



**Belina und Julio Da Silva** (Inhaber Restaurant Bünere)



**Erika Widmer** (Mitglied der Geschäftsleitung) und **Thomas Burkhalter** (Inhaber, beide Böhlen AG)



**Fabrizio** (Inhaber Fabrizio Razzini AG) und **Silvia Razzini** (Inhaberin Bahnhofgarage Gasel AG)



**Marcia und Marc Köhler** (Privatier)

**BERNER BUSINESS-EXPERTEN UNTER SICH**

**Endlich wieder netzwerken!**

**Sie haben sich lange nicht gesehen und viel zu erzählen: Berns Business-Autoritäten beim Austausch im Bünere.**

Ja, man kennt sich noch – und ja, die meisten wussten noch, wie der jeweils andere aussieht: beim ersten grossen Netzwerk-Event mit Wein und Apéro im Restaurant Bünere trafen sich am Donnerstag Medienfachleute, Finanzexperten und waschechte Unternehmer zum Stelldichein. Prost – und auf ein mitreissendes 2021!

Fotos: Alexandra Schürch, Text: drh



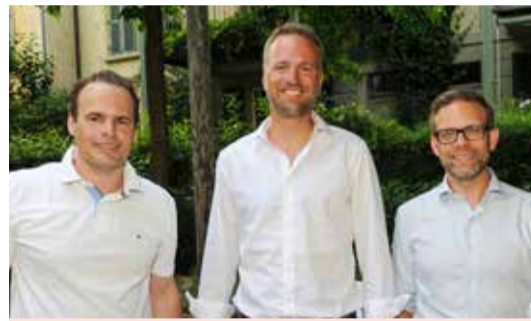
(v.l.) **Erwin Gross** (Inhaber IMS Sport AG), **Claudia Boss** (Geschäftsleitung G & G Carrosserie Spritzwerk) und **Hans Dietrich** (Verwaltungsrat)



(v.l.) **Daniel** (Agenturgründer) und **Philipp Page** (PR-Fachmann, beide Page-up Communications AG) und **Bruno Zimmermann** (Mitglied der Geschäftsleitung IMS Sport AG)



(v.l.) **Claudia und Gregorio Donato** (Mitinhaber MLG Metall und Planung AG) und **Lara Gross** (Account-Managerin Republica AG)



(v.l.) **Pascal Dietrich** (VR SCB), **Philippe Rosat** (Rosat Rechtsanwälte AG) und **Ueli Etzweiler** (Partner Legato Vermögensmanagement AG)



**Bruno** (Inhaber Me Messerli Kommunikations AG, I.) und **Patrik Messerli** (Mitinhaber carpet.works)



(v.l.) **Fritz Haldimann** (Inhaber Metzgerei Spahni AG), **Pietro Gentile** (Inhaber PGTech AG) und **Frank Harnisch** (Senior Partner Naef Partners AG)



(v.l.) **Peter Baumgartner** (Inh. Baumgartner Aktiv verkaufen), **Beatrice** (Intermakler AG) und **Kurt Schüpbach** (Privatier)



**Jimmy Siegfried** (Fussball-Experte) und **Nathalie Reber** (Reber Immo)

**Minigolf Volksturnier**

**Am Samstag ist es endlich wieder so weit! Auf der Minigolfanlage Waldau findet das beliebte Volksturnier, organisiert vom Minigolf-Club Bern, statt.**

Komm vorbei, spiele mindestens 2 Runden Minigolf und gewinne einen der vielen Naturalpreise. Es gibt verschiedene Kategorien für Mädchen, Knaben, Damen und Herren. **Mitmachen lohnt sich in jedem Fall!**

Wir freuen uns und wünschen viel Spass und «GUET LOCH!»

**Minigolf Volksturnier**

Sa, 26. Juni 2021 ab 8 Uhr  
Letzte Doppelrunde bis 13 Uhr  
Die Rangverkündigung und Preisverteilung findet kurz nach 15.00 Uhr statt.

**Minigolf Waldau**

Bolligenstrasse 111, Bern  
Sa, 26. Juni 2021 ab 08 Uhr  
Weitere Infos: [mcbern.ch](http://mcbern.ch)



**Hotel Bahnhof Zollikofen feiert 10-jähriges Jubiläum**

Es sind 10 Jahre vergangen, an denen wir nun im Hotel Restaurant Bahnhof Zollikofen wirten dürfen – gleichzeitig durften wir vieren von unseren Mitarbeitenden eine Ehrenurkunde zum 10-Jährigen überreichen und sind stolz auf diesen Meilenstein, den wir nur zusammen geschafft haben.

Bereits nächstes Jahr dürfen wir hoffentlich zwei weiteren Mitarbeitern zum 10-Jährigen gratulieren! Somit sind, Stand heute, 50 Prozent unseres Teams seit mindestens neun Jahren an unserer Seite.

Das erfüllt uns mit Stolz und gleichzeitig mit Ehrgeiz, weitere

Meilensteine mit diesem Team zu feiern!

An dieser Stelle möchten wir uns auch bei unseren Gästen bedanken, die uns über all die Jahre begleitet haben. Wir hoffen auf sehr viele Jahre, die folgen und freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse  
Familie Asani und Team

**Hotel-Restaurant  
Bahnhof Zollikofen**  
Bernstrasse 215, Zollikofen  
Telefon: 031 911 16 58  
[hotel-bahnhof-zollikofen.ch](http://hotel-bahnhof-zollikofen.ch)



(v.l.n.r.): **Jamin Asani** (Stv. Geschäftsführer), **Dzoko Hristov**, **Hajrija Zumbach**, **Ronald Connelly**, **Barua Suman** und **Besim Asani** (Geschäftsführer) Foto: zvg

**FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG**



**Das heutige Rezept:  
Apfel-Fenchelsalat mit Mostbröckli**

**für 4 Personen**

- 400 g Fenchel
- 2 Äpfel
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Calvados
- 3 EL Pommel Essig
- 60 g Mostbröckli Anschnitte
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung**

1. Fenchel rüsten, Kraut beiseite legen und Strunk herausschneiden. Fenchel mit einem Gemüsehobel hobeln oder sehr fein schneiden. Äpfel rüsten, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel mit der Schale ebenfalls in Scheiben hobeln oder fein schneiden.
2. Für das Dressing 1 EL Rapsöl in einem Pfännchen erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Calvados ablöschen und nach Belieben flambieren oder etwas einkochen. In einer Schüssel mit dem restlichen Öl und Essig gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Fenchel-, und Apfelscheiben auf Teller anrichten und dem Dressing beträufeln. Mit Mostbröckli und Fenchelkraut garnieren und servieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf [www.volg.ch/rezpte/](http://www.volg.ch/rezpte/)

Zubereitung: 15 Minuten



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

**Impressum**

Herausgeber: IMS MEDIEN AG, Köniz

Verlag Bärnerbär: IMS MEDIEN AG, Gartenstadtstrasse 17, Postfach 603, 3098 Köniz, Telefon 031 978 20 60, Mail: [verlag@baernerbaer.ch](mailto:verlag@baernerbaer.ch), Internet: [www.baernerbaer.ch](http://www.baernerbaer.ch)

Redaktion: Yves Schott (Chefredaktor, ys), Dennis Rhiel (Stv. Redaktor, drh), Pierre Benoit (Sportredaktion, be), Mitarbeitende: Michele Graf

(mg), Regina Müstermann (rm), Helen Lagger (hl), Peter Widmer (pw), Jürg Morf (jm), Carina Ammon (ca), Lahor Jakrlin (jak)  
E-Mail: [redaktion@baernerbaer.ch](mailto:redaktion@baernerbaer.ch), Telefon 031 978 20 60

Redaktion Wirtschaft: Nicolas Hausammann, nh  
Sponsored Content: Dominik Rothenbühler, dr

Fotografen: Alexandra Schürch, Reto Flechter, Andreas von Gunten, Christoph Ammann, Daniela Bucher, Franzisca Ellenberger, Nathalie Lacasa, Ueli Hiltbold, Angela Manca

Layout: Roger Depping 031 978 20 38, Jasmin Lay 031 978 20 65

Verlagsmanager: Marc Hiltbrunner 031 978 20 61  
Leiter Vermarktung: Marcel Zimmermann 031 978 20 64  
Kundenberater/in: Karin Bigler 031 978 20 66, Bernhard Baumgartner 031 978 20 63  
Inserate per Telefon: 031 978 20 60, verlag@baernerbaer.ch  
Inserate per E-Mail:  
Vertrieb: Direct Mail Company AG, 031 560 60 75  
Informationen zur Zustellung: 031 300 03 24

Auflage: 103 410 Ex.  
Leser: 75 000 Personen (MACH Basic 2017-1)  
Insertionspreise (Gültig ab 01. 01. 2020):  
Millimeter-Preis CHF 1.99 (4-farbig)  
Immobilien/Stellenmarkt: CHF 0.99 (4-farbig) (in Kombination mit der Bümpliz Woche)  
Aaretal-Kombi Millimeter-Preis CHF 2.52 (4-farbig)  
Gratis-Verteilung:  
Abdeckung der Haushaltungen, Firmen des Gewerbes, Handels, der Dienstleistungen, der Industrie und Verwaltungen in und um Bern.  
Einzelverkaufspreis: CHF 2.00  
Verkaufspreis Abonnemente: 1 Jahr CHF 120.00  
Preise inklusive MwSt.

Druck: DZB Druckzentrum Bern AG

Copyright:  
«Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einem Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt.»

Jeder Verstoß wird vom Herausgeber gerichtlich verfolgt.»

