Herbst 2022

BirsMagazin



Fokus
Speck

O-Ton
Silvia Neukomm, Ernährungsberaterin

Kultur
Das etwas andere Museum

BINNEO – Urban und umgeben von Natur

Mitten in Binningen in zwei einander zugewandten Wohnhäusern entstehen **35 moderne Eigentumswohnungen der Grössen 2,5 bis 4,5 Zimmer.** Lassen Sie sich von der markanten Schlichtheit, einer offenen und hellen Raumgestaltung sowie von kochend heissem bis sprudelndem Wasser aus dem Wasserhahn bis zur intelligenten Wohnsteuerung des **BINNEO** überzeugen.





Allschwil: Wohnen an der Amselstrasse – mitten im familiären und urbanen Quartier

Der elegante Neubau mit 7 attraktiven Eigentumswohnungen lädt mitten in Allschwil zu einem neuen Wohngefühl ein.





Riehen: Ihr Eigenheim in Riehen

Neubau mit 11 modernen 4,5-Zimmer-Reiheneinfamilienhäusern im Stockwerkeigentum.





WHI

Begeistert? Wir sind gerne persönlich für Sie da.

Dürfen wir Ihnen unsere Projekte persönlich vorstellen? Gerne empfangen wir Sie in unserem Showroom in Basel und nehmen uns Zeit für eine umfassende Beratung. Wir sind auf Neubauprojekte spezialisiert und beraten Sie bei der Umsetzung Ihrer Bedürfnisse optimal und kompetent. Kontaktieren Sie uns, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns auf Sie! *Stefanie Köppli und Marlène Schubiger*


Marlène Schubiger (l.) und Stefanie Köppli

WELCOME HOME

WELCOME HOME IMMOBILIEN AG
Showroom: Wanderstrasse 7,
4054 Basel
(Termin nach Absprache)
M 077 533 10 10, T 061 481 80 00
whimmo.ch

Liebe Leserin, lieber Leser

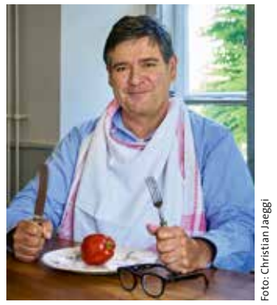


Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Speck! Was für ein wundervolles und zugleich unangenehmes Wort vornehmlich dann, wenn ein «ab…» vor dem «…speck…en» zum Tragen kommt. Für mich assoziiert Speck schöne Kindheitserinnerungen. An die Sommerferien bei meinen Grosstanten im Fricktal, allen voran meine Lieblings-Grosstante Marie, die so wundervoll den Zwei-Kilo-Laib Brot zwischen ihren Busen drückte und ihn mit dem Messer in Scheiben aufschnitt, die sie am Mittagstisch jedem Gast einzeln auf den Suppentellerrand legte. Und wie sie die reifen Tomaten neben dem Miststock im Vorgarten pflückte und daraus vorzügliche Gerichte wie gefüllte Tomaten, Tomaten-Salat und -Waie hervorzauberte. Ja, und immer gab's zum Zvieri den genialen Rohessspeck mit dem wunderbaren Most, den die Grossen als Apfelwein und wir Knirpse als Apfelsaft tranken. In der Nacht stand Marie manchmal in ihrem weissen Nachthemd und mit langem, offenem Haar in der Räucherkammer, streichelte den Speck und redete ihm zu. Kein Wunder, war es der Beste. Allerdings hatte ihr Hausschwein kein Glück, im Gegensatz zu unseren zwei Sauen auf dem Titelbild. Aber an so was dachte ich zu dieser Zeit noch nicht. Heute erinnert mich mehr die Waage an den Speck – aber das ist eine andere Geschichte.

Und sonst? Wer nicht nur über Nose to Tail sinnieren mag, dem lege ich den Buchtipp von Sabina Haas in ihrem Buchzeichen ans Herz, und wer sich mit Wursten, Schweinen und Kultur näher befassen will, der liest die drei Geschichten von Daniel Aenishänslin. Wer schon immer einmal in einem saumässigen Berghotel ein verlängertes Wochenende verbringen wollte, der findet ein perfektes Retreat in unserer Bettgeschichte, und wem das zu weit weg ist, der fährt in 37 Bahnminuten zum Restaurant Speck nach Aarau. Was der Basler Zolli wiederum mit Speck zu tun hat, davon erzählt Ihnen Sabina Haas und wer so alles den Familiennamen Speck trägt und wozu ein Speckstein gut ist, hat Simon Eglin in Erfahrung gebracht. Viel Vergnügen und bis zum 21. November, wenn wir uns mit dem Fokus Kitsch befassen.

Titelbild: Markus Dettwiler, der etwas andere Schweinezüchter mit Farni und Burgi auf der Weide oberhalb von Ormalingen, Foto: Christian Jaeggi
Fokus Speck (Seiten 8–9): Vor den Toren Basels bei Alt-Münchenstein (Under Gruet), Foto: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE

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

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

0800 826 426

luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Birsfutter
Von Münchenstein bis zur Mündung am Rhein 4

Fokus Speck 8
Im «Schlachthüsli» in Wenslingen 10
Markus Dettwilers prominente Schweine Farni und Burgi 16

Gesellschaft
Auf zur Metzgete 22
Zu Tisch | Einkaufskorb 26
Bettgeschichte 27

Blick ins Kloster
350 Jahre Kloster Dornach 33
Lumen und Lux 34
Drei spezielle Jazzkonzerte 35
Glockenperformance im Garten 36

Kultur
Sabina Haas' Buchzeichen: Bon Appetit mit Samuel Herzog 37
Das etwas andere Museum 42

Menschen
Klinik Arlesheim: Therapeutische Vielfalt 47
O-Ton mit der Ernährungsberaterin Silvia Neukomm 50
Einblicke bei den Basler Zolli-Zwergflusspferden 56
Speck-Köpfe 64
Ein Tag im Leben von Steinmetz Stefan Mesmer 65

Impressum 66

Kolumnen
Niggi Ullrich, Warum & Darum 13
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 19
Rudolf Trefzer, A point 23
Marko Lehtinen, Hirngespinste 37
Anita Fetz, Denk-Bar 43
Sandra Moser, Carte Blanche 59
Andreas Thiel, Ausklang 66

Publireportagen
uptownBasel AG | Fankhauser Architektur & Arealentwicklungen 6
PrimaNatura 21
bloch gruppe 28
Kantonsspital Baselland 32
Verein Birsstadt 39
St. Claraspital 40
JK Hörberatung GmbH 45
Bettenhaus Bella Luna AG 46
Reinhard Ott AG 49
Bloch Optic 53
Immoline-Basel AG 55
promonta – ein Betrieb der ESB 61
Bethesda Spital 63

Von Münchenstein bis zur Mündung am Rhein

Am Unterlauf zeigt sich die Birs von ihrer breiten Seite. Die Uferzonen sind als erholsame Lebensräume revitalisiert. Nach dem Kraftwerk «Neue Welt» beruhigt sich der Bach in sanften Stromschnellen. Behäbig fliesst er dem «Rheinliebe-Weg» entlang, der die Nachbargemeinden Birsfelden und Muttenz umrundet. An der Mündung beim Birsköpfli ergibt sich die Birs den Fluten von Vater Rhein.

Text: Jürg Erni, Foto: Christian Jaeggi

«Birspark Landschaft» heisst das Gebiet am Unterlauf der Birs vom Schloss Angenstein bis zur Mündung. Das von den Kantonen Basel-Landschaft und Solothurn geförderte Naturprojekt schützt die Zonen am Ufer vor Überbauungen. Auf der letzten Etappe präsentiert sich die Birs als ruhiges Gewässer, wenn sie bei Hochwasser nicht gerade ihr Bett überflutet.

Nach dem Bahnhof Münchenstein und der Eisenbahnbrücke bei der Hofmatt überwindet der Fluss das Kraftwerk «Neue Welt». Am Seitenkanal wurde eine Fischtreppe eingebaut, so dass auch Lachse flussaufwärts ziehen können. Im Gebiet Mühlematt sorgen neu angelegte Weiher und Tümpel für die Belebung von Amphibien und den Wuchs von bedrohten Feuchtpflanzen. Von der Aussichtsplattform «Vogelhölzli» kann man seltene Vogelarten beobachten, die im Naturschutzgebiet nisten. Das nahe «Schänzli», wo einst edle Pferde über die höchsten Hindernisse gesprungen sind, gilt als Leuchtturmprojekt der Gemeinde Muttenz für einen nahen Natur- und Erholungsraum. Unter den Geleisen des 14er-Trams am «Joggeli»-Fussballstadion vorbei fliesst der Fluss parallel zur Buslinie 36 unter der Redingbrücke und der letzten Birsbrücke, die das 3er-Tram mit Birsfelden verbindet.

Beim Birsköpfli wird beidseits der feinen Fussgängerbrücke grilliert, gespielt, gefeiert und am Wasser Erholung gesucht. An der Mündung lässt sich Tochter Birs von den Wellen des Vaters Rhein überfluten. Nach dem Kraftwehr Birsfelden ist der träge gewordene Fluss aus den Alpen dankbar um die neue Wasserzufuhr. Und unterhalb der Eisenbahnbrücke lassen sich mutige Wasserratten beim sommerlichen Schwumm mit dem Schwimmsack im Schlepptau von der Strömung bachab treiben.

Drei Tipps für die Region

- **Einkehren:** Les Gareçons im Badischen Bahnhof, lesgarecons.ch
- **Einkaufen:** Weber Beck in Birsfelden, weber-beck.ch
- **Einschlafen:** Hotel Krafft direkt am Rhein, krafftbasel.ch

Der Bagger fährt auf. Die Naturalisierung (inklusive Fischtreppe) der Birs bei der Entenweid in Münchenstein findet statt.

Der Schorenweg 44B ist bereits in der ganzen Welt bekannt

Der Arealentwickler Hans-Jörg Fankhauser ist stolz, sein Pioniergebäude auf dem Campus uptownBasel ist bereits in der ganzen Welt bekannt. Das hat einen Grund und der heisst Plug and Play.



Fotos: zVg

Hans-Jörg Fankhauser ist stolz auf das innovative Projekt in Arlesheim.

Täglich besuchen Vertreter von Innovationsfirmen aus der ganzen Welt den Innovationscampus uptownBasel am Schorenweg in Arlesheim. Früher bekannt unter dem Namen ABB-Areal. uptownBasel hat im November 2021 die weltweit führende Innovationsplattform Plug and Play Techcenter (PnP) in die Schweiz geholt. Der Medienrummel in der Startup-Szene war entsprechend gross, als der weltweit grösste Innovationsförderer aus dem Silicon Valley bekannt gab, seinen Schweizer Hauptsitz bei uptownBasel am Schorenweg 10 zu haben. Das Ziel von PnP ist es die klügsten Köpfe der Welt zusammenzubringen, für das sie ein einzigartiges, globales Netzwerk mit 40 000 Startups aufgebaut haben und das Ziel verfolgen, Entscheidungsträger und Talente mit führenden Technologiefirmen zu verbinden. Diese Techfirmen sollen Mieter werden in uptownBasel. Innovationszentren wie der Campus uptownBasel spielen in der Positionierung von Regionen eine wesentliche Rolle.

the pioneer

Das Wissenstransferzentrum, «the pioneer», wird mit den Innovationszentren Silicon Valley, Boston MIT und Singapur zusammenarbeiten. Bereits läuft die Vernetzung mit dem Silicon Valley. uptownBasel will zum Netzwerk von innovativen Plattformen werden und konzentriert sich auf Plattformen, welche die Industrie und die Innovation betreffen. Man nennt diese die Business to Business (B2B) Plattformen. Sie sichern den Zugang zu neuem Wissen, bilden schnell wirkende Netzwerke und sichern so Arbeitsplätze – Arbeitsplätze der Zukunft. uptownBasel hat sich zur Aufgabe gemacht, in den Themen Plattformökonomie und Plattformtechnologie einen wesentlichen Beitrag für unsere Region zu leisten. uptownBasel will hier ein Navigator für die Zukunft sein. Der Innovations-Campus entwickelt eine neue Kultur der Innovationen, denn hier herrscht die Einstellung: Es kommt nicht darauf an die Zukunft vorherzusagen, sondern auf die Zukunft vorbereitet zu sein.



«the pioneer» entwickelt sich in Richtung einer Drehscheibe für industrielle Kooperationsnetzwerke.

Internationale Sichtbarkeit

Die Folge der digitalen Kommunikationswelt ist, dass die internationale Sichtbarkeit zunehmend wichtiger wird. Insbesondere wenn es um neue Arbeitsplatzgebiete geht, spielen die neuen Instrumente des Internets eine zunehmend wichtigere Rolle. Darum hat sich der Arealentwickler Hans-Jörg Fankhauser entschieden, von Anfang an seine neuen Arealentwicklungen international sichtbar zu machen und die Internet-Plattform LinkedIn strategisch zu nutzen. LinkedIn ist das weltweit grösste Berufsnetzwerk. Es ist ein webbasiertes soziales Netzwerk zur Pflege von Geschäftskontakten und zum Knüpfen von neuen geschäftlichen Verbindungen. Die Eigenschaften der digitalen Plattformtechnologien lassen eine starke Neigung zu Grösse und netzwerkartigen Unternehmerstrukturen erkennen. Entscheidend dabei ist nicht eine einzige bestimmte Technologie, sondern die Kombinierbarkeit von mehreren Technologien. Die geschickte Kombination verschiedener neuen digitalen Entwicklungen führt zur Vervielfachung der Möglichkeiten und so letztlich zum Erfolg. Genau auf diesem Prinzip der Grösse und der verschiedenen technologischen Themen hat Fankhauser die Campusidee von uptownBasel entwickelt.

Big Data Scoring

Wer sich über die Bedeutung von Vertrauen für Verträge und damit für die Wirtschaft insgesamt im Klaren ist, kann die Implikation der digitalen Errungenschaften wie Blockchain und Big Data Scoring gut verstehen. uptownBasel soll zur Drehscheibe zum Austausch von industriellen Kooperationsnetzwerken werden. Sensortechnik, Data Sciences und Analytics machen Additive-Manufacturing (3D-Druck) und Präzisions- und Feinwerktechnik möglich. Um das zu erreichen, sind im ersten Gebäude, Schorenweg 44B, bereits Firmen eingezogen, die im Bereich Informatik, Regelungstechnik, Software Engineering und Antriebstechnik tätig sind.



uptownBasel will bis ins Jahr 2027 total neun Gebäude realisieren.

Sich auf die Zukunft vorbereiten

Dieser Aufgabe ist sich uptownBasel bewusst und hat im Bereich der Ausbildung mit der FHNW einen Kooperationsvertrag abgeschlossen, um junge Leute für das High Performance Computing und für das Big Data Scoring zu begeistern. Blockchain-Technologie ist nichts weniger als eine Revolution der Vertragsgestaltung, deren Vorteile auf der Ebene der Transaktionskosten und der absoluten Verfügungsrechte liegen.

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

uptown Basel

FANKHAUSER architektur & arealentwicklungen

Speckgürtel

Nein! Wir reden nicht vom Bauchspeck, der vom Hosengürtel in Schach gehalten wird. Unter dem Speckgürtel, auch bekannt als Umland, Vorortgürtel, Agglomerationsgürtel, verstehen wir die suburbanen Siedlungen in der Umgebung einer Stadt. In der Regel bezieht sich der Begriff auf politisch selbstständige Gemeinden ausserhalb der Stadtgrenzen einer Kernstadt. Kernstadt und Umland bilden zusammen ein organisches Ganzes, die Stadtregion – weiss Wikipedia. Früher waren vornehmlich die französischen und italienischen Städte für ihre industriellen Speckgürtel bekannt, die mit ihrem hässlichen Umfeld so manchen Reisenden davon abschreckten, sich bis zum historischen Kern der Stadt durchzukämpfen. Heute kranken wir in der Schweiz an der gleichen Stelle. Stil- und planlos wird im Umland wütend drauflos gebaut. Dörfer verschmelzen zu einem Einheitsbrei, die Grünflächen werden zubetoniert und ich bin mal gespannt, wie lange noch bei Münchenstein diese naturnahe Aussicht mit seinem schönen Blick auf Basel bestehen bleibt. *(mj)*

Es geht um die Wurst

Beat Buess ist ein Gourmet und zugleich Metzgete-Wurst-Meister. Er nützt das «Schlachthüsli» in Wenslingen im Oberbaselbiet, das den Vorteil der kurzen Transportwege bietet. Dies kommt dem lokalen Schlachtvieh und der regionalen Kundschaft zugute.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Möbel Roth
schön wohnen gesund schlafen



20 %

AUF ALLE POLSTERMÖBEL, RELAXSESSEL UND SCHLAFSOFAS !

Besuchen Sie uns in Reinach und freuen Sie sich auf eine kompetente Beratung.

moebel-roth.ch

Kägenhofweg 8 | 4153 Reinach | 061 711 86 16
Gratis Parkplätze



Die drei vom Schlachthaus: Martin Müller, Vater Beat und Sohn Thomas Buess (v. l.)

Zur Person

Beat Buess (62) ist gelernter Metzger, geht dieser Tätigkeit seit 34 Jahren aber nur noch sporadisch nach. Buess arbeitet heute als Produktionsplaner im renommierten Lebensmittelunternehmen für Geniesser Le Patron in Böckten (lepatron.ch / fabrikladen). Auch für dessen Einkauf zeichnet er verantwortlich.

Sport war immer sein treuer Begleiter. In der Freizeit von Beat Buess spielt die Männerriege Tecknau eine wichtige Rolle. Vor allem Indiaca und Faustball sind sein Steckenpferd. Zudem trifft man ihn oft auf seinem Bike an.

Beat Buess kocht gerne. Dafür nimmt er sich ausgiebig Zeit. Er lebt mit seiner Familie in Wenslingen. Eine kleine Oberbaselbieter Gemeinde, die auf einer Hochebene des südlichen Tafeljuras liegt. Buess hält sich keine Schweine, Schafe oder Rinder. Schildkröten haben es ihm angetan.

«Das Metzgen selbst ist nur ein Teil der Arbeit»: Beat Buess fasziniert vielmehr die kreative Seite des Berufs. Beispielsweise die Wursterei. Eine grobe oder eine feine Wurststruktur wählen. Die Fleischsorten und Gewürzmischungen zusammenstellen. «Ich verwende keine Fertigmischungen, sondern bediene mich aus meinen sieben Dosen,» sagt Buess, ohne zu verraten, wie viel er denn vom Pfeffer, dem Koriander oder der Muskatnuss beigibt, «du kannst alles nach deinem ganz persönlichen Gusto zubereiten.»

Seit einigen Jahren ist Beat Buess nicht mehr regelmässig im Schlachthof tätig. Der Lebensmittelbranche ist er treu geblieben, doch ist der gelernte Metzger heute beruflich im Büro und Einkauf unterwegs. Trotzdem nutzt er ab und zu das kleine Schlachthüsli von Wenslingen, gleich um die Ecke seines Wohnhauses. Aus Buess ist ein passionierter Metzgete-Metzger geworden.

Metzgete unterm Tannenbaum

Es begann vor 22 Jahren mit einem Firmenanlass. Für den Kundenanlass einer Zimmerei sorgte er für eine Weihnachts-Metzgete. Inzwischen hat der Anlass Tradition. Jedes Jahr produziert Beat Buess Blut- und Leberwürste für 150 Personen. Dazu Prägeli, Chesselifleisch, Bratwürste und Koteletts. Angerichtet wird mit Ziebelegschmöis, frischer Rösti und Sauerkraut.

«Für das Tier ist ein kurzer Transportweg angenehmer; die Konsumenten wiederum schätzen, dass sie Produzent und Tiere kennen.»

Beat Buess, Metzgete-Meister

Sein «Gusto» trifft offenbar jenen der Kundschaft, denn auch «s'Beizli» in Nusshof setzt auf die Dienste von Buess. Jeweils im Herbst und Ende Januar kommt die Metzgete ins Dorf. Gekocht wird ganz traditionell in einem alten Waschkessel. Was heute nicht mehr auf den Tisch kommt, ist Grick. Ein Gericht aus Herz, Lunge und Zunge. Beat Buess kennt es nur noch vom Hörensagen, aus den Erzählungen seines Vaters. Denn auf den Tisch seines Grossvaters kamen diese Stücke noch.

Die Sache mit dem Fett

«Heute ist vor allem gefragt, was schnell geht, beispielsweise Nierstückplätzli», sagt Buess, «und möglichst wenig Fett sollte dran sein.» Dabei gebe es so viele Möglichkeiten, aus einem günstigeren Stück Fleisch ein Festessen zu zaubern. «Schmoren ist etwas für jene, die wirkliche Freude an der Fleischzubereitung haben», beginnt Buess, um sich danach darüber auszulassen, wie er kürzlich Rindsbäckli in einer Gusspfanne vier Stunden über dem Feuer schmorte. «Butterzart.»

Das «Schlachthüsli», das Beat Buess nutzt, war ursprünglich für Notschlachtungen vorgesehen. In jeder zweiten Baselbieter Gemeinde habe eines gestanden, erzählt er. Heute ist es den Hygienevorschriften entsprechend nachgerüstet. Das sind nicht zuletzt Ablageflächen, damit nichts auf den Boden gestellt werden muss. Keine Werkzeuge, keine Behälter.

«Grundsätzlich bräuchte es die kleinen Schlachthäuser nicht», sagt Buess, «ohne sie müssten die Tiere aber den langen Weg nach Basel gefahren werden.» In Wenslingen schlachtet gewöhnlich Metzger Thomas Rickenbacher aus der Nachbargemeinde Oltingen. Die Tiere kämen aus einem Umkreis von maximal zehn Kilometern. «Für das Tier ist ein kurzer Transportweg angenehmer», legt Buess die Vorteile dar, «die Konsumenten wiederum schätzen, dass sie Produzent und Tiere kennen.» →



■ **Niggi Ullrich**
Regisseur

Die verlorene Ehre des Specks

Was waren das noch für Zeiten, als DER Speck in keinem Rezept fehlen durfte. Egal, ob gesotten, geselcht, gebraten, getrocknet oder roh, mit und ohne Schwarte, ob am Stück im Ein- und Suppentopf oder hauchdünn geschnitten auf dem Brettchen, im Ensemble der Bernerplatte tranchiert, gespickt im Braten oder gewürfelt auf dem Spiegelei oder in einer währschaften Röschti mit Nüsslisalat sowie eingebacken im Apéro-Gugelhopf: Die Reihe der Speisen und Gerichte, die sich mit Speck bereichern lassen, liesse sich endlos fortführen … Selbst in den ersten Rezeptbooklets von Betty Bossi aus den späten 60er-Jahren hatte noch jedes zweite Rezept eine speckige Ingredienz. In den hippen Rezepteditionen von heute jedoch ist der Speck praktisch verbannt oder entschwunden. Nix mehr da von «Ran an den Speck». Selbst auf die Gefahr hin, dass die politische Korrektheit dieser Kolumne nicht hundertprozentig ok ist, sei die mager anmutende Feststellung erlaubt, dass trotz allen unbestritten bekömmlicheren, volksgesundheitlich unbedenklicheren und geschmacklich reicheren Varianten in der heutigen cuisine moderne sich das Spe(c)ktrum der köstlichen Gerüche um mehr als nur eine Nuance in der Nase verkleinert hat.

Zudem: Dass obige Erörterung auch eine kulturelle Note hat, ist folgendem Umstand geschuldet. Nicht einmal mehr das Sprichwort, dass man mit Speck Mäuse fängt, hat noch Gültigkeit. Entweder verwenden moderne Kammerjäger hochsensible Infrarotsensoren als Killertools gegen die grauen Kostgänger in Küche und Keller, oder es wird auf Internetforen «Le Parfait» und «Nutella» als Gourmetköder empfohlen. Der Speck hat ausgedient! Das hat der Speck nie und nimmer verdient … und die Mäuse haben's auch nicht! Darum gebührt dem Speck zum Schluss eine alte deutsche Redewendung zur Ehre: «Ohne Blumen, ohne Träume, ohne Spass und Purzelbäume, ohne Butter, ohne Speck, hat das Leben keinen Zweck.»

«Eine Riesengeschichte»
Sowieso reagierten Konsumentinnen und Konsumenten laufend sensibler auf die Haltung der Tiere. «Das Tierwohl ist zu einer Riesengeschichte geworden», sagt Buess und spricht über das Image der Branche, «wenn im Fernsehen etwas gezeigt wird, dann bestimmt das, was keiner sehen will.» Zusammengepferchte Tiere im Stall und im Transporter. Es sei das Renditedenken, das solche Missstände schaffe. Das störe ihn «auch als Metzger extrem», wenn Tiere so «brutal» herumgefahren würden. «Darum ist es gut, dass es bei uns auf der Landschaft noch kurze Wege gibt.»

Weitere Infos:

s'Beizli in Nusshof
Die Metzgete startet am letzten Freitagabend im Oktober und Januar und endet jeweils am drauffolgenden Montagabend. Die Plätze sind rar. Frühzeitig reservieren.
sbeizli.ch

Metzgerei Rickenbacher in Oltingen
Thomas Rickenbacher beliefert auch den Primo-Dorfladen in Wenslingen.
metzgerei-rickenbacher.ch

Diese kleinen Schlachthäuser, wie es sie auch in Ziefen und Gelterkinden gibt, seien heute so gut eingerichtet wie die grossen. Problemlos liessen sich in kurzer Zeit mehrere Tiere metzgen. In den grossen Häusern sei der Ablauf identisch. Der Unterschied bestehe vor allem in der Fläche und der Anzahl Tiere. Um ein Schwein zu zwei Schweinehälften zu verarbeiten, würden 15 Minuten reichen. Dann kommt das Fleisch in den Frigo, bevor es weiterverarbeitet wird. Zu Schinken, Schüfeli und Speck.

«Chuschtig»
An diesem Punkt kommt wieder der Genuss ins Spiel. Beat Buess ist ein Speckliebhaber. Für ihn darf entgegen dem Trend ein gutes Stück Fett am Muskelfleisch dran sein. «Chuschtig» nennt er das. Überhaupt sei die Verarbeitung von Speck so kreativ wie die Herstellung von Würsten. Grüner Speck, geräucherter Speck, Rohessspeck, Schinkenspeck. Geräucherter Speck, der mit einer Saucisson und Sauerkraut gekocht wird – «Speck habe ich einfach gern». Man merkt, Buess kocht gerne. Am liebsten etwas mit Fleisch. Aber auch mal vegetarisch.

Beat Buess, der Metzgete-Meister, weiss: «Das Portemonnaie bestimmt, was man nimmt.» Und nicht jeder kann sich alles leisten. Dennoch steht er der Massenproduktion kritisch gegenüber. Er regt an, bewusst zu konsumieren, lieber dreimal Fleisch die Woche statt siebenmal. Gekauft beim Metzger des Vertrauens. Bei einem, der lokal produziert im lokalen Schlachthüsli. ■

Bitte lesen Sie zu unserer Auftaktgeschichte auch die Artikel über Farni und Burgi (siehe Titelbild und S. 16–19), das perfekte Metzgete-Wochenende mit Fotos von den Würsten von Metzger Beat Buess (S. 20/21) und die Info-Box «Noch mehr Schwein» im Artikel über das Museum.BL (S. 42/43).

Bildlegenden
1 Thomas Buess: Die perfekte Blutwurst ist der Lohn der Arbeit.
2, 3 Die Grobarbeit
4 Die Feinarbeit: So geht Wurst.

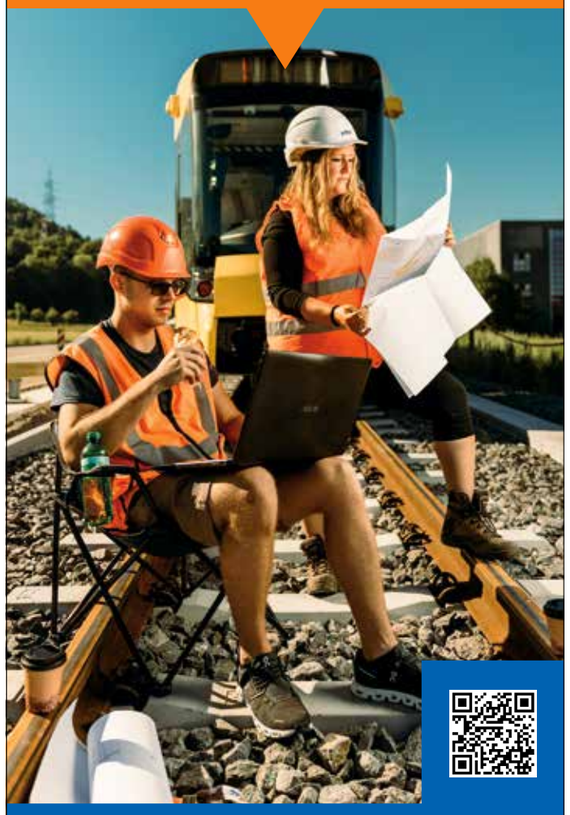
1


2


3


4


HAST DU MUT?



DU BRINGST KNOW-HOW IM TIEFBAU UND SUCHST EINE NEUE HERAUSFORDERUNG?

WIR BIETEN DIR EIN SUPER TEAMKLIMA UND EINEN TOLLEN JOB ALS

INGENIEUR/-IN
TECHNIKER/-IN

WIR SCHENKEN VERTRAUEN.

Sutter Ingenieur- und Planungsbüro AG
sutter-ag.ch

sutter
planen·messen·umsetzen

ARBOLDSWIL / LAUFEN / LIESTAL / NUNNINGEN / REINACH

Sauwohl

Eigentlich sollten sie längst ihren Speck an den Metzger verloren haben. Doch eine Laune der Geschichte lenkte ihr Leben in ganz andere Bahnen. Sie wurden zu kleinen Stars mit beträchtlichem Umfang.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Kein Schwein kann in Sachen Popularität mit ihnen mithalten. Farni und Burgi sind seit der Ausstellung «Das Schwein. Sympathisch, schlau und lecker» kleine Stars. Eigentlich grosse, denn es gibt Ponys, die sind kleiner als sie. Farni und Burgi waren die Protagonisten besagter Ausstellung im Museum.BL. Zur Eröffnung waren sie in Liestal präsent. Zuvor und danach wurden sie mit der Kamera begleitet. Bereits der Deckungsakt war aufgezeichnet worden. Mediengewandte Schweine könnte man sie nennen.

Farni und Burgi lassen es sich gerne gut gehen. «Ihre Lieblingstätigkeiten sind, sich ins Wasser der Suhle zu legen und zu fressen», sagt Markus Dettwiler, Eigentümer des Hofguts Farnsburg und der beiden Promi-Schweine, «sie würden immer fressen, denn sie sind auf schnelles Wachstum gezüchtet.»

Ausstellungsmacher spielt Gott

Normalerweise führt der Weg eines Mastschweins nach einem halben Jahr und 100 Kilo Lebendgewicht in den Schlacht-

«Ihre Lieblingstätigkeiten sind, sich ins Wasser der Suhle zu legen und zu fressen.»

Markus Dettwiler
Eigentümer Hofgut Farnsburg



Schweine können nicht schwitzen, darum sind Suhlen für sie von elementarer Bedeutung.
Links: Farni geniesst das Leben in freier Natur.



Ein gut gelaunter Markus Dettwiller inmitten seiner Weideschweine.

hof. Die Tiere von Markus Dettwiler kriegen zehn Monate Zeit, müssen nicht so schnell wachsen. Farni und Burgi dürfen sogar weiterleben, so lange sie gesund bleiben. Als Ausstellungsmacher Pit Schmidt sie auswählte, hat er «Liebgott gespielt», wie es Markus Dettwiler nennt. Schwein gehabt.

«Die Kundschaft, die unsere Produkte will, will auch Transparenz.»

Markus Dettwiler
Eigentümer des Hofguts Farnsburg

Obwohl die Ausstellung inzwischen Geschichte ist, werde er noch immer auf Farni und Burgi angesprochen, erzählt Dettwiler. Wohl auch deshalb, weil Familie Dettwiler gerne mit den beiden spazieren geht. An schönen Sonntagmorgen warten oft Kinder, deren Eltern und Familienhunde, um sich ihnen anzuschliessen. Bis zu zwei Stunden dauern die Spaziergänge. «Wir haben Freude an ihnen; sie sind inzwischen Familienmitglieder», sagt Dettwiler, «ich glaube, wenn sie einmal nicht mehr sind, werden zwei andere Schweine ihren Platz einnehmen.»

Der vorwitzige Farni, der einen zum Spass gerne mal stupst, und der etwas vorsichtige, feinfühlige Burgi wohnen in einer gemütlichen Hütte. Darin gibt es saumässig viel Platz. In ihrer Freizeit, also praktisch immer, dürfen sie auf die Weide und so richtig die Sau rauslassen. Das ist wichtig, damit sie nicht zu viel Speck ansetzen. Die beiden kastrierten Vorzeigeschweine essen wie die Mastschweine, aber weniger. Farni und Burgi sind auf strenger Diät.

Das transparente Schwein

Auf dem Hofgut Farnsburg wird den Tieren viel Platz gewährt. Hier können Farni und Burgi noch Schwein sein. Vor 30 Jahren hätten sich die Dettwilers dafür entschieden, in die Nische der artgerechten Haltung zu gehen, erzählt Markus Dettwiler: «Die Kundschaft, die unsere Produkte will, will auch Transparenz.» Jede und jeder könne dem Gut mit angegliederter Hofmetzgerei unangemeldet einen Besuch abstatten. Er nehme seine Kundschaft auch zum Metzger mit, wenn gewünscht.

Natürlich erzeuge er keine Billigware. Zu kostspielig sei die Produktion. Dies dämpfe die Nachfrage. Mehr als zwölf Prozent des Fleisch-Marktes könnten Produkte wie die seinen deshalb nicht abdecken. Auch wenn viele Leute davon reden würden, lieber weniger Fleisch zu essen, dafür solches, das tiergerecht produziert wurde. «Das ist die bittere Wahrheit», sagt Dettwiler, «die Diskrepanz zwischen dem Gesagten und dem Kaufverhalten.»

Derweil hat Burgi sich verzogen. In seiner Hütte gönnt er sich eine weitere Mütze voll Schlaf. Farni dagegen bleibt noch in der Suhle liegen. Eines ist den beiden gerade gemeinsam. Sie fühlen sich sauwohl. ■

Wo die Promi-Schweine leben

Farni und Burgi feierten am 3. März ihren 5. Geburtstag. Die beiden Brüder kamen auf dem Dietisberg zur Welt. Heute sind sie zwei Meter lang, 110 Zentimeter hoch und wiegen 450 Kilo. Sie leben auf dem Hofgut Farnsburg oberhalb Ormalingen, das die Familie Dettwiler seit rund 160 Jahren bewirtschaftet. Auf dem Grund der Familie Dettwiler steht auch die Ruine Farnsburg aus dem 13. Jahrhundert.

Der Hof steht für artgerechte Haltung mit viel Auslauf für Weideschweine, Bisons und Gallowa-Rinder. Schliesslich in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet und direkt verkauft von Therese Dettwiler.

Markus Dettwiler betätigt sich zudem als Jäger und produziert Biodiversität. Für die Biodiversität, ein Dienst an der Allgemeinheit, und dem daraus resultierenden Minderertrag erhält er eine Abgeltung vom Bund.

Das Hofgut Farnsburg ist mitten im Obstgarten Farnsberg gelegen, einem Projekt von Bird Life Schweiz, das ebenfalls der Förderung der Artenvielfalt dient.



■ **Jürg Seiberth**
Autor, Gestalter

Mein Freund Big Ben

Der Speck ist unser Isolationsmaterial, sagt mein Freund Big Ben. Er zeigt mir sein Dienstbüchlein: Grösse 185 cm, Gewicht 66 kg. Big Ben hat also sein Gewicht in 40 Jahren verdoppelt. Früher war ich ein Zappelphilipp, sagt er, heute bin ich ein Zappelphilipp im Speckmantel. Schon als Kind habe er sich diesen Speckmantel gewünscht, denn er war damals überzeugt: Nur wer Gewicht hat, hat Gewicht. Ein weiterer Vorteil, wie gesagt, die Isolationswirkung: Schon bei 16 Grad Wassertemperatur kann Big Ben, ohne zu schlottern, im Schwimmbad herumtollen. Die Anfeindungen der Aussenwelt sind zwar häufiger geworden, erreichen ihn aber nur noch in abgeschwächter Form und verursachen nur kleine Verletzungen. Als ich ein Kind war, wollten die Ärzte, dass ich zunehme, heute wollen sie, dass ich abnehme. Aber Big Ben ist nicht sicher, was er selber will.

Isolieren

Das Wort «isolieren» hat in den letzten Jahren eine erstaunliche Karriere gemacht; emsig werden Kranke und Häuser isoliert. Auch in der Aussenpolitik gewisser Länder spielt das Isolieren eine wichtige Rolle; zum Beispiel in der Europapolitik der Schweiz und des Vereinigten Königreichs. Ich weiss nicht, wie es Ihnen geht, für Big Ben und mich hat «isolieren» einen stark technischen Beiklang. Dabei beschreibt es eigentlich einen romantischen Vorgang: «Zu einer Insel machen». Im Italienischen steht das Wort «isola» für eine «Insel». Und die Endsilbe «-ieren» wird in der deutschen Sprache gerne verwendet, wenn aus einer fremdsprachigen Sache eine heimische Tätigkeit gemacht werden soll. So wird zum Beispiel aus Tapete tapezieren oder aus Bagatelle bagatellisieren. Der isolierende Speckmantel macht also meinen Freund Big Ben zu einer Insel. Aber: «No man is an island», meditierte John Donne vor 400 Jahren, alle Menschen bilden zusammen einen Kontinent. Dieser Kontinent wird nun je länger, je mehr zu einer virtuellen Inselgruppe in den Netzen von Mobilfunk und Internet.

Ich weiss nicht, wie es Ihnen geht, Big Ben und ich nutzen und schätzen zwar das Virtuelle, aber es befriedigt uns nicht ganz.

Bonjour

Wir finden, dass auch der physische und analoge Menschenkontinent gepflegt werden muss. Zum Beispiel, erzählt mein Freund Big Ben, sind ja die Gemeinden Arlesheim BL, und Satigny GE, nach einem jahrzehntelangen Techtelmechtel seit dem 11. Juni dieses Jahres offiziell Partnergemeinden. Ben hat Satigny besucht. Er berichtet, dass diese Gemeinde zwar in vielerlei Hinsicht anders tickt als Arlesheim, doch es gebe auch Ähnlichkeiten. So bemühen sich beide Gemeinden sehr um analoge menschliche Kontakte. Arlesheim schmückt sich mit dem Leitspruch «Wo Menschen einander begegnen»; Satigny ist die Gemeinde, in der sich die Menschen einen guten Tag wünschen.

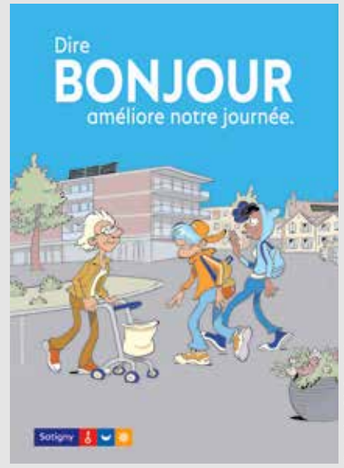


Illustration: Eric Buschacher

Ben entdeckte dort nämlich eine originelle Plakatkampagne, in der die Einwohnerinnen und Einwohner gefragt werden: «Et si on se disait BONJOUR?» Die Antworten: «Dites BONJOUR, c'est plus sympa. – En se disant BONJOUR, on se rapproche. – Un bon jour commence par BONJOUR.» Die Kampagne war eine Idee des Gemeindepräsidenten Willy Cretegny. Das hat Big Ben schwer beeindruckt: so einfach und so wirkungsvoll. Wir könnten das doch auch propagieren, das GUTEN TAG sagen. Es ist eine unaufdringliche Form der Kontaktaufnahme, ein Wahrnehmen des Gegenübers, vielleicht der Anfang eines netten Gesprächs, unter Umständen sogar der Anfang einer lebenslangen Freundschaft. Sie können es glauben oder nicht: Ich habe zum Beispiel meinen Freund Big Ben mit einem GUTEN TAG kennengelernt.



GUTSCHEIN

10-Prozent-Gutschein

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie **bis 31. Oktober 2022 10 Prozent auf Ihren Einkauf** im Bio-Frischeladen PrimaNatura am Dorfplatz in Arlesheim.

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

PrimaNatura



Am Freitag schmecken sie am besten!

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

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

www.goldwurst.ch

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



Durstlöscher in Hülle und Fülle

Das Traumland der Getränke in Arlesheim bietet eine breite Auswahl an Mineralwasser und Süssgetränken in Glas und PET, ausserdem eine traumhafte Auswahl von 300 Bieren, mit und ohne Alkohol, regional und weltweit. Dazu gesellen sich zahlreiche Spirituosen sowie ein grosses Weinangebot mit Tropfen aus der Schweiz, Italien, Spanien, Portugal, Deutschland, Österreich und aus Übersee. **Bitte vormerken:** Vom 29. Oktober bis 6. November gibt es am Weinfestival in der Messe Basel viele Neuheiten zu degustieren.

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

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



Winterreifen frühzeitig prüfen

Unser Serviceberater Stefano Sägesser empfiehlt: «Zurzeit gelten erschwerte Lieferbedingungen für verschiedene Güter. Gemäss unseren Lieferanten muss auch bei Reifen mit grossen Lieferengpässen gerechnet werden. Deshalb ist es angezeigt, baldmöglichst die Winterreifen Ihres Fahrzeugs zu kontrollieren und bei Bedarf neue Pneus zu bestellen. Wir haben unser Lager vorsorglich mit den gängigen Dimensionen bestückt. Wenn Sie einen neuen Reifenpartner suchen oder einen Kostenvoranschlag wünschen – wir freuen uns auf Ihren Bescheid.»

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

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

Feine regionale Lebensmittel in Bio-Qualität

Das Arlesheimer Fachgeschäft PrimaNatura ist auf Lebensmittel aus biologischer oder biodynamischer Produktion spezialisiert. Ebenso wichtig sind die regionalen Lieferanten – zum Beispiel die Familie Aebi aus Blauen (BL).





Fotos: Christian Jaeggi

Julian Aebi beim Gemüseanbau auf dem Hof Hinteres Gärtli in Blauen.

Regional und mindestens biologisch, wenn möglich sogar mit dem Demeter-Gütesiegel: Die Lebensmittel von PrimaNatura entsprechen höchster Qualität. Das Fachgeschäft im Herzen von Arlesheim arbeitet neu z. B. mit dem Hof Hinteres Gärtli in Blauen (BL) zusammen. Dort betreibt die Familie Regula und Alvar Aebi mit Sohn Julian und Hofteam einen Betrieb nach den Richtlinien von Demeter, dem weltweit gültigen Qualitätslabel für Nahrungsmittel aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. «Wer unsere Demeterprodukte einkauft, darf sich sicher sein, dass dahinter eine konsequent naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitungsweise steht», erklärt Julian Aebi beim Besuch auf seinem Hof. Mit Freude liefert er Gemüse zu PrimaNatura nach Arlesheim.

Dem Boden etwas Gutes tun

Demeter ist die erste biologische Anbaumethode der Welt und beruht auf den Grundsätzen von Rudolf Steiner. Bei der biodynamischen Landwirtschaft steht die Stärkung des Ganzen im Vordergrund. Boden, Pflanze, Tier und Mensch werden als Teil eines grossen Kreislaufes gesehen, in dem alle aufeinander angewiesen sind und sich gegenseitig unterstützen. Demeter-Produzentinnen und -Produzenten tun dem Boden bewusst etwas Gutes. Ein reges Bodenleben wird gefördert; die Produzenten tragen aktiv zum Aufbau seiner Fruchtbarkeit bei. Konkret erreichen sie das mit Einsatz von Kompost aus tierischem Mist, mit einer vielfältigen Fruchtfolge sowie mit biodynamischen Präparaten.

Auch der Demeter-Hof Untere Bütschen in Reigoldswil gehört zu den Lieferanten. Der feine Honig steht in den Regalen von PrimaNatura. Ebenso die Milchprodukte und Glacés vom Gitziberghof in Rohr bei Olten. Zum vielfältigen Sortiment gehören auch die feinen Produkte vom Verein Fricktaler Bio-Hochstamm-Produkte. Produkte aus der asiatischen Küche, trendige Nahrungsmittel wie Soja- und Reismilch sowie andere Leckerbissen runden das Vollsortiment ab.

Daneben verkauft PrimaNatura nachhaltige Pflegeprodukte, etwa von der Klinik Arlesheim, Waschmittel sowie Gesundheitsprodukte wie Nahrungsergänzung. Jedes Mal, wenn man den Laden betritt, entdeckt man etwas Neues. Und man weiss, dass die Produkte nicht nur gut schmecken, sondern auch nachhaltig und biologisch sind. Diese Erkenntnis tut nicht nur dem Körper gut, sondern auch der Seele. *(zen)*

PrimaNatura

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



Das Leben ist ungerecht

Wenn sich am Waldrand Fuchs und Hase gute Nacht sagen, sagt das Schwein gar nichts mehr, sondern schmort im Küchentopf. Wie wahr! Das Leben ist ungerecht.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi

Ein Schwein zu schlachten erfordert von allen Beteiligten Disziplin, eine strenge Organisation. Improvisation ist fehl am Platz. Der Dirigent ist der Metzger. Er führt den Schnitt, spaltet, zerteilt. Sein Orchester entbeint, löst aus, pariert, hackt. Alles geht Hand in Hand, man teilt, man lebt, im Gegensatz zum Schwein. Lunge, Herz, Leiste und Schwarte sieden in der grossen Kasserolle. Die Leber kocht einige Minuten mit, danach geht alles durch den Fleischwolf, die Masse für die Leberwurst wird gewürzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und Nelken. Hinzu kommen «Zibeleschwaitzi» und warme Milch. Die aromatische Mischung gelangt in die Naturdärme, die Würste schwellen eine halbe Stunde bei 85 Grad Celsius, danach werden sie in Wasser gekühlt und am Abend dampfen sie auf den Tellern der zufriedenen Gäste. Schweineblut und Milch, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Majoran, Nelken, Zimt, Muskat samt einem Ei pro Liter Blut und «Zibeleschwaitzi» sind die Voraussetzungen für eine gute Blutwurst. Hinzu kommen Fantasie und Können von Koch und Störmetzger, die mit ihren zusätzlichen Zutaten der Blutwurst ihre persönliche Note verpassen. Mit zerstossenen Anissamen zum Beispiel. Wie das alles genau im Detail zu- und hergeht, sehen und lesen Sie in unserer Titelgeschichte im Portrait von Metzgete-Meister Beat Buess aus Wenslingen (Seiten 10–15), und wie viel Glück Farni und Burgi haben, zeigt Ihnen unser Titelbild und können Sie in unserer zweiten Fokusgeschichte nachlesen (Seiten 16–19). Blättern Sie einfach zurück.

Die Metzgete-Hochburgen der Schweiz

Trotz behördlichem Kontroll- und Hygienewahn lässt sich die «Metzgete» nicht unterkriegen. Zwei Hochburgen der «Cochonaille» bilden die Ajoie, der nördlichste Zipfel der Schweiz, und das Freiburgerland, das an seiner Kilbimetzgete (Bénichon) Köstliches von Schwein und Schaf auftischt. Diese ursprünglichen Erntetagfeste überraschen mit der Abfolge ihrer Gerichte, die sich jeweils aus mehreren Gängen zusammensetzen. In der Ajoie liest sich das berühmte Saint-Martin-Menu wie folgt, wobei jede Beiz ihre eigene Interpretation des Schweineschmauses zelebriert: Toétché (salziger Rahmkuchen, wird oft auch zum Schluss des Mahls serviert), Gelée de ménage (Presskopf im Sulz), Bouillon et Bouilli (Suppe mit Suppenfleisch), Le Boudin (Blutwurst), Les Grillades (Atriaux, eine Art Frikadelle mit Leber angereichert im Schweinenetz, gefolgt von der Bratwurst), La Choucroute (Speck, Brühwurst, Brustspitz), Le Rôti (Schweinsbraten), Les Striflates (Strauben, «Strübeli», wird heute oft durch eine gebrannte Crème ersetzt). Was dabei nie fehlen darf, sind der Enzian oder die Damassine (der berühmte Pflaumenschnaps der Ajoie) für den balsamischen Beistand.

Die friedliche Schlacht

Bei uns in der Region kennen wir die Metzgete in ihrer einfacheren Art. Es stehen diverse einzelne Gerichte zur Auswahl, wie die Blut- und Leberwurst mit Apfelschnitzen, frischer (grüner) und manchmal geräucherter Speck mit Sauerkraut, die Rauchwurst mit Rösti und so einiges mehr. Oder man labt sich gleich an einer ganzen Schlachtplatte. Im Trend liegt auch die Edelmetzgete diverser Spitzenköche. Das Schlachtfest ist aber nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sondern auch ein gesellschaftliches Ereignis, wofür sich ein Samstag- oder Sonntagmittag anbietet, der appetitförderliche und verdauungsfreundliche Spaziergang inklusive.

Zu Besuch bei Irene, Heidi und Arnold

Die Luft riecht im «Barmelhof» würzig, der Raum ist in Dampf gehüllt, die Schlachter sind zufrieden. Was nun aber das Geheimnis meiner Deutschschweizer Lieblingsblutwurst ist, habe ich in all den Jahren nicht herausgefunden. Da kann ich bei Heidi Basler, der Köchin, noch lange nachfragen, auch Spitzenstörmetzger Markus Pfister schweigt, wie alle anderen Helfer kein Wort über ihre Lippen bringen. Es ist eine verschworene Gesellschaft, die sich in diesen Tagen hilft, um den Appetit der zechenden Gästeschar in Schach zu halten, die schwitzt, lacht, trinkt, singt und Nachschlag bestellt. Leberwurst, Kotelett, Speck, Rauchwurst, Apfelschnitze, Rösti, Sauerkraut – die Metzgete im «Barmelhof» bietet diverse kulinarische Nebenrollen. Meine Hauptdarstellerin bleibt aber die geniale Blutwurst. Ohnehin, ich liebe den «Barmelhof» an kühleren Tagen. Dann, wenn vor der Türe der Wind heult, sich die grellgelbe Herbstsonne auf einmal durch eine dicke, graue Wolkendecke kämpft und für einige Sekunden ihre Sonnenstrahlen in der Stube platziert. Das sind ruhige, schöne Momente beim wärmenden Kachelofen. Gerne bin ich morgens der erste Gast, manchmal gelingt es mir sogar. Dann sitze ich vor einem Kaffee Schnaps und beisse in ein Stück Brot und sehe zu, wie sich die Gaststube langsam füllt. Später wird es Zeit für eine Rauchwurst (die beste, die ich kenne) und ein zweites Stück Brot, mit dem ich das Fett



Blut- und Leberwürste und mehr. Vom Schlachthüsli direkt auf denTeller zu Beizli-Wirt Martin Müller.

aufsauge. Irgendwann kommt dann der Augenblick, wo ich mich mit dem letzten Glas verabschiede. So einen Tag zu verhocken tut der Seele gut. Gute Tage im Herbst. ■

Tipps zur Metzgete

Die Metzgeten finden vorwiegend im Oktober, November und Januar statt. Abweichungen sind möglich. Bitte informieren Sie sich bei den empfohlenen Adressen frühzeitig. Die Metzgete-Tage und -Abende sind früh ausgebucht.

Baselbiet
- **Ochsen in Oltingen:** ochsen-oltingen.ch
- **Blume in Bretzwil:** blume-bretzwil.ch
- **s'Beizli in Nusshof:** sbeizli.ch
- **Reblaube in Lampenberg:** reblaube-lampenberg.ch

Basel
- **Weiherhof:** weiherhof.ch
- **Zum Tell:** zumtellbasel.ch

Schwarzbubenland und Erlinsbach
- **Kreuz in Metzerlen:** kreuz-metzerlen.ch
- **Rose in Flüh:** roseflueh.ch
- **Barmelhof oberhalb von Erlinsbach:** Bequem erreichbar über Ormalingen–Anwil BL, barmelhof.ch

Ajoie
- **La Petite Gilberte in Courgenay:** lapetitegilberte.ch
- **Auberge de l'Aigle in Grandfontaine:** restaurant-aigle.ch
- **De la Couronne in Beurnevésin:** Keine Website, Route Principale 16, Tel. 032 474 44 63

Freiburgerland

Eine schöne Auswahl an Gasthäusern, welche die Bénichon zelebrieren, findet sich auf der nachfolgenden Website, wobei die meisten davon ihre «Kilbi» bereits anfangs September abhalten. Einige von ihnen laden aber erst im Oktober und November zur Tafel ein. Der Ausflug lohnt sich. benichon.org/de/au-restaurant.html



■ **Rudolf Trefzer**
Historiker
und Publizist

Ran an den Speck!

Für alle, die sich nicht vegetarisch oder vegan ernähren, gehört Speck zu den kulinarischen Verlockungen par excellence. Bekanntlich besteht Speck zu einem hohen Anteil aus Fett. Doch Fett, zumal tierisches, wurde in den letzten Jahrzehnten von Gesundheitsaposteln rund um die Welt als höchst ungesund abgestempelt und als einer der Hauptgründe für die zunehmende Fettleibigkeit der Bevölkerung verantwortlich gemacht. Doch auch bei der Ernährung ist vieles komplexer und weniger eindeutig, als von den *terribles simplificateurs* verkündet wird. Denn trotz der Light-Manie und der Ernährungsempfehlungen, möglichst keine tierischen Fette zu essen, wurden wir trotz des Verzichts auf Geschmack und Genuss nicht gesünder und dünner.

Auch wenn immer noch die Mär vom ungesunden tierischen Fett verkündet wird, wissen wir inzwischen mehr: Das Fett in unserer Nahrung kann nicht mit dem Fett in unserem Körper gleichgesetzt werden, und auch die Theorie, dass der Verzehr von tierischem Fett unsere Cholesterinwerte in die Höhe treibe und zu Herzerkrankungen führe, ist ein nicht kausal erhärteter Fehlschluss. Bis heute ist nicht bewiesen, dass eine Ernährung ohne tierische Fette unserer Gesundheit dient!

Sicher ist hingegen, dass auf raffinierten Fetten basierende Ersatzprodukte der Lebensmittelindustrie (Margarine, Billigöle etc.) keine gesunde Alternative zu tierischen Fetten sind. Und sicher ist vor allem auch, dass Speck als Träger von natürlichem tierischem Fett vielen Gerichten erst aromatischen Tiefgang und Geschmack verleiht. Coq au vin, Älplermagronen, Elsässer Flammkuchen, Quiche Lorraine, Speckknödel, Spaghetti alla carbonara … Ihren aromatischen Schliff erhalten alle diese wunderbaren (und noch viele weitere) Gerichte dank der Beigabe von Speck. Deshalb den Daumen hoch und ran an den Speck!



«Wilde» Zeiten im Rebstock Muttenz

Der Herbst hält Einzug, «wilde» Zeiten brechen an. Der Gasthof Rebstock – im Bild Wirtin Doris Burger (l.) und Tanja, gute Seele des Hauses – bietet ab dem 22. September viele Wildspezialitäten an. Zu den Inspirationen aus der Küche gehören zum Beispiel Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen und Croûtons als Vorspeise. Zum Hauptgang schlägt der Küchenchef einen Rehrücken nach Rebstock-Art vor, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeeren, Früchten und Wildrahmsauce. Als süsser Abschluss kämen Vermicelles in Frage.

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

Gasthof zum Rebstock



Ferienstimmung wie im Orient

Auch wenn es bei uns bald nicht mehr heiss und sommerlich ist, wähnt man sich im Restaurant Adler wie im Orient. Auf der Terrasse mit Blumen und Palmen herrscht eine wunderbar entspannte Ferienstimmung. Dazu speisen die Gäste traumhaft: Auf der neuen Karte findet man orientalische Köstlichkeiten wie marokkanische Tajine mit Rind (Bild), das Meeresduett mit gebratenen Jakobsmuscheln und Riesencrevetten – oder die exklusive Pharao-Platte für Geniesserinnen und Geniesser, die speisen möchten wie ein König in Ägypten.

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



Gaumenfreuden mit Auszeichnungen

Dass man im Gasthof Schlüssel in Reinach sehr gut isst, hat sich längst herumgesprochen. Weitere Beweise dafür liefern die Gastgeber mit zwei neuen Auszeichnungen. Das Label «Fait Maison» (Hausgemacht) zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig vor Ort frisch zubereiten; die Auszeichnung «Swiss Wine Gourmet» steht für eine exzellente Auswahl an Schweizer Weinen. Eine Spezialität des Lokals ist übrigens, dass genau das gekocht wird, was die Gäste möchten (ab mind. 4 Personen und auf Vorbestellung).

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

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Best of Beef am Fr 16. und Sa 17. September 2022

Informativer Abend gespickt mit einem Blick hinter die Kulissen und kulinarischem Genuss. Führung durch Jenzers Wurstküche, Fleischwerkstatt und die Ochsen Küche. Danach vielseitiges Buffet mit den TOP 10 vom regionalen Freilandrind inklusive Dessert im Ochsensaal. Erwachsene CHF 75.– / Kinder bis 16 Jahre nur CHF 20.–. Reservation unter Tel. 061 706 52 00, Platzanzahl beschränkt.

Freitag: ab 18 Uhr Führungen, ab 19 Uhr Buffet
Samstag: ab 18.30 Uhr Buffet (keine Führungen)

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

Hotel Gasthof ★★★★ ZUM OCHSEN Arlesheim



SONNIG und WILD

Im Oktober wird im Gasthaus zur Sonne in Aesch die **Wildsaison** gestartet. Lassen Sie sich von der Gastgeberfamilie Achermann mit herbstlichen Köstlichkeiten verwöhnen, z. B. mit feinen Spezialitäten vom **frischen Hirsch.** Geniessen Sie im Herbst die Sonne – je nach Witterung auch im **heimeligen «Sunnegärtli».**
Und bei jedem Mittagsmenu ist ein reichhaltiges **Salatbuffet à discrétion** inbegriffen. Das «Dreimädelhaus» 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
Sonntag und Montag geschlossen

Gasthaus zur Sonne



Ihr Tisch steht schon für Sie bereit

Wir schätzen die ehrliche Schweizer Gastfreundschaft und legen grossen Wert auf unsere vielfältige und saisonale Speisekarte, wo garantiert jeder etwas für seinen Geschmack entdecken kann. Geniessen Sie unser kulinarisches Angebot und spüren Sie die Freude an marktfrischer Vielfalt. Auf den Tellern eine hausgemachte und à la minute zubereitete Mahlzeit von unserem Küchen-Team.

Hotel Restaurant Rössli
Dorfplatz 1 · 4123 Allschwil
Tel. 061 486 96 96
hotel@roessli-allschwil.ch
roessli-allschwil.ch



«Griechischer Wein»

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

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

GRIECHISCHE TAVERNE



Frisch und saisonal wie in Italien

Das Restaurant Dornacherhof ist ein wunderbarer Ort für einen gemütlichen mediterranen Abend. Die frische, saisonale Küche mit italienischem Touch wird Sie überzeugen. Beginnen könnte das kulinarische Vergnügen mit einem feinen Carpaccio. Danach wären diverse Pasta- oder Risotto-Gerichte möglich, aber auch Fleischgerichte wie Lammfilet vom Grill oder Angus-Beef, ebenso frische Fische. Als Begleitung winkt ein feiner Tropfen aus dem reichhaltigen Weinkeller – lassen Sie sich verwöhnen.

Restaurant Dornacherhof
Amthausstrasse 21
4143 Dornach
Tel. 061 703 13 33
info@dornacherhof.com
www.dornacherhof.com

DORNACHERHOF

Nicht nur Speck im «Speck»

Im Restaurant Speck in Aarau ist es einfach, den Tag zu verbummeln. Entspannte Gastgeber verursachen entspannte Gäste.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi



Hinaus aus der Region, rein in den Speck. Die grossartige Beiz in Aarau. 37 Minuten und einige mehr von Basel entfernt.

Im «Speck» ist das Publikum bunt durchmischt, die Stimmung flott, und an den Tischen halten sich die Dialekte zwischen Aarau, Zürich und Basel in Schach. Aarau wird national unterschätzt. Dabei begeistert der Ort Jung und Alt mit seinem Kunsthaus, der Altstadt, dem Samstagsmarkt, der Aare-Auenlandschaft und den kulturellen Anlässen. Die Küche im «Speck» ist wohltuend unaufgeregt. Sie besticht durch eine elegante Schlichtheit und überrascht immer wieder mal mit unkonventionellen Kombinationen. Dafür verantwortlich ist Fabio Nenna. Da gibt's ein Tatar von der Aubergine, gefolgt von einem Fritto misto aus Kabeljau, Calamari und Zucchiniblüten, sekundiert von einer Aïoli der besseren Art. Oder luftige Basilikum-Gnocchi und ein mit Kräutern mariniertes Backhendl. In der «Retrospecktive» warten ein Tatar vom Rind mit hausgemachtem Brioche, Cordon bleu vom Freilandsäuli, gefüllt mit Schinken und Freiburger Vacherin, oder die butterzarte Kalbsleber. Diese Gerichte sind dem Vorgänger Fredy Speck gewidmet, der für seine Klassiker bekannt war. Cousin Daniel Peter ist die önologische Spürnase im «Speck», der mit der herzlichen Gastgeberin Laura Peter für die trinkfreudigen Emotionen verantwortlich ist. Qualitätsgastronomie kann nie billig sein, umso erstaunlicher sind die durchwegs fairen Preise. Chapeau zu dieser Oase, die von Basel mit der schnellsten Bahn-Verbindung in 37 Minuten plus siebenminütigem Spaziergang erreicht wird. ■



Restaurant Speck
restaurantspeck.ch

Die Alternative in Basel
• **Die Sauerei:** die-sauerei.ch

Für das fleischlose Vergnügen
• **Lauch:** lauch-basel.ch

Veganer Speck

■ Text: Sabina Haas, Foto: Christian Jaeggi

Echt jetzt? – Ja, das gibt es tatsächlich. Allerdings ist da nicht wirklich Speck drin, sondern verschiedene Mehlarten, Randen, Gewürze, Roggensauerteig und Hefeextrakt. Er soll die Geschmacksknospen all jener Fleischverächter zum Jubeln bringen, die ihn eben doch vermisst haben. Tamina Graber von Basel Vegan findet denn auch, dass die Ersatzprodukte, solange sie gut produziert und vertretbar sind, durchaus ihre Berechtigung haben, da sie den Umstieg auf fleischlose Ernährung erleichtern. «Nicht alle steigen um, weil sie Fleisch nicht mögen, sondern aus ethischen Gründen», erläutert sie. Basel Vegan setzt sich für eine Ernährung ohne tierische Produkte ein. Für eine solche Ernährung sprechen ethische, ökologische und gesundheitliche Gründe. Auf der Website findet man eine «Vegan Map», einen Blog und den Veranstaltungskalender mit Infoanlässen, Filmabenden und dem monatlichen Vegan-Dinner, bei dem auch Nicht-Veganer willkommen sind. ■



Dieser Speck hat's in sich: Geschmack, aber kein bisschen Tierisches.

- **Basel Vegan** setzt sich für eine tierfreundliche, nachhaltige und gesunde Lebensweise in Basel und Umgebung ein. An der Vegan Messe sind sie mit einem Stand vertreten.
  www.basel-vegan.ch
- **Basel Vegan Messe**
  17./18. September 2022
  KUSPO Kultur-und Sportzentrum, Münchenstein
  www.vegan-messe.ch
- **Veganen Speck** gibt es zum Beispiel auf vigan.ch, aber auch bei Coop.

Eine saumässig gute Sache

Der Wahlbaselbieter und Heimwehappenzeller Willi Näf erklärt im Buch Zur Sau, wie aus dem «Croix Blanche» in Abländschen das «Sagen-hafte» Berghotel Zur Sau wurde. Bierseligkeit sei nicht im Spiel gewesen – wird erzählt.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Marcus Gyger







Berghotel Zur Sau. Alpschwein-Kotelett in der Gaststube, Ruhe im Schlafzimmer und Entspannung in der Lounge …

Am 18. November 2018 stand Thomas Frei, der Bernerhof-Wirt aus Gstaad, wie er sich bescheiden nennt, vor dem «Croix Blanche» in Abländschen – im Dorf am Ende oder am Anfang der Welt, je nachdem, wie es die Betrachterin sieht. Das «Weisse Kreuz» war zu mieten. Thomas Frei ist eine Spürnase, ein langjähriger Gastrosoph, der weiss, was funktioniert und was nicht. Nach einer Zigarrenlänge war für ihn und seinen Copain Hans Peter Reust klar, dass die Bernerhof AG dieses Haus mietet und in ein sympathisches Berghotel verwandeln wird. Der Verwaltungsrat war einverstanden. Nur der austauschbare Name «Weisses Kreuz» musste für einen unverwechselbaren Namen über die Klinge springen. Nach fünf Minuten war der Name «Zur Sau» geboren. Dass dieser Name nicht aus der Luft gegriffen ist, beweist das gleichnamige Buch, liebevoll vom Satiriker, Autor und Kolumnisten Willi Näf geschrieben, historisch eingebettet und fantasievoll ausgemalt von Andrea Caprez. Das Fundament zur Erfolgsgeschichte haben Géraldine und Patrick Rolle gelegt, die das sonnengegerbte Haus mit viel Liebe zum Detail und mit noch mehr Geld wachgeküsst haben. Hinzu kommt die 2021 gegründete Stiftung «Prospectus Mons», die Perspektiven für Bergdörfer schaffen will. Es ist der Stiftung daran gelegen, dass die Einwohner in den Tälern, aktuell Abländschen, mit ihren Produkten eine nachhaltige Wertschöpfung erzielen. Die Jugend im Tal soll mit Freude die Arbeit ihrer Eltern fortsetzen können.
Das Gemüse, vier Tonnen Kartoffeln, einige Alp-Schweine und der Rohmilchkäse, alles lokal, sind Ausrufezeichen des Berghotels, das zeigt, dass hier in Abländschen keine Theoretiker, sondern Praktiker am Werk sind.



Ralph Pietsch. Der Koch kann was. Chapeau!

Drei Wege führen «Zur Sau»

Von Saanen aus führt über den Mittelbergpass ein schmaler, befahrbarer Weg zum Berghotel oder von Bulle und Boltigen herkommend gelangen die Gäste über eine etwas breitere Strasse nach Abländschen. In der stilvollen Unterkunft verstehen es die herzlichen Gastgeber Regina Ottiger und Clà Frei, ein urbanes Publikum anzuziehen. Das Haus verfügt über eine gediegene Lounge mit Kaminofen, in den kleinen und grossen Zimmern, je nach Lust und Portemonnaie, schläft es sich angenehm ruhig, und in der Küche dominiert mit Ralph Pietsch Souveränität und Können. Das Merkmal liegt bei den lokal gezüchteten Duroc-Freilandschweinen und bei den Perlhühnern. Nebenschauplätze wie Schwartenmagen und Cervelat bestehen mit Applaus, die Weinkarte überzeugt und überrascht mit einer schönen Auswahl an Cidres, das Ganze ist ein Retreat für entspannte Momentaufnahmen. Freude bereitet mir auch die Anke-Schnitte, die den ersten Appetit mit einem Glas Chasselas perfekt in Schach hält. Am Morgen wartet ein Frühstück mit lokalen Produkten und einer perfekten Betreuung durch die Frau Doris aus Graz. Charmanter kann ein Tag nicht beginnen. ■



Berghotel Zur Sau
Abländschenstr. 55, 1657 Abländschen
Tel. 026 929 85 50
www.bergdorf-ablaendschen.ch
Von Mai bis Oktober jeweils von Mittwoch bis Sonntag geöffnet.
Die Doppelzimmer und Suiten sind am Mittwoch und Donnerstag günstiger.

Stiftung: prospectus-mons.ch

Buch Zur Sau: ISBN 978-3-033-08534-3

Willi Näf: willinaef.ch



Die Geschäftsleitung der bloch gruppe (von links): Markus Eggler, Thomas Kramer, Thomas Bloch, Dominik Müller, Gabriele Bloch

Vom Pfarrblatt-Verlag zum modernen Medienunternehmen

Die bloch gruppe mit ihren rund 70 Mitarbeitenden feiert dieses Jahr den 90. Geburtstag. Den Grundstein für die Erfolgsstory legte Walter Bloch 1932 im Bauernhaus seiner Eltern. Mit Thomas und Gabriele Bloch stehen aktuell die dritte und vierte Generation in der Verantwortung.

Die bloch gruppe in Arlesheim vereint alles rund um Druck, Werbung, Design, Kommunikation, Public Relations, Medien und Verpackung unter einem Dach. Einst in einer kleinen Druckerei in Arlesheim als Pfarrblatt-Verlag gegründet, ist die bloch gruppe heute ein erfolgreiches 360-Grad-Kommunikationsunternehmen mit rund 70 Mitarbeitenden, bestehend aus Druckerei Bloch, Werbeagentur everyday, Gantenbein Verpackungen und BirsForum Medien. Dieses Jahr feiert das Familienunternehmen, das bereits in der vierten Generation erfolgreich tätig ist, sein 90-Jahr-Jubiläum.

Den Grundstein legte Walter Bloch vor 90 Jahren im Bauernhaus seiner Eltern in Arlesheim. Er hatte den Mut, sich als gelernter Gartenbauer neu zu orientieren und sich selbständig zu machen. 1932 gründete er die Druckerei Bloch / Christophorus Verlag, die Pfarrblätter für Pfarrgemeinden aus der gesamten Region druckte.



Das erste gedruckte Pfarrblatt des Christophorus Verlags 1933



Das Bauernhaus von Walter Bloch an der Baslerstrasse 15 in Arlesheim, wo die Druckerei Bloch gegründet wurde.



Walter Bloch, Gründer der Druckerei Bloch

Fotos: zVg bloch gruppe

Bis ins Oberengadin

Mit der Übernahme von Kurt Bloch, Sohn von Walter Bloch, wurde 1953 das Geschäft ausgebaut. Nicht nur für die Pfarrgemeinden entlang der Birs, sondern für die gesamte deutschsprachige Schweiz bis ins Oberengadin druckte die Druckerei Bloch Pfarrblätter. In den 1980er-Jahren erfolgte der Umstieg vom Bleisatz auf Fotosatz, um mit der Branche mithalten zu können. Ein grosser Meilenstein erfolgte 1991: Kurt Bloch legte den Grundstein für den zukünftigen Standort der Druckerei an der Talstrasse in Arlesheim. Der Stein, der als Symbol für den Neubau diente, steht noch heute im Garten der bloch gruppe.

Krise gut bewältigt

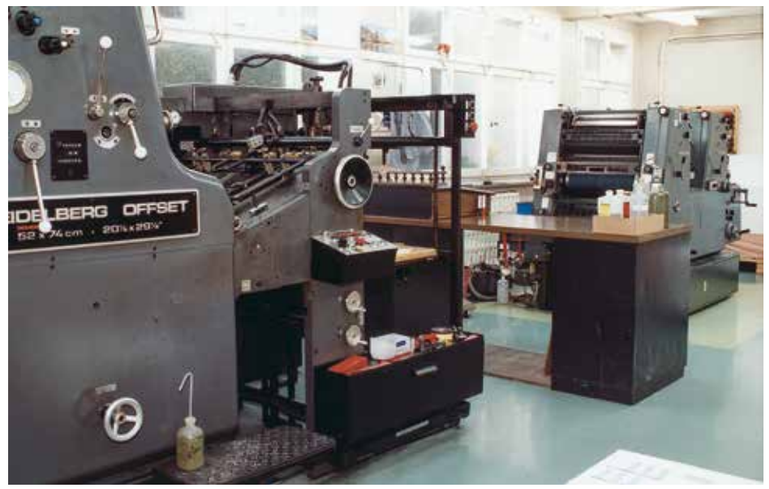
Mit dem Einstieg von Thomas Bloch, heutiger Inhaber und Geschäftsführer der bloch gruppe, startete 1991 das Unternehmen mit der dritten Generation. Zwei Jahre nach dem Eintritt von Thomas Bloch zog die Druckerei Bloch an den neuen Standort in Arlesheim um.

Mitten in der Immobilienkrise kämpfte die Firma um ihre Existenz. Thomas Bloch war bei seinem Einstieg Anfang 20 und unerfahren. Aber mit hoher Motivation und seiner Macher-Mentalität hat er das Geschäft neu ausgerichtet. Aufträge wurden komplexer, neu mussten Dienstleistungen rund um alle Druckbedürfnisse angeboten weren.

«Nach der Immobilienkrise wurden Marketing und Kommunikation immer wichtiger, der Fokus wurde auf den Verkauf und auf die Ausweitung unseres Netzwerkes gelegt. So haben wir es geschafft, die Druckerei Bloch in eine gute Richtung zu führen und das Wachstum der Firma weiterhin zu fördern», erzählt Thomas Bloch.

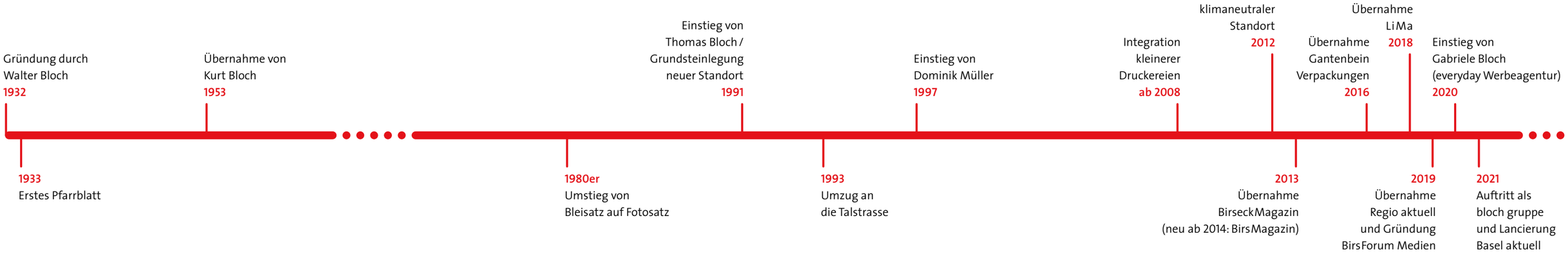
1997 stieg Dominik Müller ins Geschäft ein, ein guter Freund von Thomas Bloch, der früher mit ihm die Lehre absolviert hat. Zufällig haben sie sich nach einigen Jahren wieder getroffen und es war schnell klar, dass sie zusammenarbeiten und die Druckerei Bloch gemeinsam weiterbringen möchten. Dominik Müller ist heute Betriebs- und Technischer Leiter der Druckerei Bloch. Sein Eintritt war eine Bereicherung für die Firma, denn mit ihm erhielt die Druckerei eine neue Ausrichtung hin zu einer modernen Akzidenzdruckerei.

Ab 2008 erfolgte die Integration einiger kleinerer Druckereien in die Druckerei Bloch: Druckerei Reinach, Druckzentrum Laufental, Druckerei Dürrenberger, Fleury Druck und Druckerei Fankhauser. Viele der kleinen Druckereien hatten keine Nachfolger, andere keine Möglichkeit für grössere Investitionen. Durch die Integration der kleinen Druckereien konnte die Druckerei Bloch deren Kunden übernehmen und grössere Maschinen kaufen. So konnten die Produktivität erhöht und Arbeitsplätze erhalten werden.



Die alten Druckmaschinen am Standort Baslerstrasse 15 in Arlesheim, eine Heidelberger SORM einfarbig (links) und eine GTO zweifarbig

PUBLIREPORTAGE



Nachhaltigkeit ist in der Druckerei Bloch schon lange ein Thema. Seit 2012 darf die Druckerei Bloch mit dem Zertifikat der Stiftung myclimate als klimaneutraler Standort auftreten. Dies bedeutet, dass die Druckerei nachhaltig mit Ressourcen umgeht und freiwillig CO_2-Kompensationsmassnahmen umsetzt. Der Strom stammt aus Wasserkraft, geheizt wird mit der Abwärme von Maschinen. Bei allen Investitionen wird zuerst überprüft, wie nachhaltig diese sind. Jedes Jahr wird der ökologische Fussabdruck der Firma von myclimate neu berechnet mit dem Ziel, noch umweltfreundlicher zu werden. Emissionen, die nicht im Haus kompensiert werden können, werden über myclimate durch die Förderung von Klimaprojekten ausgeglichen.

Einstieg ins Verlagsgeschäft

Im Herbst 2013 hat Thomas Bloch seine Geschäftstätigkeit ausgebaut, ist Verleger geworden und hat das «BirseckMagazin» übernommen. Im Frühling 2014 erschien die erste Ausgabe der Zeitschrift mit Thomas Bloch als Herausgeber und Jürg Seiberth als Redaktionsleiter. Ziel war, weiterhin via gedrucktes Medium über spannende und aktuelle Themen aus der Region zu berichten, jedoch mit neuem Namen und neuer Gestaltung. Der neue Name «BirsMagazin» wurde gewählt, weil die vierteljährlich erscheinende Zeitschrift über das Birseck hinaus zusätzlich in den Regionen Laufental und Dorneck-Thierstein verteilt wird. Damit stieg die Auflage auf 65 000 Exemplare.

2018 wurde das Liestal Magazin «LiMa» übernommen. Es erscheint mit einer Auflage von 25 000 Exemplaren sechsmal jährlich in Liestal und Umgebung. Ein Jahr später, im August 2019, stiess das «Regio aktuell» dazu, das mit 105 000 Exemplaren im Kanton Basel-Landschaft erscheint. Während Corona hat Thomas Bloch im März 2021 parallel zum «Regio aktuell» das Schwestermagazin «Basel aktuell» aufgebaut. Die beiden Magazine sind mit einer Gesamtauflage von über 200 000 Exemplaren die grösste Zeitschrift in der Nordwestschweiz. So erscheinen nun vier Publikumsmagazine im Verlagshaus BirsForum Medien, unter der Leitung von Thomas Kramer.

2016 hat die Druckerei Bloch die Firma Gantenbein Verpackungen integriert. Da sehr viele Produkte verpackt werden müssen, wächst dieses Geschäft immer weiter. So ergab sich eine gute Möglichkeit für die Druckerei, ihre Dienstleistungen auszubauen. Ohne die Firma Gantenbein unter der Leitung von Markus Eggler hätte es die Druckerei Bloch nicht geschafft, in das Verpackungsgeschäft einzusteigen. Mit der Übernahme der Firma Gantenbein wurde auch die ISO-Zertifizierung übernommen.

Seit 2020 ist die Druckerei Bloch zusätzlich GMP-zertifiziert und hat dadurch die Grundlage, für die Pharmaindustrie Verpackungen und andere Druckerzeugnisse herzustellen. Neu sind die Produkte auch FSC-zertifiziert. Das FSC-Label garantiert, dass die Produkte aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft stammen und nicht mit nicht-kontrolliertem Holz oder Papier vermischt werden.

Einstieg der vierten Generation

Im Jahre 2018 erfolgte der Umzug der Firma Gantenbein von Birsfelden nach Arlesheim in den neuen Anbau der Druckerei Bloch. Seither sind Druckerei, Verpackungsfirma und Verlag an einem Standort vereint. 2020 stieg der Sohn von Thomas Bloch, Gabriele Bloch, mit der everyday Werbeagentur als vierte Generation in das Unternehmen ein. Damit können den Kunden und Kundinnen nun auch diverse Leistungen wie Grafikdesign, Webseitenprogrammierung, Suchmaschinenoptimierung, Social-Media-Marketing und weitere Kommunikationslösungen angeboten werden.

Seit 2021 treten die Firmen Druckerei Bloch, everyday Werbeagentur, Gantenbein Verpackungen und BirsForum Medien als bloch gruppe auf. Die Synergien zwischen den vier Firmen werden gezielt genutzt. Zusammen bieten sie umfassende Kommunikationslösungen an und die Kundschaft erhält alle Dienstleistungen vom Druck bis hin zur Social-Media-Kampagne und Printwerbung aus einer Hand.

Die Druckerei Bloch wurde diesen Sommer von der Gemeinde Arlesheim als Unternehmen des Jahres ausgezeichnet. Davon zeugt ein Pflasterstein mit einer Ehrentafel am Postplatz in Arlesheim.

Traditionen aufrechterhalten

Seit der Gründung vor 90 Jahren musste sich die bloch gruppe immer wieder den neuesten Kundenbedürfnissen anpassen. Jede Generation, die neu dazu gestossen ist, hatte wieder den Mut, die Firma mit neuen Dienstleistungen weiterzubringen. Aus einer kleinen Dorfdruckerei ist so die bloch gruppe entstanden, ein modernes Medienunternehmen mit 360-Grad-Kommunikation.

Die Mitarbeitenden der bloch gruppe vergessen nie, wo ihr Ursprung ist. Traditionen wie das Gautschen und das «Prost» wünschen nach dem Mittagessen werden bis heute aufrechterhalten. Gautschen stammt aus dem 16. Jahrhundert und bezeichnet einen Brauch der Buchdrucker: Nach bestandener Abschlussprüfung wird der Lernende gepackt und in einen Brunnen geworfen – als Symbol, um die angeblich schlechten Gewohnheiten aus der Lehrzeit wegzuwaschen.

Früher wurden Druckformen für den Buchdruck mit dem Bleisatz-Verfahren hergestellt. Der Bleigeruch, so beschreiben es die damals Beschäftigten, trocknete die Kehle aus und machte Durst. Dieser wurde oft mit Bier gelöscht. So entstand der Brauch, dass man nach dem Mittagessen «Prost» zueinander sagte. Obwohl am Arbeitsplatz natürlich niemand mehr Bier trinkt, wird die alte Drucker-Tradition, sich «Prost» zu wünschen, bis heute gepflegt.

Die bloch gruppe legt Wert auf einen wertschätzenden und familiären Umgang untereinander, mit ihrer Kundschaft sowie mit den Lieferantinnen und Lieferanten.

Bleibt die Frage, wie es mit der bloch gruppe weitergeht. Gabriele Bloch, der Vertreter der vierten Generation, blickt optimistisch in die Zukunft: «Aufgrund der räumlichen Nähe und der sich gegenseitig ergänzenden Tätigkeitsbereiche haben die vier Firmen die Chance erkannt, sich als vollwertige Kommunikationsgruppe weiterzuentwickeln. Als solche wollen wir uns auf dem Markt künftig positionieren und uns dabei an die stets wandelnden Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden anpassen. Dies ist Herausforderung und Ansporn zugleich.» *(md)*



Vor dem Gautschen wird Linda Knechtli angenetzt, damit das Eintauchen im Dorfbrunnen Arlesheim nicht allzu schockierend ist.



Moderner Maschinenpark: Die neue Bogenoffsetdruckmaschine …



… und die neue Faltschachtelklebemaschine.



Beliebter Lesestoff: Die vier Publikumszeitschriften der BirsForum Medien.

Fotos: zVg bloch gruppe

Bis ganz oben auf der Karriereleiter

Die Zeiten sind vorbei, als die Männer wie die Könige über den Operationssaal herrschten. Heute arbeiten am Kantonsspital Baselland (KSBL) viele Chirurginnen – auch im Kader. Eine davon ist Dr. Christine Glaser, Co-Chefärztin am Standort Bruderholz.



Fotos: zVg

Der Beruf der Chirurgin ist sehr abwechslungsreich und interessant.

Sie hat bereits einige Operationen hinter sich, als Dr. Christine Glaser ihren Kittel ablegt und sich in ihr behaglich eingerichtetes Büro begibt. Hier berichtet sie über ihr Leben, das in Reinach begann. Weil sie die Naturwissenschaften schon immer faszinierten, machte sie die C-Matur und entschied sich später für ein Medizinstudium. «Die Medizin vereint viele Teilbereiche der Naturwissenschaften, deshalb war das für mich die Initialzündung.» Dass sie einmal Chirurgin werden sollte, war nicht von Anfang an geplant. Zuerst schlug sie den Weg zur Gynäkologin ein. «Während eines Fremdjahrs in der Chirurgie merkte ich, dass mir das breite Spektrum und der manuelle Aspekt beim Operieren liegen.» Dass sie sich mit diesem Schritt damals in eine Männerwelt begab, schreckte sie nicht ab. «Meine Meinung war schon immer, dass, wenn man etwas erreichen will, man keine Angst haben darf. Ich hatte viele Vorgesetzte, die mich gefordert und gefördert und als Mitarbeiterin akzeptiert haben.»

Frauen im Vormarsch

Heute ist Dr. Glaser auf die Viszeral-Chirurgie spezialisiert und amtiert als Co-Chefärztin und Standortleiterin am KSBL, Standort Bruderholz. Im Operationssaal ist sie längst nicht mehr die einzige Frau. «Wir haben ein gutes gemischtes Team, was ich sehr schätze. Allgemein sind Frauen auf diesem Gebiet im Kommen. Auf der Unterstufe gibt es heute mehr Frauen, nach oben wird's vielerorts aber dünner. In der Chirurgie am KSBL liegt der Frauenanteil im Kader bei fast 50 %.» Auch im oberen Kader zeigt sich das KSBL personalpolitisch fortschrittlich. Bis Anfang 2023 werden nebst Dr. Glaser noch zwei weitere Frauen als Chefärztinnen tätig sein – das hat Seltenheitswert. Mittlerweile sei auch klar geworden, dass es sich bei der Chirurgie nicht um einen Kraftjob handle, weshalb immer mehr junge Frauen diesen Beruf ergriffen, so Dr. Glaser. «Vielmehr braucht es den Kopf und die Bereitschaft, viel Zeit zu opfern.» Dafür müsse man sich gut organisieren, dann funktioniere auch das Privatleben. Da am KSBL Teilzeitarbeit möglich ist, hat auch eine Familie mit Kindern Platz neben der Karriere. Als sie ihre heute erwachsene Tochter bekam, war das noch anders. Da sie aber sehr jung Mutter wurde, konnte sie später ihre Karriere fördern. «Das war nicht einfach, aber dank der Unterstützung aus meinem Umfeld ging es gut.»

Diesen Beruf kann Dr. Glaser, der die Ausbildung des Nachwuchses am Herzen liegt, jungen Frauen wärmstens empfehlen.

Wichtig sei, sich nicht unterkriegen zu lassen. «Ich motiviere sie, möglichst viel Zeit im Operationssaal zu verbringen und sich um das wesentliche ‹Kerngeschäft› zu kümmern.» Heutige junge Frauen hätten mehr Power, stellt sie zufrieden fest. «Das selbstbewusste Auftreten gehört einfach dazu. Ohne das geht es nicht, denn sonst wird man in eine Ecke gedrängt und wird nie Viszeral-Chirurgin.» Wenn eine Frau für ihre Ziele einstehe, sich auch einmal durchsetze, habe sie die gleichen Chancen, bringt es Dr. Glaser auf den Punkt.



Dr. Christine Glaser
Co-Chefärztin und Standortleiterin am Kantonsspital Baselland (KSBL), Standort Bruderholz

Kantonsspital Baselland
genau für Sie

Klinik für Chirurgie, Bruderholz
www.ksbl.ch/chirurgie

Klosterfest «350 Jahre Kloster Dornach»

Am Samstag, 24. September ab 11 Uhr öffnet das Kloster seine Pforte und lädt alle Interessierten ein, das Kloster ganz unverbindlich zu betreten, kennenzulernen und zu bestaunen. Guides gewähren einen Blick in die faszinierende Geschichte des Klosters und seiner illustren Gästeschar.

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



Für einmal von oben: Blick in den üppigen Klostergarten mit Restaurantterrasse

Das Klosterfest beginnt mit einem kostenfreien Eröffnungskonzert «Changing Moments» des Dornacher Flötisten Isaac Makhdoomi und dem Jazzpianisten Yves Theiler. Sie präsentieren ein buntes Crossover aus Jazz, Klassik, Folk, Pop und Orientalmit Eigenkompositionen und bestehenden Werken. Grosse Virtuosität wechselt sich ab mit facettenreichen Klangstrukturen und sanften Dialogen. Zum anschliessenden Apéro im Klostergarten sind alle herzlich eingeladen. Am Nachmittag beginnt um 13.30 Uhr das Kinderprogramm mit einer Schatzsuche in und um das Kloster, alle dürfen mitmachen und einen Blick hinter verborgene Türen wagen. Im Musiklabor gibt es die Möglichkeit, Musikinstrumente auszuprobieren und spontan bei einem Musikjam in der Baumkathedrale mitzumachen. Für die Kleinsten stehen ein aussergewöhnliches Karussell und eine Gluggerbahn zur Verfügung.

Wer mehr über das Kloster und seine Geschichte erfahren möchte, kann sich bei «Ask-me-Guides» informieren. Im Klosterkeller gibt es zudem den Film «Dornach 1499» und Bilder zu den letzten 350 Jahren des Klosters zu sehen und verschiedene, unter anderem künstlerisch gestaltete Klosterzellen bzw. heutige Hotelzimmer sind ausnahmsweise bis 16.30 Uhr für die Bevölkerung geöffnet.

Abendprogramm mit Videoprojektion

Um 17 Uhr beginnt das Abendprogramm für Gäste mit Reservation mit einem Grusswort durch Stiftungsratspräsident Lorenz Altenbach und Landammann Dr. Remo Ankli. Der anschliessenden Apéro wird durch die Jazzformation «Soul Meeting» begleitet.

Mit einer eigenen, charaktervollen Interpretation lässt das Quartett um Lucio Marelli den Soul Jazz aufleben. Mit viel Wärme und Herzblut erweisen die vier exzellenten Musikerpersönlichkeiten dieser Jazz-Richtung eine mitreissende Reverenz (Alex Hendriksen – Sax, Oliver Pellet – Git., Benedikt VonderMühll – Bass, Lucio Marelli – Drums).

Das dreigängige Kunst-Dinner «Ewiges Ende» wird je nach Wetter im Garten oder im Refektorium serviert. Vor dem Dessert gibt es die Möglichkeit, die Videoprojektion von Peter Diem exklusiv in der Klosterkirche zu bestaunen. Seine Fotografien sind zudem im Kreuzgang ausgestellt und bis Ende Januar 2023 frei zugänglich.

Reservation Abendprogramm: (CHF 79.– für Apéro, 3-Gang-Menu inklusive Videoprojektion in der Klosterkirche) an: Tel. 061 705 10 80 / info@klosterdornach.ch. ■

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

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet von 7.00 –22.00 Uhr
Take-Away
Montag bis Samstag: 11.30 –19.30 Uhr

Stiftungsrat
Lorenz Altenbach, Dornach, Präsident
Thomas Kunz, Dornach, Vizepräsident
Hans Abt, Dornach
Wanda Bürgin, Liestal
Bernhard Meister, Dornach
Daniel Müller, Dornach
Heinz Müller, Dornach
Kevin Vögtli, Dornach

Lumen und Lux

Der Künstler Peter Diem war während 10 Tagen als Residence zu Gast im Kloster Dornach. Während dieser Zeit entstanden eine Videoprojektion für die Kreuzigungsgruppe in der Klosterkirche sowie Fotografien für den Kreuzgang zum Thema Licht und Sonne.

Text: Barbara van der Meulen und Peter Diem, Fotos: Peter Diem







Wie können heute sakrale Räume künstlerisch gestaltet werden? Welche Konzepte und Techniken sind für über Jahrhunderte geprägte Kirchenräume sinnvoll, um eine zeitgemässe spirituelle Wirkung zu erzielen? Mit solchen Fragen beschäftigen sich seit einigen Jahren zunehmend Theologen wie Kunstschaffende, einer davon ist Peter Diem, 1958 in Zürich geboren, heute lebt er in St. Niklausen und Sobrio. Er hat verschiedene Projekte in Kirchen realisiert, zum Beispiel die Grasinstallation «Dunkles Licht» in der Krypta des Grossmünster Zürich oder «Odem» in der Steinkirche Cazis. Seit einem Jahr veranstaltet er Dämmerungskontemplationen in der Klosterkirche Einsiedeln und im Fraumünster Zürich.

Mit der Kamera in die Sonne schauen

Der Künstler hat sich zum Ziel gesetzt, etwas von der sommerlichen Fülle in die dunkle Winterzeit zu bringen, genauso wie die Kapuziner die essbaren Gartenschätze für die Winterzeit konserviert haben. «In die Sonne schauen» heisst die Fotoserie, welche Peter Diem im Klostergarten belichtet hat. Er richtet die Kamera direkt in die tief stehende Sonne, mit Blumen und Gräsern im nahen Vordergrund. So entstehen Fotos abstrakter Pflanzenwesen in gleissender Aura. Einige Exemplare sind als Pflanzenschilder im Klostergarten aufgestellt, wo sie zwischen Verdorrtem auf die vergangene Blütezeit verweisen.

Lichtbilder in der Kirche

Die Videoprojektion «Ewiges Ende» ist eine Auseinandersetzung mit der auf der rechten Kirchenwand platzierten Kreuzigungsgruppe. Die barocken, aus Holz geschnitzten Figuren, Jesus, Maria und Johannes werden zu Protagonisten ihrer inneren Landschaft des Todes und der unsterblichen Hoffnung. Mit Lumen und Lux wird der Wirkungsraum des Lichts ganzheitlich abgebildet. Technisch wird mit Lumen das gesendete Licht und mit Lux das empfangene Licht gemessen. Die religiöse Botschaft «Gott ist Licht» meint dasselbe: Gott sendet Licht, der Mensch empfängt das göttliche Licht. Während die Fotografien bis zum 2. Februar 2022 im Kreuzgang frei zugänglich sind, wird die Videoprojektion ausschliesslich an der Vernissage als Teil des Kunst-Dinners des Klosterfestes sowie innerhalb des Rahmenprogramms am 4. November und an der Finissage gezeigt. Eine Reservation ist erforderlich.



Foto: zVg

Peter Diem

Musikalische Highlights

Ein kleines, feines Jazzfestival lädt zu drei speziellen Konzerten und CD-Releases ein.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann und Barbara van der Meulen

Zum Auftakt spielt am Freitag, 21. Oktober, 19.30 Uhr, der junge Schweizer Jazzpianist Florian Favre ein Solokonzert am Flügel und präsentiert den Release seiner neuen CD «Idantitâ». Mit «Idantitâ» überarbeitet und retuschiert Florian Favre die Traditionen seiner Region und bringt sie zurück in den Fluss der menschlichen Interaktion und des wunderbaren Potenzials der Verbindung zwischen jedem von uns.
Am Sonntag, 23. Oktober, 20 Uhr, beehrt das Peter Protschka Quartet feat. Rick Margitza (USA) am Tenorsax das Kloster. Seit 10 Jahren praktisch ohne Unterbrechung auf Tour, macht das Quartett im Kloster halt. Mit von der Partie neben dem legendären Tenorsaxofonisten Rick Margitza werden bekannte europäische Topmusiker sein wie Martin Sasse (Piano), Hans Glawischnig (Kontrabass) und Tobias Backhaus (Drums). Es erwartet uns ein von Poesie und Energie getragenes Programm, das stilistisch im Post Bop anzusiedeln ist und fast ausschliesslich aus Eigenkompositionen besteht.
Den Abschluss macht am Samstag, 5. November, 19.30 Uhr, Eva Kess mit ihrer Band «Inter-Musical Loveletter». So heisst das neuste Projekt der Komponistin und Musikerin Eva Kess. Ein Brief, der eine Nachricht verbreiten und Brücken herstellen soll. Liebe als stärkste menschenverbindende Kraft. Musik als magisches, erhebendes Moment. Dafür hat Eva Kess über 300 Seiten Musik geschrieben und ein 14-köpfiges Ensemble zusammengestellt.

- **Tickets:** an der Abendkasse (Einlass 45 Minuten vor Konzertbeginn)
- **Kosten:** CHF 30.–
- **Reservation:** info@klosterdornach.ch / Tel. 061 705 10 80

1



Foto: Marzio Fulfaro

3



Foto: Palma Fiacca

2



Foto: Gerhard Richter

1) Florian Favre; 2) Peter Protschka Quartet und Rick Margitza; 3) Eva Kess

KLOSTER DORNACH

AGENDA

KLOSTERFEST
Samstag, 24. September
«350 Jahre Kloster Dornach»

11–12 Uhr, Kirche: Konzert «Changing Moments» Isaac Makhdoomi und Yves Theiler mit Apéro, freier Eintritt
13.30–16.30 Uhr: Open House / Programm für Kinder, freier Eintritt

Ab 17 Uhr nur mit Reservation, Kirche
Festansprachen mit Vernissage
«Lumen und Lux» Fotografien und Videoinstallationen von Peter Diem
Apéro mit Soul Meeting, Kunst-Dinner «Ewiges Ende», 3-Gang-Menu CHF 79.–

KUNST UND PERFORMANCES
Objektinstallation «Die Glocke»
Vincent Hofmann und Simon Kindle (Glocke), Marianne Schuppe und Lukas Huber (Partitur). Ausstellung über den Werkprozess im Kreuzgang

Performances «Die Glocke»
Sonntag, 2. Oktober, 18–19 Uhr, Performance Julian Sartorius
Sonntag, 9. Oktober, 18–19 Uhr, Performance Anna Walser

Rahmenprogramm Ausstellung Peter Diem «Lumen und Lux»
Freitag, 4. November, 18–22 Uhr
«Ewiges Ende» Videoprojektion: Peter Diem/Textperformance: Matthias Berger

THEMATISCHE DINNER
Donnerstag, 15. September, 18 Uhr,
KlosterFarbenDinner mit Nina Gautier, Edition Herbst «Holunder» (Reservation)
5-Gang-Dinner mit Apéro, inszeniert und präsentiert in allen Facetten, CHF 99.–

Donnerstag, 6. Oktober, 18–22 Uhr,
Über Stromschnellen zu Mozart – Charles Burney's abenteuerliche Reisen
Matthias Klenota (Violine, Sprecher), Sonoko Asabuki (Violine), Bernadette Köbele (Violoncello). Dinner mit Apéro, Musik und Erzählung, CHF 75.–

JAZZ & SOUL AFTERWORK
Letzter Donnerstag im Monat, 18.30–20 Uhr, Barbetrieb ab 18 Uhr

29. September
Moons Ago
Max Ionata (ts), Yuri Storione (p), Dominik Schürmann (b)

27. Oktober
Fabio Gouvea Collective
Fabio Gouvea (git), Hans Feigen-Winter (p), Tian Long (harm), Stephan Kurmann (db), Mauro Martins (dr)

24. November
Buechi_Hellmueller_Jerjen
Sarah Buechi (voc / arr. / comp),
Franz Hellmueller (g), Rafael Jerjen (db)

JAZZ FESTIVAL
Tickets CHF 30.– an der Abendkasse

Freitag, 21. Oktober, 19.30 Uhr,
Florian Favre «Idantitâ»
Solo-Konzert am Flügel

Sonntag, 23. Oktober, 20.00 Uhr,
Peter Protschka Quartet feat. Rick Margitza
Peter Protschka (trumpet / flugelhorn / compositions), Rick Margitza (tenor sax, compositions), Martin Sasse (piano), Hans Glawischnig (bass), Tobias Backhaus (dr)

Samstag, 5. November, 19.30 Uhr,
Inter-Musical Loveletter
Eva Kess (Komposition und Leitung)
mit 14-Personen-Band

MITTAGSKONZERTE
Letzter Dienstag, 12.30–13 Uhr

27. September
Malou durch den Wind Marie-Louise Schneider (Sängerin, Improv., Performerin)

25. Oktober
Songs von Charlie Chaplin und Chansons von Edith Piaf Emma Stirnimann (Sopran) und Christoph Bächtold (Flügel)

29. November
Suite Léon Böellmann / Sonata Claude Debussy Duo Zyan: Beatriz Balboa Ruiz (Cello) und Carolina Rodriguez (Flügel)

ABENDKONZERTE
Freitag, 9. Sept., 20 – 21.30 Uhr
Paradise Lost Musik aus dem 16. und 17. Jh. sowie Texte aus «Paradise Lost» von John Milton. Christopher Wattam (Tenor), Darina Ablogina (Traversflöte), Sofija Grgur (Orgel), Louis Keller (Sound)

Freitag, 28. Oktober, 19.30 – 20.30 Uhr
Klingende Bilder des 20. Jh. – Debussy, Martin, Vila und Shostakovich
Rezital Klavier Gracia Steinemann

Freitag, 11. Nov., 19.30 – 20.30 Uhr
La Logistille – Barocke Lautenmusik
Johannes Ötzbrugger (Theorbe)

Samstag, 12. Nov., 19.30 – 20.30 Uhr
Languir me fais – Motetten und Madrigale aus Südwesteuropa
Vokalensemble the quire,
Mathilde Gomas (Viola da Gamba),
Emma-Lisa Roux (Renaissancelaute)
Tickets Abendkasse CHF 30.– / 15.–

Freitag 18. Nov., 20.00 Uhr und Sonntag, 20. Nov., 16.00 Uhr
Berührende Gospel und Spirituals
Gospelchor Dornach

GOTTESDIENSTE IN DER KIRCHE
Jeden Sonntag 18 Uhr Friedensgebet
11.15 Uhr christkath. Gottesdienst (14-tägl.)
So, 10 Uhr / Do, 19 Uhr Missione Cattolica
Montag, 18.45 Uhr Gebetsgruppe

Wenn nicht anders vermerkt:
Ohne Reservation / Kollekte

Glockenperformance im Garten

Dort wo die Töne leiser werden, etwas abseits des Trubels, hängt seit Juni eine aussergewöhnliche Glocke.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Sascha Jeger



Impression von der Vernissage «Die Glocke» mit Anna Walser und Simon Kindle

Während ihrer Zeit als Artist in Residence entwarfen die beiden Künstler Vincent Hofmann und Simon Kindle eine Glocke für den Klostergarten. Diese soll an die Gemeinschaft der Kapuziner erinnern, die einst im Kloster lebten und arbeiteten. Die in Bronze gegossene Glocke lädt im Klostergarten zu individuellem Spiel, aber auch zu kuratierten Anlässen ein.
Eingeladen dazu sind am 2. Oktober der Schweizer Schlagzeuger, Perkussionist und Künstler Julian Sartorius und am 9. Oktober die Wortkünstlerin Anna Walser aus Basel.

Stadt und Stille

Oasentag zu Klara von Assisi mit Bruder Niklaus Kuster und Nadia Rudolf von Rohr

Text: Barbara van der Meulen

Am Samstag, 29. Oktober, von 10–16 Uhr, werden zwei gefragte Experten für franziskanische Spiritualität im Kloster zu Gast sein und für alle Interessierten einen Oasentag mit dem Titel «Stadt und Stille» über Klara von Assisi und Impulse aus ihrer Lebensform anbieten. Anders als Franziskus zieht Klara nicht durch die Welt, sondern bleibt stadtverbunden. Frauen unterschiedlichster Herkunft verbindet das Leben in einem offenen Haus, engagiert für Bedürftige aller Art, mit viel Raum für Stille und Mystik. Klaras Ermutigung für die Schwestern, «Spiegel des Lichtes zu sein», lässt sich auch auf heutige Lebenswelten beziehen. Klaras Lebensweg führt in eine immer grössere Weite und Tiefe. Der franziskanische Oasentag im Kloster Dornach lädt dazu ein, Stadt und Stille, Weltliebe und Einkehr vor Ort und im Alltag zu verbinden. Der Oasentag beinhaltet ein vegetarisches 3-Gang-Menu mit Mineral und Kaffee und kostet CHF 70.–, eine Reservation ist erforderlich.



Foto: © Rita Pürro

Offene Tür im Licht in Umbrien

Euter, Zwerchfell, Hoden – guten Appetit!

Dieses Buch ist nichts für Vegetarier. Und auch eingefleischte Carnivoren sollten etwas Abenteuerlust mitbringen, wollen sie die Rezepte in diesem Buch nachkochen. Doch es ist definitiv ein Buch für alle, die sich wieder einmal einer Fantasie hingeben möchten – mit bodenständigem Bezug.

Text: Sabina Haas, Foto: zVg

1884 besuchte der Metzgermeister der fiktiven Insel Lemusa, Tartarieu Seugrem, die Innerschweiz auf den Spuren seiner Luzerner Mutter Anni Vogel. Als Metzger wurde er auf dieser Reise angeblich immer wieder mit Organen von diversen Schlachttieren konfrontiert, die ihm auch in der Topographie, in Träumen und in der Pflanzenwelt begegneten. Das teilweise erhaltene Tagebuch dieser Reise, von seinem Ururenkel Oskar Seugrem transkribiert und dem Autor zur Verfügung gestellt, bildet die Spur, auf denen Samuel Herzog Tartarieu nachreist. Zu den achtzehn Rezepten von Innereien kombinierte Herzog Legenden aus der Innerschweiz und Pflanzenzeichnungen aus Seugrems Hand, die sich in den Archives nationales in Port-Louis, der Hauptstadt Lemusas, befinden.

Gestartet wird in Luzern, im Hotel *Beau Séjour,* in dem auch Tartarieu gastiert haben soll; damals war das Haus noch eine Pension und hiess *Gesegnet-Matt*. Obwohl Herzog von besagtem Metzgermeister kein Bild besitzt, erschafft er in wenigen Absätzen vor dem Auge des Lesers ein solches, so lebensnah wie eine gelungene Romanfigur.

Originelle Namen, flauer Magen

Auf der Reise durch die Innerschweiz vertiefen wir uns in Tagebucheinträge, Legenden, eigene Eindrücke des Autors, und natürlich in die Rezepte, die Namen tragen wie «Tellschuss» (Zwerchfell vom Rind), «Vollmondsalat» (Kutteln), Gebratene Lammhoden, «Häxäsuppä» (Schweineschwänze), «Lazzi» (Hühnermagen) oder «Gableposcht» (Haut vom Schwein), ergänzt von «Bluetflade» und «Gotthardpaschtete» (Milz vom Esel). Wem es jetzt flau im Magen wird, der kann die Rezepte auch einfach überspringen und sich stattdessen an den restlichen Texten und den Legenden sattlesen und sich im Nachwort an der Biographie Tartarieu Seugrems und weiteren Spielereien mit Fiktion und Wirklichkeit laben. Unterhaltsam ist die Lektüre allemal, und die «Nose-to-Tail»-Bewegung wird sich sowieso über derartige Rezepte freuen.



Samuel Herzog, geboren 1966 in Basel, führte einen unabhängigen Kunstraum mit Küche in Basel, gab verschiedene Mikrozeitschriften heraus, betreute einen Kleinstverlag, erforschte als Ausgrabungstechniker die Bronzezeit und war jahrelang als Begleiter von Liegewagen in Europa unterwegs.

Er studierte Kunstgeschichte und war als Kunstkritiker und Redakteur für diverse Medien tätig. Heute bewegt er sich im Grenzbereich von Kunst, Literatur und Journalismus. Er isst, trinkt, kocht, reist und schreibt darüber. Die fiktive Insel Lemusa ist seine Kreation. Seit 2001 ist er Geschäftsführer der Firma HOIO, die Gewürze von ebendieser Insel importiert und die Fiktion zu einem literarischen Unternehmen macht.
www.hoio.ch

Erschienen 2022 bei Edizioni Periferia, 124 Seiten, entstanden im Rahmen des Kulturprojekts «Innereien» der Albert Koechlin Stiftung
ISBN 978-3-907205-30-3



Marko Lehtinen
Journalist
und Musiker

Ein JA zu Speck!

Ist Speck etwas Altmodisches? Ein Genuss aus der Vergangenheit? Überhaupt noch Fleisch zu essen, ist ja schon irgendwie verpönt heutzutage. Weisses wie Poulet geht einigermassen, auch Rind, zumindest vom gesundheitlichen Aspekt her. Aber Schweinefleisch? Und dann noch dieses vor Fett triefende Stück?
Ich bekenne mich an dieser Stelle schuldig. Ich esse gerne Speck – nicht immer und nicht in jeder Form, aber knusprig gebraten zu einem gerührten Ei finde ich ihn nach wie vor perfekt. Zum Beispiel. Oder in kleinste Würfelchen geschnitten in einer Pastasauce mit Tomaten. Auch roh mag ich den Speck, geräuchert, dick geschnitten, mit Brot – der Klassiker vom Holzbrett. Das Fleisch muss einfach frisch sein, ja nicht ranzig.
Aber wie ungesund sind die Scheiben, die aus dem Fettgewebe des Schweins gewonnen werden, eigentlich? Ich schaue nach und erwarte das Schlimmste. Es ist jedoch halb so arg.
Speck hat zwar viele Kalorien. Ich kann es drehen und wenden, wie ich will. An dieser Tatsache führt kein Weg vorbei. Auf 100 Gramm kommen etwa 300 Kalorien. 30 Gramm Fett stecken darin, was der Hälfte der empfohlenen Tagesmenge für einen Erwachsenen entspricht. Und ja, es sind gesättigte Fette, die den Cholesterinspiegel erhöhen. Aber: Zu meiner grossen Erleichterung erfahre ich, dass Speck auch gesunde ungesättigte Fette enthält. Sie sollen gut sein für das Gehirn, den Blutdruck – und wohl auch das schlechte Gewissen. Ich lerne weiter, dass es wie mit so vielen Speisen ist: So lange ich den Speck in kleinen Portionen esse und zum Beispiel mit Gemüse kombiniere, werde ich das fettige Stück mit Bestimmtheit überleben.
Ich bin beruhigt – Speck essen ist mir weiterhin erlaubt, ohne befürchten zu müssen, in einem halben Jahr hundert Kilo zu wiegen oder mit 60 einem Herzinfarkt zu erliegen. Da bleibe ich gerne noch eine Weile altmodisch.



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

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

Grafisches Service-Zentrum
Elektronische Datenverarbeitung
Treuhand
kreativAtelier
Gastronomie
Flohmarkt

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Ihre Spende in guten Händen
Spendenkonto 40-1222-0

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

SOZIAL LABOR
IHRE SOZIALE BROCKI IN MÜNCHENSTEIN

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

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

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

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

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

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank

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





Nachhaltiges Heizen

Heizlösungen nach Mass für ein behagliches Zuhause.

20 JAHRE SAMMLUNG HANNY CHRISTEN

«Z'ARLESE IN DER CHRONE»

Lesung über «s'Musighanneli» mit Annerose und Fritz Krey
Musikeinlagen des Volksmusikensembles «#fidel»

Sonntag, 6. November 2022, 16 Uhr
Reformiertes Kirchgemeindehaus, Arlesheim

Die Volkskundlerin Hanny Christen (1899–1976) hat 1956 das Theaterstück «Z'Arlese in der Chrone» für den Kirchenchor der reformierten Kirche Arlesheim geschrieben. Es ist als Fragment noch erhalten und wird in Form einer musikumrahmten Lesung zum Leben erweckt.

Platzzahl beschränkt, um Anmeldung wird gebeten:
Annerose und Fritz Krey, Waldeckweg 6, 4144 Arlesheim,
Mobil 076 541 42 80, Tel. 061 601 55 33, fkrey@gmx.ch.

Es wird eine Kollekte erhoben.



***Johanna Christen,** genannt Hanny, Volkskundlerin, Sammlerin von über 12 000 Schweizer Volksmusikstücken*



Volksmusikensemble «#fidel»:
Annerose Krey (Geige / Blockflöte)
Thierry Schmidlin (Blockflöte)
Dominik Mauch (Geige)
Annie Sandberg (Cello)
Fritz Krey (Tasten)

REFORMIERTE KIRCHGEMEINDE ARLESHEIM
#fidel
gemeindearlesheim

Solar-Anteile: Ein Stück vom Kuchen

Die Arbeitsgruppe Energie-Region des Vereins Birsstadt hat in den vergangenen Jahren Anlässe organisiert, um alternative Energieerzeugung und Heizsysteme für Einfamilienhäuser zu fördern. Dieses Jahr geht es gezielt um Solaranlagen und um das Teilen von Solaranlagen.



Fotos: Christian Jaeggi

Schulhaus Lange Heid, Münchenstein: Die zwei neuen Dächer sind vorgesehen.

Hinter dem Projekt «Solar-Sharing» steht die Idee der Beteiligung mit einzelnen Paneelen an grossen Solaranlagen. Das Projekt richtet sich an Personen, die zum Beispiel aufgrund der Ausrichtung des Gebäudedachs oder als Mieter oder Stockwerkeigentümer keine eigene Solaranlage auf dem Hausdach installieren können. Diese haben so die Möglichkeit, trotzdem eigenen Strom zu erzeugen. Dies könnte beim Kauf eines Elektromobils, für den Betrieb einer Wärmepumpe oder aus ökologischer Überzeugung interessant sein. Zum Starten werden für die Installation der Anlagen öffentliche Dächer ausgewählt, Ziel wäre es jedoch, auch grössere private Dächer zu finden. Die Anlagen werden im Bau- oder Mietrecht durch einen Unternehmer erstellt, betrieben und gewartet.



Daniel Altermatt, Gemeinderat, Vorsitzender Energieregion Birsstadt

Schulhausdächer sind geeignet

In mehreren Gemeinden ist geplant, Schulhausdächer für solche Gemeinschaftsanlagen zur Verfügung zu stellen. Die Grösse der Photovoltaik-Anlagen ist ausschlaggebend, deswegen sind Schulhausdächer prädestiniert. Bevorzugt werden Flachdächer oder Dächer mit Süd-/Südost-Ausrichtung zur Sonne. Im Einzugsgebiet der Birsstadt besteht der Vertrag zwischen der Gemeinde und Primeo Netz AG. Letztere betreibt und pflegt die Anlagen über 25 Jahre. Nach dieser Zeit gehen die Anlagen an den Eigentümer des Daches über und können für mindestens zwei Jahre weiterbetrieben werden, was den Rückbau finanziert. Die Teilhabenden an diesen Gemeinschaftsanlagen sollten aus Gründen der Verrechnung im Einzugsgebiet der Primeo Netz AG ihren Strom beziehen.

Der Kaufpreis der Paneele wird zurzeit noch kalkuliert, die Verträge sind noch in Arbeit. Offen ist auch noch das Modell der Strompreiskalkulation für die Eigentümer. Die Lieferung der Anlagen wird sich vermutlich aufgrund der aktuell grossen Nachfrage nach PV-Paneelen verzögern, so dass mit dem Bau frühestens im Verlauf des nächsten Jahres gestartet werden kann.

Regionale Informationsanlässe

Die Arbeitsgruppe Energie-Region war federführend bei den Vertragsverhandlungen mit Primeo Netz AG. Im Herbst 2022 organisieren die beiden Organisationen Informationsanlässe zum Thema Solar-Anlagen und Solar-Sharing. Die Arbeitsgruppe setzt sich nicht erst seit der aktuellen Energie-Diskussion für die Förderung von neuen Energielösungen ein, sondern ist seit vielen Jahren im ständigen Austausch und organisiert regelmässig Informationsveranstaltungen. *(zVg)*

Informationsveranstaltungen

21. September 2022:	Weihermatt, MZH	Reinach
3. November 2022:	Schulhaus Rheinpark, Aula	Birsfelden
16. November 2022:	Schulhaus Lange Heid	Münchenstein

Weitere Infos zum Projekt «Solar-Sharing»: sun2050.ch

Verein Birsstadt
Domplatz 8
4144 Arlesheim
Tel. 079 777 42 99
info@birsstadt.swiss
birsstadt.swiss

BIRS-STADT
Raum für die Zukunft



Informationen, Raum und Zeit: die freundlich gestalteten Räumlichkeiten von CURA laden zum Verweilen ein.

Begegnungszentrum CURA

Das 2020 vom Claraspital ins Leben gerufene Begegnungszentrum CURA für chronisch Erkrankte findet grossen Anklang. An diesem öffentlich zugänglichen Ort mit einem breiten, niederschwelligen Beratungs- und sozialtherapeutischen Angebot können Kurse besucht und Gespräche geführt werden.

Es ist, als würde man nach Hause kommen: gemütliche Sitzecken, eine offene Küche und freundlich gestrichene Wände laden ein, ins Begegnungszentrum CURA hereinzuspazieren und Zeit mit anderen zu verbringen. «Auf die Idee eines Begegnungszentrums kam der Verwaltungsrat des Claraspitals, weil man auch nach dem Spitalaufenthalt für die Patientinnen und Patienten da sein wollte», erklärt Stéphanie Staub-LeibundGut, Geschäftsführerin von CURA. Das Leben mit einer chronischen Krankheit wirkt sich häufig auf den Alltag der Betroffenen aus und betrifft alle Lebensbereiche: Arbeit und Beruf, Identität, Mobilität, Selbstwertgefühl und nicht selten auch Finanzen. Betroffene brauchen Zeit, um die Erkrankung in ihr Leben und in ihren Alltag zu integrieren. Genau da setzt CURA an.

«Die Stärke dieses Angebots ist der krankheitsübergreifende Ansatz, den es in dieser Art noch nicht gab.»

Lars Valentin, Zentrumsleiter

Innovation trifft auf Versorgungslücke

«Wir verstehen uns primär als Gesundheitsinstitution für sozialtherapeutische Angebote und Beratung. Man kann aber auch einfach vorbeikommen und hier sein», erklärt Lars Valentin, Zentrumsleiter. Dieser Aspekt ist nicht zu unterschätzen, denn chronisch Kranke rutschen häufig in die Einsamkeit ab. Bei CURA finden sie einen Ort, um Kontakte zu pflegen. «Vor Kurzem sagte mir eine Frau, hätte sie CURA vorher gekannt, wäre ihr stationärer Aufenthalt in der Psychiatrie obsolet gewesen», berichtet Valentin.

Wo spezifisches Fachwissen gefragt ist, arbeitet CURA mit Institutionen wie etwa der Krebsliga, der Lungenliga, dem Resilienzzentrum, dem Kompetenzzentrum berufliche Eingliederung der Rehaklinik Bellikon oder SPITEX Basel zusammen. «Die Stärke dieses Angebots ist der krankheitsübergreifende Ansatz, den es in dieser Art noch nicht gab», so Valentin. Gemeint ist damit, dass CURA ein Begegnungszentrum für Betroffene jeglicher chronischer Erkrankungen ist, neben Krebs z. B. also auch bei Diabetes oder respiratorischen Erkrankungen, und nicht nur für ein Krankheitsbild. «Im Spital steht die akute Versorgung im Vordergrund. Nach dem Spitalaustritt sind es die Symptome und ihre Auswirkungen auf den Alltag, die belasten. Das ist die Gemeinsamkeit, zu der man sich mit anderen austauschen kann. Bei CURA geht es darum, im Miteinander einen Weg zu finden, um die eigene Lebensqualität zu verbessern», bringt es Staub-LeibundGut auf den Punkt. Viele der Besuchenden treffen sich auch privat, um sich gegenseitig zu unterstützen oder um gemeinsam etwas zu unternehmen.

Ein Modell mit Zukunft

«Dieses Modell der integralen, interdisziplinären Zusammenarbeit zum Wohle der Patientinnen und Patienten ist ein Novum», betont Staub-LeibundGut. Schon bald nach der Eröffnung habe sich gezeigt, dass in diesem Bereich eine Versorgungslücke besteht. Obwohl kurz nach der Eröffnung der Lockdown kam, konnte CURA im Jahr 2020 2000 Besucher/innen und Ratsuchende verzeichnen, im 2021 waren es bereits 4500, und die Nachfrage steigt stetig weiter. «Es besteht klar ein Bedarf an solchen ganzheitlichen Beratungs- und Unterstützungsangeboten», so Staub-LeibundGut. Eine Umfrage hat ergeben, dass 92 Prozent der Besucher/innen ihren Aufenthalt in CURA als wertvoll erleben und weiterhin kommen wollen. Sie haben das Gefühl, dass CURA positive Auswirkungen auf ihre Lebensqualität und auf ihr Wohlbefinden hat.

Das Begegnungs- und Informationszentrum CURA

CURA ist ein niederschwellig zugänglicher Ort für chronisch Erkrankte mit beispielsweise chronischen Atemwegerkrankungen, Krebs oder Diabetes und steht auch Angehörigen und Interessierten offen.

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 10.00–17.00 Uhr
(ohne Voranmeldung)

Adresse:
Lukas Legrand-Strasse 22, 4058 Basel
079 899 80 75
info@begegnungszentrum-cura.ch
www.begegnungszentrum-cura.ch



Gemeinsames Kochen gehört zu den regelmässigen Aktivitäten.

Fotos: zVg



Im CURA können Besucherinnen und Besucher verschiedene sozialtherapeutische Angebote ausprobieren.



Zusammen einen Weg finden, die Lebensqualität zu verbessern.

Um das Begegnungszentrum CURA betreiben zu können, braucht es Unterstützung. IKEA spendete die Inneneinrichtung, viele Partnerinstitutionen bieten ihre Therapie und Beratungen kostenlos in CURA an. Für den Betrieb des Zentrums brauche es pro Jahr 550 000 Franken Spendengelder. Das sei eine Herausforderung, so Staub-LeibundGut. Sie und das CURA-Team sind aber überzeugt, dass dieses Modell auch an anderen Orten erfolgreich sein könnte. «Wenn man sich bei den übergreifenden sozialtherapeutischen Angeboten zusammenschliesst, ist es kostengünstiger, zudem kann man sich bei der fachspezifischen Beratung vernetzen. Dieses Modell hat Zukunft.» *(zVg)*

st Claraspital
In besten Händen.

www.claraspital.ch

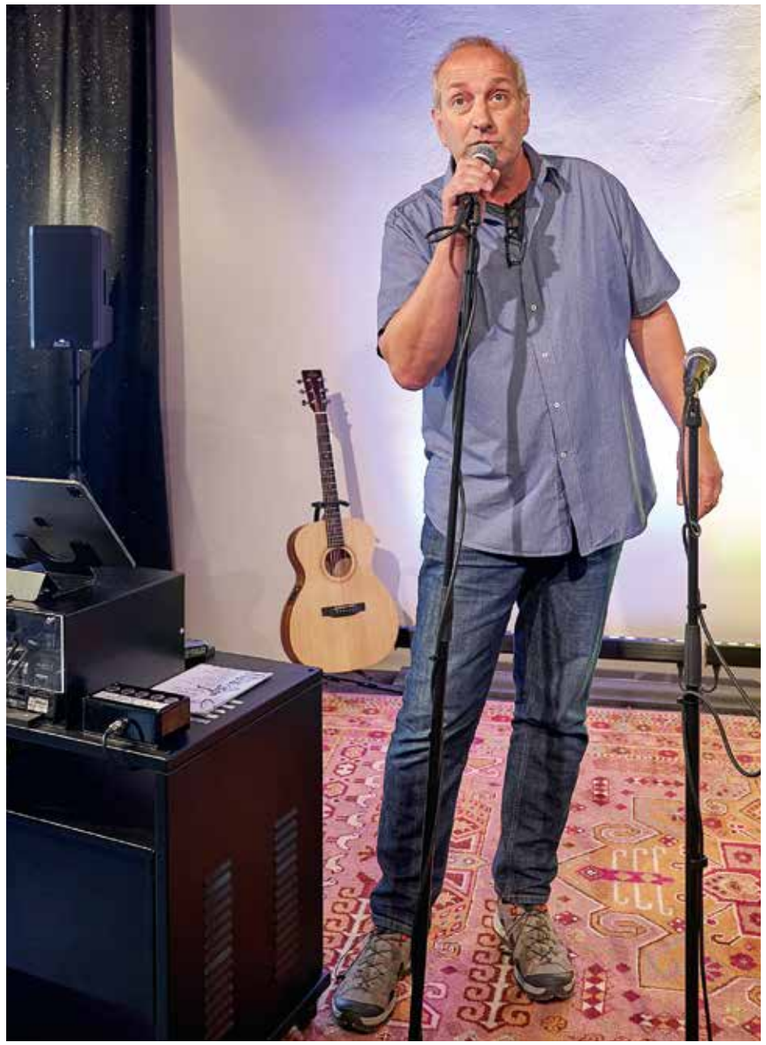
Das etwas andere Museum

Seit Jahren produziert das Museum.BL einzigartige Wechselausstellungen. Dabei wird einem schon einmal der Speck durch den Mund gezogen. Gewissensbisse inklusive.

■ Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

Es ist wie immer, wenn das Museum.BL eine Ausstellung präsentiert. Ungewöhnlich. Interaktiv. Mit den Worten von Ausstellungsmacher Pit Schmid: «In unseren Wechselausstellungen haben wir immer wieder Gefässe, die recht experimentell und kreativ sind.» Die aktuelle nennt sich «La, la, la. Eine Ausstellung zum Mitsingen» und verspricht keineswegs zu viel. Wer möchte, für den endet der Rundgang auf der Bühne. Es sind Ausstellungen für ein breites Publikum mit einem spielerischen Zugang zum Thema. Die Besucherin wird zum Handeln aufgefordert, nicht zum ausschliesslichen Konsumieren. «Wir wollen etwas auslösen», sagt Schmid, «wir sind nicht die Institution, die auf alles eine Antwort hat, sondern eine, die weitere Fragen aufwirft; einem etwas an die Hand gibt, sich ein eigenes Urteil zu bilden.»

Seit 1982 füllt das Museum.BL das 500 Jahre alte Zeughaus in Liestals Altstadt. Jedes seiner fünf Stockwerke beherbergt eine Ausstellung. Neun Personen sorgen für den Betrieb im Multispartenhaus: Naturobjekte, Kulturobjekte, Volkskunde, Kunst und Archäologie werden zu Ausstellungen geformt. Die grosse Wechselausstellung läuft in der Regel während anderthalb Jahren.



Ausstellungsmacher Pit Schmid in seinem Element, in der Ausstellung «La, la, la».

«Konservative» Kinder

«Oft sind Leute, die uns zum ersten Mal besuchen, erstaunt, dass es in Liestal ein solches Museum gibt», erzählt Pit Schmid, «viele rechnen mit einem Ortsmuseum im klassischen Sinn.» Häufig seien es Kinder, die ihre Verwandten zum Museumsbesuch mitbringen. «Kinder sind sehr konservativ», begründet Schmid, «sie wollen dorthin zurück, wo es ihnen gefallen hat.»

Eine Ausstellung, die im wahrsten Sinne des Wortes unter die Haut ging, war «Das Schwein. Sympathisch, schlau und lecker». Pit Schmid thematisierte, «dass Fleischkonsum zunehmend kritischer wahrgenommen wird». Weil das Schwein jenes Tier ist, das am häufigsten auf Schweizer Tellern angerichtet wird, stand es im Zentrum. Mastsäue wurden auf ihrem «extrem kurzen» Weg von der Geburt bis zur Schlachtbank filmisch begleitet. «Mit Cyril Dessemontet wurde im Vorfeld ein Philosoph beigezogen, der heikle Fragen stellt», so Schmid.

Nicht zur Schlachtbank

Den roten Faden durch die Ausstellung lieferten die beiden Schweine Farni und Burgi vom Hofgut Farnsburg oberhalb der Oberbaselbieter Gemeinde Ormalingen. Ein Ort, an dem sie ihr Schweinsein – unter Beobachtung – voll ausleben können. Ein Blog begleitete sie. Farni und Burgi erschienen zur Eröffnung der Ausstellung persönlich. Für die beiden kam es zu einem Happy End. Die Schlachtbank blieb ihnen erspart. Sie sind noch heute unter uns. Quasi quiekfidel. «Wir greifen Themen auf, die Menschen in vielen Gegenden dieser Welt betreffen, aber wir versuchen immer, die Leute, das Leben und die Geschichte der Region in unsere Erzählstränge aufzunehmen», sagt Schmid. «La, la, la. Eine Ausstellung zum Mitsingen» macht da keine Ausnahme. Die Ausnahme ist lediglich, dass sie im September 2020 pünktlich zum Ausstellungsstart wegen der Pandemie geschlossen werden musste. Sie läuft nun bis zum nächsten Frühjahr. Und das wie immer. Ungewöhnlich. Überraschend ungewöhnlich. ■

www.museum.bl.ch



Geschichte für Entdeckerinnen und Entdecker im Museum.BL

«Noch mehr Schwein»

Der heissgeliebte Schweine-Blog

Er ist der absolute Hit. Der Schweine-Blog zur Ausstellung «Das Schwein. Sympathisch, schlau und lecker» von Tanja Dietrich. Obwohl die Ausstellung im August 2019 endete, generiert er weiterhin zahlreiche Klicks. Natürlich sind die Protagonisten der Ausstellung, die beiden Schweine Farni und Burgi, darin immer wieder anzutreffen.

Der Artikel über 55 Alltagsgegenstände, in denen Schwein drin ist, wurde bereits 54 000 Mal angeklickt. Man wundert sich: Zahnpasta, Zigarettenfilter, Zugbremsen sind darunter. Sprengstoff auch. Wer die Suchmaschine Google mit dem Suchwort Schweinerasse füttert, gelangt umgehend auf die Website des Museums.BL.

«Wir wollten in der Kommunikation neue Wege gehen», sagt Ausstellungsmacher Pit Schmid. Um an ein Publikum heranzukommen, das sich nicht auf den Weg nach Liestal machen würde. Oder gerade des Blogs wegen ins Museum kommt. «Ich habe noch heute jeden Monat eine Anfrage von jemandem, der etwas über Schweine machen will», sagt Schmid, «der Blog hat eingeschlagen.»

https://www.museum.bl.ch/blog/index.php?blogkategorie=Schweine



500 Jahre alt ist das Museumsgebäude, davor ein Brunnen, der an die Burgunderkriege erinnert.



■ **Anita Fetz**
alt Ständerätin BS

Speck von der armen Sau

Zu meinen Lieblingsspeisen gehört im Herbst die Schlachtplatte mit Sauerkraut, Speck und Würsten. Doch seit ich weiss, dass die Viehhaltung und die Fleischproduktion ganz enorm zur Klimakrise beitragen, bin ich da etwas gehemmt.

Was tun? Immer, wenn ich vor einem Problem stehe, versuche ich es zuerst mal analytisch zu durchdringen. Also recherchiere ich zum Thema Schweine, Fleisch und Tierhaltung. In der Schweiz gibt es fast 1,4 Millionen Schweine, 85 Prozent werden konventionell gehalten. Was heisst das konkret? Ein Schwein hat Anspruch auf weniger als einen Quadratmeter Stallfläche, die arme Sau! Ein IP-Suisse-Schwein bekommt 1,25 und ein Bioschwein 1,65 Quadratmeter Fläche zu Verfügung. Diese Mindestvorgaben sind gesetzlich geregelt. Alles andere als üppig.

Der Fleischkonsum pro Kopf (Babys sind da mitgezählt) beträgt etwa 50 kg pro Jahr, davon 21 kg Schweinefleisch. Das ist doppelt so viel, als es für die eigene Gesundheit und für die Umwelt verträglich wäre. Zudem: Eine Schweinefleisch-Kalorie braucht zu ihrer Produktion 15 pflanzliche Kalorien, ein totaler Verhältnisblödsinn bei beschränktem Boden.

Also runter mit dem Fleischkonsum und wenn, dann nur aus tiergerechter Haltung. Motto: nur einmal in der Woche, wie früher der Sonntagsbraten. Das klappt ganz gut. Zumal ich die Wurst (mag ich eben auch so gerne) unterdessen teils durch pflanzlich produzierte Produkte ersetzt habe. Es gibt solche, wo ich kaum einen Unterschied im Geschmack erkennen kann.

Eine Bekannte von mir ist Jägerin. Sie ist dezidiert der Meinung, Fleisch essen sollte nur jemand, der auch ein Tier töten kann. Der Fleischkonsum sei nur deshalb so riesig, weil wir im Laden und im Restaurant gar nicht mehr erkennen, dass wir Lebewesen essen. Stimmt eigentlich, aber für mich doch zu radikal. Eine Schlachtplatte im Herbst sollte noch drin liegen.

GLÜCKLICHE GESUNDE TIERE
STEHEN BEI UNS IM ZENTRUM



Willkommen beim Tiergesundheitszentrum AM BLAUEN

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

Seit über 25 Jahren in Laufen und auch in Dornach.

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



Wenn das Hörgerät mit dem Smartphone …

Hörgeräte entwickeln sich immer weiter. Sie sind bequemer, kleiner und weniger auffällig, und sie lassen sich mit Drittgeräten erweitern. Dazu gehört die Möglichkeit, das Hörgerät mit dem Smartphone zu koppeln, damit zu telefonieren oder diverse Einstellungen wie Klang und Lautstärke unkompliziert zu regulieren. Das Team der JK Hörberatung orientiert Sie gerne über die Möglichkeiten.

- Friedensgasse 12 · 4143 Dornach
  Tel. 061 703 00 01
- Bauerngasse 6 · 4242 Laufen
  Tel. 061 761 80 00
- In der Schwarzbuebe Apotheke
  Fehrenstrasse 7 · 4226 Breitenbach
  Tel. 061 781 42 26

www.jk-hoerberatung.ch

JK HÖRBERATUNG
HAPPY TO HEAR

Claraspital
In besten Händen.

Neu: kantonal subventioniert*

Wiedereinstieg Pflege

Bildungsangebot für dipl. Pflegefachpersonen nach einer Arbeitspause

- Sie möchten Theorie und pflegetechnisches Handling wieder auffrischen oder vertiefen?
- Sie möchten Pflegedokumentation und E-Learning kennenlernen?

Informationsabende Kurs 2023
27.09.2022 und 10.01.2023, 18.00–19.30 Uhr

*Mehr Informationen unter
www.claraspital.ch/wiedereinstieg





Mahlzeitendienst PLUS der Spitex Birseck

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

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

Überall für alle
SPITEX
Birseck

Alles andere als unerhört

Dafür sorgen, dass Menschen nichts mehr verpassen: Das ist das Ziel des Teams der JK Hörberatung GmbH. Nahe bei den Kunden für Beratung, Verkauf und Service ist man an den Standorten Dornach, Laufen und Breitenbach.



Hören zu (von links): Lars Hampel, Anja Waldmeier, Caren und Jan Kappe sowie in der Administration (nicht auf dem Bild): Brigitte Kamber und Sonia Gschwend

Sich Gehör verschaffen. Jemandem sein Ohr leihen. Hellhörig sein. Erhört werden … Die Liste an Redewendungen und geflügelten Worten, die sich um den menschlichen Hörsinn drehen, ist beliebig erweiterbar und zeigt, welche Wichtigkeit der Hörsinn für den Menschen hat. Ist dieser beeinträchtigt, bietet die heutige Technik faszinierende Lösungen. Um das Optimum zu finden, ist eine professionelle und von den Herstellern unabhängige Beratung unabdingbar. Diesem Auftrag widmen sich in der Region der Hörgeräteakustik-Meister Jan Kappe und sein Team. Auf den ursprünglichen Standort im Stedtli Laufen und einer Dependance in Breitenbach folgte vor vier Jahren an zentraler Lage an der Friedensgasse in Dornach eine weitere Niederlassung. Der Empfangsraum und die Besprechungsräume sind einladend, geräumig und klimatisiert. «Die Kundenfreundlichkeit steht an erster Stelle. Hier soll man sich wohl fühlen», sagt Jan Kappe.



Kleines Gerät – grosse Wirkung

Service-Gedanke

Ob offen, im oder hinter dem Ohr: Die Kundschaft ist bei der Wahl eines Produkts der neusten Generation frei. Die Vielfalt an Geräten ist gross, ebenso die Unterschiede in Sachen Komfort, Grösse, Design und Preis. Da keine Bindung an einen Hersteller besteht, fällt die Beratung entsprechend neutral aus. «Unsere Fachmitarbeitenden beraten die Kundschaft selbstständig und finden gemeinsam jenes Produkt, das individuell am besten passt», so Jan Kappe.
Auch der Service-Gedanke wird an allen drei Standorten grossgeschrieben. Besteht ein Problem mit einem Hörgerät, hat das unangenehme Konsequenzen. Dementsprechend schnell möchte man den Defekt behoben wissen. Bei der JK Hörberatung lässt sich rasch ein Termin finden – auch in der Ferienzeit, in der die üblichen Öffnungszeiten stets gewährleistet sind. Das hört man natürlich bei der Kundschaft gerne, frei nach dem Firmenmotto «Happy to Hear».

Fachkompetenz

Zum Team gehört neben Jan Kappe und dessen Frau Caren Kappe, ausgebildete Hörgeräteakustikerin, auch die eidg. diplomierte Hörakustikerin Anja Waldmeier.
Im August 2021 stiess neu zum Team dazu Hörakustiker Lars Hampel, der zurzeit berufsbegleitend die Weiterbildung zum Hörsystemspezialisten mit eidg. Fachausweis absolviert und somit künftig die Fachkompetenz des Teams weiter stärkt.
Das Ziel der optimalen individuellen Lösung gilt für das ganze Spektrum, vom Hörtest über die Tinnitus-Abklärung, die korrekte Anpassung der Geräte, Zusatzgeräte für TV und Telefon bis hin zum präventiven Gehörschutz im privaten und geschäftlichen Bereich. Zum umfassenden Service gehört im Bedarfsfall auch die Anmeldung bei den Fachärzten und Sozialversicherungen. *(se)*

JK HÖRBERATUNG
HAPPY TO HEAR

JK Hörberatung GmbH
www.jk-hoerberatung.ch
- Dornach: Friedensgasse 12 · Tel. 061 703 00 01
- Laufen: Bauerngasse 6 · Tel. 061 761 80 00
- Breitenbach: In der Schwarzbuebe Apotheke Fehrenstrasse 7 · Tel. 061 781 42 26

Guter Schlaf liegt uns am Herzen

So unterschiedlich die Schlafgewohnheiten sind, so unterschiedlich sind auch die Lösungen. Bella Luna in Oberwil bietet alles, was wohltuenden Schlaf verspricht.



Fotos: zVg

Schön und praktisch zugleich: ein Eichenbett mit Metallkufen und einer indirekten Beleuchtung.

Schlaf versorgt uns mit neuer Energie. Schlaf regeneriert unseren Körper. Doch guter Schlaf passiert nicht zufällig. Dazu tragen viele unterschiedliche Faktoren bei. Und das Team von Bella Luna weiss über alle Bescheid. Egal, ob es sich um Grösse, Gewicht, Wärme, Kälte oder andere Bedürfnisse rund ums Bett dreht – bei den Profis in Oberwil wird man zuvorkommend beraten.

Die Ausstellung erstreckt sich über mehr als 850 m². Die Auswahl lässt keine Wünsche offen, sie soll die Kunden inspirieren. Das potenzielle Traumbett zu finden ist hier ein leichtes. Besonders beliebt sind natürlich-schöne Rahmen aus Massivholz, die Ruhe und Wärme ausstrahlen. Andere Modelle setzen mehr auf eine moderne Linienführung mit viel Eleganz und Finesse, ausserdem sind viele Betten dank diversen Grössen individuell gestaltbar.

Den passenden Bettinhalt gibt es selbstverständlich ebenfalls bei Bella Luna – von Matratzen und Einlegerahmen über Kissen und Duvets bis hin zur Bettwäsche. Damit steht der Verwandlung des Schlafzimmers in eine Traumoase nichts mehr im Weg.

Lassen Sie sich vom motivierten Dream-Team von Bella Luna beraten und von den neuen Produkten begeistern. Und weil sich vergleichen immer lohnt, holen Sie vor Ort in Oberwil eine individuelle Offerte ein.

Besonders lohnend ist der Besuch des Bettenhauses während der beliebten, traditionellen Hausmesse vom 22. Oktober bis 5. November. Denn in dieser Zeitspanne erhalten alle Kunden 10 Prozent Rabatt auf das ganze Sortiment. *(zVg)*



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

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

Therapeutische Vielfalt

In der Klinik Arlesheim wird die schulmedizinische Kompetenz durch den ganzheitlichen, integrativen Ansatz der Anthroposophischen Medizin ergänzt. Verschiedene Therapien unterstützen den Genesungsprozess.

Text: Verena Jäschke, Fotos: Christian Jaeggi



Heileurythmie



Therapeutische Sprachgestaltung



Maltherapie



Physiotherapie



Musiktherapie

Die Klinik Arlesheim bietet sowohl ambulant als auch stationär Musiktherapie, Mal- und Gestaltungstherapie, Therapeutische Sprachgestaltung, Rhythmische Massagen und Bäder sowie Heileurythmie an. Natürlich geht es darum, Krankheitssymptome zu lindern. Gleichzeitig soll die Entwicklung des ganzen Menschen ermöglicht werden.

Beabsichtigte Vielfalt

Die Menschen sind sehr individuell, genauso wie die Krankheiten. Darauf mit der jeweils passenden Therapieform «antworten» zu können, ist durch die Vielzahl an Therapien in der Klinik Arlesheim möglich. Die Therapien unterstützen den Genesungsprozess, der Gesundheitszustand soll wiederhergestellt werden. Darüber hinaus soll oder darf mehr passieren. So kann es sein, dass die Patientin etwas Neues über sich erfährt, was sie weiter nutzen kann oder dass der Patient eine Fähigkeit entdeckt und weiter ausbaut.

Das Leben im Alltag zeigt sich in Farbe und Form, in Bewegung, in Klängen. In den verschiedenen Therapien ist das wie aufgefächert und als separates Thema entwickelt. Mit der therapeutischen Vielfalt der Klinik kann dem kranken Menschen die für ihn passende Therapieform für seinen momentanen Bedarf angeboten werden.

Die richtige Therapie finden

Zum Behandlungskonzept gehört jeweils ein individuelles Therapieprogramm. Die behandelnde Ärztin und ihr Patient finden zusammen heraus, welche Therapieform in der jeweiligen Situation am besten geeignet ist. Dabei werden die individuellen Bedürfnisse berücksichtigt, wobei es nicht darum geht, welche Vorliebe der Patient hat. Oft ist es gerade gut, etwas zu machen, was man noch gar nicht kennt.

Therapeutische Sprachgestaltung kann zum Beispiel helfen, Verdauungsstörungen zu lindern, denn Atmung und Verdauung beeinflussen sich. Heileurythmische Übungen können das Verhältnis von Puls und Atmung ändern, die Schlafqualität verbessern und vor allem bei Herzkreislauferkrankungen hilfreich unterstützen.

Selbst aktiv sein

Die Eigenaktivität des kranken Menschen steht im Vordergrund, wobei jede Therapieform auch eine rezeptive Möglichkeit anbietet – zum Beispiel bei Bildbetrachtungen, beim Anhören von Musik oder wenn für den Schwerkranken die heileurythmischen Übungen ausgeführt werden.

Manche Menschen sagen: «Ich kann doch gar nicht malen.» oder «Oh nein, singen ging schon in der Schule nicht!» Doch keine Sorge – für die Therapien ist keinerlei Vorbildung notwendig. Stattdessen ist ein Erleben möglich: Obwohl ich es vielleicht im eigentlichen Sinn nicht kann, passiert dennoch sehr viel – ich erlebe etwas, ich setze etwas von mir heraus und kann es dadurch gestalten, wie zum Beispiel in der Kunsttherapie.

So kann es für die Patientinnen und Patienten eine wesentliche Erfahrung sein: «Ich nehme mein Schicksal in die Hand und versuche, mit den Werkzeugen, die ich an die Hand bekomme, selbstständig mein Befinden zu verbessern.»

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.

Pfeffingerweg 1 · 4144 Arlesheim
www.klinik-arlesheim.ch



Raffiniert. Anspruchsvoll. Küchenwelten von athoplan.

Die Küche ist der Begegnungsort für die ganze Familie. Ein Raum für Genuss, Zusammensein und Kreativität. Die Küchenplaner von athoplan wissen aus über 35-jähriger Erfahrung, was es braucht, damit die Küche zur Wohlfühl-Oase für die ganze Familie wird. Küchen von athoplan orientieren sich an den Wünschen und Bedürfnissen der Besitzer und Besitzerinnen. So wie Sie es sich wünschen: persönlich, individuell und auf den eigenen Lifestyle abgestimmt.

Jetzt Beratungstermin vereinbaren und Angebot einholen.

athoplan GmbH
Wuhrmattstrasse 13
4103 Bottmingen
Tel. 061 422 03 22
info@athoplan.ch
www.athoplan.ch

athoplan
Schreinerei ▪ Küchenbau



Showroom: Bard in Münchenstein erleben

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

Geöffnet ist der Showroom von Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr sowie von 13.30 bis 17.00 Uhr, am Samstag durchgehend von 10.00 bis 16.00 Uhr. Weitere Termine auf Anfrage. Kundenparkplätze befinden sich direkt vor dem Gebäude.

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

BARDAG®
INDIVIDUELLER MÖBELBAU
MÜNCHENSTEIN



Plattenlegen als Familiensache

Die Reinhard Ott AG feiert in diesem Jahr ihr 70-jähriges Bestehen. Nicole Ott führt das Plattenlegerunternehmen in dritter Generation. Ihr Vorgänger und Vater Reinhard Ott arbeitet auf Stundenbasis als Verwaltungsrat und Senior-Kalkulator noch mit. Schwester Melanie ist genauso Teil des Unternehmens wie der Cousin als Projektleiter. Doch nicht nur die Otts sind eine Familie, die vielen langjährigen Mitarbeitenden machen die Reinhard Ott AG erst recht zum Familienbetrieb.

Reinhard Ott AG · www.ottag.ch
- Technisches Büro, Lager
  Fabrikmattenweg 13 · 4144 Arlesheim
  Tel. 061 702 11 60 · keramik@ottag.ch
- Verwaltung · Bahnhofstr. 15 · 4132 Muttenz
  Tel. 061 461 65 11 · keramik@ottag.ch

REINHARD
OTT AG

VOGELSANGER

DRIVE-IN SAMMELSTELLE

Montag bis Freitag	07.00 –12.15 Uhr 13.15 –17.00 Uhr
Donnerstag	07.00 –12.15 Uhr 13.15 –19.00 Uhr
Samstag	10.00 –14.00 Uhr

KOSTENLOSE ENTSORGUNG

- Flaschen Glas/PET
- Weissblech/Aluminium
- Nespresso-Kapseln
- Kleider/Schuhe
- Herd/Kühlschrank
- Elektrogeräte
- Haushaltbatterien
- Leuchtstofflampen

Gegen Gebühr entsorgen wir für Sie auch:
Sperrgut/Altholz, Kunststoffe, Grüngut, Altmetalle, Flachglas/Spiegel, Bauschutt/Eternit, Akten, Styropor, Boiler, Solarium, PW-Batterien/-Reifen, Sondermüll (Farben, Öle/Lacke)

H. Vogelsanger AG • Talstrasse 75 • 4144 Arlesheim • T 061 701 39 38 • F 061 701 39 17
info@vogelsanger-ag.ch • www.vogelsanger-ag.ch

Die Reinhard Ott AG jubiliert

Die Familie steht über allem – der einstige Patron Reinhard Ott und seine Tochter und heutige Chefin Nicole Ott erzählen, wie sie die Nachfolge gemeistert haben.



Foto: Christian Jaeggi

Nachfolge erfolgreich geregelt: Reinhard Ott und die neue Chefin, seine Tochter Nicole.

Familienunternehmen feiert Jubiläum

Die Reinhard Ott AG feiert das 70-jährige Bestehen. Nicole Ott führt das Unternehmen in dritter Generation. Ein stetes, gesundes Wachstum sorgte dafür, dass es heute zu den wichtigsten Plattenlegerunternehmen der Region gehört.

Die Reinhard Ott AG hat über 40 Festangestellte, durchschnittlich 15 Temporärangestellte und bildet momentan sechs Plattenleger-Lernende aus.

Die Reinhard Ott AG gehört seit 70 Jahren zu den grössten Plattenlegerunternehmen der Region. Verlief der Übergang von der zweiten zur dritten Generation wirklich so reibungslos, wie es den Anschein macht?
Nicole Ott: Grösstenteils ja. Als ich 2004 mit 28 ins Unternehmen kam, war früh klar, dass ich es irgendwann übernehmen werde. Wir haben die Übernahme sowohl familienintern wie auch firmenintern früh vorbereitet.
Reinhard Ott: Für mich war lange nicht vorstellbar, dass eine meiner zwei Töchter das Unternehmen übernehmen wird. Ich dachte, wenn ich pensioniert werde, würde ich die Firma verkaufen und fertig. Dass die Firma in Familienhänden blieb, ist natürlich grossartig.

Inwiefern half die frühzeitige Planung für die reibungslose Übergabe?
Nicole Ott: Sehr. Mein Vater hat als Inhaber und Geschäftsführer bereits zugelassen, dass ich bei Entscheidungen mitrede und diese sogar treffe – Entscheide, die dann vor allem mich in der Zukunft betreffen werden.

Hält sich der Vater im Geschäftsalltag auch zurück?
Reinhard Ott: Auf jeden Fall. Ich mache als Verwaltungsrat und Senior-Kalkulator Offerten, wenn meine Tochter mich darum bittet und habe ein offenes Ohr für ihre Anliegen und Fragen. Aber ich gehe nicht auf Baustellen und entscheide nichts. Sie beschliesst Sachen, die ich anders gemacht hätte. Und das ist auch gut so.
Nicole Ott: Wir haben das wirklich strikt geklärt. Wir wollen nicht, dass unter dem Geschäft die Familie leidet. Die Familie steht über allem. Das Tolle ist, ich kann meinen Vater jederzeit anrufen und um Rat fragen.

Sie absolvierten nach Ihrem Studium als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, als Sie in die Firma kamen, gleich eine Plattenlegerlehre und machten die Meisterprüfung. Inwiefern hat dies Ihren Einstieg erleichtert?
Nicole Ott: Ich gebe zu, ich bin sicher nicht die beste Plattenlegerin, aber ich weiss, wie es läuft und was es dazu braucht. Ich weiss, wovon meine Mitarbeitenden reden und ich habe einen riesigen Respekt vor dem, was sie jeden Tag leisten. Es soll mir ja niemand kommen und sagen, «ich bin nur Plattenleger». Das sind bei uns alles Fachleute, die Aus- und Weiterbildungen absolviert haben und hochpräzise arbeiten. Zudem ist der Beruf heute anspruchsvoller als früher.
Reinhard Ott: Das kann ich bestätigen. Heute haben wir Mosaik, grossformatige Platten, Dreidimensionales, Pflasterböden und Bruchsteinwände, um nur einiges aufzuzählen. Die Anforderungen heute sind vielfältiger als früher. Und unsere Leute machen wirklich einen tollen Job, was auch die Kundschaft immer wieder bestätigt. *(tgf)*

REINHARD
OTT AG

Reinhard Ott AG
- Technisches Büro, Lager
  Fabrikmattenweg 13 · 4144 Arlesheim
  Tel. 061 702 11 60 · keramik@ottag.ch
- Verwaltung · Bahnhofstr. 15 · 4132 Muttenz
  Tel. 061 461 65 11 · keramik@ottag.ch

www.ottag.ch







Ran an den Speck

Der Sommer hat sich verabschiedet, der Schlendrian ist zurück: Portionen werden grösser, Rundungen runder, Gürtel enger. Was rät die professionelle Ernährungsberaterin Silvia Neukomm für den Kampf gegen den berüchtigten Winterspeck?

■ Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

Sie sind als Ernährungsberaterin für das Kantonsspital Baselland an den Standorten Laufen und Bruderholz tätig. Welche Menschen besuchen Ihre Sprechstunde?
Auf dem Bruderholz im stationären Bereich sind es mehrheitlich ältere Patienten über 80, die sich in der Reha befinden. Oft ist hier die Mangelernährung ein Thema. Men-

«Viel mehr besorgt bin ich über den Diätwahn, der bei vielen schon in der Jugend beginnt.»

Silvia Neukomm, Ernährungsberaterin

schen, die alleine leben, essen oft ziemlich eintönig, beispielsweise Café complet oder Wienerli mit Brot. So fehlen auf die Dauer wichtige Stoffe wie Vitamine und vor allem Eiweiss, das für den Muskelerhalt im Alter sehr wichtig ist. Ebenso gibt es Patienten, die nach einem schweren Eingriff die Nahrung via Sonde erhalten. Im ambulanten Bereich sind eher Übergewicht, Diabetes, Intoleranzen und Allergien ein Thema. Hier ist die Klientel sehr verschieden, vom Schulkind bis zur hochbetagten Person.

Bleiben wir doch mal beim Übergewicht: Die Bikini- und Badehosen-Saison ist definitiv vorbei. Für gewöhnlich nimmt in der kühleren Jahreszeit auch das Körpergewicht zu. Teilen Sie diese These?
Tatsächlich: Während viele im Januar und Februar schon damit beginnen, sich für die wärmere Jahreszeit in Form zu bringen, neigt man im Herbst eher dazu, sich etwas gehen zu lassen. Die Kleidung wird länger, allenfalls auch eine Nummer grösser. Da lässt sich das eine oder andere Pölsterchen besser verstecken.

Es wird ja auch kälter: Ist «Winterspeck» problematisch, oder allenfalls sogar zu begrüssen für den körperlichen Kälteschutz?
Ein überschaubarer Gewichtszuwachs ist sicher nicht weiter tragisch, sofern dadurch nicht gesundheitliche Probleme entstehen. Wer im Herbst ein, zwei Kilo zunimmt und im Frühling dann wieder abbaut, muss sich keinerlei Sorgen machen.
Viel mehr besorgt bin ich über den Diätwahn, der bei vielen schon in der Jugend beginnt: Mädchen, aber auch Jungs eifern schon im Teenageralter den Models nach und fühlen sich ständig zu dick. Das führt zu einer dauerhaften Unzufriedenheit und zum Wechsel von einer Diät zur nächsten. Eine sinnvolle Ernährung und viel Bewegung ist gut, aber es ist auch wichtig, den eigenen Körper so zu akzeptieren, wie er ist. Nicht alle können gertenschlank sein. Wer das Leben lang einem Idealbild nacheifert, wird mit Bestimmtheit nicht glücklich dabei.

Ab welcher Gewichtszunahme ist es denn angezeigt, etwas zu unternehmen?
Nach medizinischer Definition reden wir ab einem Body-Mass-Index von 25 (BMI, Masszahl für die Bewertung des Körpergewichts in Relation zur Körpergrösse) von Übergewicht. Ab diesem Punkt sollte man sich Gedanken darüber machen, wie man eine weitere Gewichtszunahme verhindern kann – ganz egal, zu welcher Jahreszeit.

Auch ohne alarmierende Werte möchte ich mein Gewicht im Herbst und Winter halten. Wozu raten Sie?
Der Weg zum Ziel ist eine generelle Umstellung der Essgewohnheiten über alle Jahreszeiten hinweg. Sind auf dem Teller ein Drittel Salat oder Gemüse, ein Drittel Eiweiss und ein Drittel Kohlenhydrate, ist man gut unterwegs. Das schliesst auch ein Glacé im Sommer und ein Fondue im Winter nicht aus. Der zweite Aspekt ist genügend Bewegung, die man auch bei zunehmendem Alter beibehalten sollte.
Das kostet im Herbst und Winter etwas mehr Überwindung, lohnt sich aber auf jeden Fall. Ob bei der Ernährung oder der Bewegung: Etwas Disziplin ist nötig, damit es funktioniert. Bei Crash-Diäten kann man in kurzer Zeit viel Gewicht verlieren. Nachhaltig ist das aber nicht, denn der Körper geht auf Sparflamme und der Genuss bleibt weitgehend auf der Strecke.

Stellen Sie Unterschiede bei der Ernährung der Menschen auf dem Land im Laufental zum «Speckgürtel» rund um die Stadt fest?
Hier im Laufental haben viele Leute einen eigenen Garten, wo sie Salat, Gemüse und Früchte anbauen – und natürlich auch konsumieren. Das fehlt rund um die Stadt, wo die Vitamine vor dem Verzehr zuerst eingekauft werden müssen. Hingegen bietet die Stadt ein multikulturelles Essangebot, und auch der vegane Hype dürfte dort grösser sein als auf dem Land.

Ein Thema, das beschäftigt, ist Übergewicht schon in der Kindheit. Wie kann man unseren Nachwuchs davon abhalten, pummelig zu werden?
Tatsächlich haben die Fälle von übergewichtigen Kindern zugenommen. Früher verbrachten wir unsere Freizeit mehrheitlich draussen, heute gibt es viele digitale Ablenkungen wie Spielkonsolen und Smartphones, für die man sich nicht bewegen muss. Ernährt man sich dann dazu noch von Cola, Chips und Süssigkeiten, ist das Übergewicht vorprogrammiert. Um dagegenzuwirken, muss die Familie miteinbezogen werden, so dass eine positive Ernährung vorgelebt werden kann.

Wie ernähren Sie sich denn als Profi? Sind Sie auch selber mit der Problematik «Winterspeck» vertraut?
Seit ich 15 Jahre alt bin, esse ich kein Fleisch mehr, ohne dass es hierfür einen speziellen Grund gäbe. Neben dem Fleisch bin ich aber für alles offen, am ehesten bevorzuge ich die italienische Küche mit Pasta und Pizza. Ich habe das grosse Glück, dass ich seit rund 40 Jahren plus minus mein Gewicht halte. Aber auch bei mir gibt es in den Ferien den einen oder anderen Apéro und ein Dessert mehr, was sich dann auch bemerkbar macht – und das ist auch gut so. Es gibt übrigens durchaus auch Ernährungsberaterinnen, die nicht dem Idealbild entsprechen. ■

Zur Person
Silvia Neukomm (57) ist seit über 30 Jahren als Ernährungsberaterin tätig, seit jeher im Pflegebereich. Als sie ihre Ausbildung in Bern absolvierte, war eine professionelle Ernährungsberatung alles andere als eine Selbstverständlichkeit. Seit 8 Jahren ist sie nun für das Kantonsspital Baselland tätig. An den Standorten Laufen und Bruderholz empfängt sie Menschen, die gesundheitsbeeinträchtigende Probleme mit ihrer Ernährung haben.
Die Mutter von drei heute erwachsenen Kindern ist in Riehen aufgewachsen und heute in Bretzwil im Oberbaselbiet zu Hause. In der Freizeit hält sie sich mit Nordic Walking, Aqua-Fit und Yoga in Bewegung. Vor zwei Jahren ist sie Grossmutter geworden und hütet regelmässig ihren Enkel.









ic! berlin – Berlin trifft auf Breitenbach

Schraube locker? Garantiert nicht bei ic! berlin, denn das innovative Trend-Label kommt komplett ohne Schrauben aus. Die handgefertigten Brillen folgen keinem Trend und ordnen sich bewusst keinem Stil unter. Das Gelenk wird stets mit neuen, ungewöhnlichen Formen und Materialien kombiniert, von Edelstahl und Titan über Acetat bis hin zu Büffelhorn. ic! berlin wird nicht getragen, sondern gelebt.
Einen Blick darauf werfen? Bei Bloch Optic in Breitenbach können diverse Modelle von ic! berlin exklusiv entdeckt werden.

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

BLOCHOPTIC



Hochwertig und natürlich in die Herbstsaison

Der lange und schöne Sommer ist vorbei. Doch der nächste Stimmungs-Booster folgt sogleich in Form einer fantastischen Herbst-/Winterkollektion, die absolut keine Wünsche offenlässt. Die Mode bei Boutique Nique ist aktuell zukunftsweisender und haltungsstärker denn je – lassen Sie sich verzaubern. Der Schwerpunkt liegt bei klaren Farben, die auf natürliche und besonders hochwertige Materialien treffen.

Lanius · Armedangels · Stehmann · Gardeur · Fox's · Fratelli Backstage · Rosso 35 · Purotatto · aunts & uncles

Ermitagestr. 10
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 71 01

Hauptstrasse 45
4153 Reinach
Tel. 061 751 71 90

www.atelier-nique.ch

nique NÄHATELIER



Mit Stil, Spass und Freude in den Winter

Entdecken Sie die neue Herbst- und Winterkollektion bei Hasler Fashion. Dank lässigen Blusen, modischen Hosenanzügen und aktuellen Strickteilen können Sie sich doppelt auf die kälteren Tage und die vielen Anlassmöglichkeiten freuen. Gilets in diversen Längen und Formen sind ein Must-have. Auch in Sachen Outdoorjacken und Mäntel werden Sie bei Hasler Fashion Ihr passendes Lieblingsstück für diesen Winter finden, das begeistert und einen hohen Wohlfühlfaktor bietet.

Marc Cain · Sportalm · Peuterey · Ana Alcazar · Esisto · Zerres

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

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

HASLER HF FASHION



Ihr Schmuck ist bei uns in besten Händen

Horten Sie zuhause Schmuck, der nicht mehr passt? Manchmal braucht es nur wenig, um ein Schmuckstück abzuändern. Vielleicht ist die Kette zu kurz oder der Ring eine Spur zu eng, der Verschluss zu altmodisch. Wir verändern uns im Laufe des Lebens – Ihr Schmuck darf es auch. Im Familienunternehmen Strobel erhalten auch Uhren aller Marken einen fachgerechten Service. Sollte eine Reparatur nicht mehr möglich sein, finden Sie bei Strobel Ersatz. Lassen Sie sich im Fachgeschäft in Arlesheim unverbindlich beraten.

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

STROBEL
UHREN SCHMUCK TRAURINGE
ARLESHEIM

Sehen und gesehen werden

Seit mittlerweile 25 Jahren hebt sich Bloch Optic in Breitenbach mit Brillen, Kontaktlinsen, Sonnenbrillen und den entsprechenden Dienstleistungen vom Mainstream ab. Hier werden Sehhilfen und Persönlichkeiten geprägt.



Vereinen Fachkompetenz und Kundennähe: Raphael und Sandra Bloch, Vera Epple und Lîen Borer (v. l.).

Fotos: Cédric Bloch

Bereits im Alter von 21 Jahren verwirklichte sich Raphael Bloch den lang gehegten Traum von der Eröffnung seines eigenen Optikfachgeschäfts. Seither darf er seine eigene Philosophie sowie sein Verständnis für Beratung, Sortimentsgestaltung und Service für Sehhilfen jeglicher Art zu 100 % in die Tat umsetzen. Im Fokus stehen die persönliche Beratung, eine topaktuelle Auswahl an Brillen, Kontaktlinsen und Sonnenbrillen sowie ein fachlich einwandfreier Service nach allen Regeln der Kunst. Diese Bestrebungen ziehen sich wie ein roter – oder im Falle von Bloch Optic eher oranger – Faden durch die Firmengeschichte. Wer den Laden im Wydehof an der Laufenstrasse 4 in Breitenbach betritt, spürt: Hier wird vieles über den Standard hinaus geboten.



Geschäftsinhaber Raphael Bloch hilft bei der Auswahl der individuell optimalen Sehhilfe.

Trendbewusstsein

Das zeigt sich auch am überdurchschnittlichen Verständnis für Mode und Trends von Raphael Bloch und seinem Team. Pausenlos ist man auf der Suche nach Innovationen und macht Trouvaillen auf Fachmessen rund um den Globus – ohne dabei die klassischen Lösungen ausser Acht zu lassen. Die Funktionalität von Sehhilfen ist das wichtigste Anliegen, beinahe so hoch gewichtet wird bei Bloch Optic allerdings auch die Ästhetik. Sehen ist das eine – gesehen werden das andere.
Um diesen hohen Ansprüchen gerecht zu werden, wird auf leidenschaftliche und präzise Handarbeit vor Ort gesetzt. In der hauseigenen Manufaktur wird die Passion hierfür erlebbar, denn hier heisst das Credo: «Selber machen, statt machen lassen». Das verschafft der Kundschaft den Vorteil, dass kleinere Arbeiten zeitnah vorgenommen werden und lange Wartezeiten ein Fremdwort sind.

Fachkompetenz

Das Sehbedürfnis hängt von drei Faktoren ab: Anatomie, Alter und Aktivität des Auges. Die professionelle Sehberatung von Bloch Optic führt zur optimalen Lösung, ganz egal, ob eine Brille oder die Kontaktlinsen angepasst werden sollen, eine Fern-, Lese- oder Sportbrille oder eine modische Sonnenbrille gefragt ist.
Aus der Sehprüfung resultiert weit mehr als nur ein herkömmliches Brillenrezept. Eine hochqualifizierte Fachperson befasst sich eingehend mit den Anforderungen und Bedürfnissen der Kundschaft, vermisst die Augen und prüft alle wichtigen Funktionen, um die idealen Korrekturwerte zu ermitteln.
Die enge Zusammenarbeit von Bloch Optic mit führenden Augenärzten und Augenzentren sorgt für Sicherheit. Aber auch vor Ort in Breitenbach können bereits viele Untersuchungen vorgenommen werden, wobei Raphael Bloch und sein Team auf modernste Instrumente zurückgreifen können. *(se)*

BLOCHOPTIC

Bloch Optic
Wydehof · 4226 Breitenbach
Tel. 061 781 31 31 · info@blochoptic.ch
www.blochoptic.ch

NW Werbeanlagen

Ihr Partner für Beschriftungen

- Visualisierung
- Planung
- Produktion
- Montage
- Service & Unterhalt

Lassen Sie sich auf unserer Webseite inspirieren oder kommen Sie auf einen Kaffee in unserem Showroom vorbei.

Neonwidmer AG Werbeanlagen
Weidenweg 18 | 4147 Aesch
061 751 44 55 | neonwidmer.ch

Chum und lueg

In einer gemütlichen Atmosphäre verwöhnen wir Sie von Kopf bis Fuss.

Wir bieten in unserem modernen Salon Gesichts-, Haar-, Nagel- und Fusspflege an. Zusätzlich dazu haben Sie die Möglichkeit sich in unserem Secondhand «Sozialprojekt» hübsch einzukleiden.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich bei uns verwöhnen.

Bis ende August bieten wir für Rentnerinnen und Rentner jeweils Montag und Donnerstag 50% auf unsere Angebote (mit gültigem Ausweis).

Wir freuen uns auf Sie.

jenzer die mobile Fusspflege



hairstyle & face
Loreta Schöpfer
Haare und MakeUp auch für die Braut

LILI*S STUDIO



Arlesheim
T 077 902 42 64

Gartenweg 3, Arlesheim
hairstyle & face, T 061 461 06 60
Jenzer Fusspflege, T 079 450 63 45



Immobilienblase ist nicht in Sicht

Die Immoline-Basel AG verzeichnet den höchsten Verkaufsstand seit 21 Jahren. CEO und Gründer Thomas Köstner ist davon überzeugt, dass gerade jetzt in unsicheren Zeiten bei den meisten Menschen die Anlage in Sachwerte und insbesondere ins Eigenheim im Vordergrund steht.



Foto: zVg

Thomas Köstner von Immoline-Basel ist bestrebt, für eine Immobilie innerhalb des vorgegebenen Zeitfensters den bestmöglichen Preis zu erzielen.

Im Mai 2022 war das Jahresverkaufsziel der Immoline bereits erreicht, durch den Sommer ging der Run auf Immobilien der Immoline-Basel AG unvermindert weiter. Für Thomas Köstner ist klar, dass trotz Corona-Unsicherheit, dem grausamen Krieg in der Ukraine und den Zinserhöhungen die

«Hier in der Region ist die Situation gesund.»

Thomas Köstner, CEO und Gründer

Preise speziell im Luxussegment und bei Mehrfamilienhäusern stabil bleiben oder gar noch weiter steigen. Zudem ist er davon überzeugt, dass sich daran in Zukunft bis auf geringe Korrekturen im mittleren und tieferen Preissegment die nächsten 5 bis 10 Jahre nichts ändern wird. Gerade im Raum Basel sei der Markt ausgewöhnlich. «Hier in der Region ist die Situation gesund. Angst vor einer Immobilienblase habe ich keine.»

Liegenschaften aller Art und Güte

Wenn es jemand wissen muss, dann Thomas Köstner. Die Immoline-Basel AG gehört heute zu den führenden Immobilienunternehmen in der Nordwestschweiz. Über 100 Immobilienmaklerinnen und -makler hat Thomas Köstner in seiner 34-jährigen Karriere ausgebildet. Heute kann er sich auf ein eingespieltes Team verlassen, das harmoniert und zielstrebig und kundenorientiert die gestellten Aufträge erfüllt. Die Immoline-Basel AG hat nicht «nur» Liegenschaften im höheren Preissegment im Portfolio. «Wir vermitteln Liegenschaften aller Art und Güte – von kleinen Wohnungen oder Reihenhäuschen über renovationsbedürftige alte Liegenschaften und Mehrfamilienhäuser bis hin zum absoluten Luxusanwesen. Und zwar jeweils mit dem gleichen Engagement und Begeisterung und sind bereit, für jeden Kunden die ‹Extrameile› zu gehen», sagt Thomas Köstner. Trotz Digitalisierung gelten bei der Immoline-Basel AG viele persönliche Treffen und die Dienstleistung vor Ort als gesetzt und sind der Schlüssel zum Erfolg. Schliesslich ist ein Hauskauf auch Herzenssache und eine äusserst emotionale und persönliche Angelegenheit. Dass jede dritte bis vierte Erstbesichtigung bei der Immoline zum Verkauf führt, ist daher kein Zufall. Natürlich braucht es neben dem richtigen Gespür und der langjährigen Verkaufserfahrung ein regional tief verwurzeltes Netzwerk, über welches die Immoline zweifelsohne verfügt.

Kooperation mit Mitbewerbern

Für den Verkaufserfolg kooperiert Thomas Köstner auch mit Mitbewerberinnen und Mitbewerbern, die oftmals sogar bei ihm ausgebildet wurden. «Natürlich bin ich offen für Anfragen einer Kollegin oder eines Kollegen, wenn eine ihrer Interessentinnen oder ein Interessent sich für eine bei der Immoline im Verkaufsportfolio befindende Liegenschaft interessiert. Der Kundenauftrag steht bei Immoline über allem.» Der heisst auf den Punkt gebracht, den bestmöglichen Preis innerhalb des vorgegebenen Zeitfensters zu erzielen. *(zVg)*

IMMOLINE® BASEL AG

Immoline-Basel
Freie Strasse 105 · 4051 Basel
Tel. 061 273 70 00
info@immoline.ch

Speckig ist hier nur der Glanz

Schön speckig glänzt sie, die Haut der Zwergflusspferde im Basler Zolli. Aber mit Fett hat das nichts zu tun, sondern mit Feuchtigkeit. Und auch das, was den Tieren die knuffige Postur verleiht, ist nicht etwa Zwergflusspferdespeck, sondern Muskelfleisch.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Der an Fett erinnernde Glanz auf der Haut der Zwergflusspferde ist in Wahrheit ein salziger Schleim, ein Schutz vor starker Sonneneinstrahlung, abgesondert von Drüsen in der Haut. Die äusserste Hautschicht der Dickhäuter ist dünn, trocknet leicht aus und wird dann spröde. Damit sie schön geschmeidig bleibt, müssen die Tiere täglich baden oder sich suhlen können. In ihrer Heimat, dem immerfeuchten Regenwald, ist das kein Problem, erklärt Tierpfleger Roland Schweizer, der die Zwergflusspferde betreut. «Dort laufen sie durch die Büsche und befeuchten sich quasi selbst.»
Im Basler Zolli lebt die kleine Zwergflusspferde-Familie, bestehend aus dem Mädchen Sala, geboren im Oktober 2021, und ihren Eltern Ashaki (2005) und Napoleon (2007). Ein trautes Familienbild bekommt man als Besucher allerdings nicht zu sehen, denn Zwergflusspferde sind Einzelgänger, die erwachsenen Tiere treffen sich nur während der Brunft und gehen danach ihre eigenen Wege.

Dickicht bevorzugt

Und so werden Männchen und Weibchen getrennt gehalten, solange das Jungtier da ist. «Zwar würde Napoleon dem Jungtier nichts anhaben», so Schweizer, «aber für die Mutter wäre es ein Stress, wenn er Sala zu nahe kommt.» Doch auch ohne Jungtier, wenn Ashaki und Napoleon das Territorium teilen, gehen sie sich aus dem Weg. Das funktioniert, nach der Umgestaltung des Geheges, gut. «Früher waren hier nur ein Wassergraben, eine Insel und ein Wurzelstock», erinnert sich Schweizer. Heute wuchert der Bambus, es gibt Rundläufe, auch im Wasser, und der Pfleger lässt auch mal einen Baumstamm herumliegen, damit die Tiere die Füsse hochheben müssen. Natürlichen, gesunden Stress nennt er das.

Zwei Wochen in Sierra Leone

Den natürlichen Lebensraum seiner Schützlinge konnte er sich vor Ort anschauen. Zwei Wochen durfte er das Schutzprogramm (siehe Infobox) in Sierra Leone besuchen. Das hat auch die Gestaltung der Anlage beeinflusst, das Grünzeug lässt er «ziemlich wild wachsen» und rettet es auch schon mal vor der Schere des Gärtners. «Wir sollten den natürlichen Lebensraum der Tiere so gut wie möglich imitieren. Dann sind sie entspannter, und das wirkt sich positiv auf die Nachzucht aus», ist Schweizer überzeugt. Das scheint zu



Tierpfleger Roland Schweizer sorgt im Basler Zolli für das Wohl der Nashörner und der Zwergflusspferde. Links: Etwa alle zwei Jahre gibt es im Basler Zolli ein junges Zwergflusspferd – Sala ist im Oktober 2021 geboren.

Wir exportieren auch.
Zum Beispiel ins Kleinbasel.



Jakob's
Basler—
Leckerly
Älteste Biscuit Manufaktur 1753

DOSE ERHÄLTLICH AB OKTOBER 2022

SPALENBERG 26
ST.JOHANNS-VORSTADT 47
BASLERLECKERLY.CH

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



Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf ▪ Andlauring 30, 4147 Aesch

Bäder zum Verlieben





Exklusive Neuheiten von antoniolupi
antoniolupi, einer der führenden italienischen Hersteller von luxuriöser Badausstattung bringt eine Reihe von wunderschönen Neuheiten.
Jetzt neu bei Brombacher Design in Liestal. Besuchen Sie unsere Ausstellung oder bestellen Sie die Broschüre mit vielfältigen Badideen.

BROMBACHER Design

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



Mama Ashaki lässt ihr Töchterchen nie aus den Augen.

funktionieren, denn Sala ist bereits das fünfte Kind von Ashaki. Es bleibt rund einhalb Jahre bei der Mutter und wird dann im Rahmen des Erhaltungszuchtprogramms (siehe Infobox) an einen anderen Zoo vermittelt. Da der weltweite Bestand auf nur noch zwei- bis dreitausend Tiere geschätzt wird, ist dieses Programm von grosser Bedeutung.

Schweben statt schwimmen

Das Zwergflusspferd ist neben dem Flusspferd die einzige heute noch existierende Art der Hippopotamidae, einer Familie der Paarhufer. Doch obwohl sie wie die Mini-Version ihrer grossen Verwandten aussehen, unterscheiden sie sich im Verhalten markant. Zum einen baden sie nicht so lange und ausgiebig wie die Flusspferde, zum anderen gebären sie an Land und nicht im Wasser. Sie fressen Blätter statt Gras, leben im Urwald statt in der Steppe und als Einzelgänger statt in Verbänden. Schwimmen können übrigens beide Arten nicht. Wenn sie die Köpfe knapp aus dem Wasser ragen lassen, berührt meist irgendwo ein Hinterbein den Boden. Im Wasser bewegen sie sich schwebend am Grund fort, stossen sich hoch, tauchen auf und holen Luft, sinken dann wieder ab. Von Vorteil ist dabei, dass sie sehr lange die Luft anhalten können.

Noch rund ein halbes Jahr bleibt Sala bei ihrer Mutter, dann heisst es Abschied nehmen, auch für Roland Schweizer. «Wenn ich weiss, dass sie an einen guten Ort kommt, fällt der Abschied nicht so schwer», summiert er und wirft der Kleinen noch einen Futterwürfel vor die breite Nase. ■

Der Zoo Basel und die Zwergflusspferde
Seit 1975 führt der Zoo Basel das internationale Zuchtbuch der Zwergflusspferde und seit 1992 koordiniert er das Europäische Erhaltungszuchtprogramm (EEP). Das funktioniert wie eine Partnervermittlung für Zootiere, aber nicht aufgrund persönlicher Vorlieben, sondern genetischer Voraussetzungen. Da die Verwandtschaftsbeziehungen im Zuchtbuch festgehalten werden, sind die vermittelten Partner nicht miteinander verwandt.
Da die scheuen Zwergflusspferde gut verborgen leben, waren sie bis ins 19. Jahrhundert ausserhalb ihres Verbreitungsgebietes kaum bekannt. Heute wird ihr Lebensraum, der Regenwald, abgeholzt und die Tiere werden wegen ihres Fleisches gejagt. Deshalb ist die Tierart auf der Roten Liste der gefährdeten Arten der IUCN gelistet. Der Zoo Basel unterstützt in Liberia und dem angrenzenden Sierra Leone ein Schutzprogramm. Natürliche Feinde sind Leopard, Pythonschlange, Krokodil – und der Mensch.



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

Die Menge macht das Gift

Die warmen Herbsttage machen kühleren Platz: Zeit für den letzten Grillabend dieses Jahres! Ich möchte, dass sich das eingeladene Grillvolk divers und einträchtig um meinen Grill versammelt und deshalb habe ich Gemüse aus meinem Garten geerntet, ein paar Äpfel aufgesammelt, Bio-Fleisch eingekauft und Vegi-Würste mit veganem Speck umwickelt. Die ersten Gäste trudeln ein: Ein Pärchen, beide Frutarier:innen (wollen keinem Lebewesen was zu leide tun – auch nicht einer Pflanze – und essen deshalb ausschliesslich Fallobst, Nüsse etc., weil diese bereits bei der Ernte abgestorben sind), eine Pescetarierin (kein Fleisch, aber Fisch) und ihr Freund, der Freganer (isst nur selbst angebaute, geschenkte, gefundene oder von anderen weggeworfene Produkte) sowie eine ganz normale Vegetarierin (kein Fleisch, aber gewisse tierische Produkte) mit ihrem Sohn, einem hundskommunen Veganer (gar keine tierischen Produkte). Nach herzlichen Umarmungen beginne ich, gut gelaunt den Grill einzufeuern. Meine Freundin Silke jedoch nimmt mich mit ernstem Gesicht zur Seite. – «Was ist das denn?!» In der einen Hand hält sie eine meiner veganen Speck-Wurst-Kreationen, mit der andern fischt sie die Verpackung des Pseudo-Specks aus dem Müllsack. «Ist dir eigentlich klar, wieviel unnötigen Aufwand es braucht, um dieses Zeugs herzustellen?» Ich gucke Silke belämmert an. Die Gespräche verstummen, kurz herrscht eine gespenstische Stille. Gleich darauf geht das Gezanke los. Die einen schwören auf die positive Ökobilanz von veganem Schinken, während die andern behaupten, Fleischkonsum sei natürlich. Während ich entsetzt zusehe, wie das Streitgespräch in eine Massenschlägerei zwischen Omnivor:innen, Flexitarier:innen und-was-es-sonst-noch-so-alles-gibt ausartet, frage ich mich, ob wir nicht vielleicht eine friedvollere Welt hätten, wenn wir alle alles, jedoch in einem für Mensch und Umwelt gesunden Mass zu uns nehmen würden.



Basel aktuell Regio aktuell

Die **BIRS**FORUM Medien GmbH ist Herausgeberin von hochwertigen Publikumszeitschriften für die Region Nordwestschweiz.

Zur Stärkung des Teams suchen wir eine motivierte und kompetente Persönlichkeit als

Redaktor*in 50 – 80%

Die Schwerpunkte Ihrer Aufgaben sind:
- Recherchieren und Verfassen von eigenen Artikeln
- Unterstützung in der Produktion
- Organisatorische und administrative Tätigkeiten

Anforderungen:
- Abgeschlossene Berufsausbildung oder Matura von Vorteil
- Mehrere Jahre journalistische Erfahrung, Affinität zu Print-Medien
- Breites Wissen über die Basler Wirtschaft, Politik, Gesellschaft, Sport und Kultur
- Überdurchschnittlich hohe sprachliche Ausdrucksfähigkeit und Stilsicherheit in der deutschen Sprache
- Integrative, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Organisatorisches, unternehmerisches und konzeptionelles Denken und Handeln
- Den unbedingten Willen für die Extrameile

Wir bieten Ihnen eine Aufgabe mit grossem Handlungsspielraum und die Möglichkeit, in einem motivierten, ambitionierten Team eine tragende Rolle zu übernehmen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail an daniela.karrer@birsforum.ch.

BIRSFORUM Medien GmbH, Daniela Karrer, Malsmattenweg 1, 4144 Arlesheim

BIRSFORUM MEDIEN

40 Jahre Baselbieter Konzerte Saison 2022/2023

Baselbieter Konzerte

1 **VivaCello – Julia Hagen und Paul Handschke, Cello; CHAARTS** — Do 8. Sept. 2022, Abo A und B
Werke von J. Haydn, J. Suk u. a.

2 **Regula Mühlemann, Sopran CHAARTS** — Di 18. Okt. 2022, Abo A und B
Arien von A. Dvořák, J. Offenbach u. a.

3 **Quatuor Arod** — Di 22. Nov. 2022, Abo A
Werke von C. Debussy, W. A. Mozart und B. Attahir

Extra **Camerata Vocale Freiburg Kammerorchester Basel** — Do 8. Dez. 2022, Freier Verkauf
Weihnachtsmusik

4 **Maurice Steger, Blockflöte(n)** — Di 10. Jan. 2023, Abo A und B
Werke von G. P. Telemann, H. Wolf, A. Corelli, A. Vivaldi u. a.

5 **Trio Lodestar** — Di 21. Feb. 2023, Abo A
Musik von J. S. Bach, T. Merula, J.-B. Lully, F. Couperin u. a.

6 **Jakub Kuszlik, Klavier** — Di 21. März 2023, Abo A
Werke von L. v. Beethoven, R. Schumann und M. P. Mussorgski

7 **Jubiläumskonzert Simon Höfele, Trompete** — Di 18. April 2023, Abo A und B
Werke von J. Haydn, J. N. Hummel und H. Purcell

8 **Emmanuel Pahud, Flöte** — Di 9. Mai 2023, Abo A und B
Werke von J. S. Bach, P. Boulez, L. v. Beethoven und W. A. Mozart











Stadtkirche Liestal, 19.30 Uhr
Vorverkauf kulturticket.ch **www.kulturticket.ch und alle Vorverkaufsstellen**
Einzelkarten: Tel. 0900 585 887 (Fr. 1.20/Min.): Mo–Fr 10.30–12.30 h
Liestal: Poetenäscht, Rathausstrasse 30
Basel: Bider & Tanner, Aeschenvorstadt 2

Eintrittspreise:	Konzerte 1–8 und Extra	38.–	Schüler: 15.–
Mitgliedschaft:		40.–	20.–
Abonnemente:	Abo A Konzerte 1–8	203.–	76.–
	Abo A mit classic nights	242.–	90.–
	Abo A mit Extra-Konzert	233.–	76.–
	Abo A classic nights + E	272.–	102.–
	Abo B 1/2/4/7/8	127.–	46.–
	Abo B mit classic nights	166.–	60.–
	Abo B mit Extra-Konzert	157.–	58.–
	Abo B classic nights + E	196.–	72.–

Ausschliesslich erhältlich bei der Geschäftsstelle Baselbieter Konzerte
Konzertkasse: ab 18.45 Uhr, Foyer Kirchgemeindehaus

I **classic night: Opéra Brass Quintett** — Fr 18. Nov. 2022, 20.30 Uhr, Kulturscheune, Freier Verkauf
Ouvertüren und «Best of Opera»

II **classic night: Otrava Band** — Fr 10. März 2023, 20.00 Uhr, Guggenheim, Freier Verkauf
Musik der Welt




Eintrittspreise: classic nights I/II 30.– Schüler: 15.–
Vorverkauf: www.kulturticket.ch und Abendkasse
Programmänderungen vorbehalten

Baselbieter Konzerte, Telefon 061 911 18 41, www.blkonzerte.ch

promonta – eine Erfolgsgeschichte

Seit der Gründung vor 15 Jahren ist der Betrieb promonta stetig gewachsen. Hier arbeiten über achtzig Mitarbeiter*innen und erledigen Aufträge auf Weltmarktniveau. Eine Erfolgsgeschichte, auch dank einer starken Kooperation.



Fotos: Mimmo Muscio

*Wenn Christian Oser (r.) antistatische Versandboxen faltet, sitzt jeder Handgriff. Betriebsleiter Nikola Kafadar (l.) staunt immer wieder über die Fähigkeiten seiner Mitarbeiter*innen.*

Die Geschichte von promonta ist seit ihrer Gründung mit der Geschichte von Endress + Hauser Flow verknüpft. Die Eingliederungsstätte Baselland ESB sucht immer neue Möglichkeiten, um Menschen mit speziellen Bedürfnissen eine sinnvolle und selbstbestimmte Arbeit zu bieten. 1993 startete man mit kleinen Aufträgen für die E+H Flow und im Jahr 2007 wurde dann der Betrieb promonta mit eigenen Räumlichkeiten gegründet, in enger Kooperation mit E+H Flow. «Die 29 Jahre zeigen, dass so eine Kooperation bestens funktioniert», sagt Betriebsleiter Nikola Kafadar, der schon 14 Jahre dabei ist. «Der Beweis ist das stetige Wachstum. Angefangen haben wir mit etwa zehn Mitarbeiter*innen und heute sind es rund siebzig Mitarbeiter*innen mit IV-Rente oder beruflichen Massnahmen. Mit neuen Produktegenerationen haben wir auch neue Arbeiten übernommen, die vom Prozess her anspruchsvoller sind.» Mitarbeiter Simone Pacino führt die elektronische Qualitätskontrolle durch. Die Aufgabe ist feinmotorisch anspruchsvoll und erfordert viel Sorgfalt. «Ich muss die Leiterplatten zuerst von Auge kontrollieren. Dann lege ich sie vorsichtig hier hinein. Wenn das Lämpchen grün anzeigt, ist alles gut. Ich mache verschiedene Sachen. Manchmal mag ich es exakt und konzentriert. Manchmal habe ich es lieber einfach», erzählt Simone Pacino.

«Als Integrationsbetrieb ist eine unserer Stärken, dass wir abwechslungsreiche Tätigkeiten in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden anbieten können.» So können Frauen und Männer mit verschiedenen Fähigkeiten ihr Potential ausschöpfen. Einzelne finden sogar den Weg in den ersten Arbeitsmarkt.

Feiern Sie mit uns die Erfolgsgeschichte «promonta»

11. November 2022, 11.00–18.00 Uhr
Ansprachen, Lunch-Buffet, Betriebsführungen, Wettbewerb, Apéro

Anreise bitte mit ÖV:
Bus 62 ab Dornach-Arlesheim Bhf., Haltestelle TechCenter Kägen

Wir freuen uns auf Sie!

Ausgezeichnete Dienstleistung

Eine weitere Stärke von promonta ist die Qualität der abgelieferten Arbeit. Die Familie Endress und E+H Flow fühlen sich mit promonta verbunden, die soziale Verantwortung ist ihnen wichtig, weiss Nikola Kafadar. Trotzdem muss promonta ihre Dienstleistung auf Weltmarktniveau anbieten. Die Qualität, Liefertreue und der Preis müssen stimmen. «Wir wurden von E+H Flow schon ausgezeichnet, für unsere Liefertreue, Zuverlässigkeit und Flexibilität», erzählt der Betriebsleiter. Darauf ist auch Christian Oser stolz, der geübt Boxen zusammenfaltet, als Nikola Kafadar ihm beim Vorbeigehen über die Schulter schaut. Christian Oser ist seit der ersten Stunde bei promonta, also noch länger als der Betriebsleiter. «Wir haben motivierte Mitarbeitende, die mit Freude und Stolz hier arbeiten», freut sich Kafadar, «und wir haben ein tolles Team an Gruppenleitern.» Auch die Zukunft des Montagebetriebs mit Elektronikfertigung ist vielversprechend: «Die Auftragsbücher sehen gut aus. Wir können also immer wieder neue Mitarbeitende mit IV-Rente bei uns einsetzen.» *(ip)*



Mitarbeiter Simone Pacino führt eine elektronische Qualitätskontrolle durch. Die Aufgabe ist feinmotorisch anspruchsvoll und erfordert viel Sorgfalt.

promonta Ein Betrieb der Eingliederungsstätte Baselland ESB

Christoph Merian-Ring 31 · 4153 Reinach
Tel. 061 717 00 80 · www.promonta.ch

OFFLINE
oekumenisches
zentrum für meditation
und seelsorge

Raum für Stille

Angebote
Alle Angebote sind kostenlos

Yoga
Jeden Dienstag in
der Titus Kirche
18.00 – 18.45 Uhr

Abendmeditation
Jeden Mittwoch in
der Titus Kirche und
jeden Donnerstag in
der Pfarrei Heiliggeist
19.30 – 20.30 Uhr

Zwischendrin
– Zeit für Gedanken,
Stille, Musik
Jeweils Samstags,
einmal im Monat in
der Pfarrei Heiliggeist
18.00 – 19.00 Uhr

Weitere Angebote unter **offline-basel.ch**



bethesda SPITAL

THE SWISS LEADING HOSPITALS
Best in class.

Etwas Besseres als Muttermilch gibt es nicht

Wenn eine junge Mutter ihr Kind stillt, tut sie ihm und auch sich selber viel Gutes. Trotzdem halten sich hartnäckige Stillmythen. Im Wissen um die vielen Vorteile setzt das Bethesda Spital alles daran, junge Mütter beim Stillen zu unterstützen.

Muttermilch ist die beste Ernährung für Säuglinge und eine wertvolle Gesundheitsprävention für Mutter und Kind. «Die Muttermilch passt sich laufend den Bedürfnissen des Säuglings an und ist das Beste für die Gehirn- und Organentwicklung. Ausserdem versorgt es das Baby laufend mit notwendigen Abwehrstoffen», sagt Nadja Stöckli-Rauner, Pflegefachfrau und Stillberaterin IBCLC am Bethesda Spital. Gestillte Kinder haben ein geringeres Risiko, später an Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Übergewicht zu erkranken und auch für die Mutter bieten sich gesundheitliche Vorteile, wie etwa ein kleineres Brustkrebsrisiko. Zudem unterstützt das Stillen die Mutter-Kind-Beziehung und baut Stress ab. Trotzdem halten sich seit vielen Jahren einige Stillmythen hartnäckig. So erhalten junge Mamis von ihrem Umfeld oft den Rat, kein blähendes Gemüse zu essen. «Das ist völlig überholt. Eine stillende Mutter kann heute alles essen. Das Wichtigste ist eine gesunde und ausgewogene Ernährung.» Stillen soll schlaffe Brüste machen, so eine weitere Befürchtung. Auch hier winkt die Stillexpertin ab: «Die Form der Brust ist genetisch festgelegt. Während der Schwangerschaft wird sie auf das Stillen vorbereitet. Nach dem Abstillen – egal, ob nach der Geburt oder später – dauert es einige Zeit, bis sich das Drüsengewebe zurückbildet und sich wieder mehr Fett einlagert.»

Stillen will gelernt sein

Viele Mamis befürchten, die Muttermilch sei zu dünn – auch dies ist ein Irrtum. «Sie ist immer genau auf die Bedürfnisse des Babys abgestimmt und verändert sich in ihrer Zusammensetzung je nach Alter des Säuglings.» Weil die Natur so genial eingerichtet ist, sollte so lange wie möglich gestillt werden. Hat ein Baby einen Wachstumsschub und möchte mehr trinken, produziert der Körper automatisch mehr Milch. «Deshalb ist es wichtig, nach den Bedürfnissen des Kindes zu stillen. So kann sich Angebot und Nachfrage ganz normal regulieren», so Stöckli-Rauner. «Beim Stillen sollte man die Natur walten und sich möglichst nicht von Ammenmärchen verunsichern lassen. Stillen ist etwas, das man lernen muss. Gerade beim ersten Kind lassen sich viele durch ihr Umfeld beeinflussen. So werden diese Mythen weitergetragen.» So befürchten viele Mütter, nicht genügend Milch produzieren zu können. Wenn man den natürlichen Lauf lässt, ist die Wahrscheinlichkeit jedoch hoch, dass Muttermilch ausreichend vorhanden ist.

Stephanie Weiss

Die Stillberatung am Bethesda Spital

Weil Stillen für Mutter und Kind wertvoll ist, legt das Bethesda Spital viel Wert auf eine professionelle Begleitung durch IBCLC-zertifizierte Stillberaterinnen. Nebst der Stillberatung auf der Wöchnerinnenstation gibt es ein Stillambulatorium, welches auch Frauen von extern empfängt.

Die Kosten für drei Stillberatungen werden von der Grundversicherung übernommen.

Montag bis Freitag von 09.00–15.00 Uhr
Tel. +41 61 315 27 12
stillberatung@bethesda-spital.ch

Das Bethesda Spital bietet zudem einen monatlichen, kostenlosen Stilltreff an – ohne Anmeldung.

bethesda-spital.ch/stilltreff



Junge Mütter erhalten im Bethesda Spital bei Stillproblemen Unterstützung. *Foto: shutterstock.com*

Christian Speck



Foto: zVg Formzone

Ob ein knackiger Salat, das verführerische Dessert oder eine gluschtige Speckseite: Wer Speisen optimal auf ein Bild bannen will, weiss, wie schwierig diese Disziplin ist. Profi auf dem Gebiet der Food-Fotografie ist der Kreativschaffende Christian Speck. Der Innenarchitekt und Fotograf aus dem Leimental hat seinen Wirkungsraum nach Soglio ins Bergell verlegt. Rückt er für einen Foto-Termin aus, etwa für das Waldhaus Sils, das Coop Magazin oder die Vitto GmbH in Vicosoprano, holt er mit seinem professionellen Equipment den Genuss vom Teller aufs Bild.

Ein Tipp vom Fachmann für uns Laien, die in den meisten Fällen lediglich die Kamera des Smartphones zur Hand haben: «Am besten mit dem Portrait-Modus nahe an den Teller. Nicht nur von oben fotografieren, sondern die Kamera auch auf Augenhöhe mit den leckeren Speisen bewegen. Ausprobieren was gefällt – und dabei das Essen nicht vergessen! *(se)* www.formzone.ch



Foto: zVg

Peter und Walter Speck

Unbestritten: Die besten Kirschen kommen aus dem Baselbiet. Ebenso unantastbar ist die Tatsache, dass die beste Kirschtorte in Zug entsteht. Für das Backwerk werden allerdings nicht Früchte vom Baum verwendet, sondern deren Geist in Form von Zuger Kirsch, der via Buttercrème und Sirup in die Torte gelangt.

Die Zuger Kirschtorte ist für das Jahr 1915 nachgewiesen. Noch länger existiert die Confiserie Speck, die 1895 gegründet wurde. Heute führen Peter und Walter Speck das Familienunternehmen in vierter Generation an sechs Standorten in Zug und Baar. Keine Frage, dass die Kirschtorte zu jenen Produkten gehört, die mit Abstand am meisten über die Ladentheke gehen. Im Sommer 2022 wurde die neue Backstube fertiggestellt, in welcher den Confiseuren bei der Arbeit zugesehen werden kann. Wer es genauer wissen will, bucht eine Kirschtortenführung – bei der auch eine Degustation nicht fehlen darf. *(se)* www.speck.ch/kirschtorten-fuehrung/



Foto: zVg

Verena Speck

Wem die Musigwälle 531 des Schweizer Radio DRS noch ein Begriff ist, der kennt mit Sicherheit auch Verena Speck, die ehemalige Co-Leiterin und Moderatorin dieses beliebten Formats. Vor 20 Jahren verliess die Zürcherin das Studio und setzte ihr unterhaltendes und musikalisches Know-how anderweitig ein: Als «Musikmamsell» erfüllte sie in Alters- und Pflegeheimen Musikwünsche – unter anderem auch in Institutionen und an Seniorennachmittagen im Baselbiet und Basel-Stadt.

Auch ansonsten blieb die heute 79-Jährige der Musik eng verbunden: In Zürich-Oerlikon betrieb sie mit viel Herzblut ihren eigenen Second-Hand-Plattenladen, der über 20 000 Vinyl- und Schellack-Platten im Angebot hat. Häufige Gäste im Shop waren ihre fünf Enkel, die sich weniger für Schlagermusik, sondern vielmehr für die Märchen-Platten erwärmen konnten. Seit Juli ist der Laden komplett ins Internet gewechselt unter www.platten-laden.ch *(se)*

Francis Bacon



© The Estate of Francis Bacon. All rights reserved / 2022, ProLitteris, Zurich

Der 1909 geborene Sohn Dublins wird zu den bedeutendsten gegenständlichen Malern des 20. Jahrhunderts gezählt. Bereits im Alter von 16 Jahren verlässt er sein irisches Elternhaus in Richtung London, von wo aus er es bald zu Weltruhm bringt. Typisch für seine Gemälde ist die Abbildung von deformierten menschlichen Körpern in engen Räumen. Ab Mitte der 1960er-Jahre nahm er sich vornehmlich der grotesken Portraitierung seines Bekanntenkreises an. Sein Spätwerk wird immer düsterer und thematisiert den Tod.

Und was hat der 1992 in Madrid verstorbene Maler nun bitteschön bei den «Köpfen» im BirsMagazin verloren? Nun, zum einen ist er wohl der berühmteste Vertreter, der den «Speck» im Namen trägt («Bacon» ist englisch für Speck), zweitens sind seine Werke immer wieder mal im Rahmen von Sonderausstellungen zu Besuch in der Region, so etwa an der Art Basel, im Kunstmuseum Basel sowie in der Fondation Beyeler. *(se)*

Weich wie Stein

Auf den ersten Meilen des Berufsweges bekommen es angehende Bildhauerinnen und Steinmetze mit Speckstein zu tun. So auch im Atelier von Stefan Mesmer in Muttenz, das er in dritter Generation führt.

■ Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi



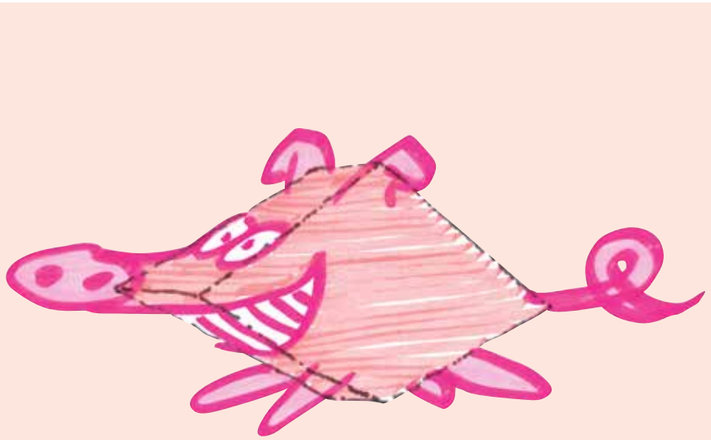
Handwerk im wahrsten Sinne des Wortes: Zu Besuch im Bildhaueratelier von Stefan Mesmer.

Dass man mit Diamanten Glas ritzt, ist hinlänglich bekannt. Dass man mit dem blossen Fingernagel eine Kerbe im Gestein hinterlassen kann, eher weniger. «Das ist der untrügliche Beweis dafür, dass wir es mit Speckstein zu tun haben», erläutert Stefan Mesmer. Speckstein, der seinen Namen von der talgigen Zusammensetzung hat, weist auf der 10-stufigen Härteskala für Mineralien Stufe 1 auf – weicher geht nicht. Aus diesem Grund verwendet Stefan Mesmer in seinem Bildhaueratelier den Stein gerne für Berufseinsteiger, da er sich mühelos schnitzen und gravieren lässt. Ab und an besucht eine Schulklasse die Werkstatt im Muttenzer Dorfkern. Bei der Arbeit mit Speckstein werden erste Erfahrungen mit dem Naturmaterial gesammelt. «Natürlicher als Naturstein kann ein Werkstoff nicht sein. Er wird ohne Vorbehandlung oder Zusatzstoffe in seiner ursprünglichen Beschaffenheit bearbeitet», so Mesmer. Der Speckstein kommt in der Bildhauerei oder beim Ofenbau als wärmespeichernde Verkleidung zum Einsatz. Aufgrund seiner geringen Härte ist er nur schwer en bloc zu kriegen und darüber hinaus relativ teuer, weshalb er sich für grössere Projekte weniger eignet.

Kunst und Handwerk

Schon in der Schule hatte Stefan Mesmer ein Faible für das Entwerfen, Zeichnen und Gestalten. Im Betrieb, den er heute erfolgreich führt, hat er als kleiner Junge an den Samstagen gefegt, um sich ein Sackgeld zu verdienen. Nach der Ausbildung zum Bildhauer und Steinmetz übernahm er von Vater Peter den Betrieb und brachte das Element der Restauration erfolgreich ein. Unter anderem sanierten Mesmer und sein Team die Fassaden des Märthofs und des alten Stadtcasinos in Basel. Rückläufig ist hingegen die Kreation von Grabmälern, da heute andere Bestattungsformen dominieren. «Einen durchschnittlichen Tagesablauf kann ich nicht definieren. Heute arbeiten wir an einem Objekt im Atelier, morgen auf der Baustelle an einer Renovation und übermorgen gestalten wir einen Garten», betont Mesmer die Abwechslung, die sein Beruf bietet: Eine Kombination von künstlerischer, filigraner Arbeit mit intensivem Handwerk. ■

Quittenspeck



Zeichnung: Andreas Thiel

Lange musste ich warten, bis endlich ein Birs-Magazin zum Thema Speck herauskommt. Und das schreibe ich als Vegetarier. Aber der linguistische Zusammenhang zwischen den Wörtern BIRS und SPECK ist so augenscheinlich, dass ich mich wundere, wieso der Chefredakteur Martin Jenni, der ja selber einen prononciert kulinarischen Ansatz der Linguistik pflegt, nicht schon viel früher draufgekommen ist. Der sprachliche Hochseilakt von der Birs zum Speck führt über das Österreichisch-Ungarische Kaiserreich, welches neben meiner Urgrossmutter auch Polen, Serbien und die Slowakei umfasste, die bei diesem linguistischen Abenteuer alle eine Rolle spielen. Aber das verbindende Element ist die Quitte. Denn es geht hier um den Quittengelée. Der Quittengelée gehört zum Jura wie der Schweinespeck zu Ungarn, nur dass meine österreichisch-ungarische Urgrossmutter den Quittengelée «Quittenspeck» nannte. Johann Strauss ist übrigens in die Geschichte mit meiner Urgrossmutter verwickelt, wenn auch nur in musikalischer Weise, indem er den «Zigeunerbaron» komponierte. Der Zigeunerbaron besingt zwar nicht den Quittenspeck einer Baumwollfrucht, sondern den Schweinespeck eines Borstenviehs, aber wegen der speckigen Oberfläche des Quittengelées ist der Name QUITTENSPECK für kulinarisch orientierte Linguisten schon beinahe zwingend. Als Vegetarier ziehe ich den jurassischen Quittenspeck natürlich dem ungarischen Schweinespeck schon rein geschmacklich vor. Zudem enthält der Quittenspeck jede Menge Pektin, was den Cholesterinspiegel senkt. Da kann der Schweinespeck nicht mithalten. Das Verrückte an der ganzen Geschichte ist aber, dass SPECK auf Ungarisch SZALONNA heisst, und das bedeutet in Polen VERRÜCKT. «Potz Donnerwetter Paraplui» singt da der Zigeunerbaron in mir, denn das serbische Wort für VERRÜCKT ist LUDA, ein Anagramm von DULA, dem slowakischen Wort für QUITTE. Und was heisst QUITTE auf Ungarisch? BIRS.



■ **Andreas Thiel**
Publizist

Impressum
BirsMagazin
27. Jahrgang, Nr. 105 – Herbst 3/2022

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer

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

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

Redaktionelle Mitarbeiter
Marcella Dietschi (md), Jürg Erni (je),
Joël Gernet (jg), Edmondo Savoldelli (es),
Jürg Seiberth (js), Niggi Ullrich (nu)

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

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

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

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

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

Gestaltung und Satz
Karin Amsler, layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

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

Nächste Ausgabe
Winter: Montag, 21. November 2022

Auflage
66 000 Exemplare

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

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

Copyright
Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH

ISSN 2673-7884

gedruckt in der schweiz





Unser Team in Aesch

Die genossenschaftliche Verankerung machts möglich.

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

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl

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

mobiliar.ch

die Mobiliar

159651