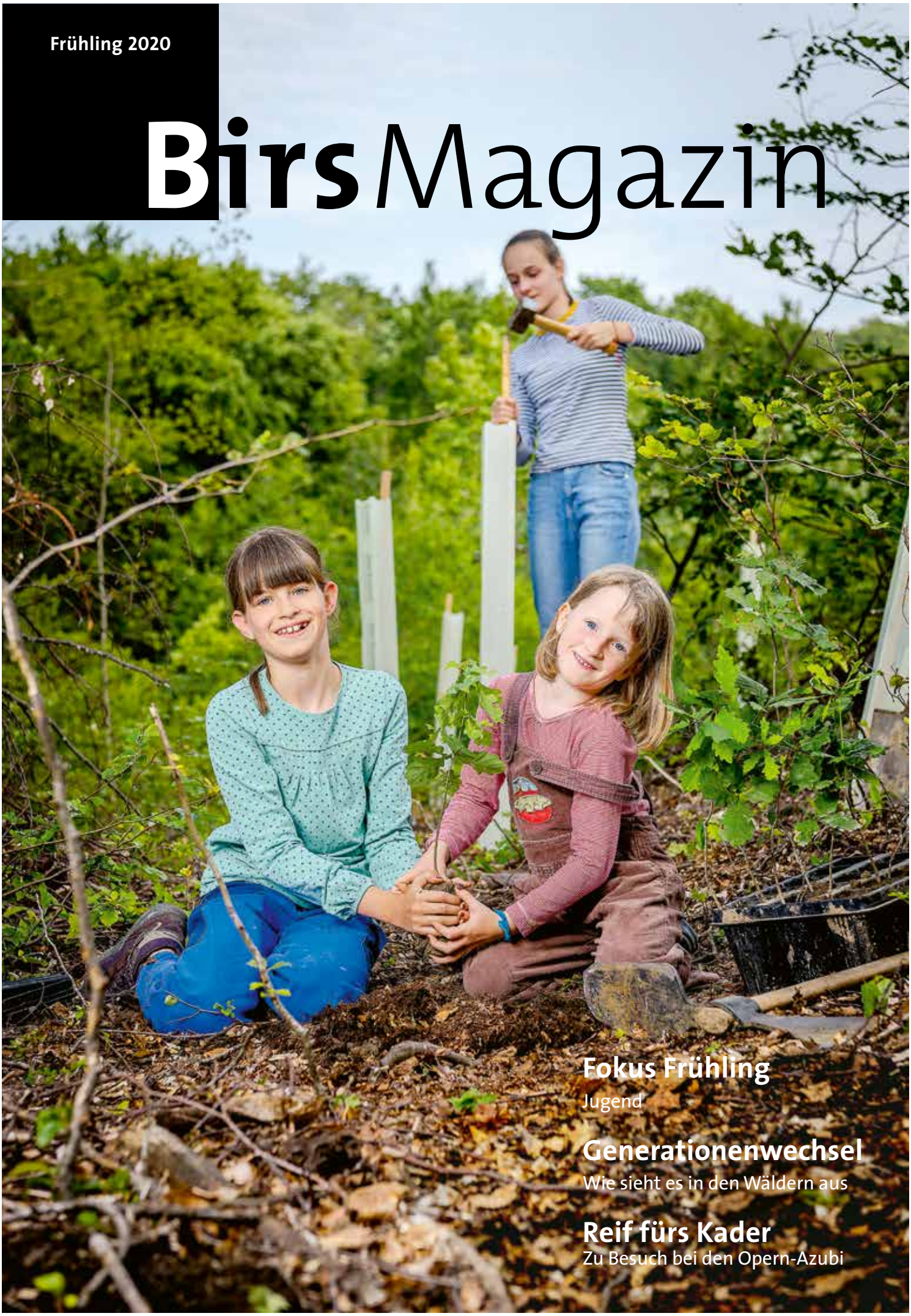
Frühling 2020

Birs Magazin



Fokus Frühling
Jugend

Generationenwechsel
Wie sieht es in den Wäldern aus

Reif fürs Kader
Zu Besuch bei den Opern-Azubi



Kein Optiker konnte mir helfen. Dann war ich bei Chalon Augenoptik.

Durch eine DNEye® Analyse meiner Augen beim Experten für biometrische Augenvermessung in Laufen kann ich mit meiner Gleitsichtbrille endlich optimal sehen.

„Nafi Emri von Chalon weiss, dass meine Augen einzigartig sind", freut sich Karin S. „Deshalb betrachtet er sie auch individuell."

Was so beiläufig klingt, ist in der Tat eine Sichtweise, die in der Optikbranche bislang einzigartig ist – und die das Sehen für jeden einzelnen nachhaltig verändern wird.

Paradigmenwechsel bei individuellen Gleitsichtgläsern

Für N. Emri bereits selbstverständlich: „Anstatt ein reduziertes Standardmodell zur Berechnung von Brillengläsern anzuwenden, das nur auf 2% aller Augen weltweit zutrifft, ermitteln wir ein allumfassendes biometrisches Modell Ihrer Augen."

Diese biometrischen Daten fliessen direkt in die Brillenglasproduktion ein. Das Ergebnis: hochpräzise Gleitsichtgläser, die auf den Mikrometer genau zu den Augen des jeweiligen Brillenträgers passen – für schärfste Sicht aus jedem Winkel und bei jedem Blick.

Karin S. weiss diese Leistung zu schätzen: „Danke Herr Emri für die ersten Gleitsichtgläser, die 100 % für mich gemacht sind – und für meine Augen!"

RODENSTOCK
Weil jedes Auge einzigartig ist

JETZT BEI CHALON AUGENOPTIK IN LAUFEN

BIOMETRISCHE AUGENVERMESSUNG

Mit dem DNEye® Scanner von Rodenstock ermitteln wir mehrere tausend Datenpunkte Ihres Auges. Anhand Ihres biometrischen Augenmodells können wir Ihnen Gleitsichtgläser anfertigen, mit denen Sie schärfer und kontrastreicher sehen als je zuvor.



Nafi Emri
Inhaber / Geschäftsführer
Chalon AG

Jetzt einlösen bis 31.5.2020

GUTSCHEIN

BIOMETRISCHE AUGENVERMESSUNG MIT DEM DNEye® Scanner VON RODENSTOCK

WERT CHF 50.–



Nach Terminvereinbarung führen wir eine vollständige biometrische Augenvermessung mit dem DNEye® Scanner inkl. Augendruckmessung durch.
Auf Wunsch fertigen wir Ihnen dann anhand der ermittelten Daten neue Brillengläser, die Ihrem individuellen Augenprofil exakt entsprechen:
Erleben Sie schärfstes Sehen mit Ihren biometrischen Gleitsichtgläsern von Rodenstock.

Chalon Augenoptik
Hauptstrasse 19 I 4242 Laufen
Tel. 061 761 11 51 I www.chalon.ch/termin-reservieren

CHALON
AUGENOPTIK I BIJOUTERIE

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Erinnern Sie sich noch ans Cola-Fröschli, an die Tiki-Brause oder – Sie sehen ja, was an meinem Gaumen klebt – an den Fünfermocke. Offiziell hatten damals diese Objekte der Begierde in meinem Mund nichts zu suchen. Ich wurde gesund ernährt, ohne Zuckerbrot und Co. Dafür mit viel Früchten und mit dem Pausenapfel in der Schule, der das Leben ja nicht gerade versüsste. Von meinen drei Enkelkindern weiss ich, dass sie brav sind und keinen 50-Rappen-Mocke kaufen, geschweige denn Gummibärchen, und auch ihr Opi bringt keine mit, will er es doch mit ihren Eltern nicht verscherzen. Ja, die Gepflogenheiten haben sich in den letzten 60 Jahren geändert. Mit mehr Ordnung und Reglementierung. Das sieht auch Andreas Thiel in seiner Kolumne so, nur sind es bei ihm noch keine 60 Jahre her. Wie schlecht es um unsere regionalen Wälder steht, weiss Isabelle Hitz. Sie zeigt aber auch auf, wie unsere Jugend mit diversen nachhaltigen Aktionen positive Zeichen setzt, die in unserer Frühlingsausgabe eh den Fokus besetzt. Sabina Haas hat die junge Landwirtin Annekäthi Schaffter in Metzerlen besucht, die den Hof ihrer Eltern übernommen hat, da keiner ihrer vier Brüder etwas von der Landwirtschaft wissen wollen. Unsere Redaktorin besuchte auch die Geschwister Weber in Reigoldswil, die intensiv jodeln, Alphorn und Schwyzerörgeli spielen und sich zur Folklore bekennen. Dies nicht etwa im gesetzten Alter, sondern mit jugendlichen 20, 23 und 24 Jahren. Zu Gast waren wir auch bei der sechszehnjährigen Annina Jenzer, die uns beim Salsiccia-Risotto-Kochen erklärte, warum sie sich nicht zur Kindergärtnerin, sondern zur Metzgerin ausbilden lässt. Was es mit der Aussage «La jeunesse n'existe pas» auf sich hat, lesen Sie bei Niggi Ullrich nach, und wie das Goetheanum den Faust verjüngt, hat Jürg Seiberth im Gespräch mit Regisseurin Andrea Pfaehler erfahren. Und sonst? Jürg Erni hat die Kaderschmiede für Operngesang im Theater Basel besucht und Sarah Ganzmann hat sich mit den Jungpolitikerinnen Jo Vergeat und Nicole Roth unterhalten, während Simon Eglin uns in die Nachwuchs-Welt des Basketballs einführt. Viel Vergnügen mit unserer Jugend.

Nebenbei: Bitte vergewissern Sie sich jeweils, liebe Leserin, lieber Leser, ob die von uns empfohlenen Ausstellungen und Aufführungen aufgrund der von den Behörden veranlassten Vorschriften auch tatsächlich stattfinden.

Titelbild: Marei (l.), Rosalie (r.) und Nora Lüthi arbeiten gerne im und für den Wald.
Fokus Jugend (Seiten 8–9): Die Leichtigkeit des Seins in der Rudolf Steiner-Schule Birseck.
Beide Fotos: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE

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

0800 826 426

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

luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Kurzfutter 4

Köpfe 5

Fokus Jugend 8
Unterwegs mit Marei, Rosalie, Nora Lüthi und Fredi Hügi 10
Die Folklore lebt 16

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 20
Zu Tisch | Einkaufskorb 24
Bettgeschichte 25
Zu Gast bei Annina Jenzer 26
Baselland Tourismus 30
La jeunesse n'existe pas! 37

Blick ins Kloster
Im Einsatz für das Kloster 33
Heilkräuter für den Klostergarten 34
Volksmusik-Workshop für Kinder 35
Love Piece No5 36

Kultur
Der verjüngte Faust 38
Die Kaderschmiede im Opernstudio 42

Menschen
Gesundheit Klinik Arlesheim 44
Gesundheit Saner 49
O-Ton mit Jo Vergeat und Nicole Roth 50
Einblicke Jugend + Sport 57
Einblicke Basketballclub Pratteln 58
Handwerk Landwirtschaft 60
Ein Tag im Leben 65

Impressum 66

Kolumnen
Heidi Happy, Carte Blanche 17
Rudolf Trefzer, A point 21
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 39
Anita Fetz, Denk-Bar 63
Andreas Thiel, Ausklang 66

Publireportagen
Möbel Rösch AG 7
Confiserie Brändli 15
Druckerei Bloch AG 18
Bethesda Spital 41
Tarag AG 47
Birseck Reisen + Transporte AG 52
Nique Nähatelier GmbH 55



Foto: zVg Verein Innovative Eye

Kamera läuft! – für den Nachwuchs

Der nächste Spielberg, Scorsese oder Tarantino aus dem Baselbiet? Wieso nicht: Das alljährliche Movie Camp in Münchenstein bietet Kindern und Jugendlichen zwischen 8 und 25 Jahren in den Osterferien einen Crashkurs, bei dem sie ihren ersten Kurzfilm drehen und der Öffentlichkeit präsentieren dürfen. Das einmalige Förderprojekt in der Region bietet eine ereignisreiche Woche vor und hinter der Kamera.
Das 7. Movie Camp findet vom 6.–10. April 2020 auf dem Walzwerk-Areal statt. Bei der feierlichen Abschlussgala am Samstag, 11. April, 11.00 Uhr im Kino Pathé Küchlin werden die Werke öffentlich präsentiert – Eintritt frei. *(sfe)*
www.movie-camps.ch

Jugendlicher Gesang aus 2000 Kehlen

Das 12. Europäische Jugendchor Festival Basel wird am 20. Mai mit einem «Chorspektakel» in der Joggelihalle eröffnet. Zum Auftakt vereinen sich 2000 junge Sängerinnen und Sänger. Am fünftägigen Grossanlass treffen sich die besten Kinder- und Jugendchöre zum Stelldichein des jugendlichen Chorgesangs. Sie singen in Kirchen und Sälen, im Freien und bei Rheinfahrten auf dem «Rhystärn». Sieben Chöre kommen aus Basel, aus dem Bündnerland,



Foto: zVg

der Westschweiz und dem Tessin. 11 Chöre reisen eigens von England, Estland, Lettland, Litauen, Österreich, Polen, Russland, Serbien, Spanien, Ukraine und Wales ans Rheinknie, um ihre Programme meist auswendig dem 30 000-köpfigen Publikum darzubieten. Als Gastchor ist der Jugendchor der Inneren Mongolei engagiert. An den fünf Tagen und Abenden wird die Stadt erfüllt von Chormusik aus allen Stilrichtungen von Klassik über Jodeln, Popsongs, Musical Styles bis Beatboxing unplugged. Der einzigartige Wettgesang junger Stimmen geht bis 24. Mai allerorten über die Bühnen. *(je)*
www.ejcf.ch



Foto: zVg Verena Jäschke

Italianità auf dem Domplatz

An den Abenden des 19. und 20. Juni 2020 verwandelt sich im Rahmen der Operngala Arlesheim der Domplatz in eine Freilichtbühne. Dirigiert von Giuseppe La Malfa, präsentiert das 42-köpfige Orchester «Da Vinci» unterstützt von Sopranistin Bénédicte Tauran (Schweiz), Mezzosopranistin Violeta Radomirska (Bulgarien) und Tenor Carlo Cho (Südkorea) unsterbliche Melodien von Verdi, Puccini und Bellini.
Tickets für 60 Franken (50% Ermässigung für SchülerInnen und Studierende) sind ab sofort in der Buchhandlung Nische, in der Gemeindeverwaltung, in der Gemeindebibliothek Arlesheim sowie online erhältlich. *(sfe)*
Weitere Informationen und Vorverkauf:
www.arlesheim.ch (Suchbegriff: Operngala)

Traumjobs von heute

Die Jungen wollen heute alle Informatiker oder Programmierer werden? Mitnichten. Laut einer OECD-Studie haben sich die Traumjobs der Jugendlichen in den letzten Jahren kaum verändert. Fünfzehnjährige wurden befragt, welchen Beruf sie ihrer Erwartung nach in fünfzehn Jahren haben werden. Bei den Mädchen stand die Ärztin an erster Stelle, gefolgt von der Lehrerin. Danach wurden Managerin, Anwältin und Krankenpflegerin genannt. Den Schluss der Top Ten bildeten Psychologin, Designerin, Tierärztin, Polizistin und Architektin. Bei den Jungen machte der Ingenieur das Rennen, knapp vor dem Manager, dem Arzt und dem IT-Experten. Das Mittelfeld belegten Profi-Sportler, Lehrer, Polizist und Automechaniker. Anwalt und Architekt bildeten den Schluss. Die Studie empfiehlt, Jugendlichen möglichst früh einen Einblick in die Arbeitswelt zu vermitteln, zum Beispiel in Form von Praktika. Auch eine Berufsberatung oder der Besuch von Jobmessen kann hilfreich sein. *(sh)*



Foto: Christian Jaeggi



Foto: zVg

Frühe Blüten und Blätter

Wer in diesen Tagen den Zolli aufsucht, freut sich natürlich über die zahlreichen Tierkinder; wer ein Auge für Nebenschauplätze hat, wird sich über die frühen Blüten und Blätter freuen, welche den Winter endgültig alt aussehen lassen. Blühende Krokusse vor dem Vivarium, grün leuchtender Nieswurz auf dem Weg zum Affenhaus, Bärlauch an den Böschungen so weit das Auge reicht, und in den schattigeren Teilen hat sich der Lerchensporn mit seinen schönen violetten Blütenständen breit gemacht. *(mj)*
www.zoobasel.ch

Therese Weber



Foto: Christoph Baumer

PaperArt ist eines der Gestaltungsmittel der in Arlesheim lebenden und wirkenden international bekannten Künstlerin Therese Weber. Seit den 1980er-Jahren und ihrem Aufbruch nach Japan werden in ihrer künstlerischen Auseinandersetzung Methoden des Papierguss- und -schöpf-Verfahrens mit Fotografie, Zeichnung und Text zu einem stimmigen Gesamtwerk entwickelt. Inspirationen für ihre Arbeit holt sie sich unter anderem auf Forschungsreisen nach China, in den Fernen Osten und den Kaukasus. Ihre Bildwelten stellen Fragen zu Vergangenheit und Gegenwart und vernetzen dadurch immer wieder neue Aspekte. Diese akzentuieren auch ihr Interesse am Kulturaustausch und der Wissensvermittlung. Mit dem vierten Zyklus der Ausstellung im KulturRaum im Atelierhaus Arlesheim lädt Therese Weber Künstlerinnen und Künstler aus Indien, Armenien, Deutschland und der Schweiz zum KunstDialog ein.
Ausstellung vom 18. April (Vernissage) bis am 3. Mai 2020. *(sfe)*
Weitere Informationen zur Ausstellung und zur Künstlerin:
www.thereseweber.ch



Foto: Christian Jaeggi

June Mentel und Fredy Schärmeli

Bierbrauer und Gastronom Fredy Schärmeli hat sich einen lang ersehnten Wunsch erfüllt und seinen ersten Single Malt gebrannt, für gut befunden, abgefüllt und an einem Vorweihnachts-Abend gemeinsam mit June Mentel getauft, die mit dem Namen «Glenarli» reüssiert und den im letzten BirsMagazin (Winter 4/2019) ausgeschriebenen Whisky-Namensgeber-Wettbewerb gewonnen hat. Sie betreibt in Arlesheim ihr Onlineportal Labelswitch. Im dazugehörenden Showroom an der Dorfgasse finden sich hochwertige Secondhand-Produkte diverser Luxusmarken wie Gucci-Handtaschen, aber auch Schuhe, Hosen, Kostüme, Mäntel, Schmuck und so einiges mehr. Wer sich nur einen speziellen und guten Single Malt gönnen will, lässt den Umweg übers Dorf aus und fährt gleich ins Culinarium zu Fredy Schärmeli. Slàinte mhath, was soviel wie gute Gesundheit bedeutet. *(mj)*
www.culinarium-bl.ch | www.labelswitch.com

Jürg Erni und andere Köpfe

Papier ist geduldig. Soviel ist klar, und gerne und oft auch oder gerade bei Politikern. Wenn aber ein legendärer Basler Zeitungs-Journalist wie Freddy Widmer eine Sympathie-Hymne über einen ausgewiesenen Musikfachmann im BirsMagazin (Winter 4/2019) zu Papier bringt, dann, ja dann, muss das die Wahrheit sein. Unser Kollege Jürg Erni ist nicht nur ein Könner, er ist auch ein Orgelkenner, der sich der Königin der Instrumente verschrieben hat. Zudem ist er ein virtuoser Organist, der schon auf den verschiedensten Orgeln Europas gespielt und seine Zuhörer immer wieder begeistert hat. So auch im Dom zu Arlesheim beim Neujahrskonzert, zu dem das BirsMagazin eingeladen hat. Leicht, verspielt, konzentriert und überraschend zog Jürg Erni mit den ausgewählten Stücken zahlreicher Komponisten die Zuhörenden in seinen Bann. Übertrieben? Mitnichten. Im Anschluss wurde im «Ochsen» bei Weisswurst, Bretzel, Wein und Bier ausgiebig über das Konzert geschwärmt und ein sichtlich erfreuter Jürg Erni gab in Gesprächen einige seiner Bonmots zum Besten. Denn auch in der Konversation weiss sich der wortgewandte Musikfachmann zu behaupten. Kurz, wer das Original Erni näher kennenlernen will und den Orgeln dieser Welt zugetan ist, möge ihn doch einmal auf einen seiner Orgelreisen begleiten. Es wird sich lohnen. *(mj)*
www.orgelreisen.ch



Foto: Christian Jaeggi

Shakespeare in Dornach

In ihrem halbjährigen Spiel-, Lese- und Denk-Prozess hat das Jugendtheater den rein romantischen, verklärten Blick auf den Sommernachtstraum verloren. Der Sommernachtstraum spielt unter der Regie von Sandra Löwe in der Nacht, im Wald – nach C.G. Jung: Ort des Unbewussten. Zusammengefasst sind in Shakespeares Sommernachtstraum der Tod und die Wollust ebenso anwesend wie verspielte Verliebtheit, Reinheit, Zauber, Helles, Dunkles, roher Spott und Ekel, Wildheit, Sanftheit, Vergewaltigungsandrohungen und Schönstes über Liebe und das Verliebtsein. «Ein Sommernachtstraum» nach «Theater Junges M», Jugendtheater über mehrere Generationen. Die Premiere war am 12. März. Die weiteren Spieldaten sind am Di 17., Do 19., Fr 20. jeweils um 19.30 Uhr und am So 22. März 2020 um 18 Uhr. Weitere Infos unter www.neuestheater.ch *(ef)*



Foto: istockphotos.com



Zeit für den Frühlingsputz.

Auch in Ihrem Versicherungsdossier.

René Vetter, Versicherungs- und Vorsorgeberater
T 061 761 71 72, rene.vetter@mobiliar.ch

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl

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

die Mobiliar

1078882

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

BirsForum Medien publiziert drei attraktive Publikumszeitschriften in der Nordwestschweiz. Zur Stärkung unseres ambitionierten Teams suchen wir

Sachbearbeiter/in Verkauf-Innendienst (100 %)

Die Schwerpunkte Ihrer Aufgaben sind:
- Beratung und Betreuung unserer Anzeigenkunden am Telefon
- Erstellung von Auftragsbestätigungen und Mediaplänen, Abrechnungen und Mahnwesen
- Unterstützung und Entlastung des Verkaufsteams
- Administrative Aufgaben wie Korrespondenz, Versand, Empfang, Einholen von Druckunterlagen und Gut-zum-Druck etc.
- Allgemeine Organisations- und Koordinationsaufgaben

Was Sie mitbringen:
Sie sind eine gewinnende, aufgestellte, dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit kaufmännischem Fähigkeitsausweis. Den Kundenkontakt und das Verkaufsgespräch am Telefon lieben Sie. Und Sie sind es gewohnt, in einem dynamischen Umfeld die Übersicht zu behalten. Hohe Eigenmotivation, Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab. Wir bieten Ihnen eine Aufgabe mit grossem Handlungsfreiraum und die Möglichkeit, in einem motivierten, ambitionierten Team eine tragende Rolle einzunehmen.

Interessiert?
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail an raphael.schoene@birsforum.ch, BirsForum Medien GmbH, Malsmattenweg 1, 4144 Arlesheim.

BIRSFORUM MEDIEN

Unsere Zeitschriften und Magazine auf einen Blick: REGIO AKTUELL Lima BirsMagazin

Der Garten als zweites Wohnzimmer

Der Übergang von der inneren Erlebniswelt zur äusseren wird immer fliessender. Beides bildet eine Einheit. Das beweist auch die inspirierende Gartenausstellung im Markeneinrichtungshaus roesch in Basel.



Foto: zVg

Willkommen in der beeindruckenden Gartenwelt von roesch in Basel.

BirsMagazin: Wohnraum und Garten wurden früher klar getrennt.
Geschäftsführer Michael Federer: Das ist richtig. Doch der Wohnraum hört nicht einfach beim Fenster auf. Viele Kunden stimmen heute das Aussen auf das Innen ab. Es gibt eine Verbindung zwischen beiden Welten, die sich in Farben, den Materialien und der Beleuchtung widerspiegelt.

Wie profitieren die Kunden bei roesch?
Wir helfen unter anderem dabei, dass die Lounge-Möbel im Garten sowie die Beleuchtung mit dem Wohnzimmer harmonieren. Dabei legen wir sehr viel Wert auf eine fundierte Beratung. Bei den Materialien greifen wir nur auf hochstehende Produkte zurück, und die Umgestaltung des Gartens übernimmt ein versierter Profi. Die Alabor Gartenbau AG in Binningen ist stark im Terrassen- sowie Sitzplatzbau, bei Gesamtbegrünungen und der Gartenpflege im Allgemeinen.

Welche Labels führen Sie?
Jede unserer ausgesuchten Marken bringt ihre Besonderheiten mit sich. Die Kollektionen von Kettal aus Barcelona atmen ihre Umgebung ein, darum ist das Design auch so farbenfroh und spielerisch. Royal Botania spricht die Kunden an, die für Aussergewöhnliches mit einer hohen Ästhetik schwärmen. Ob das pure Moderne oder die Wärme klassischen Holzes – hier ist alles vertreten.

Nennen Sie uns noch weitere Marken.
Fast Spa ist spezialisiert auf Aluminium. Die Gartenstühle und -sessel der Kollektion Forest sind den Formen der Natur nachempfunden. Vitra ist bekannt für seine erstklassigen Designs, die Langlebigkeit der Materialien und die Präzision bei der Herstellung. Zumsteg kreiert Unikate: In Handarbeit werden Naturmaterialien wie Edelhölzer, Granit, Glas, Leder und Edelstahl zu unverwechselbaren Originalen verarbeitet. Überzeugen Sie sich selber vor Ort von unserer grossen Auswahl einzigartiger Gartenmöbel. *(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.

Jugend

Die Jugend will hoch hinaus. Sie ist laut, verschafft sich Gehör, protestiert und ist naturverbunden. Sie hängt am Mac, i-Phone, kommuniziert indirekt und steckt den Kopf in den Sand. Sicher, die Jugend ist gegensätzlich, so wie es die Gesellschaft ist. Aber war das nicht immer so? Da war doch erst kürzlich was mit Flower Power, Make love, not war und anderes. Die Welt hat sich deswegen nicht zum Positiven verändert. Fragen über Fragen – nur wer hat die Antwort? Die Jugend? Oder wir, Jung und Alt gemeinsam? Das geht aber nur mit Zuhören und Nachdenken – und ja klar, mit Handeln. Die Gesellschaft, die Wirtschaft will immer noch hoch hinaus. Immer mehr, immer mehr und mehr – bis das Meer die Küsten flutet und wir alle zu klettern beginnen. Nur wohin? Ein Baum reicht dann nicht mehr. *(mj)*

Generationenwechsel in den Wäldern

Im letzten Jahr wurde in den regionalen Wäldern weit mehr abgeholzt als in den Jahren davor. Fredi Hügi, Revierförster der Forstbetriebsgemeinschaft Arlesheim-Münchenstein, erzählt, weshalb das so ist und was er dafür tut, um den Wald für die kommenden Generationen zu verjüngen.

Text: Isabelle Hitz, Fotos: Christian Jaeggi

Abgesperrte Waldbereiche, Warntafeln am Waldrand, heulende Motorsägen und jede Menge gefällter Bäume an den Waldwegen: Dass in den letzten Monaten viel geholzt wurde, ist schon von weitem sicht- und hörbar. Unsere Wälder befinden sich zwar in einem Alter, in dem der Zeitpunkt der Ernte näher rückt. Die Fällungen vom letzten Jahr gehen aber zu einem grossen Teil auf die Folgen der Klimaerwärmung zurück. «Wir wissen schon lange, dass es wärmer wird. Auch der Sommer 2003 war ungewöhnlich heiss. Der entscheidende Paukenschlag jedoch war der Hitzesommer 2018. Viele Bäume starben teilweise oder ganz ab und mussten auch aus Sicherheitsgründen frühzeitig geerntet werden», blickt Fredi Hügi zurück.

«Stark besonnte Hänge oder Wälder auf Böden mit geringer Wasserspeicherkapazität sind stärker betroffen. Vor allem die Buchen sterben uns ab, aber auch die Fichten», erklärt Fredi Hügi. Die Unterversorgung mit Wasser während der Vegetationsperiode 2018 hat dazu geführt, dass die Bäume das Laub früh abwarfen. Als dann auch der Frühling 2019 trocken blieb, trieben die Bäume zu wenig aus. Die Hitze im Sommer führte zu Sonnenbrand in Stämmen, die Rinde platzte auf und war somit anfälliger für Pilze. Ein rasches Ast- und Kronenabsterben war die Folge.



Vor dem Pflanzen muss geräumt werden: Fredi Hügi bei der Arbeit.
Rechts: Vom Emmental nach Arlesheim: Trockenheitsresistente Baumarten sollen den Wald an den Klimawandel anpassen.

Licht und Raum für die neue Generation

Im Wald wird aber nicht nur geholzt, sondern auch aufgeforstet. Die durch die Fällungen entstandenen Lichtungen bieten die idealen Bedingungen für eine neue Waldgeneration: «Wenn wir den Wald verjüngen, müssen wir als erstes Licht in den Wald bringen, indem wir alte Bäume entnehmen. Ohne Licht funktioniert die Verjüngung in der Regel nicht», erklärt Fredi Hügi. Danach kann der Förster entweder mit der Naturverjüngung weiterarbeiten oder aber junge Bäume anpflanzen. Oft wird auch beides kombiniert. Bis die jungen Bäume etwa die Höhe von 1,20 Meter erreicht haben, brauchen sie auch einen Wildschutz, der sie vor Verbiss durch hungrige Rehe schützt. Später dann reicht es, einen Verbiss- und Fegeschutz einzustreichen.

Damit der heranwachsende junge Wald dem Klimawandel gewachsen sein wird, braucht es eine grössere Vielfalt an trockenresistenten Baumarten. Denn nur so sind die Auswirkungen auf den Wald weniger drastisch, wenn eine Baumart erkrankt oder sich auf unseren Böden nicht bewährt. Was bedeutet das für die Buche, die natürlicherweise 70 bis 80 Prozent unseres Waldes ausmachen würde? «Bei der Naturverjüngung lassen wir die Buchen immer noch nachwachsen. Das Ziel ist aber, den Buchenanteil in den Wäldern zu verringern. Dasselbe gilt für die Fichten. Die Buchen keimen zwar noch, man nimmt aber an, dass sie nicht mehr alt werden, wenn die Hitze- und Trockenheitsjahre zu-







Die ehrenamtliche Arbeit im Wald ist beliebt und wird mit einem gemeinsamen Mittagessen belohnt.

nehmen», erzählt Fredi Hügi. Gefragt sind also Baumarten wie etwa die Traubeneiche. «Sie wächst gut. Sie erträgt Trockenheit und ist weniger anfällig auf Pilze. Wie sie auf die zunehmende Wärme reagieren wird, weiss man allerdings noch nicht genau», erklärt Hügi.

Auch Spitz- und Feldahorne pflanzt Fredi Hügi gerne an. Sie sind ebenfalls resistenter gegen Trockenheit als die Buchen. «Der Feldahorn wird zwar nicht so gross, aber es geht uns ja nicht nur um die Masse, sondern darum, einen Wald aufzubauen, der stabil alt werden kann», betont Hügi. Sorbus-Arten wie die Elsbeere, das grösste aller einheimischen Rosengewächse, eignen sich ebenfalls gut für das wärmer werdende Klima. Da wärmeliebende Baumarten wie die Traubeneiche auch als ausgewachsene Bäume viel Licht brauchen, werden die Wälder der Zukunft lichter werden.

Die Setzlinge für die Waldverjüngung kauft Fredi Hügi in der Emme-Forstbaumschule AG im Emmental. Bereits im letzten November hat er 2000 junge Bäume bestellt, die dieses Jahr ausgepflanzt werden: Traubeneichen, ein paar Roteichen, Spitzahorne, Sommerlinden, wenig Douglasien, Waldföhren und Wildkirschen. Anfang März werden sie ihre Reise nach Münchenstein antreten.

Zwergen-Häuser bauen

Einen Teil der Setzlinge wird Fredi Hügi selber pflanzen, der andere Teil ist für die Frontage der Bürgergemeinden Arlesheim und Münchenstein bestimmt. «Ein Frontag ist eine gute Sache. Jeder macht diejenigen Arbeiten, die er gut erledigen kann. Man kann den Helfern viele Informationen mitgeben, aber auch das Zusammensein spielt eine wichtige Rolle«, sagt Hügi. Das Pflanzen sei eine beliebte Arbeit, die den Leuten auch in Erinnerung bleibe. In Münchenstein kommen meist zirka dreissig Freiwillige, in Arlesheim sogar bis zu fünfzig, darunter viele Kinder.

Seit Jahren begeistert mit dabei ist auch der Arlesheimer Marc Lüthi mit seinen drei Töchtern Nora (15), Marei (11) und Rosalie (7). Gemeinsam mit den anderen Freiwilligen helfen sie bei den Schlagräumungen mit, geniessen das Mittagessen am Feuer und das Pflanzen der Jungbäume. «An den Frontagen haben wir auch viele Hütten oder Zwergen-Häuser gebaut, während die Erwachsenen am Arbeiten waren», erzählen Marei und Nora.

Blick nach vorn

Fredi Hügi wählt seine Setzlinge sorgfältig aus und setzt alles daran, den Wald so zu beeinflussen, dass er mit den klimatischen Entwicklungen klarkommen wird. Die Verjüngung ist aber eine Gleichung mit vielen Unbekannten. Man wisse noch nicht, ob der Sommer 2018 ein Ausreisser sei oder ob derart heisse und trockene Sommer in Zukunft in regelmässigen Abständen immer wieder vorkommen würden. Ob er sich deshalb Sorgen mache um den Wald? «Der Zustand gibt einem schon zu denken. Wir laufen im Wald an Situationen heran, die wir uns nicht hätten vorstellen können! Die Entwicklung geschieht sehr rasant. Aber wir wollen vorwärts schauen und den Kopf nicht in den Sand stecken», sagt Hügi. Und wie steht er als Förster zur Klimastreikbewegung? «Wenn irgendjemand zu bestimmen hat, wie die Zukunft aussehen soll, dann sollen das die Jungen machen. Es ist ihre Zukunft, sie haben das Recht dazu». ■

Learning by doing

Die Fron-Samstage der Bürgergemeinden sind eine gute Gelegenheit, beim Baumpflanzen dabei zu sein und mehr über den Wald zu erfahren.

Münchenstein
14. März, 21. März und 15. August

Arlesheim
21. und 28. März

Weitere Informationen
www.bgarlesheim.ch | www.moench.ch





Zum Reinbeissen

Eine Original-Briefmarke «Basler Dybli» zu erwerben ist teuer und schwierig. Ein Basler Dybli der Confiserie Brändli zu kaufen dagegen sehr leicht. Jede Packung der Hausspezialität beinhaltet helle und dunkle Basler Dybli aus einer feinen Mandel- und Haselnuss-Gianduja-Masse. Das zarte Krokant-Blättchen in der Mitte verleiht dem Ganzen noch den knusprigen «Knack». Immer wieder.
Für die Leser der Frühlingsausgabe offerieren wir die Zwölfer-Packung Basler Dybli (CHF 36.–) zum Preis einer Achter-Packung von CHF 26.50. Wer denkt da noch an die Kantonalmarke? Eben.

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



Neu: unser Gemüseburger

Bei uns kommen auch Vegetarier und Veganer auf ihre Kosten: Neben Gemüsewurst und mit Cornflakes panierten Gemüseballs gibt es neu den gluten- und laktosefreien Gemüseburger. Die Kreation von Chefwurster Konrad Henz erhielt am Qualitätswettbewerb 2019 die Goldmedaille. Der Burger besteht zu zwei Dritteln aus frischem Gemüse und zu einem Drittel aus Bio-Vollkornreis und -mais. Im Ofen überbacken schmeckt er am besten!
Gegen Abgabe dieses Inserats in einem unserer Fachgeschäfte erhalten Sie gratis einen Gemüseburger zum Einkauf dazu.

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

www.goldwurst.ch

Henzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



PrimaNatura – der Bio-Frischeladen im Herzen Arlesheims

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

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

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

PrimaNatura



Immer etwas besser

Die älteste Schweizer Biscuitmanufaktur stellt seit 1753 Basler Läckerli her. Das Geheimnis der über 260-jährigen Erfolgsgeschichte: immer etwas besser sein – im 18. Jahrhundert, als sich der Pionier zum Basler Läckerli-König entwickelte, ebenso wie heute, wo konsequent auf Qualität und traditionelle Handarbeit gesetzt wird. Die Leckerly gibt es in vier Sorten nach Rezepten aus drei Jahrhunderten. Andreas und Charlotte Kuster haben die Manufaktur aus dem Dornröschenschlaf geweckt und wurden dafür mit dem Jungunternehmerpreis Nordwestschweiz ausgezeichnet.

Jakob's Basler Leckerly
St. Johanns-Vorstadt 47 · 4056 Basel
Tel. 061 322 08 18 · www.baslerleckerly.ch
Mo bis Fr 9–12, 14–18.30 und
Sa 9.30–16 Uhr geöffnet.

Jakob's Basler — Leckerly
Älteste Biscuit Manufaktur 1753

Von Kaffee, Kuchen und Torten

So muss es im Schlaraffenland aussehen. Zumindest für alle Schleckmäuler. Wovon wir schreiben? Na, von der Confiserie Brändli, die in ihrem Café in Arlesheim die Kaffee-, Kuchen- und Tortenkultur zelebriert.



Fotos: zVg

In der Confiserie Brändli wird alles in Handarbeit produziert.

Ich erinnere mich immer wieder gerne an meine Grossmutter, die, wenn der Sonntag vor der Türe stand, bereits am Samstagnachmittag ihre berühmte Torte gebacken und uns Enkelkindern dieses Prachtstück mit mehr Milch als Kaffee aufgetischt hat. Sie war unsere Lieblingsoma, weil sie natürlich eine sehr liebe war, gut kochte und backte, einen Fernseher hatte und wir bei ihr Bonanza schauen durften. Manchmal, wenn der Besuch auf einen Samstag fiel, mussten wir in den besten Kleidern in die Stadt zur Confiserie Brändli, um dort eines der «Tärtli» zu essen, was damals als Knirps nicht so cool war, wie das heute als Erwachsener ist. Nun, Bonanza reitet nicht mehr, Oma hat schon lange das Zeitliche gesegnet. Geblieben ist und überlebt hat die Torte, die Königin unter den Desserts, deren Geschichte im 16. Jahrhundert beginnt. Die Torten, wie wir sie heute kennen, haben ihren Ursprung im 19. und 20. Jahrhundert. Unerreicht, majestätisch und verführerisch sind sie. Ob mit Mürbe- oder Biscuitteig, ob mit Buttercreme, Quark, Früchten, Alkohol, ist egal. Sie schmecken – zumindest die Torten, die mit den besten Zutaten, mit Können und Leidenschaft produziert werden. Was wäre aber eine Torte ohne Kaffee? Nur eine Torte. Darum zelebriert die Confiserie Brändli in ihren diversen Cafés die Kaffeekultur nach allen Regeln der Kunst. Mit kleinen, silbernen Service-Platten, mit ausgewählten Kaffeesorten, liebevoll zubereitet und zu Tisch gebracht.

Seit 1935

Kurz, wir von der Confiserie Brändli lieben unseren Kaffee und unsere Torten. Ist ja auch logisch, als der Torten-Spezialist der Region. Aber es ist eben viel mehr als nur berufliche Pflicht. Es ist die Leidenschaft, die uns beflügelt. Wir produzieren alles in bester Handarbeit mit Ingredienzen, die wir in unserer Manufaktur selber herstellen, und den Kaffee beziehen wir aus einer nachhaltigen Plantage. Convenience ist für uns ein Fremdwort, darauf haben Sie unser Wort. Seit 1935 existieren wir also, was nicht selbstverständlich ist. Dank unseren exzellenten Produkten und unseren innovativen Ideen sind wir im 21. Jahrhundert gut positioniert. Auch mit unserer Tortenvielfalt und -pracht.
Lernen Sie unsere kulinarischen Königinnen am Arlesheimer Frühlingsmarkt (Samstag, 25. April von 9–16 Uhr) kennen und schätzen. Wir produzieren für Sie in dieser Zeit folgende Torten:
Himbeer-Mousse, Himbeer-Mandel, Erdbeer-Mandel, Himbeer-Tiramisu, Heidelbeer-Passionsfrucht, Dominic (Pain de Gênes mit dunklen Zartbitterschokoladen Truffes), Concorde (Schokoladen-Mousse mit Schokoladen-Meringue), Belle Hélène und Zitronen-Mandel. Haben wir Ihre kulinarischen Sinne geweckt? Dann kommen Sie vorbei, wir freuen uns. Auch für Ostern, für Ihre Hochzeitstorte oder Ihr individuelles Torten-Anliegen. Wir sind für Sie da. Apropos da … kennen Sie unseren Pariserring? Eben! *(mj)*

CHOCOLATIER SUISSE Brändli SEIT 1935

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

Die Folklore lebt

Fünfzehn Jahre stehen die Geschwister Weber aus Reigoldswil schon gemeinsam auf der Bühne – mit einer fürs Baselbiet und für ihr Alter eher untypischen Kunst: Sie jodeln, spielen Schwyzerörgeli und Alphorn. Und sie sind damit ziemlich erfolgreich.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi



Wie beste Freundinnen: Sandra, Doris und Maya Weber (v.l.)

Das Thema ist allgegenwärtig: In der Wohnung der Eltern in Reigoldswil ist eine ganze Ecke mit Zeitungsartikeln über die Auftritte des Terzetts tapeziert, und über dem Sofa hängen schön gerahmt Fotos der Erfolge der drei Schwestern Sandra (24), Doris (23) und Maya (20). Tatsächlich drehte sich das Familienleben der Webers einige Jahre zu einem grossen Teil um die Auftritte, Proben und den Unterricht der drei Mädchen. Der Vater managte die Engagements, die Mutter pflegte die Trachten – eine Baselbieter und eine Gotthelftracht – und fungierte als Chauffeuse. Angefangen hat alles mit Papa Richard, der im Jodlerclub Bretzwil mitsang. «Wir durften immer mit an die Jodlerfeste, das war für uns normal. Und irgendwann wollte wir selber mitmachen», erinnert sich Sandra. Die Eltern freute es, sie meldeten Sandra und Doris im Kinderchor «Bölchenfluh» in Langenbruck an. Maya war damals noch zu klein, aber da die beiden älteren Schwestern auch zuhause viel sangen und übten, wuchs sie schnell hinein, und bald sangen die Mädchen dreistimmig. Dann meldete der Vater seine Töchter bei einem Nachwuchs-Wettbewerb an, und die drei schafften es ins Finale. Es folgten Auftritte an Anlässen und Jodlerabenden, die Bekanntheit wuchs. «Als Kinder traten sie sehr unbedarft auf, sie hatten einfach den Plausch», erinnert sich Mutter Bernadette. Heute gehört, je nach Saalgrösse und Publikum, ein Kribbeln vor den Auftritten dazu.

www.geschwister-weber.ch

Nächste Auftritte
- 21. März: Kirchenkonzert JK Horgen
- 4. April: Jodlerabend Dombresson (NE)
- 8. August: 100 Jahre Musikgesellschaft Büren (SO)
- 1. November: Gipfeltreffen, neues Theater Dornach

Bei Interesse
- Nordwestschweizer Jodlerverband www.nwsjv.ch
- Eidg. Jodlerfest in Basel, 26.–28. Juni 2020 www.jodlerfestbasel.ch



Eine Tracht sollte traditionell nicht von langen Haaren verdeckt werden.

Schöne Erfolge

Die drei jungen Damen können mittlerweile auf einige Erfolge zurückblicken: 2011 gewannen sie den Schweizer. Folklorenachwuchs-Wettbewerb, 2012 die Alpenrose und 2013 den Stadlstern, einen Jugendwettbewerb des Musikantenstadls. Ausserdem traten sie beim Silvester-Musikantenstadl in Klagenfurt auf und beim Christmas Tattoo in Basel. Auch zwei CDs haben sie produziert: *Weber's heisse mir!* und *Jodeln ist Medizin*. Leicht und locker wirken die Auftritte der drei, doch dahinter steckt Arbeit und Zeit. Sandra und Doris spielen auch Schwyzerörgeli und Maya Alphorn. Je nach Engagement – mehrheitlich für Jodlerabende, aber auch für Geburtstage und Hochzeiten oder für Firmenanlässe – üben sie häufiger und länger. Rund zweimal im Monat gibt es eine Übungseinheit bei der Dirigentin, mit der sie seit dem Kinderchor zusammenarbeiten. Hinzu kommt sicher noch eine Probe pro Woche, meistens im Elternhaus in Reigoldswil. Und die einzelnen Stimmen sollten an den Proben bereits sitzen. Maya spielt ausserdem einmal die Woche in einer Alphorngruppe. Viel Zeit für andere Hobbys bleibt da nicht, aber der Freundeskreis kommt nicht zu kurz. Die Liedervorschläge macht oft die Dirigentin. Sie werden dann grob einstudiert und danach wählen die drei gemeinsam aus, welche ins Repertoire aufgenommen werden. «Sie müssen für uns schön tönen und uns Freude machen», sagt Sandra. Die Auswahl ist auch nicht riesengross, denn Lieder, die dreistimmig für Frauenstimmen geschrieben sind, gibt es nicht viele.

Die Tradition erhalten

Fünfzehn Jahre sind die drei Mädels nun schon gemeinsam unterwegs, und noch immer haben sie den Plausch zusammen. Knatsch gab es kaum, und die gemeinsamen Erlebnisse und Erfolge schweissten sie zusammen. «Wir haben es wirklich gut miteinander», bestätigt Maya die Harmonie. Mittlerweile wohnt nur noch Maya im Elternhaus, jede hat ihren Beruf und ihr Privatleben. «Solange wir Freude daran haben, machen wir auf jeden Fall weiter», sind sie sich einig und hoffen, dass sich auch andere junge Menschen für diese schöne Tradition begeistern können. Einen Augenschein nehmen kann man ganz einfach am Wochenende vom 26.–28. Juni, denn dann findet das Eidgenössische Jodlerfest statt – und zwar in Basel! ■



Heidi Happy
Sängerin und Multiinstrumentalistin

Wechseljahre

Als Jüngste von vier Geschwistern war meine Jugend ziemlich entspannt. Der Wechsel von der Primarschule im Dorf an die Kantonsschule im Städtchen war halb so wild – meine beiden Brüder waren bereits dort, so wusste ich beispielsweise, dass man die dreizehn Kilometer Distanz von Zuhause zur Schule notfalls in 35 Minuten mit dem Rad schafft, falls man den Zug verpassen sollte, was einer wie mir schon mal passieren konnte, die zehn Minuten zwischen Weckerklingeln und Zugabfahrt etwas knapp berechnet hatte, wenn man bedenkt, dass allein die Velo-Rennstrecke zum Bahnhof sieben Minuten dauerte und in den drei vorangegangenen Minuten noch geduscht und gefrühstückt wurde. Auch über Spitznamen und Eigenheiten der Lehrpersonen war ich bestens informiert. Während «Schnudi» ständig «quasi» sagte, worüber ab der ersten Lektion Buch geführt wurde, konnte man bei «Pfüdi» hemmungslos spicken, was ich allerdings so sehr zelebrierte, dass selbst er es nicht ignorieren konnte, und mir eine glatte Note 1 bescherte.

Auch an der Entwicklung meines Musikgeschmacks waren meine Brüder beteiligt. Während meine sieben Jahre ältere Schwester mit Fönfrisur und Joghurt-Ringen am Handgelenk irgendwelche Typen cool fand, die in Musikvideos leicht bekleidet vor Kirchenaltären süsse Melodien hauchten, bewahrten mich meine Brüder davor, ihr nachzueifern, indem sie mir Mixtapes zusammenstellten, die von den Beatles über Queen bis Whitesnake reichten. Da ich jedoch später dem Funk verfiel und mich entsprechend kleidete, entkam ich der peinlichen Outfit-Phase doch nicht ganz, besonders, als zu den Schlaghosen noch eine Schlüsselkette und Dreadlocks hinzukamen, die trotz blondiertem Haar so schlecht hielten, dass ich sie mit Haarnadeln festmachen musste. Nur die schwarzen, knöchelhohen Adidas-Turnschuhe würde ich immer noch gern tragen, aber diese wurden mir 1993 in Birsfelden von einer Riders-Gang auf offener Strasse entwendet.

Mit Liebe zum Detail

Individualität und Originalität sind bei blo.ch schon lange vor dem Druck im Spiel. Bei der persönlichen Beratung und der Druckvorstufe wird das vorgespurt, was im Anschluss zu begeistern weiss. Der Kunde und dessen Bedürfnisse stehen bei allen Tätigkeiten im Zentrum.



Praktisch unbegrenzte Möglichkeiten bei der Kreation von Drucksachen – Sacha Salzmann und Fabio Bertolina im Gespräch

Die digitalen Informationen fluten heute ungebremst über alle Generationen hinweg: Newsletter, persönliche und geschäftliche E-Mails sorgen zusammen mit ungewünschtem Spam für eine stets (über)volle Mailbox. Zeitgleich löst auf dem Smartphone eine Push-Meldung die nächste ab.
In unseren Zeiten des digitalen Überflusses kommt hochwertigen Druckerzeugnissen eine umso wichtigere Bedeutung zu. Persönliche Schreiben in originellen Couverts, ausgewählte Verpackungen, von der Norm abweichende Publikationen und Visitenkarten mit «Aha»-Effekt prägen sich heute mehr ein denn je.

Bei der Druckerei blo.ch machen mittlerweile 60 Mitarbeitende den Unterschied aus, so dass der Kunde genau das Produkt erhält, das er will. Die Entstehungsgeschichte fängt mit der engagierten Beratung und der Aufbereitung der Daten an – der Druckvorstufe.

Optimale Aufmerksamkeit

Sacha Salzmann und Fabio Bertolina befinden sich in einer regen Diskussion. Nach dem Gespräch mit dem Auftraggeber, einem Dienstleistungsunternehmen mit mehreren Filialen in der Region, ist nun das Ziel, eine möglichst individuelle Sendung an dessen Kunden zu senden. Die Aufmerksamkeit soll optimal geweckt werden.
Die Eckdaten sind geklärt, nun geht es an die Umsetzung. «Wir bereiten ein Schreiben gestalterisch auf, das sich direkt an den Kunden wendet. Je nach Wohnort variiert die Abbildung der Filiale, und je nach Kundeninteresse die Coupons, mit denen Produkte günstiger bezogen werden können», erläutert Sacha Salzmann, Leiter der Druckvorstufe. Nun müssen die Daten dementsprechend vom Kunden geliefert und von den Profis von blo.ch aufbereitet werden. In der Druckvorstufe gilt es, die Bilder zu optimieren, das Farbmanagement



Qualitäts-Check: Nur was restlos überzeugt, wird auch gedruckt.

und das Layout zu handhaben, die Perforation für die Coupons anzupassen und das optimale Papier und Couvert zu wählen. «Bei jedem Teilschritt ist äusserste Sorgfalt gefragt, damit das Ganze schlussendlich zu überzeugen weiss», sagt Fabio Bertolina, der als Digital Operator für den Feinschliff mitverantwortlich ist. Insgesamt arbeiten sieben Polygrafen und ein Lernender in der Druckvorstufe bei blo.ch.

Die dritte Dimension

Wie in allen anderen Abteilungen setzt man bei blo.ch auch vor dem Druck auf versiertes Fachpersonal, das die Bedürfnisse des Kunden ins Zentrum stellt. «Im Gespräch mit den Kunden stossen wir immer wieder auf Wünsche, die nicht geäussert werden, weil sie unrealistisch erscheinen. Wir sind aber oft genau dazu da, scheinbar Unmögliches möglich zu machen!», spricht Sacha Salzmann aus Erfahrung. Diese Innovationskraft bezieht sich nicht nur auf Broschüren, Flyer und weitere Publikationen, sondern auch auf Verpackungen, bei denen der kreative Spielraum in die dritte Dimension geht. Manchmal sind es lediglich geringfügige Überlegungen von Experten, die den grossen Unterschied – den Wow-Effekt – ausmachen. Da wäre z. B. die Tortenschachtel mit verstellbarer Einlage, damit die süsse Überraschung darin immer in derselben Höhe zu liegen kommt. Oder zwei kompakte Gewürzstreuer als Weihnachtspräsent für Kunden, die auf höchst unkonventionelle Art und Weise verpackt sind. Ideen – realisiert by blo.ch. *(sfe)*

Die Qualität der Daten ist das A und O

Drei Fragen an Sacha Salzmann,
Leiter Druckvorstufe

BirsMagazin: Personalisierte Sendungen sind beliebt, um Aufmerksamkeit zu erreichen. Welche Möglichkeiten bestehen?
Sacha Salzmann: Tatsächlich hinterlässt es beim Empfänger einen bleibenden Eindruck, wenn er einen Flyer, eine Verpackung etc. mit seinem Namen darauf erhält, die eigentlich nach Massensendung aussieht. Aus unserer Erfahrung und mit unserer Drucktechnologie bieten wir ein riesiges Spektrum an Möglichkeiten.

Worauf muss bei persönlichen Drucksachen speziell geachtet werden?
Die Qualität der Daten ist das A und O für die gelungene Umsetzung. Daher sind wir darauf angewiesen, dass uns der Kunde stimmige Files zukommen lässt. Mit unserer langjährigen Erfahrung fällt uns aber auf, wenn Fehler passieren und wir können den Kunden darauf aufmerksam machen.



Klingt gut, ist aber sicher auch entsprechend teuer?
Das ist wie bei der Wahl des Papiers, des Formats, des Umfangs etc.: Es gibt schlankere und kostspieligere Lösungen. Wir klären am Anfang des Gesprächs mit dem Kunden das Budget und holen daraus das Optimum heraus.

Die Bloch-Gruppe in der Übersicht:

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

Fleury Druck GmbH
Gewerbestrasse 6, 4105 Biel-Benken
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

Chill di Läbe!

Wenn die Jugend kommuniziert, verstehen Erwachsene oft nur Bahnhof, und wie und wo sie ihr Wochenende verbringt, wissen die Eltern oft nicht so genau. Das BirsMagazin hat bei Leana, Eleni, Emma, Jari, Ben, Andrin, Max und Colin nachgefragt.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

Natürlich müssen die Eltern nicht immer alles wissen. Vertrauen heisst das Zauberwort, das einen durch das Leben begleitet. Das BirsMagazin wäre gerne mit einigen Jugendlichen in den Ausgang gegangen. «Was? Ich, abgebildet in einem Magazin. Nein, danke», hiess es. Oder «Keine Zeit, echt nicht». Wir haben dann doch noch ein paar Jugendliche gefunden, die sich wenigstens für unsere Fragen Zeit nahmen und uns mit einigen Insider-Tipps fütterten, aber auch über Lieblingsorte sprachen, die wir wohl alle kennen. Das «Birschöpfli» ist bei den Jugendlichen auch im Vorfrühling ein beliebter Ort um sich zu treffen und sich entspannt auszutauschen. Ganz im Gegensatz zum «Laufwerk», dem Ausgangs-Hotspot in Liestal. Da gibt's Livekonzerte, Spielabende und Podiumsdiskussionen. Wer hier die Ruhe sucht, sitzt falsch. Erst recht an den Pub-Quiz-Abenden. Ungezwungen und spannend geht es im Station Circus auf dem Dreispitz zu. Zwar ist der zeitgenössische Zirkus noch im Winterschlaf, aber ab dem 23. April geht's wieder so richtig los mit künstlerischer Vielfalt und einem reichen Zirkusprogramm. Veränderung ist die einzige Konstante. Das gilt nicht zuletzt auch für die Clubmusik. Deshalb hat sich der «Nordstern» in Basel zurückgezogen, um Altbewährtes zu verbessern und Neues zu ergründen. «Nordstern» 2020 ist ein futuristischer Sternenkreuzer, hervorragend gerüstet für die Erkundung musikalischer Galaxien. Aber das ist nur was für die Grossen unter den Jungen, während im «Holzpark-Klybeck» nicht das Alter zählt, sondern das kreative Gedankengut. An milden Frühlingsabenden kommt man hier dem «Chill di Läbe» sehr nah. Für die Sportlichen sind der Skatepark in Basel und die Boulderhalle in Pratteln beliebte Treffpunkte. In der Boulderhalle treffen sich Jugendliche, Studenten, Lehrlinge und Erwachsene. Und alle wollen hoch hinaus – mehr oder weniger. Karaoke und Wasserpfeife, passt das? Passt! Zwar wollen wir hier nicht zum Rauchen animieren, aber Wasserpfeifen sind nun einmal bei den Jugendlichen beliebt, noch mehr als das Performen am Mikrofon. Oder? Kultur findet die Jugend u.a. im und mit «Neues Theater» in Dornach, eine gepflegte Musikvielfalt hört sie im «Humbug» in Basel und abends setzt sie sich in Füllinsdorf auf der etwas anderen Minigolf-Anlage mit leuchtenden Bällen und Schläger auseinander. Lust? Diese Tipps eignen sich für alle Altersklassen, mehr oder weniger. So wie das Kleinbasler Rheinufer, das von Jung und Alt nicht nur im Sommer oft und gerne besucht wird. Viel Vergnügen. ■

Klassiker und Insider

1. Auch an milden Tagen wird das «Birschöpfli» zum «Chillen» angepeilt.
2. Das «Laufwerk» in Liestal bietet Quizabende und Konzerte und noch so Einiges mehr.
   Details via Facebook.
3. Station Circus am Dreispitz in Basel ist ein Zirkus, der überrascht und Jungen und jung Gebliebenen viel Freude bereitet.
   www.stationcircus.ch
4. Für die ganz Grossen unter den Jungen öffnet «Nordstern» an der Westquaistrasse in Basel ab April sein Unter-, ab Mai sein Oberdeck.
   www.nordstern.com
5. Der Holzpark-Klybeck in Basel bietet Raum für Anderes.
   www.holzpark-klybeck.ch
6. Der Skatepark in Basel ist der Treffpunkt für Skater und solche, die es werden wollen.
   www.trendsportbasel.ch
7. Der Sohn des Inhabers des «Golden Key» in Liestal kam auf die Idee, Karaoke anzubieten. Bevor es aber mit dem Gesang losgeht, wird oft eine Runde Shisha (Wasserpfeife) geraucht. Mehr Infos via Facebook.
8. Das Kleinbasler Rheinufer ist der Place to be. Besonders im Sommer ist der Ort im Fluss.
   www.imfluss.ch
9. Shakespeares Sommernachtstraum findet im März in Dornach statt (siehe auch Seite 5).
   www.neuestheater.ch
10. Wer klettern will, outet sich als Amateur. Bouldern ist im B2 in Pratteln angesagt.
    www.bzwei.ch
11. Im «Humbug» geht in Basel mit Musik und mehr die Post ab.
    www.humbug.club
12. Die ultimative Schwarzlichtminigolfanlage in Füllinsdorf.
    www.paradiesgolf.ch



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

Forever young?

Was haben Avocado, Beeren, Papaya, Brokkoli, Grünkohl, Spinat, Karotten, Tomaten, Kartoffeln, Olivenöl, Nüsse, Fisch und Grüntee gemeinsam? Die Antwort: Eigentlich nichts, ausser dass es sich um wahre Wundermittel handeln soll. Und zwar um Wundermittel mit Anti-Aging-Wirkung, wie das auf Neudeutsch heisst. Da wir in einer Gesellschaft leben, in der Jugendlichkeit Kultstatus hat, weil diese kurze und vergängliche Lebensphase mit Schönheit, Gesundheit und Leistungsfähigkeit gleichgesetzt wird, suchen wir nach Wunderwaffen, die das sichtbare Älterwerden zwar nicht verhindern, aber doch verlangsamen sollen. Dabei zerlegen die Nutritionisten unser Essen in seine molekularen Einzelteile, reden von Antioxydantien, Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Spurenelementen, die auf magische Art dafür sorgen sollen, dass unsere Körper länger attraktiv bleiben und unsere Haut weniger schnell altert.

Der Hype um den Anti-Aging-Food gleicht einer modernen Version der mittelalterlichen Jungbrunnen-Phantasie. Doch die Realität ist gnadenlos, und lang, sehr lang ist die Liste der ernährungswissenschaftlichen «Erkenntnisse», die einst als unumstössliche Wahrheit galten, aber längst als blosses Wunschdenken und gar als Scharlatanerie entlarvt worden sind.

Deshalb pfeife ich auf die jeweils neusten Sirenengesänge der Nutritionisten und Anti-Aging-Predigerinnen und halte mich an mein eigenes Genussprinzip: Ich esse das, worauf ich Lust habe. Ich esse keine Fertiggerichte, sondern bereite alle Speisen von Grund auf selber zu. Ich verwende viel saisonales Gemüse und eher wenig Fleisch. Ich esse abwechslungsreich und halte Mass, auch beim Trinken von alkoholischen Getränken. Und da es beim Essen nicht nur auf das Was, sondern auch auf das Wie ankommt, esse ich wenn immer möglich nicht alleine, sondern in Gesellschaft. Zwar altere ich dabei unaufhaltsam vor mich hin, aber dies wenigstens lust- und genussvoll!



Tradition verpflichtet

Tradition bedeutet nicht Stillstand. Tradition heisst Kontinuität, täglich mit besten Ingredienzen eine ausgewogene Küche zu präsentieren. Der Gasthof zum Rebstock zelebriert dies seit über 100 Jahren. Mit vielfältiger, saisonaler, marktfrischer Küche, die den Spagat zwischen Klassikern und mediterranen, französischen Spezialitäten perfekt beherrscht. Auch sonntags (durchgehend warme Küche von 11.30 bis 21 Uhr), wenn sich im Rebstock Freunde treffen oder die Familie feiert und den Burgunder kredenzt. Ankommen, zurücklehnen, geniessen. Schön so.

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

Gasthof zum Rebstock



Einer geht noch!

Wenn Sie bei uns im März oder April übernachten, profitieren Sie von unserem Spezial-Arrangement. Mit einem Willkommensdrink, 4-Gang-Menu, einer entspannten Nacht in einem der stilvollen Gästezimmer und einem ausgiebigen Frühstück. Für zwei Personen CHF 295.– (exkl. Getränke). Oder zelebrieren Sie mit uns am Fr, 20. März in sieben Gängen und den dazu passenden Weinen das Wallis für CHF 109.– inkl. Wein, Wasser und Kaffee. Oder kommen Sie am Sa, 16. Mai um 19 Uhr zu unserem Frühlings-Wine & Dine mit der Kellerei Siebe Dupf. Wann auch immer, wir freuen uns auf Sie.

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

Landgasthof Roderis



Der Chef kocht Ihr Lieblingsgericht

Gibt es Lieblingsgerichte aus Ihrer Kindheit, an die Sie sich nicht wagen und die auch sonst niemand für Sie kocht? Lieben Sie Kutteln oder Innereien nach Grossmutter Art? Ist Ihnen ein Sauerbraten zu aufwändig? Geben Sie Ihr Wunschmenu rechtzeitig bekannt und der Chef des Hauses kocht es mit seinem Team extra für Sie und Ihre Freunde. Verraten Sie Ihren freundlichen Gastgebern Jean-Daniel Moix und Julia Thiele, was Sie sich wünschen, und lassen Sie sich überraschen. Auf Vorbestellung gibts auch ein Menu Surprise.

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

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Muttertags-Brunch für die ganze Familie

Am Sonntag, 10. Mai ab 10 Uhr grosses Brunch-Buffet voller Spezialitäten aus unserer Hausmetzgerei, Rauchlachs, Eierspeisen, Salaten und dem klassischen Frühstücksangebot. Ab 11.30 Uhr servieren wir Kalbssteak vom Baselbieter Vollmilchkalb, Spargelragout und Spätzli. Zum Dessert luftiges Schoggimousse, ofenfrische Tarte Tatin, Russenzopf und anderes Gebäck. Prosecco, Säfte und Mineral sind ebenfalls inklusive. Genug Schlemmereien, um den Muttertag gemütlich miteinander zu feiern. Erwachsene CHF 85.– / Kinder bis 6 Jahre gratis / 7–18 Jahre CHF 29.–

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

★★★★ Hotel Gasthof ZUM OCHSEN Arlesheim



Cordon bleu und mehr

Daniel Jenzer hat sich in der «Wanderruh» in Basel mit exzellentem Cordon bleu einen Namen gebraten. Sage und schreibe 2500 Exemplare verspeisen seine Gäste jährlich bei ihm. Dies seit elf Jahren. Der Bratkünstler hat aber noch andere Klassiker im Köcher. Immer am Mittwochabend tischt er Omas luftigen Hackbraten auf. Natürlich mit Stampf und «Seeli». Wird im April der badische Spargel gestochen, sind die hausgemachte Sauce Hollandaise und der aromatische Rohschinken von Freilandschweinen nicht weit. Kurz, das Ganze ist eine Charakterbeiz mit Wohlfühlfaktor für zwischendurch und immer wieder.

Restaurant Wanderruh
Dornacherstrasse 151 · 4051 Basel
Tel. 061 361 08 88 · www.wanderruh.ch
Mo bis Fr mittags und abends geöffnet

SCAN ME



Primavera al Ristorante Domstübli

Der Frühling zieht ins Land und bringt frische, geschmackvolle Spezialitäten ins Restaurant Domstübli. Nebst den beliebten Spargeln gibt es Capocollo aus Apulien mit cremiger Burrata und Focaccia (spezielle Coppa aus Apulien mit Burrata Mozzarella) oder ein feines Risotto mit Cima di Rapa (Stängelkohl aus Apulien) und Crevetten. Gegen Ostern empfiehlt Stefano (Bild) köstliche Lamm- und Fischspezialitäten. Willkommen in der Welt voller Geschmack und Genuss.

Sonntags geschlossen, aber für Gruppen ab 15 Personen geöffnet.

Restaurant Domstübli
Stefano und Sarah Palma-Gatti
Kirchgasse 4 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 75 69
www.domstuebli.ch

DOMSTÜBLI



αλώς ορίσατε!

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

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

GRIECHISCHE TAVERNE



Sonnige Ostern

Die Tage werden länger und der Frühling naht. Die Küchenmannschaft im «Dreimädelhaus» ist für Sie bereit. Verpassen Sie nicht das traditionelle **Fischbuffet** à discrétion am **Karfreitagmittag.** Es erwarten Sie kalte und warme **Fischspezialitäten** und ein reichhaltiges **Dessertbuffet.** Auch an den **Ostertagen** offeriert die Gastgeberfamilie Achermann **gluschtige Menus.** Und bei jedem Mittagsmenu ist ein reichhaltiges Salatbuffet à discrétion inbegriffen. Die Sonne in Aesch verfügt über eigene Parkplätze und lässt sich bequem mit dem 11er-Tram erreichen.

Gasthaus zur Sonne
Untere Kirchgasse 1 · 4147 Aesch
Tel. 061 751 17 72
www.sonneaesch.ch
Osterfeiertage geöffnet

Gasthaus zur Sonne

Der Primus

In den Betrieben der Brüderli Gastronomie werden zehn Jugendliche zu Köchen und Servicefachkräften ausgebildet.

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Jungkoch Tom Jünger (r.) und Restaurantfachmann Lars Epple haben ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, die angehende Köchin Laura Carlone (l.) ist auf der Zielgeraden.

Gibt es ein schöneres Kompliment, als wenn die Verantwortliche im Bereich Koch- und Restaurationsfach der Brüderli Gastronomie, Barbara Nebiker, über ihre Lernenden sagt: «Für mich sind die jungen Menschen ein Aufsteller und machen mir den Alltag leichter.» Die Gastgeberin des Landgasthofs Adler und ausgebildete Sommelière bringt es auf den Punkt. Die Jugendlichen von heute sind engagiert. Der Brüderli Ausbildungs-Kleinverbund umfasst vier Restaurants: den Landgasthof Adler und das Restaurant Liebrüti in Kaiseraugst und die Restaurants Kaserne in Liestal und Pantheon in Muttenz. Während der Lehre durchlaufen die Gastronomie-Lernenden die verschiedenen Betriebe und lernen schon während der Ausbildung die Vorgesetzten, Mitarbeitenden, Betriebsabläufe und natürlich ihre anderen «Stifte» kennen. Das stärkt den Teamgeist und ermöglicht differenzierte Einblicke in die Vielfalt der Gastronomie. Immer dienstags wird auf Reservation ein Lehrlingsmenü gekocht und aufgetischt. Ebenso planen die Lernenden jährlich einen Spezialanlass und führen diesen selbständig durch. Da gab es schon spanische Wine & Dine-Abende im Restaurant Kaserne oder einen Abend im Prattler Rebberg, bei dem die piemontesische Kulinarik nach allen Regeln der Kunst zelebriert wurde. Dieses Jahr werden die Lernenden gegen Ende Oktober das Restaurant Kaserne alleine führen und bespielen, verbunden mit zwei Spezialabenden. Mann, Frau darf gespannt sein. Genauso gespannt wie auf die Kochkünste im «Adler» in Kaiseraugst der zwei Jungköche Tom Münger und Laura Carlone und den kompetenten Service des Restaurantfachmanns Lars Epple. Die Kastanienbäume vor dem «Adler» geben den Rahmen für die Frischluftoase, und im Innern sorgt die Gaststube mit Stammtisch und Eckbank für ungekünstelte Behaglichkeit. Die Speisekarte kommt, die Vorfreude hält an: Hausmarinierter Schweizer Lachs, gebratener Schweizer Zander, eine grobe Schweinsbratwurst, Kalbsleber, Wiener Schnitzel und Cordon bleu sind Klassiker, die einem Landgasthof gut anstehen. ■

Brüderli Gastronomie
www.bruederli.com
Landgasthof Adler
Dorfstrasse 35, 4303 Kaiseraugst
Tel. 061 813 72 12, www.adler-kaiseraugst.ch
Öffnungszeiten: Mo–Fr ab 8.30 Uhr,
Sa und So ab 9 Uhr
Küche: Mal klassisch, mal überraschend
Service: Herzlich, kompetent
Ambiente: Die Gaststube verkörpert ein Stück heile Welt.

Farine, mon amour

■ Text: Martin Jenni, Foto: zVg

Um es gleich vorwegzunehmen: Die Bäckerei Kult ist bei den Jugendlichen angesagt und wird von ihnen gerne und oft besucht. Ob an der Riehentorstrasse oder in der grösseren Filiale an der Elsässerstrasse, ist egal. Mann, Frau mit und ohne Kinder stehen in der Schlange und üben sich im geduldigen Warten. Gut, ist jeweils ein Café in den Laden integriert, so dass es das Croissant ab und zu nicht mehr nach Hause schafft. Ob «Rhybolle Ruch», «Zebra» (Sauerteigbrot) oder «Hafer-Rogge Bängel», nicht nur die Namen kitzeln, sondern auch der Geschmack beim ersten Hineinbeissen animiert zum Wiederkauf der exzellenten Brote. Kein Wunder, wenn die Backkunst so kultiviert wird wie in der Bäckerei Kult. Aber was heisst schon Brot. Da gibt's noch ganz andere Köstlichkeiten, wie die taufrischen Sandwiches, die unverschämt guten Kuchen und noch so einige andere Schleckereien. Daneben sind die vorwiegend jungen und jung gebliebenen Kult-Bäckerinnen und -Bäcker ein wenig sympathisch verrückt (siehe das schön schräge Video «Farine, mon amour»), wohltuend anders, was heute dem Konsumenten im industriellen Einheitsbrei vieler Bäckereibetriebe nicht nur im Gaumen gut tut, sondern auch in Geist und Seele. Die Bäckerei Kult ist eine wundervolle Geschichte, die im Klein- wie im Grossbasel hoffentlich noch lange so weitergehen möge. ■



Bäckerei Kult
Riehentorstrasse 18, 4058 Basel
Elsässerstrasse 43, 4056 Basel
Tel. 061 692 11 80
www.baeckereikult.ch

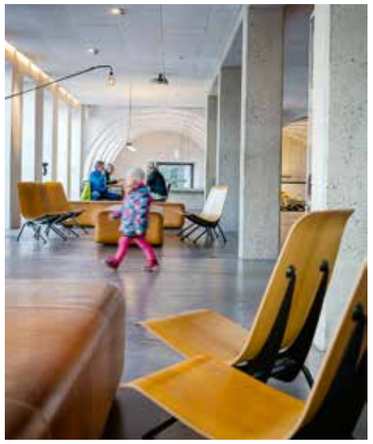
Mittendrin

Stilvoll ist sie, die Basler Jugendherberge im St. Alban-Quartier. In den historischen Mauern ist im 2009 durch den innovativen Umbau ein modernes Vorzeigeobjekt entstanden. Übernachten kann man trotzdem zu den gewohnt günstigen Preisen.

■ Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi







Sie wird als «Design Youth Hostel» bezeichnet, die Jugendherberge in Basel, nicht weit von der Papiermühle, dem St. Alban-Tor und der «Dalbe-Fähri» entfernt. Schuld daran sind die Architekten Buchner & Bründler, die das Haus 2009 umgebaut haben. Entstanden ist eine gelungene Koexistenz von altem Charme und innovativer Baukultur. Speziell ist etwa die offene Gestaltung des Empfangs-, Lounge- und Essbereichs in einem einzigen Raum. Dieses Konzept hat sich bewährt, sagt Betriebsleiter Tobias Wettstein. «Es wird von vielen Gästen sehr geschätzt, und für uns ist es ein offener, luftiger Arbeitsplatz.» So gelungen war der Umbau, dass das Haus 2013 die «Auszeichnung guter Bauten Basel-Stadt und Baselland» erhielt.

Viel Holz und grosse Fenster

234 Betten warten auf hauptsächlich junge Kundschaft. «Der Name ist immer noch Programm», so Wettstein. «Wir arbeiten viel mit Jugendgruppen und Schulklassen zusammen, heissen aber gerne auch reife und ältere Semester willkommen.» Der grösste Teil der Zimmer sind Mehrbettzimmer, neben einem kleineren Angebot an Doppelzimmern mit Dusche / WC. «Minimalistisches Design und trotzdem komfortabel eingerichtet» lautet die Devise, erreicht wird dies zum Teil durch viele Holzmöbel und grosse Fenster. Auf den Preis hat sich das nicht ausgewirkt: In einem Mehrbettzimmer kann man in der Jugi Basel immer noch für vierzig Franken übernachten, Frühstück inbegriffen, die Doppelzimmer sind etwas teurer. Täglich gibt es ausserdem einen öffentlichen Mittagstisch. ■

Jugendherberge Basel
St. Alban-Kirchrain 10
4052 Basel
Tel. 061 272 05 72
www.youthhostel.ch/de/hostels/basel/

Jugis in der Region
- Mariastein: www.youthhostel.ch/de/hostels/mariastein/
- Delémont: www.youthhostel.ch/de/hostels/delemont/
- Le Bémont, Jura: www.youthhostel.ch/de/hostels/le-bemont/
- Solothurn Stadt: www.youthhostel.ch/de/hostels/solothurn/

Von der Pädagogin zur Metzgerin

Gut, der Titel ist etwas unverständlich. Er animiert aber auch zum Weiterlesen. Denn wie kommt eine junge Frau dazu, Metzgerin statt Kindergärtnerin zu werden. Das BirsMagazin war Gast bei Annina Jenzer.

Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi

Annina Jenzer (16) ist eine selbstbewusste junge Frau, die gerne zuhört und zuerst überlegt, bevor sie redet. Schwadronieren liegt ihr nicht. Was sie sagt, ist pragmatisch, kurz gefasst und macht Sinn. Sie ist eine praxisbezogene Frau, was wohl auch mit dem Elternhaus zu tun hat, führen doch ihre Eltern die in der Region berühmte und innovative Metzgerei Jenzer. Ihre älteren Geschwister Sonja und Raffael waren verblüfft, ihre Eltern Barbara und Christoph baff und stolz zugleich, dass nebst ihrem Sohn Raffael auch Annina diesen nicht alltäglichen Beruf erlernt. «Sie haben nicht die Augen verdreht, sondern mich von Beginn an unterstützt», sagt Annina Jenzer, die schon von klein auf immer mal wieder im Familienunternehmen mitgeholfen hat. Heute ist Annina froh, sich für diesen als Frau eher unüblichen Weg entschieden zu haben. Dafür hat sie nach dem Progymnasium die Fachmaturitätsschule abgebrochen, einfach, weil das doch nicht ihr Ding war und weil sie sich eingestehen musste, dass sie eigentlich das machen will was Freude und was Lust bereitet, so dass die Arbeit nicht zum Verleider wird.

Sie ist Frühaufsteherin, hat also keine Mühe, frühmorgens um 6 Uhr mit der Arbeit in der Fleischwerkstatt zu beginnen. Hier lernt sie das Fleisch, die Stücke und das Zuschneiden der grossen Teile pragmatisch kennen. «Aktuell bin ich auch oft in der Spedition, in der ich für diverse Restaurants verschiedene pfannenfertige Spezialitäten vorbereite. Vor dem Feierabend putze ich noch, was ebenso zu meinem Leben gehört wie mein Volleyball-Training, das ich in der Woche dreimal besuche», sagt Annina. «Da kommt einem der frühe Arbeitsschluss um 15.30 Uhr schon gelegen, ergänzt sie. «Höhepunkte sind für mich an den Wochenenden die Matches. Ich spiele in zwei Teams und mit einer Freundin trainiere ich neben allem noch die U-17-Mannschaft in Arlesheim.» Da kommt ganz schön viel zusammen. Hinzu kommen noch die Berufsmatur, ab und zu das Kochen für den Mittagstisch der Familie und die Pflege von Freundschaften, kurz, die Tage, die Woche, das Jahr sind verplant. Beruf, Arbeit und Freizeit bereiten ihr Freude, was auch die Kunden der Metzgerei zu spüren bekommen, wenn sie zuvorkommend und herzlich von Annina bedient werden. «Es ist die Vielfältigkeit, die mich an meinem Beruf fasziniert», sagt sie. Beratung, Verkauf,



Was für ein Prachtstück von einem artgerecht gehaltenen Rind. Manchmal im Laden aufgeschnitten von Annina Jenzer. Links: Auch das Parieren (das Entfernen von Sehnen, Fett und Silberhäutchen) gehört zur Tätigkeit einer zukünftigen Metzgerin. Und gute Laune sowieso.



Fingerspitzengefühl verlangt die Arbeit mit dem Teig für die Pastete.



So einfach gehts: Die Wurst vom Darm befreien, die Masse mit befeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen, anbraten, fertig.
Links: Das Lächeln von Annina Jenzer verrät, dass der Risotto auf seiner Höhe, sämig mit Biss und nicht zu weich ist.

Fleisch verarbeiten, im Catering arbeiten oder sogar Rezepte austüfteln, für die Traiteur-Abteilung Delikatessen wie eine Lachspastete zubereiten – es ist eine ganze Menge, die da auf Annina wartet. «Ich mag den Kundenkontakt, und ich arbeite gerne mit Lebensmitteln, vor allem auch mit dem Fleisch, obwohl ich nicht nur Fleisch esse, wobei ich bei Spareribs nie Nein sagen kann.»

Nose to tail

Noch 18 Monate dauert die Ausbildung zur Metzgerin, dann warten die Prüfungen und der Abschluss der Berufsmatur – und dann? «Ja, dann verdiene ich mehr Geld und danach geht es auf eine Reise oder ich starte mit einer Zweitausbildung» sagt Annina Jenzer, ohne uns zu verraten, was denn das für eine Ausbildung möglicherweise wäre. «Ich bin ein Mensch der gerne Erfahrungen sammelt», sagt sie lachend. «Auch bei Gerichten. Filetstücke kommen bei uns in der Familie nicht auf den Tisch. Wir lieben das Einfache, wie etwa einen Salsiccia-Risotto oder Fleischstücke wie Onglet, Ochsenschwanz und Co.» Das bei der Metzgerfamilie Jenzer nicht täglich Fleisch auf den Tisch kommt, mag nur auf den ersten Blick erstaunen. Barbara Jenzer war Vegetarierin, als sie ihren Mann Christoph kennen und lieben lernte. Heute ist sie Flexitarierin. Kein Wunder also, dass die Metzgerei führend in der Herstellung einer Gemüsewurst und eines Gemüseburgers ist. Zwei fleischlose Produktes die erst noch schmecken und nicht irgendeine Alibiübung darstellen. «Im Mittelpunkt bleibt aber das Fleisch. «Unsere Familienferien arten manchmal schon zur Geschäftsreise aus. Wir besuchen in unseren Ferien oft Metzgereien, die wir kennen oder wir besuchen neue, interessante Betriebe. Klar ist das spannend, aber eigentlich sollten es ja Ferien sein – und manchmal habe ich dann doch genug von noch mehr Metzgereien», sagt Annina Jenzer lachend, die sich auch gerne mit Freunden unter dem Jahr trifft und dann Schule, Geschäft und Familie aussen vor lässt. «Ich habe meinen Schritt, Metzgerin zu lernen, keinen Augenblick bereut, und ich denke es ist ein vielfältiger, ein guter Beruf, der zahlreiche Möglichkeiten bietet.» Wenn das keine Ansage ist. ■

Wer Interesse am Metzger-Beruf hat, kann sich direkt bei der Metzgerei Jenzer melden, die auch jährlich zwischen fünf bis acht Schnupperlehrlinge aufnimmt. Andere Möglichkeiten sind die Berufsschau, die Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (BIZ) oder die Berufsberatung.

Details unter:
www.goldwurst.ch
www.berufsschau.ch
www.baselland.ch
www.berufsberatung.ch



Rezept

Salsiccia-Risotto
für 4 Personen

Zutaten
1 grosse Zwiebel, fein gehackt
1 Zucchini, fein geschnitten
3 Salsicce
200 g Risotto
1,2 dl Weisswein
50 g getrocknete Tomaten
200 g Tomaten Pelati
6 dl Hühner-Bouillon
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung
Zwiebel und Zucchini in einer eingefetteten Pfanne anbraten. Reis hinzufügen und mit Weisswein ablöschen. Getrocknete Tomaten, Pelati und einen Teil Bouillon hinzufügen.

Gedeckt für ca. 20 Minuten leicht köcheln und immer wieder Bouillon dazugeben und den Risotto rühren.

Die Salsicce aufschneiden und das Brät vom Darm befreien. Kleine Kugeln formen und in einer Bratpfanne anbraten und warm stellen.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan unter den Risotto mischen und die Salsicce-Kugeln über dem Risotto verteilen.

Tipp
Schmalz vom Freilandsäuli zum Anbraten anstelle von Butter oder Öl nehmen. Es hat einen sehr guten Geschmack und ist nachhaltig. Frische Salsicce gibt es immer am Freitag in der Metzgerei Jenzer. Bis Sonntag muss diese verzehrt oder eingefroren sein, da es ein Rohbrät ist. Man kann aber auch gefrorene Salsicce verwenden. Diese einfach über Nacht in den Kühlschrank oder für ca. 2 Stunden ins kalte Wasser legen.



Blütenpracht für alle Sinne

Der Baselbieter Bluescht kommt so sicher wie das Amen in der Kirche. Seinesgleichen ist landauf und landab konkurrenzlos. Ob hoch- oder niederstämmig: Das Blütenmeer verzückt und verfehlt es nicht, seine Betrachter jährlich aufs Neue in den Bann zu ziehen.

■ Text: Baselland Tourismus, Fotos: Franz Schweizer



Baselbieter Kirschbäume in ihrem überwältigendem Blütenkleid

Nichts wie raus in die Natur des Baselbiets – ob zu Fuss, mit dem Velo oder dem Bus. Die Schönheit der Kirschbäume in ihrem überwältigenden Blütenkleid ist nur von kurzer Dauer. Das Spektakel beginnt in den unteren Lagen in der Regel bereits Anfang April. Je nach Witterung blühen die Obstbäume dann während rund zwei bis drei Wochen. In den höheren Lagen spielt sich das Schauspiel rund zwei Wochen versetzt ab. Baselland Tourismus gibt im Internet den aktuellen Stand an.

Zu Fuss

Ab diesem Frühling lädt eine neue Route von SchweizMobil zum Wandern im Oberbaselbiet ein: der «Baselbieter Chirsiweg» mit der Nummer 471. Er beginnt beim Bahnhof Sommerau, führt nach Oltingen und misst gut zehn Kilometer.

Der Baselbieter Chirsiweg führt durch enge Täler und über sonnige Tafeljuraplateaus, über Streuobstwiesen, vorbei an verwunschenen Wasserfällen und Höhlen sowie durch weite Felder mit Fernblick. Startpunkt der neuen Wanderroute ist der Bahnhof Sommerau. Durch das lauschige Chrindeltal mit seinem renaturierten Auenwald – eine Seltenheit im karstigen Juragebiet – geht es zum Rünenberger Giessen, dessen Wasser über eine 18 Meter hohe, überhängende Felskante stürzt. Nach dem ersten Aufstieg nach Rünenberg führt der Weg hinunter ins enge Eital, an dessen gegenüberliegender Talflanke der Weg an eindrücklichen Felswänden sowie zwei Höhlen vorbeiführt.



Den Frühling auf 2 Rädern geniessen – unterwegs auf der Chirsi-Route 111

Zwischen Wenslingen und Oltingen, zwei typischen Oberbaselbieter Dörfern mit stattlichen Bauernhäusern und Brunnen, säumen erneut unzählige Kirschbäume den Weg. Oltingens alter Dorfkern am Ziel des Chirsiwegs ist weitgehend originalgetreu erhalten geblieben. Besonders sehenswert ist das Ensemble aus Kirche, Pfarrhaus und Pfarrgarten.

baselland-tourismus.ch/chirsiweg

Per Bus

Laufen Bahnhof – Bretzwil Dorf – Liestal – bzw. Eichhöhe – Reigoldswil

Wenn der Bus 111 am Bahnhof Laufen startet, sitzen Sie in der ersten Reihe. Über Breitenbach, Fehren und Nunningen geht es durchs Schwarzbubenland nach Bretzwil. Die Route des 111ers führt über Seewen nach Liestal. Doch durch das Umsteigen an der Haltestelle Bretzwil Dorf auf die Linie 71 lässt sich der Bluescht noch eindrücklicher erleben. Die Linie 71 führt Sie über die Eichhöhe nach Reigoldswil. Von der Haltestelle Eichhöhe bietet sich ein Spaziergang oder eine Rast an, die Fahrt kann mit dem nächsten Kurs nach Reigoldswil fortgesetzt werden. Gesamtfahrzeit ohne Pausen: 1 Std. 15 Min. Weitere Bluescht-Linien sind die 100 (Rheinfelden–Gelterkinden) und die 103 (Gelterkinden–Oltingen).

Per E-Bike

Soviel vorweg: Die Chirsi-Route 111 ist trotz ihres beschaulichen Namens etwas für stramme Waden – oder für E-Bike-Unterstützung. Doch jeder Tritt in die Pedale lohnt sich. Besonders während des Bluescht. «Wenn die Obstbäume im Frühling in Blüte stehen, verzaubern sie die malerische Hügellandschaft in eine veritable Märchenwelt.» So bewirbt «SchweizMobil» die Chirsi-Route 111. Damit übertreibt die Tourenplattform nicht im Geringsten. Denn das Pedalen durch die mit weissen Blüten gesprenkelte Landschaft an einem lauen Frühlingstag ist ein unvergleichliches Erlebnis. Und es sind bei Weitem nicht nur die landschaftlichen Leckerbissen, die die Veloroute säumen, sondern auch die kulinarischen. Zahlreiche Bauern vermarkten nämlich auf ihren Höfen ihre regionalen Spezialitäten. Und spätestens im Sommer locken die berühmten Baselbieter Kirschen zur Verköstigung am Wegesrand.

Die Chirsi-Route führt über 38 Kilometer von Liestal via Titterten, Bretzwil und den Bergpreis auf dem Dietel nach Laufen, wo die sportlich orientierten Geniesser ein kulturhistorischer Stadtkern erwartet. Wie entlang der gesamten Route, bieten sich auch hier zahlreiche Einkehrgelegenheiten in urigen Gasthöfen und gemütlichen Beizen.

Informationen zur Route und Miete von E-Bikes:

baselland-tourismus.ch/chirsi-route

baselland-tourismus.ch/velovermietung

Viele weitere Informationen, Wanderungen, Velo- und Erkundungstouren rund um den Bluescht finden sich auf

baselland-tourismus.ch/bluescht ■

Baselland Tourismus

baselland-tourismus.ch



Iss Honig, mein Sohn

Eröffnung Honigweg Rünenberg am Sonntag, 26. April 2020

Ob kristallin, cremig oder flüssig: Je nach Rohstoff zeigt der Honig eine andere Konsistenz. Auf dem Honigweg in Rünenberg erfahren Besucher viele weitere Geheimnisse dieses Naturprodukts.

Was in der Bibel steht, ist hochaktuell – zumindest, wenn es um Honig geht. Denn gemäss Verein Honigweg Rünenberg trifft das Zitat «Iss Honig, mein Sohn, denn er ist gut» den Nagel auf den Kopf. Die Eröffnung des Weges ist für Sonntag, 26. April 2020, geplant.

Seit Urzeiten verwendet der Mensch Honig als Nahrungs- und Heilmittel, wie das Bibelzitat beweist. Familien, Schulen, Gruppen, aber auch Einzelpersonen, entdecken auf dem rund drei Kilometer langen Parcours die Geheimnisse dieses Naturprodukts.

Die Imker der Nordwestschweiz setzten sich klare Ziele. Der Honigweg zeigt die Vielfalt des Honigs und dessen Rohstoffe, wirft einen Blick zurück und frischt fast verschwundenes Wissen auf. So erfährt der Besucher unter anderem, dass das Baselbiet ein ausgesprochenes Bienenland mit einer der höchsten Bienendichten Europas ist.

«Honig aus der Region ist keine Einheitsware, die immer gleich schmeckt», betont Vereinspräsident Marcel Strub. Als Leiter der Fachstelle Bienen der Kantone Baselland, Basel-Stadt und Solothurn wird er vom Bienenzüchterverein Sissach unterstützt. Baselland Tourismus finanziert den Honigweg über den Gasttaxenfonds zu gut einem Drittel.

honigweg.ch



HIRSLANDEN
KLINIK BIRSHOF

IMMER FÜR SIE DA –
AUCH IM NOTFALL.

Knie verdreht, Schmerzen in der Schulter oder Sportunfall?
Bei Notfällen im Bereich des Bewegungsapparates ist das Orthopädische Notfallzentrum der Hirslanden Klinik Birshof 24 Stunden und 7 Tage für Sie da.

www.hirslanden.ch/birshof

Unser 24h Notfalldienst ist für Sie da.

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

Zeigen Sie sich von Ihren schönsten Seiten.

Wir beraten Sie gerne persönlich.

Druckerei Bloch AG | Arlesheim | www.blo.ch

blo.ch

Täglich voller Elan im Einsatz für das Kloster

Der Vierspartenbetrieb ist rund um die Uhr an sieben Tagen offen für Gäste, die das Besondere schätzen. Im Kloster finden Sie nicht nur Ruhe, sondern auch Konzerte, Vorträge oder Ausstellungen. Der lauschige Klostergarten lädt zur Erholung ein und die stilvolle Klosterkirche zu Einkehr und Stille.

■ Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Simon Mader



Die Geschäftsleitung des Klosters in der Mitte v.l. Felix Terrier, Jonas Rapp und Barbara van der Meulen mit Team

Im Gegensatz zu vielen leer stehenden Klöstern in der ganzen Schweiz kümmern sich im Kloster Dornach ganz viele Menschen vor und hinter den Kulissen um dessen Fortbestehen. Dies ist einerseits der Stiftungsrat, der sich ehrenamtlich für die Finanzierung und das reibungslose Gelingen des Betriebs einsetzt. Der siebenköpfige Stiftungsrat setzt sich aus Vertretern der Einwohner- und der Bürgergemeinde Dornach, der Freunde des Klosters Dornach, der katholischen und der reformierten Kirchgemeinde Dornach und der katholischen Landeskirche Baselland zusammen. Unterstützt wird der Stiftungsrat durch die Berest AG, welche sich um die Buchhaltung und die Personalführung kümmert sowie insbesondere die Bereiche Gastronomie und Hotellerie eng begleitet. «Dieses Fachwissen und das grosse Netzwerk in den Bereichen Einkauf und Personal fehlen uns, was in Kürze zu einer Überforderung des Stiftungsrats hätte führen können», erklärt Stiftungsratspräsident Lorenz Altenbach.
Die dreiköpfige Geschäftsleitung bestehend aus der Kulturverantwortlichen, Barbara van der Meulen, Kirchenrektor Pfarrer Felix Terrier, sowie dem Gastro- und Hotelleiter Jonas Rapp, ist für das Miteinander im Klosterbetrieb zuständig. Bei regelmässigen gemeinsamen Geschäftsleitungssitzungen werden die Aktivitäten in und um das Kloster besprochen und koordiniert. Nur so ist es möglich, dass neben Gottesdiensten auch regelmässig Konzerte oder sogar Kunstinstallationen die Kirche beleben. In der Gastronomie wiederum finden thematische Abendessen mit Vorträgen oder zu speziellen Pflanzen statt und diesen Sommer und Herbst ein von der Stiftung offeriertes Nachtessen für sozial benachteiligte Mitmenschen. Ein regelmässiger Blick auf die Website des Klosters lohnt sich, um von den zahlreichen Aktivitäten zu erfahren.
An vorderster Front stehen fleissige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hotellerie und Gastronomie, welche Tag für Tag von Neuem für das Wohl der zahlreichen Gäste aus der Region und der ganzen Welt besorgt sind. Nicht zu vergessen sind die über viele Jahre hinweg freiwillig Engagierten in und um das 350-jährige Kloster mit Kirche und Klostergarten. ■

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

Heilkräuter für den Klostergarten

«Nichts ist so beständig wie der Wandel» gilt ganz besonders für das Kloster Dornach, wo mit vereinten Kräften am Bestehen und der Zukunft des Klosters gearbeitet wird.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann und Barbara van der Meulen, Foto: Weisswert



Ein 350-jähriges Kulturerbe: Der Klostergarten ist immer einen Besuch wert.

Noch liegt der Klostergarten brach. Aber schon bald werden fleissige Helferinnen und Helfer wieder ihren grossartigen Einsatz im Klostergarten leisten und den Garten nach der Winterruhe zur Blüte bringen. Mit fachmännischer Unterstützung von Gärtnermeister Samuel Salm von Anklin Gärten engagiert sich eine neu gegründete Arbeitsgruppe um den Erhalt und die Pflege des zum Teil noch traditionell angelegten Klostergartens. Gleich mehrere Projekte wurden lanciert und von der Stiftung Kloster Dornach grosszügig unterstützt. So erhält die in unserer Region einzigartige Baumkathedrale wieder einen neuen Schnitt und wird zu einem der Highlights eines jeden Gartenbesuchs. Die zum Teil nicht mehr schädlingsresistenten Reben werden dank einer Spende des Inner Wheel Clubs Laufen ersetzt und zudem durch ein freiwilliges Team rund um Josy und Kurt Nussbaumer gehegt und gepflegt. Zum Riechen und Schmecken legt ein weiteres Gartenteam einen Klosterheilkräutergarten an, der mit einer Führung der Heilkräuterexpertin Agnès Leu am 12. Juni eingeweiht wird. Auch das langjährige Engagement des Vereins der Freunde des Klosters wird weitergeführt. Ebenso sorgen drei Frauen aus der Region für das wunderbare Blumenbeet, welches seit Jahren für ein farbenfrohes Blütenmeer im Klostergarten sorgt. Ohne freiwilliges Engagement lässt sich dies alles nicht bewerkstelligen. Wer also Lust hat am Gärtnern und am Erhalt eines über 350-jährigen Kulturerbes, kann sich gerne bei Barbara van der Meulen (info@klosterdornach.ch) melden. Die Arbeitsgruppe freut sich über jede Unterstützung!

Seminar mit Rahmenprogramm

Sobald die Sonne uns wieder etwas wärmere Mittagsstunden beschert, freut sich das Gastroteam unter der Leitung von Gastgeber Jonas Rapp auf Ihren Besuch auf der sonnigen Gartenterrasse oder im Restaurant. Aufgrund des steigenden Wunsches nach Spezialdiäten hat die Klosterküche entschieden, alle Saucen glutenfrei herzustellen. Planen Sie eventuell ein Bankett, ein Seminar oder eine Familienfeier? Das Küchenteam hat einen veganen und glutenfreien Bankettvorschlag kreiert, bei dem keine Wünsche offen bleiben. Fragen Sie nach dem Seminar- und Bankettangebot mit dem besonderen Rahmenprogramm. Ihre Gäste werden vom individuellen Angebot begeistert sein. Was halten Sie von einer Atempause über Mittag, einer Führung durch das Kloster oder einem Ausstellungsbesuch im Forum Würth?

Löwenzahn im Zentrum

Das erfolgreiche KlosterFarbenDinner wird auch im 2020 weitergeführt. Die vierteilige Serie, welche jedesmal einer Pflanze der Saison gewidmet ist, stellt ein ganz spezielles Erlebnis dar: Die Designerin und Expertin für Pflanzenfarben, Nina Gautier, gestaltet und moderiert diesen einmaligen Abend in einem speziell für diesen Anlass ausgewählten Raum im Kloster. Im Frühlingsdinner präsentiert sie die unterschiedlichen Farbnuancen und Verwendungsmöglichkeiten des Löwenzahns mit eigens eingefärbten Textilien, ergänzt mit Wissen aus Volksmedizin, Färberkunde, Botanik und Kulinarik. Von der Knospe, über Blüte, Blatt und Stängel bis hin zur Wurzel ist die ganze Pflanze für den Menschen geniessbar. In fünf farblich abgestimmten Gängen wird der Löwenzahn in abwechslungsreichen Variationen zur frühlingshaften Gaumenfreude. Farbe, Kunst und Kulinarisches fügen sich am Sonntag, 29. März 2020 zu einem wild-edlen Gesamtbouquet. Aufgrund der sehr grossen Nachfrage und der limitierten Platzzahl empfiehlt sich eine frühzeitige Anmeldung. Der Abend kostet für Apéro, 5-Gang-Menu und Give-Away mit Gestaltung und Präsentation CHF 99.–.

Sind Sie auf der Suche nach einem Souvenir aus dem Klostergarten? Dann fragen Sie nach dem Klosterschnaps aus Mirabellen oder Pflümli aus feinsten Damassines.

«Mir mache Musig und tanze mitenand»

Das Musikerpaar aus Arlesheim, Annerose und Fritz Krey, lädt Kinder zu einem abwechslungsreichen Volksmusik-Workshop mit Tanz-Kurs ein.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann und Barbara van der Meulen, Foto: zVg



Mit Freude und voller Konzentration dabei

Ein spannendes Experiment haben sich die aus der Schweizer Volksmusikszene bekannten Annerose und Fritz Krey am Samstag, 21. März mit Kindern und Jugendlichen ausgedacht. Zusammen mit verschiedenen Musikern (Ensemble «#Fidel» und Thomas Keller mit Ensemble «Neoländler») wollen sie den bekannten Appenzeller Polka: «S'trommt em Babeli» mit Kindern und vielen Instrumenten einstudieren. «Welche Instrumente das sind, ist völlig offen», sagt Fritz Krey. «Wir bringen eine Pauke, Xylophon und ein Metallophon mit. Die Kinder dürfen gerne ihre eigenen Instrumente mitbringen oder auch nur zwei grosse Löffel, um wie die Appenzeller den Takt anzuschlagen.» Ganz sicher kommen die alten Schweizer Instrumente wie Häxeschiit, Trümpi, Drehleier und Langnauerli zum Einsatz.

Proben für den Auftritt vor Publikum

Parallel zum Musik-Workshop findet ein Trachtentanz-Workshop statt. Eine Kinder-Trachtentanz-Gruppe bringt den anwesenden Kindern die richtigen Figuren und Tanzschritte zur Polka bei. Nach dem gemeinsamen Mittagessen im Kloster wird das Gelernte für einen Auftritt vor Publikum um 15.00 Uhr einstudiert. Annerose und Fritz Krey freuen sich auf Kinder, die sich auf diese ungewöhnliche Reise einlassen wollen.

Für den kostenfreien musikalischen Workshop und das gemeinsame Mittagessen (Kinder-SchniPo und Mohrenkopf, Sirup à discrétion CHF 18.50) ist eine verbindliche Anmeldung bis Montag, 18. März unter info@klosterdornach.ch oder 061 705 10 80 erforderlich. Die Platzzahl ist beschränkt.

K L O S T E R
D O R N A C H

AGENDA

AUSSTELLUNG
Donnerstag, 23. April, 18.30–19.30 Uhr, Klostergarten
Fritz Balthaus, Skulpturen «BN / FM / CP / LF», bis 2021
Rundgang mit dem Künstler und Präsentation des Magazins, Apéro

SPIRITUALITÄT UND MYSTIK
Leben mit Tiefe und Weite Franziskus von Assisi: Loslassen – Zulassen – Einlassen
Samstag, 2. Mai, 10.00–16.00 Uhr
Mit Bruder Niklaus Kuster und Nadia Rudolf von Rohr, Kurs (Kollekte)
Mittagessen (CHF 30.–)
Anmeldung bis 20. April 2020

JOUR FIXE
Jeden zweiten Dienstag, 12.00–14.00 Uhr
Stammtisch mit dem aktuellen Residence-Gast aus Kunst, Kultur und Wissenschaft
24. März, 7., 21. April, 5., 19. Mai

MENU MUSICA
Letzter Dienstag im Monat, 12.30–13.00 Uhr, Kirche
- Dienstag, 31. März
  «Frauen»
  María Ramírez (Violine), Anna Fortova (Viola), Hirginia Vallejo (Flügel)
  Musik von Komponistinnen Ende 19. und Anfang 20. Jh.
- Dienstag, 28. April
  Klavierkonzert «Von Mozart bis Chopin»
  Tom Lardat (Flügel)
  Wolfgang Amadeus Mozart, Sonate in B-Dur und Frédéric Chopin, Ballade Nr. 4
- Dienstag, 26. Mai
  «volkstümlich / klassisch»
  Kammermusik für Viola und Violoncello
  Johanna und Christoph Lamprecht

JAZZ & SOUL AFTERWORK
Letzter Donnerstag im Monat, 18.30–20.00 Uhr, Barbetrieb ab 18.00 Uhr
- Donnerstag, 27. März
  Cartouche
  Philipp Van Endert (git), Christian Kappe (flügelhorn), André Nendza (bass)
- Donnerstag, 30. April
  Viva Brasil
  Mario Alonso (sax/fl), Oliver Pellet (git), Cristiano Matos (b/voc), Lucio Marelli (dr)
- Donnerstag 28. Mai
  «traces of now»
  Günter Wehinger (fl), Julio Azcano (git)

KINDERMUSIK- UND TANZTAG
Samstag, 21. März, 10.00–16.00 Uhr
«Mir mache Musig und spiele zum Tanz»
Musik-Workshop, Crash-Tanzkurs und Konzert für Schulkinder
Öffentliches Konzert, 15.00–16.00 Uhr
Mit Annerose und Fritz Krey, Ensemble «#Fidel» und Thomas Keller mit Ensemble «Neoländler»
Workshop (Kollekte)
Mittagessen (CHF 18.50)
Anmeldung bis 18. März

KLOSTER-FARBEN-DINNER
Sonntag, 29. März, 18.00–22.00 Uhr, Garten und Refektorium
Edition Frühling «Löwenzahn»
Apéro, 5-Gang-Menu, Give-away und Präsentation von Nina Gautier, CHF 99.–
Anmeldung bis 24. März

CULINARIUM MIT MIKE STOLL
Dienstag, 21. April, 18.30–21.30 Uhr, Refektorium
Die 10 biblischen Plagen – ein religionshistorischer Erklärungsversuch
Apéro, 3-Gang-Menu und Vortrag
CHF 65.–, Anmeldung bis 19. April

KONZERTE IN DER KIRCHE
Freitag 27. März, 19.30–21.00 Uhr
«Komponistinnen» – Rezital Saxophon und Klavier
Cornelia Lenzin (Flügel) und Elisa Urrestarazu (Sax)

Dienstag, 4. April, 17.00–18.30 Uhr
Konzert Rachmaninov-A Capella-Ensemble
Orthodoxe Gesänge der Ostkirche und Kosakenballaden aus der Ukraine

Samstag, 16. Mai, 20.00–21.30 Uhr
Konzert Mondnacht-Ensemble und SoloVoices Basel
Eine Werkschau zum 90. Geburtstag des Basler Komponisten Hans-Martin Linde
Abendkasse

GOTTESDIENSTE
Jeden Sonntag
9.00 Uhr Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana
10.30 Uhr christkatholischer Gottesdienst (14-täglich)
18.00 Uhr Eucharistiefeier oder Wortgottesdienst, am ersten Sonntag des Monats als Taizégebet gestaltet.
Jeden Montag, 18.45 Uhr, Gebetsgruppe
Jeden Donnerstag, 19.00 Uhr, Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana

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

Anmeldungen unter info@klosterdornach.ch oder Tel. 061 705 10 80

Wenn nicht anders vermerkt: Kollekte

Love Piece No5

Lynne Kouassi verbrachte 2018 als Residence-Gast «Aussteigen-auf-Zeit» drei Wochen im Kloster.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Niels Franke



Vernissage Lynne Kouassi «Love Piece No5», Klosterkirche Dornach, 31. Januar 2020 mit Wortbeiträgen von Monika Hungerbühler, Mateo Chacon-Pino, Barbara van der Meulen sowie Musik von Taimashoe

Während des Aufenthalts der 29-jährigen Künstlerin Lynne Kouassi entstanden drei alternative Altarbilder, welche sie dem Kloster schenkte und im Februar während zehn Tagen in der Klosterkirche ausstellte. Begleitet wurde die Installation durch ein Programm, welches dazu einlud, verinnerlichte Gesinnungen zu entdecken und zu überdenken. In einem Quick-Guide fasste Lynne Kouassi ihre eigenen fünf Grundregeln zum Thema «Wertschätzende Umgangsformen» zusammen und fügte auch gleich fünf entlarvende Beispiele aus ihrem eigenen Leben hinzu. Ein wirklich spannendes, nachahmenswertes Experiment.

Übrigens: Die aktuellen Residence-Gäste können Sie jeden zweiten Dienstagmittag beim «Jour fixe» am Stammtisch im Kloster Restaurant kennenlernen. ■

Franziskanische Spiritualität für Leute von heute

Das Kloster lädt am 2. Mai von 10.00 bis 16.00 Uhr zu einem Impulstag mit dem Kapuzinerbruder Niklaus Kuster und Nadia Rudolf von Rohr ein.

Niklaus Kuster (1962) ist Schweizer Kapuziner und Doktor der Theologie. Er lehrt an verschiedenen Hochschulen franziskanische Spiritualität und Geschichte. Als Autor zahlreicher Bücher rund um Franz und Klara von Assisi reist er regelmässig um den Globus und hält Vorträge, begleitet Reisen, gestaltet Kurse und Exerzitien oder verfasst wissenschaftliche Artikel. Zusammen mit Nadia Rudolf von Rohr (1975), Co-Leiterin der Franziskanischen Gemeinschaft der Deutschschweiz, bietet Bruder Niklaus einen Tageskurs in franziskanischer Spiritualität gegen Kollekte an. Der Impulstag lädt dazu ein, die Lebens- und Denkweise von Franziskus zu entdecken und ins eigene Leben sprechen zu lassen.
Das gemeinsame Mittagessen kostet CHF 30.– (Suppe, Zucchetti-Piccata an pikanter Tomatensauce mit Butternudeln, Mineral, Kaffee und Klosteränisbrötli sowie Früchteschale am Nachmittag).

Wir bitten um eine verbindliche Anmeldung bis Montag, 20. April 2020 über 061 705 10 80 oder info@klosterdornach.ch. Bezahlung in bar vor Ort.

La jeunesse n'existe pas!

Wer von der Jugend jenes Engagement zum Gesamtbild der Schweiz erwartet, das die Gesellschaft selber nicht mehr erbringen kann, hat falsche Vorstellungen von Jugend.

Text: Niggi Ullrich, Fotos: Christian Jaeggi



Wer erinnert sich noch an den Slogan «La Suisse n'existe pas» (Die Schweiz gibt es nicht), der im Schweizer Pavillon an der Weltausstellung 1992 in Sevilla für mehr als nur Furore sorgte? Mit einem Schlag wurde DAS Bild der Schweiz – welches nach der Fichenaffäre (1989) und der inklusive Landesausstellung quasi abgesagten 700-Jahr-Feier (1991) ohnehin arg ramponiert worden ist – zuerst dekonstruiert und flugs umdefiniert. In Sevilla wurde die Schweiz neu als Summe von grenzenloser Vielfalt, als explosiver Schmelztiegel von Erfindungen und Exzellenz, als mondialer Flucht- und Treffpunkt behauptet. Das Gesamtbild der introvertierten Beschaulichkeit, die aus dem Mittelalter abgeleitete Selbstdefinition aus sich selbst heraus sowie das neutrale Réduit waren plötzlich passé.

Die Konfrontation mit der Vielfalt

Diese Art Bildverständnis gibt es auch in allseits bekannten, leicht verzweifelt anmutenden Erörterungen in Parteivorständen, an Stammtischen, in Kirchenpflegen, an Schulkonferenzen oder in Fürsorgebehörden, wo über DIE Jugend sinniert oder lamentiert wird. In der Verwendung des Begriffs DIE Jugend stecken Vorstellungen, die kaum mehr der gesellschaftlichen Realität entsprechen. Was da alles erwartet, gewünscht, erhofft und gefordert wird von jener Gruppe in der Gesellschaft, die nicht mehr zur unmündigen Kinder-, aber auch noch nicht zur konformen Erwachsenenwelt zählen kann / muss / darf, sondern irgendwo dazwischen oszilliert. Jugendliche werden heutzutage wie defizitäre Personen behandelt. Jugend wird so zum strapaziösen und konfliktreichen Dauerkampf auf dem Weg zum unauffälligen, beruflich erfolgreichen «Mitglied» der Gesellschaft. Die junge Generation wird de facto entmündigt, der vordergründig gut gemeinte fördernde Umgang mit ihr erfüllt nicht mehr als den Tatbestand der repressiven Toleranz. Letztlich ist sie aber nur als affirmative Konsumentin erwünscht und nicht als «Citoyenne» mit Zukunftspotenzial. Ihre Erscheinung in der Gesellschaft ist wegen der technologischen Transformation unterdessen so vielfältig wie nur denkbar, mit der Folge, dass sie keinen nennenswerten Beitrag zu einer vielschichtigen, komplementären Gesellschaft leisten kann. Warum sollte sie! Sie muss nicht (mehr) können als das, was die Gesellschaft selber auch nicht mehr leisten kann.
Und wer bedenkt, wie gross die Diversität in der Gesellschaft unterdessen ist – Stichworte u.v.a. sind Multikulturalität, Ausbildungswege, Berufs- und Jobwelten, Mobilität, Soziale Medien, Freizeitangebot, Gefahrenpotenziale – kommt nicht umhin zu erkennen, dass die Ansprache DER Jugend als gesellschaftliche Kraft nicht gelingen kann, weil sie uns als Ganzes gar nicht gegenüber respektive zur Verfügung steht. La jeunesse n'existe pas. ■

Der verjüngte Faust

Heinrich Faust wird im Sommer wieder einmal im Goetheanum zu Gast sein. Die Proben sind in vollem Gange. Die Arlesheimer Regisseurin Andrea Pfaehler will die Aufführungen von «Faust» 1 und 2 um die Hälfte auf neun Stunden kürzen und doch die ganze Geschichte erzählen.

Text: Jürg Seiberth, Fotos: Lucia Hunziker

BirsMagazin: Andrea Pfaehler, «Faust» am Goetheanum ist nicht dasselbe wie «Faust» im Zürcher Schauspielhaus oder im Theater Basel. Welches sind Ihre Rahmenbedingungen?
Andrea Pfaehler: Vor über 80 Jahren wurden «Faust» 1 und 2 am Goetheanum erstmals überhaupt ungekürzt aufgeführt. Dieses Welttheater gehört seither fest ins Programm des Hauses. Rudolf Steiner war bekanntlich ein ausgewiesener Goethe-Kenner; er hat sich sehr intensiv mit «Faust» befasst. Wer am Goetheanum «Faust» inszeniert, der muss Steiners «Faust»-Verständnis gut kennen. Steiner gibt mir Hinweise und Anregungen und gleichzeitig fordert er mich dazu auf, selbständig zu denken. – Eine weitere Spezialität: Die Eurythmie, die Bewegungskunst, die von Steiner ins Leben gerufen wurde, spielt in unserer Inszenierung eine wichtige Rolle.



Pfaehler: «Faust ist sehr wohl auch ein Stück für die Jugend.»

Chancen und Hindernisse

Wie sind denn die technischen und finanziellen Voraussetzungen?
Wir spielen auf einer der grössten und bestausgestatteten Bühnen Europas. Der Saal fasst 1000 Personen und die Aufführungen werden hoffentlich gut besucht sein. Über 80 Mitwirkende arbeiten auf die Premiere hin. Das ist ein grossartiges Erlebnis. Auf der anderen Seite müssen auch Hindernisse überwunden werden: Die Akustik des Saales ist für die Sprecher eine Herausforderung, der finanzielle Rahmen ist eng, die gekürzte Fassung ist einerseits ein Bruch mit der Tradition, andererseits aber auch eine Gelegenheit für viele, den Faust überhaupt einmal kennenzulernen.

Ausführliche Informationen
www.faust.jetzt | Tel. 061 706 42 50

Kunst und Wissenschaft

Das Goetheanum ist ja einerseits ein Theater und andererseits eine Hochschule. Gibt es da Berührungspunkte?
Die Vernetzung von Kunst und Wissenschaft war ein grosses Anliegen Rudolf Steiners: Keine Wissenschaft ohne Kunst und keine Kunst ohne Wissenschaft. Goethe selbst hat ja sein Leben lang geforscht und studiert und sein «Faust»-Drama entsprechend ausgestattet. Alle Aufführungszyklen stehen unter der Schirmherrschaft einer wissenschaftlichen Sektion: Landwirtschaft, Medizin, Sozialwissenschaften, Schöne Wissenschaften und Pädagogik. Die Sektionen stellen in begleitenden Vorträgen Verbindungen zwischen ihren Themenbereichen und dem «Faust»-Stoff her. Es ist ja gar nicht so leicht, seinen persönlichen Zugang zu diesem Monument «Faust» zu finden. Tröstlich ist, dass es sehr viele Türen gibt, durch die man eintreten kann. Jeder kann eine für sich finden, und die Vorträge der Sektionen helfen dabei. Ist man allerdings einmal eingetreten, versteht man immer mehr und mehr.

«Faust» für die Jugend

Das Thema dieses BirsMagazins ist «Jugend». Hat das Stück auch in dieser Hinsicht etwas zu bieten?
Fausts Pakt mit dem Teufel ist eine ambivalente Sache. Als Gegenleistung für seine Seele erwartet der gelehrte Doktor viel: Freiheit, Lebenslust und eben auch Jugend, und damit die Chance, Verpasstes nachzuholen. Mit dem verjüngten Faust und dem Teufel als Begleiter gehen wir dann auf eine faszinierende Reise.

Ist das nicht eher ein Thema für Leute reiferen Alters, die Rückschau halten?
Den «Faust» kann man in verschiedenen Lebensabschnitten verschieden lesen. Es ist sehr wohl auch ein Stück für Jugendliche. Bis vor kurzem gehörte ja der «Faust» mit gutem Grund noch fest zum humanistischen Bildungsrepertoire.

Faust und Gretchen, ist das nicht reichlich verstaubt und wenig gendergerecht?
Alle, Männer und Frauen, können sich mit Faust identifizieren. Faust ist DER MENSCH, wir alle sind Faust. Wir alle sind konfrontiert mit der Suche nach Sinn, dem Streben nach Erkenntnis, dem Irren, dem Lieben, der Sehnsucht etwas zu erschaffen. Gretchen ist scheinbar das Opfer, die Projektionsfläche für das Handeln anderer Figuren, aber sie ist keineswegs nur passiv, auch sie handelt und muss die Konsequenzen für ihr Handeln tragen. Am Schluss wird sie erlöst.

Und … wird die Jugend ins Goetheanum strömen?
Das hoffe ich sehr: Schulen sind eingeladen, die Generalprobe zu besuchen, es wird spezielle Aufführungen, Events, Workshops und Vorträge für Jugendliche ab 16 Jahren geben. Wir geben uns diesbezüglich sehr viel Mühe.

Andrea Pfaehler, wir freuen uns auf den «Faust» 2020 und wünschen Ihnen einen grossen Erfolg.



Andrea Pfaehler im Arbeitsgespräch mit Isabelle Fortagne (Regieassistenz) und Eduardo Torres (Eurythmie)



Foto aus den Proben: Bernhard Glose, Faust (weiss); Markus Schönen, Mephisto (schwarz)



Jürg Seiberth
Autor, Gestalter

Bogart

Auch ich war einmal jung. Als ich fünfzehn war, lief der Film «Easy Rider». Ich mogelte mich ins Kino und war begeistert. Ich interessierte mich schon damals für Sprache und ganz besonders für die englische Sprache, denn Englisch war damals die Sprache der Jugend. In dieser Sprache verständigte man sich darüber, was wichtig war und was nicht. Die Bedeutung des Ausdrucks «Easy Rider», fand ich heraus, hatte sich mit der Zeit gewandelt. Einst war ein «Easy Rider» ein Pferd, das leicht zu reiten war; dann ein begabter Reiter; dann eine Frau, die leicht zu erobern war; dann ein Mann, der ein begabter Eroberer war; dann ein Zuhälter und zuletzt jemand, der mit einem bequemen Motorrad durch die Landschaft gondelt. «Easy Rider» hatte also etwas Anrüchiges. So wie der Film. Er bot uns Jugendlichen Identifikationsmuster, die den Nicht-Jugendlichen missfielen.

Der Film «Easy Rider» ist mittlerweile alt geworden, die Filmmusik ist jung geblieben. Zum Beispiel dieser Song von «The Fraternity of Man» mit der rätselhaften Zeile «Don't bogart that joint, my friend». Ich studierte mein Wörterbuch, ich getraute mich sogar ins Englische Seminar und konsultierte die dortigen Wörterbücher. Nirgends eine Erklärung für «bogart». Ein Anglistikprofessor, der im Sekretariat beim Kaffee sass, konnte mir auch nicht weiterhelfen. Schliesslich erklärte mir ein Jugendlicher, der schon etwas reifer war und Erfahrung mit Joints hatte, der Schauspieler Humphrey Bogart (1899–1957) hätte die Gewohnheit gehabt, auf Zigaretten herumzukauen. Das sei im Prinzip okay, aber der Joint mache bekanntlich die Runde, und wenn er nass und zerkaut sei, ende der Spass. Heute findet man den Ausdruck natürlich schnell und erfährt, dass Humphrey die Zigaretten gern nutzlos zwischen den Lippen hängen liess, dass also nicht das Kauen und Nässen im Vordergrund stehe, sondern das Besetzen und Nicht-Weitergeben des Joints. Soviel zur Sprache und zum Leben der Jugend von anno dazumal.



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

Naki GmbH

Parkett | Laminat | Vinyl | Kork



Vertrauen ist der Anfang von Allem

- Verlegen
- Schleifen, Versiegeln und Ölen
- Reparieren

Naki +41 79 454 22 62
info@nakigmbh.ch
www.nakigmbh.ch

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



SONDERAKTION! 50% Rabatt

V-Zug Wäschetrockner Adora V4000/V2000

Auskunft und Beratung rund um die Uhr in medizinischen Notfällen!

Die offizielle 24h-Notrufzentrale für Basel-Stadt, Baselland und Teile der Kantone Aargau und Solothurn

061 261 15 15
MNZ
STIFTUNG MEDIZINISCHE NOTRUFZENTRALE



MNZ Stiftung Medizinische Notrufzentrale
Lindenhofstrasse 30, CH-4052 Basel
T: +41 61 261 15 15 info@mnzbasel.ch

Strom, Hitze oder Kälte – gezielte Hilfe gegen Schmerzen

Wer unter chronischen Schmerzen leidet, führt einen beschwerlichen Alltag. Im Bethesda Spital finden Schmerzpatienten ein kompetentes Team, das Schmerzen operativ, jedoch ebenso häufig mit konservativen Behandlungen bekämpft.



Foto: Shutterstock

Rückenschmerzen sind eine eigentliche Volkskrankheit.

Schmerzen gehören zu unserem Alltag und mahnen uns zur Vorsicht: Der Griff auf die Herdplatte oder in zu heisses Wasser; der Schnitt beim Gemüserüsten; der plötzliche Schmerz im Kniebereich, den wir beim Sport erleiden: Warnsignale, die wir in ihrer Intensität unterschiedlich empfinden – von unangenehm bis unerträglich.

Chronischer Schmerz hingegen hat seinen Charakter als Warnsignal verloren und ist ein eigenständiges Krankheitsbild. Beispielsweise Rückenschmerzen. Sie sind eine eigentliche Volkskrankheit. Betroffen davon sind 79 Prozent der Bevölkerung. Rund 45 Prozent aller Arbeitsausfälle hängen mit Beschwerden im Bereich des Bewegungsapparats, insbesondere des Rückens, zusammen.

Die Ursachen von Rückenschmerzen sind vielfältig und reichen von Muskelverspannungen über Blockaden bis hin zu einem Verschleiss der Wirbelsäule, Knochenschwund oder sogar zu Verkrümmungen der Wirbelsäule.

Oftmals werden chronische Schmerzen mit Morphinpräparaten bekämpft. Doch irgendwann wirken diese Mittel nicht mehr. «Die Patienten gewöhnen sich daran», so Dr. med. Przemyslaw Strulak, stellvertretender Chefarzt Schmerzmedizin am Bethesda Spital.

Erfolg mit Hitze- oder Kältebehandlung

Als wegweisende Alternativen, die im Bethesda Spital angewendet werden, zählen Hitze- oder Kälte-Behandlungen. Oder «wir versuchen mittels Einspritzung von entzündungshemmenden Mitteln den Schmerz direkt dort zu lindern, wo er auftritt». Das Medikament wird – unter Bildgebung – direkt in die Schmerzregion verabreicht.

Die sogenannte Infiltration dient der Behandlung von Rückenschmerzen. Häufig entstehen diese durch den zunehmenden Verschleiss der Bandscheiben und der Gelenke der Wirbelsäule. Dadurch entsteht Druck auf die Nerven und Nervenwurzeln, der zu einer Entzündung und Schwellung der Nerven und des umliegenden Gewebes führen kann. Ziel der Infiltration ist es, den Teufelskreis zu unterbrechen und dadurch eine langfristige Linderung der Schmerzen einzuleiten.

Periphere Infiltrationen, Kälte oder Wärmebehandlungen «sind in bestimmten Fällen eine gut wirksame Alternative zu operativen Verfahren», betont der Schmerzspezialist. Studien zeigen, dass die Ergebnisse nach operativer oder konservativer Versorgung nach sechs Monaten gleich ausfallen können. Wichtig ist, dass ein interdisziplinäres Team aus Spezialisten für Operation und konservative Therapie, wie dies im Bethesda Spital vorhanden ist, für jeden Patienten die ideale Therapieform findet.

Innovative Technik zur Schmerzbekämpfung

Seit einiger Zeit gibt es Schrittmacher für Schmerzen. Die sogenannte Neurostimulation ist, so Dr. Strulak, «eine tolle Möglichkeit», bei chronischen Schmerzen Linderung zu verschaffen. Der kleine Empfänger des Stimulators wird unter die Haut implantiert und mit einer kleinen Fernbedienung gesteuert. Der Patient kontrolliert damit die Intensität des Stromes, den die Elektroden an der Schmerzregion abgeben. Auf diese Weise kann der Schmerz reduziert oder gar unterbunden werden.

In Kürze können die Elektrostimulatoren sogar bei Zwangsneurosen oder Parkinson eingesetzt werden. Die Forscher werden dazu ein Software-Update veröffentlichen, das in diesem Jahr auf den Markt kommen soll. *(cf)*

bethesda SPITAL

Bethesda Spital
Gellertstrasse 144 · 4052 Basel
Tel. 061 315 21 21 · info@bethesda-spital.ch
www.bethesda-spital.ch/schmerzmedizin



Die heitere Opernstudio-Schar mit ihrem Leiter Stephen Delaney am Flügel: (v.l.) Hyunjai Marco Lee, Kali Hardwick, Dmytro Kalmuchyn, Paull-Anthony Keightley, Ena Pongrac

Die Kaderschmiede für Operngesang

Seit 2006 besteht am Theater Basel ein Opernstudio. OperAvenir ist ein Sprungbrett für künftige Bühnenauftritte. Opernstudio-Leiter Stephen Delaney begleitet die Solistinnen und Solisten in Don Giovannis Duettino einmal zu fünft am Flügel.

■ Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Der Lift fährt vom Bühneneingang in den 12. Stock. Hier oben im Olymp des Stadttheaters sind der Berufschor und die Solo-Korrepetition zuhause. Im Studio neben dem Chor-Saal leitet der australische Pianist Stephen Delaney die Proben der zukünftigen Opernsängerinnen und -sänger. Für den Fotografen schart sich das Quintett um den Flügel und singt aus voller Kehle Mozarts berühmtes Duettino zwischen dem Verführer Don Giovanni und der verführbaren Zerlina. Als Sechster im Opernstudio fehlt Bruno de Sà, der im hohen Sopran als Isacio in Hasses Barockoper «Irene» am Theater an der Wien engagiert ist.

«Warum das Mozart-Duett für mehrere Stimmen bearbeiten?» Die Antwort von Stephen Delaney: «Wir haben es als Zugabe auf dem Programm!» Also übernimmt bei der Vorstellung einmal der Bariton, beim nächsten Einsatz der Bass und der Tenor die Titelpartie des Frauenhelden, während die beiden Sängerinnen nacheinander in die Rolle der Zerlina schlüpfen.

Auf dem Weg zur Bühnenreife

Das Opernstudio OperAvenir hat als Kaderschmiede für angehende Opernsängerinnen und -sänger mittlerweile zahlreiche Talente zur Bühnenreife gebracht. Wie das? Die Youngster werden sowohl in ihrem Hauptfach wie in szenischen Fächern unterrichtet, um sie für die stimmlichen wie gestischen Anforderungen fit zu machen. Es reicht längst nicht, die Partien zuhause auswendig zu lernen. Auf der Bühne ist nebst Gesang und Spiel körperliche Fitness gefordert, etwa wenn die Regie einen Ariengesang im Liegen am Boden verlangt oder wenn die Königin der Nacht zu ihren Koloraturen ins Bühnenhaus hochgezogen wird.

Die Jahresausbildung 2019/20 begann am 1. Oktober mit einem Porträtkonzert. Danach gab die schwedische Sängerin Anne Sofie von Otter auf der Kleinen Bühne einen Meisterkurs und machte zur Gestaltung der Partien auf kleinste Details aufmerksam. Im Fach Sprechtechnik steht auch Deutsch auf dem Lehrplan. Im Schauspieltraining werden Stücke szenisch geprobt. Im «Body Work» wird der Körper fit getrimmt. Weniger beliebt ist das frühmorgendliche Training. Zur Belohnung wird danach beim gemeinsamen Kaffee gelacht und geschäkert.

Partien in Mozart- und Milhaud-Opern

Die Opern-Azubi haben auf der Grossen Bühne in den Produktionen des laufenden Spielplans bereits einige Partien übernommen: die amerikanische Sopranistin Kali Hardwick in Rossinis «Barbiere di Siviglia» und Mozarts «Nozze di Figaro»; der brasilianische Sopranist Bruno de Sà im «Figaro» und in Darius Milhauds «La Mère Coupable»; die kroatische Mezzosopranistin Ena Pongrac in «Andersens Erzählungen»; der koreanische Tenor Hyunjai Marco Lee im «Figaro» und in der Milhaud-Oper; der ukrainische Bariton Dmytro Kalmuchyn im «Barbiere» und in der Familienoper «Schellen-Ursli»; der australische Bass Paull-Anthony Keightley in Puccinis «La Bohème».

OperAvenir demnächst

Die OperAvenir-Sänger Bruno de Sà und Dmytro Kalmuchyn bringen am 5. April im Foyer des Theater Basel unter dem Titel «Swiss Made» Werke von Schweizer Komponisten aus dem Fundus der Paul Sacher Stiftung und ihrer Wunderkammer am Münsterplatz zur Aufführung.
Beim Abschlusskonzert vom 17. Juni auf der Kleinen Bühne zeigen die sechs OperAvenir-Mitglieder nochmals ihr Können. Es ist zugleich der Abschied von Opernstudio-Leiter Stephen Delaney.



Stephen Delaney inmitten der Studierenden von OperAvenir

Ein breites Repertoire auswendig singen

Einig ist sich die Fünferrunde, wie wichtig OperAvenir für ihre Zukunft ist: «to receive another experience!» Ein Weg mit Hürden. Die Sängerinnen und Sänger müssen ein breites Repertoire vom Barock bis Moderne abrufbereit beherrschen. Im zeitgenössischen Musiktheater wird mehr verlangt, als was nach schöner Stimme klingt. Vom Grunzen in der Tiefe bis zum himmelhoch Jauchzen, vom Lispeln bis zum Schrei ist alles nach Vorschrift erlaubt.

Der Leiter der OperAvenir ist stolz darauf, dass alle sechs Opernstudio-Absolventen bereits Engagement-Verträge in Basel bis Hannover und Tel Aviv in der Tasche haben. Und wie steht es um die Zukunft der von diversen Firmen gesponserten Weiterbildungsinstitution am Theater Basel? Sie soll, wie der neue Theaterdirektor Benedikt von Peter versichert, unbedingt weiterbestehen. Die Leiterposition muss allerdings neu besetzt werden, verlässt doch Stephen Delaney das Opernschiff auf Ende der Saison.

Bei der Talfahrt im Lift vom Sängerhimmel zum Ausgang klingt Don Giovannis verführerisches «La ci darem la mano» nach. Draussen findet man sich wieder auf dem Boden der Realität. Ausgesungen und ausgespielt. Vorhang! ■



Der südkoreanische Tenor Hyunjai Marco Lee und die amerikanische Sopranistin Kali Hardwick



Die kroatische Mezzosopranistin Ena Pongrac

Schritte wagen

Der Weg einer Frau, die als junge Mutter aus dem Ausland in die Schweiz kommt und sich eine berufliche Zukunft aufbaut. Eine hart erarbeitete Erfolgsgeschichte.

Text: Verena Jäschke, Fotos: Christian Jaeggi



Zielstrebig und entschlossen geht Zennure Pinar ihren Weg.

Der Trend in der Arbeitswelt geht aktuell dahin, häufiger den Arbeitsort zu wechseln. Gerade Menschen, die heute frisch ins Berufsleben eintreten, orientieren sich alle paar Jahre neu. Dass es auch möglich ist, über viele Jahre in einer Institution zu bleiben und dort auch noch Karriere zu machen, zeigt das Beispiel von Zennure Pinar.

Ankunft in der Schweiz

Die Liebe brachte sie 1996 in die Schweiz. Ihr Mann, ebenfalls aus der Türkei stammend, arbeitete hier, also zog Zennure Pinar ihm nach. In der Türkei hatte sie früher eine Hebammenausbildung begonnen, dann drei Jahre Wirtschaft studiert. Nun war sie in der Schweiz, hatte einen Mann und eine kleine Tochter. Bald war ihr klar: «Du musst die Sprache lernen.» Sie absolvierte einen zweimonatigen Sprachkurs und übte intensiv mit ihrer Schwiegermutter. Sie war es auch, die Zennure Pinar darin unterstützte, in der damaligen Lukas Klinik zu arbeiten. Ende 1998 begann Frau Pinar ihre Tätigkeit im Hausdienst der Klinik.

Ein harter Start

Frau Pinar erinnert sich noch gut an ihren ersten Arbeitstag. Es war schwierig für sie. Sie hatte studiert – nun war sie im Reinigungsdienst und putzte die Toiletten. Sie biss die Zähne zusammen und nahm sich vor, zunächst die Sprache gut zu lernen, um sich dann beruflich weiterzuentwickeln.
Eine Geschichte aus der Anfangszeit wird sie wohl nie vergessen: Mittags und abends haben die Frauen des Hausdienstes das Essen serviert, eine Patientin meinte: «Ich hätte gern Anke.» – Das hat Zennure Pinar vor ein grosses Problem gestellt – was (oder wen?) sollte sie der Patientin bringen?
Als Mitglied im Reinigungsdienst war sie auf allen Stationen der Klinik unterwegs und erlebte dabei die Arbeit der Pflegenden. Selbst als Pflegende tätig zu sein, wurde zu ihrem Traum.

Erste Schritte

Schon während ihrer Zeit im Reinigungsdienst suchte Frau Pinar oft Kontakt zur Pflegedienstleitung, denn ihr Ziel war es ja, in der Pflege zu arbeiten. Im Herbst 2002 durfte sie auf einer Station als Pflegehilfe beginnen – ein erster Lichtblick für sie. In dieser Zeit hat sie weiter an ihren sprachlichen Fähigkeiten gearbeitet. Drei Jahre später wagte sie die Ausbildung zur Pflegeassistentin, die sie im Jahr darauf erfolgreich abschloss. Doch trotz der Ausbildung hat sie weiterhin die gleichen Arbeiten übertragen bekommen. Das reichte ihr auf Dauer nicht.

Ein Wink des Schicksals

Wenig später sah sie auf der Rückseite eines Busses die Anzeige über die Ausbildung zur Medizinischen Praxisassistentin (MPA) und recherchierte dazu im Internet: «Spritzen setzen», «Blut entnehmen» und noch vieles mehr stand dort. Das fand sie spannend, weshalb sie den Grundkurs MPA absolvierte. Aber auch dieses Zertifikat reichte noch nicht, verantwortungsvollere Aufgaben zu erhalten. Erneut suchte sie das Gespräch mit der Pflegeleitung, was dazu führte, dass sie sich innert zwei Jahren zur Fachangestellten Gesundheit (FaGe) ausbilden liess.

Weiter vorwärts!

Eine ihrer Kolleginnen hat sie immer wieder motiviert, sich weiterzubilden: «Du schaffst das! Dann kannst Du als dipl. Pflegende arbeiten!» Auch ihre Tochter hat sie darin bestärkt. Der 14. August 2017 war der erste Tag in der Ausbildung HF (Höhere Fachschule). Am liebsten hätte sie sofort wieder aufgehört, denn es gab so viele Informationen, insbesondere was die Arbeit mit dem Computer betraf. Das hat sie zunächst ziemlich überfordert. Aber dann ging sie am zweiten Tag doch wieder hin, sie gab sich eine Woche Zeit für das Eingewöhnen. Mit jedem Tag ging es besser. Ihre Tochter half ihr bei der Arbeit mit dem Computer. Schritt für Schritt ging es aufwärts, die Idee des Aufhörens verfolgte sie nur in den ersten Wochen.

Ein steiniger Weg

Bereits die ersten Prüfungen nach drei Monaten bestand sie gut, was sie sehr motiviert hat. Auch ihre Dozentin hat ihr viel Mut gemacht. Ab dann wusste sie: «Das will ich schaffen!»
Es war für Zennure Pinar nicht einfach: Familie, Berufstätigkeit und Ausbildung wollten unter einen Hut gebracht werden. Es war eine stressige Zeit, die Frau Pinar aber nicht missen will: «Ich habe viel gelernt, es hat mich gestärkt und weitergebracht. Ich fühle mich jetzt fachlich sehr gut aufgestellt.»
Schon in ihrer Zeit als Reinigungskraft hat sie die Prüfungen der angehenden Pflegenden emotional begleitet. Solch eine Ausbildung zu machen, war für sie ein Traum. Nun ist der Traum Wirklichkeit geworden.
Zu ihrem Abschluss als Pflegefachfrau HF gratulieren die Mitarbeitenden der Klinik Arlesheim sehr herzlich!



Fachwissen und Konzentration sind gefordert.



Freude am Beruf der Pflegefachfrau – die Dokumentation mittels moderner IT-Programme gehört dazu.

Interessiert an Ausbildungen in der Klinik Arlesheim?
Die freien Ausbildungsplätze publizieren wir auf
www.klinik-arlesheim.ch

Klinik Arlesheim
... weil Gesundheit mehr bedeutet.



Für Bodenbeläge mit eleganter Optik

Mit schönen Bodenbelägen setzen Damian Grichting und sein Team neue Akzente in Ihren Räumen. Attraktive Parkettböden mit Fischgratmustern (Bild) oder im Stil Landhausdiele machen Ihre Wohnträume wahr. Auch warme, weiche Korkböden als reines Naturprodukt sind hoch im Kurs. Ebenso verlegt die Damian Grichting AG Teppiche sowie andere Beläge wie Novilon, Novilux oder PVC. Auch komplexe Verlegearbeiten – zum Beispiel auf Treppen – sind für die Experten ein Kinderspiel. Profitieren Sie von der kostenlosen Heimberatung der Damian Grichting AG!

Damian Grichting AG
Bruckfeldstr. 2 · 4142 Münchenstein
Tel. 061 692 94 04
beratung@damiangrichting.ch
www.damiangrichting.ch

PARKETT
KUNSTSTOFFBELÄGE
TEPPICHE
GRICHTING BODENBELÄGE



Ausgewiesene Profis für den Heizungsersatz

Die Tarag AG aus Reinach hilft kompetent und engagiert bei einer Heizungssanierung. Darf es Öl oder Gas sein oder doch lieber eine erneuerbare Energieform? Besonders im Trend sind nachhaltige, CO_2-freie Wärmepumpen (Bild), kombiniert mit Photovoltaik. Auch Fernwärme-, Pellet-, Holzheizungen oder thermische Solaranlagen werden professionell geplant und gebaut. Die Tarag AG arbeitet mit Festpreisen, kümmert sich um Gesuche für Förderbeiträge und koordiniert alle anstehenden 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



… und plötzlich hat alles Platz!

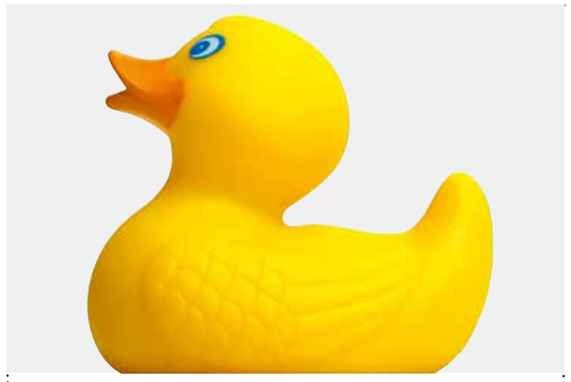
Made in Muttenz

Ausstellungs-Öffnungszeiten:
Mo – Fr 8 – 12 und 13.30 – 17 Uhr
Sa 9 – 16 Uhr durchgehend

Domino Möbel AG
Homburgerstrasse 24
4132 Muttenz
061 461 44 40

www.dominoag.ch

domino
Schränke.
Regale.
Lösungen.



bad gauch

Gauch Haustechnik AG
Baselstrasse 63
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 44 26
www. gauch-haustechnikag.ch

Modern und effizient heizen

Wollen Sie sich und Ihren Liebsten ein warmes Zuhause gönnen und gleichzeitig Ressourcen schonen? Dann sind Sie bei der Tarag AG in Reinach richtig. Die Profis finden stets individuelle Lösungen für eine moderne Heizungstechnik mit erneuerbaren Energien.



Foto: Christian Jaeggi

Heizungsinstallateur Florian Rey (links, kniend) und der Lehrling Sandro Jeraj vor der grossen Fernwärmeheizung auf dem Ziegelhof-Areal in Liestal.

Beim Ersatz einer alten Heizung stehen Sie vor der Qual der Wahl. Konventionell mit Öl oder Gas oder erneuerbar mit Wärmepumpe, Sonnenenergie, Fernwärme oder Pellets – welche Variante ist die beste und effizienteste? Anstatt selber abzuwägen, ziehen Sie lieber von Anfang an erfahrene Heizungsprofis hinzu – zum Beispiel die Tarag AG in Reinach. «Ein ausführliches Beratungsgespräch steht bei uns am Anfang einer erfolgreichen Heizungssanierung», sagt Geschäftsleiter Markus Schopmans. Bei der Beratung zeigen die Heizungsprofis individuelle Lösungen auf, die zum Haus und zu den Bedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner passen. Und dabei stellt sich oft heraus, dass die auf den ersten Blick günstigste Anlage nicht immer die langfristig optimalste ist.

Energiekosten bis zu 50 Prozent tiefer

«In der heutigen Zeit wollen viele Kunden weg vom Öl», erklärt Schopmans. Falls Sie auf erneuerbare Energien setzen, kristallisiert sich oft eine Wärmepumpe als beste Lösung heraus – vor allem in Kombination mit einer Photovoltaikanlage. Eine Luft-Wasser-Wärmepumpe produziert aus 1 Kilowatt Strom 3 Kilowatt Wärme, bei einer Sole-Wasser-Wärmepumpe mit Erdsonde sind es sogar 4 Kilowatt Wärme. «Im Vergleich mit einer Ölheizung lassen sich mit einer Wärmepumpe die Energiekosten um bis 50 Prozent senken», sagt Schopmans. Noch vorteilhafter wird es für Ihr Portemonnaie, wenn der Strom mit Photovoltaik auf dem eigenen Dach produziert wird. Möglich ist ausserdem, den vor Ort erzeugten Sonnenstrom via Elektroheizeinsatz direkt in Wärmeenergie umzuwandeln.

Wie innovativ die Tarag AG mit der Sonnenenergie umgeht, hat sie bei der Sanierung eines Jugendstilhauses an der Dornacherstrasse 131 in Basel bewiesen. Mit der integrierten Dach-Solaranlage erzielte die Reinacher Firma den 2. Rang beim Architektur-Wettbewerb Soltop. Gratulation!

Preis und Leistung stimmen

Welche Lösung Sie auch immer wählen: Die Tarag AG bietet die neue Anlage zu einem Festpreis an. «Bei uns stimmen Preis und Leistung, darauf sind wir stolz», betont der Geschäftsleiter. Zum Dienstleistungspaket gehört die fachgerechte Koordination aller Bauarbeiten von A bis Z. «Bis auf die Elektrikerarbeiten erledigen wir alles selbst. Unsere Kundinnen und Kunden haben nur einen Ansprechpartner», sagt Schopmans. Auch den lästigen Papierkram können Sie den Heizungsprofis überlassen: Sie kümmern sich um Gesuche für Förderbeiträge und falls nötig um Bewilligungen.

Neben Spezialisten für moderne Heiztechnik und Solaranlagen beschäftigt die Tarag AG auch ausgewiesene Sanitär-Fachleute, denen Sie getrost einen Badezimmerumbau, Servicearbeiten oder sonstige Dienstleistungen im Sanitärbereich anvertrauen können. Mit über 50 Jahren Erfahrung im Bereich Tankanlagen rundet die Tarag AG ihr Angebot ab. «Stets kompetent und engagiert», lautet das Motto des Fachbetriebs, der seit 1962 unzählige Kundinnen und Kunden zu ihrer Zufriedenheit bedient hat. Vielleicht bald auch Sie? *(zen.)*

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank

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



Betten-Haus Bettina

Hausmesse in Therwil
9.–28. März 2020



Willkommen in unserer aktuellen Ausstellung des schönen Schlafens in Therwil.

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



Küchen die Ihre Nachbarn vor Eifersucht kochen lassen.

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

stholz

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

Reinigung mit Ayurveda: Gesundheit, Schönheit und ein langes Leben

Die älteste Heilkunst der Welt – Ayurveda – bietet vielfältige Ansätze, um Körper und Geist zu reinigen. Starten Sie mit Ayurveda in den Tag und bringen Sie sich ins Gleichgewicht.

Text: Dominik Saner



Illustration: Liliane Steiner

Bringen Sie mit Ayurveda Ihren Körper und Geist zum Erblühen.

Unser Lebensstil im 21. Jahrhundert bringt verschiedene negative Begleiterscheinungen mit sich: Stress im Alltag, suboptimale Ernährung oder mangelnde Bewegung sind heute bei vielen Menschen an der Tagesordnung. Die erhöhte körperliche Belastung kann zu einer Dysbalance führen, welche sich in gesundheitlichen Problemen zeigt. Um den Körper wieder ins Gleichgewicht zu bringen, empfiehlt sich deshalb regelmässiges Entgiften und Entschlacken. Die gute Nachricht vorweg: Die älteste Heilkunst der Welt – Ayurveda – bietet vielfältige Ansätze, um Körper und Geist zu reinigen. Das Versprechen: Gesundheit, Schönheit und ein langes Leben.

Gleichgewicht ist das Zauberwort

Die vedische Hochkultur Indiens kennt drei verschiedene Funktionsprinzipien, sogenannte Doshas die im Menschen wirken. Jeweils ein Zustand kann hier im Vordergrund stehen, man ist also ein Vata-, ein Pitta- oder ein Kapha-Typ. Um die drei Funktionsprinzipien im Gleichgewicht zu halten, spielt die Ernährung eine ebenso grosse Rolle wie die Bewegung oder die Erholung. Zentral dabei: Das Ausscheiden von Stoffwechselprodukten, die nicht in unseren Körper gehören.

Mit Ayurveda in den Tag starten

Wenn Sie Ihren Körper nach Ayurveda reinigen und ins Gleichgewicht bringen möchten, so beginnt der Tag mit dem Trinken von warmem Wasser. Die Heilkunst aus dem Mittleren Osten versteht die Verdauung als ein sinnbildliches Feuer. Das warme Wasser gibt dem Feuer Energie und sollte daher über den ganzen Tag getrunken werden. Auf den Stuhlgang folgt die ayurvedische Mundreinigung. Nach der Zungenreinigung mit einem Schaber aus Edelstahl und dem Zähneputzen mit einer ayurvedischen Zahncreme sorgt das Ölziehen für ein sauberes Mundgefühl. Dabei wird ein Esslöffel gereiftes Sesamöl fünf bis zehn Minuten im Mund bewegt. Das Öl bindet Giftstoffe, die über die Nahrung in unseren Mundraum gelangt sind. Daraufhin wird die Nase gereinigt: Der Schleim, der sich vor allem über Nacht in der Nase sowie den Neben- und Stirnhöhlen gesammelt hat, wird mithilfe eines Nasenkännchens ausgeleitet. Ein bis zwei Tropfen Nasya-Öl in jedes Nasenloch verhindern das Austrocknen der Schleimhäute. Anschliessend wird der Körper mit Yoga aktiviert: Bereits der Sonnengruss, eine kurze dynamische Übungsabfolge, schenkt dem Körper Energie und Kraft. Jetzt noch unter die Dusche, anziehen und Sie sind bereit für den Tag.



Dominik Saner
Als Naturarzt und Apotheker in dritter Generation bürgt Dominik Saner mit seinem Namen für pharmazeutische Qualität, Sorgfalt und Beratung. «Ich gang zum Saner», heisst es kurz und einprägsam für seine Apotheken mit einem kompletten Medikamentensortiment, Naturheilmitteln und Naturkosmetik.

Triphala Plus und Ama-Clean

Die Reinigung nach Ayurveda wird von zwei hochwertigen Präparaten begleitet: Die Triphala Plus-Tabletten sind eine Kräuterkombination aus den Früchten Haritaki, Amalaki und Bibhitaki, die zur Langlebigkeit und zur Verjüngung des Körpers beitragen. Sie wirken leicht abführend und entgiftend. Die bitter-herb schmeckende Mischung Ama-Clean hingegen hilft, Stoffwechselschlacken und Giftstoffe – sogenanntes Ama – abzubauen.
Wenn Sie mehr über die Reinigung nach Ayurveda oder andere Entgiftungsmethoden erfahren möchten, heissen wir Sie herzlich in der Saner Apotheke willkommen. Auf unserer Facebook-Seite erhalten Sie zudem Tipps und Wissenswertes rund um das Thema Detox und Ayurveda.







Hört auf die Jugend

Sie sind jung, politisch und erfolgreich: Jo Vergeat (25), Junges Grünes Bündnis Nordwest, ist seit einem Jahr das jüngste Mitglied im Basler Grossrat, und Nicole Roth (25) präsidiert die junge SVP Baselland. Beide wollen eine bessere Zukunft.

Text: Sarah Ganzmann, Fotos: Christian Jaeggi

BirsMagazin: Sie beide haben an den letzten Nationalratswahlen teilgenommen und nicht sehr viele Stimmen erreicht. Haben Sie das erwartet?
Jo Vergeat: Ich habe ein sehr gutes Resultat für eine erste Nationalratskandidatur erzielt. Viele gestandene in der Mitte Kandidierende habe ich hinter mir gelassen. Dass ich aber nicht gewählt wurde, war mir von Vornherein klar.
Nicole Roth: Ich hatte mit über 1000 Stimmen das beste Resultat unter den bürgerlichen Jungparteien und bin damit sehr zufrieden. Gerade für das erste Mal. Man darf das nicht mit der Stimmenzahl der gewählten Nationalräte vergleichen.

Für Sie war es also klar, dass Sie nicht gewählt werden. Warum lassen Sie sich dann aufstellen?
Nicole Roth: Damit alle sehen und spüren, dass es auch Junge in der Politik gibt und um mit einer jungen Liste die jungen Wähler abzuholen.

Aber Sie würden schon gerne in den Nationalrat?
Jo Vergeat: Natürlich würde es mich überwältigen, in den Nationalrat gewählt zu werden, es hat aber keine Priorität.
Nicole Roth: Wenn sich die Möglichkeit mal ergeben sollte, sage ich natürlich nicht nein.

Fehlen den Parteien die Jungen?
Jo Vergeat: Wir haben zwar einen grossen Mitgliederzuwachs, aber viele werden nicht aktiv.

Hat die Jugend genug Mitspracherecht?
Nicole Roth: Eigentlich nicht. Wo wird die Jugend denn gehört? Wenn wir als Beispiel die Klima-Demos nehmen – es hat sehr lange gedauert, bis die Mutterparteien aufgesprungen sind.
Jo Vergeat: Das sehe ich auch so, darum setze ich mich dafür ein, dass wir gehört werden. Ich denke, es braucht Tools, in denen Jugendliche und Kinder zu Wort kommen. Das wäre auch für die Demokratie gut.

Haben Sie eine Wirkung in der Politik?
Nicole Roth: Ich finde, das kommt langsam. Vor etwa sieben Jahren wurde der Jugend noch nicht zugehört, da wurde einfach gemacht, was die Mutterpartei vorgab. Heute sind wir selbstständiger und wir werden auch so wahrgenommen.
Jo Vergeat: Stimmt – es wird langsam anerkannt, dass eine Jungpartei eine eigenständige Partei und nicht nur der Nachwuchs der Mutterpartei ist, der sich nach den Meinungen der Erwachsenen zu richten hat.

Sie machen sich stark für eine bessere Zukunft. Wie sieht die aus?
Nicole Roth: Für mich heisst das weniger EU, mehr Schweiz, mehr Demokratie und eine begrenzte Zuwanderung.
Jo Vergeat: Für mich ist die bessere Zukunft nicht unbedingt auf die parteipolitischen Themen beschränkt. Natürlich, das Klima liegt mir sehr am Herzen. Ich hoffe, wir Menschen schaffen es, dass wir auf diesem Planeten in Freude leben können und nicht alles zerstören. Ich wünsche mir aber auch, dass wir eine Gemeinschaft sein können und alle Leute integrieren.

Wie werden diese Ziele erreicht?
Nicole Roth: Jeder muss mehr Eigenverantwortung übernehmen, aber mit Verboten kommen wir nicht weiter.







Jo Vergeat (links) und Nicole Roth im Gespräch über politisches Mitspracherecht und über eine bessere Zukunft.

Jo Vergeat: Ich fände es natürlich schön, alles über die Eigenverantwortung zu regeln, aber die Zeit drängt …

Helfen lange Debatten oder braucht es einfach noch ein paar «Gretas»?
Nicole Roth: In der Schweiz sind wir gebunden. Die Anliegen müssen durch viele Instanzen und Gremien und vor die Bevölkerung. Mehr Gretas würden das Gegenteil bewirken.

Sie sind junge Frauen. Führt das nie zu Konfrontationen mit gestandenen Politikern?
Nicole Roth: Ich habe mich noch nie respektlos behandelt gefühlt in der Politik, weil ich eine Frau und jung bin. Wenn ich angegriffen werde, dann weil ich in der SVP bin.
Jo Vergeat: Bei mir ist es anders. Seit der Wahl in den Grossen Rat biete ich Angriffsfläche. Oft ist alles gut. Aber es gibt Momente, in denen die Politiker launisch oder ungeduldig werden.

Wie geht Ihr mit Anfeindungen um?
Nicole Roth: Ich kann mich gut distanzieren. Wenn mir jemand vorwirft, ich sei rassistisch oder ein Nazi, dann interessiert mich das nicht. Das sind Klischees, die nicht zutreffen.
Jo Vergeat: Manchmal kommt es völlig überraschend. Zum Beispiel machte ich im Grossen Rat einen Vorstoss zu Lebensmittelanbauflächen in den Quartieren. Da gab es eine Flut von Mails und ich war erstaunt, dass dieses Thema die Gemüter so erhitzt. In solchen Situationen erkläre ich einfach weiterhin meinen Standpunkt, meistens auf Social Media.

Aber andere politische Ansichten ärgern einen schon, oder?
Nicole Roth: Ja sicher. Und ich kann manchmal auch nicht verstehen, wie gewisse Politiker so anders denken können bei bestimmten Themen.
Jo Vergeat: Ja, das macht schon sauer und darüber diskutiert man auch. Aber oft sind es nicht die Extremdenkenden, die mich sauer machen – denn da weiss ich, woran ich bin. Eine unklare Mitte treibt mich viel mehr auf die Palme.

Wie sehr sind Sie von Ihrer Mutterpartei beeinflusst?
Nicole Roth: Die typischen Themen sollte man als Jungpartei schon aufgreifen. Aber wir Jungen thematisieren zum Beispiel auch aktuelle Themen wie das Klima, obwohl manche SVP-Politiker sagen, es gebe keinen von Menschen gemachten Klimawandel. Wir haben uns eingelesen und wollten eine eigene Meinung bilden.

Wie jetzt? Die junge SVP widerspricht gestandenen SVP-Politikern und sagt, doch, es gibt einen Klimawandel?
Nicole Roth: Wir sagen, einen natürlichen Klimawandel gibt es seit Jahrhunderten, aber er ist nur bedingt von Menschen gemacht.

Jo Vergeat, diese Aussage sollte Ihnen eigentlich gefallen, oder?
Na ja, es gibt schon einen sehr klaren von Menschen verursachten Klimawandel. Aber ich finde toll, dass die junge SVP sich immerhin mit dem natürlichen Klimawandel auseinandersetzt und wenn das zu Massnahmen führt, dann ist das schon mal ein Anfang.

Steckbrief Jo Vergeat, Basel

Alter: 25 Jahre
Partei: Junges Grünes Bündnis Nordwest
Funktion: Jüngstes Basler Grossratsmitglied
Job: Studentin / Geschäftsführerin «Kulturstadt Jetzt»
Einstieg in die Politik: Schon als Kind politisch aktiv; Einstieg in die Parteipolitik mit 19 Jahren.
Message an die Jugend: Werdet aktiv und seid ein Teil der Politik, egal auf welchem Weg!

Steckbrief Nicole Roth, Sissach

Alter: 25 Jahre
Partei: junge SVP BL
Funktion: Präsidentin JSVP BL
Job: Expertin Intensivpflege NDS HF
Einstieg in die Politik: Mit 15 Jahren
Message an die Jugend: Informiert Euch über Themen und lauft nicht jedem Trend hinterher!

Mit Birseck-Reisen unterwegs im Jubiläumsjahr

Zum 50. Geburtstag bietet Birseck Reisen seiner Stammkundschaft – und allen, die es noch werden möchten – wieder unvergessliche Momente und komfortable Reisen. Das Fränkische Seenland und den Osten Österreichs entdecken. Oder auf den Spuren von Rosamunde Pilcher in Südengland.



Foto: zVg Birseck-Reisen

1976: Rudolf Meier mit seinem 1. Reisebus

50 Jahre ist es her, seit sich Rudolf Meier in die Selbständigkeit als Transportunternehmer wagte. Ausgerechnet die Ölkrise zwang ihn zu neuen Ideen, so dass die Spedition Mitte der 1970er-Jahre mit einem Reisebus erweitert wurde. Mit dem Kundenstamm wuchs die Flotte bis 1985 auf drei Reisebusse und einen LKW. 20 Jahre später standen dem Unternehmen bereits sieben LKW, vier Reisebusse und zwei Kleinbusse zur Verfügung und nochmals 10 Jahre danach kam der erste Doppelstockbus hinzu.

Heute führt Roger Meier das Familienunternehmen in zweiter Generation. Die 1993 in Betrieb genommene Busgarage ist bereits wieder zu klein: Und so werden im Jubiläumsjahr nicht nur wieder spannende Reiseziele angeboten, auch der Bau eines neuen Domizils in Arlesheim mit 7000 Quadratmetern Fläche wird angegangen.



Birseck Reisen + Transporte AG
Meier Arlesheim

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

Auffahrt im Fränkischen Seenland
21. bis 24. Mai 2020 (4 Tage)

Die Hinfahrt führt am Auffahrts-Donnerstag mit Mittagshalt in Ulm nach Pfofeld-Langlau am grossen Brombachsee zum Strandhotel. Willkommen im Fränkischen Seenland, das sich rund 50 Kilometer südwestlich von Nürnberg befindet und ein äusserst beliebtes Naherholungsgebiet ist.

Unsere Leistungen
- Fahrt in modernem 4-Sterne-Reisebus
- 3 Übernachtungen / Halbpension im 4-Sterne-Strandhotel Seehof
- Mittagessen auf der Hinfahrt
- Reiseleitung 2 Tage

Preis pro Person

Pauschalpreis im DZ	CHF 675.–
EZ-Zuschlag	CHF 75.–

Detailliertes Reiseprogramm und Anmeldung: www.birseck-reisen.ch

Mit der Reiseleitung werden am Freitag die mittelalterlichen Gassen in Rothenburg ob der Tauber erkundet. Am Samstag stehen die Stadt Nürnberg und die Fränkische Schweiz, einer der grössten Naturparks Deutschlands mit vielen mittelalterlichen Burgen, malerischen Mühlen und unzähligen Höhlen, auf dem Reiseplan.



Foto: © pure-life-pictures-fotolia.com

Nürnberg

Burgenland, Wachau und Wien
25. Juni bis 2. Juli 2020 (8 Tage)

300 Sonnenstunden, herrliche Landschaften, viel Kultur und natürlich die typisch österreichische Küche und einheimische Weine sind die Hauptargumente für diese Reise. Von Donnerstag bis Samstag führt die Fahrt nach Aufenthalten in Wels und Melk durch die Wachau nach Weissenkirchen und von Neusiedl am See ins ungarische Fertöd, wo ein Halt beim Rokokoschloss Esterházy nicht fehlen darf.

Am Sonntag wird die Weltstadt Wien ausgiebig erkundet, bevor die Reise weitergeht nach Frauenkirchen, wo die Basilika «Maria auf der Heide» und das Franziskanerkloster Kalvarienberg besichtigt werden. Im Anschluss darf beim innovativen Weinbauern Hannes Reeh degustiert werden. Weiter auf dem Programm stehen das Haydnmausoleum, die «Störche-Stadt» Rust am See und eine Kutschenfahrt durch den Nationalpark. Vor der Heimreise steht noch ein Tag im schönen Zell am See an.

Unsere Leistungen
- Fahrt in modernem 5-Sterne-Reisebus Royal Comfort
- 7 Übernachtungen / Halbpension in 4-Sterne-Hotels
- 2 Mittagessen und 2 Degustationen mit Imbiss
- Schiff- und Kutschenfahrt
- Diverse Eintritte
- Reiseleitung 4 Tage

Preis pro Person

Pauschalpreis im DZ	CHF 1695.–
EZ-Zuschlag	CHF 195.–

Detailliertes Reiseprogramm und Anmeldung: www.birseck-reisen.ch

Neben einer grossen Auswahl von Tagesfahrten präsentiert der aktuelle Reisekatalog von Birseck-Reisen noch viele interessante mehrtägige Reisen. Diesen senden wir Ihnen gerne zu.

Sämtliche Reisen finden Sie auch auf unserer Website www.birseck-reisen.ch



Foto: © pure-life-pictures-fotolia.com

Wien

Südengland und Cornwall
8. bis 17. August 2020 (10 Tage)

Auf den Spuren von Rosamunde Pilcher wandeln die Teilnehmer dieser Reise. Nach einer Übernachtung in Reims gelangen wir via Calais auf die britische Insel, wo acht Tage lang die Kreidefelsenküste und wunderschöne Landschaften mit passenden Landhäusern die Reise prägen werden. Zu den Highlights gehören die Geburtsstätte von König Artus, das UNESCO-Welterbe Stonehenge, das Seebad Brighton, das Gartenparadies Athelhampton, die Kathedralenstadt Exeter, der Dartmoor Nationalpark, die Kurstadt Bath und vieles mehr. *(sfe)*

Unsere Leistungen
- Fahrt in modernem 5-Sterne-Reisebus Royal Comfort
- Fährüberfahrten
- 9 Übernachtungen / Halbpension in 3- bis 4-Sterne-Hotels
- Diverse Eintritte
- Reiseleitung 6 Tage

Preis pro Person

Pauschalpreis im DZ	CHF 2225.–
EZ-Zuschlag	CHF 250.–

Detailliertes Reiseprogramm und Anmeldung: www.birseck-reisen.ch



Foto: © Fulcanelli-fotolia.com

Stonehenge



Exklusive Tailored Jeans von Jacob Cohen

Die einzigartigen, von Hand verarbeiteten Jacob Cohen Hosen stehen für luxuriösen Lifestyle. Hochwertige Materialien, besondere Details und perfekte Passformen machen die Jacob Cohen Jeans «Made in Italy» zu einer unverwechselbaren Jeans.

Die Jeans, welche keine Wünsche offen lässt, gibt es jetzt exklusiv bei Bogie Men's Fashion.

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

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



Nique setzt auf Wertigkeit und fairen Handel

Im Nique Nähatelier legt man viel Wert auf die Auswahl der Labels und Transparenz bei der Herstellung. Die erfahrene Geschäftsführerin Veronique Perks und ihr kompetentes Personal kennen ihre Lieferanten genau. Nebst modernem Design wird im Speziellen auch auf naturnahe Produktionsverfahren, biologische Materialien und fairen Handel geachtet. Dafür steht zum Beispiel die Fair-Fashion-Marke Lanius.

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

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



Modische Inspirationen für den Frühling

Der Frühling weckt neue Gefühle. Gern lässt man sich treiben von den aktuellsten Modetrends. Perfekt für dieses Wetter gibt es leichte Daunenwesten und Feinstrick-Pullover von Marc Cain. Das Label Sportalm bietet frische Farben, Outfits, Farbtöne als Jeans und das passende Oberteil, dazu eine coole Jacke – und man geniesst den Frühling in vollen Zügen. Das Hasler Fashion Team freut sich auf Sie und steht gern beratend zur Seite.

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

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



Trauringe – einzigartig wie die Liebe

Im Herzen von Arlesheim finden Hochzeitspaare eine schöne Auswahl einzigartiger Trauringe. Schweizer Firmen wie Diadoro, Timeless Design, Gloria Star hat das Familienunternehmen Strobel Uhren & Schmuck im Sortiment. Auch bei individuellen Trauringwünschen werden Sie mit grosser Kompetenz und Leidenschaft beraten. Probieren Sie die verschiedenen Trauringe im sympathischen Geschäft ohne Voranmeldung an. Das Strobel-Team ist am **21. und 22. März an der Hochzeitsmesse im Schloss Binningen** und freut sich auf Ihren Besuch an der Messe oder im Geschäft.

Ihr Geschenk: Die Gravur mit einem kleinen Brillanten daneben.

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

Mode für Braut, Familie und Gäste

Das Nique Nähatelier hilft gerne dabei mit, dass der schönste Tag im Leben unvergesslich wird. Die erfahrenen Schneiderinnen betrachten es als Herzensangelegenheit, kompetent zu beraten und jeden Dress dank der entsprechenden Anpassungen in ein festliches Wohlfühlkleid zu verwandeln.



Veronique Perks vom Nique Nähatelier verwandelt jeden Dress mittels ihrer fachkundigen Abänderungen …



… in ein Wohlfühlkleid.

Fotos: Christian Jaeggi

Jede Hochzeit ist eine Feier der Freude, an dem sich Brautpaar, Familie und Gäste von ihrer besten Seite zeigen möchten. Doch manchmal sitzt das schöne Brautkleid nicht oder die Brautmutter findet nicht ihr festliches Wunsch-Outfit. Dann unterstützt sie das Nique Nähatelier gerne mit fachkundigen Abänderungen oder einer stimmigen Neuanfertigung.

Kleider für Braut und Brautmutter

Das Schneiderinnen-Team liebt Herausforderungen. Und es verfügt über die nötige Erfahrung und das Fachwissen, wie aus jedem Kleidungsstück ein Wohlfühldress wird. «Wir erkennen auf einen Blick, was wo gemacht werden muss», sagt Geschäftsführerin Veronique Perks. Zum Serviceangebot des Nique Nähateliers gehört es, auf Kundenwunsch hin komplett neue Kleider zu entwerfen mit ihrer eigenen persönlichen Note – oder bestehende abzuändern. Ein treuer Partner in Sachen Brautmode ist das Braut-Atelier-09 von Christa Neuenschwander in Reinach.

Nur zufriedene Kundinnen

Auf jede Kundin wird einfühlsam eingegangen, das Zuhören ist ein wichtiger Bestandteil der Beratung. Dazu gehört auch, dass man sich bei Nique jeden Namen merkt. So persönlich angesprochen, fühlt sich die Kundin dann beim nächsten Besuch gleich noch ein bisschen mehr zuhause und willkommen. Natürlich gibt es auch immer wieder Frauen, die ins Atelier kommen, aber nicht genau wissen, wir ihr Wunschkleid eigentlich aussehen soll. Wie lang? Wie kurz? Welche Farbe? Welcher Stoff? Keine Sorge, die Profis vom Nique Nähatelier helfen auch hier mit gezielt gestellten Fragen weiter. «Wir verfolgen bei unseren Arbeiten immer dasselbe Ziel – die Kundin soll am Ende begeistert sein», sagt Veronique Perks. *(doz)*

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



Modeva – Ihr Kleiderspezialist in der Region!

«Farbe trifft Farbe» heisst diesen Frühling und Sommer das Leitmotiv! Der Winter hat es vorgemacht, jetzt kommt das Thema noch stärker zum Tragen! Rot, Fuchsia, Grün, Azurblau oder Gelb – alles ist erlaubt und modisch. Besuchen Sie eines unserer Geschäfte in Ihrer Nähe und lassen Sie sich von der neuen Mode inspirieren! Vielleicht finden Sie Zeit für unsere Modeapéros / Modeschauen! Unsere kompetenten Modeberaterinnen freuen sich auf Sie!

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

40 JAHRE modeva.



Trendsetter in Sachen umweltfreundlicher Mode

Die Grotte Boutique in Arlesheim begeistert seit mehr als 40 Jahren mit einem abwechslungsreichen Damenmode-Angebot. Bei den Marken stehen Schweizer Qualitätslabels im Vordergrund. Geschäftsführerin Rita Kreil, ihr Sohn Patrick sowie das gesamte Team legen grossen Wert auf Fairtrade. Dafür stehen zum Beispiel die Jeans von Liu Jo und Cambio, die schick aussehen und nachhaltig produziert wurden.

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

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

GROTTE BOUTIQUE since 1979

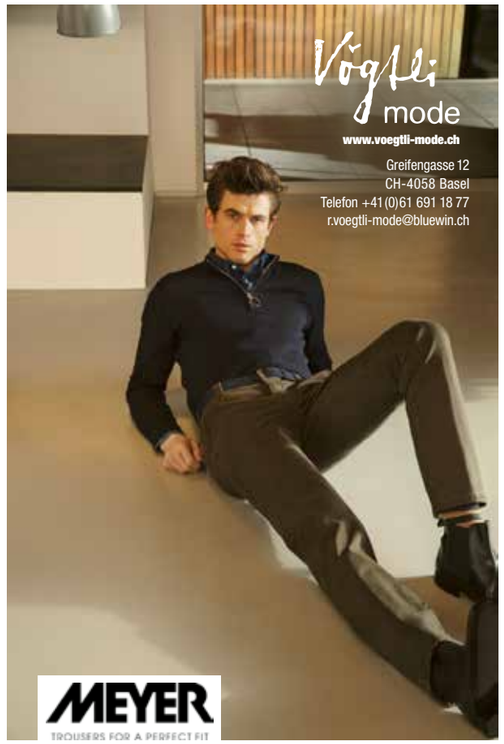


Handgemachte Meisterstücke von Mollerus

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



Jugend fördert Jugend

Für die Förderung des sportlichen Nachwuchses in den Vereinen sind die J + S-Kurse für Leiterinnen und Leiter elementar. Das Sportamt Baselland bildet auch Jugendliche von 14 bis 17 Jahren zu Jungleiterinnen und Jungleitern aus. Die Nachfrage ist gross.

Text: Simon F. Eglin, Fotos: zVg Sportamt Baselland



Im Mai 2019 wurden zum ersten Mal Jungleiterinnen und Jungleiter durch das Sportamt BL ausgebildet.

Weitere Informationen
- Sportamt Baselland: www.baselland.ch (Suchbegriff Sportamt)
- Sportamt Basel-Stadt: www.jfs.bs.ch (Rubrik «Für Sportlerinnen und Sportler»)
- Bundesamt für Sport: www.jugendundsport.ch

Rund 600 Sportvereine gibt es im Baselbiet, welche fürs Kleinkind bis zur rüstigen Seniorin die Freude an der Bewegung zelebrieren. Dementsprechend sind viele Leitpersonen gefragt, um die Trainings zu gewährleisten. Die Vereine zählen auf finanzielle Unterstützung des Bundes, sofern die Leiterinnen und Leiter einen «Jugend + Sport»-Kurs besucht haben und ihr Know-how regelmässig auffrischen. Bis vor kurzem wurden die Kurse lediglich für Erwachsene angeboten. In verschiedenen Kantonen ist man in den letzten Jahren nun dazu übergegangen, Ausbildungskurse auch für Jugendliche anzubieten.
2019 erlebte der zweitägige Kurs für Jungleiterinnen und Jungleiter im Baselbiet seine Premiere. «So lernen die Jugendlichen, nicht nur Freude beim aktiven Sport zu haben, sondern diese auch an Kinder und Jugendliche weiterzugeben», sagt Silvan Schafroth, der beim Sportamt Baselland den Fachbereich Breitensport in der Abteilung Sportförderung betreut.

Freiwillig

Und so trafen das letzte Mal 42 jugendliche Sportlerinnen und Sportler zwischen 14 und 17 Jahren in der Sporthalle Kaserne in Liestal aufeinander. Auf spielerische Art und Weise wurde unter anderem vermittelt, welche Aufgaben eine Leitperson innehat und wie ein Training aufgebaut wird.

«Es war eine Freude, mit welchem Engagement hier junge Frauen und Männer bei der Sache sind. Oft wird Jugendlichen zu wenig zugetraut. Wir stellten fest, dass die Jungen durchaus Verantwortung übernehmen können», sagt Schafroth. Und so ist es nicht weiter erstaunlich, dass diesen Mai wieder an die erfolgreiche Premiere angeknüpft wird.
Ob jung oder älter: Die Freiwilligkeit von Coaches und Trainerinnen ist die Basis für einen funktionierenden Verein mit aktiver Kinder- und Jugendförderung. «Deshalb richten wir dieses Jahr unseren Fokus auf die Freiwilligenarbeit», so Schafroth. Dies unter anderem mit der Tagung «Freiwilligenarbeit im Sport», die am 25. April 2020 im Gymnasium Liestal stattfinden wird.





Gewinnen ist nicht alles: Wenn die «Minis» aufeinandertreffen, steht der Spass am Spiel im Vordergrund.

Nachwuchs unterm Korb

Es herrscht Frühling im regionalen Basketball. Um dem Zuwachs an Körbe werfenden Mädchen und Jungs gerecht zu werden, sind die regionalen Vereine auf engagierte Coaches angewiesen – so wie Marie-Anne Morand vom Basketballclub Pratteln.

■ Text: Simon F. Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

Der Korb hängt auf 3,05 Metern Höhe. Bei Thabo Sefolosha und Clint Capela, den beiden schweizerischen Aushängeschildern in der amerikanischen Profiliga NBA, fehlt vom Scheitel bis zum Korb noch rund ein Meter. Anders sieht es für den durchschnittlichen 8-Jährigen mit einer Körpergrösse von 1,30 Meter aus. Von hier unten ist es ein weiter Weg, damit der Ball im Korb landet. Die ersten Berührungen mit dem Sport können für Anfänger im Primarschulalter durchaus ernüchternd sein.

«Während beim Fussball relativ schnell klar ist, dass der Ball via Fuss ins Tor spediert wird, ist beim Basketball viel Koordination nötig, wie etwa beim Dribbeln, was vor allem Kleinkinder vor Probleme stellt», sagt Marie-Anne Morand, die beim Basketballclub Pratteln (BCP) für den Nachwuchs verantwortlich ist.

Wer daraus schliesst, dass Kinder im regionalen Basketball Mangelware sind, der täuscht sich: In den letzten Jahren war der Zuwachs bei den Jüngsten gross. So auch beim BCP, wo heute regelmässig 40 Kinder bei den U11- und U13-Teams trainieren.

Selbstläufer

«Der Spielspass ist der Schlüssel zum Erfolg. Wenn altersgerechte Nachwuchsarbeit geleistet wird, spricht sich das rum und wird zum Selbstläufer», sagt Morand. Vor wenigen Jahren stand der Nachwuchsbereich in Pratteln noch auf der Kippe; gerade mal fünf Kinder erschienen zum Training. «Die Kinder- und Jugendarbeit ist zentral für unseren Verein. Wir sind ein familiärer Club, der Mädchen und Jungs ab 7 Jahren bis zum aktiven Senioren von 55 Jahren zusammenbringt. Eine Zukunft haben wir nur mit Nachwuchs, der sich für den Verein engagiert», sagt BCP-Präsident Christoph Herzog. Also hat der BCP sein Engagement im «Mini»-Bereich verstärkt. Marie-Anne Morand, die vorgängig schon die U15 und die U17 trainiert hat, nahm sich den Jüngsten an und wurde in den Vorstand integriert. Mehr und mehr Kinder fanden den Weg zum Verein und es wurden noch zwei weitere Coaches rekrutiert.

Tiefere Körbe

Was in Pratteln gilt, kann auch anderswo in der Nordwestschweiz beobachtet werden: Der Nachwuchs wächst. «In den letzten Jahren ist die Zahl der Mannschaften im Mini-Bereich stark gestiegen. Mich freut es persönlich, dass so viele Kinder Spass an jenem Sport finden, der mich bereits mein Leben lang begleitet», sagt Dario Maggi, der beim Basketballverband Nordwestschweiz BVN für die U13-Auswahl verantwortlich ist. Der Verband hat Massnahmen getroffen, um den Basketballsport für Einsteiger attraktiver zu gestalten. Neben den bereits etablierten U13- und U11-Formaten ist eine U9 hinzugekommen, bei denen der Spass am Spiel klar im Vordergrund steht. Die Körbe werden tiefer gestellt, es wird mit kleineren Bällen gespielt und auch die Spielfelder sind kleiner. «Die vielen Teams stellen den BVN und die Vereine aber auch vor Herausforderungen. Es ist schwierig, engagierte Personen für die Betreuung von Mannschaften und Turnieren zu finden», so Dario Maggi. Sein Dank geht an jene engagierten Personen, die es möglich machen, der Nachfrage gerecht zu werden.

Feuer weitergeben

Marie-Anne Morand selbst war schon als junges Mädchen vom Basketball angetan, stieg aber erst mit 13 Jahren ein. Im heimischen Oberbaselbiet war die Dichte an Vereinen äusserst dünn. Nun steht sie selber an der Seitenlinie, leitet Trainings, koordiniert Termine, wäscht Trikots und ermöglicht jenen Traum, der ihr im Kindesalter noch verwehrt geblieben ist. «Das Feuer für den Basketball und die Werte unseres Vereinslebens weiterzugeben, bereitet Freude. Ausserdem gehe ich einem theoretischen Beruf nach. Da sorgt die Praxis beim Basketball für die nötige Abwechslung», sagt sie. Nach sieben Jahren Tätigkeit als Mini-Coach trifft sie heute nicht selten mit jungen Männern und Frauen zusammen, die sie vor Jahren trainiert hat. «Die kannte ich schon, als sie kaum einen Ball prellen konnten und heute sind sie sportlich voll dabei und engagieren sich. So machts Spass!», sagt Morand. ■



Gibt das Feuer für ihren Sport an die nächste Generation weiter: Marie-Anne Morand vom BC Pratteln



Basketball-Vereine in der Region

(alle Vereine Nordwestschweiz siehe www.bvn.ch/vereine):

- BC Allschwil
  www.bcallschwil.ch
- BC Arlesheim
  www.bc-arlesheim.ch
- BC Münchenstein
  www.bcm-basket.ch
- BC Pratteln
  www.bc-pratteln.ch
- Liestal Basket 44
  www.lb44.ch
- TV Muttenz Basketball
  www.tvmuttenz.ch/basketball
- Starwings Basketball
  www.starwings.ch

Basketball für die Kleinsten

- Easybasket Liestal für Kinder zwischen 5 und 9 Jahren:
  www.easybasket.ch
- Easybasket Birsfelden für Kinder zwischen 5 und 8 Jahren:
  www.cevibasket.ch
- Basketball U7 und U9 in Allschwil:
  www.bcallschwil.ch
- Teddybärenclub der BC Bären Kleinbasel für Kinder zwischen 6 und 11 Jahren:
  www.bcbaeren.ch

Alles andere als gewöhnlich

Sie funktioniert nicht an der Seite eines Bauern, sondern führt den Betrieb selber. Sie hat sich erst als zweite Ausbildung für die Landwirtschaft entschieden, und sie hat den Hof als einzige Tochter neben vier Brüdern übernommen. Annekäthi Schaffter ist keine typische Landwirtin.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Typisch ist allerdings, dass jemand, der Landwirt lernt, den elterlichen Betrieb übernimmt, sagt Annekäthi Schaffter (33) aus Metzerlen. Gibt es keinen Nachfolger, werden die Bauernbetriebe meistens aufgelöst, das Land an andere Bauern verpachtet, die darauf spekulieren. Für einen «Externen», der einen Bauernbetrieb übernehmen möchte, sind die Hürden gross: Der Betrieb muss zum höheren Verkehrswert erstanden werden und nicht zum Ertragswert, wie das innerhalb der Familie möglich ist. Schaffter hat den elterlichen Betrieb im 2019 übernommen, nach ihrer Zweitausbildung zur Landwirtin. «Ich hatte diese Ausbildung zuerst gar nicht vor», sagt sie. Nach der Matura pausierte sie ein Jahr, ging verschiedenen Nebenjobs nach, studierte dann osteuropäische Kulturen und Altertumswissenschaften mit Schwerpunkt Latein. Sie machte Stellvertretungen für Lehrer, später arbeitete sie als Lateinlehrerin. Damit es eine Vollzeitstelle hätte werden können, hätte sie noch andere Fächer unterrichten und dafür allenfalls noch nachstudieren müssen. Das wollte sie nicht. «Ich merkte, dass ich eigentlich am liebsten hier auf dem Hof bin.» Ende 2012 entschied sie sich, auf dem elterlichen Betrieb ein Praktikum zu machen, und im 2014 startete sie mit der Lehre respektive mit der berufsbegleitenden Nachholbildung. Dabei arbeitet man zu fünfzig Prozent auf dem Lehrbetrieb und geht in die Schule, absolviert alle drei Lehrjahre und muss einen Praxisnachweis erbringen. Die restlichen fünfzig Prozent kann man einer anderen Arbeit nachgehen. Heute ist sie Landwirtin EFZ und absolviert momentan die Weiterbildung zur Betriebsleiterin und anschliessend die Meisterprüfung. Mit dieser Ausbildung kann sie später Lehrlinge ausbilden und ist gewappnet für die betriebswirtschaftlichen Herausforderungen des Berufs.



Auf dem Schaffter-Hof in Metzerlen wachsen die Kälber bei ihren Müttern auf. Links: Der Ertrag der Früchte. Annekäthi Schaffter füllt mit Augenmass ab.

Vier Brüder – und doch machts die Tochter

Ebenfalls untypisch ist, dass in der Familie Schaffter die Tochter die Nachfolge angetreten hat und nicht einer der vier Söhne. Diese haben alle studiert oder weiterführende Schulen besucht. Schaffter führt den Hof im Alleingang, auf die Frage nach dem Bauern an ihrer Seite antwortet sie: «Der Vater arbeitet noch», und lacht. Ihr Lebenspartner wohnt zwar mit ihr zusammen, geht aber einem anderen Beruf nach. Mit dem Vater bewirtschaftet Schaffter rund dreissig Hektaren Land. Davon sind etwa sechs Ackerland mit Weizen, Dinkel, Silomais und Raps, der Rest ist Futterfläche. Auf dem Hof leben vierundzwanzig Mutterkühe und ein Stier, die Kälber werden als Naturabeef an Coop verkauft. Acht bis zehn Kälber bleiben auf dem Hof zum Ausmästen für den Direktverkauf in Form von Mischpaketen und Würsten. Auch die Produkte der vielen Hochstammbäume werden direkt verkauft; Kirschen, Zwetschgen und Damassine-Mirabellen. Bei der Ernte helfen jeweils zwei bis drei Saisonarbeiter. Tafelobst für den Grosshandel ist das aber nicht. Einiges davon wird am Stand verkauft, der Rest wird eingekocht, gedörrt oder zu Schnaps gebrannt.



AN ZENTRALER LAGE IN AESCH: WOHNEIGENTUM IN GROSSZÜGIGER GRÜNANLAGE

WEBCAM

WWW.SPITZENRAIN.CH BEZUG AB HERBST 2020

- **3.5 / 4.5-Zimmer Wohnungen** mit Balkon, Loggia oder Sitzplatz
- **5.5-Zimmer Reihenhäuser** mit Sitzplatz und Garten
- Grosszügige Grünflächen für Begegnung, Spiel & Erholung
- Optimale Lage nähe Tram, Dorfzentrum und Schulen

ANGEBOT AKTUELL

- 3.5-Zimmer Wohnungen ab CHF 648'000.–
- 4.5 – 5.5-Zimmer Wohnungen ab CHF 835'000.–
- 5.5-Zimmer Reihenhäuser mit Patio ab CHF 1'285'000.–



AUSKUNFT / VERKAUF
nicole.stebler@b-immo.ch
Tel. +41 61 338 35 80
Burckhardt Immobilien AG
4002 Basel www.b-immo.ch

SPITZEN RAIN LEBENDIGES WOHNEN FÜR ALLE



Wir sind stark, nicht überall stark, aber da wo wir stark sind, sind wir stark!



Schon wieder stehen wir vor einer Frühjahr-Sommer-Saison. Die vor 6 Monaten eingekauften Damen- und Herrenkleider sind eingetroffen und «aamächelig» in unserem Laden präsentiert.

Haben wir stark eingekauft? Wir glauben schon. Es ist ja unsere Stärke für unsere Kundschaft einzukaufen. Schlussendlich entscheiden aber Sie, ob wir stark sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

WELLER mode ch

FÜR DAMEN UND HERREN
Hauptstrasse 72 · 4132 Muttenz
Tel. 061 461 58 11 · Fax 061 461 59 14
info@weller-mode.ch

Viel Arbeit, wenig Freizeit
Angesprochen auf die viele Arbeit und die knappe Freizeit, antwortet Schaffter zuerst mit einem langen «Jaaa …». Dann erklärt sie: «Ich bin es wohl etwas mehr gewohnt als andere, und da wir keine Milchwirtschaft betreiben und also nicht melken, müssen wir nicht so früh in den Stall. Wir sind flexibler.» Nach dem Füttern und Misten der Kühe wird am Frühstückstisch besprochen, welche Arbeiten für den Tag anstehen. Im Winter müssen die Bäume geschnitten werden, der Vater betreibt zusätzlich ein Brennholzgeschäft und die Mutter den Direktverkauf. Da muss Teig geknetet, Konfitüre gekocht und auch mal im Laden ausgeholfen werden. Dann stehen Büroarbeiten und Hausaufgaben für die Schule an. Einfach so mal eine Woche Ferien machen liegt nicht drin, sicher aber ab und zu ein Wochenende, «und das reicht mir».

Gute Vorbereitung auf das Leben
Die Ausbildung zum Landwirt sei vielseitig und bereite einen gut aufs Berufsleben vor, so Schaffter. «Sie ist aber schon sehr streng», gibt sie zu. Ein Aspirant sollte vielseitig begabt sein, gerne viel arbeiten und auch psychisch belastbar sein, denn einem Bauern kann auch mal der politische Wind ins Gesicht blasen, aktuell mit der Trinkwasser- und der Pestizidinitiative. Sie selber ist «ein bisschen linker als die anderen», setzt sich für regionale Produktion, Verarbeitung und Vertrieb ein und für den Direktverkauf. «Der Verkauf sollte wieder dezentraler und unabhängiger sein», ist sie überzeugt. Bei den jüngeren ihrer Berufskollegen findet sie Anschluss. Ansonsten beschreibt sie ihren Freundeskreis als «normal». Jeden Montagabend fährt sie nach Basel zur Chorprobe und trifft sich mit Freunden aus dem städtischen Umfeld. Anspruchsvoll sei ihr Beruf, resümiert sie, von den Arbeitszeiten her, den ganz unterschiedlichen Anforderungen und der Arbeitsbelastung. Dafür ist sie ihr eigener Chef, die Tage sind abwechslungsreich, man erlebt das Wetter und die Jahreszeiten. «Wenn man das mag, dann ist es etwas vom Schönsten.» ■

Ausbildung Landwirt/in

Dauer: drei Jahre in landwirtschaftlichen Betrieben

Schule: Erstes und zweites Jahr: ein Tag/Woche an der Berufsfachschule; drittes Jahr: Blockkurse an einer Landwirtschaftsschule

Unterricht: Pflanzenbau, Tierhaltung, Mechanisierung und technische Anlagen, Arbeitsumfeld, Wahlbereich.
Die Grundbildung kann auch mit Schwerpunkt Biolandbau absolviert werden.

Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis Landwirt/in EFZ

- Schweizer Bauernverband: www.sbv-usp.ch/de/
- Kleinbauern-Vereinigung: www.kleinbauern.ch
- Hofnachfolge: www.hofnachfolge.ch



Die Früchte der Hochstammbäume werden gerne getrunken, sie zu pflücken erfordert Enthusiasmus.



■ **Anita Fetz**
Ständerätin BS

«Traue keinem über 30»

In meiner Jugend hiess es: «Traue keinem über 30». Das Problem war: Wir wurden in rasantem Tempo 30 Jahre alt und gehörten dann schon zum alten Eisen. Der Trend zum Jugendwahn war geboren und wirkt bis heute nach. Dabei wollten wir alles anders machen als unsere Eltern. Spontan lieben, alternativ wohnen, uns von starren Rollenbildern emanzipieren, gleichberechtigte Partnerschaften haben, arbeiten, aber auch leben und die Umwelt schützen: «Jute statt Plastik» war damals ein Slogan. Wir hatten für das Meiste beste Voraussetzungen: die Pille, eine gute Ausbildung dank der Bildungsexpansion und eine florierende Wirtschaft. Vieles davon konnten wir umsetzen. Aber das mit der Umwelt ist gründlich in die Hose gegangen.

Warum eigentlich?

Die Jugend gibt es ebenso wenig wie *die* Alten, *die* Frauen oder *die* Männer. In unserer jugendlichen Arroganz glaubten wir, alle sehen die Welt so wie wir. Wir waren eine Minderheit. Das haben viele Abstimmungen zu wichtigen Umwelt- und Energiethemen gezeigt. Die meisten sind abgelehnt worden.

Auch Aktivistinnen landen beim Älterwerden im Hamsterrad des Alltags, wo Beruf und Familie die Rushhour des Lebens dominieren.

Die Ökobewegung der siebziger und achtziger Jahre hatte ein wenig attraktives «Körnlipicker-Image». Es gelang ihr nie, Konsumverzicht zum coolen Lifestyle zu machen oder eine moderne Ästhetik eines «reduce to the max» zu kreieren, jenseits der Bauernhofidylle. Ob die Anliegen einer Bewegung mehrheitsfähig werden, hängt nicht nur von der Zahl der engagierten Menschen ab, sondern ganz entscheidend davon, ob sie die kulturellen Werte und Vorstellungen einer Gesellschaft prägen kann. Erst dann reagieren institutionelle Politik und Wirtschaft sowie die Mehrheit der Menschen. Moralische Appelle bringen wenig.

Ob das der Klimajugend von heute gelingt? Ich hoffe es.

BARDAG
INDIVIDUELLER MÖBELBAU

SAMSTAGS GEÖFFNET / 10 - 16 UHR
MO - FR SIEHE INTERNETSEITE

Grosser
Showroom
1.000 m²

SCHRÄNKE | KÜCHEN | BÄDER
ALUOFFICE | SPEZIALMÖBEL
OBJEKTEINRICHTUNGEN

Individueller Möbelbau
in der dritten Generation.

BARD AG | Dammstrasse 56 | CH-4142 Münchenstein
T. +41 (0) 61 416 90 00 | bard@bardag.ch | **www.BARD.ch**

Leben in der Gemeinschaft

Wer Lust hat, kann mitkommen – das ist die Devise für die Kinder- und Jugendlager, die die Fachstelle für Jugendarbeit der reformierten Kirche Baselland seit fast siebzig Jahren anbietet. Beratungen, regionale Projekte und ein Materialverleih gehören ebenfalls zum Angebot der Fachstelle.

Text: Sabina Haas, Foto: Christian Jaeggi



Kein reiner Schreibtischjob – Barbara Strassmann und Guido Baur suchen Begegnungen auf Augenhöhe.

Jugendbeauftragte heisst die Berufsbezeichnung von Barbara Strassmann und Guido Baur, die in Liestal die Fachstelle für Jugendarbeit betreuen – er seit knapp einem Jahr, sie schon seit zehn Jahren. Ein grosser Teil ihrer Arbeit dreht sich um die Organisation der sechs bis acht einwöchigen Sommer- und nochmals so vielen Winterlager pro Jahr. Zwar hat sich in den letzten Jahrzehnten einiges im Leben von jungen Menschen verändert – es fallen Stichworte wie Verwöhn-Faktor, Sättigung, Individualisierung – aber die wirklichen Bedürfnisse sind seit Jahrzehnten die gleichen: Gemeinschaft erleben, ernst genommen werden, sich selber sein dürfen, etwas Spannendes – heute vielleicht eher «etwas Cooles» – erleben: Sport und Geländespiele in der Natur, Geschichtenabende, Gemeinschaft am Feuer, die nachhaltig wärmt. Rund hundert Freiwillige ermöglichen den Kindern und Jugendlichen jedes Jahr diese Erfahrung. Fit gemacht dafür werden sie in Kursen fürs Lagerleiten, die ebenfalls die Fachstelle organisiert. Die Lager selber sind niederschwellig, basieren auf den Werten Achtsamkeit, Vertrauen und Gemeinschaftssinn und sind offen für alle Kinder und Jugendlichen, unabhängig einer Religionszugehörigkeit.

Praktisch und konzeptionell

Sowohl Strassmann als auch Baur haben einige Jahre Erfahrung in der kirchlichen Jugendarbeit in ihrem Portfolio. Heute wechseln sie in ihren täglichen Aufgaben von der konkreten Arbeit an den Lagern oder der Verwaltung des Materiallagers zu theoretischer Konzeptarbeit und projektbezogenen Angeboten wie der Planung von Events oder Beratungen in den Kirchgemeinden hin und her. «Ein breites, spannendes Feld, das nach wie vor reizvoll ist», so Strassmann. Auch nach mehr als zehn Jahren.

Fachstelle für Jugendarbeit
Rathausstrasse 78 / Postfach 449
4410 Liestal

www.faju.ch

Everybody is watching you



Zeichnung: Andreas Thiel

Im Verhältnis zur heutigen Jugend wurden wir in den 1980-Jahren am katholischen Gymnasium sehr streng kontrolliert. Allerdings nicht lückenlos. Denn es gab noch keine Sozialen Medien. So bestand etwa kaum die Gefahr, dass irgend etwas über die Masturbationswettkämpfe nach dem Turnunterricht aus den Duschen nach draussen dringen würde ausser dem Siegerstolz oder der Verliererscham in den geröteten Gesichtern. Auch die Mädchen, die als Schiedsrichterinnen walteten, hielten dicht. Und ich denke, die Schulpsychologinnen haben Glück, dass es sie damals noch nicht gegeben hat, denn dies und anderes hätte sie nachhaltig traumatisiert.

Die heutige Jugend kontrolliert sich selbst, und das tut sie total und lückenlos. Irgendeine Kamera oder irgendein Mikrofon irgendeines Smartphones ist immer offen. Da kann man sich ja nur in die Passivität verkriechen. Eure Lehrer beklagen sich, dass noch nie eine Generation so brav gewesen sei. Die wenigsten von Euch machen den Führerschein, denn wieso sollte sich die Passivität woanders anders anfühlen als zuhause? Das Dauerscheinwerferlicht der Sozialen Medien hat Euch abgelöscht. Ihr seid asozial geworden, weil die Sozialen Medien Euch keine sozialen Kontakte erlauben, ohne diese gleich an den medialen Pranger zu stellen.

Wenn Ihr mal etwas machen wollt, ohne dass die halbe Welt dabei zuschaut, dann geht die Birs runter nach Birsfelden, dort den Rhein hoch nach Augst und dann rechts die Ergolz hoch. Ab Sissach folgt Ihr dem Lauf des Homburgerbachs nach Rümlingen und dann links dem Eimattbach entlang bis nach Häfelfingen. Dort ist eines der letzten Funklöcher der Schweiz. Es spielt also keine Rolle, was ihr in Häfelfingen macht. Es wird keiner sehen ausser vielleicht ein paar Häfelfinger. Und falls es Euch tatsächlich gelingen sollte, in Häfelfingen etwas wirklich Saudummes oder Peinliches zu tun, dann geht nachher einfach nie mehr nach Häfelfingen. Es gibt noch weitere Funklöcher. Aber um die zu erreichen, braucht Ihr einen Führerschein.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum
BirsMagazin
25. Jahrgang, Nr. 95 – Frühling 1/2020

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

Redaktionelle Mitarbeit
Jürg Erni (je), Joël Gernet (jg),
Isabelle Hitz (ih), Jürg Seiberth (js),
Martin Staub (ms), Niggi Ullrich (nu),
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

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

Gabrielle Lacourcière, Tel. 061 690 77 05
gabrielle.lacourciere@birsforum.ch

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

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

Nächste Ausgabe
Sommer: Montag, 25. Mai 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



Emil Frey
Ihr Fachmann seit 1924.

Emil Frey AG, Autocenter Münchenstein
Grabenackerstrasse 10, 4142 Münchenstein
061 416 45 45, www.emil-frey.ch/muenchenstein



Garage Hollenstein AG
4147 Aesch
garage-hollenstein.ch