



DAS POSITIVE

LESERFOTO DES TAGES www.bielertagblatt.ch/mein-beitrag

Feiern unter Dampf

Brig/Gletsch Vor 100 Jahren fuhr zum ersten Mal eine Dampflokomotive auf der Bahnlinie zwischen Brig und Gletsch. Das Jubiläum wird vom 13. bis 17. August mit einem grossen Festwochenende gefeiert. Dafür wurde gestern eine Dampflokomotive auf der Strasse nach Ulrichen VS transportiert. Die 101-jährige Lokomotive HG 3/4 Nr. 3 wurde von der damaligen «Brig-Furka-Disentis-Bahn (BFD)» zur Eröffnung der Bahnlinie im Jahr 1914 gekauft. Sie gehört heute der Museumsbahn Blonay-Chamby. Die Originalstrecke kann am Festwochenende im historischen Dampfzug befahren werden. Sie war am 30. Juni 1914 in Betrieb genommen worden.

Die 46 Kilometer lange Bahnstrecke mit 22 Brücken und Lehnviadukten, zwei Kehrtunnels und drei Zahnstangenabschnitten wurde von ungefähr 900 Arbeitern in nur drei Jahren gebaut. Die Eröffnung des Basistunnels zwischen Oberwald VS und Realp UR 1982 bedeutete das Ende der Bergstrecke. Die Furka-Bergstrecke hätte damals wie vom Gesetz vorgeschrieben abgerissen werden müssen. Das konnten Eisenbahnfreunde verhindern. Sie gründeten 1985 die Dampfbahn Furka-Bergstrecke AG (DFB) als Trägergesellschaft.

sda



Das Siegerbild des Tages: «Eine muss die Grösste sein» von Beatrice Quadri, Lyss.

Aktuelles Monatsthema: Massstab

SUDOKU

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

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

Angeliefert von: www.su.do.ku.ch

Auflösung letzte Ausgabe:

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

SUDOKUPARTNER

W **B**
 Walsertplatz 7, Postfach, 2501 Biel-Bienne
 Tel. 032 321 99 11 · Fax 032 321 99 00
www.telbielingue.ch · E-Mail: info@telbielingue.ch **TeleBielingue**

REZEPT DER WOCHE

Aargauer Rüeblitorte

Zutaten für 10 Stück: 1 Springform von 24 cm Ø, Backpapier für den Formenboden, Butter für den Formenrand. Teig: 250 g Rüebl, 5 Eigelb, 200 g Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 250 g gemahlene Mandeln, 75 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Zimtpulver, 1 Messerspitze Gewürznelkenpulver, 5 Eiweiss, 1 Prise Salz, 100 g Aprikosenkonfitüre. Glasur: 250 g Puderzucker, 2 1/2 EL Zitronensaft, 10 Marzipanrüebl zum Garnieren.

Zubereitung. Teig: Eigelbe, Zucker und Zitronenschale mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mandeln darauf geben. Rüebl an der Bircher raffel dazureiben, sofort unter die

Eiercrème mischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, dazusieben und daruntermischen. Eiweisse mit Salz steif schlagen, dazugeben und mit dem Teigschaber sorgfältig darunterziehen. Masse in die Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 50–55 Minuten backen. Herausnehmen,



leicht auskühlen lassen. Torte aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Die noch warme Torte auf der Oberfläche und am Rand mit Konfitüre bepinseln. Vollständig auskühlen lassen.

Glasur: Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur in die Mitte der Torte giessen und durch leichtes Schräghalten gleichmässig nach allen Seiten verlaufen lassen, antrocknen lassen. Torte mit Marzipanrüebl garnieren. Zugedeckt und kühl gelagert, hält sich die Torte 4 bis 5 Tage.

Info: Haben Sie ein Rezept? Dann schicken Sie es an mmast@bielertagblatt.ch. Mit Foto. Die besten werden publiziert und erhalten einen Volg-Gutschein.

RÜCKBLICK

Heute vor ...

... **10 Jahren (2004)** haben die Axel Springer AG («Bild») und der Spiegel-Verlag die Rückkehr zur alten Rechtschreibung angekündigt.

... **20 Jahren (1994)** starb der italienische Sänger Domenico Modugno («Volare») in Lampedusa (geb. 1928).

... **50 Jahren (1964)** wurde die TV-Moderatorin Monika Fasnacht in Olten geboren («Samschtig-Jass»).

... **100 Jahren (1914)** erklärte die österreichisch-ungarische Regierung Russland den Krieg. Gleichzeitig erfolgte die Kriegserklärung Serbiens an das Deutsche Reich.

AGENDA

Ausgehtipps

- BÜHNE**
 • **Sommeroper Selzach** «Faust Margarete». Passionsspielhaus Selzach, Bohackerweg, Selzach; 19 Uhr
 • **Bunbury oder Ernst sein ist wichtig.** Mundartkomödie, gespielt vom Hoftheater Erlach. Schlosshof Erlach; 20.15 Uhr
- DIVERSES**
 • **Ronja Räubertochter** – TheaterZirkus Wunderplunder. Über Freundschaft, Mut und Gerechtigkeit. Ab 7 Jahren. Schulanlage Linde, Seilerweg 64, Biel; 18.45 Uhr
- FAMILIE**
 • **Piraten ahoi!** Willkommen in der Welt der Seeräuber. Bielersee Schifffahrt; 14 Uhr
- KINO**
 • **Cine Happening Lyss.** Film: «12 Years a Slave». Parkschwimmbad, 3250 Lyss; 19 Uhr
- MUSIK**
 • **Trios Nisyrios.** Marie-Claudine Papadopoulos, Violine, Filip Michal Saffray, Viola und Alexandre Vay, Violoncello spielen Johann Sebastian Bachs Goldberg-Variationen BWV 988 und Mozarts Divertimento Es-Dur KV 563. Kirche Ligerz; 19.30 Uhr

Grand-Prix der Seifenkisten-Piloten

Diessbach Am Samstag findet in Diessbach der 3. Grand-Prix der Seifenkisten-Pilotinnen und -Piloten statt. Die Rennstrecke ist 950 Meter lang und weist einen Höhenunterschied von 60 Metern auf.

35 Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Alter von sieben bis 62 Jahren sind am 3. Grand-Prix der Seifenkisten in Diessbach am Start. Daran können sich Renninteressierte aus der ganzen Schweiz beteiligen. «Etwa ein Viertel sind auswärtige Teilnehmer», so Marcel Estermann, Vorstandsmitglied des Seifenkistenvereins Diessbach. Gestartet wird in den Kategorien Juniors, Elite und Freaks.

Es finden ein Testlauf und drei Rennläufe mit Teilnehmern aus allen Kategorien statt. Der Testlauf beginnt um 9 Uhr, der erste Rennlauf startet um 10.30 Uhr,



Am Diessbacher Seifenkistenrennen, können sich Kinder ab sieben Jahren, Jugendliche sowie Erwachsene jeden Alters beteiligen.

der zweite um 13 Uhr und der dritte um 14.30 Uhr. Um 16.30 Uhr ist die Siegerehrung angesagt. Der Start befindet sich unterhalb des Hornusserhauses.

Danach gilt es eine Speedgerade, die Cartier-Kurve und einen langen Gleitteil vorbei an der Festwirtschaft zu bewältigen, bevor die technisch anspruchsvolle Schlussstrecke um den mittlerweile legendären Nussbaum folgt. Das Ziel ist beim Chäsiplatz. Die Strecke ist 950 Meter lang und weist einen Höhenunterschied von 60 Metern auf. Alle Teilnehmenden werden mit einem Preis belohnt.

Für die Durchführung des GP ist ein sechsköpfiges Team vom Seifenkistenverein Diessbach verantwortlich, das von etwa 30 Helfern unterstützt wird. Das Rennen findet alle zwei Jahre statt.

Auch ohne Motorenlärm wird es alles andere als leise sein. Via

Lautsprecher wird Musikertönen, und ein Speaker informiert über Fahrer, Kisten und Zeiten. Anhand einer Informationstafel können im Zielbereich die Zeiten der Fahrer dank moderner Zeitmessung live mitverfolgt werden. Für das besondere Ambiente sorgen an diesem Renntag die vielen originalen Sujets, für die der Grand-Prix von Diessbach bekannt ist. Ausserdem verteilen die Rennfahrerinnen und Rennfahrer Autogramme. Auch der gemütliche Teil kommt nicht zu kurz. Die Besucher können sich im 200-Personen-Zelt verköstigen oder an einer Bar vergnügen.

Link: www.seifenkistenrennen-diessbach.ch