

Buchtipp

Mit Pfiff und Raffinesse zum Apéro

Eine Party zu Hause mit Freunden – das muss nicht bedeuten, stundenlang in der Küche zu stehen und selber den ganzen Spass zu verpassen. David Geisser zeigt, wie es anders geht. Weg mit den komplizierten Rezepten, die man nur mit viel Aufwand und teuren Zutaten herstellen kann – her mit den einfachen, aber raffinierten Gerichten und mit dem einladenden, abwechslungsreichen und farbenfrohen Büffet. Ob Mezze, Mini-burger oder Desserts: Dieses Buch bietet jedem etwas, der seinen Gästen tolle Häppchen servieren möchte.



Der Autor liebt die Aperitivo-Kultur der Italiener. Und er lässt dies auch in seinem Buch einfließen. Er hat dabei eine bunte Auswahl leckerer Apéro-Rezepte zusammengetragen und überrascht mit ausgefallenen Ideen. Der Berner Fotograf Roy Matter hat dazu die Rezepte schön und kreativ illustriert. Seien es die «Mini-Hamburger», die als bunter Spiesschenstrass zwischen Frühlingsgrün stecken, die «Mozzarellini», die nostalgisch über einen Stadtplan kullern, oder auch die romantisch-edel inszenierten «Herzchen-Cremeschnitten» – rosa glasierte Miniaturen, für die man nicht unbedingt die Dessertgabel braucht, um sie zu verspeisen. *mt/mm*

Info/Verlosung: David Geisser, «Apéro Riche – Kleine Häppchen erhalten die Freundschaft», ISBN 978-3-85932-798-6, Werd-Verlag, 49 Franken. – Das BT verlost ein Exemplar des Buches. Mitmachen bis am Freitag per Mail an verlosungen@bielertagblatt.ch. Nicht vergessen: Eigene Adresse und Stichwort «Apéro».

Impressum

Verleger: Marc Gassmann
Geschäftsführender Direktor: Marcel Geissbühler
Direktor Verlag: Martin Bürki
Publizistische Leitung konvergente Gesamtedaktion: Bernhard Rentsch und Julien Grindat
Chefredaktor: Bernhard Rentsch
Stellvertretender Chefredaktor: Parzival Meister
Ressortleiter Gesamtedaktion: Peter Staub (Region), Laurent Kleisl (Sport), Luk von Bergen (Entertainment/Services), Adrian Reusser (Redaktionsmanagement)
Inserate: Gassmann Media AG 032 344 83 83 www.gassmannmedia.ch

Leserfoto des Tages www.bielertagblatt.ch/mein-beitrag

Das Siegerbild des Tages: «Schneekonturen» von Andrea Zanella aus Ennetmoos.
Aktuelles Monatsthema: Schnee

gesponsert von



Geburtstag

Das «Sturmgeschütz» der Demokratie

Medien Heute vor 70 Jahren erschien die erste Ausgabe des deutschen Nachrichtenmagazins «Der Spiegel».

Das deutsche Nachrichtenmagazin «Der Spiegel» feiert heute seinen 70. Geburtstag. Chefredaktor Rudolf Augstein (1923-2002) gab die erste Ausgabe des politischen Magazins heraus, das sich zu einem Leitmedium in der deutschen Presselandschaft entwickelte.

Der seit Januar 2015 amtierende Chefredaktor Klaus Brinkbäumer forderte angesichts von Terrorismus und Rechtspopulismus die deutschen Medien auf, sich für Pressefreiheit und Demokratie einzusetzen. «Medien können und müssen nach wie vor recherchieren, was stimmt, und

sagen, was ist», forderte der 49-Jährige im Gespräch mit der Nachrichtenagentur DPA.

Anlässlich des Jubiläums hat der Senat, die Landesregierung der Freien und Hansestadt Hamburg, am Freitag zu einem Empfang ins Rathaus eingeladen.

«Lügner müssen Lügner genannt werden»

In Anlehnung an das Image des Nachrichtenmagazins, das unter Augsteins Ägide als «Sturmgeschütz der Demokratie» galt, sagte Brinkbäumer: «Das Wort «Sturmgeschütz» ist mir zu militaristisch. Damit ist aber gemeint, Verteidiger der Demokratie zu sein.»

Das müssten Journalisten in Zeiten wie diesen, in denen Demokratie derart ernsthaft infrage gestellt werde, noch viel mehr sein. «Lügner müssen Lügner genannt werden, und Rassisten sind



4. Januar 1947: Das Titelbild der ersten «Spiegel»-Ausgabe. Keystone

als das zu beschreiben, was sie sind», ergänzte Brinkbäumer.

Mit zwei Jubiläumsausgaben blickt das Nachrichtenmagazin zum Jahreswechsel auf sieben

Jahrzehnte Verlagsgeschichte zurück. Das Nachrichtenportal «Spiegel Online» startet heute eine Sonderseite.

Das wichtigste Ereignis für das Blatt selbst war die «Spiegel»-Affäre 1962. In der Fehde zwischen Augstein und Verteidigungsminister Franz Josef Strauss von der CSU über einen kritischen Artikel zur Nato-Übung «Fallex 62» durchsuchten Kriminalbeamte die Redaktionsräume des Magazins in Hamburg, und Augstein kam vorübergehend in Untersuchungshaft. Letztlich war eine Regierungskrise die Folge.

Unternehmen gehört den Mitarbeitenden

1974 beteiligte Augstein seine Mitarbeiter mehrheitlich (50,5 Prozent) am Verlag, was ihnen Gewinnausschüttungen einbringt

– ein in der deutschen Medienbranche einmaliges Modell. «Die Loyalität hier ist sehr hoch, weil das Unternehmen mehrheitlich uns gehört», sagte Brinkbäumer.

Durch den Strukturwandel in der Medienbranche hat auch das Nachrichtenmagazin über Jahre an Auflage eingebüsst und verkaufte zuletzt 789 062 Exemplare (3. Quartal, IVW-geprüft). Das Heft erreicht zusammen mit «Spiegel Online» wöchentlich mehr als 13 Millionen Menschen.

Die Mediengruppe, zu der auch Spiegel TV, das «Manager Magazin» und «Harvard Business Manager» gehören, setzte 2015 rund 285 Millionen Euro um. Sie beschäftigte in dem Jahr noch 1129 Mitarbeiter. Durch ein Sparprogramm, das auch einen Stellenabbau umfasst, sollen von 2018 an dauerhaft 15 Millionen Euro gespart werden. *sda*

Sudoku

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

Angeliefert von:
www.su.do.ku.ch

Auflösung letzte Ausgabe

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

Rezept der Woche

Baecoeffe (Elsässer Eintopf)

Zutaten für 6 Personen:
 1 offene Form von 3 l Inhalt mit Deckel
 Butter für die Form
 250 g Rindsvoressen
 250 g Lammvoressen
 250 g Schweinsvoressen
 Marinade:
 1 Zwiebel, halbiert und besteckt mit 2 Lorbeerblättern und 4 Nelken
 1 Knoblauchzehe
 Einige Zweige Petersilie
 Einige Zweige Thymian
 ½ Lauch, in Ringe geschnitten
 2 Rüebli, in Scheiben geschnitten
 7,5 dl Weisswein, z.B. Elsässer Riesling, oder Bouillon
 1 kg fest kochende Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
 2-3 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
 Salz und Pfeffer



Zubereitung: Zum Marinieren Fleisch in eine Schüssel geben. Besteckte Zwiebel, Knoblauch, Kräuter, Gemüse und Wein oder Bouillon dazugeben, mischen. Zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Fleisch und Gemüse aus der Marinade heben. Marinade aufheben. Ofenfeste Form ausbuttern und mit der Hälfte der Kartoffeln, dann mit

der Hälfte der Zwiebeln auslegen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Mariniertes Fleisch und Gemüse darauf verteilen, würzen. Restliche Zwiebeln, dann restliche Kartoffeln darauf schichten, würzen. Marinade durch ein Sieb dazu gießen. Form mit Deckel verschliessen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 2-2½ Stunden garen. *swissmilk.ch*

Rückblick

Heute vor ...

... 50 Jahren (1967)
erreichte die chinesische «Kulturrevolution» in Shanghai einen neuen Höhepunkt, als «Rote Garden» Regimegegner massakrierten.

... starb der britische Rennfahrer Donald Campbell, der mehrere Geschwindigkeitsrekorde für Automobile und für Rennboote aufgestellt hatte, durch einen Rennbootunfall (geb. 1921).

... 75 Jahren (1942)
wurde der britische Jazzgitarrist John McLaughlin, Gründer des Mahavishnu Orchestra, in Doncaster geboren.

... 85 Jahren (1932)
wurde der spanische Regisseur und Drehbuchautor Carlos Saura («Carmen») in Huesca geboren.

Sudoku-Partner

Walsertplatz 7, Postfach, 2501 Biel-Bienne
 Tel. 032 321 99 11 . Fax 032 321 99 00
www.telbielingue.ch . E-Mail: info@telbielingue.ch