



Steiners Familienbetrieb mit Herz

Die Familie Steiner-von Arx hat das Bäcker-Gen seit Generationen im Blut und ist seit mehr als einem Jahrhundert an der Hauptbahnhofstrasse 4 in Solothurn verwurzelt. Nach einer langen Erfolgsgeschichte, in der die Leitung von von Arx zu Jäggi und zu Trüssel wechselte, ist der Betrieb seit Anfang 2020 wieder in Familienhänden. Unter dem Namen Steiner Backtradition werden Bäckerei, Konditorei und Café in die Zukunft geführt – mit dem bestehenden Team und der besten treuen Kundschaft, die man sich wünschen kann.

Die Familie Steiner führt den Betrieb mit viel Respekt vor dem Vermächtnis ihrer Vorfahren und mit einem feinen Gespür für die Kundenbedürfnisse von heute. Steiners sind stolz auf die Partnerschaft mit der Mühle Landshut Utzenstorf, die seit 1906 ohne Unterbruch das Mehl in die Backstube liefert. Die Familie Steiner pflegt lokale und regionale Geschäftsbeziehungen und stärkt so die Wirtschaft in ihrem Umfeld. Käse. Butter. Milch und



AUSERFAHRUNG GUT

Langenthals dynamische und hochmotivierte Copiloten begleiten künftige Auto- und Motorradfahrer bis zur erfolgreichen Prüfung und durch die Probezeit.

marloo

UNTERNEHMENSZWEIG CONSULTING

Die Statik des Unternehmens marloo wird von zwei starken Säulen getragen: Architektin FH Maria Loosli und Betriebsökonom FH Markus Loosli. Markus ist aktuell für Akquisition, Finanzen und Administration, Marketing, Informatikthemen, Baubuchhaltung und Baumanagement verantwortlich. Künftig wird der umsetzungsstarke Teamplayer mit langjähriger Management- und Führungserfahrung sein Know-how auch als KMU-Berater zur Verfügung stellen. Markus zeigt Potenzial auf und entlarvt Budgetfresser, er verwandelt Visionen in konkretes Vorgehen und schärft die Wahrnehmung bei einschleichender Betriebsblindheit. Er erzielt auch ungewöhnliche Wechsellagerungen, wenn dies der





Lange Nächte im Gewächshaus sorgen dafür, dass die Weihnachtssterne bei der Jost Pflanzen AG in Wiedlisbach ihre Farbe entwickeln.

Blühendes Geschenk des Himmels

In der Vorweihnachtszeit sind einige Sterne zum Greifen nah. Sie werden monatelang in Gärtnereien gehegt, gepflegt, hübsch eingetopft, verschenkt und dann bewundert – die Weihnachtssterne.

Text: Sarah Bielser Bild: Pedro Rodrigues



«Aus der Region» Weihnachtsstern-Busch im 17-cm-Topf, der Topf Fr. 14.95

Der Weihnachtsstern ist der beliebteste blumige Vorbote der Adventszeit. Die leuchtend rote Poinsettie stammt ursprünglich aus dem warmen Mexiko. Eine deutsche Auswandererfamilie hat das Wolfsmilchgewächs in Kalifornien kultiviert und die Pflanze zum Ankurbeln des Adventsgeschäfts kurzerhand «Weihnachtsstern» getauft. Heute feiert man in den USA am 12. Dezember den Poinsettia-Day

und schenkt seinen Liebsten kleine Weihnachtssterne. Auch hierzulande sind Weihnachtssterne in der Vorweihnachtszeit beliebt und gehören in vielen Wohnzimmern genauso zur Festdekoration wie der Christbaum.

Langer Schönheitsschlaf

Bei den sternförmig anmutenden gefärbten Blättern des Weihnachtssterns handelt es sich um Hochblätter, die die

unscheinbaren kleinen Blüten umgeben. Ihre meist leuchtend rote Farbe erhalten diese Blätter erst dann, wenn die Nächte besonders lang sind. In den Gewächshäusern hierzulande werden ab Anfang September mittels Folie zwölfstündige Nächte simuliert. So entwickeln die zuerst grünen Hochblätter bis zur Adventszeit ein intensives Rot oder Weiss, einen rosa Farbton oder eine gesprenkelte Färbung.

In den Blumenabteilungen der Migros Aare sind jetzt Weihnachtssterne aus Schweizer Produktion erhältlich. Die Pflanzen bevorzugen einen hellen und warmen Standort ohne Zugluft, müssen regelmässig mit handwarmem Wasser gegossen werden und vertragen keine Stau-nässe. Wer diese Pflegehinweise einhält, erlebt die kommenden Festtage im Glanz von strahlend schönen Weihnachtssternen. 004



Gründlich gewaschen, kann frischer Bärlauch – wie andere Küchenkräuter – bedenkenlos roh gegessen werden.

Würziges Wildgemüse

Wenn der Bär im März aus dem Winterschlaf erwacht, futtert er im Wald duftendes Grünzeug, das mit viel Vitamin C und Eisen seine Kräfte weckt: den Bärlauch – so geht die Legende, und daher auch der Name.

Text: Sarah Bielser

Während weniger Wochen im Frühjahr wächst in unseren Wäldern ein beliebtes Wildgemüse, das zu unzähligen Köstlichkeiten verarbeitet wird. Der Bärlauch findet in den privaten Küchen genauso seinen Platz wie auf den Speisekarten von Restaurants. Damit werden Saucen und Dips verfeinert, er bereichert Salate, man gibt ihn dem Spätzli- oder Gnocchiteig bei, schlägt ihn zur

Schaumkrone oder füllt ihn in hausgemachte Ravioli. Der Bärlauch wird auch Waldknoblauch genannt und ist botanisch mit Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch verwandt. Er hinterlässt ebenfalls einen knoblauchähnlichen Nachgeschmack, der dem Umfeld seiner Geniesser auffallen könnte. Beim nachmittäglichen Online-Meeting stört er aber garantiert niemanden.

Die duftenden Bärlauchblätter im Migros-Sortiment stammen nicht aus einer Kräuterkultur, sondern wachsen wild in Wäldern und werden in bewilligter Wildsammlung von Hand geerntet.

Kühl lagern oder einmachen
Frisch in der Region geschneideter Bärlauch ist während der kurzen Saison vor seiner Blütezeit im 100-Gramm-Beutel im



Bärlauch,
1 Beutel
Fr. 3.95

den Supermärkten der Migros Aare erhältlich. Er sollte im Kühlschrank gelagert und möglichst frisch verzehrt werden. Wer den einzigartigen Bärlauchgeschmack einige Zeit konservieren möchte, verarbeitet ihn am besten zu Pesto, Bärlauchöl, -salz oder zu Bärlauchbutter, die bis zum Ende der Grillsaison eingefroren werden kann. **MM**



Erfüllen jeden Raum mit Frühlingsfrische: Die Blumenkinder aus Beat Brunners Gewächshaus in Gümligen BE

Flower-Power gegen Wintermüdigkeit

Sie ist zart, bunt, durstig und versprüht pure Lebenslust: die Tulpe. Als Vorbotin des Frühlings verbannt sie das weissgraue Wintereinerlei aus dem Alltag. Ein Besuch beim Produzenten Beat Brunner in Gümligen.

Text: Sarah Bielser **Bild:** Anne-Camille Vaucher

Die Tage werden länger, und die Sonne verspricht uns wortwörtlich durch die Blume einen wunderschönen Frühling. Jetzt erobern die Tulpen wieder Wohnzimmer und Büros, Esstische und Fensterbänke und verbreiten mit ihrer Farbenpracht Vorfreude auf wärmere Monate und das Erwachen der Natur.

Die Migros Aare bezieht ihre Tulpen seit mehreren Jahren auch bei der Blumen Berger AG, die ihre Blumen im Produktionsbetrieb in Gümligen bei Bern mit viel Handarbeit und Hingabe zieht.

Während die beliebten Blumen in der Tulpenhochburg Holland grösstenteils maschinell kultiviert und geschnitten werden, kümmern sich in Gümligen die Gärtnerinnen und Gärtner persönlich um das Stecken, das perfekte Klima, das Schneiden und das Sortieren der

Zwiebelblumen. Bis anhin war die Blumen Berger AG bekannt für ihre Spezialtulpen. In diesem Jahr beliefert sie die Migros Aare auch mit Standardsorten.

Ein Blumenkind mit viel Durst

Wer bei Tulpen an klassische einfarbige Blütenkelche und glatte Blütenblätter denkt, wird beim Anblick der Spezialtulpen aus regionalem Anbau überrascht sein. Die gefüllten, pomponförmigen, lilienartigen und gefransten Blüten und die Papageientulpen in den unterschiedlichsten Farben sorgen für bezaubernde Vielfalt und trösten garantiert über neblige Stunden hinweg. Damit die Schnittblumen lange Freude bereiten, sollten ihre Stängel mit einem scharfen Messer sauber angeschnitten werden, bevor man sie in die Vase stellt. Und auch wenn Tulpen sehr durstige

Geschöpfe sind, sollte das Wasser nur einen Drittel der Stängelhöhe erreichen. Tulpenkenner raten davon ab, es jeweils komplett zu erneuern – es wird besser nach und nach frisch zugegeben.

Die vielfältigen dekorativen Schnitttulpen «Aus der Region. Für die Region.» sind jetzt in allen grösseren Blumenabteilungen der Migros Aare erhältlich. **MM**



«Aus der Region»-Spezialtulpen, der Bund à 10 Stück **Fr. 12.95**

Förderung fürs künftige Ich

Was könnte aus mir werden? Veganer Hobbykoch oder Kommunikationsprofi? Die Kursneuheiten der Klubschule Migros eröffnen zahlreiche Möglichkeiten und werden während der Neuheiten-Woche auch mit Unterbestand durchgeführt.

Text: Sarah Bielser



Bild: zvg

Der Kurs «Design your Life» zeigt Wege zur erfüllenden Lebensgestaltung auf.

Das Streben nach Selbstverwirklichung, neuen Zielen und Erfolgen ist Teil des modernen Menschen. Wer bei diesem Streben aktuell etwas im Dunkeln tappt, findet bestimmt im Klubschul-Workshop «Design your Life» erhellende Techniken, um sein Leben zu gestalten. Bei der Neugestaltung der Essgewohnheiten unterstützen Kursangebote rund um vegane oder zuckerfreie Ernährung. Personen, die oft (re-)präsentieren, erhalten im Kurs «Lernen vom Profi: Mit Ueli Schmezer zum souveränen Auftritt» promi-

nente Unterstützung für ihre Auftrittskompetenzen. Und dank «L'italiano per l'opera» lernen Opernfans künftig die italienische Sprache mithilfe ihrer liebsten Arien aus berühmten Bühnenwerken.

Diese und viele weitere neue Kursangebote lanciert die Klubschule Migros im Frühling. In der Neuheiten-Woche vom 2. bis 7. Mai beginnen viele neue Kurse – auch wenn die Mindestanzahl an Teilnehmenden nicht erreicht wird. **MM**

Informationen und Kursbuchung:
klubschule.ch/neuheiten

A2 schmeckt 1a

Seit Ende 2019 führt die Migros Aare A2-Urmilch im Sortiment. Wir verraten, was sie von der herkömmlichen Milch unterscheidet und wo sie herkommt.

Text: Sarah Bielser



Schmeckt Gross und Klein: Die A2-Urmilch enthält nur A2-Beta-Kaseine und stammt von ausgewählten Kühen mit ursprünglichem Genmaterial.

Das Naturprodukt Milch verändert sich. Früher enthielt die Kuhmilch reine A2-Beta-Kaseine, weshalb wir sie heute als Urmilch bezeichnen. Infolge genetischer Veränderungen enthalten die Milchproteine heute meist eine Mischform aus A1- und A2-Beta-Kaseinen – ein möglicher, wissenschaftlich nicht belegter Grund dafür, dass viele Menschen die Kuhmilch nicht mehr vertragen.

Kühe aus der Region

Nachdem sich die A2-Milch in anderen Ländern bereits grosser Beliebtheit erfreut, widmen sich nun auch Milchbetriebe in der Region der Bildung von Kuhherden mit reinerbiger A2-Genetik. Die A2-Urmilch dieser Tiere wird in der Naturparkkäserei Diemtigtal im Berner Oberland schonend verarbeitet, abgefüllt und in die Migros-Filialen geliefert. Der pure Milchgenuss

von früher überzeugt auch heute. Die Verkaufszahlen zeigen auf, dass sich bereits viele Migros-Kundinnen und -Kunden die A2-Milch mit ursprünglichem Aroma regelmässig schmecken lassen.

Wen die A2-Urmilch auf den Geschmack gebracht hat, darf sich über ein erweitertes Sortiment mit cremigen Spezialitäten in Nature, Mocca und Himbeere sowie über feinen A2-Käse und Urmilch-Raclettekäse in den Kühlregalen der Migros Aare freuen. **MM**



A2 Urmilch
Past, 1l **Fr. 2.20**

TIPP DER WOCHE

Fangfreies Sand-V-tch

Seit Fischers Fritz vegan lebt, freut er sich besonders über fangfreie Verpflegung mit maritimer Note. Zum Beispiel über das schmackhafte V-Love-Dreieckssandwich **Tuny**, das jetzt in den Supermärkten der Migros Aare erhältlich ist.



Plant-Based
wurst, 200g
Fr. 4.20
sseren Füllalen

t
basierte
hat,
Neu-
er
Sorti-
falt
as
and-
Love-

es
r
Love

an
telt.
l-

Das gewisse frische Etwas

Sie adeln jeden Salat und machen aus einfachen Gerichten aromatische Gedichte: frisch geschnittene Küchenkräuter. Eine grosse Vielfalt an Kräutern im Topf ist jetzt in Migros-Supermärkten sowie im Do it + Garden erhältlich.

Text: Sarah Bielser Bild: Anne-Camille Vaucher



Nicht nur aus der Region, sondern auch aus biologischem Anbau: die Kräuter des Produzenten Markus Riedtwyl aus Lengnau BE

Wenn frischer Schnittlauch auf dem Küchenregal bereitsteht, finden sich täglich Gelegenheiten, ihn in Dips und Salatsaucen zu verwenden. Frischer Rosmarin verleiht dem Poulet oder den Ofenkartoffeln eine besondere Note. Dill und Petersilie gehören genauso zu Fischgerichten wie Basilikum zum Caprese-Salat oder Bohnenkraut zum Kartoffelsalat. Und der Lavendel auf dem Balkon passt nicht nur zu vielen mediterranen Gerichten – er verströmt auch einen betörenden Duft, der viele Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und sogar Libellen anlockt.

Frische Kräuter bereichern die leichte Sommerküche und sind farbenfrohe Hingucker. Damit sie länger frisch bleiben und beim Hobbykochen wie auch beim Gärtnern Freude bereiten, bietet die Migros Aare eine grosse Auswahl an

Kräutern wie Minze, Thymian oder Oregano im Kulturtopf an. Wer sein eigenes Gärtchen auf dem Balkon oder vor dem Haus anlegen möchte, wird mit den Küchenkräutern aus dem Migros-Sortiment erfolgreich in die Gartensaison starten.

In kleinsten Gärten zu Hause

Die biologisch angebauten Kräuter im Topf sind genussbereit gewachsen und können auf Fenstersimsen und Terrassen platziert oder in Balkonkistchen und Gärten gepflanzt werden. Dort pflückt oder schneidet man sie bei Bedarf, um sie als wertvolle Zutat zu verarbeiten. Der Rest davon bleibt stehen, wird regelmässig gegossen, wächst weiter und erfüllt die Umgebung mit Duft und Farbe. Kräuter wie Lavendel und Zitronenmelisse sollen gar die angenehme Eigenschaft haben, Mücken fernzuhalten. **MM**

TIPP DER WOCHE

Preisvorteil für Seniorinnen und Senioren

Vom Dienstag, 10., bis Montag, 16. Mai, profitieren Sie gegen Vorweisen der Senioren-Vorteilskarte einmalig von 10% Rabatt bei einem Einkauf in einer Migros-Supermarkt- oder Voi-Filiale, im Migros-Restaurant, Migros-Take-Away oder in der Apotheke Zur Rose der Genossenschaft Migros Aare.

Noch nicht Mitglied? Dann anmelden auf: migrosaare.ch/senioren

**10%
Rabatt**

Bio-Weide-Beef aus Gampelen

Das in der Migros erhältliche Bio-Weide-Beef stammt von streng kontrollierten Betrieben, die sich naturnaher Haltung verpflichtet haben. Einer davon ist die Stiftung Tannenhof im bernischen Gampelen.

Text: Sarah Bielser Bild: Ramon Lehmann

Bio-Weide-Beef ist bekannt als besonders zartes Rindfleisch mit regelmässiger Marmorierung und unverwechselbarem Geschmack. Seine Vorzüge verdankt das Fleisch der extensiven Mast mit naturnaher Haltung und Fütterung. Die Tiere leben in Herden, dürfen in den warmen Monaten täglich auf die Weide und haben im Winter Zugang zum Laufhof. Die rund 100 Mastrinder und -ochsen auf dem Tannen-

hof weiden im Hochsommer meist nachts, damit sie weniger unter Hitze und Insekten leiden. Auf ihrem Speiseplan stehen frisches Gras, Raufutter und betriebseigene Maissilage.

Stiftung mit sozialem Auftrag

Die Weide-Beef-Tiere wachsen langsamer und erreichen ihr Schlachtgewicht ohne Kraftfutter rund zwei Monate später als herkömmlich gemästete Tiere. Die langsam gewachse-

nen aromatischen Bio-Weide-Beef-Spezialitäten sind in den Supermärkten der Migros Aare an der Bedientheke und in Selbstbedienung erhältlich.

Die Stiftung Tannenhof ist eine Heim- und Wiedereingliederungsstätte, in der Menschen mit psychischen und sozialen Problemen leben und arbeiten. Teil des begleiteten Betriebsalltags ist der Umgang mit den Rindern, der sich positiv auf das Sozialverhalten auswirkt. **MM**



Das Team der Stiftung Tannenhof investiert viel Zeit in die Pflege des Lebensraums für Bio-Weide-Beef-Rinder. Auf dem Bild: Lukas de Rougemont, Betriebsleiter Landwirtschaft und Gemüsebau der Stiftung Tannenhof

Verbeugung vor dir und mir

Der Schneidersitz ist eine Meditationshaltung für Anfänger und passt zur facettenreichen Welt des Yoga. Den Einstieg ermöglicht die Klubschule.

Text: Sarah Bielser



Namasté bedeutet frei übersetzt «ich verbeuge mich vor dir». Was der Begriff aus dem indischen Sanskrit für Yogis bedeutet, erklären sie gern persönlich.

Die Klubschule Migros ist die grösste Yogaschule der Schweiz. Sie umfasst die meisten Yoga-Klassen, die in den verschiedensten Yoga-Stilen unterrichtet werden: vom traditionellen Hatha Yoga über Power Yoga für Fitnessfans bis hin zum Aerial Yoga, bei dem die Übungen in einem Tuch über dem Boden schwebend ausgeführt werden. Die Klubschule Migros begleitet die Menschen im Yoga-Klub durch viele Lebensphasen: Sie bietet Yoga für Schwangere, Rückbildungsyoga oder Yoga für Senioren an. Wer sich ein besonderes Highlight gönnen möchte, sichert sich einen Platz für einen Yoga-Vormittag auf dem Gurten inklusive vegetarischen Brunchs und bester Aussicht auf die Stadt Bern.

Das aus Indien stammende Yoga vereint Philosophie mit Bewusstsein, Kraft mit Konzentration und Körper mit Geist. Im Zentrum stehen Beweglichkeit

und Ruhe, die mit besonderen Atemtechniken, Bewegungsabläufen und Positionen erreicht werden. Die unzähligen Formen des Yoga gehen auch auf völlig unterschiedliche Bedürfnisse ein. Besser schlafen, gesünder atmen, beweglich bleiben oder Verspannungen lösen gehören zu den häufigsten Wünschen der Kursteilnehmenden.

Die richtige Yogaform finden

Wer nicht weiss, ob Yoga Nidra oder Vinyasa Flow Yoga das Passende ist, kann sich mit einem Groupfitness-Abo den Zugang zu allen Kursen am bevorzugten Standort sichern. Mit dem Abo sind die Bindung an eine Klasse oder fixe Zeiten aufgehoben und das Yoga-Kursangebot kann freigelegt werden. Im Sommer 2022 ist ein exklusives Sommerabo für Bewegungskurse für nur 39 Franken erhältlich. **MM**

Infos: klubschule.ch/yoga-klub

DIE PERFEKTE KOMPOSITION IN AKUSTISCHER MISSION

Wir sind seit 25 Jahren in akustischer Mission unterwegs und haben unsere Kompetenzen im Bereich der Filmproduktion und Bewegtbild erweitert. Man begegnet unseren Arbeiten am Radio, im Kino und Fernsehen, in Museen und Ausstellungen, bei Events und im Netz.

TEAM

Unser Team teilt sich ein Herz, eine Seele und dieselbe schöpferische DNA. Wir sind für jedes Thema zu begeistern, fangen schnell Feuer und brennen vom ersten Brainstorming bis zum fertig arrangierten Endprodukt für deine Sache.



Wir realisieren Bachverbauungen und pflegen Böschungen, die steil und schwer zu erreichen sind. Dabei schaffen wir Rückzugszonen für Fische und sorgen dafür, dass sich an überwucherten Böschungen wieder Artenreichtum ansiedeln kann.



Das Pflegen von Strassen und Wegen ist eine lohnende Investition für alle Eigentümer und Nutzer. Wald- und Flurwege halten wir sauber und begeh- oder befahrbar. Wir erkennen und entfernen morsches Holz sowie Laub, das den Wegen dauerhafte Schäden zufügen kann. Wir kümmern uns um lästige Schlaglöcher und schneiden Bäume und Hecken für den Verkehr zurück. Bei Bedarf kommen auch unsere Strassenkehrmaschine, die 2-Tonnen-Strassenwalze oder der Holzhacker zum Einsatz.

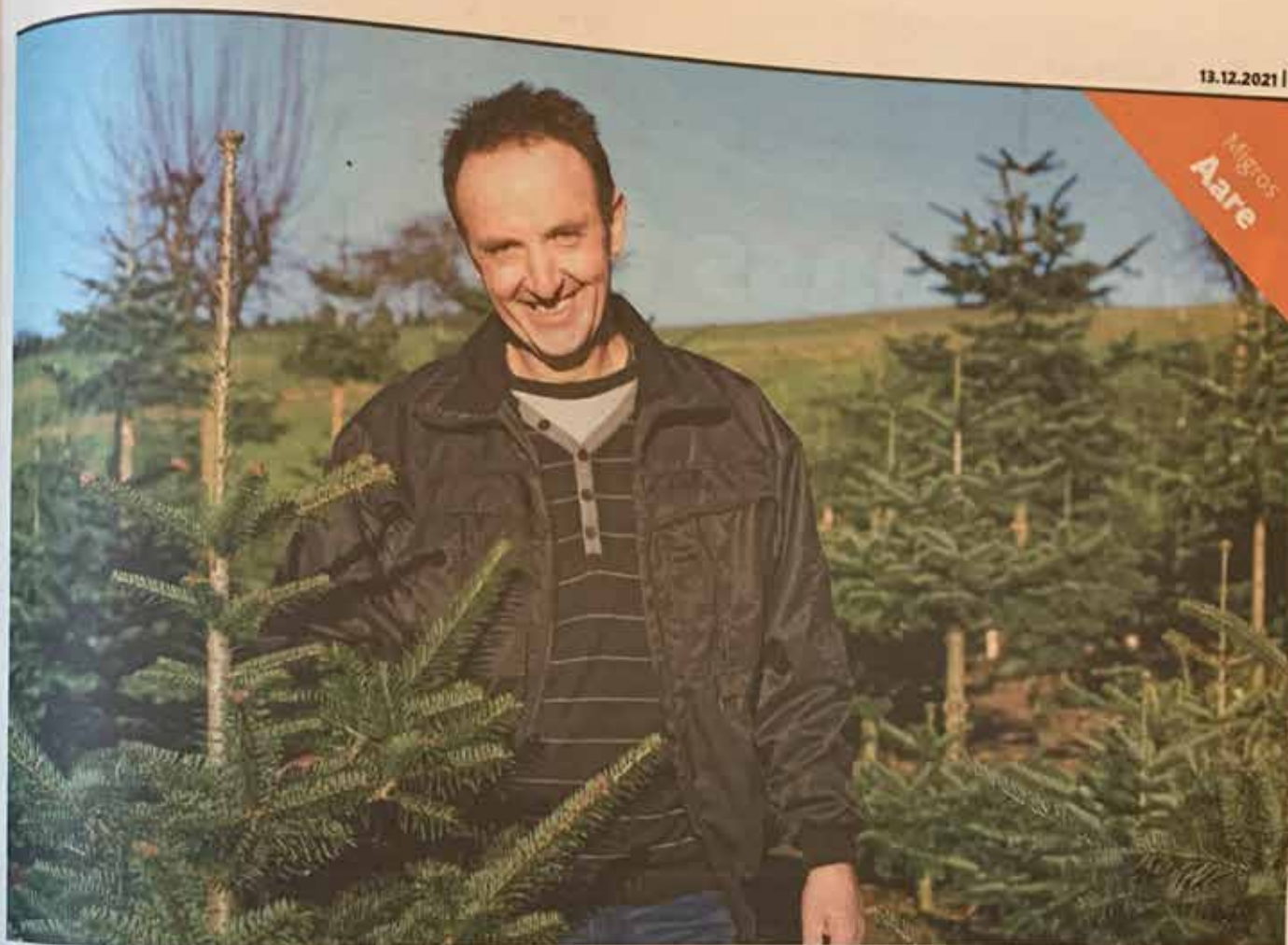
Forstgeräte und Schutzausrüstung

Für den Schnitt von Gehölzen sowie das Schneiden und Fällen von Bäumen benötigen Sie voll funktionstüchtige Motorgeräte, die Ihrer Konstitution entsprechen, sowie eine geeignete Schutzausrüstung.

Dank Mathias Schärs grossem Sortiment sind Sie bestmöglich auf Arbeiten in Wald und Garten vorbereitet. Bei ihm erhalten Sie zuverlässige Motorgeräte für den Privatgebrauch und eine leistungsstarke Ausrüstung für Profis. Im Showroom können Sie testen, wie Ihnen verschiedene Motorsägemodelle, Freischneider, Hochentaster und weitere Geräte in der Hand liegen.

Ausserdem finden Sie in Schmidigen-Mühleweg die passende Schutzausrüstung:

- atmungsaktive Schutzkleidung für verschiedene Jahreszeiten
- Sicherheitsschuhe
- Helme
- Schutzbrillen



Hubert Keller aus Fahrwangen AG und seine Tannenbaum-Produzentenkollegen denken das ganze Jahr an Weihnachten.

Ein Leben für die Festtage

Die Tannenbaumproduzenten der Migros Aare sorgen dafür, dass in unseren Stuben wunderschöne, wohligh duftende Christbäume stehen. Ihre Arbeit für das Weihnachtsfest 2021 begann schon vor Jahren.

Text: Sarah Bielser Bild: Anne-Camille Vaucher

Bevor unsere Christbäume aus der Region zum diesjährigen Weihnachtsfest ihren grossen Auftritt haben, erleben sie mindestens fünf Mal Weihnachten in den Baumkulturen unserer Produzenten. Grössere Bäume sogar acht bis zehn Mal. Die kleinen Tännchen bekommen als zarte Setzlinge ihren optimalen Standort bei den Weihnachtsbaumproduzenten der Migros Aare – in Waldlichtungen, an Waldrändern oder auf geeigneten Feldern. Dort wachsen sie mehrere Jahre zu immergrünen Schönheiten heran. Sie werden vor knabbernden Tieren und wucherndem Gras geschützt und bei Bedarf mit geschickten

Schnitten in Form gebracht. Vor einigen Wochen hat auf den Weihnachtsbaumkulturen in der Region die Hochsaison begonnen. Die Christbäume mit einer Grösse von 90 bis zu 250 Zentimetern werden geschnitten, in Netze verpackt und in die Super- und Fachmärkte der Migros Aare transportiert. Die kurzen Transportwege schonen das Klima und die Bäumchen verbessern es zu Lebzeiten, indem sie CO₂ speichern und Sauerstoff an die Umwelt abgeben.

Der Tannen-Chlaus
Damit in den Wohnzimmern der Migros-Aare-Kundschaft in fünf bis zehn Jahren hübsche

Nordmantannen, Blaufichten und Rottannen stehen, wird heute schon geplant, welche Bäumchen im Frühling Wurzeln schlagen dürfen.

Hubert Keller aus dem aargauischen Fahrwangen produziert selbst Christbäume und koordiniert für die Migros Aare die Anbauplanung und die Baumlieferungen durch andere Produzenten aus der Region. Er sorgt dafür, dass die gepflegten und herrlich duftenden Weihnachtsbäume «Aus der Region. Für die Region.» noch bis zu den Weihnachtstagen in den Aussenverkaufsbereichen von Super- und Fachmärkten der Migros Aare erhältlich sind. ■■■



Nordmantanne «Aus der Region», 130 bis 160 cm **Fr. 45.-**



November 2023

IHRE ZEIT ERFOLGREICH INVESTIEREN

Zeit für sich selbst garantiert den höchsten Gewinn



**Zeit für sich:
vor Ort oder online**

Unterstützt von
MIGROS
Kulturprozent

klubschule.ch



«Hier wird nicht gestreikt. Ich habe bezahlt, um diese Probe zu schreiben!»

Der zielstrebige Feusianer Markus Meyer unterstützt uns noch heute als Präsident des Gönnervereins.

Bevor Markus Meyer Rechtsanwalt, Verwaltungsratspräsident und Doktor der Rechtswissenschaft wurde, hatte er eher mit dem rechten Winkel, mit Mörtel und Kelle zu tun. Dazwischen war er Schüler und Dozent an der Feusi. Soweit die Kürzestfassung des Werdegangs unseres Gönnervereinspräsidenten. Sie lässt erahnen, dass Markus Meyer die Seele des Praktikers mit dem Geist des Akademikers vereint und eine geredete Persönlichkeit mit hohen Zielen ist.

Als 16-Jähriger konnte sich Markus Meyer nicht vorstellen, weiterhin die Schulbank zu drücken und entschied sich aus Freude am Handwerk für eine Berufslehre als Maurer. Er hat die Zeit auf dem Bau in bester Erinnerung und zu seinem Lehrmeister, von dessen Wissen er profitieren durfte, hält er auch heute noch Kontakt. Meyer hat an sich selbst und inzwischen auch an seinen eigenen drei Kindern erkannt: «In einer Berufslehre wird man anders sozialisiert als auf dem direkten akademischen Bildungsweg. Einen Beruf zu erlernen, in Unternehmenshierarchien eingebunden zu sein, loyal und verlässlich zu agieren, verleiht einem eine andere Form der Sozialkompetenz.»

Nach sechs Jahren auf dem Bau und seiner Zeit im Militär war der umsetzungsstarke Markus Meyer bereit für eine berufliche Veränderung. Er entschied sich gegen eine klassische Baukarriere und gegen eine höhere technische Ausbildung. Stattdessen wollte er die Matura nachholen und studieren. Sein eigener indirekter Weg zum Stu-

dium führte Markus Meyer zur Feusi. Einerseits gab es in diesem Bereich noch keinerlei staatlichen Angebote und andererseits hatte Meyer Bekanntschaft mit dem damaligen Feusi-Geschäftsführer Fred Hänsler gemacht. Dieser hatte den jungen Maurer dabei unterstützt, zu erkennen, wofür er eine wirkliche Leidenschaft und Faszination hat. Daher stand sofort fest, dass Markus Meyers Weg zum Studium über den Matura-Abschluss an der Feusi führen würde. Dank des guten Verdienstes im Bauberuf und dem rentablen Unternehmen, das er gemeinsam mit seinem Bruder führte, war der Gymnasiast Meyer finanziell abgesichert. Zwar machte ihm die erste Unterrichtslektion samt zäher Lektüre bewusst, dass die Umstellung auf den Schullauf nicht leicht werden würde. Aber das Lernen ist ihm dank seiner hohen Motivation für seine beruflichen Ziele immer leichtgefallen und er hatte niemals einen Durchhänger oder den Gedanken, abzubrechen oder aufzugeben. Auch seiner Klasse blieb Markus Meyers uneingeschränkte Motivation nicht verborgen. Einer seiner Schulkollegen hat bis heute nicht vergessen, wie sich die Klasse einst mit einem Streik gegen eine kurzfristig angesetzte Mathematikprobe wehren wollte. Meyer durchbrach den Streik mit dem Argument, dass er schliesslich Schulgeld dafür bezahlt habe, um diese Probe zu schreiben.

Der aussergewöhnliche Maturand erwies sich als besonderer Gewinn für die Feusi. Schon vor seinem Abschluss erteilte er Nachhilfe und unterrichtete Mathematik und Physik im Rahmen der HTL-Vorbereitungskurse. Nach der damals noch eidgenössischen Matura übernahm er den Geschichts- und Staatskundeunterricht seines

Sein eigener indirekter Weg zum Studium führte Markus Meyer zur Feusi.

Lehrers, der in Pension ging. Die Teilzeitpensen an der Feusi und das Studium an der juristischen Fakultät Bern ergänzten sich damals wegen der örtlichen Nähe perfekt. So war es für ihn kein Problem, bis um 9.50 Uhr in der Vorlesung zu sitzen und um 10.00 Uhr selber zu unterrichten. Das Jurastudium empfindet Markus Meyer noch heute als besonders wertvolles Studium, das er allen jungen Menschen empfiehlt, die das breite Spektrum von Betriebswirtschaft über alle Formen des Rechts sowie die Förderung des strategischen Denkens und das Ausschöpfen der Handlungsspielräume beinhaltet. Für Markus Meyer war das Jurastudium in Kombination mit dem Anwaltspatent der Wegbereiter für seinen Traumberuf. Nach dem Studium begann er, als Anwalt zu arbeiten und seine eigene Firma aufzubauen. Heute ist er als professioneller Verwaltungsrat in der strategischen Unternehmensführung tätig. Um dem Wandel der Rahmenbedingungen gerecht werden zu können, bildet er sich stetig weiter. Im Alter von 40 Jahren entschied er sich dafür, seine Karriere mit dem Verfassen seiner Dissertation abzurunden. Es folgten zwei anstrengende Jahre, in denen sich der Familienvater und Politiker seinen Dokortitel erarbeitete. Heute ist er froh, diesen Aufwand betrieben und während dieser Zeit beruflich und familiär viel Unterstützung für dieses Vorhaben erhalten zu haben.

Trotz seines strebsamen Wesens und seiner engagierten Persönlichkeit ist der Roggwiler insbesondere im Arbeitsalltag regelmässig auf Unter-

stützung von aussen angewiesen. Er darf auf Wissen und Expertise von Ingenieuren, Steuerexperten und weiteren Fachpersonen vertrauen, die auf ihrem Gebiet ebenso engagiert und erfahren sind. Hilfe von Profis aus verschiedenen Fachgebieten anzunehmen und auf das Wissen anderer vertrauen zu können, ist für Markus Meyer ein wichtiger Teil seiner beruflichen Haupttätigkeiten im Wirtschafts-, Verwaltungs- und Baurecht.

«Hilfe soll keine Einbahnstrasse sein», meint unser ehemaliger Schüler Markus Meyer. Nachdem er an der Feusi als Schüler wie auch als Lehrer viel Zuspruch und Entgegenkommen erfahren hat, will er unserer Institution zum Dank für die individuelle Förderung etwas zurückgeben. Seit der Gründung im Jahr 2012 ist er Präsident des Feusi Gönnervereins, der gespendete Gelder für die Schülerschaft sinnvoll einsetzt. So werden durch den Gönnerverein beispielsweise Spielplätze realisiert, Ausflüge und Klassenlager mitfinanziert, besondere Infrastruktur-Wünsche erfüllt oder Besuche von Museen oder kulturellen Anlässen ermöglicht. Vorrang haben dabei Projekte, die grösseren Schülergruppen zugutekommen. Als Vereinspräsident wie auch als Feusianer freut sich Meyer darüber, dass neben Geschäftspartnern, Eltern, Firmen und Institutionen auch die ehemalige Feusi-Schülerschaft den Gönnerverein unterstützt. Die Mitgliedschaft oder Spende ist eine ideale Gelegenheit, die Verbundenheit mit der Feusi zu zeigen und künftigen Jahrgängen unvergessliche Schulerlebnisse zu ermöglichen.

«Hilfe soll keine Einbahnstrasse sein.»



Foto: Yannis Greco

Markus Meyers Schlussplädoyer zum 70-jährigen Feusi-Jubiläum: «Die Feusi ist für mich persönlich wie auch für den Kanton Bern eine wichtige Bildungsinstitution. Sie hat einen guten Spirit und verbindet interessante Menschen, mit denen es Spass macht, zusammenzuarbeiten. Die Feusi war immer Vorreiterin und bot den Menschen Bildungsmöglichkeiten, die es sonst noch nirgends gab. Sie erkannte Bedürfnisse und entwickelte Lehrgänge, bei denen staatliche Institutionen niemals mithalten konnten. Ich wünsche der Feusi für die kommenden Jahr-

zehnte, dass sie diese Innovationskraft sowie die hohe Qualität beibehält und weiterhin von ihren Erfolgen getragen wird.»

Dr. Markus Meyer

Rechtsanwalt und Verwaltungsratspräsident
Bracher und Partner Recht AG
Eisenbahnstrasse 11, 4901 Langenthal
www.bracherpartner.ch

ESSEN IM KREISE DER FAMIGLIA

— Mit Mamma mia und Amore mio an einem Tisch sitzen und Antipasti auf der Zunge zergehen lassen, während in der einsehbaren Küche der Teig für die knusprige Pizza geknetet durch die Luft gewirbelt wird – das ist L'Osteria Biel. —



Die Bahn trifft pünktlich in Biel ein. Mit hochgeschlagenem Mantelkragen gehts aus dem Bahnhof hinaus und geradewegs durch die Bahnhofstrasse. Ein kühler Wind weht, der Magen knurrt und alte Freunde warten in einem neuen Restaurant. Nur noch ein paar Schritte bis zum altherwürdigen Hotel Elite im Herzen von Biel. Die Tür zum denkmalgeschützten Gebäude öffnet sich und der wohlige Geruch von gebackenem Teig und aromatischem Speiseöl verführt dazu, ihm in den grosszügigen Gasträum zu folgen.



Unter den hohen Decken sind bereits angeregte Gespräche im Gange. Es wird gekichert, gelacht und gut gelaunte Kellner bringen riesengrosse Teller an die Tische. Holztische, Stühle, gemütliche Ecken – die ganze Einrichtung wirkt, als hätte sie schon viele glückliche Gäste hier essen sehen. Dabei ist dies hier doch alles ganz neu. «Hallo, hier sind wir», Küsschen-Küsschen und «setz dich gleich zu mir». Eine herzliche Begrüssung, Mantel ausziehen und schon halten alle voller Vorfreude die Speisekarte in der Hand. Caprese mit Büffel-Mozzarella, Bruschetta, Insalata tonno – der Blick schweift über die anderen Tische, wo Unkomplizierte ihre Spaghetti mithilfe eines Löffels auf die Gabel rollen und Gourmets über das Bouquet des Weins diskutieren. Die älteren Damen sind bereits beim Tiramisù angelangt und ein junges Paar isst vergnügt Pizza vom selben Teller. In der Küche herrscht trotz der vielen Bestellungen eine heitere Stimmung. Es riecht nach Oregano und frischen Zweigtomaten, nach Risotto mit Pilzen und gekochten Beeren.

Die charmante Kellnerin empfiehlt zur Hauptspeise die Spezialität des Hauses: Die beste beste Pizza. Also eine riesige Pizza mit zwei unterschiedlichen Belägen für alle, die keinen grossen Hunger haben oder die Abwechslung mögen. Nachdem die leeren Vorspeiseteller abgeräumt sind, werden für sechs Personen drei dampfende Pizzen mit je zwei unterschiedlichen Belägen an unseren Tisch gebracht. Der saftige Schinken und der geriebene Parmesan zergehen förmlich auf der Zunge und der knusprig gebackene Pizzaboden duftet nach Olivenöl. Bald unterhalten wir uns wie eine italienische Familie, die sich lange nicht mehr gesehen hat und die Stunden bei herrlichem Essen im angenehmen Licht der rustikal-modernen L'Osteria vergehen wie im Flug. Wann treffen wir uns wieder? In zwei Wochen – gleiche Zeit, gleicher Ort.

Die L'Osteria in Biel wird von der Genossenschaft Migros Aare betrieben. Das Restaurant mit der familiären italienischen Note hat bereits viele ältere und erfolgreiche Geschwister in grossen Städten Deutschlands und Österreichs. Dort stehen die Gäste abends auch gerne mal Schlange, um einen der begehrten Tische und eine der noch begehrteren Pizzen zu bekommen. Informationen über L'Osteria an der Bahnhofstrasse 14 in Biel gibt's unter www.losteria.ch. x

In Zusammenarbeit mit

MIGROS



Tun Sie es dem Cervo Mountain Boutique Resort in Zermatt gleich und testen Sie die über 60 Stimmungskanäle von hotelradio.fm zwei Wochen lang kostenlos. Foto by Cervo Mountain Boutique Resort, Zermatt

GÄSTE SUCHEN DAS SINNESERLEBNIS

Hoteliers und Gastronomen legen Wert auf eine angenehme Beleuchtung und Farbgebung, auf ansprechende Möbel und Textilien sowie auf dezente Blumendüfte. Doch wie steht es um das akustische Erlebnis, das den Gast begleitet?

Um Gäste zu begeistern und ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten, muss der Gastgeber all ihre Sinne ansprechen – auch die auditive Wahrnehmung. Ein musikalisch begleiteter Aufenthalt gleicht einem gelungenen Film, bei dem der Soundtrack die emotionale Impression verstärkt. Die sorgfältig restaurierte Jugendstil-Eingangshalle beeindruckt noch mehr, wenn klassische Geigen ihre Schönheit unterstreichen. Während in der Smokers Lounge kubanische Musik an die Herkunft der edlen Zigarren erinnert, sorgen im Spa-Bereich sanfte Pianoklänge und leises Vogelzwitschern dafür, dass der Puls sinkt. Abends lassen lateinamerikanische Rhythmen an der Bar Urlaubsstimmung aufkommen.

«Die passende Beschallung von Gasträumen ist eine Kunst, die Gastgeber nicht selber beherrschen müssen», weiss Alexander Dal Farra von Digital Media Distribution AG in Kehrsatz bei Bern. Er hat hotelradio.fm entwickelt – eine Beschallungslösung, auf die viele Hotel-, Spa- und Gastronomiebetriebe vertrauen. Diese kann übers Internet empfangen werden und bietet über 60 Kanäle mit Playlists, die den unterschiedlichsten Ansprüchen ge-

recht werden. Vom Smooth Jazz bis zum Meeresrauschen – sämtliche Tracks sind handverlesen und den entsprechenden Kanälen zugeordnet.

Der Musikdienst hotelradio.fm bietet Gastgebern ab acht Franken pro Monat die Möglichkeit, mit legal lizenzierter Musik (siehe Infokasten) individuelle Stimmung zu schaffen. Zur Wiedergabe genügen ein Internetzugang und der Anschluss an die Audio-/Verstärkeranlage. Die Kanäle können über den Webbrowser oder die App auf einem iOS-Gerät (wie iPhone, iPad oder iPod Touch), einem Android-Device oder mit einem Barix-Netzwerkplayer sowie mit dem beliebten Sonos-System empfangen und abgespielt werden.

Neu ist hotelradio.fm auch über Samsung Smart TV und Apple TV verfügbar und sorgt so für individuelle Klangerlebnisse in Hotelzimmern, die vom Gast oder vom Personal ausgewählt werden können. «Auf Wunsch erstellen wir auch individuelle Kanäle, die neben handverlesener Musik Brand-Jingles wiedergeben», verrät Alexander Dal Farra, der in Hotels wie dem «Bellevue Palace Bern» seinen passenden Klangteppich ausrollt. Das Hotelradio des

«Cervo Zermatt» ist bei den Gästen so beliebt, dass es mittlerweile sogar auf der Website abgespielt werden kann.

URHEBERRECHTSFALLE

Gastro- und Hotelleriebetriebe, die für ihre Gäste Musik abspielen, sind dazu verpflichtet, der Suisa den Tarif 3a zu entrichten. Trotzdem kann durch Unwissenheit Urheberrechtsverletzung entstehen. Frei nutzbare Kanäle und Musikdatenbanken sind nicht für den Einsatz im Gastbetrieb vorgesehen. Illegal ist das Abspielen von Spotify-Sendern sowie kostenlos und kostenpflichtig heruntergeladenen Tracks. Legal hingegen ist das Abspielen von Originaldatenträgern, Radiosendern und hotelradio.fm.

hotelradio.fm

