



SVEN BÄRTSCHI

## Heiss auf Eis

► Seit **Sven Bärtschi**, 18, mit drei Jahren zum ersten Mal auf Schlittschuhen gestanden hat, kennt er seinen Traumjob: Eishockeyprofi. Und zwar nicht in Bern oder Davos, sondern in der National Hockey League. Vor zwei Jahren heuerte der Langenthaler bei den Portland Winterhawks im US-amerikanischen Junioren-Hockey an. Monatsgehalt: 200 Dollar. Zuschauer pro Spiel: 8000. Mit phänomenalen Scorerwerten (44 Tore / 68 Assists) schoss sich der Flügel vergangenen Winter ins Bewusstsein der NHL-Teams. Die Calgary Flames sicherten sich die Rechte am Schweizer in der ersten Draft-Runde. Nun hat Bärtschi einen Dreijahresvertrag in der Tasche – mit einem Einkommen von maximal 1450 000 Dollar pro Jahr. Ob er sofort in der NHL spielt, entscheidet sich in den Trainingscamps. «Die Chancen stehen gut», sagt er. Und macht schon mal vor, wie er im gewaltigen Saddeldome (Kapazität: 20 100 Zuschauer) den Funken zünden will. **THOMAS RENGGLI**

### WER LIEBT WEN

## Baby-News via Facebook



► «Leute, investiert in Windelaktien – Absatzprognosen sind so positiv wie nie», schreibt Moderatorin **Mona Vetsch**, 35, auf ihrer Facebook-Fanpage.

Und verkündet damit die Geburt ihres zweiten Sohns, **Antonin Lucien**, den sie am 16. Juli geboren hat. «Dankbar, gesund und munter, gfräss und glücklich», beschreibt sie das Glück in ihrem Dreimännerhaushalt.

► «Hurrraaa – unsere Prinzessin Soraya Soheir ist da!», teilt Ex-Mister-Schweiz **Adel Abdel-Latif**, 39,



stolz über sein Facebook-Profil mit. Am 21. Juli um 8 Uhr brachte seine Frau **Simone**, 32 – bekannt als DJane Lady Tom – das erste gemeinsame Kind zur Welt. «Wir sind überwältigt!»



**SF** Mo–Fr, 18.40 Uhr  
So, 18.50 Uhr

### STARS IN DIESER WOCHE

Kochshow «Das Goldene Rüebl» mit:  
► **Christa de Carouge** ► **Franco Marvulli**  
► **Nina Burri** ► **Hausi Leutenegger**



Ab dem 1. August präsentiert Spitzenkoch **Tobias Funke** die älteste Speisekarte der Schweiz.

TOBIAS FUNKE

## Einmal Schweinsohren bitte

► Bärenfleisch, Singvögel oder Schweinsohren: Während vier Monaten stöberte er nach Rezepten, um die älteste Speisekarte der Schweiz zu erstellen. In den Staatsarchiven Bern, Uri und Zürich wälzte der 16-GaultMillau-Punkte-Koch **Tobias Funke**, 29, über 30 «Kochbücher», das älteste stammt aus dem Jahr 1566. «Damals waren das jedoch eher Arzneibücher.» Dabei entdeckte der Aufsteiger des Jahres, dass die Schweizer früher sogar Bärenfleisch verzehrten. «Als Koch verträgt man viel!» Ab dem 1. August tischt er seinen Gästen im Restaurant Obstgarten in seiner Heimatgemeinde Freienbach SZ modernisierte Versionen der alten Menüs auf. «Bärenfleisch steht nicht auf der Karte, dafür Schweinsohren. Aber wir verpacken die Zutaten so, dass es jeder-mann Spass macht.» **AFO**