

EXTRA

Verlagsbeilage im *Bieler Tagblatt* Nr. 60

— März 2015

REISEN

*Unterwegs in
Neuenburgs Gassen*

MODE

Die Bieler Mode
aufpeppen

BLOG

Hamburger
vom Fachmann

SANIERUNG

Nicht nur
die Heizkosten sinken

Frühling

*Urban Gardening, mehr als ein Modewort — Aquarien,
eine Welt im Kleinen — Kompass lesen leicht gemacht*



ABOVE & BEYOND

DER NEUE DISCOVERY SPORT

DAS ABENTEUER STECKT IN UNSERER DNA.

Entdecken Sie jetzt, wie viel Abenteuer im neuen Discovery Sport steckt. Mit der flexiblen Sitzanordnung 5+2, bis zu 1'698 Litern Stauraum, intelligenten Fahrsystemen wie Terrain Response® sowie weiteren wegweisenden Technologien wie Fussgängerschutzsystem ist er jeder Herausforderung gewachsen, die Sport, Hobby, Familie, Arbeit – oder kurz: das Leben – an Sie stellen. Dabei präsentiert er sich dank dem kompakten Design aus jedem Winkel von seiner besten Seite. Erfahren Sie jetzt, wie viel Abenteuer in Ihnen steckt, und besuchen Sie Ihren Land Rover-Fachmann für eine Probefahrt im neuen Discovery Sport.

landrover.ch



SWISS DEAL
BEI IHREM FACHMANN

Sensationeller
SWISS DEAL PREIS
ab **CHF 36'100.-***

*Discovery Sport S 2.0 eD4 (erhältlich ab Herbst 2015), 5-Türer, man., 2WD, 150 PS/110 kW. Swiss Deal Preis ab CHF 36'100.-, Gesamtverbrauch 4.5 l/100 km (Benzinäquivalent 5.1 l/100 km), Ø CO₂-Emissionen 119 g/km. Energieeffizienz-Kategorie nicht bekannt. Abgebildetes Modell: Discovery Sport HSE 2.2 TD4, 5-Türer, man., 4WD, 150 PS/110 kW. Swiss Deal Preis ab CHF 48'000.-, Gesamtverbrauch 5.7 l/100 km (Benzinäquivalent 6.4 l/100 km), Ø CO₂-Emissionen 149 g/km. Energieeffizienz-Kategorie D, Ø CO₂-Emissionen aller in der Schweiz angebotenen Fahrzeuge 144 g/km.



4-5



7



24-25

SYLVIE KEMPA, JAWBONE, JUJULINERDZ / FOTODIACOM, ZVG

FRÜHLING

4-5 URBAN GARDENING
Ein Garten für gehobene Ansprüche

7 AQUARIEN
Schmuck für die Wohnung

10-11 LANDKARTE
Wandern ist auch ohne GPS möglich

14-15 PHILIPPE BERTHOUD
Das Hamburger-Rezept des Bieler Kochs

17 RAMÒ
Mode aus Biel

20 OPENAIRS
Der Seeländer Konzertsommer im Überblick

23 HAUSSANIERUNG
Geak-Experte kann helfen

24-25 RETO BERTSCHI
Alles über Smartwatches

26-27 NEUENBURG
Ein naturkundlicher Spaziergang



17



Thomas Uhland

Liebe Leserin, Lieber Leser

Wenn der Frühling kommt, gibt es für viele Menschen kein Halten mehr. Man will raus an die frische Luft, wo es spriesst und blüht. Mit dem neuen Magazin *EXTRA*, das jeweils einen thematischen Schwerpunkt hat, möchten wir Ihnen dazu ein paar Impulse geben.

Wer ein paar Blumen, einige Kräuter oder sogar ein bisschen Gemüse ziehen will, braucht keinen grossen Garten. Eine Terrasse, ein Balkon oder gar nur ein Fensterbrett tun es auch. «Urban Gardening» heisst der Trend, der aus der kleinsten Ecke eine grünende Oase macht. Ab Seite 4 geben wir Ihnen einige Anregungen.

Oder zieht es Sie hinaus in die freie Natur? Warum nicht einmal auf neuen Wegen gehen? Allerdings kann es nicht schaden, wenn man sich dabei auf die Kunst versteht, sich mit Karte und Kompass zu orientieren. Wie das geht, lesen Sie ab Seite 10. Ferner schreiben im *EXTRA* jeden Monat Bekannte wie der Koch Philippe Berthoud und der Technologiespezialist Reto Bertschi über ihre Fachgebiete. Rubriken wie Fashion + Style, Natur + Umwelt sowie Kultur + Events runden das Magazin ab. Mit den zahlreichen Themen im neuen *EXTRA* wünschen wir Ihnen gute Lektüre und einen wunderschönen Frühling! x

EXTRA ist eine Verlagsbeilage zum *Bieler Tagblatt*. Das Magazin erscheint 9x pro Jahr.

Nr. 1 - März 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
Clémence Anex,
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
Tanja Lander/a

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 eingespielt 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.

GÄRTEN IM HOSENSACK- FORMAT

— Wie kann man Gartenfreuden ohne eigenen Garten genießen? Durch die Umwandlung von jedem Flecken Erde. Eine Gebrauchsanweisung. —

TEXT NICOLE HAGER BILDER OLIVIER GRESSET/A ÜBERSETZUNG THOMAS UHLAND

—
Ein Gemüsegarten findet auch
auf dem Fenstersims, dem Balkon
oder der Terrasse Platz





Mit ihrem Mini-Garten gönnen viele der Stadt ein paar Farbtupfer – und sich selbst gesunde Früchte und Gemüse.

Der Spass am eigenen Gemüse schlägt Wurzeln – sogar mitten in der Stadt. Gärtnern ist nicht länger jenen vorbehalten, die ein Stück Land ihr eigen nennen. Gemäss dem Konzept des «Urban gardening» – Neudeutsch für «gärtnern in der Stadt» – kann so ziemlich jeder Zentimeter Fläche genutzt werden, um darauf eigenes Gemüse zu ziehen. Eine Fensterbank genügt, um darauf Blumen oder Gewürzkräuter zu ziehen. Thymian, Basilikum oder Minze etwa fühlen sich dort wohl. Wer einen Balkon oder gar eine sonnige Dachterrasse besitzt, ist noch besser dran. Hier herrschen ideale Bedingungen, um sonnenhungrige Pflanzen wie Tomaten, Auberginen, Peperoni oder Erdbeeren in einem Topf zu ziehen.

«Ursprünglich war es die Idee des 'Urban gardening', billige Recycling-Materialien zu nutzen. Konservenbüchsen, Plastiksäcke, alte Holzbretter oder Pneus wurden in Pflanztröge verwandelt», erklärt ein Bieler Gartenbauer. «Heute geht die Tendenz in die Richtung von hochwertigeren Materialien.» An einer Gartenmesse, die er neulich besucht hat, hat er verschiedene Produkte entdeckt, die «Urban gardening» mit raffiniertem Lifestyle verbinden.

In der «Jardinerie du Vallon» in Renan hat Josiane Marthe die selbe Entwicklung beobachtet. «Urban gardening» gewinnt an Boden und begeistert immer mehr Hobbygärtner. «Wir haben bereits mehrere Anfragen zur Gestaltung von Terrassen erhalten», sagt sie. Doch was sollen Blumen im Recycling-Plastikkübel oder Kräuter in Jutesäcken? Heute werde verlangt, dass auch nützliche Dinge ästhetisch seien. Kein Wunder also, dass sich das Angebot nach der Nachfrage richtet.

GEHOBENE ANSPRÜCHE

Um Terrassen und Balkone, aber auch Gärten, zu gestalten, gibt es heute ein breites Angebot an Pflanztrögen, vom Standardmodell «ab Stange» bis zum auf Mass gefertigten Trog. «Nebst den üblichen Produkten, die in der Regel aus Holz gefertigt sind, wird man künftig auch solche aus schwarz, weiss oder grau gefärbtem Holz finden», erklärt Josiane Marthe.

Als Unternehmung, die sich auf die Weiterentwicklung des «Urban gardening» der gehobenen Klasse spezialisiert hat, bietet Sager Gartengalerie eine breite Palette von Produkten an, welche diesen Trend unterstützen. Es handelt sich im Besonderen um Hochbeete, eine Art von grossen Pflanztrögen, die sich auf fast jede erdenkliche Weise kombinieren und ergänzen lassen.

«Unsere Kundschaft sucht Qualität und Langlebigkeit. Wir bieten Pflanztröge an, die von Rahmen aus rostfreiem Metall gehalten werden, oder solche aus Holz, das 20 bis 30 Jahre hält», erklärt Claudio Frisenda, Co-Direktor des Appenzeller Unternehmens, der im eigenen Garten über eine zehnjährige Erfahrung mit Hochbeeten verfügt. «Hochbeete sind einerseits ein dekoratives Element im Garten, andererseits sind sie auch nützlich.» Man könne darin Pflanzen und Gemüse ziehen, ohne sich schmerzende Knie oder einen steifen Rücken zu holen. Schnecken seien ebenso selten wie Unkraut, und der Ertrag liege einen Drittel höher als bei herkömmlichen Gärten.

GIESSEN UND ENTSPANNEN

Lust, der Natur näher zu kommen, Appetit auf giftfreie Früchte und Gemüse, das Bedürfnis, den Kopf zu leeren, oder eine kleine grüne Oase mitten im Beton zu schaffen – die Motive der Hobbygärtner sind unterschiedlich. «Menschen, die säen, pflanzen, hacken und giessen, lassen den Alltagsstress hinter sich. Sie haben Spass daran, sich in ihrer grünen Ecke zu erholen», meint Josiane Marthe.

Diese neuen Gärtner möchten so viel wie möglich aus ihrem Garten herausholen, ohne viel Zeit investieren zu müssen und allzu sehr angebunden

zu sein. Doch sie spüren, dass es ihnen wohl tut, sich ab und zu einige Augenblicke aus dem hektischen Alltag auszuklinken und sich eine Pause im Garten zu gönnen. «Urban gardening» bietet die Vorteile eines Gemüsegartens, ohne dessen Nachteile. «Natürlich muss man auch diese Gärten jäten», räumt Josiane Marthe ein, «aber viel weniger, und ohne sich bücken zu müssen, weil die Tröge auf einer bequemen Höhe sind.»

Wer zum Gärtnern nicht einmal über ein Fenstersims verfügt, oder seine «Plantage» vergrössern will, hat immer noch die Möglichkeit, einen Familiengarten zu pachten. Allein in Biel gibt es fünf Familiengarten-Anlagen mit total 1900 Parzellen. x

WAS WIRD GEPFLANZT?



PFLANZEN, DIE PASSEN

Wer in diesem Sommer auf der Terrasse oder dem Fenstersims ein wenig gärtnern will, sollte nicht lange zuwarten, sondern jetzt mit der Planung beginnen. Der erste Schritt zum eigenen Gärtchen ist, festzustellen, welche Fläche zur Verfügung steht, und wie besonnt diese ist. Denn je nachdem wie sonnig oder schattig ein Standort ist, werden die Pflanzen ausgewählt. Dann müssen die Grösse und der Typ der Behälter ausgewählt und bald bestellt werden, besonders, wenn diese auf Mass gefertigt werden sollen. So sollte dann alles bereit stehen, wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen die Erde wärmen. «Allerdings sollte der Balkon oder die Terrasse nicht überladen werden», warnt

Josiane Marthe von der Jardinerie du Vallon in Renan, «schliesslich will man ja auch noch einen Ort zum Entspannen haben. Und ein wenig Platz, damit man um die Tröge herum gehen und die Pflanzen pflegen kann, muss auch sein.»

GÄRTNERN FÜR WENIG GELD

Vielleicht nicht besonders schön, aber zweckmässig und ganz im Sinne des «Urban gardening», sind simple Holzkisten, die mit Filz ausgelegt und mit geeigneter Pflanzerde gefüllt werden. Selbst die kleinste Ecke kann so noch genutzt werden, um Grünpflanzen, Sträucher, ein- oder mehrjährige Blumen und andere Pflanzen zu ziehen. Wichtig ist dabei, dass Pflanzen gewählt werden, welche der Besonnung und der Temperatur am jeweiligen Ort angepasst sind. Wenn der Platz für grosse Töpfe ausreicht, sind blühende Sträucher darin gut aufgehoben. Dekorativ sind Kletterpflanzen; sie bilden auch einen grünen Vorhang zur Nachbarschaft. Auch Bambus ist beliebt; er verlangt nur wenig Pflege, macht aber bald viel Freude. Ein Gartenbauer empfiehlt sogar Wurzelgemüse wie Kartoffeln oder Rübli, sofern die Erde genug tief ist. Ein Dauerbrenner sind Tomaten, sofern genügend Sonne vorhanden ist. Schliesslich noch ein Tipp von Josiane Marthe. Sie schlägt vor, einfach zu säen, was Spass macht, und zu beobachten, was geschieht. «Jeder Standort ist unterschiedlich, ist anders im Bezug auf die Sonneneinstrahlung, den Wind, die Meereshöhe.» Ausprobieren macht Gross und Klein Spass, ist entspannend und, mit etwas Glück, schmackhaft.

Das Wohnparadies für gesunde Funktionalität

Matratzen-Ausverkauf: Profitieren Sie!

**Wir räumen unser Lager
und offerieren Ihnen
Matratzen, Lattenroste und
Betten zum Rausverkaufs-Preis.
Greifen Sie jetzt zu!
"Es het, solang's het."**



Jetzt roviva im Spot-Light ...

**damit Sie jederzeit
den Weg zu Ihrem
roviva Bett finden.**

roviva
1748

Holen Sie jetzt kostenlos Ihr persönliches roviva LED-Lämpfli bei uns ab!
Ideal im Schlafzimmer, aber auch an Velo, Helm, Kinderwagen etc.
(solange Vorrat)

Design allein kann schmerzhaft sein!

Deshalb legen wir ebenso grossen Wert auf gesunde Funktionalität wie aufs Design: Qualitäts-Matratzen für erholsamen Schlaf. Relax-Sessel mit Massagefunktion. Wohlfühl-Polstergarnituren, die sich dem Körper anpassen und immer bequem sind. Eine zufriedene Kundschaft, die den Möbel-Märit weiterempfiehlt, ist uns wichtiger als ein schneller Verkauf. Es darf daher nach Herzenslust ausprobiert werden. Bis die Erkenntnis reift: Das ist es!

**Jetzt gesunde
Funktionalität testen!**

Profitieren Sie von zusätzlich
10% Euro-Bonus
auf dem gesamten Sortiment
ohne **roviva** (Schweizer Produkt seit 1748)



TRAPEZ-SOFA mit Ablage

Gesund wohnen mit funktionellem Komfort. Sie lehnen sich entspannt zurück und die Fussstütze bewegt sich wie von selbst nach oben. Das Ziehen der Auslöseschleife senkt die Rückenlehne, wahlweise mit oder ohne Gasdruckfeder, stufenlos nach hinten. Mit diversen Rückenhöhen, Sitzbreiten und 3 Sitzhärten bieten wir für jede Körpergrösse das richtige Modell. Die Trapez-Ablage ist Teil der Polster-Garnitur. Der Snack, das Getränk, die Zeitschrift liegen in Griffweite, wenn Sie sich die verdiente Ruhe gönnen.



HOME CINEMA Wohlfühl-Erlebnis der Extraklasse

Modernes, aktuelles Design und superkomfortabler, körpergerechter Sitzkomfort sind kein Widerspruch! Mit einfachem Körperdruck bringen Sie den Sessel in die gewünschte Relax-Stellung. Die flexible Nackenstütze hält den Kopf in der idealen Fernsehposition. Besonders komfortabel: die Variante mit 2 kraftvollen Motoren für Rückenlehne und Fussstütze. Neu gibt es auch ein wandfreies HOME CINEMA, das sich nach vorn entfaltet, sodass es direkt an der Wand stehen kann. Geniessen Sie den Filmabend zu Hause, bequemer als in jedem Kino!



seit
1990

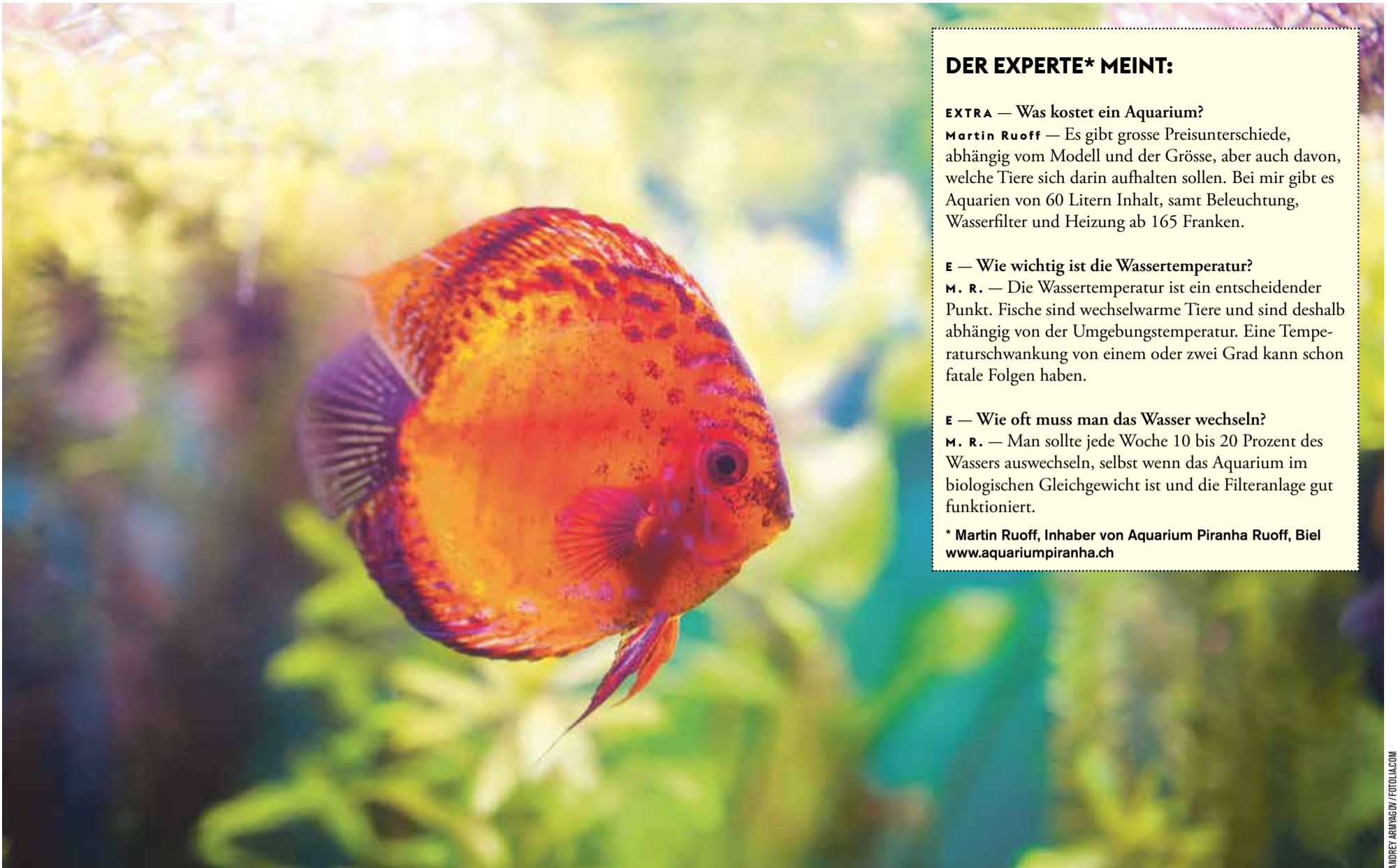
Möbel-Märit.

www.moebel-maerit.ch

gesund leben!



Postmarkt-Kirchstr. 1 • Grenchen • Tel. 032 652 05 75 • offen: Di-Fr 9-12 + 14-18.30h Sa 9-16h • PP im Haus



DER EXPERTE* MEINT:

EXTRA — Was kostet ein Aquarium?

M. R. — Es gibt grosse Preisunterschiede, abhängig vom Modell und der Grösse, aber auch davon, welche Tiere sich darin aufhalten sollen. Bei mir gibt es Aquarien von 60 Litern Inhalt, samt Beleuchtung, Wasserfilter und Heizung ab 165 Franken.

E — Wie wichtig ist die Wassertemperatur?

M. R. — Die Wassertemperatur ist ein entscheidender Punkt. Fische sind wechselwarme Tiere und sind deshalb abhängig von der Umgebungstemperatur. Eine Temperaturschwankung von einem oder zwei Grad kann schon fatale Folgen haben.

E — Wie oft muss man das Wasser wechseln?

M. R. — Man sollte jede Woche 10 bis 20 Prozent des Wassers auswechseln, selbst wenn das Aquarium im biologischen Gleichgewicht ist und die Filteranlage gut funktioniert.

* Martin Ruoff, Inhaber von Aquarium Piranha Ruoff, Biel
www.aquariumpiranha.ch

AQUARIEN — EINE WELT IM KLEINEN

— Ein Aquarium ist auch ein Schmuck für die Wohnung – vor allem aber eine Wohngemeinschaft von Tieren und Pflanzen. —

TEXT PIERRE-ALAIN CORNAZ*
ÜBERSETZUNG THOMAS UHLAND

Aquarien sind von gestern? Weit gefehlt! Zwar gab es schon im alten China vor über 2500 Jahren Aquarien. Damals handelte es sich dabei um grosse Tonkrüge, in denen rote Fische schwammen. An den Höfen der französischen Könige standen dann die ersten Aquarien aus Glas, ähnlich wie man sie heute kennt.

Pierre-Laurent Rossi, Besitzer zweier Läden für Zierfische und Aquarien in Lausanne und Yverdon, weiss sich also einer langen Tradition verpflichtet. «Ein Aquarium ist ein kleines Ökosystem, ein kleines Abbild dessen, wie das Leben auf unserem Planeten funktioniert. Das macht seine Anziehung aus, aber auch seine Schwierigkeit», erklärt der Spezialist. Auch wenn ein Süswasser-Aquarium ein Schmuck für die Wohnung sei, in erster Linie sei es eine Wohngemeinschaft von Tieren und Pflanzen.

«Dies braucht einige Pflege und Kenntnisse. Der Unterhalt eines Aquariums sollte nicht unterschätzt werden», meint Pierre-Laurent Rossi.

Ein kleines Aquarium ist dabei keineswegs einfacher im Griff zu haben als ein grosses. Dies, weil eine geringe Menge Wasser sensibler auf Schwankungen bei der Temperatur oder der Wasserqualität reagiert. Zudem ist es bei einem grossen Aquarium, etwa ab 60 Liter, einfacher, ein Gleichgewicht zwischen Wasser, Fischen und Pflanzen zu halten.

Wichtig ist auch der Standort des Aquariums. Es sollte an den Ort im Raum gestellt werden, wo es am wenigsten dem natürlichen Licht ausgesetzt ist, weil dieses schwierig zu kontrollieren ist. So können unerwünschte Algen

aufzutreten. Je nachdem kann sich auch das Tageslicht im Glas spiegeln und so den Blick ins Aquarium stören. Schliesslich kommt ein Aquarium besonders gut in einer eher dunklen Ecke zur Geltung.

Zwar bestehen Aquarien meist aus Glas, es gibt aber auch solche aus Plexiglas. Ihr Vorteil liegt im geringeren Gewicht. Allerdings werden sie schneller trübe oder verkratzt und sind kaum günstiger als solche aus Glas. **x**

* Terre & Nature

GUT ZU WISSEN

Gewölbtes Glas ist schwieriger zu reinigen

Ein wichtiger Punkt, wenn es um die Wahl eines Aquariums geht, ist die Glasdicke. Bei üblichen Aquarien für den Hausgebrauch beträgt sie vier Millimeter. Je grösser es aber ist, desto dicker muss auch das Glas sein; bei sehr grossen Aquarien kann es 12 oder 15 Millimeter dick sein. Gewölbte Gläser sehen zwar sehr hübsch aus, sie sind aber innen nicht leicht zu reinigen. Die Verbindungen zwischen den Scheiben sind heute in der Regel aus Silikon. Der Kitt, welcher früher verwendet wurde, war nicht immer sehr dicht. Die meisten Aquarien stammen aus Deutschland, Osteuropa, Portugal, Frankreich oder Italien. In der Schweiz gibt es einige spezialisierte Geschäfte, welche Aquarien auf Mass herstellen.



Klein und verführerisch

Das Mini-Aquarium Nano Cube 20 l von Dennerle ist geeignet, Kleintiere wie Süswasserkrabben oder einen einzelnen Fisch wie einen Kampffisch aufzunehmen. 25 x 25 x 30 cm.

Preis: Ca. Fr. 159.–



Grosse Grösse

Aquarien in Übergrössen werden auf Bestellung hergestellt. Das abgebildete mit den Massen 250 x 100 x 80 cm fasst 2000 Liter. Auf genügend tragfähigen Untergrund achten!

Preis: Auf Anfrage



Guter Anfang

Das Aquarium Scubacube von MP ist mit seinen 64 Litern Inhalt gut geeignet für Einsteiger. Es ist auch in grösseren Abmessungen erhältlich. 40 x 40 x 40 cm.

Preis: Aquarium, Fr. 199.– / Möbel, Fr. 155.–

FRÜHLINGSGEFÜHLE IN IHREM ZUHAUSE



— Möbel Hubacher in Rothrist bietet auch in diesem Jahr eine riesige Auswahl an Gartenmöbeln in unterschiedlichen Materialien und Formen. Alles für Ihren Lieblingsgarten! —

Ob für den Garten, die Terrasse oder den Balkon, Gartenmöbel werten optisch jede Umgebung auf.

Um die warme Zeit des Jahres richtig geniessen zu können, sollte man sich für die Wahl des perfekten Möbelstückes Zeit nehmen.

In der aktuellen Gartenausstellung bei Möbel Hubacher in Rothrist sind zurzeit über 200 verschiedene Produkte ausgestellt. Liegen, Sitzgruppen und Schaukeln aus handfesten Materialien wie Beton, Holz, Eisen oder Rattan, kombiniert mit tollen Garten-Accessoires in knalligen oder erdigen Farbtönen, erweitern den Wohnraum nach draussen. Unterschiedlichste Materialien und Farben bieten eine grosse Auswahl an Einrichtungsmöglichkeiten im eigenen Aussenbereich.

Dazu der einmalige Service: Von der kompetenten Kundenberatung über das preiswerte Restaurant und das Kinderparadies bis hin zur Heimlieferung. Mit Möbel Hubacher machen Sie mehr aus Ihrem Garten!

Möbel Hubacher in Rothrist

Möbel und Accessoires auf einer Gesamtfläche von rund 30 000 Quadratmeter

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

09.00 – 20.00 Uhr

Samstag

08.00 – 18.00 Uhr

Weitere Infos zu den Produkten

www.moebel-hubacher.ch

Preisänderungen vorbehalten. Nur solange Vorrat.
Alle Preise sind Abholpreise ab Rothrist



möbel
hubacher

In Zusammenarbeit mit Möbel Hubacher

LIEBLINGSGARTEN-TIPPS

Ob für eine erfrischende Poolparty, mediterrane Abende unter freiem Himmel oder einen Hauch von Afrika in Ihrem Garten, die diesjährigen Gartentipps von Möbel Hubacher laden besonders ein. Tipps, die Sie mit den entsprechenden Gartenmöbeln und Accessoires bei sich zuhause toll umsetzen können.

Tipp 1 – Erfrischende Poolparty



Ibiza Lounge Textilene taupe, Gestell Aluminium, **4284.-**
Eco Tisch Granit Nero Africa, Gestell Edelstahl, **1490.-**
Barcelona Stuhl Textil schwarz, Gestell Edelstahl, **279.-**



Lifestyle Frottierserie
in diversen Farben und Grössen
erhältlich, **ab 6.90**

Tipp 2 – Inspirierende Toscana



San Remo Lounge Geflecht nature, Stoff beige **5341.-**
Moretti Tisch Teak grey-wash, **1690.-**
Provence Korbsessel Geflecht Kunstfaser natur,
Gestell Stahl verzinkt, **259.-**



Hadley Tischläufer
sand, in diversen Farben
erhältlich, **39.90**

Tipp 3 – Exotisches Afrika



Rimini Lounge Geflecht natur / grau, inkl. Kissen anthrazit
und 1x Hocker, **1990.-**
Kubex Auszugstisch Teak recycled, Füsse Edelstahl, **3790.-**
Kubex Sessel Schilf Geflecht, Gestell Edelstahl,
inkl. Kissen taupe, **399.-**



De Luxe Plaid
Giraffen-Muster, **129.-**



WANDERN «À LA CARTE»

— Sich anhand einer Landkarte zu orientieren, macht Spass. Und in vielen Fällen kommen Sie nicht darum herum. Wir zeigen Ihnen, wie es geht. —

TEXT THOMAS UHLAND

Nichts gegen ein GPS. Doch selbst eingefleischte Fans der digitalen Welt geben es zu: an einer guten Landkarte führt in manchen Situationen kein Weg vorbei. Ein GPS gibt zwar jederzeit den genauen Standort an, doch wer eine längere Strecke zurücklegen will, ist mit einer Karte besser bedient. Auf ihr präsentiert sich die ganze Strecke im Überblick. Wer seinen Weg in unbekanntem Gelände sucht, kann jederzeit auf einen Blick feststellen, ob er die grobe Marschrichtung noch einhält.

Das Bedürfnis, die Welt auf einem Blatt Papier im Überblick festzuhalten, ist alt. Schon im 2. Jahrhundert gab der Geograf Claudius Ptolemäus in Alexandria einen Atlas mit Koordinatensystem heraus. Im Mittelalter wurde auf geografische Genauigkeit von Karten wenig Wert gelegt. So gleicht die Ebstorfer Weltkarte aus dem 13. Jahrhundert eher einem Wimmelbild als einer Landkarte. Osten war häufig oben (heute Norden), da von Europa aus gesehen Jerusalem im Osten, im Orient, liegt. Von da kommt auch der Ausdruck «orientieren».

Eine Schwierigkeit der Kartenherstellung ist, dass eine runde Oberfläche auf ein flaches Papier gebracht werden soll. Das geht nicht, ohne dass entweder die Winkeltreue, die Flächentreue oder die Längentreue auf der Strecke bleibt. So erscheint auf einer winkeltreuen Weltkarte etwa Grönland grösser als ganz Afrika. Auf einer flächentreuen Karte hingegen erscheinen polnahe Regionen arg verzerrt. Es wurden verschiedene Verfahren entwickelt, um dieses Problem so gut als möglich zu lösen – ein Kompromiss bleibt es immer.

DETAILS ODER ÜBERSICHT

Wer am Sonntag eine Wanderung über den Chasseral oder den Frienisberg plant, den brauchen solche Überlegungen allerdings nicht zu kümmern – schon nur deshalb, weil auf der kleinen Fläche der Schweiz die Erdkrümmung kaum ins Gewicht fällt. Hier stellt sich eher die Frage, wie man sich in dem Durcheinander von Linien, Symbolen und Farben zurecht findet. Denn eine Landkarte ist nicht einfach ein gezeichnetes Luftbild, wie jeder feststellt, der eine Landkarte etwa mit Google Earth vergleicht (obwohl heute Luftaufnahmen ein wichtiges Hilfsmittel bei der Kartenherstellung sind). Die Kartensymbole, Signaturen genannt, vereinfachen die Realität, reduzieren auf das Wesentliche und zeigen auch Unsichtbares wie etwa Grenzen.

Karten von Swisstopo, von denen hier im Wesentlichen die Rede ist, zeichnen sich durch grosse Genauigkeit aus und werden regelmässig aktualisiert. Unzählige Signaturen von Aussichtsturm bis Zahnradbahn erzählen Vieles über die Landschaft, die man durchwandert. Die wichtigsten wird man mit etwas Übung schnell erkennen; sämtliche Signaturen sind auf der Rückseite der Karte aufgeführt.

Wer zu Fuss unterwegs ist, ist mit einer Karte im Massstab 1:25'000 gut bedient. Das bedeutet, dass eine Strecke auf der Karte 25'000 Mal kleiner ist als in der Wirklichkeit. Ein Kilometer entspricht also 4 Zentimeter. Dies ist auch exakt der Abstand der Koordinaten, der feinen Linien, welche die Karte senkrecht und waagrecht durchziehen. Mit ihrer Hilfe lässt sich jeder Punkt in der Schweiz genau angeben.

Je nachdem reicht auch eine Karte 1:50'000; ihr Vorteil ist, dass hier ein



THOMAS UHLAND

KOMPASS-PEILUNG IST KEINE HEXEREI

Wer sich querfeldein durchs Gelände schlagen will, für den ist ein Kompass eine tolle Sache; für andere ist er eine interessante Spielerei für zwischendurch. Einmal eingestellt, hilft das Gerät, die gewünschte Himmelsrichtung exakt einzuhalten. Und das geht so*:

Angenommen, sie möchten von Punkt A zu Punkt B gelangen. Legen Sie einen Lineal auf die Karte, so dass dessen Kante die Punkte A und B verbindet. Öffnen Sie den Kompass, lassen Sie den Spiegel im Kästchen und legen Sie den Kompass so an den Lineal, dass das Ende mit der Schnur in Richtung von Punkt A zeigt. Die Kompassnadel können Sie vorderhand ignorieren. Drehen Sie die Kapsel (das runde Gehäuse, in dem die Nadel dreht), bis Kompass-Nord nach Karten-Nord zeigt und die Koordinatenlinien von Karte und Kapsel parallel stehen. Sie haben nun die einzuschlagende Himmelsrichtung eingestellt. Die Zahlen am Rande der Kapsel geben übrigens den Azimut an, das ist der Winkel zwischen Nord und der gewünschten Richtung.

Nun versorgen Sie die Karte. Fahren Sie den Spiegel des Kompasses aus, so dass er schräg nach unten kippt. Nehmen Sie den Kompass auf Augenhöhe; Sie sehen nun die Kapsel im Spiegel. Drehen Sie sich, bis die rote Kompassnadel nach Norden weist (zwischen den beiden weissen Linien der Kapsel). Der Kompass zeigt nun genau in die Richtung Ihres Ziels. Die Visierkerben erleichtern Ihnen das Peilen. Wenn Ihre Sicht beschränkt ist, etwa im Wald oder bei Nebel, peilen Sie Zwischenziele an; das können Bäume, Steine oder auch nur markante Grasbüschel sein. Wenn Sie dies einigermaßen exakt tun, werden Sie sicher bei Ihrem Ziel ankommen.

**Am Beispiel eines Armeekompasses – der mit der «Schublade». Andere Kompass funktionieren aber nach dem gleichen Prinzip.*

vier Mal so grosses Gebiet auf einem Blatt Platz findet – allerdings zu Lasten der Details. Gewisse Geländeformen oder kleinere Wege fallen hier dem Platzmangel zum Opfer. Velofahrer sind mit einer Karte 1:100'000 gut bedient. Strassen, die auf zwei Räder befahren werden können, sind hier meist noch angegeben, dafür fährt man nicht so schnell über den Kartenrand hinaus. Etwas genauer und an Zweirad-Bedürfnissen orientiert sind die Velokarten des VCS im Massstab 1:60'000. Wer sich nebst der Karte auch an den Wanderwegweisern orientieren will, dem bieten sich Swisstopo-Karten an, auf denen auch die Wanderwege als grüne Linien eingezeichnet sind.

DREHEN, BIS DIE KARTE STIMMT

Es gibt Menschen, die sind mit einer Landkarte im Kopf zur Welt gekommen; sie orientieren sich mit der Karte immer und überall. Allen anderen empfiehlt es sich, die Karte so zu drehen, dass sie mit der Umgebung ungefähr übereinstimmt. So lässt sich die Lage von Strassen, Gewässern oder Waldändern leichter erkennen, und an einer Weggabelung erwischt man eher den richtigen Weg. Auf diese Weise sind auch Orientierungspunkte im Gelände leichter zu finden: Die Antenne auf dem Chasseral in der Ferne, ein Bauernhaus oder ein Kirchturm.

Und dann geht es los. Wir folgen dem Weg, der vor uns liegt und auf der Karte zum gewünschten Ziel führt. Aber Achtung! Man wird kaum auf der Hauptstrasse wandern wollen. Fein gestrichelte Pfade sind als Wanderwege geeignet. Wege mit etwas längeren Strichen ebenfalls; dies sind oft Waldsträsschen. Eine durchgezogene Linie bedeutet ein Fahrsträsschen, meist ohne Asphaltbelag. Diese Signatur darf aber nicht mit einer Eisenbahnstrecke verwechselt werden, deren Linie etwas dicker ausgezogen ist. Strassen mit einer Doppellinie sind eher für den motorisierten Verkehr gedacht; ist gar eine dritte parallele Linie vorhanden, handelt es sich um eine Autobahn.

Da die Landschaft eine dreidimensionale Angelegenheit ist, werden auf der Karte auch Geländeformen dargestellt, und zwar gleich dreifach. Zum einen finden sich über die Karte verteilt Höhenangaben (kursiv) in Metern über Meer. Dazu durchziehen braune Höhenkurven die Karte, welche alle Punkte gleicher Meereshöhe verbinden. Auf einer 25'000er-Karte haben sie einen vertikalen Abstand von 10 Metern (Alpen: 20 Meter), auf einer 50'000er-Karte sind es 20 Meter und auf einer 100'000er-Karte 50 Meter. Wo die Kurven nah zusammenliegen, ist das Gelände steil, wo sie weit auseinander gezeichnet sind, ist es flach. In sehr flachem Gelände sind oft noch Zwischenkurven eingezeichnet.

Schliesslich wird das Kartenbild durch einen fiktiven Lichteinfall von oben links plastisch gemacht. Besondere Signaturen geben zudem Geländeformen wie Böschungen oder Senken an. Wer etwas Übung hat, erkennt so auf den ersten Blick, ob ihn eine Ebene oder ein Berg erwartet.

Alles zum Thema Karten: www.swisstopo.admin.ch.

WERBUNG

Vorsprung durch Technik 



Der neue Audi Q3. Entwickelt aus neuen Ansprüchen.

Der neue Audi Q3 ist ausdrucksstark, kraftvoll, sportlich, urban. Ein noch markanterer Singleframe, redesignede 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 100 000 km
Es gilt jeweils das zuerst Erreichte

amag

AMAG Biel

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

Natürliche Wärme mit Kaminöfen: Mehr als nur Gemütlichkeit.

Grosse Haus & Gartenmesse
28. + 29. März 2015
Industrie – Safnern

Ein Kaminofen sorgt für ein angenehmes Innenklima – auch in Ihrem Portemonnaie. Daher entscheiden sich immer mehr Verbraucher für einen Kaminofen als Ergänzung zur vorhandenen Raumheizung.

Bei der Wahl des Herstellers oder des Modells wird es aber oft schon schwierig. Auch wenn auf den ersten Blick kaum ein Unterschied zu sehen ist, verbergen sich hinter dem Äusseren doch grosse Unterschiede hinsichtlich der Verbrennung, der Bedienung, des Designs usw. Deshalb lohnt es stets, sich von technisch geschultem Personal beraten zu lassen.

bähler cheminées bieten Ihnen zuverlässige und professionelle Dienstleistungen rund um Kaminöfen. Unser Angebot umfasst rund 50 verschiedene Kaminofen-Modelle führender europäischer Hersteller, die mit ihrem Design Massstäbe setzen.

Bei der Montage und der Installation Ihres Kaminofens zählt das Vertrauen in einen Fachmann besonders aus: Wir kennen die feuerpolizeilichen Vorschriften und sind auch in der Lage, anspruchsvollere Anpassungen in Ihrem Sinne vorzunehmen.

Kaminöfen von HWAM

Kaminöfen von HWAM sind das Ergebnis einer gelungenen Synthese aus Ästhetik, Funktion und Technik. Diese Kriterien ziehen sich wie ein roter Faden durch Entwicklung und Fertigung. Mit der automatischen Luftregulierung von HWAM erhalten Sie Komfort, eine grünere Umwelt und nicht zuletzt einen Kaminofen, der Ihre Finanzen entlastet. Sie verbrauchen bis zu 40% weniger Holz.

Moderne Heizsysteme von TIBA

Tiba steht für über 100-jährige Kompetenz bei Holzfeuerungen. TIBA bietet Ihnen perfekt aufeinander abgestimmte Heizsysteme. Hier finden Sie modernste Holzfeuerungs-systeme mit innovativer Technik, aussergewöhnlichem Design und höchster Qualität in der Verarbeitung und den verwendeten Materialien.



Testsieger von HWAM: HWAM-Serie 3640, Note sehr gut 1,21 (www.hwam.com)
CHF 4795.– netto



Tiba Ator, Speckstein CHF 3990.– netto



Tiba Emotion CHF 4990.– netto



HWAM 3120c CHF 2695.– netto



HWAM 3630mc CHF 3295.– netto



HWAM 2630c CHF 2495.– netto



HWAM 3520 Classic CHF 2995.– netto

bähler cheminées

Industriestrasse 10, 2553 Safnern
Tel. 032 355 33 88, Fax 032 355 33 89
info@baehlercheminees.ch

Besuchen Sie unsere permanente Kaminofen-Ausstellung in Safnern mit über 50 Modellen der Marke HWAM, HASE und TIBA.

Öffnungszeiten:

Montag geschlossen
Dienstag – Freitag: 08.00 – 12.00 h, 13.15 – 17.30 h
Samstag: 08.00 – 12.00 h oder nach Vereinbarung

www.baehlercheminees.ch

Gartencheminées | Kaminöfen | Zierbrunnen

Genussvolle Stunden am Feuer mit unseren Gartencheminées

Grosse Haus & Gartenmesse
28. + 29. März 2015
Industrie – Safnern



Auf über 1600 Quadratmetern erhalten Sie in unserer frei zugänglichen Ausstellung in Safnern BE einen Einblick in die facettenreiche Welt der Gartencheminées. Die Ausstellung umfasst über 50 Modelle. Überzeugen Sie sich vor Ort von der Qualität und Funktionalität unserer Produkte!

Die Gartencheminée-Modelle der Premium Selection sind klassisch und zeitlos. Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Baumaterialien bei der Verarbeitung garantiert Ihnen eine komfortable Bedienung, optimale Funktion und eine lange Lebensdauer.

Saphir

Material Inox
feuer- und farbfest, fahrbar
H 220 cm, B 92 cm, T 90 cm

Aktionspreis

CHF 5'580.-

ohne Backfach CHF 4'490.-

Katalogpreis:

mit Backfach

CHF 5'940.-

ohne Backfach

CHF 4'850.-



Seefeld Granit

Feuerraumgrösse 51 x 40 cm
Natursteinabdeckung
Inoxhut mit Backfach,
Glastüre und Thermometer

Aktionspreis:

CHF 3'990.-

Katalogpreis: CHF 4'680.-

Bern

Feuerraumgrösse 51 x 40 cm
Kiesel grau/anthrazit
Inoxhut mit Backfach

Aktionspreis:

CHF 2'790.-

Katalogpreis: CHF 3'190.00

Luino

Feuerraumgrösse 58 x 43 cm
Kiesel weiss/gelb
Inoxhut mit Backfach,
Glastüre und Thermometer

Aktionspreis:

CHF 3'350.-

Katalogpreis: CHF 3'810.00

Genf Black

Feuerraumgrösse 53 x 40 cm
Kiesel schwarz | Inoxhut

Aktionspreis:

CHF 1'490.-

Katalogpreis: CHF 1'640.00

Valbella

Feuerraumgrösse 58 x 43 cm
Kiesel grau/anthrazit
Natursteinabdeckung
Inoxhut mit Backfach,
Glastüre und Thermometer

Aktionspreis:

CHF 3'590.-

Katalogpreis: CHF 4'130.00

Rubin

Cheminée rund
Material Inox
feuer- und farbfest, fahrbar
H 230 cm, Ø 70 cm

Aktionspreis

CHF 3'450.-

Katalogpreis: CHF 3'700.-

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen

Bei der Herstellung unserer Produkte verwenden wir nur ausgesuchte und erstklassige Baumaterialien. Unsere Produkte sind hitzebeständig und wetterfest und unterliegen ständigen Qualitätskontrollen. Ihre Zufriedenheit ist uns viel wert! Sollten Sie mit Ihrem Kauf nicht zufrieden sein oder sollte wider Erwarten ein Mangel an einem unserer Produkte auftreten, sichern wir Ihnen eine unkomplizierte und rasche Behebung zu.



bähler cheminées

Industriestrasse 10, 2553 Safnern
Tel. 032 355 33 88, Fax 032 355 33 89
info@baehlercheminees.ch

Öffnungszeiten:

Montag geschlossen

Dienstag – Freitag: 08.00 – 12.00 h, 13.15 – 17.30 h

Samstag: 08.00 – 12.00 h oder nach Vereinbarung

www.baehlercheminees.ch | Gartencheminées | Kaminöfen | Zierbrunnen

WOTSCH BIIF? THE «KNOW- HOW» OF THE BURGER

— Die Fast Food-Kette mit dem grossen, gelben «M» war die erste – bei der Firma mit dem «King» im Namen kann man sie auch haben. Die Filialen mit den Pappbechern und dem grünen Symbol haben sie nicht – noch nicht. —

TEXT PHILIPPE BERTHOUD

Auch Schweizer Firmen wie das orange «M», das orange «C» und auch die neuen Ladenketten aus Deutschland bieten ihn an: Ein Stück Fleisch, zwei Brötchen – der Hamburger. In jedem Restaurant, an den meisten Events, auch auf den Pisten lauert er, meist labbrig und langweilig. Den besten «Burger» macht man am besten selbst. Hier das Know-how dazu. Wo oder von wem der Hamburger erfunden worden ist, ist nicht bekannt. Von einem «Rundstück warm» aus Hamburg über die Erfindung an der Weltausstellung 1904 in St. Louis bis zum Auftauchen in einem amerikanischen Kochbuch in 1842 findet man alles im Internet. Vielleicht ist auch einem schusseligen Koch einfach eine Portion Tartar auf den Grill gefallen.

KOCHEN: EINE WISSENSCHAFT?

Kochen ist einfach. Alles was es braucht sind top Grundprodukte. Aus schlechten Grundprodukten kann nichts Gutes gezaubert werden. Es gibt aber Menschen, die es leider auch schaffen, aus guten Produkten etwas Schlechtes zu kochen. Ich kenne da einige.

Starten wir beim Fleisch. Frisch muss es sein. Ich rechne pro Burger mit ca. 200 g Hackfleisch. Reines Rind. Ich mag ihn Medium. Mit einer Kerntemperatur von ca. 53 C° im Innern noch rosa. Und saftig. Am besten vom Metzger durch den Wolf drehen lassen. Ideal ist Rinderhuft. Für meinen letzten «Burger» verwendete ich das Fleisch vom Hinterwälder Rind. Einer ProSpecierara Rinderrasse. Erhältlich in 20 Autominuten. Bei Susanne und Urs Aeberhard-Kobel in Schüpfen (www.schuepberghof.ch). Toller Geschmack, toller Fettgehalt.

Nicht protzig genug? Natürlich geht auch Entrecôte, Filet, Wagyu - oder Kobe Beef, Bluffer.

Rare / Bleu:	45 C°
Med. Rare / saignant:	50 C°
Medium / medium:	55 C°
Medium well / a point:	60 C°
Well done / Schuhsohle:	60+ C°



AM BESTEN MIT EINEM THERMOMETER

Am besten misst man die Kerntemperatur des Fleisches mit einem Fleischthermometer. Wer noch keinen hat, wünscht sich einen, bald ist Ostern. Ich empfehle einen digitalen Thermometer. Da kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Ist diese erreicht, ertönt ein Alarmsignal.

Der Aufbau des Burgers ist simpel, die Zutaten übersichtlich, die Zubereitung einfach und das Ergebnis lässt jeden Vegetarier meilenweit davon laufen. Die Beilagen sind persönlich.

Käse, Speck, Avocado, knackige Peperoni, Kräuterbutter... Die Liste ist lang. Die Brötchen werden bei mir leicht getoastet, so werden sie nicht weich durch die Sauce. Diese besteht aus selbstgemachter Mayonnaise mit Salz, Senf und einem Spritzer Ketchup gewürzt, mit viel gehackter, flacher Petersilie und etwas grünen Pfeffer aufgepeppt.

FREUNDE EINLADEN

Wer Burger kochen will, muss als erstes viele Freunde einladen. Burger essen ist gesellig und macht mehr Spass in der Gruppe, wie so vieles. Wer keine Freunde hat, kann mich anrufen – ich komme gerne zum essen.

Wein aus dem Keller holen und Bier kühl stellen. Ofen für den Speck vorheizen. Am besten legt man den Speck gitterartig übereinander auf ein Backpapier und schiebt ihn für zirka 20 Minuten in den 190 C° heissen Ofen. So bleiben die Speck-Tranchen zusammen und fallen nicht aus dem Burger. Im ausgelaufenen Speckfett brate ich übrigens die Hamburger an – für extra Aroma. Nun ist es an der Zeit, die Hamburger zu formen. Der Durchmesser des Burgers sollte zirka einen Zentimeter grösser sein als der Durchmesser der Brötchen – das Fleisch geht beim Kochen etwas ein. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Entrecôte zu salzen ist relativ einfach. Wenn es um geschnittenes oder gehacktes Fleisch geht, ist die Sache schon schwieriger. Man nimmt 0,5 Prozent des Fleischgewichtes. Bei einem Kilo Hackfleisch sind das fünf Gramm Salz.

Am besten lässt man die Hamburger für zirka eine Stunde bei Zimmertemperatur in der Küche stehen. So wird verhindert, dass die Burger nach dem Kochen in der Mitte noch kalt sind. Die Stunde bei Zimmertemperatur ist für das Fleisch unbedenklich – ausser man hat einen Hund in der Küche.

Die Hamburger nun in einer Bratpfanne, im Speckfett, bei mittlerer Hitze, für vier Minuten auf der einen Seite braten, wenden und weitere vier Minuten (oder zwei Lieder im Radio lang) braten. Nun ein drittes Mal



PHILIPPE BERTHOUD

wenden, den Käse auf die Burger geben und für weitere drei bis vier Minuten fertig garen. Zum Schluss Brötchen kurz in der selben Pfanne toasten.

AUSGANGSMATERIAL FÜR DIE SAUCE

Für die Sauce braucht es: 1 Ei, 4.5 dl Rapsöl, 1 gestrichener EL Senf, 2 EL Weisswein-Essig, Prise Salz. Alle Zutaten in einen Behälter geben und den Stabmixer reinstellen. Für fünf Sekunden pürieren und den Stabmixer langsam hochziehen. Weitere 20 Sekunden mixen – bis das ganze Öl eingearbeitet ist, fertig. Nun noch etwas Ketchup, die Petersilie und den grünen Pfeffer begeben. Das war's.

Beilagen nicht vergessen. Manche mögen Salat, andere Tomaten, viele beides. Für die Zwiebelliebhaber empfehle ich die roten Zwiebeln, die sind etwas süsser, nicht so intensiv und stören dann beim Party machen, nach dem Burger essen, weniger.

Nun den Hamburger zusammen stellen, etwas Sauce auf die Brötchen verteilen, Hamburger, Speck, Salat, Tomaten und Ketchup dazu, mit der zweiten Brötchenhälfte zudecken und ab in den Mund.

WELCHER WEIN PASST ZU HAMBURGERN?

Extra für Sie, liebe Leserinnen und Leser, habe ich einige Kombinationen ausprobiert und büsse es. Nein, nicht mit Kopfschmerzen. Sondern mit offenen, angefangenen Flaschen, die ich nun zu Gulasch, Coq au vin oder Rotweinglace verarbeiten muss.

Ein Burger-Wein soll Spass machen. Wegen des Fettgehalts des Essens habe ich mich für junge Rotweine entschieden. Sicher passt auch ein buttriger Chardonnay aus der neuen Welt mit guter Säure. Am besten hat mir ein Cabernet Sauvignon aus Kalifornien geschmeckt. Dieser Wein mit viel Frucht und etwas Erde passt gut und vermag seine Aromen durchzusetzen. Für alle, die den Burger mit viel Ketchup lieben, ist diese Kombination zu empfehlen. Was auch für gute Unterhaltung in meinem Mund gesorgt hat, war ein knackiger, saftiger Dolcetto. Weniger gut harmonisierte ein Wein aus dem Burgund (Pinot Noir) und ganz schlecht schien mir die Flasche aus der Region. Was nicht am Wein, sondern an der Kombination lag.

Nun steht dem Hamburger-Genuss nichts mehr im Weg. Ich wünsche viel Spass beim Kochen und beim Essen. ✕

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

REZEPTE



PHILIPPE BERTHOUD



PHILIPPE BERTHOUD

Mein ultimativer Burger (Rezept für 4 Portionen)

- 24 Tranchen Speck
- 800 g Rindfleisch, gehackt
- 4 Hamburger Brötchen
- 200 g Bergkäse
- ca. 4 g Salz, Pfeffer
- Nach Belieben: Tomatenscheiben, Salatblätter, Zwiebeln, Avocado etc.
- 8 EL Sauce (Rezept siehe oben im Text)

Je 6 Speck Scheiben zu einem Gitter auslegen und im Ofen bei 190 C° für ca. 20 Minuten knusprig backen. Aus dem Hackfleisch 4 Hamburger formen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das ausgelaufene Fett des Specks erhitzen und die Burger für vier Minuten anbraten, wenden und weitere vier Minuten garen. Nochmals wenden und den Käse auf die Hamburger legen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Burger aus der Pfanne nehmen, das überschüssige Fett abgiessen und die Brötchen goldbraun braten. Die Brötchen mit der Sauce bestreichen, mit dem Fleisch und dem Speck belegen.

Rezept für meine ultimativen Hamburger-Brötchen

- Zutaten für 8-10 Brötchen:
- 2 dl warmes Wasser
 - 4 EL Milch
 - 1 frischer Hefewürfel
 - 30 g Zucker
 - Prise Salz
 - 80 g weiche Butter
 - 500 g Weissmehl
 - 2 Eier
 - Sesam

Wasser, Milch, Zucker und die zerbröselte Hefe in eine Schüssel geben und 5 Minuten stehen lassen. Nun die restlichen Zutaten (Mehl, 1 Ei und die Butter) begeben und mit dem Handmixer für 5 Minuten zu einem glatten Teig mischen. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen. Aus dem Teig zirka zehn Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und etwas flach drücken. Die Hamburger-Buns nochmals 1 Stunde gehen lassen. Ein Ei verquirlen, die Buns damit bestreichen und etwas Sesam darüber streuen. Im Ofen bei 200 C° für 15 bis 20 Minuten backen. Vor dem aufschneiden etwas auskühlen lassen.

«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 sollt? Das Soufflé fällt ständig zusammen und Sie wissen nicht warum?

Kein Problem. Schreiben Sie uns ein 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.

Frühlingsapéro am 20. und 21. März 2015

Wir freuen uns Sie zu unserem Frühlingsapéro einzuladen.

Die neue Schuhmode bringt uns viele flache Schuhe. Der Trend zu Sportlichkeit nimmt zu und der Komfortanspruch wird entsprechend ausgeprägt umgesetzt. Freuen Sie sich diesen Frühling auf frische zarte Farben, einen innovativen Materialmix und einige interessante Prints.

10%
auf Schuhen
Nicht mit anderen
Rabatten kumulierbar

Freitag, 20. März 2015 9.00–12.00 / 13.30–18.30
Samstag, 21. März 2015 9.00–16.00

Währungsvorteile werden laufend
und konsequent weitergegeben.



Hermès Schuhe | Bielstrasse 21 | 3250 Lyss | www.hermes-lyss.ch

Neue Mode ist eingetroffen!

Beim Kauf von einem Karo-Hemd erhalten Sie GRATIS das passende Uni-Hemd dazu.

netto **99.-**



Kauf



LEBEK
BARBARA LEBEK

Jacke 169.-
Shirt 59.90

Mode
Bon
20%
Rabatt

Bei Abgabe dieses Bons erhalten Sie **20% Rabatt auf einen Einkauf Ihrer Wahl** in unserer **Damen- & Herren-Modeabteilung**.
Ausg. Tag- und Nachtwäsche und Nettopreise.

Bon gültig bis Di 31. März 2015
Keine Rabattekumulation.



tanner c'est la mode plus la qualité

Nidaugasse 27 • Biel/Bienne



SCHMUCKSTÜCKE UND MODE AUS BIEL

— Der Name Ramò sorgt in Biel für stylistische Hingucker. Das junge Bieler Modelabel will die langweilige Bieler Mode aufpeppen. —

TEXT RETO BLOESCH

Hinter dem Label Ramò steht die Bielerin Ramona Aegerter, ehemalige Absolventin der Hochschule der Künste in Bern. Ihre Leidenschaft für Modedesign und das geschulte grafische Auge sind die Basis für ihre einzigartigen Kleidungsstücke und den modischen Schmuck.

Im Moment und im Hinblick auf den Frühling hat sich Ramò ganz dem Kreieren von Ohrenschmuck verschrieben. Jedes Stück der neuen Kollektion ist ein einzigartiges Unikat, welches sich durch sportliche Eleganz auszeichnet. Ramò verwendet dabei sorgfältig ausgewähltes Kettenmaterial und Glasperlen. Es ist eine kreative Spielerei aus Farb-, Form- und Materialkombinationen.

Die Ohrenschmuckkollektion enthält Einzelstücke, die man auf jeden Falls als wirkungsvoll bezeichnen kann und jedes noch so schlichte Outfit stilvoll in Szene setzt. Es ist modischer Schmuck, der edel aussieht, und trotzdem für alle erschwinglich ist. Er ist materiell nicht wertvoll, macht modisch aber eine starke Aussage. Erhältlich sind alle Schmuck- und Kleidungsstücke bei der Künstlerin persönlich in ihrem Atelier in Biel. ✕

www.ramo-fashion.ch
Kontakt und Bestellungen:
info@ramo-fashion.ch



VIER FRAGEN AN RAMONA AEGERTER

Ramò, wen sprichst du mit deiner Mode an?

Ich entwerfe Kleider für Personen, die Wert auf schlichte und sportliche Eleganz legen.

Kreierst du nur für Frauen, oder können auch Männer bei dir einkaufen?

Grundsätzlich habe ich schon mehr Kundinnen als Kunden. Für Männer habe ich bereits Jackets/Jacken auf Anfrage entworfen. In meinem Atelier habe ich etwa drei Prototypen zur Ansicht. Diese kann ich in neuen Stoff- und Farbkombinationen, mit oder ohne Kapuze, mit Steh- oder Umlegekragen, individuell auf den Kunden zuschneiden. Wichtig ist mir, dass jedes Kleidungsstück ein Unikat bleibt.

Auf was achtest du persönlich modetechnisch?

Qualität statt Quantität, Material, Schnitt, Herkunft, Verarbeitung, weniger ist oft mehr:-)

Wie modisch sind die Bielerinnen und Bieler?

Im Vergleich zu anderen Städten, hat die Mode hier in Biel nicht wirklich einen hohen Stellenwert. Zweifellos kann man die Bielerinnen und Bieler als modisch vielseitig bezeichnen.

FRISCH AUS DER REGION, SEIT 10 JAHREN



In diesem Jahr feiert «Aus der Region. Für die Region.» in der Migros Aare sein 10-jähriges Jubiläum. Das Label zeichnet über 930 Produkte Ihrer Region aus. Die Migros garantiert damit Nähe, Frische und Wertschöpfung in der Region. Sie unterstreicht mit diesem Label das Vertrauen in Qualität und Innovationskraft der lokalen Produzentinnen und Produzenten. Ein Engagement, dem weitere erfolgreiche Jahrzehnte bevorstehen.

Nonnenstolz-Gipfeli

Für 16 Stück

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

-
- 2 rund ausgewallte Kuchen- oder Blätterteige, je ca. 270 g
 - 1 Eigelb verrühren mit ...
 - 1 EL Milch
 - etwas Mohn, Leinsamen oder Sesam, nach Belieben

Füllung

- 200 g Nonnenstolz, an der Bircherraffel gerieben
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
 - 4 Radieschen, klein gewürfelt
 - 1 Ei
 - 3–4 EL Rahm
 - etwas Pfeffer, Paprika
-

- 1) Teig flach auslegen. Jede Rondelle mit dem Teigrädli in 8 Segmente schneiden, kühl stellen.
- 2) Füllung: Alle Zutaten mischen, würzen.
- 3) Die Füllung auf den Teigsegmenten verteilen. Teigländer mit wenig Eigelb bestreichen, aufrollen, zu Gipfeli formen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Gipfeli mit Ei bestreichen und nach Belieben mit Mohn, Leinsamen oder Sesam bestreuen. Gipfeli in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Infos

- Nach Belieben mit knackigen Radieschen oder bunt gemischtem Salat servieren.
- Die Gipfeli schmecken auch fein zu Suppe, als Apéro oder einfach so als kleiner Snack.
- Statt Radieschen ein anderes Saison-Gemüse verwenden

GERNE LADEN WIR SIE EIN, UM UNSERE NEUEN SUPERIOR BUSINESS ZIMMER ZU ENTDECKEN!

Wir freuen uns, Ihnen mitzuteilen, dass die Renovierungsarbeiten unserer Zimmer nun abgeschlossen sind!

Sie können jetzt unsere 40 neu renovierten Superior Business Zimmer buchen, die wie folgt ausgestattet sind; Bequemes Doppelbett mit Leseleuchten, schwenkbarer Arbeitsplatz und abnehmbares Leselicht, Ledersessel und Couchtisch, der auf Ihr Bett versetzt werden kann, um zu arbeiten oder Ihren Zimmer-Service zu genießen, Schrank / Garderobe, beleuchteter Spiegel, kostenloses WLAN, mehrere Schweizerische und Europäische Steckdosen, für die verschiedenen elektronischen Geräte, einstellbare Klimaanlage / Heizung für Ihr Wohlbefinden, Safe, Flat-TV, Tee/Kaffee «à discrétion», eine Minibar mit kostenlosem Mineralwasser, einstellbare Beleuchtung für eine gedämpfte Atmosphäre. Badezimmer mit komfortablem Bad oder Dusche, einstellbaren Düsen für eine garantierte Entspannung!

Es wäre uns eine große Freude, Sie für eine Besichtigung einzuladen (für den Tag der offenen Türen oder auf Termin).

NOUS VOUS INVITONS A DECOUVRIR NOS NOUVELLES CHAMBES BUSINESS SUPERIEURES!

Nous sommes ravis de vous annoncer que nos rénovations de chambres sont dès à présent achevées!

Vous pouvez dès maintenant réserver nos 40 chambres business supérieures fraîchement rénovées qui sont équipées avec les éléments suivants; Lit double tout confort avec liseuses, bureau pivotant et sa liseuse amovible, fauteuil en cuir et table basse qui se glisse jusque dans votre lit pour y travailler ou pour déguster votre room-service, penderie/dressing et miroir rétroéclairé, WIFI gratuit avec prises multiples suisses et européennes pour vos divers appareils électroniques, climatisation/chauffage réglable à votre convenance, safe, TV écran plat, plateau thé et cafés à discrétion, minibar avec eau minérale gratuite, éclairage réglable pour une ambiance tamisée ou selon vos désirs. Salle de bain tout confort avec baignoire ou douche, jets réglables pour une détente assurée!

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons à venir les découvrir (lors de la journée portes ouvertes ou sur rendez-vous)!



PLEASE
DISTURB
TAG DER OFFENEN
ZIMMERTÜREN

PLEASE
DISTURB
JOURNÉE PORTES
OUVERTES

SONNTAG/DIMANCHE,
15. MÄRZ/MARS 2015, 11:00-17:00
DIE GRÖSSTE HOTELSCHAU DER SCHWEIZ.
LA PLUS GRANDE PRÉSENTATION HÔTELIÈRE DE SUISSE

Offenen Türen im / Portes ouvertes au
MERCURE HOTEL PLAZA BIEL

Die Aktion «Please Disturb» bietet Schülern wertvolle Informationen rund um die Berufe in der Hotellerie – und allen anderen die Chance, einmal einen Blick hinter die Kulissen eines Hotelbetriebes zu werfen.

L'action «Please Disturb» offre aux écoliers de précieuses informations sur tous les aspects touchant aux professions de l'hôtellerie. Les autres visiteurs auront quant à eux l'occasion unique de jeter un coup d'oeil derrière les coulisses d'un établissement hôtelier.

Weitere Details finden Sie unter / Détails sur: www.pleasedisturb.ch



königliche
Frühlingsgenüsse

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

ESPACE
DECOUVERTE
ÉNERGIE

Mont-Soleil – Vallon de Saint-Imier – Mont-Crosin

NATUR UND ENERGIE:
SCHNEESCHUHWANDERN
AUF DEM MONT-SOLEIL!

Wandern Sie bei Sonnen- oder Mondschein durch die bezaubernde Winterlandschaft des Mont-Soleil und erfahren Sie von Ihrem Besucherführer mehr über Wind- und Sonnenenergie. Geniessen Sie nach der Wanderung einen wärmenden Glühwein und Imbiss.

INFORMATIONEN UND RESERVATION:

Tel. 0844 121 123, infojura@bkw.ch
oder www.bkw.ch/besucher

Partner



BKW





OPENAIRS WIE AUS DEM BILDERBUCH

Stars of Sounds lockt die Massen an: Wenn Bands wie 77 Bombay Streets auftreten, ist der Aarberger Stadtplatz regelmässig gut gefüllt.

— Der Seeländer Konzertsommer verspricht viele Höhepunkte. Immer gehört aber auch eine malerische Kulisse dazu. —

TEXT RETO BLOESCH

Mit dem Frühling wird das Leben leichter, die Tage werden länger und die Lust steigt, warme Abende draussen mit Freunden zu verbringen. Wo wäre dies schöner als an einem der zahlreichen Openairs in der Region...

Der Start in die wundervolle Konzert-Saison unter dem Seeländer Sternenhimmel erfolgt auch dieses Jahr in Aarberg. Die Lokalhelden von Pegasus läuten den regionalen Konzertsommer am Stars of Sounds ein, dem Aarberger Festival, welches diesen Frühling bereits zum siebten Mal stattfindet. Es wird dieses Jahr um einen Tag auf Donnerstag/Freitag vorverschoben, da am Samstag in der Bieler Seebucht das nächste ganz grosse Highlight über eine riesige Konzertbühne geht. Niemand geringeres als Muse werden Biel erzittern lassen, mit einem Rockkonzert, welches momentan weltweit zu den absolut besten gehört.

Sozusagen ein verfrühtes Feuerwerk in der Bieler Seebucht. Definitiv etwas gemütlicher wird es am ersten Juli-Wochenende zugehen, beim vielleicht schönsten Openair überhaupt, dem Lakesplash in Twann. Es ist Sommerfeeling pur, wenn direkt am Twanner Seeufer Reggae-Klänge erklingen, entsprechende Düfte über die Wiese strömen und die Besucher mit einem breiten Lachen die Nacht feiern – ein Geheimtipp, den man sich nicht entgehen lassen sollte. Am gleichen Wochenende findet auch am Ufer des Murtensees ein Openair statt, und zwar die Murtener Version des Stars of Sounds. Nachdem im letzten Jahr Elton John die Besucher begeistert hat, wird es sicherlich auch bei der diesjährigen Ausgabe nicht an Stars fehlen.

AUCH IN DER STADT

Wer lieber in der City feiert, musikalische und sonstige Entdeckungen mag und gerne durch die Gassen der Bieler Altstadt schlendert, der ist am Pod'Ring zu Hause. Eine unvergleichliche Atmosphäre, Begegnungen der speziellen Art und ein lockeres «Bien-être» zeichnen das Bieler Altstadtfestival aus, welches dieses Jahr vom 7. bis 11. Juli stattfindet. Es ist ein Fixpunkt der Bieler Kulturszene mit starker überregionaler Ausstrahlung.

Und schliesslich, wenn sich der Sommer schon ein ganz kleines bisschen Richtung Herbst verabschiedet, wird Orpund noch zur Hauptstadt der Hip-Hop-Bewegung, mit einem zusätzlichen kleinen, aber feinen Mundart-Abend (Orpundart) als lokaler Konzertschmaus. Das Royal Arena Festival ist mindestens in ganz Europa unter den Hip-Hop-Fans bekannt. Es bietet grossartige Wortkünstler und Stars aus der Szene in einem überschaubaren, schön präparierten Rahmen. Dabei wird nebst der Musik die ganze dazu gehörende Kultur präsentiert, was auch Graffiti-Künstler und B-Boys mit einschliesst. Mit Orpundart und Royal Arena Festival wird vom 20. – 22. August die lokale Festival-saison offiziell beendet. x

JUNI

04.06. – 05.06.

Stars of Sounds – Aarberg

06.06.

MUSE – Seebucht/Expo-Areal Biel

JULI

03.07. – 05.07.

Stars of Sounds – Murten

03.07. – 04.07.

Lakesplash – Twann

07.07. – 11.07.

Pod'Ring – Altstadt Biel

16.07. – 19.07.

Gurtenfestival – Bern

AUGUST

20.08.

Orpundart – Orpund

21.08. – 22.08.

Royal Arena – Orpund



Das vielleicht schönste Openair im Seeland ist das Lakesplash in Twann. Es findet direkt am malerischen Bielersee statt und bietet daher eine einmalige Kulisse.

PRESENTING PARTNER

MIGROS

★
Stars of Sounds

ticketcorner.ch

0900 800 800 CHF 1.19/min., Festnetzstarif

MEDIA PARTNER

Blick

DO 4. JUNI 2015

AMY MACDONALD
PEGASUS

FR 5. JUNI 2015

STRESS
JAN DELAY & DISKO NO. 1

Tickets
erhältlich auf
ticketcorner.ch

westside
bern brünnen

Die Mobiliar
Versicherungen & Vorsorge

CARDINAL

TERRAVIVA

AARBERG

PRESENTING PARTNER

MIGROS

★
Stars of Sounds

ticketcorner.ch

0900 800 800 CHF 1.19/min., Festnetzstarif

MEDIA PARTNER

Blick

DO 2. JULI 2015

SEVEN

KATIE MELUA
JOHN NEWMAN

FR 3. JULI 2015

DEATH BY CHOCOLATE

ROGER HODGSON

FORMERLY OF SUPERTRAMP

ANASTACIA

SO 5. JULI 2015

FAMILY DAY

SA 4. JULI 2015

THE BASEBALLS

BASTIAN BAKER

LO & LEDUC

SURPRISE HEADLINER

Tickets
erhältlich auf
ticketcorner.ch

westside
bern brünnen

Die Mobiliar
Versicherungen & Vorsorge

CARDINAL

TERRAVIVA

MURTEN

WAKE'N'JAM PANTSCHAU MURTEN

SONISPHERE

MUSE

PLUS SPECIAL GUESTS
FULL FESTIVAL BILL
TO BE ANNOUNCED SOON

incubus

SA 06.06.15 14.45

EXPOPARK NIDAU-BIEL

**JETZT
TICKETS
KAUFEN!**

ticketcorner.ch/muse

  SONISPHERE.EU GOODNEWS.CH

MEDIENPARTNER



stillo.com

PARTNER



TICKETPARTNER



VERANSTALTER



BITTE PLATZ NEHMEN: IN DER GRÖSSTEN AUSWAHL DER REGION

Über 10'000m² Wohnideen



möbellaubscher
wohlfühlen mit stil

Möbel Laubscher AG
Bütigenstrasse 74
2557 Studen bei Biel
(Nähe Florida & Zoo Seeteufel)
Tel. 032 373 49 20
www.moebel-laubscher.ch

Mo.-Fr. 9.00-12.00 Uhr
13.30-18.30 Uhr
Sa. 9.00-17.00 Uhr



Die Fahrschule mit dem gewissen EXTRA! :-)

Marc Zumbühl
Fahrlehrer
Erwachsenenbildner eidg. FA
Mobil 079 427 49 53

Fahrstunden Kat. B
CHF 80.-/Lekt. (45 - 50 min)

Verkehrskundeunterricht
CHF 140.- statt CHF 199.- (in Bern)

Standorte
Bern, Biel und Solothurn



GOODRIVE.ch

Life is 2 short 2 drive bad

Gutschein für eine
gratis Fahrstunde
(nur gültig mit Original-
Gutschein, keine Kopie)

GOODRIVE.ch

SANIERUNG SENKT GASRECHNUNG



— Eine Renovation muss nicht kompliziert sein. Voraussetzung ist, dass der Bauherr die richtigen Fachleute beizieht. —

TEXTE ANITA NIEDERHÄUSERN*

«**A**ls uns der Energieexperte mitteilte, dass unter anderem die Fenster ersetzt werden müssen, hatte ich Tränen in den Augen, das können Sie mir glauben», erinnert sich Rosmarie Michel. Zwei Jahre nach dem Abschluss der Arbeiten sind Rosmarie und Walter Michel glücklich über ihre damalige Entscheidung, Sanierungsarbeiten durchführen zu lassen, um den Energieverbrauch ihres Hauses zu senken.

«Unsere Tochter, die im zweiten Stock wohnt und ein Zimmer unter dem Dach hat, beklagte sich immer über frostige Temperaturen im Winter», erinnert sich Walter Michel. «Es war also an der Zeit, etwas zu tun.» Das Haus in der Brüggestrasse in Biel wurde 1921 gebaut und umfasst drei Wohnungen, eine pro Etage. «Wir wussten allerdings nicht, wie wir es angehen sollten», erklärt Walter Michel. Glücklicherweise stiess er damals auf einen Artikel über eine Renovation, die von Casvita, einer Tochtergesellschaft von Weiss+Appetit, durchgeführt worden war.

GEAK-EXPERTE

An dieser Stelle kam Riccardo Fuhrer, Mitarbeiter von Casvita und Experte für den Gebäudeenergieausweis der Kantone, kurz Geak, ins Spiel: «Wie Frau Michel es eben, als wir ins Haus gingen, schon geschildert hat, stand für mich schnell fest, dass die Fenster ihre beste Zeit hinter sich hatten.» Sie wurden 1978 eingebaut, als das Haus beträchtlich erweitert wurde. Seitdem war ausser der Erneuerung des Gaskessels keine energetische Massnahme mehr durchgeführt worden.

ABER WIE DIE SANIERUNG ANGEHEN?

Nach seinem ersten Besuch hat der Geak-Experte, Metermass und Fotoapparat zur Hand, das Haus vom Keller bis zum Estrichboden inspiziert und eine Bestandsaufnahme gemacht. Dabei hat er auch die Pläne sowie die Gas- und Stromrechnungen berücksichtigt. Auf dem Gebäudeenergieausweis der Kantone wurde das Haus bezüglich der Energieeffizienz der Gebäudehülle in die Klasse G eingestuft und bezüglich der Gesamtenergieeffizienz in die Klasse E. In beiden Kategorien ist A die beste Klasse. «Wenn man über 80 Jahre alt ist, befürchtet man, dass die Organisation der Sanierungsarbeiten die eigenen Kräfte übersteigen könnte», erzählt Walter Michel. Daher waren die Eheleute begeistert, als sie erfuhren, dass die Fachleute von Casvita das Projekt von A bis Z übernehmen. Riccardo Fuhrer hatte ihnen folgendes energetisches Sanierungspaket vorgeschlagen: Dämmung des Dachs mit einer zwischen 8 und 14 cm dicken Schicht aus Glaswolle entsprechend der bereits existierenden Dämmung, Isolation der Aussenmauern mit einer 16 cm dicken Polystyrol-Platte-Schicht, Ersatz aller Fenster durch Fenster mit Dreifachisolierverglasung sowie Dämmung der Bodenplatte im Keller.

FÖRDERUNG UND STEUERABZUG

Da die Arbeiten auf zwei Jahre verteilt wurden, konnte Walter Michel die energetischen Sanierungsmaßnahmen über zwei Steuerjahre, 2011 und 2012, steuerlich geltend machen. Die Michels haben zudem eine Förderung in Höhe



JULIE LOVENS

von ungefähr 15 Prozent der Gesamtkosten aus dem Gebäudeprogramm erhalten. Leider hat Familie Michel etwas zu früh mit den Arbeiten begonnen, sonst wären sie auch noch in den Genuss der Förderung aus dem kantonalen Programm gekommen. Diese Förderung ist an eine Erhöhung der Energieeffizienz um zwei Klassen im Geak mit Beratungsbericht, dem berühmten Geak Plus, gebunden (siehe Kasten). Diese Regelung trat jedoch erst am 1. Januar 2013 in Kraft: «Wir haben nach der Sanierung einen Geak Plus erstellen lassen und der zeigt, dass die Energieeffizienz der Gebäudehülle von Klasse G in die Klasse B gestiegen ist und die Gesamtenergieeffizienz von Klasse E in Klasse C,» erklärt Geak-Experte Riccardo Fuhrer. Wenn die Michels sich eines Tages für eine Wärmepumpe entscheiden, werden sie in beiden Kategorien die Klasse B erreichen. Ein Neubau wird automatisch in diese Klasse eingestuft.

DEUTLICHE VERBESSERUNG

Rosmarie und Walter Michel sind jedenfalls sehr zufrieden mit dem Ergebnis der Sanierungsarbeiten: «Noch bevor die Arbeiten vollständig abgeschlossen waren, ging der Gasverbrauch schon zurück», erinnert sich Walter Michel. Und Rosmarie Michel berichtet: «Im Sommer haben wir jetzt um einiges kühlere Temperaturen und im Winter ist es jetzt behaglich warm. Die Heizkörper, die früher glühend heiss waren, sind jetzt nur noch lauwarm.» Da der Energieverbrauch dank der Sanierungsmaßnahmen um zwei Drittel zurückging, ist jetzt auch die Gasrechnung bedeutend tiefer. «Es zieht überhaupt nicht mehr und wir hören fast nichts mehr vom Lärm der stark befahrenen Brüggestrasse, noch von den Geräuschen des Restaurants direkt nebenan», fährt Walter Michel fort, der jedem noch zögernden Hauseigentümer empfiehlt, mit der energetischen Sanierung des eigenen Gebäudes zu beginnen. Der himbeerfarbene Anstrich des Hauses war offensichtlich die Entscheidung der Frauen: «Vorher war die Fassade gelb, und ich fand, es war Zeit für eine Veränderung. Und meine Tochter war der gleichen Ansicht. Es ist doch schön, nicht wahr?», fragt Rosmarie Michel lächelnd. x

* Text in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe GEAK

Was ist ein Geak Plus?

Der Geak Plus ist der um einem Beratungsbericht erweiterte Gebäudeenergieausweis der Kantone, der von einem Geak-Experten ausgestellt wird. Der Bericht enthält Modernisierungsvarianten betreffend der Gebäudehülle, der Heizung, der Warmwasserproduktion, den elektrischen Apparaten sowie der Haustechnik. Alle Massnahmen sind detailliert inklusive der Kosten sowie den Fördergeldern aufgelistet. Die Varianten bieten Gebäudebesitzern aufgrund der Übersicht der Kosten der verschiedenen Massnahmen eine Entscheidungshilfe und zeigen auf, welche Energieeinsparungen möglich sind. Zudem können im Kanton Bern, wenn die Massnahmen eine Verbesserung um mindestens zwei Geak-Klassen bringen, zu den Geldern aus dem Gebäudeprogramm des Bundes auch kantonale Fördergelder bezogen werden. Hier gibt es weiterführende Informationen: www.geak.ch

WELCHER SMARTWATCH-TYP SIND SIE?

— Die neuen intelligenten «Wearables», welche wir ständig auf uns tragen, entwickeln sich zum Megatrend im 2015. Sie machen uns fit und verbinden uns mit der Welt. Wer trägt welches dieser Kommunikationswunder an seinem Handgelenk – und warum? —

TEXT RETO BERTSCHI

Der moderne und modebewusste Gadgetliebhaber

Frauen und Männer, welche sich bisher schon für modische Uhren – oft angelehnt an namhafte Kleidermarken, wie Diesel, Guess, Armani – begeistern konnten, kommen mit den neuen Smartwatches voll auf ihre Kosten. Der Kaufentscheid wird auf Grund des Erscheinungsbildes gefällt. Der Fantasie für Formen, Farben und Materialisierung kann freien Lauf gewährt werden. Ob die Smartwatch über ein Farbdisplay verfügen oder ob sie rund oder eckig sein soll, es gibt sie in jeder denkbaren Variante. Einige bekannte Hersteller versuchen dank diesem Produkte-Segment ihre sonst bereits starke Marktstellung zusätzlich zu verbessern. Dazu gehört selbstverständlich Apple, welches sich mit Hilfe von innovativen, komplementären Funktionen zum iPhone einen grossen Marktanteil sichern will. Auch Hersteller wie Motorola, Samsung (Gear-Serie) und LG sollte man bei einer Evaluation nicht vergessen. Sollte sich Swatch zur Produktion einer Smartwatch hinreissen lassen, könnte sie gute Chancen haben, sich bei diesem Kundensegment ein sehenswertes Stück vom Kuchen abschneiden zu können.

Begriffserklärung Wikipedia

Eine Smartwatch (englisch für schlaue Uhr) ist eine Armbanduhr, die über Display, Sensoren, Aktuatoren (z. B. Vibrationsmotor) sowie zusätzliche Computerfunktionalität und -konnektivität und Internetzugriff verfügt. Aktuelle Smartwatches können neben der Uhrzeit weitere Informationen darstellen und lassen sich meist über zusätzliche Programme (sogenannte Apps) vom Anwender individuell mit neuen Funktionen aufrüsten.



Der Sportler

Der echte Sportler wünscht sich ein Informationssystem am Handgelenk, mit dem er jederzeit seinen aktuellen Fitnesszustand überprüfen kann. Er will wissen, wie es um seinen Puls steht oder wie viele Kalorien verbrannt wurden, daher ist seine Smartwatch idealerweise gleich mit der professionellen Fitnessmaschine im Studio verbunden. Zudem brillieren Hersteller wie Polar, Garmin und Samsung mit wasserfesten und sport-optimierten Armbändern.





Der Sportinteressierte - geprägt vom schlechten Gewissen

Passend für diese Zielgruppe tummeln sich zahlreiche Hersteller auf dem Markt, welche die Hauptfunktionen ihrer intelligenten Begleiter auf Aktivitätskontrolle und Gesundheitsüberwachung fokussieren. Haben sie heute genügend Schritte gemacht oder haben sie sich gegenüber letzter Woche gar gesteigert? Eine positive Entwicklung beruhigt den User ungemein, wenn auch ohne echte sportliche Anstrengung. Auch Schlafgewohnheiten können problemlos analysiert werden. Aber Achtung: Wer seine Smartwatch nicht konsequent auf sich trägt, verliert leider sämtliche aussagekräftigen Statistikfunktionen. Kein Duschen und Schlafen ohne Uhr am Handgelenk. Wollen wir dies wirklich? Eine Auswahl dieser Kategorie der Smartwatches finden Sie, mit oft sehr ansprechendem Design, unter anderem von Microsoft, Fitbit oder Jawbone.

Der Business-Typ mit dem PC am Handgelenk

Überall, zu jeder Zeit online sein, gilt für diesen Typ als oberstes Credo. Sämtliche Informationen, wie E-Mails, Kalender, Adressbücher und viele andere Daten müssen jederzeit abrufbar sein. Selbst ankommende Telefonanrufe und SMS lassen das Handgelenk vibrieren. Die Herausforderung des Business-Typs stellt sich mit dem Verhaltensstil bei der Nutzung des High-Tech-Gerätes und mit dem Verzicht auf die bereits vorhandene repräsentative Markenuhr. Ist es angebracht, während Sitzungen stetig auf den Computer am Arm zu schauen? Und was mache ich mit meiner «Omega», dem Schmuckstück, das ich zur Hochzeit geschenkt bekommen habe? Der Business-Typ wird seine Smartwatch je nach Anlass und Gegebenheit mit seinem

Schmuckstück tauschen oder er macht es wie Nicolas G. Hayek, indem er einfach mehrere Uhren gleichzeitig trägt. Ein neuer Ansatz scheint sich auch darin abzuzeichnen, dass die Intelligenz vollumfänglich ins Uhrenband gepackt wird, wie es Montblanc plant. Aktuell ist die brandneue Smartwatch von HP, designed von Michael Bastian, die salonfähigste Smartwatch für den Geschäftsmann. Sie wird in wertigen Materialien und edler Verpackung geliefert, jedoch ohne jegliche Fitnessfunktionen. x

EINTAGSFLIEGE ODER «MUST HAVE-GADGET»?

Wöchentlich wird der Markt mit neuen Smartwatches überflutet. Ist die Zeit wirklich schon reif für einen Kaufentscheid?

Für Sport-Enthusiasten gibt es diverse Top-Produkte, welche als Trainingsunterstützer sehr hilfreich sein können. Kombiniert mit den ausgeklügelten Statistik-Apps auf Smartphone und PC unterstützen und motivieren diese Geräte perfekt.

Im Businessbereich sind die aktuellen Modelle nur begrenzt ausgereift. Kurze Batterielaufzeiten, Synchronisationsprobleme und fehlende Killer-Applikationen scheinen die Kunden noch zaghaft zu stimmen.

Solange die Smartwatch stetig via Bluetooth mit dem Mobiltelefon verbunden sein soll und dadurch keine Autonomie gewährleistet, sind leider die technischen Hürden oft zu umständlich. Zudem müssen dringend Applikation entwickelt werden, welche alltägliche Prozesse erheblich erleichtern. Dazu könnten u. a. Bezahldienste oder ein elektronisches Ticketsystem für Bahnen, Parkings, usw. gehören.

Sobald Smartwatches über ein spannenderes Applikations-Angebot verfügen, werden sie einen wesentlich bedeutenderen Stellenwert einnehmen. Die Preise sind schon heute auf einem moderaten Niveau, so dass es Spass macht, von Zeit zu Zeit ein neues Modell zu testen.



VINCENT BOURRUT

In Neuenburg lädt die Natur überall ein. Die Pflanzenwelt ist in der ganzen Stadt unglaublich reichhaltig.



Eine Glockenblume an einer Mauer beim Chemin du Pertuis-du-Sault.



Der naturkundliche Spaziergang

Man sollte sich etwa zwei Stunden Zeit nehmen. Der Marsch von den höher gelegenen Quartieren Neuenburgs bis zur Kollegiatskirche wäre durchaus in einer halben Stunde zu bewältigen. Aber beim naturkundlichen Spaziergang geht es ja um die Entdeckung der biologischen Vielfalt im städtischen Raum, und dafür ist ein bedächtiges Tempo Voraussetzung.

Verpflegung

Auf dem Schlossthügel wartet die Aussichtsterrasse des Café de la Collégiale. Von dort aus öffnet sich der Blick über die Dächer der Altstadt, den Neuenburgersee und die Alpenkette. Das mediterrane Flair der sonnigen Lage spiegelt sich auch in der Speisekarte wieder.

www.cafedelacollegiale.ch

Das Buch

Der Rundgang stützt sich auf das 2014 erschienene Buch «Mille natures à Neuchâtel» von Blaise Mulhauser. Der Autor ist Leiter des Botanischen Gartens und Konservator des Naturhistorischen Museums von Neuenburg.

NEUENBURG ALS LEBENSRAUM FÜR PFLANZEN UND TIERE

— Die Stadt Neuenburg beherbergt eine erstaunliche biologische Vielfalt – vom mächtigen Baum bis zu winzigen Bakterien, vom stolzen Vogel bis zum schwirrenden Insekt. Wir berichten über einen geführten Spaziergang durch die Welt der kleinen Wunder.—

TEXT NICOLAS VERDAN* BILDER OLIVIER BORN ÜBERSETZUNG PIERRE LEDUC

Es ist ein schwüler Nachmittag. Im Botanischen Garten von Neuenburg herrschen geradezu tropische Verhältnisse. Dort beginnt unser Spaziergang durch die naturkundlichen Schätze der Stadt. Schon nach wenigen Schritten auf dem historischen Chemin du Pertuis-du-Sault hält unsere Gruppe inne. Eine lange Mauer aus dem 19. Jahrhundert säumt den Weg. Die alten Steine sind mit Efeu berankt. «Schauen Sie, hier gedeihen drei verschiedene Efeuarten», erklärt unser Führer Blaise Mulhauser. Er ist Leiter des Botanischen Gartens und Konservator des Naturhistorischen Museums. Von nun an schlägt Maurer eine bedächtige Gangart ein.

Immerhin sind in der Stadt Neuenburg 15 000 Lebewesen beheimatet, die sich den Raum mit den Menschen teilen. Nur kurze Zeit später betrachten wir zierliche Glockenblumen mit feinen Blättern. «Hier machen Wildbienen Rast. Manchmal verbringen sie sogar die Nacht in einer Blüte», weiss unser Führer. Zu unseren Füßen breitet sich die stolze Stadt aus. Ihre Dächer heben sich düster vom grauen Gewitterhimmel ab. Wir denken unwillkürlich an die Besucher und Passanten dort unten, die es zu dieser Stunde den Bienen gleichtun und eine Herberge unter einem der vielen Giebel suchen.

Unser Rundgang ist im Grunde eine Kostprobe aus dem reich illustrierten Buch von Blaise Mulhauser «Mille nature à Neuchâtel». Darin vermittelt der Autor einen umfassenden Blick in die Vielfalt der Lebewesen, die auf dem Stadtgebiet heimisch sind.

Nun führt der Weg bergab, und wir nähern uns der Innenstadt. Dabei entdecken wir kleine Natursteinmauern, wie sie sonst bei Weinbergen in Hanglage üblich sind. Tatsächlich sind diese Steinwände Zeugen aus einer Zeit, in der Neuenburg noch ein kleines Städtchen war, das von Reben umsäumt wurde. Etwas weiter oben am Hang begann früher der Wald, und auf den Lichtungen weideten Kühe und Schafe. Diese Idylle nahm zwischen 1880 und 1920 ein Ende, denn damals erlebte die Stadt eine rege Entwicklung mit starker Bautätigkeit. Trotzdem finden wir noch überall Zeugnisse der Vergangenheit. Allerdings bedarf es des kundigen Blicks unseres Begleiters, der uns auf die Überlebenskünstler im urbanen Raum aufmerksam macht.

EIN EINZIGER OBSTGARTEN

Blaise Mulhauser hat uns im ersten Teil der Wanderung viele winzige Stadtbewohner gezeigt, die im Mikrokosmos von Moosen und Flechten zu Hause sind. Nun gelangen wir mit zügigen Schritten in ein Quartier mit herrschaftlichen Villen und weitläufigen Gärten. «In Neuenburg stehen in jedem Garten drei Obstbäume. Würde man die Häuser entfernen, wäre die Stadt ein einziger Obstgarten», weiss Mulhauser. Wir laufen weiter und kommen in die Nähe des Bahnhofs. Nach einer Unterführung erreichen wir die Chaussée de la Boine. Hier hört alle Natur auf, glauben wir. Aber unser Begleiter lächelt vielsagend. Was führt er wohl im Schilde? Nach dem Überqueren der Strasse führt er uns in einen Weg mit dem Namen Chemin de la Boine. Ein Zug donnert vorbei. «In der Nähe von Bahngeleisen entwickelt sich die Natur besonders ungestört», erklärt der Biologe und zeigt uns die Vielfalt von Kleintieren und Pflanzen, die dort leben.

KÄFER IM STADTGEWIRR

Bald verlassen wir das Summen der Bienen am Bahndamm und nehmen die steile Treppe, die uns ins tiefer gelegene Quartier L'Ecluse führt. Der bunte Stadtteil beherbergt Geschäfte aus allen möglichen Ländern, und von Grünflächen ist hier keine Rede mehr. Wir sind mitten im Stadtgewirr angelangt. Trotzdem schweift Mulhausers Blick aufmerksam in die Runde. Er sucht in diesem Kunterbunt nach Insekten. Da, plötzlich entdeckt er einen Käfer. Er nimmt ihn sorgsam in die Hand und bestimmt seine Gattung.

Kurze Zeit später stehen wir am Fusse des Hügels, auf welchem die berühmte Kollegiatkirche steht. Der gelbe Sandstein ist typisch für die Neuenburger Geologie. In der Nähe steht eine 40 Meter hohe Platane. Sie ist der grösste Baum der Stadt und beherbergt eine Rabenkolonie. Nach dem Aufstieg erreichen wir die Festungsmauern. Zwischen den tausendjährigen Steinquadern spriest eine Pflanzenwelt von unbeschreiblicher Vielfalt. Dort macht Blaise Mulhauser eine neue Entdeckung: Er findet einen unbekanntes Pilz, der aus dem feinen Schotter gewachsen ist. Der Biologe will die Art später bestimmen.

Die gründlich renovierte Fassade der mittelalterlichen Basilika strahlt in voller Pracht vor dem düsteren Hintergrund des wolken schweren Himmels. Auf dem makellosen Gemäuer wird wohl über lange Zeit kein Leben mehr ansässig werden. Aber der Leiter des Botanischen Gartens hat sich auch hier für die Natur eingesetzt: Auf seinen Wunsch wurden an den Türmen einige Stellen ausgespart, damit sich Flechten dort weiterhin wohlfühlen dürfen.

Unser Rundgang hat uns in eindrucksvoller Weise empfänglich für die Artenvielfalt inmitten von Städten gemacht. Nun führt unser Weg zurück in die Unterstadt. Dort wartet eine kleine Drahtseilbahn, die uns bequem in die Nähe unseres Ausgangspunktes zurückfährt. x

*Terre & Nature

ANREISE

mit der Bahn — Den Bahnhof durch die bergseitige Unterführung (nach Norden) verlassen. Der Fussweg Richtung Ermitage/Botanischer Garten dauert knapp 20 Minuten.

mit dem Bus — Nr. 109 vom Stadtzentrum aus (Richtung: Trois Chênes). An der Haltestelle Ermitage aussteigen. Der Fussweg zum Botanischen Garten beträgt rund 10 Minuten.

mit dem Auto — Den braunen Wegweisern «Jardin botanique» folgen.

WERBUNG



Volkshochschule
Region Biel-Lyss

Université populaire
Région Bienne-Lyss

RUSSISCH, AUFBLÜHEN MORPHOLOGIE, UDO, DEUTSCH, S'ÉPANOUIR CARNE, EXTWERKSTATT, INTERNET, TIR À L'ARC

• Wildbienen und Biodiversität

Samstag, 14.03.2015, 09:00–14:00 h (in Deutsch)

• Ausschwärmen und aufblühen

Stressreduktion und Wohlbefinden in und mit der Natur
Samstag, 21.03.2015, 09:00–16:30 h (in Deutsch)

• Early Bird

Entspannt mit Yoga in den Tag
6x Dienstags ab 14.04.2015, 06:30–07:30 h (in Deutsch)

• Frühlingsservice für mein Fahrrad

2x Montags ab 20.04.2015, 19:30–21:00 h (bilingue)

• La couleur de vos murs

La peinture peut tout changer
2x lundi dès 20.04.2015, 18:30–21:30 h (en français)

• Jardinage en conscience

3x samedi dès 25.04.2015, 13:00–18:00 h (en français)

T 032 328 31 31 www.vhs-biel-lyss.ch / www.up-bienne-lyss.ch



**Thomas Hurni,
Cherry Tomaten-Produzent aus Gurbrü**



**Reto Schwab,
Betriebsleiter randenschwab aus Siselen**

FRISCH AUS DER REGION, SEIT 10 JAHREN

In diesem Jahr feiert «Aus der Region. Für die Region.» in der Migros Aare sein 10-jähriges Jubiläum. Das Label zeichnet über 930 Produkte Ihrer Region aus. Die Migros garantiert damit Nähe, Frische und Wertschöpfung in der Region. Sie unterstreicht mit diesem Label das Vertrauen in Qualität und Innovationskraft der lokalen Produzentinnen und Produzenten. Ein Engagement, dem weitere erfolgreiche Jahrzehnte bevorstehen.

www.ausderregion.ch/aare



**Ulrich Kirchhofer,
Gemüse-Produzent aus Ins**



MIGROS
Ein **M** regionaler.