

Turmfalken auf der Mühle Fraubrunnen

Auf Fraubrunnens höchstem Gebäude, dem 40 m hohen Getreidesilo der Mühle Fraubrunnen Hans Messer & Co. AG, hat sich in diesem Frühjahr ein Turmfalkenpaar niedergelassen und brütet nun die Eier aus. Der Bestand des Turmfalken ist in der Schweiz potenziell gefährdet, da es an geeigneten Nistplätzen fehlt. Er bevorzugt Felsvorsprünge oder Nischen auf Kirchtürmen oder Getreidesilos. Die Idee, auf dem Siloturm einen Falkenkasten anbringen zu lassen, kam von einem Vogelfreund und

Mitarbeiter der Mühle. Die Firma nahm die Idee auf und liess im Falkenkasten zudem eine Kamera anbringen. Die Mühle leistet so einen Beitrag zur Biodiversität und ermöglicht es zudem einer breiten Öffentlichkeit, das Familienleben der Turmfalken auf www.muehle-fraubrunnen.ch/pages/de/Webcam.html mitzuverfolgen. Mitte April hat das Weibchen sechs Eier gelegt, die sie seither ausbrütet. Ab Mitte Mai werden die Jungen ausgeschlüpfen und von den Eltern gefüttert werden, bis sie nach vier bis fünf Wochen flügge werden und das Nest verlassen.

Die Mühle Fraubrunnen plant ein «Falkenbrot» zu lancieren. Mit einem Teil des Erlöses wird der Berner Vogelschutz unterstützt. Das Falkenmehl wird an die Bäckereien in der Region vertrieben, wo dann das «Falkenbrot» gekauft werden kann. Bleibt die Frage, was ein Falke mit Mehl zu tun hat. An



Nistplatz des Turmfalken am 40-m-Turm der Mühle Fraubrunnen (BE).

Brot oder Getreide sind Falken zwar nicht interessiert, aber als geschickte Mäusejäger sind sie für den Getreideanbau natürlich von Nutzen. Mühle Fraubrunnen



Archivbild

Turmfalken sind heute gefährdet.

Brotmischungen für intensivstes Geschmackserlebnis!

Puratos präsentiert ein komplett neues Sortiment an innovativen Brotmischungen, die sich auszeichnen durch:

- Intensiver und vielfältiger Broteschmack dank Assemblagen von natürlichen Vor- und Sauerteigen.
- Perfekte Broteigenschaften dank sorgfältig aufeinander abgestimmter Backmittel und Mehle.
- Innovative, klare Konzepte und Ideen rund um das Brot für Ihre Ladentheke.

■ Naturel-Qualität: Der Grossteil der neuen Brotmischungen ist in der Naturel-Version erhältlich.

Für die neuen Brotmischungen haben wir eine sorgfältige Auswahl von auserlesenen, rein natürlichen Vor- und Sauerteigen getroffen:

Kreieren Sie Brote mit dem intensivsten, unverwechselbarsten Geschmack, den Sie je erlebt haben, und heben Sie sich von der Masse ab.

Alle neuen Brotvormischungen (Komplettmischungen ausgenommen) enthalten kein Salz mehr – damit können Sie selbst bestimmen, welches Salz und wie viel Sie davon verwenden möchten. Brotmischungen werden damit neu definiert – Brotgeschmack wird neu erlebt. Kontaktieren Sie direkt Ihren Fachberater oder uns unter Tel. 062 285 40 40, Fax 062 285 40 50 oder E-Mail info@puratos.ch.

Puratos AG, Dulliken

Agenda

Pistor Genossenschaft

Mittwoch, 21. Mai, 10.15 Uhr im KKL Luzern: Generalversammlung.

Brotmärit Bern

Mittwoch, 21. Mai, 9–19 Uhr auf dem Waisenhausplatz in Bern.

ANZEIGE

BLICKPUNKT THEKE

Innovation | Funktion | Produktion

SCHWEITZER
die ladenmanufaktur

048-845124

+41 (0)71-775 88 77 www.schweitzer-ladenbau.ch



Kaffeeklatsch



Pizza Connection

«Lust auf eine echte Pizza napoletana, Herr Bärtschi?», lockt Bäckermeister Gruber. Im Dorf ist «Märcht» und wie jedes Jahr hat sich auch Gruber wieder mit seinem prächtigen Pizzaholzen positioniert.

«Eine echte? Haben Sie letztes Jahr noch Fälschungen verkauft?», foppt Koni Bärtschi gut gelaunt.

Gruber tippt stumm auf das offiziell wirkende, goldgerahmte Dokument, das an einem Nagel hängt. «Associazione Verace Pizza Napoletana», liest Bärtschi beeindruckt.

«Wir verpflichten uns, die traditionelle Herstellungsweise zu wahren und nur die korrekten Zutaten zu verwenden. Das wird auch regelmässig und streng kontrolliert», erklärt Gruber und holt zwei fertige Pizzen aus dem Ofen.

«Bitte, lassen Sie es sich schmecken», wünscht er der Kundschaft. «Ich bin beeindruckt», gibt Bärtschi unumwunden zu.

«Ich habe mich den ganzen vergangenen Sommer in Napoli zum Pizzaiolo ausbilden lassen, um dieses Zertifikat zu erhalten.»

Dann treten zwei Herren in dunklen Anzügen, mit schwarzen Borsalinos und stark getönten Sonnenbrillen an den Stand. Gruber händigt ihnen stillschweigend ein Couvert aus.

«Die Kontrolleure der Associazione?», fragt Bärtschi.

«Ach, nein, das sind nur die beiden Sicherheitsexperten aus Kampagnen. Sie passen auf, dass mir nichts passiert.»

www.thomas-braendle.ch

Parolen zum 18. Mai

Am kommenden Sonntag entscheidet das Schweizervolk über vier nationale Abstimmungsvorlagen. Entscheiden Sie mit!

SBC und Schweizerischer Gewerbeverband (sgv) empfehlen dringend ein Nein zur Mindestlohn-Initiative, der sgv zudem ein Ja zum Gripen-Fonds-Gesetz.

Zu den Vorlagen über die medizinische Grundversorgung und die Pädophilen-Initiative fassten SBC und sgv keine Parolen.