

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 76 (2010)
Heft: [3]

Artikel: Bears born in Bern
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-944157>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bears born in Bern

A happy event has been announced in Bern: for the first time in 18 years one of the city's bears has given birth to cubs.

The newborns arrived in the middle of December. They will probably be named Urs and Berna. Their mother Björk will decide when to bring her family out into the open. At the moment they are all still inside their den, but being watched by a webcam.

Björk has proved to be calm and relaxed with her babies, but visitors are asked not to disturb the young family by shouting out at them when they emerge, as when bears feel under stress they sometimes eat their young.



Karate bears

Björk had shown herself in the past to be relatively unfazed by public attention. There are currently not many places to hide in the new bear park, which was opened in October, but trees will be planted there in the spring, giving the bears a place to withdraw to other than their den.

The bears' father, Finn, who also lives in the bear park, hit the headlines in November when police had to shoot him to stop him mauling a man who had jumped into his enclosure. After several weeks of convalescence Finn is now out and about again.

Traditionally, when bears were born in Bern's old bear pit every year, the cubs were presented to the public in a special ceremony at Easter.

from swissinfo

www.weatherstation.co.nz
weather stations, rain gauges, anemometers, outdoor watches & more

IROX
the Swiss weather station brand!

Phone Carlo
09 435 3133

saxon
High quality optics

Canon
telescopes, binoculars, microscopes, accessories

www.telescopes.net.nz

Meringues (Merängge mit Nidle)



Zutaten:

3 Eiweiss
150 g Zucker
etwas Puderzucker zum Besieben
Butter
5 dl Rahm

Zubereitung:

- Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen, danach den Zucker darunterschlagen, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
- Die Masse je nach Belieben mit Kaffee- oder Esslöffel (wenn vorhanden kann auch ein Spritzbeutel verwendet werden) portionenweise auf ein gut gefettetes Blech oder ein Backpapier geben.
- Die Meringues mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei etwa 150°C während ca. 50-70 Minuten backen (trocknen). Die Meringues sollten weiss bis höchstens hellgelb bleiben.
- Den Rahm steif schlagen und als kleines Matterhorn in die Mitte jeden Tellers setzen
- Zum Schluss links und rechts eine Meringueschale dranklemmen.

Als Variante kann man eine Vanilleglace-Kugel zwischen die Meringues klemmen und mit Schlagrahm garnieren.

E guete!