

Bieler Tagblatt

Heute:
Espace Stellenmarkt

Seit 1850 die Zeitung für Biel und das Seeland

Samstag
5. Juni 2021
CHF 4.30

www.bielertagblatt.ch

Im Schatten der Antenne
Am 13. Juni stimmt Büren über die Antennenplanung ab – oder geht es um mehr?
Region – Seite 4

Im Schatten von Corona
Bei den Impffertifikaten prescht der Kanton vor. Was ist zu erwarten?
Kanton Bern – Seite 7

Im Schatten des Mondes
Die erste Doppelausstellung in der Krone Couronne bringt Genf und Zürich nach Biel.
Kultur – Seite 13

Streit um Bieler Rückkehrzentrum

Asylwesen Dem Rückkehrzentrum im Bieler Bözingenfeld droht die Schliessung. Kanton und Stadt geben sich gegenseitig die Schuld dafür – die Leidtragenden sind die Asylsuchenden.

Die Bewilligung für das Rückkehrzentrum im Bieler Bözingenfeld läuft Ende Oktober aus. Der Kanton Bern möchte das Zentrum, in dem abgewiesene Asylsuchende untergebracht sind,

gerne vorerst bis Ende 2022 weiterbetreiben. Der Bieler Gemeinderat hat aber etwas dagegen und hat den Kanton wissen lassen, dass er nicht beabsichtige, die Bewilligung zu verlängern.

Dies zum einen aus rechtlichen Gründen. Zum anderen aber auch, weil die kantonale Sicherheitsdirektion nicht auf die städtischen Forderungen zur Verbesserung der Lebensqualität im

Rückkehrzentrum eingegangen sei. Gestern ist der Kanton nun in die Offensive gegangen und hat den Streit mit Biel öffentlich gemacht.
lsg – Region Seite 3

«Spontan, offen, neugierig, innovativ, kreativ, flexibel.»

Stefanie Ruckstuhl, seit Februar Direktorin der Klinik Linde, zu ersten Begegnungen mit Bielerinnen und Bieler. Seiten 26 und 27

Die Schwingertradition und der Einfluss der Städte



Sportgeschichte Rudolf Hunsperger heisst der Schwingerkönig von 1969. Gekürt wurde er in Biel, dort, wo die Tradition des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests 1895 ihren Anfang nahm. Städte spielten beim Schwingen – einer vermeintlich ländlichen, urchigen Tradition – eine wichtige Rolle; vor allem bei der Verbreitung des Sports. *yv* – Kontext Seiten 23 und 24 KEYSTONE

Übersicht

Nidau Wenn die Nidauer Stimmbevölkerung Ja sagt, wird das Guggerhaus für 1,5 Millionen Franken saniert. Das wollen die Bürgerlichen verhindern.
Seite 5

Pod'Ring Auch in diesem Jahr müssen die Bielerinnen und Bieler auf ihr sommerliches Festival in der Altstadt verzichten: Der Pod'Ring findet nicht statt. Grund sind die im Juli vermutlich geltenden Coronaregeln.
Seite 13

Julian Assange Stella Morris, die Verlobte von Julian Assange, macht sich grosse Sorgen. Verzweifelt wartet sie auf ein Lebenszeichen des Inhaftierten.
Seite 15

Triathlon Gabriel Hopf hat seit seiner WM-Teilnahme 2019 keinen Wettkampf mehr bestritten. Dennoch erwarten ihn in nächster Zeit grosse Herausforderungen.
Seite 19

Weg mit dem Pflug – für einen gesunden Boden mit vielen Würmern

Anbaumethoden Landwirt Christian Affolter aus Lobsigen arbeitet nach den Grundsätzen der konservierenden Landwirtschaft ohne Pflug. Der Boden seiner Felder ist dadurch voller Leben: Es tummeln sich Regenwürmer, Asseln, Tausendfüssler und allerlei Kleinstlebewesen darin. Sie sorgen für einen luftigen, gesunden, ertragreichen und tragfähigen Boden sowie saubereres Grundwasser. Für Fachleute ist die konservierende Landwirtschaft mit Direktsaat eine Anbaumethode mit grossem

Potenzial in der Schweiz. Dieses wird derzeit noch viel zuwenig genutzt, denn sie erfordert fundiertes Fachwissen, einen Mehraufwand sowie die Bereitschaft, allenfalls die Fruchtfolge umzustellen. Für den ehemaligen Leiter der Bodenfachstelle des Kantons Bern müsste diese Art Anbau dringend an den landwirtschaftlichen Schulen gefördert werden. Dies, um für die bereits eingeläutete Wende in der Landwirtschaft künftig gewappnet zu sein.
bjg – Region Seite 2

Der Bierbrauer, der sich eine Auszeit nahm und eine neue Bratpfanne erfand

Lyss Eric Meyer kennt man in Lyss vor allem als Bierbrauer. Letztes Jahr hatte seine Dear Beer coronabedingt zu kämpfen. Bis zu 70 Stunden pro Woche arbeitete Meyer, um den Umsatz halten zu können. Schliesslich resultierte gar ein Wachstum, doch die Arbeitsbelastung wurde zu gross. So schaltete Meyer zwei Gänge zurück und widmete sich einem Plan, den er schon lange gehegt hatte: Die Entwicklung einer Bratpfanne, wie es sie bislang nicht gegeben hat. Sie ist massiv wie eine reine Eisen-

pfanne und weist gleichzeitig Antihafteigenschaften wie eine Teflonpfanne auf – ohne den dafür nötigen Kunststoff zu enthalten. Das macht die Bratpfanne laut Meyer extrem langlebig. Auch liessen sich mit ihr bessere Resultate erzielen, sowohl für Fleisch als auch Gemüse. Im August gelangt die Pfanne auf den Markt. Bereits haben Akteure aus der Gastronomie Interesse angemeldet für das Produkt, das komplett in der Region hergestellt wird.
tg – Wirtschaft Seite 9

Ein Abgang, der beiden Seiten weh tut

Eishockey Bruno Blatter wird künftig nicht mehr im Dress des SC Lyss auflaufen. Nach insgesamt acht Saisons gehen der Klub und der 34-jährige getrennte Wege. Damit verliert der Seeländer MSL-Klub nicht nur einen fleissigen Skorer, sondern auch einen Führungsspieler und Publikumsliebbling. Eine gemeinsame Zukunft war eine Zeit lang im Raum gestanden. Doch erst wollte die eine Seite nicht, dann lehnte die andere ab.
leh – Sport Seite 18

Die beste Pfanne war nicht gut genug

Lyss Eric Meyer hat eine Bratpfanne entwickelt, wie es sie bislang nicht gibt. Sie wird komplett in der Region hergestellt und soll quasi ewig halten.

Tobias Graden

Die Bratpfanne ist erfunden, dürften wohl die meisten Menschen denken. Seit der Erfindung von Pfannen, die mit dem Kunststoff Teflon beschichtet sind, ist das Braten noch leichter. Doch der Lysser Eric Meyer, gastronomisch bewandert, gab sich damit nicht zufrieden. «Mit der Zeit löst sich die Beschichtung von Teflonpfannen auf», sagt er, «und man muss ständig neue Pfannen kaufen.»

Also machte er sich auf die Suche nach Alternativen und kaufte sich die beste handelsübliche Bratpfanne eines französischen Herstellers, aus Eisen gefertigt. Aber auch diese vermochte ihn nicht zu befriedigen: «Es ist ein gestanztes Massenfabrikat.» Eine Alternative wäre eine Gusseisenpfanne, doch diese sind dann schon sehr schwer, und die Antihafteigenschaften sind nicht ideal.

Was nun?

70 Stunden Arbeit pro Woche

Eric Meyer war in den letzten Jahren hauptsächlich damit beschäftigt, die Lysser Brauerei Dear Beer zu führen. Er war auf gutem Wege, doch dann kam Corona. Mit der Absage zahlreicher Feste fiel die Haupteinnahmequelle weg. Meyer liess sich nicht entmutigen und suchte neue Absatzquellen. Mit Erfolg: Letztes Jahr erzielte Dear Beer gar mehr Umsatz als im Jahr zuvor. Die Kehrseite: Dies erforderte enormen Einsatz. Meyer arbeitete bis zu 70 Stunden pro Woche. Schliesslich musste er sich eingestehen: «So kann es nicht weitergehen, sonst werde ich krank.»

Meyer fuhr den Betrieb hinunter und hatte nun Zeit, sich einer alten Idee wieder zu widmen: Der Entwicklung der aus seiner Sicht besten Bratpfanne der Welt. Massiver musste sie sein als das französische Modell, langlebiger als eine Teflonpfanne, und gleichzeitig sollte sie ebenso gute Antihafteigenschaften aufweisen.

Nun steht Eric Meyer in den Räumlichkeiten seiner Brauerei, hält die Pfanne seiner neuen Marke Craftware in den Händen und sagt Sätze, die wie Werbeslogans klingen: «Sie ist der beste



Eric Meyer wird im August seine Craftware-Bratpfanne auf den Markt bringen. RAPHAEL SCHAEFER

Kompromiss aus beiden Welten», zum Beispiel.

Rapsöl statt Teflon

Meyers Pfanne ist massiv und schwer. Sie ist einen Millimeter dicker als das erwähnte französische Modell. «Das macht viel aus», sagt der Tüftler, «die Wärmespeicherkapazität ist deutlich höher.» Zweieinhalb Kilogramm wiegt die Craftware-Pfanne bei einem Durchmesser von 28 Zentimetern. Es ist dies das meistgebrauchlichste Mass, es ist die Pfanne für die grosse Platte auf dem Herd.

Gefertigt ist die Pfanne aus so genanntem Carbonstahl. Das klingt nach Hightech, ist aber keine Hexerei. Das Material ist eine Legierung, es besteht zum allergrössten Teil aus Eisen, dem ein kleines bisschen Kohlenstoff hinzugefügt wird. Dieser ermöglicht den Ersatz der Teflonbeschichtung und sorgt dafür, dass die Pfanne Antihafteigenschaften hat. Dazu wird die Pfanne vor dem Gebrauch mit Öl eingerieben und eine Stunde lang im Backofen erhitzt. Das Öl verbindet sich mit dem Kohlenstoff und sorgt dafür, dass das Bratgut nicht haften bleibt. Eric Meyer empfiehlt dazu Raps-, oder noch besser Traubenkernöl. Diese

«Mit der Zeit löst sich die Beschichtung von Teflonpfannen auf, und man muss ständig neue kaufen.»

Eric Meyer

natürliche Beschichtung lässt sich bei Bedarf auch immer wieder erneuern.

Im Gegensatz zu herkömmlichen Modellen wird die Craftware-Pfanne nicht gestanzt, sondern gedrückt. Man kann sich das vorstellen wie Töpfern mit Eisen. Dazu braucht es eine entsprechende Maschine. Fabian Bühler von der Johann Eichler AG in Büren, den Eric Meyer an einem Bierfestival kennengelernt hat, besitzt eine solche Maschine. Bis die Pfanne auf dieser in Form ge-

bracht ist, dauert es zweieinhalb Minuten – ein Produktionsschritt, der bei herkömmlicher Fertigungsweise bloss zwei Sekunden dauert. Der Vorteil: Die Pfanne ist anschliessend spannungsfrei. Dies und ihre massive Bauweise sorgen für Langlebigkeit. Meyer sagt: «Sofern Sie diese Pfanne nicht unter einen Zug werfen, können Sie sie dereinst den Grosskindern vererben.»

Nach fünf Jahren amortisiert

Eine solche Swiss-made-Pfanne hat ihren Preis. 240 Franken veranschlagt Meyer pro Stück. Das sieht erst einmal nach viel aus, doch relativiert sich die Investition, wenn man sie auf die gesamte Lebensdauer rechnet. Nach etwa fünf Jahren sei die Anschaffung amortisiert, wenn man sie mit dem Gebrauch herkömmlicher hochwertiger Teflonpfannen vergleiche. Hinzu kommt: Meyer ist bei der Margenberechnung sehr zurückhaltend. «Würde ich branchenübliche Margen verwenden, wäre die Pfanne deutlich teurer», sagt er. Und noch ein Vergleich: Meyer hat aus Neugier bei einem Hersteller in China eine Offerte für 1000 Eisen-Bratpfannen aus dünnem Blech eingeholt – sie hätten 2500 US-Dollar gekostet, also 2,50 pro Stück.

Um die Entwicklungskosten zu decken, hat Meyer Anfang Monat ein Crowdfunding auf der Plattform Crowdify gestartet. Nach 37 Stunden war das Ziel von 6000 Franken erreicht, die Kampagne läuft aber derzeit noch weiter. Die Markteinführung ist für August vorgesehen, die Nachfrage im Voraus schwer einzuschätzen. Profis aus der Gastronomie zeigen jedenfalls Interesse, allerdings dürfte sich die Branche mit Investitionen derzeit eher noch zurückhalten. Doch Meyer kennt das Beispiel eines Herstellers in Australien, der handgefertigte Eisenpfannen anbietet. Sein Webshop ist jeweils in anderthalb Stunden offen – in dieser Zeit verkauft er seine ganze Jahresproduktion.

Gerade so dürfte es bei Meyer nicht ablaufen, doch er ist für einen allfälligen Schub gewappnet. Vorerst setzt er auf Direktverkauf, die Zusammenarbeit mit einem Versandpartner ist aufgegleist. Beliebig skalieren lässt sich die Produktion allerdings nicht. Die Kapazität beim Drücken in Büren hat ihre Grenzen, und eine zusätzliche Maschine bedeutete eine Investition in sechsstelliger Höhe.

Die Röstaromen von Spargeln

Die Brauerei ist vom Pfannengeschäft nicht tangiert, sie läuft derzeit ohnehin erst auf 50 Prozent ihrer Kapazität. Dafür hat Eric Meyer für seine neu gegründete Einzelirma Craftware Meyer – Swiss Culinary Tools schon weitere Produkte ausfindig gemacht. So zum Beispiel eine «Hacki» aus der Drechserei Weibel in Merzligen. Die Schale besteht aus einheimischem Nussbaumholz, Weibel fertigt sie seit 50 Jahren gleich. In all dieser Zeit sei ihm gerade mal ein Fall von einer kaputten Schale bekannt geworden, sagt der Drechslermeister.

Er sei ja nicht «obergrün», sagt Meyer, aber man müsse doch auf Nachhaltigkeit achten. Und wenn man schon Fleisch esse, dann solle man dieses doch richtig zubereiten, wozu seine Pfanne geeignet sei. Aber es muss nicht zwingend Fleisch sein. Die Röstaromen gebratener Spargeln seien auch nicht zu verachten.

BÖRSENTIPP

Angst bei Technologiewerten?

Ralph Hausmann
Leitung Key Clients
Berner Kantonalbank, Biel



Die Furcht vor einer stark steigenden Inflation ist zum dominierenden Thema an den Finanzmärkten geworden. Anleger befürchten, dass

die Notenbanken die Geldpolitik nun früher als erwartet straffen könnten. Dies hat zu Unsicherheit an den Aktienmärkten und zu einer Schwäche bei zinsensensitiven Aktien geführt. Inflationen- und Zinsängste sowie erhöhte Bewertungen gehören zu den wichtigsten Faktoren, die genannt werden, dass auch Technologietitel künftig einen stärkeren Gegenwind erfahren werden. Nach der starken Entwicklung im Jahr 2020 liegen Technologieaktien im Jahr 2021 bisher hinter den anderen Bereichen des Aktienmarktes zurück. Sollten Technologieaktien nun gemieden werden?

Aus unserer Sicht ist es aktuell zu früh, um aus Technologieaktien auszustiegen. Die erhöhten Bewertungen sind aus unserer Sicht insofern gerechtfertigt, als dass insbesondere die grossen Technologieunternehmen ein überdurchschnittliches Wachstum, einen starken Geldfluss, hohe Barreserven und eine tiefe Verschuldung aufweisen. Während wir davon ausgehen, dass die konjunkturelle Erholung mittelfristig weitergeht, bleiben wir der Ansicht, dass sich die Teuerung vorerst nicht dauerhaft erhöhen wird, sondern sich in einer moderaten Bandbreite bewegen wird. Zudem gehen wir davon aus, dass der Normalisierungsprozess der Geldpolitik langsamer vonstattengeht, als dies der Markt aktuell erwartet. Die Angst der Marktteilnehmer vor stark steigender Inflation und rasch steigenden Zinsen könnte also bald ins Gegenteil wechseln. Dies könnte Technologietiteln neuen Schwung verleihen.

SMI setzt Rekordjagd fort

Börse Die Schweizer Börse hat sich zum Wochenende hin in Rekordlaune gezeigt. Der Leitindex SMI, der vergangenen Dienstag erstmals in der Geschichte die Marke von 11 500 Punkte geknackt hatte, setzte die Rekordjagd gestern nach verhaltenem Start fort. Der SMI schloss die erste Juni-Woche auf dem neuen Allzeithöchststand von 11 570,68 Punkten ab. Damit legte der Index gestern um 0,52 Prozent zu und gewann auf Wochensicht 1,3 Prozent. Der SLI, in dem die 30 wichtigsten Aktien enthalten sind, rückte um 0,41 Prozent auf 1889,08 und der breite SPI um 0,56 Prozent auf 14 918,59 Zähler vor. Bei den Schweizer Blue Chips standen sich zu Handelende 20 Gewinner und 10 Verlierer gegenüber. Zu den Gewinnern zählten die Pharmaschwergewichte Roche (+1,3%) und Novartis (+0,5%). Grössere Einbusen verzeichneten dagegen Swatch (-1,1%). *ada*

Aktien Schweiz

SMI-Aktien			
Titel	Vortag	Schluss	Ver. in%
ABB N	31.34	31.41	+0.2
Alcon	62.44	63.16	+1.2
CS Group N	10.01	9.97	-0.4
Geberit N	658.60	659.40	+0.1
Givaudan N	4048.00	4086.00	+0.9
LafargeHolcim N	55.02	54.52	-0.9
Lonza N	585.00	586.80	+0.3
Nestlé N	111.82	112.90	+1.0
Novartis N	80.62	81.02	+0.5
Partners Grp. N	1356.00	1365.00	+0.7
Richemont C.F.	113.30	113.50	+0.2
Roche GS	315.95	319.90	+1.3
Sgs N	2774.00	2769.00	-0.2
Sika	288.90	292.10	+1.1
Swatch Group I	327.70	324.20	-1.1
Swiss Life N	465.90	460.80	-1.1
Swiss Re N	86.64	86.26	-0.4
Swisscom N	517.00	515.60	-0.3
UBS N	14.93	14.76	-1.1
Zürich Ins. N	376.70	377.50	+0.2

Börsenplatz: Virt-X

Titel	Vortag	Schluss	Ver. in%
Comet N	244.50	249.50	+2.0
Feintool N	63.10	63.80	+1.1
Fischer N	1313.00	1315.00	+0.2
Jungfrauabahn N	136.00	139.00	+2.2
Meyer Burger N	0.47	0.47	-0.3
Mikron N	6.48	6.50	+0.3
Strumann N	1407.00	1423.00	+1.1
Tornos N	6.36	6.30	-0.9
Valiant N	94.50	93.90	-0.6
Valora N	208.00	209.00	+0.5
Vifor Pharma	132.50	134.00	+1.1

Börsenplatz: Zürich

Nebenwerte mit Regionalbezug			
Titel	Vortag	Schluss	Ver. in%
Bern. Oberl.-Bahn	80.00	80.00	0.0
Bern.länd. Bank	475.00	475.00	0.0
Cendres & Mét.	4950.00	4950.00	0.0
Espace Real Est.	187.00	187.00	0.0
Landwirt. ZRA	5750.00	5750.00	0.0
Regioabank SO	4145.00	4145.00	0.0
SLK Bucheggbg.	5800.00	5800.00	0.0
Zuckerfabrik	28.05	28.05	0.0

Quelle: BEKBIJBCE (www.otc-x.ch)

Gewinner / Verlierer			
Titel	Vortag	Schluss	Ver. in%
Jungfrauabahn	+2.21	UBS N	-1.14
Comet N	+2.04	Swiss Life	-1.09
BC Jura I	+1.90	Swatch Grp.	-1.07
Roche GS	+1.25	Tornos N	-0.94

Gewinner / Verlierer ermittelt aus allen am 04.06.2021 gehandelten Schweizer Aktien der Börsen Virt-X und Zürich mit einem Mindestumsatz von 100.000 CHF

Indizes

Titel	Vortag	Schluss	Ver. in%
Dow Jones Industrial	34756.39	34756.39	+0.52%

Titel	Vortag	Schluss	Ver. in%
SMI	11510.6	11570.7	+0.52
SPI	14836.0	14918.6	+11.9
Dow Jones Ind.	34577.0	34756.4	+13.6
S&P 500	4192.9	4229.9	+12.6
Nasdaq Comp.	13614.5	13814.5	+7.2
Stoxx 50	3471.8	3488.1	+12.2
Euro Stoxx 50	4079.2	4089.4	+15.1
London FTSE 100	7064.0	7066.8	+9.4
Frankfurt DAX	15632.7	15692.9	+14.4
Paris CAC 40	6507.9	6515.7	+16.4
Amsterdam AEX	7171	720.2	+15.3
Mailand FTSE MIB	25452.3	25570.5	+15.0
Madrid Ibex 35	9142.4	9088.3	+12.6
Wien ATX	3523.6	3523.9	+26.7
Moskau (RTS)	1636.5	geschl.	+18.0
Tokio (Nikkei)	29058.1	28941.5	+5.5
HongKong	28966.0	28918.1	+6.1
Sydney	7510.7	7543.3	+10.1
Shanghai Comp.	3584.2	3591.8	+3.4
Singapur Str. Times	3161.9	3151.1	+10.8
Toronto (TSX)	19941.4	20026.7	+14.9

Devisen

Franken in Euro	1.0935	-0.16%
Zürich, 22 Uhr	3.6	Mittelkurse 4.6
USA (US-Dollar)	0.9012	0.9015
Euro	1.0964	1.0947
Kanada (Kan.Dollar)	0.7455	0.7442
England (Pfund)	1.2740	1.2752
Schweden	0.1080	0.1080
Dänemark	0.1470	0.1467
Norwegen	0.1079	0.1078
Japan (Yen)	0.8190	0.8195
Australien	0.6936	0.6934

REKLAME

BONHÖTE
Tel. +41 32 722 10 00 info@bonhote.ch www.bonhote.ch
letztster Kurs: %1.1.20

Alle Angaben ohne Gewähr	Quelle: www.aid-net.de
B.Sel. - Global Em. Multi-Fonds (CHF) 171.73	8.3
B.Sel. - Oblig. HR Multi-Fonds (CHF) 95.58	1.3
B.Strategies - Monde (CHF) 155.13	4.8
B.Impact Fund Class I (CHF) 114.3	4.8
Bonhôte-Immobilier SICAV (CHF) 157.6	1.6

Rohstoffe

Rohstoff	Preis
Aluminium (LME) (S/t)	2412.50
Blei (LME) (S/t)	2147.50
Kupfer (LME) (S/t)	9852.00
Nickel (LME) (S/t)	17922.00
Kakao (London) (GBP/t)	1616.00
Kaffee (Nybot) (US-Cent/lb)	157.60
Zucker Nr:11 (ICE) (US-Cent/lb)	17.71
Rohöl (Nymex) (S/Barrel)	69.62

Edelmetalle	Ankauf	Verkauf
Gold (S/Unze)	1857.00	1895.83
Gold (Fr/kg)	53768.00	54526.00
Silber (S/Unze)	26.99	27.80
Silber (Fr/kg)	784.30	797.00
Platin (S/Unze)	1132.00	1167.00
Platin (Fr/kg)	32877.00	33425.00
Palladium (S/Unze)	2809.50	2844.50
Palladium (Fr/kg)	81420.00	82537.00

Zinsen	Zins in %
Drei Monats Libor Zins	-0.75
Staatsanleihen Eidg., 10-jährig	-0.10
EZB-Leitzins	0.00

Digital	Preis
Bitcoin in USD	37133.33
Ethereum in EUR	2213.26