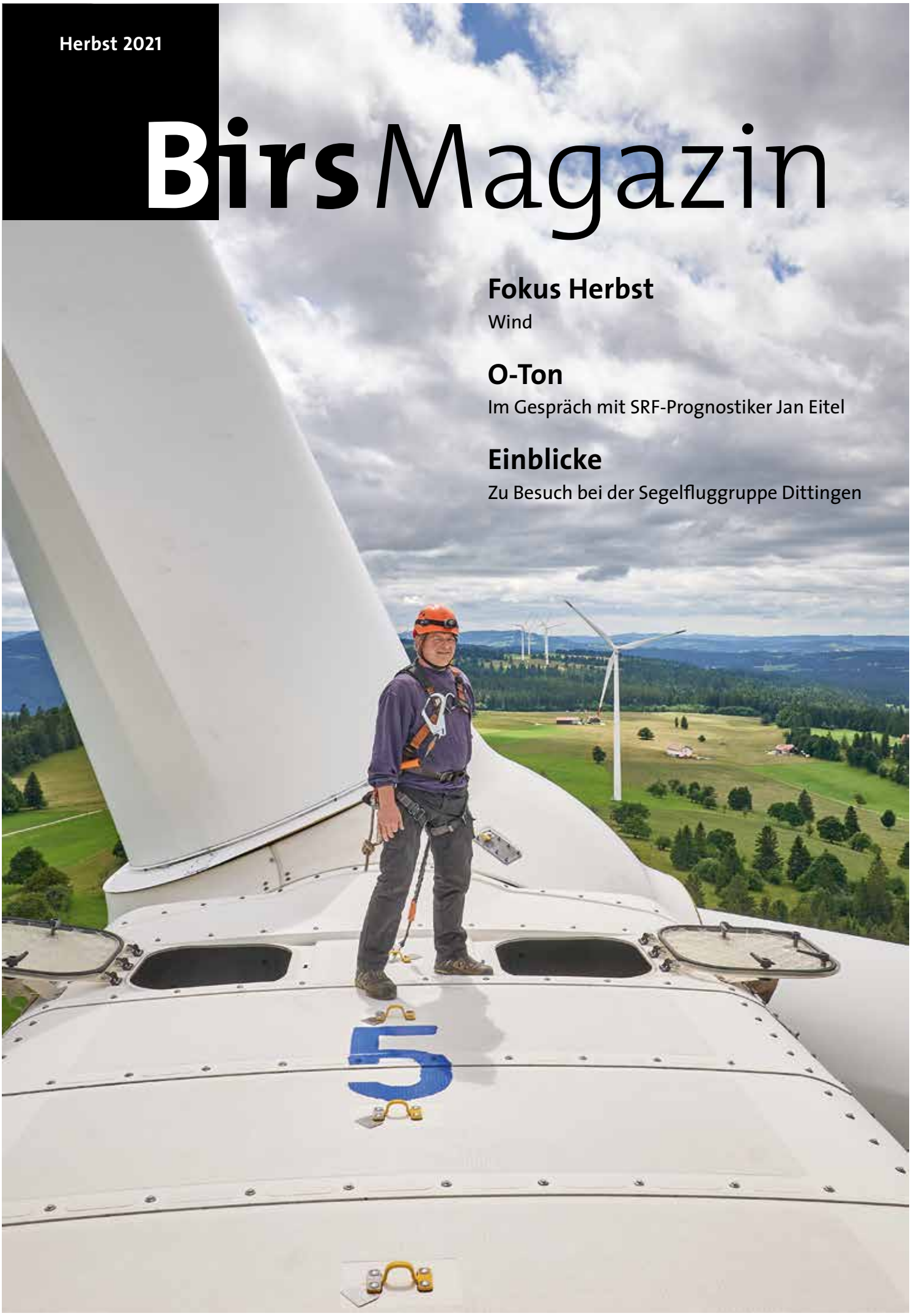
Herbst 2021

BirsMagazin

Fokus Herbst
Wind

O-Ton
Im Gespräch mit SRF-Prognostiker Jan Eitel

Einblicke
Zu Besuch bei der Segelfluggruppe Dittingen



TAB
FIT | FOOD | FUN

Unser Restaurant

- für alle offen
- 80 Plätze
- kleine Bar
- schöner Gartenbereich
- Mittags-/Abendkarte
- wechselnde Tagesmenüs
- saisonale Specials

- Feier/Anlässe:

  Ob Business-Dinner, Kindergeburtstag, bestandener Abschluss oder gemütliches Essen mit Freunden – wir sorgen für ein unvergessliches Erlebnis.

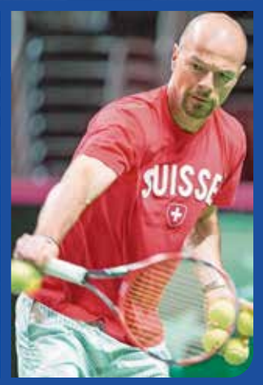




OB MIT ODER OHNE SPORT – EIN GENUSS!







DIE FREUDE AM TENNIS STEHT IM MITTELPUNKT.

Unsere Tennisschule

- Kurse für alle Altersgruppen und Spielstärken
- Privatlektionen
- Gruppenunterricht

- Training mit Top Coach Roland Burtscher:

  Möchten Sie einmal wie ein Profi mit unserem Top Coach Roland Burtscher, ehemaliger Nationaltrainer, trainieren? Dann melden Sie sich noch heute an.

Kontakt | Industriestrasse 151 | CH-4147 Aesch | T +41 61 751 51 51 | info@tab-aesch.ch | tab-aesch.ch

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: zVg

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Wer wünscht sich nicht eine luftig kühle Brise, die sich in den Herbstblättern zivilisiert austobt. Der Wind als verspielte Kraft, manchmal stürmisch, manchmal sanft durch die Haare streifend, nie zerstörerisch. Leider haben Stürme zugenommen, die Bäume entwurzeln, Dächer von Häusern abdecken, Schiffe stranden lassen – eine Spur der Verwüstung hinter sich lassen und Existenzen vernichten. Der Wind steht aber auch ein für eine Energiewende, der Daniel Aenishänslin auf dem Mont Soleil im Berner Jura begegnet ist. Dafür hat sich unser Fotograf Christian Jaeggi wagemutig auf den Windriesen herumgetrieben, damit wir Ihnen in unserer Fokusgeschichte eindrückliche Fotos präsentieren dürfen. Sehen Sie sich unser Titelbild genau an. Wo steht wohl der Fotograf, um dieses Bild fotografieren zu können? Gut, Christian Jaeggi ist auch ein langjähriger Bergsteiger und somit schwindelfrei. Auch wenn Sie nicht schwindelfrei sein sollten, lohnt es sich den Mont Soleil zu besuchen. Erst recht, wenn Sie sich ein Zimmer in der Auberge l'Assesseur reservieren, etwas bleiben und dabei die exzellente Terroir-Küche von Michel Schütz geniessen. Wer noch mehr von der Region sehen will, der liest sich ein in den Artikel von Simon Eglin «Land in Sicht», packt seinen Rucksack und setzt sich aufs E-Bike oder Motorrad und folgt den Spuren von Bea Walser oder Cyril Schärz. Ganz viel Wind verursacht Anna Huber hinter den Kulissen des Basler Stadttheaters, die von Sabina Haas besucht wurde. Sie erzählt uns, wie die benutzten und verschwitzten Kleider der Schauspielerinnen in Windeseile getrocknet werden. Kälte und Wärme, Sturm und Flaute, Regen und Trockenheit, kurz, was es mit dem Wetter auf sich hat, darüber weiss SRF-Prognostiker Jan Eitel viel zu erzählen. Daniel Aenishänslin hat ihm zugehört, wie uns auch die Wind-Musiktipps von Guido Schmocker von der Ohrwurm Oase an vergangene Tage erinnern. Wie das mit dem Wind und dem Segelfliegen effektiv funktioniert, das hat Sabina Haas von Cheffluglehrer Florian Anklin erfahren, während sie von der Windhundzüchterin Barbara Wickli in die Geheimnisse russischer Aristokraten eingeführt wurde. Eine kurzweilige Lektüre ist Ihnen sicher… Alleine schon wegen unseren Kolumnisten. Viel Vergnügen!

Titelbild: Ein Bodenständiger schaltet auf Durchzug. Foto: Christian Jaeggi
Fokus Wind (Seiten 8–9): Ruine Dorneck. Standort für Wettermacher. Foto: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE

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

0800 826 426

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

luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Birsfutter
Von der Jura-Metropole zum Riederwald 4

Fokus Wind 8
Der Mann im Wind 10
Pro und Contra zur Windkraft 15

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 20
Zu Tisch | Einkaufskorb 24
Bettgeschichte 25
Baselbieter Genusswochen 31

Blick ins Kloster
«Wind of Change» und das Klosterbuch 33
Flexitarier essen gerne im Kloster 34
Kultur à jour 35
Franziskanische Spiritualität 36

Kultur
In den Kostümhallen des Basler Stadttheaters 40

Menschen
Gesundheit Klinik Arlesheim 44
O-Ton mit Jan Eitel 48
Einblicke Segelfluggruppe Dittingen 52
Einblicke in die Zucht von russischen Windhunden 60
Köpfe 64
Ein Tag im Leben von Guido Schmocker vulgo Schmocki 65

Impressum 66

Kolumnen
Rudolf Trefzer, A point 21
Niggi Ullrich, Warum und nicht anders 37
Marko Lehtinen, Hirngespinste 37
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 43
Sandra Moser, Carte Blanche 55
Anita Fetz, Denk-Bar 63
Andreas Thiel, Ausklang 66

Publireportagen
BirsForum Medien GmbH 6
Confiserie Brändli 17
uptownBasel AG 18
Klubschule Migros Basel 26
Verein Birsstadt 28
Sportamt Baselland 29
Kantonsspital Baselland 32
St. Claraspital 38
Bethesda Spital 47
Grotte Boutique AG 51
Allianz 56
DUE Modedesign GmbH 59

Von der Jura-Metropole zum Riederwald

Im Delsberger Becken erholt sich die Birse vom Gefälle der Schluchten von Court und Moutier. Frischwasser führen ihr die Scheulte vom Scheltenpass und die Sorne von den Jurahöhen zu. An Delémont vorbei schwenkt sie in das nach ihr benannte Birstal ein, lässt Soyhières links liegen und wechselt bei Riederwald Kanton und Sprache.

Text: Jürg Erni, Foto: Christian Jaeggi

Nach Delémont grüssen zur Linken aus 100 Metern Höhe die Ruine des Château de Vorbourg, der Wehrturm Béridier und der Tour de Sainte Anne samt Wallfahrtskapelle. Das Feudalschloss war einst Herrschaftssitz der Telsperger Ritter. Gegenüber flussabwärts zeugt die Ruine des Château de Soyhières von der Macht der Grafenfamilie Saugern, die dem Dorf im Tal den deutschen Namen lieh. An der Jurabahn-Strecke erhielt es um 1875 einen eigenen Bahnhof, der nach 1990 wieder aufgehoben wurde. Seither fahren die Züge von Laufen ohne Halt bis Delémont. Von dessen Gare verkehrt eine Postauto-Linie zurück nach Soyhières bis Roggenburg ins Tal der Lucelle oder hinauf nach Mettembert. In der schlichten Dorfkapelle Sainte Anne verbinden die Glasfenster des Basler Malers Coghuf das lichtdurchlässige Weiss mit den kräftigen Farben. Dem Ruisseau de Mettembert entlang führt ein schöner Wanderweg bis zur Quelle am Bürgisberg. Lohnend ist ob Soyhières der kurze, steile Aufstieg zur lauschigen Chapelle Nôtre Dame de Lourdes mit den Buntglasfenstern des Delsberger Künstlers André Bréchet. Nordwärts geht ein Strässchen am Etang de la Réselle vorbei hinauf zu blühenden Magerwiesen und der Paturage mit weidenden Pferden.

Flussabwärts am Birsufer hält noch der ausgediente Infanteriebunker «Hasenburg» als Mahnmal der Kriegswirren Wacht. In einer Schlaufe geht der Fluss eigene Wege, bis er sich an der Kantons- und Sprachgrenze vor Riederwald bei der Mündung des Rohrberg-Bachs wieder mit der Eisenbahnlinie und der Nationalstrasse verbündet.

Drei Tipps für die Region

- **Boxenstopp:** Tschutti, Riederwald, www.fcriederwald.ch/klub-restaurant
- **Einkaufen:** Domaine Blattner, Soyhières, www.lesmergats.ch
- **Einkehren und Einschlafen:** Moulin Neuf, Roggenburg, www.neumuehle.ch

Nach zwei imposanten Schluchten erreicht im oberen Birstal die Birse als sanftes Gewässer die Sprachgrenze zwischen Jura und Basel-Land. Das Foto entstand bei Riederwald.

Die BirsForum Medien GmbH macht die Region lebendig

«Basel aktuell», «Regio aktuell», «BirsMagazin» und «Liestal Magazin»: Die BirsForum Medien GmbH publiziert vier hochwertige Zeitschriften, welche die Region Basel auf einzigartige Weise abbilden.



Von links: Thomas Kramer, Chefredaktor «Basel aktuell»/«Regio aktuell»; Isabelle Pryce, Chefredaktorin «Liestal Magazin»; Martin Jenni, Chefredaktor «BirsMagazin»

Es ist eine schöne Performance, welche die BirsForum Medien GmbH in den letzten Jahren hingelegt hat. Was vor acht Jahren mit der Übernahme des «Birseck-Magazins» (siehe Interview rechts) begann, hat sich zu einem Kompetenzzentrum für regionale Printmedien entwickelt. Im Arlesheimer Verlag werden inzwischen vier hochwertige Zeitschriften herausgegeben. Flaggschiffe sind die Monatszeitschriften «Basel aktuell» (100 000 Exemplare im Kanton Basel-Stadt) und «Regio aktuell» (105 000 Exemplare in 40 Nordwestschweizer Gemeinden). «In den Zeitschriften präsentieren wir Geschichten von spannenden Menschen aus der Region», sagt Chefredaktor Thomas Kramer. Dank «Basel aktuell» und «Regio aktuell» wissen die Leserinnen und Leser zum Beispiel, dass Basels Regierungspräsident Beat Jans leidenschaftlicher Freizeit-Drummer ist und Läckerli-Huus-Besitzerin Miriam Baumann-Blocher gern mal ein Praliné zum Zmorge isst. Die Zeitschriften präsentieren auch unterhaltende Elemente und einen grossen Veranstaltungskalender.

Entlang der Birs

Das «BirsMagazin» erscheint viermal jährlich mit einer Auflage von 66 000 Exemplaren entlang der Birs. «Mit einem saisonalen Fokus in jeder Ausgabe sorgen wir für kurzweiliges Lesevergnügen», erklärt Chefredaktor Martin Jenni. In der Nähe schweifen, sich treiben lassen, Dörfer und Quartiere erkunden, Märkte und Wirtschaften entdecken, Land und Leute kennenlernen – dazu leistet das BirsMagazin wichtige Beiträge.

Rund um Liestal

Das Liestal Magazin (LiMa) erscheint sechsmal jährlich mit 25 300 Exemplaren rund um Liestal. «Wir zeigen Menschen aus dem Verteilgebiet und erzählen Geschichten, die erstaunen, berühren oder uns diese Menschen etwas näherbringen», sagt Chefredaktorin Isabelle Pryce. Seit 2007 ist das LiMa bekannt für Artikel, die unterhalten, auch mal Tiefgang haben oder inspirieren.

Mit den vier Zeitschriften beweist die BirsForum Medien GmbH ihre hohe Kompetenz für Text und Bilder, welche die Region Basel auf einzigartige Weise abbilden. So macht die BirsForum Medien GmbH die Region lebendig. *(zen.)*



Werbung mit Wirkung
Nutzen Sie unsere vier Magazine für Ihre Werbebotschaft.

Unser Verkaufsteam ist gerne für Sie da:
- 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

BIRSFORUM MEDIEN

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



«Printprodukte für eine geistige Pause»
Drei Fragen an Thomas Bloch, Verleger der BirsForum Medien GmbH

Herr Bloch, wie sind Sie vor acht Jahren Verleger geworden?
Thomas Bloch: eher zufällig. Ich hatte gehört, dass Werner Thüring altershalber aufhört und sein «Birseck-Magazin» weitergeben möchte. Diese Chance habe ich mit grossem Enthusiasmus angepackt, die Zeitschrift in «BirsMagazin» umgetauft, ihr ein neues Layout verpasst und das Einzugsgebiet vergrössert.

Was reizt Sie an der Aufgabe als Verleger?
Es macht grosse Freude, den Menschen in der Nordwestschweiz hochwertige Magazine gratis in den Briefkasten zu legen. In der Flut der elektronischen Medien schenken wir den Menschen mit unseren Printprodukten eine geistige Pause, eine spannende Art der Entschleunigung. Und nicht zuletzt bieten wir eine attraktive Werbeplattform für das regionale Gewerbe.

Inzwischen ist das Portfolio der BirsForum Medien GmbH auf vier Titel angewachsen.
Genau. Nach der Übernahme des «BirsMagazin» haben wir unser Portfolio mit dem «Liestal Magazin» (LiMa) ergänzt. Vor zwei Jahren ist dann das «Regio aktuell» zu uns gestossen. Die Monatszeitschrift erscheint seit über 30 Jahren in der Nordwestschweiz und ist der auflagenstärkste Titel der BirsForum Medien GmbH. Im März 2021 haben wir das «Regio aktuell» substantiell optisch aufgefrischt – und mit «Basel aktuell» für den Kanton Basel-Stadt gleichzeitig eine Geschwisterzeitschrift im gleichen Look and Feel lanciert.

Sturmhöhe

In jungen Jahren habe ich mir am Roman Wuthering Heights der englischen Schriftstellerin Emily Brontë (1818–1848) sinnbildlich die Zähne ausgebissen. Ich bin mit dem Buch nicht warm geworden. Erst als ich die Grafschaft Yorkshire besucht und vor Ort den Roman wieder zu lesen begonnen habe, hat er mich fasziniert, was dazu geführt hat, dass ich mir einige Nächte um die Ohren geschlagen habe. Eingeschlafen bin ich mit einem meiner Lieblingslieder der englischen Pop-Ikone Kate Bush – Sie wissen – Wuthering Heights. Heute sind es nicht nur die Unwetter, die uns erschrecken, sondern wie wir als Gesellschaft miteinander umgehen. Wir, die Geimpften und die Ungeimpften. Erinnert mich irgendwie an viktorianische Zeiten und an Klassensysteme. Lassen Sie uns wieder zur Diskussionskultur zurückfinden, bei der wir nicht nur reden sondern, auch zuhören und nachdenken. Ich freue mich auf windige Herbsttage. *(mj)*

Der Mann im Wind

Da wo er zuhause ist, ist es auch der Wind. Hoch oben im Berner Jura. Hier hegt und pflegt Pierre Berger 16 Windriesen. Ein Leben zwischen Bauernhof, Energiewende und Weltpolitik.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

«Er ist mein Element, ein Naturelement», erklärt der «Agriculteur» mit dem wachen Blick sein Faible für Wind, «ich mag ihn.» Dieser «Agriculteur» ist Pierre Berger. Den Wind hat er stets im Blick. Denn dieser ist nicht nur seit sechs Jahrzehnten fester Bestandteil seines Lebens. Er ist auch eine seiner Einkommensquellen. Sein Wind am Südostrand der Franches-Montagnes im Berner Jura treibt 16 Windräder an. Jährlich drehen sie Strom für 18300 Familien oder 50000 Personen aus dem Himmel. Pierre Berger und sein Sohn Matthias sehen hier auf dem Mont Crosin nach dem Rechten. Drehen müssen sich die Windräder, immer weiter drehen, sonst greifen die Bergers ein. «Shhh, shhh», flüstern die Rotoren mit ihren 112 Metern Durchmesser.

Die Bergers betreuen im Auftrag der «Juvent» (steht für Jura vent) die Windkraftwerke im Einzugsgebiet ihres Hofs. Eines steht gar unmittelbar daneben. Wie ein weisser, geduldiger Riese. Stoisch in seinem Treiben. Ein bisschen so, wie die Menschen, die hier leben.

Die Kontrolle der Windriesen kann ganz schön abenteuerlich sein. «Es ist schon heavy, wenn du mitten im Winter und in einem Schneesturm spätabends noch mal raus musst», schildert Pierre Berger diesen Kraftakt. Dann, wenn es stürmt, die Kälte klirrt und es so stark schneit, dass die Strasse kaum mehr gefunden werden kann. Mit Schneeschuhen oder einem Quad ist dieses Unterfangen so anspruchsvoll, dass er es nur in Angriff nimmt, wenn er mit dem Auto hinfahren kann. Schliesslich ist Pierre Berger hauptberuflich Milchbauer. Nicht James Bond.



Seit 2001 vermittelt Pierre Berger Besucherinnen und Besuchern wie die Windenergie in die Steckdose kommt. Links: Die Windriesen müssen in Bewegung bleiben. Dafür sorgen auf dem Mont Crosin Pierre Berger (links) und sein Sohn Matthias.

«Der Wind ist seit jeher da»

Wer durch diese Landschaft fährt, die einen etwas an die schottischen Highlands erinnert, dorthin fährt, wo jeder seinen Nachbarn kennt, auch wenn dieser zwei Kilometer von ihm entfernt wohnt, kann den Wind geradezu sehen. Nicht nur, wenn der Wind am Rad dreht. Auch dann, wenn er einem durch die vielen Alleen folgt, wo er die Äste biegt und die Blätter rascheln lässt. «Der Wind ist seit jeher da», sagt Pierre Berger, «darum sind nun auch die Windräder hier.» Natürlich sei der Jura nicht mit der Nordsee vergleichbar. Dort herrsche weit kräftigerer Durchzug.

Für einige sei der Wind zumindest früher ein Störfaktor gewesen. Ein Störfaktor, der Laub, Erde und mehr auf die Wege blies. Oder im Extremfall die Bäume brach. Sie aus der Erde riss. Auf dem Mont Crosin sei der Orkan Lothar von 1999 den Menschen im Gedächtnis geblieben. Eine kompromisslose Naturgewalt. Mit dem Auftauchen von Windrädern habe ein Umdenken Ein-

Zur Person

Landwirt Pierre Berger (59) lebt mit seiner Familie in Mont-Crosin, 1227 Meter über Meer. Hier, im Berner Jura zwischen Tramelan und St. Imier, führt der Vater von vier Kindern den Familienbetrieb in dritter Generation. Sein Sohn Matthias wird den Hof dereinst übernehmen. Mit 20 Kühen produziert Berger Milch für die Industrie. Seine Milch wird nicht zum für die Region typischen Tête de Moine verarbeitet, sondern dient der Produktion von Glacé oder Schokolade.

Wind und Jura gehörten schon immer zusammen. Davon überzeugte sich neben alt Bundesrat Adolf Ogi auch der verstorbene UNO-Generalsekräter Kofi Annan.



Bauer und Techniker zugleich

zug gehalten. «Jetzt können wir vom Wind profitieren, ihn nicht mehr als Gegner, sondern als Partner sehen», konstatiert Berger.

Der Selbstversorger

Wer auf seinem Hof vorfährt, gelangt in eine Welt des Selbstversorgers. Begleitet vom mahnenden Gebell von Hofhund Rocky geht der Fuss besser vom Gaspedal. Die Hühner bewegen sich hier frei und ungezwungen. Haben wenig, zu wenig Respekt vor motorisiertem Individualverkehr. Gleich an den Hof angrenzend liegt der Gemüsegarten. Auf den Stallungen hat Pierre Berger Photovoltaik installiert.

«Ich produziere dreimal mehr Strom, als ich benötige.» Mit 20 Quadratmetern davon produziert er Heisswasser. Wenn es im Winter nur noch knapp für die Heizung reiche, gleiche er das mit einer Holzheizung aus. Der Rohstoff kommt aus seinem Wald. «Wir sind sehr ökologisch eingestellt», sagt Berger, der sich deswegen noch nicht als Grüner bezeichnet wissen will, «wir versuchen lokal zu konsumieren und zu produzieren, so wenig CO_2 wie möglich in die Atmosphäre zu bringen.» Ganz gelinge dies natürlich nicht, denn der nächste Bahnhof ist jener von St. Imier und der liegt zehn Kilometer entfernt.

Begonnen hat die Geschichte der alternativen Energien im Jura mit dem nahen Sonnenkraftwerk Mont Soleil. Im Februar 1992 nahm die damals grösste Photovoltaikanlage Europas ihren Betrieb auf. «Ich war schon immer interessiert an Energie», beschreibt Berger seinen Weg ins Metier. Er meldete sich als Besucherführer. Seit 2001 zeigt er den Besucherinnen und Besuchern die Windkraftwerke. Anmelden können sich Interessierte über die Energieproduzentin BKW. Sie ist Hauptaktionärin der Juvent SA, der auch IWB Renewable Power angehört.

Pierre Berger erklärt auf den Rundgängen, wie die Kraftwerke funktionieren. Im Infopavillon kann er auf Hologramm-Technik zurückgreifen. Zwei bis drei solcher Führungen leitet Berger wöchentlich. Gegen 12 000 Neugierige, «von den Typen her querbeet durch den Gemüsegarten», würden die Gelegenheit nutzen. Vor allem Schulkinder auf Schulreise.

Unterwegs mit dem UNO-Generalsekretär

Der Mont Crosin mit seinem grössten Windpark der Schweiz zieht nicht nur Schulklassen an. Pierre Berger staunte nicht schlecht, als sein Telefon klingelte und am anderen Ende der Leitung Kofi Annan grüsste. Kurz nachdem er Ende 2006 als UNO-Generalsekretär zurückgetreten war, bat Annan Berger um eine Führung. Er kam in Begleitung von Ehefrau Nane und der Absicht, etwas für seine Heimat Ghana zu bewegen. «Vor allem sie hatte viele Fragen zur Windenergie. Er war eher an Solarenergie interessiert.»

Dabei sei es Kofi wie auch Nane Annan vor allem um Ghanas Abschied von fossilen Energieträgern gegangen. Noch heute sterben in der ghanaischen Hauptstadt Accra mit ihren 2,4 Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern jährlich 28 000 an der Luftverschmutzung. Diese Zahl verbreitet das Netzwerk «Breathelife». «Kein Wunder», sagt Pierre Berger, «Accra produziert den grössten Teil seines Stroms mit Diesel und Schweröl.» Die Folge davon: konstant verschmutzte Luft, klebrige Rückstände.

Erst kürzlich schaute auch noch ein alter Bekannter vorbei. Alt Bundesrat Adolf Ogi. Er war es, der vor rund 30 Jahren bereits das Sonnenkraftwerk von Mont Soleil eröffnete. Wie immer gut gelaunt sei Ogi gewesen. Seine Absicht: Zum 30. Geburtstag der Anlage einfach wieder einmal sehen, woher der Wind weht. Dessen Besuch

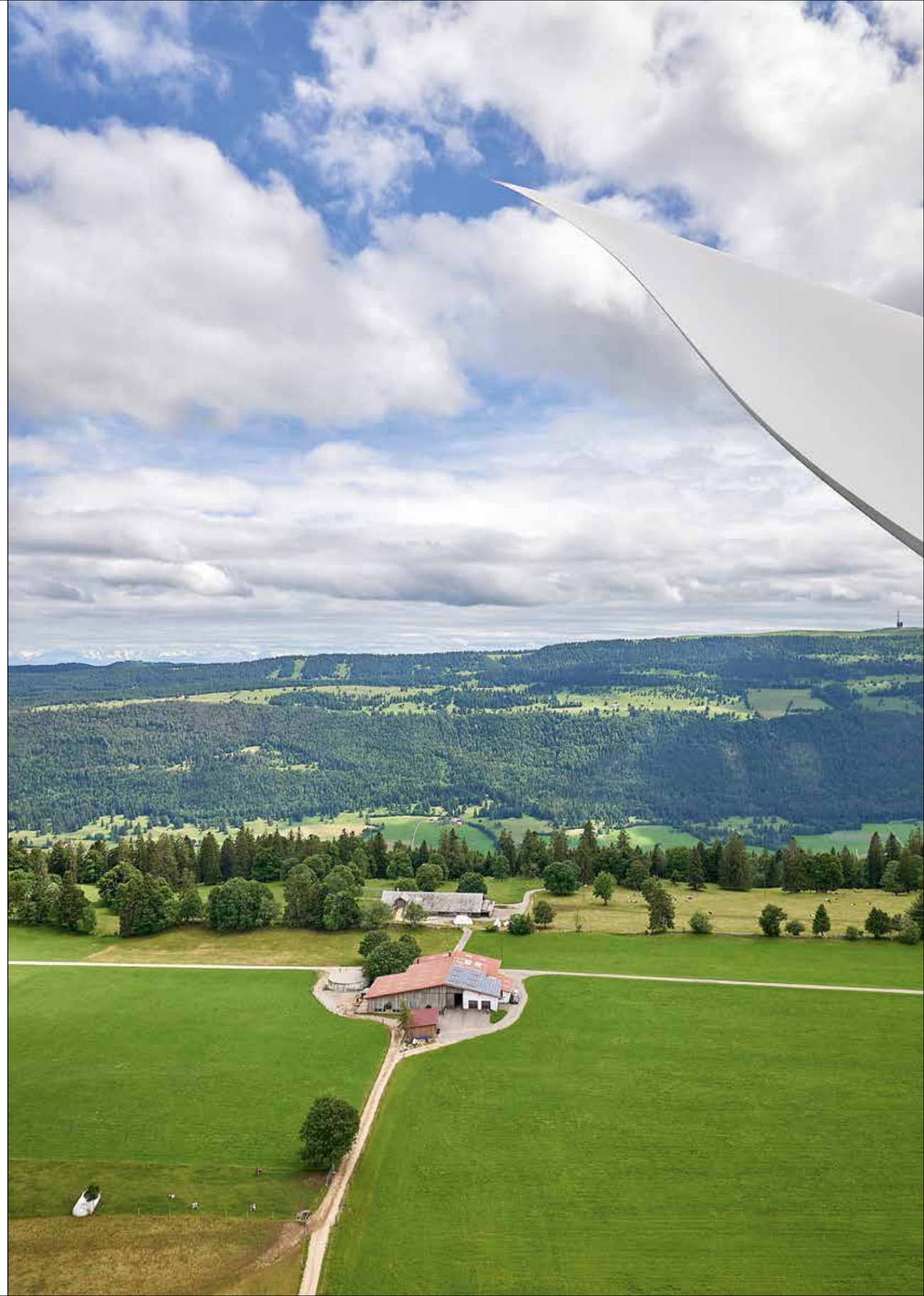
IWB über ihr Engagement im grünen Bereich

In der Schweiz ist IWB über das Tochterunternehmen IWB Renewable Power AG zu 25 Prozent an der Juvent AG beteiligt. IWB gehört seit Beginn zu den Aktionären dieses grössten Schweizer Windparks im nahen Jura auf dem Mont Crosin.

IWB versorgt die Region Basel. Mit Energie. Mit Wasser. Mit Telekom. Mit Mobilität. In der Schweiz ist IWB die erste Adresse für klimafreundliche Energie. IWB ist führend als Dienstleister für erneuerbare Energie und Energieeffizienz. Langfristig strebt IWB die erneuerbare Vollversorgung an, die einen klimafreundlichen, effizienten und wirtschaftlichen Umgang mit Energie ermöglicht.

Das Unternehmen produziert schon heute in den eigenen Anlagen mehr erneuerbaren Strom, als die Kunden in Basel verbrauchen. Dabei setzt IWB auf einen geographisch und technisch diversifizierten Kraftwerkspark. Die Hauptstütze dabei sind Wasserkraftwerke in den Schweizer Alpen. Sie werden ergänzt durch lokale Produktion in Basel und Windparks, Solarkraftwerke und Biogasanlagen in Europa. *(pd)*

www.iwb.ch





«Wir alle sind Stromkonsumenten, deshalb müssen wir akzeptieren, dass irgendwo die nötige Energie hergestellt wird», sagt der Mann im Wind.

kommentiert Pierre Berger mit dem typisch ogi'schen Bonmot «Freude herrscht», der urschweizerischen Reminiszenz an den telegenen Gruss, den Ogi 1992 Claude Nicollier, dem ersten Schweizer im Weltall, in den Orbit sandte. Irgendwie scheint dieser Wind Geschichte und Geschichten in den Berner Jura zu tragen.

Der tiefe Ton der Wale

Schattenseiten? Berger wird regelmässig mit ihnen konfrontiert. «Das Schlimmste sind die Touristen, die quer über das Land unterwegs sind und ihren Abfall liegen lassen», kritisiert der Land- und Windwirt. Darunter Zeitgenossen, die von sich behaupten, sie seien ökologisch auf Kurs. Während der Pandemie und ihrer eingeschränkten Reisemöglichkeiten seien vermehrt Leute aufgetaucht, um sich in ihrer Nähe etwas Inspiration zu gönnen. «Wichtig ist», weiss Pierre Berger, «dass wir alles sofort auflesen, denn wenn jemand herumliegende Abfälle sieht, lässt er seine eher liegen.»

Umgekehrt wird Berger darauf hingewiesen, der von den Windrädern erzeugte, mit maximal 20 Hertz nicht hörbare, jedoch sehr wohl existente Infraschall würde Einfluss auf den Menschen nehmen. Berger winkt ab. «Die Académie nationale de médecine française in Paris ist zur Erkenntnis gelangt, Infraschall hat auf uns Menschen keine Auswirkung.» Getestet worden sei dies mit Infraschall erzeugenden Elefanten im Zoo und mit Walen.

«Wir alle sind Stromkonsumenten, deshalb müssen wir akzeptieren, dass irgendwo die nötige Energie hergestellt wird», hält er entgegen. Es sei kein Problem, den gesamten Energiebedarf der Schweiz zu importieren, doch sei die daraus entstehende Abhängigkeit vom Ausland zu gross. «Wenn das Ausland uns den Hahn zudreht, wird es bei uns dunkelschwarz, läuft gar nichts mehr», warnt er.

Auch fürs Vaterland

Aus Interesse an der Energie, doch wohl auch aus Liebe zum Vaterland, überwacht er die Windanlagen mit all seiner Passion. Ist gerade ein Gewitter durch, liegt sein Augenmerk darauf, dass kein Computer wegen Überspannung ausgefallen ist. Kontrolliert wird über Verbindungen der Windräder mit dem Smartphone. Kleinere Reparaturen nimmt er selbst vor. Um «gröbere» Schäden zu beheben, hilft ihm die Hotline des Herstellers. Im Notfall rücken Spezialisten an. Die braucht es selten. Schon als Landwirt wurde Berger in Mechanik, Elektronik, Hydraulik und Pneumatik geschult.

Der Wind ist untrennbar mit seinem Leben verbunden, verknüpft, verkettet. Nicht nur, weil Pierre Berger sagt, er sei einfach gerne draussen. Dort, wo er die Natur spüre. So nahe dran wie möglich. «Wir brauchen den Wind – um zu atmen.» Wind ist für ihn Sauerstoff. Wen wundert es da, dass sein grosses Hobby das Gleitschirmfliegen ist. Irgendwie hängt der «Agriculteur» einfach am Wind. ■



■ **Rudolf Rechsteiner**
Alt Nationalrat SP, Dozent für Umwelt- und Energiepolitik



■ **Christoph Keigel**
Vorstandsmitglied Verein Wind-Still, www.wind-still.ch

Windkraft schützt auch Vögel

Es läuft nicht gut. Klimaforscher stellen uns Temperaturen bis zu 45 Grad in Aussicht, in wenigen Jahrzehnten. Wälder und Matten trocknen dann völlig aus, Waldbrände und Dürren gefährden Tier und Mensch.

Die Klimaerhitzung lässt sich bremsen. Dank Sonne, Wind und Wasserkraft können wir auf fossile Energie ganz verzichten. Jedes Gebäude braucht ein Solardach. Und 1000 Windturbinen könnten etwa 10 % des Winterstromverbrauchs decken.

Windkraft ist umstritten. Aber erstaunlich viele Gemeinden – 30 von 35 – sagten in Volksabstimmungen Ja zu neuen Windturbinen. Dies gilt es zu respektieren. Ich habe kein Verständnis für angebliche Umweltschützer, darunter erstaunlich viele Atomstrom-Anhänger, die demokratische Entscheide hintertreiben.

Sonnen- und Windkraft schützt Mensch und Vogel. Studien haben nachgewiesen, dass in Deutschland keine einzige Vogelart im Bestand gefährdet ist, trotz 30 000 Windturbinen. Der besonders gefährdete Rotmilan verzeichnet stabile Bestände selbst in Gegenden wie Paderborn, wo der Besatz an Windturbinen Höchstwerte erreicht. Kollisionen gibt es, aber die Natur gleicht diese Verluste offenbar wieder aus.

Unser Stromnetz misst 250 000 Kilometer. Es gibt 12 000 Hochspannungs- und etwa zehnmal so viel Mittelspannungsmasten. Sie belasten die Landschaft stärker als alle Windturbinen. Wollen wir Vögel und Landschaften schützen, sollten wir die Stromleitungen wo immer möglich durch Erdkabel ersetzen.

Auch hilft es, wenn die Geschwindigkeit des Autoverkehrs reduziert wird, denn auf Strassen kommen Tausende Vögel ums Leben, ohne dass jemand darüber spricht.

Stellen Sie sich vor, es gibt Menschen, die Windturbinen schön finden. Das gilt nicht für alle. Aber ich freue mich über jede Anlage. Sie dient unserem Schutz und dem Schutz der Schöpfung.

Nicht in dichtbesiedelten Agglomerationsgebieten

Grundsätzlich: Erneuerbaren Strom aus Windkraft zu produzieren ist eine hervorragende Möglichkeit zur Unterstützung der Energiewende.

Aber: Windkraftanlagen haben in dichtbesiedelten Agglomerationsgebieten wie im Grossraum Basel nichts verloren. Zu gross sind die negativen Auswirkungen, die mit diesen über 200 Meter hohen Industrieanlagen verbunden sind.

Windkraftwerke gehören in Gebiete, in denen es ausreichend Wind und genügend Abstand zu Siedlungsgebieten gibt. Beides ist bei uns nicht der Fall. Die Zukunft der Windkraft liegt daher in weiten, unbewohnten Ebenen, an Küsten und als Offshore-Anlagen im offenen Meer.

In Ländern, wo man im Gegensatz zur Schweiz mehrere Jahrzehnte Erfahrung mit Windkraft hat, dürfen heute wegen der negativen Auswirkungen auf die direkten Anwohner mehrheitlich keine Anlagen mehr näher als 1000 Meter an Siedlungen gebaut werden. Leider kennt die Schweiz noch keine Regelungen für solche Mindestabstände! Trotz aller technologischen Entwicklungen sind die mit Windkraftanlagen einhergehenden Lärmimmissionen massiv und liegen noch in einem Abstand von 1000 Metern deutlich über den in der Schweiz geltenden Lärmschutz-Grenzwerten in der Nacht. Störender Schattenwurf mit Flickereffekt und Eiswurf-Gefahr im Winter gebieten ebenfalls Mindestabstände zu Wohngebieten. Und: Selbst moderne Schwachwindanlagen brauchen mehr als 7 m/s Wind zur effizienten Produktion von Strom. Die Windvorkommen bei uns liegen bei nur 4 bis 5 m/s. Damit lassen sich Windkraftwerke trotz hoher Subventionen nicht rentabel betreiben.

Wir können unseren Beitrag zur Energiewende mit Solaranlagen leisten. Und auch Geothermie wäre, zusätzlich zur Wasserkraft, eine hervorragende Möglichkeit, die weiterentwickelt werden sollte. Windkraft in unserer dichtbesiedelten Agglomeration ist eine der richtigen Technologien, bei uns aber am falschen Ort!



Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie eine Kostprobe unserer «Läckerli» gratis.

Anders als andere

Was? Wir auch noch! Klar. Wovon die Rede ist? Von unseren Brändli-Läckerli, die einfach anders munden als andere Läckerli und Leckerly. Wie? Nein! Wir imitieren niemanden. Wir produzieren Läckerli seit den 1930er-Jahren. Einfach ohne grosse Töne. In bester Handarbeit und mit Honig aus der Region. Freuen Sie sich mit uns auf das von Micha Grogg neu interpretierte und unwiderstehliche Läckerli-Rezept. Wir übertreiben? Nehmen Sie unseren Gutschein und lösen Sie ihn in all unseren Filialen ein. Und? Haben wir zu viel versprochen?

Die Standorte
Basel: Gerbergasse 59 / Freie Strasse 109
Riehen: Webergässchen 5
Arlesheim: Dorfplatz 9
Details unter www.braendli-basel.ch

CHOCOLATIER SUISSE Brändli SEIT 1935



Am Freitag schmecken sie am besten!

Mit ihrem lieblich-frischen Geschmack nach Zitronenschale und frischem Peterli sind unsere Weisswürste unwiderstehlich. Dazu empfehlen wir den original süsslichen Münchner Weisswurst-Senf, Brezel und regionales Bier wie Unser Bier und Ueli Bier. Nur im örtlichen Fachgeschäft erhältlich sind die Kleinbrauerei-Spezialitäten Arlibrau (Arlesheim), Gruebebräu (Reinach) oder Zipfelbier und blaue Ente (Muttenz). In München heisst es noch heute, dass sie das Mittagsläuten nicht hören sollten … **Kochtipp:** Wasser aufkochen, Herd abstellen und Weisswürste 15 Minuten ziehen lassen.

- 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



GUTSCHEIN

10-Prozent-Gutschein

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie **bis 31. Oktober 2021 10 Prozent auf Ihren Einkauf** im Bio-Frischeladen PrimaNatura am Dorfplatz in Arlesheim.

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



300 Biere und vieles mehr

Das Traumland der Getränke in Arlesheim bietet eine breite Auswahl Mineralwasser und Süssgetränke in Glasflaschen oder PET. Zur Jahreszeit passend und geradezu traumhaft ist auch die Auswahl der rund 300 Biere, mit und ohne Alkohol, regional und weltweit. Dazu gesellen sich zahlreiche Spirituosen – Single Malt Whiskys, Gin und eine tolle Auswahl an Weinen aus der Schweiz, Europa (teils aus Eigenimporten) und Übersee. Auf Wunsch direkt ins Auto geladen. Ein traumhafter Service.

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

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

Tradition verpflichtet

Die Confiserie Brändli steht ein für Qualitätsdenken und Innovation ohne das Augenmerk auf die Tradition zu verlieren.



Fotos: Christian Jaeggi

Michael «Micha» Grogg empfiehlt nicht nur seine perfekten Croissants, er isst sie auch. Lustvoll und täglich.

Der Inhaber Michael Grogg, gelernter Kaufmann und Confiseur, hat 1990 die Geschäftsleitung der Confiserie Brändli übernommen. Damals zählte das Geschäft zwölf Mitarbeitende. Der Jungunternehmer hat den Betrieb analysiert, seine Ideen skizziert und sie zielstrebig umgesetzt. Seine Geschäftsphilosophie basiert auf der Grundlage von Innovation, Nachhaltigkeit und Regionalität. Zahlreiche Renovationen und Erneuerungen sind beendet. Ebenso die Expansion und die Eröffnungen neuer Filialen. Kurz, Michael Grogg hat das Traditionshaus Brändli mit Umsicht ins 21. Jahrhundert geführt ohne das Altbewährte zu vernachlässigen. Mit Stolz darf sich heute «Brändli» zu den ältesten Basler Confiserien zählen, die in ihren Filialen über 90 Pralinen- und Truffes-Kreationen präsentieren kann.

Nach über 30 Jahren konstantem Wachstum übergibt Michael Grogg sein Tagesgeschäft an Annett Willimann, der neuen Geschäftsführerin, und Fabien Hengy, dem neuen Geschäftsleitungsmitglied. Aktuell hat die Confiserie Brändli fünf Standorte und 55 Mitarbeitende. Für uns alle sind Innovation, Nachhaltigkeit und Regionalität keine Modewörter. Aber lassen Sie uns kurz erklären, was wir darunter verstehen. *(mj)*



Neu, luftig und stilvoll.
Die neue Filiale an der Gerbergasse

CHOCOLATIER SUISSE Brändli SEIT 1935

Confiserie Brändli
Standorte: Basel, Riehen und Arlesheim
Details unter www.braendli-basel.ch
Kontakt: info@braendli-basel.ch und
Tel. Manufaktur 061 271 57 10

Innovation
- Wir produzieren unsere Truffes-Füllungen mit einem neuen, schonenden Herstellungsverfahren in nur noch kleinen Chargen von 4,5 Kilogramm. Die tägliche Frische unserer Produkte ist garantiert.
- Wir tüfteln monatlich an neuen und saisonalen Kreationen.
- Unsere «Brändli»-Couverture nach eigener Rezeptur produziert für uns die Firma Max Felchlin in Schwyz.
- Von der Gianduja über die Krokant-Plättchen bis hin zur Mayonnaise wird in unserer Manufaktur alles «fait maison» produziert.
- Einzigartig sind unsere 100 Prozent Cacao-Truffes, die Lactose- und Glutenfrei sowie vegan sind.
- Wir investieren kontinuierlich in unsere Laden- und Produktion-Infrastruktur.
- Neue Herstellungsverfahren erlauben uns bis 15 % weniger Zucker zu verarbeiten.

Nachhaltigkeit
- Für die neue Verpackungslinie für unsere Konditorei-Spezialitäten verwenden wir nur noch wenig Druckfarbe. Wer keine Verpackung mehr wünscht, für den füllen wir die Pralinés und das Konfekt nach Gewicht in die von Ihnen mitgebrachte Schale ab.
- Unser Lieferwagen fährt mit Erdgas. Sobald eine Stromtankstelle in der Nähe ist, werden wir unsere Filial- und Hauslieferungen elektrisch durchführen.
- Regelmässige Schulung der Mitarbeitenden zur Mülltrennung und Abfallvermeidung.
- Wir verbrauchen mehr als 150 000 Kilowatt Strom aus zu 100 Prozent erneuerbarer Energie.
- Eine Photovoltaik-Anlage (Solarzellen für elektrische Energie) ist in Planung.
- Aus unseren Bio-Abfällen wird in Pratteln zu 100 Prozent Strom hergestellt.
- «Brändli» steht unter den hohen Kriterien des Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsmanagements.
- Die Produkte-Deklarationen übertreffen die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen.
- Food waste: Unser neues, modernes Kassensystem hilft uns die Produktion optimal auf die Verkäufe abzustimmen – viel weniger hochqualitativer Lebensmittelabfall am Abend.

Regionalität
- Für unsere Konditorei-Spezialitäten verwenden wir nur saisonale Früchte und saisonales Gemüse.
- Rahm, Butter, Milch und Käse beziehen wir von hiesigen Molkereien.
- Charcuterie und Fleisch beziehen wir von lokalen Metzgereien.
- Für unsere Véronique-Pastetli verarbeiten wir zu 100 Prozent Kalbfleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim.
- Die Griottes-Kirschen für unsere Confiserie-Spezialität beziehen wir von der Familie Schaffter in Metzerlen.
- Unseren 100 Prozent Arabica-Kaffee beziehen wir von der Rösterei Buser in Binningen.
- Unser verwendeter Honig stammt von Bienenzüchtern von hier, statt von dort.
- Und vieles mehr

Top Grundwasserschutz auf der Baustelle uptownBasel

Alles ist eingezäunt und die Baustelle wird rund um die Uhr bewacht. Wer auf das Gelände fahren will, dem wird unmissverständlich klar gemacht, dass hier der Grundwasserschutz Vorrang hat. Für uptownBasel ist es zentral und wichtig, dass hier die Umwelt geschützt wird, so auch das Grundwasser.



Fotos: zVg

Das Gelände ist umzäunt, grosse Plakate machen unmissverständlich auf den Grundwasserschutz aufmerksam.

25 Jahre lang war das ehemalige Industrieareal von Brown Boveri auf dem Schorenareal, Arlesheim durch viele Zwischennutzungen geprägt. Niemand wusste genau, was da im Boden steckt. Darum hat uptownBasel in Rücksprache mit dem Kanton Basel-Landschaft (AUE) vor Baubeginn eine umfangreiche Bodenanalyse durchgeführt. Das klare Ziel der Macher von uptownBasel ist, das gesamte Grundstück von möglichen Altlasten und Abfällen zu befreien und alles sauber zu reinigen. Dies geht nur in kleinen Schritten. Baggerschaufel für Baggerschaufel – so wird seit Monaten gearbeitet. Alles wird systematisch beprobt und in getrennten Chargen entsorgt. Was unverschmutzt ist, bleibt auf der Baustelle und wird wieder verwendet, so wollen es auch die gesetzlichen Vorgaben.

Strenge gesetzliche Vorgaben

Die Vorgaben vom Amt für Umweltschutz und Energie sind streng, das ist gut so. Die Bauleitung begleitet die Aushub- und Entsorgungsarbeiten zusammen mit einem qualifizierten Unternehmen (Firma Kiefer & Studer AG, Reinach), das während den Aushubarbeiten dauernd die Arbeiten überwacht und das Material begutachtet. Dazu ist eine zertifizierte Firma vor Ort, die die übergeordnete Umweltbaubegleitung macht (Firma Hintermann & Weber AG, Reinach), und auch den Zustand der Baustellenfahrzeuge und deren Abgaswerte kontrolliert. Alles wird protokolliert und dem AUE rapportiert. Ein gewaltiger Aufwand, der sich aber lohnt, denn es geht um den Umwelt- und Grundwasserschutz.
Viele Details sind zu beachten und werden täglich kontrolliert. So sind auf der Baustelle Tafeln mit der Aufschrift «Achtung Grundwasser» zu montieren, WC-Anlagen und Baubaracken müssen zwingend an die Kanalisation angeschlossen werden. Baumaschinen dürfen über Nacht nicht in der Baugrube stehen, wassergefährdende Stoffe wie Zusatzmittel für Beton dürfen hier nicht gelagert werden oder müssen in einer dichten Wanne mit 100 Prozent Auffangvolumen und unter Verschluss eingelagert sein. Die Verwendung von Beton-Trennmitteln in der Baugrube ist absolut verboten. Die gesamte Bauplatzinstallation muss so angelegt sein, dass eine Grundwasserverunreinigung ausgeschlossen ist. Die Aushub- und Entsorgungsarbeiten werden in wenigen Wochen abgeschlossen sein, so dass uptownBasel mit den nächsten Bauten beginnen kann.

Kompromissloser Grundwasserschutz

Um den höchsten Grundwasserschutz zu erreichen, wird das Grundwasser dort wo gearbeitet wird, so abgepumpt, dass immer eine Kiesschicht von mindestens 50 cm vorhanden ist, damit, sollte ein Vorfall an einer Baumaschine sein, nichts ins Grundwasser gelangen kann. Um das Abpumpen sicherzustellen und das Grundwasser sofort wieder versickern zu lassen, wurde ein Versickerungsbecken ausgehoben. So ist ein kleiner, hermetisch abgeriegelter See entstanden, der gerne von Enten aus der nahen Birs besucht wird.



Schaufel für Schaufel werden die ausgehobenen Materialien sortiert und fachgerecht entsorgt.

uptownBasel treibt den branchen- und disziplinübergreifenden Wissenstransfer voran und ermöglicht durch gezielte Vernetzung die Nutzbarmachung latenter Ideen im Bereich des agilen Arbeitens. Mit der Eröffnung des ersten Gebäudes und dessen Nutzung durch die beiden europäischen Technologiekonzerne VINCI und Bouygues entstehen bereits die ersten 400 neuen Arbeitsplätze auf dem Gelände, das in den letzten 25 Jahren nur noch schwach genutzt wurde.



Das Grundwasserversickerungsbecken dient den Enten der Birs als willkommenes Ausflugsziel.

Lage und Umfeld stimmen

Die Lage im urbanen Umfeld, gute Verkehrsanbindungen und ein positives Gesamtbild zählen zu den Eigenschaften, die den Standort als Arbeitsort attraktiv machen. Die Gesamtheit der positiven Eigenschaften soll Unternehmen mit hohen Qualitätsstandards in Bezug auf Corporate Responsibility und technologieorientierte Unternehmen mit wissensintensiver Produktion sowie Dienstleistungsunternehmen mit hohem Fachkräfteanteil anziehen.

uptownBasel ist unterwegs in die Zukunft

uptownBasel bietet die perfekten Rahmenbedingungen für Innovationen und kollaboratives Arbeiten im Kontext der Smart Factory 2030. Der kollaborative Campus der Zukunft ist eine Arealentwicklung von Hans-Jörg Fankhauser Architekt ETH / SIA. Für das grosse finanzielle Engagement steht die Familie von Dr. Thomas Staehelin und seiner Frau Monique, die selbst in Arlesheim aufgewachsen ist.
(Text: H.-J. Fankhauser, Arealentwickler)

uptown Basel

uptownBasel AG
Schorenweg 10
4144 Arlesheim
www.uptownbasel.ch



Auf zwei Rädern der Birs entlang: Bea Walser mit ihrem E-Bike, Cyril Schärz mit seiner Honda Africa Twin

Land in Sicht!

Unsere Landschaft drängt sich nicht nur zum Wandern auf. Die Hügel und Täler eignen sich hervorragend für Wochenendtouren mit Fahr- und Motorrad. Zwei Vorschläge fürs Zweirad. Mit und ohne Pferdestärken.

■ Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

Bea Walser, Mitarbeiterin des Sportamts Baselland, ist eine leidenschaftliche Velofahrerin. Für ihren Wochenendausflug empfiehlt sie das E-Bike, ist doch ihre «Tour de Baselbiet» mit einer Länge von 40 Kilometern sowie 1100 Höhenmetern ambitiös. Der Start am Samstagmorgen erfolgt im beschaulichen «Stedtli» von Laufen. Das Café Kern ist nicht nur für seine Whisky-Truffes bekannt, sondern überzeugt auch mit einem durchdachten Angebot. Bei Croissant und Kaffee stärken wir uns zum Auftakt und besorgen im gegenüberliegenden «Milchhüsli» noch etwas Proviant für unterwegs.

Durchs Schwarzbubenland

Danach verlassen wir den jüngsten Bezirk des Baselbiets und radeln ins Land der Schwarzbuben, über Breitenbach und Fehren nach Zullwil, zu dem die Eingeborenen «Zubel» sagen. Bei einem Zwischenhalt besichtigen wir die Ruine Gilgenberg, die von weit her vom Felssporn grüsst. Nach dem historischen Abstecher führt die Reise via Nunningen zurück ins Baselbiet nach Bretzwil und weiter nach Reigoldswil. Nach diesen Höhenmetern ist es Zeit für eine ausgedehnte Pause. Die Gondelbahn befördert uns hoch zur Bergstation, von wo wir nach einem kurzen Fussmarsch das Berggasthaus Hintere Wasserfallen erreichen. Wer nicht so schnell sitzen mag, nimmt als Alternative den Weg zur stimmungsvollen Bergwirtschaft Waldweid unter die Füsse.

Mit Weitsicht

Zurück bei der Talstation wechseln wir via Liedertswil vom Fünfliber- ins Waldenburgertal nach Oberdorf. Von hier aus schrauben wir uns wieder in die Höhe. Via Bennwil, Diegten, Känerkinden und Buckten geht es hoch zum Quellhotel Bad Ramsach. Erst einmal angekommen, entspannen wir uns im Wellnessbereich und freuen uns über einen gepflegt gedeckten Abendtisch, an dem uns ein zartes Carpaccio vom regionalen Rind und aromatisch-saftige Lammracks aufgetischt werden. Nach dem Schlummerbecher geht's in den wohlverdienten Schlaf.

Am Sonntagmorgen geniessen wir beim Frühstück auf der Terrasse nochmals die Aussicht. Wer mag, kann diese Weitsicht mit einem Abstecher auf den Wisenbergturm erweitern. Die letzte Etappe steht an! Es geht ausschliesslich bergab via Zeglingen und Tecknau nach Gelterkinden. Hier wechseln wir die Sportart und absolvieren auf dem frisch eröffneten Tenniscourt des TC Gelterkinden einen Match à la Roger oder so (Voranmeldung erforderlich). Danach geht's in Gelterkinden mit dem Zug heimwärts.

Schweres Geschütz

Mit Donnergrollen startet Cyril Schärz von der Motodesign AG in Pratteln entspannt ins Wochenende. Unter seinem Gesäss befindet sich eine Honda Africa Twin CRF1100 Adventure. Der Radius seines Tourentipps ist dementsprechend grösser.

Zuerst genehmigen wir uns auf der Terrasse der Konditorei Buchmann in Münchenstein ein «Curry-Bängeli» mit einem doppelten Espresso. Von hier aus fahren wir über Aesch, Ettingen, Hofstetten und Mariastein (wer mit einer Momentaufnahme in eine andere Welt eintauchen will, legt im Kloster einen Boxenstopp ein.) nach Metzerlen den Challpass hoch nach Röschenz und weiter via Roggenburg und Ederswiler in den Jura nach Movelier via Pleigne und Bourrignon nach Develier in Richtung Porrentruy.

Der mystische Etang de la Gruère

Beim Col des Rangiers geht es hinunter ins mittelalterliche pittoreske Städtchen Saint-Ursanne, in dem es sich gut entspannen lässt. Zum Beispiel direkt am Doubs im «Demi Lune» oder mit Blick auf Kirche und Touristen im «Deux Clefs», dem die neuen Besitzer frischen Elan verliehen haben. Auch eine interessante Adresse wird der kooperativ geführte «L'Ours» sein, der durch das Crowdfunding-Projekt «yes we farm» gefördert wird und wohl in diesen Tagen seine Türen öffnen kann.

Wieder aufgesattelt, führt uns die Route weiter via Soubey (Forellenliebhaber planen einen Abstecher nach Clairbief ein) und Les Enfers nach Saignelégier ins Naturschutzgebiet Etang de la Gruère. Der Moorsee ist eine Naturschönheit und die Umrundung zu Fuss eine entspannte Abwechslung zum Ledersattel. Wer es für das Nachtlager rustikal mag, steuert im Anschluss die Campingplätze von Saignelégier oder Les Cerneux an. Eine sympathische Übernachtung ist das Café du Soleil, in dem es sich auch regional gut essen und trinken lässt. Romantiker fahren noch einige Kilometer weiter an den Doubs unterhalb von Le Noirmont mitten ins Naturschutzgebiet in die Auberge de la Bouège, wo uns die Glockenfrösche in den Schlaf quaken.

Die Barockstadt Solothurn

Am nächsten Tag fahren wir in rund dreissig Minuten an den Bielersee, den wir gleich umrunden, bevor wir uns im Weiler Schernelz auf der Terrasse des «Aux Trois Amis» oberhalb von Ligerz mit Fisch aus dem See verwöhnen lassen. Danach geht es auf der Naturstrasse von Schernelz nach Lamboing und von dort auf der Landstrasse via Orvin, Vaufelin, Romont und Grenchen nach Solothurn, wo wir im Hotel Baseltor mit Blick auf die Kathedrale den Tag mit einer inspirierenden Küche Revue passieren lassen. Am nächsten Tag fahren wir nach einem Stadtrundgang über Balsthal und den Passwang via Breitenbach in unsere Region zurück. Für die letzte Einkehr bietet sich die Bergwirtschaft Ober Passwang an. Hat was, so eine «Töff-Tour». ■



Velotour (1 Nacht)

- Kern Konditorei Café, Hauptstrasse 26, Laufen, www.cafekern.ch
- Milchhüsli Laufen, Hauptstrasse 9, Laufen
- Berggasthaus Hintere Wasserfallen, Reigoldswil, www.hinterewasserfallen.ch
- Bergwirtschaft Waldweid, Waldenburg, www.region-wasserfallen.ch
- Bad Ramsach Quellhotel, Läufelfingen, www.badramsach.ch
- Tennisclub Gelterkinden, www.tcgelterkinden.ch

Motorradtour (2 Nächte)

- Café und Konditorei Buchmann, Münchenstein, www.konditorei-buchmann.ch
- Kloster Mariastein, www.kloster-mariastein.ch
- Hôtel de la Demi-Lune, St-Ursanne, www.demi-lune.ch
- Hôtel-Restaurant des Deux Clefs, Rue du 23-Juin 31, 032 461 31 10, St-Ursanne
- Restaurant de L'Ours, St-Ursanne, www.yeswefarm.ch
- Restaurant Clairbief, Soubey, www.clairbief.com
- Camping Saignelégier, www.campingsaignelegier.ch
- Camping les Cerneux, www.lescerneux.ch
- Café du Soleil, Saignelégier, www.cafe-du-soleil.ch
- Auberge de la Bouège, Le Noirmont, www.aubergedelabouege.ch
- Aux Trois Amis, Schnernelz (Ligerz), www.aux3amis.ch
- Baseltor, Solothurn, www.baseltor.ch
- Ober Passwang, Bio-Hof und Bergwirtschaft, www.oberpasswang.ch



■ **Rudolf Trefzer**
Historiker
und Publizist

Warme Luft

Es gibt Gerichte, die isst man nicht, um satt zu werden. Man isst sie, weil sie einfach purer Gaumengenuss sind. Ein solches Gericht ist das Soufflé. Ob als süsse oder salzige Version: ein Souffé ist nicht viel mehr als warme, aromatisierte Luft! Poetisch verklausuliert deutet das die französische Bezeichnung ja an: ein Gericht so leicht wie ein Windhauch. Damit ist auch bereits klar, dass es sich bei dieser luftig-delikaten Kreation nicht um ein Gericht aus einer der französischen Regionalküchen handeln kann. So schmackhaft diese Speisen auch sind, ihr Hauptzweck war und ist es immer noch, genügend Kalorien zu liefern, damit die Menschen ohne knurrenden Magen ihrer harten Arbeit nachgehen können.

Wie anders das Soufflé! Als Speise ist es lediglich eine blosse Gaumenschmeichelei aus dem klassischen kulinarischen Repertoire der französischen *haute cuisine*. Diese hat bekanntlich ihre Anfänge um die Mitte des 17. Jahrhunderts, in jener Epoche also, in der die Moden und Manieren des höfischen Adels den Lebensstil der Mächtigen und Reichen in ganz Europa prägten. Zu diesem betont müssiggängerischen Lebensstil gehört auch eine neue, raffinierte und aufwändige Küche, die mit den mittelalterlichen Traditionen bricht und die mit der Zelebrierung von Raffinesse und gutem Geschmack die gesellschaftliche Vorrangstellung des Adels untermauern soll.

Erstmals schriftlich erwähnt wird eine Art Soufflé-Rezept im vierbändigen Kochbuch «Le cuisinier moderne» von Vincent La Chapelle aus dem Jahr 1735. Dabei handelt es sich um eine besonders luftige Omelette mit Kalbsnieren. Salzige und süsse Soufflé-Rezepte, wie wir sie kennen, tauchen erst anfangs des 19. Jahrhunderts in Kochbüchern auf, zu einer Zeit also, da die Adelsherrschaft in Frankreich bereits der Geschichte angehört und von der das Soufflé als kulinarische Reminiszenz überlebt hat: als ein warmer Lufthauch der Geschichte.



Ein Herbstbummel nach Muttenz

Gut, das mit dem Sommer hat nicht so funktioniert. Umso schöner wird der Herbst werden. Hoffen wir mal. Wenn es meteorologisch wieder nicht klappen sollte, holen wir ihn auf die Teller. Damit Sie im Gaumen ein frühherbstliches Feeling verspüren. Mit einer zarten Entenbrust auf karamellisiertem Apfel oder – etwas opulenter, aber nicht minder fein – einem aromatischem Bierschweinkotelett mit einer sämigen Biersauce. Natürlich nicht fehlen darf unser weisses und dunkles Schokoladenmousse. Einverstanden? Auf bald im «Rebstock».

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

Gasthof zum Rebstock



«Griechischer Wein»

Wenn es um Griechenland geht, sind die Musiker nicht weit. Mal nachhaltig (Melina Mercouri), mal melancholisch (Udo Jürgens), mal lieblich (Nana Mouskouri), mal grässlich (Mario Ghilardi). Wenn es um die Griechische Taverne in Münchenstein geht, sind die zahlreichen Stammgäste nicht weit. Warum? Weil die Familie De Feo seit Jahren für Qualität einsteht. Mal gut, mal Salvatore, nie langweilig und stets authentisch. Kein Wunder brummt die Taverne. Mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch, Gemüse und natürlich mit griechischem Wein. Ohne Udo!

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

GRIECHISCHE TAVERNE



Einfach mal so

Natürlich wissen Sie, dass wir ab dem 20. September zum Halali blasen und uns Anfang Oktober eine einwöchige Auszeit gönnen, bevor wir Sie mit neuen saisonalen Ideen verwöhnen. Bis es unsere Wildspezialitäten gibt, dauert es demnach noch eine Weile. Verlängern Sie also einfach Ihr Sommerferienfeeling bei uns. Mit Entenleberschnitzel auf Pfirsichkompott oder Curry-Kokossuppe mit Crevetten-Frühlingsrolle «fait maison». Vielleicht mit Steinbutt-Filet an Basilikum-Pesto oder Osso-Bucco an Gremolata? Beinahe wie in den Ferien. Wir freuen uns auf Sie.

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



Best of Beef – das Beste vom Freilandrind am 17.9.2021

Ab 19 Uhr verwöhnt Sie das Ochsen-Team mit einem grossen Buffet der TOP-10-Spezialitäten vom regionalen Freilandrind. Wer das Geheimnis von Jenzer-NATURA-Qualität kennenlernen möchte, darf bereits ab 18 Uhr zum Apéro mit anschliessender Besichtigung der Metzgerei eintreffen. 3-Gang-Menu inklusive grossem Fleischbuffet, Apéro und Betriebsführung CHF 69.– pro Person, spannend für Kinder bis 18 J. nur CHF 20.–! Bitte geben Sie bei Ihrer Reservation bekannt, ob Sie an der Führung teilnehmen möchten.

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

★★★★ Hotel Gasthof ZUM OCHSEN Arlesheim



Die wilde SONNE

Ende September startet im Gasthaus zur Sonne in Aesch die Wildsaison. Auch in diesem Jahr verwöhnt Sie die Gastgeberfamilie Achermann mit einem vielfältigen Angebot an feinen Wild-Spezialitäten wie z.B. Hirschfilet, Hirschentrecôte, Rehrücken, Rehschnitzel oder Geschnetzeltes. Und über Mittag stehen jeweils vier Menus zur Auswahl. Das «Dreimädelhaus» verfügt über eigene Parkplätze, lässt sich aber auch bequem mit dem 11er-Tram erreichen. Geniessen Sie im Herbst die wilde Sonne!

Gasthaus zur Sonne
Untere Kirchgasse 1
4147 Aesch
Tel. 061 751 17 72
www.sonneaesch.ch
ab September wieder 7 Tage offen

Gasthaus zur Sonne



Austern oder Wurstsalat, das ist die Frage!

Metzerlen ohne das «Kreuz» wäre wie Rom ohne Vatikan. Und das «Kreuz» ohne die Familie Schaffter wäre wie der Vatikan ohne Papst. Was heisst das? Das «Kreuz» ist eine der aussterbenden Spezies von Gasthäusern, die in der Sparte Austern und Champagner genauso zuhause sind wie bei Wurstsalat mit Pommes Alumettes und einem frisch gezapften Kitchen Brew. Hinzu kommen ein unwiderstehliches Bauernbrot aus dem Holzofen und ein herzlicher Service. Übertrieben? Überzeugen Sie sich selbst.

Restaurant Kreuz
Hauptstrasse 5 · 4116 Metzerlen
Tel. 061 73114 95
www.kreuz-metzerlen.ch



Nehmen Sie Ihre Freunde mit

Unsere orientalische Küche bietet sich in idealer Weise für einen Tisch unter Freunden oder mit der Familie an. Wir kochen frisch, saisonal und anders. Orientalisch eben. Die Falafel stellen wir natürlich aus unserer eigenen Rezeptur her, wie auch den Hummus und die indischen Currys. Wir verwenden nur hochstehende Produkte, ändern unser Angebot nicht täglich, aber regelmässig und bieten Ihnen auf drei Etagen eine luftig leichte Atmosphäre. Willkommen mit Baba Ganoush (ein Dip auf der Basis von Aubergine) und hausgemachtem Fladenbrot im Abendland.

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



Für entspannte Gaumentänze

Wann haben Sie sich das letzte Mal kulinarisch verwöhnen lassen? Eben! Manuela Buser kocht für Sie ein saisonales Überraschungsmenü. Sie hat neue Rezepte ausgetüftelt, die Ihren Gaumen fordern, aber nicht überfordern werden. Gastgeber Beat Rubitschung wird Sie nach allen Regeln der Kunst verwöhnen und Ihnen die auf die einzelnen Gänge abgestimmten Weine kredenzen, sofern Ihr Weingeschmack damit einverstanden ist. Falls Sie Ihren Abend mit einem Blick in den Sternenhimmel starten wollen, wartet gleich gegenüber der lauschige Innenhof unserer Invino Weinbar. Schöne Aussichten.

Restaurant Rubino
Luftgässlein 1, 4051 Basel
Tel. 061 333 77 70
www.rubino-basel.ch

rubino

Gekommen, um zu bleiben

Das «Lora» hat dem ehemaligen französischen Wartsaal Leben eingehaucht und bringt frischen Wind nach Basel.

Text: Sarah Ganzmann, Foto: Christian Jaeggi



Blick in die Lora-Lounge, mit der längsten Bar von Basel und Bäumen zwischen den Tischen.

Schön war die Wartehalle beim Französischen Bahnhof schon immer. Aber verstaubt und zuletzt trostlos. Auf diese Seite des Basler Bahnhofs kam nur noch, wer entweder nach Frankreich reiste oder gratis aufs WC wollte. Länger verweilen mochte hier schon lange niemand mehr. Und heute?

Heute ist fast vergessen, wie es einmal war. Wer von der Haupthalle durch den Westflügel blinzelt, sieht gediegene Deckenleuchten mit Tischen und Stühlen am Ende des langen Gangs. Die Schiebetür und das Zollhäuschen – alles weg. Willkommen im französischen Wartsaal, willkommen im Restaurant Lora! Das Konzept fusst auf Take Away, doch wer hierherkommt, bleibt meistens. Und sei es nur, um zu sehen, was aus der staubigen Wartehalle geworden ist. Geschäftsführer Manuel Baumann möchte das Lora zu einem Ort machen, «wo man willkommen ist und sich wohlfühlt». Es soll sowohl ein Rückzugsort für die Einheimischen sein, wie auch eine kleine Ruhezone für Durchreisende.

Die grossen Türen zum Perron sind noch da, ebenso das Holz an den Wänden und das edle Parkett. Und sonst? Der Wartsaal wurde im wahrsten Sinne herausgeputzt. Zwischen Tischen und Stühlen wachsen Bäume, daneben steht die längste Bar von Basel. Den Kaffee to go gibt es im Depot-Becher und der Cocktail wird mit Glas-Röhrchen serviert. Das Lora ist Restaurant, Café und Partylokal, mit grosser Rücksicht auf Nachhaltigkeit.

Doch wer erfolgreich sein will, muss sich von anderen unterscheiden. Und das beginnt im Lora beim Essen: Als Berater fürs Foodkonzept wurde der Gault-Millau-Koch Pascal Schmutz engagiert. Sein Stil (Kreativität, Farbe und Regionalität) prägt nun auch das Lora. Gründe, auf diese Seite des Bahnhofs zu kommen, gibt es also wieder mehr als genug.

Lora
Centralbahnstrasse 10, Basel
www.lorabasel.ch

Konzept: Restaurant, Bar, Take Away
Essen: Einfach, aber kreativ. Zum Beispiel: Salat mit Kräutercrêpes-Roulade und geröstetem Broccoli
Ambiente: gemütlich, zum Verweilen

Madame Windbeutel

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi

Kennen Sie den Augenblick, kurz bevor Sie voller Erwartungen in einen Windbeutel, in ein Profiterole hineinbeissen? Und dann masslos enttäuscht werden, wenn Ihre Zunge, Ihr Gaumen von einer industriellen klebrigen Masse beleidigt wird? Eben! Natürlich passiert das nicht bei Ihnen zu Hause. Sie kaufen Qualität ein. Beste Handarbeit, versteht sich. Liebevolle, nachhaltige, qualitätsbewusste Arbeit. Nur, für diese Leistung benötigt es Enthusiasten, sympathische Spinner, die mit Leidenschaft ihr Werk vollbringen. Täglich, und die stets darauf bedacht sind, das Produkt und nicht den schnöden Mammon zu optimieren. Diana Altenbach ist so eine Individualistin, die zum einen auf Vorbestellung ihre Produkte direkt an ihre Kundschaft verkauft, und zum anderen den Dorfladen in Rodersdorf von Montag bis Sonntag mit Spezialitäten beliefert. Schleckereien, die sie aus lokalen Produkten herstellt, direkt von ihr eingekauft. Ob klassische Teestücke, Windbeutel, Cornets, diverse Torten und Kuchen, Waien, aber auch Spezialitäten z.B. aus Italien, Schottland und dem Jura (Sie lesen richtig) – es mundet einfach himmlisch. Diana Altenbach, die gelernte Bäckerin und Konditorin, denkt saisonal und rational, und wenn es im Winter Früchte auf und in ihren Backwaren hat, dann sind es von ihr eingemachte, sterilisierte oder eingefrorene Früchte. So geht das im Tortenatelier von Rodersdorf. Chapeau!



www.tortenatelier.jimdo.com

Sternstunden

Wir treten ein und freuen uns über eine stimmungsvolle Auberge, herzliche Gastgeber und über einen Koch, der ohne Firlefanz auskommt. Willkommen in der Auberge de L'Assesseur auf dem Mont Soleil.

Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi



Mensch, Tier, Technik und Natur bilden auf dem Mont Soleil eine Einheit. Wer am Wochenende anreist, weiss, dass der Besucherandrang gross ist. Wer mit Zeit kommt und seine Musse wieder fühlen will, besucht den Ort unter der Woche und lässt sich von der Ruhe und der Region inspirieren, wie auch von der guten und schnörkellosen Küche von Michel Schütz, der in der Sparte Pot-au-feu und Schmorbraten genauso zuhause ist wie beim Beinschinken mit einer perfekten Rösti oder bei der unwiderstehlichen Tarte Tatin. Vegetarier werden ernst genommen und nicht mit einem schlappen Gemüseteller beleidigt, und das Weinangebot besticht durch eine durchdachte Mixtur aus Tradition und Innovation. Wer auf den höchsten Punkt im Berner Jura steigt und sich einige Tage entspannt zurücklehnen will, findet im «L'Assesseur» einen unprätentiösen Ort für unkomplizierte Stunden. Adrian von Weissenfluh ist ein charmanter Gastgeber, der Lässigkeit nicht mit Nachlässigkeit verwechselt und in seiner Partnerin Heidi Govoni nicht nur die Liebe seines Lebens, sondern auch eine Dekorateurin mit Fingerspitzengefühl und Witz gefunden hat.

L'Assesseur
032 941 23 60, 2610 Mont-Soleil
www.montsoleil.ch

- **Sehen:** Die Windräder und die Gartenzwerge sind zum Greifen nah und doch wieder so weit weg.
- **Riechen:** Es riecht nach Natur und Freiheit, nach Herbstzeitlosen und Enzian.
- **Hören:** Das Bimmeln der Kuhglocken, das Knistern des Holzes in der Feuerschale und das Lachen der Gäste.

Wie vom Grosi, nur besser

Wer mag, trinkt zum Aperitif einen Chasselas Non filtré von der Domaine Chambleau und gönnt sich dazu einen Flammkuchen, gefolgt von einem Dézaley Chemin de fer von Altmeister Luc Massy, der exzellent zu



den Vorspeisen passt, bei denen weder die Pâté maison noch die Schnecken aus dem freiburgischen Gurmels fehlen dürfen. Zum Abschluss darf es vielleicht noch eine Portion Käse sein, gefolgt von einem Cornet à la crème oder doch lieber eine gebrannte Crème, so wie aus Grosis Küche, nur besser. Da gäbe es aber auch noch ein exzellentes, sämiges Fondue, in dem die Stammgäste am Nachbarstisch andächtig ihre Gabeln rühren. Der nächste Appetit kommt bestimmt. Alles gut, alles herrlich, auch der Schlaf in einem der einfachen, angenehmen Gästezimmer.

Was Sie schon immer über Furoshiki lernen wollten

Nach schier unendlichen Monaten auf Sparflamme startet die Klubschule Migros nun wieder voll durch. Im Gepäck hat sie nagelneue – und genauso topaktuelle – Kurse.
Von E-Bike-Fahrtechnik bis zur Resilienz. Und von Salsa *(ladies only)* bis hin zu Upcycling.







Fotos: zVg

Neue Kurse in der Klubschule Migros: 1) E-Bike-Fahrtechnik, 2) Furoshiki, 3) Kreatives Upcycling: Zero Waste

«Endlich!», möchte man fast sagen. Endlich wieder gemeinsam lernen, miteinander kreativ sein, zusammen üben, malen, trainieren, kochen. Das alles und noch viel mehr geschieht in der Klubschule Migros. Die startet nicht nur mit viel Elan, sondern auch mit vielen neuen Angeboten ins neue Semester.
Selbstverständlich tummeln sich darunter die bewährten Evergreens wie die beliebten Sprach-, Koch- oder Pilateskurse. Fürs neue Semester hat die Klubschule Migros aber auch nagelneue Kurse in ihr Angebot aufgenommen. Nicht aus purer Kreativität, sondern auf vielfachen Wunsch treuer Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer – und solchen, die es eben gerne würden.

Kreatives Upcycling

So kam zum Beispiel der Salsakurs zustande, der sich explizit an Damen ohne Vorkenntnisse richtet (Kurs «Salsa Lady Style»). Auch die Mischung aus Fahrtechnik und Tourenplanung, die der neue E-Bike-Kurs vereint, entstand aufgrund von Inputs der lernfreudigen Kundschaft (Kurs «E-Bike Fahrtechnik und Tourenplanung»). Schliesslich ist das E-Bike das Fortbewegungsmittel der Stunde.
Das Thema der Stunde hingegen ist die Nachhaltigkeit. Diesem nimmt sich die Klubschule Migros mit einer ganzen Kurs-Serie unter dem Titel «Kreatives Upcycling» an. In Zusammenarbeit mit dem Nachhaltigkeitsprojekt «Offcut Basel» – gegründet übrigens dank des Anschubs durch den Migros-Pionierfonds – fokussieren die Kurse auf Theorie und Praxis gleichermassen.

Vorsicht: staunende Blicke

Während sich ein Modul dem Prinzip «Zero Waste» verschreibt, lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in einem weiteren Modul, aus Veloschläuchen oder Lastwagenblachen Schmuck, Kleidung oder ein schickes Täschli zu nähen. Und wer wissen will, wie aus ein paar Stücken Stoff und etwas Bienenwachs die vielleicht nachhaltigste Verpackung der Welt entsteht, sollte sich den 16. September 2021 abends freihalten. Die einzelnen Kurse sind übrigens separat buchbar.

Und was war das nun mit diesem Furoshiki? Auch die traditionelle japanische Verpackungstechnik kommt nicht zu kurz. Doch seien Sie gewarnt: Furoshiki verbindet nicht nur Nutzen, Ästhetik und Nachhaltigkeit; sie sorgt auch für jede Menge staunende Blicke. Mit den neuen Angeboten rund um die Nachhaltigkeit schliesst sich gewissermassen ein Kreis, der bis zu den Anfängen der Bildungsstätte reicht. Als diese nämlich 1944 in Basel ihren Betrieb aufnahm, gehörte neben zahlreichen Sprachen ein Näh- und Flickkurs namens «Neues aus Altem» zum Angebot.

Nie war nähen schöner

Weitere Neuheiten beschäftigen sich etwa mit der Widerstandsfähigkeit (Kurs «Mentale und emotionale Stärke – Resilienz») oder der Achtsamkeit in der Erziehung (Kurs «Weniger Stress im Elternsein»). In den Herbstferien finden ausserdem Kinder- und Teenagerkurse in Französisch und Englisch statt.
Sprachen lassen sich auch in den beliebten Wochenendkursen lernen; Japanisch genauso gut wie Thai – und Norwegisch genauso gut wie Deutsch. Oder steht Ihnen der Kopf danach, wie man Comics zeichnet, Gold schmiedet oder den digitalen Fussabdruck zähmt? All dies bringen die Wochenenden. Und wenn es noch ein Geheimtipp sein soll: Nie war nähen schöner als im Rahmen der Sonntagsmatinée (etwa am 26. September 2021). *(zVg)*

klubschule MIGROS

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

WILLKOMMEN IM KLUB

GEMEINSAM WIRD DER HERBST GOLDIG



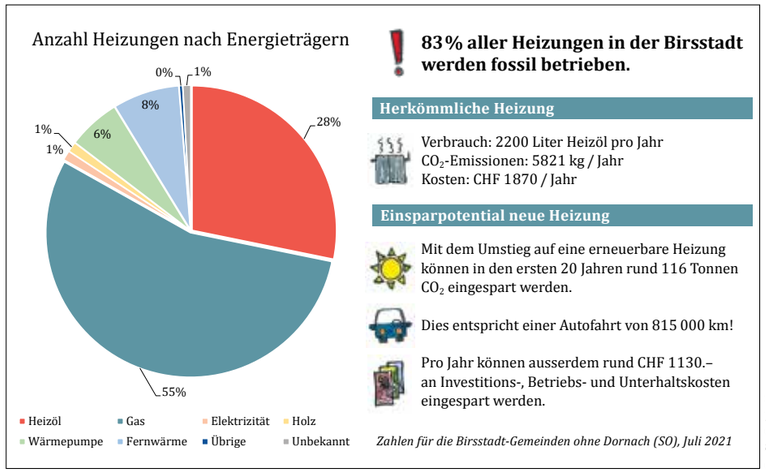
Mit Förderung des Migros-Kulturprozent

klubschule.ch

klubschule MIGROS

Erneuerbar heizen – so geht's!

Obwohl es noch Spätsommer ist, kommt die nächste Heizsaison schneller als gedacht.
Das ist genau der richtige Moment, um erneuerbare Alternativen zu fossilen Heizungen zu prüfen.



Grafik: Gelgia Herzog

Einsparpotential: Mit dem Umstieg auf eine erneuerbare Heizung spart man in den nächsten 20 Jahren rund 116 Tonnen CO_2 ein. Das entspricht einer Autofahrt von 815000 km.

Die Schweiz zählt rund 2,3 Millionen Gebäude. Zwei Drittel davon werden mit fossiler Energie – also mit Öl und Erdgas – beheizt. Da die Gebäude rund 33 Prozent der gesamten Energie verbrauchen, liegt in diesem Bereich noch grosses Potential zur Einsparung von CO_2-Emissionen. Bei fossilen Heizungen, die älter als 10 Jahre sind, lohnt es sich besonders, die Umstellung auf erneuerbare Alternativen wie Wärmepumpen, Sonnenenergie, Holz oder Fernwärme in Betracht zu ziehen.

Vorteile eines Heizungsersatzes

Durch eine Umstellung auf erneuerbare, einheimische Energien wird der CO_2-Ausstoss beim Heizen enorm gesenkt. Zudem können unter Berücksichtigung der Investitions- und Betriebskosten langfristig die Heizkosten reduziert werden. Gleichzeitig steigt durch ein zeitgemässes Heizsystem der Wert der Liegenschaft und das Gebäude bleibt auch für künftige Generationen attraktiv.

Prix Velo
Die Energie-Region Birsstadt setzt sich auch für die Förderung der umweltschonenden Mobilität ein und beteiligt sich deshalb an der von Pro Velo Schweiz durchgeführten Umfrage zum Velonetz in der Birsstadt. Die Umfrage startet am 1. September und dauert bis am 30. November 2021.
Weitere Informationen und die Umfrage finden Sie unter www.velostaedte.ch

Veranstaltungsreihe «Erneuerbar heizen»

Die Gemeinden der Energie-Region Birsstadt verpflichten sich zu einer nachhaltigen Energiepolitik und setzen sich überkommunal für die Nutzung erneuerbarer Energien ein. Mit der Veranstaltungsreihe «Erneuerbar heizen» werden die Hauseigentümerinnen, Hauseigentümer und andere interessierte Personen im Herbst 2021 über die heutigen energieeffizienten und nachhaltigen Möglichkeiten im Bereich Heizungsersatz informiert.
«Erneuerbar heizen», das Programm von Energie Schweiz, wird in einem Referat vorgestellt. Anschliessend zeigen Experten aus der Praxis auf, welche konkreten technischen Lösungen heute zur Verfügung stehen. Auch die Förder- und Beratungsmöglichkeiten des Baselbieter Energiepaktes und die Impulsberatungen werden präsentiert. Die Impulsberatungen werden vom Kanton Basel-Landschaft subventioniert. Liegenschaftseigentümerinnen und -eigentümer profitieren von einer kostenlosen Beratung zu den erneuerbaren Alternativen für den Ersatz von Öl-, Gas- und Elektroheizungen. Im Anschluss haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, an einer Tischmesse mit verschiedenen Ausstellern aus dem Bereich Heizungsersatz ins Gespräch zu kommen und einen feinen Apéro zu geniessen. Die Veranstaltungsreihe wird in Zusammenarbeit mit der Energie Zukunft Schweiz AG durchgeführt. *(zVg)*

Informationsveranstaltungen «Erneuerbar heizen»
- 15.09.2021, Reinach, Mehrzweckhalle Weiermatten
- 23.09.2021, Aesch, Mehrzweckhalle Löhrenacker
- 29.09.2021, Münchenstein, KUSPO
- 21.10.2021, Arlesheim, Aula Schulhaus Gerenmatt
- 28.10.2021, Birsfelden, Aula Schulhaus Rheinpark

Weitere Informationen

- Anlässe und Anmeldung: *energiezukunftschweiz.ch*
- Informationen zum Programm erneuerbar heizen: *erneuerbarheizen.ch*
- Berechnung, wie viel CO_2 welches Heizsystem ausstösst und erste Kostenschätzung: *erneuerbarheizen.ch/heizkostenrechner*

BIRS-STADT

Raum für die Zukunft

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

69. Baselbieter Team-OL vom 24. Oktober im Laufgebiet Stürmenchopf

Der Baselbieter Team-Orientierungslauf kann nach dem letztjährigen Ausfall in der Planung wiederaufgenommen werden und bietet OL-Begeisterten eine spannende und attraktive Wettkampfmöglichkeit. Das Sportamt Baselland freut sich darauf, viele Sportlerinnen und Sportler am 24. Oktober 2021 in Laufen willkommen heissen zu dürfen.



Fotos: zVg

Nach dem Ausfall der letztjährigen Veranstaltung sollte die 69. Ausgabe des Baselbieter Team-Orientierungslaufs stattfinden können – und lässt viele Eckpunkte der 68. Ausgabe nochmals aufleben. Das Laufgebiet «Stürmenchopf» wird beibehalten und darf nun doch noch seine Premiere als Austragungsort eines Baselbieter Team-OLs feiern. Die im letzten Jahr gelegten Bahnen bleiben ebenfalls Bestandteil des Anlasses und das Wettkampfzentrum wird wiederum in Laufen angesiedelt. Schutzkonzept-Massnahmen bleiben aufgrund der aktuellen Pandemie-Lage bestehen, jedoch wird der Anlass nahe am bisherig bekannten Format stattfinden.

Spannendes Relief

Begeisterte des OL-Sports wissen, dass es sich beim Laufgebiet Stürmenchopf um ein spannendes Gelände handelt. Vor knapp zwei Jahren fand dort neben einem nationalen OL auch ein Weltcup-Wochenende statt. Nun wird das Gelände auch Breitensportlerinnen und Breitensportlern für ein OL-Erlebnis zugänglich. Das Gebiet verfügt über ein sehr gut ausgebautes Wegnetz, was durch ein spannendes Relief dazwischen ergänzt wird. Die Läuferinnen und Läufer erwartet somit ein Gelände voller Hügel und Senkungen, jedoch sind viele Posten auch von Wegen aus anzusteuern. Die OL-Posten sind die Anlaufziele der unterschiedlich schwierigen Strecken, die zwischen 3,5 und 11 Kilometer lang sind.



Die Bahnen können als Paar, zu dritt, als Gruppe oder als Familie absolviert werden. Auch die Trail-O-Kategorien gehören zum Angebot, die Familien mit Kinderwagen und Menschen mit einer Beeinträchtigung ein OL-Erlebnis ermöglichen.
Für die Bahnen verantwortlich zeichnen Michael Granacher und Christoph Plattner, die beide über immens grosse Erfahrung im OL-Sport verfügen und die Planung mit grösster Sorgfalt und Genauigkeit angingen.

Geringe Anpassungen durch Schutzkonzept

Das Sportamt Baselland arbeitet daran, ein auf die Situation angepasstes Schutzkonzept zu erstellen. Sofern es die epidemiologische Lage zulässt, kann der grösste Teil der Veranstaltung in gewohntem Rahmen durchgeführt werden. Auf die Rangverkündigung vor Ort wird verzichtet. Die Medaillen werden zu den Teilnehmenden nach Hause verschickt. Wie die Teilnehmenden nach dem Wettkampf verpflegt werden, wird bis Ende September festgelegt.
Neben schnellen Laufzeiten sollen auch dieses Jahr die Freude am Sport, das Team-Erlebnis sowie das Geniessen der Bewegung in der Natur im Vordergrund stehen. Das Sportamt Baselland freut sich auf die Wiederaufnahme des grössten Breitensportanlasses des Kantons Basel-Landschaft und auf das zahlreiche Erscheinen der Sportbegeisterten. *(zVg)*

Interessierte können sich hier bis Montag, 4. Oktober 2021 einschreiben: www.team-ol.ch

BASEL LANDSCHAFT
BILDUNGS-, KULTUR- UND SPORTDIREKTION
SPORTAMT



HIRSLANDEN
KLINIK BIRSHOF

ES GIBT EINEN
BESTEN WEG ZURÜCK
ZUR MOBILITÄT.

Die Hirslanden Klinik Birshof in Münchenstein steht für erstklassige Versorgung im Bereich des Bewegungsapparates. Wir legen besonderen Wert auf individuelle Pflege und Betreuung.

30 JAHRE 2021

Unser 24h Notfalldienst ist für Sie da.

WWW.HIRSLANDEN.CH/BIRSHOF

SONNTAG, 24. OKTOBER 2021
69. BASELBIETER TEAM-ORIENTIERUNGSLAUF
LAUFEN, LAUFGEBIET «STÜRMENCHOPF»

Anmeldung: **Online via Internet team-ol.ch**
Meldeschluss: **4. Oktober 2021**
Organisation: Sportamt Baselland
Auskunft: Telefon 061 552 14 00
sportamt@bl.ch, www.team-ol.ch

Hauptsponsoren
FOCUS WATER
BLKB Was morgen zählt

Mit angepasstem Konzept.
Gemeinsames Sporterlebnis in der Natur.

BASEL LANDSCHAFT
BILDUNGS-, KULTUR- UND SPORTDIREKTION
SPORTAMT



Baselbieter Genusswochen vom 1.–30. September 2021

Als Spezialität des Jahres wird die Zwetschge in Szene gesetzt. Die Zwetschgen sind neben den Kirschen die zweitwichtigste Obstkultur in Baselland – kulinarische Traditionen und Innovation lassen sich rund um das Steinobst ideal aufgreifen. Rund 40 Veranstalter bieten über den ganzen September hinweg kulinarische Höhenflüge und attraktive Veranstaltungen.

Text: Baselland Tourismus, Fotos: Jan Geerk



Zwetschgen, die Spezialität des Jahres

Baselland ist das traditionellste und auch grösste Steinobstgebiet der Schweiz. Jede vierte Zwetschge der gesamtschweizerischen Ernte stammt aus unserer Region. Grund genug, das Steinobst im Rahmen der Baselbieter Genusswochen in Szene zu setzen.

Geniessen …
In vielen Restaurants geniessen Sie die Zwetschge in speziell kreierten Menüs – von der Vorspeise bis zum Dessert. Ein Fisch-Zwetschgen-Tartar entdecken Sie beispielsweise als Vorspeise im Restaurant Mühle in Allschwil, nach dem Aufstieg zum Aussichtsturm in Liestal wartet zudem jeden Sonntag ein feines, hausgemachtes Zwetschgendessert auf Sie.
Oder blicken Sie hinter die Kulissen der Saline Schweizerhalle am Tag der offenen Tür und kosten Sie eine «Degustation-Surprise» mit Salz und Zwetschgen in Verbindung mit SwissShrimps.

… und Neues erleben
Die Bierbrauerei Hard Labor Brew aus Pratteln hat passend zur Spezialität des Jahres ein Zwetschgenbier gebraut, welches Sie an einer Degustation probieren können. Geniessen Sie ein neuartiges Konzerterlebnis zusammen mit Flavian Graber, bisher bekannt als Frontmann von We Invented Paris inklusive einer Weindegustation in der Aescher Klus.

Selber anpacken
Es warten auch verschiedenste Angebote, wo Sie selber mit anpacken können. Stellen Sie Ihre eigene Zwetschgenkonfitüre an einem Workshop auf dem Röschenzerhof her oder lernen Sie die Herstellung von leckeren Tapas beim Tapas-Kurs am Ebenrain in Sissach.

Eine Übersicht über die genussvollen Veranstaltungen finden Sie auf
www.baselbieter-genusswochen.ch

BASELBIETER GENUSSWOCHEN 21
1. - 30. September



Dora Meier, Posamenter GmbH
mit Zwetschgen-Hochstammbäumen in Oltingen



Ernst Lüthi, Lüthi Obstbau
in der Zwetschgenplantage in Ramlinsburg

Hauptpartnerinnen:
SCHWEIZER SALINEN SALINES SUISSES
BLKB Was morgen zählt

Unterstützt durch:
BASEL LANDSCHAFT
SWISSLOS

Trägerschaft:
- Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
- Stadt Liestal
- Liestal Tourismus
- Gastro Baselland
- Baselland Tourismus

Mein Knie schmerzt trotz Prothese – was tun?

Das Einsetzen einer Knieprothese ist ein komplexer Eingriff, bei dem es nicht immer gelingt, die Stabilität wiederherzustellen. Das Kantonsspital Baselland (KSBL) verfügt mit Prof. Michael Hirschmann über einen für solche Fälle spezialisierten, international ausgezeichneten Experten.



Fotos: zVg

Knieprothesen

Aufgrund einer fortschreitenden Arthrose im rechten Knie war Marco S. in seinem Beruf als Metzger beeinträchtigt und liess sich deshalb ein künstliches Kniegelenk einsetzen. Nach der Operation war die Enttäuschung gross, als die Schmerzen nicht nachliessen. Weil sein behandelnder Orthopäde keinen sichtbaren Grund für die Beschwerden sah, meldete er sich bei der Spezialsprechstunde der Orthopädie am KSBL an. «Nach unseren Untersuchungen stellten wir fest, dass es sich um eine Instabilität handelt», berichtet Prof. Michael Hirschmann, Chefarzt der Klinik für Orthopädie und Traumatologie am KSBL. Mit Schmerzen nach der Knieprothesen-Operation ist Marco S. nicht alleine. «Rund 20 % der Patientinnen und Patienten haben nach einer Knieprothesen-Operation Beschwerden. Der häufigste Grund dafür ist nebst einer Infektion, dass die Prothese nicht stabil ist oder mechanisch nicht funktioniert, weil die Positionierung nicht optimal erfolgt ist.» Dies sei nicht als Operationsfehler zu betrachten, betont der erfahrene Orthopäde. «Die Natur hat uns alle unterschiedlich gebaut, deshalb ist es eine Kunst, alles so wiederherzustellen, dass das Kniegelenk einwandfrei funktioniert.» Bei einer Instabilität können die Bänder und Muskeln das Knie nicht halten und schmerzen. «Das bleibt ein ungelöstes Problem, das stark mit der Erfahrung des Operateurs verbunden ist.»

Das Problem lässt sich meist lösen

Dass die orthopädische Klinik des KSBL auf die Behandlung von Problemen mit Knieprothesen spezialisiert ist, hat sich herumgesprochen, so dass Betroffene aus der ganzen Schweiz und dem Ausland anreisen. Die Abklärungen laufen mehrstufig: Bei der ersten Konsultation geht es darum, typische Schmerzmuster zu erkennen, anschliessend erfolgt die radiologische Abklärung. «Um die Feinheiten besser beurteilen zu können, haben wir spezielle Stressröntgenaufnahmen entwickelt. Zusätzlich messen wir die Prothesenpositionierung mit einer von uns entwickelten Software in 3D aus.» Für diesen innovativen Ansatz wurden Prof. Hirschmann und sein Team mit mehreren internationalen Preisen ausgezeichnet.

Marco S. entschied sich schliesslich, die Prothese auswechseln zu lassen. Die Erfolgsquote einer solchen Revision ist hoch, eine Mehrheit der Betroffenen hat anschliessend weniger oder gar keine Schmerzen mehr. Doch nicht immer braucht es eine neue Prothese, manchmal lässt sich das Problem mit einer Teiloperation oder rein konservativen Massnahmen korrigieren. Bei Problemen nach einer Prothesen-Operation rät Prof. Hirschmann, nicht allzu lange zuzuwarten. «Schmerzt das Knie nach sechs Monaten stark oder ist die Beweglichkeit schlecht, sollte man dies abklären. In dieser Phase kann man noch viel machen, auch ohne Operation.» *(sw)*



Prof. Dr. med. Michael Hirschmann
Chefarzt und Leiter der Klinik für Orthopädie und Traumatologie des Bewegungsapparates am Kantonsspital Baselland

Haben Sie Probleme?
Wir helfen Ihnen weiter

Prof. Michael Hirschmann ist ein international anerkannter Experte für schmerzhafte Knieprothesen. Melden Sie sich zur Spezialsprechstunde an.

knie@ksbl.ch
Tel. 061 436 26 97 oder 061 436 27 42

Kantonsspital Baselland
ganz nah

www.ksbl.ch/orthopaedie

Ein weiteres Highlight für das Kloster

Passend zur Ausstellung «Wind of Change» entstand ein Buch über das Kloster zum Staunen, Schmunzeln und in Erinnerungen schwelgen.

Text: Barbara van der Meulen, Foto: Sascha Jeger



Hansruedi Meier (Betriebsmanagement Berest AG), Barbara van der Meulen und Regierungsrat Dr. Remo Ankli an der Buchvernissage

In der etwas ruhigeren Zeit durch das Veranstaltungsverbot hat sich die Programmleiterin Barbara van der Meulen anlässlich des diesjährigen 25-Jahr-Jubiläums der Stiftung Kloster Dornach einem Rückblick auf die letzten fünf Jahre Kulturprogramm sowie auf die bald 350-jährige Geschichte des Klosters gewidmet. In diesem am 30. Juni feierlich präsentierten, grossformatigen und reich illustrierten Buch mit Texten von mehreren Autoren können sich die Leserinnen und Leser über die bewegte Geschichte wie auch den Aufbruch zu einem modernen Betrieb informieren. Das Buch «Kloster Dornach 2021», herausgegeben von Barbara van der Meulen und der Stiftung Kloster Dornach, liegt zum Verkauf (CHF 27.–) im Kloster auf oder ist über info@klosterdornach.ch oder den Buchhandel bestellbar. ■

Ein aussergewöhnliches Kloster mit Experimentierfreude und Coolness

So beschreibt Gault Millau Schweiz das Kloster Dornach und listet es neuerdings unter die «Hot Top Ten» der «coolen Bauten» und «aussergewöhnlichen Hotels», die mehr bieten als eine blosse Übernachtung. Das ehemalige Kapuzinerkloster widme sich der Experimentierfreude der Kunst und zeichne sich durch eine besondere Architektur, einen hübschen Klostergarten und schlichte Zimmer aus.

Gerade in dieser immer noch von einem unberechenbaren Virus bestimmten Zeit mit vielen Schwierigkeiten und Unsicherheiten erfreuen sich das engagierte Klosterteam und die vielen Mitwirkenden an einer solchen Wertschätzung.

Motivation genug, nicht stehen zu bleiben und weiterhin auch Neues wagen.

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

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet von 7.00–22.00 Uhr

Take-Away
Montag bis Samstag: 11.30–14.00 Uhr

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

Flexitarier essen gerne im Kloster

Vor vier Jahren hat Christian Jakob die Leitung der Klosterküche übernommen. Zeit, einen kurzen Blick in die Küche zu wagen, wo heute mehr und mehr vegetarische Menüs gewünscht werden, sich aber ein zartes Chauteaubriand nach wie vor grosser Beliebtheit erfreut.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Heiner Leuthardt



Souschef Eric Dietlin, Misgina Tekle, Aaron Borer, Küchenchef Christian Jakob mit «noch» Jungköchin Fatjona Quetaj (von links). Es fehlt Koch Jean-Marc Mehlin.

«Das Interesse an vegetarischen Menüs hat ganz klar zugenommen», bestätigt Christian Jakob. Die Gäste seien im Kloster allerdings eher Flexitarier. Inzwischen ist die Küche auch bei Saucen dem Trend gefolgt und kocht alle Saucen und Suppen nur noch laktose- und glutenfrei. Ausserdem bietet das Klosterteam auf Vorbestellung gar ein komplett veganes und glutenfreies Festessen an, welches schon öfters bestellt wurde. Eine spannende Herausforderung für das Küchenteam, das sich der französischen Küche mit mediterranem Touch verschrieben hat.

Im letzten Jahr wurde ein Küchenkräutergarten angelegt, aus dem sich die Köche täglich mit frischen Kräutern und essbaren Blumen bedienen und ebenso täglich einen erfrischenden Kloster-Eistee brauen. «Auch die anderen Lebensmittel sollen aus der Umgebung stammen und keine lange Anfahrt oder gar eine Flug- oder Schiffsreise hinter sich haben», fügt Jakob bei. Noch ist die Küche im Sommermodus, obwohl der Herbst vor der Türe steht. Für das Küchenteam, welches gemeinsam die Speisekarte vorbereitet, eine wunderbare Zeit, weil so viel kunterbuntes Gemüse zur Verarbeitung zur Verfügung steht.

Es ist Christian Jakob anzumerken, dass das Feuer für die Kunst des Kochens noch immer in ihm lodert, obwohl er seit fast 40 Jahren in der Gastronomie unterwegs ist. Er könne sich keinen anderen Beruf vorstellen.

Küche soll Lehrbetrieb werden

Seit Kurzem unterstützen zwei neue Leute das langjährige Team in der Küche. Aaron Borer hat die zweijährige Berufslehre EBA als Koch abgeschlossen und sammelt jetzt in der Klosterküche weitere Erfahrungen. Misgina Tekle hat sich in einem Arbeitslosenprojekt auf die Arbeit in der Küche vorbereitet und wird nun in der kalten Küche von Eric Dietlin angeleitet. Zur Ergänzung des Teams ist Christian Jakob dringend auf der Suche nach einem Ersatz der Jungköchin Fatjona Quetaj. Gerne würde der Küchenchef in Zukunft ebenso Praktikantinnen und Praktikanten in der Küche beschäftigen, welche die zweijährige Kochlehre EBA absolvieren. In dieser Lehre wird mehr Wert auf die Praxis gelegt als auf das Schulzeugnis. Der Küchenchef ist überzeugt, dass dies in der Klosterküche gut umsetzbar ist.

Souschef Eric Dietlin wird den Kurs zum Ausbildner absolvieren, damit die Klosterküche in Zukunft auch zu einem Lehrbetrieb wird. Wir dürfen gespannt sein, welche Trends diese jungen Menschen in der Küche setzen.

Kultur fast rund um die Uhr und immer à jour

Auch der Herbst bietet wieder eine Fülle von Angeboten in den Bereichen Kunst, Kultur und Kulinarik.

Text: Barbara van der Meulen, Foto: Selina Locher



Ein ehemaliges Kloster mit Klosterkirche, einem Klostergarten und Kreuzgang-Innenhof ist an sich schon Kultur. Ein überaus spannendes Kulturerbe, welches das Klosterteam mit neuem Leben füllt. Trotz den grossen Herausforderungen seit den Einschränkungen durch Covid wird mit Ausdauer und Freude weiterhin ein vielseitiges Kulturprogramm organisiert. Dies wenn immer möglich mit einem kulinarischen Angebot oder besonderen Übernachtungsmöglichkeiten in gestalteten Kunst- und Themenzimmern. Am besten informieren Sie sich über die aktuellen Angebote auf der Website und am besten tragen Sie sich für den Newsletter ein.

Die Walnuss im KlosterFarbenDinner

Im Herbst stehen wie jedes Jahr die monatlichen Jazz- und Klassik-Konzerte auf dem Programm mit anschliessendem Abendessen oder einfach einem Glas Wein. Auch anregende Vorträge mit Apéro in ungezwungener Atmosphäre wie zum Beispiel diejenigen von «Flying Science» über den Garten als Kunstform verheissen Neues und Spannendes (1., 8. und 15. September). Und endlich – so hofft das Vorbereitungsteam – kann das «KlosterFarbenDinner» der Designerin und Färbespezialistin Nina Gautier in Zusammenarbeit mit unserem Küchenteam wieder stattfinden. Am 23. September wird ein fantasievolles 5-Gang-Menü mit einer eigens zum Thema der Walnuss gestalteten Dekoration sowie einer Ausstellung und Ausführungen der Gastgeberin aufgetischt und präsentiert.



Foto: Serge Hasenböhler

Eine gute Gelegenheit, sich die seit Ende April laufende Ausstellung «Wind of Change» anzuschauen, bietet die Finissage am 26. September mit einer Führung der Kuratorinnen und einem Künstlergespräch mit Ingo Giezendanner. Seine bemalte Bettwäsche und der Kartengruss «Ich wünsche Ihnen verwilderte Träume» im Zimmer «Fröhlichkeit» ist originell und nur noch bis zur Finissage als Hotelzimmer buchbar. Verpassen Sie es nicht, sich für diesen Anlass anzumelden; wie bei allen Veranstaltungen sind die Plätze limitiert. Auch die Finissage der Installation im ehemaligen Gewächshaus im Klostergarten von Lea Fröhlicher wuchert kreativ weiter und ist am 31. Oktober zum letzten Mal in Anwesenheit der Künstlerin einsehbar. Das ganze Klosterteam freut sich auf Ihren Besuch und viele bereichernde Begegnungen.

KLOSTER DORNACH

AGENDA

AUSSTELLUNGEN MIT RAHMENPROGRAMM

«Wind of Change», Kloster und Klostergarten
Zeitgenössische Kunst kuratiert von Anja Seiler und Katrin Sperry

Finissage «Wind of Change» 26. September 2021, 15.30–17.30 Uhr
Führung durch die Ausstellung 15.30–16.30 Uhr, Künstlergespräch mit Ingo Giezendanner 16.30–17.30 Uhr

Bis Sonntag, 31. Oktober 2021
Lea Fröhlicher «Beackerung», im Gewächshaus
Die Künstlerin ist am 21. und 22. Oktober von 10–19 Uhr vor Ort.

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

Die Ausstellungen sind während den Öffnungszeiten des Restaurants frei zugänglich. Informationsblätter liegen bei der Rezeption auf.

KURS MIT NIKLAUS KUSTER

4. Sept., 10–16 Uhr, Bibliothek
Leben mit Tiefe und Weite.
Franziskus von Assisi
Loslassen – Zulassen – Einlassen

VORTRAGSREIHE FLYING SCIENCE UND FREUNDE DER MERIAN GÄRTEN

«Der Garten als Kunstform»
Drei Kurzvorträge, jeweils um 18.30 Uhr, Bibliothek und Klostergarten, mit Apéro
Verbindliche Anmeldung bis zum Vortag: servus@flyingscience.ch / Eintritt frei

Mittwoch, 1. September
Dr. Hans von Trotha, Gartenhistoriker, Schriftsteller und Journalist
«Wie die Gärten englisch wurden»

Mittwoch, 8. September
Prof. Dr. Ansgar Kahmen, Direktor Botanischer Garten, Universität Basel
«Der Botanische Garten der Universität Basel – Zukunftsstrategie für einen Garten mit langer Geschichte»

Mittwoch, 15. September 2021
Brigitte Frei-Heitz, Kunsthistorikerin, Kantonale Denkmalpflegerin BL
«Zwischen Kunst und Natur – Visionäre Gärten des 20. Jahrhunderts»

KLOSTERFARBENDINNER MIT NINA GAUTIER
Edition Herbst «Die echte Walnuss»
Donnerstag, 23. September 2021,
18–ca. 22 Uhr, Klostergarten / Bibliothek
Willkommensdrink, Apéro, 5-Gang-Menü und Give Away CHF 99.–. Verbindliche Anmeldung bis 16. September 2021

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

Dienstag, 28. September
volkstümlich // klassisch
Kammermusik für Viola und Violoncello
Johanna und Christoph Lamprecht

Dienstag, 26. Oktober
Händels Opern Musik
Brezza-Ensemble: Marina Cabello del Castillo, Pablo Gigosos und Teun Braken

JAZZ & SOUL AFTERWORK
Letzter Donnerstag im Monat,
18.30–20.00 Uhr, limitierte Plätze,
Reservation empfohlen.
Kollekte mit Richtpreis CHF 20.–

Donnerstag, 30. September
Christoph & Corinna Huber Duo
Corinne Nora Huber (Stimme, Gitarre)
Christoph Huber (Sax)

Donnerstag, 28. Oktober
B-Pocket
Roland Köppel (Hammond B3),
Dave Feusi (sax), Andreas Schnyder (dr)

KONZERTE IN DER KLOSTERKIRCHE
Res. 061 705 10 80 / info@klosterdornach.ch

Konzert Matinee
mit virtuoser Barockmusik
Sonntag, 12. September, 11–12 Uhr
Isaac Makhdoomi (Blockflöte), Sebastian Bausch (Cembalo); Eintritt: Erw. CHF 30.–/ Auszub. CHF 20.–, Kinder/Jugendl. CHF 15.–
Türöffnung und Kasse ab 10.30 Uhr

«Komponistinnen» –
Rezital Saxophon und Klavier
Sonntag, 31. Oktober, 19.30–21 Uhr
Cornelia Lenzin (Klavier) und
Elisa Urrestarazu (Saxophon)

Panflötenkonzert
Sonntag, 15. November, 15–16.30 Uhr
Ensemble «Pan-orama»
zum 20-Jahr-Jubiläum

GOTTESDIENSTE IN DER KIRCHE
Jeden Sonntag
18.00 Uhr Regionaler Abendgottesdienst
Jeden 1. Sonntag im Monat (Taizéfeier)
10.30 Uhr christkatholischer Gottesdienst (14-täglich)
Montags, 18.45 Uhr, Gebetsgruppe
Donnerstag 19.00 u. Samstag 17.00 Uhr Eucharistiefeier, Missione Cattolica Ital.

Wenn nicht anders vermerkt: Kollekte

Franziskanische Spiritualität für Menschen von heute

Kapuzinerbruder und Buchautor Niklaus Kuster und Nadia Rudolf von Rohr laden zu einem Impulstag unter dem Motto «Loslassen – Zulassen – Einlassen».

Text: Barbara van der Meulen, Fotos: zVg



Nadia Rudolf von Rohr



Bruder Niklaus Kuster

Begeben Sie sich mit diesem Angebot auf die Spuren der Kapuzinerbrüder, die das Kloster vor bald 350 Jahren begründeten und über 300 Jahre in Dornach gewirkt haben. Die Kapuziner sind ein Reformorden der Franziskaner und suchten wieder stärker die Einfachheit und Bescheidenheit ihres Gründers Franziskus. Obwohl das Kloster Dornach kein eigentliches Kloster mehr ist, können seine Geschichte und sein ursprünglicher Inhalt wertvolle Impulse für das Leben geben. Welche Gedanken und Motive dieses vermögenden Lebemannes, der sein ausschweifendes Leben radikal verändert hat, könnten uns heute inspirieren?
Der Impulstag vom 4. September 2021 dauert von 10.00–16.00 Uhr. Das gemeinsame vegetarische Mittagessen aus dem Kochbuch der Kapuziner findet je nach Wetter im Klostergarten oder im Refektorium statt (2-Gang-Menü inkl. Mineral und Kaffee). Getränke und Früchte aus dem Klostergarten stehen in den Pausen für die Teilnehmenden bereit. Die Teilnahme am Impulstag kostet pro Person inklusive Verpflegung CHF 80.–. *Verbindliche Anmeldung* bis Freitag, 3. September 2021, 16.00 Uhr über info@klosterdornach.ch oder Tel. 061 705 10 80. Barzahlung am Kurstag.

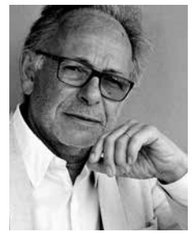
Die Kursleitenden

Bruder Niklaus Kuster ist Schweizer Kapuziner und Doktor der Theologie. Er lehrt an verschiedenen Hochschulen franziskanische Spiritualität und Geschichte und ist Autor zahlreicher Bücher rund um Franz und Klara von Assisi.
Nadia Rudolf von Rohr studierte Germanistik, Philosophie und Psychologie. Die Co-Leiterin der Franziskanischen Gemeinschaft der Deutschschweiz ist in der spirituellen und biblischen Bildungsarbeit tätig und begleitet franziskanische Reisen.

Klosterführungen
Möchten Sie eine Führung durch das Kloster mit Klostergarten und Ausstellungen? Wir führen Gruppen bis maximal 15 Personen à CHF 150.–. Gerne beraten wir Sie auch für eine individuelle Lösung.

Der Wind, der Wind, das himmlische Kind

Wer diesen Sommer über den Wind schreiben soll und unter dem Eindruck der «aktuellen Wetterlage» steht, kommt nicht umhin sich zu fragen, warum das vierte unter den Elementen – neben dem Feuer, dem Wasser und der Erde – einfach nur Luft heisst… und nicht Wind. Unter den vier sogenannten Elementen scheint die Luft für den Menschen am wenigsten sichtbar oder fassbar, sie ist weder heiss noch nass, weder fest noch flüssig. Am ehesten ist sie noch lind oder frisch, manchmal stickig oder dann halt dick. Dabei hat die Luft in der Alchemie des späten Mittelalters wie die anderen drei Elemente auch ihre fest zugeordneten Eigenschaften, Körpersäfte, Temperamente, Tierkreiszeichen, Elementarwesen und Himmelsrichtungen. Gemäss Platon repräsentiert sie den komplexesten aller Körper, den Oktaeder, sie steht im Banne von Zwilling, Waage und Wassermann, sie ist sanguinisch rot und gibt den Naturgeistern der Sylphen Kraft, ihr Schutzpatron ist der Erzengel Raphael, der in Kreisen der Esoterik verehrt wird, und sie steht im Zeichen der Aurora im Osten. Was für ein erstaunliches Profil für ein Element, das von blossem Auge nicht zu erkennen und trotzdem immer da ist… Während Feuer göttliches Licht und Wärme spendet, Wasser Lebens- und Fruchtbarkeitselixier per se versinnbildlicht und die Erde allem den Boden unter den Füssen sichert, ist Luft allenfalls zum Atmen da.
Wir wissen aber, dass Luft sich innert Kürze mehr als einfach nur «erheben» kann. Zuerst als simpler Luftzug mit zuknallender Türe, als steife Brise, dann als ohrenbetäubender Wirbelsturm, vielleicht als kurzer, alles zerstörender Tornado, dass uns sämtliche Sinne vergehen, und wir schliesslich rundum in Angst und Schrecken versetzt werden. «Die Angst ist wie der Wind», sagt ein Sprichwort aus Madagaskar: «Man sieht sie nicht, aber man spürt sie am lebendigen Leib.» Ein Fluchtversuch vor dem Wind ist zwecklos. Wer sich vor einem Brand oder vor der Flut in Sicherheit gebracht hat, muss damit rechnen, dass er doch noch vom Winde verweht wird. Mit dem Wind verbinden sich weder Tragödie noch Glück, weder Sieg noch Niederlage. Wer einen Windsturm übersteht, den hat das irdische Schicksal herausgefordert. Die Zeitrechnung des Lebens beginnt von vorn. So ausgefeilt Wissenschaft und Technik sich gegen die Naturgewalten wappnen mögen, Windstürme können sie nicht verhindern. In der Literatur spielen sie deshalb in der Regel eine unheimliche und schicksalhafte Rolle – und zwar nicht nur als Zerstörer des Alten, sondern genauso als Begründer von etwas Neuem, wie unlängst in einem erhellenden und zauberhaften Podcast von Peter Urban Halle im Deutschlandfunk Kultur zu erfahren war.
Die Metapher vom tosenden Windsturm ist theater- und hollywoodreif. Er kann grausam sein wie in der «Odyssee» von Homer oder bei William Shakespeares «The Tempest», in Victor Hugos «Der Mann mit dem Lachen», er kommt aus heiterem Himmel wie bei Herman Melvilles «Moby Dick» und kann sogar Ehen vereiteln wie in Alexander Puschkins «Der Schneesturm». Wenn die Stürme nicht bloss Illustration einer inneren Verfassung sind, dann wird es interessant. Wenn die Gewalt eines Sturmes auftritt, wenn sie zur Person wird und gemäss Victor Hugo eine Seele bekommt, dann greift sie auch ein und lenkt das Leben von Figuren in andere Bahnen. Den einen macht der Sturm einen Strich durch die Rechnung, den andern bietet er eine einzigartige Chance. Der Wind hat immer ein doppeltes Gesicht. Und er liegt immer in der Luft. Er braucht weder Wolken noch Blitz, Donner oder Regen. Er kommt buchstäblich aus heiterem Himmel. Der Wind ist das sprichwörtliche himmlische Kind aus dem Grimm-Märchen «Hänsel und Gretel».



Niggi Ullrich
Regisseur



Marko Lehtinen
Journalist
und Musiker

Majestätische Propeller

Vor fünfzehn Jahren war ich als Musiker oft im Norden und Osten Deutschlands unterwegs. Was sich dabei besonders in mein Gedächtnis einbrannte, waren die vielen Windräder. Sie gehörten zur Landschaft wie die Wiesen, Felder und Wälder, wie die Dörfer, Städte und Höfe. Und niemand schien sich an ihnen zu stören. Zumindest sprach kein Mensch davon, und in keinen Medien wurden sie in Frage gestellt. Die Windräder gehörten zum Landschaftsbild, majestätisch in den Himmel ragend. Wahrscheinlich hatte sich die Bevölkerung schlicht und einfach an den Anblick gewöhnt. Und ich fand die Propeller irgendwie sogar schön, wie sie stumm in der weiten Landschaft ihre Runden drehten.
In der Schweiz hat die Windkraft einen schweren Stand. Alle reden vom Umweltschutz, auf die saubere Windenergie setzen will aber niemand. In unserem Land gibt es gerade mal 41 Windanlagen, sie liefern keine sieben Prozent unseres Gesamtstroms. Bewilligungsverfahren dauern hierzulande bis zu 18 Jahre, wie etwa beim Windpark am Gotthard. Und in Muttenz wurde im Sommer wieder einmal ein Windkraftwerk vom Volk abgelehnt. Der Grund war der übliche: Die überdimensionierten Propeller zerschandelten die Landschaft. Kein Wunder, belegt die sonst so fortschrittliche Schweiz in Sachen Windenergie in Europa gerade mal Platz 24 – hinter Ländern wie Rumänien.
Windräder sind riesig und prägen das Bild, sobald sie irgendwo stehen, das lässt sich nicht wegreden. Aber ist ein Atommeiler schön? Waren die Kohlekraftwerke einst eine Augenweide? Lässt sich ein riesiger Staudamm, wenn man es sich genau überlegt, wirklich in der Landschaft einbetten? Eine gigantische Betonwand mitten in der Natur?
Vielleicht sollten wir uns fragen, ob es nicht an der Zeit wäre, uns mit der Vorstellung einer Landschaft wie im Norden und Osten Deutschlands anzufreunden. Wahrscheinlich würde sich auch die Schweiz erstaunlich schnell an die leisen Propeller auf den Wiesen und Feldern gewöhnen. Ich jedenfalls könnte sehr gut mit ihnen leben.



Das erfahrene und gut ausgebildete Notfall-Team stellt sicher, dass Patienten möglichst rasch abgeklärt und interdisziplinär betreut werden.

Rund um die Uhr für Notfälle gewappnet

Im Notfall muss es meist schnell gehen – umso wichtiger ist eine rasche, kompetente Einschätzung der Situation. Die Notfallstation des Claraspitals steht in grosszügigen, neuen Räumlichkeiten mit modernsten Medizingeräten während 24 Stunden für Notfälle bereit.

Sandra* hatte starke Bauchschmerzen, die einfach nicht weggehen wollten. Kein Tee, keine Schmerztablette half, auch die Wärmeflasche nicht. Nachdem sie sich den ganzen Sonntag im Bett gewunden hatte, schlug ihr Freund vor, den Notfall aufzusuchen. Der Gedanke daran gefiel der jungen Frau im ersten Moment nicht. Als der nächste Bauchkrampf einsetzte, liess sie sich in die Notfallstation des Claraspitals fahren. Dort wurde sie freundlich empfangen und gleich in die Obhut einer Internistin weitergegeben, die sie gründlich untersuchte.

Die Notfallstation des Claraspitals wird rege frequentiert. «Hochgerechnet sehen wir pro Jahr etwa 15 000 Patienten, Tendenz steigend», berichtet Dr. med. Stephan Steuer, Chefarzt Notfallstation. Wegen Corona verzeichneten alle Notfallstationen im Vorjahr einen Patientenrückgang. Das habe sich mittlerweile zum Glück wieder beruhigt. «Das Claraspital ist auf Bauch, Tumor, Pneumologie und Kardiologie spezialisiert, aber wir schauen uns alles an und machen eine Erstbeurteilung. Kommen wir zum Schluss, dass es für die weitere Behandlung einen anderen Spezialisten braucht, verweisen wir weiter.»

Spezialisierung auf Innere Medizin

Mit ihren Bauchschmerzen hatte Sandra die richtige Notfallstation gewählt, denn das Claraspital ist auf Krankheiten der inneren Organe spezialisiert. Das Spital im Hirzbrunnenquartier verfügt über ein grosses Bauchzentrum. Bei Sandra dauerte es nicht lange, bis die Diagnose Nierensteine feststand. Umgehend wurde ein erfahrener Urologe beigezogen, der die weitere Behandlung an die Hand nahm. Eine weitere Spezialisierung des Claraspitals ist die Kardiologie. «Wir haben ein grosses und gut aufgestelltes Herzzentrum und betreiben ein 24-h-Herzkatheterlabor. So können wir rund um die Uhr Patienten mit Verdacht auf Herzinfarkt behandeln», so Dr. Steuer. Meldet die Ambulanz einen Herzinfarkt an, steht das Fachpersonal bereit, um den Patienten zu empfangen und umgehend die richtigen Wege einzuschlagen. «Auch wenn jemand mit heftigen Bauchschmerzen kommt, wird sie oder er bereits am Empfang von einer entsprechenden Fachperson erwartet, welche die weiteren Schritte einleitet.» Für diese sogenannte Triage am Empfang des Notfalls steht speziell ausgebildetes Pflegepersonal im Einsatz. Es schätzt die Dringlichkeit der ankommenden Notfälle ein. «Kommt es zu einem hohen Patientenaufkommen, können wir so besser beurteilen, welche besonders dringlich sind. Natürlich sind alle Patienten wichtig, aber in gewissen Situationen müssen wir priorisieren.»

Obwohl die Corona-Fallzahlen deutlich gesunken sind, müssen nach wie vor Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden. Geht das auch bei einem schweren Notfall, wo jede Minute zählt? «Wir versuchen, Corona immer mitzudenken, um Ansteckungen zu vermeiden. Bei einem Notfall kümmern wir uns aber primär um das Hauptproblem.» Bei Verdacht auf COVID wird die Person isoliert, was besondere Schutzmassnahmen bedeutet, um die Mitarbeitenden und die anderen Patienten zu schützen. In solchen Fällen wird ein PCR-Test vorgenommen, alle anderen werden mit einem Antigen-Schnelltest auf COVID untersucht. «COVID schwingt immer mit, das wird wohl noch länger so bleiben. Wir sind aber geübt darin, denn wir waren von Anfang an dabei als eines der drei Spitäler mit Intensivstation im Raum Basel, das sich um COVID-Patienten kümmert.»

Ein möglichst angenehmer Aufenthalt

Vor Kurzem hat die Notfallstation des Claraspitals neue Räumlichkeiten im Neubau Hirzbrunnen bezogen. «Damit gelingt es uns deutlich besser, einen Notfall von diesen Dimensionen zu betreiben. Wir sind nach den neusten Standards und mit modernster Technik ausgerüstet und können so unsere Prozesse besser entwickeln», berichtet Chefarzt Steuer. Zudem sind die Räume hell und freundlich eingerichtet, was sowohl für Mitarbeitende als auch Patienten angenehm ist. Sandra war froh, dass ihr Partner die ganze Zeit an ihrer Seite sein konnte; während des Lockdowns wäre das nicht möglich gewesen. So verkürzten sich auch die Wartezeiten etwas. Auf jeder Notfallstation muss man etwas Geduld mitbringen. «Wenn wir ein sehr hohes Patientenaufkommen haben, können Wartezeiten entstehen, bis wir die nächste Kapazität frei haben, um den Patienten zu sehen.» Aus diesem Grund finde besagte Triage am Empfang statt. Ein weiterer Grund dafür ist, dass diagnostische Untersuchungen und die korrekte Interpretation der Untersuchungsergebnisse Zeit brauchen. «Deshalb lässt sich nicht verhindern, dass es immer wieder Zeiten gibt, in denen die Patienten warten müssen. Wir versuchen das mit Informationen aufzufangen und den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.»

Vom Herzinfarkt, über schwere Atemwegserkrankungen, Magen-Darm-Beschwerden, unklaren Schmerzen bis hin zu lebensbedrohlichen Akuterkrankungen – das Notfallteam muss jeden Tag mit allem rechnen. *(sw)*

*Name geändert

24-Stunden-Notfallstation im Claraspital

Die interdisziplinäre Notfallstation des Claraspitals ist 365 Tage im Jahr geöffnet und rund um die Uhr für Sie da. Unser Team behandelt ambulant, unabhängig vom Versichertenstatus. Jeder Notfallpatient erfährt bei uns eine Erstversorgung und wird gegebenenfalls an Spezialisten weiterverwiesen.



Dr. med. Stephan Steuer
Chefarzt Notfallstation Claraspital

st Claraspital
In besten Händen.
www.claraspital.ch

In Windeseile trocken

Schminke, Kostüme, Perücken. Wovon wir uns auf der Bühne faszinieren lassen, ist tatsächlich schweisstreibende Arbeit. Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Ein Blick in die Kostümhallen des Theaters Basel.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi



Zwei luftige Kleider müssen in den Trockenschrank (rechts im Bild) – welches Trockenprogramm Anna Huber wohl dafür wählt? Links: Kostümverwalterin Murielle Veya (links) kontrolliert mit Anna Huber das «Rauchkleid» aus einer früheren Produktion.

Applaus, der Vorhang fällt, Ende des ersten Akts. Die Zuschauer schwärmen ins Foyer, drängeln sich vor der Bar, rauchen eine auf dem Theaterplatz. Und hinter der Bühne schälen sich die Darsteller aus ihren verschwitzten Kostümen. «Beim Ballett ist immer alles klatschnass», erzählt Anna Huber, stellvertretende Leiterin der Kostümabteilung des Basler Stadttheaters. Da rennt schon mal ein Dresser – oder Ankleider – in den zehnten Stock, hängt die Kostüme kurz in den Trockenschrank, Wärme und Wind tun das ihre. Muss in Windeseile etwa ein Fleck entfernt werden, kommt auch mal ein Fön zum Einsatz. Viel Zeit bleibt nicht, die Zuschauer sitzen schon wieder auf ihren Plätzen.

Manchmal nur dreissig Sekunden

Die Dresser sind für uns Zuschauer zwar unsichtbar, für die Schauspielerinnen und Tänzer aber immens wichtig, erklärt Huber. Ab der Hauptprobe sind sie bei allen Bühnenpräsenzen dabei, müssen wissen, was wann auf der Bühne geschieht, wer welche Umkleidungen hat, wo sie stattfinden und wieviel Zeit zur Verfügung steht. Manchmal ist das eine Viertelstunde, manchmal gerade mal eine halbe Minute. Schon zwei, drei Stunden vor der Vorstellung sind sie vor Ort, richten die Kostüme und die Garderoben her. Und erst, wenn nach der Aufführung alle Kostüme gewaschen und getrocknet, auf nötige Reparaturen untersucht und auf die richtigen Kleiderstangen eingeordnet sind, haben die Dresser Feierabend. «Historische Kostüme», so Huber, «müssen in die chemische Reinigung – das geht aber nicht nach jeder Vorstellung.» Daher steht seit Kurzem neben dem Trockenschrank ein Ozonschrank, der trockene Kleider desinfiziert und von Gerüchen und Keimen befreit.

60 000 Einzelteile

Zwei Stockwerke sind im Theater Basel für die Kostüme reserviert, und selbst die platzen fast aus den Nähten; zwischen den Kleiderstangen ist kaum ein Durchkommen, die Regale sind gefüllt, jedes Plätzchen wird genutzt. Die historischen Kostüme sind in Rollregalen untergebracht, wie



Scando.ch – der erste Schritt zur intelligenten Tür

Die Schreinerei Jäggi AG ist digital unterwegs! Mit unserer selbst entwickelten papierlosen und mobilen Lösung für die Planung und Durchführung der Montage und der Wartung von Objekten. Der erste Schritt zur «intelligenten Tür» und zu einem professionellen und zeitgemässen Service. Lückenlose Dokumentation, prompte Servicemeldung und optimierte Qualitätssicherung: Wir setzen neue Massstäbe bei der Montage, in der Baudokumentation und der Wartung. QR-Code einscannen – also «scando.ch» – und das Sorglos-Paket startet!

SCANDO.CH

Jäggi AG
Türen und Schreinerei
Baselstr. 85–87 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 96 00
www.jaeggi.swiss

JÄGGI AG
TÜREN UND SCHREINEREI



Ausgewiesene Profis für den Heizungsersatz

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

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

TARAG
Heizung · Photovoltaik · Sanitär · Tank



Schöner Wohnen – unser Anspruch, Ihr Ziel!

Am Anfang steht vielleicht ein Wunsch oder ein Bedürfnis. Deshalb ist eine umfassende Beratung Gold wert: Zusammen finden wir heraus, was das Richtige für Sie ist. Lassen Sie sich in unserer Ausstellung inspirieren. Wir setzen auch gerne für Sie um und übernehmen alle handwerklichen Arbeiten rund ums Plättli. Dabei spielt Grösse keine Rolle, seien es 1000 Quadratmeter oder eine Reparatur, unser Fokus ist die Qualität.

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

CRISTOFOLI



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

SOZIAL LABOR IHRE SOZIALE BROCKI IN MÜNCHENSTEIN

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

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

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

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

sozial LABOR

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

man sie aus Archiven kennt. «Sobald feststeht, welches Konzept eine Produktion erhält, ist der erste Gang immer in den Fundus», erzählt Huber. Wer sich hier nicht auskennt, würde sich hoffnungslos verlieren in den rund 60 000 Blusen, Gürteln, Hosen, Cocktailkleidern, Federboas, Blazern, Mänteln, Hüten … – oder sich in einem Paradies wähnen. Gut, dass die beiden langjährigen Mitarbeiterinnen, die den Fundus betreuen, genau wissen, in welcher Ecke was zu finden ist. Eine fein säuberliche Beschriftung ist das A und O. Sind die Kostüme bestimmt, werden sie nach Tänzerin oder Darsteller eingereiht und mit Kostümlisten versehen, auf denen jedes Einzelteil mit allen Details aufgeführt ist. Die «Original»-Kostüme, die in den Vorstellungen getragen werden, kommen erst bei der Hauptprobe zum Einsatz, vorher wird mit Probekostümen gearbeitet. Ist eine Produktion «abgespielt», müssen die Kostüme entweder für eine Reprise aufbewahrt werden oder sie wandern in den Fundus und sind somit für andere Produktionen verfügbar.

Keine Grenzen

Doch nicht immer findet sich etwas Passendes im Fundus, «gerade bei historischen Kostümen kommen wir oft an unsere Grenzen», so Huber. Dann sind die Gewandmeister gefragt, die gemeinsam mit den Mitarbeitern der hausinternen Schneidereien ihre Kreativität ausleben können, denn «was das Material angeht, kennen wir keine Grenzen». Da wird dann schon mal ein weisser Schutzanzug mit einer gekauften Korsage kombiniert und zum Hochzeitskleid umfunktioniert. Und auch das landet früher oder später im Trockenschrank. ■



Der Kostümfundus des Theaters Basel umfasst rund 60 000 Einzelteile für alle drei Bühnen. Die benötigten Kostüme werden entweder aus dem Fundus entnommen, angefertigt, «upgecycelt», gekauft oder bei einem anderen Theater ausgeliehen. Für Anfertigungen, Änderungen und Reparaturen betreibt das Theater eine eigene Damen- und eine Herrenschneiderei sowie eine Hutmacherei und Färberei mit vier Gewandmeistern und sechzehn Schneiderinnen resp. Hutmachern. Für Schulen gibt es einen speziellen Schulfundus, Anfragen von Kleintheatern oder Filmemachern werden ebenfalls bedient. Alle paar Jahre findet ein Kostümverkauf statt, der nächste am 11. September 2021 im Rahmen des Theaterplatzfestes. Mehr Infos dazu auf www.theater-basel.ch



Einblick in den Bereich «Damen historisch»



■ **Jürg Seiberth**
Autor, Gestalter

Empörung

Die Kraft der Empörung lernte ich mit sieben Jahren kennen: Kurz zuvor war mein Schwesterchen zur Welt gekommen. Ich wusste, dass ein Baby sehr wertvoll ist, dass man es nicht anfassen darf, und dass man es beschützen muss. – Ich schaute in die Wiege. Unter der blütenweissen Decke schlief das Baby, auf der blütenweissen Decke räkelte sich der Kater. Augenblicklich packte mich die Empörung. Ich wuchs über mich hinaus, ergriff das Tier und schleuderte es die Treppe hinunter.

Der Kater verschwand unter dem Sofa und blieb dort mehrere Tage; er war unverletzt und erholte sich zum Glück schnell und vollständig. Mich hingegen beschäftigt die Tat noch heute. Zuerst war da die Empörung: Sie machte mich bärenstark. Dann kam der Stolz: Ich hatte selbständig Gerechtigkeit walten lassen und verstand nicht, weshalb der Applaus ausblieb. Erst nach und nach wurde mir klar, dass meine Tat keine gute gewesen war. Seither begegne ich der Empörung mit Skepsis und lasse mich nur selten von ihr packen.

Laut Duden bedeutet «Empörung» einerseits «von starken Emotionen begleitete Entrüstung als Reaktion auf Verstösse gegen moralische Konventionen», andererseits «Aufstand, Rebellion, Meuterei». Die Empörung trägt uns empor und lässt uns auf Augenhöhe mit Machthabenden streiten. Sie hebt uns empor über das tumbe Volk, damit wir es zurechtweisen können. Die Empörung hat viele Gesichter, so kann sie den sozialen und ökologischen Fortschritt fördern und ist doch gleichzeitig die Keimzelle des Mobbings.

«Empört Euch!» forderte Stéphane Hessel. Doch die Empörung ist eine gewaltige, manipulative Kraft, die dubiose Machtmenschen gerne gezielt missbrauchen. Deshalb halte ich es mit Züri West: «Lue zersch wohär dass dr Wind wääit!» Wer gelegentlich in der freien Natur stehpinkelt, weiss, wieviel Unbill sich durch dieses umsichtige Verhalten verhindern lässt.

Gesunde Kräfte stärken

Nicht nur die medizinische Behandlung entscheidet, wie eine Krankheit verläuft. Ebenso wichtig sind die eigenen Abwehrkräfte und die Fähigkeit zur Regeneration und Selbstheilung.

Text: Verena Jäschke, Foto: Christian Jaeggi



Kugel aus Kupfer, genutzt in der Heileurythmie

In den 70er-Jahren des vorigen Jahrhunderts entwickelte der Soziologe Aaron Antonovsky das Modell der Salutogenese. Er prägte diesen Begriff im Gegensatz zu den pathogenetischen Ansätzen der Medizin, die darauf fokussieren, warum der Mensch krank wird. In der Salutogenese steht die Grundfrage «Was erhält den Menschen gesund?» im Mittelpunkt. Und: Wie schaffen es die Menschen, sich von Erkrankungen oder extremen Belastungen wieder zu erholen?
Dieser salutogenetische Ansatz entspricht der Anthroposophischen Medizin, deren Ziel es ist, die gesundenden Kräfte des Menschen zu aktivieren, seine Selbstheilungskräfte zu unterstützen und so den Krankheitsprozess zu beeinflussen. Krankheiten werden als Prozesse angesehen, die als körperliche oder seelische Störung oder Veränderung auftreten, wenn die Wechselbeziehungen zwischen Körper, Geist und Seele eines Patienten nicht mehr harmonisch ineinandergreifen.

Auf das Gesunde fokussieren

Das Zusammenspiel von körperlichen, seelischen und geistigen Charakteristika macht die Individualität des Menschen aus. Diese Perspektive liegt der Anthroposophischen Medizin zugrunde. Sie berücksichtigt in Diagnose und Behandlung neben den messbaren Befunden des erkrankten Menschen auch sein allgemeines Befinden und seine individuelle Lebenssituation und eben die Ressourcen des Einzelnen. Wo sind die gesunden Kräfte, die dem kranken Menschen helfen, die Krise zu überwinden? Auch bei schwer kranken Menschen lassen sich gesunde Kräfte entdecken und gezielt fördern.
In der Klinik Arlesheim gehört diese Haltung zu unseren Unternehmenswerten. Wir sorgen für eine gesundheitsfördernde Umgebung, damit die in jedem Menschen vorhandenen gesunden Kräfte freigelegt, unterstützt und gestärkt werden. Unsere vielfältigen spezifisch anthroposophischen Therapieformen unterstützen diesen Prozess, seien es die eigenen Heilmittel, die äusseren Anwendungen in der Pflege oder seelische, künstlerische und körperorientierte Therapieformen. Auch die Ernährung, die Architektur und die Gestaltung des Gartens leisten dazu einen Beitrag, damit ein heilungsfördernder Erfahrungsraum für unsere Patientinnen und Patienten entstehen kann.

Eurythmiekurse in Arlesheim
- **Beweglich bleiben**
  18. Oktober bis 13. Dezember 2021,
  10.30 bis 11.15 oder 11.15 bis 12.00 Uhr
- **Gesundheitskräfte stärken**
  22. Oktober bis 17. Dezember,
  10.30 bis 11.15 Uhr

Eurythmiekurse in Basel
- **Gelassen bleiben – Stressprophylaxe**
  18. Oktober bis 13. Dezember,
  18.00 bis 18.50 Uhr

Musikkurse in Arlesheim
- **Therapeutisches Singen für Menschen mit Atemwegserkrankungen**
  Kurs B: 20. und 27. Oktober sowie
  3. und 10. November, 18.15 bis 19.15 Uhr
  Kurs C: 24. November sowie
  1. und 8. Dezember, 18.15 bis 19.15 Uhr

Öffentliche Kurse für ein starkes Immunsystem

Das innere Gleichgewicht zu stärken, hilft, unsere Widerstandskraft und unser Immunsystem zu kräftigen. Das unterstützt uns, gesund zu bleiben und die Herausforderungen des Lebens zu bewältigen. Dafür bieten wir öffentliche Kurse an. Eurythmie und therapeutisches Singen sind bestens geeignet, um in Gruppen gemeinsam zu üben. So bietet Nicole Ljubic Eurythmiekurse an, in denen der Erhalt der Beweglichkeit für Menschen der Altersgruppe 60+ im Zentrum steht. Mit den Übungen werden die Gelenke und Muskeln geschmeidig gehalten und die Spannkraft gestärkt. Es sind Übungen, die Ihnen helfen, Stürze zu vermeiden und Ihre Koordination zu verbessern. Zudem hält Nicole Ljubic einen Kurs, der gezielt die Vitalitätskräfte anregt und das Immunsystem stärkt. Hier können Menschen ab einem Alter von 50 Jahren ihrem inneren Gleichgewicht näherkommen.

Singen bei Long-Covid-Syndrom

Therapeutisches Singen hat sich vielfach bewährt bei Atemwegserkrankungen. Es gibt Übungen, die bei Asthma, chronischer Bronchitis und COPD entkrampfend wirken und das Immunsystem stärken sowie die Gesundung der Atemwege und der Lunge fördern.
Ebenso können Menschen mit Long-Covid-Syndrom, die erschöpft und atemlos sind, durch das gemeinsame Singen zu neuen Kräften kommen. Die therapeutischen Übungen regen die Atmungsvorgänge unmittelbar an, was zur Erholung der Lunge beiträgt und das Immunsystem stärkt. Diese Kurse werden durch Viola Heckel, Musiktherapeutin der Klinik, angeboten.

Gelassen bleiben in Basel

Nicole Ljubic bietet auch Kurse im Ita Wegman Ambulatorium in Basel an. Negativer Stress und seelischer Druck sind zwei Faktoren, die Ihrer Gesundheit nicht förderlich sind. Sind Sie in Ihrem Alltag diesen Faktoren ausgesetzt, können Sie mit einfachen Übungen achtsam zur inneren Ruhe finden, so dass Sie trotz dauerhafter Belastung gesund bleiben können. Der Kurs «Stressprophylaxe für jedermann und jedefrau» ist für Menschen zwischen 40 und 60 Jahren empfohlen.
Es gibt viele Möglichkeiten, Ihre gesunden Kräfte zu stärken. Wir unterstützen Sie gern dabei. Die ausführlichen Kursbeschreibungen sowie Informationen zur Anmeldung finden Sie auf *www.klinik-arlesheim.ch* oder über folgenden QR-Code:

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.

Pfeffingerweg 1, 4144 Arlesheim
Anmeldung Kurse: Tel. 061 705 72 70
therapiesekretariat@klinik-arlesheim.ch

100 JAHRE Klinik Arlesheim

Am 8. Juni 2021 feierte die Klinik Arlesheim mit einem offiziellen Festakt ihren Geburtstag. Da pandemiebedingt nur 100 Teilnehmende möglich waren, wurde die Veranstaltung, in deren Zentrum eine Podiumsdiskussion mit Maya Graf, Thomas Weber und zwei jungen Klinikmitarbeitenden stand, auch aufgezeichnet. Anfang und Ende bilden zwei bekannte Lieder aus den 20er Jahren des vorigen Jahrhunderts, die zum Klinikgeburtstag einen neuen Text bekommen haben. Das Video ist neu mit diesen beiden Liedern auf unserer Jubiläumswebsite zu sehen: *100.klinik-arlesheim.ch* Schauen Sie mal rein!

Auf der Jubiläumswebsite finden Sie auch die nächsten Termine des Jubeljahres:

Wissenschaftskongress
zusammen mit dem
Universitätsspital Basel
Samstag, 11. September 2021

Thementage
- Samstag, 16. Oktober 2021, 9 Uhr
  Innere Medizin zum Entdecken
  Diagnostik ausprobieren und integrative Therapien erleben
  u.a. Einblicke in die Untersuchungsmöglichkeiten, Tipps zur Ernährung, Heileurythmie ausprobieren, eine wohltuende Salbenkompresse fürs Herz oder ein harmonisierendes Fussbad erleben
- Samstag, 13. November 2021, 14 Uhr
  Was erhält mich gesund?
  Was habe ich mit meiner Krankheit zu tun?
  In Schwangerschaft, Kindheit und Erwachsenenalter
  Wie stärkt die Anthroposophische Medizin die gesunden Kräfte?
  Wie können wir mit Krankheit und Krisen heilsam umgehen?
  Impulsvorträge, Diskussionen und praktische Übungen

Weitere Informationen und Link zur Anmeldung auf: *100.klinik-arlesheim.ch*



Das Altern gemeinsam schultern

Benötigen Senioren Unterstützung, kann dies zur Belastung für die ganze Familie werden. Entlastung bringen hierbei Seniorendienste wie Home Instead, der schweizweit grösste private Anbieter für die Betreuung zuhause. Die Dienstleistungen des Unternehmens richten sich genau nach den individuellen Bedürfnissen von Senioren und ihren Angehörigen.
Home Instead ist von Krankenkassen anerkannt und bietet auch kurzfristig Unterstützung. Die Beratung ist kostenlos.

Seniorendienste Schweiz AG
Güterstrasse 90 · 4053 Basel
Tel. 061 205 55 77
www.homeinstead.ch

Home Instead
Zuhause umsorgt

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 **neu auch in Dornach.**

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

Bäder zum Verlieben



Zeitloses Design von Cocoon

Bäder mit Wannen, Duschen, Waschtischen und Armaturen von Cocoon zeigen die Leidenschaft für Handwerkskunst, zeitloses Design und natürliche Materialien. Jetzt neu bei Brombacher Design in Liestal. Besuchen Sie unsere Ausstellung oder bestellen Sie die Broschüre mit vielfältigen Badideen.

BROMBACHER Design

Brombacher Design GmbH · Frenkendörferstr. 20 · 4410 Liestal · Tel 061 902 05 50 · www.brombacher.ch · info@brombacher.ch

bethesda SPITAL

THE SWISS LEADING HOSPITALS Best in class.

Für das Bethesda Spital ist nur das Beste gut genug

Wer zur Spitzenklasse gehören will, muss höchste Qualitätsstandards erfüllen. Das Privatspital im Basler Gellertquartier hat sich diesbezüglich hohe Ziele gesetzt und kontrolliert seinen Erfolg mit einem Qualitätsmanagement-System, bei dem die Patientenzufriedenheit einen wichtigen Teil darstellt.

Die Patientinnen und Patienten sollen im Bethesda Spital umfassend gut betreut sein. Dabei geht es nicht nur darum, beste medizinische Leistungen zu erbringen, auch die Infrastruktur und Hotellerie gehören dazu. Zur Überprüfung dieser ehrgeizigen Ziele werden Patienten-Feedbacks eingeholt. «Wir führen regelmässige Befragungen zur Patientenzufriedenheit durch, einerseits für die stationären und seit 2020 auch für ambulante Leistungen», erklärt Janine Altwegg, Qualitätsmanagerin des Bethesda Spitals. Hundert Fragebogen werden jeden Monat nach dem Zufallsprinzip an stationäre Patientinnen und Patienten verschickt. Diese gehen anschliessend direkt an die Messinstitute, wo sie von neutraler Seite ausgewertet werden. Zusätzlich liegt in jedem Zimmer ein Flyer auf, mit dem Feedbacks abgegeben und Kontakt mit dem Qualitätsmanagement gewünscht werden kann. Für die ambulanten Patientinnen und Patienten wurde ein Tablet installiert, auf dem man unkompliziert eine Bewertung abgeben kann. «Nebst der Kompetenz wird auch die Qualität der Informationen sowie die Menschlichkeit der Ärzteschaft, der Pflegefachpersonen und der Therapeutinnen und Therapeuten abgefragt. Da es sich bei den Patientinnen und Patienten um eine der wichtigsten Interessensgruppen handelt, ist es essenziell, deren Bedürfnisse und Ansprüche zu verstehen. Nur so können zielführende Verbesserungen eingeleitet werden.» Daher ist die Messung der Patientenzufriedenheit ein wichtiger Teil des Qualitätsmanagement-Systems im Bethesda Spital. Mit diesem System konnten schon wertvolle Optimierungen vorgenommen werden. «So zeigte sich etwa, dass sich Wöchnerinnen leichtere Mahlzeiten und mehr Informationen über das Stillen wünschen. Daraufhin haben wir unter anderem ein spezielles Wöchnerinnen-Menü und eine Stillberatung eingeführt», so Altwegg weiter.

Aufsteiger des Jahres

Die Auswertungen der Resultate werden quartalsweise geliefert, fliessen in den Qualitätsbericht ein und werden intern kommuniziert. Auf Basis dieser Resultate werden Massnahmen zur Verbesserung der Prozesse abgeleitet. Zusätzlich bietet dieses Instrument die Möglichkeit, sich mit anderen Spitälern zu vergleichen. «Da wir über das Zertifikat Swiss Leading Hospitals (SLH) verfügen, können wir uns mit der Spitzenklasse der Schweiz messen. Zusätzlich vergleichen wir uns mit einigen Spitälern der Region», so Altwegg. Dabei zeigt sich, dass das Bethesda Spital sehr gut aufgestellt ist und seine Position laufend verbessert. Beim Ranking des Nachrichtenmagazins Newsweek hat sich das Bethesda Spital Basel um neun Plätze verbessert, steht aktuell auf Rang 11 und ist somit «Aufsteiger des Jahres 2021».

Stephanie Weiss

Bethesda Spital ist führend in den Disziplinen:

- **Rücken, Rheuma, Schmerz und Rehabilitation**
- **Frauenmedizin, Schwangerschaft und Geburt**

Das Privatspital ist für alle Versicherungsklassen offen.

Wir beraten Sie gerne persönlich und individuell und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Tel. +41 61 315 21 21
info@bethesda-spital.ch
www.bethesda-spital.ch/qualitaet



Auch Allgemeinversicherte können ein Einzelzimmer buchen.
www.bethesda-spital.ch/allgemein *Foto: Bethesda Spital*





«In letzter Zeit ereignete sich Extremes»

Übers Wetter reden muss kein Small-Talk sein. Nicht mit Jan Eitel. Der Meteo-Moderator über sein Element, den Wind. Und über eingefrorene Gesichter, notwendige Schmerzen sowie das Surfen im Sturm.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Jan Eitel, Sie moderieren Meteo auf dem Dach des SRF-Gebäudes in Zürich Leutschenbach. Gibts da oben viel Gegenwind?
Es gibt auch Rückenwind. Meistens schauen wir in Richtung Westen. Das heisst, bei Westwind hätte ich Gegenwind, bei Bise eher Rückenwind. Man ist dort oben einfach dem Wetter ausgesetzt. Das macht dieses Format so interessant: Man redet über das Wetter und erlebt das Wetter. Es gibt durchaus unangenehme Situationen. Etwa wenn eine starke Bise im Winter gefühlte 10 Grad unter null bringt. Du bist natürlich schon vor Sendebeginn da oben im Freien. Irgendwann bist du so ausgekühlt, dass du nicht mehr richtig sprechen kannst. An einem Sommertag, an dem du den ganzen Tag im Büro gearbeitet hast, ist es hingegen befreiend, wenn du dann aufs Dach darfst.

Und im übertragenen Sinn? Als bekannte Persönlichkeit steht man bestimmt dauernd in der Kritik.
Es kommen eigentlich sehr wenig Reaktionen, wenn man bedenkt, wie viele Zuschauer Meteo hat. Reaktionen gibt es, wenn beispielsweise eine Ortschaft falsch geschrieben wurde. Oder nach einer kompletten Fehlprognose. Auch wenn eine Schlechtwetter-Periode lange anhält, sind die Leute häufig unzufriedener. Die meisten Reaktionen sind allerdings positiv.

Wer den Wind sät, wird Sturm ernten: Beschreibt dieses Bibelzitat in den Augen des Wetter-Verstehers unseren Beitrag zum Klimawandel?
Man muss unterscheiden zwischen natürlichen und vom Menschen gemachten Klimaeffekten. Natürliche Effekte sind zum Beispiel Vulkanismus oder Plattentektonik. Letztere beeinflusst das Wetter bereits über Milliarden von Jahren. Auch die sich ändernde Umlaufbahn der Erde um die Sonne. Das alles ist gut erforscht. Diese Effekte gab es schon immer. Trotz Wärme- und Kältephasen in der Vergangenheit blieb in den letzten 8000 Jahren alles recht stabil. Bis der Mensch mit der Industrialisierung begann, die fossilen Brennstoffe in die Atmosphäre zu stossen. Damit wird die Wärmestrahlung gestaut. Die Folge war ein explosionsartiger Anstieg der Temperaturen, wie es ihn noch nie gab. Das ist unumstritten unter praktisch allen Klimaforschern auf der Welt.

Am 31. Oktober startet die Weltklimakonferenz in Glasgow. Wird dort etwas erreicht oder bleibt es ein Kampf gegen Windmühlen?
Ich schaue nicht in die Glaskugel. Ich weiss einfach, dass es zuerst so richtig weh tun muss, bis sich etwas tut. Das scheint so etwas wie ein Naturgesetz zu sein. Wenn man zurückblickt und sieht, was diesen Sommer in der Schweiz, Deutschland und Belgien alles passiert ist – in letzter Zeit ereignete sich Extremes. Das prägt die Leute. Schlussendlich auch die Politiker. Ich weiss auch, dass Bundesrätin Simonetta Sommaruga bereits im Vorfeld von Glasgow wichtige Gespräche führte. Beispielsweise mit John Kerry, heute US-Sonderbeauftragter für Klima. Auch die USA sind plötzlich gewillt, bis zum Ende des Jahrhunderts den Temperaturanstieg unter zwei Grad zu halten. Ich habe Hoffnungen. Aber es bleibt eine Herausforderung. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Darum muss es immer zuerst weh tun.

Sie stammen aus einer Seglerfamilie und sind leidenschaftlicher Surfer. Der Wind scheint Ihr Element zu sein. Warum?
Schon im Alter von vier Jahren war ich bei Schwörstadt im Segelclub und auf dem Rhein unterwegs. In einem Optimisten, der kleinsten Segeleinheit. Es folgten grössere Klassen und schliesslich machte ich auch noch den Hochseeschein. Mit neun begann ich mit dem Surfen. Für all das ist Wind elementar. Ich begann mit geringen Windstärken, zum Surfen mag ich aber inzwischen Windstärken, die für andere Sturm bedeuten. Ich gehe gerne an den Urnersee Föhn-Surfen. Kürzlich war ich auf Teneriffa, wo ein ähnlich starker Passat weht und Böen von 80 km/h keine Seltenheit sind.

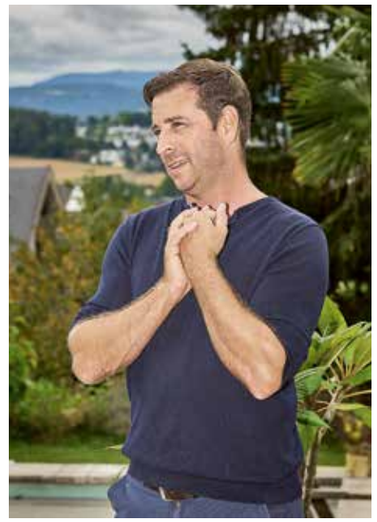
Der Wind treibt das Schiff und das Surfbrett an. Was treibt Sie an?
Ich brauche ein Gleichgewicht zwischen Familie, Arbeit und meinen Hobbies. Wenn ich dann noch meine Freunde um mich habe und dazu einen Job, der mir täglich Spass macht, ist alles bestens. Dann geht es mir als einem grundsätzlich positiven Menschen gut. Da brauche ich keinen zusätzlichen Antrieb mehr. Wetter ist und bleibt für mich einfach sehr interessant. Dafür pendle ich auch weiterhin gerne zwischen Basel und Zürich.

Was nimmt Ihnen den Wind aus den Segeln?
Auf das Surfen bezogen definitiv, wenn der Wind fehlt. Im übertragenen Sinn, wenn ich beim Pendeln im Stau stecke. Oder wenn wir mit einer Wetterlage konfrontiert werden, wie wir sie diesen Frühling und Sommer hatten. Diese unbeständige Wetterlage, die sich immer wieder wiederholte. Fast nie sah man ein stabiles Hoch. Das ist nicht nur für alle anderen mühsam, weil sie nichts planen können, wie eine Wanderung oder eine Velotour. Das zieht auch mich irgendwann runter, denn ich muss auch noch darüber reden. Und zwar jeden Tag. Ich, der Überbringer der schlechten Botschaft.

Wenn Sie einen Wunsch an den Wind frei hätten, welcher wäre es?
Dass er immer bläst, sobald ich auf dem Brett stehe. Ich hätte nichts dagegen, wenn sich dieser Passatwind-Gürtel ein wenig nach Norden verschieben würde. Bis ins Leimental. Dann würde ich noch irgendwo einen See brauchen. Aber wahrscheinlich würde das die meisten hier eher stören.

Zur Person
Jan Eitel (43) arbeitet seit 15 Jahren für die Sendung Meteo von SRF. Meteo sehen im Schnitt gegen 800 000 Zuschauerinnen und Zuschauer pro Tag. Sie ist ein Zuschauermagnet. Eitel ist auch für die Seite Surf- und Segelwetter verantwortlich, die SRF auf seiner Website im Internet anbietet. Er studierte Geografie mit den Fachgebieten Meteorologie und Klimatologie. Etwas gefällt Jan Eitel ganz besonders an seinem Beruf: «Die Schnittstelle zwischen Natur, Umweltwissenschaften und der Medienwelt habe ich schätzen gelernt.» Jeder Tag sei anders. Nie sei es langweilig. Sturmlagen und Unwetter bezeichnet er als «interessant». Jan Eitel lebt mit seiner Frau und den beiden Söhnen in Oberwil.







«fakts» fokussiert auf das Wesentliche

Hoch geschätzt von der Kundschaft werden bei Bogie Men's Fashion in Arlesheim die innovativen, luxuriösen und ultrabequemen Hemden von «fakts». Weil das erfolgreiche Label nicht nur konsequent mit seiner Premium-Menswear den neusten Look verfolgt, sondern seine Produkte auch unter hohen ethischen und nachhaltigen Standards fertigt – stets nach dem Motto «Focus on essentials».

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

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



Jeans Repair im Nique Nähatelier

Jeder hat seine Lieblings-Jeans. Doch was tun, wenn plötzlich die Gurtschlaufe ausreisst, Löcher entstanden sind oder der Reissverschluss kaputt ist? Hier bietet der prompte Service von Nique Nähatelier Repair Hilfe. Die erfahrenen Schneiderinnen kümmern sich fachgerecht um die Hose, damit sie schnell wieder einsatzbereit ist. Die Profis in Arlesheim und Reinach stehen Ihnen bei allen Änderungsarbeiten und Neuanfertigungen gerne zur Seite.

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

Ermitagestr. 10 Hauptstrasse 45
4144 Arlesheim 4153 Reinach
Tel. 061 701 71 01 Tel. 061 751 71 90
www.atelier-nique.ch



Freudvoll sind die Farben des Winters

Die Mode der Grotte Boutique wirkt erfrischend und elektrisierend. Pink in Kombination mit Orange oder Terracotta mischt sich mit Blautönen. Lavendel und natürliche Nuancen wechseln sich ab. Es erscheint ein Bild, als ob sich Erde und Himmel vereinen. Aus Liebe zur Umwelt liegt der Fokus auf fairen und nachhaltigen Produktionen.

Cambio · Liu Jo · Riani · Le Tricot Perugia · Hemisphere Lieblingsstück · The Swiss Label · Nusco · Raffaello Rossi max Volmáry · Princess goes Hollywood · Beate Heymann

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



Foto: Lisanne Vreeke Photography

Ihre Ringe für den Bund des Lebens

Strobel Uhren & Schmuck bietet eine kostenlose Trauring-Vorteilbox mit persönlichen Überraschungen. Sie ist online oder per Telefon bestellbar. Jeder Trauring lässt sich nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen verändern und designen. Lassen Sie sich im Geschäft von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren. Beim Kauf erhalten Sie fachliche Beratung in familiärem Ambiente, eine Gratis-Gravur und lebenslangen Reinigungsservice.

Ihr einzigartiger Trauring beweist Ihre Zusammengehörigkeit, die so individuell ist wie Ihre Liebe zueinander.

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

Die Grotte Boutique im Wandel der Zeit

Die Welt hat sich verändert, ebenso die Gewohnheiten. Auch innerhalb der Grotte Boutique. Das Modehaus lebt sein Motto «Change makes us grow».



Foto: zVg

Claudia Vonlanthen, Patrick Kreil, Rita Kreil, Gabrielle Bucher (von links) beraten Sie gern in der Grotte Boutique. Vielleicht treffen Sie dort auch Hündin Lilly an.

Wie verwundbar unsere Welt und unser Leben geworden ist, haben wir alle auf unterschiedlichste Weise erfahren. Mode steht seit eh und je für Wandel und Bewegung. Das Bedürfnis, mehr Freiheit und Vielfalt zu erlangen, sollte vermehrt wieder in unser Leben einfliessen.

Die Kundinnen begeistern

Dem Team der Grotte Boutique liegt es am Herzen, die Kundschaft zu begeistern, ihr die Haltung der Verbundenheit zu offenbaren sowie sich gemeinsam auf das menschliche Miteinander zu besinnen und die Herzenswärme der Kundinnen zu erreichen.

Nachhaltigkeit wird in allen Lebensbereichen immer wichtiger, die Mode eingeschlossen. Darum setzt die Grotte Boutique der Umwelt zuliebe auf Organic Cotton.

Denn Bio-Baumwolle sorgt für ein gesundes und angenehmes Traggefühl und wird dem umweltbewussten Anspruch der Kundinnen gerecht.

Farbenfrohe Mode zum Wohlfühlen

Aber nicht nur das! Die herrlich farbenfrohen Designs und die lockeren Schnitte begeistern auf der ganzen Linie, weil sie uns aufatmen und so vielleicht für einen Moment den Alltagsstress vergessen lassen.

Liebe Kundinnen: Betrachten Sie Kleidung nicht nur als leblosen Stoff, sondern als etwas Besonderes – so dass jedes einzelne Kleidungsstück unser Leben bis zu einem gewissen Teil mit Leichtigkeit, Freude und Ungezwungenheit erfüllt. In dem Sinne heissen wir Sie in unserer Grotte Boutique ganz herzlich willkommen. *(zVg)*

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

Fliegen ohne Motor

Beim Segelfliegen ist Wind genauso relevant wie beim Segeln auf dem Wasser. Dachten wir wenigstens und machten uns auf zum Flugplatz der Segelfluggruppe Dittingen. Dort erfuhren wir jedoch, wie das wirklich ist, das mit dem Wind und dem Segelfliegen …

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

«Wind ist für das Segelfliegen nicht so elementar», sagt Cheffluglehrer Florian Anklin, als er die Steuermechanismen eines Segelflugzeugs erklärt. «Wir können dem Flugzeug genau sagen, was es machen soll, und es gehorcht auch ziemlich gut.» Dass ein Segelflugzeug mit einem Motorflugzeug in die Lüfte hochgezogen wird und sich dann ausklinkt und alleine weitersegelt, ist bekannt. Doch wie geht es dann weiter, so ganz ohne Motor? «Viele denken, dass ein Segelflug nach dem Ausklinken nur ein stetiges Abgleiten ist, und wenn die Höhe verbraucht ist, wird gelandet. Das wäre aber ziemlich bald langweilig.» Also doch Wind? Aufwind! «Hier im Jura hilft uns vor allem die Sonne», erklärt Anklin. Diese wärmt die Luft über dem Boden unterschiedlich stark, über Städten, Industriegebieten oder Steinbrüchen stärker als über Wäldern und Seen. Die erwärmte Luft ist leichter als die kältere Umgebungsluft, es entstehen Aufwinde, die sogenannte «Thermik» aus aufsteigender Warmluft. Und genauso wie die Vögel, die mit ausgebreiteten Flügeln und ohne Flügelschlag kreisend höhersteigen, machen es die Segelflieger: Sie fliegen in aufsteigende Luftmassen hinein, kreisen darin höher und nutzen so die Thermik, um Höhe zu gewinnen und damit weite Gleitstrecken zurückzulegen. Dabei kann diese aufsteigende Luft im Jura mit bis zu fünf Metern pro Sekunde steigen, ein stolzes Tempo.





Ganz ohne Motor geht es doch nicht: Zum Starten brauchen die Segelflugzeuge die Unterstützung eines Motorflugzeugs.

Schnell unterwegs

Auch sonst sind Segelflugzeuge ziemlich rasant unterwegs; zwischen 90 und 280 Stundenkilometer. «Die 90 km/h brauchen wir, damit genug Luftströmung entsteht und wir überhaupt fliegen können. Werden wir langsamer, reisst die Strömung am Flügel ab und das Flugzeug fliegt nicht mehr», so Anklin. In Bodennähe langsam zu fliegen, ist daher durchaus gefährlich. Ein grösseres Risiko aber birgt in der Schweiz der von vielen genutzte Luftraum. Das ist auch der Grund dafür, dass in nahezu jedem Luftfahrtgerät das Warnsystem «Flarm» eingebaut ist, das den Piloten rechtzeitig vor möglichen Kollisionen warnt. Ausserdem dürfen sich Segelflieger nicht frei im Schweizer Luftraum bewegen; immer mehr Gebiete werden für die gewerbliche Fliegerei reserviert.

Fluglehrer aus Leidenschaft

Seit sieben Jahren ist Florian Anklin (32) Fluglehrer. Neben dem Unterricht gehören auch die Kommunikation mit den Behörden und die Koordination der Fluglehrer zu seinen Aufgaben. Das Fliegen hat ihn schon seit jeher begleitet: «Ich bin quasi auf dem Flugplatz aufgewachsen. Schon meine beiden Grossväter sind hier geflogen und mein Vater fliegt ebenfalls hier in Dittingen.» Am meisten fasziniert ihn am



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

Was immer kommt – wir beteiligen Sie an unserem Erfolg.

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl

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

die Mobiliar

915653

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



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

Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf ▪ Andlauring 30, 4147 Aesch



Wer zu Hause friert, ist nicht ganz dicht.

Höchste Winterzeit für neue Fenster.

Stolz GmbH
Tramstrasse 66
4142 Münchenstein
T 061 413 00 08
www.schreinereistolz.ch

stholz

Schreinerei - Innenausbau - Renovation - Küchen - Schränke - Parkett - Fenster - Türen



Das Fliegergen in die Wiege gelegt bekommen: Fluglehrer Florian Anklin

Segelfliegen, dass man mit extrem wenig Motorenenergie für den Start danach riesige Strecken mit sehr hohen Geschwindigkeiten zurücklegen kann. Strecken von 3000 km, wie es Rekordflüge in den Anden zustande bringen, sind im Jura zwar unrealistisch, aber Flüge bis 1000 km sind mit der Energie der Sonne schon möglich. So kann man bei guter Thermik an Genf und Regensburg vorbeifliegen und am Abend wieder in Dittingen landen.

Woher der Wind weht

Die Piste auf dem Flugplatz Dittingen ist eine rund 700 Meter lange Rasenfläche. «Auf anderen Flugplätzen landet man immer in die gleiche Richtung, in die man auch startet», so Anklin, «nämlich gegen den Wind. Durch das leichte Gefälle unserer Piste und den Waldrand am oberen Ende können wir aber immer nur in eine Richtung starten und nur in die andere Richtung landen, haben also einmal Gegen- und einmal Rückenwind. Das macht es etwas anspruchsvoller.» Landen ist sowieso nicht ganz ohne, vor allem bei Seitenwind. Wer die Piste in einem solchen Fall gerade anfliegt, riskiert es, auf die Seite getrieben zu werden oder mit dem Flugzeug nach dem Aufsetzen zu kippen. «Deshalb fliegen wir eher schräg gegen den Wind an und stellen das Flugzeug erst kurz vor dem Aufsetzen gerade», erklärt der Fluglehrer geduldig. «Bei starkem Seitenwind versucht man, den Flügel, der ‹im Wind› ist, tiefer zu halten, damit der Wind nicht darunter bläst und das Flugzeug auf den anderen Flügel drückt.»
Also spielt der Wind beim Segelfliegen doch eine Rolle – uff! ▪

Segelfluggruppe Dittingen
Die Segelfluggruppe Dittingen ist ein Verein mit 45 Mitgliedern. Das Vereinsleben wird gross geschrieben; Segelfliegen ist Teamwork, man ist auf Hilfe am Boden und beim Starten angewiesen. Die Ausbildung kostet rund CHF 6000.–, für Aktivmitglieder belaufen sich die Kosten auf etwa 2000.–/Jahr. Das ist deshalb so erschwinglich, da der Anteil an Eigenleistung der Mitglieder hoch ist: Während der Flugsaison (Mitte März bis Ende Oktober, jeweils an den Wochenenden) leistet jedes Mitglied vier Diensttage im Clubrestaurant resp. als Flugdienstleiter. Alle Schlepppiloten und die sieben Fluglehrer leisten ehrenamtlich noch mehr. Anfangs Saison werden gemeinsam das gesamte Flugmaterial und der Flugplatz hergerichtet, Ende Saison wird aufgeräumt, dazu kommt ein Tag Winterarbeit an den Segelflugzeugen.

www.sg-dittingen.ch



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

Fernweh

Das Wetter ist heute ausgesprochen windig. Nichtsdestotrotz wage ich es und ziehe tapfer den Reissverschluss meiner Regenjacke hoch. In diesem verregneten Sommer, den ich ganz bewusst in der Schweiz verbringe, ist sie zu meiner treuen Begleiterin geworden. Ich setze mich in ein Strassencafé und bestelle einen Espresso. Schwarz, ohne nichts. Das gibt mir wenigstens ein bisschen das Gefühl von italienischer Dolce Vita. Jetzt in den Flieger steigen und dorthin jetten, wo es warm ist! Die Seele baumeln lassen und die Zellen mit Sonnenschein volltanken. Ich seufze leicht verzweifelt über meine selbst auferlegte, umweltbewusste Haltung und hebe den Blick sehnsüchtig gen Himmel, wo sich gerade ein Billigflieger durchs spärliche Blau schwingt. Er zieht einen ungesunden Kondensstreifen hinter sich her. Dieser Streifen entsteht, wenn die umgebende Luft genügend feucht und kalt ist und der Wasserdampf aus den Triebwerken zu Eispartikeln gefriert. Die legen sich dann quasi als «Deckel» übern Himmel und verhindern, dass die auf der Erde angestaute Wärme Richtung Weltall verduften kann. Bei der Vorstellung, dass teilweise bis zu 10 % Europas unter solchen Deckeln liegen sollen und den Treibhauseffekt befeuern, fühle ich mich zum Glück wieder in meiner Haltung bestärkt.
Doch in mir regt sich die innere Schweinehündin: «Alle sind weggeflogen. Nur du hockst daheim und lässt dir den kalten Wind um die Nase blasen!»
Inneres Engelchen: «Sagst grade du. Warst doch auch am Klimastreik!»
Innere Schweinehündin: «Ja, schon … Aber du leidest eindeutig an übertriebener Flugscham!»
Das ist der Moment, in dem ich eingreife, um die beiden zu versöhnen. Was ich sage? «Es ist vielleicht lächerlich naiv, anzunehmen, dass mein Verzicht der Umwelt was bringt, aber hey, lasst uns doch dieses Jahr statt im Meer in unserem heimischen Wald baden geh'n!» Und dann bestelle ich mir nochmal einen Espresso – fürs Ersatz-Ferien-Feeling.

Allianz kommt mit neuer Hauptagentur nach Aesch

Die Allianz Generalagentur Markus Burgunder hat unter der Leitung von Patrick Burgunder eine neue Hauptagentur in Aesch eröffnet. Damit unterstreicht die Versicherung einmal mehr ihre ausgeprägte Nähe zur Kundschaft.



Fotos: Cédric Bloch

Die neue Hauptagentur Aesch befindet sich an zentraler Lage beim Bahnhof Aesch.

«Wir glauben, dass es besser ist, mit Mut durchs Leben zu gehen.» So heisst das Leitmotiv der Allianz Versicherung. Mit Mut durchs Leben geht auch die Allianz Generalagentur Markus Burgunder. Um näher bei den Kundinnen und Kunden zu sein, hat sie weiter in die Zukunft investiert und in Aesch an der Birsmatt 2 eine neue Hauptagentur eröffnet. Der Standort liegt an sehr zentraler Stelle vis-à-vis des Bahnhofs Aesch. «Mehrere Kundenberater werden ständig vor Ort sein und unsere Kundinnen und Kunden spontan oder auf Termin beraten», sagt Patrick Burgunder, Leiter der neuen Hauptagentur. Er freut sich riesig, in die hellen, modern eingerichteten Räume einzuziehen. Ob die Kundinnen und Kunden nun in die neue Hauptagentur Aesch kommen oder die Kundenberater zu ihnen fahren: «Auf jeden Fall ist es ein Vorteil, in Aesch einen neuen Standort zu haben», betont Patrick Burgunder.

Dritte Generation in den Startlöchern

Dem geneigten Leser ist längst aufgefallen, dass der Generalagent den gleichen Namen trägt wie der neue Hauptagent in Aesch. Patrick Burgunder (32), Sohn von Markus Burgunder (63), arbeitet seit zehn Jahren bei der Allianz, ist stellvertretender Generalagent und neuer Hauptagent in Aesch. Markus Burgunder wird der Allianz Versicherung erhalten bleiben. «Ich führe die Generalagentur noch einige Jahre weiter», erklärt Markus Burgunder und fügt hinzu, dass mit seinem Sohn bereits die dritte Generation im Versicherungsgeschäft tätig ist. 1974 hat der Liestaler Bäckersohn Kurt Burgunder die Generalagentur der Berner Versicherung eröffnet und 1990 an seinen Sohn Markus Burgunder übergeben. Die Allianz Suisse ist 2002 aus einer Fusion von Berner Versicherung, Elvia und Allianz Schweiz hervorgegangen.

Die ausgeprägte Nähe zur Kundschaft ist der grösste Trumpf der Allianz Generalagentur Markus Burgunder. «Jede Kundin und jeder Kunde hat einen persönlichen Kundenberater. Bei Schadenfällen handeln wir sehr rasch und unkompliziert», sagt Markus Burgunder. Ein Zeichen für die Kundennähe ist auch die Tatsache, dass die Versicherung sich um die Einlösung von Fahrzeugen kümmert.

Dank einer modernen, effizient organisierten Infrastruktur hat die Allianz Versicherung eine der besten Kostenstrukturen, was sich wiederum auf die Prämien auswirkt. Und im Vorsorgebereich ist ein ausgezeichnetes Management der Anlagen garantiert. «Nach der Nummer 1, einer Schweizer Bank, gehört die Allianz zu den grössten Vermögensverwaltern der Welt», erklärt Markus Burgunder.

Für jede Lebenslage

Die geneigte Leserin, die schon Kundin der Allianz Generalagentur Markus Burgunder ist, weiss die vielen Vorzüge zu schätzen. Es ist kein Wunder, dass die Allianz kaum Kunden verliert und dafür immer wieder neue dazugewinnt. «Die Allianz bietet genau den Versicherungsschutz, der zu Ihrem Leben passt», erklärt Patrick Burgunder. Ob flexible Vorsorgeprodukte für jedes Alter oder massgeschneiderte Sachversicherungen für Ihr Fahrzeug, Ihr Zuhause oder Ihre Wertsachen. Die Allianz bietet die optimale Lösung für jede Lebenslage – und dies bereits für mehr als eine Million Privatpersonen und mehr als 100 000 Unternehmen in der Schweiz. *(zen.)*



Er führt das Team am neuen Standort Aesch: Hauptagent Patrick Burgunder.



Markus Burgunder von der Generalagentur Markus Burgunder

Weltweit führend

Die Generalagentur Markus Burgunder kann auf das Wissen, die Erfahrung und die Unterstützung der weltweit tätigen Versicherungsgruppe Allianz zählen.
Weltweit verlassen sich mehr als 85 Millionen Privat- und Unternehmenskunden auf die Allianz. Sie setzen auf deren Kapitalkraft, um Chancen zu nutzen, Risiken zu mindern und abzusichern.
Die Allianz zählt zu den global stärksten Finanzgemeinschaften. Auch im Finanzstärkerating mit der Bewertung AA gehört die Allianz zur weltweiten Spitzengruppe.

Allianz

Generalagentur Markus Burgunder

Allianz Generalagentur Markus Burgunder
Birsmatt 2 · 4147 Aesch
Tel. 058 357 03 03 · www.allianz.ch

Die Standorte:
Generalagentur
Schneckelerstrasse 4B · 4414 Füllinsdorf
Hauptagentur Liestal
Rebgasse 21 · 4410 Liestal
Hauptagentur Aesch
Birsmatt 2 · 4147 Aesch



Individualität – Lifestyle

Seit 23 Jahren präsentiert sich in Muttenz an bester Lage die Boutique DUE Modedesign. In sehr angenehmen Ambiente wird hier Lifestyle vermittelt. Die persönliche und fachkompetente Beratung ist für Siv Rodenberg und Rita Prescha eine Selbstverständlichkeit. Was nicht passt, wird passend geändert. Trendige und exklusive Marken prägen das qualitativ hochstehende Sortiment. Neu gibt es im DUE auserlesene Geschenkartikel für jede Gelegenheit.

High · Black-Label · Transit · Mos-Mosh · Rich & Royal

Do + Fr 10.00–12.00, 13.30–18.30 Uhr
Sa 10.00–16.00 Uhr

DUE MODEDESIGN GMBH
Hauptstrasse 22 · 4132 Muttenz
Tel. 061 461 85 00



Stossen Sie an mit Hasler Fashion!

Die Herbst-/Winterkollektion ist bei Hasler Fashion bereits eingetroffen und sie hält einige Überraschungen bereit. Am 11. September feiert die beliebte Boutique zudem ihr 9-jähriges Bestehen mit einem gemütlichen Apéro. Als Geburtstags-Geschenk profitieren dabei alle Kundinnen von einem 10-Prozent-Rabatt. Weitere News: Im Herbst wird ein neues Partner-Geschäft mit originellen Wohnaccessoires eröffnet.

Marc Cain · Sportalm · Peuterey · Zerres
byMi · Via Appia · Via Appia Due

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

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



Holz als Designer

Bloch Optic zeigt die Brille ganz aus Holz von ROLF Spectacles
Holz ist der natürliche Werkstoff, aus dem die ROLF Brillenfassungen gefertigt werden. Durch die warme und ausgewogene Selektion der unterschiedlichen Holzarten erhält jede ROLF-Brille ganz individuelle Merkmale in Farbgebung und Maserung. Diese verschiedenen Nuancen der naturbelassenen und ungefärbten Hölzer sind ein Zeichen von Echtheit und sorgen für eine natürliche Ausstrahlung. Bloch Optic freut sich riesig Ihnen diese wunderbare Brillenkollektion zu präsentieren. Schauen Sie zur Anprobe vorbei!

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



Wir lassen Modeherzen höher schlagen

Der neue Bütler Women's Fashion Store beim Törli in Liestal bietet alles, was die modebewusste Frau zu begeistern vermag. In einem angenehmen Ambiente präsentieren wir Ihnen die besten Kollektionen internationaler Topbrands – persönliche und kompetente Beratung inklusive. Lernen Sie uns kennen! Wir freuen uns auf Sie.

Mo–Fr 8.30–18.30 Uhr | Sa 8.00–16.00 Uhr

Bütler Women's Fashion
Rathausstrasse 78
4410 Liestal
Tel. 061 921 36 66
info@buetlerfashion.ch
www.buetlerfashion.ch

DUE Modedesign: Persönliche Beratung und trendige Marken unter einem Dach

Die Boutique im Herzen von Muttenz, direkt neben dem Restaurant Waage, wurde vergrössert und das Sortiment um Geschenkartikel erweitert.



Fotos: Christian Jaeggi

Ein eingespieltes Duo: Rita Prescha (l.) und Siv Rodenberg von Due Modedesign.

Seit 23 Jahren bildet eine treue Stammkundschaft die Basis des Geschäfts. Was die Boutique auszeichnet, sind einerseits die freundliche wie auch fachkompetente Beratung und andererseits der exklusive Anpassungsservice.
«Wir legen Wert auf perfekt sitzende Kleider», sagt die erfahrene Couture-Schneiderin Siv Rodenberg. Zusammen mit Rita Prescha bildet sie ein harmonisches Team, das sich gemeinsam um den Ein- und Verkauf kümmert.

Vielseitigkeit ist wichtig

Das Modeangebot ist vielseitig und mit Grössen von XS bis XXL breit gefächert. Die Qualität der Stoffe und die Einzigartigkeit der Schnitte stehen im Vordergrund der handverlesenen Labels. Ob Jeansjacken und Hosen von High, trendige Blusen von Grace, Cashmere-Pullover von Esisto, Schuhe von Ash, stilsichere Jeans von Mos-Mosh, den Casual-Look von Rich & Royal oder ausgewählte Schmuckstücke aus Berlin: Es gibt unendlich viel zu entdecken im DUE Modedesign.

Das passende Geschenk obendrauf

Bei den Geschenkartikeln wird das Angebot laufend saisonal ausgebaut. Handgefertigte Vasen und Skulpturen von Eva K., Bilder, Bücher und Handtücher von Ann-Lee und Verschiedenes mehr finden Sie neu in der Boutique, die damit eine Marktlücke in Muttenz schliesst. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt des Angebots und dem zuvorkommenden Service.

Das DUE-Team freut sich auf Sie! *(zVg)*

DUE MODEDESIGN GMBH
Hauptstrasse 22 · 4132 Muttenz
Tel. 061 461 85 00

Öffnungszeiten
Do + Fr 10.00–12.00, 13.30–18.30 Uhr
Sa 10.00–16.00 Uhr



Unter Aristokraten

Elegant, edel, für die Jagd gezüchtet und von Zaren geliebt. Der russische Windhund Barsoi gilt als der Aristorkrat unter den Hunden und ist in der Schweiz nicht sehr weit verbreitet, hat aber seine Liebhaber. Zum Beispiel Hobbyzüchterin Barbara Wickli aus Therwil.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi



Damit Barsois glücklich sind, müssen sie rennen können – hier Boya «auf der Jagd».

Dass das Ehepaar Wickli Barsois liebt, sieht man schon beim ersten Blick ins Wohnzimmer: Unzählige Statuen und Skulpturen dieser russischen Windhundrasse stehen in Vitrinen und auf den Fenstersimsen, an den Wänden hängen Zeichnungen und Gemälde, im Esszimmer Aquarell-Porträts der eigenen Hunde. Seit 1984 hält Barbara Wickli Barsois. Durch einen Jugendfreund, der sich seit der Kindheit einen solchen Hund wünschte, kam sie mit dieser Rasse in Kontakt, und seither gehören Barsois zu ihr und ihrer Familie. Schon 36 Jahre ist sie Mitglied im Schweizer Barsoi-Club, im Vorstand tätig als Ausstellungsverantwortliche und später auch als Zuchtwartin. Ihre Zucht bezeichnet sie als «Hobby- oder Liebhaberzucht».

Rennen, um glücklich zu sein

«Sie sind ein wenig wie Katzen», sagt Wickli, und erklärt: Im Haus sind Barsois angenehm ruhig, schlafen mehr als andere Hunde. Wann geschmust wird, bestimmen sie und nicht der Mensch, und sie sind, immer im Rahmen der Erziehung, eigenständig. Geht es dann aber nach draussen, können sie sehr aktiv sein, denn Bewegung ist bei dieser Grösse – der Rüde Makow misst 83, die Hündin Mira 70 cm Stockmass – ein Muss. Spezifisch für die Jagd gezüchtet, sind sie Kurzstreckenläufer und jagen vor allem auf Sicht. Viele Hunde haben diesen Jagdtrieb, aber der Barsoi hat speziell gute Augen und durch den schmalen Kopf und die Augenstellung ein grösseres Blickfeld. «Sie sind schnell von null auf hundert. Wenn sie etwas sehen, wird gestartet und nicht zuerst überlegt», erzählt Wickli. Das bedeutet für den Menschen, dass er immer auf der Hut sein und seinen Hund beob-

Der Schweizer Barsoi-Club hat rund 70 Mitglieder mit etwa 150 Hunden. Einmal im Jahr findet eine Ausstellung statt.
www.barsoi.ch

Webseite Barbara Wickli:
www.aeroflots-barsoi.com



Der neue Renault KANGOO – für Personen und Lasten

Der Kangoo vereint Raum mit Eleganz. Für das neue Modell wurde das bekannte Profil gehörig aufgefrischt. Innen gefällt der Personenwagen mit sorgfältig gearbeiteten Oberflächen und dem neu gestalteten Armaturenbrett. Als Nutzfahrzeug überzeugt die Van-Variante mit einem Ladevolumen von bis zu 3,8 m³ und der «Sesam öffne dich by Renault»-Funktion – perfekt für Aufträge in Stadt und Agglo. Probefahrt gefällig? Die Garage Faller in Arlesheim ist Ihr Ansprechpartner für Renault, Personenwagen und Nutzfahrzeuge.

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



Unser Serviceberater Stefano Sägesser empfiehlt zum Sommer-Ende:

Klima-Service gross ~~statt CHF 190.00~~ **jetzt CHF 170.00**
Klima-Service klein ~~statt CHF 95.00~~ **jetzt CHF 75.00**

Auch wenn dieser Sommer wahrlich keine Hitzerekorde schrieb: Die Klimaanlage dient bei weitem nicht nur zur Kühlung, sondern auch der Entfeuchtung und Desinfektion des Fahrzeugs. Im Rahmen unseres Klima-Services checken wir Ihre Anlage von A bis Z, prüfen und reinigen das Kältemittel und testen die Leistung.

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

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

Cool bleiben in heissen Nächten

Betten-Haus Bettina

Die einzigartige **Gel-Technologie** sorgt für kühle, erholsame Nächte auch in der warmen Jahreszeit. Erhältlich als Matratzen und Kissen.

Technogel® Sleeping



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

Willkommen in unserer aktuellen Ausstellung des schönen Schlafens in Therwil.

achten muss. Andererseits lassen sie auch schnell wieder von der Verfolgung ab, wenn die Beute aus ihrem Sichtfeld verschwindet.

Wissen, wie der Hase läuft

Das sogenannte «Coursing» kommt dem Jagdverhalten der Barsois entgegen. Auf einem freien Feld wird ein flüchtender Hase imitiert. Da der Hase auf der Flucht Haken schlägt, hätte der Barsoi mit seiner Grösse allein keine Chance. Deshalb jagt er im Team, versucht, die Beute seinem Kollegen zuzuspielen. Barsois sind schlau. «Wenn sie ein paar Mal zugeschaut haben, wissen sie, wie der Hase läuft.» Deshalb finden Coursings an wechselnden Standorten statt. Denn bei einem klassischen Windhundrennen kann es schon mal vorkommen, dass ein Barsoi statt der Bahn entlang quer über den Platz sprintet und auf der anderen Seite der Rennbahn auf den Hasen wartet.

Ursprünglich bleiben

Als Zuchtwartin muss Barbara Wickli die Würfe «abnehmen», also kontrollieren, ob die Mutter zum Beispiel genug Milch hat, die Welpen genügend Auslauf. Vor allem bei neuen Zuchtstätten werden Grösse und Unterbringung der Welpen kontrolliert. Mindestens hundert Quadratmeter sind für einen Wurf nötig, in der Wohnung kann man keine Barsois züchten. Das Fell ist pflegeleicht, solange es nicht auf mehr Volumen gezüchtet wird. Wickli hält nichts von solchen Modezüchtungen. Ihr Bestreben ist es, mehr nach dem ursprünglichen Typus aus dem Ursprungsland zu züchten. Und wenn die Hündin, wie dieses Jahr, nicht aufnimmt, ist das auch kein Unglück. Ihre Hunde gehören zur Familie, kommen mit in die Ferien, wo immer es auch hingeht. Katzen gibt es übrigens auch bei Wicklis. Die werden aber, im Gegensatz zu jenen aus der Nachbarschaft, von Makow und Mira nicht gejagt. ■

Die Geschichte des Windhunds

«Windhund» (oder auch *Windspiel*) ist die Bezeichnung für alle hochläufigen, schlanken Hetzhunde, die vor allem auf Sicht jagen. Sie zählen nach den Geparden auf kurzen Strecken zu den schnellsten Landtieren der Erde. Der Windhund wurde als Jagdhilfe gezüchtet, sein Erscheinungsbild blieb bis heute nahezu unverändert. Über den Orient hinaus verbreiteten sich die Windhunde schon früh in der antiken Welt, doch war ihr Besitz lange Zeit der herrschenden Oberschicht vorbehalten. Als exklusives Statussymbol waren sie nicht käuflich oder verkäuflich. Einzig als fürstliche Geschenke wechselten sie ihre adligen Besitzer. Heute ist nicht nur der Adel grösstenteils verschwunden, auch die freie Jagd mit dem Windhund ist so gut wie unmöglich geworden. Doch was der Windhund als Jagdgefährte an Bedeutung eingebüsst hat, wiegt er mit seiner aussergewöhnlichen Erscheinung und seinem interessanten Wesen auf. Den Jagdinstinkt darf er in sportlichen Wettkämpfen ausleben. In manchen Ländern wird er leider als Sportgerät für gewerbliche Rennen missbraucht. Bekannte Windhundrassen sind Greyhound, Galgo, Whippet, Saluki, Afghane und Barsoi.



Beim Spaziergang hat Barbara Wickli (links) ihre Hunde immer im Blick.



■ **Anita Fetz**
alt Ständerätin BS

Die Windsbraut

Jedes Mal, wenn ich ins Basler Kunstmuseum gehe, zieht mich das Gemälde von Oskar Kokoschka (1886–1980) «Die Windsbraut» von 1913 magisch an. Schon als Kind war ich hingerissen von der Wucht dieser Malerei, als ich noch gar nicht wusste, wer das Paar im Sturmwind war. Ich habe mir vorgestellt, wie das wäre, wenn man so im Wind fliegen könnte wie die Frau und der Mann im blauen Strudel der gemalten Windböen und Sturmwellen.

«Die Windsbraut» ist die Darstellung der stürmischen Liebe des Malers zu Alma Mahler. Der Legende nach sollen die beiden auf einer Reise nach Neapel in einen heftigen Sturm geraten sein. Dies sei die Inspiration zum Werk gewesen, sagt man. Wie auch immer, die «Windsbraut» wurde eine Ikone der expressionistischen Kunst.

Eine andere berühmte «Windsbraut» hat der Maler Max Ernst (1891–1976) geschaffen. Das Bild von 1926 zeigt zwei ineinander verschlungene Pferde, die wie von einem Sturm durch die Luft gewirbelt werden. Max Ernst gehörte zu den Gründern des Surrealismus. Auch dieses Gemälde strahlt eine ungeheure Sogkraft aus.

Doch warum der Titel «Windsbraut»? Was ist eine Windsbraut? Die Gestalt der Windsbraut ist eine mythologische Figur, die den ewigen Kreislauf der Natur symbolisiert, das Werden und Vergehen von allem, auch von Liebe und Tod. In der griechischen Sagenwelt ist sie eine Amazone namens Aella, weil sie so schnell wie der Wind ist. Sie stellte sich mutig Herakles entgegen, der den Kampf gegen die Amazonen anführte, und starb dabei den heroischen Kriegerinnentod.

Dies ist natürlich eine grandiose weibliche Figur, welche Fantasien geradezu herausfordert. Deshalb wohl ist die Windsbraut auch in Kunst und Literatur so gut vertreten. Es gibt Gedichte, Gemälde, Skulpturen und Geschichten über sie, aber auch Schiffe und Lokomotiven wurden auf den Namen Windsbraut getauft.

Heute würden wir wohl die Windräder für erneuerbare Energie so nennen, wenn wir noch eine Beziehung zu mythologischen Figuren hätten.

Mark Fox

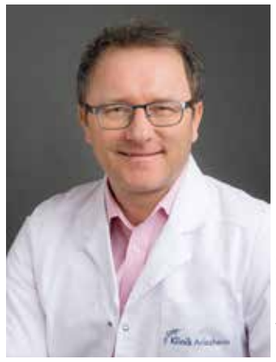


Foto: Christian Jaeggi

Rund 12 Mal entlässt der Mensch täglich seine Winde nach unten – oder salopp ausgedrückt: Ein Dutzend Fürze pro Tag sind die Regel. «Der einzelne Moment kann peinlich sein. Es ist jedoch kein Zeichen für eine ungesunde Darmflora», sagt Prof. Dr. med. Mark Fox. Der Facharzt Gastroenterologie und Innere Medizin der Klinik Arlesheim ist eine Koryphäe, was die Funktionen von Magen und Darm angeht. Ein gesunder Darm weist eine Vielfalt von Bakterien auf, welche die Nahrung verarbeiten. Dabei entstehen als Nebenprodukt Gase, die den Körper verlassen.
Dass die Verdauung bewegt, beweist der Bestseller «Darm mit Charme» von Giulia Enders. «Unbedingt lesen», empfiehlt Mark Fox, der mit der Autorin schon gefachsimpelt hat. Das Buch helfe dabei zu verstehen, was im Innern vorgeht. Ein Fehlverhalten, das bei Patienten immer wieder beobachtet wird: Bei Blähungen oder nahenden Winden wird der Körper in Spannung versetzt. «Durchatmen, den Körper entspannen. Das ist effizienter als so manches Medikament», sagt Mark Fox. *(se)*



Foto: zVg

Urs Schmidli und Peter Riesterer

Wer hat nicht schon mal davon geträumt, vorne im Cockpit einer grossen Maschine zu sitzen? Urs Schmidli und Peter Riesterer machen dies mit ihren Simulatoren eines Airbus A320 sowie eines Helikopters Robin R22 in Flüh möglich – alleine, in der Gruppe oder im Rahmen eines Events. Die beiden sind verhinderte Berufspiloten. «Wir haben unseren Traum vom Fliegen aufs Machbare reduziert – und mit den Simulatoren realisiert», sagt Peter Riesterer.
Vor dem Flug werden den Gästen mittels eines Briefings die Steuerelemente und Instrumente erklärt. Flugprogramm, Wetter und Tageszeit können gewählt werden, ebenso wie einer von 24 000 möglichen Flughäfen für die Landung.
Auch professionelle Linien-Piloten nutzen den Simulator und probieren, den «Vogel» durch schwierige Szenarien zu steuern. «Der Wind unter den Flügeln ist beim Start unverzichtbar für den Auftrieb. Herrschen allerdings bei der Landung seitliche Böen, wird es schon kniffliger», so Peter Riesterer. *(se)*
Weitere Infos: www.a320-simulator.ch

Tobias Seewer



Foto: zVg

Wie macht man das Bedürfnis nach Inklusion von Menschen mit einer Behinderung sichtbar? Tobias Seewer vom Verein VIEW organisiert als Projektleiter die Veranstaltungen zum 30-Jahr-Jubiläum des Wohnheims Wydehöfli. Den Menschen in und um Arlesheim soll aufgezeigt werden, wie das Wydehöfli die Gemeinde in den letzten Jahrzehnten mitgeprägt hat und welche Bedeutung die Inklusion von Menschen mit Behinderung in der Gesellschaft hat. Schnell landete Seewer bei der Kunst, und um das Thema bereits bei der Vorbereitung umzusetzen, organisierte er Kunstschaffende aus der Region, die gemeinsam mit den Bewohnern und Bewohnerinnen des Wydehöfli Kunstwerke und Installationen kreierten. Vom 4.9.–23.10.2021 können diese an sechzehn Standorten im Dorf bewundert werden. Gestartet wird am 4. September mit einem Fest für die Öffentlichkeit. *(sh)*
www.inklusivarlesheim.art / www.wydehoefli.ch

Sven Leisi



Foto: zVg

Mitte der 1940er-Jahre konnte der Basler Segel Club ein Ufergrundstück am Rhein in Kaiseraugst mieten. Dort errichtete der Verein eine kleine Hafenanlage und ein Clubhaus, wo der Verein heute noch zu Hause ist. Schon als kleiner Junge segelte Sven Leisi gemeinsam mit seinem Vater auf dem Rhein. «Wie die Kraft des Windes tonnenschwere Schiffe bewegen kann – auch gegen den Wind – fasziniert mich seit jeher», sagt Leisi, der heute den Verein präsidiert.
Die rund 100 Aktivmitglieder pflegen einen familiären Umgang. Der Wettkampf-Gedanke ist zweitrangig, lebt aber bei der «Piraten Regatta» am Wochenende vom 18. und 19. September auf. Die Schwierigkeit beim Segeln auf dem Rhein besteht darin, dass sich der Fluss im Gegensatz zu Seen auch ohne Zutun des Windes bewegt. «Wer bei uns reinschnuppern möchte, ist jederzeit für einen Besuch beim Clubhaus willkommen – auch ohne eigenes Boot», sagt Leisi. *(se)*
Kontakt Basler Segel Club: www.basler-segelclub.ch

«Das ging damals richtig unter die Haut»

Wind beflügelt Songwriter. Bob Dylan kreierte «Blowin' in the Wind», Jimi Hendrix schrieb sich «The Wind Cries Mary» von der Seele, Noir Désir veröffentlichten ausgerechnet am 11. September 2001 «Le vent nous portera». Zwischen solchen Schätzen glänzt Schmocki mit viel Insider-Wissen.

■ Text: Daniel Aenishänslin, Foto: Christian Jaeggi

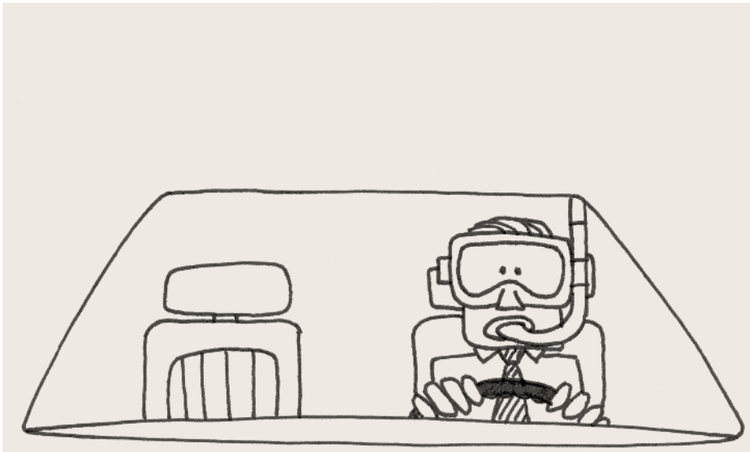


Schmocki mag sich noch gut an die Beerdigung der Princess of Wales und den Mauerfall erinnern.

«Das hat mich damals wirklich extrem berührt. Als sich Elton John im September 1997 in der Westminster Abbey an den Flügel setzte und ‹Candle in the Wind› sang. Es war die Beerdigungszeremonie von Lady Diana. Das ging damals richtig unter die Haut.
Wenn ich mich hier in meiner Ohrwurm Oase so umschaue, ist Wind aber nicht das häufigste Song-Thema. Eher die Liebe. Meine Arbeit bringt mich in Kontakt mit vielen Sammlern. Die Themen sind vielfältig, die Zeit vergeht hier drin wie im Flug. Sammler suchen hier beispielsweise alte Filmklassiker auf DVD, Singles-Raritäten und natürlich alte Beatles-Schallplatten. Das teuerste Stück im Laden ist ein Exemplar des Beatles-Albums ‹Help› von 1965. Schweizer Ausgabe in absolutem Topzustand. 1500 Franken.
Vor 26 Jahren habe ich meine Oase eröffnet. Zuvor hatte ich eigentlich einen guten Job. Ich war Versicherungskaufmann, Bürochef. Der Tod meiner Mutter löste in mir jedoch ein Umdenken aus. Ich fragte mich plötzlich, was im Leben wichtig ist. Geld verdienen? Oder vielleicht doch eher tun, was wirklich Spass macht? Ich entschied mich für letzteres und hängte mein altes Leben an den Nagel. Es erfüllt mich heute noch mit Genugtuung, wenn ich aus meinem Sortiment heraus jemandem einen grossen Wunsch erfüllen kann.
Ich mag es, hier mein Wissen weiterzugeben. Dieses muss ja irgendwo herkommen. Das kommt daher, dass ich auch selbst Sammler und Musiker bin. Natürlich. Ich besitze privat mehrere Tausend CDs, LPs und DVDs. Jeden Tag kommen Leute bei mir vorbei, die mir säckeweise Platten und Filme anbieten. Ins Regal oder meine Sammlung gelangt aber nur ausgesuchte Ware.
Da fällt mir ein, ein absoluter Kassenschlager zum Thema Wind hat eine ebenso historische Dimension wie ‹Candle in the Wind›. Mit grösserer Tragweite sogar. Damals, im November 1989, fiel die Berliner Mauer und die Scorpions sangen die Hymne dazu, ‹Wind of Change›.» ■

Guido Schmocker (59), führt im Gundeli Schmocki's Ohrwurm Oase. Vor allem Tonträger und Filme stehen in seinen Regalen. Zu Tausenden, dicht gedrängt. Schmocker setzt auf Erstausgaben und Raritäten. Sammlerstücke eben.

Tunnelproblem



Zeichnung: Andreas Thiel

Der Eggfluetunnel bei Grellingen ist der gefährlichste Tunnel der Schweiz. Die Luftfeuchtigkeit im Tunnel ist so hoch, dass sich die Scheiben bei der Tunneleinfahrt sofort beschlagen und man schlagartig nichts mehr sieht. Der Grund liegt darin, dass die Schichten des Faltenjuras, durch die der Tunnel führt, von der Birs zünftig drainiert werden. Man hätte auf die Alten hören sollen, die vor dem Bau dieses Tunnels gewarnt hatten mit der Mahnung, dass da ziemlich viel Wasser im Berg sei. Die Tunnelluftfeuchtigkeit wäre halb so schlimm, wenn der Tunnel wenigstens durch eine windige Gegend führen und dadurch kräftig durchlüftet würde. Aber genau dort liegt das Problem: Entlang der Birs gibt es keinen Wind. Man kann es drehen und wenden, wie man will, durch die Tunnelwand dringt Wasser, und wer auf Wind wartet, wartet sich wund. Dies führt uns zur alliterierenden Wortreihe WAND – WEND – WIND – WOND – WUND. Wobei WOND gar kein Wort ist. Das kürzestmögliche Wort, das man mit WOND bilden kann, ist WONDERBRA. Die Wortreihe müsste somit lauten: WAND – WEND – WIND – WONDERBRA – WUND. Aber damit sind wiederum WAND, WEND, WIND und WUND zu kurz. WONDERBRA lässt sich allerdings ganz einfach in WUNDERBAR umformen. Weiter bilden wir aus diesen Buchstaben die WANDBARRE, eine Übungsstange im Ballettstudio, und den Ausdruck WENDBARER, also die Steigerungsform von «wendbar», die sich sogar in BARWENDER umdrehen liesse, wenn dieses Wort denn existieren würde. Deshalb bleiben wir bei WENDBARER im Sinne von «Ein rundes Omelett ist wendbarer als ein viereckiges». Und natürlich erhalten wir auch noch die WINDBARRÉ, eine Barré, also ein Sandriff, das vom Wind geformt wird. Bei der WINDBARRÉ handelt es sich um eine inexistente, aber sprachlich korrekte Bezeichnung für Sanddüne. Die kürzestmögliche, vollständige Wortreihe mit WIND lautet: WANDBARRE – WENDBARER – WINDBARRÉ – WONDERBRA – WUNDERBAR. Weiter ist man allerdingst mit dem Tunnelproblem auch beim ASTRA noch nicht gekommen.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum

BirsMagazin
26. Jahrgang, Nr. 101 – Herbst 3/2021

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer

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

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

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

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

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

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

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

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

Gestaltung und Satz
Karin Amsler, layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

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

Nächste Ausgabe
Winter: Montag, 22. November 2021

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


Jugendstil-Villa im Gellert (BS)


Einfamilienhaus in Gempen (SO)

25 Jahre


Jugendstil-Villa im Paulusquartier (BS)


Villa in Petit Landau, Elsass (F)


Landgasthof Engemühle bei Lörrach (D)



Kundencenter an der Freien Strasse

Die schönsten Liegenschaften der Region aktuell im Verkauf.

Immoline-Basel AG
Freie Strasse 105, 4051 Basel
T 061 273 70 00
koestner@immoline.ch
www.immoline.ch


Thomas Köstner


Villa am Wartenberg in Muttenz (BL)


Landhaus-Villa in Arboldswil (BL)


Einfamilienhaus in Schopfheim (D)


Doppelhaushälfte in Hofstetten-Flüh (SO)


Luxus-Gartenwohung in Binningen (BL)

IMMOLINE®
BASEL AG


Topsaniertes EFH in Frenkendorf (BL)


Moderne Villa auf dem Bruderholz (BS)


Napoleon-Schloss in Klingenthal (F)



BEREIT FÜR SIE: DIE BMW EXPERTEN AUS DER REGION.

ENTDECKEN SIE UNSERE BESTEN MODELLE.

Garage Hollenstein AG
4147 Aesch BL
garage-hollenstein.ch

BÜTLER
MEN'S FASHION