Herbst 2020

BirsMagazin

Fokus Herbst
Zeit

Bait Jaffe
Vom Jazz zum Klezmer

Im O-Ton
Historiker Daniele Ganser





Wie Sie. Wie kein anderer.

Der neue OCTAVIA. Funktionalität voller Emotionen. Dynamik, die Ruhe ausstrahlt. Sportliche Silhouette mit Platz ohne Ende. Erleben Sie die Innovations- und Ausdruckskraft des besten OCTAVIA, den es je gab. Jetzt bei uns Probe fahren! **ŠKODA. Made for Switzerland.**

hoffmann automobile ag
Butthollenring 1–3
4147 Aesch
hoffmann-automobile.ch

hoffmann automobile ag
Delsbergerstrasse 61
4242 Laufen
hoffmann-automobile.ch

hoffmann | automobile

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Wenn ich heute meine Freunde zu einem sonntäglichen Mittagessen einlade und ich sie um 12.30 Uhr bei mir begrüssen will, dann lade ich sie auf 13 Uhr ein. Garantiert sind sie spätestens um halb eins bei mir. «Ich habe ein früheres Tram erwischt.» «Es war gar kein Verkehr auf der Strasse.» Das war nicht immer so. Noch vor 30 Jahren kamen sie alle mindestens eine halbe Stunde zu spät. «War das ein Verkehr.» «Ich musste zuerst noch Wäsche waschen.» «Meine Mutter hat mich am Telefon aufgehalten», usw. Die Zeit, das Alter hat uns verändert, wie so manches und so vieles in diesen Zeiten. Seit 27 Jahren ist das «Bait Jaffe Klezmer Orchestra» unterwegs. Eine lange Zeit. 2019 erhielt die Formation den Fachpreis für Musik des Kantons Solothurn. Was es sonst noch mit dem Orchestra auf sich hat, und was der Passfälscher mit ihm zu tun hat, darüber weiss Jürg Seiberth zu erzählen. Sabina Haas hat sich mit Professor Georg Kreis bei Schinkengipfel und Salat über Geschichte, Zeit und Zeitgeschichte unterhalten – und Zeit hat sich auch der Leiter der Stadtgärtnerei Basel Emanuel Trueb genommen, der mit Sabina Haas über das Ausstellungskonzept des Friedhofs Hörnli gesprochen hat. Der Basler Historiker und Friedensforscher Daniele Ganser sieht die USA als skrupellose Weltmacht. Warum er das so sieht, hat er Daniel Aenishänslin im «O-Ton» erklärt. Was es für ein Gefühl ist, beruflich immer auf die Uhr schauen zu müssen, darüber kann die Champions-League-erfahrene Schiedsrichterin Désirée Grundbacher ein Lied singen, und Sprinter und Rekordhalter Alex Wilson weiss, wie sich das anfühlt, wenn einem die Uhr im Nacken liegt. Wer von Ihnen mechanische Uhren liebt, wird mit dem Artikel von Simon Eglin über den Uhrmacher John Joseph und über Basels Turmuhren-Pfleger Christian Jaggy und Bastian Siegenthaler auf seine Rechnung kommen, und Kolumnist Niggi Ullrich sagt Ihnen, wie Zeit Gegenwart macht, während Jürg Erni den mehrfach preisgekrönten Basler Astronomen Oliver Müller besucht hat. Aber war da nicht noch was? Ah ja, Feierabend. Zeit zu gehen. Zumindest bis zur Winterausgabe. Auf bald und gute Zeiten.

Titelbild: Bait Jaffe Klezmer Orchestra, Foto: Christian Jaeggi
Fokus Zeit (Seiten 10–11): Allgemeine Lesegesellschaft Basel, Foto: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE

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

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

0800 826 426

luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Köpfe 4

Kurzfutter 5

Fokus Zeit 10
Seit 27 Jahren unterwegs:
Bait Jaffe Klezmer Orchestra 12
Eine Reise zu Vergessenem 18

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 20
Zu Tisch | Einkaufskorb 26
Bettgeschichte 27
Zu Gast bei Georg Kreis,
Professor für Geschichte 28
Baselland Tourismus 32

Blick ins Kloster
Auszeit im Kloster 37
Im Gespräch mit Martin Hülsemann 38
Die Sammlerei zu Gast im Kloster 38
«Bilderwelten» von Susanne Smajić 39
«Juzen» und «grooven» 40

Kultur
Kulturstätte Friedhof 42

Menschen
Gesundheit Saner 49
Gesundheit Klinik Arlesheim 50
O-Ton mit Friedensforscher Daniele Ganser 52
Einblicke mit Désirée Grundbacher,
Fussball-Schiedsrichterin 56
Einblicke mit Alex Wilson, Spitzensportler 60
Handwerk Uhrmacher 64
Ein Tag im Leben: Astronom Oliver Müller 72

Impressum 74

Kolumnen
Heidi Happy, Carte Blanche 19
Rudolf Trefzer, A point 21
Niggi Ullrich, Warum und nicht anders 41
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 43
Anita Fetz, Denk-Bar 67
Andreas Thiel, Ausklang 74

Publireportagen
Möbel Rösch AG 6
Klubschule Migros 7
Chronometrie Spinnler + Schweizer 8
Traumland der Getränke – Theo Rietschi AG 17
Druckerei Bloch AG 22
Bogie Men's Fashion 35
Omlin Energiesysteme AG 36
Lions Club Dorneck 44
Stolz GmbH 47
Brustzentrum Basel Bethesda Spital 55
Hasler HF Fashion 63
Bard AG 69
Top Menage Schmid Reinigungen 70
Eingliederungsstätte Baselland ESB 70
Birseck-Reisen + Transporte AG 71

Raphael Amport: Velokurier



Foto: Christian Jaeggi

Einen Filmpreis abholen, der möglichst schnell nach Hollywood geliefert werden muss? Oder für eine Hungrige beim Metzger ein Gnagi mit Doppelbürli besorgen? Der Velokurier-Job hält nicht nur in Bewegung, sondern sorgt definitiv für Abwechslung. Raphael Amport, Geschäftsführer eines IT-Unternehmens, hat eine Abwechslung zu seiner ausschliesslichen Bürotätigkeit gesucht und sich bei der Kurierzentrale beworben. Seit 10 Jahren strampelt er pro Schicht rund 50 Kilometer und möchte diesen Ausgleich nicht mehr missen. Keine Mails, keine Telefonate: Trotz hohem Tempo ist die Kurier-Tätigkeit enorm entschleunigend.

Wird bei der Zentrale die Auftragsvariante «Superschnell» gewählt, klingelt der Kurier innerhalb von 15 Minuten. Die Lieferzeit hängt dann natürlich auch von der Verkehrslage ab. Amports persönliche Bestmarke ist die Strecke von der Basler Hauptpost bis zum Euroairport in 12,36 Minuten. Entscheidend für die zügige Lieferung sei nicht nur das Tempo, sondern vor allem die Kenntnis der Wege, so Amport. *(sfe)*

Jana Siroka: Notfallärztin



Foto: Christian Jaeggi

Eng mit Menschen zusammenarbeiten, wichtige Entscheide gemeinsam mit Patientinnen und Patienten treffen und sich mit der Medizin auseinandersetzen? Jana Siroka, Notfallärztin in der Klinik Arlesheim, ist überzeugt, den schönsten Beruf überhaupt auszuüben. Darum hat sie auf ihre Ausbildung zur Pflegekraft ein Medizinstudium folgen lassen. Gesunden Menschenverstand stuft sie als wichtigste Eigenschaft auf der Notfallstation ein. Und Einfühlungsvermögen: Wer sich mit dem Hammer den Daumen gequetscht hat, benötigt eine andere Betreuung als jemand, der gerade von einem Tumor erfahren hat.

Wird es brenzlig, ist eine klare Teamstruktur absolute Pflicht. Die Aufgaben müssen eindeutig verteilt sein, jede Beobachtung zählt. Das Thema Zeit beschäftigt die Ärzteschaft: Einerseits wird die bestmögliche Behandlung gewünscht, andererseits soll der Anstieg der Gesundheitskosten gebremst werden. Der Lösungsansatz von Jana Siroka: Die Zeit, in der man für die Patientin bzw. den Patienten da ist, hochkonzentriert und gezielt nutzen. *(sfe)*

Corinne Fasnacht: Hebamme



Foto: Christian Jaeggi

Der Lockdown hat vieles stillgelegt oder zumindest ungewollt entschleunigt. Tröstlich, dass sich die Neuankömmlinge auf unserem Planeten keinen Deut um das Virus scheren: Es wird munter geboren in der Nordwestschweiz! Aufgrund des Babybooms ist auch die Münchensteiner Hebamme Corinne Fasnacht zurzeit rund um die Uhr im Einsatz. Viel Flexibilität ist denn auch eine der wichtigsten Anforderungen, die eine Hebamme erfüllen muss, neben Einfühlungsvermögen und auch Humor. Als Beleghebamme begleitet Fasnacht die werdenden Familien von der Schwangerschaft über die Geburt bis ins Wochenbett. Sie ist praktisch pausenlos auf Pikett und muss innerhalb von 20 Minuten bereit sein, wenn die Geburt bevorsteht.

Innert zehn Jahren durfte Corinne Fasnacht dabei behilflich sein, über 400 Kinder auf die Welt zu bringen. Im Durchschnitt vergehen vom Einsetzen der Wehen bis zur Geburt rund acht Stunden. Die längste von ihr betreute Geburt nahm 18 Stunden in Anspruch, die kürzeste gerade mal 10 Minuten nach Eintritt ins Spital. *(sfe)*

Fabian Waldvogel: Feuerwehrkommandant



Foto: Christian Jaeggi

Es klingt nach Klischee, aber ja: Feuerwehrmann zu werden, war ein Bubentraum von Fabian Waldvogel. Die faszinierenden Fahrzeuge und Gerätschaften sind das eine, sich zu integrieren, zu engagieren und Gutes zu tun, das andere. Fabian Waldvogel entwickelte sich vom Rekruten zum Soldaten, Korporal, Wachtmeister, Leutnant, Hauptmann und somit zum Kommandanten der Münchensteiner Feuerwehr. Er bezeichnet die Organisation als eine zweite grosse Familie, in der jeder für jeden einsteht, sei es beim Einsatz oder auch in privater Hinsicht.

Im Ernstfall zählt jede Sekunde. Geht ein Alarm per Pager ein, rückt im Durchschnitt fünf Minuten später das erste Fahrzeug an das Ereignis aus – also in rund der Hälfte der Zeit der kantonalen Vorgabe. Weitere Mittel und weitere Alarmgruppen, die durch den Pikettoffizier aufgeboten werden, folgen rund ein bis zwei Minuten später. Mit jeder Minute, die eingespart werden kann, werden grössere Schäden, Verletzungen oder gar Todesfälle verhindert – und dies an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr. *(sfe)*

Zeit zum Lesen

«Von allen Welten, die der Mensch erschaffen hat, ist die der Bücher die Gewaltigste», sagte einst Heinrich Heine. Wie wahr!

Drei Tipps für lange Herbstabende auf dem Sofa:



Susanne Wäfler



Wer schon seit längerem nicht mehr geschmökert hat, dem empfiehlt die Baselbieter Kantonsbibliothekarin Susanne Wäfler «Der Zopf» von Laetitia Colombani: «Drei starke Geschichten, drei starke Frauen: Smita, Giulia und Sarah scheinen wenig gemeinsam zu haben, und doch verbindet sie etwas. Das Buch fesselt von der ersten Seite an und weckt grosse Gefühle. Beste Unterhaltung, die Mut macht.»





Fotos: zVg

Rosmarie Zeller

Mit «Martin Salander» von Gottfried Keller rät hingegen die emeritierte Literaturprofessorin Rosmarie Zeller zu einem schweizerischen Klassiker: «Der Roman beschreibt die Welt des Kapitalismus, die durch Betrug und Opportunismus gekennzeichnet ist. Durch die Verbindung der Salander-Töchter mit den aufstrebenden Zwillingen Weidelich wird die auf Geld und Schein beruhende Welt entlarvt. Amüsant und aktuell!»

Alle Titel sind bei Bider&Tanner vorrätig. (sfe)



Carmen Stocker



Carmen Stocker vom Kulturhaus Bider & Tanner empfiehlt eine Zeitreise ins New York der 1920er-Jahre mit «Die Dirigentin» von Maria Peters: «Antonia Brico wünscht sich nichts sehnlicher, als Dirigentin zu werden. Doch noch nie hat eine Frau in dieser Rolle auf der Bühne stehen dürfen. Der Roman schildert den steinigen Weg der ersten Dirigentin der Geschichte.»



Foto: zVg

Ernst Schneider

In der Werkschau des verstorbenen Bildhauers Ernst Schneider werden vom 6. bis 27.9. Skulpturen, Objekte und Bilder präsentiert. Ausstellung: Sa 15–18 Uhr und So 11–15 Uhr. An der Eröffnungs-Matinee* vom 6.9., 11 Uhr, liest Vera Bauer Briefe von Dietrich Bonhoeffer vor, und an der Violine spielt David Goldzycher. An der Finissage* vom 27.9., 11 Uhr, spielt die Violinistin Malvina Sosnowski Improvisationen für Geige solo und Stücke von Arvo Pärt, J. S. Bach u. a. **Anmeldung erforderlich. Der Eintritt (Kollekte) kostet je CHF 25.–. Anmeldungen unter schneiderernst@bluewin.ch oder Tel. 079 191 35 50. (mj)*

www.ernstschneider.ch



Unvergleichlicher Schlaf-Komfort

Woran liegt es, dass man in Schramm-Betten einfach besser schläft? Michael Federer, Geschäftsführer von roesch in Basel, erklärt, was die Zwei-Matratzen-Systeme so besonders und weltweit einzigartig macht.



Foto: zVg

Dank Schramm endlich erholsamen Schlaf erleben.

SCHRAMM
home of sleep

Was zeichnet Schramm als Marke aus?
Seit 1923 wird nur ein Ziel verfolgt – für optimalen Schlafkomfort zu sorgen! Dafür steht das deutsche Familienunternehmen und zwar bereits in der dritten Generation. Alles wird mit Liebe zum Detail und in Handarbeit gefertigt, was man den erstklassigen Produkten auch anmerkt.

Bei Schramm denkt jeder sofort an das fast schon legendäre Zwei-Matratzen-System. Was zeichnet es aus?

Bereit fürs Home Office
Bei roesch finden Sie tolle Ideen für Arbeitsplätze, die sich auch mit Ihrer jetzigen Wohnsituation gut in Einklang bringen lassen: vom höhenverstellbaren Tisch bis zum passenden Licht. Damit das Arbeiten auch von zu Hause aus Spass macht! Lassen Sie sich in der Ausstellung bei roesch inspirieren.

Die sensible Obermatratze passt sich direkt und hautnah an. Sie ist eine Massanfertigung, abgestimmt auf die individuellen Masse des Schläfers sowie dessen Schlafgewohnheiten. Um ihre Wirkung voll zu entfalten, braucht sie allerdings als Basis eine stabile, elastische Unterfederung.

Und was bewirkt die Untermatratze?
Die Untermatratze federt jede Bewegung sanft und flächig ab und bildet so die stützende Basis für einen guten Schlaf.

Die Betten sind preisgekrönt.
Das stimmt. Sie sind nicht nur bequem, sondern sehen auch toll aus. Die Optik der Produkte wurde schon mehrmals mit dem German Design Award ausgezeichnet.

Schramm propagiert den personalisierten Schlafkomfort. Was ist darunter zu verstehen?
Je nach Körperform wie schmaler oder breiter Schulter, ausgeprägten Konturen von Hüfte und Becken oder während einer Schwangerschaft lässt sich die Untermatratze im Schulter- und Beckenbereich stufenlos hochstellen oder absenken. Durch eine spürbare Optimierung – vergleichbar mit den Einstellmöglichkeiten eines Komfortsitzes im Auto – wirkt diese Technik quasi wie ein Massanzug im Schlafbereich.

Vielen Kunden ist die Umweltfreundlichkeit wichtig. Was können Sie uns dazu sagen?
Schramm kann das OEKO-TEX®-Standard-100-Prüfzeichen vorweisen. Alle Matratzen erfüllen höchste Qualitätskriterien. Die Polstermaterialreste, die beim Fertigen übrigbleiben, gehen zum Beispiel zurück an die regionalen Vorlieferanten. So fliessen sie nach der Wiederaufbereitung erneut in die Produktion ein.

Was spricht auch noch für ein Schramm-Bett?
Es gibt zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten von Ausführungen, Kopfteilen, Blenden, Stoffen, Matratzen, Füssen usw. So erhalten Sie Ihr persönlich erstelltes Boxspringbett von Schramm. *(doz)*

roesch
stilvoll. modern.

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

Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag 09.00–18.30 Uhr
Samstag 09.00–17.00 Uhr

Objektabteilung:
Montag bis Freitag 09.00–17.30 Uhr

Abendverkauf jederzeit nach Vereinbarung oder Beratung bei Ihnen zu Hause.

WILLKOMMEN IM KLUB

GEMEINSAM BELEBEN WIR DEN HERBST.

**Flyer schon weg?
Jetzt alle Kurse finden und buchen:
klubschule.ch/basel**



Bildung für alle
«Bildung für alle»: Diesen Leitgedanken verfolgt die Klubschule Migros seit über 75 Jahren. Möglichst vielen Bevölkerungsschichten den Zugang zur Weiterbildung zu ermöglichen, gehörte für die Migros von Beginn weg zu ihrem sozialen und kulturellen Engagement. Nicht zuletzt dank der Unterstützung durch das Migros-Kulturprozent profitieren Lerninteressierte von einem aussergewöhnlich vielfältigen Angebot.

Die Klubschule Migros ist die führende private Bildungsinstitution der Schweiz. Jährlich besuchen mehr als 350 000 Menschen einen Kurs oder eine Weiterbildung an den 50 Standorten in der ganzen Schweiz. Zur Auswahl stehen über 600 Angebote.

Willkommen im Klub!

Alle Kurse finden Sie unter **klubschule.ch/basel**
oder rufen Sie uns an 058 575 87 00.

klubschule
MIGROS

100 Jahre Zeitgeschichte

Das bekannte Uhrenfachgeschäft Chronometrie Spinnler + Schweizer am Marktplatz in Basel feiert 2020 das 100-Jahr-Jubiläum.





Fotos: zVg

Das Fachgeschäft hat seit 100 Jahren Zeit für Sie. Bei der Chronometrie Spinnler + Schweizer erwarten Sie beste Fachkenntnisse, Begeisterung und perfekter Service.

Mit Freude berichtet Roger Schweizer vom 100-Jahr-Jubiläum der Chronometrie Spinnler + Schweizer «Wir haben seit 100 Jahren Zeit für Sie». Im Gründungsjahr 1920 hat sich der Grossvater von Hans Spinnler mit einem Uhrenatelier selbstständig gemacht. Ab den 1930er-Jahren war das Familienunternehmen an der Gasstrasse, bevor dann 1985 der Marktplatz unsere Adresse wurde.

Mit dem Eintritt von Roger Schweizer in das Geschäft im Jahr 1991 haben sich die Geschichten der beiden Uhrmacherfamilien Spinnler und Schweizer vereint. Beide Familien sind tief in der Uhrmacherei verwurzelt – und das spürt man auch, wenn man das Geschäft am Marktplatz 11 betritt. Der Geschäftsinhaber Roger Schweizer und Hans Spinnler, der Enkel des Gründers, haben sich lange auf das Jubiläumsjahr gefreut, beide haben viel Zeit für die Vorbereitungen investiert. Leider hat das Jahr 2020 in seiner Entwicklung schon so einiges durcheinander gebracht – aber historische Ereignisse gehören eben auch zu einer Firmengeschichte.

Die Firma ist eng mit der Region Basel verbunden, so kam auch die Idee, zwei limitierte Jubiläumsuhren gemeinsam mit ORIS aus dem Baselbiet zu lancieren. Es sind wahrhaft mechanische Spezialitäten in Kombination mit der Hausfarbe der Chronometrie Spinnler + Schweizer – einem schönen Dunkelblau. Diese beiden streng limitierten Serien wird es exklusiv bei der Chronometrie Spinnler + Schweizer zu kaufen geben. «Es het, solang's het», schmunzelt Roger Schweizer, «einfach bei uns im Geschäft am Marktplatz vorbeikommen und diese wunderschönen Jubiläumsuhren anschauen und anprobieren.»



Von links: Hans Spinnler, Roger Schweizer, Roger Jacquat

Das Fachgeschäft repräsentiert ein sehr auserlesenes Programm von Schweizer Uhrenmarken, für jede und jeden findet sich hier das Richtige. Der uhrmacherische Ritterschlag war ganz klar die Ernennung zum ROLEX-Konzessionär im Jahr 2003. Das zeugt auch von grosser handwerklicher Kompetenz; die Genfer Manufaktur legt besonderen Wert darauf, dass die Verkaufspartner auch Uhrenservice und Reparaturarbeiten im eigenen Atelier durchführen. Das Markenportfolio umfasst ROLEX, IWC Schaffhausen, BREITLING, TAG Heuer, LONGINES, ORIS, TUDOR, TISSOT und die Schweizer Newcomer-Marke NORQAIN. Eine kleine, aber feine Auswahl von erlesenen Schmuckstücken rundet das Programm ab.

Bei Spinnler + Schweizer arbeiten im Ganzen fünf gelernte Uhrmacher, die allesamt ihre Passion für feine Uhren leben. Ein inhabergeführtes Fachgeschäft ist heutzutage leider selten geworden, aber definitiv kein Auslaufmodell. Ganz im Gegenteil, die langjährigen Verbindungen zu vielen Kunden und deren Familien hat eine tiefe Tradition bei der Chronometrie Spinnler + Schweizer. «Wir begleiten oft Meilensteine im Leben unserer Kundinnen und Kunden, es sind immer schöne Anlässe, wenn die Kunden zu uns kommen, um für sich oder andere etwas auszuwählen und sich zu belohnen. Dass wir als Team der Chronometrie Spinnler + Schweizer an diesen Erlebnissen teilhaben dürfen, ist immer wieder ein sehr spezieller Moment, erklärt Roger Jacquat, Geschäftsführer bei Spinnler + Schweizer. «Kommen Sie bei uns im Geschäft vorbei, wir freuen uns auf Sie», ergänzt Roger Schweizer. *(zVg)*

CHRONOMETRIE
SPINNLER + SCHWEIZER
BASEL

Am Marktplatz 11 · 4001 Basel
Tel. 061 269 97 00 · info@spinnler-schweizer.ch
www.spinnler-schweizer.ch

Drei limitierte Uhrenmodelle und ein Collier zum 100-Jahr-Jubiläum der Chronometrie Spinnler + Schweizer

Gemeinsam mit der Baselbieter Uhrenmarke ORIS wurden zwei Modelle lanciert, die exklusiv bei Spinnler + Schweizer zu kaufen sind.



ORIS Kaliber 111 Bronze Edition 100 Jahre Spinnler + Schweizer
Limitierte Serie von 15 Exemplaren, Manufaktur-Handaufzugswerk mit 10 Tagen Gangreserve, Zifferblatt in Spinnler + Schweizer Blau, Bronzegehäuse, 43 mm. Gravur zum Jubiläum auf der Rückseite.



ORIS Pointer Date Automatic Edition 100 Jahre Spinnler + Schweizer
Limitierte Serie von 35 Exemplaren, 40 mm, Zifferblatt in Spinnler + Schweizer Blau. Aufdruck zum Jubiläum auf dem Glasboden.

Die junge Schweizer Marke NORQAIN ergänzt die Jubiläumsuhren mit einer Damenuhr:



NORQAIN Freedom 60 Lady Automatik Edition 100 Jahre Spinnler + Schweizer
Limitierte Serie von 10 Exemplaren, 34 mm. Aufdruck zum Jubiläum auf dem Glasboden.



Für alle Liebhaberinnen von edlem Schmuck lanciert Spinnler + Schweizer in Zusammenarbeit mit der Schmuckmanufaktur Capolavoro ein **Jubiläumscollier 100 Jahre Spinnler + Schweizer** aus Weissgold 18 K / 750 mit einem tropfenförmigen London Blue Topas von ca. 1,65 ct und 26 Diamanten im Brillantschliff von ca. 0,20 ct TW/si (5 Exemplare)

Zeit

Das Bild strahlt Ruhe und Geborgenheit aus, Leere und Stille, Anmut und Schönheit zugleich. Eine einzelne Person liest die Zeitung. Sie hat, sie nimmt sich Zeit. Einen inspirierenderen und schöneren Ort, als in den Räumlichkeiten der Allgemeinen Lesegesellschaft Basel in Zeitungen, Magazinen und Büchern zu schmökern, kenne ich nicht. Wer Mitglied wird, für den öffnen sich die Räumlichkeiten 365 Tage im Jahr. Rund 40 Zeitungen und 120 Zeitschriften in verschiedenen Sprachen stehen zur Verfügung. Die Hausbibliothek, die nur zu bestimmten Zeiten geöffnet hat, umfasst rund 80 000 Bücher. Öffentliche Veranstaltungen wie Liederabende, Lesungen oder Zweipersonenstücke vervollständigen das Angebot, das in seiner Art einzigartig ist. Zumindest in unserer Region. *(mj)*

Mehr Infos unter www.lesegesellschaft-basel.ch

Bait Jaffe: Klänge, Geschichten, Geschichte

Hier treffen die Schweiz, Frankreich, Solothurn und Baselland friedlich aufeinander. Rodersdorf ist – ausser in Zeiten der Pandemie – der Ort der offenen Grenzen. Hier erwarten mich die Brüder Sascha und David Schönhaus zum Gespräch über die Musik von Bait Jaffe, über ihren Vater Cioma und über Vergangenheit und Gegenwart.

Text: Jürg Seiberth, Fotos: Christian Jaeggi

Die beiden Brüder Sascha und David Schönhaus sitzen mir gegenüber, zwei Persönlichkeiten mit ihren Gegensätzen und Gemeinsamkeiten. Sascha schraubt an alten Autos, David fotografiert leidenschaftlich gern, ihre gemeinsame Berufung ist die Musik.

Seit 27 Jahren sind die Brüder mit ihrer Band unterwegs, mit dem «Bait Jaffe Klezmer Orchestra». 2019 erhielt die Formation den Fachpreis für Musik des Kantons Solothurn. Nur ganz wenige Ensembles musizieren so lange zusammen, das gilt für alle Grössen und Sparten. Bait Jaffe konnte sich über diese lange Zeitspanne kontinuierlich musikalisch weiter entwickeln. Die Musiker haben ein beeindruckendes Niveau erreicht, gelten als eines der besten Klezmer-Ensembles Europas und werden an die grossen internationalen Festivals in dieser Sparte eingeladen.

Vom Jazz zum Klezmer

Sascha Schönhaus studierte Saxofon an der Jazzschule in Bern; sein Bruder David studierte Kontrabass an der Jazzschule in Basel. Sie lernten das schnelle, virtuose Spiel, aber sie spürten, dass etwas fehlte. David, der musikalische Geschichtenerzähler, fragte sich: «Weshalb erzähle ich diese Musik?» Sascha sagte: «Das ist eigentlich nicht unsere Musik.» – Die grossen Jazzmusiker sind in den USA aufgewachsen. Sie haben dort Musik gehört, und die hat sie geprägt.

Die Brüder erinnern sich an die Musik ihrer Kindheit, zum Beispiel an die Lieder, die ihr Vater Cioma bei Ausflügen im Citroën DS sang. Cioma hörte gern klassische Musik und die Gesänge russischer Armeechöre. Jazz sagte ihm nichts, aber ihn interessierte der kreative Umgang mit Musik. Und er sang die alten Lieder, die teilweise zu Zeiten von Urgrossvater Elias in Minsk entstanden, die mündlich tradiert wurden, und die die Familie auf ihren Wanderungen nach Westen begleitet hatten: Balladen, Liturgisches, Besinnliches, Poetisches, Soldatenlieder und auch derbe Spott- und Lumpenlieder. Die beiden Brüder erkannten, dass sie sich mit der Klezmer-Musik gut ausdrücken konnten, dass sie diese alten



Oben: Spontanes Trottoirkonzert
Links: «Bait Jaffe crossing Biederthaler Road», v. l. Niculin Christen, David Schönhaus, Sascha Schönhaus, Andreas Wäldele

Die Musiker lieben ihre Instrumente und deren unverwechselbare Klänge.



Bait Jaffe sind eine gesellige Bande.

Geschichten, Texte und Melodien erzählen mochten, und dass sie mit ihnen arbeiten und sie weiterentwickeln wollten. So gründeten sie 1993 eine Klezmer-Band und nannten sie Bait Jaffe, was auf Hebräisch «schönes Haus» heisst.

Schmerzhafte Erinnerung

Die Brüder spürten, dass ihr Vater dem Musikprojekt mit einem gewissen Misstrauen begegnete. Sein Verhältnis zum Judentum war ambivalent. 1942, in der ehemaligen Synagoge in der Levetzowstrasse in Berlin, die von der Gestapo requiriert worden war, musste der zwanzigjährige Cioma sich von seinen Eltern verabschieden, schon damals ahnend, dass er sie nie mehr wiedersehen würde. Aufgrund dieses Erlebnisses wollte er nie mehr eine Synagoge betreten. Er sagte, es gebe für Juden nur zwei Möglichkeiten: komplett assimilieren oder nach Israel gehen. Er fand es unklug und gefährlich, sich als jüdische Familie zu outen. Und nun machten seine Söhne Klezmer-Musik! – Es wäre ihm allerdings nie in den Sinn gekommen, seinen Söhnen etwas auszureden oder gar zu verbieten. Er wirkte im Gegenteil eifrig mit bei diesem Projekt. Und 2004, mit 82 Jahren, veröffentlichte er dann sein Buch «Der Passfälscher». – Sascha und David sind heute überzeugt, dass sie mit ihrer Musik unter anderem Antworten auf offene und verdrängte Fragen ihrer Familiengeschichte suchen.

Bait Jaffe

Bait Jaffe sind eine fröhliche und optimistische Bande. Die Musiker haben ein liebevolles Verhältnis zu ihren sehr speziellen Instrumenten und zu deren Klängen. Sie erkannten, dass sie diese Musik spielen müssen, und dass sie sie glücklich macht. Bait Jaffe wurde nicht aus historisch-politischen Gründen auf die Beine gestellt. Sie erzählen zwar auf musikalische Art Geschichten und suchen Antworten auf historische Fragen, aber in erster Linie ging und geht es darum, schöne und bewegende Musik zu machen.

Bait Jaffe sind zu viert unterwegs: Sascha Schönhaus spielt Saxofon und Klarinette; David Schönhaus spielt Bass. Der Geiger und Mandolinist Andreas Wäldele stiess 1995 dazu. Er ist unter anderem ein Spezialist für die Musik der Sinti und Roma. Auch Andreas' Vater verfolgte die Karriere der Band mit grossem Interesse, besuchte Konzerte und man verstand sich gut. Nach zehn Jahren erfolgreichen Zusammenspiels kam man darauf zu sprechen, dass Andreas' Vater als junger Mann bei der Wehrmacht diente. Das Thema von Bait Jaffe sind nicht Täter und Opfer in früheren Generationen; es ist die Versöhnung, im wörtlichen Sinne: Die Söhne überwinden die Konflikte der Väter.

Im Jahr 2008 kam Niculin Christen dazu, der Klavierspieler und Akkordeonist. Er ist zehn Jahre jünger als die anderen Musiker und war Schüler von Sascha in einem Workshop, der sich dem Thema «Weltmusik und Jazz» widmete. Niculin hat sich intensiv mit der Klezmer-Tradition auseinandergesetzt. – «Heute lernt der Lehrer von seinem Schüler», gesteht Sascha.

Viele Musiker spielen und spielten mit Bait Jaffe. Ganz speziell schätzten sie die Zusammenarbeit mit dem verstorbenen Rabbiner Goldberger. Sie sagen über ihn: «Er liebte den FCB und die Torah, er war ein wunderbarer Sänger und Geschichtenerzähler, und er hob nie den Zeigefinger.»

Klezmer

Die Musik von Bait Jaffe entsteht im Dialog. Jeder bringt Ideen, die dann gemeinsam zerpflückt und wieder zusammengesetzt werden. Die Grundannahme dieses Dialogs: Du hast recht und ich habe auch recht. So wird der musikalische Ausdruck erweitert. Aufgrund dieses Prozesses erkennt das Publikum manche Stücke gar nicht mehr als Klezmer. – «Wir bringen den Menschen das, was sie erwarten und überraschen sie mit einem Bisschen mehr», sagt Sascha. – Da stellt sich die Frage: Was ist das eigentlich, Klezmer? Die Brüder zählen verschiedene historische Herleitungen auf und einigen sich am Schluss darauf, dass es den Begriff «Klezmer» braucht, um das Publikum für eine Reise zu gewinnen, die nach bekannten musikalischen Stationen Neuland anzusteuern wagt und Grenzen sprengt. ■

Empfehlungen

- www.baitjaffe.ch, die offizielle Website mit aktuellen Konzerthinweisen
- «Bait Jaffe Klezmer Orchestra», 2018, Buch und CD mit Musikbeispielen aus 25 Jahren, zu bestellen auf www.baitjaffe.ch
- «Musik der Welt: Lumpenlieder und ernste Töne», Radiosendung, DRS2, 2011, zu finden auf www.srf.ch, Stichwort: «Bait Jaffe»
- Cioma Schönhaus, «Der Passfälscher», Scherz, Frankfurt am Main 2004
- «Der Passfälscher», Hörbuch, gelesen von Cioma Schönhaus, Argon Verlag, 2008
- «Die Unsichtbaren», dokumentarischer Spielfilm von Claus Räfle, D 2017, verfügbar u. a. auf Netflix



Unique!

Wer das Truffe «Peruana» langsam im Mund zergehen lässt, erlebt eine Geschmacksexplosion. Die Bio-Kakaomasse hat keine Zuckerbestandteile, Milch, Butter, kein Bindemittel und Rahm. «Peruana» ist auch eine Versuchung für Veganer. Das Truffe ist frei von Allergenen; die Emulsion entsteht auf Sirup-Basis mit wenig Zucker.

BirsMagazin-Leser erhalten gegen Abgabe dieses Bons 150 g Truffe «Peruana» für CHF 18.– anstelle von CHF 24.–. Einlösbar in allen Filialen.

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 der Zitronenschale und frischem Peterli sind unsere Weisswürste unwiderstehlich. Dazu passt original süsslicher Münchner Weisswurst-Senf, Brezel und regionales Bier wie Unser Bier und Ueli Bier. Neu führen wir auch Arlibrau (Arlesheim), Gruebebräu (Reinach) oder Zipfelbier (Muttenz). Bei Jenzer Fleisch + Feinkost werden die Weisswürste freitags ab 4 Uhr frisch hergestellt. In München heisst es, 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



10-Prozent-Gutschein

GUTSCHEIN

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie **bis 31. Oktober 2020 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



Getränke, so weit das Auge reicht

Rund 300 Biere verschiedener Produzenten, eine grosse Auswahl an Single Malt Whiskys und Gins, fast alle Mineralwasser, die in der Schweiz produziert werden und eine grosse Auswahl an Weinen aus Europa und Übersee – diese Vielfalt an Getränken bietet das Ladengeschäft Traumland der Getränke in Arlesheim. Kundinnen und Kunden finden hier alles, was das Herz begehrt. Dazu gehört auch der individuelle Service: Harassen werden auf Wunsch ins Auto geladen oder gleich nach Hause geliefert. Na dann – Prosit!

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

Ein Paradies für durstige Kehlen

Der Getränkemarkt des Getränkehandels Theo Rietschi AG in Arlesheim erfüllt (fast) alle Wünsche. Die Auswahl im Traumland der Getränke ist riesig, der Service auf individuelle Bedürfnisse zugeschnitten.

Für Bierliebhaber und Freunde von Single Malt Whiskys ist die Adresse längst bekannt: Im Traumland der Getränke in Arlesheim finden sie ihre liebgewonnenen Spezialitäten aus dem In- und Ausland. Was darf es denn sein? Ein Starkbier der Brauerei Abbaye d'Aulne aus Belgien, ein Hobgoblin aus England, ein Moritz aus Barcelona, ein Hacker Pschorr aus München? Oder doch lieber ein Locher aus dem Appenzell?
Im Traumland stehen rund 300 Biere verschiedener Produzenten zur Auswahl. Dies sowohl von Gross- als auch von Kleinbrauereien. Ebenfalls im Sortiment: Über 100 Single Malt-Whiskys; bei den Gins, nicht weniger beliebt, sind es deren 40.


Foto: Christian Jaeggi

Kaum ein Getränk, das man im Traumland der Getränke nicht findet.

Länger haltbar in Flaschen

Doch auch Mineralwasser bietet der Getränkehandel in einem schier unüberblickbaren Fundus. «Wir bieten nahezu alle Mineralwasser aus Schweizer Produktion an», erklärt Markus Rietschi, Verwaltungsratspräsident des Familienbetriebs Theo Rietschi AG. Und dies grösstenteils in Mehrweg-Glasflaschen, nicht in Einweg-Petflaschen. Ein Vorteil: Leergebinde und Flaschen können zurückgebracht werden – ein früher grossflächig praktiziertes System, das heute aus ökologischer Sicht wieder trendy ist. «Ausserdem», so Rietschi, «hält der Kohlensäuregehalt im Glas Jahre, während in Pet gefülltes Wasser die Kohlensäure schon nach wenigen Monaten abbaut.» Ergänzend finden sich im Traumland auch viele Süssgetränke und die neuen, aromatisierten Getränke.
Sehen lässt sich auch das Weinangebot: Nebst zahlreichen Tropfen aus der Schweiz bietet der Getränkemarkt an der Talstrasse 84 Produkte aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugal, aber auch aus Übersee an – Weine von Grossproduzenten, aber auch von Winzern mit kleinem Anbaugebiet, etwa der Azienda Agricola La Sala in der Toscana.

Lange Firmengeschichte

Schon bald, in vier Jahren, feiert das Unternehmen sein 100-jähriges Bestehen. Die Wurzeln der Getränkehandlung reichen bis ins Jahr 1924 zurück. Damals legte das Ehepaar Theodor und Marie Rietschi den Grundstein mit der Eröffnung eines Lebensmittelladens an der Gempenstrasse in Basel.
In den späten Vierzigerjahren übernahm die zweite Generation das Unternehmen. Sie gliederte mit der Ausländische Biere AG anfangs der Fünfzigerjahre ein zweites Unternehmen an. Weitere Jahrzehnte später kam die Weinhandelsfirma von Hahn-Rickli AG hinzu. Heute beschäftigen die drei Firmen rund 75 Mitarbeitende.
Der Marktauftritt der drei Geschäftsbereiche erfolgt klar positioniert: Die Theo Rietschi AG, Getränke en gros, mit alkoholfreien Getränken und Schweizer Bieren, die Hahn-Rickli AG, Weinkeller, mit Weinen und Spirituosen, sowie die Ausländische Biere AG, Biere aus aller Welt. Letztere werden in die ganze Schweiz geliefert; die übrigen Getränke in die Nordwestschweiz.
Im Traumland der Getränke, das für die Privatwirtschaft konzipiert ist, wird die Kundschaft seit über zwanzig Jahren von Peter Schöni persönlich bedient und beraten. Zum Service gehört etwa, dass die Harassen ins Auto eingeladen oder gleich nach Hause geliefert werden – in den Keller, oder in den dritten Stock. Ein Träumchen. *(cf)*

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

Traumland der Getränke
Theo Rietschi AG
Talstrasse 84 · 4144 Arlesheim
Tel 061 706 55 33 · Fax 061 706 55 06
www.rietschi-getraenke.ch
Allgemeine Fragen: post@rietschi-getraenke.ch
Bestellungen: bestellung@rietschi-getraenke.ch

Begegnen und loslassen – eine Reise zu Vergessenem

Anthea Bischof hatte als Kind Erinnerungen in sich, von denen keiner wusste, woher sie kommen. Sie fing an, sich mit Rückführungen zu beschäftigen und studierte Geschichte, um die Erlebnisse wissenschaftlich abzugleichen.

Text: Sarah Ganzmann, Fotos: Christian Jaeggi



Manchmal versteckt sich in einem Fluss Unerwartetes. So erlebt es Anthea Bischof auch mit der Lebenszeit – nur wer genauer hinschaut, erkennt das Verborgene.

Die Küche aufräumen? Das muss manchmal warten, findet Anthea Bischof. Lieber verbringt sie «Herzenszeit» mit Menschen, denn wer dies nicht tue, «beraubt sich selbst». Die Historikerin hat ein spezielles Gespür für Zeit. Privat und beruflich beschäftigt sie sich gerne mit dem, was lange vor dem Gestern war – über die Wissenschaft hinaus.

«Ich merke immer wieder, dass in vielen Menschen etwas aus einem vorigen Leben mitschwingt.» Zum Beispiel Sehnsüchte nach fernen Ländern, Talente oder unerklärbare Abneigungen. In ihrer Therapie-Praxis in Zürich bietet sie Rückführungen an, um die Geschichten aus früheren Leben aufzuspüren.

Ein Befreiungsschlag

Anthea Bischof hat als Kind gemerkt, dass sie zwei Erinnerungsebenen hat. Einerseits waren da die Erlebnisse mit der Familie, andererseits gab es Bilder, an die sich niemand sonst erinnerte. Sie erkannte einen Raum mit Balkon, «ich sah, mit wem ich geredet habe und spürte ein unbequemes Kleid, das mit Perlen bestickt war». Im Gegensatz zu Träumen waren diese Erinnerungen mit wenig Emotionen verbunden. Und niemand aus der Familie kannte dieselben Bilder. «Ich habe meiner Mutter damals von meinen Erinnerungen erzählt. Sie hat mir einfach zugehört, dafür bin ich ihr sehr dankbar.» Trotzdem wurde es für Anthea Bischof wichtig, Erklärungen für ihr Innerstes zu finden – darum studierte sie Geschichte, um historisch zu belegen, dass ihre Bilder keine Hirngespinste sind.

Sie machte eine Rückführung und fand heraus, dass sie vor einiger Zeit in Russland lebte; sie hatte es dort nicht einfach. Plötzlich konnte sie verstehen, warum vieles an der russischen Geschichte sie traurig machte. Den Rückblick in eine längst vergangene Zeit empfindet die gebürtige Dornacherin darum als Befreiungsschlag. Vieles ergebe nach Rückführungen einen Sinn – dann kommt das Loslassen. Heute hat sie erkannt, wie wunderbar die russische Kultur sei.

Nichts erzwingen

Manche Geschichten, die Anthea Bischof in ihren Sitzungen hört, ähneln sich. Zum Beispiel die der selbstbewussten Frau im späten Mittelalter, die sich getraute, für sich einzustehen. Historisch belegt ist das nicht, aber als Reinkarnations-Therapeutin ist sie sich sicher, dass diese Geschichten wahr sind. Speziell beeindruckt hat sie die Geschichte von einem Mann, der in den 1960er-Jahren den Drogentod erlebte. Heute wendet er sich ganz bewusst von der Drogenszene ab.

Zu ihren Kunden zählen Wissenschaftler genauso wie spirituell Interessierte. Als Methode wählt Anthea Bischof eine Art Versenkung, für die es viel Konzentration braucht. «So sind die Menschen jederzeit in der Lage, zu unterbrechen, wenn es ihnen zu viel wird.» Dabei lässt sich nichts erzwingen, als Therapeutin kann sie den Prozess nur begleiten. Als Erfahrungswert gilt: Menschen, die intensiv träumen, haben es in der Regel leichter, in die Versenkung zu finden.

Das Herzensprojekt

Schon als Kind wollte Anthea Bischof «Leute fürs Leben beraten». Da war aber noch ein anderer Berufswunsch: Schriftstellerin. In den letzten sieben Jahren hat sie drei Bücher geschrieben. Zwei davon wurden veröffentlicht. Das Schreiben macht ihr grossen Spass. Viel zeitintensiver und aufreibender erlebt sie jedoch die Verlagssuche. Für ihr Herzensprojekt – ein Karma-Roman – konnte sie noch keinen Verlag gewinnen.

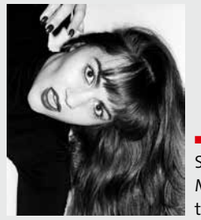
Stolz macht sie, dass «Des Zimmermanns Sohn» letztes Jahr erschienen ist. Mit der Novelle blickt sie auf die Zeit zurück, als Jesus von Nazaret eine neue Religion in die Welt brachte. «Mein Mann hat mir die Frage gestellt, ob man Jesus wahrgenommen hatte, wenn man nicht Teil des Evangeliums war. Diese Frage hat mich sehr inspiriert.» Viele Stunden verbrachte sie mit historischer Recherche, etwas weniger brauchte es für die fantasievolle Anreicherung, und rund ein halbes Jahr nach Schreibbeginn war das Buch fertig.

Sie habe diese Geschichte von Herzen geschrieben, sagt Anthea Bischof. Und nun wagt sie sich nochmals an ihr Herzensprojekt, den Karma-Roman. Denn auch das ist «Herzenszeit». ■

«Des Zimmermanns Sohn» von Anthea Bischof. Ein Blick ins römische Syrien vor 2000 Jahren. ISBN 978-3-946112-33-4.
www.anthea-bischof.ch
www.karma-biographie.ch



Das «Hier und Jetzt» geniesst die Historikerin.



Heidi Happy
Sängerin und Multiinstrumentalistin

Der Zeitgenosse

Alles werde sich ändern, wenn wir mal Kinder hätten, so wurde es uns prophezeit. Sollen sie nur reden, dachten wir, wir werden unsere Leben beibehalten. Uns Zeit nehmen für die wichtigen Dinge und die Kinder in unseren Lifestyle integrieren, sie auf unsere Tourneen und Produktionen mitnehmen. Wenn wir das von Anfang an so machen wird es für sie normal sein. So haben wir uns das vorgestellt. Ich kriege das Bild nicht aus dem Kopf, dass ich am Computer arbeite und das Baby nebenan friedlich in der Wippe liegt und ich es ab und zu mit dem Fuss ins Schaukeln zurückschubse. Dieses Bild, ganz ohne Ton, nur in meiner mit Vorfreude gestillten Vorstellung.

Dann kommt das erste Kind. Willkommen, du herzallerliebstes Wesen! Unendliche Liebe und … verflogener Kreationsdurst. Der Plan der Mitnahme auf Tourneen wird bereits während der ersten Probe über den Haufen geworfen, da unser Kind schon beim Auspacken der Instrumente mit Schreien anfängt und erst wieder aufhört, wenn der Koffer zu ist. Auch Arbeiten am Computer ist ab sofort nur möglich, wenn das Baby erstens ausser Sichtweite ist und zweitens von jemand anderem abgelenkt wird. Ausser, man findet das Geschrei nicht störend. Anders als bei der Katze, die, sobald ich mich an den Computer setze, zu ihrem gemütlichen Spaziergang auf der Tastatur hin und her ansetzt und sich währenddem die losen Haare ihres Fells an meiner Nase abstreift, gehen hier wenigstens keine Daten verloren. Da ist es also durchaus eine Möglichkeit, sich mit dem Geschrei einfach abzufinden. Allerdings ist es bei mir nicht selten, dass es bei der Arbeit am Computer um Aufnahmen geht, wo Störgeräusche ab einem gewissen Pegel untragbar sind. Auch die Nachbarschaftsliebe will man nicht schon beim ersten Kind im Säuglingsalter aufs Spiel setzen. Und so wichtig sind sie eben dann doch nicht, diese wichtigen Dinge, verglichen mit dem schreienden Nimmersatt.

«Vi gå över daggstänkta berg»

Dieses schwedische Volkslied kennen wir besser als «Im Frühtau zu Berge wir zieh'n, fallera». Der berühmte deutsche Komiker Otto Waalkes hat mit seinen «Im-Frühtau-zu-Berge-Lyrics» das Lied in zahlreichen Köpfen verewigt. So ziehen wir auch hin und wandern in der Region. Fallera!

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi


1


2


3


4


5


6



7

Bleiben wir gleich noch bei einer weiteren alten Kamelle hängen: «Warum in die Ferne schweifen, sieh, das Gute liegt so nah.» Dieses Zitat, angelehnt an Goethes Erinnerung *«Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Lerne nur das Glück ergreifen: Denn das Glück ist immer da.»* befolgen wir gerne und immer wieder, wollen wir doch nicht zu den unglücklichen Tagesausflüglern gehören, die in der Autokiste, Stossstange an Stossstange auf der Teerpiste vor sich hin schmoren und den Süden nur erahnen, aber nicht erspüren können. Einmal mitten durch, vom Birschöpfli aufwärts der Birs entlang über Laufen nach Soyhières und Reconvilier bis hin nach Tavannes zur Quelle von La Birse. Oder im Kluser Rebenmeer ein- und abtauchen, in den verträumten Gärten in den Blüten der Blumen die Zukunft lesen und einige Beeren über den Zaun pflücken, Dörfer und ihre leeren Hinterhöfe auskundschaften und sich von den Hofhunden nicht erwischen lassen. Die Wanderrouten und Beschilderungen nutzen, ihnen aber nicht immer zwingend ergebend folgen, abkürzen und länger schlendern, ankommen, verweilen und bleiben, das darf, das muss manchmal sein. Wer wandert, den Alltag hinter sich lässt, ist gut vorbereitet, prägt sich die ungefähre Route ein, nimmt die notwendigen Karten (1:25 000), Lesebrille und den Kompass mit, vergisst den Regenschutz nicht, hat gutes Schuhwerk an und ist frohen Mutes, hat aber zusätzlich Notverband und Pflaster eingepackt sowie das romantische Picknick oder die volle Brieftasche für die erquickende Einkehr, im Wissen, dass Speisekarten mehr über ihre Bewohner erzählen als deren Denkmäler. So eine Tour, ob kurz oder lang, kann Wunder bewirken, entspannt jeden angespannten Körper und erspart den Seelenklempner. Los geht's mit Otto auf Discosound-Rock-an'-give-it-to-me: «He! He! Frühtau! Yeah!»

Natur und Klöster

Leichtfüssig ist und besinnlich wird's auf der sechstägigen Klosterwanderung von Basel nach Solothurn, die sich aber je nach Lust und Laune problemlos auf zwei Tage verkürzen lässt, indem einfach einige Passagen ausgelassen werden. Nach dem Erklimmen der Münstertürme geht's von der Rittergasse an den Rhein und dann zum Birschöpfli die Birs hinauf nach Arlesheim zum Dom und von dort aus hin zum Kloster Dornach. Und wenn Sie jetzt auch denken mögen, das kenne ich doch alles, ich wohne ja hier, lohnt es sich dennoch, die Reise in Basel zu beginnen und in Dornach eine Übernachtung einzulegen. Die Region einmal anders als herkömmlich zu erleben zeigt einem neue Perspektiven auf. Die zweite Etappe führt vom Kloster Dornach zum Kloster Mariastein. Weiter der Birs entlang nach Aesch durchs Rebenmeer und seinen blau blühenden Traubenhyazinthen über den bewaldeten Höhenzug des Blauen mit Ausblick ins Leimental und auf die Ruine Landskron. Die Wege sind gut gekennzeichnet, die Karte hilft den Orientierungslosen sich zu orientieren. Wer den Abend irdischer angehen mag, besucht im nahen Metzerlen das «Lämmli» oder das «Kreuz». Der dritte Tag führt von Mariastein übers Metzerlenkreuz zum Wasserschloss Zwingen. Weiter geht's durchs Chaltbrunnental über den Meltingerberg zum Kloster Beinwil, dann via Hohe Winde durch den Naturpark Thal runter nach Welschenrohr und dann am sechsten, am letzten Tag hoch zum Weissenstein und hinunter via Verenaschlucht in die Barockstadt Solothurn.

Kraftorte

Wem das einige Klöster zu viel sind, weicht auf die Kraftorte- oder die kurzweilige Industrie-Tour aus. Die erste beginnt in Olten und führt durch wilde Landstriche zu idyllischen Punkten, gepaart mit diversen Kraftorten im Baselbieter und Solothurner Jura. Die zweite startet in Balsthal und führt via Mümliswil über die Wasserfallen nach Liestal. Beides sind empfehlenswerte Touren, bei denen nicht befürchtet werden muss, Heerscharen von Wanderern anzutreffen. Wer nur etwas die Beine vertreten will, dem empfehle ich den Spaziergang von Muttenz oder von Arlesheim auf die Schönmatt, die Uferwanderung an der Birs von Dornach nach Basel oder die Grenzwanderung über die Sankt Chrischona bis nach Basel. Natürlich mit Otto alias Udo Lindenberg «Im Frühtau» summend: «Da-di-dädä! Alter, im Frühtau zu Berge, da zieh'n wir tierisch einen los! Oh, Mann! Das Grün von den Wäldern, das knallt so unheimlich rei-hein! Dubn die-didah, dubn die-didaa-ah-aa. Mann, wir sind ja losgezogen, uns 'ne Prise Sonnenschein in die Nase zu pfeifen! Alter, das haut doch total in die Socken! Dbn d-d, fallera». Viel Vergnügen bei Ihrer ganz persönlichen Wanderung. ■

1 In der grünen Klus
2 Die luftige Landskron
3 Das waren noch Zeiten (beim Kloster Dornach)
4 Nur auf Voranmeldung: Gästezimmer direkt im Kloster Maristein
5 Der Speisesaal im Klosterhotel Kreuz in Mariastein
6 Warum ist es an der Birs so schön, warum …
7 Noch mehr «Kreuz» in Metzerlen

Infos und Tipps

Baselland Tourismus bietet 68 ausgesuchte Wandertouren an. Da werden zahlreiche Rundwanderungen, aber auch Rollstuhlwanderungen bis hin zu verschiedenen Themenwegen angeboten. Mehr Infos unter www.baselland-tourismus.ch/erleben/wandern

Eine Alternative bietet die Wanderwege beider Basel (www.wanderwege-beiderbasel.ch), die auch geführte Wanderungen anbieten und outdooractive (www.outdooractive.com), die sich nicht nur auf die Region beschränken, sondern Wanderungen in Europa und auf anderen Kontinenten umfassend vorstellen.

Eine der schönsten und eindrücklichsten Wanderungen in der Region umfasst die Via Surprise (www.viasurprise.ch), die in sechs Tagesetappen unterteilt ist.



■ **Rudolf Trefzer**
Radio SRF 1 À point

Wein und Zeit

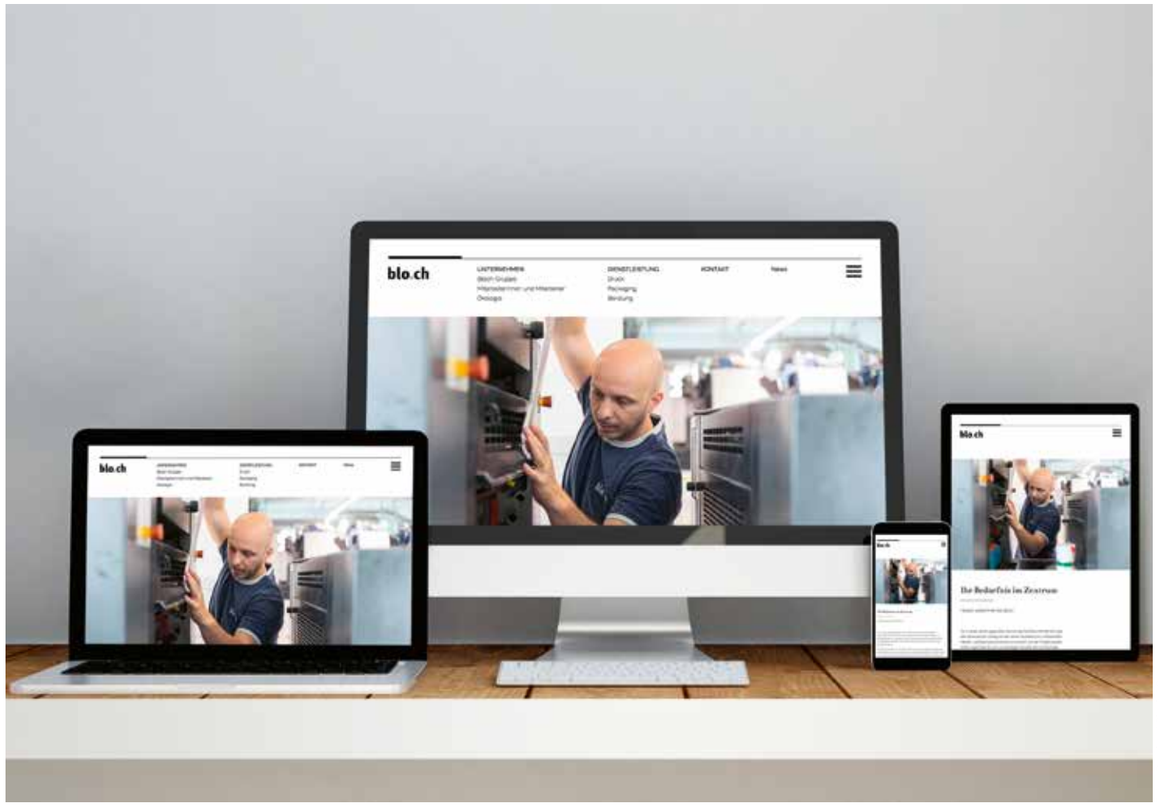
In der Weinwelt ist man sich einig. Grosse Weine zeigen ihr volles Potenzial, ihre spezifische Terroirprägung und ihren ganzen Facettenreichtum meist nicht schon in den Kinder- und Jugendjahren, sondern erst nach einer gewissen Reifezeit. Als Regel gilt: Ein grosser, nobler Wein muss sich während mindestens zehn Jahren in positiver Richtung weiterentwickeln. Herausragende Gewächse, die dieses Kriterium erfüllen, gibt es grundsätzlich in allen Weinbaugebieten, wenn auch freilich nicht überall im gleichen Ausmass.

Wie aber steht es diesbezüglich mit den Schweizer Weinen? Was hat es mit der nach wie vor weit verbreiteten Ansicht auf sich, dass helvetische Gewächse nicht oder nur schlecht zu altern vermögen? Um die Frage des Alterungspotenzials der Schweizer Weine zu beantworten, braucht es nicht salopp geäusserte Vermutungen, sondern überprüfbare Fakten. Solche Fakten schafft das 2002 gegründete Mémoire des Vins Suisses, eine Vereinigung, der heute 57 Top-Weingüter aus allen Weinbauregionen und 29 Fachmitglieder aus der Weinbauforschung und Weinpublizistik angehören. Von jedem Weingut wird ein Wein selektioniert (der sog. «Mémoire-Wein»), von dem jedes Jahr sechzig Flaschen eingelagert werden.

An jährlichen Kontrolldegustationen verkosten die Fachmitglieder die älteren Mémoire-Weine, die in der Schatzkammer lagern. Anhand der detaillierten Degustationskommentare kann der Entwicklungsprozess dieser Gewächse über verschiedene Reifestadien hinweg verfolgt werden. Alle diese Degustationskommentare ergeben zusammen ein einzigartig differenziertes Bild des helvetischen Weinbaus und sind auf der Mémoire-Webseite (www.mdvs.ch) einsehbar. Und welches Fazit lässt sich aus ihnen ziehen? Auch im kleinen Weinland Schweiz gibt es viele noble Weine, die dem Zahn der Zeit bestens zu trotzen vermögen und sich auch nach etlichen Jahren Kellerruhe noch in beeindruckend guter Form präsentieren.

«Going live» mit blo.ch

Die Website ist heute Visitenkarte und Image-Prospekt zugleich. Ergänzend zu den Druckerzeugnissen bietet die Bloch AG die Kreation und den Support von Web-Auftritten an. Ein Paradebeispiel für den zeitgemässen Auftritt im Internet ist die neue Bloch-Website www.blo.ch.



Fotos: Druckerei Bloch AG

Vom Grossbildschirm bis zum Smartphone: Websites von blo.ch überzeugen auf jedem Display.

Jubiläen werden gefeiert, geraten in der Regel aber bald in Vergessenheit. Nicht so der 20-jährige Geburtstag der Forstbetriebsgemeinschaft Arlesheim / Münchenstein vor zwei Jahren: Ein spektakuläres Festtagsprogramm und das hochwertige Jubiläumsbuch als Souvenir – produziert bei der Bloch AG – sorgten für bleibende Erinnerungen. Viel zum Interesse in der Öffentlichkeit beigetragen hat die von blo.ch kreierte Event-Website. Neben dem überzeugenden Gesamteindruck mit wunderschönen Fotos und kurzen und treffenden Texten überzeugten auch die auf die Zielgruppen zugeschnittenen Extras: Mittels eines Tools konnten z. B. Führungen für Schulklassen und weitere Gruppen gebucht werden. Mit der Webcam liess sich die Entwicklung eines Kohlenmeilers vom Anzünden bis zum Abbau mitverfolgen. «Was für unsere Drucksachen gilt, gilt auch für unsere Websites: Wir hören den Kunden genau zu, arbeiten gemeinsam auf das Ziel hin. So entstehen Mehrwerte, die den Unterschied ausmachen», sagt Geschäftsleiter Thomas Bloch.

Zeitgemässer Auftritt

Zu den Web-Kunden von blo.ch zählen in erster Linie KMU, Verbände und Vereine. Diese möchten mit ihren Internet-Auftritten in erster Linie nicht Produkte und Dienstleistungen verkaufen, sondern ihre Organisation. Die Website ist heute Anlaufstelle und Image-Träger Nummer Eins geworden. Gerade in kleineren Unternehmen fehlt aber aufgrund der Konzentration aufs Kerngeschäft oft die Zeit und das Know-how für Programmierung und Unterhalt des virtuellen Auftritts.



Sorgt auch Jahre nach dem Event noch für angeregten Gesprächsstoff: Die von blo.ch kreierte «Unser Wald»-Jubiläumswebsite

Hier kommt blo.ch ins Spiel, wo der Web-Auftritt von A bis Z angeboten wird. Vom Erstgespräch, bei dem die Ziele definiert werden, bis zum «Going live» wird der Kunde eng begleitet.
Als Musterbeispiel eines zeitgemässen Internetauftritts wurde Ende August 2020 die neue Website www.blo.ch aufgeschaltet. Hier treffen bestechende Bilder, die einen Einblick ins geschäftige Treiben des Unternehmens geben, auf kurze und süffige Texte. Dank der zur Bloch-Gruppe gehörenden BirsForum Medien GmbH kann auf ein Netz von professionellen Fotografen und Journalisten zurückgegriffen werden, die auch den Kunden zur Verfügung stehen.

Aktualität ist geboten

Nach der Fertigstellung wird die Website dem Kunden übergeben, so dass dieser jederzeit schnell und unkompliziert Anpassungen vornehmen kann. Eine häufige Sünde nach der Aufschaltung ist allerdings die Vernachlässigung in der Folgezeit. Schnell weicht die Euphorie nach dem «Going live» wieder dem lebhaften Tagesgeschäft. «Aus diesem Grund bieten wir an, gemeinsam mit den Kunden in regelmässigen Abständen zusammenzukommen und unverbindlich das Verbesserungspotential zu analysieren», sagt Didier Clapasson, IT-Leiter bei blo.ch.

Denn: Damit die Website auch langfristig als virtuelles Schaufenster funktionieren kann, ist die Aktualität ein zwingendes Gebot. *(sfe)*

Die Bloch-Gruppe in der Übersicht:

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

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

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

Partnerbetriebe:

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

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

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

blo.ch

Druckerei Bloch AG
Talstrasse 40 | 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 19 00
info@blo.ch | www.blo.ch



Foto: Christian Jaeggi

«In der Kürze liegt die Würze»
Drei Fragen an Didier Clapasson, Leiter IT bei blo.ch

BirsMagazin: Was macht die optimale Firmenwebsite aus?
Didier Clapasson: Das variiert je nach dem beabsichtigten Ziel, das mit dem Auftritt verfolgt wird. Bei der Planung muss festgelegt werden, was zählt. Alles andere wird nach dem Prinzip «In der Kürze liegt die Würze» weggelassen.

Wenn immer möglich, sorgen wir für einen «Aha»-Effekt, der den Besuchern in Erinnerung bleibt. Ist die Website übersichtlich und nicht überladen, hinterlässt das den gewünschten Eindruck. Dazu gehört natürlich auch ein optimales Responsive Design.

Davon ist immer wieder zu hören. Was dürfen wir darunter verstehen?
Damit ist gemeint, dass die Inhalte der Website auf allen möglichen Endgeräten, also am PC-Screen, auf dem Tablet, auf dem Smartphone etc. optimal angezeigt werden und genutzt werden können. Dem gilt es Sorge zu tragen, sonst klickt der Besucher schnell wieder weg.

Anbieter von Websites gibt es viele. Wieso kommen die Kunden zu blo.ch?
Wir können von A bis Z alles aus einer Hand bieten, was es für eine erfolgreiche Website braucht. Was für unsere Printprodukte gilt, zählt auch für unser Webdesign: Das Bedürfnis des Kunden steht immer im Zentrum. Wir probieren immer auch, neue Wege zu gehen, damit sich der Auftritt von der Norm abhebt. Das Content Management gestalten wir für die Kunden möglichst unkompliziert. Dennoch stehen wir auch nach der Aufschaltung selbstverständlich mit Rat und Tat zur Seite.



Verführerische Duftnoten

Natürlich ist der «Rebstock» in Muttenz in der Region bei den Genussmenschen gesetzt, wenn es um Wild geht. Und klar, werden Klassiker wie Rehschnitzel und Hirschpfeffer liebevoll zubereitet und von erstklassigen Begleitern sekundiert, die «fait maison» sind, wie etwa die perfekten Spätzli oder die glasierten Kastanien. So weit, so gut. Fischliebhaber freuen sich in dieser Zeit auf die edlen Fischgerichte, die das ambitionierte Koch-Team aus seiner Küche zaubert, wie etwa Seezunge, Wolfsbarsch und andere Köstlichkeiten, je nachdem, was der «Rebstock» bei den Fischhändlern meeresfrisch an Land zieht. Schöne Aussichten.

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

Gasthof zum Rebstock



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



Baselbiet und Wild

Wenn die Jäger zum Halali blasen, geht es im «Schlüssel» in Reinach wild zu und her. Küchenchef Jean-Daniel Moix wird nach den Herbstferien in Höchstform sein, setzt er sich doch im September innovativ mit den Baselbieter Genusswochen auseinander. Dann geht's nahtlos weiter hin zu Reh- und Wildsaupfeffer, Rehrücken und mehr. Wild aus heimischer Jagd, aus dem das «Schlüssel»-Küchenteam wundervolle Wildgerichte zaubert. Dazu einen Walliser Cornalin, und der Sommer ist endgültig vergessen.

«Willkommen Herbst, willkommen liebe Gäste»
sagen Julia Thiele und Jean-Daniel Moix.

Gasthof Schlüssel
Hauptstrasse 29 · 4153 Reinach
Tel. 061 712 33 00
www.schluessel-in-reinach.ch

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Das Beste von unserem Rind am 18. September

Ab 19 Uhr verwöhnt Sie das Ochsen-Team mit einem grossen Buffet der besten 10 Spezialitäten vom regionalen Freilandrind. Wer das Geheimnis von Jenzer-NATURA-Qualität kennenlernen möchte, den laden wir ab 18 Uhr zum Apéro mit anschliessender Besichtigung der Metzgerei ein.
3-Gang-Menu inklusive grossem Fleischbuffet CHF 69.– pro Person, spannend für Kinder bis 18 Jahre 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



1001 Nacht

Alles ist noch frisch, der Gast spürt, hier ist ein stolzer «Adler» der abhebt und seine Gäste in eine orientalische Welt entführt. Mit Geschmack und herzlichen Gastgebern. Der Inhaber und Küchenchef Mohamed inspiriert Team und Gäste. Yasser, der Bruder, umsorgt die Gäste und Franziska Hasler, die Frau von Mohamed, dekoriert und gestaltet. Wer die Vielfalt der Speisen im Gaumen erspüren will, isst sich durch die Karte, die sich an ägyptische, marokkanische, libanesische und indische Gerichte hält. Dazu benötigt es eine gesellige Runde mit Appetit und Neugierde. Einfach nur eine Vor- und Hauptspeise wählen ginge auch, wäre aber schade.

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



Im Spätsommer

Klar, jetzt geht's bald mit der Jagd wieder los, wobei es ja nicht allen Gästen nach Wild zumute ist. Da kommen die aromatischen Vorspeisen der Griechischen Taverne in Münchenstein gerade recht. Kartoffelpüree mit Knoblauch, Olivenöl und Zitrone, Joghurt mit Gurken und Knoblauch und Spinat-Käseteigtaschen. Aber auch für Fleischtiger gibt's Gutes ohne Rotkraut & Co. Hackfleischbällchen, Lammfilet, Kalbsragout und so einiges mehr. Wem es also nicht nach Wild zumute ist, muss nicht darben.

Wir, die Familie de Feo, verlängern den Sommer einfach etwas.

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

GRIECHISCHE TAVERNE



Mangia bene

Wer im «Dornacherhof» einkehrt, kommt mit Zeit oder lässt es bleiben. «Presto e bene non vanno insieme». Schnell und gut passen nicht zusammen. Eben!

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Sarah Rohner und Dusan Petkovic sind die sympathischen Gastgeber im «Dornacherhof».

Der «Dornacherhof» verkörpert ein Stück Italien mitten in Dornach. Aus den Boxen schmettert Pavarotti seine Arien und die Stammgäste summen mit. Die Gastgeber Sarah Rohner und Dusan Petkovic begrüssen ihre Gäste herzlich und auf Augenhöhe, mixen Gin, Wermut und Campari zu einem Negroni, empfehlen italienische Provenienzen und überlassen das Feld ihrem sardischen Küchenchef Matteo Meloni, der mit Fisch umzugehen weiss und dem neugierigen Gast erzählt, was er heute Abend so alles aufschneidet, auf den Grill legt oder in die Pfanne haut. Da gibt's Schwertfisch-Carpaccio, Thunfisch-Tatar, Calamarata allo Scoglio con le Cozze, Vongole, Scampi e Bottarga – Pasta mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Scampi und Fisch-Rogen und noch so einige andere wundervolle Gerichte. Frisch und perfekt zubereitet, schlicht angerichtet und mit Grandezza serviert. Der Tag geht, die Stimmung kommt und das Resultat im Glas und auf dem Teller macht Freude und stillt den Drang nach Süden. Die Bambini der Gastgeberfamilie setzen sich, bevor es zu Bett geht, mit Spaghetti und panierten Schnitzeln auseinander, lachen mit Papa Dusan, während Mama Sarah den Gästen Polpo alla griglia su crema di piselli e mousse di burrata e rape rosse – grillierter Tintenfisch auf Erbsencreme mit Burrata und Randenmousse auftischt. Noch ein Primo vor dem Secondo? Klar doch, denn da wartet die hausgemachte Pasta mit Salsiccia und danach das Secreto vom Pata-Negra-Schwein. Und was sagt Dusan Petkovic zu Beginn: «Una cena senza vino è come un giorno senza sole». Ein Abendessen ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne. Recht hat er. ■

Restaurant Dornacherhof
Amthausstrasse 21, 4143 Dornach
Tel. 061 703 13 33, www.dornacherhof.com
Öffnungszeiten: Mo bis Fr von 10–15 Uhr und ab 17.30 Uhr, Sa ab 17.30 Uhr
Küche: Italianità pur
Service: Von und mit Sarah und Dusan
Stil: Gepflegt, schöner Garten

Gut Ding will Weile haben

Text: Martin Jenni, Foto: zVg

Seit mehr als 260 Jahren werden im St. Johann-Quartier in sorgfältiger Handarbeit Leckerly aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen hergestellt. Jakob's Basler Leckerly ist die älteste heute noch existierende Biskuitmanufaktur der Schweiz. Seit 2017 haben Charlotte und Andreas Kuster das Unternehmen übernommen. Erfolgsgaranten sind die altüberlieferten Rezepte, kostbare Mitarbeiter und beste Zutaten. Das Ur-Leckerly hat einen weichen Biss und intensiven Honiggeschmack, verfügt über nur wenige Gewürze, hat kein Orangeat und Zitronat und keine Glasur, ganz im Gegensatz zu den anderen Biskuits, allen voran das Schoggi-Leckerly, das sich aus einer Mischung aus Honig, Mandeln und Schokolade zusammensetzt. Wer es genau wissen will, besucht die neue Filiale am Spalenberg, lässt sich kompetent beraten oder probiert sich gleich einmal durch das verführerische Angebot durch. ■



Jakob's Basler Leckerly
Manufaktur: St. Johanns-Vorstadt 47
4056 Basel, Tel. 061 322 08 18
Filiale: Spalenberg 26, 4051 Basel
Tel. 061 261 00 30
www.baslerleckerly.ch

Komfort in der Naturzone

Wer sich von der Region wieder einmal gefangen nehmen lassen will, der fährt mit dem Auto via Arlesheim über die Schönmatt in Richtung Liestal zum Bad Schauenburg, kommt an, lehnt sich zurück und bleibt.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



«Bad Schauenburg»-Gastgeberin und -Direktorin Stéphanie Häring Ruch auf ihrem täglichen Rundgang mit Haus-Collie-Dame Chanel

Die Autos bleiben diskret auf den Parkplätzen unter den Bäumen. Die Natur, die parkähnliche Anlage, der Kräutergarten und das Haus beeindrucken. Der moderne Nebenbau hebt sich ab und gliedert sich doch ein. Nach der Renovation besticht Liestals erste Adresse durch Innovation und Tradition. Die Terrasse wird bespielt, die Gäste freut es, die Lokalprominenz gibt sich ein Stelldichein: «Habe die Ehre», «Guten Abend, und zum Wohl», was sich natürlich im Dialekt nicht so aufgesetzt anhört. Mehr behäbig, freundlich distanziert – in diesen Zeiten sicher nicht das Schlechteste. Im Haus treffen sich Künstler, Städter, Touristen, die dem «Bad» die Ehre erweisen, hier in der Einsamkeit nächtigen, und eines der Komfortzimmer beanspruchen, die nicht mit Holzböden, sondern mit dicken Spannteppichen ausgelegt sind. Diskretion und Ruhe sind wichtige Faktoren, da stört das Klappern der Sohlen auf dem Eichenparkett, also bleibt das Holz aussen vor. Wer die Romantik sucht, findet sie da und dort, aber nicht zwingend in den Zimmern, wird das Haus doch nicht nur für rauschende Hochzeiten, sondern auch für Seminare genutzt. Da gilt es verschiedene Bedürfnisse elegant und mehrheitsfähig abzudecken. Der Erfolg des Hauses hat auch mit der Gastgeberfamilie Häring zu tun. Mit Altpatron Fredi, der das Fundament für eine nachhaltige Geschichte gelegt hat. Und mit seiner Tochter Stéphanie, die ihren Vater mit viel Frauenpower abgelöst hat und das Traditionshaus erfolgreich mit Vizedirektorin Florence Gigliotti weiterführt. Aber auch mit den langjährigen Mitarbeitenden, wie Vivien Voelckel, Urs Hischier und Küchenchef Francis Mandin, der im Restaurant mit einer hochstehenden französischen und im «Zum Schauenegg*» mit einer bürgerlichen Küche nicht nur die Gastro-Kritiker, sondern auch die Genussmenschen der Region überzeugt. Höchste Zeit für eine Auszeit im Bad Schauenburg. Bei viel Natur, Kräutern, Wein und regionalem Schaffen. ■

*Aufgrund der steigenden Corona-Fallzahlen bleibt das «Zum Schauenegg» vorübergehend weiterhin geschlossen. Für spezielle Anlässe öffnet es seine Türen ab zehn Personen.

Bad Schauenburg
Schauenburger-Strasse 76, 4410 Liestal
Tel. 061 906 27 27
www.badschauenburg.ch

Geschichte muss nicht neutral sein

Wer sich mit «Zeit» auseinandersetzt, landet früher oder später beim Thema Geschichte, in unserem Fall bei Georg Kreis, Prof. für Neuere Allgemeine Geschichte und Geschichte der Schweiz. Er hat für uns gekocht – Schinkengipfeli mit Salat. Weil das schnell geht.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Seine E-Mails sind kurz und zackig, das Menü hat er dreimal geändert, und eine der ersten Fragen nach dem Eintreffen in seiner Küche ist, wie lange das Ganze in etwa dauern würde. Zeit ist für Georg Kreis (76) nicht etwas, mit dem man gedankenlos umgehen sollte. Den Aufwand, den der Fotograf mit dem Arrangieren der Zutaten fürs Foto betreibt, findet er denn auch etwas umständlich, aber durchaus auch amüsant. «Ich bin absolut für Effizienz», bestätigt der Historiker. «Ich arbeite resultatorientiert, und während des Produzierens finde ich es nicht besonders lustig.» Früher hat er öfter gekocht, als er alleine lebte und noch jetzt, wenn er für sein Enkelkind jeden Dienstag ein Mittagessen auf den Tisch zaubert und inkl. Rückfahrt von der Uni dafür nur eine halbe Stunde Zeit hat. Seine Kocherei sei eher pragmatisch, meint er, und da er seit fünfundzwanzig Jahren mit einer hervorragenden Köchin zusammenlebt, steht er heute eher selten in der Küche.

Geschichte, Zeit und Zeitgeschichte

Kreis beschäftigt sich mit Zeitgeschichte, also seit der Helvetik, der Französischen Revolution bis zum gestrigen Tag. Die Auseinandersetzung mit der Vergangenheit betreibt er aber nicht im Sinne einer objektiven Rekonstruktion, denn Geschichte, so ist er überzeugt, muss nicht neutral sein. Es hängt immer davon ab, welcher Teil einen interessiert und mit welchem Blick und welcher Betroffenheit man die Sache beleuchtet. «Die Geschichte kommt oft sehr pluralistisch daher», erklärt er. «Engagierte Frauen haben ihre Frauengeschichte, bestimmte Handwerker haben ihre Geschichte, ebenso die Leute der Landstrasse. Man erzählt nie die ganze Geschichte, weil einen einfach nicht alles interessiert. Und zu diesen Interessen sollte man als Historiker stehen.» Er nennt diese Fokussierung «eine Art Produktedeklaration».

Der Mann mit der «expliziten Arbeitslust»

Ferien definiert Kreis als eine «Verschiebung der Lokalität», von Ausspannen will er nichts wissen. Diesen Sommer nahm er in sein Ferienhaus im Tessin eine Bananenschachtel voller Bücher zum Thema seines Projekts über die Haltung der französischen Parteien zur Europafrage mit. Hobbys im herkömmlichen Sinn braucht er nicht. «Das Gefühl, aus seiner Zeit etwas zu machen, ist für mich ganz wichtig.» Fünf Stunden an einem Strand wären für ihn schrecklich. Aber ausgelaugt fühlt er sich nie. Seine «Erholung» findet er in der thematischen Vielfalt seiner Beschäftigungen mit der Geschichte, in der parallelen Arbeit an verschiedenen Projekten. Und zu schreiben gibt es genug; einen Aufsatz zu einem Buch über den Tessiner Bildhauer Vincenzo Vela, einen Aufsatz zur italienischen Europapolitik, einen Artikel im Tagesanzeiger über Denkmäler und einen im Blick über Rassismus. Der Mann und sein Wissen sind gefragt. Seine Herangehensweise beschreibt Kreis so, dass er zunächst für sich selber schreibt, aber mit dem Anspruch, dass es auch in der Öffentlichkeit bestehen kann. Dass man gut denken könne, ohne dass man schreibt, bezweifelt er. «Schreiben ist eine Herausforderung und ein grausamer Test, ob das, was man denkt, auch funktioniert.» Über die Wirkung seiner Worte macht er sich allerdings keine Illusionen. «Ich glaubte nie, ich könne jemanden mit meiner Argumentation plattwalzen.» Argumente bestärkten vor allem jene, die bereits in die gleiche Richtung denken. «Es verändert nichts», meint er, «aber man sollte es trotzdem machen.»

Zur Person Prof. Georg Kreis

Georg Kreis ist emeritierter Professor für Geschichte an der Universität Basel, war bis 2011 Leiter des Europainstituts Basel und Präsident der Eidgenössischen Kommission gegen Rassismus (EKR). Er studierte Geschichte, Germanistik und Geografie in Basel, Paris und Cambridge. Als ehemaliges Mitglied der Unabhängigen Expertenkommission Schweiz – Zweiter Weltkrieg UEK sowie verschiedener Historikerkommissionen gilt Kreis als profunder Kenner der neueren Schweizer Geschichte. Er verfasste zahlreiche Publikationen über die Schweizer Geschichte, die Beziehung der Schweiz zum Ausland und über Minderheiten. In Radio und Fernsehen trat er als Experte zu themenspezifischen Fragen auf. 2006 wurde er von der Schweizer Illustrierten in die Liste der 100 wichtigsten Schweizer Persönlichkeiten aufgenommen. 2007 erhielt er den Fischhof-Preis, der von der Stiftung gegen Rassismus und Antisemitismus (GRA) und der Gesellschaft Minderheiten in der Schweiz (GMS) vergeben wird. Kreis ist verheiratet, hat drei Söhne und unterrichtet noch immer an der Uni.

www.georgkreis.ch







Die Gretchenfrage:
Wiederholt sich die Geschichte?
«Nein», kommt die klare Antwort. Geschichte bedeute – im Gegensatz zur Politologie – einmalige Konstellationen zu untersuchen. Der Begriff «Einmaligkeit» sagt schon alles. Auf die Frage, warum der Volksmund dies denn glaube, verweist Kreis auf das geflügelte Wort, die Geschichte sei die Lehrmeisterin der Menschheit. «Sie ist vielleicht eine Lehrerin, aber sie steht vor einem leeren Klassenzimmer.»

Für den Historiker bezieht die Geschichte auch nicht daraus ihre Berechtigung, sondern sie ist ein Objekt, an dem man das eigene Denken trainieren kann.
Schinkengipfeli und Salat sind verspeist, der Wein hat gemundet, der Wind streicht durch das hohe Gras im Garten. Die Zeit verging wie im Flug, um ein Klischee zu bemühen, und die Frage bleibt, ob wir im Sinne von Professor Kreis «etwas daraus gemacht haben». Die Antwort darauf wird wohl pluralistisch ausfallen. ■



Fürs Zeitunglesen nimmt sich Kreis eindeutig mehr Zeit als fürs Kochen – und das am liebsten in der Küche.



Rezept

Schinkengipfeli

Zutaten
2 P. Blätterteig, rund
400 g Schinken, klein gewürfelt
6–8 EL Quark
4 EL Peterli, gehackt
2 kleine Zwiebeln, gehackt
Salz, Pfeffer, Paprika
2 Eier

Zubereitung
Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigkreise in je acht Dreiecke schneiden.

Alle Zutaten vermischen und würzen.

Füllung auf die Teigstücke verteilen, dabei einen ca. 1,5 cm breiten Rand lassen. Teigränder mit wenig Eiweiss bestreichen.

Teigstücke locker von der Breitseite her zur Spitze einrollen, Gipfeli leicht krümmen, mit der Spitze nach unten auf das vorbereitete Blech legen und mit Eigelb bestreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten goldbraun backen.

Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

Dazu passt
Ein knackiger Salat und ein Glas von Kreis' eigenem Rotwein «Tinello» aus dem südlichsten Dorf der Schweiz.



Die köstlichsten Wochen des Jahres

Mit mehr als 100 Veranstaltungen sorgen die Baselbieter Genusswochen vom 1. bis 30. September 2020 für kulinarische Höhenflüge. Ob vielseitige Genuss-Menüs oder Tapas-Kurs, ob Trüffelmarkt oder den Kürbis als Spezialität des Jahres: Genuss in allen Facetten ist garantiert.

Text und Fotos: Baselland Tourismus



Viele Kürbis-Spezialitäten erwarten die Besucher der Genusswochen

BASELBIETER GENUSSWOCHEN 20
1. - 30. September

Baselland geniesst landauf, landab einen hervorragenden Ruf bei Feinschmeckern. Die hiesigen Köstlichkeiten begeistern, und das weit über Zwetschgen, Kirsch und Schnitz und Drunder hinaus. Während den vier köstlichsten Wochen des Jahres kreieren Köchinnen und Köche exklusive Menüs und überlassen dabei nichts dem Zufall. Die regionalen Spezialitäten lassen sich an (Grill)-Kochkursen, Kulinarikvorträgen und etwa einem Wurstseminar, bei dem Sie Ihre eigene Wurst herstellen, erleben.
Die diesjährigen Baselbieter Genusswochen stehen ganz im Zeichen der «Spezialität des Jahres», dem Kürbis. Es gibt ihn als Suppe, in Spalten geröstet, zu Püree gestampft, gewürfelt und gekocht als Salat oder zu einem Chutney verkocht, püriert und zu Muffins gebacken, als Abrundung eines Risottos, zu Gratin, Gnocchi oder Spätzli verarbeitet. Unzählige Köche haben sich der vielseitigen Beere verschrieben und spannende Menüs entwickelt.
Eine Übersicht der teilnehmenden Restaurants, ihre Kürbisgerichte sowie alle anderen Veranstaltungen finden Sie auf *baselbieter-genusswochen.ch/veranstaltungen*

Genusswochen-Partner:

BASEL LANDSCHAFT SWISSLOS
BLKB Was morgen zählt
EBENRAIN LANDWIRTSCHAFT : NATUR : ERNÄHRUNG
Baselland Tourismus
Stadt Liestal
Liestal Tourismus
GASTRO BASELLAND #VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

Genusswochen und Corona

Aufgrund der Auswirkungen des Coronavirus und den damit verbundenen Regeln und Empfehlungen des BAG empfiehlt Baselland Tourismus, das Programm der Baselbieter Genusswochen 2020 regelmässig unter *baselbieter-genusswochen.ch/veranstaltungen* zu prüfen.



Der beliebte Trüffelmarkt findet am 26. September 2020 in Liestal statt.

Baselbieter Wine & Dine im Bad Bubendorf Hotel

Vier Weine, drei Köche und unzählige Genussmomente



Lernen Sie die besten Baselbieter Weine des Jahres 2020 bei einem mehrgängigen Baselbieter-Genuss-Menü kennen.

Die drei Köche Darren Benhar, Flavio Fermi und Dominic Lambelet haben ein Menü rund um die Gewinner des Weinwettbewerbes «Baselbieter Weine 2020» kreiert. Lassen Sie sich beim Geniessen in die Welt des Weins entführen und lauschen Sie den spannenden Geschichten rund um die vier Gewinnerweine. Die Winzer sind vor Ort und präsentieren ihre Weine.

Baselbieter Wine & Dine, 4. September 2020, 18.30 Uhr, Bad Bubendorf Hotel, CHF 129.– inkl. Apéro, 4 Gänge, Weinbegleitung, Eptinger Mineralwasser und Kaffee.
Reservation: 061 935 55 55

Wettbewerb:
Wer schnitzt den kreativsten Kürbis im ganzen Land?
Wer schnitzt den kreativsten Kürbis? Ob lustig, gruselig oder filigran: Lass Deiner Fantasie beim Kürbisschnitzen freien Lauf und poste Dein Bild auf Instagram mit dem *#baselbietergenusswochen* und markiere Baselland Tourismus. Der Gewinnerkürbis wird per Online-Abstimmung erkoren. Als Preis winkt der Siegerin oder dem Sieger ein CHF-50-Gutschein vom Restaurant Simply im Rössli in Laufen. Teilnahmeschluss ist der 20. September 2020.

FoodTrail Liestal – neu entdecken

Den beliebten FoodTrail Liestal gibt es seit nunmehr zwei Jahren. Nun wurde er mit zwei neuen Genuss-Stopps überarbeitet. Der FoodTrail kombiniert Rätselspass und Kulinarik.
Es warten sechs Gastgeber mit Köstlichkeiten zum Essen und Trinken auf. Und ganz nebenbei lernen die Rätselfreunde so manches zur Geschichte und Kultur des Baselbieter Hauptorts.

Start jederzeit innerhalb der folgenden Zeiten: Di bis Fr 12–15 Uhr, Sa 10–13 Uhr.
Das Startcouvert ist in der Tourismus-Infostelle im Stedtli / Rathausstrasse 30 erhältlich.
Gruppen ab 9 Personen nur mit Vorreservation

Weitere Informationen:
foodtrail.ch/liestal

Baselland Tourismus
baselland-tourismus.ch



Zu Besuch bei den Weinbauern

Wenn Winzer aus dem Nähkästchen plaudern

Eine Führung durch die Reben, ein Gläschen seines besten Tropfens, dazu so manch fesselnde Geschichte: Das neue Angebot «Zu Besuch beim Weinbauern» vereint Genuss, Geselligkeit und Information.

Die Baselbieter Winzer sind innovativ und extrem qualitätsbewusst. Kein Wunder, stammen einige der besten Weine der Schweiz von hier. Ihnen über die Schultern zu schauen birgt ein neues Erlebnis im Weinland Baselbiet.

Wie einige dieser vorzüglichen Tropfen entstehen, wie sich der Klimawandel positiv auf die Oechsle auswirkt und welche Rolle dabei die Burgundische Pforte spielt, lässt sich bei einem Besuch beim Weinbauern erfahren. Und vieles mehr. Auf einem gemütlichen Spaziergang durch den Rebberg erklärt der Winzer, wie seine Trauben gedeihen, wie er daraus Wein macht und warum er dabei pures Glück erfährt.

Natürlich dürfen dabei die passenden Tropfen nicht fehlen. Und wo könnte Wein besser schmecken als inmitten der Reben, aus denen er stammt? Die Degustation auf dem Weinberg, der Genuss sowie das Fachsimpeln sind dabei genauso Teil der Führung wie der anschliessende Apéro mit regionalen Spezialitäten. Ein Glas Wein, ein Stück Käse, eine Scheibe Trockenwurst, gute Gesellschaft: Was will man mehr? Und sicher hat der Weinbauer noch das eine oder andere Müsterchen aus seinem Nähkästchen parat.

Der «Besuch beim Weinbauern» für Privatpersonen, Firmen, Gruppen und Vereine. Er lässt sich auch mit einem Familienfest verbinden. Ab CHF 25.– pro Person für Führung, Degustation Weine und Apéro.

Weitere Informationen:
baselland-tourismus.ch/besuchweinbauer



Die Weste als modernes Fashion-Statement

Ein Rundgang bei Bogie Men's Fashion in Arlesheim macht deutlich: Die Männermode 2020 schlägt den Spagat zwischen sportlich, lässig und schick. Die Kür liegt in der gekonnten Kombination von unterschiedlichen Kleidungsstücken, Farben und Mustern für einen starken Style. Ganz vorne dabei ist die Weste, weil sie so vielseitig einsetz- und kombinierbar ist. Sie erlebt diesen Herbst eine Renaissance, wie die modernen und doch zeitlosen Modelle der Münchner Design-Manufaktur DORNSCHILD beweisen.

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

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



Die Mode der Zukunft ist slow und nachhaltig

Klimawandel und Corona-Krise führen vor Augen, dass Aufbruchstimmung herrscht; die Zeiten ändern sich. Für die Textilindustrie bedeutet das: Die Mode der Zukunft ist slow und nachhaltig, aber schick und nicht langweilig. Dafür steht auch das Nique Nähatelier ein – mit nachhaltiger Mode, die sich gut anfühlt und die man guten Gewissens trägt. Nique blickt trotz besonderer Weltlage optimistisch und positiv in die Zukunft. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Mode beim Herumstöbern vor Ort begeistern.

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

Ermitagestr. 10
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 71 01

Hauptstrasse 45
4153 Reinach
Tel. 061 751 71 90

www.atelier-nique.ch



Modeva – Ihr Kleiderspezialist in der Region!

Neutrale Farben werden untereinander kombiniert und gewinnen so volle Aufmerksamkeit. Grau, Beige sowie gedeckte Rottöne mit Rost bilden die Farbpalette für den Herbst. Die Rückkehr zu mehr Angezogenheit zeigt sich in Blazermänteln, Schluppenblusen, Hosenröcken und feinen Rollis. Besuchen Sie ein Modeva-Geschäft in Ihrer Nähe und lassen Sie sich von der neuen Mode inspirieren.

Filialen in Allschwil (Paradies), Arlesheim, Bubendorf (Migros), Gelterkinden (Allmend-Markt), Laufen, Münchenstein (Gartenstadt), Muttenz, Oberwil (Mühlematt), Reinach, Rheinfelden, Riehen
www.modeva.ch



Ein Oldtimer am Handgelenk

Bei Strobel Uhren und Schmuck findet die Kundschaft immer wieder Ausgefallenes: zum Beispiel die Uhren von REC.
REC Watches recycelt originale Autoteile eines Porsche 911, eines Ford Mustang oder Teile eines Jagdflugzeugs Spitfire. So trägt jede einzelne Uhr ihre ureigene Vergangenheit als Oldtimer in sich und lebt am Handgelenk ihres neuen Besitzers weiter.
Besuchen Sie ganz unverbindlich das Familienunternehmen Strobel mit langjähriger Uhrmachertradition und lassen Sie sich die originellen Oldtimer-Recycling-Uhren zeigen.

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

Willkommen bei Bogie Men's Fashion in Arlesheim

Bruno Kunz und Hugo Roschi haben mit Bogie Men's Fashion im Herzen von Arlesheim ein Fachgeschäft etabliert, das weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist. Die Kunden schätzen den erstklassigen Service und die ausgesuchten Premium-Labels.



Foto: Christian Jaeggi

Herrenmode von höchster Qualität – dafür steht Bogie Men's Fashion bereits seit 2007. Bruno Kunz und Hugo Roschi haben ein gutes Gespür dafür, was dem modebewussten Mann gefällt. Darum ist das Sortiment auch so spannend und vielfältig. Zu den international bekannten und exklusiven Marken, die Bogie Men's Fashion führt, gehören unter anderem Boss, Armani, La Martina, Paul & Shark, Jacob Cohën, Dornschild, Gimo's und Parajumpers. «Wir setzen auf Qualitäts-Labels, weil man sich auf sie verlassen kann», sagt Bruno Kunz, der für die Sortimentsgestaltung und den Einkauf zuständig ist.

Fachkundige Beratung

Konstant in direktem Kundenkontakt steht Hugo Roschi. Er ist Verkäufer aus Leidenschaft. Dank seiner Erfahrung und seinem geübten Auge erkennt er sofort, welcher Look und welches Outfit zu welchem Mann passt. Seine kompetente Beratung wissen besonders die Stammkunden von Bogie Men's Fashion zu schätzen, von denen viele hier schon seit 13 Jahren einkaufen.
Der Mann von Welt, der Wert auf seine Erscheinung sowie gepflegte und qualitativ hochwertige Kleidung legt, fühlt sich wohl in dem Arlesheimer Fachgeschäft. Die verschiedenen Marken sind auf unterschiedliche Zielgruppen ausgerichtet – darum findet sich auch für jeden Geschmack etwas im Sortiment.

Perfekt sitzende Jeans von Jacob Cohën

Nicola Bardella, Schöpfer der Jeans von Jacob Cohën, beschreibt seine Kreation als «Hosen, die komfortabel und geeignet für all jene, die nicht an das Tragen einer Jeans gewöhnt sind». Der perfekte Sitz liegt an den Memory Stretch-Fasern. Und der unaufdringliche, aber betörende Duft ist auf die leichte Parfümierung zurückzuführen.
Ein anderes Label, das für Furore in der Modewelt gesorgt hat, ist «La Martina». Die Lifestyle-Kollektion setzt auf aufwändige Stickereien und einen Polo-Look, der nicht nur von der deutschen und argentinischen Nationalmannschaft, sondern auch vom englischen Königshaus getragen wird. Finden auch Sie Ihr neues Lieblings-Outfit bei Bogie Men's Fashion in Arlesheim! *(doz)*

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

Eine hocheffiziente Heizung – gebaut in drei Tagen

Wer richtig investiert, setzt auf Wärmepumpen der Omlin Energiesysteme AG. Die individuell geplanten und gebauten Anlagen erfüllen höchste Ansprüche an die Energieeffizienz.



Foto: Rolf Zenklusen

Cornelia und Martin Omlin sind sehr zufrieden mit ihrem neusten Werk.

Die Ölheizung war 34 Jahre alt, der Brenner hatte 20 Jahre auf dem Buckel. «Höchste Zeit für eine neue Heizung – am liebsten eine Luft-/Wasser-Wärmepumpe», sagte sich der Hausbesitzer aus Allschwil. Vom guten Ruf der Omlin Energiesysteme AG, dem erfahrenen Fachbetrieb für hocheffiziente Heizungen, hatte er gehört. Überzeugt war der Hausbesitzer aber erst, als er eine ähnliche Anlage besichtigte. Und höchstpersönlich erlebte, wie leise die Wärmepumpe tatsächlich ist, die im Garten steht.

In drei Tagen war die Heizung eingebaut

«Der Einbau eines Wärmepumpensystems ist aufwändig», erklärt Cornelia Omlin, Mitinhaberin der Heizungsfachfirma. Zwischen der Wärmepumpe im Garten und der Heizung wurden rund 20 Meter Leitungen verlegt; teilweise waren mehr als zehn Arbeiter gleichzeitig vor Ort. «Es war faszinierend, wie rasch und effizient die Bauarbeiten erledigt wurden. In drei Tagen war die Heizung fertig», berichtet der Hausherr, der mehrere Liegenschaften besitzt und Erfahrung mit Baustellen hat.

Die CO_2-freie Heizung ist für jede Eventualität gerüstet. Sollte die Solaranlage, die das Schwimmbecken wärmt, einmal ausfallen, könnte das Wärmepumpensystem ihre Rolle übernehmen. Und sollte der Hausbesitzer eine Photovoltaikanlage bauen, könnte diese problemlos angeschlossen werden.

Zähler beweist die hohe Einsparung

Omlin-Heizungen sind bekannt dafür, höchste Anforderungen an die Energieeffizienz zu erfüllen. In Allschwil läuft neben der Heizung ein separater Stromzähler für die Wärmepumpe. So sieht der Hauseigentümer, wie wenig Strom die Anlage braucht und wieviel Energie er gegenüber der alten Ölheizung spart – ein Beweis, dass er richtig investiert hat. *(zen.)*



Foto: zVg

Warum ist eine Wärmepumpenheizung die beste Lösung?

Die Antwort ist ganz einfach: Obwohl eine Wärmepumpe deutlich mehr kostet als eine Öl- oder Gasheizung, fällt die Rechnung auf längere Sicht eindeutig zugunsten der Wärmepumpe aus. Für die Investition von CHF 1.– in Strom erzeugt eine hochwertige Wärmepumpenheizung CO_2-freie Wärme im Wert von bis zu CHF 3.50. Das Investment rechnet sich somit in jedem Fall – sowohl für das Portemonnaie als auch für die Umwelt.

Voraussetzung ist aber, dass man in ein gut geplantes und nachhaltiges Wärmepumpensystem investiert. Wer sich dies nicht leisten kann, dem sei empfohlen, noch vor 2023 eine Gas- oder Ölheizung einrichten zu lassen, statt auf ein billiges, ineffizientes Wärmepumpensystem zu setzen. 2023 will der Kanton Baselland den fossilen Energieträgern den Hahn zudrehen. Seit Mai 2020 bezahlt der Kanton Baselland für Luft-/Wasser-Wärmepumpenheizungen auch stattliche Subventionsbeiträge – fast soviel wie der Kanton Basel-Stadt.

Politisch wird alles unternommen, um die Wärmepumpenheizungen zu fördern. Noch mehr würde sich eine Wärmepumpenheizung finanziell lohnen, wenn der eindeutig zu teure Strompreis unter Berücksichtigung aller Netzgebühren viel günstiger wäre. Der Preis von +/– 24 Rappen pro Kilowattstunde ist zu hoch und setzt politisch falsche Zeichen.

OMLIN ENERGIE SYSTEME

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

Auszeit im Kloster

Haben Sie Lust auf einen Tapetenwechsel und wollen nicht in ein Flugzeug steigen oder eine lange Reise auf sich nehmen? Das Kloster bietet originelle Ferienarrangements. Lassen Sie sich auf ein neuartiges Erlebnis ein und lernen Sie die nahe Umgebung als Tourist kennen.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Fotos: Serge Hasenböhler | zVg (Fahrrad)



Zimmer «Fröhlichkeit» mit Blick in den Klostergarten

Wussten Sie, dass die Zimmer im Kloster nicht nummeriert sind? Sie heissen «Aufatmen», «Bleiben», «Lauschen» oder «Stille». Einige Zimmer verfügen über Doppelbetten, andere sind noch im ursprünglichen Zustand, als die Kapuziner sie bewohnten. Einige der ehemaligen Zellen sind Themenzimmer und werden mit Kunstwerken, Gedichten, Musik oder Büchern bespielt, sicherlich eine besondere Überraschung für jeden Gast. Melden Sie Ihre Wünsche bei der Reservation an. Auf jeder Etage findet der Gast ein modernes Etagen-WC mit Duschen und in jedem Zimmerschrank liegt ein Bademantel für Sie bereit.

Dem Lied der Bäume lauschen

In Ihrem Zimmer steht kein Radio oder Fernseher, um die Zeit totzuschlagen. Das wäre aber auch schade, denn die Klosteranlage selber bietet so viel. Wechselnde Bilderausstellungen finden Sie im Kreuzgang und mit einem Buch aus der Bibliothek können Sie sich gerne in den Innenhof setzen und die Stille geniessen. Der Garten lädt zum Verweilen ein und wenn Sie sich gerne nützlich machen wollen, dürfen Sie dem Gartenteam auch unter die Arme greifen. Fragen Sie an der Rezeption nach, wo Hilfe im Garten nötig ist. Aber Sie dürfen sich auch ungeniert in die Baumkathedrale setzen und dem Lied der Bäume zuhören. Bestimmt stehen auch irgendwo im Garten die Hängematte, um Ihre Seele baumeln zu lassen oder ein paar Stühle, um ungestört miteinander zu plaudern. Geniessen Sie die klösterliche Ruhe im über 350-jährigen Klostergarten.

Flora und Fauna der Reinacher Heide geniessen

Neu können Sie an der Rezeption Bambus-Fahrräder mieten. Beim Ferien-Arrangement ist der Mietpreis inbegriffen, ansonsten beträgt die Miete für einen halben Tag CHF 25.–. Das Kloster stellt Helme zur Verfügung, um zum Beispiel der Birs entlang auf Velowegen ein lauschiges Plätzchen für ein gemütliches Picknick zu suchen oder ein Fussbad zu nehmen. Sie können die aktuelle Ausstellung im Forum Würth bestaunen oder die Flora und Fauna der Reinacher Heide geniessen und anschliessend dem Tierpark Reinach einen Besuch abstatten. Es gäbe so viel zu erkunden, aber Sie dürfen im Kloster auch einfach abschalten, runterfahren und geniessen. Das Kloster-Team besorgt den Rest.



Eines der Bambus-Fahrräder

KLOSTER DORNACH
Restaurant Hotel Kultur Kirche
Amthausstrasse 7 · 4143 Dornach
Tel. 061 705 10 80 · info@klosterdornach.ch
www.klosterdornach.ch
Täglich geöffnet von 7.00 –22.00 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

«Gemeinsam das Kloster weiterbringen»

Seit einem Jahr ist Martin Hülsemann Leiter der Restauration. Zeit, den Sauerländer zu Wort kommen zu lassen.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Simon Mader

BirsMagazin: Herr Hülsemann, verstehen Sie Schweizerdeutsch?
Martin Hülsemann: Kein Problem! Ich bin schon seit längerer Zeit in der Schweiz unterwegs, verstehe alles, aber habe mich entschieden, weiterhin Schriftdeutsch zu sprechen.

Was hat Sie bewogen in der Gastronomie zu arbeiten?
Mit etwa acht Jahren besuchten wir ein Restaurant und es faszinierte mich, wie das Personal gearbeitet hat. Mir gefällt es dort zu arbeiten, wo andere gemütlich zusammensitzen und Essen oder Urlaub machen. Als Zivildienstleistender war ich in der Psychiatrie, und in einem Schulpraktikum habe ich den Förster bei seiner Arbeit begleitet, aber mir hat die Gastronomie immer besser gefallen.

Welchen Ausbildungsweg haben Sie gewählt?
Zuerst habe ich eine dreijährige Lehre zum Hotelfachmann absolviert. Ich habe im Service, in der Rezeption und in der Küche gearbeitet. Nach einigen Jahren in verschiedenen Hotels und in verschiedenen Funktionen bin ich an die Hotelfachschule in Heidelberg. Die Ausbildung zum Hotelbetriebswirt entspricht in etwa derjenigen der Hotelfachschule in Luzern.

Wie kommen Sie zum Kloster Dornach?
Ich wohne schon länger in der Gegend und habe gehört, dass im Kloster ein Mitarbeiter für die Restauration gesucht wurde. Da habe ich mich beworben. Mir gefällt das Kloster, und das Team hat mich sehr freundlich aufgenommen. Ausserdem finde ich es toll, sich gemeinsam für das Kloster zu engagieren und das Kloster weiterzubringen. Wir arbeiten gemeinsam für eine gute Sache und nicht für einen Inhaber, das gefällt mir.



Martin Hülsemann

Wie haben Sie die Wiedereröffnung des Klosters nach dem Lockdown erlebt?
Es ist schön zu sehen, wie die Leute es bei uns im Kloster geniessen. Kürzlich hatten wir eine Gesellschaft, die zum Mittagessen kam und bis abends sitzen geblieben ist. Ich freue mich, dass die Leute weiterhin Vertrauen ins Kloster haben und bei uns essen. Und wir versuchen Ihnen auch das Gefühl von Sicherheit zu vermitteln und halten uns alle an die Covid19-Regeln. Anfänglich war es noch etwas gewöhnungsbedürftig, aber in der Zwischenzeit haben wir die Abläufe intus und es läuft schon fast automatisch.

Ich habe von Hotelgästen gehört, dass Sie auch Ausflugstipps geben?
Mir persönlich gefällt es an der Birs sehr gut. Aber ich finde, Gäste sollten unbedingt in Arlesheim in die Ermitage, den Dom anschauen oder das Goetheanum besuchen. Die Gegend hat so viel zu bieten.

Vielen Dank für das Gespräch.

Die Sammlerei zu Gast im Kloster

Schon dreimal haben die Mitarbeitenden der «Sammlerei» dem Klostergarten einen Besuch abgestattet, um Früchte zu ernten.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Fotos: zVg

Seit drei Jahren sammelt der Verein «Die Sammlerei» jeweils von Juni bis Oktober Früchte und Gemüse aus Gärten und konserviert diese. Die ehrenamtlichen Mitarbeitenden dieses Inklusionsprojekts sind Menschen, die mit einer psychischen Erkrankung leben. «Bei der ‹Sammlerei› kann jeder selber entscheiden, wie viel er arbeiten möchte und es wird sehr geschätzt, einen sinnstiftenden Einsatz gegen Food Waste leisten zu können», sagt Initiantin Stephanie Nabholz.
Im Juli und im August haben die Leute des Vereins auch im Klostergarten hauptsächlich Obst abgeerntet und einen Teil davon in die Restauration gegeben. Der Rest der eingesammelten Früchte wird nun in einer Gastroküche verarbeitet und konserviert. Die fertigen Produkte gelangen zurück ins Kloster, wo sie als himmlische Konfitüren, würzige Chutneys oder feines Mus ab November verkauft werden. Es gibt doch nichts Besseres als ein einzigartiges Geschenk aus dem Kloster Dornach.





Gemeinsam gegen Food Waste

Ausstellung Susanne Smajić «Bilderwelten»

Nach ihrem künstlerischen Aufenthalt als Artist-in-Residence im September 2020 im Kloster Dornach zeigt Susanne Smajić einen Rundgang durch ihre Bilderwelten mit Aquarellen, Zeichnungen und Illustrationen aus Kinderbüchern.

Text: Susanne Smajić, Barbara van der Meulen, Fotos: zVg



… als der Riese zum Fluss kam, war er müde …; aus dem Buch «Komm mit zum Fluss!», Farbradierung, Tusche, Acryl, 2017

Die 1972 in München geborene Künstlerin arbeitet seit 2000 freischaffend als Zeichnerin, Druckgrafikerin und Illustratorin. In ihrem Atelier in Konstanz am Bodensee, wo sie seit 2006 lebt und arbeitet, entsteht alles per Hand direkt aufs Papier oder auf die Radierplatte, nichts wird digital bearbeitet. Wir zeigen eine Auswahl an Tierzeichnungen, die vorwiegend im Basler Zolli entstanden sind, sowie Studien zum Thema Tanz, der sich zeichnerisch in Rhythmus und Musik auflöst. Im Kreuzgang präsentieren wir einen Rundgang originaler Kinderbuchillustration.
Hier kann der Weg vom Manuskript über Skizzen bis zum fertigen Buch durch Erläuterungen der Künstlerin während der Vernissage, aber auch im Laufe des weiteren Rahmenprogramms, nachvollzogen werden. Abschliessend zeigen wir handgefertigte Künstlerbücher und kostbare Goldschnitte der Künstlerin im «Inneren Chor».

Seien Sie herzlichst zur Vernissage eingeladen: 22. Oktober 2020, 18.30 Uhr.



Begegnung (Basler Zolli), Tusche / Acryl, 2019



Susanne Smajić an der Druckerpresse

KLOSTER DORNACH

Für alle Veranstaltungen verbindliche Reservation erforderlich. Falls nicht anders vermerkt unter 061 705 10 80 oder info@klosterdornach.ch. Spontane Gäste erhalten 15 Min. vor Beginn Einlass, falls es noch freie Plätze gibt.

AUSSTELLUNGEN
Donnerstag, 3. September,
18.30–19.30 Uhr, Klostergarten
Präsentation Magazin Fritz Balthaus, Skulpturen «BN / FM / CP / LF», hrsg. Stephan Wittmer
Neuerscheinung in limitierter Edition mit einem Text des Künstlers und der Kuratorin Barbara van der Meulen, Apéro. Treffpunkt: Rezeption

Donnerstag, 22. Oktober, 18.30 Uhr
Vernissage Susanne Smajić «Bilderwelten»
Künstlergespräch mit Präsentation Skizzenbücher und Storyboards, Apéro

Montag, 30. November, 17.00–18.15 Uhr
Lesung von Susanne Smajić mit Kino «Eine Weihnachtsgeschichte» von Charles Dickens
Kinder ab 6 J. sind herzlich willkommen.

WORKSHOP
Freitag, 23. Oktober, 18.30 Uhr bis
Sonntag, 25. Oktober, 16.00 Uhr
Workshop mit Agnès Leu Heilweine und Stärkungsmittel in der Klosterheilkunde
CHF 300.– inkl. Kursunterlagen, Material zur Heilmittelherstellung, Verpflegung. Reservation bis 10. Oktober.

MENU MUSICA
12.30–13.00 Uhr, Kirche
- Dienstag, 29. September
  Jeu d'eau – vom Geräusch des Wassers und dessen Launen inspirierte Musik
  F. Chopin, C. Debussy, F. Liszt, C. Reinecke
  Myriam Hidber Dickinson (Flöte), Stefan Cassar (Piano)
- Dienstag, 27. Okt., 24. Nov., 29. Dez.
  Zyklus «Ludwig van Beethoven: Zehn Sonaten für Violine und Klavier»
  Martin Masan (Violine), Juan Diego Galindez Gutierrez (Klavier), Shahane Zurabova (Klavier)

JAZZ & SOUL AFTERWORK
Barbetrieb ab 18.00 Uhr, Beginn: 18.30 Uhr
- Donnerstag, 24. September
  The Steppin' Wolfes
  Yuri Storione (Piano), Dominik Schürmann (Kontrabass), Lucio Marelli (Schlagzeug), Violeta Amarillis (Stepptanz)

- Donnerstag, 29. Oktober
  duo'smoze
  Claire Litzler (Stimme, Vibraphon, Perkussion), Thierry Kauffmann (Saxophon, Bassklarinette/Duduk/Piano)
- Donnerstag, 26. November
  Ben Zahler's Songgoing
  Ben Zahler (Querflöte), Isabelle Ritter (Gesang), Iannis Obiols (Piano), Ilya Alabuzhev (Kontrabass)

THEMATISCHE ABENDESSEN
Sonntag, 13. September, 18.00–22.00 Uhr
KlosterFarbenDinner mit Nina Gautier
Edition Herbst «Schwarzer Holunder»
Apéro, 5-Gang-Menü, Give-away,
Präsentation Nina Gautier CHF 99.–
Reservation bis Montag, 7. September.
Die Edition Winter findet am 13.12. statt.

Montag, 21. September, 5. Oktober,
3. November, 18.30–21.30 Uhr
Culinarium mit Mike Stoll
Die 10 biblischen Plagen – ein religionshistorischer Erklärungsversuch
Apéro, 3-Gang-Menü (ohne Getränke),
Vortrag CHF 65.–
Reservation: info@klosterdornach.ch

KONZERTE IN DER KLOSTERKIRCHE
Samstag, 12. September, 19.00–20.00 Uhr
«Die Macht der Musik mit Zwischentönen» – Benefizkonzert zu Gunsten des Surprise Strassenchors
Strassenchor des Surprise Magazins (Leitung: Anna Sadeghi), Umbria Ensemble: Luca Ranieri (Viola), Maria Cecilia Berioli (Violoncello), Ketty Teriaca (Klavier), Myriam Hidber Dickinson (Flöte)
Reservation: myriamflute@gmail.com

Samstag, 26. September, 19.30–21.00 Uhr
Helvetic Fiddlers und #fidel
Reservation: info@klosterdornach.ch

Freitag, 6. November, 20.00–22.00 Uhr
Schangsong & Marylong –
mundartig ungattig!
Florian Schneider, Pianist Roman Bislin und «Mary Long» mit Comedytexten
CHF 30.– in bar vor Konzertbeginn
Reservation: info@klosterdornach.ch

GOTTESDIENSTE IN DER KIRCHE
Jeden Sonntag
9.00 Uhr Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana
10.30 Uhr christkath. Gottesdienst (14-täglich)
18.00 Uhr Eucharistiefeier oder Wortgottesdienst, am ersten Sonntag des Monats als Taizégebet.
Montags, 18.45 Uhr, Gebetsgruppe
Donnerstags, 19.00 Uhr, Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana

Infos monatlich in «Kirche heute» und unter www.christkatholisch.ch

Bei Veranstaltungen freut sich das Klosterteam über Ihre frühzeitige Tischreservation unter Tel. 061 705 10 80 oder info@klosterdornach.ch.

Kollekte, falls nicht anders erwähnt

«Juzen» und «grooven» mit Neuer Volksmusik

Mit der Leadstimme von Geiger Andreas Gabriel spielen die Musiker der «Helvetic Fiddlers» schweizerische «Fiddlermusik» aus dem 19. Jahrhundert.

Text: Barbara van der Meulen, Foto: zVg



Am Samstag, 26. September spielen die «Helvetic Fiddlers» um 19.30 Uhr in der Klosterkirche auf.
Es sind dies «groovige» Tänze, rasante Galopps, lyrische Walzer und getragene «Jiiüzli» aus dem Muota- und dem Safiental. Ein musikalisches Wechselbad zwischen Melancholie und überschäumender Lebensfreude. Ergänzt werden diese alten Weisen mit zeitgenössischen Volksmusikstücken der auch als Komponisten tätigen Musiker Andreas Gabriel und Fabian Müller. Im Vorprogramm spielt das in Arlesheim ansässige Volksmusikensemble «# fidel». Das Quintett bringt dabei Notenliteratur aus der Sammlung Hanny Christen zur Aufführung. Wie auch bei allen anderen Veranstaltungen empfehlen wir eine frühzeitige Reservation. Unter den Covid-Schutzvorgaben sind die Plätze limitiert.

WORKSHOP
Freitag, 23. Oktober, 18.30 Uhr bis Sonntag, 25. Oktober, 16.00 Uhr, Klosterkeller
Heilweine und Stärkungsmittel in der Klosterheilkunde mit Agnès Leu
Schon immer haben Menschen den Traum der Unsterblichkeit geträumt und nach dem Heilmittel, welches alle Leiden heilt, gesucht. Theriak – der «Heilwein gegen alle Übel», ist eines der berühmtesten und historisch interessantesten Arzneimittel der Medizin. Dessen Ursprung liegt in der Antike, erfährt seine Blüte im Mittelalter. Die Extraktion und die Konservierung von Heilpflanzen in starkem Wein waren in der Klosterheilkunde eine verbreitete Arzneiform. Auch der Basler Hypokras steht in der Tradition der antiken Heilweine und Stärkungsmittel. Die Umgebung des heutigen Klosters Dornach, einem ehemaligen Kapuzinerkloster aus dem 17. Jh., und der neu angelegte Heilkräutergarten bieten einen stimmungsvollen Rahmen für diesen Workshop.

Gruppengrösse: max. 18 Personen / Kosten: inkl. Kursunterlagen, Material zur Heilmittelherstellung, Mittagspause und Verpflegung, CHF 300.–
Verbindliche Anmeldung bis 19. Oktober.

Zeit kann und muss alles

Jetzt sind also auch im Birs-Magazin Zeilen über «die Zeit» gefragt, obwohl – so ist zu vermuten – von vielen gescheiten Leuten aller Zeiten fast und längst alles über das Phänomen Zeit gesagt, erfunden, belegt oder erörtert sein dürfte. Wer in der Physik, in der Literatur, in der Philosophie, in der Psychologie oder einer anderen Disziplin der Kultur- oder Wissenschaftsgeschichte Rang und Namen hat, hat sich geäussert. Explizit, nachhaltig, dezidiert, ironisch. Der Klassiker zum Thema heisst «Mathematische Prinzipien der Naturlehre» von Sir Isaac Newton aus dem Jahre 1687. Und im Mai 2020 erschien ein allerletzter (!) Magazinartikel unter dem coronaverdächtig-aktuellen Titel «Omega. Der transzendentale Punkt am Ende der Zeit» von Klaus Scharff.
Auffällig ist, dass im Gegensatz zu anderen diese Welt bewegenden transzendentalen Fragestellungen die Frage nach der Zeit und ihren Dimensionen für die Menschheit non-stop Konjunktur hat. Die Zeit ist scheinbar das Faszinosum par excellence und das Rätsel schlechthin. Ablesbar ist das an den originellen bis spitzfindigen Titeln und Thesen, die den vielfältigsten Texten unterschiedlichster Provenienz voranstehen, wie z. B. *Zeitbegriffe und Zeiterfahrung / Zur Vielfalt der Zeitkonzepte / Die Verzeitlichung der Zeit / Kurze Geschichte der Zeit / Zeit – der Stoff aus dem das Leben ist / Vom Sein zum Werden – Zeit und Komplexität / What is time – What ist space? / Gekrümmter Raum und verbogene Zeit / Die Natur der Natur – an der Grenze von Raum und Zeit / Zeit ist nur eine Illusion / Das ist Zeit.* Der altklug anmutende Denkspruch «Kommt Zeit, kommt Rat» gilt vielleicht für alles andere, aber nicht für das Thema Zeit. Fortsetzung folgt! Keine Frage! Ob es je eine final-zeitlose Antwort geben wird auf die Frage, was Zeit mit uns macht und was wir mit ihr machen, steht nicht nur in den erloschenen Sternen.

Zeit hat Qualität

Am ehesten kommen wir klar mit der Zeit, wenn wir Verben in den richtigen Zeiten zu konjugieren vermögen: Präsens, Perfekt, Imperfekt, Futurum etc. Oder wenn wir bestimmte Zeiträume mittels Kalendarien, Zyklen, Jahreszeiten, Altersgrenzen in Jahren, Tagen, Stunden und Sekunden definieren. Tausendstel(nano)sekunden können wir von Auge zwar nicht mehr sehen, aber wir können sie unterdessen technologisch messen, um das Richtige, das Schnelle, das Bessere, das Siegreiche zu bestimmen. Und wir können mit der uns bekannten Einteilung der Zeituhr respektive der Uhrzeit planmässig festlegen, wann etwas beginnt und / oder ankommt. Aber spätestens, wenn wir (zu) früh oder (zu) spät dran sind, ist das Mass der Zeit plötzlich zweitrangig. Es wird uns bewusst, dass wir zu langsam oder zu spät oder zur falschen Zeit da waren. Wir merken, dass wir die Zeit vielleicht falsch eingeteilt oder genutzt haben. Wer weiss, vielleicht haben wir Zeit verschwendet, unrealistisch eingeschätzt oder uns in der Zeit getäuscht. Anders gesagt: Wir haben sie zu wenig gut genutzt, unsere Zeit nicht sinnvoll verbracht oder nicht richtig in Anspruch genommen. Bei diesen Einschätzungen stellt sich dann heraus, dass nicht das objektive Mass oder die Messung der Zeit die Herausforderung für unser Sein darstellt, sondern der subjektive Umgang mit der Zeit, die uns qualitativ zur Verfügung steht. Kommt hinzu: Die Wahrnehmung der Zeitdauer hängt vor allem davon ab, was in der Zeit passiert. Ein ereignisreicher oder wertvoller Zeitraum vergeht wie im Flug, während ereignisarme oder enttäuschende Zeiträume quälend lange dauern können. Wenn wundert es daher, dass wir «der Zeit» fast immer die Schuld geben, wenn etwas in unserem Leben wie auch immer nicht klappt. Es gibt keine andere Instanz, die so oft zum Sündenbock gestempelt wird. Nachlesbar in den wöchentlichen Fussballkommentaren zum Ausgleichstor in der allerletzten Sekunde der Overtime. Oder anhand der Tatsache, dass die meisten Managementweiterbildungskurse der TimeQuality im Arbeitsprozess gewidmet sind. Die Zeit ist schuld. Auf sie kommt es an!

Zeit macht Gegenwart

Die Zeit muss aber noch mehr können respektive aushalten: Ihre wohl markanteste Eigenschaft ist der Umstand, dass es in dieser Welt immer einen kleinen / kurzen / knappen Moment zu geben scheint, den wir die Gegenwart nennen, in dem wir just dann Zeit nicht messbar wahrnehmen können. Die Gegenwart scheint sich unaufhaltsam aus der Vergangenheit in Richtung Zukunft zu bewegen. Zeit ist jetzt und immer, aber sie steht nie (still). Könnte man sie anhalten, für wie lange «stünde» dann die Zeit, fragt Immanuel Kant. Ist das Fliessen der Zeit eine subjektive Illusion, die weder mit Gefühl oder Vernunft und schon gar nicht mit einem wie auch immer gearteten Zählrahmen in den Griff zu kriegen ist? Zeit steht ergo immer zwischen gestern und morgen. Vor dem Hintergrund des Revivals tausendjähriger Reiche aus der Vergangenheit sowie verschwörungstheoretischer Prophezeiungen für die Zukunft aller Art wird es im Zwischenraum der Gegenwart immer anspruchsvoller. Dort gibt es nicht grundsätzlich zu wenig Zeit, sondern zu viel Zeit, die nicht richtig genutzt wird. Da hilft es wenig, dass die Zeit Wunden heilen kann, wie der Volksmund sagt … und immer wieder insgeheim hofft.
Vielleicht macht es Sinn, von der Zeit nicht zu erwarten, was wir selber nicht richten können. Und der Ausspruch des französischen Humoristen Alphonse Allais «Impossible de vous dire mon âge, il change tout le temps» wäre sinngemäss auf die Zeit anzuwenden: Fragen wir nicht nach der Zeit, sie ändert sich ohnehin ständig.



Foto: zVg

Niggi Ullrich
Regisseur

Kulturstätte Friedhof

Eine Ausstellung auf dem Friedhof Hörnli? Die Idee stiess auf offene Ohren, denn für die Stadtgärtnerei ist der Friedhof weit mehr als nur ein Ort der Trauer. Gerade die Kunst kann in dieser besonderen Umgebung zu stillen und versöhnlichen Momenten verhelfen.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi



Die Beschäftigung mit den Friedhöfen hat Emanuel Trueb dazu veranlasst, sich mehr mit seinem Menschsein auseinanderzusetzen.

Niemand denkt gerne an das eigene Ende, der Tod ist in unserer Gesellschaft grösstenteils noch immer ein Tabu. Das liegt einerseits an fehlenden Erfahrungsberichten, was danach wirklich geschieht, andrerseits fällt das Reden darüber schwer – man denkt lieber nicht daran. Das ist schade, findet Emanuel Trueb, Leiter der Stadtgärtnerei Basel, zu der auch die Friedhöfe gehören. «Viele Menschen haben keinen Bezug mehr zum Friedhof oder hegen sogar eine gewisse Abneigung», erklärt Trueb. Für ihn ist der Friedhof, wie der Name schon sagt, auch ein Ort des Friedens, an dem möglich wird, was man im Erdenleben nie geschafft hat: zur ewigen Ruhe zu finden. Im religiösen oder spirituellen Sinn ist diese Ruhe ein paradiesischer Zustand, und «Paradies» bedeutet im Altpersischen «Garten». «Wir versuchen, mit den Friedhöfen einen Ort zu bieten, an dem dieser Zustand der Ruhe, der Zufriedenheit und der Sehnsucht zum Tragen kommt.» Und das nicht erst nach dem Tod.

Kunst kann vermitteln

Die Kunst, so waren sich die Verantwortlichen einig, ist ein guter Weg, den Friedhof Hörnli vermehrt als Frei- und Kulturraum mit hoher Aufenthaltsqualität zu positionieren. Mit den Grabmälern, der Natur und den jährlichen Veranstaltungen, wie der Gedenkfeier für die Sternenkinder, der Grabmalprämierung, dem Tag des Friedhofs, dem Allerheiligen-Konzert und der Weihnachtsfeier, war dieses Element teilweise schon vorhanden. Und als im 2019 eine Riehener Galeristin den Vorschlag machte, auf dem Hörnli Tierskulpturen des Künstlers Davide Rivalta auszustellen, stiess sie auf offene Ohren.

«ZEIT LOS LASSEN»

Geradezu poetisch passend mutet der Titel der diesjährigen Ausstellung des Berner Künstlers Matthias Zurbrügg an, dessen 26 Wortbilder mit bis zu vier Meter grossen Buchstaben sich über die Friedhofsanlage verteilen, deren Weitläufigkeit und Geschichte für derartige Installationen prädestiniert sind. «Dies sind nicht die ersten Ausstellungen», so Trueb, «und wir möchten vermehrt auch Konzerte anbieten.» Für eine Ausstellung im nächsten Jahr gibt es bereits einige Interessenten.

Der Friedhof soll also nicht nur ein Ort der Trauer und des Abschiednehmens sein, sondern auch eine Einladung, sich über die unbekannte Dimension des Todes oder der ewigen Ruhe klarzuwerden, darüber nachzudenken und sich darüber zu unterhalten. Eine Einladung, sich dem Thema entspannt und zuversichtlich zu nähern. «Sicher haben wir alle Angst vor der grossen Ungewissheit», so Trueb. «Ich persönlich versuche aber, mir durch eine bewusste Beziehung und Auseinandersetzung den Tod zum Freund, oder mit den Worten des Heiligen Franz von Assisi, zum Bruder zu machen. Ideal ist es, wenn man sich auf diese paradiesischen Zustände freuen darf.» Und warum sollte man sich nicht von der Kultur dabei unterstützen lassen?

Die Friedhöfe zu Basel

Die Stadtgärtnerei ist seit der Zusammenlegung mit dem damaligen Friedhofamt 1994 zuständig für die Friedhöfe Hörnli und Wolfgottesacker sowie im Auftrag für den israelitischen Friedhof und Bettingen. Sie kümmert sich nach dem Eintreten und der Bestätigung des Todes um die Verstorbenen in Basel. Gekleidet und eingesargt werden diese aber von Bestattungsunternehmen. Die Gemeinden sind selber für das Friedhofswesen verantwortlich, die Stadtgärtnerei deckt aber mit dem Krematorium Feuerbestattungen der angrenzenden Gemeinden bis ins Dorneck, Thierstein und nach Rheinfelden ab.

Ursprünglich befanden sich die Friedhöfe direkt bei den Kirchen. Als Ende des 18. Jahrhunderts der Platz knapp wurde, entstanden in den grösseren Kirchgemeinden Quartierfriedhöfe wie etwa der Theodors-Gottesacker (die heutige Rosentalanlage).

Später folgten die Stadtteil-Gottesäcker Wolf, Kannenfeld und Horburg. Als 1932 der Friedhof Hörnli gebaut wurde, löste man die Stadtteil-Gottesäcker auf und verlegte einzelne Gebeine und Grabmäler auf das Hörnli, mit 54 Hektaren der grösste Friedhof der Schweiz. Einzig der Wolfgottesacker blieb bestehen und ist heute mit den schönen Alleen und den Prominentengräbern ein kulturelles Relikt von überregionaler Bedeutung.

Friedhof Wolfgottesacker













Jürg Seiberth
Autor, Gestalter

Zaubermittel und Zeitmaschine

«Der Fuchs hat die Gans gestohlen», sagt der Lehrer zum Kind, «setze diesen Satz in die Gegenwart.» – Das Kind schweigt. – Der Lehrer wartet. Dann verliert er die Geduld: «Sprich mir nach», sagt er, *«Der Fuchs stiehlt die Gans.»* – Das Kind weigert sich und sagt nach einer Weile: «Ich sehe keine Gans; ich sehe keinen Fuchs. Also ist der Satz falsch. Er ist gelogen.» – «Stimmt», sagt der Lehrer, «aber …».

Er muss erkennen, dass er am Ende seines Lateins ist. Da er ein interessierter Lehrer ist, weiss er zum Glück, dass man gut zuhören muss, wenn Kinder merkwürdige Dinge sagen. Oft steckt eine interessante Erkenntnis dahinter. Etwas Mysteriöses, Wunderbares, über das Erwachsene nicht mehr nachdenken, weil sie es für selbstverständlich halten.

Wir sprechen meist nicht über die Dinge, die wir gerade konkret vor uns haben. So gesehen lügt die Sprache oft. Man kann es aber auch positiv sehen: Die Sprache ist ein Zaubermittel, sie gaukelt unserem geistigen Auge Dinge vor, die unser physisches Auge nicht sieht.

Die Sprache ist auch eine Zeitmaschine, sie kann uns in die Vergangenheit oder in die Zukunft versetzen. Die Sprache prägt unser Verhältnis zur Zeit, sie verführt uns, ständig zu fragen: Was war, was ist, was wird sein? – Sie entreisst uns der Gegenwart. Als Gegenbewegung entsteht die Sehnsucht, im Moment zu leben, achtsam zu sein, die Realität wahrzunehmen, die uns hier und jetzt umgibt. Diese Sehnsucht kannte schon Horaz im ersten Jahrhundert vor Christus; er riet: *Carpe diem! Pflücke den Tag! Geniesse den Augenblick!*

Die Sprache formuliert mühelos Unmögliches, Unmoralisches, Paradoxes und eben auch Unwahres. Sie kann doppeldeutig sein, kann übertreiben und verdrehen. Dank unserer wunderbaren Sprache können wir 1000 Jahre vor Christus mit Odysseus auf dem Mittelmeer herumirren und 4000 Jahre nach Christus mit Perry Rhodan die Milchstrasse verteidigen.

Lions sind viel mehr als «glatte Kerle»

Der Service-Club Lions Dorneck hat stolze 50 Jahre auf dem Buckel. Warum man mehr sein muss als ein «glatter Kerl», um Mitglied zu werden, erklären Präsident Hansruedi Fanti (77) und Patrice Kleewein (47) im Interview. Und sie erklären auch, was die Lions für das Gemeinwohl leisten und ob der Club bald für Frauen geöffnet wird.



Foto: Christian Jaeggi

Von links: Hansruedi Fanti, Holzingenieur und früherer Inhaber einer Bettenfabrik, ist Präsident von Lions Dorneck. Patrice Kleewein, Regionalleiter Nordwestschweiz bei Credit Suisse, ist zuständig für die Aktivitäten.



Der Lions Club (LC) Dorneck wurde 1970 gegründet. Paten-Club war der LC Solothurn; der LC Dorneck ist seinerseits Paten-Club des LC Laufental-Thierstein und Zwillingsclub des LC Lörrach. Der LC Dorneck zählt derzeit 45 Mitglieder; das Club-Lokal befindet sich im Restaurant Ochsen in Arlesheim.

Die Dachorganisation Lions Clubs International wurde 1917 in Chicago gegründet und ist mit über 1,4 Millionen Mitgliedern in 48 386 Clubs die grösste Service-Cluborganisation der Welt.

Lions Clubs verbinden Menschen, die in Freundschaft bereit sind, sich den gesellschaftlichen Problemen unserer Zeit zu stellen und uneigennützig an ihrer Lösung mitzuwirken. «Den Geist gegenseitiger Verständigung unter den Völkern der Welt zu wecken und zu erhalten» ist ein prioritäres Ziel. Das Motto der Vereinigung lautet «We serve» oder «Wir dienen». Lions Clubs bilden an ihren Meetings ein Forum für «die offene Diskussion aller Angelegenheiten von öffentlichem Interesse».

Lions Dorneck feiert dieses Jahr das 50-Jahr-Jubiläum. Was machen die «Löwen» eigentlich genau?

Hansruedi Fanti: Lions ist eine globale Organisation von Frauen und Männern, die sich regelmässig treffen und die Freundschaft pflegen. Wir hören uns Vorträge an und es gibt viele interessante Gespräche …

Patrice Kleewein: … Zudem engagieren wir uns für das Gemeinwohl – vor allem lokal. Unser Flaggschiff ist der Adventsmarkt Arlesheim, wo wir seit Jahrzehnten ein Restaurant betreiben. Den Profit spenden wir an Organisationen wie die Gassenküche Basel, die Schweizer Tafel der Region Basel, die Pfadi St. Mauritius in Dornach oder eine bedürftige Bergbauernfamilie. In der Corona-Krise haben wir lokale Kinderkrippen unterstützt, die keine Einnahmen mehr hatten. Wir betätigen uns auch handwerklich: So haben wir letztes Jahr beim Umbau des Sandkastens im Familienzentrum «Oase» in Arlesheim mitgeholfen.

Fanti: Mit Lions International engagierten wir uns in den letzten Jahren für die Projekte «SightFirst» zur Vorbeugung und Bekämpfung von Augenerkrankungen und Blindheit. Oder bei «Sodis», einem Projekt für die Versorgung mit sauberem Trinkwasser in Entwicklungsländern. Neu hinzu kommen wird das Projekt «Clean Water», mit dem wir den Bau von dezentralen Abwasserreinigungsanlagen in Spitälern und Schulen und damit eine bessere Hygiene in Tadschikistan unterstützen. Die grösste eigenständige Aktivität des Lions Clubs Dorneck war die «Polen-Aktivität», bei der vor 40 Jahren vier Lastwagen mit Hilfsgütern nach Polen transportiert wurden.



Foto: zVg Lions Schweiz

Mit dem Projekt «Clean Water» unterstützen die Lions Clubs der Schweiz in Tadschikistan dezentrale Abwasserreinigungsanlagen in Spitälern und Schulen.

Wie hat sich Lions Dorneck seit der Gründung verändert?

Fanti: Zu Zeiten meines Vaters, der seit den Anfängen mit dabei war, bestand der Club vor allem aus gestandenen Geschäftsleuten. Das hat sich stark geändert. Heute hat Lions Dorneck eine grosse Bandbreite von Berufsleuten: KMU-Chef, Bankdirektor, Küchenchef, Architekt, Chefarzt, Direktor eines Bundesamtes, Regierungsrat oder Spitaldirektor. Das macht das Leben im Club sehr interessant. Wir sind absolut nicht elitär.

Kleewein: Der Club wurde stark verjüngt. Als ich vor 12 Jahren zu Lions Dorneck kam, war ich 35-jährig. Wir streben eine gesunde Durchmischung an: Es sollten nicht mehr als zwei Personen von der gleichen Berufsgattung dabei sein.



Foto: zVg Lions Dorneck

Beim Umbau eines Sandkastens für das Familienzentrum «Oase» haben die Lions handwerkliches Geschick bewiesen.

Wie wird man Mitglied von Lions Dorneck? Genügt es, ein «glatter Kerl» zu sein wie etwa bei einer Fasnachtsclique?

Kleewein: Nein, nicht ganz (lacht). Zusätzlich sollte man sich natürlich auch mit dem Spirit der Lions identifizieren, an rund 70 Prozent der Aktivitäten teilnehmen und sich für die Gesellschaft und die Umwelt engagieren. Unsere Mitglieder sollten dafür die nötige Zeit mitbringen und von der Person her in den Club passen. Neue Mitglieder kommen über einen Götti zu uns.

Werden Sie von Anfragen überrannt?

Fanti: Nein. Wir müssen die Augen offen halten und schauen, wer zu uns passen würde. Man kann sich aber auch selber melden bei uns. Für das zeitliche Engagement bei Lions wird man über gute Gespräche und viele Kontakte mehr als entschädigt.

Wie feiern Sie das Jubiläum?

Fanti: Wir organisieren einen Jubiläumsabend mit Gästen aus benachbarten Lions Clubs. Und nächstes Jahr gönnen wir uns eine Reise nach Italien. Das gemeinnützige Projekt «Gottardo» zur Unterstützung von Jugendlichen, die in schwierigen Situationen ihre kranken Eltern pflegen, musste wegen Corona leider zurückgestellt werden. Mit diesem kantonsübergreifenden Projekt wollten wir gemeinsam über Sponsorenläufe und andere Aktivitäten landesweit über 100 000 Franken sammeln.

Sie sind ein reiner Männerclub. Wann öffnen Sie sich für Frauen?

Fanti: In unserer Region gibt es schon einige gemischte Lions Clubs. Auch bei uns geht die Entwicklung wohl in diese Richtung … *(zen.)*

Wachsende Begeisterung

wenger

Tel. 061 756 55 55 www.wenger-gartenbau.ch



PROPLANING ARCHITEKTEN

PROPLANING AG I TÜRKHEIMERSTRASSE 6 I POSTFACH I CH-4009 BASEL

T 061 560 18 18 I F 061 560 18 19 I INFO@PROPLANING.CH







ELEKTROPLANUNG UND ENGINEERING ELEKTROTECHNISCHER ANLAGEN

- Stark- und Schwachstromanlagen
- Verteilanlagen, Haupt- und Unterverteilungen
- Steuer- und Reguliertafeln
- Beleuchtungsanlagen
- Gebäudeautomation
- Sicherheitsanlagen
- Kommunikationsanlagen
- Telefon- und EDV-Netzwerke
- Multimedia
- Provisorien und temporäre elektrische Anlagen

BERATUNG UND CONTROLLING

- Analysen und Konzepte
- Fachtechnische Auftragskontrollen
- Kostenkontrollen
- Projektmanagement
- Energiemanagement
- Qualitätssicherung
- Abnahmen und Inbetriebnahmen
- Abrechnungskontrollen

pro ENGINEERING

Pro Engineering AG
Beratende Elektro-Ingenieure
Innere Margarethenstrasse 2
4051 Basel
T +41 (0)61 385 20 00
F +41 (0)61 385 20 05
info@proengineering.ch
www.proengineering.ch

Faszination Holz – Pläne für die Zukunft

Neben dem klassischen Schreinerhandwerk, wie der Produktion von Möbeln, Schränken und Küchen oder dem Einbau von Parkettböden und Fenstern, hat sich die Schreinerei Stolz in Münchenstein auf die Sanierung und Renovation sowie den Innenausbau von Altbauten spezialisiert.

Holz ist ein Naturprodukt und hat dementsprechend seinen eigenen Charakter. Jeder Stamm, ja jedes Stück ist anders – sowohl optisch als auch von der Zusammensetzung her. Andi Stolz, Geschäftsführer, und sein Team haben den Anspruch, jedes Objekt aus dem dafür optimalen Stamm zu erschaffen. Um diesen zu finden, nehmen sie teilweise mehrere Stunden Fahrt auf sich. Sie verfolgen dabei immer das Ziel, den individuellen Kundenwünschen so gut wie möglich zu entsprechen. Neben dem klassischen Schreinerhandwerk, zu dem das Herstellen von Möbeln, Einbauschränken, Küchen und Parkettböden gehört, sowie dem Vertrieb von massgefertigten Fenstern, hat sich die Schreinerei Stolz auf das Sanieren und Renovieren sowie den Innenausbau von Altbauten spezialisiert. Dabei steht die Wertschätzung für das Alte, das sich über viele Jahrzehnte bewährt hat und nicht stur als vergänglich angesehen wird, im Zentrum. «Viele Leute wollen den Charakter ihres Hauses oder einzelne Teile davon bewahren. Das unterstützen wir gerne. Es muss nicht alles neu und anders sein, damit es wieder gut ist», hält Andi Stolz fest. «In ein älteres Objekt passt nicht immer etwas komplett Neues. Den Charakter eines Hauses kann man bewahren, indem man etwas saniert, restauriert oder halt neu, aber gleich macht.» Dafür ist ein breites Wissen über die Geschichte des Objekts und die Herkunft des Holzes als Baumaterial nötig. Bei Wohnraumsanierungen koordiniert die Schreinerei Stolz sämtliche Arbeiten mit ihren langjährigen Partnerfirmen.



«Jedes Holz ist anders», sagt Andi Stolz, der vom Naturprodukt fasziniert ist.

Foto: Christian Jaeggi



Jedes Detail auf Wunsch: In den Küchen der Schreinerei Stolz riecht nicht nur das Essen wunderbar.

Foto: zVg

Zukunft mit neuem Standort

Mit ihren 15 Angestellten ist die Schreinerei Stolz aktuell bestens aufgestellt. Blickt Andi Stolz aber in die Zukunft, sieht er den Fortbestand auf dem WalzwerkAreal gefährdet. «Im Zuge der strategischen Neuausrichtung des Arealbesitzers werden zurzeit sämtliche Verträge zu massiv schlechteren Konditionen erneuert», erklärt Andi Stolz. Entsprechend sieht sich die Stolz GmbH gezwungen, innert nützlicher Frist einen neuen Standort zu beziehen. Für den Ausbau eines in Aussicht gestellten Objekts benötigt die Unternehmung jedoch Kapital. Deshalb wird nun ein Geldgeber gesucht, der mit einem Darlehen in die Gebäudesanierung an einem neuen Standort investieren möchte. Andi Stolz freut sich, Interessenten seinen Betrieb und seine Philosophie über den Umgang mit dem wertvollen Naturprodukt Holz näher vorzustellen. *(tgf)*

stholz

Stolz GmbH
Tramstrasse 66 · Gebäude A/29
4142 Münchenstein
Tel. 061 413 00 08 · Fax 061 413 00 09
info@schreinereistolz.ch
www.schreinereistolz.ch





Auskunft
Tel. +41 61 338 35 80
nicole.stebler@b-immo.ch
Burckhardt Immobilien AG
www.b-immo.ch

Bezug ab Herbst 2020 > Attraktive Eigentumswohnungen in grosszügiger Grünanlage - an zentraler Lage in Aesch

3.5-/4.5-Zimmer Wohnungen mit Balkon, Loggia oder Gartensitzplatz mit Blick ins Grüne. Ideale Lage nähe Tram, Dorfzentrum mit Einkaufsmöglichkeiten, Schulen und Autobahnzubringer.

www.spitzenrain.ch

SPITZEN RAIN
LEBENDIGES WOHNEN FÜR ALLE



Bäder von Brombacher Design sind Bäder zum Verlieben.

antoniolupi ist einer der führenden italienischen Hersteller von luxuriöser Badausstattung in wunderschönem Design. Die neuen Produktelinien überzeugen mit Eleganz und Leichtigkeit.

Besuchen Sie uns in unserer Ausstellung oder bestellen Sie die Broschüre mit vielfältigen Badideen.

BROMBACHER Design
BÄDER ZUM VERLIEBEN

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

Eisenmangel – natürlich hilft nur die Natur

Für Eisenmangel gibt es gleichzeitig vielfältige Gründe wie auch unterschiedliche Varianten der Behandlung. Als Alternative zur klassischen Eiseninfusion kann mit dem Einsatz von Naturheilmitteln und der richtigen Ernährung dem Mangel entgegengewirkt werden – damit Sie fit, wach und voller Energie sind.

Text: Dominik Saner



Foto: Nadi Lindsay, Pexels.com

Vitamin C hilft dem Körper Eisen besser aufzunehmen.

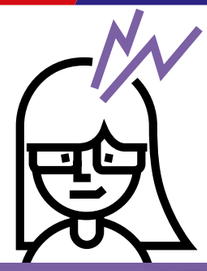
Wussten Sie, dass jeder zweite Mensch an Eisenmangel leidet? Da die Symptome bei Eisenmangel selten eindeutig sind, wissen viele gar nicht, dass sie betroffen sind. Klarheit schafft hier nur ein Bluttest, der diverse Eisenwerte misst.
Darüber hinaus gilt es ausserdem die Ursache für den Mangel zu identifizieren.

Die drei häufigsten sind eine **zu tiefe Eisenzufuhr** – etwa durch falsche oder ungesunde Ernährung, **Blutverlust** – unter anderem bei starker Menstruation oder nach dem Blutspenden sowie **mangelnde Eisenaufnahme und -verwertung im Körper.**
Ursachen für letzteres können eine gestörte Darmflora, Leber-Galle-Probleme oder zu wenig Magensäure sein. Der Eisenspiegel bleibt dabei tief, trotz richtiger Ernährung mit eisenhaltigen Lebensmitteln. Es ist daher wichtig, dafür zu sorgen, dass der Körper das Eisen aufnehmen und optimal verwerten kann. Regen Sie dafür beispielsweise die Magensäure mit Ingwer oder Bitterstoffen an. Ausserdem helfen Brennnesseln oder das Schüssler Salz Nummer 3, die Eisenaufnahme im Körper zu erleichtern. Auch der Wiederaufbau der Darmflora unterstützt die Aufnahme.
Kaffee, Schwarz- oder Grüntee sowie Rotwein hemmen die Eisenaufnahme – Vitamin C fördert sie. Unser Tipp: Nehmen Sie bei der Eisenaufnahme die Präparate mit einem Glas Orangen- oder Zitronensaft ein. Mehr zum Thema Eisen und zum Umgang mit Eisenmangel erfahren Sie von unserer Vitalstoffberaterin Andrea Nyfeler im Rahmen ihres kostenlosen Online-Vortrags **«Eisenmangel – wenn dem Körper die Stärke fehlt».** Die Veranstaltung findet am **Donnerstag, 24.9.2020 von 19.00–20.30 Uhr** statt. Anmelden können Sie sich per Mail an *veranstaltungen@saner-apotheke.ch.*



Ob Medikamente oder Naturheilmittel: **Dominik Saner** legt in seinen Apotheken grossen Wert auf echte Wahlfreiheit. Der Naturheilpraktiker und Apotheker ist bestrebt, die gesunden Kräfte zu stärken und die Selbstheilungskräfte zu aktivieren. Mehr Natur, mehr Apotheke, mehr Medizin, mehr Mensch: Diese Anliegen verfolgt Saner mit grossem Engagement.

Schmerzfreie Preise





1720

www.mepha.ch
Fragen Sie nach Mepha-Generika

«Ich empfehle Euch immer weiter»

… schreibt ein Patient in einer aktuellen Rückmeldung zum Ita Wegman Ambulatorium Basel, der Gemeinschaftspraxis direkt an der Markthalle.

Text: Verena Jäschke, Fotos: Christian Jaeggi

Im Ita Wegman Ambulatorium engagieren sich seit dem Sommer zehn Ärztinnen und Ärzte für die hausärztliche Versorgung ihrer Patientinnen und Patienten. Mit dem Kurzporträt von Dr. med. Lisa Heiberger sei eine der fünf neuen ärztlichen Mitarbeitenden vorgestellt.

Warum sind Sie Ärztin geworden?
Dr. med. Lisa Heiberger: Ich war Tänzerin und kam an einen Punkt, an dem ich viele Sinnfragen an das Leben hatte. Medizin habe ich dann studiert, weil Medizin am nächsten am Leben und am Menschen ist. In meiner Doktorarbeit habe ich Medizin und Tanzen verbinden können, indem ich «Tanzen für Parkinson» untersucht habe.

Ausschnitte aus Patientenrückmeldungen:

«Es ist lebendig bei Ihnen, aber man fühlt sich ruhig und gut aufgehoben.»

«Die gute Erreichbarkeit. Der kurze Weg zur Apotheke. Die persönlich-unkomplizierte Art des Arztes.»

«Ich fühle mich als Mensch wahrgenommen – nicht in erster Linie als Patient, auch und gerade im Sekretariat. Die Atmosphäre ist sehr wohltuend.»

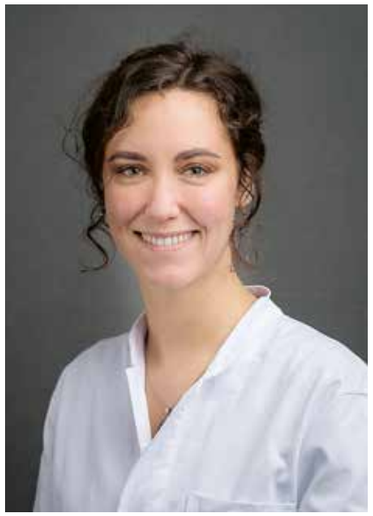
«Persönliche Betreuung. Keine langen Wartezeiten. Leicht zu finden und gute Parkiermöglichkeiten in der Nähe. Werde ich sicher weiterempfehlen.»

«Rundum ruhige, liebe- und respektvolle, offene Begegnung (ohne übertriebenes Lächeln).»

«Freundlicher Empfang und angenehme Betreuung durch die Praxisassistenz. Sehr kompetente medizinische Betreuung. Ich fühle mich zum ersten Mal ernstgenommen und als Ganzes gesehen. Ich empfehle das Ambulatorium immer weiter.»

Und warum gerade Hausärztin?
Mich interessiert immer das Ganze, dazu gehört für mich auch die Rolle des Menschen in seinem psychosozialen Umfeld. Das ist das Spannende an der Hausarztmedizin, das ich nicht missen möchte. Ich war einige Jahre in einer kleinen Landarztpraxis, da kannte ich dann die ganze Familie.

Was hat Sie von dort weitergeführt?
Der Drang mich weiterzuentwickeln. Mich hat das naturheilkundliche Wissen sehr interessiert. Auch in der Medizin habe ich nicht auf all meine Sinnfragen Antworten erhalten. Also habe ich parallel zum Studium sehr viele Sachen gelesen und studiert. Ich habe mich mit der Traditionellen Chinesischen Medizin auseinandergesetzt und bin über Yoga zum Ayurveda gekommen, wo ich auch eine Ausbildung abgeschlossen habe. Das hat mich sehr inspiriert. Über die Suche nach dem Sinn bin ich auch auf die Anthroposophische Medizin gestossen.



Dr. med. Lisa Heiberger

Wie das?
Eine Patientin von mir hatte hohen Bluthochdruck, sie wollte noch etwas Anderes machen und war bei einem anthroposophischen Arzt. Sie kam von dort in meine Sprechstunde zurück, mit einem gut eingestellten Blutdruck, einer interessanten Medikation – und es ging ihr so gut! «Das möchte ich auch!», war meine Reaktion. Meine Recherche führte mich zur Ärzteausbildung in Arlesheim. Der Kurs hatte aber bereits begonnen, und so ging ich für drei Monate zur Grundausbildung Anthroposophische Medizin an die deutsche Eugen-Kolisko-Akademie. Da habe ich meine Antworten bekommen, nach denen ich so lange gesucht habe. «Heilkunst ist eine Kunst», erfuhr ich, und mir wurde vollends klar, warum ich aus der Kunst in die Medizin gekommen bin.

Wie ist Ihre Situation als Hausärztin am Ita Wegman Ambulatorium?
Jetzt fühle ich mich wieder an meinem Platz. Die Allgemeinmedizin ist für mich das Richtige, hier im Ambulatorium wurde ich von einem herzlichen Team empfangen. Ich spüre innerlich ein klares Ja für diese Arbeit und freue mich jeden Tag auf meine Patientinnen und Patienten. Die Verbindung von Ayurveda und Anthroposophischer Medizin ist für mich perfekt und ermöglicht mir eine gute Kommunikation mit den Menschen. Mein nächstes persönliches Projekt wird die Heileurythmie als Bewegungstherapie sein. Für mich ist es sehr schön, dass wir diese Therapieform auch hier im Ambulatorium haben.

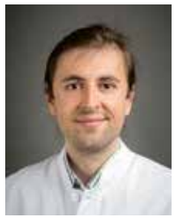
Diese vier neuen Kollegen haben ebenfalls in den vergangenen Monaten ihre Arbeit am Ita Wegman Ambulatorium aufgenommen:



Dr. med. Stefan Obrist
Facharzt Allgemeine Innere Medizin FMH, interdisziplinärer Schwerpunkt Palliativmedizin, Fähigkeitsausweis Anthroposophische Medizin



Adam Dobrylovsky
Facharzt Allgemeine Innere Medizin



Dr. med. univ. Darko Minoski
Facharzt Allgemeine Innere Medizin



Dr. med. univ. Johannes Weinzirl
in Ausbildung zum Facharzt Allgemeine Innere Medizin

Ita Wegman Ambulatorium
Basel

Markthalle/Viaduktstrasse 12
4051 Basel
Tel. 061 205 88 00
info@wegmanambulatorium.ch

Eine Filiale der Klinik Arlesheim

Wettbewerb: Finden Sie die 7 Unterschiede?

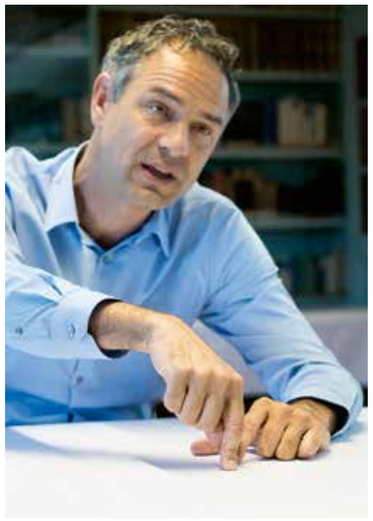
Das Bild zeigt u. a. den Eingang des Ita Wegman Ambulatoriums.
Beim zweiten Bild sind 7 Details verloren gegangen. Finden Sie die 7 Unterschiede!
Zu gewinnen gibt es 2 Gutscheine à CHF 50.– für die Apotheke der Klinik Arlesheim.

Senden Sie Ihre Lösung bis 30. September 2020 ein.
Per E-Mail: kommunikation@klinik-arlesheim.ch
Per Post:
Klinik Arlesheim
Kommunikation
Pfeffingerweg 1
4144 Arlesheim









«In revolutionären Zeiten»

In seinem neuesten Bestseller nimmt sich der Basler Historiker und Friedensforscher Daniele Ganser der USA an. Damit hat er sich nicht nur Freunde gemacht. Ganser über das Gestern, das Heute und das Jetzt. Und über Asyl für Edward Snowden.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Daniele Ganser, in «Imperium USA» beginnt der historische Teil 1607 mit der Gründung der ersten britischen Siedlung in Nordamerika. Warum beginnen Sie an einem Punkt, an dem die USA noch nicht einmal existierten?
Ich wollte die Vorgeschichte zeigen. Zuerst beherrschten die Briten Nordamerika. Nordamerika war damals eine Kolonie. Es ist wichtig, die Leute erinnern sich daran, dass die USA selbst aus einem imperialen Kampf hervorgegangen sind. Das ist den Besucherinnen und Besuchern meiner Vorträge oft nicht bewusst. Das war es früher meinen Studierenden auch nicht. Das römische Imperium hingegen ist den Menschen ein Begriff. Ebenso die Imperien der Spanier und Portugiesen in Südamerika, das französische in Indochina. Das amerikanische Imperium hat sich aus dieser imperialen Geschichte heraus entwickelt.

Zur Person Daniele Ganser
Daniele Ganser wurde 1972 in Lugano geboren. Er studierte an den Universitäten von Basel, Amsterdam und der London School of Economics and Political Science. Nach seiner Doktorarbeit in Geschichte arbeitete er für Avenir Suisse, die ETH Zürich sowie die Universitäten von Basel und St. Gallen. Er leitet heute das Swiss Institute for Peace and Energy Research (www.siper.ch). Daniele Ganser arbeitet und lebt mit seiner Familie bei Basel. Das Treffen fand in der historischen Bibliothek des Klosters Dornach statt.
www.danieleganser.ch

US-Ökonomin Shoshana Zuboff spricht in ihrem letzten Buch vom «Zeitalter des Überwachungskapitalismus», dem Datensammeln im Internet. Interessanterweise thematisieren auch Sie als Historiker das heutige digitale Imperium. Warum?
Es ist etwas, das mir extrem auffällt. Ich habe im Internet nach einem Trampolin für meinen Sohn gesucht. Seither werde ich von Trampolinwerbung verfolgt. Infoflüsse zu beherrschen, verschafft einem Vorteile und damit Macht. Das war schon so, als Teile der US-Armee den Funkverkehr der Japaner vor Pearl Harbour abhören und entschlüsseln konnten. Allerdings war das noch gar nichts gegenüber den heutigen Möglichkeiten. Ich wäre sehr dafür, die Schweiz würde Whistleblower Edward Snowden, der in Moskau festsitzt, Asyl gewähren. Er könnte sein Wissen unseren Politikern und Journalisten vermitteln. Es ist noch zu wenig Fachwissen vorhanden.

In was für Zeiten leben wir?
In revolutionären. Vieles verändert sich in sehr kurzen Intervallen. In einer Ereignisdichte wie man sie nicht voraussagen konnte. Ein twitternder Präsident, ein Lockdown oder die Cryptoaffäre. Noch 2005 hielt ich etwa Youtube für unbedeutend. Das hatte ich völlig unterschätzt. Heute sind dort Vorträge von mir zu sehen. Zum Beispiel jener, in dem ich zeige, dass Libyen das reichste Land Afrikas war, bevor es ins Chaos gestürzt wurde. Über solche Entwicklungen müsste auch an Schulen vermehrt gesprochen werden.

Zeit heisst auch vergessen. Die Rolle der USA in der Iran-Contra-Affäre ist unbestritten. Ein Urteil des Internationalen Gerichtshofs in Den Haag bestätigt dies. Warum bleiben solche Schachzüge nicht in unserem Gedächtnis haften?
Weil sehr wenig über verdeckte Kriegsführung berichtet wird. Diese Meinung vertrat ich bereits als Student. Als Dozent habe ich dann selbst einen Kurs dazu ins Leben gerufen. Da ist nicht nur Iran-Contra. Beispielsweise stürzte die CIA 1953 den iranischen Premierminister Mohammad Mossadegh oder sprengte die französische DGSE in Auckland 1985 das Greenpeace-Schiff Rainbow Warrior. Greenpeace demonstrierte gegen Atomwaffentests.

Der 11. September 2001 war eine Zeitenwende. Ganz besonders für Sie. Seit Sie darüber publizieren, werden Sie mächtig angefeindet, lehren nicht mehr an der Uni. Was macht das mit Ihnen und Ihrer Arbeit?
Es enttäuscht mich sehr, dass man in der Schweiz nicht unabhängig darüber forschen kann. Dass dies wichtig ist, ist unbestritten. Dass Historiker dazu da sind, ist unbestritten. Und dass WTC 7 am 11. September einstürzte, ist ebenso unbestritten. Koryphäen auf dem Gebiet der Baustatik wie Jörg Schneider und Hugo Bachmann wiesen schon vor einiger Zeit auf eine Sprengung hin. Inzwischen auch eine Studie der University of Alaska Fairbanks.

Da tut es gut, wenn Erich Gysling, eine Referenz im Schweizer Journalismus, auf Infosperber über Ihr Buch schreibt: «… ist interessant, ist lesenswert – der Autor übt ja nicht eindimensionale USA-Kritik, sondern appelliert konsequent an Prinzipien und Ideale.»
Sehr gut sogar. Ich schätze Erich Gysling sehr. Als Friedensforscher orientiere ich mich konsequent am UNO-Gewaltverbot und dem, was ich Menschheitsfamilie nenne. Letztere schliesst Rassismus, Sexismus und Nationalismus explizit aus. Donald Trump nutzt den Nationalismus oft, um die Seinen hinter der Fahne zu versammeln. Danach wird gespaltet und das Gegenüber abgewertet.

Ihr Buch ist auch ein Plädoyer für die Achtsamkeit. Warum betont ein Historiker das Hier und Jetzt so stark?
Weil der innere Frieden die Basis ist. Nach der Demo gegen den Irakkrieg von 2003 in Bern habe ich erlebt, wie sich Leute in die Haare gerieten, die zuvor gemeinsam demonstrierten. Das geschieht immer, wenn es fundamentalistisch wird. Manche Leute brennen für eine Sache. Ich schlage vor, «glaube nicht alles, was du denkst». Achtsamkeit löst diesen Konflikt wieder auf, entkrampft.







«Imperium USA – Die skrupellose Weltmacht» ist im Orell Füssli Verlag erschienen. In der Schweiz und Österreich stand es auf Platz 1 der Sachbuch-Bestsellerliste, in Deutschland erreichte es Platz 3 der Spiegel-Bestsellerliste der Sachbücher.

400 Seiten, gebunden
ISBN 978-3-280-05708-7
Auch als Hörbuch erhältlich.



Hirslanden Klinik Birshof in Münchenstein

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

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

HIRSLANDEN
KLINIK BIRSHOF



Wir sorgen für Lebensqualität in Ihrem Zuhause

Betreuung zuhause, Begleitung unterwegs, Hauswirtschaftshilfen oder Unterstützung bei der Grundpflege – wir sind die grösste private Betreuungsorganisation der Schweiz und sorgen für eine gesteigerte Lebensqualität im Alter und Entlastung der Angehörigen. Wir erleben oftmals ein regelrechtes Aufblühen der betreuten Person und eine spürbare Entspannung bei den Angehörigen. Die Lebensqualität aller Beteiligten verbessert sich.
Wir betreuen Senioren einfühlsam, zuverlässig und individuell von wenigen Stunden bis rund um die Uhr – kurzfristig und bei Demenz. Rufen Sie uns an für ein unverbindliches und kostenloses Beratungsgespräch: Tel. 061 205 55 77

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

Home Instead®
Seniorenbetreuung
Zuhause umsorgt



Früherkennung bei Brustkrebs kann Leben retten

Das Brustzentrum Basel Bethesda Spital betreut Brustkrebs-Betroffene umfassend. Weshalb es wichtig ist, sich an ein zertifiziertes Brustzentrum zu wenden und warum eine frühe Diagnose entscheidend sein kann, erläutert Dr. med. Pia Trabucco, Chefärztin Mammadiagnostik im Bethesda Spital.



Foto: zVg

Dank der Mammografie lassen sich auch kleinere Tumore entdecken

Welche Vorteile bringt die Mammografie? Reicht regelmässiges Abtasten der Brust nicht völlig aus?
Dr. med. Pia Trabucco: Ziel ist es, Brustkrebs in einer Grösse zu entdecken, wo er noch so klein ist, dass er nicht ertastet werden kann. Denn die Prognose hängt, nebst der Aggressivität des Tumors, wesentlich von seiner Grösse ab. Durchschnittlich werden mit der Mammografie 0,5 Zentimeter kleinere Tumore entdeckt als durch das Abtasten. In regelmässigen Abständen kommt es leider immer wieder vor, dass ich dank der Mammografie Krebsherde entdecke, die rückblickend nicht zu tasten waren. Praktisch alle dieser Patientinnen hatten dadurch eine sehr gute Chance, den Krebs zu besiegen. Einige davon haben daraufhin auch ihre Freundinnen und Töchter zur Mammografie gedrängt, weil sie danach vom Vorteil einer Mammografie derart überzeugt waren.

Es gibt auch die Ultraschalluntersuchung. Reicht die nicht aus?
Es sind zwei sich ergänzende Methoden mit Vor- und Nachteilen. Diskrete, strahlige Verziehungen, vor allem aber Mikroverkalkungen, die im Anfangsstadium von Brustkrebs auftreten können, würde man verpassen, wenn nur die Ultraschalluntersuchung durchgeführt wird.

Wie schätzen Sie den Nutzen einer Mammografie ein, dies im Vergleich mit der dadurch verbundenen Strahlenbelastung?
Mit unserem sehr modernen Gerät mit minimaler Strahlenbelastung – vergleichbar mit einem Flug nach Amerika und zurück – überwiegt der Nutzen der Mammografie deutlich.

Das Brustzentrum Basel Bethesda Spital bietet bei Verdacht auf Brustkrebs neben Vorsorge auch spezifische Sprechstunden an. Weshalb ist es so wichtig, sich an ein zertifiziertes Brustzentrum zu wenden?
Weil hier alle Expertenteams aus den verschiedenen Fachbereichen interdisziplinär zusammenarbeiten und sich regelmässig zur Besprechung der Fälle treffen. Gemeinsam wählen Spezialisten die beste Behandlung. In einem Brustzentrum mit hoher Fallzahl sind die Prognosen für eine Heilung besser. Dies belegen Studien in der Krebsmedizin weltweit. Wir behandeln jährlich zwischen 200 bis 300 Patientinnen und gelten als sehr erfahren und führend in der Nordwestschweiz. *(cf)*

Alles unter einem Dach
Das dürfen Sie erwarten:
- Schnelle, mehrfach geprüfte Untersuchungsergebnisse;
- Höchste Sicherheit dank unseres Vier-Augen-Prinzips durch zwei Radiologen mit spezieller Ausbildung für die Entdeckung von Brusttumoren;
- Gewebeprüfung durch zwei Pathologen mit spezieller Ausbildung für die Untersuchung von Brusttumoren;
- Eine moderne und innovative Tumortherapie: Dazu gehören brusterhaltende Operationen, modernste Bestrahlungstechniken und plastische Wiederherstellung sowie persönliche Betreuung durch unsere Breast Care Nurses;
- Psychoonkologische Hilfe;
- Nachbetreuung und regelmässige Kontrollen.

Mitbeteiligt am Mammografie-Screening Basel-Stadt:
www.bethesda-spital.ch/screening

Brustzentrum Basel
bethesda SPITAL

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

Wächterin über Raum und Zeit

Sie bestimmt, wann es losgeht. Sie entscheidet, wann es endet. Désirée Grundbacher ist eine der besten Fussball-Schiedsrichterinnen der Schweiz. Mit Champions-League-Erfahrung. Eine Frau, die Prioritäten setzt, auch wenn es schmerzt.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Die Zeit der Fussball-Schiedsrichterinnen scheint endgültig angebrochen. Bibiana Steinhaus pfeift deutsche Bundesliga. Die Französin Stephanie Frappart leitete 2019 das Spiel um den UEFA-Supercup zwischen Liverpool und Chelsea. Mit Klopp und Lampard an der Seitenlinie. Vor zwölf Jahren hat auch sie diesen Weg eingeschlagen: Désirée Grundbacher, ein Versprechen für die Zukunft. Sie ist eine Kandidatin für kommende Europa- und Weltmeisterschaften. «Ich nehme das step by step», bremst sie die Erwartungen. Doch diese Schritte gehen nur in eine Richtung.



Oben: Aus der Spielerin Désirée Grundbacher wurde die Schiedsrichterin Désirée Grundbacher.
Rechts: Nur noch wenige Augenblicke bis zum Anpfiff. Désirée Grundbacher hochkonzentriert

Sie ist in beiden Welten unterwegs. Grundbacher leitet Spiele im Männerfussball: Promotion League und 1. Liga. Im Frauenfussball bringt sie Champions-League-Erfahrung mit. Beispielsweise als Spielleiterin des Achtelfinals zwischen dem Glasgow City FC und dem FC Barcelona von 2018. Die Frau versteht ihr Handwerk. Was anerkennend registriert wird. Meistens.

Den falschen Mann zuhause

«Mit den Spielern auf dem Platz habe ich keine Probleme», sagt Désirée Grundbacher, «im Gegenteil, sie verhalten sich gegenüber einer Schiedsrichterin oft anständiger als gegenüber einem Schiedsrichter.» Zumindest in den oberen Ligen. Unflätige Bemerkungen kämen eher von der Tribüne. Oft sogar von Frauen. «Wenn mir eine Frau wutentbrannt und lautstark zuruft, ich solle lieber an den Herd zurück, dann hat die bestimmt den falschen Mann zuhause.» Es gebe Unangenehmeres.

«Zeitspiel finde ich das Schlimmste und Unangenehmste», bemerkt Grundbacher. Wenn die einen Spieler darauf drängten, dass die anderen endlich weiterspielten. Sie lasse sich jedoch nicht beirren. In der Nachspielzeit absichtlich vertändelte Zeit lasse sie kompromisslos ebenso nachspielen. «Als Spielerin hasste ich das Zeitspiel wie die Pest», gesteht Grundbacher. Zumindest dann, wenn sie mit ihrer Elf ins Hintertreffen geraten war. Dagegen sei es doch gerne praktiziert worden, wenn das eigene Team in Führung lag. Désirée Grundbacher denkt nach. Beginnt zu lachen. «Als Spielerin war ich ganz schlimm, wahrscheinlich die Schlimmste gegen die Schiris.» Der Wechsel vom Ball zur Pfeife ging nicht ohne Emotionen vonstatten.

Norsk
Irish Classics
Immanuel Kant
Jazz
Staatsschützer
Portrait-Fotografie
Fata-Morganas
Watercolor
Blut
Dr. Google
Lawinen
italiano
Lernzentrum
volks—
hochschule
beider basel
300 Kurse jetzt auf
www.vhsbb.ch



Désirée Grundbacher bereitet sich minutiös auf ihren Einsatz vor – flankiert von ihren Assistenten Yunus Sarican (links) und Emil Muhovic.

Das Beste und das Schlechteste

Die Transformation von der Spielerin zur Schiedsrichterin nennt Grundbacher ihre sportlich schlechteste und gleichzeitig beste Zeit. Sie verpasste mit der Nationalmannschaft 2008 knapp die Barrage für die Europameisterschaft in Finnland. Um ein Tor zu hoch fiel die 1:3-Niederlage in Belgien aus. Der damalige Frust von Désirée Grundbacher ist noch spürbar: «Die ganze Startelf wurde umgekrempelt, obwohl wir einige Tage zuvor richtig gut gespielt hatten.»

Im Team waren klingende Namen wie Lara Dickenmann, Ana-Maria Crnogorčević und die junge Ramona Bachmann. Mit 25 Jahren, im Zenit ihres fussballerischen Schaffens, wollte Grundbacher nicht mehr fünfmal die Woche trainieren, zu 100 Prozent arbeiten und viele, viele Spiele bestreiten. Sie entschied sich. Für die Schiedsrichterin Désirée Grundbacher. «Das Beste, was mir passieren konnte.» Über kleine Pannen gilt es hinwegzusehen.

Zeit zum Vergessen

Menschlich. Trotzdem sagt Grundbacher, «das war peinlich». Im Sechzehntelfinale der Women's Champions League zwischen Wolfsburg und Atlético Madrid vergass sie 2018 als vierte Offizielle die Zeit und damit das Anzeigen der Nachspielzeit. Ihrer Karriere tat dies keinen Abbruch.

Das nächste grosse Ziel hat wenig mit Fussball zu tun. «Ich will heiraten», sagt Désirée Grundbacher, «die Hochzeit ist mir ganz wichtig.» Eine Hochzeit sei der Traum einer jeden Frau. Ein klein wenig ist die Hochzeit aber doch dem Fussball geschuldet. Ihrem José Martin begegnete sie vor rund zehn Jahren. Ja, auf dem Fussballplatz. ■

Zur Person Désirée Grundbacher

Die 36-jährige Désirée Grundbacher wuchs in Bern auf. Ihre fussballerische Laufbahn führte sie vom FC Bethlehem über den FC Ostermundigen, Rot-Schwarz Thun, den FC Schwerzenbach, FFC United Schwerzenbach zu GC / Schwerzenbach, woraus die heutige Frauenabteilung des Grasshopper Club Zürich hervorging. Zweimal durfte Désirée Grundbacher den Schweizer Cup in die Höhe stemmen. 13 Mal lief sie für die Schweizer Nati auf. Seit 2012 ist sie FIFA-Schiedsrichterin. Mit ihrem Partner und den beiden Söhnen lebt die Kundenberaterin einer Krankenkasse in Büsserach.



Eine Entscheidung, ein Pfiff genügt, um je nachdem die Gemütsverfassung der Spieler durcheinanderzubringen.

Die Uhr im Nacken

Alex Wilson ist das Aushängeschild der Schweizer Endspurt-Elite. Ein menschlicher Bolide im Kampf gegen die Zeit. Dass er ein sonniges Gemüt hat, wissen alle. Dass sein Selbstvertrauen nicht das geringste ist – geschenkt. Doch da ist auch Wilsons nachdenkliche Seite.

Text: Daniel Aenishänslin, Foto: Christian Jaeggi

«Ich habe Geschwindigkeit immer geliebt.» Alex Wilson ist Rekordhalter. Kein Schweizer vor ihm war über 100 und 200 Meter jemals weniger lang unterwegs. Vor zwei Jahren brachte ihm das EM-Bronze ein. «Es ist das schönste Gefühl, das ich kenne, meinen Körper ans Limit zu pushen», beschreibt er, «es reizt mich mega, zu wissen, wie weit ich gehen kann.» Wo sich sein persönliches Limit befindet, wisse er indes noch nicht.

Zeitgefühl

Wilson, der von sich sagt, er versuche in allem so schnell wie möglich zu sein, ist einer, der ein Gespür für die Sekunden und Hundertstelsekunden entwickelt haben will. In all den Jahren auf der Tartanbahn. «Ich habe es im Gefühl, ob ich gut unterwegs bin.» Dafür, dass die Uhr so schnell wie möglich stoppt, arbeite er hart. Bis zu sechs Stunden täglich. Im Moment sei er jedoch nicht im üblichen Trainingsmodus.

«Meine Saison ist der Operation wegen sowieso am Arsch», bemerkt er. Kürzlich liess sich Alex Wilson an der Leiste und der Hüfte operieren. Trainingspause und Lockdown ermöglichten ihm, viel Zeit mit seiner Familie zu geniessen. Wenn er sich die Zeit vertreiben wolle, spiele er sowieso am liebsten mit den Kindern. Wenn er sie vergeude, tue er das mit Social Media. Ganz positiv wertet Wilson insbesondere einen Umstand: «Endlich, nach zehn Jahren, kann ich den Sommer einmal geniessen.»

«Jeder hat eine Stimme»

Der Mann mit dem lockeren Auftreten trägt zwar zumeist ein Lächeln vor sich her, hat aber auch seine ernsten Seiten. Da sei die Phase, in der er in den Wettkampfmodus schalte, wenn er sich aufwärme. Weg sei dann das Lächeln. Aber auch, wenn er nachdenke. Über dies und das. Im Gegensatz zu jenen, die Sportlern keinen Wortbeitrag zum Zeitgeschehen zugestehen wollen, plädiert Wilson für Offenheit. Ein Sportler dürfe sich sehr wohl zum Zeitgeschehen äussern, auch politisch. «Jeder hat eine Stimme», sagt Wilson, «wir Sportler zudem eine, die eher gehört wird, weil man uns kennt, weil wir viele Fans haben.»

Der Schweizer Sprintkönig redet nicht erst um den Brei herum. Er bezieht klar Stellung. Bewegungen wie Fridays for Future oder Black Lives Matter hätten ihre Berechtigung. «Ich finde es gut, dass die Leute für Meinungsfreiheit und ihre Rechte kämpfen.» Ob die Zeit alle Wunden heilt, ob sie die Probleme in der Vergangenheit zurücklässt, könne er nicht beurteilen. Wohl eher nicht. Vielleicht macht sich hier ein wenig Ohnmacht breit, denn Alex Wilson konstatiert: «Jeder einzelne muss seinen Teil beitragen, dass es in zehn Jahren keinen Rassismus mehr gibt.»

Noch schneller

Diese nächsten Jahre. Wilson möchte sie unbedingt erfolgreich gestalten. Er sagt, auf dem Level, das er inzwischen erreicht habe, gebe es vielleicht noch acht, die schneller liefen. Er sei «parat», mache sich selbst «eigentlich nie Druck, wenn ich ehrlich bin», hingegen sehe er sich Druck auf die Konkurrenz machen. «Ich bin offen für alles», bekennt Alex Wilson, «ich stehe gerne hin und sage, ich kann noch schneller laufen, und ich weiss, ich kann noch schneller laufen.»

Wäre Wilson einige Jahrzehnte früher geboren worden, hätten seine 10,08 Sekunden über 100 Meter Weltrekord bedeutet. Etwas, das eigentlich jede Sprintrakete reizen müsste. Am 6. Juli 1912 wurde der erste Weltrekord über 100 Meter festgehalten. An den Olympischen Spielen in Stockholm lief der US-Amerikaner Donald Lippincott die Strecke in 10,6 Sekunden. Solche Gedankenspielchen seien gar nichts für ihn, winkt Alex Wilson ab. Kein Bedauern. «Ich glaube an die Realität», offenbart er seine Sicht der Dinge, «ich bin 1990 geboren, damit ich heute der Alex Wilson sein kann, der ich bin.»

Was nach der Sprinter-Karriere komme, darüber mache er sich noch keine Gedanken. Seine ganze Konzentration gelte dem Kampf gegen die Uhr. «Ich will einfach so schnell laufen wie möglich.» Alles andere sei momentan nicht wichtig. Seine persönliche To-do-Liste hört sich denn auch an wie der Wunschzettel eines Ehrgeizigen: «Eine Medaille an Olympischen Spielen, eine Medaille an Weltmeisterschaften und nochmals eine an Europameisterschaften.» Wilson lacht. Aber er meint es todernst.

Zur Person Alex Wilson

Alex Wilson wurde am 19. September 1990 in Jamaikas Hauptstadt Kingston geboren. Als 15-Jähriger kam Wilson in die Schweiz und schloss sich der LAS Old Boys Basel an. Seinen bislang grössten Erfolg feierte der achtfache Schweizer Meister an den Europameisterschaften 2018 in Berlin. Im Finale über 200 Meter lief er in 20,04 Sekunden zu Bronze. Ärgerlich: Nethaneel Mitchell-Blake läuft dieselbe Zeit, wird jedoch als Zweiter klassiert.

Alex Wilson hält die Schweizerrekorde über 100 (10,08 s) und 200 Meter (19,98 s). Damit ist der gelernte Landschaftsgärtner der erste Schweizer, der die 200 Meter unter 20 Sekunden zurücklegte. Beide Rekorde lief er am 30. Juni 2019 in La Chaux-de-Fonds.

Wilson lebt mit seiner Frau und seinen zwei Kindern in Basel.



Bei Hasler Fashion die perfekten Accessoires finden

Richtig Leben eingehaucht wird einem Outfit erst durch die passenden Accessoires. Sie unterstreichen den individuellen Modegeschmack, setzen Akzente und helfen dabei, dem ganz persönlichen Stil noch mehr Ausdruck zu verleihen. Zum Accessoires-Sortiment bei Hasler Fashion in Arlesheim gehören unter anderem Taschen, Gürtel, Schals sowie Ohrringe, Ketten und Armbänder vom Schmuck-Spezialisten Dansk aus Kopenhagen.

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

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

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

HASLER HF FASHION



Herzlich willkommen in der Boutique Grotte!

Mit dem Herbstanfang verändert sich auch die Natur. Ihre Farbpalette passt sich an und strahlt nun Behaglichkeit aus. Lassen Sie sich von den warmen Herbst-Farben inspirieren und beflügeln – verbunden mit einem Besuch in der Boutique Grotte in Arlesheim. Tauchen Sie ein in eine fesselnde Erlebniswelt voller spannender Schnitte und Designs. Geschäftsführerin Rita Kreil, Sohn Patrick sowie das gesamte Team empfangen Sie mit Freude und heissen Sie herzlich willkommen!

Cambio · Liu Jo · Riani · Le Tricot Perugia · Hemisphere · Nusco Lieblingsstück · The Swiss Label · Raffaello Rossi · max volmáry

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

GROTTE BOUTIQUE since 1979



Handgemachte Meisterstücke von Mollerus

Hochwertige Handtaschen des Schweizer Labels Mollerus kaufen Sie am besten bei Vögtli Mode an der Greifengasse 12 in Basel. Mollerus-Taschen sind handgefertigte Meisterstücke. Jedes Modell wird mit einem Stück Schweiz verbunden: Die Kreationen tragen die Namen einer Ortschaft oder Stadt, eines Flusses oder Berges der Schweiz. Neben zeitlosen Klassikern bietet Mollerus ein farbenfrohes Kollektionsspektrum. Lassen Sie sich bei Vögtli Mode vor Ort inspirieren oder kaufen sie bequem online unter www.voegtli-mode.ch

Vögtli Mode
Greifengasse 12
4058 Basel
Tel. 061 691 18 77
www.voegtli-mode.ch

Vögtli mode



Zeigen Sie Transparenz!

Als führendes Fachgeschäft für Augenoptik in Breitenbach zeigen wir Ihnen gerne die neusten Trends der vielseitigen Brillenmode. Voll im Trend sind diesen Sommer Brillen in transparenten Farben von ganz klar bis leicht Rosa. Diese gibt es von diversen tollen Brillenlabels. Ganz speziell ist die Kollektion L.A.EYEWORKS (im Bild das Modell Bronco), eine Kollektion aus Los Angeles, die einzigartig ist wie jede Persönlichkeit. Bloch Optic verkauft keine Brillen, «wir machen Persönlichkeiten mit Brillen».

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

BLOCHOPTIC

Körperbetont in den Herbst mit Hasler Fashion

Mit dem Namen Hasler Fashion verbindet man hochwertige und waschbare Outfits, die einfach begeistern. Dass Franziska Hasler ihre Kundinnen mit viel Hingabe und Fachwissen bedient, merkt man der engagierten Mode-Fachfrau sofort an.



Foto: Christian Jaeggi

Bestens erschlossen, direkt neben der Tramhaltestelle Arlesheim Dorf, liegt das kleine, aber feine Mode-Paradies von Franziska Hasler. Sie weiss immer, wohin die Trends gehen und sucht das Sortiment dementsprechend aus. «Unsere Mode fühlt sich toll an und schaut schön aus, aber sie ist auch komfortabel und praktisch. Darauf lege ich grossen Wert», sagt die Geschäftsführerin der Damenboutique. Mehrfunktionalität ist ihr wichtig. Darum muss man keines ihrer Kleidungsstücke zum Saubermachen in die Chemische Reinigung bringen. Bei ihr werden nur Stoffe angeboten, die auch waschbar und somit umgehend wieder anziehbereit sind.



Foto: zVg

Gefragte Outdoor-Looks

Die Herbstmode lädt zum Draussensein ein und damit rückt auch der Outdoor-Look wieder in den Mittelpunkt. Die Labels, die sie in ihr Programm mitaufnimmt, sind handverlesen. Hoch in der Gunst der Kundinnen steht die Marke Marc Cain. Diese Mode verbindet Ästhetik mit Lässigkeit und versteht sich als Liebeserklärung an die Frau. «Wer Marc Cain trägt, lebt im Heute, ist selbstbewusst, offen und interessiert. Genau dieses Gefühl spiegeln die Outfits wider», sagt Franziska Hasler.
Dass Hasler Fashion beliebt ist, zeigen die vielen Stammkundinnen. Franziska Hasler kennt die verschiedenen Geschmäcker und Vorlieben genau. Wer zum Beispiel welche Farben mag und wer welche Schnitte bevorzugt. Dieses Know-how hilft ihr dabei, wenn sie auf Einkaufstour ist und jeweils das neue Sortiment aussucht.

In ihrer Boutique stellt die Mode-Fachfrau komplette Looks zusammen, die perfekt zu den jeweiligen Kundinnen passen. Die werden dann direkt kontaktiert und informiert, dass wieder etwas Schönes für sie im Laden beiseitegelegt wurde. Dieser Service ist einzigartig und wird dementsprechend hoch geschätzt von den Damen, die sich eng mit Hasler Fashion verbunden fühlen.
Franziska Hasler freut sich über die wertvolle und liebevolle Unterstützung und Treue ihrer Kundinnen in dieser für uns alle schwierigen Zeit. «Ohne sie würden wir heute nicht da stehen, wo wir stehen und würden nicht so gestärkt und voller Zuversicht in die Zukunft schauen können. Ich danke jedem Einzelnen, der Hasler Fashion unterstützt. Und ein weiteres, grosses Merci geht an meine beiden tollen, lieben und fleissigen Mitarbeiterinnen Theresa Locher und Monika Las.»

Jubiläums-Apéro im September

Aktuell darf man sich aber nicht nur über eine exquisite Kleiderauswahl bei Hasler Fashion freuen, sondern auch über ein Jubiläum: Die Damenboutique feiert ihren 8. Geburtstag. Darauf wird mit den Kundinnen angestossen – beim Jubiläums-Apéro am 5. September. Wer an diesem Tag vor Ort einkauft, erhält zusätzlich einen Rabatt von 10 Prozent. Darum nutzen Sie die Gunst der Stunde und lassen Sie sich vom reichhaltigen Programm von Hasler Fashion in Arlesheim begeistern! *(doz)*

HASLER HF FASHION

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

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

Zeitzeugen

Die Welt wird immer digitaler. In der Region hat sich die Faszination für mechanische Uhren gleichwohl gehalten – zum Beispiel im Atelier von John Joseph. Auch hinter den Zifferblättern von Basels Turmuhren wird die Mechanik durch die IWB gehegt und gepflegt.

Text: Simon F. Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

In der Steinenvorstadt wird tagsüber eingekauft und ab den Abendstunden bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Hier ist alles schnelllebig. Läden und Lokale kommen und gehen. Wie ein Anachronismus zu dieser Hektik wirkt das Uhrenatelier von John Joseph im dritten Obergeschoss der Steinenvorstadt 8. Das Ticken und gelegentliche Läuten von rund hundert Pendulen, Standuhren, Kaminuhren etc. ist hier auf kleinstem Raum omnipräsent. Es ist der Hintergrundsound, zu dem John Joseph schon seit bald einem Vierteljahrhundert dafür sorgt, dass die wertgeschätzten Preziosen wieder zum Leben erweckt oder für eine nächste Generation fit gemacht werden. «Schon als Kind schraubte ich alles Mechanische auseinander, um das Innenleben zu erkunden. Nicht in jedem Fall ist es mir gelungen, die Geräte auch wieder zusammenzusetzen», sagt John Joseph lachend.

Gutes Pflaster

Der Brite hat seine Faszination zum Beruf gemacht und absolvierte die Ausbildung zum Clock Restorer (Uhrmacher) am Hackney Technical College in London und zahlreiche weitere Aus- und Weiterbildungen. Im Alter von 29 Jahren führte ihn die Liebe nach Basel, wo er schnell Deutsch lernte und eine Stelle bei einem renommierten Uhrmacher in Bern antrat. Nach sieben Jahren Pendeln wurde er auf ein kleines Inserat in einer Fachzeitschrift aufmerksam. «Hermann Schudel, der die Werkstatt hier 1955 gegründet hat, bot diese zum Verkauf», sagt Joseph. Die Entscheidungsfindung dauerte nicht lange: Man wurde sich einig und er wagte den Schritt in die Selbstständigkeit. «Basel ist ein gutes Pflaster für klassische Uhren. Die Dichte von Pendulen und Standuhren ist gross und es gibt auch viele Sammler», sagt Joseph. Die Mehrheit der Kundschaft ist im Pensionsalter und kommt ins Atelier, wenn das Ticken verstummt ist. Dann wird das Innenleben Teil für Teil offengelegt. Zahn-



Oben: Jedes Rädchen muss greifen: Christian Jaggy und Bastian Siegenthaler bei der Arbeit am Münster-Uhrwerk.
Links: Anachronismus in der schnelllebigen Steinenvorstadt: Uhrmacher John Joseph in seinem Atelier.



Schatzsuche

Speed-Dating-Events:
Die einzigartige Gelegenheit des unkomplizierten und persönlichen Kennenlernens.

www.schatz-suche.ch



Ihr Auftrag ermöglicht Menschen mit Behinderung eine qualifizierte Arbeit und sichert 140 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

Seit 1978!

U. Baumann AG
Haushaltapparate + Küchen-Paradies

Mühlemattstrasse 25/28
4104 Oberwil
Tel. 061 405 11 66

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 9.00 – 12.00/13.00 – 18.15 Uhr
Sa 9.00 – 12.00 Uhr
baumannoberwil.ch
baumann-shop.ch

Filiale Breitenbach
Passwangstrasse 3
4226 Breitenbach
Tel. 061 783 72 72

Die mit de roote Auto!

Haushaltapparate + Küchen

Laufend Aktionen mit höchst Rabatten!

Waschautomaten, Trockner, Kühlschränke, Gefrierschränke, Backöfen, Glaskeramikkochfelder, Geschirrspüler . . .

. . . der Fabrikate MIELE, V-ZUG, Electrolux, Bosch, Siemens, Liebherr, Samsung, AEG und Bauknecht.

>> GROSSE KÜCHENAUSSTELLUNG!

V-Zug Waschautomaten Adora Waschen V4000



V-ZUG

SONDERAKTION! 50% Rabatt

V-Zug Wäschetrockner Adora V4000/V2000



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

Was immer kommt – wir beteiligen Sie am gemeinsamen 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



Tägliche Fitness: Um zu den Turmuhren zu gelangen, müssen viele Treppen erklommen werden.

rädchen werden gefräst, Federn ersetzt, Achsen gereinigt, bis das Pendel wieder schwingt.

Mechanisches Erbe

Jüngere Kunden, die eine Uhr geerbt haben, scheuen oft die kostspielige Instandsetzung. «Ich versuche dann, die Geschichte der Uhr zu vermitteln und die Handwerkskunst, die dahintersteckt», sagt Joseph. In Zeiten, in denen die klassische Armbanduhr vom Smartphone verdrängt wird, ist es ihm ein Anliegen, das mechanische Erbe zu erhalten. Hier und dort stellt er denn auch eine Rückbesinnung auf das Handwerk fest.

Von Zeit zu Zeit erhält das Atelier Besuch von Primarschulklassen. Die Kinder lassen sich gerne vom Innenleben von Uhren begeistern. «Beim letzten Besuch hat ein Mädchen eine Pendule von allen Seiten begutachtet und gefragt, wo denn die Batterie zu finden ist. Das Verständnis für die Mechanik ist heute keine Selbstverständlichkeit mehr», sagt Joseph.

1000 Uhren

Während die Uhren aus dem Atelier von John Joseph in privaten Haushalten anzutreffen sind, gehören Turmuhren auf Kirchen, Schulen etc. zum öffentlichen Kulturgut. «Meines Wissens ist Basel eine von ganz wenigen europäischen Städten, die ganz bewusst die mechanischen Uhrwerke erhalten und pflegen. Andernorts hat man längst auf elektronische Funk-Steuerungen umgestellt», erzählt Christian Jaggy. Seit 15 Jahren ist der IWB-Mitarbeiter gemeinsam mit Kollege Bastian Siegenthaler für die Wartung und Reinigung der insgesamt 1000 öffentlichen Uhren in Basel zuständig. Dass die Zeitmesser auch bei der Generation Smartphone nach wie vor einen hohen Stellenwert geniessen, merke er daran, dass immer sehr zeitnah mitgeteilt wird, wenn eine Uhr nicht mehr läuft.

Treppensteigen

Eine Sonderbehandlung erhalten die 17 Basler Turmuhren, die in einem Zweijahresintervall gewartet und gereinigt werden. Jaggy und Siegenthaler kontrollieren die Zahnräder und reinigen diese, damit das Werk nicht klemmt. Ebenfalls kontrolliert werden die Drähte und Seile, die das Glockenspiel betreiben und die Gestänge, welche die Zeiger auf dem Zifferblatt bewegen.

Das Erklimmen zahlreicher Treppen gehört somit für Christian Jaggy zum Alltag. «Andere gehen ins Fitnesscenter, ich treibe Sport bei der Arbeit», sagt der Mechaniker, der im Oktober nach insgesamt 20 Jahren für die IWB den Ruhestand antritt. Auf eine Lieblingsuhr möchte er sich nicht festlegen, zu sehr sind ihm die grossen Chronometer, die zwischen den Jahren 1846 und 1910 entstanden sind, ans Herz gewachsen. Für Interessierte empfiehlt er aber die grossen Uhrwerke der Elisabethenkirche und des Münsters, die beide öffentlich zugänglich sind. ▪



▪ **Anita Fetz**
alt Ständerätin BS

Die Zeit heilt alle Wunden?

Im Laufe der Jahrhunderte sind im sogenannten Volksmund viele Sprüche zum Thema Zeit erfunden worden. Dazu gehören zum Beispiel: «Kommt Zeit, kommt Rat», «Zeit ist Geld» oder eben «Die Zeit heilt alle Wunden». Wenig ist wahr an diesem Sprichwort.

Es wird dem französischen Philosophen der Aufklärung, Voltaire, zugeschrieben. Es war im übertragenen Sinne an jene gerichtet, die sich von der neuen Zeit des Rationalismus abgestossen fühlten. Doch auch schon damals stimmte es nicht.

Eine meiner Lieblingsautorinnen früher war Christa Wolf. Besonders beeindruckte mich ihr Buch «Kindheitsmuster», das die Kriegserlebnisse und die Vertreibung einer jungen Frau im Deutschland des Zweiten Weltkriegs und die verletzenden Auswirkungen auf ihre Tochter nachempfindet. Sie thematisierte eindrücklich, was erst Jahre später durch die Traumaforschung bekannt geworden ist: die schrecklichen Erlebnisse während Kriegen, wozu auch immer die massenhafte Vergewaltigung von Frauen durch alle Kriegsparteien gehört, die grossen Ängste auf der Flucht, der ständige Hunger, das Verschwinden von Menschlichkeit – das alles wird an die nächsten zwei bis drei Generation unbewusst weitergegeben. Durch Schweigen aus Scham, aus Angst, durch die Ausschaltung von Gefühlen, welche für das Überleben notwendig sind. «Das Vergangene ist nicht tot; es ist nicht einmal vergangen. Wir trennen es von uns ab und stellen es fremd», war und ist das zentrale Zitat in ihrem Roman. Der Krieg in Syrien, im Jemen, alle Kriege werden den Menschen auch Jahre nach dem Frieden keinen solchen bringen. Der Spruch «Die Zeit heilt alle Wunden» ist schlimm, wenn damit vergangenes Leid und Ungerechtigkeit negiert werden. Das einzige was hilft, ist darüber reden, persönlich und in der Gesellschaft. Darum auch ist öffentliche Auseinandersetzung mit Rassismus so wichtig. Da geht es um weit mehr als den Streit um Wörter, es geht um menschliche Verletzungen und Demütigungen heute und in der Vergangenheit.



Ihre Spezialisten für den Heiz- und Sanitärbereich

Wenn eine Wasserleitung leckt oder eine Heizung ausfällt, ist ein Servicewagen der Kalbermatten Haustechnik AG jeweils schnell vor Ort. Die hohe Qualität der Arlesheimer Firma macht sich auch beim Umbau und bei Sanierungen von Badezimmern bemerkbar – die neuen Räume werden für die Kundschaft dreidimensional visualisiert. Mit ebenso hoher Fachkompetenz kümmern sich die Profis um die Planung und den Bau von modernen Heizsystemen. Kurz gesagt: Auf die Kalbermatten Haustechnik AG ist jederzeit Verlass!

Kalbermatten Haustechnik AG
Altenmatteweg 3 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 06 06
info@kalbermatten-haustechnik.ch
www.kalbermatten-haustechnik.ch

kalbermatten
KALBERMATTEN HAUSTECHNIK AG



Bard-Erlebniswelt in Münchenstein

Mit individuellen Schränken, Küchen, Bädern und Büroeinrichtungen erfüllt der Münchensteiner Möbelhersteller Wünsche im Wohn- und Arbeitsraum. Einen Überblick über die unzähligen Möglichkeiten verschafft die Ausstellung auf über 1000 Quadratmetern Fläche. Der Showroom ist von Montag bis Donnerstag von 8.00 bis 12.00 Uhr sowie von 13.30 bis 17.00 Uhr geöffnet, am Freitag bis 16.30 Uhr und am Samstag durchgehend von 10.00 bis 16.00 Uhr. Weitere Termine gerne auch auf Anfrage. Kundenparkplätze befinden sich direkt vor dem Gebäude.

Bard AG
Dammstrasse 56
4142 Münchenstein
Tel. 061 416 90 00
www.bard.ch

BARDAG
INDIVIDUELLER MÖBELBAU



* Unsere 50-jährige Erfahrung erhalten Sie bei uns kostenlos. Egal ob für einen massgeschreinerten Weinschrank oder ein passendes Werkzeugregal.

Domino Möbel AG
Homburgerstrasse 24
4132 Muttenz
Tel. 061 461 44 40
www.dominoag.ch

Made in Muttenz
domino
Schränke. Regale. Lösungen.



Ausgewiesene Profis für den Heizungsersatz

Die Tarag ist Ihr Spezialist für Heizungssanierungen. Darf es Öl oder Gas sein oder lieber eine erneuerbare Energieform? Im Trend sind CO_2-freie Wärmepumpen. Den Strom dafür mit Photovoltaik (Bild) 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
www.tarag.ch

TARAG
Heizung · Photovoltaik · Sanitär · Tank

Alles unter einem Dach

Ob Schränke, Bad, Küche, Büro oder Wohnen: Beratung, Produktion und Fertigung finden bei der Bard AG Münchenstein zu 100 % unter einem Dach statt. Auf rund 1000 Quadratmetern liefert der Showroom einen Einblick in alle Bereiche.

Ein Anliegen von Firmen- und Privatkunden, für das die **Bard AG** keine Lösung bereithält, muss zuerst wohl noch erfunden werden. Beim Münchensteiner Familienunternehmen ergänzen passgenaue Spezialanfertigungen ausserhalb jeglicher Normen die zahlreichen bewährten Produkte aller Sparten. Das ermöglicht der Kundschaft grösstmögliche Flexibilität, um den zur Verfügung stehenden Raum bestmöglich zu nutzen. Auf rund 1000 Quadratmetern offenbart der **Showroom** den Besucherinnen und Besuchern einen Einblick in alle Bereiche. Hier lassen sich anhand eines Teils des Sortiments die unbeschränkten Möglichkeiten erahnen. Die Ausstellung kann ohne Voranmeldung besucht werden – auch samstags.



Einblick in die Ausstellung der Bard AG





Fotos: zVg Bard AG

Das Home Office-Möbel designed by Lassoudry architects + designers

Küche, Schrank, Bad, Büro

Wer eine neue **Küche** plant, ist bei Bard an der richtigen Adresse und kann sich im Showroom inspirieren lassen. In die Ausstellung integriert sind immer auch die neusten Küchengeräte der bekanntesten Hersteller. Beratung, Planung und Fertigung finden vor Ort in Münchenstein unter einem Dach statt.

Auch im Bereich **Schranksysteme** bietet die Ausstellung vielseitige Eindrücke der Kombinationsmöglichkeiten. Ihre Normschränke sowie spezielle Sonderlösungen werden auf Kundenwunsch gefertigt. Punkto Material, Farbe und Innenleben lassen sie keine Wünsche offen.

Das Gleiche gilt für den Bereich Bad, das sich aus einer Hand planen und umsetzen lässt. Die Auswahl an **Badmöbeln,** die den vorhandenen Raum optimal nutzen, ist gross. Eingebaute oder freistehende Möbel sowie clevere Kombinationen verwandeln die Nasszelle in einen wahren Wohlfühlbereich – ohne dabei die Funktionalität aus den Augen zu lassen.

Ein separater Teil des Showrooms ist für das **modulare Bürosystem** AluOffice reserviert. Das Design erfüllt höchste Ansprüche und wird gerne für Praxen und Büros gewählt – wie auch im anspruchsvollen privaten Bereich.

Mehr Raum fürs Home Office

Apropos Büro: Während des Lockdown im Rahmen der Corona-Pandemie wurde das öffentliche und wirtschaftliche Leben stark eingeschränkt. Der Löwenanteil der Bürotätigkeit spielte sich nicht mehr am externen Arbeitsplatz ab, sondern im Privatbereich – Home Office war und bleibt wohl auch das Gebot der Stunde. Die Erkenntnis ist vielerorts gereift, dass die Arbeit zuhause – oder zumindest ein Teil davon – auch jenseits der Pandemie viele Vorteile geniesst. Nun verfügt aber nicht jeder Privathaushalt über die idealen Grundlagen für Büroarbeiten. Aus diesem Anlass hat die **Bard AG** in Zusammenarbeit mit **Lassoudry architects + designers** die perfekte Lösung ausgetüftelt: Das praktische Home-Office-Möbel ist enorm platzsparend und ermöglicht ein effizientes Arbeiten bei knappen Raumverhältnissen. Die grifflosen Türen öffnen sich durch sanften Druck und geben eine ausklappbare Arbeitsfläche frei. Das Design des lavagrauen Korpus mit der blau lackierten Sichtrückwand überzeugt. Das Möbel kann individuell mit weiteren Elementen erweitert werden. *(sfe)*

BARDAG
INDIVIDUELLER MÖBELBAU

Dammstr. 56 · 4142 Münchenstein
Tel. 061 416 90 00 · www.bard.ch

Mit viel Sorgfalt, Hingabe und einem Lächeln

Engagiert, hingebungsvoll, professionell und mit Begeisterung bei der Sache.

Diese Wesenszüge liessen sich jedem Teammitglied der Top Menage Schmid Reinigungen zuordnen. Patrik Krähenbühl vereint sie im ganz Besonderen auf sich. Der junge Mann hat sich in kürzester Zeit zu einer Art Generalsekretär des Reinigungsunternehmens entwickelt. Er plant, empfängt, berät und disponiert, als hätte sein Tag mehr als 24 Stunden.



Foto: zVg

Büromann Patrik Krähenbühl und die neue Leiterin für den Bereich Privatkunden bilden zusammen ein top Team.

An seiner Seite steht Adriana Villiger, die gerade ihr eigenes Kleinunternehmen mit vier Angestellten in die Top-Menage-Familie eingebracht hat. Sie hat den rasant wachsenden Privatkundenbereich unter ihren Fittichen. Ob empfindlicher Holzboden oder das kaum zugängliche Dachfenster im Wintergarten: «Wir stellen Ihnen das perfekte Angebot im Baukastensystem zusammen», sagt sie.

Sie würden nicht nur für Sauberkeit sorgen, sind sich die beiden einig: «Wir machen unseren Job auch leidenschaftlich gern.» Zu dick aufgetragen? Nicht im Geringsten! Bei Top Menage Schmid Reinigungen weiss man, dass man die besten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an Bord hat. Das hat viel mit dem Verständnis von Unternehmenskultur zu tun, mit höchsten Ansprüchen an Qualität, mit Mitarbeiterförderung – und Wertschätzung.

Das Unternehmen ist stolz, während der Pandemie einen wertvollen Beitrag punkto Hygiene leisten zu können. «Die professionelle Reinigung von Liften, Türgriffen und Fenstern ist jetzt besonders wichtig», sagt Adriana Villiger: «Wir kümmern uns mit grösster Sorgfalt und Hingabe darum.» *(lh)*

Unser Service in Kürze

- Hauswartungen / Unterhalts-, Privat- und Spezialreinigungen / Fassaden-, Umzugs- und Bauendreinigungen / Umgebungsarbeiten / Gartenunterhalt / Wäscherei
- Zuhause in Frenkendorf, Möhlin und Basel
- 24-Stunden-Pikettdienst
- Unschlagbar fair im Preis

top menage schmid reinigunger

Basel · Frenkendorf · Möhlin
061 923 03 03 · info@topmenage.ch
www.topmenage.ch

«Ich mag die Abwechslung»

Die Eingliederungsstätte Baselland ESB hat 15 Standorte in der Region. In Reinach bietet sie viele Arbeitsplätze und Dienstleistungen an.

Gern wäre er Automechaniker geworden. Doch wegen einer Behinderung ging das nicht. So arbeitet Botan Kocyigit nach der Schule nun in der Eingliederungsstätte Baselland ESB in Reinach. Der junge Mann gehört zum Technischen Dienst, der für die Reinigung und Instandhaltung der ESB-Werkstätten in Reinach und angeschlossenen Standorten zuständig ist. Hier hat er auch seine Ausbildung absolviert.

Dazu erledigt der Technische Dienst externe Aufträge wie Treppenhausreinigungen oder Gartenarbeiten. «Manchmal stehen wir draussen im Regen. Das macht uns aber nichts aus», sagt der 25-Jährige. «Ich mag die Abwechslung.» Besonders gern arbeitet er mit Reinigungsmaschinen.

In der Arbeits- und Tagesgestaltung beschäftigt die ESB am Standort Reinach rund 180 Mitarbeitende mit Rente; 40 Personen sind für die Begleitung sowie für Verwaltung und Administration zuständig. Die ESB bietet unter dem aktuellen Slogan «lokal statt global» hochwertige Dienstleistungen in den Bereichen Mechanik / Metallbau, Montage, Verpackung, Logistik und Elektronikfertigung an. Die termingerechte Abwicklung der Aufträge sowie marktgerechte Preise sind selbstverständlich. Nicht umsonst gehören namhafte Firmen wie Endress+Hauser (Reinach) sowie die Georg Fischer JRG AG (Sissach) zum Kundenkreis der ESB, die für Menschen mit Behinderung auch Ausbildungsplätze anbietet.

Das Ziel der ESB sind zufriedene Menschen, die ihr Potenzial entfalten und so selbstbestimmt wie möglich leben und arbeiten können. Die Angebote der ESB sind so vielfältig wie die Menschen, in deren Dienst sie steht. Besonders erwähnt sei, dass Klaus Endress die diesjährige Vernissage am 9. Oktober 2020 der «artESB» mitgestalten wird. Die ESB ist zuversichtlich, die Vernissage durchführen zu können. *(zen.)*



Foto: Rolf Zenklusen

Botan Kocyigit mit der Reinigungsmaschine.

Eingliederungsstätte Baselland ESB

Standort Reinach
Kirschgartenweg 10
4153 Reinach
Tel. 061 717 00 00
esb@esb-bl.ch
www.esb-bl.ch

Ins Zillertal oder an den Weihnachtsmarkt

Es ist Zeit, sich wieder mal eine schöne Reise mit Birseck-Reisen, Meier Arlesheim, zu gönnen – etwa ins Berner Oberland, ins Appenzellerland oder ins Zillertal. Im Oktober stehen Kultur-, Wein- und Gourmetreisen nach Italien an und im Dezember gibt es Fahrten zu schönen Weihnachtsmärkten.



Foto: zVg Birseck-Reisen AG

Seit 50 Jahren bietet Birseck-Reisen unvergessliche Fahrten in komfortablen Bussen an.

Im Jubiläumsjahr – 50 Jahre Birseck-Reisen – ist alles anders!

Unsere Busse standen für längere Zeit in der Garage. Alle Reisen mussten im Frühjahr storniert werden. Covid-19 hat alles verändert und uns fest im Griff. Wir lernten mit der Ungewissheit zu leben und unsere Reisen der Situation anzupassen. Wir haben für den Spätsommer und Herbst schöne Tagesfahrten sowie 3- und 4-Tages-Reisen in der Schweiz geplant. Ab Herbst fahren wir dann wieder ins Ausland. Vom 8.–11. Oktober machen wir in Zusammenarbeit mit dem BirsMagazin eine 4-Tages-Reise nach Trier, auch «das Rom des Nordens» genannt. Weitere Reiseangebote finden Sie in der rechten Spalte.

Unseren Reisekatalog sowie kompetente Auskunft betreffend Reiseprogramme oder auch die Covid-19-Massnahmen erhalten Sie vom freundlichen Birseck-Reisen-Team. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme oder wenn Sie persönlich an der Bahnhofstrasse 8 in Arlesheim vorbeikommen.

Bei all unseren Reisen halten wir uns an ein klares Hygiene- und Schutzkonzept und an die Empfehlungen und Verordnungen des BAG. *(zVg)*



© GoldenPassLine

Golden Pass Panoramic Express auf der Strecke Montreux – Zweisimmen



© Zell am See-Kaprun Tourismus / Fotostauer Photography

Pferdeschlittenfahrt



© Tourismus & Events Ludwigsburg

Barocker Weihnachtsmarkt in Ludwigsburg

50 Jahre

Viele schöne Reisen warten auf Sie

- **Bilderbuchkulisse Berner Oberland (CH)**
  9.–12. September 2020 — 4 Tage
- **Wundervolles Appenzellerland (CH)**
  22.–24. September 2020 — 3 Tage
- **Herbstferien in Fügen im Zillertal (A)**
  4.–9. Oktober 2020 — 6 Tage
- **BirsMagazin-Leserreise nach Trier (D)**
  Genuss, Kultur und Shopping
  8.–11. Oktober 2020 — 4 Tage
- **Kultur-, Wein- und Gourmetreise ins Friaul (I)**
  16.–20. Oktober 2020 — 5 Tage
  mit Royal Comfort Bus
- **Kultur-, Wein- und Gourmetreise ins Veneto (I)**
  22.–25. Oktober 2020 — 4 Tage
  mit Royal Comfort Bus
- **Spätherbst am Lago di Como – Lecco (I)**
  23.–25. Oktober 2020 — 3 Tage
- **Saisonabschlussfahrt an den Achensee (A)**
  6.–8. November 2020 — 3 Tage
- **Werkbesichtigung VDL Bus & Coach und DAF in Eindhoven (NL)**
  15.–17. November 2020 — 3 Tage
- **Salzburger Adventsingen und Halsbacher Waldweihnacht (A)**
  26.–29. November 2020 — 4 Tage
- **Weihnachtsmärkte in Würzburg, Ludwigsburg und Rottweil (D)**
  4.–6. Dezember 2020 — 3 Tage
- **Weihnachten in Maria Alm (A)**
  22.–26. Dezember 2020 — 5 Tage
- **Silvester in Ludwigsburg (D)**
  30. Dez. 2020 – 2. Jan. 2021 — 4 Tage

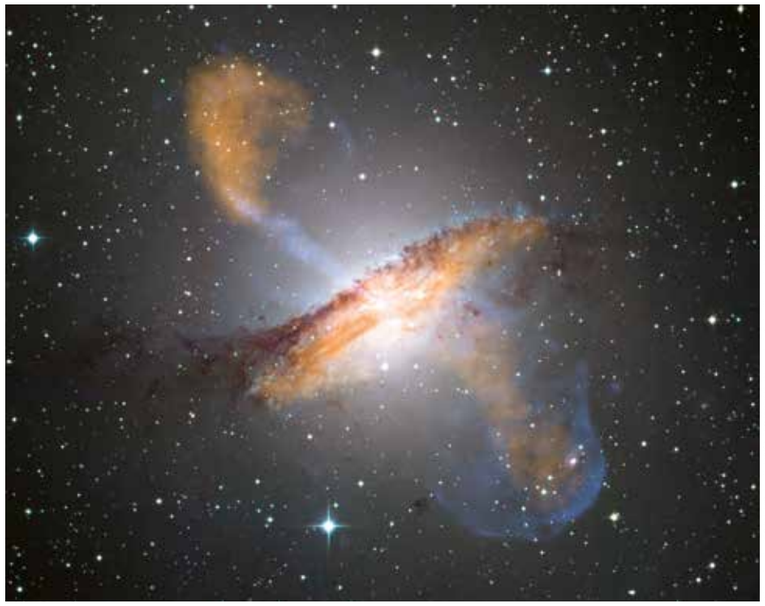
Birseck – Reisen + Transporte AG Meier Arlesheim

Bahnhofstrasse 8 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 94 54 · info@birseck-reisen.ch
www.birseck-reisen.ch

Zwerggalaxien im Brennpunkt

Der junge, mehrfach preisgekrönte Basler Astronom Oliver Müller warf bei seinen Forschungen im All scheinbar gesicherte Erkenntnisse über Bord. Statt chaotisch umkreisen Zwerggalaxien geordnet die Galaxie Centaurus A.

■ Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi und zVg



Bildnachweis: ESO/WFI (Optical); MPIfR/ESO/APEX/A. Weiss et al. (Submillimetre); NASA/CXC/CfA/R. Kraft et al. (X-ray)

Oben: Müllers Forschungsobjekt Centaurus A mit Keulen und Jets, die vom Schwarzen Loch im Zentrum der Galaxie ausgehen. Links: Stillleben mit Teleskop – Oliver Müller in der Sternwarte St. Margarethen.

«Weisst du wieviel Sternlein stehen an dem blauen Himmelszelt?», fragt das fromme Kind im Sonntagsschul-Lied. Es weiss dazu auch gleich die Antwort: der Herrgott habe sie gezählet, dass ihm auch nicht eines fehlet. Was jenseits von Mond und Sternkreisen zählbar ist, verliert sich ins Unendliche. Mit ihren elf Millionen Lichtjahren steht die Galaxie Centaurus A noch am nächsten zur Mutter Erde.

Der Münchensteiner Astronom Oliver Müller (31) lässt von den Zwerggalaxien, den dwarf galaxies, ab dem «Very Large Telescope» von Chiles Cerro Paranal gestochen scharfe Bilder auf den häuslichen Bildschirm herunterladen. Man sieht Punkte und Helligkeiten, Filamente, fadenförmige dunkle Flecken und Milchstrassen-Schwärme. Die Forschungen zeigten, dass die meisten Zwerggalaxien einem gemeinsamen Bewegungsmuster folgen und in einer flachen Scheibe senkrecht zur Ebene von Centaurus A kreisen. Die Erkenntnisse brachten die Standardmodelle ins Wanken.

Mehr Infos

- Oliver Müller: www.oliver-mueller.ch
- Sternwarte St. Margarethen: www.astronomie-basel.ch

Anschaulich erklärte Phänomene

Oliver Müller war der letzte Doktorand von Titularprofessor Bruno Binggeli, bevor die Universität Basel die Astronomie aus ihrem Bildungsangebot kippte. Für seine erfolgreichen Arbeiten wurde Müller 2019 mit dem Klartext-Preis der Klaus Tschira Stiftung, dem Amerbach-Preis der Uni Basel und dem Edith Alice Müller Prize ausgezeichnet. Dank eines Nationalfonds-Forschungsauftrags setzt er derzeit seine Studien am Observatoire Astronomique de Strasbourg fort. Wegen der Pandemie musste er seine E-Gitarre zurücklassen. Nun übt er an seinem Basler Domizil auf der akustischen Gitarre das Saitenspiel der rechten Hand.

Wie sieht ein Tag im Leben eines rising stars der Sterne aus?

Normaler, als man denkt. Müllers Tage und Nächte sind ausgefüllt mit Analysieren der gelieferten Daten, mit Abfassen von Protokollen, dem Austausch der gewonnenen Erkenntnisse und dem Bewirtschaften des eigenen Blogs «Prosa der Astronomie». Da breitet der sympathische, bärtige Jungwissenschaftler mit Haarschweif im Nacken seine News von den Galaxien anschaulich und verständlich aus. Und es ist wohl nur noch eine Frage der Zeit, bis Müller dem lieben Gott bei seiner Sternleinzählerei auf die Schliche kommt. ■



Forscher und Preisträger: der Basler Astronom Oliver Müller

«Zyt zum goo!»



Zeichnung: Andreas Thiel

An der Birs, gleich bei Muttenz, steht das Joggeli. Der Brückenbauingenieur, der die Autobahnverzweigung Hagnau mit der Zufahrt zum Joggeli entwarf, hat dem FCB ein nationalstrassenplanerisches Denkmal gesetzt. Was die Grand Dixence der Rhone, ist die Autobahnverzweigung Hagnau der Birs.

Während des Baus der Autobahnverzweigung Hagnau ist der Firma Jura Cement regelmässig der Zement ausgegangen. Zur Erstellung dieses Nationalstrassendenkmals musste Kalk und Mergel von Genf bis Coburg abgetragen werden. Wenn man aktuelle Satellitenaufnahmen mit den kartografischen Aufzeichnungen des Alexander von Humboldt vergleicht, stellt man überrascht fest, dass seit der Zementierung der Autobahnverzweigung Hagnau die sechste Jurakette fehlt.

Wer sich in der Autobahnverzweigung Hagnau verfährt, läuft Gefahr, nie mehr herauszufinden. Schon viele Automobilisten sind in der weitverzweigten Autobahnverzweigung Hagnau verschwunden. Was das Bermudadreieck dem Atlantik, ist die Autobahnverzweigung Hagnau der Birs.

Die Autobahnverzweigung Hagnau versinnbildlicht nicht nur das virtuose Ballspiel des FCB, sondern auch den verfahrenen Zustand der Muttenzerkurve. Mit dem zementierten Druck der Strasse konnte die Muttenzerkurve Bernhard Burgener dazu bewegen, vom Präsidium des FCB zurückzutreten und seine Anteile am Club zu verkaufen. Neuer Präsident des FCB wird Roger Schawinski. Um diese Wahl zu ermöglichen, haben die Regierungsräte von Stadt und Landschaft Roger Schawinski zum Ehrenbürger beider Basel ernannt. In seiner Amtsantrittsrede erinnerte Roger Schawinski daran, dass er nicht nur den Fussball erfunden hat, sondern auch die Birs.

Neue Eigentümerinnen des FCB werden das Läckerli Huus Züri und der Basler Tagesanzeiger. Der FCB wird umgetauft in ZFCB, und die neuen Trikots erstrahlen in den Farben Weiss-Blau-Rot. ZFCB steht nun für Zürcher Fasnachts-Comité Basel. Und das Basler Sächsilüüte findet statt unter dem Motto: «Zyt zum goo!»



Andreas Thiel
Publizist

Impressum

BirsMagazin
25. Jahrgang, Nr. 97 – Herbst 3/2020

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer, Bruno Steiger

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

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

Redaktionelle Mitarbeit
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, Heidi Happy, Jürg Seiberth, Andreas Thiel, Rudolf Trefzer, Niggi Ullrich

Gestaltung und Satz
Karin Amsler, layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

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

Medienberatung und Anzeigenverkauf
Raphael Schoene (Leitung)
Tel. 061 690 77 06
raphael.schoene@birsforum.ch

Ueli Gröbli, Tel. 061 690 77 05
ueli.groebli@birsforum.ch

Mario Ricciardi, Tel. 061 690 77 08
mario.ricciardi@birsforum.ch

Erscheinungsweise
4 x jährlich:
März, Mai, August, November

Nächste Ausgabe
Winter: Montag, 30. November 2020

Auflage
65 000 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



Neuer SUV PEUGEOT e-2008 FULL ELECTRIC, Verbrauch, kombiniert (WLTP): 18,3 kWh/100 km, CO_2-Ausstoss, kombiniert (WLTP): 0 g/km, Energieeffizienzkategorie A.

PEUGEOT EMPFIEHLT TOTAL

BASEL	St. Alban-Anlage 72	Tel. 061 467 50 90
MUTTENZ	St. Jakobs-Strasse 90–100	Tel. 061 467 50 50
OBERWIL	Bottmingerstrasse 64	Tel. 061 406 25 00
ZWINGEN	Grienweg 7	Tel. 061 761 10 00

autohaus.ch

AUTO HAUS WEDERICH DONÀ
BASEL | MUTTENZ | OBERWIL | ZWINGEN



THE new 5

LIMOUSINE

Garage Hollenstein AG
4147 Aesch
garage-hollenstein.ch