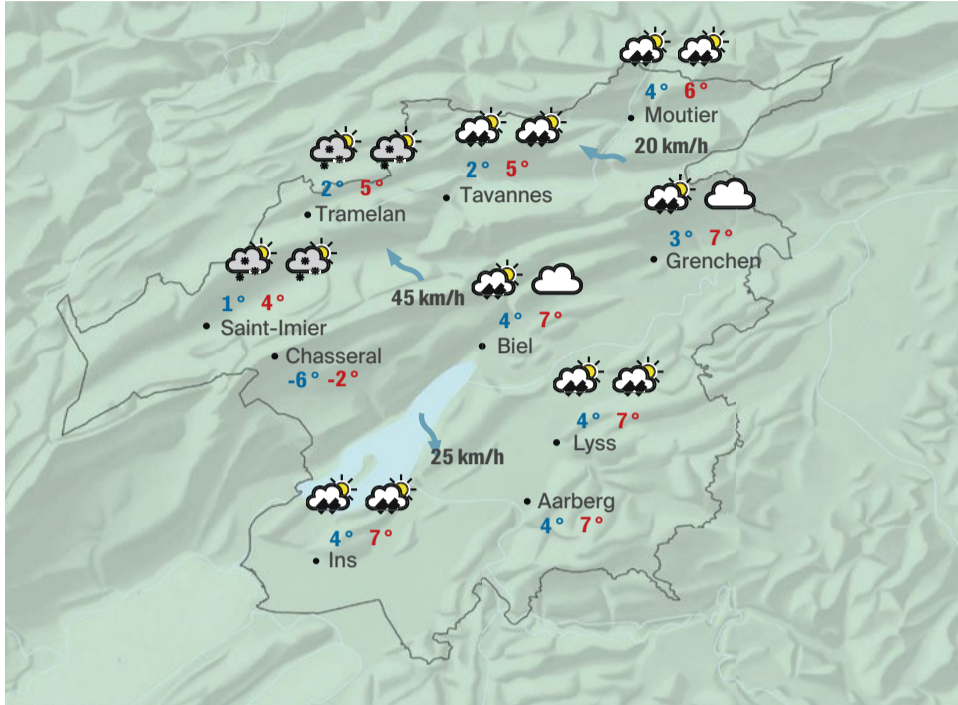


Wetter

Seeland



Allgemeine Lage

Ein Tiefdruckgebiet liegt über Dänemark. Es sorgt in der Schweiz für wechselhaftes Wetter.

Seeland

Der Mittwoch beginnt im Seeland wechselnd bewölkt und unbeständig. Tagsüber wechseln sich Wolkenfelder mit Aufhellungen und längeren trockenen Phasen ab. Am Nachmittag entstehen vielerorts kurzlebige Quellwolken und die Schaueraktivität nimmt wieder zu. Es folgt typisches Aprilwetter mit wiederholten und kurzen Schnee-, Regen- oder Graupelschauern. Die Temperatur liegt am Nachmittag bei etwa 7 Grad. Dazu weht teils kräftiger Westwind.

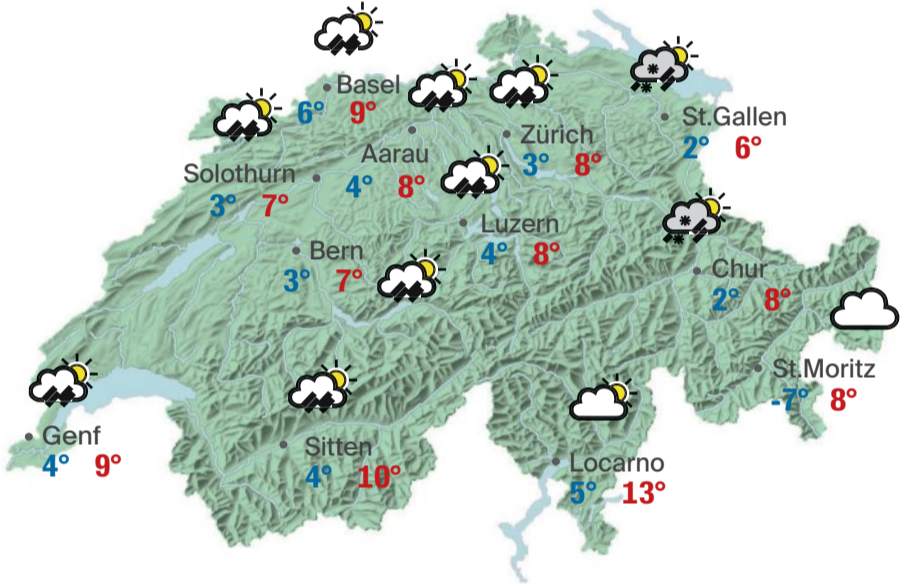
Aussichten

Am Donnerstag und Freitag ist der Himmel meist bewölkt. Es setzt anhaltender Regen ein. Der Schwerpunkt des Niederschlags liegt zwischen Donnerstagnachmittag

und Freitagvormittag. Dabei ist der Niederschlag ergiebig und die Schneefallgrenze steigt auf 1000 bis 1500 Meter. Der Wind ist weiterhin stark und kann teilweise nochmals Sturmstärke erreichen. Gegen Freitagabend lässt der Regen langsam nach, auf Samstag lockern auch die Wolken auf. Voraussichtlich ist es am Samstag überall sonnig und mild. Wahrscheinlich ist auch der Sonntag im Seeland überwiegend trocken und recht freundlich, wobei im Tagesverlauf von Westen her vermehrt Wolken aufziehen. In den Alpen weht Föhn, es ist mild mit Höchstwerten um 14 Grad.

Meteofon
0900 57 61 52
CHF 3.13 / Min.
ab Festnetz.

Schweiz



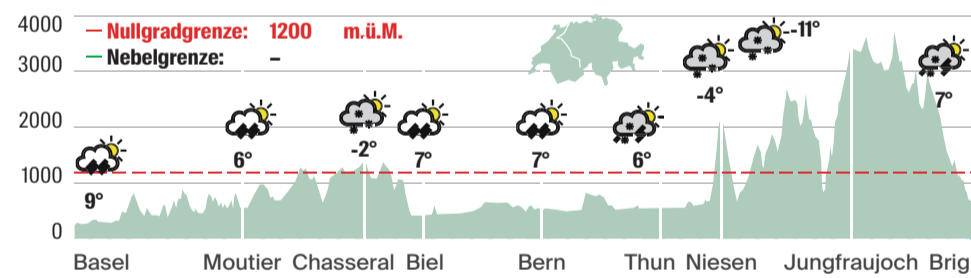
Aussichten Seeland

Do	Fr	Sa	So	Mo
4° / 25 mm	6° / 22 mm	5° / 0 mm	5° / 0 mm	5° / 2 mm
7° / 90 %	11° / 90 %	13° / 20 %	14° / 20 %	11° / 50 %

Aussichten Alpensüdseite

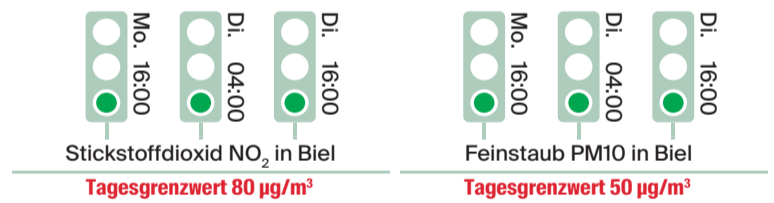
Do	Fr	Sa	So	Mo
4° / 2 mm	6° / 6 mm	8° / 0 mm	8° / 5 mm	8° / 17 mm
12° / 70 %	15° / 70 %	13° / 5 %	13° / 40 %	13° / 60 %

Profil Nord / Süd



☀️ ▲ 06:46 🌑 ▲ 10:19 🌙 14.3. ☀️ 21.3. 🌑 28.3. 🌑 5.4.
▼ 18:32 ▼ 01:00 Nidsigend ab 15.3. 19:02 Uhr Obsigend ab 28.3. 13:55 Uhr

Luftschadstoffe



Buchtipp

Joghurt – der Alleskönner



und köstlich Gerichte mit Joghurt sind. Neben Originalrezepten aus mehr als 15 Ländern und Regionen der Welt, vor allem aus dem Orient, finden sich in diesem Buch auch viele neue Kreationen.

Einige Rezepte scheinen auf den ersten Blick exotisch. Alle Zutaten sind jedoch überall gut erhältlich und alles lässt sich problemlos nachkochen. Entscheidend ist die Kombination. Es gibt manche Lebensmittel, wie zum Beispiel Linsen, die besser zu Joghurt passen als andere. Genauso bedeutungsvoll ist die Auswahl der Gewürze und Kräuter, die den charakteristischen Geschmack des Joghurts zur Geltung bringen.

Kalte und warme Speisen, einfache und aufwendigere Rezepte, ganz neue oder altbewährte, Sommer- und Wintergerichte – all das ist in diesem Werk enthalten.

Auch für Vegetarier ist das Buch gut geeignet: Die Gerichte enthalten viel Gemüse und Hülsenfrüchte, aber kein Fleisch. Ein aufschlussreicher Theorie-Teil zur Geschichte und zur Herstellung von Joghurt rundet das Buch ab.

Alle Gerichte für das 200-seitige Buch mit dem frischen, blau-weißen Layout hat der Frankfurter Fotograf Michael Meisen in Szene gesetzt. Die Aufmachung des Buches ist hochwertig und ansprechend. *mm*

Info/Buch zu gewinnen: Farhad Golafrä, «Ich liebe Joghurt – 70 fantastische vegetarische Gerichte mit Joghurt», Werdverlag, ISBN 978-3-85932-764-1, 39 Franken. - Das BT verlost ein Exemplar des Buches. Mitmachen per Mail an verlosungen@bielertagblatt.ch. Einsendeschluss: Freitag. Nicht vergessen: Eigene Adresse und das Stichwort «Joghurt».

Sudoku

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

Spielregeln

- Füllen Sie das Raster mit den Zahlen von 1 bis 9.
- In jeder Zeile und Spalte darf jede Zahl nur einmal vorkommen.
- In jedem 3x3-Feld kommt jede Zahl nur einmal vor.

Auflösung letzte Ausgabe

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

Rezept der Woche

Raclettekäse mit saurem Most

Zutaten für 4 Personen:
750 g Walliser Raclettekäse, ohne Rinde
2 dl saurer Most
2 Äpfel (Rubens)
500 g Jungkartoffeln
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
4 Zweige Thymian
1 TL Maizena, mit kaltem Wasser angerührt
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Ofenblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. In nicht zu kleine Schnitze schneiden und auf das Backblech geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Thymianzweigen versehen. Für etwa 10 Minuten im Ofen rösten. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Kartoffeln längs halbieren und in einer Bratpfanne mit wenig Olivenöl bei mittlerer Hitze, wenn möglich auf der Schnittfläche, unter gelegentlichem Schwenken für ca. 20 Minuten goldbraun rö-



ten. Etwa zwei Minuten vor Ende der Garzeit den gehackten Knoblauch dazugeben und goldbraun mitrösten. Zuletzt die Apfelschnitze dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit grob gehackter Petersilie verfeinern.

Den sauren Most in eine beschichtete Bratpfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen. Den Raclettekäse mit einer Röstiraffel raffeln und dazugeben. Unter ständigem Rühren mit einer Holzgabel, schmelzen und für wenige Minuten weiterköcheln lassen. Mit der Maisstärke abbinden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse über die Beilagen geben und mit Schnittlauchringli garnieren.

Tipp: Den sauren Most kann man mit der gleichen Menge Weisswein oder Gemüsebrühe ersetzen. Dieses Gericht funktioniert auch hervorragend mit knackigen Birnen anstelle der Äpfel. *mm*

Rückblick

Heute vor ...

... 10 Jahren (2009) erklärten sich Liechtenstein und Andorra, die Schweiz, Österreich, Luxemburg und Monaco dazu bereit, das Bankgeheimnis zu lockern. Damit begegneten sie der Gefahr, als Steueroasen gebrandmarkt zu werden.

... 70 Jahren (1949) wurde die US-Opernsängerin Julia Migenes geboren.

... 75 Jahren (1944) wurde Schlagersänger Chris Roberts in München geboren (gestorben 2017).

Impressum

Herausgeber: Verlag W. Gassmann AG, Biel
Verleger: Marc Gassmann
Direktor Verlag: Martin Bürki
Publizistische Leitung Gesamtedaktion: Bernhard Rentsch und Julien Grindat
Chefredaktion Bieler Tagblatt: Bernhard Rentsch (br/Chefredaktor), Parzival Meister (pam/stv. Chefredaktor), Peter Staub (pst/Stabstelle Konvergenz/Spezialprojekte)
Redaktionsleitung: Parzival Meister (Redaktionsleiter), Moritz Bill (Teamleitung Sport), Andrea Butorin (Leiterin «Kontext»), Tobias Graden (Teamleiter Kultur und Wirtschaft), Peter Samuel Jaggi (Teamleiter Foto), Michael Lüdi (Art Director), Theo Martin (Leiter Newsdesk), Lino Schaeren (Ressortleiter Region).
Inserate: Gassmann Media AG, 032 344 83 83
www.gassmannmedia.ch

Sudoku-Partner

Walterplatz 7, Postfach, 2501 Biel-Bienne
Tel. 032 321 99 11 . Fax 032 321 99 00
www.telebielinguue.ch . E-Mail: info@telebielinguue.ch **TeleBielinguue**