Frühling 2023

BirsMagazin



Fokus

Neu

Zu Besuch bei
Caroline Dessort

Kultur
Unterwegs mit Satu Blanc,
Schauspielerin und Autorin

Birseck-Reisen



Eine Auswahl aus unserem aktuellen Reiseangebot



Entspannter Muttertag in Bad Kissingen

13. – 15. Mai 2023, 3 Tage
CHF 545.– im Doppelzimmer



Auffahrt in Garmisch-Partenkirchen

18. – 21. Mai 2023, 4 Tage
CHF 995.– im Doppelzimmer



Pfingsten auf Sardinien Eine Insel – tausend Gesichter

25. Mai – 1. Juni 2023, 8 Tage
CHF 1585.– im Doppelzimmer



Lavendelblüte in der Provence

24. – 29. Juni 2023, 6 Tage
CHF 1145.– im Doppelzimmer



Musical Starlight Express und Shopping in Bochum

14. – 16. Juli 2023, 3 Tage
CHF 565.– im Doppelzimmer



Bayrische Königsschlösser und Biergärten

23. – 27. Juli 2023, 5 Tage
CHF 1225.– im Doppelzimmer



1. August in St. Moritz

31. Juli – 2. August 2023, 3 Tage
CHF 590.– im Doppelzimmer



Schottland mit Royal Edinburgh Military Tattoo

5. – 15. August 2023, 11 Tage
CHF 2695.– im Doppelzimmer



Berlin und Potsdamer Schlössernacht

17. – 22. August 2023, 6 Tage
CHF 1095.– im Doppelzimmer



Insel Rügen und Störtebeker-Festspiele

5. – 12. September 2023, 8 Tage
CHF 1565.– im Doppelzimmer



Salzburg mit Mozartdinner

16. – 20. September 2023, 5 Tage
CHF 1345.– im Doppelzimmer

Birseck-Reisen + Transporte AG

Talstrasse 38
4144 Arlesheim
T 061 706 94 54
info@birseck-reisen.ch
www.birseck-reisen.ch

«Lassen Sie sich vom erfahrenen Birseck-Reisen Team beraten.»

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Früher war der Spiegel mein Freund, heute haben wir uns etwas auseinandergelebt, und ja, manchmal nervt er. Dann wird es Zeit, sich wieder der Musse, der Ruhe und der Achtsamkeit (was für ein grässliches Wort) hinzugeben. Wobei das alltägliche Leben eh Disziplin erfordert, die mir manchmal abhanden kommt. Ja, das mit dem gesunden Elend ist so eine Sache, und mit einer Gesichtsmaske – geschweige denn nur mit zwei Gurkenscheiben – ist es natürlich nicht getan. Aber das ist eigentlich eine andere Geschichte. Jürg Erni stellt Ihnen in seinem Birsfutter (S. 4) nach seinen sieben Birsabschnitten der vergangenen zwei Jahre neu Kunstdenkmäler im Einzugsgebiet der Birs vor. Wie das Leben Freude bereiten kann, lesen Sie im Artikel (S. 12) von Sabina Haas, die zu Gast bei Caroline Dessort war, die Veränderungen und Neuanfänge liebt. Dass nicht alles neu sein muss, zeigt Christian Fink in seinem perfekten Wochenende (S. 18) auf, wo er sich mit dem Reiz des Gebrauchten auseinandersetzt, während sich Daniel Aenishänslin mit der Schauspielerin und Autorin Satu Blanc (S. 36) getroffen hat und sich mit ihr über das 16. Jahrhundert, den Himmel, die Hölle, das Fegefeuer und Luther unterhalten hat. Aber was hat das mit neu zu tun? Viel. Aber lesen Sie selbst. Im O-Ton (S. 44) hat sich Christian Fink mit dem Ökonomen und Wirtschaftsethiker Kaspar Müller unterhalten, der sich seit 1986 mit der Schnittstelle zwischen Finanzmarkt, Nachhaltigkeit und Ethik befasst, derweil Sabina Haas bei Marc Bönicke (S. 48) ein Licht aufgegangen ist und in der Reparier-Bar (S. 57) feststellen durfte, dass nicht gleich jedes Gerät durch ein neues ersetzt werden muss. Simon Eglin hat vier Köpfe aufgespürt, die neue berufliche Wege gehen. Was sie anbieten, lesen Sie in unserer Rubrik Menschen Köpfe (S. 56). Und was ein geomorphologischer Wimpernschlag ist, erklärt Ihnen Andreas Thiel in seiner Kolumne Ausklang (S. 58). Wir vom BirsMagazin wünschen Ihnen einen vergnüglichen Frühling mit zahlreichen neuen und schönen Erlebnissen. Sie lesen wieder von uns in der Sommerausgabe (30. Mai), in der wir uns mit dem Fokus Spiel befassen.

Titelbild: Caroline Dessort, Winzerin und mehr; Foto: Christian Jaeggi
Fokus Neu (Seiten 8–9): Aus Alt wird Neu. Aus der alten Produktionsstätte des Läckerli Huus in Münchenstein wird der Wohnpark «Am Dych»; 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
Denkmäler im Einzugsgebiet der Birs 4

Fokus Neu 8
Start-ups auf dem Schorenareal 10
Zu Gast bei Caroline Dessort 12

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 18
Zu Tisch | Einkaufskorb 26
Bettgeschichte 27

Kultur
Sabina Haas' Buchzeichen 33
Zeitsprünge mit der Schauspielerin und Autorin Satu Blanc 36

Menschen
O-Ton mit dem Ökonom und Wirtschaftsethiker Kaspar Müller 44
Handwerk mit Marc Bönicke 48
Köpfe 56
Kontrapunkt 57

Impressum 58

Kolumnen
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 11
Rudolf Trefzer, A point 19
Anita Fetz, Denk-Bar 33
Niggi Ullrich, Warum & Darum 37
Marko Lehtinen, Hirngespinste 39
Sandra Moser, Carte Blanche 51
Andreas Thiel, Ausklang 58

Publireportagen
Fankhauser Architektur & Arealentwicklungen | uptownBasel AG 6
Eingliederungsstätte Baselland ESB 17
Verein Birsstadt 23
bloch gruppe 24
Bettenhaus Bella Luna AG 28
BestesEigenheim – Emil Salathé 29
Swisslos Sportfonds Baselland 30
Möbel Rösch AG 32
St. Claraspital 34
Hausarztpraxis Arlesheim 41
MNZ Stiftung Medizinische Notrufzentrale 43
Brustzentrum Basel Bethesda Spital 46
Strobel Uhren & Schmuck 53
Bloch Optic AG 55

Die Dynastie Roggenbach im Laufental

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Spektakulär ist die Ausgestaltung des Roggenbach-Saals im Stadthaus Laufen. Die in Grautönen gehaltenen Grisaille-Wandmalereien zeigen drastische Jagdszenen. Hoch zu Ross blasen Ritter und Knechte zum Halali auf Wildsau und Rindvieh. Erbauer des Herrschaftssitzes von 1670 war der Obervogt von Zwingen, Johann Frantz von Roggenbach. Die Balkendecke liess er für seine Gemahlin Maria Jacobea Münch von Rosenberg mit Rosetten verzieren. Johann Konrad, der ältere, in Schopfheim geborene Bruder wurde 1659 zum ersten Fürstbischof von Basel geweiht und legte um 1680 den Grundstein für den Dom zu Arlesheim. In der Türnische des Roggenbach-Saals prangt das Porträt von Obervogt Franz Joseph Conrad. Mit Perücke und Orden, Blauband und rotem Überwurf ausstaffiert, bezeichnet Maria Anna Eva Blarer von Wartensee ihren ritterlichen Gatten als «wunderlichen Roggenbach».
Fünf Generationen lang beherrschte die Dynastie das Laufental. Der zweite und letzte Fürstbischof von Basel, Franz Joseph Sigismund residierte von 1782–1792 in Pruntrut. Er musste vor den eindringenden Franzosen fliehen. 1869 wurde das Stadthaus Laufen in ein Spital umgebaut. Seit 1977 ist es Regierungssitz des siebenköpfigen Stadtrats. Am Untertor gehört die Barockkirche St. Katharina zu den bedeutendsten Sakralbauten im Laufental.
Die Hundertschaft der in zwölf Gemeinden verstreuten Denkmäler sind im neusten Band «Der Bezirk Laufen» kompetent beschrieben und reich bebildert. Herausragend die Wendelinskapelle in Kleinblauen, das Schloss Biederthal in Burg, das Schloss Angenstein, die Kirche St. Martin in Roggenburg wie die Schlossanlage von Zwingen.

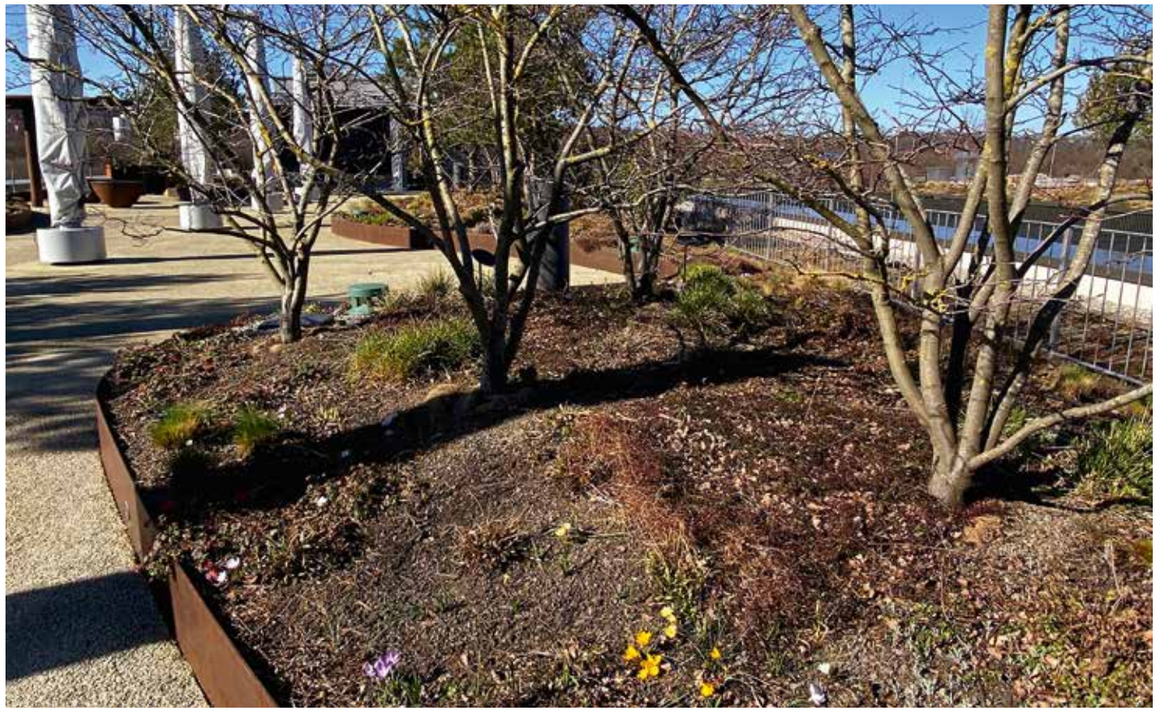
Die Kunstdenkmäler des Kantons Basel-Landschaft Band V
Autoren: Richard Buser-Mengozzi und Axel Christoph Gampp
460 Seiten, 500 Abbildungen, CHF 120.–, November 2022.

Links: Der Roggenbach-Saal im Stadthaus
Unten: Das Rathaus vor dem Obertor Laufen



Das Leben erwacht wieder auf dem Roofdeck von uptownBasel

Mit schönen Feuerschalen-Anlässen auf dem Roofdeck haben die Mieter von uptownBasel den Winter stilvoll überstanden. Nun regiert die Sonne wieder über den Dachgarten des Innovations-Campus von Arlesheim. Das Roofdeck von uptownBasel ist einzigartig. Fankhauser Architektur hat mit dem Dachgarten ein wichtiges Zeichen gesetzt, denn das Roofdeck ist schweizweit einmalig.



Fotos: zVg

Im Roofdeck von uptownBasel sind aktuell 35 000 Liter Regenwasser eingespeichert.

Es braucht dank der grossen Wasserspeicherung nur wenige Sonnenstrahlen und schon spriessen die ersten Pflanzen. 35 000 Liter Regen- und Schmelzwasser wurden in den letzten Monaten im Dachgarten eingespeichert. Wasser, das die auflebende Natur in den nächsten regenarmen Wochen gut gebrauchen kann. Über das ganze Jahr hinweg kann das Roofdeck ca. 90 Prozent der Niederschlagsmenge zurückhalten. Ein grosser Teil davon wird über das Bodensubstrat und die Pflanzen verdunstet und so die Lebensbedingungen durch Luftbefeuchtung, Kühlung und Staubreduktion verbessern. Das verdunstete Regenwasser wird im kommenden Sommer die Temperatur auf dem Dach bis zu 3 °C reduzieren. Dieses Phänomen konnte uptown-Basel schon im Sommer 2022 beobachten. Forscher haben sogar herausgefunden, dass eine Dachbegrünung durch die erwähnte Temperaturreduktion die Effizienz der Photovoltaik-Panels um 10 Prozent steigert und die Lebensdauer verlängert.

Intensive Dachbegrünung

Im Vergleich dazu steigen auf unbegrünten Dächern die Temperaturen um bis zu 15 °C an, was dazu führt, dass dort die Temperaturen oft auf über 50 °C steigen, da überlebt nichts. Aus langjähriger Erfahrung weiss der Architekt Fankhauser, dass auf nur minimal begrünten, extensiven Dachflächen nur ganz wenige Pflanzen und praktisch keine Kleintiere und Insekten überleben können. Darum hat Fankhauser dem Bauherrn und Investor Dr. Thomas Staehelin und seiner Familie empfohlen, alle Dächer mit einem Substrataufbau von 30 bis 90 cm auszuführen, eine professionelle Bewässerung einzubauen und so eine Intensivbegrünung möglich zu machen. Diese Schichtdicke garantiert, dass der Aufbau wie ein Mutterboden funktioniert. Um eine wochenlange Versumpfung des Daches zu vermeiden, braucht es ein ausgeklügeltes Drainagesystem, so dass bei Starkregen überschüssiges Wasser in die Versickerungsanlagen im Erdgeschoss abgeleitet wird.

Der überlegte Umgang mit Niederschlagswasser und die Auswahl des Dachsubstrates mit hoher Pufferkapazität sind die wichtigsten Voraussetzungen, um einen Dachgarten lebhaft gestalten zu können und sicherzustellen, dass ohne grosses weiteres Zutun eine Wohlfühloase für die bereits mehreren hundert Mitarbeiter auf dem Innovationscampus entstanden ist.

Grosszügige Innenatrien

Das grosse Gebäude mit einer Grundfläche von 6000 m² ist zusätzlich mit drei grosszügigen Innenatrien ausgestattet, wo es im Sommer angenehm kühl ist. Der grosse Vorteil von Innenatrien ist aber, dass sie praktisch windstill bleiben, auch wenn ein starker Wind weht. Bereits im Betriebsjahr 2022 konnte man beobachten, dass die Mitarbeiter die Innenatrien fast das ganze Jahr nutzen. Der Umgang mit Wasser und die Ressourceneffizienz sind sehr ernsthafte Themen, die aktueller denn je sind und zu den wichtigen Zukunftsthemen gehören. Diese Themen kann man nicht nur kreativ angehen. Fankhauser Architektur verbindet das Ästhetische der Dachgartengestaltung mit einem fundierten, datenbasierten Ingenieurwissen. Das Roofdeck von uptownBasel ist der dritte grosse Dachgarten, den das Büro in den letzten Jahren gebaut hat. Vielen ist der Dachgarten oberhalb des Restaurants Noohn in Basel sicher ein Begriff. Architekt Hans-Jörg Fankhauser hat bereits vor 20 Jahren dieses beliebte Roofdeck gebaut. Der Eigentümer der Liegenschaft war schnell begeistert und hat die zusätzlichen Finanzmittel umgehend bewilligt.



Feuerschale im Einsatz auf dem Roofdeck von uptownBasel.



6000 m² Dachgarten sind parat für den Frühling.

Kreativräume für Fankhauser

Nachhaltigkeit muss man in der Zukunft anders anpacken als bisher. Alles muss schneller gehen, damit wir den Klimawandel in den Griff bekommen. Das Wichtigste ist aber, dass alle Berufsfelder von Anfang an zielgerichtet zusammenarbeiten. Auch das Architekturbüro Fankhauser befindet sich im Wandel. In Zukunft will sich das Büro als Arealentwicklungsexperte für Architektur, Quartier- und Stadtplanung, New Work & New Living sowie Landschafts- und Ressourcenplanung positionieren. Das Büro wird im Mai 2023 neue Kreativräume am Schorenweg 44 in Arlesheim beziehen, wo ein reger Austausch mit 20 weiteren innovativen Firmen stattfinden wird.

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

FANKHAUSER
architektur &
arealentwicklungen

uptown
Basel

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

Neu!

Alles bleibt anders und nichts bleibt gleich. Nichts verändert sich so rasant wie unser Leben. Zumindest kommt es mir so vor. Und Ihnen? Was gestern noch neu war, ist heute aus der Mode und geht morgen vergessen. Wir erleben aktuell die ganze Bandbreite gesellschaftlicher Höhen und Tiefen: Hoffnung, Glauben, aber auch Angst und Schrecken aus der Ferne. Trotzdem können wir immer wieder auf Positives blicken. Die ehemalige Produktionsstätte des Süss- und Backwarenherstellers Läckerli Huus hat schon länger ausgedient, nun haben ihr die Bagger den Rest gegeben. Die Zeit ist auf neu gestellt. Zwar sieht der Beobachter noch nicht viel, aber hier wird in absehbarer Zeit der grüne Wohnpark «Am Dych» realisiert werden. Unmittelbar zur Basler Stadtgrenze und nah beim ÖV am St. Alban-Teich gelegen, wird es ein attraktiver Wohnort sein, was die zukünftigen Bewohner positiv stimmen wird. Auch wir dürfen unser positives Denken und Handeln als Gesellschaft trotz «dicker Luft» nicht verlieren. Dann bleibt's gut. Oder? *(mj)*

Zwei Dutzend Quantum-Start-ups auf dem Schorenareal

Die Firma QAI Ventures, im uptownBasel in Arlesheim zuhause, wird in den kommenden drei Jahren in rund 25 Start-ups investieren. Inhaltlich geht es dabei vor allem um Start-ups, die Quantentechnologie entwickeln, vor allem für Anwendungen in den Bereichen Life-Sciences, Pharma, Logistik und Banking.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi



Alexandra Beckstein im Gespräch mit Sezai Taskin von Moonlight AI auf dem Dachgarten des Pioneer-Gebäudes.

Wir befinden uns im vierten Stock des Pioneer-Baus, von seiner Grösse her eindrücklich und, wie sich etwas später zeigen wird, gekrönt von einem Dachgarten, der Ausblicke in die nähere und weitere Umgebung erlaubt. Das Gebäude ist das erste von neun geplanten Bauten, die auf dem Schorenareal in Arlesheim bis 2028 entstehen werden. Hier gedeiht der Campus von uptownBasel auf insgesamt 70 000 Quadratmetern Bodenfläche, ein Innovationscampus, an dem sich ausgewählte Technologieunternehmen angesiedelt haben und noch ansiedeln werden. Hier wächst nichts weniger als ein Kompetenzzentrum für die Industrie 4.0. «Insgesamt werden hier 2500 Arbeitsplätze entstehen», so Alexandra Beckstein von der Firma QAI Ventures.

Der Dachgarten ist jedoch nicht einfach ein Pläsierchen für die Menschen, die hier arbeiten. Er symbolisiert vielmehr den Charakter der Plattform uptownBasel, innerhalb derer Menschen aus der ganzen Welt zukunftsweisende Technologien entwickeln und sich vernetzen werden. Das Stichwort hierzu heisst «Ecosystem Building» und «Community Management». Auf jeder Etage gibt es «Dorfplätze» mit Kaffeemaschine und langen Tischen. «Innovation entsteht auch durch Austausch und Vernetzung unterschiedlicher Disziplinen», so Beckstein. Dabei geht es vor allem um die Bereiche Industrieproduktion, Life-Sciences, Logistik und Digitalisierung.

«Das Gebäude hat kürzlich das Zertifikat für Nachhaltigkeit erhalten. Die verwendeten Materialien sind zu einem grossen Teil recycliert, der Bau verfügt über eine eigene Energieversorgung», sagt die 44-jährige Berlinerin, die im vierten Stock der Firma arbeitet, die sie kürzlich mitbegründet hat. QAI Ventures konzentriert sich auf die Investitionen und Beschleunigung von Quanten- und KI-Start-ups. Beckstein leitet das Unternehmen und die Investitionsaktivitäten. Zuvor war sie beim Projekt Quantum-Basel tätig, aus dem das Unternehmen hervorgegangen ist. Dort war sie für die Strategieentwicklung sowie den Aufbau des Start-up-Ökosystems verantwortlich. Die Tochtergesellschaft uptownBasel Infinity betreibt unter der Marke Quantum-Basel den ersten industriefokussierten Quantencomputer-Hub der Schweiz.

Das ist deshalb bedeutsam, weil die Quantentechnologie in der Industrie noch wenig entwickelt ist. «Wir haben Anschluss zu den weltweit besten Quantencomputern von IBM», erläutert Beckstein. Damit können Rechenleistungen, für die normale Computer viel Zeit bräuchten, schnell erbracht werden. Andere Quantencomputer, etwa von D-Wave, verbessern Prozessabläufe und lösen Optimierungsprobleme. «uptownBasel arbeitet mit Universitäten, mit der Pharma- und Chemieindustrie, aber auch mit Banken und Thinktanks zusammen», sagt Beckstein. Quantencomputer können in Zukunft unter anderem dazu beitragen, neue Medikamente zu entwickeln bis hin zu personalisierter Medizin. Durch neue Berechnungsmöglichkeiten könnte es auch möglich sein Tierversuche zu reduzieren, eines unserer Hauptthemen.»

Bedeutend für die Quantenindustrie sind Kooperationen mit Start-ups, in die QAI Ventures investiert. «Wir bieten ihnen an, ihr Business weiterzuentwickeln, dies durch bestimmte Start-up-Programme, so genannte Accelerator, die ihnen helfen, neue Kunden anzusprechen oder ihre Produkte auf den Markt zu bringen.» Hierfür wurde von uptownBasel und anderen Investoren ein 50-Millionen-Fonds gegründet. Damit «möchten wir die nächsten drei Jahre etwa 20 bis 25 Start-ups zu uns holen und in sie investieren. Hier werden sie vor Ort mit den Industriepartnern von uptownBasel verbunden. Sie profitieren von unseren Service-Leistungen, etwa vom Zugang zu unserer Quantum-Infrastruktur». Dazu gehören Trainings, die durch externe, internationale Mentoren aus der Industrie geleitet werden.

Die Anwendungen und Produkte der Start-ups, die sich bei QAI Ventures melden, werden geprüft: Wir klären ab, ob das Produkt investmentrelevant ist, wir prüfen das Business-Modell, das Team und die Anwendungschancen in der Industrie. «Unser Ziel ist es, dass ein gewähltes Start-up bei uns gedeiht und gross wird. Das Start-up darf bis zu zwei Jahren bei uns bleiben.»

Derzeit prüft QAI Ventures sieben Start-ups. «Entscheide sind noch keine gefallen», so Beckstein. Das Start-up Moonlight AI beispielsweise arbeitet an automatisierter Krebserkennung durch künstliche Intelligenz. Später lasse sich die Entwicklung durch Quantum vertiefen. Das heisst, «die Jungfirma ist von uns nicht qualifiziert als reines Quantum-Start-up. Deshalb werden wir zum jetzigen Zeitpunkt nicht in das Start-up investieren». Dennoch wird die Firma am Accelerator-Programm teilnehmen. «Wir helfen ihnen, den Algorithmus, der hinter der Firma steht, soweit zu modifizieren, dass er auf Quanten-Computern läuft.» Durchaus möglich, dass Moonlight AI zu einem späteren Zeitpunkt mit einem Investment berücksichtigt wird. ■



Zur Person

Alexandra Beckstein ist Geowissenschaftlerin mit Weiterbildung in Wirtschaft und Führung. Sie hat in ihrer beruflichen Laufbahn sowohl für Start-ups, KMU als auch für Behörden gearbeitet. Sie war Gründerin ihres eigenen Unternehmens in Berlin im Bereich erneuerbarer Energie und ist Autorin des Buches: «Gründerinnen – Den Mutigen gehört die Zukunft.»



Jürg Seiberth
Autor, Gestalter

Freudiges Erwarten

Ding Dong – Ding Dong, wer steht dort vor der Tür? Vielleicht ist es der Postillion und bringt Millionen mir!
(Erste Allgemeine Verunsicherung, Ding Dong, 1990)

Was erwartet mich vor der Tür? – Was erwarte ich vor der Tür? – Warten ist eine ausgesprochen passive Tätigkeit; die Vorsilbe er- drückt eine zielgerichtete Handlung aus. Er-warten ist also in sich widersprüchlich: eine zielgerichtete passive Tätigkeit, eine zielgerichtete Nicht-Tätigkeit. Deshalb nervt die Erwartungshaltung so: Jemand erstarrt in passiver Haltung, tut nichts und will doch etwas ganz Bestimmtes erreichen. Wir bevorzugen das Gegenteil: das proaktive Machen. Doch auch das Erwarten ist ein bewährter menschlicher Weg.

Vor langer Zeit stand der Mensch weit unten in der Nahrungskette. Er war damals ein dösendes Wesen. Ein junger Mensch zum Beispiel hing im Geäst eines Baumes, blinzelte in die Steppe hinaus und wartete. Wenn sich irgendwo etwas bewegte, wurde er ein wenig wacher und überlegte, was ihn erwartete und was er erwartete: die Mama mit einer süssen Frucht oder die Raubkatze mit knurrendem Magen. Davonlaufen hatte keinen Sinn, denn die Raubkatze kann doppelt so schnell rennen wie ein junger Mensch und sie kann mindestens gleich gut klettern. War es die Mama, konnte das Davonlaufen überdies die süsse Frucht kosten; also abwarten und weiterdösen. Einige Jahrtausende später entdeckte und kultivierte der Mensch das Planen. Damit konnte er sich in der Nahrungskette hinaufarbeiten bis an die Spitze.

Seither heisst die Devise proaktiv planen statt erwarten und machen statt dösen. Das Erwarten hat keinen guten Ruf. Doch gewisse Ziele kann man nur durch Erwarten erreichen. Die Idee zu einer Kolumne zum Beispiel kann ich nicht proaktiv planen; ich kann auch nicht einfach darauf warten; ich muss sie geduldig erwarten und hoffen, dass sie vor dem Redaktionsschluss eintrifft. Das Erwarten ist der Königsweg zu Überraschendem und Neuem.

«Ich habe keine Angst vor dem Leben.»

Neuanfänge gehören zu Caroline Dessorts Leben wie bei anderen Menschen der Sport, der sichere Job oder die alljährlichen Ferien. Sie kocht für uns ein katalanisches Gericht, dessen Duft sie sofort wieder in diese Gegend versetzt, aus der auch ihr Wein stammt.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Katalonien und Caroline Dessort – das war Liebe auf den ersten Blick. Sie war damals als Einkäuferin eines Grossverteilers in Spanien unterwegs auf der Suche nach einem Wein aus der Garnacha-Traube. Irgendwann kam sie ins Priorat, in die D.O. Montsant – und ihr erster Gedanke war: «This is God's land!» Dass sie mal Wein machen wollte, hatte sie schon lange gewusst. Aber als sie Katalonien entdeckte, wusste sie auch, wo. Seither ist sie oft nach Spanien gereist; ihr erster Jahrgang entstand 2016, und immer gibt es bei ihren Besuchen mindestens einmal Calçotada. «Man trifft sich zwischen Ende Dezember und Mitte April in den Landhäusern», schwärmt sie, «macht mit dem Reisig, den man in den Reben gerade geschnitten hat, ein riesiges Feuer, legt die Calçots auf einen Rost und macht das, was man mit Gemüse eigentlich nicht machen sollte: Man lässt sie verkohlen.» Doch schwarz wird nur die äussere Schicht, und die wird vor dem Essen abgezogen. Das leicht karamellisierte, süsse Innere wird in eine Salsa Romesco getunkt und von Hand gegessen. Dazu wird Musik gemacht, getanzt und das langsame Erwachen der Natur gefeiert. Leben pur.

Frieden und ein Blitzentscheid

Im 2020, nachdem Dessort ihre Firma gegründet und die Importbewilligung für ihren Wein erhalten hatte, gingen die Restaurants zu. Nun gut, sagte sie sich, dann ist jetzt eben Zeit für einen weiteren Punkt auf der Bucket List: als sogenannter Observer in den Kosovo zu gehen. Etwa zwölf Jahre zuvor hatte sie eine Doku gesehen über die Austerlitz-Brücke in Mitrovica. Diese Stadt wird durch den Fluss Ibar in einen nördlichen, vorwiegend serbischsprachigen und einen südlichen, vorwiegend albanischsprachigen Teil gespalten. Die Bevölkerung darf über die Brücke gehen, aber nicht fahren. «Ich dachte, es wäre schön, wenn sich die Menschen auf dieser Brücke begegnen und einander die Hand geben würden», so Caroline Dessort. Also hat sie sich für den Rekrutierungsprozess für die Swisscoy (siehe Kasten) gemeldet und war sechs Monate im Einsatz. Gelernt hat sie aus dieser Erfahrung, dass Frieden auf der Welt nur möglich ist, wenn die Menschen den Frieden in sich selber finden, indem sie mit sich ins Reine kommen.

«Am Wochenende hat man dort stundenlang gegessen. Das Mittagessen dauerte nicht selten bis sechs Uhr abends.»

Caroline Dessort

Immer wieder hat Caroline Dessort ihr Leben neu gestaltet, manchmal aus eigenem Anlass, manchmal gezwungenermassen. Das erste Mal mit elf Jahren, als ihre Eltern beschlossen, von Deutschland in die Schweiz umzusiedeln, nach Langenthal. In der Schule wollte niemand neben der «Deutschen» sitzen, sie fand lange keine Freundinnen, hat dann aber «rassig Berndeutsch gelernt» – und was für eines! Ihre berufliche Karriere begann klassisch, mit dem KV, doch dann setzte sich ihre Freude an Autos durch; sie begann eine zweite Lehre als Automechanikerin. «Ich mache manchmal einfach Sachen, die ich machen will. Wenn man zu viel überlegt, kommt das nicht gut.» Die Lehre fand sie cool, damals funktionierten die Autos noch weitgehend mechanisch. Mit neunzehn Jahren fuhr sie mit dem Bettzeug unter dem Arm in einem alten Golf nach Grindelwald und arbeitete im Tourist Office. Die Autos liessen sie lange nicht los; sie kümmerte sich bei einer anderen Firma um den Fuhrpark und war bei einem Getränkehersteller tätig, der sich im Sportsponsoring engagierte.

Es gibt immer einen Weg

Und dann, mit 28 – sie war auf dem Heimweg von der Schauspielschule – fällte sie im Zug zwischen Lenzburg und Zürich einen Blitzentscheid: Eine Reise nach Australien musste es sein. Alleine. Drei Monate mit Rucksack. Ein Neuanfang habe immer mit Adrenalin, mit Abenteuer zu tun, so Dessort. «Ich glaube, ich brauche das einfach, bin vielleicht ein wenig ein Junkie.» Der Kosovo, Chäsen auf der Alp, auf einem Kreuzfahrtschiff arbeiten – alles abgehakt. Nicht so

Swisscoy

Die Swisscoy (gekürzt aus *Swiss Company*) ist der Verband der Schweizer Armee im Kosovo. Er wird im Rahmen der friedensfördernden Militärmission KFOR gemäss der vom Sicherheitsrat der Vereinten Nationen im Juni 1999 beschlossenen Resolution 1244 im Kosovo mit einem Kontingent von maximal 195 Personen von der Schweiz zur Verfügung gestellt und finanziert.

Hausmesse in Therwil
11. März bis 1. April 2023

Betten-Haus Bettina

Profitieren Sie von unseren **Spezialrabatten!**



Willkommen in unserer aktuellen Ausstellung des schönen Schlafens in Therwil.

Betten-Haus Bettina AG
Wilmattstrasse 41
4106 Therwil
Telefon 061 401 39 90
bettenhaus-bettina.ch
Parkplätze vorhanden

die Panamericana-Route, das Fallschirmspringen, ein Sommer auf einer SAC-Hütte, ein Praktikum bei einem Sternekoch. Kochen hatte schon früh in ihrem Leben eine Bedeutung. Ihre französischen Grosseltern hatten ein Landhaus in der Normandie. «Am Wochenende hat man dort stundenlang gegessen», erinnert sie sich. «Das Mittagessen dauerte nicht selten bis sechs Uhr abends.»
Damals kam sie auch auf den Geschmack des Weintrinkens, denn nachdem die Erwachsenen sich von der Tafel erhoben und in den Garten gingen, tranken sie und ihre Schwester aus allen Gläsern die letzten Reste Wein aus. Önologie studieren konnte sie aufgrund ihrer Ausbildung nicht, aber «wenn ich mir etwas in den Kopf gesetzt habe, finde ich immer einen Weg.» Zum Kochen gehört auch das Essen, und das zelebriert sie am liebsten mit vielen Freunden; manchmal im Hinterhof ihrer Wohnung, am liebsten um ein Feuer herum, und am allerliebsten in Katalonien mit von den gegrillten Zwiebelhäuten schwarzen Händen.



Die Balance finden im Leben und das Balancieren mit Zwiebeln will gelernt sein. Caroline Dessort beherrscht beides.

Empfehlung: Bucket List
Dass dieser unentwegte Drang nach Neuem nicht «schlimm» ist, hat sie erst kürzlich begriffen. Ermüdend an ihrem Lebensstil seien nicht die vielen Neuanfänge, sondern der Widerstand gegen die Konventionen, die einem die Gesellschaft auferlege. «Genau das muss man aufgeben, den Widerstand. Zu sagen ‹Ich bin nicht konform. Ich darf das nicht.› Wer sagt das? Ich darf alles, was ich will, solange dabei niemand zu Schaden kommt. Die Frage ist doch: Bin ich bei mir oder nicht?»

Eine Bucket List empfiehlt sie jedem, auch wenn darauf vielleicht nur kleine Träume stehen. «Es gibt nichts Traurigeres als Menschen, die keine Träume und keine Hoffnungen mehr haben.» Dass bei ihr einmal Schluss sein soll mit Neuanfängen, glaubt sie nicht: «Ich glaube, es hat jetzt erst angefangen, weil ich begriffen habe, dass ich niemandem Rechenschaft schuldig bin.»

Gut so, denn sonst gäbe es auf dieser Welt einen guten Wein und viele spannende Geschichten weniger. ■



Ein guter Wein hat nicht erst zum Essen seinen Auftritt, sondern bereits beim Kochen.



Holz, Zeitungspapier, Rost und Feuerschale ...



... so kocht Caroline Dessort am liebsten.



Rezept

Calçotada
für 4 Personen

Zutaten

2 kg	Calçots (alternativ Frühlingszwiebeln)
Für die Salsa Romesco:	
150	Mandeln, abgezogen
3	Knoblauchzehen, grob gehackt
150 g	Tomaten
100 ml	Olivenöl
2 EL	Rotweinessig
	Pimentòn de la Vera
	Salz und Pfeffer

Zubereitung
Die Tomaten auf dem Feuer braten, bis die Haut schwarz ist, Haut abziehen. Mit den übrigen Zutaten pürieren und abschmecken.

Die Calçots auf einem Holzfeuer grillen, bis sie rundherum schwarz sind, ab und an wenden. Danach in Zeitungspapier einwickeln und kurz ziehen lassen.

Die schwarze Haut abziehen, die Calçots in die Sauce tunken und von Hand essen.

Hier gibt es den passenden Wein dazu:
Wine Secrets Caroline Dessort
www.carolinedessort.com





10%-GUTSCHEIN

PrimaNatura – der Bio-Frischeladen im Herzen Arlesheims

Bio-Vollsortiment nennt sich das Angebot von PrimaNatura. Schwerpunkt wird bei uns auf Demeter-Produkte gelegt. Demeter-Gemüse und -Früchte, Brot und Käse, die Kundschaft findet alles für vegane sowie für gluten- und laktosefreie Ernährung. Ergänzt wird das Angebot durch ein beeindruckendes Non-Food-Sortiment.

Bei Abgabe dieses Inserates erhalten Sie 10 Prozent auf Ihren Einkauf!

PrimaNatura
Dorfplatz 4 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 703 02 01
Mo bis Fr 8.30–18.30 Uhr
Sa 8.30–16.00 Uhr

PrimaNatura



Die beste Mayonnaise vom Ochsen

Kennen Sie unsere beste und leichteste Mayonnaise, hausgemacht vom Gasthof Ochsen? Nicht wie gewohnt schwer und fettig, sondern leicht und luftig! Servierfertig im nachhaltigen Weck-Glas abgefüllt – bei Rückgabe erstatten wir Ihnen das Depot. Unsere Mayonnaise passt optimal zur Spargelsaison. Man kann sie auch mit weiteren Gewürzen, Knoblauch oder frischen Kräutern aromatisieren und z.B. zu Fleisch, Fisch oder Gemüse geniessen. Hergestellt wird sie mit pasteurisierten Schweizer Freilandeiern und Schweizer Rapsöl ohne Zusatz von Konservierungsmitteln.

- 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



Butcher & Wine am 1. April 2023 um 19 Uhr

Die regionalen Winzer Quergut, Rediger und Jauslin überraschen mit vorzüglichen Weinen, die unsere zarten Butcher's Cuts aus Jenzers Fleischwerkstatt begleiten. Informativ werden Sie von den Winzern durch ein spannendes 5-Gang-Menu geführt und probieren zu jedem Gang einen anderen Wein.
Auch für die Osterfeiertage laden wir Sie ein, mit Ihrer Familie bei uns zu feiern. Unser Küchenteam kreiert für Sie an Karfreitag ein Fischmenu und ein festliches Osterangebot.

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

★★★★ Hotel Gasthof ZUM OCHSEN Arlesheim



Die Welt der Biere in Arlesheim

Die Bierwelt verändert sich rasant. 1990 gab es in der Schweiz 32 Brauereien. Heute sind es 1278. Vor allem die nationalen und internationalen Spezialitätenbiere haben sich erfreulich entwickelt. Der Rietschi Getränkemarkt führt über 350 Pilsner, Märzen, Schwarz- und Bockbiere, Tripel, belgische Biere, Sauer-, Frucht- und Weizenbiere, Zwickl, Pale Ales, India Pale Ale (IPA), Stout, Porter, Honig- und Starkbiere. Und im Sortiment finden sich laufend weitere Neuheiten, die es zu entdecken gibt.

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

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

Gastronomie mit sozialem Hintergrund

Vom ersten Gipfeli bis zum letzten Mittagessen herrscht in der Kantine des Gymnasiums Oberwil Hochbetrieb. Neu sorgt die ESB hier dafür, dass Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeitende in den Genuss von saisonaler und regionaler Kost kommen.



Fotos: Mimmo Muscio

Küchenchef Don Macdonald, Küchenchef Martin Kiefer, Betriebsleiter Michael Dörflinger und die beiden Mitarbeiter René Walti und Tobias Aellig.

Pünktlich um 6.45 Uhr knipsen die beiden Küchenchefs Martin Kiefer und Don Macdonald das Licht in der Kantine des Gymnasiums Oberwil an. Kurz darauf werden die ersten Frühkunden mit Kaffee und Gebäck versorgt. Während der Tag langsam erwacht, werden im Hintergrund fleissig jene Menus zubereitet, die zur Mittagszeit serviert werden. «Insgesamt zählt das Haus rund 950 Schülerinnen und Schüler sowie 160 Mitarbeitende», spricht Martin Kiefer aus Erfahrung.



Ein Blick in die Pfanne dient der Qualität.

Seit Januar 2023 trägt die Eingliederungsstätte Baselland ESB die Verantwortung für die Kantine. Das eingespielte Gastroteam mit zwei Köchen und fünf Mitarbeitenden gehört nun zur ESB, die von der Vorbereitung bis hin zum Kassendienst und der Reinigung bei sämtlichen anfallenden Tätigkeiten mitanpacken.

Optimale Umgebung

Die Gastronomie ist für die ESB kein Neuland. Die Kantine im Gymnasium Oberwil ist bereits der fünfte Standort, an dem die ESB den Kochlöffel schwingt. «Ein Wachstumsbereich sind überdies Catering-Aufträge, die wir ebenfalls anbieten», sagt Michael Dörflinger, der die Hotellerie der ESB leitet und weitgehende berufliche Erfahrungen in der Gastronomie aufweisen kann. Für die Umsetzung des Anliegens der ESB, Menschen mit einer Beeinträchtigung in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren, ist der Gastrobereich des Gymnasiums Oberwil eine optimale Umgebung. Michael Dörflinger blickt auf eine intensive und erfolgreiche Startphase zurück: «Das bestehende Team hat sich gut auf die neue Situation eingestellt und konnte somit einen optimalen Start ermöglichen. Das Tätigkeitsfeld ist abwechslungsreich und man ist nahe bei den Leuten.» Der Umgang untereinander ist familiär und unkompliziert, so wie das generell an den ESB-Standorten gelebt wird.

Bereichernde Begegnungen

Für die ESB als soziales Unternehmen ist es wichtig, Arbeitsstellen für Menschen mit einer Behinderung in möglichst vielen verschiedenen Bereichen anbieten zu können. Ein direkter Kontakt mit der Kundschaft – so wie er hier im Gymnasium besteht – ist der Integration förderlich.
Dass mit der ESB eine soziale Institution in der Kantine des Gymnasiums zum Einsatz kommt, ist kein Zufall, sondern ein expliziter Wunsch der Schulleitung. «Unsere Schülerinnen und Schüler nehmen wahr, dass hier Leute mit Beeinträchtigungen im Einsatz stehen. Diese Begegnungen sind bereichernd für beide Seiten», sagt Konrektorin Noëmi Streicher stellvertretend für die Schulleitung. Die Schulleitung, die auch gerne und oft in der Kantine speist, freut sich insbesondere darauf, wenn in der Kantine Auszubildende eingesetzt werden und somit Gleichaltrige aus verschiedenen Lebenswelten aufeinandertreffen.

Eingliederungsstätte Baselland ESB

Eingliederungsstätte Baselland ESB
Schauenburgerstrasse 16 · 4410 Liestal
061 905 14 84 · esb@esb-bl.ch · www.esb-bl.ch

Vom Reiz des Gebrauchten

Alles neu? Schon. Aber gebraucht. Für einmal kein Shopping in der globalisierten Glitzerwelt der Guccis, Pradas und Louis Vuittons. Dafür Streifzüge durch einige Brockis und angesagte Secondhand-Shops – inklusive passender Übernachtung.

■ Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi


1


2


3


4


5


6


7

Haben Sie Ihr neues Handy schon gekauft? Nicht? Sie verzichten dieses Jahr darauf? Nicht gerade hip.
Schweizerinnen und Schweizer kaufen sich alle zwei Jahre ein neues, so eine Vergleichs-Plattform. Vielen sei es jedoch bereits nach einem Jahr zu alt. Es muss stets ein neues her. Nur das Neueste ist das Beste.
Mein erstes Smartphone hielt beinahe acht Jahre. Das zweite läuft auch schon wieder drei Jahre. Tadellos. Klar, für die Digital Community und die Tech-Produzenten ist das pure Ignoranz. Doch welches Handy ist besser: Jenes, das länger genutzt wird oder stets das neueste? Ich halte es mit Schopenhauer: «Das Neue ist selten das Gute, weil das Gute nur kurze Zeit das Neue ist.»

Aufgeräumt und ansprechend

Fragen zur Nachhaltigkeit stellen sich rund um die Uhr. Nicht nur beim Kauf von Kommunikationstechnik, auch beim täglichen Lebensmitteleinkauf oder bei der Besorgung neuer Kleider. Noch mehr gilt dies für richtig teure Anschaffungen: Der Kauf eines Autos – neu oder doch lieber eine Occasion? Überhaupt ein Auto? Und ist es besser, ein Haus neu zu bauen oder ein älteres zu sanieren? Keine einfachen Fragen für uns, die in eine Wegwerfgesellschaft hineingewachsen und es gewohnt sind, sich in Konsumtempeln verführen zu lassen. Dabei geht es immer um dasselbe: Die Schonung von Ressourcen.
Dass Menschen aufgrund mangelnden Kleingelds gebrauchte Waren kaufen, gibt es seit Jahrhunderten. Deutlich jünger ist der Trend, hinter dem sich neues Bewusstsein verbirgt: Produkte sollen weniger schnell weggeworfen und länger genutzt werden. Mit dieser Entwicklung einher geht ein Wandel, wie Secondhand-Produkte präsentiert werden. Waren Brockis früher derangierte, verstaubte Einrichtungen, so präsentieren sie sich heute aufgeräumt und ansprechend. Auch Gebrauchtes ist reizvoll. Das gilt auch für Secondhand-Läden, die vor allem Textilien und Accessoires anbieten.

Neues, altes Sofa

Auf unseren Streifzügen durch entsprechende Einrichtungen lassen wir uns gerne überraschen. Shopping mal nicht in der Mall. Dafür ein perfektes Wochenende mit Blick auf tolle Secondhand-Produkte. Vielleicht finden wir nicht das, was wir suchen. Dafür landen wir möglicherweise einen Treffer, mit dem wir nicht gerechnet haben. Vielleicht ein neues, altes Sofa, etwas aufbereitet, oder einen schönen Jugendstiltisch. Schliesslich ist es trendy, modernen Wohnraum mit älterem Mobiliar einzurichten. Zumindest teilweise. Oder umgekehrt, alten Wohnraum halb und halb mit modernen Möbeln zu gestalten. Hierfür braucht es den Kennerblick für ein ausgewogenes Kontrastprogramm. Also hereinspaziert in die Brockenhäuser. Da lassen sich sicher die einen oder anderen passenden Stücke finden, die nicht immer, jedoch oftmals günstig zu haben sind. Je näher sie sich den Gestaltungsmerkmalen der Bauhaus-Epoche oder einer Antiquität nähern, desto teurer sind sie.

«Beseelte» Stücke

Wer gerade sein Haus oder eine Wohnung saniert und beispielsweise statt neue alte Waschbecken und Armaturen im Badezimmer installieren möchte, wird möglicherweise in der Bauteilbörse fündig. Sie werden aus Abbruchliegenschaften «gerettet» und danach aufbereitet. Solche Gegenstände lassen sich unter dem Stichwort «Retro» auch neu kaufen. Doch die alten Becken sind aus der Zeit und damit «beseelt». Und: Sie müssen nicht neu produziert werden.
In der Stadt gibt es eine Vielzahl von Brockis. Auf dem Land sind sie deutlich seltener. Aber es gibt sie, etwa in Pratteln oder in Therwil. Besser sieht es mit Secondhand-Shops aus, die vorwiegend Textilien, Schuhe, Accessoires oder kleine Möbel verkaufen. Sie sind in den Gemeinden durchaus präsent.
Die Krönung einer vielseitigen, spannenden Secondhand-Tour ist eine stillvolle Hotel-Übernachtung in Räumen, die mit alten, gediegenen Stücken gestaltet sind. Man findet sie: etwa im Hotel Krafft oder im Hotel Guggenheim. ■

1 Hotel Guggenheim, Liestal
2 Bauteilbörse powered by Overall, Münchenstein
3 Anna K. First- and Secondhand Fashion, Dornach
4 Bonnie & Kleid, Basel
5 Brocki auf dem Wolf, Basel
6 Hotel Krafft, Basel
7 Brocki Therwil

Tipps

Brockenhäuser Basel
- Brocki auf dem Wolf
  www.brockiwolf.ch
- Brockenbude Glubos
  www.glubos.ch
- Hiob Brockenstube
  www.hiob.ch

Brockenhäuser auf dem Land
- Heilsarmee Brocki, Pratteln
  www.brocki.ch/Pratteln
- Brocki Therwil
  www.brocki-therwil.ch

Secondhand Basel
- Carlette Secondhand & Vintage, Basel
  www.carlette.ch
- Sahara Secondhand, Basel
  www.sahara-basel.ch
- Bonnie & Kleid, Basel
  www.facebook.com
- Design Second Hand Basel
  www.designsecondhandbasel.ch

Secondhand auf dem Land
- Anna K. First- and Secondhand Fashion, Dornach, www.anna-k.ch
- La Tua, Liestal
  www.latua.ch
- B2 first & secondhand, Aesch Wunderfitz, Therwil
- Broseco, Sissach
  www.broseco.ch

Bauen
Bauteilbörse powered by Overall, Münchenstein, www.overall.ch

Essen, trinken, nächtigen
- Hotel Krafft, Basel
  www.krafftbasel.ch
- Hotel Guggenheim, Liestal
  www.guggenheimliestal.ch



■ **Rudolf Trefzer**
Historiker
und Publizist

Appetit auf Neues?

Appetit auf Neues? Wie wär's dann mit einem Nitro-Schaum aus Mais mit schwarzer Trüffelsaftgelatine und Entenleberluft, gefolgt von einem panierten Kaninchenhirn mit Matcha-Tee und Demerara-Zucker? Und danach Kabeljaukutteln mit Curry und Reismehl-Makkaroni an Kokos sowie gebratener Entenbrust mit Schokoladen-Chili-Sauce und Mango-Polenta? Und schliesslich zum Dessert ein süsses Rehleberparfait auf Kakaoblätterteig mit Süssholz-Sauternes-Birne?

Was hat es mit diesen ausgefallenen Essenskreationen auf sich? Sind das absurde Phantasiegebilde aus der Feder eines Dadaisten oder groteske Wortkombinationen eines Zufallsgenerators? Nein, viel banaler! Es handelt sich um die kryptischen Bezeichnungen von kulinarischen «Meisterwerken», kreiert von Küchenchefs, die in Lifestyle-Magazinen, Feinschmecker-Postillen und Gastroführern euphorisch gefeiert werden.

Wie auch immer das alles schmeckt (oder nicht), neu und ausgefallen muss es sein, sonst zeigen die Daumen der übersättigten und schnell gelangweilten Klientel erbarmungslos nach unten. Dass bei diesem gastronomischen Wettrüsten der wahre Essensgenuss vor lauter Showeinlagen und Knalleffekten auf der Strecke bleibt, könnte einem egal sein. Man muss ja diese Gourmettempel nicht besuchen. Doch leider glauben inzwischen viele ambitionierte Köche, sich dem herumgeisternden Kreativitätswahn beugen zu müssen, weil sie fürchten, unbeachtet zu bleiben (das gilt selbstredend auch für die weiblichen Köche). Gerade deshalb lobe ich mir jene Gastronomen, die sich diesem Druck nicht beugen und sich weiterhin auf das Wesentliche besinnen: die sorgfältige Auswahl der Produkte und die perfekte Zubereitung von Speisen, die mich als Gast nicht nur beeindrucken wollen, sondern mir auch wahren Gaumengenuss bereiten.



Ein Stück Orient in Arlesheim

Im Restaurant Adler tauchen Sie ab in die Gefilde von 1001 Nacht. Geniessen Sie orientalische Speisen draussen auf der schönen Terrasse. Die Gaumenfreuden beginnen mit Vorspeisen wie Fattoush-Salat oder Mezze-Teller. Zum Hauptgang stehen zum Beispiel Chicken Mango, Safran-Fisch oder zart-saftiger Hohrücken auf der Karte. Es gibt täglich drei Mittagsmenüs (vegetarisch, Fleisch, Fisch) mit Salat und Suppe. Alles wird frisch und liebevoll zubereitet und in stimmungsvollem Ambiente serviert – wie im Orient.

Restaurant Adler
Orientalisches Restaurant
Hauptstrasse 15 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 703 11 00
arlesheim.adler@gmail.com
www.restaurant-adler-arlesheim.ch



Öffnungszeiten Ostern 2023

Vom Karfreitag, 7. April 2023 bis Ostermontag, 10. April 2023 ist unser Restaurant und Chalet von 11.00 – 22.00 Uhr geöffnet.

Auf Ihre Reservation freut sich das Roderisteam:
info@roderis.ch
Tel. 061 791 03 21

Eichelbergstrasse 6
4208 Nunningen
Tel. 061 791 03 21
www.roderis.ch

Landgasthof Roderis



Am Mittag wie am Abend, im Besenstiel geniessen

Das Restaurant Besenstiel im Herzen von Basel mit direktem Zugang zum Schauspielhaus bildet mit der Bar und dem Silbersaal im 1. Stock ein einmaliges Ensemble. Ob à la Carte, Mittagsmenu oder Bankett, wir sind Ihr idealer Partner. Wir verwöhnen Sie durch unsere mediterran-französische Küche, erlesene Weine und begeistern mit kreativen Gin & Tonics. Als erstes Restaurant in Basel-Stadt wurden wir mit dem «Label fait Maison» ausgezeichnet.

Ihre Gastgeber seit 2016, Alice & Olivier Flota-Bigliel

Restaurant Besenstiel
Klosterberg 2
4051 Basel
Tel. 061 273 97 00
info@besenstiel.ch
www.besenstiel.ch

RESTAURANT BESENSTIEL



Sonnige Ostern

Die Küchenmannschaft im «Dreimädelhaus» ist für Sie bereit. Verpassen Sie nicht das traditionelle **Fischbuffet** à discrétion am **Karfreitagmittag.** Es erwarten Sie kalte und warme **Fischspezialitäten** und ein reichhaltiges **Dessertbuffet.** Auch am **Ostersonntag** offeriert die Gastgeberfamilie Achermann **feine Menus.** Und bei jedem Mittagsmenu ist ein reichhaltiges Salatbuffet à discrétion inbegriffen. Die Sonne in Aesch verfügt über eigene Parkplätze und lässt sich bequem mit dem 11er-Tram erreichen.
Ab Ostermontag, 10.4. bis Montag, 17.4. **geschlossen.**

Gasthaus zur Sonne
Untere Kirchgasse 1 · 4147 Aesch
Tel. 061 751 17 72
www.sonneaesch.ch
Sonntag und Montag geschlossen

Gasthaus zur Sonne



αλώς ορίσατε!

Wenn Sie jetzt nur spanisch verstehen, liegen Sie falsch. Gern sagen wir Ihnen bei einem Glas Amethystos, was der griechische Titel bedeutet. Oder wir sagen es gleich: «Herzlich willkommen!» Das ist bei uns täglich gelebte Gastfreundschaft. Was gibt es Schöneres, als sich mit einem butterzarten Osterlamm verwöhnen zu lassen? Vorab einige Spanakopittakia (Spinatkäseteigtaschen), danach ein ganzer Tintenfisch vom Grill und als Krönung wie gesagt das Osterlamm. Wann haben Sie Zeit? Die Familie De Feo freut sich auf Sie.

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

GRIECHISCHE TAVERNE



Der Tag geht, der Schlüssel kommt

Julia Thiele kümmert sich im «Schlüssel» in Reinach liebevoll um die Gäste, während Jean-Daniel Moix in der Küche saisonale Köstlichkeiten zubereitet. Nicht mehr lang und es gibt wieder badische Spargel! Dazu eine Auswahl an leichten Weinen – das Leben kann so schön sein. Vor allem, wenn die gemütliche Gartenterrasse wieder offen ist. – Aber da war doch noch was! Wer für vier Personen vorbestellt, kann sein Lieblingsessen wünschen – ausserdem ist der «Schlüssel» auch am Ostersonntag und Muttertag über Mittag geöffnet.

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



Primavera al Ristorante Domstübli

Der Frühling zieht ins Land und bringt frische, geschmackvolle Spezialitäten ins Restaurant Domstübli. Das Restaurant hat eine Kapazität von bis zu 100 Personen im Innenbereich, ergänzt durch unsere weitläufige Terrasse. Feine Spezialitäten aus der süditalienischen Region Apulien dominieren die Speisekarte. Unser Tagesmenu – bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert – finden Sie jeweils auf der Webseite. Gegen Ostern empfiehlt Stefano (Bild) köstliche Lamm- und Fischspezialitäten. Willkommen in der Welt voller Geschmack und Genuss, geniessen Sie den Frühling direkt neben dem Dom zu Arlesheim.

Restaurant Domstübli
Kirchgasse 4 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 75 69
www.domstuebli.ch

DOMSTÜBLI

Wo sich unsere Osterhäslis am liebsten verstecken: In Ihrem Bauch.



Jakob's Basler — Leckerly
ÄLTESTE BISCUIT MANUFAKTUR 1753

BASLERLECKERLY.CH
SPALENBERG 26 ◆ ST.JOHANNS-VORSTADT 47

Wir freuen uns, Ihnen unser Programm 2023 zu präsentieren! Weitere interessante Ausflüge bereits ab CHF 170.–/Person finden Sie auf www.ausflug-ab-aesch.ch

Unser Motto bleibt unverändert: spannende Besichtigungen, Führungen und Begegnungen, Genuss aus Küche und Keller. Wir «fliegen aus» mit einem Luxus-Reisebus der Firma AVB Reinach.

Z. B. UNSER DIESJÄHRIGER 2-TAGES-AUSFLUG

Tell-Festspiele & Grimselwelt

DIENSTAG & MITTWOCH *20./21. Juni 2023*

LEINEN LOS IN INTERLAKEN! Tiefgrüner Brienzersee … tosende Giessbachfälle … VIP-Ticket für die Tell-Festspiele … Übernachtung mit Sicht auf Berge und See … grandiose Grimselwelt … Kraftwerk und atemberaubende Kristallkluft?



Im Preis inbegriffen:

- *Busfahrt mit Luxusbus*
- *Kaffee und Gipfeli*
- *Schifffahrt, 1. Klasse, Brienzersee*
- *Bähnli zu Giessbachhotel, Mittagessen, Mineral/Kaffee*
- *VIP Eintrittsticket für Tell-Festspiele mit Blick hinter die Kulissen*
- *Apéro riche im Festgelände*
- *Übernachtung im Doppelzimmer/ Bad/Dusche/WC*
- *Einzelzimmer mit Bad/Dusche/WC gegen Zuschlag +55.–*
- *Frühstück im Hotel*
- *Führung «Grimsel Untergrund» mit Kristallkluft*
- *Mittagessen in der Handeck an der Grimselstrasse, Mineral*
- *Kaffeehalt auf dem Heimweg*
- *nicht eingeschlossene Leistungen: weitere Getränke*

Preis pro Person im DZ mit Halbtax,

CHF 590.–
ohne Halbtax +20.–

INFOS/ANMELDUNG
www.ausflug-ab-aesch.ch
info@ausflug-ab-aesch.ch
Telefon 079 320 63 43

Wir freuen uns auf Sie!
- *Marianne Hollinger*
- *Werner Schmid*
- *Pia Pfeiffer*
- *Christian Bach*

AUSFLUG AB AESCH

AUCH NICHT-AESCHER SIND WILLKOMMEN!
Gratis-Parkiermöglichkeit «Löhrenacker» Aesch

AVB AUTOVERMIETUNG
Reisen mit Luxus-Reisebussen der AVB Reinach

Schau mal, was in Aesch entsteht!

Natur und Landschaft verändern sich. Manchmal schneller, manchmal langsamer. Wer ihre grossen und kleinen Geheimnisse entdecken will, muss bisweilen genau beobachten. Zum Beispiel von der neuen «Birswarte» der Gemeinde Aesch aus. Sie ist eines der Leuchtturmprojekte der Birspark Landschaft.



Fotos: Christian Jaeggi

Die neue «Birswarte» lädt zum Entspannen und Beobachten ein.

Ein auffallendes Bauwerk entlang der Birs ist die Grundwasserversickerungsanlage Kuhweid in Aesch. Sie dient dank ihrer ausgeklügelten Grundwasseranreicherung durch Birswasser nicht nur der Trinkwassergewinnung –, die Anlage ist auch Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Über lange Zeit hat man diesem Umstand wenig Aufmerksamkeit geschenkt. So war beispielsweise die Vielfalt der Gehölzarten auf dem Gelände gering. Mit dem Roten Hartriegel dominierte eine einzige Strauchart. Die Gebüsche wirkten entsprechend eintönig und hatten für Insekten und Brutvögel, aber auch für das Auge, wenig zu bieten. Um ein Aufwachsen anderer Straucharten zu ermöglichen, musste die Gemeinde den Hartriegel ausreissen und durch ein Dutzend verschiedene, einheimische Straucharten ersetzen. Nebst dem Hartriegel bereits vorhandene Straucharten wurden geschont und freigestellt.



Im Birsraum trifft Natur auf Siedlung.

Neugierde wird belohnt

Die weitherum sichtbare Krönung des etappierten Aufwertungsprojekts ist die «Birswarte». Auf einer aufgeschütteten Anhöhe erwartet Ruhesuchende und Neugierige künftig eine gedeckte Sitzgelegenheit. Sie ermöglicht einen entspannten, bisher unbekannten Blick auf die Anlage und in die Birslandschaft. Zu entdecken gibt es immer etwas: beispielsweise am Gewässer lebende Vogelarten wie die Gänsesäger, Wasseramseln oder Bergstelzen. Und mit etwas Glück und Geduld entdeckt man sogar einen vorbeifliegenden Eisvogel.
Geduld braucht auch noch die Vegetation. Der Abschluss der Arbeiten und die offizielle Eröffnung der «Birswarte» erfolgen im Sommer 2023 mit der Ansaat und Gehölzpflanzung von ökologisch wertvollen Arten sowie dem Anbringen von spannenden Informationstafeln. So kann sich in den Folgejahren nach und nach eine Artenvielfalt etablieren und von allen Generationen beobachtet werden.

Natur braucht keine Grenzen

Die ökologische Aufwertung der Anlage bildet einen wichtigen Trittstein zur weiteren Vernetzung der Natur und zur Förderung der Biodiversität im Ort und im Birsraum. Das entspricht der Vision der Gemeinde Aesch, sich mitten im Grünen zu einem lebendigen Dorf zu entwickeln, wo alle Generationen gerne wohnen, arbeiten und sich erholen. Das Projekt ist zudem eines der Leuchtturmprojekte aus dem Aktionsplan der Arbeitsgruppe Birspark Landschaft des Vereins Birsstadt. Sie plant, koordiniert oder realisiert Vorhaben im Sinne der gemeindeübergreifenden Entwicklung des Natur- und Erholungsraums entlang der Birs. Einige dieser Engagements bilden bereits wertvolle Lebensräume für Pflanzen und Tiere und dienen als wichtige Naturerlebnis- und Erholungsräume für die menschlichen Besuchenden. So etwa der beliebte Natur- und Erlebnisweiher in Reinach oder die Weiherkette Mühlematt auf der Grenze zwischen Muttenz und Münchenstein. Andere wiederum befinden sich in der Planung und Umsetzung, so die Umgestaltung des Teufelsgrabenbachs in Münchenstein oder des Schänzli in Muttenz. Neugieriges Beobachten lohnt sich also auch hier: birsparklandschaft.ch. *(pg)*

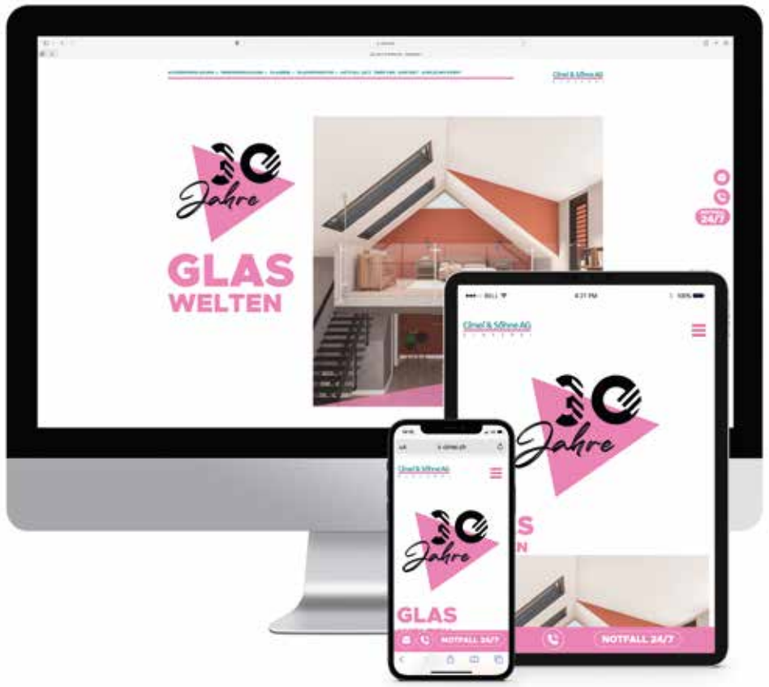
Verein Birsstadt
info@birsstadt.swiss
www.birsstadt.swiss

Kontakt Birswarte
www.aesch.bl.ch
gemeindeverwaltung@aesch.bl.ch

BIRS-STADT
Raum für die Zukunft

bloch gruppe sorgt für neuen Durchblick beim Glasspezialisten

Die bloch gruppe hat der Firma Cimei & Söhne AG zum 30-Jahr-Jubiläum ein erfolgreiches Re-Branding verpasst. Der Internet-Auftritt, die Imagebroschüre und die Firmensprache wurden rundum modernisiert.



«Die Zusammenarbeit war geprägt von glasklarer, gegenseitiger Transparenz. Wir hatten jederzeit den Durchblick …»

Henry Vogt, Geschäftsführer

Gut zu wissen
Glas (von germanisch *glasa*, «das Glänzende, Schimmernde») dient als Sammelbegriff für eine Gruppe amorpher Feststoffe, die beim Erhitzen in den flüssigen Zustand übergehen. Durch sehr schnelles Abkühlen aus dem flüssigen oder gasförmigen Zustand kann nahezu jeder Stoff in Glas umgewandelt werden. Glas wird darum auch als unterkühlte, gefrorene oder erstarrte Schmelze bzw. Flüssigkeit bezeichnet.

Der neue Auftritt der Cimei & Söhne AG ist ein wunderbares Beispiel für die 360-Grad-Kommunikation der bloch gruppe. Das Unternehmen aus Arlesheim bietet alles aus einer Hand an, was mit Druck, Werbung, Design, Kommunikation, Public Relations, Medien und Verpackung zu tun hat. Diese Dienstleistungen haben für die Cimei & Söhne AG sehr gut gepasst.

Der bekannte Glasspezialist nahm den Generationenwechsel und das 30-Jahr-Jubiläum zum Anlass, den Auftritt und die Kommunikation gegen aussen neu zu gestalten. Zusammen mit den Profis der bloch gruppe wurden ein neuer Internet-Auftritt, eine neue Imagebroschüre, eine neue Sprachkultur entwickelt und weitere Kommunikationsmassnahmen realisiert.

Während des ganzen Prozesses hatte der Kunde mit Achim Kaufmann, Art Director und Projektleiter bei der Werbeagentur everyday, einen einzigen Ansprechpartner. Er hat die Kompetenzen der verschiedenen Firmen der bloch gruppe gebündelt und koordiniert:

- Die Werbeagentur everyday entwickelte und programmierte eine neue Nutzerführung und responsives Webdesign.
- Die Druckerei Bloch druckte die Jubiläumsbroschüre
- Die Gantenbein produzierte die Einladungskarten und weitere Event-Massnahmen
- Der Verlag BirsForum Medien lieferte textliche Unterstützung und übernahm das Lektorat.

«Der Umgang war freundschaftlich und lösungsorientiert. So haben wir gemeinsam mit der bloch gruppe eine optimale Lösung gefunden», bilanziert Geschäftsführer Henry Vogt. «Die Zusammenarbeit war geprägt von glasklarer, gegenseitiger Transparenz. Wir hatten jederzeit den Durchblick – wie bei unseren Bauelementen aus Glas.» *(zen)*



Achim Kaufmann (links), Projektleiter der bloch gruppe und Henry Vogt, Geschäftsführer Cimei & Söhne AG.

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

everyday
everyday Werbeagentur GmbH
Malsmattenweg 1 · 4144 Arlesheim
061 271 20 00 · www.everyday.agency

gantenbein
Gantenbein AG Offsetdruck | Verpackung
Talstrasse 40 · 4144 Arlesheim
061 319 97 97 · www.gantenbeinag.ch

BIRSFORUM MEDIEN
BirsForum Medien GmbH
Malsmattenweg 1 · 4144 Arlesheim
061 690 77 00 · www.birsforum.ch









Fotos: Lukas Jäger

In Zeiten wie diesen

Die Gastronomie schüttelt es seit 2019 so richtig durch. Umso erfreulicher ist es, dass es noch junge Gastrosophen gibt, die den Mut haben, ihr neues Lokal zu eröffnen. Applaus.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Hopp Concordia. Das Team (v.l.) mit Till Szabó, Marco Gräni, Elena Allendörfer, Nell Schürch und Marlon Kunze.

Das Restaurant Concordia war eine Kleinbasler Beiz, die das Quartier bediente und vornehmlich von den etwas älteren Beizengängern frequentiert wurde. Bekannt war es für seine Rindsleber, die von einer exzellenten Rösti begleitet wurde. Tempi passati. Die neuen Pächter, der Koch Till Szabó und der Weinhändler Marco Gräni, haben dem Ganzen einen frischen Anstrich verpasst, jeglichen Plunder entfernt und sind mit einem Konzept gestartet, das heute in der Region in aller Munde ist. Gerichte teilen ist angesagt, was eigentlich nichts Neues ist, und selbst den Weg bis nach La Chaux-de-Fonds findet (Carvi Noir). Till Szabó ist im Quartier kein Unbekannter, hat er doch mit seiner inspirierenden Küche bereits in dem um einige Ecken weiter gelegenen Onkel neuzeitliche Genussmenschen mit seiner Küche angezogen. In einer sehr unprätentiösen, angenehmen Atmosphäre kocht er nun vorwiegend vegetarische und vegane Gerichte – ohne Scheuklappen und ohne zu missionieren. Seine Gerichte verursachen Appetit, fordern, aber überfordern den Gaumen nicht und bereiten entspannten Gästen, die sich nichts mehr beweisen müssen, helle Freude. Fleisch ist möglich, spielt aber eher eine Nebenrolle, was selbst Fleischtiger nicht davon abhält, das Concordia zu besuchen, was auch mit der Herzlichkeit und Professionalität der Gastgeberinnen Elena Allendörfer und Nell Schürch zu tun hat. Begleitet werden die Gerichte von Naturweinen, geliefert von Marco Gräni, der vor einiger Zeit seinen etwas anderen Weinladen Wild Wines eröffnet hat mit natürlichen Weinen, die überraschen, die anecken, Freude bereiten oder eben nicht, die Diskussionen verursachen oder sich so locker wegzischen lassen wie kein Bordeaux dieser Welt. Auch der Quartiergedanke geht in diesem erfrischenden Konzept nicht verloren. Ehemalige Concordia-Stammgäste haben bei allem neuen Hip ihren Tisch für ein Bier von hier. Schön, nicht? Willkommen in der neuen Welt des Restaurants Concordia. ■

Neu in der Region

- **Concordia**
  www.restaurantconcordia.ch
- **Petite Flambeuse**
  www.petite-flambeuse.ch
- **Waldhaus**
  www.waldhausbeiderbasel.ch

Cheffe Pâtissière

Text: Martin Jenni, Foto: © Ben Koechlin

Magdalena Liehr war während fünf Jahren Cheffe Pâtissière im Grand Hotel Les Trois Rois, und mehrmals wurde ihr Können in der Presse lobend erwähnt. Ja, selbst das deutsche Magazin der Spiegel «Letzter Gang, erste Sahne» war von ihren Kreationen angetan. Heute kreiert sie ihre Haute-Couture-Patisserie in ihrem Atelier, und ihre saisonalen Schöpfungen können online bestellt werden. Aber wie es sich für eine Künstlerin gehört, kommen ihre Arbeiten nur zeitlich dosiert auf den Markt – die da wären Weihnachten, Valentinstag, Ostern und Muttertag. Kuchen bestellen durchs Jahr hindurch geht zwar, allerdings nur auf frühzeitige Anfrage. Mit spontan ist nichts, werden doch bei La Cheffe nur frische Produkte verarbeitet. Und sonst? Ja, und sonst bleibt zu hoffen, dass die Künstlerin mehr Gas geben wird, denn ihre Torten und Co. sind nun einmal ausgezeichnet, erstklassig, exzellent, fabelhaft, famos, genial, hervorragend, himmlisch, klassisch, märchenhaft, phantastisch, prachtvoll, sagenhaft, traumhaft, überwältigend, vorzüglich, wunderbar, wunderschön, wundervoll. Ich übertreibe? Versuchen Sie es aus. Sie werden mir Recht geben. ■



Bonjour Pâtisserie
by Magdalena Liehr

Kontakt: info@bonjour-basel.com
Bestellungen über den Online-Shop
Abholen: Turbinenhaus /Aktienmühle, Gärtnerstrasse 46, Basel

www.dasatelier-basel.com/bonjour

Inmitten von Natur, Moderne und Patina

Oberhalb von St-Ursanne finden sich auf La Joux-Chaupe schöne Möglichkeiten für entspannte Urlaubstage. Das ehemalige Bauernhaus bietet viel Komfort inmitten der natürlichen Schönheit jurassischer Hügellandschaften.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi









La Joux-Chaupe ist eine ideale Oase für Naturliebhaber und Genussmenschen.

Bei Montenol zweigt das Strässchen rechts ab. Bereits nach wenigen Minuten schafft der Hinweis auf einem Holzschild Gewissheit, «dass Sie sich nicht verfahren haben». Die Strecke ist kurvig, die Fahrbahn schmal, so dass, käme ein Auto entgegen, auf die Landfläche ausgewichen werden müsste. Das dürfte eher selten notwendig sein: Die Zufahrt führt einzig nach La Joux-Chaupe, einem kleinen Ferienzentrum mitten im Clos du Doubs.

Das ehemalige Bauernhaus steht in einer Waldschneise, was zweihundert Meter oberhalb des Doubs-Tals in westliche Richtung, vor allem jedoch gegen St-Ursanne zu, üppige Ausblicke auf die jurassischen Hügelketten ermöglicht. Um die Ferme gibt es genügend Platz für freizeitliche Aktivitäten. Im Hausinnern lässt es sich am Tischtennis- oder Billardtisch vergnügen.

Grosszügige Räumlichkeiten

Die Besitzerfamilie Marianne und Josué Cuenin hat das Äussere des ehemaligen Bauernhauses lediglich aufgefrischt. Wer das Haus betritt, mag deshalb etwas ins Staunen geraten: Die Gäste treffen auf einen modernen Ausbau, der da und dort einzelne Versatzstücke früherer Zeiten zulässt. Das Haus bietet zwei grosszügige, komfortable, mit Balkonen ausgestattete Wohnungen von je 120, ausserdem ein Loft mit 130 Quadratmetern Grundfläche. Dies zu fairen Preisen. Dazu gesellt sich ein Einzelzimmer in angenehmer Grösse. Alle Wohnungen sind mit Küchen ausgestattet. Sie eignen sich bestens für Familienferien, sind aber auch für Paare, die anständige, ja exklusive Raumgrössen mögen, attraktiv.

La Joux-Chaupe präsentiert sich als Oase inmitten freier Natur, Pferdeboxen inklusive. Von Jeanne Cuenin, Gastronomin und Tochter der Gastgeber, können sich sowohl Feriengäste als auch auswärtig Logierende auf Anmeldung kulinarisch verwöhnen lassen.

Wer sich lieber nahe des Wassers aufhält, ist bei Jeannes Schwester Elise in St-Ursanne im Logis des Saules mit vier Zimmern und einer Ferienwohnung, inklusive Gartenanlage und Swimmingpool, bestens aufgehoben. ■

Übernachten im Clos du Doubs …
La Joux-Chaupe
www.juravacances.ch

… und in St-Ursanne
Logis des Saules
www.juravacances.ch

Hotel-Alternative
Demi-Lune (St-Ursanne)
www.demi-lune.ch
Prächtige Terrasse direkt am Doubs

Guter Schlaf lädt die Batterien auf

Wenn man weiss, worauf man achten soll, rückt das perfekte Schlaferlebnis schnell in Reichweite. Bella Luna in Oberwil begeistert mit neuen Matratzen, die perfekten Komfort bieten.



«Die Baumkante» ist ein rustikales Bett aus Nussbaumholz.

Zum Bett «Die Baumkante» gibt es wunderschöne Nachttische.



Fotos: zVg

Hier kommt die Fachkompetenz des Bella-Luna-Teams ins Spiel. Es kennt alle entscheidenden Faktoren – vom Gewicht über die Grösse bis hin zu Wärme und Kälte. Damit nicht genug: In das ausgesuchte Sortiment wird nur aufgenommen, was persönlich von den Mitarbeitern vor Ort bei den Herstellern getestet wurde.
Gemäss Kundenfeedback steht die Schweizer Firma Roviva aktuell ganz oben auf der Beliebtheitsskala. So sorgt die «climaxx»-Matratze aus der «dream-away»-Reihe für ein maximales Schlafklima dank der anatomisch korrekten Stützung und einer optimalen Druckentlastung des Körpers. Das selbstregulierende Clima & Support-System verschafft einem ein luftiges und druckentlastendes Liegegefühl. Schwerere Menschen tun sich nicht einfach, eine geeignete Unterlage zu finden. Darum hat Roviva eine extra «firm»-Variante ihrer beliebten Matratze entwickelt, für ein Körpergewicht bis zu 160 kg.
Das Modell «byblos» wiederum verspricht extra-weichen und anschmiegsamen Liegekomfort. Das Geheimnis des Wohlbefindens ist hier auf den Kern zurückzuführen – dieser besteht aus Porotex Pro und glänzt mit einem Höchstmass an Dynamik, Druckaufnahme und Kraftabsorption.



Der «byblos»-Kern des Schweizer Schlafsystems Roviva verspricht extra-weichen und anschmiegsamen Liegekomfort.

Schweizer Produktion

Was die Marke Roviva generell auch auszeichnet, ist neben der Produktion in der Schweiz auch das Verwenden von Schurwolle, Seide, Kamelhaar sowie Alpakawolle, die landesweit als Premiere zum Einsatz kommt.

Aber wie fühlen sich die Rovia-Betten an? Das können Sie direkt in der über 850 m² grossen Ausstellung in Oberwil ausprobieren. Entdecken Sie neben den einladenden Matratzen auch die passenden Einlegerahmen, Kissen, Duvets und Bettwäsche – und der Verwandlung Ihres Schlafzimmers in eine Traumoase steht nichts mehr im Weg. Lassen Sie sich vom motivierten Dream-Team von Bella Luna beraten und entdecken Sie die Frühjahrs-Neuheiten.

Bettenhaus Bella Luna AG
Mühlemattstrasse 27 · 4104 Oberwil
Tel. 061 692 10 10
www.bettenhaus-bellaluna.ch

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 9.00 – 12.00 / 13.00 – 18.00 Uhr
Sa 9.00 – 16.00 Uhr

Neutral, unabhängig, erfolgreich

Wer seine Immobilie verkaufen will, erwischt eine gute Zeit: Die Preise und die Nachfrage sind hoch. Für den erfolgreichen Immobilienverkauf ist die richtige Wahl des Maklers ausserordentlich wichtig.



Fotos: zVg

Chiara Salathé im Gespräch mit einer Kundin.



Emil Salathé und die Kundin beim Handschlag nach dem Vertragsabschluss.

Wer bei Google einen Makler finden möchte, stösst auf eine Vielzahl von Angeboten – leider sind sehr viele «Anbieter» wirklich fragwürdig. Viele davon sind entstanden, weil Verkaufen einfach ist – aber erfolgreich verkaufen bedeutet etwas anderes.
Ein Banker verkauft Hypotheken und Finanzprodukte, ein Versicherungsunternehmen verkauft Anlagen und Policen. Alle diese Unternehmen verdienen ihr Geld nicht mit dem Verkauf Ihrer einzigartigen Liegenschaft. Sie benutzen Ihr Vertrauen, um Neukunden für das Kerngeschäft ein Leben lang binden zu können. Ihre Liegenschaft ist nur das Produkt, um Produkte verkaufen zu können. Deshalb ist es wichtig, nur einen neutralen Dienstleister zu engagieren!

Uneingeschränktes Engagement

Die Immobiliendienstleister Emil und Chiara Salathé erörtern, auf was zu achten ist: Der Makler muss sehr engagiert arbeiten und der Hausbesitzer muss ihm vertrauen können, dass seine Verkaufsziele zu 100 Prozent vertreten werden. Es dürfen keine anderen Interessen oder Abhängigkeiten bestehen, damit sich der Vermittler uneingeschränkt für den Eigentümer einsetzen kann.



Ein schöner Moment: Die gemeinsame Freude nach dem Verkaufsabschluss.

Ein Fixpreismakler verkauft, ohne Aufwand betreiben zu können. «Möchten Sie wirklich Ihre Liegenschaft von Personen verkaufen lassen, welche noch vor kurzer Zeit Abos und Handys verkauft haben?», fragt Chiara Salathé. Besser sei es, einem Vollblutunternehmer die Chance zu geben, Ihre Liegenschaft verkaufen zu können anstatt einem angestellten Mitarbeiter einer grossen Firma, der die Nase rümpft, wenn er überhaupt oder nach 17 Uhr Besichtigungen durchführen muss.
Aufgrund fehlender Erfahrung und erforderlichen Kenntnissen und weil es beim Verkauf auch immer um einen grossen Geldbetrag geht, ist die Beauftragung eines Maklers in den meisten Fällen empfehlenswert. Erfolgreich zu verkaufen, heisst für jeden Eigentümer etwas anderes – Chiara und Emil Salathé mit ihrem Dienstleistungsunternehmen garantieren Ihnen Ihren ganz persönlichen Verkaufserfolg. «Nur der neutrale und unabhängige Immobiliendienstleister verkauft für Sie – in Ihrem Sinne – erfolgreich», erläutert Chiara Salathé. «Lassen Sie sich von unseren Referenzen und einem unverbindlichen Gespräch überzeugen», fügt Emil Salathé hinzu.

Bestes Eigenheim
Emil Salathé & Chiara Salathé

BestesEigenheim
Emil Salathé: Tel. 061 701 44 44
Chiara Salathé: Tel. 061 701 44 46
Baselstrasse 94 · 4144 Arlesheim
info@bestesEigenheim.ch
www.bestesEigenheim.ch

Für Ihre Immobilienschätzung:



Das erste Trailcenter in der Nordwestschweiz wurde aus dem Swisslos Sportfonds finanziell unterstützt. Foto: Baselland Tourismus, Thomas Moor

3,11 Millionen für den Baselbieter Sport

Letztes Jahr unterstützte der Kanton Basel-Landschaft den Baselbieter Sport mit 3,11 Millionen Franken aus dem Swisslos Sportfonds. Damit wird neben dem Leistungssport auch der kantonale Breitensport massgeblich gefördert.

Der Swisslos Sportfonds wurde auch im vergangenen Jahr rege genutzt: Das Sportamt Baselland bearbeitete 775 Gesuche. Das entspricht knapp 200 mehr als im Vorjahr, jedoch rund 100 weniger als im Spitzenjahr 2019. Durch diese Gesuche konnten insgesamt 3 113 234 Franken für das kantonale Sportgeschehen eingesetzt werden. Die Gelder flossen insbesondere für Sportanlagen, Sportmaterialien, Veranstaltungen und Jugendsportlager. Zudem wurden weitere Beiträge an Vereine, Verbände und Einzelsportlerinnen und -sportler geleistet.

Der grösste Teil der Summe (639 937 Franken) wurde Sportanlagenprojekten zugesprochen. So profitierte das Trailcenter in Aesch von einem Beitrag in der Höhe von 300 000 Franken; an den Neubau des Clubhauses des FC Ettingen wurden 200 000 Franken ausbezahlt. Des Weiteren konnten weitere kleinere Bauvorhaben wie ein neuer Tennisplatz des Tennisclub Füllinsdorf, eine neue Beleuchtung im Curlingzentrum in Arlesheim sowie die Erneuerung des Reitplatzes Farnsburg unterstützt werden.

Der zweitgrösste Posten wurde für Sportveranstaltungen eingesetzt. Mit insgesamt 595 751 Franken wurden 219 Baselbieter Sportveranstaltungen unterstützt. Dabei handelt es sich um Anlässe aller Grössen und Kategorien: Vom Büchelschiessen des Schiessvereins Zunzgen Tenniken über diverse Junioren-Fussballturniere bis hin zu den Badminton Swiss Open oder dem Bikefestival war alles zu finden. Ebenso profitierten 3100 Kinder und Jugendliche von subventionierten Jugendsportlagern. Insgesamt flossen 253 050 Franken zu diesem Zweck in die Kassen von Vereinen, Verbänden und Organisationen. Zudem wurden 111 Jahresbeiträge an Sportverbände, Sportvereine und Institutionen von total 471 390 Franken ausbezahlt und 18 Leistungsstützpunkte profitierten von insgesamt 452 000 Franken. Die Beiträge an die Stützpunkte dienen der gezielten Förderung regionaler Talente.

Trail Days Baselland

Am Wochenende vom **22. und 23. April 2023** führt das Sportamt Baselland mit Baselland Tourismus, der Gemeinde Aesch und Trailnet Nordwestschweiz ein Radsportfest rund um das Trailcenter Aesch durch. Es erwarten Sie verschiedene Attraktionen, ein Bike-Village, geführte Radtouren (auch E-Bike und Rennvelo), Einführungskurse, Stargäste und vieles mehr. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.traildays-baselland.ch

Einen weiteren wichtigen Bestandteil des Sportgeschehens stellen die Sportmaterialien dar. Aus den Mitteln des Sportfonds konnten Baselbieter Vereine bei der Beschaffung von neuem Sportmaterial mit 265 662 Franken unterstützt werden. Somit sind beispielsweise der OL-Verband Nordwestschweiz mit neuen Karten und der Arbeiter Wassersportverein Birsfelden mit neuen Vorderrudern und Steuerrudern ausgerüstet worden.

Im Bereich der Talent- und Leistungssportförderung wurden 82 Athletinnen und Athleten mit Förderbeiträgen unterstützt, um die Familien zu entlasten und den Weg an die nationale und internationale Spitze zu ermöglichen. Des Weiteren profitierten auch die vierzehn Mitglieder des Baselbieter Olympia-Teams von Kostenzusprachen.



Foto: Baselland Tourismus, Thomas Moor

Trailcenter Aesch

Das erste Mountainbike Trailcenter im Schweizer Flachland wurde auf einem ehemaligen Fussballplatz realisiert und spricht eine breite Mountainbike-Nutzergruppe jeden Alters mit unterschiedlichem Fahrkönnen an. Neben dem Fahrspass soll das Trailcenter das Erlernen einer guten Mountainbike-Fahrtechnik ermöglichen und damit auch mithelfen, Unfälle zu vermeiden.

Dieses Gefäss dient zur Förderung von Sporttalenten mit Chancen auf eine Teilnahme an Olympischen Spielen. Dies zeigt schön auf, dass der Swisslos Sportfonds neben dem Breitensport auch den Leistungssport gezielt fördert und das Baselbieter Sportgeschehen auf mehreren Ebenen vorwärtsbringt.

SWISSLOS
Sportfonds Baselland
Sportamt Baselland

Sportamt Baselland
Rheinstrasse 44 · 4410 Liestal
Tel. 061 552 14 00 · sportamt@bl.ch
www.sport-bl.ch



Foto: regio SPORTal, Edgar Hängg

Auch in diesem Jahr profitierten zahlreiche Fussballturniere von Beiträgen aus dem Swisslos Sportfonds.

Der Swisslos Sportfonds

Rund 3,1 Millionen Franken wurden letztes Jahr aus dem Swisslos Sportfonds an das Sportgeschehen im Baselbiet beigesteuert. Doch was ist der Swisslos Sportfonds?

Christian Saladin, der stellvertretende Leiter des Sportamts Baselland und Verwalter des Swisslos Sportfonds, erklärt es.



Foto: zVg

Herr Saladin, woher kommen die Gelder im Swisslos Sportfonds?
Christian Saladin: Die Swisslos zahlt jährlich über eine Milliarde Franken an glückliche Lotteriegewinner aus, aber auch rund 400 Millionen Franken an die kantonalen Lotterie- und Sportfonds. Das Lottospielen oder der Kauf eines «Win for life»-Loses lohnt sich also nicht nur für die Gewinnerinnen und Gewinner, sondern auch für alle Sportvereine, Sportverbände und Sportorganisationen.

Wie profitiert das Baselbiet von den Geldern?
Von der jährlichen Swisslos-Gewinnausschüttung, die dem Kanton Basel-Landschaft zufliesst, erhält der Sport momentan 30 Prozent. Die restlichen 70 Prozent fliessen in den allgemeinen Swisslos Fonds und werden für Projekte im Kultur- oder Sozialbereich verwendet. Im vergangenen Jahr profitierten im Baselbiet über 700 Gesuchstellerinnen und Gesuchsteller von Swisslos-Sportfonds-Geldern. Die Gelder werden vom Sportamt Baselland verwaltet. Dabei bewährt sich das kantonale Sportfonds-Motto: Mit jedem Einsatz im Kanton Basel-Landschaft gewinnt der Baselbieter Sport!

Bereit für die eigene Garten-Oase?

Der Garten verschmilzt immer mehr mit dem Wohnbereich. Wie das in der Praxis aussieht, zeigt die Sonderausstellung von roesch. Inhaber Michael Federer gibt praktische Tipps, auf was man beim Ausbau seiner grünen Ruhezone achten sollte.

BirsMagazin: Warum wird dem Garten heute mehr Aufmerksamkeit geschenkt?
Michael Federer (Inhaber): Das Wohnerlebnis geht längst über den Innenbereich hinaus. Der Garten wird immer mehr zum harmonischen Treffpunkt und Rückzugsort vieler Familien. Hier kann man auftanken. Uns ist es wichtig, dass der Übergang zwischen dem Innen und Aussen fliessend ist – das sollten die Materialien wie auch die Farben widerspiegeln.



Welche Anforderungen müssen die Gartenmöbel erfüllen?
Die Witterungsbeständigkeit ist ein wichtiger Faktor, ebenso die Materialauswahl und die Langlebigkeit. Unser Sortiment ist breit abgesteckt – es schliesst Pet-Geflechte, Metallmöbel und Holzmaterialien mit ein. Für eine fundierte Beratung stehen wir immer gerne zur Verfügung.

Was unterschätzen die Kunden oft?
Die Lieferfristen. Diese können zwischen sechs bis zwölf Wochen betragen. Wer im Sommer seinen neuen Garten geniessen will, sollte jetzt schon seine Bestellungen aufgeben.

Eine tolle Übersicht kann man sich bei ihrer Sonderausstellung verschaffen. Was bekommt man dort zu sehen?
Wir präsentieren auf zwei Etagen alles, was einen Garten schöner macht. Das Angebot reicht von Sonnenliegen, Sofas, Lounges über Gartentische, Stühle, Sonnenschirme bis hin zur richtigen Beleuchtung. Bei der Fachkompetenz vertrauen wir auf die erfahrenen Gartenbauer von Alabor als Partner.

Welchen Marken findet man bei roesch?
Jedes Label wurde bewusst ausgesucht. Royal Botania vereint gekonnt Präzision mit Funktionalität, Kettal aus Spanien wiederum steht für Zeitlosigkeit. Der Name Tucci steht für nachhaltige und extrem windrobuste Sonnenschutzlösungen sowie massgefertigte Sonnenschirme mit über 20 000 Kombinationsmöglichkeiten. Daneben führen wir aber auch Produkte von B & B Italia, Minotti, Cassina, Fast, Zumsteg, Vitra sowie Hay. *Interview: Dominique Zahnd*

roesch
stilvoll. modern.

Möbel Rösch AG
Güterstrasse 210 · 4053 Basel
Tel. 061 366 33 33 · info@roesch-basel.ch
www.roesch-basel.ch

Öffnungszeiten
Di bis Fr: 09.00–18.30 Uhr, Sa: 09.00–17.00 Uhr

Zwölf Neuanfänge. Plus einer.

Erst als die Assistentin hinter der Bühne Meike Winnemuth bittet, ihre Kontonummer anzugeben, glaubt sie es: Sie hat gerade eine halbe Million bei *Wer wird Millionär?* gewonnen. Und jetzt?

Text: Sabina Haas, Bild: zVg

Nach kurzer Überforderung entschliesst sich die Journalistin und Autorin für eine Weltreise. Zwölf Städte will sie besuchen, die sie noch nicht oder nur flüchtig kennt. Ein Monat pro Stadt, zwölf Neuanfänge. Aus jeder Stadt schreibt sie einen Brief, an eine Freundin, ein Familienmitglied, einen wichtigen Menschen. Am Schluss jedes Kapitels listet sie zehn Dinge auf, die sie in der jeweiligen Stadt gelernt hat. Ihre Reise startet in Sydney, einer Stadt, die «es einem leicht macht, sich in sie zu verlieben». Zum Beispiel, weil da die Feiertage, die auf einen arbeitsfreien Tag fallen, einfach nachgeholt werden. Diese Stadt, so Winnemuth, erleichtere einem «den Einstieg wie ein Schuhlöffel». In jeder Stadt probiert sie einfach alles aus, wonach ihr gerade ist. Zum Beispiel mit Hunderten unbekannter Menschen Ukulele spielen oder bei einem der Harbour Bridge Climbs mitmachen. In Shanghai isst sie allerlei frittierte Insekten, in Buenos Aires erkennt sie, dass Tango definitiv nichts für sie ist (vielleicht auch, weil ihr der Tangolehrer gerade mal bis zur Schulter reicht …) und lernt, ihr Alter zu lieben: «Im Spanischen gibt man sein Alter mit dem Verb ‹tener› an – also haben. *Tengo cincuenta años*. Nicht: Ich *bin* 50, sondern: Ich *besitze* diese 50 Jahre. Sie gehören mir.» (S. 48)

Jede Stadt ein Abenteuer
Winnemuth erzählt mitreissend, witzig und unterhaltsam, aber auch bezaubernd, lehrreich und inspirierend. Ihre locker-lustigen Schachtelsätze sind ein mindestens so grosser Genuss wie die Leckereien, von denen sie berichtet (äh … also nicht die frittierten Bienen …). Sehr persönlich reflektiert die Autorin darüber, was jede Stadt mit ihr macht – Mumbai, San Francisco, Adis Abeba, um nur ein paar zu nennen. Sie geht zwar an jede Stadt gleich heran, mit einer grossen Neugier, einer Lust am Ausprobieren und der Erkundung hauptsächlich zu Fuss, aber zwischen den Auswirkungen liegen Welten so gross wie die Distanz zwischen ihnen. Immer wieder scheint sie fast mühelos ihre Komfortzone zu verlassen, lässt sich von ihrem Hunger nach Neuem, Unbekanntem leiten, begegnet der Ruhe auf neue Weise. «Das Glück des Reisens ist der Zufall. Nein, mehr als der Zufall: das Gefühl, die Welt meint dich. Sie blinzelt dir zu, sie schickt dir kleine Nachrichten per Spickzettel, die nur du verstehst. … Wenn ich das Gefühl beschreiben müsste, würde ich sagen: Weltgeborgenheit.» (S. 43)
Das grosse Los ist zwar kein Reiseführer, macht aber unbändig Lust aufs Reisen. Ein dreizehnter Neuanfang kommt dann noch dazu; die Rückkehr in ihr «altes» Zuhause Hamburg. Sympathisch, dass die Autorin das nicht ausklammert. Ich ziehe meinen Hut vor ihr; für ihren Mut, ihre Offenheit, ihren Humor und ihre Schreibe. ■

Meike Winnemuth ist 1960 geboren und lebt in Hamburg und München. Die freie Journalistin schreibt u.a. für den «stern» und das «SZ-Magazin». Ihre witzig-tiefgründigen Kolumnen und Reportagen, die nicht selten auf Selbstversuchen beruhen, haben ihr eine begeisterte Anhängerschaft beschert. Ihrem Reiseblog «Vor mir die Welt» folgten mehr als 200 000 Leser.





Anita Fetz
alt Ständerätin BS

Ist neu immer besser?

Anfang der 90er-Jahre ging ich für ein Weiterbildungssemester nach Kalifornien. Ich kam mitten in der Nacht an und wollte noch kurz im Supermarkt Kaffee, Milch und Brot fürs Frühstück kaufen. Der 24-Stunden-Betrieb war in den USA schon damals üblich. Beim Kaffee traf mich fast der Schlag: sicher 30 Sorten in allen Geschmacksrichtungen gab es, das Gleiche bei der Milch und beim Brot. Das war also die Neue Welt des Überflusses.

Bei uns haben wir schon längst eine ähnliche Auswahl, seit wir online einkaufen können. Den grössten Umsatz machen Online-Plattformen mit Kleidern, und zwar mit billiger Fast-Fashion, hergestellt in Asien, meist aus Polyester, das sich erst nach 200 Jahren abbaut. Die Billig-T-Shirts landen nach zweimal Waschen im Abfall, weil sie dann ausser Form sind. Der Trend von heute ist der Müll von morgen. Dass dafür Menschen mit Hungerlöhnen arbeiten und die Umwelt durch den Transport von Asien bis vor unsere Haustür massiv belastet wird, dass die Retouren meist auf einer Abfallhalde oder im Brennofen landen, wissen wir eigentlich alle. Warum tun wir es trotzdem?

Die Marketing-Psychologen wissen es. Wir Menschen sind Weltmeister im Verdrängen von unangenehmen Botschaften. Zudem reagieren wir auf Frust oft mit Konsum. Dazu kommt, dass Online-Werbung direkt auf unser Belohnungszentrum im Hirn wirkt, das laut «schreit»: das musst du auch haben, alle anderen haben es schon. Man nennt das den Status-Effekt. Macht es uns zufrieden, ständig neue Waren zu bestellen? Ja für eine kurze Zeit, nein auf die Dauer. Darum braucht unser Belohnungszentrum immer wieder Neues, obwohl es weder nötig noch besser ist.

Übrigens, der coolste Trend heisst Minimalismus: von allem möglichst wenig. Dies spart viel Zeit, die man mit Freunden verbringen kann, denn das macht unser Belohnungszentrum auch langfristig zufrieden.



Die Patientinnen und Patienten stehen bei den Pflegenden immer im Mittelpunkt

Ein partnerschaftliches Miteinander

Zum Wohlbefinden und zur Genesung der Patientinnen und Patienten tragen eine fachlich ausgezeichnete, personenzentrierte Pflege sowie eine zugewandte, menschliche Betreuung massgeblich bei.

Patientinnen und Patienten genau dort abholen, wo sie stehen. Den Menschen in der zur Verfügung stehenden Zeit jene Hilfe entgegenbringen, die angezeigt und gewünscht ist. Das ist eine Herausforderung, die Carmen Imark bestens kennt – und der sie sich seit mittlerweile zehn Jahren im Claraspital mit viel Herzblut widmet. Die 34-Jährige ist eine von rund 550 Mitarbeitenden der Pflege, die sich im Claraspital auf die Bettenstationen, die Intensivstation, den Notfall, den OP sowie auf weitere Abteilungen verteilen. «Wertschätzung, Empathie, ausreichend Zeit sowie reibungslose Abläufe sowohl für die Patientinnen und Patienten wie auch für deren Umfeld sind der Schlüssel zu einer vertrauensvollen Beziehung», sagt Carmen Imark.
Dass ihr und ihren Kolleginnen und Kollegen dies tagtäglich glückt, davon zeugen die positiven Rückmeldungen: «Ich habe mich im Claraspital ausserordentlich gut aufgehoben gefühlt!», «Da arbeiten Menschen, die dafür berufen sind und ihre Aufgaben mit viel Herz erfüllen!», «Wurde vorzüglich betreut. Pflege war bestens informiert, kompetent und hilfreich.», «Freundlich, fröhlich, speditiv, fachlich super!» ist lediglich eine kleine Auswahl von unzähligen wohlwollenden Feedbacks.



Legt grossen Wert auf enge Begleitung der Patient/innen: Beate Schindler, Leiterin Pflegedienst und Hotellerie

Fotos: zVg

Hohe Fach- und Sozialkompetenz

«Eine gute Pflegende kombiniert Fach- und Sozialkompetenz optimal», spricht Beate Schindler, Leiterin Pflegedienst und Hotellerie, aus Erfahrung. Dass die Patientinnen und Patienten bei allen Bestrebungen im Claraspital im Mittelpunkt stehen, ist nicht nur eine wohlklingende Formulierung im Leitbild, sondern wird täglich gelebt. «Wir begegnen unseren Patientinnen und Patienten auf Augenhöhe und gehen auf ihre Anliegen, Sorgen und Unsicherheiten ein. Dass uns dies meist gut gelingt, zeigt sich auch daran, dass Patienten bei erneuten Problemen das Claraspital wieder wählen», so Beate Schindler.

«Wir gehen auf Anliegen, Sorgen und Unsicherheiten unserer Patientinnen und Patienten ein.»

Beate Schindler, Leiterin Pflegedienst und Hotellerie Claraspital

Familiär und familienfreundlich

Eine wichtige Rolle im Claraspital spielt die Aus-, Fort- und Weiterbildung. Rund 70 Ausbildungsplätze bietet das Haus im Bereich Pflege. «Wir legen grossen Wert auf eine enge Begleitung und einen hohen Praxisbezug», sagt Beate Schindler. Rund 80% der Fachpersonen bleiben nach Beendigung der Ausbildung bei uns im Claraspital», freut sich Beate Schindler.
Unter den Mitarbeitenden herrscht ein familiäres, von gegenseitiger Wertschätzung und Vertrauen geprägtes Verhältnis. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass man sich bei Engpässen über die Stationsgrenzen hinaus gegenseitig unterstützt. Die Mitarbeiterzufriedenheit ist hoch, was sich nicht zuletzt in einer z.T. langjährigen Betriebszugehörigkeit ausdrückt. Zur Zufriedenheit tragen u. a. das gute Arbeitsklima, die hohe Interdisziplinarität, die Spezialisierung und gleichzeitig überschaubare Grösse des Hauses, die Entwicklungsmöglichkeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen bei. Nicht zuletzt auch, dass Familie respektive Studium und Beruf in Einklang gebracht werden können. Hiervon konnte auch Carmen Imark profitieren: Als sie Mutter wurde, reduzierte sie ihr Pensum und trat in den Pflegepool ein, der sehr flexible Arbeitszeiten und Einsatzmöglichkeiten bietet. Im vergangenen Dezember nahm Carmen Imark erneut einen internen Wechsel vor und ist nun für die Ausbildung angehender Fachfrauen und Fachmänner Gesundheit verantwortlich. Hier kann sie künftig die Begeisterung für ihren Beruf an die nächste Generation weitergeben.

Sicherstellen einer hohen pflegerischen Qualität

Die Pflege des Claraspitals arbeitet nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Standards und legt Wert auf eine kontinuierliche Weiterentwicklung und Weiterbildung der Pflegenden. Fach- und Pflegeexpertinnen und -experten sorgen dafür, dass der Transfer des pflegerischen Fachwissens in die Praxis sichergestellt ist, pflegefachliche Fragestellungen diskutiert, gemeinsam Lösungen und Strategien entwickelt werden und voneinander gelernt werden kann.

Wichtige Aspekte sind die kontinuierliche Evaluation der pflegerischen Prozesse und deren Anpassung an die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten, reibungslose Abläufe, den administrativen Aufwand für die Mitarbeitenden möglichst gering zu halten und die Zeit optimal für die Kernaufgabe – die Pflege und Betreuung der Patientinnen und Patienten am Bett – zu nutzen.



Seit zehn Jahren mit viel Herzblut in der Pflege im Claraspital: Carmen Imark

st Claraspital
In besten Händen.
www.claraspital.ch



Satu Blanc, hier als Gräfin di Cagliostro, pflegt eine innige Beziehung zur Natur Finnlands und den Wesen, die in ihr wohnen.

«Es ist ganz anders»

Satu Blanc schlüpft auf der Bühne und in ihren Büchern in immer wieder neue Persönlichkeiten. Wenn auch oft aus alten Zeiten. Eine facettenreiche Frau, die sich treu bleibt.

■ Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

«Ich erzähle nicht von den schönen Dingen, sondern von den anderen», grenzt sich die Schauspielerin und Autorin Satu Blanc ab. Es gebe genügend historische Romane und Filme, die das Bedürfnis nach dem Netten und Hübschen bedienten. In ihren Bühnenstücken und Büchern stellt sie fiktive und reale Persönlichkeiten in einen historischen Kontext. Das können exzentrische und tragische Figuren sein wie die Künstlerin Emmy Hennings oder die grossbürgerliche Lydia Welti-Escher, die an ihrer Welt zugrunde geht.

Satu Blanc sitzt im Restaurant Zum Isaak auf dem Basler Münsterplatz hinter einem Kaffee. Neben ihr steht eine Tasche voll von

«In der Kunst sind es immer dieselben Themen, welche die Leute berühren.»

Satu Blanc

Lesestoff. Die nächste Recherche macht es nötig. Umgeben von historischen Gebäuden fühlt sich Blanc in ihrem Element. Im Kellertheater Isaak inszenierte sie einst ein Theater um das Konzil zu Basel. Erzählt durch die Figur der Spionin Giovanna aus dem Rom des 15. Jahrhunderts.

Nach ihren Aufführungen käme oft jemand aus dem Publikum auf sie zu. Immer höre sie, «ach, es ist ja wie heute». Die Menschen seien keine besseren oder schlechteren geworden. «Das Äussere hat sich extrem gewandelt, das Innere des Menschen jedoch nicht», sagt Blanc, «in der Kunst sind es immer dieselben Themen, welche die Leute berühren. Zum Beispiel der Tod und die Liebe.»

Das mit dem Himmel, der Hölle und dem Fegefeuer

Sehr fasziniert sei sie vom 16. Jahrhundert, erzählt Satu Blanc. Inzwischen wisse man sehr viel darüber, doch längst nicht alles. Die Kunst in Italien und die Reformation machten dieses Jahrhundert zu einem der spannendsten. «Der ganze Umbruch», beschreibt Blanc die Bedeutung jener Zeit, «1500 Jahre glaubt man an den Himmel über sich, die Hölle unter sich und das Fegefeuer; und dann kommt einer, Luther, und sagt, hört zu, es ist ganz anders.»

Ganz anders begann auch die berufliche Laufbahn der Satu Blanc. Nach dem Geschichtsstudium in Basel und Rom sowie ein paar Monaten als Sans Papiers in der Ewigen Stadt wurde Blanc Museumspädagogin. Die szenischen Rundgänge, die zu ihrem Jobprofil zählten, bereiteten ihr keine Mühe. Während ihres Studiums war sie Teil von Märchenproduktionen im Theater Fauteuil und als Regieassistentin im Theater Basel tätig.

Blanc machte sich 2005 selbständig, um nur noch Figuren zu verkörpern, die sie auch spielen wollte. Es begann mit der Magd Johanna, die sie auf der Strasse spielte und mit Stadtrundgängen im Kostüm. Schliesslich führte sie ihr eigenes Theater, Lo Studiolo, am St. Galler-Ring. Ein Atelierhaus aus den 1930ern mit Platz für maximal 30 Zuschauer, Holzofen und viel Intimität.

Drei Figuren der Satu Blanc:

- **Anna Katharina Froben** führte mit ihren schwarzen Händen durchs mittelalterliche Basel. Gezeichnet vom Buchdruck, einem frühen Basler Lebenselixier. Das St. Alban-Tal ist ihr Revier. Anna Katharina führte in «Malerei und Schwarze Kunst» durch verwinkelte Gassen und auf verträumte Plätze, wo auch manche Beschwörung Platz fand.
- **Serafina Gräfin di Cagliostro** lebt im Basel des ausgehenden 18. Jahrhunderts. Sie ist die Frau eines berühmten Wunderheilers. Aus einfachen Verhältnissen stammend, hat sie durch die Machenschaften ihres Mannes Zugang zu den obersten Gesellschaftsschichten erhalten.
- **Johanna Spyri** gelingt 1879 der Weltbestseller Heidi. Sie leidet an der Unfreiheit der Frauen jener Zeit, spricht sich aber dennoch gegen studierende Frauen aus. Sie bezeichnet Studentinnen als Mannsweiber, die natürliche Grenzen nicht anerkennen.

«Die Leute liebten es, ich liebte es», so Blanc, «und ich vermisse es sehr.» Finanziell liege ein eigenes Theater im Moment nicht drin. Um das zum Leben nötige Kleingeld einzuspielen, bietet Satu Blanc seit einiger Zeit einen Autorinnenservice. Sie schreibt Privaten die Bücher, die sie wollen. Oft, was sie aus ihrem Leben den Nachkommen von sich weitergeben möchten. →



Hat ein Faible für das Mittelalter: Satu Blanc als Anna Katharina Froben, einer Botschafterin des Buchdrucks.



■ **Niggi Ullrich**
Regisseur

Neu ist nie einfach nur neu

Was in den folgenden Zeilen steht, ist vermutlich nicht neu, kann aber trotzdem wieder einmal neu erörtert werden. Es ist eine mehr als nur landesüblich bekannte Weisheit, dass ein (nigelnagel)neues Auto, wenn es mit mehr oder weniger null Kilometern auf dem Tacho über die Schwelle der Garage fährt, innert ein paar Sekunden weniger als nur noch die Hälfte wert ist. Eine unheimlich anmutende Halbwertszeit! So schnell kann sich der Glanz des Neuen verflüchtigen, obwohl alles immer noch wie das sprichwörtlich Neue aussieht. Es liessen sich problemlos noch weitere Beispiele mit einer ähnlichen Vergänglichkeit finden: die neue Frisur im Wind, das neueste vom Tage in den Nachrichten, die frische Verliebtheit einer Nacht am anderen Morgen, die frisch vom Baume fallende und schon im Flug faulende Olive … Die Frage stellt sich: Was ist denn das Neue wirklich, wenn es sich so schnell als obsolet erweisen kann. Ist das (nur) ein Wert in Franken und Rappen? Hat das Materielle so wenig Bestand, oder ist das, was wir als neu bezeichnen, nur eine persönliche, subjektive und letztlich emotionale Wahrnehmung? Oder anders gefragt: Ist die grossväterliche Uhr, die ich soeben geerbt habe, neu, weil sie wertvoll ist, oder weil sie – obwohl sie schon jahrelang zuverlässig tickt – als Erinnerungsstück neu (zu) mir gehört? Oder warum fühlt es sich so schön und erst recht neu an, wenn ich im Durcheinander einer Brockenstube ein gebrauchtes Sofa entdecke, das ich mir zum Neupreis nie hätte leisten können oder wollen? Das Gebrauchte kann unter Umständen neuer sein als das soeben frisch Fabrizierte. Das Neue kann ziemlich schnell alt aussehen, während Altes trotz seiner Geschichte lange neu bleibt. Im Französischen drücken die beiden Worte NEUF und NOUVEAU feinsinnig genau diese Differenz aus. Neuf steht für das objekthaft Neue und Nouveau spricht die soeben gewonnene Bedeutung für ein Objekt an, das einem in der Beziehung zu ihm widerfährt. Nein, neu ist nie einfach nur neu.





Satu Blanc als Bestsellerautorin Johanna Spyri: Sie leidet an der Unfreiheit der Frauen jener Zeit, spricht sich aber dennoch gegen studierende Frauen aus.

Lieber in der Stille als in der Masse

Satu Blanc sagt, sie sei eine Frühaufsteherin. Am liebsten schreibe sie morgens. Zuhause in ihrem Arbeitszimmer. Noch lieber aber den Sommer hindurch zurückgezogen auf einer finnischen Insel oder im winterlichen Oberengadin, wo sie ihre bisherigen Romane schrieb. «Ich bin sehr gerne allein», bekennt Blanc, «ich fürchte mich nicht davor; ich fürchte mich vor Menschenmassen.» Sich vor einer Menge zu präsentieren, die Bühne zu betreten, mache ihr hingegen nichts aus: «Da bin ich ja geschützt.» Geschützt durch den – wenn auch geringen – Abstand zum Publikum. Es seien diese zwei Charakterzüge, die für sie typisch seien. «Ich kann monatelang alleine sein in Stille und Natur», sagt Satu Blanc, «und ich kann in eine Rolle schlüpfen und zur Rampensau werden – das muss man als Schauspielerin sein.»

Typisch für Satu Blanc ist auch ihre finnische Seele. Zur Natur sowieso und zur finnischen insbesondere habe sie eine sehr enge, inspirierende Beziehung. Dort, wo die Menschen noch an Trolle, Gnome und Elfen glauben. «Wenn man damit aufwächst, wenn man drei Monate alleine auf einer Insel in der Natur lebt, und wenn es still ist, die Morgenstimmungen wie die Abendstimmungen auf einen wirken, kann man sie spüren», erklärt Blanc, «man muss offen sein.» ■

Satu Blanc wurde 1968 als Tochter einer Finnin und eines Romands in Basel geboren. Sie wuchs mit zwei jüngeren Brüdern in Reinach auf. Blanc ist Historikerin, Schauspielerin und Autorin, studierte in Basel und Rom. Zuletzt veröffentlichte Satu Blanc den Roman «Serafina – Gräfin di Cagliostro». Sie lebt mit ihrem Partner in Basel.
www.satublanc.ch





Marko Lehtinen
Journalist
und Musiker

Ein Aargauer Dorf, das keines ist

Wie oft habe ich das nicht schon gehört im Leben: Sei offen für Neues, nimm Veränderungen als Herausforderung – oder noch besser, als «Challenge». Nun, ich bin definitiv nicht jemand, der Angst vor Veränderung hat und sich dagegen sträubt. Vor einigen Monaten bin ich aber mehr oder weniger unfreiwillig aus Schönenbuch ins Aargau gezogen. Da fiel es mir schwer, dem Neuen etwas Positives abzugewinnen.

Es begann mit einer Banalität wie der Aargauer Autonummer. Sie ist ziemlich gewöhnungsbedürftig, und ich schäme mich immer ein bisschen, wenn ich mit meinem Auto in Basel unterwegs bin. Immerhin, die Leute scheinen schön Platz zu machen, wenn ich komme.

Dann der Wohnort selbst – man muss ihn sich folgendermassen vorstellen: Die Gemeinde in der Nähe von Baden hat nur 3000 Einwohner, aber einen Bahnhof mit Unterführung. Die Bahnlinie zerschneidet den Ort in der Mitte. Es gibt kaum Übergänge. Niemand fährt Velo, dafür hat es Autoverkehr wie in einer Grossstadt. Parallel zur Bahnlinie führen auf beiden Seiten nämlich Hauptstrassen, auf denen Berufspendler und Lastwagen herumrasen.

So viel zum Verkehr, weiter zum Sozialen: Wo ich jetzt wohne, gibt es nichts – keine Shops, keine Clubs, weder eine Bar noch eine Beiz – keinen «Bären», keinen «Schlüssel», keine «Eintracht», auch keinen historisch gewachsenen idyllischen Dorfkern, in dem man verweilen und Kaffee trinken möchte. Wobei, mit wem auch? Die kleine Gemeinde hat das soziale Gefälle einer grossen Stadt, mit den vermögenden Expats in ihren Einfamilienhäusern auf der einen Seite und den Menschen mit Migrationshintergrund in den Wohnblöcken auf der anderen.

Mein neuer Wohnort im Aargau vereint somit alle Nachteile eines Dorfes mit den Nachteilen einer Stadt. Etwas Gutes kann ich der Situation aber abgewinnen, wenn ich mir richtig Mühe gebe: Durch das Neue habe ich gelernt, das Alte zu schätzen. Ich freue mich schon darauf, eines Tages nach Basel oder Schönenbuch zurückzukehren.



Fachärztin für Dermatologie und Venerologie mit Interesse für die Kinderdermatologie

Kinder und Jugendliche mit dermatologischen Schwierigkeiten sind in der Hautarztpraxis Arlesheim besonders gut aufgehoben. Dr. med. Nicole Fosse (Bild), Fachärztin für Dermatologie und Venerologie, hat nebst dem gesamten Spektrum der Dermatologie und Venerologie ein besonderes Interesse für dermatologische Fragestellungen bei Kindern und Jugendlichen. Die einfühlsame Ärztin hilft ab dem Neugeborenenalter bei der Abklärung und Behandlung von Warzen, Angiomen, Ausschlägen, Akne, Neurodermitis und anderen dermatologischen Erkrankungen.

Hautarztpraxis Arlesheim
FMH Dermatologie &
Venerologie, Lasermedizin
www.hautarztpraxisarlesheim.ch

Hautarztpraxis Arlesheim



Mahlzeitendienst PLUS der Spitex Birseck

Sie wollen oder können nicht selber kochen, möchten dennoch gesunde Mahlzeiten geniessen? Dann ist der Mahlzeitendienst PLUS der Spitex Birseck genau das Richtige! Das Mittagessen wird täglich zwischen 11.30 und 13.00 Uhr in Porzellangeschirr in einer Wärmebox nach Hause geliefert. Die Stiftung Hofmatt bereitet die Mahlzeiten frisch zu und kann bis 10 Uhr des gleichen Tages Bestellungen oder Änderungen des Menus berücksichtigen – eine moderne Variante von «Tischlein deck dich».

Spitex Birseck
Pumpwerkstrasse 3
4142 Münchenstein
Tel. 061 417 90 90
www.spitex-birseck.ch

Überall für alle
SPITEX
Birseck

GLÜCKLICHE GESUNDE TIERE
STEHEN BEI UNS IM ZENTRUM



Willkommen beim Tiergesundheitszentrum AM BLAUEN

Ob Katze, Hund bis hin zu Meerschweinchen, Kaninchen oder Schildkröte, alle uns anvertrauten Haus- und Kleintiere behandeln wir mit grossem Respekt und professioneller medizinischer Sorgfalt. Gerne sind wir auch Ihr kompetenter Ansprechpartner für Tiernahrung, Tierkrankheiten und Gesundheitsvorsorge.

Seit über 25 Jahren in Laufen und auch in Dornach.

Tiergesundheitszentrum
AM BLAUEN
Laufen 061 765 97 00
Dornach 061 702 02 02
info@tiergesundheitszentrum.ch
www.tiergesundheitszentrum.ch



Als Kompetenzzentrum für Rheumatologie und Schmerztherapie steht die Schmerzklinik Basel für ganzheitliche, fortschrittliche Therapieansätze – mit Fokus auf die persönliche Betreuung unserer Patientinnen und Patienten.

Wir unterstützen Sie sowohl bei **rheumatologischen Erkrankungen** als auch bei **chronischen Schmerzen am Bewegungsapparat**, sowie allen weiteren Bereichen rund um die Rheumatologie und Schmerztherapie.

SCHMERZKLINIK
Basel
45 Jahre

SWISS MEDICAL NETWORK MEMBER

Schmerzklinik Basel · Hirschgässlein 11-15 · CH-4010 Basel
Tel. +41 61 295 89 89 · info@schmerzklinik.ch · www.schmerzklinik.ch

Für eine gesunde und schöne Haut

Die Hautarztpraxis Arlesheim hilft bei dermatologischen Problemen aller Art. Zwei Fachärztinnen und ein Facharzt kümmern sich um das Wohl Ihrer Haut und geben Tipps für die richtige Prävention.



Foto: Cedric Bloch

Viel Erfahrung in der Dermatologie (v.l.): Dr. med. Daniela Stauffer, Dr. med. Lucian Cajacob und Dr. med. Nicole Fosse

Vorbeugen ist besser als heilen
«UV-Strahlen sind immer da, auch wenn die Sonne nicht stark scheint», sagt Dr. med. Daniela Stauffer. Sie empfiehlt, auch an sonnenärmeren Tagen die Haut zu schützen – mit Kleidern, Hüten oder Sonnencrème. «Das ist die beste Anti-Aging-Therapie.» Ebenso wichtig sind viel Schlaf und eine gesunde Lebensweise. «Das Allerschlimmste ist Rauchen.»

Unsere Haut ist nicht nur eines der grössten, sondern auch unser wichtigstes Organ. Umso mehr lohnt es sich, die Haut zu hegen und zu pflegen. Wie das geht, wissen die beiden Fachärztinnen und der Facharzt in der Hautarztpraxis in Arlesheim. Dort ist das gesamte dermatologische Wissen unter einem Dach vereint. Dr. med. Daniela Stauffer, die seit 11 Jahren in der Praxis arbeitet, hat vor einigen Monaten Unterstützung erhalten von Dr. med. Lucian Cajacob und Dr. med. Nicole Fosse. Beide haben am Universitätsspital Basel eine ausgezeichnete, breit abgestützte Ausbildung im Fachbereich der Haut- und Geschlechtskrankheiten absolviert und danach in einer Hautarztpraxis reichlich Erfahrungen gesammelt.

Die Gemeinschaftspraxis im Dorfzentrum von Arlesheim bietet das ganze Spektrum in den Bereichen Dermatologie, Venerologie und Lasermedizin an – für Erwachsene ebenso wie für Kinder. Dermatologische Probleme wie Akne, Warzen, Nagelerkrankungen, chronische Wunden, Neurodermitis, Ekzeme oder Psoriasis (Schuppenflechte) werden abgeklärt und behandelt. Zum Angebot gehört auch die Abklärung und Behandlung von Geschlechtskrankheiten.

Vorsorge gegen Hautkrebs

Sehr wichtig ist die Hautkrebsvorsorge. Bei mehr als 100 Muttermalen wird eine Abklärung mittels Hautcheck empfohlen. «Sollte jemand in der engeren Familie Hautkrebs haben, raten wir zu einer jährlichen Untersuchung», erklärt Dr. med. Daniela Stauffer. Kleine Hauttumore und Muttermale werden vor Ort operiert, auch für die Behandlung von oberflächlichem Hautkrebs oder Hautkrebs-Vorstufen stehen entsprechende Geräte und Therapien zur Verfügung.

Die ästhetische Dermatologie ist das Spezialgebiet von Dr. med. Daniela Stauffer, sie hat den Fachtitel für Lasermedizin und kann damit Tumore, Warzen, Gefässanomalien, Pigmentflecken oder Sommersprossen behandeln. Welche Therapie in Frage kommt, wird in einem ausführlichen Beratungsgespräch gemeinsam mit den Patientinnen und Patienten erörtert. «Hierfür nehme ich mir separat Zeit», versichert Dr. Stauffer. Angeboten werden auch Faltenbehandlungen mittels Botulinumtoxin und Hyaluronsäure oder Gesichts- und Narbenbehandlungen mittels Laser.

Welche Probleme Ihnen auch immer unter die Haut gehen oder unter den Nägeln brennen – die freundliche Gemeinschaftspraxis nimmt sich Ihren Sorgen an und bietet die richtige Behandlung, damit Ihre Haut gesund und schön bleibt. *(zen)*

Hautarztpraxis Arlesheim

Hautarztpraxis Arlesheim
FMH Dermatologie & Venerologie, Lasermedizin
Neumattstrasse 4 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 07 70 · derma-arlesheim@hin.ch
www.hautarztpraxisarlesheim.ch



Die Medizinische Notrufzentrale

Unter der Telefonnummer 061 261 15 15 erhalten Sie bei der medizinischen Notrufzentrale MNZ rund um die Uhr kompetente medizinische Hilfe. Wenn nötig wird der Anruf an Ärzte oder die Spitex, in dringenden Fällen an die Sanität weitergeleitet. Unter der Leitung von Stephan Heider nehmen zwölf diplomierte Pflegefachpersonen die Anrufe entgegen. Auch unter hohem Druck hören sie gut zu und suchen für jede Situation die beste Lösung. Diese menschliche Komponente ist eine grosse Stärke der MNZ.

MNZ Stiftung Medizinische Notrufzentrale
Lindenhofstrasse 30 · 4052 Basel
Tel. 061 261 15 15 · info@mnzbasel.ch
www.mnzbasel.ch

Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale



Aus Grüngut wird wertvoller Kompost

Möchten Sie Ihr Grüngut im eigenen Garten verwenden? Nutzen Sie unseren Häcksel-/Schredderdienst. Mit dem Häckseln/Schreddern zur Eigenkompostierung schliessen sich biologische Kreisläufe, die Nährstoffe verbleiben im eigenen Garten. Durch die Zugabe von Häcksel-/Schreddergut im Komposthaufen wird Kompostierungsprozess beschleunigt und optimiert, indem eine ideale Balance von Kohlenstoff und Stickstoff im Kompost sichergestellt und das Wasserhaltevermögen verbessert wird. Am Ende des Prozesses erhält man einen wertvollen und nährstoffreichen Kompost, der als Dünger im Garten wieder ausgebracht und genutzt werden kann.

VOGELSANGER

H. Vogelsanger AG
Talstrasse 75 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 39 38
www.vogelsanger-ag.ch



24h-Betreuung gesucht?

Fürsorge für Ihre Lieben, Erleichterung für Sie. Wir unterstützen Sie individuell und zuverlässig. Von Krankenkassen anerkannt. Kostenlose Beratung.

Tel 061 205 55 77
www.homeinstead.ch

Home Instead
Zuhause umsorgt

061 261 15 15 – Hilfe bei medizinischen Notfällen

Die Medizinische Notrufzentrale MNZ bietet Rat und Hilfe in medizinischen Fragen – kompetent und rund um die Uhr. Auch in Zeiten der Telemedizin bleibt die Beratung durch Pflegefachpersonen gefragt, wie die weitgehend konstanten Anrufzahlen zeigen.



Fotos: zVg

Blick in die Notrufzentrale – Anrufe werden rund um die Uhr von Pflegefachpersonen entgegengenommen.

Ist Ihre Hausärztin gerade nicht erreichbar? Oder sind Sie nicht sicher, ob Sie überhaupt einen Arzt brauchen? In jedem Fall erhalten Sie bei der Medizinischen Notrufzentrale MNZ kompetenten Rat. Wenn nötig wird der Anruf an eine Ärztin oder die Spitex weitergeleitet, und in dringenden Fällen wird auch die Sanität vermittelt. Die MNZ wurde schon 1965 von der Medizinischen Gesellschaft Basel gegründet. Für Anruferinnen und Anrufer aus der Region ist die Beratung unter der Nummer 061 261 15 15 (abgesehen vom Telefontarif) unentgeltlich. Vorbehalten bleibt allerdings eine Rechnungsstellung durch die vermittelten Leistungserbringer.

Das Angebot der MNZ wird rege genutzt. Pro Tag gehen rund 200 Anrufe ein, zwei Drittel davon aus den Kantonen Basel-Stadt und Baselland. Diese Zahl ist seit einigen Jahren stabil, abgesehen von Rekordwerten während der Corona-Zeit.



Besprechung im Leitungsteam (von links): Stephan Heider, Gabrielle Ingold und Stephan Burla

Der Mensch im Mittelpunkt

Notfallangebote wurden in den letzten Jahren massiv ausgebaut. Nicht nur die kantonalen Spitäler, sondern auch manche Privatkliniken verfügen heute über eigene Notfallstationen. Gruppenpraxen bzw. Praxis-Ketten sowie Apotheken bieten erweiterte Öffnungszeiten. Und auch telemedizinische Angebote werden auf- und ausgebaut. Dennoch bleibt die Beratung durch die MNZ gefragt. Das hat mit den Mitarbeitenden zu tun. Zwölf diplomierte und erfahrene Pflegefachpersonen nehmen die Anrufe rund um die Uhr entgegen. Auch nachts, an Feiertagen und unter hohem Druck hören sie gut zu und suchen für jede Situation die beste Lösung. Diese menschliche Komponente entspricht offensichtlich auch in Zeiten zahlloser Internetangebote einem grossen Bedürfnis.

Beitrag zur Kostenvermeidung

Als niederschwellige Anlaufstelle hilft die MNZ, unnötige Besuche auf der Notfallstation zu vermeiden. Ihr Zweck besteht zwar nicht darin, den Zugang zu medizinischen Leitungen zu erschweren. Als gemeinnützige Stiftung ist sie dem Patientenwohl verpflichtet und sucht auf jede Anfrage die sinnvollste Lösung. Aber von den tausenden Anruferinnen und Anrufern, die abschliessend beraten oder an eine Hausärztin bzw. einen Hausarzt vermittelt werden, würden ohne diese Möglichkeit sicher einige auf die nächste Notfallstation gehen. Und das Gegenteil kommt auch vor: Manche Patientinnen und Patienten nehmen ihre Symptome zu wenig ernst. Sie müssen zum Teil geradezu überredet werden, in ein Spital zu gehen, wenn etwa Brustschmerzen und Atemnot auf einen drohenden Herzinfarkt hinweisen. Tatsächlich hat sich eine Anruferin nach einigen Tagen dafür bedankt, dass unsere Mitarbeiterin ihren Mann überzeugt hatte, endlich ins Spital zu gehen. Es sei höchste Zeit gewesen, und jetzt sei er auf dem Weg der Besserung.

Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale

MNZ Stiftung Medizinische Notrufzentrale
Lindenhofstrasse 30 · 4052 Basel
Tel. 061 261 15 15 · info@mnzbasel.ch
www.mnzbasel.ch







Mehr Kreislauf, weniger Abfall

Die Ende vergangenen Jahres gegründete Stiftung 5R-Saint-Ursanne möchte die Kreislaufwirtschaft vorantreiben. Die Abfallmengen seien durch den Massenkonsum ins Unermessliche gewachsen, so Stiftungsratspräsident Kaspar Müller.

Interview: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Wie kommt es dazu, dass Sie als ein in Binningen wohnhafter Basler Präsident einer neuen Stiftung geworden sind, die ihren Sitz in St-Ursanne hat?
Das müssten die anderen Mitglieder des Stiftungsrats beantworten. Von meiner Seite kann ich sagen, was ich aufgrund meiner Erfahrungen beitragen kann: Dazu gehört meine Führungserfahrung bei Organisationen (Start-ups), die aufgrund überzeugender Ideen entwickelt wurden. Das Thema Governance war immer ein wichtiger Teil meiner Arbeit.

Wo sehen Sie, betrachten Sie die vergangenen drei Jahrzehnte, Fortschritte in der Abfallbewirtschaftung?
Es sind grosse Fortschritte erzielt worden im Bereich Umwelt, auch in der Abfallbewirtschaftung. Auf der anderen Seite sind die Probleme nicht gelöst, oft dringender geworden, da durch das enorme Wachstum die Mengen in absoluten Zahlen gestiegen sind. Bei der Öko-Effizienz ist viel Positives geschehen. Die Erde spürt aber nur die absolute Last. Und diese hat zugenommen.

Wo steht die Schweiz in der Abfallbewirtschaftung?
Auch in der Schweiz ist das Mengenproblem aufgrund des Wachstums eine zunehmende Herausforderung. Wir müssen in erster Linie mehr Kreisläufe schaffen und schliessen, nicht Abfall bekämpfen. Das heisst etwa vermehrt auf modulare, langlebige Produkte setzen, die so designt werden, dass sie nicht zu Abfall werden können. Kreislaufwirtschaft beginnt bei der Produktion. Abfall ist ein Symptom für Fehler in der Produktion und beim Konsum.

Wo sehen Sie in der Abfallbewirtschaftung den grössten Bedarf?
Einerseits beim Umgang mit den Abfallmengen, die durch den Massenkonsum ins Unermessliche gewachsen sind. Zum anderen mit dem Verstehen der neuen Qualität, den neuen Eigenschaften von Abfallprodukten, welche die Gefährlichkeit oder Giftigkeit der Ursprungssubstanzen um Dimensionen übertreffen, über lange Zeiträume wirksam und nur schwer abbaubar sind.

Wie liessen sich Fortschritte in der Abfallbewirtschaftung relativ leicht bewirken?
Mit der Erkenntnis, dass wir Kreisläufe schaffen müssen. Hierfür bedarf es der gesellschaftlichen Sensibilisierung. Und es braucht den Diskurs. Erfreulich ist, dass das Thema an den Schweizer Hochschulen an Bedeutung gewonnen hat, wie etwa Vorlesungen an der ETH über «Business Modelle für die Kreislaufwirtschaft» zeigen.

Bei der Umsetzung der Abfallbewirtschaftung beissen sich zahlreiche Institutionen in unserer Gesellschaft die Zähne aus, denken wir etwa an Food Waste. Wie lässt sich gerade dieses Problem in der Wegwerfgesellschaft mindern?
Wenn wir den Einkauf von Lebensmitteln besser planen, könnten wir viele überflüssige Lebensmitteleinkäufe vermeiden, die später im Abfall landen. Food Waste ist ein wichtiges, zentrales Thema. Dass wir in unserer Überflussgesellschaft Esswaren in grossen Mengen in einer Welt wegwerfen, in der viele Menschen hungern müssen, ist unerträglich und beschämend.

Es gibt bereits viel Initiativen von grösseren und kleineren Einrichtungen, die sich um Abfallbewirtschaftung kümmern. Weshalb braucht es die Stiftung 5R-Saint-Ursanne?
Wir machen etwas anderes, sehr viel Umfassenderes. Wir sprechen nicht von Plastik, Food Waste oder Textilabfällen. Wir versuchen in St-Ursanne ein Begegnungszentrum für alle einzurichten, Junge und Schulklassen zu begeistern – eine Bildungsinitiative, in der die Sensibilisierung und der Diskurs im Vordergrund stehen, dies an einem einzigartigen Standort. Unsere Stiftung versteht sich nicht als Konkurrentin zu anderen Initiativen und Bemühungen, beispielsweise auf der technischen Ebene. Wir möchten vielmehr die verschiedenen Ebenen zusammenbringen. Das ist mit unserem Brand gemeint: Diskurs, Sensibilisierung, Bildungsinitiative. Der Schlüssel schlummert in der Idee von 5R: Refuser-Réduire-Réutiliser-Recycler-Réinventer.

Der Standort befindet sich in der alten Kalkfabrik in St-Ursanne, die in den neunziger Jahren als Deponie für Sondermüll diente. Was genau haben Sie vor?
Wir wollen in den Galerien, die im Bergwerk entstanden sind, eine Arena schaffen, in der sich Interessierte mit der Thematik auseinandersetzen können. Dazu gehört etwa auch die wirtschaftliche Frage, mit welchen Modellen Unternehmen, die im harten Konkurrenzkampf stehen, den Sprung zur Kreislaufwirtschaft schaffen könnten. Wir wollen Institutionen und Firmen motivieren, in den Galerien ihre konkreten Produkte und Strategien vorzustellen oder ihre Produktions- und Wiederverwertungsketten zu erklären.

Woher bezieht die Stiftung die hierfür notwendigen Gelder?
Sobald wir unseren Businessplan fertig erstellt haben, werden wir mit dem Fundraising beginnen. Dabei werden wir uns an ausgewählte Stiftungen aus Kultur und Technik wenden, an die öffentliche Hand, an Bund und Kantone und an Unternehmungen, die sich aktiv um das Thema Kreislaufwirtschaft kümmern. Was wir heute dazu sagen können, ist, dass wir bereits verschiedene positive Signale erhalten haben, insbesondere von den Unterstützenden des Projektes der ehemaligen Stiftung «Landart, Forêt & Mémoire» in Bonfol.

Zur Person
Der Ökonom und Wirtschaftsethiker Kaspar Müller (70) beschäftigt sich seit 1986 mit der Schnittstelle zwischen Finanzmarkt, Nachhaltigkeit und Ethik. Er war früher u.a. Präsident der Ethos Stiftung in Genf und Präsident von responsAbility Investments AG in Zürich. Im Bereich Abfall und Entsorgung hat er sich als unabhängiger Experte intensiv mit den Stilllegungs- und Entsorgungskosten der Kernkraftwerke auseinandergesetzt. Als Freund und Erbenvertreter beschäftigt er sich seit vielen Jahren mit den Anliegen von Bruno Manser. 2015 erhielt er von der Binninger Ökogemeinde, in der er lebt, den Ökopreis. Derzeit freut er sich mit einem motivierten Team «ein neues, überzeugendes Projekt anzupacken» und mit 5R einen Brand für den Diskurs zur Kreislaufwirtschaft zu schaffen.

www.kaspar-mueller.ch







Einzigartige und sanfte Narkose bei Brust-Operationen

Nach einer grossen Operation mit Vollnarkose dauert es meist eine Weile, bis man wieder fit ist. Eine Teilnarkose bringt diesbezüglich viele Vorteile und ermöglicht, dass man schneller wieder auf den Beinen ist. Das Brustzentrum Basel Bethesda Spital bietet als einzige Institution die Möglichkeit einer Brust-Operation mit Teilnarkose an.

Wer aus einer Narkose aufwacht, fühlt sich oft abgeschlagen und leidet unter Übelkeit. Hinzu kommen die Schmerzen von den Operationswunden. Bis man wieder richtig funktionsfähig ist, dauert es. Es gibt jedoch schonendere Narkose-Möglichkeiten, mit denen sich Nachwirkungen deutlich vermindern lassen.

«Mit einer Teilnarkose könne man jede Operation an der Brust durchführen», sagt Dr. Henrik Sjöström, Chefarzt Anästhesie am Bethesda Spital. «Grundsätzlich kann man so alles machen, von kleinen Eingriffen bis zur totalen Entfernung der Brust.» Dazu brauche es eine Regionalanästhesie, bei welcher bestimmte Nerven betäubt werden. «Das ist nichts Neues, denn dieses Verfahren wurde bereits vor 100 Jahren entwickelt. Heute kann man es dank moderner Hilfsmittel schonender durchführen». Konkret werden dabei die Nerven, welche zur Brust führen, vom Rücken her anästhesiert. Das Bethesda Spital ist spezialisiert auf diese Methode, die im Fachjargon Paravertebralblockade genannt wird. «Dabei betäuben wir die Nerven, die neben der Wirbelsäule austreten. Dafür braucht es zwei Injektionen am Rücken. Dadurch wird die Brust unempfindlich und man kann ganz normal operieren.»

Diese Injektionen werden von den Patientinnen nicht als unangenehm empfunden. «Sie sind gut vorbereitet mit beruhigenden und entspannenden Medikamenten, so dass sie gar nicht viel davon merken.» Das Anästhesie-Team wendet zudem Hypnosetechniken an und lässt die Patientin Musik hören, so dass eine angenehme Atmosphäre entsteht. Dies werde immer wieder von den Frischoperierten bestätigt. «Das ist wichtig, weil die Betroffenen sowieso in einer Ausnahmesituation sind. Deshalb ist eine gute Begleitung wichtig und die Patientin hat während der Operation immer jemanden an ihrer Seite.»



Foto: shutterstock

Einzigartig in der Region

Der grosse Vorteil an dieser Narkosetechnik ist, dass damit Opiate und morphinhaltige Medikamente weggelassen werden können. «Vor allem für Betagte birgt eine Vollnarkose Nachteile und Risiken, die man umgehen möchte, wie etwa ein Delir, also ein Verwirrtheitszustand nach der Operation. Hier können wir diese schonende Variante anbieten.»

Ein weiteres Argument, das für diese Methode spricht, ist, dass die Blockade bis am nächsten Tag wirkt. Nach der Operation erhält die Patientin zudem Schmerztabletten, so dass sie nichts verspürt. Durch diese Kombination braucht es keine starken Medikamente. «Mit dieser Teilnarkose hat man weniger Nebenwirkungen und ist viel schneller wieder fit», bringt es Dr. Sjöström auf den Punkt. Bei vielen liessen sich dadurch zudem Narbenschmerzen reduzieren oder sogar verhindern.

«Mit einer Teilnarkose kann man jede Operation an der Brust durchführen, was weniger belastend für die Patientin ist. Dies ist in der Region Nordwestschweiz einzigartig.»

Dr. Henrik Sjöström, Chefarzt Anästhesie

Wie die Narkose durchgeführt wird, entscheidet die Patientin individuell. «Es gibt solche, die ausschliesslich die Teilnarkose möchten und solche, die dazu einen Dämmerschlaf wünschen, welchen man mit niedrig dosierten Medikamenten herbeiführt. Auch davon erholt man sich schnell.»

Wenn jemand Angst vor einer Vollnarkose hat, bietet dieses Verfahren ebenfalls eine gute Alternative. In der Narkosesprechstunde können die Optionen mit den Anästhesistinnen und Anästhesisten besprochen werden.

«Wir verabreichen die Injektion ultraschallgesteuert. So können wir präzise injizieren, weil wir genau sehen, wo welcher Nerv durchgeht.» Fast das gesamte Anästhesie-Team hat sich auf diesem Gebiet weitergebildet und besitzt den dafür notwendigen Fähigkeitsausweis. Das Bethesda Spital hat bei der Paravertebralblockade eine schweizweite Vorreiterrolle. «Wir sind die einzigen in der Region, die das anbieten.»

Brustzentrum Basel Bethesda Spital
Gellertstrasse 144 · 4052 Basel
Tel. 061 315 23 80
brustzentrum@bethesda-spital.ch
www.brustzentrum-basel.ch

Brustzentrum Basel
bethesda SPITAL



Eine Reise, ein Stück Holz, ein Neuanfang

Was haben ein Stand-up-Paddleboard und eine Design-Leuchte gemeinsam? Nicht viel mehr als das Material, das Holz. Doch das reichte Marc Bönicke, um vom einen auf das andere zu kommen. Und noch einen Neuanfang zu wagen.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Es begann alles mit einer Reise. Ein Jahr lang ist Marc Bönicke mit seiner Familie durch Europa getingelt. Das eigene Haus hatten sie während dieser Zeit vermietet – aber eben nicht nur für ein, sondern für zwei Jahre. Im Zwischenjahr nach der Rückkehr wohnten sie in einem kleinen Häuschen, das einem Bekannten eines Familienmitglieds gehörte. Ihm gehörte auch eine riesige Schreinerei, und die durfte Bönicke benutzen und seine Idee, selber ein Stand-up-Paddleboard zu bauen, verwirklichen. «Ich hatte einfach Lust, wieder etwas mit meinen Händen zu machen. Das liegt mir, ich habe es vermisst», erzählt er. Das eine führte dann zum anderen: Das Biegen des Holzes liess ihn sinnieren, was man sonst noch aus dieser Form kreieren könnte, und irgendwann landete er – selber darüber etwas erstaunt – bei Lampen, obwohl er, wie er sagt, damit eigentlich gar nichts am Hut hatte.

Mehr Zeit für die Familie

Dafür aber mit Fahrrädern. Bevor Bönicke sich selbständig machte, leitete er eine Schweizer Velo-Fabrikation. «Sie suchten jemanden, der die Firma von der Entwicklung in die Massenproduktion führt», so der gelernte Maschinenmechaniker. Das sei eine schöne und spannende Zeit gewesen, in der er seine Leidenschaft ausleben konnte. Die aber auch ihren Preis hatte: pendeln, mehr als hundert Prozent Einsatz, kaum mehr Zeit für die Familie. Aber genau das wollte er – mehr Zeit für die Familie – und wagte deshalb einen Neuanfang: den Schritt in die Selbständigkeit. «Wir erstellten interaktive Rundgänge mit Spezialkameras und waren damit ganz neu auf dem Markt.» Von null auf hundert hatte er damit Erfolg, konnte richtig grosse Geschichten machen. Aber wie es so ist mit Neuem: die Konkurrenz übernimmt die Idee, schwemmt den Markt und untergräbt die Preise. Also hiess es wieder: neu anfangen. Auf der Reise durch Schweden hatte er genug Zeit und Musse, sich inspirieren zu lassen, nachzudenken, Ideen zu wälzen. Doch das Konkrete liess noch auf sich warten.

Das gebogene Stück Holz

Das kam dann von zwei Seiten: Einen Monat nach der Rückkehr erhielt Bönicke eine Anfrage aus einer Velo-Firma, in der aufgrund von Corona die Nachfrage durch die Decke gegangen war. Es brauchte neue



Mit der Herstellung von Lampen hat Marc Bönicke einen Neuanfang gewagt – nicht das erste Mal in seinem Leben.







40 JAHRE

Poolträume verwirklichen

vitabad
Ihr Stil. Ihr Pool.

TAB
FIT | FOOD | FUN



OPTIMIZE YOUR GAME
Unsere Schülerinnen und Schüler sollen Spass haben – am besten an ihren Fortschritten, die sie dank unserem spielerischen und abwechslungsreichen Trainingfortlaufend machen.



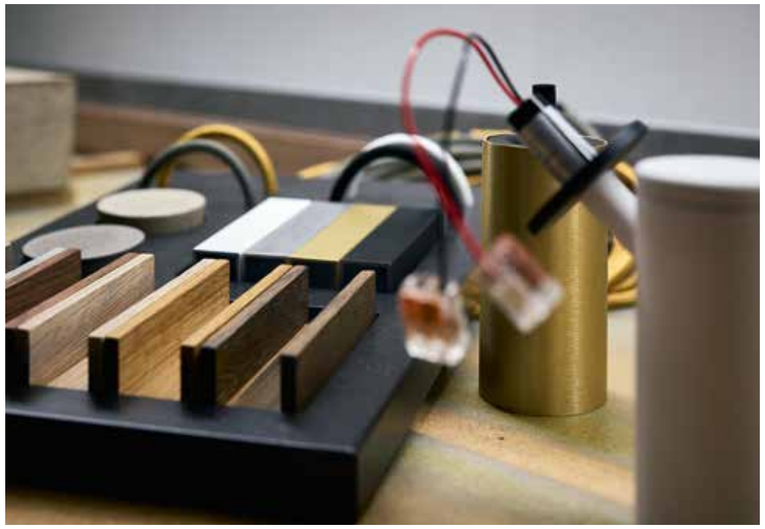
NICHTS LOS IN DEN SCHULFERIEN?
Wir bieten in allen Schulferien tolle Camps und Intensivkurse für Kinder und Erwachsene, inkl. Verpflegung durch unser Restaurant, an. Komm in unsere Tenniscamps, Polysportcamps oder besuche einen Intensivkurs.

TENNISCENTER AN DER BIRS
Tennis • Badminton • Squash • Fitness
Restaurant • Events



TENNISSCHULE TAB MIT VIER STANDORTEN IN AESCH, TC ANGENSTEIN, TC BIRSMATT UND TC MUTTENZ
Wir bieten Kurse für alle Altersgruppen und Spielstärken an.
In Gruppen von 3 bis maximal 4 KursteilnehmerInnen oder in unseren Privatlektionen für 1 oder 2 Personen.
Kostenloses Probetraining für Kinder und Jugendliche.

TAB
Industriestrasse 151, 4147 Aesch
T 061 751 51 51, info@tab-aesch.ch
www.tab-aesch.ch
Mo–Fr 7.30–23 Uhr, Sa/So 7.30–18 Uhr



Durch die Auswahl der Materialien ist jedes Stück eine Einzelanfertigung.

Strukturen, neue Abläufe – und einen Coach. Das war die eine Seite. Die andere war das gebogene Stück Holz. Bald entstanden schlichte, qualitativ hochstehende Lampen im skandinavischen Stil. Die Betonsockel giesst er selber, die Alubearbeitungen und die Holzteile lässt er in geschützten Werkstätten fertigen, denn ihm ist wichtig, auch Menschen zu beschäftigen, die es nicht so einfach haben. Nach viel Feedback und der Teilnahme an der Design-Messe Blickfang letztes Jahr hat Bönicke nun auch die Funktionalität seiner Lichtquellen verbessert; man kann sie dimmen – teilweise sogar per Handy – in der Höhe verstellen oder schwenken. Heute kommen seine Modelle geradlinig, minimalistisch und klar daher. Bönicke stellt jede seiner Lampen selber her, in einer kleinen Garage. «Das wird auch so bleiben», betont er. Stangenware und Massenproduktion interessieren ihn nicht.

«Klein und fein» will er bleiben, damit er für seine Kunden bei Bedarf auch individuelle Stücke anfertigen kann. Aber auch, weil er mit grosser Hingabe in der Garage werkelt und weiss: «Ich muss nicht.»

www.boenicke-design.ch

Design-Messe Blickfang
21.–23. April 2023, Messe Halle 1, Basel

Die Balance machts

Ein Herzensprojekt, ist er überzeugt, braucht eine hundertprozentige Identifikation. «Es ist etwas, das dich erfüllt. Etwas, wofür man sich einsetzt, für das man geradesteht und es vertritt. Da macht man keine Kompromisse.» Und fügt sogleich hinzu: «Aber ich muss auch nicht davon leben.» Denn Gewinnorientierung kann sehr bald zu Eingeständnissen führen. Zeit, Verständnis vom Umfeld, eine Beziehung, die das mitträgt und ein Stück weit finanzielle Unabhängigkeit sind weitere Bedingungen, die einem solchen Projekt, einem solchen Neuanfang Schwung verleihen. Die Balance zwischen der Beratungstätigkeit und der Herstellung seiner Designstücke ist für ihn ideal: «Bei den Mandaten bin ich kopflastig unterwegs, in der kleinen Werkstatt bin ich mehr der Einsiedler in der Höhle und wirke mit den Händen.» Ausserdem kann er seine Tätigkeiten «um die Familie herum» organisieren.

«Zeit für meine Kinder zu haben ist mir ein inneres Bedürfnis, es ist das wertvollste Glück, das man haben kann», betont er. Das funktioniert, weil er sich mit seiner Frau sowohl die Berufstätigkeit als auch die Kinderbetreuung und den Haushalt teilt. «Wenn es irgendwie geht, wollen wir daran nicht rütteln.» So erfüllend können Neuanfänge sein. ■



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

Furious about Fast Fashion

In den Schaufenstern locken leichte Frühlingskleider. Sie versprechen neues Glück und einen Hauch von ewiger Jugend. Die Winterkollektion landet auf dem Wühltisch. Ich erstehe zwei Tüten Markenkleidung zum halben Preis. Daheim sehen die Teile leider gar nicht mehr so toll aus und in meinem Schrank ist eigentlich auch kein Platz mehr … Dingdong! Die Postbotin liefert ein Paket. Freudig trage ich es ins Wohnzimmer. Meine neue Frühlingskleidung! Haha – ich habe online bestellt, das ist viel billiger als im Laden! Die Teile, die mir nicht passen, kann ich ja später einfach zurückschicken. Erneutes Klingeln reisst mich aus meinen Überlegungen. Es ist meine Freundin Silke, die mir einen spontanen Besuch abstattet. Ich entschuldige mich für das Kleider-Chaos in der guten Stube und erkläre ihr, ich würde einiges in die Altkleidersammlung bringen.

Silke zückt mit finsterer Miene ihr Handy. Mir schwant Übles. Sie zeigt mir ein Video, auf dem über 20 Meter hohe Kleiderberge an einer Meeresküste zu sehen sind. Giftige Rauchschwaden steigen auf. Silke, wie aus der Pistole geschossen: Es ist unmöglich, genügend Abnehmer:innen für alle überproduzierten und / oder ungewollten Textilien zu finden. Der Überschuss wird auf illegalen Mülldeponien entsorgt, wo er verrottet oder angezündet wird. «Fast Fashion»-Betriebe umschiffen die Umweltbestimmungen und die von ihnen produzierten Kleider sind voll giftiger Chemikalien. Die Firmen setzen für den Profit die Gesundheit der Konsument:innen, vor allem aber der Arbeiter:innen der Zulieferbetriebe aufs Spiel. Die verrottenden Textilien setzen Gifte frei, die eine katastrophale Auswirkung auf Mensch und Ökosystem haben.

Bäm! – Mein Gesicht wird lang und länger.

Nachdem ich mich von Silkes Besuch wieder erholt habe, organisiere ich meine erste Kleidertauschparty: Die ist 100 % Glückshormone fördernd, wirkt verjüngend und ist günstiger als jeder Sale!



Ihr Auftrag ermöglicht Menschen mit Behinderung eine qualifizierte Arbeit und sichert 140 agogisch begleitete Arbeitsplätze.

Unsere Dienstleistungen und Produkte sind vielfältig, orientieren sich am Markt und schaffen einen sozialen Mehrwert:

Grafisches Service-Zentrum
Elektronische Datenverarbeitung
Treuhand
kreativAtelier
Gastronomie
Flohmarkt

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Ihre Spende in guten Händen
Spendenkonto 40-1222-0

WBZ **Wohn- und Bürozentrum für Körperbehinderte**
www.wbz.ch
+41 61 755 77 77

REISSWOLF
secret. service.

Reisswolf Schweiz – Wir vernichten Ihre vertraulichen Dokumente

DIN 66399 ZERTIFIZIERT

Erhalten Sie jetzt Ihr persönliches Angebot für die sichere REISSWOLF Akten- und Datenvernichtung.



Nico Gemelli
Verkaufsleiter Region Basel
T +41 78 719 43 26

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank

Sonnenweg 14
4153 Reinach
061 711 33 55
www.tarag.ch





Erneuerbare Energie

Nachhaltige Heiz- und Wärmelösungen aus einer Hand.



Lokal statt global

Verpackt. Montiert. Trowalisiert.
Sie schätzen hohe Qualität auf Termin,
kurze Wege, den persönlichen Kontakt?
Das sind wir. **Die ESB.**

T 061 717 00 00
reinach@esb-bl.ch
www.esb-bl.ch
ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, SODK OST +

Eingliederungsstätte Baselland **ESB**

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



Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf • Andlauring 30, 4147 Aesch

Strobel – mit Tradition und Leidenschaft

Bei Strobel Uhren und Schmuck steht bereits die zweite und dritte Generation im Geschäft und die vierte hilft tatkräftig mit. Dank einzigartigem Service und Fachwissen kann die Kundschaft alle Anliegen in Sachen Schmuck und Uhren in die Hände der Familie Strobel legen.



Fotos: Marc Gilgen

Von links: das Dreamteam Rahel Eigenmann, Barbara Märki, Monika Strobel, Tanja Hauck, Marlis Hofer, Denis Pedrolini und Fiona Kunz

Es ist einmalig in der Region: Seit 1965, als Giannina und Manfred Strobel das Geschäft an der Ermitagestrasse, später am jetzigen Sitz an der Hauptstrasse in Arlesheim übernommen haben, ist das Fachgeschäft auch fast 60 Jahre später noch immer im Familienbesitz. Neben der Inhaberin Monika Strobel arbeiten in der Zwischenzeit Tochter Tanja Hauck und Sohn Denis Pedrolini ebenfalls im Geschäft zusammen mit Teilzeitangestellten und einer Lernenden. Die Leidenschaft wurde den beiden Kindern quasi in die Wiege gelegt, und so lag es nahe, dass Tanja Hauck die gleiche Ausbildung wie ihre Mutter zur Uhrmacherin / Rhabilleuse machte. Allerdings kümmert sich Tanja Hauck heute mehr um Kundenbedürfnisse und Administratives sowie kleine Uhrenreparaturen. Inhaberin Monika Strobel liebt es immer noch, an komplizierten Uhren herumzuschrauben und nach Fehlern im Uhrwerk zu suchen. Denis Pedrolini ist für die grossen Uhren zuständig und bringt die Mechanik wieder zum perfekten Laufen, damit die Besitzer sich auf den vertrauten Glockenschlag verlassen können.



Reparaturen aller Uhren im eigenen Atelier

Service inbegriffen

Wer sich für Uhren interessiert, findet eine spannende Auswahl an Uhrenmarken bei Strobel. Und auch hier kommt immer wieder die eine oder andere neue Marke dazu wie Aerowatch aus dem Jura, Junghans aus dem Schwarzwald oder neue Modelle der Designeruhr Qlocktwo. Kundenservice und Flexibilität ist im Familienbetrieb nicht nur ein Schlagwort. Batterien oder Armbänder können sofort ausgetauscht werden. Wanduhren werden auf Wunsch zuhause fachgerecht montiert. Spezielle Wünsche werden wenn immer möglich erfüllt.

Grosse Auswahl

Neue Ideen werden beim gemeinsamen Mittagessen besprochen, wo die 4. Generation mit am Tisch sitzt und die Ohren spitzt. «Wir haben schon immer alles gemeinsam am Familientisch entschieden», erklärt Monika Strobel, die von ihren Kindern auch schon mal überstimmt wird. Andererseits lernen auch diese von der langjährigen Erfahrung ihrer Mutter. «Der Mix macht es aus», ist Tanja Hauck überzeugt. «Bei uns findet die Kundschaft sowohl Schmuck im tieferen Preissegment als auch exklusive Einzelstücke.» Hochzeitspaare auf dem Weg zu den passenden Eheringen zu beraten ist ein weiteres Steckenpferd, bei dem die Augen von Tanja Hauck zu leuchten beginnen. Mit dem 3D-Designer lässt sich jeder Wunsch-Trauring umsetzen – in jeder Preislage.
Und ein Blick ins Schaufenster lohnt sich für alle, nicht nur wegen der immer wieder wechselnden Fotos der Familie und des Teams. *(jah)*

STRÖBEL
UHREN SCHMUCK TRAURINGE
ARLESHEIM

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



Multifokallinsen – auf jede Distanz

Wer Kontaktlinsen trägt und unter der Nahsicht leidet, benötigt eine entsprechende Sehhilfe. Für die Arbeit am Computer oder beim Lesen wird zusätzlich oft eine Lesebrille verwendet. Diese Zweigleisigkeit kann mit Multifokallinsen, welche die Fehlsichtigkeiten der natürlichen Linsen ersetzen, umgangen werden. Individuell angepasst ermöglichen Multifokallinsen ein scharfes Sehen in die Weite UND in die Nähe bei höchstem Tragekomfort.
Als Kompetenzzentrum für Linsen berät Bloch Optic seine Kundschaft gerne über die Möglichkeiten.

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

BLOCHOPTIC



Eine perfekte Begleitung von Strobel

Dank des minimalistischen Designs ist die Armbanduhr Max Bill von Junghans nach wie vor so aktuell wie zur Zeit ihres Entstehens 1961. Sie ist puristisch, zuverlässig, stilvoll und in diversen Ausführungen bei Strobel Uhren und Schmuck als Damen- oder Herrenmodell erhältlich. Die Firma Junghans war jahrelang weltweit die Vorreiterin in punkto Uhreninnovationen. Die Uhren von Junghans stehen für handwerkliches Können und Liebe zum Detail. Möchten Sie Ihre Max Bill als Handaufzug, Automat, Quarz oder Funk mit Solar?

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

STROBEL
UHREN SCHMUCK TRAURINGE
ARLESHEIM



Sind Sie bereit für die Pensionierung?

Der Blick auf die Pensionierung löst Vorfreude, aber auch Ungewissheiten gerade bei finanziellen Fragen aus. Deshalb sollten Sie den nächsten Lebensabschnitt frühzeitig planen. «Mit der massgeschneiderten Pensionsplanung der Mobiliar helfen wir Ihnen gern dabei», erklärt Francisco Canosa, Leiter Vorsorge bei der Mobiliar Generalagentur Aesch.

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl
Hauptstrasse 70
4147 Aesch
Tel. 061 756 56 56
aesch@mobiliar.ch
mobiliar.ch

die Mobiliar



Die Zeichen der Zeit zurückdrehen

Die Meso Skin Infusion Beauty Therapy von COSMETIC & COIFFURE «all about eve» funktioniert ohne Nadel, Skalpell und muskellähmende Gifte. Die Gesichtskonturen werden intensiv gestrafft, Falten gemildert, die Muskeln entspannt und Altersflecken reduziert – ohne dass Gesicht, Hals und Dekolleté ihre Natürlichkeit verlieren. Durch das Unterfüllen und Aufpolstern der Haut mit individuellen Wirkstoffen wird eine Verschönerung des gesamten Hautbildes erzielt. So lässt sich die Zeit um Jahre zurückdrehen.

Muriel Bammerlin
Mattenstrasse 7
4153 Reinach
Tel. 061 712 05 11
www.all-about-eve.ch

COSMETIC & COIFFURE
all about eve

Sorge zum Auge

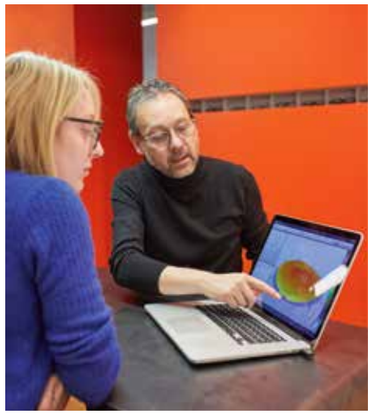
Die Beliebtheit der Linse als Sehhilfe hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Als starkes Kompetenzzentrum in der Region ermittelt Bloch Optic in Breitenbach gemeinsam mit der Kundschaft die optimale Lösung.



Fotos: Cedric Bloch

Raphael Bloch bei der Spaltlampenuntersuchung

Sicher, unsichtbar, effizient: Das sind die schlagenden Argumente, warum sich viele sehbeeinträchtigte Menschen für Kontaktlinsen entscheiden, um die Brille zu ergänzen oder diese komplett zu ersetzen. Kommt hinzu, dass die Forschung und Entwicklung in den vergangenen Jahren einen grossen Schritt vorwärts gemacht hat. Qualität und Tragekomfort haben sich stark verbessert.
Doch das Repertoire an Möglichkeiten ist riesig und für den Laien dementsprechend schwer überblickbar: Es gibt Tageslinsen, Wochenlinsen, Dauertragelinsen, Nachtlinsen, Sklerallinsen, Bifokallinsen, Multifokallinsen etc. Gut ist somit beraten, wer sich von einem Fachbetrieb die Optionen aufzeigen lässt. «So individuell die Augen sind, so individuell sind auch die Linsen. Gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden finden wir heraus, welches die persönlich beste Lösung ist», sagt Raphael Bloch von Bloch Optic in Breitenbach.



Raphael Bloch bei der Besprechung der Hornhauttopometrie

Analyse und Entscheid

Am Anfang einer jeden Linse, die bei Bloch Optic über die Theke geht, steht eine ausführliche Augenuntersuchung sowie eine Analyse der Sehgewohnheiten. Diese findet entweder beim Augenarzt oder direkt bei Bloch Optic im Ladengeschäft im Einkaufszentrum Wydehof in Breitenbach statt.

Raphael Bloch und sein Team verfügen nicht nur über langjährige Erfahrung, sondern sind auch in Sachen Neuentwicklungen immer am Puls der Zeit, um die Kundschaft bestmöglich beraten zu können. Nach der Analyse werden den Kunden die Möglichkeiten präsentiert und mit den individuellen Wünschen abgeglichen. Wer sich zum ersten Mal für eine Linse entscheidet, wird zudem exakt und umfassend über das korrekte Handling informiert.

Servicegedanke

Doch der Findungsprozess und die finale Wahl der optimalen Linse ist nur die eine Hälfte der unbeschwerten Sehhilfe. Die andere ist die enge und kompetente Begleitung der Kundschaft. «Wir nehmen uns die nötige Zeit für unsere Kundinnen und Kunden für die bei den Linsen besonders wichtige Nachbetreuung», sagt Raphael Bloch. Idealerweise im Halbjahresrhythmus wird die Kundschaft zudem für einen Untersuchungstermin angefragt. Die Augenfunktionen verändern sich im Laufe der Zeit und das oberste Gebot von Raphael Bloch und seinem Team ist die Sicherstellung der Augengesundheit der Kundschaft. Geprüft wird aber nicht nur die Sehstärke, sondern auch der Zustand der Linsen und das Sitzverhalten. Sind Anpassungen nötig, werden diese von Bloch Optic vorgenommen.
Zum hohen Qualitätsanspruch von Bloch Optic passt, dass man ausschliesslich mit schweizerischen Linsenherstellern arbeitet, denen man voll und ganz das Vertrauen schenkt.

BLOCHOPTIC

BLOCH OPTIC AG
Wydehof
Laufenstrasse 4 · 4226 Breitenbach
Tel. 061 781 31 31 · info@blochoptic.ch
www.blochoptic.ch

Simone Fluri


Foto: zVg

Eine neue Herausforderung stemmen, sich weiterentwickeln und dabei etwas Sinnvolles für die Gesellschaft zu schaffen. Das sind die Gründe, welche die in Birsfelden aufgewachsene Simone Fluri gemeinsam mit zwei weiteren Teilhaberinnen dazu bewegt haben, Upwind zu gründen. Hinter dem StartUp-Unternehmen steckt die nachhaltige Idee, lebenslanges Lernen durch Crowdfunding zu ermöglichen. Durch das digitale Ökosystem sollen neue Fachkräfte auf den Arbeitsmarkt gelangen, die bekanntlich dringend benötigt werden. Auch Menschen mit schmalerem Budget erhalten so die Möglichkeit, ihre Erwerbstätigkeit selbstbestimmt zu optimieren. Viel Support bei der Umsetzung ihrer Geschäftsidee haben die drei Baselbieter Gründerinnen nicht nur vom Business Park Baselland in Zwingen erhalten, sondern auch vom Reinacher Gemeindepräsidenten Melchior Buchs, der als Mentor für die Swiss Innovation Challenge tätig ist. *(sfe)*

www.up-wind.ch



Foto: zVg

Alessandra Hermann

Hunde haben einen hohen Stellenwert im Leben von Alessandra Hermann – sowohl in der Freizeit wie auch beruflich. Neben ihrer Arbeit in einer Hundeschule absolvierte die Aescherin Ausbildungen zum Hundecoach sowie zur Hundeerziehungsberaterin. Ihr fiel auf, dass in der kälteren Jahreszeit die Arbeit mit Hunden draussen nur begrenzt möglich ist. Die Idee einer Indoor-Hundeschule war geboren. Gemeinsam mit ihren Geschäftspartnerinnen gründete sie in Aesch die Origin Dog GmbH.

Ein Schwerpunkt der Hundeschule ist Jagility. Hierbei überwindet der Hund mit seiner Bezugsperson Hindernisse und löst Aufgaben. Der Firmenname bringt zum Ausdruck, dass mit den natürlichen Trieben des Tiers gearbeitet wird. Durch gezieltes Training werden auch Hunde mit Defiziten gefördert. «Mit unserem ganzheitlichen Ansatz verbinden wir Erziehung und Therapie, so dass die Harmonie zwischen Mensch und Tier gesteigert wird», sagt Hermann. *(sfe)*

www.origin-dog.ch

Ursula Daeppen


Foto: zVg

Die Lebenserwartung in der Schweiz steigt seit Jahren. Während es an Nachwuchs mangelt, geht die Babyboomer-Generation in Rente. Die Folge: Die Nachfrage nach Betreuung älterer Mitmenschen nimmt zu. Diese Situation ist die Grundlage des Reinacher StartUp-Unternehmens Seniorenberatung Nordwestschweiz von Ursula Daeppen. Die Unternehmerin hat sich zum Ziel gesetzt, Menschen durch den Alltag zu begleiten, wenn sie an ihre Grenzen stossen. Ein einzelner Ansprechpartner kümmert sich jeweils um die Anliegen der Seniorinnen und Senioren.

Die Freude an der Selbstständigkeit wurde Ursula Daeppen bereits in die Wiege gelegt. Beim Aufbau der Seniorenberatung wurde sie vom Business Parc Reinach gecoacht. Hier am Christoph Merian-Ring sind heute auch ihre Büroräumlichkeiten angesiedelt. Die Vision der Seniorenberatung Nordwestschweiz: Jeder Kunde wird ganz individuell entsprechend seiner Ressourcen gefördert. *(sfe)*

www.seniorenberatung-nw.ch

Laurent Hinschberger


Foto: zVg

Mit uptownBasel entwickelt sich zurzeit im Norden Arlesheims auf rund 70 000 Quadratmetern ein internationales Kompetenzzentrum für Industrie 4.0. Seit der ersten Stunde mit dabei mit ihren Kernkompetenzen Gebäudetechnik und Gebäudemanagement ist die schweizweit operierende Bouygues Energies & Services InTec Schweiz AG. «uptownBasel liegt in einer wirtschaftlich bedeutenden Region und ist deshalb ein attraktiver Standort für unsere Unternehmung», sagt Laurent Hinschberger, geschäftsführender Bereichsleiter Region Basel bei Bouygues.

Am Standort uptownBasel profitiert Bouygues von der Austauschkultur mit den Mitmietern und ist so Teil einer Community – unter anderem durch die Teilnahme an Veranstaltungen auf dem Areal. Am Bau des ersten Gebäudes «the Pioneer» war Bouygues beteiligt. Laurent Hinschberger freut sich auf die Ansiedlung weiterer Hightech-Unternehmen. Rund 2000 neue Arbeitsplätze sollen hier entstehen. *(sfe)*

www.bouygues-es.ch | www.uptownbasel.ch

Es muss nicht immer neu sein

Wer ein kaputtes Gerät zur Reparatur bringt, bekommt oft zu hören, es sei nicht mehr reparierbar. Bevor man das glaubt, sollte man das Gerät in die Reparier-Bar bringen – deren Erfolgsquote kann sich sehen lassen.

Text: Sabina Haas, Foto: Christian Jaeggi



In der Reparier-Bar wird getüftelt und diskutiert, vor allem aber repariert.

Es rattert, pfeift und hämmert am grossen Werktisch in der Reparier-Bar, die an diesem Samstag in der MacherSchaft an der Gärtnerstrasse 46 in Basel zu Gast ist. «Dass jemand das alte Gampiross zu uns bringt, ist eher selten», sagt Regula Hohl vom OK. «Meistens sind es Kaffeemaschinen, CD-Player, Wasserkocher oder Staubsauger.» Die Idee hinter dem Konzept, das von der Stiftung für Konsumentenschutz ins Leben gerufen wurde, ist es, defekte Gegenstände nicht wegzuschmeissen, sondern zu reparieren.

Bei der klassischen Reparatur durch den Hersteller bezahlt man aber oft schon für den Kostenvoranschlag siebzig Franken, nur um dann zu hören, es rentiere nicht. «Manchmal sind die Geräte auch so gebaut, dass man sie nicht reparieren kann, wenn sie zum Beispiel zugeschweisst sind», so Hohl. Oder sie sind von Anfang an so konzipiert, dass sie nach Ablauf der Garantie kaputtgehen. Flicken kann man sie aber durchaus noch.

Erfolgsquote: zwei Drittel

Elektrik und Elektronik überwiegen eindeutig, aber auch Kleider können geflickt werden. «Am faszinierendsten sind kleine, uralte Sachen, bei denen man die längste Zeit gfätterlen muss», erzählt Hohl. Die «Reparierer», die diese kleinen Wunder vollbringen, sind Freiwillige, teils Tüftler und Bastler, teils ausgebildete Fachleute, die alle das gleiche Ziel haben: Reparierbares und noch Brauchbares zu flicken statt wegzuwerfen. Und in etwa zwei Drittel der Fälle schaffen sie das auch. ■

Die Basler Reparier-Bar gibt es seit etwa zehn Jahren, das Repair-Café in Binningen startete 2022. Die Reparaturen sind kostenlos, es steht ein Spendenkässeli zur Deckung der Unkosten bereit. Alle Helfer arbeiten ehrenamtlich. Im Jahr 2019 wurden dank den Repair-Cafés schweizweit über 15 000 Gegenstände vor dem Abfallkübel bewahrt.

Nächste Termine:

- 22. April, 11.00–14.00 Uhr, MacherSchaft, Gärtnerstrasse 46, Basel (www.reparier-bar.ch)
- 29. April, 10.00–14.00 Uhr, Paradiesstrasse 1, Binningen (www.repair-cafe.ch)

Geomorphologischer Wimpernschlag



Zeichnung: Andreas Thiel

Das Neuste vom Neuen ist immer auch das Phänomenalste vom Phänomenalen. Das gilt auch für das Geschehen entlang der Birs, diesem unprätentiösen Flüsschen im gemütlichen, 200 Millionen Jahre alten Jura. Wieso sollte es hier auch anders sein als sonstwo überall auch?

Die spektakulärste Neuigkeit und damit das verblüffendste Novum an der Birs schlechthin, also das einzigartigste, überraschendste und unerwartetste Ereignis, das niemand hatte kommen sehen, ist die Alpenfaltung. Das erst 30 Millionen Jahre junge, an den Jura angrenzende Hochgebirge ist so neu, dass dessen Aufschichtung noch nicht mal abgeschlossen ist. Die Alpenfaltung ist vielmehr noch in vollem Gange.

Mit einer geophysikalisch atemberaubenden Spitzengeschwindigkeit von 5 cm pro Jahr schiebt der aus Pangaea herausgebrochene afrikanische Kontinent in einer Drehbewegung seine adriatische Platte und damit eine Kruste aus kristallinen Decken, kohleführenden Schichten des Paläozoikums und einer davon abgescherten, mesozoischen Sedimentdecke aus Sandsteinen, Tonsteinen und Kalksanden sowie flachmarinen Kalken und Mergeln des Tiefseebeckens und mittelozeanischen Rückens über das europäische Kontinentalschelf.

Abgesehen davon ist nicht gerade viel los gewesen an der Birs. Das ist das Neuste vom Neuen. Sonst gibt es nichts Nennenswertes zu berichten. Seit der noch nicht einmal abgeschlossenen Bildung jüngster benachbarter Deckengebirge, zu welchen im Übrigen auch der Kaukasus und der Himalaya zählen, ist an der Birs aus plattentektonischer Sicht nichts passiert. Selbst der Homo sapiens ist höchstens eine erdgeschichtliche Randnotiz, um nicht zu sagen ein paläontologischer Witz. Auch für kleine Flüsschen wie die Birs sind zivilisatorische Jahrhundertprojekte, wie die humangeografische Juragewässerkorrektion oder die kontinentalpolitische Alpentransversale, geomorphologische Wimpernschläge.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum
BirsMagazin
28. Jahrgang, Nr. 107 – Frühling 1/2023

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), Christian Fink (cf), Sabina Haas (sh), Christian Jaeggi (cj)

Redaktionelle Mitarbeiter
Jürg Erni (je), Edmondo Savoldelli (es), Jürg Seiberth (js), Niggi Ullrich (nu)

Fotografie
Christian Jaeggi (Leitung)
photo@christianjaeggi.com
Marco Aste

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:
März, Mai, September, November

Nächste Ausgabe
Sommer: Montag, 30. Mai 2023

Auflage
66 000 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



Unser Team in Aesch

Die genossenschaftliche Verankerung machts möglich.

Wenn es bei uns gut läuft, profitieren auch die Kundinnen und Kunden.

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl

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

mobiliar.ch

die Mobiliar

159651



Ich bin umsorgt und sicher daheim.

Home Instead betreut Senioren individuell und respektvoll zuhause, von wenigen bis 24 Stunden. Wir sind schweizweit führend und von Krankenkassen anerkannt. Gerne beraten wir Sie kostenlos.

Tel 061 205 55 77
www.homeinstead.ch

Home Instead®
Zuhause umsorgt