRIVATANLEGER WIRD «GREIFBARER»

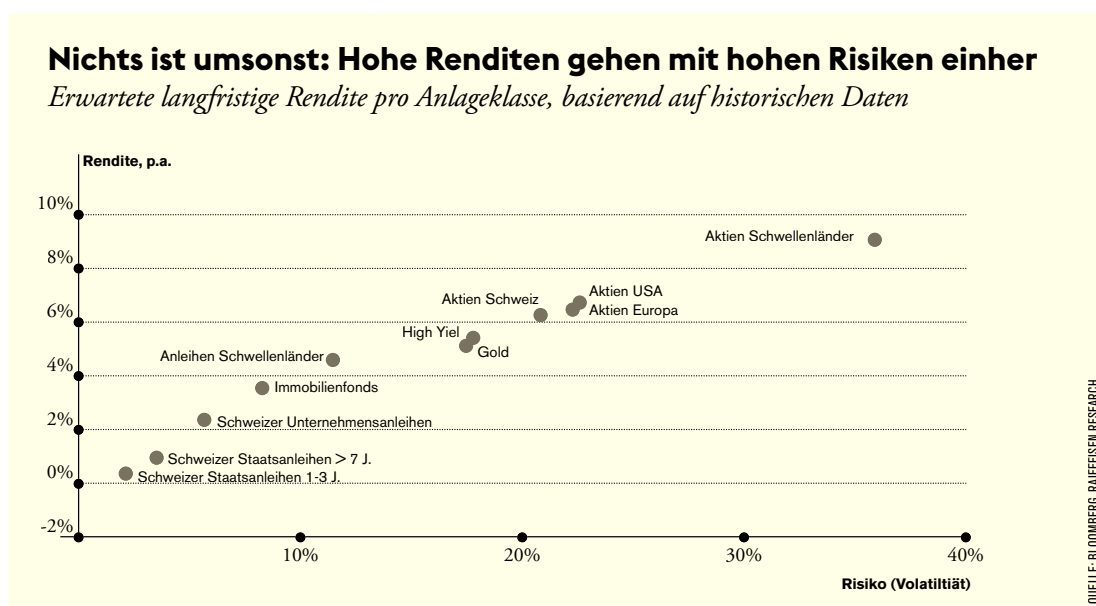
— Die Aktionen der Notenbanken prägen die Finanzmärkte seit Jahren. Im Zuge der Finanz- und Schuldenkrise führten sie dem Wirtschaftssystem massiv Liquidität zu. Die Konsequenz für Privatanleger: extrem tiefe Renditen. — TEXT DANIEL SCHÄRER

Ein Umfeld extrem niedriger bis gar negativer Renditen trifft insbesondere risikoscheue Anleger, welche vorwiegend im Bereich der Obligationen von soliden Schuldner investieren möchten. So liegt die Rendite einer Obligation der Schweizerischen Eidgenossenschaft, die eine erstklassige Schuldnerin ist, erst bei einer Laufzeit von 13 Jahren knapp im positiven Bereich – ohne Berücksichtigung von Kosten. Die Verlockung ist gross, sein Geld in rentablere Finanzanlagen zu investieren. Doch genau hier liegt das grösste Risiko. Anleger suchen nach Renditeperlen und Alternativen, die gar nicht ihrem Risikoprofil entsprechen. Dazu zählen zum Beispiel der Kauf von Obligationen einer Hochzinswährung wie dem australischen Dollar oder der Kauf von Obligationen von Schuldner mit einer tieferen Kreditqualität. Insbesondere unerwartete Ereignisse wie der Entscheid der Schweizerischen Nationalbank, den Euro-Mindestkurs aufzuheben, machen das Risiko noch greifbarer. Solche Risiken, aus denen hohe Kursschwankungen resultieren können, werden von vielen Anlegern systematisch unterschätzt.

RISIKO BEDEUTET SCHWANKUNGEN
Je riskanter eine Finanzanlage, desto höher die Schwankungsbreite. Jede Anlageklasse verfügt über unterschiedliche Rendite- und Risikoeigenschaften. So sind Aktien im Vergleich zu Obligationen im Durchschnitt riskanter und weisen höhere Schwankungen auf, bieten langfristig aber höhere Renditechancen. Doch auch innerhalb von und über Anlageklassen hinweg gibt es Unterschiede. So ist eine Obligation mit tiefem Rating zum Teil wesentlich riskanter als eine Aktie eines Schweizer Bluechips. Und letztlich hat die Einführung von Negativzinsen gezeigt: Es gibt keine risikolose Anlage. Selbst das Konto birgt Risiken. Zwar wurden für Privatanleger bis heute noch keine Negativzinsen eingeführt, dennoch senkten einige Institute die Verzinsung von Privat- und Sparkonten auf null.



DANIEL SCHÄRER
Leiter Anlagekunden
Raiffeisenbank Biel/erse



DIE EIGENE ANLAGESTRATEGIE ÜBERPRÜFEN
Beim Anlegen geht es um den bewussten Umgang mit Risiken. Das ist keine Kunst, sondern eine Disziplin. Disziplin beginnt beim Erkennen der eigenen Grenzen. Dazu gehört die gründliche Klärung der Risikobereitschaft und Risikotragfähigkeit. Das ist der wichtigste Schritt in der Vermögensberatung. Er zeigt auf, ob der Kunde mit Schwankungen umgehen kann und finanziell in der Lage ist, den Preis für eine höhere Ertragsaussicht zu entrichten. In der Überprüfung des eigenen Risikoprofils und

der entsprechenden Anlagestrategie liegt heute die grösste Chance. Dabei zeigt sich, ob der gewählte Mix von Anlageklassen wirklich zur eigenen Risikotragfähigkeit und -bereitschaft passt. Einmal mehr erweist sich die Diversifikation in der Portfoliobewirtschaftung als zentrales Element – also die breite Streuung der Risiken auf verschiedene Anlageklassen und innerhalb der Anlageklassen auf verschiedene Gegenparteien. Gerade im heutigen niedrigen Zinsumfeld können mit einem breit aufgestellten Portfolio alle sich bietenden Opportunitäten am besten genutzt werden. x



bureautech allemann ag
solothurnstrasse 126
2504 biel
tel. 032 344 63 20
fax 032 344 63 24
info@bureautech.ch

www.bureautech.ch

SCHÖNER ARBEITEN mit bureautech

**Büroeinrichtungen
Bürotrennwände
Innenarchitektur und Planung
Service und Montage
Eigene Produktion Uhrmacher- und Juweliertische**





ADRIAN MARTI
Direktor Deutsche Schweiz
der Firma OK Job

OK Job mit aktuell 15 Filialen vorwiegend in der Westschweiz, ist seit Februar 2014 auch an der Bahnhofstrasse 6 in Biel ansässig, wo sie aktuell 7 Personen beschäftigt. Auch in Bern wurde kürzlich eine Filiale eröffnet.

Nebst Temporärstellen ist OK Job vorallem spezialisiert auf die Vermittlung von Fachkräften für Dauerstellen in den Bereichen Uhren und Medizintechnik, dem kaufmännischen Sektor und im Bauhaupt- und Nebengewerbe.

Sei es für den Start in die Berufswelt für einen Lehrgänger oder einen Karriereschritt für einen Berufsmann, OK Job und seine Personalberater, welche aus dem entsprechenden Sektor kommen, gehen gerne persönlich auf Ihre Bedürfnisse ein. Für Firmen ist die Selektion und Rekrutierung respektive Beratung kostenlos – nur im Erfolgsfall wird ein Honorar verrechnet. Stellensuchende sind auch immer herzlich willkommen.

Weitere Informationen finden sie unter www.okjob.ch oder direkt an der Bahnhofstrasse 6 in Biel.

QUALIFIKATIONS- UND LOHNSPRUNG DER TEMPORÄRARBEIT

— TEXT ADRIAN MARTI

Adrian Marti, Direktor Deutsche Schweiz der Firma OK Job stellt fest: «Die Temporärarbeitenden in der Schweiz sind heute markant höher qualifiziert und besser entlohnt als vor Jahren.» Dies geht aus der Aktualisierungsstudie 2014 des Verbands der Personaldienstleister der Schweiz, swisstaffing, hervor.

Auch wirtschaftlich ist die Temporärarbeit nicht mehr wegzudenken. Dringend benötigte Arbeitskräfte, darunter viele Fachkräfte, sind dank der Personaldienstleister zur richtigen Zeit am richtigen Ort verfügbar.

Im Auftrag von swisstaffing hat das Marktforschungsinstitut gfs-Zürich 1000 Personen befragt, die ein Jahr zuvor temporär gearbeitet haben. Die Studie basiert auf einer Zufalls-Stichprobe von sechs grossen Personaldienstleistern. Gemäss Hochrechnung von swisstaffing stieg der Branchenumsatz von 2010 bis 2014 von 5,2 auf 6,5 Milliarden Franken.

In der Schweiz arbeiten jährlich über 300 000 Menschen temporär. Aus der Wirtschaft ist diese Arbeitsform nicht mehr wegzudenken, weil der Zeit- und Arbeitsdruck oft nur mit flexiblen Arbeitseinsätzen zu bewerkstelligen ist. Wer temporär arbeitet, tut dies im Schnitt während 13 Monaten. Die Hälfte der Befragten sind Schweizer. Das Qualifikationsniveau der Temporärarbeitenden hat im Vergleich zu den vorangegangenen Befragungen in den Jahren 2006 und 2010 kontinuierlich zugenommen. Rund 70 Prozent der Temporärarbeitenden werden als gut qualifizierte Fachkräfte eingesetzt.

Die Temporärarbeit als Brücke in den Arbeitsmarkt ist eine feste Grösse: Ständen 57 Prozent der Mitarbeitenden vor ihrer Temporärarbeitsphase im fest angestellten Erwerbsleben, sind es danach 74 Prozent. Für viele Arbeitslose und (Wieder-)Einstieger ist der Temporäreinsatz ein wichtiger Schritt, um im Arbeitsmarkt Fuss zu fassen. Besonders auffallend ist, dass die Attraktivität der Temporärarbeit deutlich zugenommen hat. x

Quelle: Swisstaffing

Für unsere Kunden, interessante Arbeitgeber im Seeland, suchen wir für Dauerstellen und Temporäreinsätze:

- | | | |
|--|--|--|
| <p>INDUSTRIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> – CNC Mechaniker/Einrichter – Polymechaniker – Schleiffer – Spritzguss Einrichter – Maschinen Operateure – Produktionsmitarbeiter/innen mit Erfahrung in der Uhrenindustrie – Maschinen Einrichter – Haustechniker/Unterhalt | <p>BAU – UND BAUNEINGEWERBE:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maurer/Strassenbauer – Baumaschinenführer und Kranführer – Poliere und Vorarbeiter – Elektromonteur und Servicetechniker – Sanitär und Spengler – Heizungsmonteure und Kältetechniker – Maler und Gipser – Schreiner und Zimmermann – Dachdecker und Hilfsdachdecker | <p>DIENTLEISTUNG (KFM):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Direktionsassistentin – Assistentin im HR – Personalfachfrau/mann – Call Center Agenten D/F, D/I, F/I – Sachbearbeiter/in Export und Buchhaltung – Versicherungsberater – Buchhalter/in – Treuhänder – Immobilien Bewirtschafter/Sachbearbeiter |
|--|--|--|

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und Ihre Bewerbung in den neuen Räumlichkeiten an der Bahnhofstrasse 6 in Biel oder per Mail an biel@okjob.ch. Für den weiteren Ausbau unseres Teams suchen wir zudem PERSONALBERATER/INNEN. Wenn Sie ein Berufsmann/Frau sind und sich in der Beratung spezialisieren möchten, freuen wir uns Ihnen unseren interessanten Beruf näher zu bringen.

Das TEAM Biel mit Adrian Marti, Melanie Anderegg, Angelo Sardella, Eugen Strahm, Sybille Stämpfli, Alessandro Colucci und Marco Pfäffli freuen sich auf SIE!

OK Job AG – Bahnhofstrasse 6 – Biel – 032 321 10 10 – www.okjob.ch





Die Autos auf dem heute gähnend leeren Neumarkt- platz stehen nun in Einkaufszentren, während der Innenstadt Geschäfte und Kunden verloren gehen.

EIN PLATZ FÜR DIE KATZ

— Die Neumarktplatz-Politik stösst bei Mitgliedern der Kammer der Bieler Immobilien-Treuhänder Kabit auf Unverständnis. — TEXT REGINA WIRTH

Auf dem Neumarktplatz herrscht gähnende Leere – scheinbar noch für viele Jahre. Das Altstadt-Parking soll die Autos aufnehmen, welche früher auf dem Neumarktplatz eine «gäbige» und auch günstige Abstellmöglichkeit gefunden haben. Nur geht die Rechnung nicht auf. Dem mit viel Optimismus auf acht unterirdischen Etagen gebauten Parking fehlt es an Anziehungskraft. Werktags bleibt die Hälfte der Geschosse leer, auf der restlichen Fläche sind die Autos grosszügig verteilt.

Das Parkhaus kommt Kurzzeitparkierern schon gebührens- mässig nicht entgegen. Aber daneben hat es mit derselben Problematik zu kämpfen wie sein Namensgeber, die Alt- stadt: Beide sind sie durch die Hauptverkehrsachse Kanal- gasse abgetrennt von der Innenstadt. Eine teure externe Analyse soll neuerdings die Verbundenheit von Altstadt und City prüfen. Die Bevölkerung weiss aber aus eigener Erfahrung: Die Kanal- gasse wirkt wie eine Mauer, es fehlt eine erleichterte Verbindung zwischen Innen- und Altstadt, also auch zwischen Parkhaus und Neumarktplatz.

WOZU DIE LEERE?

Immobilien-Treuhänder sind nicht nur auf Liegenschaften konzentriert, sie prüfen auch kritisch die Voraussetzungen des Wohnortes: Je grösser die Palette an Einkaufs- und Bildungsmöglichkeiten, an Kultur-, Sport- und Erholungs- räumen, umso attraktiver ist der Wohnort. Mitglieder der Kabit verfolgen aus diesem Grund mit Sorge die Entwick- lung in Biel. Gerade was die Diversität der Geschäfte angeht, scheint Biel der einförmigen Textilisierung und der Discounter-Welle nichts entgegen zu halten. Abgesprungene Geschäfte wie Bata, Vaucher, Dataquest und nun auch die französische Filiale vom Buchhaus Lüthy bezeugen schmerz- lich, dass der Innenstadt die Kundschaft verloren geht. Die restriktive Parkplatzpolitik, welche sich mit der Sperrung des Neumarktplatzes ganz sicher keine neuen Freunde gemacht hat, verschärft diese Situation.

Einkaufszentren profitieren von günstigen Parkflächen direkt vor oder unter dem Gebäude. Der heutige Kunde will sein Auto möglichst nahe bei den Geschäften abstellen können.

Der leergefegte Neumarkt- platz macht deshalb für kaum jemand einen Sinn. Der Platz eignet sich nicht für ein Ruhe- raum-Konzept – wie auch immer ausgestaltet. Dazu liegt er zu stark im Zentrum lärmiger Verkehrsachsen. Anstatt Geld für Planungen zu verpuffen, sollte die Stadt zumindest wieder Kurzzeitparkplätze zulassen. Denn für ein Gipfeli beim Bäcker oder ein Poulet in der Migros wird kaum jemand den Weg ins Altstadt-Parking suchen. x

DREI FRAGEN AN ULRICH ROTH, ROTH IMMOBILIEN MANAGEMENT AG, Mitglied der Kammer der Bieler Immobilien-Treuhänder (Kabit)



EXTRA — Was halten Sie vom leeren Neumarktplatz?
Ulrich Roth — Ich betrachte es als eine wirtschaftliche Bestrafung der Bevölkerung und der Bieler Geschäfte. Es enthält eine klare Aussage: Die Einkaufswilligen sollen in die peripheren Einkaufszentren, wo die Parkplätze bei den Eingängen sind.

EXTRA — Wie würden Sie den Platz gestalten, wenn Sie freie Hand hätten?
U.R. — So lassen wie er ist, normal unterhalten und nicht eine Grossstadt-Raumplanung realisieren, die angesichts der finanziellen Lage der Stadt Biel unverständlich ist. Für die Stadtkasse sollte es Prioritäten geben, wie beispielsweise das Dufourschulhaus.

EXTRA — Warum kann das Altstadt-Parking die Oberflächenparkplätze nicht ersetzen?
U.R. — Das Altstadt-Parking dient der Altstadt, wo es sich auch befindet, und keinesfalls den Einkaufswilligen der Nidaugasse. x

In Zusammenarbeit mit **kabit cib**



STRASSENFESTE IN DER REGION

MAI
29.05. – 30.05.
Stedtlfescht Nidau

JUNI
19.06. – 20.06.
Lyssbachmärit Lyss

26.06. – 28.06.
Braderie Biel

AUGUST
06.08. – 08.08.
Ländtifest Büren

14.08. – 15.08.
Aarbärg Fesch

28.08. – 30.08.
Altstadthilbi

FLANIEREN AM STRASSENFEST

— Bummeln, Flanieren, Shoppen und Feiern – die Strassenfeste sind die «Kinder des Sommers» und bezaubern alljährlich Tausende von Besuchern in der Region. — TEXT RETO BLOESCH



Volle Strassen, heimische und exotische kulinarische Genüsse, zahlreiche Aussteller, die Musikinstrumente, Kleider und Schmuck anbieten, Musik mit DJ's und Bands und natürlich lange Nächte mit Drinks und Cocktails – dies sind die Zutaten für ein unvergessliches Strassenfest.

Das Stedtlfest in Nidau eröffnet Ende Mai einmal mehr die wundervolle Saison der Strassenfeste. Und obwohl sie sich alle ähneln, ist doch jedes ganz einzigartig. So kann man in Nidau abends an den schönen beleuchteten Häuserfassaden entlang flanieren und den Stedli-Charakter für einmal ohne Autos geniessen. Oder an einer der zahlreichen Bars einen Erdbeer-Mojito, Caipirinha oder sonstigen exotischen Drink schlürfen, dazu feiern und tanzen und alte Freunde treffen. Nebst dem grossen Angebot an Verkaufsständen findet dieses Jahr in Nidau neu ein Handwerkermärit statt.

Der Inbegriff eines Strassenfestes ist die Bieler Braderie. In der ganzen Schweiz bekannt, zieht sie Tausende Besucher aus dem ganzen Land ins Stadtzentrum. Das Angebot lässt absolut keine Wünsche offen. Verkaufsstände locken bereits früh am Morgen mit unschlagbaren Angeboten. Und wenn die ersten Besucher bereits einkaufen, gehen die letzten Nachtschwärmer erst nach Hause. Auf dem Programm stehen nebst unzähligen Bars und DJ's auch Konzerte auf verschiedenen Bühnen, die Barbarie natürlich und diverse After-Partys, welche bis in den frühen Morgen dauern. Und natürlich bedeutet die Braderie auch Ausnahmezustand für alle Familien – dank Rummelplatz, Riesenrad, bunten Verkaufsständen und Zuckerwatte.

Weitere traditionelle und beliebte Feste in der Region sind der Lyssbachmärit in Lyss, das Ländtifest in Büren und die Bieler Altstadthilbi, welche Ende August die Saison der verrückten Strassenfeste beendet. x



Philippe Berthoud
Koch

SACHEN MIT BEEREN MACHEN

— Die Erdbeere hat Saison. Sie schmeckt mit Zucker und Rahm – oder vom Feld direkt in den Mund. Wie man die roten Früchte sonst noch zubereiten kann und wie man sie zu einem Martini verarbeitet. —

TEXT PHILIPPE BERTHOUD



SWEETLAND WALL / FOTOLICOM

Die Erdbeere ist die Königin der Beeren. Schon die alten Römer priesen sie als Arzneimittel gegen hohes Fieber, Nierensteine und schlechten Atem an. Die Franzosen sehen in ihr ein Aphrodisiakum (warum weiss ich auch nicht, hab's probiert, es klappt nicht). Die Erdbeere trägt die Samen als einzige Frucht aus. Botanisch gesehen ist die Erdbeere keine Beere, sondern eine Scheinfrucht und gehört zu den Rosengewächsen. So wie die Melone zu den Kürbisgewächsen gehört und somit ein Gemüse ist. Oliven sind Früchte und die Avocado, die wiederum, ist eine Beere.

Die Erdbeersaison beginnt im Seeland ungefähr Ende Mai, gefolgt von den Himbeeren Anfangs Juni. Die Johannisbeeren sind dann Ende Juni bereit zum Konsum und die Brombeeren ab Mitte August. Was nicht heisst, dass man im Januar keine Beeren kaufen kann. Die Läden bieten fast das ganze Jahr Beeren an. Der Koch, der dem Gast im Winter frische Beeren aufischt, ist wahrscheinlich gar keiner.

In der Region gibt es zahlreiche Felder, auf denen die Beeren selber gepflückt werden können. Zum Beispiel bei Simon Nyffenegger in Worben (www.nyffenegger-worben.ch). Wer etwas Rückenschmerzen in Kauf nimmt, bezahlt für 1 kg selbstgepflückte Beeren nur ca. Fr. 5.20. Das Pflücken überlasse ich immer meinen übereifrigen Kindern. Ich stehe dann wie eine Vogelscheuche im Acker rum und zeige in die Richtung, in der sich die süssen Dinger verstecken. Lassen wir die spanischen Erdbeeren im Laden, wir haben eh die besseren.

DIE FARBE ROT

Dass die Erdbeere die Königin unter den Beeren ist, habe ich ja schon geschrieben. Und das hat sie, neben dem Geschmack, der roten Farbe zu verdanken. Menschen bevorzugen rote Lebensmittel, da diese Süsse signalisieren. Farben machen uns Appetit und lösen gewisse Geschmackserwartungen aus. Farben wie Rot, Gelb, Grün oder Orange verbinden wir mit knackigem Gemüse oder reifen Früchten. Aus diesem Grund sind die roten Gummibärchen in der Packung an der Überzahl. Mit dunklen, sogar schwarzen Lebensmitteln haben wir mehr Mühe. Schwarz signalisiert: Bitter, ungeniessbar. Eventuell sind aus diesem Grunde Lackritze, Kaviar, Blutwurst und schwarze Oliven nicht gerade die beliebtesten Nahrungsmittel. Erdbeer-Rezepte gibt es zuhauf, ob als Dessert, Hauptgang, Eingemacht, als Konfitüre oder als Gesichtsmaske gegen Pickel: 5 Erdbeeren waschen und zerdrücken, mit 4 EL Quark und 1 TL Olivenöl vermischen, aufs Gesicht auftragen und 15 Minuten wirken lassen. Bitte die Masse danach nicht als Dessert aufschwischen. Danke.

Ein tolles Rezept sind mit Ziegenfrischkäse gefüllte Erdbeeren. Die schmecken so toll, dass man sie am selben Abend zur Vorspeise und zum Dessert servieren kann. Und sie sehen dazu noch attraktiv und gut aus. Dazu nimmt man ca. 4 grosse Erdbeeren pro Person, 150 g Ziegenkäse

wie Chavroux, 2 EL Nature Joghurt, 2 EL geröstete Pinienkerne und eine Prise Zucker. Den Käse mit dem Joghurt, den gehackten Pinienkernen und dem Zucker mischen. Die Erdbeeren waschen, unten und oben abschneiden, damit sie stehen und gefüllt werden können. Mit einem Melonenausstecher die Erdbeere aushöhlen und mit der Käsemasse füllen. Mit etwas gerösteten Pistazien und Minze garnieren. Die Masse reicht für ca. 15 Erdbeeren. Keine Lust auf Ziegenkäse? Einfach mit Crème fraîche, Vanillejoghurt oder Quark ersetzen.

Was auch toll schmeckt, sind mit Schokolade überzogene Süsswein-Erdbeeren. Zuerst müsst Ihr in der Apotheke eine 5 ml Spritze mit Nadel kaufen. Diese füllt Ihr dann mit Süsswein, idealerweise mit einem Chateau d'Yquem (ich kenne Euren Kontostand ja nicht...). Nun 1 Tafel Schokolade nach Wahl über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Beeren darin wenden und die Schokolade auf einem Backpapier im Kühlschrank fest werden lassen. Nun den Süsswein in das Fruchtfleisch spritzen. Dieses Rezept ist übrigens ideal für Kindergeburtstage. Drei Erdbeeren pro Kind und das wird der ruhigste Geburtstag aller Zeiten...x

www.philippeberthoud.com
www.facebook.com/philippe.berthoud

DER ULTIMATIVE ERDBEER-MARTINI

Für 2 Gläser

- 6-8 Erdbeeren aus dem Seeland
- 1 TL Puderzucker
- 12 cl Gin (ich verwende Gin Mare)
- 4 cl trockener Sherry
- 2 Handvoll Eiswürfel, Shaker

Die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Erdbeeren und Puderzucker mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Erdbeerpüree mit den restlichen Zutaten in den Shaker geben und shake it. In 2 Martinigläser verteilen (ohne Eis) und geniessen. PS: Das Rezept ist etwas grosszügig bemessen für 2 Personen. Nur im Fall, dass meine Freunde es lesen und mich mal auf einen Drink einladen wollen.

«Help me, ich koche!»

Ihre Frau hat Geburtstag und Sie wollen sie mit ihrem Lieblingsgericht überraschen, können aber nicht kochen? Gibt es in Ihrem Verein etwas zu feiern und niemand hat eine Ahnung, was und wie für so viele Leute gekocht werden soll? Das Soufflé fällt ständig zusammen und Sie wissen nicht warum?

Kein Problem. Schreiben Sie uns eine Mail mit dem Problem an tmartin@gassmann.ch. Jeden Monat werde ich eine hoffnungslose Situation aussuchen. Ich komme zu Ihnen und wir lösen das Problem gemeinsam. Ich mache die Einkäufe und bringe einen Fotografen mit, der den Kochvorgang und das fertige Essen festhält. Die Rezepte und die Bilder werden dann online auf www.bielertagblatt.ch zu sehen sein.



Reto Bertschi
IT-Experte und Gründer
netrics hosting ag

DROHNEN – ATEMBERAUBENDE BILDER VOM FLIEGENDEN AUGE



— Dank guter Bildauflösung und spannenden Kameraperspektiven gelingt auch dem Gelegenheitsfilmer der Top-Shot. —

TEXT RETO BERTSCHI

Drohnen sind meist mit negativen Vorurteilen belastet – nicht zuletzt, weil diese bis vor kurzem hauptsächlich für Kriegs- und Spionazewecke eingesetzt wurden. Die ersten Drohneinsätze hat man bereits im 19. Jahrhundert aufgezeichnet, wobei die Drohne damals ein unbemannter, mit Bomben bestückter, Ballon war. Wir befassen uns in dieser Ausgabe mit bedeutend freundlicheren Drohnen, den trendigen Multicoptern, welche ausschliesslich für Spass und Hobby konzipiert wurden. Gadget-Liebhaber kommen mit den Hightech-Flugkörpern zusätzlich auf ihre Kosten, nicht zuletzt, weil die Steuerung der Fluggeräte oft via Computer, Smartphone oder Tablet erfolgt.

Im Privatgebrauch unterscheiden wir hauptsächlich zwischen zwei Varianten von Multicoptern, der Fun-Drohne, welche durch Fluggeschick und Absturzresistenz brilliert und der Fotodrohne, welche mit Foto- und Videobildern bester

Qualität glänzt. Die im Handel erhältlichen Drohnen sind meist fix fertig installiert, so dass auch der Laie schon nach kürzester Zeit Aufnahmen mit aussergewöhnlichsten Perspektiven in bester Auflösung schiessen wird. Die eigens erstellten Videosequenzen ähneln rasch einzelnen Filmausschnitten bekannter Hollywood-Produktionen – selbstverständlich in High Definition (HD) Qualität. Tipp: Fliegen Sie bei Sonnenuntergang Richtung Westen über den Bielersee und untermalen Sie Ihre Videosequenz musikalisch mit der Gitarre von Eric Clapton – ein imposantes Ergebnis mit geringstem Aufwand, welches bisher nur mit professionellen Kameras aus dem Helikopter erzielt werden konnte.

WELCHES MODELL FÜR WELCHEN ZWECK?
Multicopter gibt es für jeden Geschmack und Verwendungszweck. Soll der Flugkörper schnell und wendig sein, oder lieber sanft und stabil in der Luft schweben? Auch die Ausstattungsmerkmale und die dadurch geprägten Anschaffungspreise repräsentieren eine grosse Spannweite. Eine gute Fotodrohne, mit integrierter HD-Kamera inklusive GPS-Navigation kostet im Elektronikfachmarkt um 1200 Franken (Bsp: DJi Phantom 2 Vision+). Eine quirlige Fun-Minidrohne ohne Bildübertragung ist bereits ab 50 Franken erhältlich (Bsp: Hubsan X4). Gegen oben gibt es kaum Grenzen, so dass eine Profidrohne mit grosser Spannweite und hoher Tragkraft für die Profi-Kamera, ausgestattet mit acht Rotoren, auch den Betrag von 30 000 Franken überschreiten kann. Drohnen in diesem Preissegment und den entsprechenden Eigenschaften werden u.a. von TV-Stationen für Sportübertragungen oder von Feuerwehr und Polizei eingesetzt.

PRIVATSPHÄRE, UNFALLGEFAHR UND GESETZ

Es liegt auf der Hand, dass die ferngesteuerten fliegenden Kameras zu übermässiger Neugier verleiten können und Zonen und Personen gefilmt werden, für welche keine Foto-, resp. Filmbewilligungen vorliegen. Die gesetzlichen Richtlinien sind ziemlich eindeutig und es muss bei Missbrauch mit einer Anzeige gerechnet werden. Zudem darf eine Drohne nur auf Sichtweite gesteuert werden, was bedeutet, dass ein reiner Instrumentenflug (Navigation mit Video und GPS) ohne Bewilligung (BAZL) nicht erlaubt ist. Aufgrund der Unfallgefahr ist auch ein Überflug über Menschenansammlungen verboten. Es gilt, einen Abstand von mindestens

100 Metern einzuhalten. x



Muskelaufbau oder Ausdauer – Was hilft nun wirklich im Kampf gegen die Kilos?



— Es ist mal wieder soweit und der Sommer klopft an die Tür. Irgendwie müssen Sie also noch die über den Winter gesammelten Kilos loswerden, aber wie geht man da am besten vor? —

TEXT MANUEL KLÄUSLI, FITNESSINSTRUKTOR*

Die Pfunde purzeln, sobald der Energiehaushalt eine negative Bilanz aufweist. Will heissen, dass der Input der Energie kleiner sein sollte, als der Output. Um dies zu erreichen gibt es zwei wichtige Regulatoren: Zum einen die Ernährung als Energie-Input, zum anderen die körperliche Aktivität als Energie-Output. Um langfristig einen Gewichtsverlust bewirken zu können, empfiehlt es sich eher am zweiten Regler, der körperlichen Aktivität, herumzuschrauben. Doch welche Art von körperlicher Aktivität ist am effektivsten, um in möglichst kurzer Zeit Gewicht zu verlieren? Kraft- oder Ausdauertraining?

Kurzfristig gesehen verbraucht man bei einem Ausdauertraining sicher mehr Kalorien. Während man bei einer Stunde Ausdauertraining ca. 600 – 800 kcal verbraucht (abhängig von Geschlecht, Grösse, Gewicht, Sportart und Intensität), werden für dieselbe Stunde Krafttraining nur ca. 400 – 600 kcal verbrannt.

Langfristig hingegen wird das Krafttraining förderlicher für eine Gewichtsabnahme sein. Warum? Durch die neu generierte Muskelmasse, die Sie sich durch korrekt ausgeführtes Training aneignen, steigt ihr Grundumsatz. Das heisst, dass der Muskel im Gegensatz zu Fettgewebe aktiv Energie verbraucht, selbst wenn er nicht aktiv gebraucht wird. Sie verbrennen also auch Kalorien, wenn Sie sich nicht aktiv körperlich betätigen. ✕ *in Zusammenarbeit mit CTS - Congrès, Tourisme et Sport SA

Es gibt allerdings zwei wichtige Punkte, die bezüglich Gewichtsabnahme und Krafttraining zu erwähnen sind:

1. Zu Beginn des Trainings wird Ihr Gewicht voraussichtlich ansteigen, da Muskelmasse schwerer ist als Fett oder Bindegewebe. Lassen Sie sich von dieser Gewichtszunahme nicht irritieren und denken Sie stets an die langfristige positive Wirkung des Krafttrainings.
2. Krafttraining bedeutet nicht immer einen Muskelzuwachs und Muskelaufbau. Es gibt verschiedene Arten von Krafttraining, welche verschiedene Auswirkungen auf den Muskel haben. Möchten Sie also ihren Grundumsatz mittels Krafttraining erhöhen, so ist es ratsam sich vor Trainingsbeginn fachspezifisch beraten zu lassen.

Strandferien zu Hause?
2 Monate für nur CHF 169.-*
***all inclusive**

Sauna Fitness Groupfitness Wasserfitness Strandbad Hallenbad

CTS SPORTS
www.ctsbiel-bienne.ch

* Nutzen Sie die gesamte Infrastruktur CTS Sports während zwei Monaten. Angebot gültig zwischen 1. Juni und 30. September 2015. Das Hallenbad und die Sauna sind vom 6. bis 26. Juli 2015 wegen Revisionsarbeiten geschlossen. Kein Abostopp möglich, keine Rückvergütungen/Aboverlängerungen auf parallel laufende Abos.

Just like us on Facebook and win!

WEITERE SUP-EVENTS AUF DEM BIELERSEE

DO 04.06.
SUP-Polo am Abend

SA 18.07.
SUP-Polo-Turnier am Tag

DI 19.07.
Swiss SUP-Tour in Biel

SA 15.08.
SUP-Halbmarathon bis Höhe Insel und zurück. Start am Barkenhafen.

Weitere Infos unter www.sunsetshop.ch

SUP RACE AROUND NIDAU: EIN RUNDKURS ZUM GENIESSEN

— Schon bald paddeln die Seeländerinnen und Seeländer wieder rund um Nidau – mitmachen und gewinnen kann jedermann. —

TEXT SASCHA BIEDERMANN



Das «Sunset SUP Race around Nidau» ist das grösste derartige Rennen in Europa. Schon im Sommer 2013 haben über 1800 Teilnehmer insgesamt über 3000 Runden um Nidau gepaddelt und sich in der Trendsportart SUP gemessen.

Das Konzept des Rennens basiert auf einer alten Sportler-Philosophie: Dabei sein ist alles. Darum werden in Nidau nicht nur die Sieger ausgezeichnet, sondern auch die Plätze 10, 30, 50, 100... usw. Die wunderschöne Umrundung von Nidau sowohl auf dem See wie auch auf den Flüssen Aare und Zihl ist sowohl für SUP-Anfänger wie auch für Profis geeignet. Es ist ein Rundkurs zum Geniessen und natürlich auch um fit und gesund zu bleiben.

Das Rennen findet während den drei Sommermonaten Juni, Juli und August statt. Jeder Teilnehmer absolviert die Strecke auf seinem eigenen oder einem zur Verfügung gestellten SUP und mit einer GPS-basierten Uhr. Dabei werden die Zeit und der tatsächlich zurückgelegte Weg aufgezeichnet und ausgewertet. Und dieses Konzept findet Anklang: So findet das «Sunset SUP Race» diesen Sommer nicht nur «around Nidau» statt, sondern an mehreren Standorten in der ganzen Schweiz. ✕



VERSORGUNGSSICHERHEIT IN BIEL

— Wie kann man einem Black-Out entgegentreten? —

Ein gewöhnlicher Morgen, irgendwo in der Schweiz: Der Wecker klingelt uns aus dem Schlaf, wir greifen Richtung Nachttischlampe und machen Licht. Schlaftrunken wandeln wir zum Badezimmer, machen Licht, betätigen die Toilettenspülung und gönnen uns eine Dusche. Für einen guten Start in den Tag darf auch ein heisser Kaffee nicht fehlen. Mittlerweile prüfen wir unser Smartphone auf neue Nachrichten.

Was, wenn der Wecker nicht klingelt, das Licht nicht angeht und die Toilettenspülung streikt? Was, wenn die Kaffeemaschine kalt bleibt und der Akku des Smartphones den Geist aufgibt? Ja, was wäre wenn ...?

Wissenschaftliche Studien belegen: schon sieben Tage ohne Elektrizität reichen, um die soziale Ordnung und Sicherheit zu zerstören. Wenn aufgrund des fehlenden Stroms Informationstechnik, Telekommunikation, Transport, Verkehr, Nahrungsketten und das Gesundheitswesen nicht mehr funktionieren, wird die Zivilisation in ihren Grundfesten erschüttert. Von Kerzenschein- und Lagerfeuer-Romantik kann nicht mehr die Rede sein; eher von einer Rückkehr in die Steinzeit – oder was wir uns darunter vorstellen –, der wir nicht (mehr) gewachsen sind. An eine prosperierende Wirtschaft ist nicht mehr zu denken.

AUF EINEN STROMUNTERBRUCH VORBEREITEN

Obwohl lokale und regionale Energieversorger wie der Energie Service Biel/Bienne alles Erdenkliche tun, um Netzstabilität zu garantieren und Stromausfälle zu verhindern, können sie vorkommen. Das Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung (BWL) hat sich zur Aufgabe gemacht, zielgerichtete Vorbereitungsmaßnahmen und Verhaltensanweisungen für den Fall eines Stromausfalls zu formulieren. Unternehmen wie auch Privatpersonen können damit die negativen Auswirkungen eines Stromunterbruchs minimieren.

KMU rät das Bundesamt vor einem Stromunterbruch zum Beispiel zu folgenden Massnahmen:

- Sich mit anderen Unternehmen der Branche absprechen, wie man sich in einer Krise gegenseitig helfen kann.
- Sicherstellen, dass elektrische Türen mechanisch zu öffnen und leicht wieder zu schliessen sind.
- Die wichtigsten Formulare/Listen/Tabellen auch in Papierform bereithalten.
- Für die Kommunikation nach aussen die Kontaktdaten in Papierform verfügbar halten.
- Umstellung von Bahn- auf Strassentransporte durchdenken.

Weitere Beispiele siehe [BWL-Webseite www.strom-ratgeber.ch](http://www.strom-ratgeber.ch)

Überlegen Sie sich als Privatperson,

- wie Sie eine warme Mahlzeit ohne Strom zubereiten können.
- wie Sie ausreichend Licht zur Verfügung stellen können.
- wie Sie ohne Strom Nachrichten hören können.
- wie Sie sich einen ausreichenden Wasservorrat pro Person bereithalten.

Weitere Beispiele siehe [BWL-Webseite www.strom-ratgeber.ch](http://www.strom-ratgeber.ch)

Extremszenarien werden im Risikomanagement eines Energieversorgers berücksichtigt. Nur wenn die Augen vor einer solchen Möglichkeit nicht verschlossen werden, stehen im Ernstfall Lösungen bereit um schnell wieder zur Normalität zurück zu finden. Vertrauen in die Stromversorgung ist ein wichtiger Faktor für einen Wirtschaftsstandort und ein starkes Argument für die Wirtschaftsförderung. **X**

Kontakt ESB: Tel. 032 321 13 00, info@esb.ch
www.esb.ch / www.ericwatt.ch

Buchtipp: Marc Elsberg «Blackout. Morgen ist es zu spät» (2012; Science-Fiction Thriller).

In Zusammenarbeit mit



MIT WIND KUCHEN BACKEN?

— Ganz so einfach ist dies nicht – die heutige Technik und die BKW machen es möglich. —

Neugierig, wie das funktioniert? Besuchen Sie an den Tagen der offenen Türe, am 30. und 31. Mai, die Sonnen- und Windkraftwerke auf dem Mont-Soleil und überzeugen Sie sich selbst.

Lernen Sie mehr über die Sonnen- und Windenergie, geniessen Sie die Aussicht während einer entspannten Kutschfahrt oder betätigen Sie sich gleich selbst handwerklich beim Bau einer Trockenmauer. An den Tagen der offenen Türe im Berner Jura erwarten Sie von 10 bis 16 Uhr viele spannende Aktivitäten:

- geführte Rundgänge durch die Sonnen- und Windkraftwerke
- Kutschen- und Trottinettfahrten
- Vortrag über die Zusammenarbeit Solar Impulse – ABB
- Kinderschminken
- Tieranimationen mit Eseln und Schaftriebren
- Bau einer Trockensteinmauer
- musikalische Unterhaltung
- Preiswerte Verpflegung mit regionalen Spezialitäten (in geheiztem Zelt)

EXTRA wünscht Ihnen viel Spass dabei und die BKW und ihre Partner freuen sich auf Ihren Besuch.

In Zusammenarbeit mit



ANREISE ZUM MONT-SOLEIL

Bitte reisen Sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln an. Das Parkplatzangebot ist beschränkt.

Mit dem ÖV – Folgen Sie ab dem SBB-Bahnhof St-Imier stadteinwärts dem signalisierten Weg zur Standseilbahn «Funisolaire» (ca. 20 Min. Fussmarsch). Diese bringt Sie in vierminütiger Fahrt auf den Mont-Soleil. Anschliessend 25 Min. ansteigender Fussmarsch von der Bergstation zum Sonnenkraftwerk.

Mit dem PW – Fahren Sie via St-Imier auf den Mont-Soleil. Von der Strasse bis zum Sonnenkraftwerk besteht ein Fahrverbot (ca. 7 Min. Fussmarsch).

Mit dem Car – Via St-Imier ist keine direkte Anfahrt zum Sonnenkraftwerk möglich – bitte benutzen Sie die Standseilbahn «Funisolaire» ab St-Imier. Mögliche direkte Routen: via Tavannes, Tramelan > Les Breuleux > Le Cerneux-Veuil > Mont-Soleil oder via La Chaux-de-Fonds, La Chaux d'Abel > Mont-Soleil. Von der Strasse bis zum Sonnenkraftwerk besteht ein Fahrverbot.

GPS-Koordinaten des Parkplatzes: 47°09'40.5" N, 6°59'11.8" O



30.+31. Mai 2015
Tage der offenen Türe
Mont-Soleil
www.bkw.ch/besucher



Genfs wilde, grüne Lunge

— Wenn einem die Hitze den Schweiß aus jeder Pore treibt, gibt es nichts Angenehmeres, als sich am oder im Wasser aufzuhalten. Der Fluss Allondon, in dessen Schlaufe das hübsche Dorf Dardagny bei Genf liegt, ist einen Ausflug Wert. —

TEXT UND BILDER ALEXANDER ZELENKA* ÜBERSETZUNG THOMAS UHLAND

DAS DORF DARDAGNY

Schon den Kelten und die Römern gefiel es hier. Im 12. Jahrhundert wird Dardagny zum ersten Mal erwähnt: in einer Schenkungsurkunde, mit welcher seine Kirche dem Priorat St-Victor in Genf vermachte wurde. Der Charme seiner Bürgerhäuser, Plätzchen und Brunnen lohnen einen Abstecher auf jeden Fall. Das aussergewöhnlich harmonische Erscheinungsbild des Dorfes mit seinem Schloss, dessen Restaurierung durch die Eidgenossenschaft finanziert wurde, hat Dardagny 1978 den Wakker-Preis eingetragen.

www.dardagny.ch

DIE WEINSTRASSE

Auf 14 Kilometern führt die «Route du vignoble» durch die hübschen Weinbaudörfer Bourdigny, Chouilly, Peissy, Russin und Dardagny. Auf dem Weg laden viele Gasthöfe zum Verweilen, Speisen und Degustieren der regionalen Spezialitäten ein. Zu diesen gehören nicht nur die Weine der Gegend, sondern auch die Longeole (Genfer Saucisson) und der Cardon (Kardy, Gemüsepflanze aus der Familie der Disteln). Der wunderbare Rundgang ist einfach zu bewältigen und dauert etwa 3 1/2 Stunden (ohne Pausen).

Eine Karte und viele praktische Informationen können gratis heruntergeladen werden von: www.myswitzerland.com

DIE GALERIE RENÉE FURRER

Die Weinbauertochter Renée Furrer hatte ein Architekturstudium begonnen, bevor sie sich dem Zeichnen, der Malerei und der Grafik zuwandte. Gleichzeitig studierte sie auch Kunstgeschichte. Die Natur steht im Zentrum ihres Werkes, das sie schon auf der ganzen Welt ausstellte. Am 19. und 20. September führt sie übrigens wieder einen Malkurs durch.

Galerie Renée Furrer,
Route du Mandement 243, 1242 Satigny
Tel. 022 753 40 70
www.reneefurrer.ch

DIE WEINE VON STÉPHANE GROS

In den letzten Jahren haben die Genfer Weine deutlich an Qualität zugelegt. Winzer Stéphane Gros aus Dardagny ist einer der aufsteigenden Sterne dieser neuen Weinbauern-Generation, welche ihr Handwerk entwickelt, ohne die Tradition zu verleugnen. Die von ihm produzierten 15 Weine baut er über lange Zeit im Eichenfass aus. Der Weinbau-Pionier ist einer der ersten, der es gewagt hat, einen Teil seiner Grand-Cru-Qualitätsweine in weine Bag-in-Boxen anzubieten.

Stéphane Gros
chemin Bertholier 10, 1283 Dardagny,
Tel. 079 516 26 42

Dardagny erscheint regelmässig in den Top Ten der schönsten Ortschaften des Kantons Genf. Mit seinen Gässchen und Plätzchen, die zum Dolce far niente einladen, seinen Bürgerhäusern, an deren Fassaden sich Efeu hochrankt, versprüht der Ort einen aussergewöhnlichen Charme. Doch an diesem Morgen, der zu einem heissen Tag zu werden verspricht, wollen wir nicht verweilen. Es zieht uns ans Ufer des Flusses Allondon. Einem Weinberg entlang geht es hinunter in ein bewaldetes, schattiges Tal. «Anfang des letzten Jahrhunderts waren hier nur Wiesen, auf denen Ziegen, Schafe und Kühe weideten», sagt Gottlieb Dändliker, kantonaler Wildinspektor, und beobachtet durch seinen Feldstecher die Milane, die unter dem Himmel kreisen.

Es ist früh am Morgen eines Wochentags, der Parkplatz ist noch leer. «Am Wochenende hingegen ist die Gegend überlaufen», sagt unser Führer. An schönen Sonntagen wird man hier weit eher Leute beim Grillen als Eisvögel entdecken, doch heute haben wir das Flussufer für uns allein. Die Aue, die sich vor uns ausbreitet, ist aussergewöhnlich und einmalig. Kiesstrände wechseln ab mit Inselchen, und etwas weiter oben reichen die Rebberge bis fast zum Flussufer. «Der Allondon fliesst hier ganz ungehindert und sucht sich sein Bett nach Lust und Laune», erklärt Gottlieb Dändliker. «Hier mussten wir ihn allerdings ein wenig umlenken, sonst hätte er dieses trockene Plateau weggespült, auf dem wir hier stehen.»

GARTEN EDEN

Wir folgen einem bequemen Weg, lassen den Fluss für den Moment links liegen und dringen in den Auenwald ein. Der reichlich getränkte Boden behagt verschiedenen Baumarten, allen voran Pappeln und Eschen. Das Rauschen der Blätter empfangt uns. Als fachkundiger Ornithologe erkennt Gottlieb Dändliker sofort den Gesang des Buchfinks, der Singdrossel und der Mönchsgrasmücke in den Wipfeln. Etwas weiter lichtet sich der Wald, und vor uns tut sich eine Magerwiese auf, über die Dutzende von Schachbrett-Faltern mit ihren elegant schwarz-weiss gemusterten Flügeln schaukeln.

«Die Anwesenheit dieses seltenen Schmetterlings zeigt, wie es um die Artenvielfalt bestellt ist», freut sich Dändliker. «Der Reichtum an Tieren und Pflanzen auf dieser Wiese wurde als national bedeutend eingestuft. Um ihn zu erhalten, haben wir ein Mähprogramm in mehreren Stufen entwickelt.» Die hohen Stängel des Mücken-Händelwurz sind an ihren rosa Blüten zu erkennen, die im Grün des Grases leuchten. Mit ihren hohen Gräsern, zwischen denen zwei abgestorbene Baumstämme stehen, erinnert dieser Teil der Wiese an eine Savanne.

DSCHUNGEL IM KLEINFORMAT

Das Plätschern des Wassers kündigt an, dass wir uns wieder am Fluss befinden. Wir überqueren eine Kiesbank am Wasser und beobachten, wie sich die Vegetation Schritt für Schritt wie durch Zauberhand verändert. Weidenröschen und Weiden, typische Gewächse an Auenwald-Böschungen, spriessen übermütig in alle Richtungen. Im Vorbeigehen reist Gottlieb Dändliker ein Himalaya-Springkraut aus – eine schöne, aber unerwünschte Blume, weil sie hier eingeschleppt wurde. Der Genfer kennt die Pflanzen und ihre Geschichte. «Schauen Sie, ein Seifenkraut. Aus ihren Wurzeln

wurde früher Seife hergestellt. Und diese distelähnliche Pflanze ist eine Karde. Ihre stacheligen Blütenstände wurden früher nach der Blüte verwendet, um Wolle zu kämmen.»

Der Kiesstrand wird immer schmaler und verschwindet schliesslich ganz. Wir dringen wieder ins dichte Grün ein und folgen einem Pfad, der sich kaum sichtbar durch das Dickicht schlängelt. «Das ist der wildeste Weg des Kantons», meint Dändliker schmunzelnd. Brombeerranken krallen sich in die Arme und hinterlassen Kratzer, Brennnesseln beißen in unsere Beine, wo sie juckende Quaddeln hinterlassen. Doch wir kommen nicht einmal auf die Idee, uns für das Ungemach zu beschweren. Denn wann hat man sonst schon Gelegenheit, einen so urtümlichen Ort zu erleben?

Bei Le Taureau verlassen wir mit etwas Bedauern diesen Mini-Dschungel. Wer seinen Forschertrieb bisher noch nicht genügend ausleben konnte, kann dem Allondon südwärts noch bis zu seiner Mündung in die Rhone bei La Plaine folgen. Wir hingegen kehren wieder zurück nach Dardagny. Diesmal begnügen wir uns allerdings damit, dem Wanderweg und dem Strässchen zu folgen. **x** *Terre & Nature



PRAKTISCHE INFOS

ANKOMMEN

Öffentlicher Verkehr — Ab Bahnhof Genève-Cornavin RER (Regio) bis La Plaine, dann Bus X bis Dardagny Village (Achtung, nur wenige Verbindungen pro Tag).

Privatauto — Gratisparkplatz beim Allondon, unterhalb des Dorfes Dardagny.

STRECKE

Die Strecke ist etwa 7 Kilometer lang, es muss mit einer Marschzeit von ca. 3 bis 4 Stunden hin und zurück gerechnet werden (inkl. Pausen). Der Weg ist zwar nicht durchgehend ausgeschildert, führt jedoch immer dem Allondon entlang. Wo die Vegetation dicht ist, muss der Weg manchmal gesucht werden. Es empfehlen sich gutes Schuhwerk und lange Hosen wegen der Dornen und Brennnesseln.

EINKEHREN

Das Ziel des Chefs der Auberge de Dardagny, Albert Röthlisberger, sind nicht Michelin-Sterne, sondern allein die Zufriedenheit seiner Gäste, für die er einfache, aber schmackhafte Gerichte entwickelt hat. Wenn möglich, verwendet er saisonale Produkte aus der Region. Berühmt ist der Beinschinken, den Röthlisberger mit einem Kartoffelgratin serviert. Reservation wird empfohlen.

Route du mandement 504,
1283 Dardagny, Tel. 022 754 14 72
www.auberge-dardagny.ch

MITNEHMEN

Wanderkarte 1:50 000 Nr. 270 T Genève.

Audi
Vorsprung durch Technik



Der neue Audi Q3. Entwickelt aus neuen Ansprüchen.

Der neue Audi Q3 ist ausdruckstark, kraftvoll, sportlich, urban. Ein noch markanterer Single-frame, redesignete Stossfänger und Xenon-Scheinwerfer machen seine optische Anziehungskraft aus. Technisch besticht er durch kraftvolle und dabei effiziente TFSI- und TDI-Motoren, die grossen Fahrspass garantieren. Ihr Vorteil: 10 Jahre kostenloser Service.

Jetzt Probe fahren

Audi Swiss Service Package+

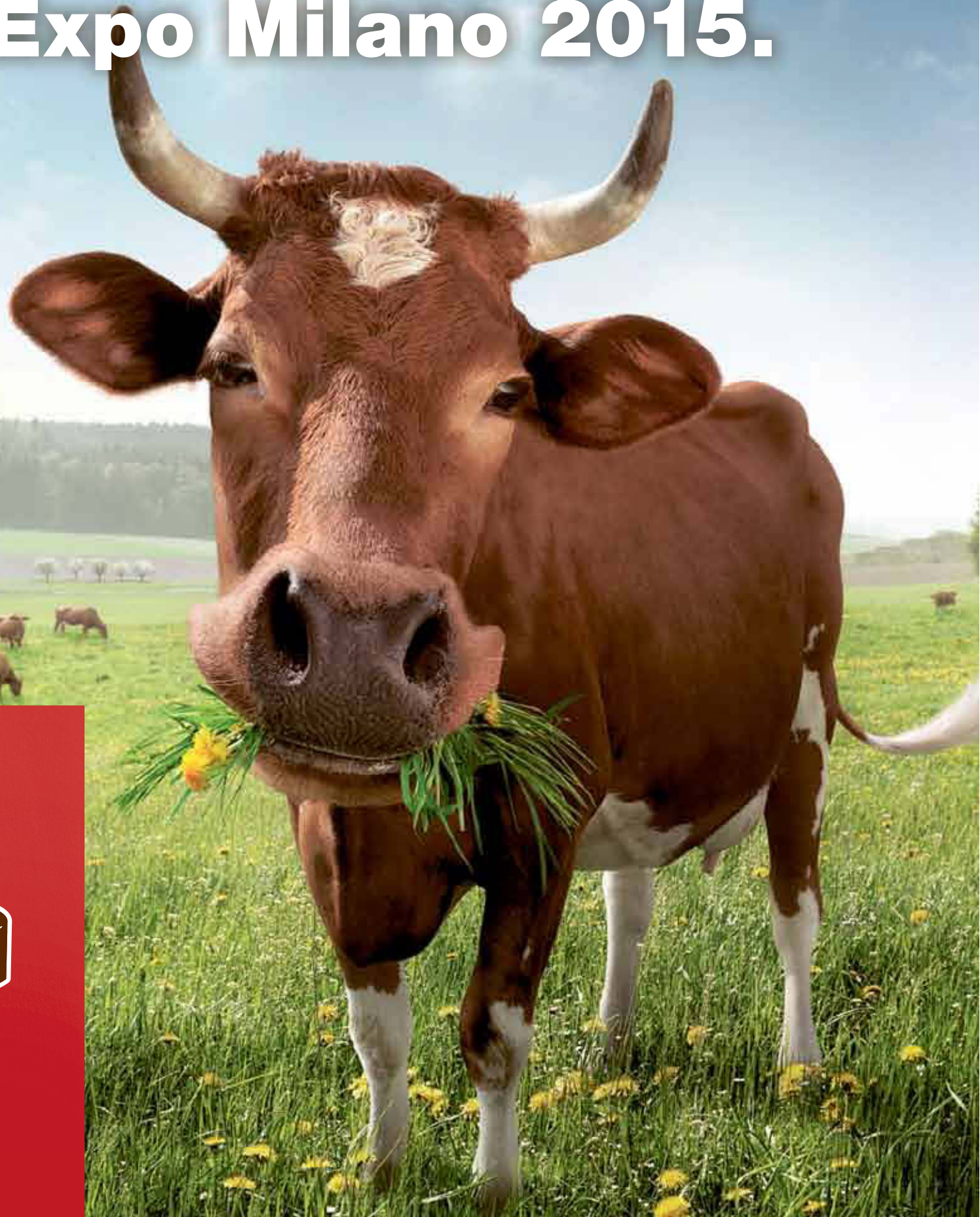
Reparatur 3 Jahre oder 100.000 km
Service 10 Jahre oder 1.000.000 km
Es gilt jeweils das zuerst Erreichte

amag

AMAG Biel

Römerstrasse 16, 2555 Brügg BE
Tel. 032 366 51 51, www.biel.amag.ch

Wiesenmilch – unser nachhaltiges Aushängeschild an der Expo Milano 2015.



MIGROS
Ein **M** nachhaltiger.