Sommer 2021

BirsMagazin

Fokus Sommer
Durst

O-Ton
Im Gespräch mit Felix Salvini, Brunnenmeister

Handwerk
Unser aller Papagei



Erfrischend *anders.*



Eine Marke der Mineralquelle Eptingen AG

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Wenn es nach den Muotathaler Wetterschmöckern geht, fällt dieser Sommer ins Wasser. Da ziehe ich mich schon einmal warm an und hoffe auf bessere Zeiten. Natürlich nicht bei einer leeren, sondern vollen Flasche. Denn Reden verursacht Durst, Zuhören auch. Und was haben wir in den letzten Monaten unseren Politikern zuhören müssen. Eben! Über ein ganz anderes Zuhören geht es bei Liza Zellmeyer, Florence Develey und Felix Terrier. Es handelt von Urvertrauen, Glauben, Nähe, Barolo und Durst, den Fokus dieser Ausgabe. Daniel Aenishänslin traf sich mit ihnen in der Ermitage in Arlesheim zum Gespräch, das sich um christliche Nuancen, realen Pessimismus und Jesus' Durst dreht. Spannend! Wasser, Wein, ja klar – aber bei Durst ist das Bier sehr nah. Simon Eglin berichtet über seine Bierideen und Sabina Haas über den Running Club Basel, während sich Niggi Ullrich mit Daniel Küry über das Lebenselixier Wasserquellen unterhalten hat. Eine lange Durststrecke wiederum haben die Muttenzer Rattenfänger hinter sich, die froh sind, endlich wieder auftreten zu dürfen. Wem die Stadt, die Region für einmal zu eng wird, dem bietet Jura Bivouac in den Freibergen einen spannenden Einstieg in viel unberührte Natur. Und sonst? Simon Eglin hat sich angeregt mit Felix Salvini, dem Präsidenten des Brunnenmeisterverbands Baselland, über unseren wertvollsten Rohstoff Wasser unterhalten, während Sabina Haas den berühmtesten Schweizer Papagei hochleben lässt. Wie wir zuhause unseren Gästen aus Lindenblättern und zahlreichen Wildkräutern einen exzellenten Salat auftischen, davon erzählt der Besuch bei Kathrin Horn, die nicht nur eine exzellente Köchin ist, sondern auch eine versierte Polygrafin, Fotografin und Illustratorin, die mit viel Lebensfreude ihren Wissensdurst stillt. Last but not least bedanke ich mich an dieser Stelle bei unseren sieben Kolumnisten, die wie immer in treffenden Worten unseren Fokus behandelt haben. Ich wünsche Ihnen – die Prognosen der Wetterschmöcker ignorierend – einen wunderschönen Sommer mit weit geöffneten Beizen und fröhlichen Tischrunden.

Titelbild: Drei Geistliche in der Arlesheimer Ermitage: Felix Terrier, Liza Zellmeyer und Florence Develey. Foto: Christian Jaeggi
Fokus Durst (Seiten 8–9): Viel Mystik in der Fondation Beyeler. Foto: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE
VERKAUF-SERVICE

Waschen, backen, kochen, kühlen, spülen und Zubehör.

Luxor-Service®
für alle Haushaltsgeräte, schnell und unkompliziert.

0800 826 426

luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Birsfutter
3. Etappe: Durch die Gorges de Moutier nach Delémont 4

Fokus Durst
Lebensdurst 8
Jesus benennt den Durst, drei Geistliche beziehen Stellung 10

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 20
Zu Tisch | Einkaufskorb 23
Bettgeschichte 24
Zu Gast bei Kathrin Horn 28

Blick ins Kloster
Hereinspaziert! 33
Zeigt her Eure Füsse – zeigt her Eure Schuh 34
Sommerkonzert mit Nicole Bernegger 35
Buchpräsentation mit Konzert und offenen Kunstzimmern 36

Kultur
Die Rattenfänger in Muttenz dürfen endlich wieder spielen 40

Menschen
Gesundheit Klinik Arlesheim 44
O-Ton mit Felix Salvini 48
Einblicke Basel Running Club 52
Einblicke Pro Artenvielfalt 56
Handwerk Pepita von Eptinger 60
Köpfe 64
Ein Tag im Leben von Daniel Küry 65

Impressum 66

Kolumnen
Sandra Moser, Carte Blanche 15
Rudolf Trefzer, A point 21
Niggi Ullrich, Warum und nicht anders 37
Marko Lehtinen, Hirngespinste 37
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 41
Anita Fetz, Denk-Bar 63
Andreas Thiel, Ausklang 66

Publireportagen
Gantenbein AG 6
Traumland der Getränke, Theo Rietschi AG 17
uptownBasel AG 19
Klubschule Migros Basel 26
Omlin Energiesysteme AG 38
Orthopädie Klinik am Bethesda Spital 43
Cristofoli AG 47
Hasler HF Fashion 51
Verein Birsstadt 55
Bogie Men's Fashion 59

Durch die Gorges de Moutier nach Delémont

Nach Moutier wird die Birse nochmals in die Enge getrieben. Fluss, Eisenbahn und Kantonsstrasse zwängen sich durch die Talsohle. Kein Wanderweg führt an den hochragenden Kalkfelsen vorbei. Nach der Moulin des Roches schlingert der Fluss Richtung Kantonshauptstadt.

Text: Jürg Erni, Foto: Christian Jaeggi

Das kampflustige Städtchen Moutier hat sich jüngst zum Kantonswechsel durchgerungen. Ab 2026 wird es zur jurassischen Exklave, während Roches den Bernern treu bleibt. Vom Bahnhof Moutier führt ein Fussweg der Birse entlang zur Eglise Nôtre-Dame de la Prévôte. Neben dem hohen Turm mit der tiefsten, über vier Tonnen schweren Glocke ist ein Carillon-Spiel installiert, dessen Glocken in Reih und Glied der Tonleiter angeschlagen werden. Das Schiff der vom Basler Architekten Hermann Baur in den 1960er-Jahren erbauten Kirche wird vom 44 Meter langen Farbglas-Fries von Alfred Manessier geheimnisvoll erhellt. Ein Spiel von Licht und Farben, das die moderne Glasmalerei im Jurabogen manifestiert .
Auf der Kantonsstrasse fährt der Bus Nr.11 durch die Gorges de Moutier. Parallel dazu verschwindet die Autobahn im langen «Tunnel du Raimeux». Choindez hat eine eigene Ausfahrt zum Werk der «Roll hydro». Hier lagern die Rohrleitungen neben den einstigen Hochöfen der Eisenwerke. Vis-à-vis stehen noch die Mietskasernen, in denen die Von-Roll-Arbeiter gewohnt haben.
Nach dem Dorf Courrendlin mit dem schmucken Tour de l'horloge schlängelt sich die Birse gen Delémont. Die jüngste Kantonshauptstadt lässt sie links liegen und vereinigt sich mit den Gewässern der Scheulte vom Scheltenpass und der in der Höhe von Les Genevez entsprungenen Sorne. Am Eingang zum oberen Birstal schaukelt der Bach auf Wellen und Schnellen zum Riederwald, am Grenzort zu Baselland.

Drei Tipps für die Region

- **Einkehren:** Komachi, Delémont, www.komachi.ch
- **Einkaufen:** Lauber, Delémont, www.boulangerie-lauber.ch
- **Einschlafen:** Auberge du Mouton, Porrentruy, www.dumouton.ch

In den Gorges du Moutier immer schön parallel den aufragenden Kalkwänden entlang: Birse, Kantonsstrasse und Jurabahn

Der Kartonverpackung gehört die Zukunft

Karton statt Plastik, heisst der Trend in der Verpackungsbranche. Im Bereich von innovativen und kreativen Kartonverpackungen bietet die Gantenbein AG viele interessante Lösungen an. Zum Beispiel mit Graskarton, einem besonders umweltfreundlichen Rohstoff.



Marcel Kunz (links) begutachtet mit Markus Eggler die neue Faltschachtel aus Graskarton.

Bei Einwegverpackungen von Plastik auf Karton umzustellen, gehört mittlerweile zum guten Ton. Das Gemüse im Supermarkt wird aus ökologischen Gründen sehr oft in Karton statt in Plastikfolien verpackt, das Geschirr beim Take-Away-Restaurant besteht vom Teller bis zum Becher zunehmend aus Karton – um nur einige Beispiele zu nennen.

Für das wachsende Bedürfnis nach Kartonverpackungen bietet die Gantenbein AG zahlreiche innovative und nachhaltige Lösungen an. Der kleine, moderne Industriebetrieb stellt in Arlesheim hochwertige Verpackungen für die ganze Schweiz her. «Der Kartonverpackung gehört die Zukunft», sagt Markus Eggler, Geschäftsführer und Mitinhaber der eigenständigen Verpackungsdruckerei. Dank modernen Maschinen, die den neuesten Standards entsprechen, und hoch qualifizierten Mitarbeitenden ist die Gantenbein AG bestens für den Wertstoff der Zukunft gerüstet. «Im Bereich der Kartonverpackungen gibt es fast keine Grenzen», erklärt Markus Eggler. Auch dem Wunsch vieler Kunden nach Verpackungen aus Recyclingkarton kann in vielen Fällen entsprochen werden.

Nachhaltigkeit aus Gras

Voll im Trend sind Verpackungen aus nachhaltigem Graskarton, einem veganen, wiederverwertbaren und umweltfreundlichen Wertstoff. Der Graskarton besteht zu 25 Prozent aus sonnengetrocknetem Gras, das ohne Chemie auskommt und vor allem auf Flächen wächst, die sonst nicht genutzt werden. Verpackungen aus Graskarton sind besonders bei der Kosmetik- und Naturkosmetikbranche sehr beliebt. Auch die Straumann Group setzt neuerdings auf Graskartonverpackungen aus dem Hause Gantenbein (siehe Interview rechts).



In dieser Verpackung kommt das Gewürzset sehr gut zur Geltung.

Überzeugende Verpackungslösungen

Faltschachteln, Verpackungen für Geschenke oder andere Gegenstände – für diese und viele andere Arten von Kartonverpackungen hält die Gantenbein AG äusserst überzeugende, ökologische Lösungen bereit, die punktgenau auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten sind. «Lackiert, veredelt, geprägt, gestanzt, gefaltet, perforiert, gerillt oder geritzt: Es gibt ganz viele Möglichkeiten», fährt Markus Eggler fort. Bekannt und beliebt ist die Gantenbein AG für die rasche Entwicklung von Mustern.

Was im Endprodukt vielleicht relativ einfach aussieht, erweist sich für die Verpackungsspezialisten zuweilen als knifflig, aber dank ausgewiesener Erfahrung als durchaus machbar. Zu den Spezialitäten der Gantenbein AG gehören Thekendisplays, Stellplakate, Mailings und vieles mehr. Dank kurzen Lieferzeiten und der Berücksichtigung von individuellen Kundenbedürfnissen geniesst die Firma weit über Arlesheim hinaus einen ausgezeichneten Ruf. *(zen.)*

Die Bloch-Gruppe in der Übersicht:

Druckerei Bloch AG
Talstrasse 40, 4144 Arlesheim
061 701 19 00, www.blo.ch

Fleury Druck GmbH
Malsmattenweg 1, 4144 Arlesheim
061 721 45 65, www.fleurydruck.ch

BirsForum Medien GmbH
Malsmattenweg 1, 4144 Arlesheim
061 690 77 00, info@birsforum.ch

Partnerbetriebe:

Druckerei Dürrenberger AG
Talstrasse 40, 4144 Arlesheim
061 701 47 50, www.duerrenberger-ag.ch

Kurt Fankhauser AG
Friedensgasse 52, 4056 Basel
061 381 50 06, www.fankhauserdruck.ch

Gantenbein AG
Talstrasse 40, 4144 Arlesheim
061 319 97 97, www.gantenbeinag.ch

Gantenbein
Offsetdruck und Kartonage

Gantenbein AG
Talstrasse 40 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 319 97 97 · www.gantenbeinag.ch

Vier Fragen an Marcel Kunz,
Head of Product Development Packaging & Compliance bei Straumann Group

«Bei unseren Kunden gab es einen Wow-Effekt»

Die Straumann Group versucht bei Neuentwicklungen, wenn immer möglich den Anteil an Plastik zu reduzieren. Für welche Verpackungen eignet sich Karton?
Bei sterilen Produkten eignet sich Karton als Sekundärverpackung – als Schutz der Sterilbarriere. Die Sekundärverpackung ist in der Regel eine Faltschachtel aus Karton und dient gleichzeitig als Informationsträger. Durch die ausgezeichnete Bedruckbarkeit von Karton eignet sich dieser auch hervorragend als Schutzverpackung für unsterile Produkte.

Was erhoffen Sie sich von der Umstellung auf Karton?
Als weltweit führender Anbieter von Lösungen für ästhetische Zahnmedizin arbeiten wir in einem sehr stark regulierten Umfeld. Dadurch sind unsere Möglichkeiten etwas begrenzt. Wo immer möglich versuchen wir aber, unseren Beitrag zur Reduktion des Abfallberges zu leisten. Karton bietet hier grossartige Möglichkeiten, da dieser sehr einfach entsorgt und rezykliert werden kann.

Wie reagieren Ihre Kunden auf die neue Art der Verpackung?
Im letzten Jahr haben wir eine Box aus Graskarton eingeführt. Dieser Karton besteht zu 25 Prozent aus Grasfasern. Im Vergleich zu konventionellem Karton benötigt Graskarton viel weniger Energie, Wasser und Chemikalien. Bei den Kunden gab es einen richtigen Wow-Effekt! Das Feedback aus Europa und den USA war durchaus positiv.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit der Gantenbein AG?
Als sehr kollegial, aber auch lösungsorientiert. Wir haben bereits einige spannende Projekte umgesetzt. Aktuell arbeiten wir an einer neuen Verpackung für ein Instrument. Hier versuchen wir die Kombination aus Graskarton und einem feinen Wellkarton. Mal schauen, wie dieser Vorschlag beim Projektteam ankommt.

Lebensdurst

Die Welt ist nichts ohne Leben. Was lebt, isst – und trinkt. Klar, das ist nichts Neues, wer aber die aktuelle Ausstellung des Künstlers Olafur Eliasson in der Fondation Beyeler in Riehen besucht, setzt sich bewusst damit auseinander. Irgendwie. Die Ausstellung ist Tag und Nacht geöffnet, und weder Türen noch Fenster sind versperrt. Die Landschaft rund um das Gebäude erstreckt sich bis ins Innere und flutet die Ausstellungsräume mit einem künstlich grünen Teich, der eine Fülle von Wasserpflanzen beherbergt. Das gibt dem Ort eine zeitlose Mystik, die den Besucher gefangen nimmt. Kunst ist für Eliasson ein passendes Mittel, um Denken in Handeln umzusetzen. Dabei beschränkt er sich nicht auf Museen und Galerien, sondern bezieht die Öffentlichkeit durch architektonische Projekte, Interventionen im öffentlichen Raum, Kunstvermittlung, Politikgestaltung und Klimaaktionen mit ein.
Die Ausstellung dauert noch bis Juli 2021. *(mj)*
www.fondationbeyeler.ch
www.olafureliasson.net

Jesus benennt den Durst, drei Geistliche beziehen Stellung

Ein Mann, zwei Frauen, drei christliche Nuancen: Durst ist allen den einen oder anderen Gedanken wert. Tiefgreifende Gedanken. Am Wasser in der Arlesheimer Ermitage denken sie nach über gewichtige Worte am See Genezareth.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Sie ist möglicherweise eine der einflussreichsten Stellen des Neuen Testaments. Sogar Mahatma Gandhi soll voll des Lobes über sie gewesen sein. Vielleicht, weil darin die Hoffnung auf eine bessere Welt mitschwingt. Seine Bergpredigt hielt Jesus an den Gestaden des See Genezareth. Und er sprach: «Glücklich die, die nach der Gerechtigkeit hungern und dürsten, denn sie werden gesättigt werden.» Oft zitierte Worte. Und drei Blickwinkel darauf.

Pfarrer Felix Terrier findet darin Optimismus. «Um den Hunger und Durst zu stillen, setzen wir uns ein, pflanzen an, gehen auf die Jagd, kaufen ein», sagt er, «sich nach Gerechtigkeit zu sehnen, so sehr, dass ich alles daran setzen möchte, dass Gerechtigkeit auch herrscht, das hat weniger mit Optimismus zu tun als vielmehr mit einer grossen Sehnsucht, dass es der Welt besser geht.» Menschen mit einer solchen aktiven Sehnsucht würden der Welt eine Zukunft geben. Sich nach Gerechtigkeit zu sehnen, sei so elementar wie die Sehnsucht nach Essen und Trinken.

Realer Pessimismus

Hoffnung habe stets mit grossem Optimismus zu tun, bringt sich Pfarrerin Liza Zellmeyer ein. «Ich weiss, heute hält man den Pessimismus für realistischer.» Ohne Hoffnung sei das Leben kaum zu bewältigen. Setze man sich dafür ein, dass allen Menschen Gerechtigkeit widerfahre, müsse man daran glauben, optimistisch darauf hoffen.



Felix Terrier, Leiter des Seelsorgeverbands Angenstein und des Pastoralraums Birstal, Kirche Duggingen: «Es hat mit einer grossen Sehnsucht zu tun, dass es der Welt besser geht.»

«Erachtet man Gerechtigkeit und Frieden als nicht erreichbar, gibt es keinen Grund, sich dafür einzusetzen», wird Zellmeyer bestimmt. An der Gerechtigkeit müsse «immerfort» gearbeitet werden. Niemand könne sie für sich allein beanspruchen. «Die Kraft dazu hat man nur, wenn man daran glaubt, dass der Durst eines Tages gestillt werden wird.»

Vor allem eines möchte Pfarrerin Florence Develey in der Bergpredigt sehen: «einen grossen, visionären Auftrag». Jesus spreche davon, dass wir «weiss Gott» nicht in der besten aller Welten leben würden. Dass diese beste aller Welten aber möglich sei. «Es wird nicht reichen nur an ein paar Schräubchen zu drehen, dazu sind schon grosse Veränderungen nötig», sagt Develey, «aber ich glaube daran, sie wird kommen.»

Jesus' Durst

Allerdings habe sie, sobald sie die Bibel mit dem Begriff Durst verbinde, vor allem eine Szene vor Augen. Jesus, der am Kreuz unter Höllenqualen ruft: «Mich dürstet!» Be-

Der katholische Pfarrer **Felix Terrier** (63) lebt in Reinach. Er leitet den Seelsorgeverband Angenstein und den Pastoralraum Birstal. Pfarrer wurde er wegen seines Dursts nach verbindenden und verbindlichen, tragenden Werten, die dem Leben guttun. Er sagt: «Durst ist eines der ganz grossen Gefühle, es ist sehr bedrängend, weil es ausgelöst wird durch das Fehlen von Lebensnotwendigem, was sehr bedrohlich sein kann. Andererseits vermag gerade dieses grosse Gefühl auch ungeahnte Kräfte, Initiativen und kreatives Handeln auszulösen.»

kanntlich versuchte darauf ein Wachsoldat mit Hilfe seines Speeres einen mit Essig getränkten Schwamm an Jesu Mund zu führen. «Eine lange Interpretationstradition sah darin eine unverschämte Verhöhnung des ohnehin schon Qualen Leidenden», kommentiert Florence Develey, «vielmehr wird die Geste aber eine echte Hilfe und kleine Erleichterung für den Gekreuzigten gewesen sein.»

Liza Zellmeyer (52) ist mit ihrem Mann Thomas zuständig für die christkatholischen Kirchgemeinden Birsigtal und Allschwil-Schönenbuch. Seit 2017 ist sie auch Pfarrerin der Kirchgemeinde Biel. Aus diesem Grund hat sie zwei Wohnsitze. Den einen in Allschwil, den anderen in Biel.
Womit Durst schliesslich gelöscht werde, wisse man häufig nicht im Voraus. Sie sagt: «Das Bild von Durst und Sättigung gehört für mich zu den existentiellsten Bildern. Durst treibt voran, lässt einen auf die Suche nach einer Quelle gehen. »

Für alle Wissensdurstigen liefert die Pfarrerin die Erklärung gleich mit. Apfelessig erlebe gerade einen Beliebtheitsschub. Gesicht, Hals und Hände würden damit eingerieben. Einige trinken den Apfelessig verdünnt mit Wasser. Die Römer hätten den Essig zur Desinfektion genutzt. Römische Soldaten sollen stets eine Feldflasche Essigwasser bei sich getragen haben. Es soll keinen besseren Durstlöscher als «Posca» gegeben haben. «Dieses wiederentdeckte Essig-Wissen ist nicht nur in Zeiten von Corona interessant», so Develey, «es wirft auch ein anderes Licht auf die berühmte Szene, als Jesus am Kreuz rief ‹Mich dürstet!›»

Kanzler contra Bergpredigt

Hoffnungen und Optimismus teilte der deutsche Altkanzler Helmut Schmidt nicht, als er sagte, «mit der Bergpredigt lässt sich keine Politik machen». Dem entgegnet Felix Terrier, die Bergpredigt baue ihre Handlungsvorgaben nicht auf die Pflicht, sondern auf die Liebe. Diese könne zwar gelebt, jedoch nicht verordnet werden. «Trotzdem kann die Bergpredigt in der Politik durchaus ihre Bedeutung haben», räumt Terrier ein, «zwar nicht als allgemeingültige Norm, aber als persönliche Entscheidungs- und Handlungsgrundlage.» Wenn Politik das Handeln sei, das für das Gemeinwohl verpflichtende Strukturen schaffe, die durchgesetzt werden können und müssen, dann habe Helmut Schmidt wohl recht. «Dafür taugt die Bergpredigt nicht.»
Liza Zellmeyer gibt Schmidt insofern recht, dass religiöse Institutionen und Glaubenssätze in Verbindung mit Macht gefährlich seien. Andererseits integriere jeder Politiker seine Glaubenswelt zwangsläufig in sein Tun. Glaube sei ja nicht Eigentum der Religionen. «Und da erachte ich die ethischen Grundlagen der Bergpredigt durchaus als Orientierungsgrösse für äusserst wertvoll.» →



Liza Zellmeyer, Pfarrerin der christkatholischen Kirchgemeinden Birsigtal, Allschwil-Schönenbuch und Biel, St. Anna-Kapelle Therwil: «Ich erachte die ethischen Grundlagen der Bergpredigt durchaus für äusserst wertvoll.»



Der Bergpredigt zu folgen, sei auf politischer Ebene tatsächlich nicht in jedem Fall möglich, meint Florence Develey. Dies belege das Beispiel des deutschen Theologen Dietrich Bonhoeffer. Mit Gott gegen Hitler: Er beteiligte sich 1944 am Attentat auf den Diktator. «Privat lebte Bonhoeffer ‹du sollst nicht töten› zu 100 Prozent», erklärt Develey, «doch war er bereit, diese riesige Schuld auf sich zu laden, weil die Umstände es erforderten.»

Nähe, Spiritualität, Barolo

Durst kennen alle. Als Pfarrer dürste ihn nach Mut, tatsächlich zu vollziehen, worum wir immer wieder beten würden, so Felix Terrier: «Wandlung, persönlich, in der Kirche und in der Gesellschaft.» Im Privatleben dagegen sei es «in dieser Pandemie ganz speziell und besonders der Durst nach Nähe». Sie habe in der Pandemie etwas zu kurz kommen müssen.

«Grundsätzlich», sagt Liza Zellmeyer, «dürstet mich nach einer Durchdringung, einem Verständnis des Lebens.» Sie glaube hingegen nicht, dass sie mehr und richtigere Antworten kenne als andere. Religiöse Antworten seien nicht richtig oder falsch. «Für mich ist das spirituelle Leben einfach meine Variante, mich dem Geheimnis des Lebens zu nähern.» Zwischendurch nach einem richtig schweren Rotwein ist es Florence Develey. Vorzugsweise Amarone oder Barolo, verrät sie mit einem Augenzwinkern.

Den Mitgliedern ihrer Gemeinde wolle sie vor allem eines mitgeben. «Urvertrauen.» Den Glauben, dass es gut komme. Beruhigen, wer ängstlich ist oder sich verloren fühle auf dieser Welt. «Glaube macht mich lebensfroh.» ■

Florence Develey (51) zählt zum Pfarrteam der Evangelisch-Reformierten Kirchgemeinde Reinach. Die ledige Pfarrerin lebt ebenfalls in Reinach. Bekannt ist sie zudem als Autorin. Beispielsweise stammen aus ihrer Feder eine Kinderbibel und Weihnachtsgeschichten für Erwachsene. Sie sagt: «Wenn man so richtig Durst hat nach dem Tennisspielen, im Sommer oder nach dem Rasenmähen, dann kann ein kühles Bier hinterher ein grosser Genuss sein. Auch sich für eine gute Sache einzusetzen, stillt einen Durst.»



Florence Develey, Pfarrerin der Evangelisch-Reformierten Kirchgemeinde Reinach, Kirche Mischeli: «Es wird nicht reichen, nur an ein paar Schräubchen zu drehen, dazu sind schon grosse Veränderungen nötig.»



■ **Sandra Moser**
Schauspielerin, Autorin und Regisseurin

An einem warmen Sommertag gibt es nichts Besseres als ein Glas frisches Wasser. Meine Freundin Silke und ich sitzen auf einer Restaurant-Terrasse und ich kippe durstig von dem herrlichen Nass in mich hinein. Silke bemerkt trocken, sie halte es für unmoralisch, dieses Wasser zu trinken. Es werde nämlich von einem grossen Schweizer Konzern in einer kleinen ostfranzösischen Stadt abgepumpt und während die Bauern dort auf dem Trockenen sitzen, mache der Konzern mit ihrem Wasser das grosse Geld. Ob ich das unterstützen wolle? Und wenn wir schon beim Thema seien, was ich denn bei der Trinkwasserinitiative abstimmen würde?

Ich verschlucke mich und muss husten. In meiner grenzenlosen Naivität hatte ich angenommen, Silke und ich würden einen gemütlichen Abend verbringen. Sie deutet mein Husten als Unentschiedenheit in Bezug auf die Abstimmung und fährt fort: Gesunde Lebensmittel und sauberes Trinkwasser – wer möchte das nicht? Andererseits könne der Schuss auch hinten raus und am Ende hätten wir wegen des Pestizidverbotes Ernteausfälle und seien gezwungen, vermehrt Lebensmittel zu importieren und da wisse man ja dann überhaupt nicht… Silke seufzt und fragt, ob ich mich nicht auch mies fühle, wenn ich über meinen ökologischen Wasser-Fussabdruck nachdenke? Für die Produktion von einem Kilo Rindfleisch seien ja rund 15 400 Liter Wasser notwendig.

Die Lust auf ein saftiges Steak ist mir jetzt auch vergangen. Stattdessen schlage ich vor, wir könnten bei mir daheim etwas kochen. Silke ist sofort dabei – ihr war das Restaurant sowieso nicht nachhaltig genug. Im Kühlschrank finden wir müdes, aber saisonales Gemüse und eine angefangene Flasche Bio-Wein aus der Region. Wir wärmen Reis und verarbeiten statt Fleisch die Champignons, die nur noch bis heute haltbar sind. Das Reste-Essen wird lecker und der Abend lustig. Ist halt doch super, eine so nervige Freundin wie Silke zu haben.



20 Jahre Brändli Arlesheim
20 % auf Ihren Einkauf vom 11. bis 13. Juni 2021

«Wir sind in Festlaune»

Vor 20 Jahren haben wir mit einer Hochzeitstorte unsere Filiale in Arlesheim eingeweiht. Als symbolische Hochzeit zwischen Ihnen und uns, der Confiserie Brändli. Zwar können wir erst in fünf Jahren Silberne Hochzeit feiern, aber in Zeiten wie diesen feiern wir schon mal etwas vor. Dafür haben wir uns extra aufgefrischt.

Kommen Sie von Freitag, 11. bis Sonntag, 13. Juni in unsere Filiale in Arlesheim und profitieren Sie mit diesem Bon von 20 Prozent Rabatt auf unser Sortiment – 20 Jahre Treue wollen belohnt sein.

Die Standorte
Basel: Gerbergasse 59 / Freie Strasse 109
Riehen: Webergässchen
Arlesheim: Dorfplatz 9
Details unter www.braendli-basel.ch

CHOCOLATIER SUISSE
Brändli
SEIT 1935



Unser neuer Grillhit: Das Füürtüfeli

Diese knackigen Würste bekommen ihren rassigen Geschmack durch Chili und Rauch. Die ideale Grillwurst für alle, die nicht nur unter dem Grillrost einheizen wollen… Die Würstli können auch einfach im Wasser oder in einer Suppe aufgewärmt werden. Sie sind ab Mitte Mai in allen unseren Fachgeschäften erhältlich.

- Arlesheim 061 706 52 22
- Reinach 061 711 54 30
- Muttenz 061 463 14 60
- Partyservice 061 706 52 73

www.goldwurst.ch

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



Ein Getränkeservice, der gefällt

Die Auswahl im Traumland der Getränke in Arlesheim ist vielfältig und erstaunlich: Fast alle in der Schweiz produzierten Mineralwasser finden sich hier, sowie eine Vielzahl von Süssgetränken, auch kalorienfreie. 300 Biere, auch ohne Alkohol, zahlreiche Spirituosen und Single Malt Whiskys sind erhältlich. Dazu passen die Auswahl einheimischer und südeuropäischer Weine sowie viele Tropfen aus Übersee – alles ins Auto geladen oder nach Hause geliefert. Ein Service, der gefällt.

Traumland der Getränke
Theo Rietschi AG
Talstrasse 84 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 55 33
Fax 061 706 55 06
www.rietschi-getraenke.ch

Hahn-Rickli AG Weinkeller
Theo Rietschi AG Getränke en gros
Ausländische Biere AG Biere aus aller Welt



10% auf Ihren Einkauf
bei Abgabe dieses Inserates bis am 31. August 2021

PrimaNatura – das Bio- und Demeter-Fachgeschäft

Unser Orchester ist für Sie da.
Wir spielen nicht die zweite Geige.
Unser Orchester setzt sich für Demeterprodukte ein.

PrimaNatura
Dorfplatz 4 · 4144 Arlesheim
Mo bis Fr 8.30–18.30 Uhr
Sa 8.30–16.00 Uhr

PrimaNatura

Alle Getränke unter einem Dach

Im Traumland der Getränke, dem Arlesheimer Getränkemarkt, findet die Kundschaft alle Getränke an einem Ort. Der Getränkehandel Theo Rietschi AG bietet eine riesige Auswahl an Bieren, Softdrinks, Weinen, Spirituosen, Sirupen und Mineralwasser.

Corona verändert vieles. Doch das meiste nur vorübergehend. Für das Traumland in Arlesheim, den Getränkemarkt des Getränkehandels Theo Rietschi AG, heisst dies Folgendes: Die Bestellungen aus der Gastronomie sind in den vergangenen Monaten aus bekannten Gründen komplett eingebrochen. Dafür haben die Einkäufe privater Kundinnen und Kunden erfreulich zugenommen. «Wir merken, dass die Leute vermehrt zu Hause sind und sich öfters selbst mit einer guten Flasche Wein verwöhnen», so Peter Schöni, Leiter des Getränkemarkts. Der Kauf von Alkoholika sei seit dem Beginn der Pandemie gestiegen. Stärker nachgefragt sind auch die Sirupe von Monin, mit denen erfrischende alkoholfreie Cocktails gemixt werden können. Dies führt Schöni auf die Corona-Massnahme Homeoffice zurück: Die Familie ist enger zusammen und gönnt sich schon mal einen alkoholfreien Aperol Spritz oder einen Campari Bitter.



Fotos: Christian Jaeggi

Das Traumland der Getränke bringt Freude in die Tischrunde.

Ohne zu schleppen

Im Traumland der Getränke, das für die Privatkunden konzipiert ist, wird die Kundschaft seit über zwanzig Jahren von Peter Schöni persönlich bedient und beraten. Zum Service gehört, dass die Harassen ins vor dem Haus parkierte Auto eingeladen werden. Bestellungen werden auch nach Hause geliefert – in den Keller oder in den dritten Stock. Letzteres gegen einen moderaten Aufschlag.



Die Auswahl im Traumland der Getränke ist riesig, der Service auf die individuellen Bedürfnisse zugeschnitten. So stehen rund 300 Biere verschiedenster Brauereien aus dem Inland und der ganzen Welt zur Auswahl. Was darf es denn sein? Ein Starkbier der Brauerei Abbaye d'Aulne aus Belgien, ein Hobgoblin aus England, ein Moritz aus Barcelona, ein Hacker-Pschorr aus München? Oder doch lieber ein Kitchen Brew, ein Unser Bier oder Ueli Bier aus der Region? Ebenfalls im Angebot: Über 100 Single Malt Whiskys; bei den Gins, nicht weniger beliebt, deren 40.

Ökologische Mehrweg-Glasflaschen

Kundinnen und Kunden finden im Traumland der Getränke nahezu alle Mineralwasser aus Schweizer Produktion, dies auch in umweltfreundlichen Mehrweg-Glasflaschen, die wieder zurückgebracht und neu befüllt werden können. Ein früher grossflächig praktiziertes System, das heute aus ökologischer Sicht wieder trendy ist. Zudem hält der Kohlensäuregehalt im Glas während Jahren, was in Plastikflaschen viel weniger der Fall ist.

Wein des Monats

Gerade aktuell sind die erfrischend frühlingshaften Perlen von der Mosel bis zur Provence: der Fabelhaft Riesling der Jungwinzer von FIO Wines und der Esprit Gassier Rosé vom Château Gassier aus der Côtes de Provence überzeugen mit ihrem unwiderstehlichen Charme. Sie bringen Freude in die Tischrunde. Im Traumland der Getränke an der Talstrasse 84 in Arlesheim finden Sie (fast) alles. *(cf)*

Hahn-Rickli AG Weinkeller
Theo Rietschi AG Getränke en gros
Ausländische Biere AG Biere aus aller Welt

Traumland der Getränke
Theo Rietschi AG
Talstrasse 84 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 55 33 · Fax 061 706 55 06
www.rietschi-getraenke.ch

Allgemeine Fragen: post@rietschi-getraenke.ch
Bestellungen: bestellung@rietschi-getraenke.ch

Im Innovationscampus von uptownBasel kochen kluge Köpfe

Um Food Waste zu vermeiden, braucht es Köpfchen. Damit nicht benötigtes Essen weiterverarbeitet und später genauso genussvoll gegessen werden kann, müssen Menüpläne nachfragegerecht aufgestellt werden. In Arlesheim, im wahligusto, am Schorenweg 10, kochen kluge Köpfe.



Fotos: zVg

An speziellen Tagen und auf Nachfrage kocht Dani Wahl ein ganzes Menü am Feuerring und macht Ihnen entsprechende Menüvorschläge.

Gastfreundschaft, gutes Essen und vertrauensvolle Gespräche gehören zur DNA von uptownBasel. Das windgeschützte Innenatrium ist über die Mittagszeit ein Ort, wo Sie die Seele baumeln lassen können und wo Sie durchatmen und Kraft für den ganzen Tag tanken können. Das Essen ist leicht und bekömmlich, die Produkte stammen mehrheitlich aus der Region. Am Abend empfangen Sie Ihre Gäste hier am legendären Feuerring von Dani Wahli. Das wahligusto präsentiert sich über Mittag als helles, grosszügiges Restaurant mit loungiger Sommerterrasse. In den wärmeren Sommermonaten verwandelt sich zudem das schöne Atrium in eine grüne, angenehm kühle Sommeroase. Damit keine Langeweile aufkommt, zaubert die Küche von Dani Wahli täglich ein neues Menü auf die Tische. Wenn Sie es vegetarisch oder vegan haben möchten, dann sagen Sie das, die Küche wird Ihnen einen kreativen Vorschlag machen. Dani Wahli schaut regelmässig über den Tellerrand hinaus und informiert sich laufend über die neusten Trends – ein kluger Kopf eben.

Die Geschichte von Dani Wahli führte nach der Kochlehre in einem Punkterestaurant direkt zum Broadway-Varieté-Theater. Er begeisterte das Publikum nicht mehr nur mit seiner kreativen Küche, sondern auch mit der Kunst des Jonglierens. Er versteht es, dass Essen, Genuss und Geselligkeit eine ausgewogene Sache sein müssen, ein raffinierter Balanceakt im besten Fall. Wer ihn persönlich im Restaurant von uptownBasel am Schorenweg 10 schon erlebt hat, fühlt sich wohl und aufgehoben bei ihm. Am Herd wird Dani Wahli von Marco Stress assistiert, ein echt cooler Typ, der nie gestresst wirkt und seit kurzem mit seinen witzigen YouTube-Filmen im Internet auffällt. Philipp Klein, gelernter Koch und Gabriel Häsch, gelernter Koch und Bäckermeister, unterstützen die beiden Chefs der Küche und sorgen für den speditiven Output.

Ein weiterer kluger Kopf im Team von wahligusto ist Sabine Wahli, die Frau von Dani. Ein abgeschlossenes BWL-Studium prägt die tägliche Arbeit der Frau im Hintergrund. Denn alle, die mit innovativen Köpfen arbeiten, wissen: Jonglieren ist das Eine, die Fäden aber immer in den Händen zu halten, das ist die Kür der Gastronomie. Doch das wahli-Duo ist nicht allein. Da ist auch die Eventmanagerin Andrea Rohrer. Die Frau mit ihrem gesunden Ordnungssinn und dem geschulten Auge fürs Detail. Die ausgebildete Eventmanagerin mit dem gewinnenden Lächeln organisiert bald wieder erlebnisreiche Anlässe, auch bei Ihnen zu Hause, wenn nötig zusammen mit Dominik Zingg, dem angesagten Eventmanager vom Campus uptownBasel. Mit seiner Firma Chiliworks ist er auch wie wahlievents am Schorenweg 10 in Arlesheim eingemietet und hat sein Büro und sein grosses Materiallager direkt neben



Im Innenatrium entsteht in den Abendstunden ein festliches Ambiente an weiss gedeckten Tischen.

Andrea Rohrer. Auf die beiden Eventspezialisten ist Verlass.

Maya Zürcher und Sandra Herrmann haben den Service voll im Griff, auch wenn die Situation stressig wird. Die beiden Frontfrauen dirigieren auch ein grösseres Team von Servicepersonal professionell, wenn dies nötig ist. Man spürt immer, dass sie es verstehen, in solchen Situationen kluge Teamführerinnen sein zu müssen. Ihre Arbeit verstehen sie als klare Aufgabe: Der Gast muss sich wohl fühlen.

Innovationscampus uptownBasel

uptownBasel konzentriert sich auf die aktuellen Themen wie Elektromobilität, Batterietechnologie, Digital Health, personalisierte Medizin, Additive Manufacturing, Datacenter und Data Analytics. uptownBasel hat dafür in Arlesheim im Schorengebiet ein Grundstück mit 70 000 m² Fläche gekauft und wird bis 2027 dort modernste Räume und Infrastrukturen für mindestens 50 Firmen mit 2000 innovativen Arbeitsplätzen schaffen. Die einmalige Lage direkt vor der Kernstadt ist der richtige Ort zur richtigen Zeit. uptownBasel wird der Inkubator für Innovation und Technologietransfer der industriellen, digitalen Produktion.

Die Gesamtheit der positiven Eigenschaften vom Standort Arlesheim soll Unternehmen mit hohen Qualitätsstandards in Bezug auf Corporate Responsibility und technologieorientierte Unternehmen mit wissensintensiver Produktion sowie Dienstleistungsunternehmen mit hohem Fachkräfteanteil anziehen. «uptownBasel ist unterwegs in die Zukunft.» Der Campus bietet die perfekten Rahmenbedingungen für Innovationen und kollaboratives Arbeiten im Kontext der Smart Factory 2030. Der kollaborative Campus der Zukunft ist eine Arealentwicklung von Hans-Jörg Fankhauser.

(Text: H.-J. Fankhauser, Arealentwickler)



Am Schorenweg 10 in Arlesheim liegt die völlig windgeschützte Innenterrasse.

uptownBasel AG
Schorenweg 10 · 4144 Arlesheim
www.uptownbasel.ch

Nicht von der Stange

Regionale Mikrobrauereien lassen den Variantenreichtum an Säften, in denen weder Hopfen noch Malz verloren ist, förmlich explodieren. Um sich den nötigen Durst zu erarbeiten, haben wir drei Bierideen zur Hand.

■ Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi



Auf die Schwarzbuben! Braumeister Martin Klotz (rechts) und Brauknecht Niklaus Druey prosten sich mit einem frisch gezapften «Schwarzbuebe Bier» zu.

Bieridee zum Ersten:

Chastelbach

Im ehemaligen Milchhüsli von Himmelried entsteht fernab von Lärm und Verkehr seit 2006 das von Hand gebraute Chastelbach-Bier. Insgesamt sind sieben Sorten – je nach Saison – erhältlich. Um in den Genuss eines frisch gezapften Chastelbach zu kommen, drängt sich eine Wanderung durch das naturgewaltige Chaltbrunnental hin zum Landgasthof Roderis in Nunningen auf. Hier kann man nicht nur zum Essen sitzen bleiben, sondern gleich auch über Nacht in einem von sieben Zimmern im Boutique-Hotel in der ehemaligen Scheune. Wer ohne grosse (Um)Wege ein Chastelbach degustieren möchte, ist jeweils freitags von 17.00 bis 22.00 Uhr im Biergarten der Braustube in Himmelried herzlich willkommen – inklusive regionaler Produkte für den kleinen Hunger. Für Gruppen, Firmen und Vereine zwischen 10 und 20 Personen werden auch Brauerei-Besichtigungen angeboten – sofern es die Pandemie zulässt.

Bieridee zum Zweiten:

Schwarzbuebe Bier

Auch die zweite Exkursion in Sachen Hopfen und Malz führt uns ins Land der Schwarzbuben – genauer gesagt nach Nuglar. Unübersehbar mitten im Ortskern werden hier in der alten Brennerei vier kaltgehopfte Bierspezialitäten von «Schwarzbuebe Bier» gebraut – und bei schönem Wetter von Mittwoch bis Sonntag ab 14.00 Uhr auf der Terrasse auch gleich getrunken. Die Speisekarte beweist eindrücklich, wie variantenreich Bier auch in der Küche als Zutat verwendet werden kann. «Wir haben unser Gastro-Angebot und die beliebten Brauereiführungen und Braukurse erweitert», macht Brauer Martin Klotz Lust auf mehr.

Nuglar eignet sich – auch jenseits der Chirsi-«Bluescht»-Saison – hervorragend für einen ausgedehnten Zwischenhalt einer Wanderung oder einer Velotour von Hochwald nach Liestal oder umgekehrt.



Die Brauerei Chastelbach empfängt ihre Gäste im neuen Biergarten.

Bieridee zum Dritten:

Birsfall

Hopfig, Rauchig, Balthasar, 4242 und 725: Das sind die Varianten, in denen das Birsfall-Bier erhältlich ist. Die erste Zahl ist die Postleitzahl des Herkunftsorts Laufen, die zweite steht für das Jubiläum, welches das Stedtli 2020 gerne begangen hätte. Immerhin kann man bei einem «725» nun in Erinnerungen und Hoffnungen von Zeiten schwelgen, in denen grössere Festivitäten noch möglich waren bzw. endlich wieder möglich werden. «Das Jubiläumsbier ist so gut angekommen, dass wir es auch weiterhin brauen werden», verspricht Braumeister Bruno Stähli.

Gründe, um nach Laufen zu kommen, gibt es viele: der neu gestaltete Planetenweg, der historische Smartphone-Pfad «Laufen erzählt Geschichte» quer durchs Stedtli, ein Besuch in der Fusionfactory beim international bekannten Künstler David Pflugi etc. Ein belohnendes Birsfall-Bier gibt es in den Restaurants Salmen und Central, bei der Buvette La Birse, bei Vino San Rocco sowie «über d'Gass» bei Henz Delikatessen und Tabakwaren zum Törli – hier auch in Kombination mit jenem Whisky, der für den Geschmack in der Variante «Rauchig» sorgt.

Weitere Infos:

Wandervorschläge siehe Büchlein «Wandern im Laufental Schwarzbubenland» oder auf www.schwarzbubenland.info
www.chastelbach.ch
www.roderis.ch
www.altebrennerei.ch
www.birsfallbier.ch ■

Weitere Biernotizen in der Region

- Auch in Basel sind in den letzten Jahren Kleinbrauereien aus dem Boden geschossen wie die Pilze. Ein hervorragender Vertreter ist das Volta Bräu, das direkt im Brewpub im hohen Industrieraum des IWB Unterwerks am Voltaplatz oder auf der Terrasse des Hotel Krafft direkt am Rhein genossen werden kann.
  www.voltabraeu.ch
- Die Birtel Biermanufaktur setzt auf eigenen Hopfen und eigene Braugerste und braut auf dem Münchensteiner Dreispitz fünf Flaschenbiere, die man sich nach Hause liefern oder in der Umgebung geniessen kann, z. B. in den Restaurants Predigerhof (Reinach), Viertel-Kreis (Gundeli) oder direkt auf dem Dreispitz im Genusswerk. www.birtel.ch
- Das in Arlesheim gebraute ArliBrau gibt es in vier verschiedenen Sorten – unter anderem auch als erfrischendes «Citra», das perfekt zu heissen Sommertage passt. Innovative Weiterentwicklungen sind der hauseigene Bierbrand und Bieressig.
  www.arlibrau.ch
- Bier-Abstecher ins Oberbaselbiet gefällig? Die Bierfabrik in Gelterkinden bietet eine grosse Auswahl an internationalen Bieren und regionalem Craft Beer. Wenn es die Bedingungen wieder zulassen, lässt es sich hier vor allem am Freitagabend vorzüglich über Hopfen und Malz sowie Gott und die Welt fachsimpeln.
  www.bier-fabrik.ch
- Vorschläge für Ausflüge rund ums Bier in der ganzen Schweiz bietet das Buch «Bierwandern Schweiz». Darin sind Routen zu finden, die zu Gasthausbrauereien und Restaurants mit Bier aus unabhängigen Brauereien führen.
  www.bierwandern.ch



■ **Rudolf Trefzer**
Historiker
und Publizist

Im Gegensatz zu den Tieren haben wir Menschen das Privileg, dass wir auch dann trinken können, wenn wir gar nicht durstig sind. Diese kluge Bemerkung des französischen Gastrosophen Jean Anthelme Brillat-Savarin findet sich in seinem Buch «Physiologie des Geschmacks» (1826). Das Trinken ist für uns Menschen also nicht nur eine physiologische Notwendigkeit, sondern auch eine kulturell geprägte und oft auch symbolisch aufgeladene Handlung. Dies gilt nicht zuletzt für den Genuss alkoholischer Getränke, besonders aber von Wein.

Wurde Wein zusammen mit anderen alkoholischen Getränken während Jahrzehnten von schmallippigen Moralisten als gesundheitsschädigendes Rauschmittel verteufelt, hat sich inzwischen das Blatt radikal gewendet. Das Weintrinken wird heute nicht mehr als krankhaftes Suchtverhalten taxiert, sondern als Ausdruck stilvollen Geniessens, ja gar als gesundheitsförderndes Unterfangen. Der Grund für diese Umwertung liegt in einer Reihe neuerer medizinischer Studien, die zum Schluss gekommen sind, moderater Weingenuss sei der Gesundheit förderlich. Damit avancierte der Wein gewissermassen über Nacht zu einer Art Universalmedizin und zum Schlüssel für ein längeres und gesünderes Leben.

Ich will es gerne glauben. Aber eigentlich ist es mir egal, ob Wein zurzeit gerade als gesund angesehen wird. Ich habe bereits Wein mit Genuss und Vergnügen getrunken, als das noch offiziell als ungesund galt. Und ich tue es heute mit dem gleichen Genuss und Vergnügen, auch wenn der Wein inzwischen den Status eines Heilmittels erhalten hat. Und ich werde es auch in Zukunft mit Genuss und Vergnügen tun, unabhängig davon, was die laut blökende Herde der Ernährungswissenschaftler und Gesundheitsapostel gerade verkündet (die Halbwertszeit ihrer «gesicherten» Erkenntnisse ist oftmals verblüffend kurz). Wie sagt doch ein deutsches Sprichwort? «Es gibt mehr alte Weintrinker als alte Ärzte.»



Ein Gasthof für alle

Schön steht er da – der «Rebstock». Mächtig, aber nicht protzig, innovativ, aber nicht abgehoben, klassisch, aber nicht langweilig. Kein Wunder, wird das Traditionshaus von allen geliebt. Freunde, Paare, Familien, Geschäftsleute, Handwerker, Sportler, sie alle besuchen gerne den «Rebstock». Für die letzten Spargeln, für Jakobsmuscheln, ein Rindsfilet, für butterzarte Leber, ein Tournedos Rossini, kurz, für eine hochstehende Küche, die mit ihren Qualitätsprodukten brilliert. Ob auf der sonnigen Terrasse oder in der gemütlichen guten Stube – «hier fühle ich mich wohl, hier lasse ich mich nieder», hätte wohl Goethe ausgerufen. Recht hat er.

Kirchplatz 7 · 4132 Muttenz
Tel. 061 461 04 60
info@rebstockmuttenz.ch
www.rebstockmuttenz.ch

Gasthof zum Rebstock



Ferien in Münchenstein

Die Küche von Evpraxia und Salvatore de Feo ist authentisch und gut. Es schmeckt wie in Griechenland – nur besser, auch wenn sich der Gast in das Meeresrauschen hineinträumen lassen muss, was aber mit einer guten Flasche Wein oder einem kühlen Ouzo nicht schwerfallen dürfte. Den Rest macht die Küche der «Taverne» mit seinen grundehrlichen Produkten. Meeresfrüchte, Gemüse, Tsatsiki, Lamm, Rind oder ein einfaches Kartoffelpüree mit Knoblauch und Zitronensaft – was benötigt es mehr zum kulinarischen Glück? Eben! Auf bald im griechischen Münchenstein.

Griechische Taverne
Hauptstr. 31 · 4142 Münchenstein
Tel. 061 411 08 01
info@griechische-taverne.ch
www.griechische-taverne.ch

GRIECHISCHE TAVERNE



Schöne Aussichten

In Zeiten wie diesen ist es wundervoll, auf eine so grossartige Stammkundschaft zu zählen. An dieser Stelle bedanken wir uns herzlich dafür. Sie haben uns mit Ihrer Solidarität durch eine schwierige Zeit begleitet, was nicht selbstverständlich ist und uns ungemein freut. Nun dürfen wir die Innenräume wieder bespielen und können Sie somit auch bei regnerischem oder kaltem Wetter verwöhnen. Lassen Sie sich von uns kulinarisch überraschen. Wir freuen uns auf Sie.

Julia Thiele, Jean-Daniel Moix und Team

Gasthof Schlüssel
Julia Thiele & Jean-Daniel Moix
Hauptstrasse 29 · 4153 Reinach
Tel. 061 712 33 00
www.schluessel-in-reinach.ch

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Der Genuss auf unserer Dorfterrasse ist sicher!

Die Sommerkarte ist da und unsere Terrasse parat! Carpaccio vom Freilandrind oder Caprese «Ochsen Style» sind nur ein Vorgeschmack auf weitere sommerliche Gerichte. Unter dem Motto «Best Burger in Town» servieren wir wieder einen saftigen Rindfleisch-Burger. Genauso vertreten sind heiss geliebte Klassiker wie Cordon Bleu, frisch zubereitetes Tatar oder Wienerschnitzel.
Alle Mitarbeitenden werden seit Ende März wöchentlich getestet: Das gibt uns und Ihnen die Sicherheit, dass Sie bei uns sorglos geniessen können.

Hotel Gasthof zum Ochsen
Tel. 061 706 52 00
gasthof@ochsen.ch
www.ochsen.ch
Fleischgenuss mit Familientradition

Hotel Gasthof ★★★★ ZUM OCHSEN Arlesheim

Für den Durst und mehr…

Der Dauerregen im Juni kann kommen, was dem passionierten Beizengänger egal sein kann, da er endlich wieder seine Stammbeiz von innen bestaunen darf. Das Leben hat uns wieder.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Wer Appetit auf eine authentische orientalische Küche hat, reserviert sich einen Tisch im Adler in Arlesheim.

Zwar bin ich gut mit Gummistiefeln und Regenjacke ausgestattet und von meinen zahlreichen Besuchen in England bezüglich nassem Wetter nicht so leicht aus der Ruhe zu bringen, aber der Wunsch, endlich auswärts wieder im Trockenen sitzen zu können, ist gross. Wie sehne ich mich nach einem blanken Holztisch voller Gläser und leeren Weinflaschen, nach einem frisch gebohnerten Holzboden, nach lauten Räumen voller vergnügter Menschen. Ich sehne mich nach Normalität, nach einem unaufgeregten und alltäglichen Dorf- und Stadtleben. Besinnen wir uns, wenn wir wieder in der Gaststube sind, an den Stammtisch und vergessen den vom virtuellen Raum, genannt Facebook. Starten wir den Wirtschaftsmotor und gehen nach der Arbeit erst später nach Hause. Zelebrieren wir den Aperitif und vergessen dabei die erlebten ungastlichen Zeiten, die beim Erscheinen dieser Ausgabe endlich hinter uns liegen. Besuchen wir die Wirte und Wirtinnen, die mit Leidenschaft, Können und mit ihrer Liebe zum Handwerk und zur authentischen Küche uns Gästen das Leben erhellen. Treffen wir uns wieder täglich, wöchentlich in der Wirtschaft. Zum Tratschen, zum Festen, zum Sein. «Hier einmal Speck, bitte sehr, eine Stange dort, sogleich, zwei Schnitzel paniert, wie gewünscht.» Zwischendurch ein Jass, ein Schwatz. Es klopft, es spricht und es raucht – nur noch die Wurst. Der normale Alltag. Endlich. ■

Einige subjektive Empfehlungen

Baselland
- Adler, Arlesheim: www.adler-restaurant.ch
- Gartenstadt, Münchenstein: www.restaurantgartenstadt.ch
- Alpbad, Sissach: www.gasthofalpbad.ch
- Rössli, Zeglingen: www.roessli-zeglingen.ch

Kleinbasel
- Flore: www.florebasel.weebly.com
- Zum Onkel: www.zum-onkel.ch
- Fischerstube: www.restaurantfischerstube.ch

Grossbasel
- Ackermannshof: www.ackermannshof.ch
- Zur Mägd: www.zurmaegd.ch

Riehen
- Wiesengarten Musetti: www.wiesengartenmusetti.ch

Schwarzbubenland
- Landgasthof Roderis, Roderis: www.roderis.ch

Tea time

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi

Geübte Comic-Leser wissen, dass es Asterix war, der den Briten den Tee nach Britannien brachte. In der Geschichte tranken die Briten davor nur heisses Wasser mit einem Tropfen Milch. Wer jetzt nur Bahnhof versteht, soll nicht abwarten, sondern den legendären und witzigen Comic-Band «Asterix bei den Briten» kaufen – und danach lesen. Natürlich mit einer Tasse gutem Tee – und natürlich nicht vom Grossverteiler, sondern vom Spezialisten. Ob mit oder ohne Milch ist dann wiederum eine reine Geschmackssache.
Vom Teehaus Manger haben wir uns in Basel schon lange verabschieden müssen, aber nicht von der London Tea Company der Familie Bisang, von der heute das Unternehmen am Spalenberg und in Münchenstein in der dritten und vierten Generation geführt wird. London Tea wurde 1896 gegründet und ist heute das älteste und grösste Teehandelshaus der Schweiz.
Da ist der zweite spezielle Teeladen in Basel um einiges jünger. Am Münsterberg finden Teefreunde das kleine Spezialgeschäft Danny's Tee, das 1996 gegründet und von Daniel Heiniger und seiner Schwester Vreni Müller geführt wird. Ihr Sortiment umfasst bis zu 400 verschiedene Tees. Da fällt es uns gewiss leicht, sich an das Bonmot von Gotthold Ephraim Lessing zu halten: «Ob ich morgen leben werde, weiss ich freilich nicht. Aber dass ich, wenn ich morgen lebe, Tee trinken werde, weiss ich gewiss.» ■



- Dannys Tee, www.dannys-tee.ch (Bild)
- Tee Huus Basel und Tee Manufaktur Münchenstein, www.london-tea.ch

Zurück zur Natur

Durch Corona mussten wir unseren Durst auf die weite Welt schmälern. Die Besinnung auf das Ursprüngliche und der Rückzug in die Natur haben Hochkonjunktur – zum Beispiel in die Franches-Montagnes. Um die Tipis und Wigwams von Jura Bivouac weht ein Hauch von Authentizität und Frühgeschichte.

Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

Smartphone, Lieferservice, E-Services. Was hat uns das Leben doch nicht alles für Annehmlichkeiten beschert, um neben dem Arbeitsalltag dem süssen Nichtstun zu frönen und möglichst keinen Finger zu rühren. Just in diesen Zeiten boomt das Angebot von Jura Bivouac, wo all diese digitalen Errungenschaften über den Haufen geworfen werden. «Vor allem seit der Pandemie ist die Nachfrage riesig. Von Mai bis Juli sind wir mehr oder minder ausgebucht», lässt uns die Réception von Jura Bivouac wissen. Das Angebot weicht hier von jenem einer üblichen Campinganlage ab: Neben den üblichen Plätzen für Zelte, Wohnwagen und Wohnmobile können hier Tipis, Wigwams und Trapper-Unterkünfte gemietet werden – Entschleunigung inmitten von jahrhundertealten Bäumen und frei lebenden Pferden inklusive. Auf WLAN und Stromanschluss müssen wir genauso verzichten wie auf fliessendes Wasser. Geheizt wird ausschliesslich mit Holz, und Fahrzeuge bleiben ausserhalb des Geländes.

Auf dem Trockenen?

Die Anlage befindet sich auf rund 1000 m ü. M. rund drei Kilometer vom Doubs und somit von der französischen Grenze entfernt. Die nächste Siedlung, die man annähernd als Stadt bezeichnen kann, ist weit weg. Der jurassische Bezirk Franches-Montagnes, der von Basel aus in rund 1½ Autostunden erreicht wird, gehört mit rund 10 000 Einwohnern zu den am dünnsten besiedelten Gebieten der Schweiz.

Wer das Gefühl der Ursprünglichkeit und dem Einswerden mit der Natur noch vertiefen möchte, bucht einen Kurs, der sich dem Leben der Vorgeschichte widmet. Zurzeit lässt die Pandemie allerdings lei-der keine Gruppenkurse zu. Macht nichts: Auch ohne Abkochen von Nutzwasser und Feuermachen durch Reibung ist das Naturerlebnis unvergleichlich. Und auf dem Trockenen muss auch niemand sitzen: Die kleine Bar bietet verschiedene regionale Produkte aus der Region, darunter auch jurassische Craft-Biere. Ausserdem lassen sich am Lagerfeuer ausgesuchte Speisen geniessen, wie z. B. das Fondue à la bière.

Weitere Infos

- Franches-Montagnes entdecken: www.franches-montagnes-decouverte.ch
- Jura Bivouac: www.jurabivouac.com

Zelten mit Entschleunigungsgarantie

Die Klubschule Migros – am Puls der Zeit

Die Klubschule Migros ist die grösste und bekannteste Weiterbildungsinstitution der Schweiz. Dass sie für ihre Kundinnen und Kunden so attraktiv ist, hat viele Gründe. Zum Beispiel das führende Preis-Leistungsverhältnis und ihr vielfältiges, praxisnahes Angebot. Es ist immer am Puls der Zeit.



Fotos: zVg

Nach den Sprachen gehören die Kurse im Bereich Gesundheit zu den meistbesuchten in der Klubschule Migros.

Fast alle kennen sie, die Klubschule Migros. Gemäss Umfragewerten wissen 98 Prozent der Menschen in der Schweiz, dass es die Klubschule Migros gibt. Das ist nicht verwunderlich. Seit über 75 Jahren setzt sich die Klubschule Migros dafür ein, möglichst vielen Bevölkerungsschichten den Zugang zu Weiterbildung zu ermöglichen. «Bildung für alle» war und ist ihr Leitgedanke seit der Gründung im Frühjahr 1944. Unterstützt wird die Klubschule seit 1957 durch das Migros-Kulturprozent. Gegenwärtig fliesst mehr als die Hälfte der Gelder des Migros-Kulturprozents in das Angebot der Klubschule Migros.

Geprüfter Lernerfolg

Angefangen hat alles mit Sprachkursen in Italienisch, Französisch, Englisch, Spanisch und Russisch in kleinen Gruppen und zum Preis von nur fünf Franken pro Monat. Auch ein Näh- und Flickkurs «Neues aus Altem» sowie ein Hauswirtschaftskurs «Einsparungsmöglichkeiten in Küche und Haushalt» standen auf dem Programm. Der Erfolg war überwältigend. Die Sprachkurse wurden ausgebaut, Spezialkurse für Berufsleute kamen dazu und ab 1946 zum ersten Mal ein kunstgewerblicher Kurs unter dem Titel «Beglückendes Tun». Inzwischen gibt es bei der Klubschule Migros Basel 400 verschiedene Kurs- und Lehrgangsangebote in den sechs Bereichen Sprachen, Gesundheit, Kreativität, Business, Ausbildende und Firmen. Selbst im durch Corona gebeutelten Jahr 2020 haben alleine in der Klubschule Migros Basel über 12 700 Teilnehmende vom breiten, auf Qualität geprüften Angebot profitiert.

Inspiration und neue Kenntnisse

Mit ihrer Angebotspalette will die Klubschule Migros allen Lernbegierigen inspirierende, praxisnahe und anwendungsorientierte Kurse bieten. Der modulare und flexible Aufbau lässt die Teilnehmenden ihre Kompetenzen individuell aufbauen und unterstützt die persönliche Entwicklung. Den Fokus legt die Klubschule Migros auf Basiskompetenzen in den Bereichen Gesundheit, Digitalisierung, Sprache, Kreativität und Ausbildende sowie auf Weiterbildung. Die Sprachen belegen dabei seit Anbeginn Platz eins der besuchten Kurse. Insgesamt 55 Sprachen können gelernt werden, von Anfängerkursen bis zur Vorbereitung auf international anerkannte Diplome, für verschiedene Zwecke wie Reisen oder Business.

Seit 2001 auch digital

Da immer mehr Menschen selbst entscheiden wollen, wann und wo sie lernen, hat die Klubschule Migros zwischen 2001 und 2019 interessante Sprachkurse als Podcast produziert. 2019 hat die Klubschule Migros zudem damit begonnen, insbesondere Sprach- und Businesskurse auch als E-Learning oder so genanntes Blended Learning, eine Kombination aus Präsenzunterricht und Online-Learning, durchzuführen. Weil mit den Abstandsmassnahmen seit März 2020 viele Präsenzkurse abgesagt werden mussten, können seither auch Gesundheits- und Bewegungskurse wie Autogenes Training, Meditation und Stressbewältigung, Tai-Chi-Chuan oder Yoga online besucht werden. So legte Tai-Chi im Vergleich zum Vorjahr um 144 Prozent zu und war damit einer der Aufsteiger 2020. *(ip)*



Ein Kursbesuch funktioniert heute auch online.

klubschule
MIGROS

Klubschule Migros Basel
Gundelitor · Jurastrasse 4 · 4053 Basel
Tel. 058 575 87 00 · klubschule.ch

WILLKOMMEN IM KLUB

GEMEINSAM WIRD DER SOMMER SCHÖNER

WILLKOMMEN IM KLUB

SOMMERKURSE
Juli und August 2021



Mit Förderung des Migros-Kulturprozent

klubschule.ch/sommerkurse

klubschule
MIGROS

Löwenzahn, Gänsefingerkraut und Wiesensauerampfer

Was soll der Mensch von heute wissen? Im Grunde alles. Die Grafikerin und Störköchin Kathrin Horn muss nicht alles wissen, sie weiss aber vieles. Zum Beispiel, dass sich aus Lindenbaum- und Ahornblättern ein aromatischer Salat machen lässt.

Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi

Sie malt, illustriert, gestaltet, diskutiert, palavert, lacht, raucht, behauptet, fotografiert, kocht ganz wunderbar und kredenzt sich zum Aperitif eine Bloody Mary. «Kennen Sie Sloe Gin?», werden wir zur Begrüssung gefragt – sagt's und schenkt uns einen Fingerhut voll ein. Dieser aus Schwarzdorn gewonnene Gin habe eine süssliche, würzige Note und werde ohne Tonic mit einem Stück Eis getrunken.

Aha! Kathrin Horn ist ein quirliger Freigeist, belesen, wortgewandt, wortgewaltig und ausgestattet mit einem unerschütterlichen Glauben an das eigene Wort in Bild und Schrift. Sie spricht mehrere Sprachen, und ihr offener Geist wurde geschult und geprägt von ihren weltoffenen Eltern und am Internat École d'Humanité auf dem Hasliberg.

Auf Kräutersuche im Wald

Ihr im Gespräch zu folgen und aufmerksam zuzuhören verursacht Durst, dauert und bleibt spannend. Sie liebt die Kelten, Geschichten und Sagen, die Basler Fasnacht, Länder und Menschen und deren Kultur. Ihr vor drei Jahren erschienenes Bilderbuch über Baselbieter Sagenfiguren «Vo Ärdwybli und Rägemännli» ist ihr wichtig, die durch sie gemalten Fasnachts-Laternen sind es ebenso, und die von ihr gestalteten Cover für die CDs ihres Nachbarn, Sänger, Barde und guten Freundes Florian Schneider (siehe Bild Seite 30, ganz unten) sowieso.

Als Störköchin lebt sie gerne ihre ausgetüftelten Kochrezepte aus. Ihre Kochsprache ist detailverliebt, manchmal chaotisch, oft überraschend und nie banal. Ihre Gerichte fordern, aber überfordern den Gaumen nicht. Die Technik hat sie von kochenden Vorbildern erlernt, und als unermüdliche Autodidaktin hat sie diese Basis aus Freude an der Sache erweitert und verfeinert, während das Augenmerk auf natürliche, frische und authentische Produkte ihr in die Wiege gelegt wurde. «Nose to tail», «Leaf to root» und «zero waste» sind für sie keine Modewörter oder laue Lippenbekenntnisse, sondern pure Lebensqualität. Ihr Einkaufsradius fürs Alltägliche ist klein, und statt mit ihrem Mini Cooper beim Grossverteiler vorzufahren, besucht sie lieber lokale Bauern und Metzger oder schlendert über regionale Märkte.

Für Ihre Marinaden und Pasten bedient sie sich im Wald und auf den Wiesen an den



Gut Ding will Weile haben. Die Wildkräuter im Feinschnitt
Links: Kathrin Horn kocht und sammelt aus Leidenschaft. Auch Lindenblätter für den Wildpflanzen-Salat.















Wildkräutern oder direkt am Lindenbaum in ihrem Garten. Ihren Wissensdurst stillt sie in Büchern, weshalb sie sich mit unzähligen Kräutern und Pflanzen und deren Heilwirkung und Konservierung auskennt und stetig daran tüftelt, diese zum Gaumenschmaus zu verwandeln. Schimmert die Wiese vor dem Haus gelb, produziert sie aus Löwenzahn den eigenen Honig, mit dem sie für eines ihrer Gerichte die Rhabarber karamellisiert, die sie frech mit einer Kaninchenleber kombiniert.

Wein ist bei ihr genauso ein Thema, weshalb sie im Herbst gerne im Rebberg befreundeter Winzer mithilft, aber auch Bier, das ihr langjähriger Weggefährte in Basel gleich selber braut. Der Käppelijoch-Brauer Daniel Nüesch ist auch so ein sympathisch Verrückter, der mit bestem Pils, mit Frühlingsbock, Stout, Pale Ale, Bitter und fruchtigem Geuze die regionale Bierwelt begeistert. Zu Fleisch sagt Kathrin Horn ja, gekauft bei Kleinproduzenten, denen die artgerechte Tierhaltung am Herzen liegt. Gegessen wird, was das Vieh hergibt: Also Kutteln, Leber, Niere, Lunge, Herz, Zunge, Backe, aber auch lange geschmorte Stücke wie Ochsenschwanz, Ragout und Haxe.

Fritz Bieri liefert ihr das Lammfleisch jener Lämmer, die rund um ihr Haus grasen. Das Projekt eines Freundes «Schlachtung mit Achtung» unterstützt sie, indem sie verantwortlich ist für die Label-Entwicklung und Fotografie, und bei der Rezepturentwicklung und dem Netzwerken mithilft. Hier wird das Vieh direkt auf dem Hof in einem dafür konstruierten Wagen geschlachtet. Das Tier muss selbstständig in das Fahrzeug hineingehen. Es darf weder gelockt noch bedrängt werden. «Massenzucht und Massenschlachtungen gehören verboten. Wir müssen uns auf das Sinnvolle, auf Qualität und nicht auf die Menge besinnen», sagt Horn und schmeckt die Bagnet verde für den Baumblätter-Wildpflanzen-Salat ab (siehe Rezept), welche aus Brennnessel- und Knoblauchrauken-Blättern, Giersch, Gundelrebe, Basilikum und Prezzemolo, einigen eingelegten Bärlauch-Kapern, Zitronensaft und -abrieb, Wildkräuter-Salz, zwei Sardellenfilets und etwas Olivenöl besteht. «Es gibt nicht den Mensch versus Natur, wir sind Natur.» Punkt!

Mit Brot fängt alles an

Kathrin Horn übt vier Berufe aus. Der gelernten Polygrafin gefällt die Vielfältigkeit. «In der eigenen Schaffenskraft liegt die Zufriedenheit. Man sollte das Leben so nehmen, wie es kommt, denn alles hat seinen Rhythmus und seine Zeit. Wie in der Natur eben.» Das Ungewisse, der Verlust von Leichtigkeit und dem gemeinsamen und unbeschwerten Geniessen, gerade heute in Zeiten wie diesen, setze ihr schon etwas zu. Werde ihr alles zu viel, ziehe sie sich gerne in die Natur zurück. Zwölf Jahre wurde sie dabei von ihrem vor einem Jahr verstorbenen Hund Fionn begleitet, heute nehme sie ihr Skizzenbuch mit und lasse sich von Laune, Stimmung und Umgebung zu neuen Gerichten inspirieren, die sie später für Freunde an der ausgiebigen Mittagstafel ausprobiere. Mit Menschen, mit denen sie über das Leben und seine Facetten sinnieren und diskutieren könne.

«Zu Tisch!» Kathrin Horn kommt lachend aus der Küche und serviert Kutteln, mediterran angerichtet, mit Oliven und gehäuteter Tomate und fein geschnittenem Stangensellerie, an leicht bitterem Olivenöl mit einigen Spritzern Zitrone, gefolgt von der bereits erwähnten Kaninchenleber mit Rhabarber und dem lokalen Lammkotelett mit einem taufrischen Wildkräuter-Baumblätter-Salat. Dazu einen Burgunder aus Saint-Blaise vom lokalen Weinhändler Buess aus Sissach. War da nicht noch was? Genau! Beinahe hätten wir ihr Brot vergessen zu erwähnen. Eines auf der Basis von Urdinkel, bei dem sie diverse Mehlresten vermischt, den Teig nicht knetet, ihn über zwanzig Stunden in Ruhe lässt und erst dann im Bräter im Ofen backt. Wird sie auch noch Bäckerin? Zuzutrauen wäre es ihr. ■

Weitere Infos

- **Zu Kathrin Horn:** www.kathrinhorn.ch
- **Zu Blätter und Kräutern:** Eine Orientierung gibt das im AT Verlag erschienene Buch «Essbare Wildpflanzen» von Steffen Guido Fleischhauer.
- **Zur Schlachtung:** www.sma-fleisch.de



Rezept

Paniertes Lammkotelett mit Baumblätter-Wildpflanzen-Salat
für 4 Personen

Zutaten Salat
Radieschen, 1 hartgekochtes Wachtel-Ei, Wildpflanzen: Lindenblätter, Schafgarbe, Vogelmiere, Giersch, Knoblauchhederich, wilder Fenchel, Taubnesselblüten, Löwenzahnblätter, Erdbeerblüten, Knospen von Spitzwegerich und Schnittlauch

Zutaten Vinaigrette
1 EL Essig, 2 EL Bouillon, 1 gekochte Kartoffel, rote Zwiebel, je 1 Messerspitze Quittensenf und Löwenzahnhonig, Salz, Pfeffer, Baumnussöl, Wildkräuter

Zubereitung Vinaigrette
Essig mit Bouillon erhitzen, Kartoffel schälen, in Stücke schneiden. Dazugeben, mit Gabel andrücken. Die gehackte Zwiebel, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Baumnussöl dazugeben. Verrühren, abschmecken. Bereitstellen.

Zutaten Lammkotelett
8 Lammkoteletts, Rosmarin, Thymian, 1 Ei, Panade, Salz, Pfeffer, Mehl, Butter

Zubereitung
Rosmarin schneiden, Thymian zupfen, mit Panade vermischen. Ei verquirlen. Koteletts salzen, pfeffern, mehlieren, in der Eimasse wenden und panieren. Butter in Pfanne schmelzen, Koteletts pro Seite 3 Min. goldbraun braten. Wildkräuter und Vinaigrette vermengen, über den Salat geben, anrichten. Wachtel-Ei halbieren und hinzulegen. 1 TL Bagna verde hinzugeben.





Die Kunden der Generalagentur Aesch erhalten dieses Jahr 2,8 Millionen dank Genossenschaft.

Was immer kommt – wir beteiligen Sie an unserem Erfolg.

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl

Hauptstrasse 70
4147 Aesch
T 061 756 56 56
aesch@mobiliar.ch
mobiliar.ch/aesch

die Mobiliar

915653

EZB Entsorgungszentrum Bubendorf ▪ Aesch
061 931 23 23 ▪ ezbag.ch



Für jeden Bedarf die passende Mulde.
Bestellungen auch online unter www.ezbag.ch/muldenbestellung

Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf ▪ Andlauring 30, 4147 Aesch



Der Weg zu einer klimafreundlichen Energie- und Mobilitätszukunft führt über intelligente Anwendungen. Mit Primeo Energie als Partner von MOVE profitieren Sie von einem der grössten Stromladenetze der Schweiz. Lassen Sie sich von unseren Experten beraten.
Live smart.

primeo energie

Hereinspaziert!

Das ganze Kloster-Team um Gastgeber Jonas Rapp sowie Barbara van der Meulen für den kulturellen Betrieb und Felix Terrier als Vertreter der Kirche hoffen auf einen schönen Sommer, an dem alle die historische Klosteranlage in all ihren Facetten geniessen können.

▪ Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Livia Vonaesch



Blick in den Klostergarten mit Apéroplatz

Seien Sie im Namen der Stiftung Kloster Dornach herzlich willkommen im Dreispartenhaus mit Kulinarik, Kultur und Kirche. Endlich kommt im Kloster wieder Leben auf und es wuselt von Interessierten der aktuellen Ausstellung «Wind of Change», deren Kunstwerke im und um das ganze Kloster verteilt zu finden sind. Auch Konzerte konnten bereits wieder im kleinen Kreis stattfinden und erfreuen sich einer treuen Anhängerschaft. Die Kirche war nie ganz verwaist, aber nun finden auch die beliebten regionalen Gottesdienste am Sonntagabend wieder statt. Die Hotellerie ebenso wie die Klosterküche waren immer in Betrieb. Viele Gäste schätzten das Angebot tage- oder wochenweise ein Kloster-Office zu belegen mit freiem Zugang zur Kaffeemaschine. Andere genossen ein Weekend im Kloster als Auszeit vom Alltag. Auch der Take-Away-Service mit Köstlichkeiten aus der Küche bleibt vorderhand bestehen.

Produkte aus eigenem Haus und Garten

Haben Sie schon den herrlich erfrischenden Kloster-Eistee aus frischen Kräutern aus dem Kräutergarten getrunken? Die Kräuterfrauen sind schon seit einiger Zeit an der Arbeit, damit jedes Beet wieder bereit für die Saison ist. Auch die Blumenfrauen haben wieder Wunder vollbracht und viele ehrenamtliche Stunden mit Unkrautjäten verbracht. Bereits haben die ersten Blumen ihr prächtiges Blütenkleid entfaltet. Wer Lust auf ein Dessert verspürt, findet als leckere Verführung eine zartschmelzende Mousse au Chocolat mit Klosterkirsch. Den bei der Zeltner Destillerie gebrannten Schnaps aus Kirschen aus dem Klostergarten gibt es auch zum Mitnehmen. Sie finden ihn im Klosterladen bei der Rezeption. Es gibt auch noch wenige Flaschen Gin sowie Konfitüren und Kompott aus dem Klostergarten im Sortiment.

Übrigens …

… können Sie sich im Kloster auch einfach nur verwöhnen lassen und nichts tun oder das emsige Treiben der anderen beobachten oder dem Lied der Vögel lauschen oder in der Schaukel auf dem Spielplatz liegen und dem Flüstern des Windes in den Bäumen zuhören. Spüren Sie schon, wie der Alltag von Ihnen abfällt? Eben – unbedingt ausprobieren.

… organisiert das Gastroteam auch Ihr Familienfest, das Geschäftsjubiläum oder Ihre Hochzeit. Auf der Homepage finden Sie verschiedene Bankettvorschläge. Melden Sie sich an der Rezeption für eine rechtzeitige Reservation des Termins für Ihren Anlass und allenfalls der benötigten Hotelzimmer. Alles Weitere besprechen Sie mit Ihrem Gastgeber im Kloster, Jonas Rapp. ▪



Vernissage Ausstellung «Wind of Change» am 25. April bei sonnigem Wetter

KLOSTER DORNACH
Restaurant Hotel Kultur Kirche
Amthausstrasse 7 · 4143 Dornach
Tel. 061 705 10 80 · info@klosterdornach.ch
www.klosterdornach.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet von 7.00–22.00 Uhr
Take-Away
Montag bis Samstag: 11.30–14.00 Uhr

Stiftungsrat
Lorenz Altenbach, Dornach, Präsident
Thomas Kunz, Dornach, Vizepräsident
Hans Abt, Dornach
Fredi Buchmann, Dornach
Wanda Bürgin, Liestal
Bernhard Meister, Dornach
Christian Schlatter, Dornach

Zeigt her Eure Füsse – zeigt her Eure Schuh

Wanderer, Biker und Geniesser sind im Kloster gern gesehene Gäste. Mit einer eigenen E-Bike-Ladestation können Sportlerinnen und Sportler während einer Pause ihr E-Bike für die nächste Etappe laden oder gleich im Kloster übernachten und nach einem reichhaltigen Frühstück weiterfahren.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Livia Vonaesch



Ausspannen im Klostergarten beim Kunstwerk «Ways to the place» von Florian Graf.

Erwandern und entdecken Sie mit der Via Surprise den Solothurner und Baselbieter Jura. Starten Sie wo immer Sie Lust haben und vergessen Sie nicht, mindestens eine Nacht im Kloster Dornach zu verbringen. Die sanft renovierten Zimmer laden dazu ein, zur Ruhe zu kommen und sich zu erholen. Die Rundroute lässt sich in unterschiedliche Etappen unterteilen. An 23 Orten finden Sie zudem einen QR-Code, mittels derer Hördateien auf Ihr Smartphone geladen werden. Kurze, spannende Geschichten und Hintergrundinfos mit Klangfetzen lassen den besuchten Ort unvergesslich in Erinnerung bleiben. Weitere Infos unter www.viasurprise.ch.

E-Biken macht Spass

Schon bald steht im Hof des Klosters Dornach eine E-Bike-Ladestation! Als Ausgangspunkt für gemächliche Velotouren, aber auch zünftige Bergfahrten fügt sich das Kloster in ein neues Routennetz des E-Bike-Landes Nordwestschweiz ein. Mit der Ladestation lässt sich die leere Batterie schonend und schneller als mit dem eigenen Ladegerät aufladen. Jede Ladestation verfügt über unterschiedliche Kabel für die gängigsten E-Bike-Modelle.
Gönnen Sie sich eine Pause und geniessen Sie die Zeit im historischen Ambiente des Klosters. Die aktuelle Kunstausstellung «Wind of Change» dauert bis Ende September. Gerne verwöhnt Sie das Gastro-Team im lauschigen Klostergarten. In wenigen Gehminuten sind Sie an der Birs oder im Gartenbad «Glungge» in Dornach, wo Sie sich für die nächste Etappe vorbereiten oder dem süssen Nichtstun frönen können. Und falls Sie mit Kindern unterwegs sind, vergessen Sie nicht, nach dem Familienzimmer zu fragen mit exklusiver Hörbox. Ein Hörgenuss im fernsehfreien Kloster. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.trailnet.ch/nordwestschweiz

Auszeit vom Alltag

Sind Sie eher der Genussmensch, ist eine Kulinarikwanderung das Richtige für Sie. Die Idee sieht vor, dass Sie von einem Ort zum nächsten wandern und sich überall mit einer Kleinigkeit verpflegen können. Als erste Station der Kulinarikwanderung «Dorneck» erhalten Sie im Kloster Dornach eine kleine Stärkung für den Einstieg und Informationen aus erster Hand zu Sehenswürdigkeiten. Im nächsten Betrieb steht eine Vorspeise für Sie bereit, bevor Sie nach einer weiteren Wanderung zum währschaften Mittagessen übergehen. Feine Desserts stehen für Sie am Schluss bereit.
Mehr Informationen finden Sie unter:
www.kulinarikwanderung.com



Nicole Bernegger live

Sommerkonzert mit der Schweizer Queen of Soul

Ein Open-Air-Konzert im Festivalstil im sommerlich blühenden Klostergarten für alle, die sich nach grossartigem Sound mit Soul Power sehnen.

Text: Barbara van der Meulen, Foto: Fernsehen SRF © Mirco Rederlechner

Nicole Bernegger hat den Soul im Blut und eine Stimme, die elektrisiert. Nach Jahren unter Vertrag bei einer grossen Plattenfirma hat sie 2019 ihre künstlerische Freiheit zurückerobert und mit einem kleinen Team ein eigenes Label gegründet. Bis dato sind darauf sechs Singles und ihr aktuelles Album «Alien Pearl» erschienen, und der Erfolg gibt ihr Recht: Auf über 20 Radiostationen läuft ihre Musik und auf Tour 2019 durch die Schweiz spielte sie vor ausverkauften Häusern. So sollte es 2020 weitergehen. Doch dann kam Corona und die (Musik)welt wurde vorerst lahmlegt. Anstatt auf die Festivalbühne begab sich Nicole nach erster Schockstarre in die Schreibstube und begann mit ihrer Band an neuer Musik zu arbeiten. Analog und ungeschminkt, erdig, «zum Anfassen» und so warm, wie man sich Musik nach der langen Zeit des Social Distancing wünscht.

Neues Album – neuer Sound

Nicole Bernegger hat Platten mit Goldstatus, einen Swiss Music Award, Prix Walo und «The Voice of Switzerland» gewonnen und sie hat hunderte von Konzerten, unter anderem mit Simply Red, Joss Stone oder John Legend, auf ihrem Tacho. Mit eigenem Label und neuem Album präsentiert sie einen Sound, der Abstecher zu den Gospelchören Harlems und den Motown Studios macht, und nach durchtanzten Nächten auch wieder ganz stille Momente zulässt – einen Soultrain mit Tiefgang. Dass dieser 2020 durch die Pandemie jäh gestoppt wurde, tat weh. Dem Moment der Stille und Starre, den Corona der Welt auferlegt, wollte sich Nicole allerdings nicht einfach ergeben, sondern nahm sich vor, der sozialen Distanz musikalisch etwas entgegenzusetzen. Und so werden uns neue Songs von Nicole Bernegger bei einem reichhaltigen kulinarischen Angebot und erfrischenden Getränken in den Sommerabend am Donnerstag, 19. August, begleiten. Warm und erdig, lebendig und frisch werden sie klingen. Nicoles ganz eigener Soul und natürlich nicht ohne die grossen Balladen, die sie so sehr liebt!

KLOSTER DORNACH

AGENDA

Für alle Veranstaltungen gelten die aktuellen Schutzvorgaben des Klosters. Bitte konsultieren Sie die Website über mögliche Programmänderungen oder wenden Sie sich an die Rezeption: 061 705 10 80

AUSSTELLUNGEN

Bis Sonntag, 26. September 2021
«Wind of Change»,
Kloster und Klostergarten
Zeitgenössische Kunst von Claudia Breitschmid, Esther Ernst, Ingo Giezendanner, Florian Graf, Marinka Limat, Tamara Janes; kuratiert von Anja Seiler und Katrin Sperry.
Lernen Sie die Kunstschaffenden im Rahmenprogramm kennen. Infos unter www.klosterdornach.ch

Bis Sonntag, 31. Oktober 2021
Lea Fröhlicher «Beackerung»,
im Gewächshaus des Klostergartens
Öffentliche Begegnungstage mit der Künstlerin, während sie an der Installation weiterarbeitet, siehe Termine und Infos auf www.klosterdornach.ch

Bis Samstag, 30. April 2022
Fritz Balthaus «BN / FM / CP / LF»
vier Skulpturen / Nisthäuser,
Klostergarten

BUCHPRÄSENTATION MIT KONZERT UND OFFENEN KUNSTZIMMERN

Mittwoch, 30. Juni, 18.30 Uhr,
Treffpunkt Eingang Rezeption
«Kloster Dornach 2021»
hrsg. von Barbara van der Meulen
und Stiftung Kloster Dornach,
ein Rückblick auf 350 Jahre Kloster,
25 Jahre Stiftung Kloster Dornach
und 5 Jahre Kulturprogramm

WORKSHOP «KRÄUTERBUSCHEN»

Gesegnete Kräuter: Schutz- und Heilpflanzen für die Hausapotheke mit Agnès Leu
Freitag, 23. Juli, 14.00–17.00 Uhr
Samstag, 24. Juli, 9.30–16.30 Uhr

SOMMERKONZERT IM KLOSTERGARTEN MIT NICOLE BERNEGGER QUARTETT

Donnerstag, 19. August, 20.00–21.30 Uhr,
Klostergarten
Ticket CHF 30.– über eventfrog.ch oder
www.klosterdornach.ch
Das Konzert findet bei jeder Witterung statt.

MENU MUSICA
Letzter Dienstag im Monat,
12.30–13.00 Uhr, Klosterkirche,
Reservation empfohlen
Kollekte mit Richtpreis CHF 20.–

Dienstag, 15. Juni (Sonderkonzert)
«Frauenstimmen»
Musik von Komponistinnen
Duo Anna Fortova (Cello)
und Kathrin Schmidlin (Flügel)

Dienstag, 29. Juni
«Les chemins de l'amour»
Musik von Debussy, Chausson, Poulenc, u.a.; Chantal von Glenck (Flügel), Tatjana Gazdik (Sopran)

Juli Sommerpause

Dienstag, 31. August
«Ave Maria»
Marion Ammann (Sopran)
und Iona Haueter (Orgel)

JAZZ & SOUL AFTERWORK
Letzter Donnerstag im Monat,
18.30–20.00 Uhr, Refektorium,
bei schönem Wetter im Klostergarten
Limitierte Plätze, Reservation empfohlen.
Kollekte mit Richtpreis CHF 20.–

Donnerstag, 24. Juni
Sarah Chaksad Trio
Sarah Chaksad (sax), Dominique Girod (bass), Gregor Hilbe (dr)

Juli Sommerpause

Donnerstag, 26. August
Surprise-Gast

KONZERTE IN DER KIRCHE
Sonntag, 19. Juni, 20.00–21.15 Uhr, Kirche
«Meister und Bewunderer»
Händel & Roman – Arien und Sonaten des Hochbarock mit dem Ensemble Forum Romanum
Abendkasse 19.00–20.00 Uhr
Tickets: CHF 35.– / Studierende mit Legi CHF 25.–; Ticketbestellung unter:
basil.moesch@bluewin.ch
Limitierte Plätze

GOTTESDIENSTE IN DER KIRCHE
Jeden Sonntag
18.00 Uhr Regionaler Abendgottesdienst
Jeden ersten Sonntag im Monat
als Taizéfeier gestaltet
10.30 Uhr christkatholischer Gottesdienst (14-täglich)
Jeden Montag, 18.45 Uhr, Gebetsgruppe
Jeden Donnerstag, 19.00 Uhr und
Jeden Samstag, 17.00 Uhr, Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana
Infos monatlich in «Kirche heute»
und unter www.christkatholisch.ch

Wenn nicht anders vermerkt: Kollekte

Buchpräsention mit Konzert und offenen Kunstzimmern

Am **30. Juni, 18.30 Uhr,** präsentieren Barbara van der Meulen und die Stiftung Kloster Dornach einen Rückblick auf 350 Jahre Kloster, 25 Jahre Stiftung Kloster Dornach und 5 Jahre Kulturprogramm im neuen Buch «Kloster Dornach 2021».
Freuen Sie sich auf ein reich illustriertes Buch mit Textbeiträgen von Stiftungsratspräsident Lorenz Altenbach, Regierungsrat Dr. Remo Ankli, Sandra Löwe, Jonas Rapp, Dr. Christian Schweizer, Katrin Sperry und Anja Seiler, Felix Terrier und Barbara van der Meulen.
Nach der Begrüssung durch Regierungsrat Dr. Remo Ankli und der Buchpräsentation durch Dr. Barbara van der Meulen spielt die Band «Soul Meeting» mit Alex Hendriksen am Saxofon, Oliver Pellet an der Gitarre, Dominik VonderMühll am Kontrabass und Lucio Marelli am Schlagzeug. Die Ausstellung «Wind of Change» mit zum Teil anwesenden Künstlerinnen und Künstlern sowie die von Sandra Löwe gestalteten Kunst- und Themenzimmer stehen zur freien Besichtigung offen. Limitierte Plätze. Frühzeitige Reservation empfohlen. ■


Remo Ankli
Denkmalpflege für den Geist.
Sakrale Baukultur im Hier und Jetzt

Ein erster Blick ins druckfrische Buch «Kloster Dornach 2021»

Workshop «Kräuterbuschen»

Gesegnete Kräuter: Schutz- und Heilpflanzen für die Hausapotheke mit Agnès Leu

Freitag, 23. Juli, 14.00 bis 17.00 Uhr und Samstag, 24. Juli, 9.30 bis 16.30 Uhr
Die Plätze sind limitiert (18 Teilnehmende).

Kosten
Workshop inkl. Kursunterlagen und Material sowie Verpflegung (3-Gang-Mittagessen am Samstag sowie Getränke und Obst aus dem Garten): CHF 195.– (bitte in bar mitbringen).
Übernachtung auf Wunsch separat.

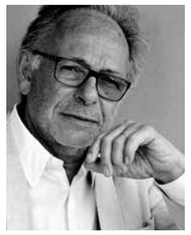
Verbindliche Reservation bis 6. Juli
061 705 10 80 | info@klosterdornach.ch ■


Zu den Schutz- und Heilpflanzen zählen wir unter anderem Lavendel, Rosmarin und Thymian.

Klägliche Phantasie über den Durst

Könnte gut sein, dass der Lebensdurst des Kolumnisten ins Trockene läuft, weil er sich für dieses Mal kaum in der Lage sieht, den Wissensdurst seiner geneigten Leserschaft zu stillen. Was für ein Jammer. Bisher war es fast immer möglich, dem schreibenden oder schriftstellerischen Freiheitsdurst dank der mehr oder weniger überbordenden Gedanken freien Lauf zu lassen. Beim Fabulieren, Konzipieren, (Re)zitieren, Destillieren, Paraphrasieren, Konjugieren oder Deklinieren während des Textens und Erfindens gab es die volle Unbändigkeit der Gedanken, die es jedoch wegen der maximal von der Redaktion verordneten 3500 Zeichen (inklusive Leerschläge) hinterher schmerzvoll zu zügeln galt. Aber heuer – und erst noch mitten im Frühling, wo normalerweise der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind – versiegt des Schreibers vermeintliche Herrlichkeit kläglich. Durst lautet die Vorgabe, das Leitthema, der Begriff, das Wort… Ach! Wie erheblich und ergiebig war das noch, als die metaphorisch anmutenden Aufträge «Weiss», «Jugend», «Zukunft» oder «Sonne» lauteten. Aber Durst? Kommentarlos Durst! Eines jener Worte, für das es übrigens keinen Plural gibt.
Der Blick ins immer wieder rettende Wikipedia erweist sich als veritabler Schuss in den sprichwörtlichen Ofen. Gerade mal 43 Zeilen und zwei Weblinks bietet das globale Wissensportal und erschöpft sich in ein paar mageren Ausführungen, die mit «Durst bei älteren Personen» oder «Physiologie» übertitelt sind; daneben ein Bildchen eines in der Sonne biertrinkenden Bauarbeiters aus dem Jahre 1973. So wenig Wikipedia war nie! Einen kleinen erhellenden Trost am Rande der Recherche leistet Wikipedia immerhin noch. Die etymologische Ableitung des Wortes Durst aus dem Althochdeutschen zeitigt folgende Erkenntnis: Durst ist «das Signal eines gesunden Körpers, das bei einem Flüssigkeitsdefizit oder bei einem Salzüberschuss verspürt wird». Von einem gesunden Geist steht da leider nichts. Was jetzt?
Ab ins weltweite Internet? Dieser Blick erweist sich jedoch nicht als wirklich hilfreich. Zu finden sind zwar vielerlei anonyme Gedichte und Aphorismen – allerdings ohne jegliche Reverenz auf die Granden und Instanzen aus der Literatur des christlichen Abendlandes, die einem den Horizont für das Grosse und Ganze, das Eine oder das Andere des Lebens hätten weiten können. Und dazu gibt es unter der Rubrik Durst natürlich auch jede Menge kalauernde Sprüche aus der Welt des Alkohols. Aber solche gibt es für fast jedes Wort des deutschen Sprachschatzes. Eine repräsentative Auswahl für eine dem Niveau des BirsMagazins entsprechende stilvolle Erörterung erweist sich als schieres Ding der Unmöglichkeit. Guter Rat scheint teuer? Wie weiter…?
Spätestens jetzt müsste es dem leicht verzweifelten Schreiberling aber dämmern, dass es vermutlich daran liegt, er könnte Durst haben, weil er nämlich bis dato komplett vergessen hatte, ausreichend zu trinken, bevor er sich hinsetzt und eine Kolumne zu schreiben beginnt. Gemäss den physiologischen Gesetzmässigkeiten ist es nämlich so, dass wer nicht ausreichend trinkt, Durst bekommt, was zu gravierenden Geistes-, Sprech- und (bei einem Kolumnisten) zwangsläufig auch zu Schreibstörungen führen kann. Und das wäre dann die Erklärung für die klägliche Phantasie über (den) Durst.

■ **Niggi Ullrich**
Regisseur





■ **Marko Lehtinen**
Journalist
und Musiker

Durst und Vorfreude

Durst ist eigentlich kein besonders angenehmes Gefühl. Der Mund ist trocken, der Gaumen klebt, der Brustkorb zieht sich zusammen. Ja, man spürt es, der Durst ist ein existenzielles Signal des Körpers. Trink oder stirb! Doch er kann auch anders. Er kann durchaus angenehm sein – dann nämlich, wenn er zur Vorfreude wird.
Manchmal kultiviere ich diese Vorfreude geradezu. Ich zögere den Moment der Erlösung durch ein kaltes Getränk hinaus, damit der Genuss danach umso intensiver wird. Es entbehrt dabei nicht einer gewissen Logik, dass ich mir die Momente vor allem für den Sommer aufspare, wenn es düppig und heiss ist. So wandere ich zum Beispiel durch das Jura, ziehe vom Morgen an durch die wunderschönen Wälder und Felder, bis das Mineralwasser in der Flasche am späten Nachmittag warm ist und kaum noch Kohlensäure hat. Statt einen wenig befriedigenden Schluck zu nehmen, wandere ich weiter – durstig, aber die Belohnung vor Augen. Ich geniesse den Durst gewissermassen und male mir aus, wie ich mir, sobald am Ziel angekommen, auf einer Terrasse ein eiskaltes Bier servieren lasse. Und ich weiss: Der erste Schluck wird nach diesem staubigen Sommertag eine regelrecht sinnliche Erfahrung sein.
Mit meiner ritualisierten Vorfreude stehe ich nicht alleine da. Ich habe Freunde, die Velo fahren. Und wenn sie mir von ihren Touren durch die Region berichten, überkommt mich jedes Mal das Gefühl, dass ihnen das kalte Bier nach achtzig Kilometern im Sattel genauso wichtig ist wie die Tour selbst. Sie erklären mir dann jeweils akribisch, in welcher Beiz welches Bier auf sie wartet.
Umso grösser ist die Enttäuschung, wenn ihnen dieser Moment mit einer lauwarmen, abgestandenen Stange vermiest wird. Dann fühlen sie sich betrogen. Und ich fühle mit ihnen, denn ich kenne das: Der ganze Moment ist dahin. Der kultivierte Durst war umsonst, der Effekt der sinnlichen Erfahrung ist verpufft. Was bleibt, ist die Vorfreude auf die nächste Vorfreude.

Neue Wärmepumpe senkt Heizkosten auf 300 Franken pro Jahr und Wohnung

Die Investition in eine Luft-/Wasser-Wärmepumpe der Omlin Energiesysteme AG rechnet sich für das Portemonnaie und die Umwelt. In einem Mehrfamilienhaus konnten die Heizkosten auf 300 Franken pro Wohnung und Jahr gesenkt werden.

Dass der Umstieg auf die CO_2-freie Wärmepumpentechnik sehr viel bringt, weiss man längst. Nicht nur die Umwelt, sondern auch das Portemonnaie profitiert massiv, nachdem man in eine Luft-/Wasser-Wärmepumpe investiert hat. Armin Hauser, Besitzer eines Mehrfamilienhauses in Aesch (BL), präsentiert es schwarz auf weiss. «Seit die Firma Omlin Energiesysteme AG das neue Wärmepumpensystem installiert hat, sind im Vergleich zur alten Gasheizung die Heizkosten um ganze 50 Prozent gesunken», erklärt Hauser mit Blick auf seine Berechnungen. Die gesamten Heizkosten für die vier Wohnungen betragen pro Jahr 1200 Franken, das Warmwasser schlägt mit 400 Franken zu Buche. Pro Wohnung und Jahr kosten Heizung und Warmwasser nur noch 400 Franken.

«Martin Omlin hat die Anlage so geplant, dass die Wärme stets zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist.»
Armin Hauser

Dieser eindrückliche, fast schon unglaubliche Wert liefert den Beweis für die ultimativ hohe Energieeffizienz des Heizungssystems. Vor dem Haus steht das Aussengerät der Split Luft-/Wasser-Wärmepumpe von Viessmann, verbunden mit dem Innengerät im Heizungsraum, wo sich auch die beiden 600-Liter-Energiespeicher befinden – einer für die Heizung und einer für das Warmwasser.
Das alles tönt sehr einfach – doch jetzt kommt das Entscheidende: Dank seinem enorm hohen Fachwissen hat der Heizungsbauer Martin Omlin das System so geplant, dass die Wärme stets zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. Nachts, wenn die Wärmepumpe wegen kalten Temperaturen am meisten Strom brauchen würde, ist sie abgestellt. «So wird das Gerät entlastet, was sich positiv auf dessen Lebensdauer auswirkt», sagt Martin Omlin, Mitinhaber der Omlin Energiesysteme AG. Auch tagsüber wird die Wärmepumpe immer wieder für einige Stunden abgestellt.
Möglich macht dies ein cleveres, individuell auf das Haus abgestimmtes Betriebsmanagement. Es sorgt dafür, dass die beiden Energiespeicher über genügend Reserven verfügen, um das Haus warmzuhalten und bei Bedarf warmes Wasser zur Verfügung zu stellen. «Es ist immer genug warmes Wasser da, um Spitzen abzudecken», erklärt Heizungsfachmann Martin Omlin. «An dieses System könnte man problemlos zwei weitere Wohnungen anschliessen.»



Foto: Cédric Bloch

Hier haben Heizungsbauer Martin Omlin und Hausbesitzer Armin Hauser den Energieverbrauch halbiert.



Foto: Rolf Zenklusen

Mit zufriedenem Blick begutachtet Cornelia Omlin die Heizung in Aesch.

Gedämmt wie ein Minergie-Haus

Der tiefe Energieverbrauch im Mehrfamilienhaus mit Baujahr 1971 ist nur dank zeitgemässen Dämmungen möglich, die von den Werten her dem Minergie-Label entsprechen. Fassade und Dach wurden vor rund 10 Jahren mit einer 16 cm dicken Wärmedämmung versehen. Die Kellerdecke ist mit 14 cm gedämmt; sämtliche Fenster haben Dreifachverglasung. Damals, nach den Sanierungsmassnahmen, sei der Erdgasverbrauch bereits um 44 Prozent gesunken, erinnert sich Armin Hauser. Mit dem Einbau der Omlin-Wärmepumpe vor zwei Jahren hat der Hausbesitzer noch einmal 50 Prozent an Energiekosten eingespart. «Das ist eigentlich unglaublich, oder?», meint Armin Hauser. «Aber es ist wahr. Ich bin stolz darauf. Das ist gelebter Umweltschutz.» *(zen.)*

OMLIN ENERGIE SYSTEME

Omlin Energiesysteme AG
Salinenstrasse 3 · 4127 Birsfelden
Tel. 061 378 85 00 · info@omlin.com
www.omlin.com

30 Prozent weniger Energie im Zweifamilienhaus

Die Wärmepumpensysteme der Omlin Energiesysteme AG rechnen sich in jedem Fall – auch in Gebäuden mit normaler Isolierung. Seit im Zweifamilienhaus von René Broder in Birsfelden eine Luft-/Wasser-Wärmepumpe eingebaut wurde, liegt der Energieverbrauch im Vergleich zur alten Ölheizung um 30 Prozent tiefer.

Auch in diesem Fall leisten die individuelle Planung und die ausgeklügelte Logistik der Omlin Energiesysteme AG einen grossen Beitrag zur hohen Energieeffizienz. Dass alle Optimierungen und Einrichtungen auf derart kleinem Raum im Untergeschoss des Hauses Platz gefunden haben, beeindruckt den Hausbesitzer René Broder.

Einen Beitrag zur Energieeffizienz können die Bewohnerinnen und Bewohner selbst leisten, findet Broder. Eine wohlige Wärme bedeute nicht, dass jeder Heizkörper siedend heiss sein müsse. Er stellt die Heizungssteuerung auf 20 Grad ein und lasse die Danfoss-Regler an den Radiatoren auf der Stufe 4/5. So hat er stets eine Zimmertemperatur von 21 °C und leistet einen Beitrag zur Energiewende.



Foto: Cédric Bloch

René Broders Heizung bietet viel Energieeffizienz auf kleinstem Raum.

«Endlich wieder spielen»

Sie wären bereit gewesen, gerieten jedoch in den Würgegriff des Virus.
Am Ende einer langen Durststrecke sprühen die Rattenfänger nun vor Spielfreude.

Text: Daniel Aenishänslin, Foto: Christian Jaeggi



Die Rattenfänger mit Regisseur Danny Wehrmüller (2. von rechts) beenden ihre historische Durststrecke vor historischer Kulisse im Freidorf.

Da mussten sie durch. Ungewissheit, Distanz, Frustration. Eine Durststrecke. Die Mitglieder der Theatergruppe Rattenfänger wären schon 2020 in der Stimmung für das nächste Bühnenstück gewesen. Bereits hatten die Proben zu Ödon von Horvaths «Kasimir und Karoline» begonnen, da legte der Lockdown seine bleiernen Arme um das Ensemble. «Es war ein furchtbares Jahr», erinnert sich Regisseur Danny Wehrmüller. Die Proben wurden unterbrochen. Schliesslich wanderten die Treffen ins Internet ab. Absolut ungewöhnlich für Schauspielerinnen und Schauspieler.

Dies sei zwar kein Problem, solange es sich darum drehe, eine Figur kennenzulernen oder an der Sprache zu arbeiten, sagt Wehrmüller. Sobald jedoch die Interaktion ins Spiel komme, werde die Online-Probe zum Ding der Unmöglichkeit. Es folgte die Absage für die Spielzeit 2020. Nach Jahrzehnten keine Freilichtaufführung in Muttenz. Dies nur ein Jahr nachdem die Theatergruppe einen Höhepunkt in ihrer Geschichte feiern durfte. Zum 30. Geburtstag gönnte sie sich Goethes «Faust».

Sich nicht im Elend einrichten

Die Hoffnung und mit ihr die Rattenfänger sind zurück. Aus «Kasimir und Karoline» hat Danny Wehrmüller «Kasimir und Karoline – Extended Version 2021» geknetet. «Endlich wieder spielen», freut sich Wehrmüller, «das ist für uns alle viel wert, denn nichts ist schlimmer, als sich in seinem Elend einzurichten.» Das mache träge und depressiv.

Für ihre Produktionen unter freiem Himmel suchen die Rattenfänger stets die passende Kulisse innerhalb Muttenz'. Ödon von Horvaths «Unbekannte aus der Seine» kam in der Hauptstrasse zur Aufführung, Shakespeares «Macbeth» fand mitten im Wald statt. «Kasimir und Karoline» wird das historische Freidorf beleben. Die Handlung spielt auf einem Festplatz mit seinen Attraktionen. Eine Szenerie, die auf einen Dorfplatz gehört. Im Freidorf mit seiner 100-jährigen Architektur hat ihn Danny Wehrmüller gefunden. «Jedes Stück ist mit einem komplett neuen Raumerlebnis verbunden», sagt der Regisseur.

Arbeit weg, Sorgen da, und die Verzweiflung lässt nicht lange auf sich warten. Mit dem Stück «Kasimir und Karoline – Extended Version 2021» rückt Danny Wehrmüller die Arbeitslosigkeit in den Fokus. Eine Arbeitslosigkeit, wie sie aktuell die Pandemie vor sich hertreibt. Auch Kasimir bleibt nicht verschont. «Sein ganzes Denken und seine kaputte Weltsicht haben genau damit zu tun, dass er gestern abgebaut worden ist», erklärt Wehrmüller, «daran scheitert auch seine Beziehung zu Karoline.»

Nichts an Aktualität eingebüsst

Das Stück hat wenig an Aktualität eingebüsst, was Wehrmüller darauf zurückführt, dass grosse Autoren ihre Zeit überleben. «Ihnen entgegenstellen werde ich die so genannten Stützen der Gesellschaft mit ihrem unverhohlenen Glücksanspruch», sagt Wehrmüller. Auf überraschende Weise allerdings. Arbeitslos sind sie alle. «Zu Beginn», so Wehrmüller, «trennen noch Welten die beiden Lager. Mit der Zeit allerdings …»

Dass die Theatergruppe Rattenfänger gehobenen Ansprüchen standhält, bewies vor Jahren der Besuch des renommierten Theaterkritikers Reinhardt Stumm von der Basler Zeitung. «Er war dafür bekannt, dass er fürchterliche Verrisse schreiben konnte», erzählt Wehrmüller, «wir hatten Angst.» Doch es kam anders. «Er lobte die Vorstellung über den grünen Klee, was uns allen einfach nur guttat.» Das macht Lust auf mehr, Lust auf Kasimir und Karoline.

Die philippinische Variante

«Sicher ist gar nichts in dieser Pandemie, wir tun aber so, als ob die Aufführungen gesichert wären», beschreibt Danny Wehrmüller, wie die Rattenfänger ticken. Er fiebert schon heftig auf «Kasimir und Karoline – Extended Version 2021» hin.

Ab dem 20. August sollen Orina Vogt und Maurice Koller in den Hauptrollen das Publikum fesseln. Der schlimmste Fall wäre, «wenn am 10. August plötzlich eine philippinische Variante von Corona auf den Plan tritt, die so ansteckend ist, dass es schon reicht, wenn man sich nur ansieht», übt sich Wehrmüller in Galgenhumor. Er sei ein «grundsätzlich optimistischer» Mensch. Sein Optimismus werde gestärkt von der Garantie des Kantons. Dieser übernehme 80 Prozent der Kosten, sollte das Virus dem Kasimir und der Karoline erneut den Rummelplatz vermiesen. «Alles andere könnte in finanziellen Selbstmord münden», sagt Wehrmüller – hoffentlich am Ende seiner Durststrecke.

www.theatergruppe-rattenfaenger.ch



Jürg Seiberth
Autor, Gestalter

Alles kommt gut

Warum heisst es zum Beispiel «Wissensdurst» und «Machthunger» und nicht «Wissenshunger» und «Machtdurst»? Weil sich der Wissensdurst sanft stillen lässt, der Machthunger jedoch nur mit einer gewissen Aggressivität. Weil das Wissen sich wie ein warmes Getränk wohlig in unseren Körper einfügt, während die Macht ihren Hunger gegen sich sträubende feste Nahrung richtet, der wir selbst und unsere fleischliche Hülle letztlich auch zuzurechnen sind. Weil wir uns vor einem durstigen Wolf weniger fürchten als vor einem hungrigen.

Wie stimmig ist doch unsere Sprache! Sie wird von einem Menschenkollektiv über lange Zeiträume hin geformt, und entwickelt sich evolutionär. Das ist doch eine schöne, kleine, Harmonie fördernde Entdeckung.

Ich habe mich nämlich ein paar Tage zurückgezogen und bekämpfe meinen Zynismus. Das muss ich von Zeit zu Zeit tun, sonst wuchert er unkontrolliert und ist nicht mehr zu stoppen. Ich kann dann der Welt nur noch mit einem explosiven, wenig wohltuenden Hohngelächter begegnen. Ich rücke meinem Zynismus zu Leibe, indem ich mich über kleine, Harmonie fördernde Entdeckungen freue. Die Stimmigkeit der Sprache, das ist so eine Entdeckung: Natürlich sollen wir gestaltend in die Sprachentwicklung eingreifen und zum Beispiel gendern wie der Teufel. Aber wir können uns zwischendurch auch zurücklehnen und darauf vertrauen, dass auch ohne unser Zutun sowieso alles gut kommt.

Manchmal – das mag eine Alterserscheinung sein – erlaube ich mir zu denken: Anderswo gibt es vielleicht auch solche evolutionären Prozesse, zum Beispiel in der Demokratie. Vielleicht wendet sich auch da ohne mein Zutun sowieso alles zum Guten.

P.S.: Den zynischen Zwischenruf: «Blutdurst» habe ich gehört, aber dieses Wort betrifft nur eine kleine Minderheit von Vampir*innen, Massenmörder*innen und Metzger*innen, die täglich ein Glas Ochsenblut trinken. «Blutdurst» ist nur die Ausnahme, die die Regel bestätigt. – Oder?



Hirslanden Klinik Birshof in Münchenstein

Die Hirslanden Klinik Birshof steht für erstklassige Versorgung im Bereich des Bewegungsapparates. Ein Team von Spezialisten versorgt Sie im Orthopädischen Notfallzentrum während 24 Std. und 7 Tagen rasch und kompetent. Dabei legen alle Mitarbeitenden der Klinik stets besonders grossen Wert auf die persönliche und individuelle Pflege und Betreuung. Die Klinik ist umfassend auf die Corona-Situation vorbereitet, wobei der Schutz der Patientinnen und Patienten immer an erster Stelle steht.

Hirslanden Klinik Birshof
Reinacherstrasse 28
4142 Münchenstein
Tel. 061 335 22 22
klinik-birshof@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch/birshof

HIRSLANDEN
KLINIK BIRSHOF



Glück ist, zuhause alt zu werden

Jeder Mensch erlebt das Alter anders. Dabei sind sich Fachleute einig: Lebensqualität im vertrauten Zuhause ist bis ins hohe Alter möglich. Entscheidend ist die richtige Unterstützung. Die Dienstleistungen von Home Instead sind breit gefächert und werden den individuellen Bedürfnissen des Seniors angepasst. Das Unternehmen ist schweizweit der grösste private Anbieter für die Betreuung zuhause und von Krankenkassen anerkannt. Die Beratung ist kostenlos.

Seniorendienste Basel GmbH
Güterstrasse 90 · 4053 Basel
www.homeinstead.ch/basel

Home Instead
Zuhause umsorgt



Beste orthopädische Resultate dank Patienten-Feedbacks

Die Ärztinnen und Ärzte der vom Universitätsspital Basel geführten Orthopädie Klinik am Bethesda Spital arbeiten mit Hilfe eines Qualitätssystems. Das sogenannte PROMS (patient reported outcome measures) ist eine neue Form des Patienten-Feedbacks. Das Unispital Basel ist national führend dabei.

Im Interview erklären Prof. Dr. Andreas Müller und PD Dr. Dr. Yves Acklin die Funktionsweise und Vorteile dieser Form von Qualitätsmessung.

Was muss man sich unter der Methode PROMS vorstellen?
PD Dr. Dr. Yves Acklin: Für PROMS wird die Patientin oder der Patient gefragt, wie sich der medizinische Eingriff auf verschiedene Aspekte ihrer Lebensqualität ausgewirkt hat. Dies dient dazu, die Wirkung der Behandlung zu überprüfen.

Werden sämtliche Eingriffe nach diesem Vorgehen untersucht?
Prof. Andreas Müller: Praktisch alle Behandlungen der Orthopädie Klinik am Bethesda Spital werden nach diesem Vorgehen überprüft. Dabei spielt es keine Rolle, ob operiert wird oder nicht. Im Zentrum steht die Patientin oder der Patient – wie erfolgreich war die Behandlung für sie oder ihn?

Was wird mit diesen Befragungen gemessen?
Acklin: Die Befragung basiert auf wissenschaftlich validierten Scores, also international überprüften Kriterien, anhand derer wir seriöse Aussagen zur Qualität machen können.
Müller: Es handelt sich dabei um gelenkspezifische Fragen. Konkret wird etwa gefragt, wie stark die Schmerzen sind oder wie die Bewegungsfähigkeit vor und nach der Behandlung ist.

Was wird mit den Patientenfeedbacks anschliessend gemacht?
Acklin: Wir werten die Patientenfeedbacks systematisch aus. Somit können wir jederzeit und objektiv Auskunft geben, ob ein Eingriff gerechtfertigt war und den erhofften Erfolg gezeigt hat. Da die Patienten den Fragebogen auf einem Tablet ausfüllen, kann man den Verlauf anschliessend im gemeinsamen Gespräch nachvollziehen und bei Bedarf weitere Massnahmen ableiten.

Was hat sich seit der Einführung dieses Qualitätsmanagements verbessert?
Müller: Mit PROMS können wir bessere Voraussagen machen und für jede Patientin und jeden Patienten festlegen, welche Behandlung den grössten Nutzen für den Patienten bringt und ob eine Operation wirklich nötig ist.

«Wir operieren nur, wenn der Eingriff nach medizinischen Gesichtspunkten angezeigt ist und die Lebensqualität verbessert wird.»

Welchen Nutzen haben die Patientinnen und Patienten davon?
Müller: Mit der systematischen Erfassung und Analyse der Qualitätsparameter können die Patientinnen und Patienten stets sicher sein, dass sie die optimale Therapie erhalten und ein Eingriff nur durchgeführt wird, wenn er einen effektiven Mehrwert bietet. Ein weiterer Vorteil ist, dass wir gegenüber den Krankenversicherungen aufzeigen können, dass unsere Behandlung zur Steigerung der Lebensqualität beiträgt.

Welche Konsequenzen hat dieses Programm für die Ärztinnen und Ärzte?
Acklin: Bei uns findet täglich eine Fallbesprechung mit den Ärztinnen und Ärzten aller Teams statt, bei der wir alle Patientinnen und Patienten beurteilen. Dabei verwenden wir auch diese Daten, ebenso in der Sprechstunde für die objektive Bewertung. Des Weiteren kommen sie bei Weiterbildungen zum Einsatz, denn wir möchten diese Kultur auch an nächste Generationen weitergeben.

Stephanie Weiss

Höchste Qualitätsansprüche

Haben Sie Schmerzen an der Schulter, Hüfte, dem Knie oder Ihrem Fuss? Gemeinsam bringen wir Sie wieder in Bewegung. Profitieren Sie von einer universitären medizinischen Behandlung auf höchstem Niveau, verbunden mit dem persönlichen Ambiente eines Privatspitals. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Universitätsspital Basel
Orthopädie Klinik am Bethesda Spital
Gellertstrasse 144, CH-4052 Basel
orthopaedie-klinik@usb.ch, T +41 61 315 25 20
orthopaedie-klinik.usb.ch (mit Online-Terminbuchung)



PD Dr. Dr. Yves Acklin
Standortleiter am Bethesda Spital
und Teamleiter Sport/Knieorthopädie



Prof. Dr. Andreas Müller
Chefarzt-Stv. und Teamleiter
Schulter/Ellbogenorthopädie

Fotos: Bethesda Spital

Technisch auf höchstem Niveau

Die Gastroenterologie der Klinik Arlesheim profiliert sich mit der Endosonographie als gastroenterologisches Zentrum der Region. Dr. med. Leonhard Knittel, der seit Anfang 2020 das Team mit seiner Fachkompetenz unterstützt, gibt dazu Auskunft.

Text: Verena Jäschke, Fotos: Christian Jaeggi

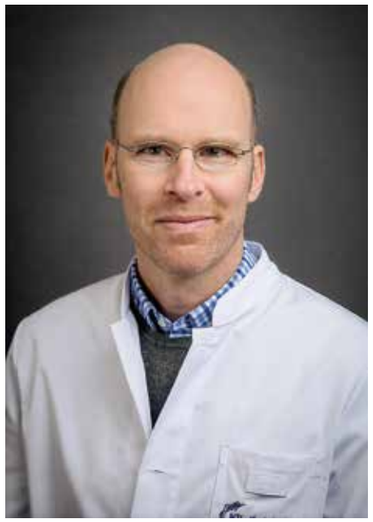


Bei einer endoskopischen Untersuchung

Dr. Knittel, Sie sind verantwortlich für die Endosonographie an der Klinik, was ist das?
Mit der Endosonographie können wir «von innen sehen». Es ist eine von innen durchgeführte Ultraschalluntersuchung. Der Ultraschallkopf wird mittels Videoendoskop direkt mit der inneren Oberfläche des oberen oder unteren Gastrointestinaltraktes in Kontakt gebracht. Dort entsteht ein Ultraschallbild, das bei verschiedenen Indikationen sowohl diagnostisch als auch interventionell unterstützt. Wir können mit dem Ultraschall in die um den Verdauungstrakt liegenden Organe und in die Wand des Verdauungstraktes hineinschauen und sie dadurch bestmöglich beurteilen.

Wann sind solche Untersuchungen sinnvoll?
Eine solche Untersuchung machen wir zum Beispiel, um die Ursache für Oberbauchkoliken abzuklären, speziell ob im Gallengang ein Gallenstein gefangen ist. Mit dem Endoskop gehe ich wie bei der Magenspiegelung bis zum Eingang des Gallengangs (im Zwölffingerdarm), dann schalte ich den Ultraschall dazu. Dadurch kann ich den Gallengang ganz genau nach Steinen oder auch nach Tumoren absuchen. Das ist die genaueste Diagnostik, die heute möglich ist. Mit diesem Verfahren können wir die nachfolgenden endoskopischen oder chirurgischen Eingriffe bestmöglich planen und ggf. eine zu invasive Therapie ersparen.

Wie ist das zu verstehen?
Dazu ein Beispiel: Eine Patientin oder ein Patient hat starke Oberbauchschmerzen. Die klassische Ultraschalluntersuchung bestätigt den Verdacht auf Gallensteine in der Gallenblase. Diese wird dann in der Regel entfernt. Gerade kleine Steine können aber in den Gallengang rutschen. Wird die Gallenblase entfernt, verbleibt der Stein im Gallengang und kann auch anschliessend Oberbauchkoliken verursachen. Eine Endosonographie vor der operativen Entfernung der Gallenblase definiert Steine in den Gallengängen, die dann vor einer Gallenblasenentfernung endoskopisch aus dem Gang entfernt werden (ERCP, Gallengangsspiegelung). Gleichzeitig werden evtl. Geschwüre im Magen oder Zwölffingerdarm sichtbar gemacht, die dann therapiert werden können.



Dr. med. Leonhard Knittel, Facharzt für Innere Medizin und Gastroenterologie, Spezialist auf dem Gebiet der Endosonographie und ERCP. Zusatzbezeichnung Palliativmedizin(D) und Anthroposophische Medizin GAÄD

Also eine sehr hilfreiche Erweiterung innerhalb der Gastroenterologie?
Ja, eindeutig. Wird zum Beispiel bei einer Gastroskopie ein bösartiger Tumor oder ein Tumor unklaren Verhaltens festgestellt (submuköser Tumor), kann mit einer Endosonographie die Läsion unter der videoskopisch sichtbaren Schleimhautoberfläche beurteilt werden. Weitere Indikationen sind unklare Zysten oder Tumore in der Bauchspeicheldrüse, Veränderungen des Gallengangs oder vergrösserte Lymphknoten neben Speiseröhre, Magen oder Zwölffingerdarm. Auch Tumore des Mast- und Enddarmes können mit dieser Methode in ihrer Ausdehnung genau erfasst werden, um dann eine stadiengerechte, differenzierte Therapie, auch in Kooperation mit der Viszeralchirurgie, zu ermöglichen.

Wo erfolgen solche Eingriffe?
Wir haben an der Klinik Arlesheim die Möglichkeit für die diagnostische und interventionelle Endosonographie. Auf die Diagnostik bin ich bereits eingegangen. Mit der interventionellen Sonde kann während der Untersuchung eine ultraschallgezielte Feinnadelpunktion von innen erfolgen, wodurch aus dem Tumor Gewebe oder aus einer Zyste Zystenflüssigkeit entnommen werden kann. Diese entnommenen Präparate werden dann in der Pathologie untersucht und beurteilt. Eine solche Untersuchung kann meist ambulant erfolgen.
Die Gallengangsspiegelung (ERCP) führen wir Gastroenterologen der Klinik Arlesheim bei unserem Kooperationspartner, dem Spital Dornach, durch, wo wir ebenfalls eine voll ausgestattete gastroenterologische Diagnostik und Sprechstunde betreiben.

Was begeistert Sie an diesem Fachgebiet?
In der Gastroenterologie behandeln wir Patientinnen und Patienten mit ganz verschiedenen Krankheiten. Das geht von der Leberentzündung (Hepatitis) über die Abklärung und Therapie von Sodbrennen, Durchfall und Bauchspeichelentzündungen, chronischen entzündlichen Darmerkrankungen, Tumoren des Gastrointestinaltraktes bis hin zur technisch heute weit entwickelten Funktionsdiagnostik und endoskopischen Verfahren. Zudem sind wir bei Menschen mit Reizdarmsyndrom wirklich gefragt, an der Schwelle von körperlichen und seelisch-geistigen Ausdrucksformen eines gesundheitlichen Ungleichgewichtes zu helfen. Diese Breite der Begegnungs- und Behandlungsmöglichkeiten ist es, die mich für dieses Fachgebiet besonders erwärmt hat. Es gibt bei den genannten Erkrankungen viele Möglichkeiten, in unserem dynamischen Team fundiert anthroposophisch-integrative Medizin zu praktizieren. Das begeistert mich immer wieder aufs Neue.

Informationen zur Gastroenterologie der Klinik Arlesheim:

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.

Pfeffingerweg 1, 4144 Arlesheim
Tel. Fachambulanzen 061 705 72 71
fachambulanzen@klinik-arlesheim.ch

100 JAHRE Klinik Arlesheim



Fotos: zVg Klinik Arlesheim

Das Klinisch-Therapeutische Institut 1921

1921 als Klinisch-Therapeutisches Institut gegründet, wurde die Klinik in der Bevölkerung «Klinik Arlesheim» genannt. Das steht auch auf der Mütze des damaligen Chauffeurs der Klinik.



Nach der Fusion der beiden weltbekannten (überregional bekannten) Arlesheimer Kliniken (Ita Wegman Klinik und Lukas Klinik) wurde dieser «alte» Name wieder aktiviert.

Am 8. Juni 2021 wird die Klinik Arlesheim 100 Jahre. Zum offiziellen Festakt wurden Mitarbeitende, ehemalige Mitarbeitende sowie Vertreterinnen und Vertreter aus der Politik, dem Gesundheitswesen sowie verschiedenen Partnerinstitutionen eingeladen. Da aktuell die Anzahl möglicher Teilnehmender noch beschränkt ist, haben wir uns zusätzlich für einen Livestream und eine Aufzeichnung der Veranstaltung entschieden. Den Link dazu finden Sie auch auf unserer Jubiläumswebseite.
100.klinik-arlesheim.ch

Im historischen Teil dieser Website sind mittlerweile 38 Erzählungen aus neun Jahrzehnten publiziert. Patientinnen und Patienten, Angehörige, ehemalige und aktuelle Mitarbeitende erzählen hier ihre persönliche Klinik Arlesheim-Geschichte.

Haben auch Sie Erfahrungen mit der Klinik? Haben Sie Besonderes erlebt im Zusammenhang mit der Klinik Arlesheim, das Sie gern teilen möchten?
Sie können Ihre persönliche Geschichte schicken an 100Jahre@klinik-arlesheim.ch oder Klinik Arlesheim, Kommunikation, Pfeffingerweg 1, 4144 Arlesheim.



5000-Franken-Gutschein zu gewinnen!

5000-Franken-Gutschein zum Jubiläum

Planen, verlegen und handeln – von der Idee bis zur Umsetzung. Die Cristofoli AG ist das Kompetenzzentrum für Wand- und Bodenbeläge aus Keramik, Stein und Glas. Zum 100-Jahr-Jubiläum möchten wir uns für das Vertrauen bedanken und verschenken Plattenarbeiten im Wert von 5000 Franken. **So machen Sie mit:** Inserat ausschneiden, auf der Rückseite Ihre Kontaktdaten aufschreiben und an untenstehende Adresse senden. Einsendeschluss ist der **31. Juli 2021.** Der Gewinner wird von uns kontaktiert.

Cristofoli AG
Mauerstrasse 74
4057 Basel
Tel. 061 689 92 00
info@cristofoli.ch
www.cristofoli.ch

CRISTOFOLI



Ausgewiesene Profis für den Heizungsersatz

Die Tarag ist Ihr Spezialist für Heizungssanierungen. Im Trend sind CO_2-freie Wärmepumpen. Den Strom dafür mit Photovoltaik auf dem eigenen Dach zu produzieren, ist besonders energieeffizient. Fernwärme-, Pellet-, Holzheizungen oder thermische Solaranlagen werden ebenfalls professionell geplant und gebaut. Die Tarag AG arbeitet mit Festpreisen, kümmert sich um Förderbeiträge und koordiniert alle Arbeiten beim Heizungsersatz.

Tarag AG
Heizung · Photovoltaik · Sanitär · Tank
Sonnenweg 14 · Postfach
4153 Reinach · Tel. 061 711 33 55
24-h-Pikettdienst: 076 440 50 65
info@tarag.ch · www.tarag.ch

TARAG
Heizung · Photovoltaik · Sanitär · Tank



Service, intelligente Türen und positives Denken

Kennen Sie unsere neuen Service-Dienstleistungen? Haben Sie schon mal von einem Service- oder Wartungsvertrag mit einer Schreinerei gehört? Können Sie sich vorstellen, dass jedes Türelement von uns nach dessen Montage intelligent ist? Ja, das gibt es wirklich – aber nur bei uns!

Übrigens – wir bilden ab dem Sommer fünf Lernende aus – trotz oder gerade wegen Corona! Wir denken und glauben an die Zukunft!

Jäggi AG
Türen und Schreinerei
Baselstr. 85–87 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 96 00
info@schreinerei-jaeggi.ch
www.schreinerei-jaeggi.ch



JÄGGI
TÜREN UND SCHREINEREI



Das Kompenzzentrum für die schönsten Beläge

Vertrauen von Architekten, Generalplanern, der öffentlichen Hand und Privaten: Seit 100 Jahren ist die Cristofoli AG das Kompetenzzentrum für Wand- und Bodenbeläge aus Keramik, Stein und Glas.



Fotos: Christian Jaeggi

Mit vollem Elan steht das Team den Kunden zur Verfügung. Von links: Ivan Rodella, Dominic Girola, André Klingler und Tobias Bader (Geschäftsführer)

Planen, verlegen und handeln – Cristofoli vereint Kompetenzen, die so normalerweise von Plattenlegerfirmen nur einzeln angeboten werden. Die einen planen und verlegen, die anderen handeln. Das Basler Traditionsunternehmen, das in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag feiert, ist das Kompetenzzentrum für Wand- und Bodenbeläge aus Keramik, Stein und Glas. Das Vereinen der verschiedenen Kompetenzen unter einem Dach habe sowohl intern für die Mitarbeitenden, vor allem aber extern für die Kundinnen und Kunden Vorteile, ist Geschäftsführer Tobias Bader überzeugt. «Normalerweise hat man mehrere Ansprechspartner. Mit uns hat man genau einen, der alles abdeckt. Das sorgt auch für eine hohe Beratungs- und Umsetzungsqualität.» Die Handelsabteilung weiss von der Bauabteilung, was in der Praxis funktioniert und was bei Kundinnen und Kunden ankommt. Auch die Beraterinnen und Berater wissen dank dem regelmässigen Austausch, was für einen Mehrwert im Haus oder in der Wohnung sorgt.

Natursteine nur aus Europa

Die Beratungen finden vor Ort bei den Kundinnen und Kunden und in der hauseigenen, 500 Quadratmeter grossen Ausstellung statt. Dort wird klar, wie breit das Angebot der Basler Firma im Bereich Wand- und Bodenbeläge ist. Die Ausstellung wird regelmässig angepasst. Das Angebot an Wand- und Bodenbelägen sei extrem schnelllebig, erklärt Tobias Bader. Es gehe auch darum, Trends frühzeitig zu erkennen, um den Kundenwünschen stets nachzukommen.

Dabei entschied sich die Geschäftsleitung, komplett aus dem Natursteinhandel mit Produkten aus fernen Regionen auszusteigen. «Man muss ehrlich sein: Solche Produkte werden oft unter fragwürdigen Bedingungen abgebaut. Und das entspricht überhaupt nicht unseren ethischen Ansprüchen», stellt Tobias Bader klar.

Cristofoli beschränkt heute das Natursteinangebot auf Produkte aus der Schweiz und den Nachbarländern und nimmt dafür gerne höhere Preise in Kauf.

Offene Fehlerkultur

Das 100-Jahr-Jubiläum ist für Geschäftsführer Tobias Bader auch ein Grund, um zurückzuschauen. War das Unternehmen während Jahrzehnten von Familien geführt, übernahm 2018 eine junge Crew um den einstigen Cristofoli-Plattenlegerlehrling das Ruder. Nach einem Motorradunfall konnte er nicht mehr auf der Baustelle arbeiten, begann eine KV-Lehre, machte die Berufsmatur, gefolgt von einem Wirtschaftsstudium. Die Verbundenheit von Tobias Bader zum Unternehmen steht sinnbildlich für dessen Betriebsklima. «Wir sind zwar kein klassisches Familienunternehmen mehr, pflegen aber mit unseren 55 Mitarbeitenden ein familiäres Ambiente.» Eine offene Fehlerkultur wird extern und intern gelebt. «Passiert uns auf einer Baustelle ein Fehler, stehen wir dafür gerade, reparieren und bezahlen es auch.» *(tgf)*



Die Ausstellung wird regelmässig aktualisiert.

CRISTOFOLI

Cristofoli AG
Mauerstrasse 74 · 4057 Basel
Tel. 061 689 92 00 · info@cristofoli.ch
www.cristofoli.ch





«Wasser durch halb Europa zu transportieren, ist unsinnig»

Wasser ist das wichtigste Lebensmittel überhaupt. Dementsprechend gewissenhaft sind die Versorgungen der Gemeinden darum besorgt, dass Wasser in Spitzenqualität zu Mensch und Wirtschaft gelangt. Ein Gespräch mit Felix Salvini, Präsident des Brunnenmeisterverbands Baselland und Umgebung und Brunnenmeister von Münchenstein.

Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

BirsMagazin: Wie löschen Sie Ihren Durst am liebsten?
Felix Salvini: Dass wir unser Wasser im Baselbiet bedenkenlos geniessen können, ist kein Geheimnis. Dementsprechend spielt das «Hahnenburger» auch bei uns zu Hause eine Hauptrolle als Durstlöscher. Wir trinken es nature oder mit Kohlensäure versetzt. Wir kaufen aber durchaus auch Mineralwasser in Flaschen, achten aber immer darauf, dass es aus schweizerischen Mineralquellen stammt. Wasser durch halb Europa zu transportieren, ist unsinnig. Ich lebe aber nicht ausschliesslich vom Wasser allein. Zum Essen geniesse ich gerne ein Glas Wein und nach dem Feierabend hin und wieder ein Bier mit Kollegen. Auch für dessen Produktion ist übrigens qualitativ makelloses Trinkwasser eine absolute Bedingung.

Die Schweiz ist auf der europäischen Landkarte richtiggehend eine Insel in Sachen Trinkwasser. Wieso ist das so?
Tatsächlich: Da heisst es doch immer, die Schweiz sei ein Binnenland ohne Bodenschätze. Dabei haben wir mit unseren riesigen Wasserreserven den wertvollsten «Rohstoff» von allen! Wir verfügen über die unglaubliche Menge von rund 231 000 Mio. Kubikmeter Wasser. 6 % der europäischen Süsswasservorräte lagern als Wasserreserven in der Schweiz.
Unser Vorteil sind die Alpen, die eine wahre Wasserbarriere darstellen. Hier regnen sich die feuchten Luftmassen vom Atlantik und vom Mittelmeer herkommend aus. Dieser äusserst reichhaltige Niederschlag fliesst dann je nach Windrichtung via Rhein, Reuss und Aare in die Nordsee, von der Rhone ins Mittelmeer und über den Ticino und Po ins Adriatische Meer. Mehr als 1500 Seen, Flüsse sowie zahlreiche Gletscher zählen zum Wasserreichtum der Schweiz. Diese feudale Situation in Sachen Wasser macht uns zum Wasserschloss Europas.

Wechseln wir ins Baselbiet. Woher stammt unser Trinkwasser konkret?
Der Kanton Basel-Landschaft ist durch seine geografische Lage für schweizerische Verhältnisse eher ein niederschlagsarmes Gebiet. Bei uns existieren über 1500 Quellen, wovon aber lediglich 270 der öffentlichen Wasserversorgung dienen bzw. die nötige Qualität für die Trinkwasserversorgung bieten. Mit dem Quellwasser, das vor allem im Oberbaselbiet genutzt wird, können rund 9 % unseres Trinkwasserbedarfs gesichert werden. Vom Volumen her bedeutend wichtiger für die Trinkwassergewinnung ist das Grundwasser in den verschiedenen Tälern, wie zum Beispiel im Birstal.

Inwiefern unterscheidet sich das Quell- vom Grundwasser?
Bei der Quelle tritt das Wasser vom Grund an der Oberfläche aus. Deshalb ist es besonders wichtig, dass im Einzugsgebiet keine Verunreinigungen bestehen oder entstehen. Andernfalls kann sie nicht der Trinkwassergewinnung dienen.
Grundwasser sammelt sich hingegen nach Niederschlägen von den umliegenden Hügeln in den Talsohlen an. Dort wird es durch die Infiltration der Flüsse zusätzlich angereichert. Wie bei einem Schwamm fliesst es unterirdisch durch die Hohlräume der Kiesablagerungen. Auf diesem Weg nach unten wird das Wasser auf natürliche Art und Weise gereinigt. Da die natürlichen Grundwasservorkommen für Trinkwasser vor allem im unteren Kantonsteil oft nicht für die Versorgung von Bevölkerung und Wirtschaft ausreichen, wird das Grundwasser zusätzlich durch Flusswasser künstlich angereichert. Das geschieht zum Beispiel bei der Versickerungsanlage in Aesch durch Wasser der Birs oder im Hardwald durch den Rhein.

Wie gelangt das Wasser vom Grund schlussendlich in die heimischen Wasserhähne?
Das auf dem Grund angesammelte Wasser wird mittels Pumpen in höhere Lagen in die Reservoire gepumpt. Bei uns im Birstal sind vorwiegend gemeindeeigene Pumpwerke für diesen Vorgang bzw. für die Wasserversorgung zuständig. Es ist wichtig, dass sich die Reservoire oberhalb des Siedlungsraums befinden, damit das Wasser dann mit genügend Druck über die Leitungen in die Haushalte verteilt werden kann. Die Qualität des Wassers ist übrigens bereits im Grund sehr gut. In den Pumpwerken wird das Wasser zur Sicherheit gleichwohl noch zusätzlich desinfiziert.

Kommt für die Desinfektion nach wie vor Chlor zum Einsatz?
Nein. Mittlerweile wird im ganzen Baselbiet auf den Einsatz von Chlor verzichtet und hingegen auf die Bestrahlung mit ultraviolettem Licht gesetzt. Das konzentrierte UV-Licht vernichtet sämtliche Bakterien, ist aber für den Wasserkonsumenten völlig bedenkenlos. In einigen Wasserversorgungen wird das Wasser durch weitere Aufbereitungsmassnahmen zusätzlich auf chemische Rückstände behandelt.

Die Wasserqualität scheint also in der Schweiz sehr hoch zu sein. Warum ist diese in Politik und Gesellschaft gleichwohl immer wieder ein Thema?
Wasser ist das mit Abstand wichtigste Lebensmittel überhaupt. Aus diesem Grund ist unser Trinkwasser auch zu Recht das am strengsten untersuchte Lebensmittel in der Schweiz. Im Baselbiet wird es durch unzählige Untersuchungen durch das Kantonale Laboratorium chemisch und bakteriologisch auf die gesetzlich festgelegten Mindestanforderungen überprüft. Daher kann unser Trinkwasser nach wie vor bedenkenlos konsumiert werden.
Wenn wir allerdings auch den zukünftigen Generationen das Privileg von qualitativ einwandfreiem Wasser bieten wollen, müssen wir unbedingt weiterhin behutsam mit unserem Wasserreichtum und der Sorge darum umgehen. Ein optimaler Schutz in den dafür vorgesehenen Schutzzonen ist eminent wichtig.

Felix Salvini (52) ist Präsident des Brunnenmeisterverbandes Baselland und Umgebung sowie seit zwölf Jahren Leiter der Wasserversorgung der Gemeinde Münchenstein. Der Brunnenmeisterverband, der in vier Jahren sein 100-jähriges Bestehen feiert, sorgt mit Aus- und Weiterbildungen sowie fachlichem Know-how dafür, dass seine Mitglieder stets up to date bleiben.
Dreht sich der Alltag mal nicht um die Versorgung der Bevölkerung mit Wasser, verbringt Felix Salvini gerne Zeit mit der Familie, im eigenen Garten, auf dem Tennisplatz, beim Skifahren oder jubelt und leidet im Joggeli mit dem FC Basel – wenn die Bedingungen dann wieder einen Matchbesuch zulassen.







Immer perfekt angezogen mit Marc Cain und Sportalm

Das Sortiment von Hasler Fashion passt genau zu den Wünschen der Stammkundinnen. Zu deren Lieblingslabels gehören Marc Cain mit Mode, die meisterhaft Ästhetik mit Lässigkeit verbindet, sowie Sportalm Kitzbühel mit perfekten Passformen und unverkennbar sportlich-schickem Touch. Beide Marken verstehen sich – insbesondere im hohen Anspruch an den Tragekomfort – als eine Liebeserklärung an die Frau.

Marc Cain · Marc O'Polo Pure · Sportalm · Peuterey · Zerres byMi · twenty six peers · Via Appia · Via Appia Due

Di–Fr 9.00–12.00 Uhr, 13.30–18.30 Uhr | Sa 9.00–16.00 Uhr

HASLER HF FASHION
Postplatz 7 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 554 10 26

HASLER HF FASHION



In luftig-leichter Mode durch den Sommer

Die Sonne lacht vom Himmel, die Temperaturen steigen – und damit auch die Laune der Menschen. Ob ein Sommeroutfit aus Leinen – zum Beispiel in der Kombination Hose / Bluse – oder ein luftig-leichtes Kleid: das alles und noch viel mehr finden Sie im Nique Nähatelier. Dort gibt es im Moment gerade besonders viele stoffgewordene Modeträume zu entdecken. Richtig schön herausgeputzt machen die Sommerferien doppelt so viel Spass.

Anja Schierholt · Armedangels · Stehmann · Lanius Fox · Fratelli · Minx · Codello · Gardeur · Backstage

Ermitagestr. 10
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 71 01

Hauptstrasse 45
4153 Reinach
Tel. 061 751 71 90

www.atelier-nique.ch

nique NÄHATELIER



Die Kunst der Zeit

Bestimmt haben Sie die QLOCKTWO schon mal gesehen. Die Uhr, welche die Zeit in Worte fasst. Sie ist mehr als eine Uhr, sie ist ein Designobjekt und es gibt sie auch als Blickfang fürs Handgelenk oder als Tischmodell mit Alarm- und Schlummerfunktion. Möchten Sie sich eine QLOCKTWO anschaffen, finden Sie eine grosse Auswahl von Frontcovers bei Strobel Uhren und Schmuck. Und der Clou: Auf Wunsch hängen die zertifizierten QLOCKTWO-Experten die Uhr fachgerecht und kostenlos bei Ihnen zu Hause auf – das ist Kundendienst bei Familie Strobel.

Strobel Uhren & Schmuck
Hauptstr. 19 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 25 60
www.strobel-uhren.ch

STRÖBEL ARLESHEIM



Sommerzeit – Fröhlichkeit

Farbenfrohe Kleider hellen die Sinne auf und unsere Auswahl verschiedener Kollektionen sind vielversprechend.

Lassen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch einfach begeistern. Unsere Türe steht offen und gerne empfangen wir Sie ganz herzlich in unserem gediegenen Ambiente.

Grotte Boutique AG
Dorfplatz 7 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 74 70
kontakt@grotteboutique.ch
www.grotteboutique.ch

GROTTE BOUTIQUE since 1979

Hasler Fashion: Am Puls der Zeit

Originell, abwechslungsreich, stilvoll und praktisch – das ist die Mode von Hasler Fashion in Arlesheim. Geschäftsführerin Franziska Hasler weiss genau, was ihre Kundinnen schätzen. Darum lässt ihr Sortiment keine Wünsche offen.

Als modebewusste Frau fühlt man sich gut aufgehoben bei Hasler Fashion. Das liegt einerseits an der handverlesenen Auswahl, anderseits an der kompetenten, angenehmen Beratung. «Es macht mir und meinem Team Freude, die Kundinnen immer wieder zu faszinieren und zu inspirieren», sagt Franziska Hasler. Das Angebot in ihrem Modeparadies ist ständig im Wandel, was besonders die vielen Stammkundinnen schätzen – weil es bei jedem Besuch so viel Neues zu entdecken gibt.



Foto: Christian Jaeggi

Die Mode von Hasler Fashion fasziniert und inspiriert.

Kleider und Jupes sind im Trend

Ihre Boutique, die direkt neben der Tramhaltestelle Arlesheim Dorf liegt, ist immer am Puls der Zeit. So finden sich hier aktuell die Hits des Sommers 2021. Dazu gehören unter anderem Kleider und Jupes von Marc Cain und Sportalm, die Lässigkeit ausstrahlen und die mit ihren Farben und Formen so richtig Lust auf die warmen Monate machen. Wer genau hinschaut, wird aber auch schon einige Vorreiter der Herbstkollektionen ausfindig machen.

Der Wohlfühlfaktor ist enorm wichtig für Franziska Hasler. Darum achtet sie beim Einkauf darauf, dass sich die Mode toll anfühlt, schön ausschaut sowie komfortabel und praktisch ist. Auch wichtig ist ihr die Mehrfunktionalität. «Bei uns werden nur Stoffe angeboten, die waschbar und somit umgehend wieder anziehbereit sind», sagt die Geschäftsführerin der Damenboutique.





Fotos: Marc Cain

Die Stammkundinnen vertrauen ihr

«Meine Kundinnen sind selbstbewusste Frauen, die genau wissen, wer sie sind, was sie wollen und wo sie es bekommen», sagt Franziska Hasler. Sie freut sich darüber, dass ihr so viele Kundinnen seit Jahren ihr Vertrauen schenken. Das liegt vor allem daran, weil die Mode-Fachfrau und ihr Team komplette Looks zusammenstellen, die perfekt zu den jeweiligen Kundinnen passen. Und das schafft eine einzigartige Verbindung. *(doz)*

HASLER HF FASHION

Postplatz 7 · 4144 Arlesheim · Tel. 061 554 10 26

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag
9.00–12.00 Uhr / 13.30–18.30 Uhr
Samstag 9.00–16.00 Uhr

Durst ist individuell

Das Wort «Durst» stammt aus dem Althochdeutschen und bedeutet «Trockenheit» (in der Kehle). Ein Signal, das dem Körper ein existentielles Bedürfnis meldet – das Trinken. Doch wie reagiert ein Körper bei einer längeren Trainingsbelastung, zum Beispiel in einem Marathon?

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Wussten Sie, dass Ausdauersportler nicht etwa weniger schwitzen als unsereins – sie schwitzen sogar früher. Grund dafür ist eine effizientere Thermoregulation mit einer höheren Anzahl an Schweissdrüsen. Auf Ausdauer trainierte Menschen haben also ein wirksameres Kühlsystem und tolerieren Flüssigkeitsverlust deshalb besser.

Das würde Marco Venzi (29) unterschreiben. Seit er vor einem halben Jahr von Zürich nach Arlesheim umgezogen ist, trainiert er mit dem Basel Running Club (BRC). Er hat schon zwei Marathonläufe und einige Schweizermeisterschaften in den Beinen; seit siebzehn Jahren frönt er der Rennerei. Unter der Woche rennt er fast jeden Abend, zweimal im Training beim Club, sonst alleine. Rund achtzig Kilometer legt er jede Woche zurück, am Wochenende geht er es locker an, es sei denn, der Club bietet ein Spezialtraining an. Seine Lieblingsstrecke ist die entlang der Birs. «Die ist schön flach und ich kann mich nicht verlaufen», grinst er. Seinen Durst löscht Venzi immer erst nach dem Training. Auch bei kürzeren Läufen «verpflegt» er sich unterwegs nicht. Durst, so ist er überzeugt, ist eine Gewöhnungssache und sehr individuell. «Eine Stunde laufen ohne trinken macht jeder Körper mit», vieles sei mental.



Mitglieder des BRC nutzen den einzigen schönen Sonntag im Mai für einen Longrun – inklusive willkommene Abkühlung.

Was im Körper passiert

Eine belastende und langandauernde Trainingseinheit kann zu einer Aussonderung von bis zu drei Litern Schweiss führen. Bekommt der Körper zu wenig Flüssigkeit, führt das zu einer Abnahme des Blutvolumens, die Ableitung der produzierten Wärme funktioniert nicht mehr optimal und das Herz muss schneller schlagen. Ein Leistungsabfall ist die Folge. Einen Halbmarathon, also 21 Kilometer, schaffe man gut, ohne zu trinken, so Venzi. Anders aber sieht es bei einem Marathon aus, der ist immerhin doppelt so lang. Dort beginnt das Trinken schon vor dem Start; in den zwei, drei Tagen vor dem Rennen sollte man mindestens drei Liter am Tag trinken. Auf der Strecke werden den Läufern etwa alle fünf Kilometer Wasser und Powerbars resp. Gels angeboten. Venzi greift aber nur etwa zweimal zu, nach ungefähr einem Drittel und nach zwei Dritteln nochmal. «Richtig trinken kann man sowieso nicht. Man rennt ja weiter, das meiste Wasser aus den Bechern landet im Gesicht.» Eine viel grössere Herausforderung sind die letzten Kilometer. Auch Venzi kennt den «magischen Kilometer 35». Die Beine sind plötzlich bleischwer, die Erschöpfung schlägt zu, man fühlt sich nur noch schlecht. «Aber da hat man schon so viel geschafft, es sind nur noch sieben Kilometer, rund dreissig Minuten.» Da bleibt nur noch eines: kämpfen. Zum Trinken ist später noch genug Zeit.

Basel Running Club

Er wurde im April 2016 von 36 Läufern in einer Pizzeria gegründet. Mittlerweile zählt der Club über 150 Mitglieder und kann auf einige Siege und Podestplätze zurückblicken. Wichtig ist dem Club, dass sich sowohl Ambitionierte als auch «Hobbyläufer» wohlfühlen. Zwei Trainings pro Woche, Longruns am Wochenende, Lauflager und Vereinsreisen gehören zum Jahresprogramm, ebenso die Teilnahme an verschiedenen Läufen in der Region. Der Muttenz-Marathon und der Gempen-Berglauf mussten leider abgesagt werden, der Birslauf wurde vom 10. April auf den 26. September 2021 verschoben.

https://baselrunningclub.ch



Der neue Renault Captur – als Benziner oder Hybrid

Mit dem Captur hat Renault den kompakten CUV neu erfunden. Aussen überzeugt er mit athletischen Linien; innen mit Technologien und einer Qualität, wie sie sonst im nächsthöheren Segment zu finden ist. Erhältlich als Benziner sowie mit E-TECH-Vollhybrid. Mit dem Captur ist erstmals in diesem Segment ein erschwingliches Modell als Plug-in-Hybrid mit aufladbaren Batterien erhältlich. Bald ein Jahrhundert steht der Name Faller für Mobilität in allen Variationen. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Probefahrt.

Garage Faller AG
Birseckstrasse 9 · 4144 Arlesheim
verkauf@garage-faller.ch
Tel. 061 701 49 49 (Verkauf)
Tel. 061 701 21 21 (Service)
www.garage-faller.ch



Seit 30 Jahren in Aesch für Sie da

Als stop+go Garage sind wir schnell und zuverlässig. Service-Arbeiten erledigen wir ohne lange Wartezeiten – ebenso Inspektionen, Klima- und Bremsenservice, saisonale Checks, Einstellungen der Lenkgeometrie, Vorbereitung für die MFK etc.
Wir verbauen grundsätzlich Originalteile – für sichere Funktion und jahrelange Zuverlässigkeit. Durch unsere langjährige Erfahrung mit den Volkswagen-Konzernmarken und regelmässigen Schulungen sind wir Ihr Ansprechpartner für die Marken Volkswagen, Audi, Seat und Škoda.

Garage Beat Wetzel
Bahnhofstr. 3 · 4147 Aesch
Tel. 061 751 63 35
info@garage-wetzel.ch
www.garage-wetzel.ch

stop+go
Ihr Auto. Unsere Kompetenz.
garage beat wetzel.

Gantenbein
Offsetdruck und Kartonage

«Innovation aus Karton»





Gantenbein AG
Talstrasse 40 | 4144 Arlesheim
+41 (0)61 319 97 97
info@gantenbeinag.ch
www.gantenbeinag.ch

BIRS-STADT
Raum für die Zukunft

Mobilität für die Zukunft

Die Birsstadt ist ein beliebter Wohn- und Arbeitsort. Die Bevölkerung wächst, brachliegende Gewerbeflächen werden zu neuem Leben erweckt. Dies führt zu mehr Mobilität. Wie kann der Verkehr in Zukunft verträglich gestaltet werden? Diese Frage soll das Mobilitätskonzept Birsstadt beantworten.



Foto: Christian Jaeggi

Der Vorstand des Vereins Birsstadt mobil unterwegs (von links): Markus Eigenmann (Arlesheim), Franziska Stadelmann (Muttenz), Melchior Buchs (Reinach), Jeanne Locher-Polier (Münchenstein), Matthias Gysin (Duggingen), Eveline Sprecher (Aesch), Sven Stohler (Pfeffingen), Christian Schlatter (Dornach), Christof Hiltmann (Birsfelden), Alex Hein (Grellingen)

Wie viele Agglomerationen steht auch die Region Birsstadt vor den typischen Herausforderungen im Bereich Mobilität: Die Kapazitäten auf den viel befahrenen Strassenabschnitten und Knoten sind in den Spitzenstunden weitgehend ausgeschöpft. Und die Siedlungsqualität leidet unter dem dichten Verkehrsaufkommen. Wie können die Mobilitätsbedürfnisse der Bevölkerung erfüllt und der Verkehr verträglich für Siedlung und Landschaft, Mensch und Natur gestaltet werden? Der Verein Birsstadt setzt sich vertieft mit dieser Frage auseinander und hat die Kontextplan AG im Frühjahr 2020 mit der Erarbeitung eines Mobilitätskonzepts beauftragt. Ein anspruchsvoller Planungsprozess, an dem sich zehn Gemeinden, drei Kantone und die Geschäftsstelle Agglo Basel beteiligen, und in dem es zahlreiche Bedürfnisse, Interessen, parallel laufende Projekte und neue Entwicklungen einzubeziehen gilt.

In die Zukunft blicken

Kaum gestartet, hat die Covid19-Pandemie auch in der Mobilität einiges auf den Kopf gestellt. Arbeiten im Homeoffice hat stark zugenommen und E-Bikes haben deutlich an Beliebtheit gewonnen. Wie sich die Mobilität in den nächsten zwanzig Jahren genau verändern wird, ist schwer vorherzusagen. Das Mobilitätskonzept Birsstadt geht darum von verschiedenen Szenarien aus, um gegenüber möglichen künftigen Entwicklungen möglichst robust zu sein.

Im Dialog

Aktuell wird in der Projektgruppe über Strategien und Stossrichtungen diskutiert. Die flächen- und ressourceneffizienten Verkehrsmittel, z.B. der Veloverkehr und der öffentliche Verkehr, sollen gezielt gestärkt, kurze Wege gefördert, verschiedene Verkehrsmittel gut vernetzt und der Autoverkehr durch die Ortszentren verträglich gestaltet werden. Auf dieser Grundlage wird anschliessend ein konkretes Massnahmenpaket entwickelt. Liegt dieser Meilenstein vor, möchte die Birsstadt den Dialog mit Bevölkerung, Verbänden, Nachbarregionen führen – eine öffentliche Mitwirkung soll im Sommer 2022 stattfinden. *https://mobilitaetskonzept-birsstadt.ch/*

Velo mit Potenzial

Ein Schlüsselprojekt für die Mobilität der Zukunft zeichnet sich bereits ab: Im Auftrag des Kantons Basel-Landschaft wurde überprüft, wo in der Birsstadt Velovorzugsrouten von Aesch nach Basel umgesetzt werden könnten. Das Pilotprojekt wird nun weiter vertieft und soll auch als Massnahme ins Mobilitätskonzept Birsstadt einfliessen. *(pg)*

Verein Birsstadt Domplatz 8 · 4144 Arlesheim
info@birsstadt.swiss · www.birsstadt.swiss



Niels Friedrich ist Geschäftsführer der Stiftung Pro Artenvielfalt: «Die illegalen Fänge haben wieder stark zugenommen.»

Ein Leben für die Wildnis

Eine kleine, feine Stiftung kämpft für Wildtiere. Mit starkem innerem Antrieb und letztem Einsatz. Auch das Birstal ist für sie interessant.

■ Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Daniel Aenishänslin, zVg

Gegen 25 Millionen sterben jährlich. Zugvögel, die auch in der Schweiz brüten, werden im Mittelmeerraum illegal zu Delikatessen. Sie kleben an den Leimruten der Wilderer oder hängen in deren Netzen. Mit einem Schnitt durch die Kehle oder einem Zahnstocher-Stich durchs Gehirn werden sie getötet. Dagegen kämpft die Stiftung Pro Artenvielfalt. Niels Friedrich, ihr Geschäftsführer, beklagt, «die illegalen Fänge haben wieder stark zugenommen, weil wir Vogelschützer wegen der Corona-Restriktionen nicht einreisen konnten». Die Aktivisten befreien gefangene Tiere, bauen Fanggeräte ab und informieren die Polizei.

Zwar vertritt die Stiftung die Philosophie, dass Artenschutz an den Landesgrenzen nicht aufhören darf. Doch gibt sie sich auch in der Schweiz ziemlich umtriebig. In der Baselbieter Gemeinde Frenkendorf hat sie einen alten, nicht mehr benötigten Trafoturm in einen Artenschutzturm umgebaut. Im Mauerwerk werden Nistkästen ermöglicht, denn durch Gebäudesanierungen seien wichtige Brutplätze verloren gegangen. An Neubauten seien solche Nischen gar nicht erst eingeplant. Die Bestände vieler Vogelarten seien in der Schweiz deshalb eingebrochen. Niels Friedrich kämpft für diese Tiere. Mit Herzblut ist er dabei.

Die Generationenverpflichtung

Wie ein Durstiger sich nach Wasser sehnt, drängt es Niels Friedrich von Einsatz zu Einsatz für die Wildnis. «Jedes gerettete Wildtier ist mir mehr wert als eine Gehaltserhöhung.» Für seine Berufung hängte er einen gutbezahlten Job in einer Marketingagentur an den Nagel. Inklusive SBB-Generalabonnement für die 1. Klasse. «Die Arbeits- und Lebenszufriedenheit war nie grösser und das Salär nie kleiner», scherzt er. Begonnen hat Friedrichs Ausstieg aus dem Marketing mit ehrenamtlichen Einsätzen für die Stiftung im Mittelmeerraum. «Ein tolles Gefühl» sei es, mit Gleichdenkenden einer Generationenverpflichtung nachzukommen.

Diese Verpflichtung sehe er darin, natürliche Lebensräume zu erhalten, die Tierarten darin zu schützen. «Das erscheint mir sinnvoller, als jemanden mit ausgeklügeltem Marketing davon zu überzeugen, dass er sich unbedingt ein veganes Luxus-Auto kaufen muss», argumentiert Friedrich. Sein Engagement bewirke in ihm eine anhaltende Zufriedenheit, die kein Konsumgut auch nur ansatzweise erzeugen könne. 60 Stunden dauere seine Arbeitswoche. Freizeit verbringe er in der Natur und im Einsatz für die heimische Artenvielfalt. Im Arbeitsvertrag stehe, dass Überstunden ehrenamtlich zu leisten seien.

Kleines Team, viele Freiwillige
Die Stiftung Pro Artenvielfalt hat ihren Sitz an der Malzgasse in Basel. Sie kommt mit drei Festangestellten aus. Mit Niels Friedrich, der Druck- und Medientechnik studierte und sich gerade zum Feldornithologen weiterbilden lässt, mit einer Biologin und einer kaufmännischen Angestellten. Alle weiteren Tätigkeiten basieren auf ehrenamtlicher Arbeit und Kooperationen. Das gilt auch für jene Projekte, die im Süden Siziliens laufen. Die Stiftung sichert dort Feuchtgebiete, die den Zugvögeln als Rastplätze dienen. Schöne Geschichte am Rande: Die kaufmännische Angestellte teilt die Stube zuhause mit Rauchschwalben «Sie lebt und liebt den Artenschutz», sagt Friedrich.
www.stiftung-pro-artenvielfalt.ch

Das Birstal im Auge

Gerne würde er unmittelbar vor der Haustür mehr bewirken. «Das Birstal ist eine interessante Region für die Artenvielfalt», erzählt Friedrich, «der partielle Rückbau der Birs weg vom Betonkanal zu mehr Naturnähe ist begrüssenswert.»

Wie das aussehen könnte, skizziert er nur zu gerne: «Wenn wir dort einen alten Trafoturm in einen Artenschutzturm umbauen könnten mit idealerweise auch noch ein bisschen insektenfreundlichen Wildblumen- oder Streuobstwiesen drumherum.» Oder eine grössere Fläche renaturieren. Oder ein Biotop anlegen. Niels Friedrich lobt die Reinacher Heide. Trotz geringer Fläche sei sie mit ihren Magerwiesen und Auenwäldchen ein Refugium für die Artenvielfalt.

Brandaktuell: Pro Artenvielfalt und der Verein «Nos Oiseaux» versuchen den in der Schweiz ausgerotteten Fischadler zurückzubringen. 62 Jungvögel wurden ausgewildert. Friedrich: «Das Projekt bedeutet uns sehr viel, weil wir zeigen wollen, dass der Mensch der Natur auch etwas zurückgeben kann.» Niels Friedrich drängt es von Einsatz zu Einsatz für die Wildnis. So wie ein Durstiger sich nach Wasser sehnt. ■



Foto: © SPA.CH

Illegal: Mönchsgrasmücke im Fangnetz



Foto: © SPA.CH

Ausrangierte Trafotürme wie dieser in Walperswil würde die Stiftung auch im Birstal gerne für die Vögel umbauen.



Foto: © Silvia Volpi

Niels Friedrich füttert ein Mauerseglerküken.



ALBERTO – Pants we Love

Bogie Men's Fashion setzt mit ALBERTO auf Tradition. Das Label hat sich seit 1922 auf die Herstellung von Hosen spezialisiert. Das Erfolgskonzept des Unternehmens beruht auf der Erfahrung von mehreren Generationen und handwerklicher Perfektion vereint mit technologischer Innovation sowie einem ausgeprägten Gespür für Trends. Produziert wird selbstverständlich nachhaltig. Überzeugen Sie sich selbst in Arlesheim von der einzigartigen Detail-Sorgfalt dieser Hosen.

Armani Exchange · Boss · Jacob Cohen · Gimo's · La Martina Parajumpers · Paul & Shark · Manuel Ritz

Bogie Men's Fashion
Hauptstrasse 41 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 11 19 · www.bogie.ch



Brillen aus Bohnen bei Bloch Optic

Die neue SUBSTANCE Brillenkollektion von Rolf steht ganz im Zeichen der Pflanzenkraft. Ausgangsbasis für die neue Kollektion ist ein Pulver, das aus dem sogenannten Wunderbaum gewonnen wird. Es bringt eine Reihe nachhaltiger und funktionaler Eigenschaften mit, die es dem Tech- und Designunternehmen ermöglichten, innovative Brillen auf Pflanzenbasis herzustellen. Die Brillen der SUBSTANCE Kollektion von Rolf stammen nicht nur aus erneuerbaren Quellen, sondern sehen auch hervorragend aus. Bloch Optic freut sich sehr, Ihnen diese wunderbare Brillenkollektion zu präsentieren.

BLOCH OPTIC AG
4226 Breitenbach
Wydehof
Tel. 061 781 31 31
www.blochoptic.ch

Hallo

Ihre Sichtbarkeit ist unsere Passion

everyday
Werbeagentur

www.everyday.agency

Bogie Men's Fashion: Stilvoll und lässig

Bruno Kunz und Hugo Roschi von Bogie Men's Fashion in Arlesheim setzen bei der Sortimentsauswahl auf Qualität, Komfort und Nachhaltigkeit. Für diese drei Werte steht auch das Premiumlabel Fynch-Hatton.

Modebewusste Männer kaufen gerne bei Bogie Men's Fashion ein, weil das Angebot hochwertig und vielfältig ist. Und weil man hier hervorragend beraten wird. Der erfahrene Verkäufer Hugo Roschi erkennt auf einen Blick, welcher Look zu wem passt. Und Bruno Kunz, der für die Sortimentsgestaltung und den Einkauf zuständig ist, weiss genau, welche Trends sich gerade durchsetzen.



Fotos: zVg

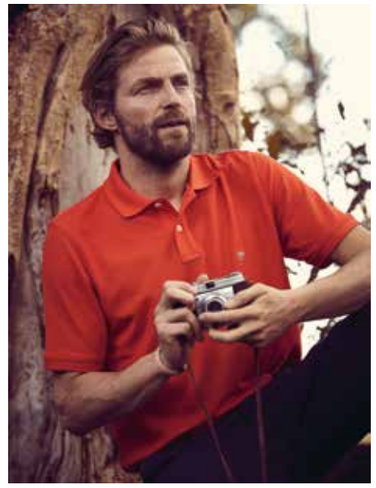
Fynch-Hatton bei Bogie Men's Fashion: Attraktive Mode mit Qualität und Stil.

Inspiriert von einem Abenteurer

Eines der aktuellen Highlights ist unter anderem die Marke Fynch-Hatton. Als Inspiration diente hier der Abenteurer und Pilot Denis Fynch Hatton, dem mit dem Filmklassiker «Jenseits von Afrika» ein Denkmal gesetzt wurde. Das innovative Designteam fängt mit seiner Herrenkollektion die stilvolle Eleganz vergangener Tage ein und zelebriert diese mit einer perfekten Schnittführung. Dies widerspiegeln zahlreiche casual-sportive und lässige Produkte. Und durch die exquisite Auswahl an Poloshirts, Hemden und Pullovern kann sich der Kunde nahezu komplett einkleiden.

Für die Produkte werden mehrheitlich Naturfasern aus nachhaltiger Produktion wie beispielsweise Supima-Baumwolle verwendet. Gleichzeitig wird auch auf eine lange Haltbarkeit und ein perfektes Preis-Leistungs-Verhältnis geachtet. Denn das Ziel ist, ein umwelt- und sozialverträgliches Produkt auf dem Markt zu etablieren und damit positiven Einfluss auf die Umwelt zu nehmen.





Den persönlichen Look geniessen

«Das Label Fynch-Hatton steht für attraktive Mode, die sich jeder leisten kann – ohne dabei auf Qualität und Stil verzichten zu müssen», fasst Bruno Kunz zusammen. Die ausschliessliche Verwendung von Premiumqualitäten, die Liebe zum Detail und eine bewusste Kombination aus Stil und Funktion verleihen den Kollektionen einen eigenen Charakter und das gewisse Etwas. Sie sollen dafür sorgen, dass die Kunden in jeder Lebenslage ihren persönlichen Look geniessen können. «Denn Fynch-Hatton ist nicht einfach nur Mode, Fynch-Hatton ist ein Erlebnis», sagt Hugo Roschi. *(doz)*

Bogie Men's Fashion
Hauptstrasse 41 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 11 19 · www.bogie.ch

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 9.00–12.00 Uhr und 13.30–18.30 Uhr
Sa 9.00–16.00 Uhr durchgehend

Die mit dem Papagei

Pepita ist Grapefruit, Pepita ist Papagei, Pepita ist kribbelig und süss, Pepita ist Erinnerung an Kindheit und Jugend. Und Pepita zählt zum «kulinarischen Erbe der Schweiz». Was macht den Kultstatus dieser legendären Limo aus? Wir blicken zurück.

Text: Sabina Haas, Fotos/Grafiken: Mineralquelle Eptingen AG

«Pepita!», rief Stefan, bestimmt zum zwanzigsten Mal in der letzten halben Stunde, und wie jedes Mal brachen wir in Gelächter aus. Wir waren auf dem Heimweg von der Disco, weit nach Mitternacht, die Quartierstrassen bürgerlich still, die Zeit späte Siebzigerjahre. Wann das mit «Pepita!» angefangen hatte, wussten wir nicht mehr. Auch nicht, was Stefan mit diesem Getränk am Hut hatte. Irgendwann aber war der Ausruf in unserer Gruppe zum Inbegriff momentanen Glücks geworden. Und zu einem Running Gag. Was aus Stefan geworden ist, weiss ich nicht. Aber noch heute denke ich jedes Mal an ihn, wenn ich ein Pepita trinke.

Goldnugget und Papagei

Dabei war Pepita schon damals kein Teenie mehr. Als eines der ersten Süssgetränke der Schweiz wurde es 1942 in Sissach erfunden und hiess entsprechend «Sissa Grapefruit». Erst neun Jahre später erhielt es vom Künstler Herbert Leupin, der für die Mineralquelle Eptingen die Werbeplakate gestaltete, den Namen Pepita und gleich noch den Papagei dazu. Warum Pepita, weiss heute keiner mehr so genau. Google sagt, es sei die Koseform des spanischen Namens Pepa, der wiederum eine Kurzform von Josefina sei. Im Italienischen bedeutet Pepita aber auch Nugget, also Goldklumpen. Und ein Karomuster auf Stoffen wird ebenfalls Pepita genannt. Vielleicht aber, so vermutet Damaris Buchenhorner, Geschäftsführerin der Mineralquelle Eptingen, hatte auch die damals sehr bekannte, sehr attraktive spanische Tänzerin mit dem gleichen Namen damit zu tun. Und der Papagei? Auch hier



Wer kennt noch eines dieser Plakate aus seiner Kindheit? Witzig, fantasievoll und bewegt …

SOZIAL LABOR
IHRE SOZIALE BROCKI IN MÜNCHENSTEIN

WER WIR SIND
EIN BETREUTES WOHNEN MIT FAMILIÄREM FLAIR, TAGESSTRUKTUR & ARBEITSINTEGRATION. SOZIAL, NACHHALTIG, FAIR.

WAS WIR TUN
ERWACHSENE MENSCHEN IN SCHWIERIGEN LEBENSLAGEN IN ALLEN LEBENSBEREICHEN UNTERSTÜTZEN.

WAS SIE BEI UNS FINDEN
BROCKENSTUBE MIT KURIOSITÄTEN, EINZELSTÜCKEN, WOHLFÜHLATMOSPHÄRE SOWIE LIEBEVOLL ZWECKENTFREMDETEN UPCYCLINGPRODUKTEN.

WAS WIR BIETEN
RÄUMUNGEN, TRANSPORTE, ENTSORGUNGEN, LEBENSHILFE, INTEGRATION & EINE VIELSEITIGE TAGESSTRUKTUR.

DAMMSTRASSE 28, 4142 MÜNCHENSTEIN I WWW.SOZIALLABOR.CH I 061 811 11 80

Zeigen Sie sich von Ihren schönsten Seiten.
Wir beraten Sie gerne persönlich.
Fleury Druck GmbH
Tel. 061 721 45 65
www.fleurydruck.ch
fleury druck printed by blo.ch




einfach. Secondhand Mode.
Modisch. Gute Qualität. Günstige Preise.
Lokal und sozial.
einfach. Das sind wir. Die ESB.
einfach. Secondhandmode
Viehmarktgasse 30, 4242 Laufen
T 061 761 42 41, einfach@esb-bl.ch
Öffnungszeiten: Mo – Fr 9 – 16 Uhr
Uns gibt es auch in Basel.
zweifach. Secondhandmode und -Velos
Sempacherstr. 17, 4053 Basel, T 061 363 39 39, info@zweifach.ch
Öffnungszeiten: Mo – Fr 9 – 12, 13 – 17 Uhr
Zwei Betriebe der Eingliederungsstätte Baselland ESB.

Prägen Sie Ihre Zukunft! Mit uns.
Wir beraten Sie gerne persönlich.
Druckerei Bloch AG | Arlesheim | www.blo.ch
blo.ch

gibt es nur Mutmassungen, etwa dass die Grapefruit zu jener Zeit noch eine exotische Frucht war und aus Brasilien kam; da war der Papagei als Symbol gar nicht so weit hergeholt.

Nur sonntags oder im Restaurant

Pepita erobert sich in den nächsten Jahrzehnten seinen Platz auf dem Markt, erhält aber in den Sechzigerjahren Konkurrenz von immer neuen Süssgetränken und muss beworben werden; 1965 mit dem ersten Pepita-Werbefilm und fast jedes Jahr mit einem neuen Werbeplakat von Leupin. Das spezielle Süssgetränk wird immer beliebter, bleibt aber für viele ein Luxusgut. Eine nicht repräsentative Umfrage im eigenen Bekanntenkreis mit ungefähr gleichem Jahrgang bestätigt dies: «Pepita gab es bei uns zuhause nie, nur im Restaurant.» Oder: «Es musste jemand zu Besuch kommen, damit Pepita auf den Tisch kam.» Oder gar: «Nur selten wurde es erlaubt.» Andere waren vor allem vom Papagei auf dem Etikett fasziniert oder von der speziellen Farbe.

Gelungenes Comeback

Dann kommen die Zweitausenderjahre, immer mehr Süssgetränke überschwemmen den Markt, verdrängen den Papagei, die Verkaufszahlen rutschen ins Minus. Pepita ist kaum noch erhältlich. Doch zum sechzigsten Geburtstag dreht der Wind; Pepita erhält ein neues Etikett, das wieder aussieht wie früher, und wird von vielen Kunden neu entdeckt. Bald ist es wieder in der ganzen Schweiz erhältlich. Und es hat eine Familie bekommen: Pepita Orange (früher Toco), Pepita Citro (früher Sissa) und neu Pepita Cola – für alle, die sich über eine Alternative zu den Grosskonzernen freuen.

Der Papagei ist also zurück, die Erinnerung lebt, und Stefan ist bestimmt auch noch irgendwo unterwegs. Zeit also, mal wieder erst im Morgengrauen nachhause zu schlendern. In diesem Sinne: «Pepita!» ■

Literaturhinweis: Das kulinarische Erbe der Schweiz, Band 1–5, Paul Imhof



Ein Plakat aus dem Jahr 2003



Cocktail «Pepirinha»
- 4 cl Cachaça
- 2 cl Zitronensaft
- ½ Limette
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- Eiswürfel – nach Belieben
- Pepita zum Auffüllen
- Limette oder Kirsche als Deko

Zubereitung: Limette, Zucker und Saft in ein Cocktailglas geben und mörsern. Anschliessend Cachaça einschenken, mit Crushed Ice und Pepita auffüllen.

Die Mineralquelle Eptingen AG existiert seit 1899 und wird von Matthias und Damaris Buchenhorner in vierter Generation geführt. Sie beschäftigt 65 Mitarbeitende. Hauptprodukt ist das Eptinger Mineralwasser, die Süssgetränke machen etwa zehn Prozent aus. Die Eptingerinnen und Eptinger können jeden Mittwochnachmittag an der Rampe gratis Mineralwasser beziehen. Die Firma bietet Betriebsführungen an.
www.eptinger.ch | www.pepita.ch


■ **Anita Fetz**
alt Ständerätin BS

Hahnenwasser gegen den Durst?

Wenn ich Durst habe, trinke ich gerne Wasser, und zwar Hahnenwasser. Das ist bei uns noch möglich, weil es sauber aus der Leitung kommt. Doch wie lange noch?

In der Schweiz, dort wo die grossen landwirtschaftlichen Anbauflächen sind, ist jede zweite Grundwasserquelle mit Pestiziden und Dünger verschmutzt – weit über den Grenzwert. Das hat das Bundesamt für Umwelt festgestellt. Dies ist nicht nur beunruhigend, sondern auch sehr teuer. Denn Dutzende von Grundwasserquellen mussten bereits geschlossen und das Grundwasser von weiter weg zugeführt werden. Gemeinden und Konsumentinnen waren gezwungen, Hunderte von Millionen Franken zu investieren. Immer mehr der kleineren Seen werden heute mit zusätzlichem Sauerstoff versorgt, damit deren Ökosystem nicht kippt, was ebenfalls ein Vermögen kostet.

Das Grundwasser ist das grösste Trinkwasserreservoir der Schweiz. Es steht seit Jahren unter Druck. Im Bundesparlament gab es immer wieder Versuche, die Verschmutzung durch Pestizide und Dünger zu reduzieren. Die Vorschläge wurden jedoch abgelehnt.

Wissenschaftliche Messungen und Analysen belegen, wie stark unser Grundwasser an vielen Stellen belastet ist und dass wir handeln müssen. Eine sehr kluge Lösung bietet da die Trinkwasser-Initiative. Sie verlangt, dass die Direktzahlungen an die Landwirtschaft nur noch an Bauern gehen, die auf chemische Pestizide verzichten. Anreize sind besser als Verbote. Dass dies möglich ist, zeigen unsere Biobauern seit langem. Sie verwenden biologische Pflanzenschutzmittel. Auch diese sind nicht gefahrlos, aber sie können besser dosiert werden.

Dass wir weiter mit unseren Steuergeldern die Verschmutzung des Trinkwassers subventionieren, kann nicht sein. Denn wir wollen unseren Durst weiterhin mit Hahnenwasser löschen können.



Foto: zVg

Susanne Wäfler-Müller

Während der Pandemie waren und sind unsere Bibliotheken Bastionen, in denen der Wissensdurst nach wie vor gestillt werden durfte. In der Kantonsbibliothek in Liestal haben Leiterin Susanne Wäfler-Müller und ihr Team dem Virus kontra gegeben und das digitale Angebot ausgebaut, einen Bestell-, Abhol- und Lieferdienst ins Leben gerufen und die Ausleihmengen erhöht. Veranstaltungen wurden nach Möglichkeit in den virtuellen Raum verlegt. «Das Publikum war dankbar und hat das Angebot rege genutzt», sagt Wäfler-Müller.

Die 43-Jährige ist begeistert von ihrem Arbeitsplatz, wo tagtäglich Information, Inspiration, Entdeckergeist und vor allem auch Menschen aufeinandertreffen. Ganz besonders freut sie sich, wenn Kinder in Geschichten versinken und Fragen stellen. «Lesen und das Gelesene verstehen sind grundlegende Voraussetzungen, um sich im Leben orientieren zu können», so die Kantonsbibliothekarin. *(se)*

Ueli Meier



Foto: zVg

Das ideale Wetter des Leiters des Amts für Wald beider Basel für diesen Sommer: Höchsttemperaturen von 25 bis 30 Grad und erfrischende Gewitter in der Nacht. Das hat seinen Grund: Die Niederschläge des vergangenen Jahres haben zwar dazu beigetragen, den seit dem Hitzesommer 2018 riesigen Durst der Bäume zu stillen. «Die Wälder haben sich aber noch nicht erholt und die Bäume sind nach wie vor rekonvaleszent», so Meier. Auch das untere Birstal litt unter der Trockenheit, weil hier Gewitterregen mehrheitlich ausgeblieben sind.

Wie erkennt denn der Laie, ob er es mit einem «durstigen» Baum zu tun hat? «Der Schlüssel sind die Blätter: Bei zunehmender Trockenheit werden diese welk, schlapp und fallen schlussendlich ab», so Meier. Mit dem Abwerfen senken die Bäume ihren Wasserbedarf, im Gegenzug wird aber die Nährstoffaufnahme reduziert. So bewegen sich Bäume also in heissen Sommern auf einer Gratwanderung zwischen Verdursten und Verhungern. *(se)*



Foto: zVg

Flavian Graber

«Die Wanderkonzerte sollen wie ein Kultur-Getränk sein, das es so vor der Pandemie noch gar nicht gab», macht Flavian Graber Kultur-Durstigen Lust auf mehr. Die Besucherinnen und Besucher dieses innovativen Formats erwartet ein im wahrsten Sinne des Wortes bewegtes Konzert in persönlichem Rahmen und im Zusammenspiel mit der Natur. Der 36-jährige Initiator der Wanderkonzerte begeht mit seinen Gästen eine kleine Route und spielt unterwegs auf natürlichen Bühnen seine Songs. «Wir gehen den ganzen Weg hörend: Wenn ich nicht singe, spielt die Natur», so Graber.

Der 36-jährige Solo-Musiker lebt mit seiner Familie in Liestal. Wenn seine Kinder ihm Zeit dazu lassen, stillt das ehemalige Band-Mitglied von «We Invented Paris» seinen persönlichen Durst nach Kultur mit einer Schallplatte oder einem guten Buch. *(se)*

Mehr zu den Wanderkonzerten und Tickets:
www.wanderkonzerte.ch

Die Geschmeidigkeit des Wassers. Eine Tour d'horizon mit Daniel Küry

Mit «Mr. Quellelixier» Daniel Küry braucht es keinen Spaziergang durch Feld und Wald, wenn man mit ihm über seine Berufung und sein jahrelanges Engagement zugunsten des nachhaltigen Schutzes der Wasserquellen als Lebenselixier für die Menschen sowie Pflanzen und Tiergemeinschaften spricht.

■ Text: Niggi Ullrich, Foto: Christian Jaeggi



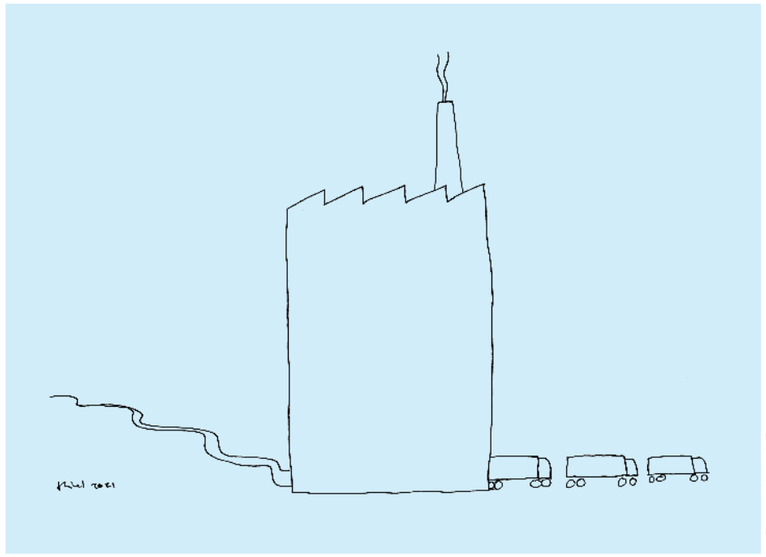
Daniel Küry: der Mann, der dem Wasser auf den Grund geht.

Das coronakompatible Gespräch mit ihm fand vor einer imposanten Bücher- und Aktenkulisse seines Büros statt und vermittelte trotzdem vitale und überzeugende Eindrücke über eine Arbeit mit globalem Ausmass. Es war viel zu erfahren über die aufwändige und diskursive Knochenarbeit mit Behörden, mit Ämtern, mit Organisationen, von denen es Aufträge gibt, oder denen die Bedeutung des Themas immer wieder und immer wieder erklärt werden muss. Daniel Küry redet nie über einen Zeitraum, der weniger als zehn Jahre ausmisst. Er hat Zeit, nimmt sich Zeit und er weiss, dass der Schutz der Quellen – ob im Jura, in den Alpen, am Rande der Wüste – viel, sehr viel Zeit braucht. Er schildert eindrückliche Szenarien über die künftigen Bedingungen, wie und ob der Mensch fortan Wasser noch einfach so in Anspruch nehmen kann – egal ob lokal oder weltweit. Es ist keine Panik, aber Sorge zu spüren. Es geht um sehr viel. Immer wieder fällt der Satz, dass «wir am Anfang eines Prozesses sind», in dem es nicht nur um technologische oder infrastrukturelle Massnahmen, sondern um das Bewusstsein der Menschen im Umgang mit (dem) Wasser und seinen Quellen geht. Wir reden über versiegte Quellen im Wald, über die essentielle Arbeit der Brunnenmeister mit Pumpen und Filtern, über die Funktion des Wasserturms auf dem Bruderholz, über die umstrittene Trinkwasserinitiative, über die Fruchtbarkeit des Wassers im Kontrast zur Furchtbarkeit des Feuers, über die Feuerwehr, die angesichts ihrer Einsatzfrequenzen eigentlich Wasserwehr heissen müsste und über die Birs mit ihren Steinen, Grillplätzen, Fauna und Flora. In diesem Zusammenhang wird es dann besonders interessant, weil Daniel Küry darauf besteht, dass die Birs nicht einfach nur renaturiert, sondern dank der Wasserbaumassnahmen *revitalisiert,* also wieder zum Leben erweckt worden ist.

Im letzten Teil des Gesprächs ging es mit Blick auf das Generalthema dieses Heftes um den Geschmack des Wassers. «Mister Quellelixier» aber liess sich nicht festlegen und verwies hartnäckig darauf, dass sich Wasser wie kein anderes Element *geschmeidig* anfühlt. Was für ein Wort! Was für eine stimmige Charakterisierung, wenn man bedenkt, wo und wann überall das Wasser die Menschen und ihre Welten labt, überschwemmt, wäscht, benetzt, tauft, löscht, befruchtet … Logisch, dass sich die profan anmutende Frage nach dem Durst erübrigte. Und dass Daniel Küry Wasser nicht nur predigt, sondern auch trinkt, versteht sich von selbst. Über Wein haben wir selbstredend auch nicht gesprochen. ■

Daniel Küry ist Biologe und Teilhaber des Ökologiebüros Life Science. Als Berater führt er hauptsächlich Studien im Auftrag kantonaler und eidgenössischer Gewässerschutz- und Naturschutzfachstellen sowie privater Auftraggeber durch. Daneben konzipiert und realisiert er auch Projekte zum Schutz und zur Förderung von Gewässerorganismen und ihrer Lebensräume und war an der Erarbeitung zahlreicher Bücher, Broschüren und Fachartikel zu Lebensräumen sowie Pflanzen und Tieren beteiligt. www.quellelixier.ch

Trinkwasserproblemlösungsdurst



Zeichnung: Andreas Thiel

Zum Überleben braucht ein ausgewachsener Mensch nur gerade 2,5 Liter Trinkwasser pro Tag. Aber auf unserem Planeten haben trotzdem mehr als eine Milliarde Menschen keinen Zugang zu Trinkwasser. Dabei fliessen allein bei Münchenstein jede Sekunde im Durchschnitt 15,4 Kubikmeter Trinkwasser die Birs hinab. Das sind 15400 Liter pro Sekunde. Jeden Tag fliessen also über 1,3 Milliarden Liter Trinkwasser durch Münchenstein hindurch. Damit könnte man über eine halbe Milliarde Menschen ihr ganzes Leben lang rund um die Uhr mit Trinkwasser versorgen. Nehmen wir dann noch die Ergolz und die Wiese hinzu, haben wir das weltweite Trinkwasserproblem noch vor Basel bereits gelöst. Es ist schön, in einer Zeit zu leben, in welcher globale Probleme auch global betrachtet werden und dadurch entsprechend global und somit viel schneller gelöst werden können. Man braucht bloss die Birs bei Münchenstein in Flaschen abzufüllen und für den globalen Trinkwasserbedarf bereitzustellen. Das ist auch für die Münchensteiner ein wirtschaftlich interessanter Ausblick. Es ist eine typische Win-Win-Situation. Münchenstein wird einen wirtschaftlichen Aufschwung erleben mit einer Abfüllstation, in welcher täglich 1,3 Milliarden Literflaschen Trinkwasser abgefüllt und in die ganze Welt verschifft werden können. Den Wasserweg von Münchenstein nach Birsfelden kann man ja dann wieder mit Rheinwasser füllen. Bei Birsfelden führt der Rhein im Durchschnitt bereits über 100000 Liter Wasser pro Sekunde. Das ist mehr als genug. Denn allein damit könnte man über 34,5 Milliarden Menschen rund um die Uhr mit Trinkwasser versorgen. Es ist alles bloss eine Frage der gerechten Verteilung. Man könnte auch einfach die Flüsse neu verlegen, so dass jede Weltregion gleich viel Wasser hat. Ganz einfach. Man muss nur etwas kopfrechnen können. Sonst nichts.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum
BirsMagazin
26. Jahrgang, Nr. 100 – Sommer 2/2021

Herausgeberin
BirsForum Medien GmbH
Malsmattenweg 1
4144 Arlesheim
Tel. 061 690 77 55
info@birsmagazin.ch
www.birsmagazin.ch

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer

Redaktionsleitung
Martin Jenni (mj)
martin.jenni@birsmagazin.ch

Redaktion
Daniel Aenishänslin (da),
Simon Eglin (se), Sarah Ganzmann (sg),
Sabina Haas (sh), Christian Jaeggi (cj)

Redaktionelle Mitarbeiter
Jürg Erni (je), Joël Gernet (jg), Jürg Seiberth (js), Martin Staub (ms), Freddy Widmer (fw)

Fotografie
Christian Jaeggi (Leitung)
photo@christianjaeggi.com
Marco Aste, Joël Gernet,
Kathrin Horn, Martin Staub

Kolumnen
Anita Fetz, Marko Lehtinen, Sandra Moser, Jürg Seiberth, Andreas Thiel, Rudolf Trefzer, Niggi Ullrich

PR-Redaktion
Rolf Zenklusen (zen.)
rolf.zenklusen@birsforum.ch

Medienberatung und Anzeigenverkauf
Ueli Gröbli, Tel. 061 690 77 05
ueli.groebli@birsforum.ch
Andreas Kunle, Tel. 061 690 77 08
andreas.kunle@birsforum.ch
Paul Wisler, Tel. 061 690 77 04
paul.wisler@birsforum.ch

Administration / Projekte
Daniela Karrer, Tel. 061 690 77 00
daniela.karrer@birsforum.ch

Gestaltung und Satz
Karin Amsler, layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

Erscheinungsweise
4 x jährlich: April, Juni, August, November

Nächste Ausgabe
Herbst: Montag, 30. August 2021

Auflage
66000 Exemplare

Gebiet und Verteilung
Wird lückenlos (100 %) in alle Haushaltungen und Postfächer folgender Gemeinden verteilt: Aesch, Arlesheim, Bärschwil, Beinwil, Birsfelden, Blauen, Breitenbach, Brislach, Büren, Büsserach, Dittingen, Dornach, Duggingen, Erschwil, Fehren, Flüh, Gempen, Grellingen, Grindel, Himmelried, Hochwald, Hofstetten, Laufen, Liesberg, Metzerlen-Mariastein, Meltingen, Münchenstein, Muttenz, Nenzlingen, Nuglar, Nunningen, Pfeffingen, Reinach, Röschenz, Seewen, St. Pantaleon, Wahlen, Zullwil und Zwingen

Abonnement
Preis für vier Ausgaben mit persönlicher Zustellung: CHF 30.–

Copyright
Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH

ISSN 2673-7884

gedruckt in der schweiz





THE ONLY 1.
CHF 299.–/MONAT.

DER BMW 128ti.

Garage Hollenstein AG
4147 Aesch
garage-hollenstein.ch

BMW 128ti, 1998 cm^3, 195 kW (265 PS), 7,5 l/100 km, 170 g CO_2/km, Energieeffizienzkategorie D. Barkaufpreis CHF 48 267.– (Katalogpreis CHF 51 900.– abzüglich CHF 3633.– Preisvorteil), 1. grosse Leasingrate: CHF 10 860.–, effektiver Jahreszins: 1,92 %, monatliche Leasingrate: CHF 299.–, Laufzeit: 48 Monate, Laufleistung: 10 000 km/Jahr. Leasingaktion gültig vom 01.04.2021 bis 30.06.2021 (Kundenübernahme bis 30.09.2021) bei einer Leasingdauer von bis zu maximal 48 Monaten. Abgebildetes Fahrzeug enthält aufpreispflichtige Sonderausstattungen. Vollkaskoversicherung obligatorisch und nicht inbegriffen. Eine Leasingvergabe wird nicht gewährt, falls sie zur Überschuldung des Konsumenten führt. Preis- und Konditionsänderungen bleiben vorbehalten. Ein Angebot von BMW Financial Services, BMW (Schweiz) AG.

