



Michel Baehler vor der Buvette auf der Schüssinsel in Biel: «Es geht aufwärts!»

Michel Baehler à la buvette de l'Île-de-la-Suze: «Les choses avancent après une période difficile, cela fait plaisir.»

GEWERBE

Geniessen inmitten der Natur

www.battenberg.ch
www.fondeux.ch

RESTAURATION En pleine nature

Das Restaurant Battenberg in Biel führt die Buvette auf der Schüssinsel und punktet mit seinem Angebot.

Le restaurant Battenberg gère la buvette de l'Île-de-la-Suze en mettant l'accent sur une offre diversifiée.

VON TERES LIECHTI GERTSCH

Der Park Schüssinsel ist eine Erfolgsgeschichte, preisgekrönt und bei der Bevölkerung beliebt. Gastronomische Visitenkarte ist die städtische Buvette, betrieben von der Stiftung Battenberg. Das Angebot, auf einer Tafel aktuell gehalten, kann sich sehen lassen: Von Mittwoch bis Freitag gibt es ein Tagesmenü, man kann aus verschiedenen Sandwiches und Salaten wählen, täglich frisch von der Küche des Restaurants Battenberg geliefert, auch an Vegetarier und Veganer ist gedacht. Vor Ort werden Chicken Nuggets, Eglifilets und Pommes Frites zubereitet. Zu trinken gibt es von Tee, Kaffee und Softgetränken über Bier mit und ohne Alkohol bis zu «Twaner» vom Weingut Frauenkopf, Weiss- und Rotwein sowie Rosé.

Win-win. Die Gäste können von einer Win-Win-Situation profitieren: Die Stiftung Battenberg, die Menschen mit besonderen Bedürfnissen die Chance zu einer qualifizierten Ausbildung in 60 Berufen bietet, hat eine attraktive und leistungsfähige Abteilung «Gastronomie und Events» aufgebaut. So können in der Restauration, in der Küche und in der hauseigenen Bäckerei Arbeitstraining und Ausbildungsplätze angeboten werden. Und die qualitativ hochstehenden Produkte sind einerseits im Restaurant Battenberg an der Südstrasse 55 im Angebot – im Innern und auf der idyllischen Terrasse –, andererseits in der Buvette auf der Schüssinsel. Wer hier konsumiert und geniesst, unterstützt gleichzeitig ein Konzept für eine praxisnahe Ausbildung und den Zugang zum ersten Arbeitsmarkt.

Aufwärtstrend. Leiter der Gastronomie der Stiftung Battenberg ist Michel Baehler. Er

bildet mit seinem Team junge Frauen und Männer aus, und er sorgt dafür, dass im Restaurant und in der Buvette alles rund läuft. Bei der Buvette geht ihm eine umsichtige Frau zur Hand. «2018 haben wir mit der Stiftung AK15 fusioniert, das ergab viele neue Möglichkeiten. So können wir jetzt auch angepasste Arbeitsplätze anbieten.»

Mit Ruhe, Empathie und hoher Motivation begleitet Baehler die Auszubildenden. «Corona war, wie für die ganze Gastroszene, auch für uns ein Problem. Ab 3. Januar setzten wir stark auf Take-away im Quartier, das hat gut eingeschlagen. Seit Ende April ist unsere Terrasse wieder offen, seit 1. Juni können wir die Gäste auch drinnen wieder empfangen. Freitag- und Samstagabend bieten wir unseren Schlager 'Fondeux' an, ein Fondue Chinoise mit einem besonderen Caquelon, das einen Grillaufsatz hat. So können die Gäste Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse nach Wahl entweder in der Bouillon kochen oder grillieren.»

Chapelle Nouvel. Ein wichtiges Standbein für das Restaurant Battenberg ist das Catering. Neben der Buvette auf der Schüssinsel befindet sich die «Chapelle Nouvel» aus den Expo.02-Zeiten. Die «Chapelle» kann man mit einem der vielen Catering-Angeboten der Stiftung Battenberg für Aperos und Events mieten. «Das Ambiente ist wunderbar. Bei schlechtem Wetter finden zwanzig Personen im Innenraum Platz, und sonst haben wir immer einen Plan B. Im Herbst findet eine Kunstausstellung in der «Chapelle» statt, auch Aperos sind wieder gebucht. Es geht aufwärts nach den schwierigen Zeiten, und es macht Spass», so Michel Baehler. ■

PAR TERES LIECHTI GERTSCH

Le parc de l'Île-de-la-Suze est une histoire à succès. Ce lieu apprécié de la population a d'ailleurs été primé (ndlr. en 2017 du Flâneur d'Or, notamment). La carte de visite culinaire en est la buvette municipale. Elle est gérée par la Fondation Battenberg. L'offre renouvelée chaque jour qui figure sur l'ardoise en vaut le détour! Avec un plat du jour, du mercredi au vendredi, composé de sandwichs et salades variées également végétariennes ou véganes à choix. Ces produits frais sont livrés chaque jour depuis les cuisines du restaurant Battenberg. Nuggets de poulet, filets de perche et frites sont préparés sur place. Parmi les boissons, l'on trouve thé, café, bière sans alcool, ainsi que bière et vins, tant rouge, blanc que rosé, provenant du vignoble Frauenkopf à Douanne.

Gagnant-gagnant. Les hôtes peuvent donc profiter d'une situation gagnant-gagnant: la Fondation Battenberg, qui offre la chance à des personnes ayant des besoins particuliers d'accomplir une formation professionnelle qualifiée dans 60 métiers, a instauré un département «Gastronomie et Events». Des places de stage et de formation dans la restauration, la cuisine et la boulangerie sont ainsi proposées.

Des produits de haute qualité arrivent sur les tables de la terrasse idyllique du restaurant Battenberg à la rue du Midi 55 d'une part, et à la buvette de l'Île-de-la-Suze d'autre part. Quiconque consomme et apprécie ses repas, soutient du même coup un bon concept, celui d'une formation axée sur la pratique et d'un accès au premier marché du travail.

À la hausse. Michel Baehler est en charge de la Gastronomie à la Fondation Battenberg.

Il forme son équipe de jeunes hommes et femmes, et veille au bon fonctionnement du restaurant et de la buvette. Une femme fiable et attentive lui prête son concours à la buvette. «En 2018, nous avons fusionné avec la Fondation AK15, ce qui nous a ouvert de nouvelles possibilités. Nous pouvons donc aussi proposer désormais des places de travail adaptées.»

L'intéressé accompagne les apprenants avec flegme, empathie, et une motivation sans faille. «Pour le monde de la gastronomie et pour nous aussi, le coronavirus a été un problème. Dès le 3 janvier dernier, nous nous sommes fortement engagés dans le service à l'emporter dans le quartier et avons reçu un bon accueil. À fin avril dernier, notre terrasse a à nouveau ouvert. Depuis le 1^{er} juin, nous pouvons à nouveau servir la clientèle à l'intérieur également. Le vendredi et samedi soir, nous proposons notre spécialité 'Fondeux', une fondue chinoise dans un caquelon particulier, muni d'un grill. La clientèle peut ainsi soit cuire ou griller viande, poisson, poulet ou légumes à volonté.»

Chapelle Nouvel. Le Catering reste une importante source de revenus pour le restaurant Battenberg. La Chapelle Nouvel, située à côté de la buvette sur l'Île-de-la-Suze, date de l'Expo.02. On peut louer celle-ci dans le cadre d'un apéro et d'événements faisant partie des offres de catering de la Fondation Battenberg. «L'ambiance y est évidemment magnifique. En cas d'intempérie, 20 personnes peuvent y prendre place, sinon, nous avons toujours un plan B. En automne, une exposition se tiendra à la Chapelle et des réservations pour des apéros pourront à nouveau se faire. Les choses avancent après une période difficile, cela fait plaisir!» ■

SPOTS

■ **MIGROS:** Einkaufen vor Ort und online wird einfacher, denn die Migros Aare lanciert «M-Plus». Wer hier Mitglied ist, profitiert von Vorteilen in vielen Unternehmen des Migros-Universums: 10 Prozent Rabatt auf die persönlichen Top-5-Lebensmittel, Gratis-Lieferungen, zweifach Cumulus-Punkte auf allen Einkäufen und personalisierte Angebote. Mit der M-Plus Mitgliedschaft will die Migros Aare das Einkaufen vor Ort wie auch online für Kundinnen und Kunden attraktiver machen. In zahlreichen Unternehmen des Migros-Universums fallen beispielsweise die Lieferkosten und Mindestbestellmengen weg, es gibt zweifach Cumulus-Punkte und die persönlichen fünf meistgekauften Lebensmittel sind dauerhaft zehn Prozent günstiger. Zudem profitieren Mitglieder von exklusiven Aktionen, die auf sie zugeschnitten sind. Zurzeit mit dabei sind Bike World, Digitec, Do it + Garden, Galaxus, Melectronics, Micasa, Migrol, Migrolino, Migros-Online, Migros-Supermarkt, Migros-Restaurant, Migros Take-away, MyMigros, SportXX, Voi und die Apotheke Zur Rose. Laufend kommen neue Partner dazu. Dabei spielt es keine Rolle, ob online oder vor Ort eingekauft wird. Eine Mitgliedschaft kostet 9 Franken 90 pro Monat. bb

■ **MIGROS AARE:** Les achats en magasin et en ligne deviennent plus faciles avec le lancement de «M-Plus» par Migros Aare. Tous les membres bénéficient d'avantages dans de nombreuses entreprises de l'univers Migros: 10% de rabais sur les 5 premiers achats personnels, livraisons gratuites, doublement des points Cumulus sur tous les achats et offres personnalisées. Avec l'adhésion à M-Plus, Migros Aare veut rendre le shopping plus attractif pour les clients, tant sur place qu'en ligne. Par exemple, les frais de livraison et les quantités minimales de commandes sont supprimés dans de nombreuses entreprises de l'univers Migros, les points Cumulus sont doublés et les cinq produits alimentaires personnels les plus fréquemment achetés sont en permanence 10% moins chers. En outre, les membres bénéficient de promotions exclusives. Bike World, Digitec, Do it + Garden, Galaxus, Melectronics, Micasa, Migrol, Migrolino, Migros-Online, Migros-Supermarkt, Migros-Restaurant, Migros Take-away, MyMigros, SportXX, Voi et la pharmacie Zur Rose y participent actuellement. De nouveaux partenaires s'ajoutent en permanence. Que vous fassiez vos achats en ligne ou localement, cela n'a pas d'importance. L'adhésion coûte 9 francs 90 par mois. bb

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE

Votre centre d'achats!
Biel Bienne
Ihr Einkaufs-Zentrum!



OFFRES DE LA SEMAINE



34% Rindshuftsteak, geschnitten, 100 g	4.95	statt	7.50
50% Puglia IGP Primitivo Massaro, 2019, 6 x 75 cl	47.85	statt	95.70
40% Rispenntomaten (exkl. Bio und Primag.), kg	2.50	statt	4.20
25% Jean-Louis Tomme Rahm, 4 x 100 g	5.50	statt	7.40
51% Persil Color Gel, 100 WG, 5 l	28.95	statt	59.80

MIGROS

50% Anna's Best Orangensaft, 2 l	3.70	statt	7.40
20% Anna's Best Wähen, z. B. Apfelwähe, 215 g	2.45	statt	3.10
50% Pelican Pangasiusfilets, ASC, 1,5 kg	8.90	statt	17.85
40% Rindshackfleisch, 100 g	1.05	statt	1.80



Bièrre Corona, 6 x 3,35 cl	6.95	au lieu de	13.95
Paco Rabanne, Lady Million, Femme EdP 30 ml	37.90	au lieu de	73.90
Tablerone, au lait, 100 g	1.00	au lieu de	2.20
Plenty, papier ménage, 16 rouleaux	10.95	au lieu de	23.40
Persil, poudre, 130 lessives	27.90	au lieu de	59.95



Abricots, Espagne/Italie, kg	3.80	au lieu de	5.90
Nectarines jaunes, Espagne/Italie, kg	3.20	au lieu de	4.95
Jambon de derrière, Agri Natura, coupé, 180 g	3.95	au lieu de	5.90
Pringles, paprika, 2 x 200 g	5.30	au lieu de	7.10
San Pellegrino, 6 x 125 cl	4.20	au lieu de	6.60
Sun classic, tabs, 2 x 50 lavages	18.80	au lieu de	31.80

BIEL BIENNE-Leserinnen bevorzugen für ihre Einkäufe unsere treuen Inserenten und ihre wöchentlichen Aktionen.

Les lectrices de BIEL BIENNE privilégient pour leurs achats nos fidèles annonceurs et leurs actions hebdomadaires.