

Das Seaside Festival verspricht viel gute Musik in einer herrlichen Umgebung.

Sonne, Seaside & Sound

**Internationale und nationale Top-Acts lassen es
am Thunersee zwei Tage lang krachen.**

Hochkarätige Künstlerinnen und Künstler finden sich am 30. und 31. August für das diesjährige Seaside Festival in der schönsten Bucht von Europa ein und versprechen ein abwechslungsreiches Musikprogramm. Folgende Acts sind am Freitag mit von der Partie: Rag 'n' Bone Man, Scooter, Tokio Hotel, Baschi, Amistat und Dana.

Am Samstag treten James Blunt, The Kooks, Plüsch, Alice Merton, 77 Bombay Street und Veronica Fusaro auf der Hauptbühne in Spiez auf. Eine gemütliche Atmosphäre inmitten von Rebbergen – mit Blick auf das Schloss Spiez und den majestätischen Niesen – erwartet das Publikum am Thunersee. Entschleunigung und Freude an der Musik lautet die Devise.

Mit an Bord ist die Migros als Presenting-Partnerin. Mit vielen Sonnenschirmen und gemütlichen Sitzgelegenheiten lädt der M-Beach zum Chillen ein, und gegen den

kleinen und den grossen Hunger gibt es viele Köstlichkeiten an den Food-Ständen des Migros Catering Services.

Alle Infos: seasidefestival.ch

Tickets gewinnen!

**Wir verlosen jeweils 5 x 2 Tickets
für Freitag oder Samstag.
Onlineteilnahme ausschliesslich
auf: migrosaare.ch/verlosung.
Teilnahmeschluss: 21. Juli 2024.**

**Den Gewinnerinnen und
Gewinnern werden die Tickets bis
spätestens 31. Juli 2024 per
E-Mail zugestellt. Viel Glück!**

Sponsoring by

MIGROS



Eröffnungsevent

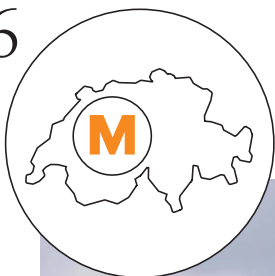
Logistikplattform: 2030 ist jetzt

Migros-Liebhaberinnen und -Liebhaber aufgepasst! Die Genossenschaft Migros Aare hat in den vergangenen vier Jahren ihre Logistikplattform erweitert und modernisiert, und damit eines der bedeutendsten Bauprojekte ihrer Geschichte realisiert. Diesen Meilenstein möchten wir gebührend feiern.

Im exklusiven Rahmen bieten wir dir die Möglichkeit, am Samstag, 7. September, ab 17 Uhr einen Blick hinter unsere Kulissen zu werfen. Teile uns mit, warum genau du an der Eröffnung dabei sein möchtest und gewinne mit etwas Glück einen Platz für dich und eine Begleitperson.

Weitere Infos:





Hasengassen schaffen Lebensräume

Zwei Landwirte und eine Dorfmühle aus der Gantrischregion zeigen, dass die Lebensmittelproduktion Einfluss auf die heimische Tierwelt nehmen kann.

Text: Sarah Bielser Bilder: Silvia Rohrbach

Im Naturpark Gantrisch kann man viel entdecken: bezaubernde Landschaften, traditionelle Architektur, Hasengassen. Hasengassen? Ist das eine Besonderheit der Region? «Nein», sagt der Landwirt und Fachlehrer Martin Zbinden. «Hasengassen entstehen überall dort, wo Getreide in weiter Reihe gesät wird. Diese Gassen schaffen Lebensraum für Feldhasen, Feldlerchen und weitere Tierarten, die in dicht bebauten Feldern keinen Platz fürs Leben oder Brüten finden.»

Optimale Betriebsgemeinschaft

Martin Zbinden aus Rüschegg Heubach und Alfred Eymann aus Milken bilden mit ihren Höfen eine Betriebsgemeinschaft, die sich optimal ergänzt und der Biodiversität der Region Rechnung trägt. Dazu gehört der Anbau von Hafer in weiter Reihe. Der Bio-betrieb verzichtet bei dieser Kultur komplett

auf Düngung oder Schädlingsbekämpfung. Im Spätsommer wird der reife Hafer mit dem Mähdrescher geerntet. Das Stroh verwendet Martin Zbinden als Einstreu für Schafe und Kühe. Das Korn bringen die Landwirte in die Dittligmühle nach Längenbühl. Dort wird der Hafer in mechanischen Vorgängen sortiert und eingelagert.

Anschließend erfolgt die chargenweise Weiterverarbeitung, in der das Korn vom Spelz befreit, zur besseren Haltbarkeit erhitzt und zu Flocken gepresst wird. Kleine Flocken und Mehlstaub entfernt der Müller Georges Wenger mit Druckluft und führt sie der Verarbeitung in Backmischungen oder Tierfutter zu. Die grossen Haferflocken werden in von Jürg Gerber, einem in der Region aufgewachsenen Künstler, liebevoll gestaltete 400-Gramm-Beutel abgefüllt und anschliessend in die Migros-Filialen geliefert.

Alfred Eymann (l.) und Martin Zbinden betreiben auf 850 m.ü.M. Biohöfe und bauen Hafer in sogenannter weiter Reihe an. Das sorgt für den Erhalt der Biodiversität.



Haferpflänzchen (o.): Hafer ist erst im Spätsommer reif. In der Dittligmühle wird er zu Flocken (l.) verarbeitet.



«Aus der Region»
Hasen Haferflocken
400 g Fr. 3.80

Nur in grösseren Filialen erhältlich



Tipp der Woche

Unwiderstehlich italienisch

Jetzt degustieren: Die schmackhaften Salami-stäbchen von Citterio sind ungekühlt haltbar und dank der unterteilten Verpackung ideal, um sie mit Freunden zu teilen – unterwegs oder zu Hause beim Apéro.



Citterio Irresistibili
Salami Stäbchen klassisch
80 g Fr. 4.95