

# NEWSLETTER

20.05.2022

Avenue ID: 1411  
Artikel: 10  
Folgeseiten: 6

---

## Print

-  17.05.2022 Bar-News  
**Fynn Thielen ist der beste Kochlernende** 01
-  17.05.2022 Bar-News  
**Transgourmet/Prodega zeichnet Partner aus** 02
-  22.04.2022 Insider / Das SCB-Businessmagazin  
**ZUM BEISPIEL KLARE FORMEN EFFIZIENZ, NACHHALTIGKEIT, SORGLOS-PAKETE, BETRIEBSSIC ...** 03
-  22.04.2022 Insider / Das SCB-Businessmagazin  
**BIENVENUE DANS LA MAISON DE FRANCE** 05

---

## News Websites

-  19.05.2022 nau.ch / Nau  
**Moosseedorf: Mit dem Entdeckerpass ins Strandbad** 08
-  17.05.2022 ee-news.ch / EE-News  
**BKW: Autarke Solarleuchten für eine Wohnsiedlung in Moosseedorf bei Bern** 09
-  16.05.2022 daspaulimagazin.ch / Das Pauli Magazin  
**Portrait : Anspruchsvolle Küche aus dem Zirkuswagen - Circus Knie-Küchenchef Nou ...** 11
-  13.05.2022 dzytig.ch / Dzytig  
**Moosseedorf BE – Zwei Verletzte nach Auffahrkollision auf der Autobahn A1** 14
-  13.05.2022 telebaern.tv / TeleBärn Online  
**Artenvielfalt der Fische ist gefährdet: Warum die Bevölkerung sensibilisiert wer ...** 15

---

## Twitter

-  18.05.2022 @stmz\_ch / STMZ  
**#Katze #vermisst <https://t.co/3dwGrZSqDn> 3302 #Moosseedorf weiblich gefleckt Wei ...** 16



Die drei Erstplatzierten (v.l.n.r.): Athina Karavouzi (2. Platz)  
Fynn Thielen (1. Platz), Luca Heiniger (3. Platz)



### «gusto22»-Sieger steht fest

## Fynn Thielen ist der beste Kochlernende

**Monatelang hatten die neun Finalteilnehmenden auf die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende hintrainiert. Nun galt es ernst: In einem dreistündigen Wettkochen mussten sie ihr Können vor einer Fachjury unter Beweis stellen. Am Schluss setzte sich Fynn Thielen vom The Dolder Grand durch.**

Am 1. April traf sich die Kochbranche zum ersten grossen Branchenanlass ohne Einschränkungen seit Langem. Rund 400 Gäste folgten der Einladung von Transgourmet/Prodega ins Casino Bern. Im Rahmen von «gusto22» feierte man den Kochnachwuchs und kürte Fynn Thielen zum besten Kochlernenden 2022.

Der 17-Jährige ist im 2. Lehrjahr im The Dolder Grand in Zürich und setzte sich gegen acht Mitbewerbende durch. Drei Stunden hatten die Teilnehmenden beim Live-Wettkochen in der Berufsfachschule Baden (BBB) Zeit, ihre im Vorfeld selber kreierten Vor- und Hauptspeisen zuzubereiten. Dabei wurden sie von einer Fachjury bei der Arbeit bewertet, eine zweite Jury degustierte die Gerichte anschliessend anonymisiert.

Fynn Thielen überzeugte mit einem Duett vom Alpen-Saibling, confiert und gebeizt als Tatar, in Bergamotte-Sud gegartem Fenchel sowie Gewürzsud und Dillöl zur Vorspeise. Zum Hauptgang servierte er Teres Major vom Schwein, Schweine-Jus, gepickelte Schweinezunge im Filoteig, Weisskohlbällchen, Senfkaviar, Bergkartoffelstock und Bio-Karotten mit Vanille. Damit gewinnt er einen zweiwöchigen Aufenthalt in Hongkong, unter anderem mit Kücheneinblicken im Hotel The Peninsula bei Florian Trento. Auf dem zweiten Platz landete Athina Karavouzi vom Park Hyatt in Zürich, die nun für eine Woche Berlin erkunden darf. Eine Woche nach St. Moritz geht es für Luca Heiniger vom Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg, der bei seiner zweiten Teilnahme erneut den dritten Platz erreichte.

### Lehrreiche Erfahrung und grosse Plattform

Die Kochlernenden profitieren bei der Schweizer Meisterschaft aber nicht nur von attraktiven Preisen. Vor allem bieten ihnen Transgourmet/Prodega als Organisator und der Schweizer Kochverband als Patronatsgeber von «gusto22» auch eine lehrreiche Erfahrung und eine grosse Plattform. «Wir sind glücklich, dass wir dem Kochnachwuchs diese Plattform nun wieder bieten und ihn im grossen Rahmen feiern können», so Philipp Dautzenberg, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Transgourmet/Prodega, dem grössten Belieferungs- und Abholgrosshändler der Schweiz.

**Transgourmet Schweiz AG, Moosseedorf | [transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch)**



## Die besten Partner'21

# Transgourmet/Prodega zeichnet Partner aus

**Bereits zum 24. Mal führt Transgourmet/Prodega ein Rating für ihre Lieferantenpartner durch.**

**Diese werden alljährlich mit einem Gold-, Silber- und Bronzediplom gekürt.**

In der Branche ist der Anlass «Die besten Partner» einzigartig. Einmal im Jahr bewertet Transgourmet/Prodega rund 300 Lieferantenpartner und zeichnet die besten von ihnen aus. Aufgrund der positiven Erfahrungen und Feedback aus dem letzten Jahr, findet die Preisübergabe erneut bei den Lieferanten statt.

**Auszeichnung und Geschenke für Goldgewinner**

Die Goldgewinner erhalten ihre Auszeichnung direkt vor Ort an ihrem Hauptsitz. Vertreter aus Geschäftsleitung und Category Management von Transgourmet/Prodega werden die Auszeichnungen anlässlich der Besuche im Mai und Juni persönlich übergeben. Zudem überreicht Transgourmet/Prodega der jeweiligen gesamten Belegschaft Geschenke, von einem Unternehmen aus der entsprechenden Region.

**Starke Partnerschaft**

Die Zusammenarbeit mit den Lieferanten hat für Transgourmet/Prodega grösste Bedeutung. Diese ist Voraussetzung dafür, um ihren Kundinnen und Kunden aus Gastronomie, Detailhandel und Gewerbe ein beständig attraktives Sortiment bieten zu können. Mit dem Rating würdigt das Unternehmen Top-Leistungen der Partner und löst damit einen positiven Wettbewerb aus.

**Die Gold-, Silber- und Bronzegewinner**

### Beverages

- 1 Germanier Vins & Brut SA, Conthey
- 2 Provins, Sion
- 3 Trivanova GmbH, Zürich

### Food

- 1 Pasta Premium AG, Frauenfeld
- 2 olo marzipan O. Lohner AG, Lyssach
- 3 Kambly SA, Trubschachen

### Near-/Non Food

- 1 Flexiplast Verpackungen GmbH, Aadorf
- 2 Ebnat AG, Ebnat-Kappel
- 3 Weita AG, Aesch BL



### Tiefkühlprodukte

- 1 Louis Ditzler AG, Möhlin
- 2 Hug AG, Malters
- 3 Fortisa AG, Zuchwil

### Frischprodukte

- 1 f & f SA/AG, Schötz
- 2 Egli's frische Küchenkräuter AG, Bern
- 3 Eipro Vermarktung GmbH & Co. KG, Lohne, Deutschland

**Transgourmet/Prodega, Moosseedorf**  
[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)



INSIDER | Interior und Trends

# ZUM BEISPIEL KLARE FORMEN EFFIZIENZ, NACHHALTIGKEIT, SORGLOS-PAKETE, BETRIEBSSICHERHEIT

*insider* hat sich bei acht verschiedenen Partnern des SCB umgehört. Verschiedene Branchen, unterschiedliche Sorgen nach zweijähriger Pandemie. Wo drückt der Schuh? Was hat sich verändert? Was liegt im Trend? Welche Farben werden bevorzugt? Mit welcher Versicherungsart lebe ich am Ruhigsten? Wie lässt sich Energie sparen? Sind Elektroautos wirklich aktuell der grosse Renner? Wie überlebten Apotheken die Corona-Zeit? Das alles und vieles mehr wollten wir wissen. Und die SCB-Partner zögerten nicht, uns kompetent und ausführlich zu antworten.

Walter Schaad, Experte Nachhaltigkeit, Energie Wasser Bern, lässt uns unter anderem wissen, «dass Fernwärme ein sehr betriebssicheres und wartungsarmes Rundum-Sorglos-Paket ist», und erwähnt, «dass Fernwärme im Gegensatz zu Heizöl oder Erdgas, wo wir aktuell gerade sehr hohe Preisausschläge nach oben erleben, einen stabilen Tarif hat.

Im neu umgebauten Swissôtel Kursaal Bern legt Generaldirektorin Karin Kunz Wert auf eine klare Formsprache, kluges Design, alltags-taugliche Funktionalität und nachhaltige Materialien. In der Gastronomie: speziell designte Teller, bunte Gläser, überraschende Formen – generell weniger Konformität.

Einiges getan hat sich in der Automobilbranche. Italo Innocenti, Geschäftsführer Emil Frey Automobile AG Moosseedorf und Bern-Ei-

gerplatz, mag besonders den französischen Stil der Produkte, und betont, «dass jede Marke ihre eigenen Merkmale hat. Von komfortorientiert bei Citroën über sportliches Savoir-Faire bei Peugeot und eben avantgardistischem Luxus bei DS.»

Immer wieder mit neuen Trends und bahnbrechenden Ideen wartet Sanitas Troesch AG, der Anbieter von Küchen- und Badeinrichtungen, auf. Beat von Gunten von Sanitas Troesch AG: «Mich sprechen klare Designs an. Also gradlinige funktionale Designs die echt sind. Die Materialechtheit ist mir wichtig», so der Geschäftsführer. Ob bei einer Frühpensionierung, einer Reise ins Ausland oder zum Schutz vor Cyberkriminalität, Christoph Gaus, Generalagent Bern, die Mobiliar, hat auf alle Fragen eine Antwort bereit, selbst falls das Han-



Insider / SCB-Businessmagazin  
3098 Kőniz  
031/ 978 20 20  
<https://www.scb.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'000  
Erscheinungsweise: 5x jährlich



Seite: 44  
Fläche: 56'793 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84287870  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

dy unfreiwilligen Kontakt mit dem Marmorboden hat. «Empfehlen kann ich die Hausrat-Kasko. Wem ist nicht schon einmal das Smartphone zu Boden gefallen?»

Cécile Berther, die Inhaberin Berther Burogestaltung, lüftet das Geheimnis um ihr Lieblingsmobel. «Aktuell ist dies der Para Vert von Brunner, ein Raumteiler, der mit Pflanzen bestückt wird – ein Alleskőnner für das Raumklima, vielseitig und sinnvoll einsetzbar.»

Markus Friedli, Geschäftsführer und Verwaltungsratspräsident Immo Friedli AG, hat ein spezielles Flair für Leuchten. «Die Funktion einer Leuchte geht für mich weiter als nur Licht zu produzieren.»

Besonders hart war die Zeit der Pandemie für den Inhaber und CEO der Dr. Gurtner Apotheken AG. «Personalausfälle wegen Quarantäne oder Isolation waren an der Tagesordnung. Trotzdem mussten wir unseren Versorgungsauftrag erfüllen. Für uns war es keine einfache Zeit.» (be)



Insider / SCB-Businessmagazin  
3098 Köniz  
031/ 978 20 20  
<https://www.scb.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'000  
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 46  
Fläche: 56'871 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84298469  
Ausschnitt Seite: 1/3

Print

## INSIDER | Interior und Trends



### Italo Innocenti

Geschäftsführer  
Moosseedorf und Bern-Eigerplatz



**Emil Frey Automobile Bern Eigerplatz**  
Eigerpl. 2, 3007 Bern



**Emil Frey Automobile Moosseedorf**  
Gewerbstrasse 17, 3302 Moosseedorf

[www.emilfrey.ch](http://www.emilfrey.ch)

## BIENVENUE DANS LA MAISON DE FRANCE

*Seit vielen Jahren vertreten wir die Marke Peugeot in der Schweizer Hauptstadt. Früher unter dem Namen Löwen-Garage firmieren wir seit November 2019, nach dem Übertritt in die Gruppe Emil Frey, unter Emil Frey Automobile Moosseedorf. Im Juli 2020 haben wir zusätzlich die Marken Citroën und DS übernommen und vereinen damit alle französischen PSA Marken und einem Dach. Auf über 2500 m<sup>2</sup> präsentieren wir unseren Besuchern die Vielfalt unserer Marken.*



### **Wie ist der Trend bei Elektroautos? Herrscht eine steigende Nachfrage?**

Die Nachfrage steigt deutlich an. Sicherlich hat der steigende Treibstoffpreis auch dazu beigetragen, dass das Interesse für Elektro und Hybridmodelle nochmals zugenommen hat. Gleichzeitig kommen auch immer mehr elektrifizierte Modelle auf den Markt und der Konsument hat eine breite Auswahl an Möglichkeiten.

### **Worauf muss ich achten, wenn ich zum Laden meines Elektroautos zuhause eine Installation bauen lasse?**

Als Eigentümer einer Liegenschaft empfehlen wir eine kurze Rücksprache mit dem Stromanbieter, was zugelassen werden kann. Bei Überbauungen und gemeinsam genutzten Einstellhallen spüren wir jedoch, dass die Vermieter noch zurückhaltend sind mit Investitionen. Meist reicht bei Einfamilienhäusern eine einfache Wallbox für wenige hundert Franken aus.

### **Ich habe im Sinn, im Sommer mit dem Auto nach Kroatien in die Ferien zu verreisen. Was muss ich besonders vorsehen, damit ich bei einer Panne oder einem Unfall keine grösseren Probleme bekomme?**

Sicherlich sollten Warnwesten und Pannendreieck mit dabei sein. Neuere Fahrzeuge profitieren meist noch von einer Assistance-Lösung seitens Hersteller. Ansonsten ist oft eine Pannenhilfe in der Versicherung integriert. Prüfen Sie daher, ob ihre Versicherung auch eine Lösung im Pannenfall im Ausland anbietet. Alternativ bietet der TCS auch ein Produkt für Auslandsfahrten an. Womöglich macht es Sinn zu prüfen, wie Sie versichert sind, sollte es wirklich zu einem Unfall kommen (Rücktransport Fahrzeug, Rückreise, medizinische Versorgung).

### **Welches ist Ihr Lieblingsauto? Und weshalb? Welchen Stil mögen Sie besonders?**

Aktuell fahre ich den neuen DS4 als Plug-In-Hybrid-Version. Mir gefallen die hohe Verarbeitungsqualität, die edlen Materialien im Innenraum und natürlich das avantgardistische Aussendesign. So mag ich besonders den französischen Stil unserer Produkte, wobei jede Marke seine eigenen Merkmale hat. Von komfortorientiert bei Citroën über sportliches Savoir-Faire bei Peugeot und eben avantgardistischem Luxus bei DS. (be)



Insider / SCB-Businessmagazin  
3098 K niz  
031/ 978 20 20  
<https://www.scb.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 2'000  
Erscheinungsweise: 5x jährlich



Seite: 46  
Fläche: 56'871 mm 

Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84298469  
Ausschnitt Seite: 3/3

Print





Nau  
3097 Liebefeld  
0800 81 88 81  
<https://www.nau.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
Page Visits: 13'754'937

Web Ansicht

Auftrag: 1084658  
Themen-Nr.: 862.006

Referenz: 84359305  
Ausschnitt Seite: 1/1

News Websites

## Moosseedorf: Mit dem Entdeckerpass ins Strandbad

Wie die Gemeinde Moosseedorf angibt, haben Kinder und Jugendliche von 6 bis 16 Jahre mit dem Entdeckerpass freie Fahrt im Libero-Tarifverbund.

19. Mai 2022, Nau Lokal

Der Entdeckerpass ist ein Ticket für die freie Fahrt im Libero-Tarifverbund während der Sommerferien für alle von 6 bis 16 Jahre (Jahrgang 2006 bis 2016). Mit dem Entdeckerpass erhält man zusätzliche Coupons für vergünstigte oder kostenlose Abenteuer. Der Entdeckerpass kann online (wird per Post zugeschickt) oder vor Ort an die Libero-Verkaufsstelle (der Entdeckerpass kann gleich mitgenommen werden) bestellt werden.



Blick auf Moosseedorf. - Moosseedorf - nau.ch / Ueli Hiltbold



Eine vertikale 360-Grad-Ausrichtung der Solarmodule ermöglicht eine maximale Nutzung der vorhandenen Sonnenenergie. Auch an lichtarmen Tagen im Winter speichert diese Technologie genug Energie und bringt die LED-Lampen zum Leuchten. Bild: BKW

## BKW: Autarke Solarleuchten für eine Wohnsiedlung in Moosseedorf bei Bern

17. Mai 2022

(ee-news) Die Aussenbeleuchtung der Siedlung Moosbühlstrasse in Moosseedorf bei Bern ist nicht mehr am Stromnetz angeschlossen. Sie funktioniert autark, nur mit Solarenergie, und ist mit 27 Solarleuchten ausgestattet. Da die Siedlungswege durch den nahen Bahnhof auch öffentlich genutzt werden, unterstützte die Gemeinde Moosseedorf das Projekt finanziell.

Vor Jahrzehnten installierte Aussenbeleuchtungen verfügen häufig über alte, störungsanfällige Kabelleitungen, die sanierungsbedürftig sind. Zudem sind die Stromleitungen zu den Leuchten meist wenig oder gar nicht dokumentiert. Die alten Leitungen zu ersetzen, würde längere Tiefbau- und Umgebungsarbeiten notwendig machen und hohe Kosten verursachen. Mit diesen Unsicherheiten sind Liegenschaftseigentümerinnen, Architekten, Planerinnen und Installateure konfrontiert, wenn es darum geht, alte Aussenbeleuchtungen zu erneuern.

Spart Kosten und Zeit

Deshalb hat sich der Siedlungsausschuss Moosbühlstrasse 5–39 in Moosseedorf für eine fortschrittliche Aussenbeleuchtung entschieden. «Die BKW stattete in Moosseedorf zum ersten Mal eine ganze Siedlung mit nachhaltigen Solarleuchten aus», sagt Simon Jakob. Er ist Leiter Beleuchtung bei der BKW und verantwortete das Projekt in der Siedlung Moosbühlstrasse.

Eine vertikale 360-Grad-Ausrichtung der Solarmodule ermöglicht eine maximale Nutzung der vorhandenen



Sonnenenergie. Auch an lichtarmen Tagen im Winter speichert diese Technologie genug Energie und bringt die LED-Lampen zum Leuchten. Zudem sorgt eine bewegungsabhängige Lichtsteuerung nicht nur für ein Gefühl der Sicherheit im Dunkeln und reduziert die Lichtemissionen, sondern nutzt die Akkus auch so wenig wie notwendig. Die Akkus haben eine Lebensdauer von über zehn Jahren.

Text: ee-news.ch, Quelle: BKW



## Portrait : Anspruchsvolle Küche aus dem Zirkuswagen - Circus Knie-Küchenchef Nour Eddine Ouloud.

Er ist der unerschrockene Dompteur knurrender Mägen: Nour Eddine Oulouda (63), Küchenchef beim Schweizer Circus Knie. Ein Besuch in der fahrenden Zirkusküche für 140 Mitarbeitende und Artisten aus 18 Ländern.

Von: Urs Oskar Keller, Text und Bilder

Von Bündnerfleisch bis Rohschinken auf LEEK.ch .

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin . Finden Sie ein Produkt oder ein Unternehmen nicht? Oder finden Sie Ihre eigene Firma nicht? Melden Sie dies bitte via [info@leek.ch](mailto:info@leek.ch) .

Dampfchwaden strömen aus der Türe des weissblau bemalten Wagens. Küchenchef Nour Eddine Oulouda grüsst auf der Wagentreppe. Der 63-Jährige zeigt ins Innere der rollenden, 30 Quadratmeter kleinen «Feldküche». Improvisation ist für ihn das tägliche Brot: «Wenn mal der Wasseranschluss oder die Zuleitung in die Kanalisation Probleme machen, kann das mühsam sein», sagt er. Die gesamte Küchenanlage wie auch das Kochteam reisen mit einem SBB-Extrazug während neun Monaten rund 1'900 Kilometer durch die Schweiz.

20'000 warme Hauptmahlzeiten

Während Arbeiter das Zelt frühmorgens am neuen Spielort aufbauen und den Zoo bereitstellen (Knie gastiert heuer in 23 Schweizer Städte und Orte), begann bislang der Arbeitstag von Oulouda mit den Vorbereitungen fürs Frühstück. Wasser kochen, Croissants aufbacken, 30 Kilo Brot bereitstellen. «Frühstück haben wir nicht mehr. In unserer Mannschaftsküche wird das Mittagessen angeboten, dies auf Wunsch der Mitarbeiter», bestätigt Tamara Kury, Assistentin im Medienbüro des Schweizer National-Circus AG. Täglich arbeitet er bis 13 Uhr in der Küche, abends im Küchenwagen, danach hilft er und sein Team im Pizza- und Grill-Wagen beim Zirkuszelt für die Gäste der Zirkusgastronomie aus. Geht die Knie-Tournee nach 298 Tagen am 31. Dezember 2022 zu Ende, wird er zusammen mit seinem Team über 20'000 Hauptmahlzeiten und Zwischenverpflegungen zubereitet haben.

Wie organisiert der Koch unterwegs in der Schweiz die Produktbeschaffung? «Den Menüplan erstelle ich wöchentlich und die Bestellungen erfolgen über unser Büro. Für kleinere Einkäufe gehe ich auch mal in einen örtlichen Coop-Laden», sagt Oulouda. Die meisten Lebensmittel werden fast täglich von Saviva AG (Zustellgrosshandel, Regensdorf ZH), Romer's Hausbäckerei AG (Benken SG), Kellenberger Frisch Service frigemo AG (Gemüse, Früchte etc., Zürich), G. Bianchi AG (Fisch, Zufikon AG), Prodega/Growa/Transgourmet Schweiz AG (Moosseedorf BE), Coop und anderen Firmen geliefert.

Seit 36 Jahren als Zirkuskoch

Inzwischen sind auch der zwölf Meter lange Küchenwagen mit Abwascheinheit und Wasseraufbereitung sowie die zwei Mannschaftsesswagen angeschlossen und betriebsbereit. Der Küchenchef würzt die Erbsensuppe, danach stellt er aus Mehl und Eiern eine Panade zum Frittieren der Buntbarsche her. Ein polnischer Koch macht den Salat und die Steaks. «In unserer Mannschaftsküche wird neu nur das Mittagessen angeboten, dies auf Wunsch unserer Mitarbeiter. Zwei Menüs, welche den Essgewohnheiten der Mitarbeitenden angepasst sind, stehen zur Auswahl. Gekocht wird für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die keine eigene Infrastruktur im Wagen oder Abteil haben.



Alle anderen Mitarbeitenden verpflegen sich autonom», sagt Tamara Kury von Knies Medienbüro.

## Genügend Kalorien und Vielfalt

Genügend Kalorien und Vielfalt sind in Knies Kantine gefragt. Es sei nicht einfach, den Geschmack aller Zirkusangestellten und Artisten zu treffen, sagt Oulouda. Denn diese kommen heuer aus 18 unterschiedlichen Ländern und Kulturen. Um seinen Gästen gerecht zu werden, serviert er meistens zwei Sorten Fleisch und mehrere Beilagen: «Es gibt täglich zwei Mittagsmenüs. Als Beilagen gibts heute Kartoffeln, Reis sowie Ratatouille.» Menüwünsche würden möglichst erfüllt. Oulouda: «Die Polen möchten am liebsten schon zum Frühstück Kartoffeln und Koteletts verdrücken, die Marokkaner essen dafür viel Lamm und Teigwaren.» Der absolute Renner ist aber Koteletts mit Pommes frites. «Ich arbeite seit 36 Jahren als Zirkuskoch und die Zubereitung der verschiedenen Gerichte für unsere internationale Mannschaft ist für mich nicht mehr schwierig», sagt Nour Eddine Oulouda. Muslime essen zum Beispiel nur Gerichte, die «halal», also «rein» im muslimischen Sinne sind, und verzichten deshalb unter anderem auf Schweinefleisch. Oulouda: «Ich habe einen Händler im zürcherischen Egg, der mir Halal-Fleisch aus Holland und Belgien liefert.»

Während des islamischen Fastenmonats Ramadan (seit 1. April) sollen gläubige Moslems zwischen Sonnenaufgang und -untergang auf Essen und Trinken verzichten. Deshalb kochen beispielsweise dann die Marokkaner abends selbst – der Küchenchef auch.

---

«Wenn die Moral in der Küche stimmt, dann stimmt auch die Moral im Zirkus.» Fredy Knie junior

---

Bis zu 70 Mittagessen bereitet das Küchenteam – drei Marokkaner, ein Pole – pro Tag zu.

Gekocht wird für die Mitarbeitenden, die keine eigene Infrastruktur im Wohnwagen haben. Alle anderen verpflegen sich in der Regel autonom und besorgen sich die Lebensmittel selbst. Die meisten der 37 Artistinnen und Artisten sowie Angestellte aus der Schweiz kochen selber.

Die «Dressur mit Kochlöffeln» kommt an. «Wenn die Moral in der Küche stimmt, dann stimmt auch die Moral im Zirkus», sagt Fredy Knie junior (75), der frühere künstlerische Direktor des traditionsreichen, 1919 gegründeten Zirkusunternehmens, das heute seine Tochter Géraldine Katharina Knie leitet.

[www.knie.ch](http://www.knie.ch)

Zur Person

Küchenchef Nour Eddine Oulouda (63):

Zu Hause schwingt seine Frau die Kochlöffel...

Nour Eddine Oulouda (1959) ist in der marokkanischen Hauptstadt Rabat geboren und aufgewachsen. Dort liess er sich später zum Koch ausbilden. In seiner Jugend ging er regelmässig an den Atlantik fischen. «Wir fingen vor allem Sardinen. Meistens grillierten wir sie am offenen Feuer am Strand.» Zu Hause half er oft seiner Mutter beim Kochen. «Schon damals war mir klar: Ich möchte Koch werden! Und Fisch koche ich bis heute am liebsten.» 1986 steckte er sich bei Knie mit dem «Zirkusvirus» an. Täglich Zirkusluft zu schnuppern, immer auf Achse zu sein und jedes Jahr neue Artisten kennenzulernen, dies seien seine Privilegien. Und hier in der Kantine bin ich mein eigener



Herr und Meister», sagt er. Arbeitsbedingungen und Verdienst für die Saisonstelle seien gut, deshalb sei er auch beim Schweizer National-Circus tätig. An den freien Tagen besucht Oulouda seine Familie in Zürich, spielt Fussball und erholt sich in den Grünanlagen der Stadt. Zu Hause schwingt seine Frau die Kochlöffel, während er sich den 17-jährigen Zwillingen widmet. (uok)

Circus Knie: Programm und Show 2022.

Zürich, 6. Mai – 6. Juni 2022, Sechseläutenplatz.

Freuen Sie sich auf ein Wiedersehen mit Bastian Baker und Ursus & Nadeschkin und lassen Sie sich von unserer neuen Show verzaubern! «Dafür sorgen unsere Comedians Ursus & Nadeschkin. Nach dem coronabedingt verkürzten Engagement im Jahr 2020 freuen wir uns, die beiden Komiker nun während einer ganzen Tournee mit dabei zu haben. Zu einem Teil der Zirkusfamilie geworden ist auch Bastian Baker, der mit neuen Songs und ungeahnten Talenten für Stimmung sorgen wird.

Begleiten Sie zudem Maycol Knie jun. bei seinem Manegen-Debut und lassen Sie sich von den Tierdarbietungen der Familie Knie verzaubern. Wie in einem Kaleidoskop schaffen unsere Künstler verschiedene Stimmungen, die sich zu einem farnefrohen Ganzen vereinen», heisst es in der Medienmitteilung von Knie. (uok)

[www.knie.ch](http://www.knie.ch)



Allgemeine Nachrichten

## Moosseedorf BE – Zwei Verletzte nach Auffahrkollision auf der Autobahn A1

Von dzytig



Am späten Donnerstagnachmittag ist es auf der A1 bei Moosseedorf zu einer Auffahrkollision zwischen zwei Autos gekommen. Zwei Personen wurden ins Spital gebracht. Es kam zu entsprechendem Rückstau. Die Meldung zu einer Auffahrkollision auf der Autobahn A1 bei Moosseedorf ging heute bei der Kantonspolizei Bern am Donnerstag, 25. März 2021, kurz vor 16.55 Uhr ein. Aktuellen Erkenntnissen zufolge waren zwei Fahrzeuge hintereinander im dichten Verkehr auf dem Überholstreifen in Fahrtrichtung Kirchberg unterwegs, als es kurz nach der Autobahneinfahrt Schönbühl zum Auffahrunfall kam. Die Lenkerin des vorderen Autos wurde dabei verletzt und mit der Ambulanz ins Spital gebracht. Die Beifahrerin des hinteren Autos wurde ebenfalls zur Kontrolle ins Spital gebracht. Beide Fahrzeuge mussten abgeschleppt werden. Während den Unfallarbeiten musste der Normalstreifen für rund eine halbe Stunde und der Überholstreifen für über eine Stunde gesperrt werden. Der Verkehr wurde während dieser Zeit über den Pannestreifen geführt. In der Folge kam es zu entsprechendem Rückstau. Die Kantonspolizei Bern hat Abklärungen zu Hergang und Ursache des Unfalls aufgenommen. (isw)



## Artenvielfalt der Fische ist gefährdet: Warum die Bevölkerung sensibilisiert werden muss

Die Artenvielfalt der Fische ist gefährdet. Jede Art braucht bestimmte Bedingungen zum Leben, welche jedoch durch den Klimawandel immer wie mehr verschwinden. Mit einem neuen Kompetenz-Zentrum in Moosseedorf sollen die Menschen auf die Welt der Fische sensibilisiert werden.

13. Mai 2022



Medienart: Social Media  
Medientyp: Microblogs

Web Ansicht

Auftrag: 1084658

Referenz: 295221926

twitter.com/stmz\_ch

Twitter

**#Katze #vermisst <https://t.co/3dwGrZSqDn> 3302  
#Moosseedorf weiblich gefleckt Weiss Grau langhaar <https://t.co/oa2StNutx7>**

#Katze #vermisst <https://t.co/3dwGrZSqDn> 3302 #Moosseedorf weiblich gefleckt Weiss Grau langhaar <https://t.co/oa2StNutx7>

...#Katze #vermisst <https://t.co/3dwGrZSqDn> 3302 **#Moosseedorf** weiblich gefleckt Weiss Grau langhaar <https://t.co/oa2StNutx7> ...