

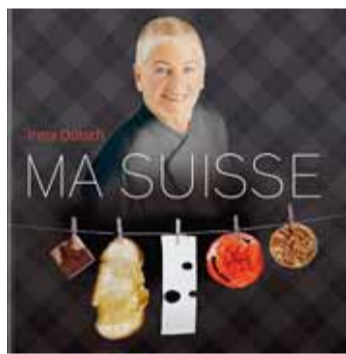
**Buchtipp**

**Dütschs kulinarische Reise durchs Land**

Die Schweiz hat kulinarisch viel zu bieten. Die Aprikosen im Wallis, die Küttiger Rüebli im Aargau oder der Schabziger im Kanton Glarus. Für Irma Dütsch sind beim Kochen die richtigen Produkte das Wichtigste. «Ich fahre jeweils übers Land und kaufe die Waren direkt bei den Produzenten oder auf dem Markt beim Gemüseoder Käsehändler», sagt die Sterneköchin. Die Grande Dame der Schweizer Haute Cuisine hat nun nach ihren Reisen durch die Kantone das neue Kochbuch «Ma Suisse» im Weber-Verlag herausgegeben. Über 60 Rezepte widmen sich heimischen Produkten und traditionellen Schweizer Speisen. Das Ganze mit der fantasievollen Kelle der Köchin modernisiert und mit tollen Bildern ergänzt.

Die Sterneköchin stammt aus dem Greizerland. Ihr Vater war Bauer und Käser. Bereits als Mädchen wollte Dütsch Köchin werden – und erlernte als eine der ersten Schweizerinnen den Kochberuf. Seit 25 Jahren ist sie Köchin in Saas-Fee im Waldhotel Fletschhorn. Dütsch erhielt 18 Punkte im Gault-Millau, der sie 1994 zur Köchin des Jahres kürte. Als erste Schweizer Köchin erhielt sie einen Michelin-Stern. *mm*

**Info:** Irma Dütsch, «Ma Suisse», Weber-Verlag, ISBN 978-3-906033-91-4, 59 Franken. – **Verlosung:** Das BT verlost ein Exemplar des Buches. Mitmachen per Mail bis am Freitag auf [verlosungen@bielertagblatt.ch](mailto:verlosungen@bielertagblatt.ch) mit dem Stichwort «Dütsch».



**Impressum**

**Verleger:** Marc Gassmann  
**Geschäftsführender Direktor:** Marcel Geissbühler  
**Leiter Verlag:** Martin Bürki

**Chefredaktor:** Bernhard Rentsch  
**Stellvertretender Chefredaktor:** Tobias Graden  
**Ressortleiter:** Eva Berger (Region), Beat Moning (Sport), Simone Tanner (Kultur und Hintergrund)  
**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:** «Temporäres Zuhause» in Frankreich von Carmen Weber aus Birsfelden.  
**Aktuelles Monatsthema:** Zuhause

gesponsert von



**Wissen**

**Mehr alkoholbedingte Todesfälle bei den Ärmern**

**Studie in Gruppen mit niedrigem sozialen Status sterben mehr Menschen an Alkohol als in besser gebildeten Gruppen.**

In vielen Staaten seien alkoholbedingte Todesfälle in erheblichem Masse für die sozialen Unterschiede in der Sterblichkeit der Bevölkerung mitverantwortlich, schreiben die untersuchenden Wissenschaftler im Fachblatt «Plos Medicine».

Alkoholkonsum ist ein Risikofaktor für viele chronische und tödliche Erkrankungen. Er kann unter anderem Leberschäden, Herz-Kreislauferkrankungen und Krebs verursachen, zu akuten Vergiftungen führen oder tödli-

che Unfälle mitverursachen. Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation WHO ist Alkohol jährlich für 3,3 Millionen Todesfälle weltweit verantwortlich – ein Anteil von 5,9 Prozent an allen Todesfällen.

**Unterschiedliches Verhalten**

Alkohol wird in allen sozialen Schichten getrunken – aber nicht in allen gleich. In vielen Ländern trinken sozial besser gestellte Menschen häufiger – und manchmal auch mehr – als Menschen mit geringerem Bildungsgrad, schreiben die Forscher um Johan Mackenbach vom Erasmus University Medical Center in Rotterdam (Niederlande).

In unteren sozialen Gruppen sei problematisches Trinkverhalten – etwa das Komasaufen – allerdings verbreiteter. Infolge-

dessen seien alkoholbedingte Gesundheits- und soziale Probleme häufiger.

Die Forscher um Mackenbach werteten Daten aus Sterberegistern seit etwa 1980 von 17 europäischen Ländern aus, um den Zusammenhang zwischen alkoholbedingten Todesfällen und sozioökonomischen Faktoren zu untersuchen. Basierend auf dem Ausbildungsgrad und dem Beruf teilten sie die Verstorbenen in unterschiedliche soziale Gruppen ein.

In Ungarn starben im Ländervergleich am meisten Männer und Frauen an Alkohol. In allen Ländern waren alkoholbedingte Todesfälle in den unteren sozialen Gruppen häufiger.

Die stärksten Unterschiede zwischen den sozialen Gruppen fanden die Forscher in den Ländern Osteuropas sowie in Finn-

land und Dänemark. In der Schweiz, Spanien, Frankreich und Italien waren die Unterschiede hingegen weniger stark ausgeprägt.

**Kein einheitlicher Trend**

In Finnland, Slowenien, Ungarn und Dänemark – hier nur bei den Männern – waren alkoholbedingte Todesfälle mit einem Anteil von zehn Prozent oder mehr massgeblich für die messbaren Unterschiede der Gesamtsterblichkeit in den verschiedenen sozialen Gruppen verantwortlich, berichten die Forscher weiter.

In vielen Ländern habe es in den vergangenen Jahrzehnten bei den Männern in den unteren sozialen Schichten eine deutliche Zunahme der alkoholbedingten Todesfälle gegeben, während deren Zahl in den höheren sozialen Schichten gleich geblieben

sei. Dies habe die Ungleichheit zwischen den sozialen Gruppen verstärkt.

Dieser Trend sei aber nicht einheitlich. So sei die Rate alkoholbedingter Todesfälle in den unteren sozialen Schichten in den Ländern Südeuropas gleich geblieben oder sogar zurückgegangen.

Laxere Gesetze, ein leichter Zugang zu Alkohol oder steigende Einkommen seien mögliche Erklärungen für den beobachteten Anstieg und für die Unterschiede zwischen einzelnen Ländern. Genauere Untersuchungen dazu, warum die Zahl der Alkoholtoten in den unteren sozialen Schichten einiger Länder nicht zugenommen habe, könnten dazu beitragen, Bekämpfungsstrategien für die anderen Länder zu entwickeln, schreiben die Forscher. *sda*

**Sudoku**

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

**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.

Angeliefert von: [www.su.do.ku.ch](http://www.su.do.ku.ch)

**Auflösung letzte Ausgabe**

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

**Rezept der Woche**

**Linseneintopf**

Zutaten für 4-5 Personen:  
250 g Linsen  
500 g Suppengrün (200 g Karotten, 200 g Knollensellerie, 100 g Lauch, Petersilie)  
1,5 Gemüsezwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
150 g mehliges Kartoffeln  
500 ml Geflügelfond  
600 g Salsicce oder Bratwurst  
1 EL Butter  
150 g Speck  
2 Lorbeerblätter  
500 ml Rotwein  
getrockneter Thymian  
Salz, Pfeffer, Zucker  
3 EL Balsamico



lauch und Kartoffeln putzen und fein würfeln. Salsicce aus der Haut pellen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Fond in einer kleinen Pfanne erhitzen. Linsen in einem Sieb abtropfen und abschrecken. Salsicce mit der Butter scharf in einer grossen

Pfanne anbraten, bis sie etwas Farbe annimmt. Dann rausnehmen. Speck, Karotten und Sellerie in dem Bratensatz der Bratwurst gut dünsten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit braten. Lorbeerblätter, Lauch und Linsen zugeben und ebenfalls mit anbraten.

200 ml Rotwein zugeben und einköcheln lassen. Anschliessend den Geflügelfond und Salsicce zugeben. Den Linseneintopf für 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Nach und nach den restlichen Rotwein zugeben. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Thymian zugeben. Während der letzten Minuten noch die Petersilienblätter fein hacken.

Linseneintopf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken. In tiefe Teller geben, mit Petersilie bestreuen und einem frischen Brot servieren. *mm*

**Rückblick**

**Heute vor ...**

**... 5 Jahren (2010)**  
vergaben die 22 Mitglieder des Fifa-Exekutivkomitees in Zürich die Fussball-Weltmeisterschaften 2018 und 2022 an Russland und an Katar.

**... 25 Jahren (1990)**  
gewann die bisherige Regierungskoalition aus CDU/CSU und FDP die ersten gesamtdeutschen Bundestagswahlen.

**... 65 Jahren (1950)**  
wurde die deutsch-schweizerische Schauspielerin Ursula Monn («Novemberkatzen») in Berlin geboren.

**... 70 Jahren (1945)**  
wurde die deutsche Schauspielerin Elisabeth «Lisa» Kreuzer («Der amerikanische Freund») in Hof geboren.

Sudoku-Partner

**Walsertplatz 7, Postfach, 2501 Biel-Bienne**  
Tel. 032 321 99 11 . Fax 032 321 99 00  
[www.telbielingue.ch](http://www.telbielingue.ch) . E-Mail: [info@telbielingue.ch](mailto:info@telbielingue.ch)