

**Buchtipps**

**Verkehrte Kuchenwelt**



Upside-Down Cakes sind der neue Backtrend. Das Besondere dabei: Hier kommt der Teig auf die Früchte und nicht umgekehrt. Vorbild ist die französische Tarte Tatin. Das Prinzip ist einfach: Butter und Zucker werden in eine Form gegeben, auf dieser Mischung werden die Früchte ausgelegt. Dadurch bekommen die Kuchen eine feine Karamellnote. Ein saftiger Rühr- oder Blätterteig bildet den Abschluss. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt.

33 Rezepte für diese süssen Leckereien beinhaltet das Buch «Kuchen steht Kopf». Dabei werden alle Früchte verbakken, die die Jahreszeiten hergeben – von Sommerfrüchten und Beeren über herbstliche Äpfel und Birnen bis hin zu Zitrusfrüchten und anderen Exoten.

Die Rezepte sind übersichtlich und vor allem im backtechnischen Aufbau logisch geschrieben. Es werden sowohl die Vorbereitungszeit als auch die Backzeit getrennt angeführt, man muss dafür nicht erst das ganze Rezept lesen.

Das Resultat: Die saftigen Kuchen begeistern nicht nur durch die unkomplizierte Zubereitung und viel Geschmack, sondern auch durch die tolle Optik. mm

**Info/Buch zu gewinnen:** Christelle Huet-Gomez, «Kuchen steht Kopf», Thorbecke-Verlag, ISBN 978-3-7995-1199-5, Fr. 14.90. Das BT verlost ein Exemplar des Buches. Mitmachen per Mail mit Ihrer Adresse und dem Stichwort «Kuchen bis am Freitag» an [verlosungen@bielertagblatt.ch](mailto:verlosungen@bielertagblatt.ch).

**Impressum**

**Herausgeber:** Verlag W. Gassmann AG, Biel  
**Verleger:** Marc Gassmann  
**Geschäftsführender Direktor:** Marcel Genssbühler  
**Direktor Verlag:** Martin Bürki  
**Publizistische Leitung konvergente Gesamtdirektion:** Bernhard Rentsch und Julien Gröndat  
**Chefredaktor:** Bernhard Rentsch  
**Stellvertretender Chefredaktor:** Parzival Meister  
**Ressortleiter Gesamtdirektion:** Peter Staub (Region), Laurent Kleis (Sport), Adrian Reusser (Redaktionsmanagement)  
**Inserate:** Gassmann Media AG 032 344 83 83 [www.gassmannmedia.ch](http://www.gassmannmedia.ch)

**Leserfoto des Tages** [www.bielertagblatt.ch/mein-beitrag](http://www.bielertagblatt.ch/mein-beitrag)



Das Siegerbild des Tages: «Fehltritt, Arzt und Unfallschein» von Andreas Liechti aus Brügg.  
 Aktuelles Monatsthema: Verboten

In Zusammenarbeit mit



**Leserbeiträge** [www.bielertagblatt.ch/mein-beitrag](http://www.bielertagblatt.ch/mein-beitrag)

**Kein Aggloloc ohne Baurecht**

**Projekt Aggloloc**  
 In Luzern und Kriens gibt es mit dem Mattenhof ein Projekt, welches über einige Parallelen mit Aggloloc verfügt. Wohnungen für insgesamt 2000 Personen, Landverkauf an Mobimo, Krienser Boden, Luzerner Teiligentum. Im Gegensatz zu uns hat die Luzerner Bevölkerung dem Landverkauf jedoch bereits zugestimmt. Nun lässt aber das Abstimmungsergebnis zur Bodeninitiative im bürgerlich geprägten Luzern aufhorchen: 67% der Stimmenden haben sich letztes Wochenende dafür ausgesprochen, dass die Stadt grundsätzlich keine Landverkäufe mehr tätigen darf. Auch die GLP hat sich für die Annahme der Vorlage eingesetzt. Grund: Der Verkauf des Mattenhof-Areals an Mobimo war für sie ein Augenöffner. Es

sei klar, dass die Zeit der Bodenverkäufe und damit die Privatisierung des Volkseigentums vorbei sei. Gleiches Wochenende, anderer Schauplatz: Nidauer Wahlen. Hier verzeichneten FDP und BDP, klare Befürworter von Aggloloc, herbe Verluste. Zugleich nahm die Zahl der Aggloloc-Kritiker im Stadtrat von 9 auf 15 zu. Nur 9 Stadträte sind noch für ein Aggloloc, wie es heute vorgesehen ist. Damit ist wohl klar, dass Aggloloc an der Urne nur eine Chance haben wird, wenn massive Veränderungen vorgenommen werden. Die Resultate in Luzern und Nidau zeigen uns zudem: Wer sich für Aggloloc einsetzen will, muss sich vom Landverkauf verabschieden und das Baurecht durchsetzen. Nidau hat diese Chance vorerst vergeben, Biel kann sich trotz dem kürzlichen Stadttrats-Chaos noch richtig entscheiden. Dabei ist es müssig, ein Postulat durchzupauken, welches

schlussendlich nur zu weiteren Verzögerungen führt und von einem uneinsichtigen Gemeinderat geprüft wird. Das Festhalten an der Motion hingegen setzt den nötigen Druck auf, um dem Gemeinderat und Mobimo ein für alle Mal klar zu machen, dass es ohne Baurecht ganz sicher kein Aggloloc gibt. Nur dann kann man damit beginnen über die Weiterverfolgung des Projekts und die notwendigen Veränderungen zu diskutieren.  
*Manuel Schübach, Vize-Präsident Grünliberale Biel, Co-Präsident Stop Aggloloc, Biel*

**Herumbasteln ist nicht gefragt**

**Rentenreform**  
 Leider wird unser Nein im Moment nichts ändern. Warum? Die jahrelangen Diskussionen haben den Blickwinkel unserer Politiker eingeschränkt. Niemand kommt auf die Idee, das

Problem von der anderen Seite anzugehen, von der Seite des Bürgers.  
 Unser System, damals eine gute Idee, ist nicht kompatibel mit der heutigen Zeit. Für einen Grossteil der Schweizer funktioniert das dreibeinige System nicht. Für die 3. Säule bleibt kein Geld. Schlechtverdienende, Geschiedene, etc. können mit der Rente nicht leben. Kein Herumbasteln ist gefragt, die Altersrente muss von Grund auf neu aufgebaut werden. Das Ziel muss sein, für alle Schweizer im Pensionsalter ein Modell aufzubauen, mit dem ein angemessener Lebensunterhalt bestritten werden kann. Die Menschen haben es verdient.  
 Warum nicht AHV und den obligatorischen Teil der BVG zusammenlegen und damit eine für alle gleiche Rente auszahlen, mit der ein normales Leben weitergeführt werden kann? Die Gutverdienenden haben ja noch zusätzlich den überobliga-

torischen Anteil und eine 3. Säule, um ihren Lebensstandard hoch zu halten. Ich bin überzeugt, diese Variante wäre finanzierbar und würde eine Mehrheit bei den Wählern finden.  
*Herbert Sprenger, Ipsach*

**Schreiben Sie**

Ihre Meinung zu unseren Berichten, Reportagen und Kommentaren interessiert uns.  
**Leserbriefe:** Sollten nicht mehr als 80 Zeilen zu 30 Anschlägen umfassen. Die Redaktion behält sich vor, redaktionelle Änderungen und Kürzungen vorzunehmen.  
**Namensnennung:** Briefe und Mails müssen mit Vorname, Name und Adresse unterzeichnet werden.  
**Keine Beleidigungen:** Leserbriefe mit diffamierendem Charakter werden nicht veröffentlicht.  
**Sie erreichen uns wie folgt:**  
 Per E-mail: [leserbriefe@bielertagblatt.ch](mailto:leserbriefe@bielertagblatt.ch)

**Sudoku**

		5					3	1
1	2		7	3				
6		8						
7	4	1		9				
	2					4		
			2		6	7		3
				1				4
		6	2		1	5		
9	8				2			

**Spielregeln**  
 • Füllen Sie das Raster mit den Zahlen von 1 bis 9.  
 • In jeder Zeile und Spalte darf jede Zahl nur 1x vorkommen.  
 • In jedem 3x3-Feld kommt jede Zahl nur 1x vor.  
 Angeliert von: [www.sudoku.ch](http://www.sudoku.ch)

**Auflösung letzte Ausgabe**

9	8	4	7	5	3	2	6	1
2	6	5	4	1	8	7	9	3
1	7	3	6	9	2	8	4	5
5	9	8	1	3	4	6	7	2
4	2	1	5	6	7	3	8	9
6	3	7	2	8	9	5	1	4
3	1	2	8	4	6	9	5	7
7	5	6	9	2	1	4	3	8
8	4	9	3	7	5	1	2	6

Sudoku-Partner



**Rezept der Woche**

**Cordon bleu Carabinieri**

Zutaten für 4 Personen:  
 4 Schweinssteak  
 8 Scheiben Rohschinken  
 8 Dörrtomaten, in feine Scheiben geschnitten  
 200 g Gorgonzola, grob gewürfelt  
 2 EL Mehl  
 1/2 Pack Paniermehl  
 2 Eier, aufgeschlagen  
 Salz, Pfeffer  
 2 EL Bratbutter

Zubereitung: Steaks horizontal einschneiden, aufklappen, in einen Frischhaltebeutel legen und mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne dünn ausklopfen. Steaks mit Rohschinken belegen, Dörrtomaten und Gorgonzola in einer Schüssel vermischen, auf die Schinkenscheiben streichen, dabei einen Rand stehen lassen. Steaks zusammen-



klappen und gut andrücken, mit Zahnstocher fixieren. Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben, Eier mit Salz und Pfeffer würzen, in einen tiefen Teller geben.  
 Cordon bleu erst im Mehl, dann im Ei und abschliessend im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken. Bratbutter erhitzen und

Cordon bleus goldbraun braten, fertige Cordon bleus im Ofen bei 100 °C warmhalten. Dazu passen Spaghetti mit frischen Tomaten.  
*volg/mt*



**Rückblick**

**Heute vor ...**

**... 50 Jahren (1967)**  
 startete die Sowjetunion «Sputnik 1», den ersten künstlichen Erdsatelliten, und löste in der westlichen Welt den sogenannten Sputnik-Schock aus.

**... wurde die deutsche Enklave Büsingen per Staatsvertrag ins schweizerische Zollgebiet integriert.**

**... 70 Jahren (1947)**  
 wurde der schwedische Unternehmer Stefan Persson (Sohn des H&M-Gründers Erling Persson), in Stockholm geboren.

**... 125 Jahren (1892)**  
 wurde der Südtiroler Schriftsteller, Schauspieler und Filmregisseur Luis Trenker («Der Berg ruft», «Der verlorene Sohn») in St. Ulrich geboren (gest. 1990).