Sommer 2020

BirsMagazin



Fokus Sommer
Sonne

Schrebergarten
Lang lebe der Gartenzwerg

Zu Gast bei …
Kuno Walter in der Sonnhalde in Gempen

WILLKOMMEN IM KLUB

GEMEINSAM WIRD DER SOMMER SCHÖNER.

Jetzt Kurse buchen: klubschule.ch/sommerkurse



Diesen Sommer mit neuem Abo:
Das Sommerabo für Kreativität und Gesundheit – jetzt erst recht!

Kurs	Daten	Tag	Preis
Acrylwerkstatt an der Staffelei	29.6.20 – 1.7.20	Mo – Mi	171.–
Basel by night: auf nächtlicher Fotopirsch*	6.7.20 – 7.7.20	Mo, Di	88.–
Bootcamp Outdoor	1.7.20 – 5.8.20	Mi	90.–
Englisch Niveau B1/B2 Konversation	29.6.20 – 9.7.20 oder 27.7.20 – 6.8.20	Mo – Do	222.–
Faszien und Stretch*	28.7.20 – 30.7.20	Di – Do	57.–
Fingerfood – Sommerspezial*	5.8.20	Mi	116.–
Gins und Tonics*	15.7.20	Mi	82.–
Kommunikation Grundlagen	3.8.20 – 5.8.20	Mo – Mi	540.–
Koreanisch für Teenager	29.6.20 – 2.7.20	Mo – Do	148.–
Norwegisch Anfänger/innen	27.7.20 – 6.8.20	Mo – Mi	444.–
Ölmalen (Workshop)	7.8.20	Fr	126.–
Schmuck – das 1×1	29.6.20 – 3.7.20	Mo – Mi	300.–
Yin Yoga	30.6.20 – 4.8.20	Di	102.–
Wordpress Ihre eigene Website an einem Tag	10.7.20	Fr	690.–

* Kleingruppe

Dies ist nur ein Auszug aus unserem Kursprogramm, alle Sommerkurse finden Sie unter **klubschule.ch/sommerkurse** oder rufen Sie uns an 058 575 87 00.

klubschule
MIGROS

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Was schreiben in diesen eigenwilligen Zeiten? Sicher nichts zur Lage der Nation, zu Verboten, Vorschriften, Lockerungen und Wellen. Und obwohl mein Sommerhemd und meine Sonnenbrille perfekt zum Strand von Rimini passen würden, mit mir in der ersten Reihe im Liegestuhl sitzend, mit einem Campari in der linken und der Gazzetta dello Sport in der rechten Hand, werde ich mir wohl Rimini nur via Tonträger von Büne Huber nach Hause singen lassen. Ob ich allerdings bereits wieder «im Winter am Schtrand vo Rimini» flanieren werde, weiss ich erst, wenn sich die Schweiz und Italien bezüglich einer gemeinsamen Grenzöffnung geeinigt haben. Egal. Denke ich zuhause an Sommer und Sonne, kommen mir Boccia und Nostrano und Pétanque und Pastis in den Sinn. Vielleicht noch Brissago Blauband und Gitanes maïs, aber in diesen politisch so korrekten Zeiten lasse ich das mit den Rauchzeichen. Unser neuer redaktioneller Mitarbeiter Daniel Aenishänslin ist diesen zwei Sportarten auf den Grund gegangen, während Sabina Haas die Erde zweier Schrebergärten sinnbildlich aufgewühlt und beim Oelisten Simon Müller alles über ein perfektes Sonnenblumenkernöl erfahren hat. Jürg Erni wiederum weiss so einiges über das Luft-, Licht- und Sonnenbad in Binningen und über die Hinterhofkultur von Pelati Delicati zu berichten, während sich Simon Eglin mit den zahlreichen kulinarischen Sonnen der Region und im O-Ton mit Stephan Krähenbühl über den Energielieferanten Sonne unterhalten hat. Und sonst? Niggi Ullrich hat sich mit dem Heimatstern Sonne befasst, wie sich auch unsere fünf Kolumnisten, Anita Fetz, Heidy Happy, Andreas Thiel, Rudolf Trefzer und Jürg Seiberth, mit dem Fokus Sonne auseinandergesetzt haben, während Sarah Ganzmann die vierzehnjährige Enya besucht hat, die an der Lichtkrankheit EPP leidet und sich dadurch vorwiegend im Schatten aufhält, was sie mit viel Pragmatismus meistert. So wünsche ich Ihnen gute Zeiten, mit einem «Sunnereedli» in der linken und einem Glas Chasselas in der rechten Hand, was mich wohl über den fehlenden Spaziergang am «Schtrand vo Rimini» hinwegtrösten wird.

Titelbild: Gesehen im Schrebergarten: Der berühmte Dwarf Doc von Walt Disney's Snow White and the Seven Dwarfs, Foto: Christian Jaeggi
Fokus Sonne (Seiten 8–9): Natürliches Stillleben auf dem Passwang, 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

Kurzfutter 4

Köpfe 5

Fokus Sonne 8
Ein grosses Hoch auf den kleinen Garten 10
Die Sonne als Beiz 16

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 20
Zu Tisch | Einkaufskorb 24
Bettgeschichte 25
Zu Gast bei Kuno Walter, Mitglied Leitung Sonnhalde 26
Baselland Tourismus 30

Blick ins Kloster
Fortschritt trotz Stillstand 33
Kirche zwischen Gastfreundschaft und Kunstausstellung 34
Lockdown gut gemeistert 35
Endlich wieder Kunst und Konzerte 36

Kultur
Pelati Delicati 37
Heimatstern Sonne 38

Menschen
Gesundheit Sonnenbaden 40
Gesundheit Saner 43
Gesundheit Klinik Arlesheim 44
O-Ton mit Stephan Krähenbühl von Primeo Energie 50
Einblicke zu Boccia und Pétanque 56
Ein Tag im Leben 59
Handwerk Öl pressen 60

Impressum 66

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

Publireportagen
Birseck Reisen +Transporte AG 6
Jenzer Fleisch + Feinkost 15
Druckerei Bloch AG 18
Bethesda Spital 29
Domstübli 32
Sportamt BL 42
Strobel Uhren & Schmuck 47
Modeva 49
AGIV 52
Domino Möbel AG 55
Top Menage Schmid Reinigungen 62
Lederfärberei & Autosattlerei Schmid AG 64
Home Instead Seniorenbetreuung 65



Foto: Christian Jaeggi

Blick vom Sonnenberg

Wo es einen Sonnenberg gibt, muss ja fast täglich die Sonne scheinen. Tatsächlich gehört Möhlin zu dem erlauchten Kreis der Schweizer Ortschaften mit den meisten Sonnenstunden. Die Fricktaler Gemeinde war sogar stolze vierte im Meteo-News-Ranking. Gemessen wurde die Dauer der Sonneneinstrahlung zwischen dem 21. Juni und 22. September 2019. Auf dem Möhliner Hausberg ragt der Sonnenbergturm 22 Meter in die Höhe. Er bietet einen freien Ausblick auf die zwischen dem Sonnenberg und Rhein eingebettete Gemeinde. Und dazwischen liegt ein wichtiges Eichenwaldreservat – das Zuhause des Mittelspechts, wobei es die Vogel- und Naturfreunde auch in die hier angesiedelte Storchenstation zieht. Doch zurück zur Sonne. Verantwortlich für das zuverlässige sonnige Wetter ist das Wetterphänomen Möhlin-Jet. Der markante Südost- bis Ostwind kommt ursprünglich aus dem Mittelland und vermischt auf seiner Reise feuchte, warme und trockene Luft. Dies wirkt sich rheinabwärts positiv aufs Klima aus. Na dann! *(sg)*
www.moehlin-natur.ch



Foto: zVg

«Die Welt kann viel von Zypern lernen»

Unter Weinkennern zählt Zypern zu den ultimativen Geheimtipps. Bernhard Furler hat sich diesen Provenienzen verschrieben. Es lohnt sich, im Online-Shop von «Paphos-Weine» auf Entdeckungstour zu gehen. Seit Jahren arbeitet er mit den besten Kellereien der neuen Winzerelite Zyperns zusammen, die in den ökologisch vielfältigen Rebbergen bis auf 1500 Meter ü. M. ihre einheimischen Rebsorten kultiviert. Raritäten zu fairen Preisen, bei denen die uralten autochthonen Terroir-Rebsorten Zyperns im Zentrum der Entdeckungen zahlreicher Weinfreunde stehen. Doch nicht nur bei den «Amateuren». Im Februar 2020 hat Prof. Cornelis van Leeuwen, Chef des Departements für Weinbau und Önologie der Universität Bordeaux, Zypern besucht. Sein Fazit: «Die Welt kann viel von Zypern lernen.» Er war beeindruckt vom hohen Qualitätspotenzial der einheimischen Sorten und auch von ihrer Hitzeresistenz. Schreite die Klimaerwärmung weiter so voran, werde es im Bordeaux schwierig sein, Merlot anzubauen. Man starte nun mit Experimenten, um neue, alternative Rebsorten ausfindig zu machen und diese entlang der Garonne und Dordogne zu kultivieren. Zu diesen Rebsorten gehören laut van Leeuwen die Zyprioten Maratheftiko und Yiannoudi. Eine gute Wahl. *(mj)*
www.paphosweine.ch



Foto: Christian Jaeggi

Am Anfang war das Eis

Damit beziehen wir uns nicht auf die Evolution, sondern auf das beste Eiscafé in Basel. Papier ist geduldig und geschrieben ist sehr schnell viel. Soviel ist klar. Wir finden aber, dass die Glacés von Acero an der Rheingasse alle übertreffen, die wir kennen, und wir haben doch schon einige eisige Schleckereien verkostet, wobei diese Ansicht natürlich eine vollkommen subjektive ist. Wie auch immer. Wer's nicht glaubt, besucht die mit Leidenschaft und Kompetenz versehenen Macherinnen und Macher des Kollektivs und lässt sich eine der zwölf Sorten, die immer wieder durch das Jahr hindurch wechseln, durchs Fenster reichen, wobei bis zum Erscheinen dieser Ausgabe das Eiscafé wohl wieder seinen gewohnten Betrieb aufgenommen haben wird. Denn direkt vor Ort kommt nach dem ersten oft noch ein zweites und drittes Eis hinzu. Die Acero-Gelati werden nach italienischen Original-Rezepten mit ausgewählten, qualitativ hochstehenden Ingredienzen hergestellt, wie zum Beispiel mit biologischer Milch, was nicht heissen will, dass Veganer aussen vor bleiben müssen. Ihr Fruchteis wird aus Früchten, Wasser, Zucker und rein pflanzlichen Bindemitteln hergestellt, ist also immer vegan. Der Sommer kann also kommen, wenn er nicht schon da ist. *(mj)*
www.acero.ch

BIRS-STADT
Raum für die Zukunft

Das Fest der Feste am Sonntag, 13. September

In den Wochen vom 27. Juni bis 27. September 2020 findet die offizielle Schlusspräsentation der Internationalen Bauausstellung – IBA Basel 2020 statt. Als labelisiertes Projekt wird sich auch die Birspark-Landschaft (BiLa) an den Festivitäten beteiligen und für die Bevölkerung ein eigenes Programm auf die Beine stellen. Ziel ist es, gemeinsam mit Vereinen und Organisationen für den Natur-, Erholungs- und Genuss-Raum Birsstadt zu sensibilisieren und den Zwischenstand in der Umsetzung des Aktionsplans BiLa zu feiern. Dafür sind in einem ersten Schritt die folgenden Eckwerte definiert worden.
Freitag, 11. September: Clean-Up-Day: Birsputzete für Schulen. Superpower Wasser für Schulen (ab 5. Primarstufe)
Samstag, 12. September: Clean-Up-Day: Birsputzete
Sonntag, 13. September: Festplatz mit Markt in Dornach, Nepomukbrücke und Markt in Muttenz, Schänzli sowie weitere dezentrale Feststandorte, die durch das OK noch bekanntgegeben werden. *(mj)*
Mehr Infos unter www.birsstadt.swiss

Daniel Aenishänslin



Foto: zVg

Was auf der Welt geschieht, interessiert ihn. 1991 wollte er sich nicht länger nur davon erzählen lassen. Daniel Aenishänslin (52) wollte selbst die Fragen stellen. Riechen, spüren, sehen, was am Ort des Geschehens vor sich geht. Er wurde Journalist. Seither hat er für über 50 Titel geschrieben, machte einen kurzen Abstecher ins Radiometier und einen längeren ins Reich des Privatfernsehens. Seit 13 Jahren ist der Vater einer 23-jährigen Tochter und eines 20-jährigen Sohnes freiberuflich tätig. Er liebt Sachbücher, Dokumentarfilme, Berlin, Bologna und Barcelona. Und Inspektor Columbo. Daniel Aenishänslin schreibt neu fürs BirsMagazin (siehe Rubrik Menschen Einblicke ab Seite 56). Wir heissen ihn herzlich willkommen und freuen uns über weitere Artikel von ihm. *(mj)*



Foto: zVg

Gabriela Haas

Wer ein Hotel in den jurassischen Freibergen führt, dem kommt es entgegen, wenn er oder sie die Sonne am liebsten sehr dosiert geniesst. Für Gabriela Haas, Inhaberin des Hotels de la Chaux-d'Abel, genügen fünfundzwanzig Grad vollkommen, was den sommerlichen Temperaturen im Jura sehr nahe kommt. Hitze mag sie nicht, von der Sonne bekommt sie Kopfschmerzen und regelmässig einen Sonnenbrand, auch mit Sonnenschutz, und nur ein blauer Himmel ist für sie eher langweilig. «Ich finde das Wechselspiel zwischen Sonne, Wolken, Wind und Regen viel spannender.» Ihre Lieblingsdestinationen, wen wundert's, sind die britischen Inseln und Skandinavien. «Auch Island würde mich reizen – da war ich noch nie.» Sie ist also keine Anwärterin auf Strandferien; «nach einer halben Stunde an der Sonne habe ich es gesehen». Dann geht's ab in den Schatten, am liebsten mit einem Glas kühlen Weisswein. Ein gänzlicher Sonnenflüchtling ist sie trotzdem nicht. «Im Winter beim Langlaufen direkt vor meiner Haustüre ist ein sonniges Wetter natürlich grossartig. Und im Frühling freue auch ich mich auf die ersten sonnigen Tage. Aber stets dosiert. Und mit Sonnenbrille.» *(sh)*
www.hotellachauxdabel.ch

Catherine Brunet



Foto: zVg

Catherine Brunet wurde mitten im Sommer auf der Atlantik-Insel Île de Ré geboren. Kein Wunder, dass die Sonne für sie ein Lebewesen ist, dem die Erde die Kraft des Lebens zu verdanken hat. Oder anders ausgedrückt: «Die Sonne erweckt in mir ein Gefühl der Dankbarkeit für all die Qualitäten, die sie in mir hervorruft.» Wenn immer möglich, geniesst Catherine Brunet die Sonne in der Natur, aber auch auf ihrer Terrasse zuhause in Basel, in einem Café am Rhein oder auf dem Marktplatz beim Einkaufen, wo sie auch mal eine Plauderei mit den Gemüsehändlern hält. Das Highlight für sie sind die Sommerferien am Meer. Dort hüpft sie bereits bei den ersten Sonnenstrahlen ins Meer und absolviert danach am Strand ihre ersten Yoga-Übungen des Tages – nicht nur den Sonnengruss! Als Balletttänzerin gehörte Yoga schon immer zu ihrem Alltag, und nach einer Karriere als Profitänzerin und fünfzehn Jahren als Ballettmanagerin in Bern und Basel unterrichtet sie heute im privaten Rahmen eine kleine Yogagruppe und lässt sich in Yoga-Therapie ausbilden. *(sh)*
Mehr Infos im Allgemeinen zu Ballett unter:
www.ballettschuletheaterbasel.ch

Markus Stocker



Foto: Christian Jaeggi

Schlicht «Stocky» nennt sich der Gastronom Markus Stocker. In der vierten Saison bewirtet er das Restaurant «Sunnebeedli» auf Binningens Margarethenhügel. Sein Hit ist der «Flammekueche». Den mit Zwiebel, Speck und Sauerrahm belegten Brotteig-Fladen, der im «Sunnebeedli» zuoberst auf der überschaubaren Speisekarte steht, schiebt er nach dem bewährten Rezept seiner Grossmutter aus Strassburg in den Ofen. Sie sind bei Sonnenanbetern beliebt wie sie Joggern bei der Einkehr zum Sonnengarten den Speck durchs Maul ziehen. Seine Karriere als Gastgeber reicht vom mobilen Take away über Basels Sternelokal «Johann», dem Abendsegen «Fux & Has» auf der Wasserfallen bis zum «Ochsen» im Oberbaselbieter Dorf Oltingen. In der von einem Verein betriebenen Beiz ist droben im Säli wie draussen auf der Holzbühne immer etwas los: Metzgete und Stubete, Wildsauessen und Boule-Turniere. «Die Liebe zum Beruf und der Respekt vor dem Gast», heisst der Leitsatz des vielseitigen Gastronomen. Respekt auch vor dem Tier; «Stocky» schlachtet sie auch selber und verwertet ihr Fleisch. Doch reich werde man beim Wirten nicht, wiegelt er ab. Aber vom Klagelied der Wirte will er schon gar nichts hören. *(je)*
www.sonnenbad.ch | www.ochsenoltingen.ch | www.fuxundhas.ch

Genuss, Kultur und Shopping auf der Leserreise nach Trier

Trier darf sich «älteste Stadt Deutschlands» nennen. Mettlach, idyllisch an der Saarschleife gelegen, lockt mit Outlet-Läden, und das Moseltal ist eines der schönsten Flusstäler Europas. Kommen Sie mit auf diese abwechslungsreiche Reise und lassen Sie sich von der Schönheit der Gegend, dem guten Wein und der Gastfreundschaft überraschen.



Foto: Hansruedi Loretz

In Trier gibt es viele Sehenswürdigkeiten zu entdecken wie die Porta Nigra.



Foto: Jörg Hackemann, Fotolia.com

Die Saarschleife gehört zu den bekanntesten Sehenswürdigkeiten des Saarlandes.

Donnerstag, 8. Oktober 2020
Anreise nach Trier

Fahrt mit dem Bus von Basel via Nancy, Metz nach Luxemburg. Hier zeigt Ihnen ein Stadtführer malerische Orte, architektonische Highlights und besondere Sehenswürdigkeiten dieser erfrischenden Hauptstadt. Die Stadt Luxemburg ist die multikulturelle Hauptstadt des Grossherzogtums im Herzen von Europa. Das Altstadtviertel und die Festung gehören zum UNESCO-Welterbe. Anschliessend gemeinsames Mittagessen in einem hübschen Restaurant in der Altstadt. Fahrt nach Trier zum Hotel. Zimmerbezug. Nachtessen im Hotel.

Freitag, 9. Oktober 2020
Stadtführung Trier, Outlet Mettlach

Nach dem Frühstück entdecken Sie mit unserer lokalen Reiseleitung Trier, eine der ältesten Städte Deutschlands. Sie ist Bischofssitz und Universitätsstadt und gehört mit der Porta Nigra, dem römischen Stadttor und vielen weiteren römischen Baudenkmälern seit 1986 zum UNESCO-Welterbe. In dieser Stadt entdecken Sie Geschichte an allen Ecken. Viele Sehenswürdigkeiten warten darauf, von Ihnen bewundert zu werden. Am Nachmittag Fahrt der Saar entlang nach Mettlach, wo Sie in Outlet-Läden Einkäufe tätigen können. Unsere Reiseleiterin führt uns durch das Villeroy & Boch-Erlebniszentrum. Am Abend Rückfahrt nach Trier und Nachtessen in der Stadt.

Samstag, 10. Oktober 2020
Mosel, Bernkastel-Kues

Fahrt mit der Reiseleitung der Mosel entlang durch einmalig schöne Landschaften und Weindörfer nach Bernkastel. Besichtigung der malerischen Altstadt von Bernkastel-Kues mit ihren schönen Fachwerkhäusern und dem Spitzhäuschen am Marktplatz. Die Stadt ist voller Geschichte und Kultur. Anschliessend Besuch des Weinguts von Dr. Loosen, dem Wiederentdecker der deutschen Riesling-Kultur. Bei einer Winzer-Vesper degustieren Sie die Rieslinge, die geprägt sind von ihrer Herkunft aus den einzigartigen Steillagen der Mittel-Mosel. Am Nachmittag machen Sie es sich bei einer Moselfahrt nach Traben-Trarbach auf dem Schiff gemütlich. Rückfahrt mit dem Bus nach Trier. Nachtessen im Hotel.



Foto: DrLoosen

Das Moseltal zählt zu den schönsten Flusstälern Europas.

Sonntag, 11. Oktober 2020
Heimreise

Fahrt via Saarbrücken in die Gegend von Saverne. Ein letztes gemeinsames Mittagessen rundet die erlebnisreiche Reise ab. Heimfahrt via Obernai–Colmar zurück nach Basel und Region.
(Text: Birseck-Reisen)



Foto: Ferienland Bernkastel-Kues

Die Altstadt von Bernkastel-Kues beeindruckt mit Fachwerkhäusern.

Im Preis enthaltene Leistungen
- Fahrt in modernem 5-Sterne-Birseck-Reisebus
- 3 Übernachtungen / Frühstück in Trier im 4-Sterne-Hotel Park Plaza
- 3 Abendessen
- Mittagessen auf der Hin- und Rückfahrt
- Weindegustation mit Mittagsimbiss
- Wasser, Wein und Kaffee zu den Essen
- Stadtführung Luxemburg
- Reiseleitung 2 Tage
- Schifffahrt auf der Mosel

Pauschalpreis pro Person

im Doppelzimmer	CHF 985.–
Einzelzimmer-Zuschlag	CHF 105.–

Programmänderungen vorbehalten

Anmeldung
an Birseck-Reisen in Arlesheim,
Tel. 061 706 94 54, info@birseck-reisen.ch

Gruppengrösse
15–28 Teilnehmer

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl wird die Reise nicht durchgeführt.



Birseck – Reisen + Transporte AG
Peter Arlesheim

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

Der Sonne nach

Gut, das trifft jetzt für diese zwei Kühe nicht zu. Sie sind neugierig, nähern sich dem Fotografen und lassen die Sonne hinter sich. Da frage ich mich schon, wer je auf die Idee kam, die Kuh als dumm zu bezeichnen. Der Schönheitsfehler ist, dass diese zwei Kühe keine Hörner mehr tragen. Was sie wohl zu ihrer Verstümmelung zu sagen hätten? Aber die Zeit heilt Wunden und macht uns vergesslich. In einigen Jahren wissen nur noch wenige von uns, dass den meisten Rindviechern Hörner wachsen. Einverstanden! Das mit den Hörnern ist zurzeit nicht aktuell. Viel wichtiger scheint uns, wie der Sommer wird, ob die Sonne genügend scheint und wir reisen können, wohin auch immer. Wer bleibt in der Schweiz, wer fliegt über die Grenzen, wer geht auf den Wellen reiten, wer wartet zuhause auf sie, und wer sucht Kühe mit Hörnern und findet sie. Die Ferme La Vaux in der Haute Ajoie hat auf ihren Wiesen noch so stolzes Grauvieh. Wunderschöne Kühe mit Hörnern, aus deren Milch Eva Schöni exzellenten Käse produziert, den sie auch per Post in unsere Region liefert. *(mj)*

www.fermelavaux.ch

Ein grosses Hoch auf den kleinen Garten

Lange galten sie als altbacken und spiessig, die Schrebergärten mit ihren gestochenen Rasenkanten und den Hahnenkämpfen über den Gartenzaun hinweg; ein Tummelplatz für kleinbürgerliche Rentner. Doch diesen Ruf haben die Familiengärten längst hinter sich gelassen.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

«Ich habe schon immer irgendwie in der Erde gewühlt», sagt Paul Fahrni, Präsident des Familiengarten-Vereins Münchenstein. Er übernahm seine Parzelle 1987, seit 2015 ist er Präsident der Anlage Fohrlisrain mit 144 Gärten à rund 200 Quadratmeter. Sein eigenes Stückchen Land besteht zu einem grossen Teil aus Rasenfläche. Den Sitzplatz, über dem sich eine Rebe rankt, dominiert ein Grillofen, wie es sich für einen ehemaligen Metzger gehört. «Früher war es Pflicht, mindestens zwei Drittel der Fläche zu bepflanzen, aber das ist heute nicht mehr so.» Auch andere Vorschriften haben sich geändert; so darf man heute in vielen Anlagen in den Gartenhäusern übernachten. Zwei Jahre musste Fahrni damals warten, bis eine Parzelle mit Abendsonne frei wurde. Das war ihm wichtig, denn in seinem Garten fühlt er sich fast wie in den Ferien: «Man kann ein wenig bäschelen, sich dann wieder auf den Liegestuhl fläzen und abends den Grill anwerfen». Er pflanzt denn auch hauptsächlich Salat, Kartoffeln und Karotten an – «da muss man nur noch das Fleisch mitbringen». Im Sommer ist sein Garten aber vor allem ein Blumenmeer, sein Favorit ist die Rose.

Auch Linda Gonçalves liebt Blumen, ihr haben es die Dahlien angetan. Sie und ihr Mann Domingos haben im 2015 eine Parzelle im Familiengarten Spalen übernommen, mitten im Wohngebiet hinter dem Gartenbad Bachgraben. Als zwei Jahre später die Nachbarparzelle frei wurde, zögerten die beiden nicht lange und übernahmen auch diese. Die erste Parzelle war völlig vernachlässigt, das Gartenhaus eine Bruchbude. Domingos riss es ab und baute alles neu. Und so teilen sich die beiden auch die Arbeit in ihrem Garten: Er ist für «den Bau» zuständig, sie für die Pflanzen. Heute ziehen sie – neben Lindas Blumen – Kohl, Salat, Tomaten, Stangenbohnen, Kürbisse und sehr viele Winterzwiebeln. Und der Grill fehlt bei ihnen natürlich auch nicht.



Oben: Zwischen der Schulanlage und Wohnhäusern liegt der Familiengarten Spalen.
Links: Der Schrebergarten ist zwar keine Schweizer Erfindung, aber die Schweizerfahne tut der Idylle keinen Abbruch.

Über den Zaun geschaut

Dass Pächter ermahnt werden müssen, ihren Garten besser zu pflegen, kommt immer mal wieder vor. Wenn der Rasen hüft-

Die Geschichte der Schrebergärten

Als anfangs des 19. Jahrhunderts die Bevölkerung schneller wuchs als das Bruttosozialprodukt, entstanden auf Initiative von wohlmeinenden Landsherren, Fabrikbesitzern, Stadtverwaltungen und Wohlfahrtsorganisationen in vielen Städten die «Armengärten», vorwiegend, um Armut zu vermeiden. Nach dem Zweiten Weltkrieg ermöglichten diese Kleingartengebiete der Bevölkerung vielerorts in Europa eine bessere Ernährung. Ihren Namen verdanken die Gärten dem Orthopäden Moritz Schreber, der zwar nicht ihr Erfinder war, aber den Anstoss zu den zunächst der körperlichen Ertüchtigung für Kinder und Jugendliche dienenden Gartenkolonien gab. Rasch wurden die Gärten jedoch zu Refugien der Eltern resp. der Familie. Man parzellierte die «Familienbeete» und nannte sie fortan «Schrebergärten». Heute heissen diese Gartenparzellen in der Schweiz wieder «Familiengärten», so wie sie Mitte des 19. Jahrhunderts ursprünglich genannt wurden.



hoch steht, wenn der Löwenzahn und der Hahnenfuss absamen und sich in Nachbars Garten niederlassen, sind diese nicht unbedingt erfreut darüber. Denn obwohl man in einem Familiengarten sein eigener Herr ist, muss man sich an gewisse Vorschriften halten. «Wir sind eine Gemeinschaft, ohne Regeln geht es nicht», so Fahrni. Gewisse Nationalitäten seien eher auf Profit aus mit ihren Gärten, erzählt er. Da müsse man achtgeben, dass nicht zu viel Dünger in den Boden gelange. Denn der Grundgedanke der Familiengärten ist das naturnahe Gärtnern mit Kompost und Regenwasser. Das sei auch bei der jüngeren Generation beliebt. Allerdings bestehen da oft romantische Vorstellungen, und nicht selten geben jüngere Pächter den Garten nach einiger Zeit wieder ab, weil sie die Arbeit unterschätzt haben. Doch der Generationenwechsel ist im Gange, Gärtnern ist wieder hip, bietet es doch durch das direkte Erleben des Wirkens der Natur ein Gegengewicht zu Beton, Asphalt und Stress.

Schweizer Familiengärtner-Verband

1925 gründeten die kantonalen Dachverbände von Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich den Schweizerischen Kleingärtnerverband, heute Schweizer Familiengärtner-Verband (SFGV). Heute zählt der Verband rund 25 000 Mitglieder in gegen 400 Gartenarealen. Die 80 angeschlossenen Sektionen (davon sechs Zentralverbände) verwalten ihre Gartenareale und Landflächen (insgesamt 640 ha, gepachtet von Gemeinden und anderen Körperschaften) selbstständig. Sie sind in die Regionen Suisse Romande, Basel, Bern, Ostschweiz, Zentralschweiz und Zürich aufgeteilt. In der Region Basel existieren 38 Familiengärtnervereine, die im Zentralverband Familiengärtnervereine Basel zusammengeschlossen sind. Etwa 3800 Familien haben in Basel einen Garten gepachtet, in Baselland sind es rund 1500 Familien.

www.freizeitgarten.ch
www.familiengaertner.ch

Beliebte Oasen

Für viele ist das Stückchen Grün zu einem wichtigen Teil ihres Lebens geworden. Linda und Domingos verbringen fast ihre ganze Freizeit auf ihren zwei Parzellen. Sie kamen vor zweiunddreissig Jahren aus Portugal in die Schweiz, ihre Eltern waren Bauern, und so ist eigenes Gemüse für sie nichts Ungewöhnliches. Die Familiengärten bilden aber nicht nur für die Pächter einen wichtigen Ausgleich. Die vielen Kleingärten sind ein Eckelement des städtischen Grünsystems und tragen zur Versickerung von Niederschlägen und zur Aufstockung des Grundwassers bei. Ganz allgemein verbessern sie die Lebensqualität durch Lärmverringerung, Auflockerung der Bebauung, Biotop- und Artenschutz, Lebensraumvernetzung und klimatische Auswirkungen. Verabschieden wir uns also von dem muffigen Ruf und gebühren diesen kleinen, teilweise mit viel Liebe gepflegten Oasen ihre Wertschätzung für den Beitrag, den sie auch dem nicht-gärtnernden Teil unserer Gesellschaft zugutekommen lassen. ■

Lang lebe der Gartenzwerg

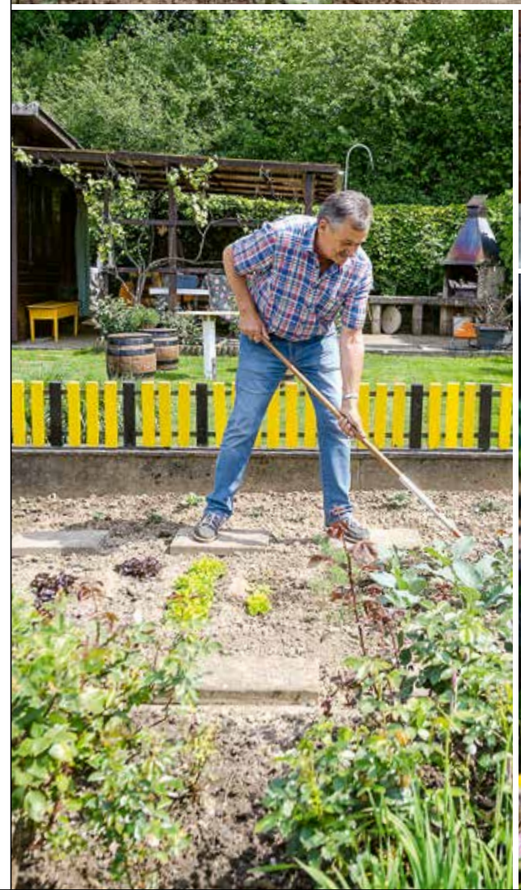
Bereits die griechische und germanische Mythologie beschäftigt sich mit dem Gartenzwerg, und in den Märchen der Brüder Grimm ist er genauso vertreten wie in zahlreichen Sagen dieser Welt. Selbst Goethe kommt an ihm nicht vorbei. Im 19. Jahrhundert erobert er die kleinbürgerlichen Vorgärten in England und setzt seinen Siegeszug auf dem Kontinent in Deutschland, Österreich und in der Schweiz fort. Und heute? 1984 wird die Internationale Vereinigung zum Schutz der Gartenzwerge (IVZSG) mit Sitz in Basel gegründet, die sich mit der Wissenschaft der Gartenzwerge (Nanologie) auseinandersetzt. Wer also schon immer einmal wissen wollte, was ein Gartenzwerg ist, woher er kommt und was er tut, findet bei der IVZSG die Antworten. Also Zipfel auf, was die 1996 gegründete Front zur Befreiung der Gartenzwerge wortwörtlich nimmt und zahlreiche Gartenzwerge aus den Vorgärten ihrer Mitbürger stiehlt und sie in den umliegenden Wäldern aussetzt, der ihrer Meinung nach natürliche Lebensraum der Gartenzwerge. Schon Walt Disney hat 1937 mit «Snow White and the Seven Dwarfs» (siehe Titelbild Dwarf Doc) den Zwergen ein weltberühmtes Denkmal gesetzt, während in dem 2001 gedrehten Spielfilm «Die fabelhafte Welt der Amélie» Amélie heimlich den Gartenzwerg ihres Vaters entwendet und ihn einer Freundin übergibt, die als Stewardess arbeitet. Fortan erhält Amélies Vater Fotos seines Zwerges aus allen Teilen der Welt, was ihn schliesslich selbst dazu bewegt, auf Reisen zu gehen. Und sonst? Wer selbst wieder einmal auf Reisen gehen will, findet im österreichischen Salzburg einen historischen Zwergelgarten und im deutschen Gräfenroda in der Gartenzwergmanufaktur Griebel ein skurriles Zwergenmuseum. Wie gesagt: Zipfel auf! *(mj)*

www.nanologie.ch
www.stadt-salzburg.at
www.zwergen-griebel.de

















FotoGraf & Graf, Arlesheim

Ihr Gaumen wird sie lieben

Unsere Produktionsabteilung hat zugeschlagen, pardon, sie hat für Sie die Glace-Bombe «Brändli» kreiert. Ein Glace-Traum für CHF 28.50, der sich für 6–8 Personen eignet, wobei wir Stammkunden kennen, die so eine Glace-Torte auch zu zweit verspeisen, was wir verstehen können. Bestellen Sie die Sommerspezialität vor, die sich aus Himbeeren- und Schokoladenglace sowie Passionsfruchtsorbet zusammensetzt, und holen Sie die «Bombe» in einer der Filialen ab. Übrigens: Gegen Abgabe dieses Inserats erhalten die BirsMagazin-Leser einen 5-Franken-Brändli-Bon.

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

CHOCOLATIER SUISSE Brändli SEIT 1935



NEU: Rinds-Wellenspiess

Die Grillsaison ist eröffnet!

Ganz neu haben wir den witzigen Wellenspiess im Sortiment. Das Bäckli vom regionalen Freilandrind schneiden wir in dünne Plätzli und spiessen diese gewellt auf. Dieser Spiess hilft dabei, dass alle Fleischstücke vom Rind sinnvoll verwendet werden können, auch diejenigen, die nicht so zart wie Filet sind. Ideal zum Kurzbraten, damit das Fleisch innen noch schön rosa ist.
P.S. Kennen Sie unseren Online-Shop auf **www.goldwurst.ch/Shop**? Wir liefern die Bestellung bequem zu Ihnen nach Hause oder Sie können diese in einem unserer Fachgeschäfte abholen.

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

www.goldwurst.ch

Jenzer Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



10% auf Ihren Einkauf
bei Abgabe dieses Inserates bis am 31. August 2020

PrimaNatura – das Bio- und Demeter-Fachgeschäft

Unser Orchester ist für Sie da.
Wir spielen nicht die zweite Geige.
Unser Orchester setzt sich für Demeterprodukte ein.

PrimaNatura
Dorfplatz 4 · 4144 Arlesheim
Mo bis Fr 8.30–18.30 Uhr
Sa 8.30–16.00 Uhr

PrimaNatura

Dänk ans Gwärb und blyb lokal. Dänk an Arlese.

MIR-SIN-ARLESE.CH

Das Geheimnis des Metzgermeisters

Spricht der Metzgermeister vom Butcher's Cut, vom Metzgerschnitt, gerät er ins Schwärmen. Die weniger bekannten Fleischstücke von Schwein und Rind sind in der Schweiz noch nicht so gefragt. Höchste Zeit, das zu ändern. Das BirsMagazin hat bei Christoph Jenzer nachgefragt.

BirsMagazin: Was muss der Fleischtiger unter Butcher's Cut verstehen?
Christoph Jenzer: Wortwörtlich übersetzt heisst es der Metzgerschnitt und der ist der Gütesiegel eines jeden Metzgermeisters. Mit dem Butcher's Cut empfiehlt der Metzger seine «geheimen» Fleischstücke.

Also Filets?
Eben nicht. Das wäre ja sehr langweilig. Die Schweizer essen zu viele Rindsfilets. Eine grosse Menge muss aus verschiedenen Ländern zugekauft werden. Dem will die Metzgerei Jenzer entgegentreten mit Flap und Flank Steak, mit Petit und Shoulder Tender, mit Chaine und Onglet.

Werden sich diese minderen Fleischstücke beim Kunden durchsetzen?
Falsche Frage! Die Metzgerstücke sind nicht mindere Fleischstücke, sondern einfach die noch unbekannten Edelstücke, die echte Fleischtiger kennenlernen müssen. Die Butcher's Cut oder auch Special Cuts sind alle wundervolle «à la minute»-Fleischstücke, die sich perfekt zum Grillieren oder Braten eignen.



Foto: Christian Jaeggi

Zwei Insider-Tipps für Fleischtiger: Secretto (links) und Shoulder Tender (siehe auch Info-Box).

Ist das nicht etwas langweilig?
Überhaupt nicht. Es ist die Krönung und erfordert Aufmerksamkeit. Diese Fleischstücke dürfen nur saignant (noch blutig) oder à point (rosa, auf den Punkt gegart) grilliert oder gebraten werden. Geht's zu lang, werden die Stücke zäh.

Was für Fleischmarinade verwenden Sie?
Keine. Natürlich können Marinaden benutzt werden, aber viele meiner Metzgerfreunde lieben wie ich den Butcher's Cut pur, würzen das Fleisch nur mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mit Steinsalz oder Fleur de Sel.

Was hat es denn mit dem sogenannten Solargrillieren auf sich?
Fleisch benötigt Wärme. Es erst eine halbe Stunde vor dem Grillieren oder Braten aus dem Kühlschrank zu nehmen, funktioniert nicht. Wenn Sie es vier Stunden vorher aus der Kühle holen und es an einen lauwarmen Ort legen, dann kommt's gut. Fleisch benötigt Wärme und Zeit. Das Fleischstück erreicht somit im Kern 30 Grad Celsius und so muss es nur noch plus 25 Grad Celsius garen, bis das Fleisch mit einer Kerntemperatur von 55 Grad Celsius rosa wird.

Und die Bakterien?
Wichtig ist dabei, dass die Oberfläche des Fleischs gesalzen und gewürzt wird. Ich persönlich benutze Senf, weil dieser ein Bakterienwachstum verhindert. Aber wirklich nur so viel, wie Sie sich Sonnencreme ins Gesicht einreiben würden. Der Senf darf also nicht sichtbar sein, dann verbrennt er beim Braten oder Grillieren auch nicht.

Haben Sie noch mehr Insidertipps?
Streichen Sie wenig Öl und Salz aufs Fleisch. Das feingemahlene Salz hilft dem Aroma, und mit dem Vortemperieren wird das Fleischstück viel zarter. So klebt das Fleisch nicht am Grillrost.

Sie machen uns tatsächlich hungrig. Dann nichts wie hin in die Metzgerei!
Fast. Aber rufen Sie uns bitte einige Tage vorher an. Die Butcher's Cut sind ganz spezielle Fleischstücke, die haben wir nicht immer mit der richtigen Lagerdauer vorrätig. Sie wissen ja – «Gut Ding will Weile haben». *(mj)*

Gut zu wissen

Was ist was beim Rind?
- **Flank Steak oder Bavette de flanchet**
  Stammt von der Bauchdecke und besteht aus Muskelfasern.
- **Flap Steak oder Bavette d'aloyau**
  Liegt unter der Bauchdecke. Ganz frisch kann es auch als Tatar genutzt werden.
- **Petit Tender und Shoulder Tender**
  Teil des Schulterdeckels, wird auch als flaches Filet bezeichnet. Ein echter Geheimtipp.
- **Chaine oder Kette**
  Der Muskelstrang entlang des Entrecôtes. Wird zwei Wochen lang gelagert. Das bevorzugte Stück Christoph Jenzers.
- **Onglet oder Zwerchfell**
  Teil des fünften Viertels, und ist der innere Zwerchfellmuskel, der sich in der Bauchhöhle zwischen Lunge und Leber versteckt. In Frankreich sehr beliebt als «Steak & Frites».

Was ist was beim Schwein?
- **Secretto**
  Grobfasriger, fächerförmiger, stark marmorierter Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt.

Jenzer Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

Arlesheim · Reinach · Muttenz
Partyservice · Verkauf Engros
www.goldwurst.ch

Einkehren in der Sonne

Bei den beliebtesten Restaurant-Namen in der Schweiz strahlt die «Sonne» weit oben. Auch die Region bietet einige «Sonnen», die nicht nur eine breite Vielfalt von Speis und Trank bieten, sondern mitunter auch auf eine lebhafte Geschichte zurückblicken.

Text: Simon F. Eglin, Fotos: Christian Jaeggi



Restaurant Sonne in Basel



Restaurant Pizzeria Sonne in Bottmingen

Während in den Städten Franchise-Ketten und vorwiegend fremdsprachige Labels von Restaurants, Bars, Cafés etc. um ein hippes, urbanes Publikum werben, ist auf dem Land die Kirche noch im Dorf geblieben – oder besser gesagt das «Rössli», die «Post», der «Bären» und eben auch die «Sonne». Tatsächlich steht der Erde nächstgelegener Stern als Namensgeber mit über 300 Lokalen in der Deutschschweiz oben auf der Rangliste. Auch in weiteren Gestirnen lässt es sich gut einkehren: So gibt es in der deutschen Schweiz über 200 Lokale mit dem Namen «Sternen» und immerhin rund 70 Monde.

Der Name eines Gasthauses reicht oft bis ins Hochmittelalter zurück. Im 13. Jahrhundert wurde es Brauch, Schenken mit Namen und Schildern zu bezeichnen – in den Anfängen vor allem mit Wappentieren wie Adler, Löwen, Bären etc. oder christlichen Schöpfungssymbolen wie Ochsen, Pferd bzw. «Rössli» oder Lamm. Auch der Sonne kam als Lichtquelle und Wärmespenderin schon früh eine wichtige Rolle als Namensgeberin zu.

Die «Sonne» im Namen: Eine Auswahl von Restaurants in der Region

- Basel, Rheingasse 25: www.sonne-basel.ch
- Bottmingen, Baslerstrasse 4: www.ristorante-pizzeria-sonne.ch
- Röschenz, Unterdorfstrasse 15: www.sonne-roeschenz.ch
- Reigoldswil, Dorfplatz 8: www.sonnereigoldswil.ch
- Seewen (SO), Dorfstrasse 8, Tel. 061 911 01 10
- Wisen (SO), Hauptstrasse 62: www.sonnewisen.jimdo.com
- Wehr (D), Enkendorfstrasse 38: www.hotel-sonne-wehr.de

Lockdown und Pest

Im Herzen des Oberbaselbieter Dorfes Reigoldswil strahlt eine äusserst geschichtsträchtige Sonne. Ein Vertrag aus dem Jahr 1593 weist Hans Roth als «Wirt zur Sonne zue Rigendschwil» aus. Darüber gibt eine Chronik Auskunft, die heute noch im Gasthaus bestaunt werden kann. «Man stellt fest, dass das Gastgewerbe auch in den vergangenen Jahrhunderten mit Problemen zu kämpfen hatte», sagt Wirt Silvan Degen mit einem Seitenhieb auf den Corona-Lockdown. So verlor zur Mitte des 17. Jahrhunderts – mitten im Dreissigjährigen Krieg also – der damalige Wirt Durs Schweizer durch die Pest seine Frau, und mit ihr auch die Motivation am Wirten. Für ein Darlehen von 30 Pfund übergab er das Gasthaus an Joggi Rickenbacher. Die Geschichte ist im Lokal auch heute noch omnipräsent, optisch etwa durch die vom lokalen Dekorations- und Landschaftsmaler Heinrich Weber gestalteten Räumlichkeiten.

Gaumenfreuden in den historischen Sälen und der einladenden Gartenwirtschaft verspricht die angebotene Auswahl aus der klassischen französischen Küche, aber auch einfachere Gerichte von der kleinen Karte. Freunde von hochwertigen Rebenerzeugnissen freuen sich über einen Besuch im begehbaren Weinkeller

Aufenthaltsort und Restaurant

Für das Gasthaus zur Sonne in Röschenz im Laufental wird gemäss Grundbuch mindestens seit dem Jahr 1923 eine gastronomische Nutzung nachgewiesen. In der Zwischenkriegszeit und nach dem Zweiten Weltkrieg genossen Wirtshäuser generell einen bedeutend höheren Stellenwert als öffentlicher Aufenthaltsort. «Hier wurden früher auch Theateraufführungen geboten und die Kegelbahn wurde eifrig genutzt», berichtet Wirtin Jacqueline Wunderer. Angesprochen wurde die ganze Gesellschaft – und diesem Anspruch möchte Wunderer auch heute noch gerecht werden. So ist das Angebot auf Familien, Wanderer und Handwerker zum «Zmittag» ebenso ausgerichtet wie für geschäftliche Treffen und gesellschaftliche Anlässe.

Wer Röschenz kennt, der weiss, dass hier ausserordentlich viele Sonnenstunden geboten werden. «Das würdigen wir mit unserem traumhaft schönen Garten mit Hängematte, Palmen, Brunnen und viel, viel Platz», so Wunderer.

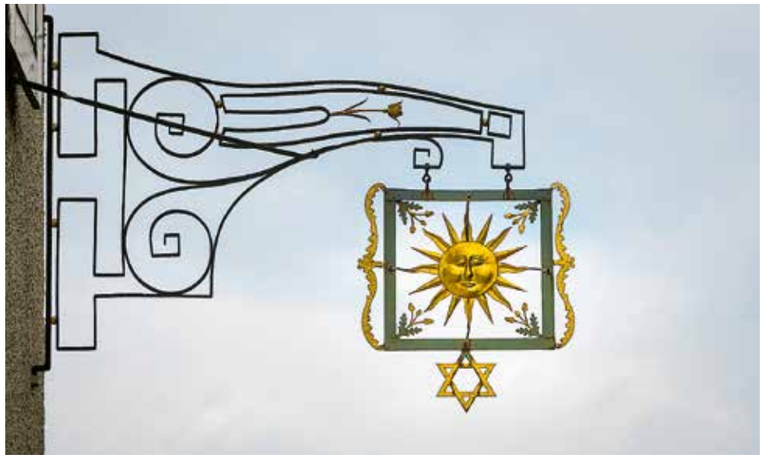
Sonne ohne Sonne

Der Einstieg in diesen Text entspricht nicht ganz der Realität, denn wir finden natürlich etliche traditionelle Restaurant-Namen nicht nur auf dem Land, sondern sehr wohl auch in städtischen Gefilden. So gibt es auch in Basel die «Alte Post», den «Sternen» – sogar mit einem goldenen Ableger – das weitherum bekannte Hirscheneck und in dessen Nachbarschaft eben auch eine Sonne.

Diese strahlt allerdings nicht an exponierter Lage, sondern vielmehr in der Rheingasse. Diese ist weniger für ihre Sonnenstunden bekannt, als vielmehr als beliebte Ausgangsmeile zu späterer Stunde. Selbstredend darf somit bei Wirtin Fränzi und Team neben einer grossen Auswahl an klassischen kalten und warmen Gerichten auch eine Bar nicht fehlen, denn: Wenn die Sonne schon lange untergegangen ist, sind die Nächte in der Rheingasse noch lang.



Restaurant zur Sonne in Röschenz



Gasthaus zur Sonne in Reigoldswil



Heidi Happy
Sängerin und Multiinstrumentalistin

Die grosse Erholung

Wir beschliessen, uns für ein paar Tage in eine kleine Alphütte im Berner Oberland zurückzuziehen. Fernab der Zivilisation, ohne Strom und fliessend Wasser. Ohne Stress und Sorgen in den sonnigen Tag hinein zu leben, das haben wir uns nun verdient! Die Abfahrt timen wir so, dass die Kinder während der Autofahrt ihren Mittagsschlaf machen können.

Nach zwei Stunden dem Grösseren (4) die Frage zu beantworten, wie lange es denn noch dauert und mit Maispops die Kleinere (2) zu stillen, kommen wir beim Parkplatz an, von dem ein schmaler Weg zuerst durch ein Waldstück, über den Bach und dann übers saftige Feld zur Hütte führt. Von weitem sehen wir das hölzerne Geländer vor dem Eingang, worüber schon Oma vor 60 Jahren in die zwei Meter tiefer liegenden Nesseln gestürzt sei.

Hinterm Haus steht ein Brunnen mit Quellwasser. Dort, wo Oma vor 30 Jahren beim Wasserholen vom Blitz getroffen wurde. Paradiesisch für unsere Kleine, die fürs Leben gern mit Wasser spielt. Nach zwei Minuten sind ihre Hände bereits knallrot und eiskalt. Stimmt. Selber hört sie nicht auf, der Schmerz kommt ja erst später, wenn sie wieder an der Wärme ist. Und damit es hier überhaupt irgendwo warm ist, muss eingefeuert werden. Der Schamott-Steinofen braucht gute zwei Stunden, bis er die Stube wärmt, und fast ebenso lange dauert es, auf dem kleineren Küchenherd das Wasser zum Kochen zu bringen. Gut, geniesst der Grössere Stunden auf dem Plumpsklo und braucht die Kleine ewig lange, um die gekochte Rande in Stücke zu schneiden, sodass wir während des langwierigen Einfeuerns nicht Angst haben müssen, dass sie an der Petrollampe rumfingert, hinterm Haus den Hang runterrollt oder in den Brunnen fällt, durch ein Loch vom Heuboden in den Kuhstall knallt, die steile Leitertreppe zum Schlafgemach runterpurzelt oder sich am heissen Ofen nebenan verbrennt, oder eben, wie ihre Oma damals, in die Nesseln stürzt. Zum Glück scheint die Sonne!

Dem Nachwuchs verpflichtet

Aus der Not des Fachkräftemangels macht die Druckerei Bloch eine Tugend: Ab kommendem August werden zum ersten Mal drei Lernende gleichzeitig beschäftigt. Das Familienunternehmen nimmt die Verantwortung der Berufsbildung ernst – mit Leidenschaft.

Es ist ein Ausdruck, der in den letzten Jahren definitiv Einzug ins Standardvokabular der schweizerischen Wirtschaft gefunden hat: der Fachkräftemangel. Vor allem technische Berufsbilder – und somit auch jene des Druckgewerbes – leiden darunter, dass immer weniger Jugendliche den Weg einer Berufslehre wählen und sich für eine kaufmännische oder gymnasiale Ausbildung entscheiden. «An und für sich paradox: Noch nie gab es so viele Möglichkeiten, sich nach einer Lehre weiterzuentwickeln», sagt Thomas Bloch, Geschäftsführer von blo.ch. Auch die Druckerei Bloch wünscht sich bei der Ausschreibung von Lehrstellen eine grössere Auswahl von qualifizierten Bewerbungen. Aber: Sich nur über die Situation zu beklagen, ist nicht zielführend. Und so sorgt das Familienunternehmen seit Generationen mit Leidenschaft für Berufsnachwuchs aus dem eigenen Haus – ab diesem Sommer zum ersten Mal mit drei Lernenden gleichzeitig.



Startet ihre Karriere als Medientechnologin im August: Svenja Valentin mit Berufsbildner Martin Jermann

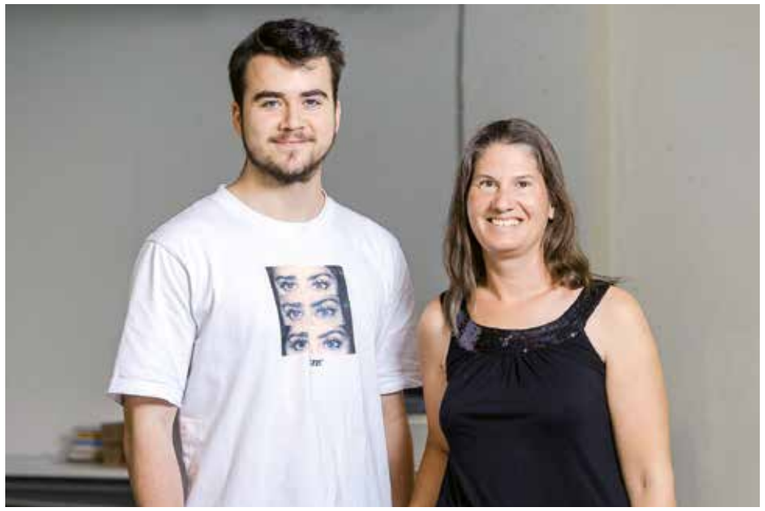


Emanuel Maruozzo, mit Lehrmeister Andreas Chrétien, freut sich auf seine Ausbildung als Printmedienverarbeiter

Fördern und Fordern

Vor zwei Jahren hat Marco Hänggi seine Lehre als *Polygraf mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)* angetreten und ist heute gut im Team integriert. «Das Zusammenspiel von Kreativität und Technik macht für mich diesen Beruf aus», sagt die Nachwuchskraft. Den ersten Tag des Berufslebens hat Emanuel Maruozzo hingegen noch vor sich. Am 3. August wird er seine Lehre als *Printmedienverarbeiter EFZ* bei der Druckerei Bloch aufnehmen. «Ich habe mich für diese Lehre entschieden, weil ich sehr gerne im Team, im Handwerk und an Maschinen arbeite», sagt Maruozzo. Gleichentags startet auch Svenja Valentin ihre Berufslehre zur *Medientechnologin EFZ* und kommentiert ihre Wahl: «Ich finde es spannend, was Farben ausmachen können. Der Bereich Druck interessiert mich sehr und ich arbeite gerne körperlich».

Ein gesundes Mass an Nervosität dürfte beim Schritt in den neuen Lebensabschnitt vorhanden sein. Bei der Druckerei Bloch verfliegt dies aber – einmal angekommen – schnell. Hierfür sorgt das eingespielte Team, das die angehenden Fachkräfte schnell einschliesst und durchaus auch fordert. Das beste Zeugnis für die lohnende Berufslehre bei blo.ch sind jene Arbeitskräfte, die nach der Lehre im Betrieb geblieben – oder zurückgekehrt – sind und heute wichtige Positionen einnehmen.



Kreativ unterwegs: der lernende Polygraf Marco Hänggi mit Berufsbildnerin Karin Amsler

Berufsbilder im Wandel

Im Bereich Druck existieren in der Schweiz zurzeit insgesamt fünf Berufsbilder, die mit EFZ erlernt werden können. Bei blo.ch ist zurzeit das Erlernen der Berufsbilder *Medientechnologe/-login*, *Printmedienverarbeiter/in* und *Polygraf/in* möglich.

Wer sich für eine Laufbahn als *Medientechnologe* entscheidet, lernt die verschiedenen Arbeitsabläufe beim Offset- und Digitaldruck, die Zusammenhänge, die Bedeutung der Produkte und des Arbeitsumfeldes ebenso kennen wie die Produktionsbereiche und die Mess- und Kontrolltechniken.

Die Aufgabe des *Printmedienverarbeiters* ist es, Drucksachen in ihre endgültige Form zu bringen. Er schneidet, klebt, falzt, heftet und bindet Bücher, Broschüren und Zeitschriften mit den verschiedensten Maschinen und macht sie versandfertig.

Näher an der Kreation ist hingegen der *Polygraf*. Er gestaltet und bearbeitet Texte und Bilder für verschiedene Printmedien und elektronische Medien mit Layout- und Bildbearbeitungsprogrammen. *(sfe)*

«Grundauftrag an die Wirtschaft»

Drei Fragen an Thomas Bloch, Geschäftsführer

BirsMagazin: Welchen Stellenwert hat die Berufsbildung für blo.ch?
Thomas Bloch: Die Ausbildung von Lernenden ist ein Grundauftrag an die Wirtschaft und so spielt die Förderung des Nachwuchses bei uns seit jeher eine wichtige Rolle. Sich über den Mangel an Fachkräften zu beklagen, bringt nichts. Das Gewerbe steht in der Verantwortung, für den Nachwuchs zu sorgen – und dieser Pflicht kommen wir nach.

Besonders vom Handwerk ist immer wieder zu hören, wie schwierig es ist, geeignete Lernende zu finden. Wie werden Sie auf dem Markt fündig?
Die beste Werbung für uns als Arbeitgeber ist der gute Ruf, den unser Unternehmen auf dem Markt geniesst. Unsere erfolgreichen Absolventen einer Berufslehre dienen zudem als Botschafter für unsere Qualitäten. Dass viele Mitarbeitende nach der Lehrzeit bei uns bleiben oder zurückkehren, spricht für uns.



Wie garantieren Sie eine optimale Berufsbildung?
Unsere Lernenden stellen schnell fest, mit welcher Leidenschaft unsere rund 55 Mitarbeitenden tagtäglich bei der Sache sind. Wer stolz auf seine Arbeit ist, gibt dieses Feuer auch an die nächste Generation weiter – insbesondere unsere Lehrmeister, welche die Lernenden persönlich betreuen. Wir bringen den Lernenden grosse Wertschätzung entgegen, fordern aber handkehrum auch Einsatzbereitschaft und Engagement.

Die Bloch-Gruppe in der Übersicht:

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

Fleury Druck GmbH
Gewerbestrasse 6, 4105 Biel-Benken
061 721 45 65, www.fleurydruck.ch

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

Partnerbetriebe:

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

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

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

blo.ch

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

«Wo's mir wohl isch»

Dieses verlängerte Wochenende bleiben wir nicht zuhause, sondern lassen uns im Dreiland durch die Tage treiben. Endlich wieder einmal.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi


1


2


3


4

Lange haben wir warten müssen. Nun ist es wieder soweit. Bereits am frühen Freitagnachmittag durchstreifen wir die Wälder rund um Egerten, schauen den Fischreihern zu, wie sie mit stoischer Ruhe im Gras stehen und ins Leere starren und trinken nach einem ausgedehnten Spaziergang in der patinierten Stube oder im lauschigen Garten vom «Hirschen» einen Winzersekt aufs Leben in der Vorfreude auf einen Wurstsalat mit deutschem Feinschnitt und knuspriger Rösti und in der Gewissheit, dass wir Peter mit an Bord haben, der nicht trinkt, sondern uns zurück nach Basel und zum Schlummertrunk ins «Angels' Share» fährt. Am Samstag holen wir in der Kulinarischen Werkstatt in Metzerlen den Zopf aller Zöpfe, um ihn mit Kaffee aus der Thermoskanne, mit Anke und einem Quittengelée samt Tassen, Messern, Tellern, Stofftischtuch und -servietten auf dem «Chall» (zwischen Metzerlen und Röschenz) auf der ersten Sonnenbank in Richtung Remel zu verspeisen. Gestärkt wandern wir eine Runde weiter zum Remelturm, geniessen den Weitblick und bei klarer Sicht den Ausblick auf die Alpen, steigen hinab zur Besenbeiz Remel, bestellen uns ein Fondue und sitzen, ob mit oder ohne Sonne, geschützt an der Mauer des alten Hauses. Weiter geht's zurück in Richtung Norden, zuerst den Berg hoch und dann hinunter nach Biederthal ins «Chez Mamie Flo», wo ein guter Edelzwicker ausgeschenkt und ein exzellenter Munster serviert wird. Hier lassen wir uns im kleinen Garten auf die Holzbänke nieder und freuen uns über die bauliche Unversehrtheit eines der letzten intakten Sundgauer Dörfer, trinken, reden und warten auf Peter, der nicht mitwandert, sondern für uns Taxi spielt. Einige Meter neben dem «Chez Mamie Flo» hat es noch einen Dorfladen der Domaine du Geissberg, der sehr gute Brote und Käse verkauft, aber nur selten offen hat, aber immerhin einen Kühlschrank mit Produkten vor dem Haus stehen hat. Nach dem «Flo»-Aperitif geht's weiter nach Schönenbuch ins «Bad» zu einem Menu Surprise und einem Cabernet Franc von der Loire. Für den Nightcap wartet nach dem Essen die Cargo Bar direkt am Rhein. Am Sonntag heisst es auf dem «Rhyschiffli» von Richard Hagspiel Ahoi, der uns zum Frühschoppen in den «Rostigen Anker» tuckert, vor dem Peter die Sonntagszeitung liest, und der uns danach ins «Rössli» nach Zeglingen fährt, zu einem zarten Schweinskotelett und zu den besten Frites fait maison weit und breit. Hier kommt das Brot noch aus dem Holzofen und der Wein aus dem Baselbiet. Das «Zvieri näh» darf an solch einem gefrässigen Wochenende nicht fehlen, das wir uns nach einem ausgedehnten Spaziergang im «Ochsen» in Oltingen genehmigen. Danach geht's mit Peters Fahrkünsten westwärts weiter in den Landgasthof Roderis, weil die hier gute Forellen braten und angenehme Gästezimmer haben und mit einem herzlichen Gastgeber punkten, der nie um einen Spruch verlegen ist. So wird der Sonntag aus- und der Montag eingetrunken, den wir schwänzen, weil wir im März und April so brav waren und nur zuhause gelebt haben. Darauf stossen wir mit einem perfekt gezapften Chastelbach an und jassen im Fumoir, Rauchzeichen setzend, den Abend hindurch. Am Montag, nach einem kleinen Frühstück, spazieren wir durchs Kaltbrunnental nach Grellingen, fahren mit der S-Bahn nach Dornach und mit dem Tram in den «Ochsen» zu Kalbsmilken-Pralinen und einem saftigen Ochsen-Burger. Der Verdauungsspaziergang findet in der Ermitage statt und bevor uns der Alltag wieder hat, vergewissern wir uns, das es frischen Verveine-Tee zuhause hat. Tut dem Magen gut. ■

1 Das Leben hat uns wieder.

2 Der Hirschen in Egerten ist eine glückselige Reise ins Damals zu Rösti, Wurstsalat und Kartoffelsalat mit paniertem Schnitzel.

3 Das Kaltbrunnental ist eine mystisch wilde Rückzugsoase für entspannte Momentaufnahmen.

4 Im Ausgang! Der Käser und Landwirt Etienne Fernex unterwegs mit seinen Ziegen zur Grasbar.

- **Hirschen, Egerten**
  www.hirschen-egerten.de
- **Angels' Share, Basel**
  www.angelsshare.bar
- **Kulinarische Werkstatt, Metzerlen**
  www.chirsigartehof.ch
- **Besenbeiz Remel, Kleinlützel**
  www.besenbeiz-remel.business.site
- **Chez Mamie Flo**
  17 rue Principale, Biederthal,
  Tel. 0033 679 04 09 20, Fr–So geöffnet
- **Domaine du Geissberg**
  www.domaine-du-geissberg.fr
- **Bad, Schönenbuch**
  www.bad-schoenenbuch.ch
- **Cargo Bar, Basel**
  www.cargobar.ch
- **Rhyschiffli**
  Richard Hagspiel, Tel. 079 543 77 73
- **Rostiger Anker**
  www.rostigeranker.ch
- **Rössli Zeglingen**
  www.roessli-zeglingen.ch
- **Ochsen, Oltingen**
  www.ochsenoltingen.ch
- **Roderis, Nunningen**
  www.roderis.ch
- **Chastelbach, Himmelried**
  www.chastelbach.ch
- **Ochsen Arlesheim**
  www.ochsen.ch



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

Lichtnahrung

Bekanntlich brauchen Pflanzen das Sonnenlicht, damit sie gedeihen und wachsen können. Durch den biochemischen Vorgang der Fotosynthese verwandeln sie mit Hilfe des lichtabsorbierenden Chlorophylls Lichtenergie in chemische Energie. Das Sonnenlicht ist also die Lichtnahrung der Pflanzen. Indirekt leben auch wir Menschen von der Lichtnahrung, die die Pflanzen speichern, sei es dadurch, dass wir die Pflanzen essen oder sei es dadurch, dass wir Tiere essen, die sich von Pflanzen oder von pflanzenfressenden Tieren ernährt haben. Am Anfang dieser langen Nahrungskette steht die Lichtnahrung der Sonne.

Im Gegensatz zu den Pflanzen können wir Menschen aber das Sonnenlicht nicht direkt als Energiequelle nutzen. Zwar gibt es einige durchgeknallte Esoteriker, die behaupten, dass sie sich nur von Sonnenlicht ernähren und somit ohne feste und flüssige Nahrung auskommen. Doch aus medizinischer Sicht ist dies nicht möglich. Ein gesunder Erwachsener kann bei ausreichender Wasserzufuhr 50 bis 80 Tage ohne Nahrungszufuhr überleben. Danach folgt unweigerlich der Tod.

Wie auch immer: Ich bin jedenfalls froh, dass wir Menschen uns nicht wie Pflanzen direkt vom Sonnenlicht ernähren können, sondern gezwungen sind, unsere Lebensenergie auf umständlichere Weise zu gewinnen. Indem wir unsere Nahrung zubereiten müssen. Indem wir das Feuer zu nutzen gelernt haben, um Natur in Kultur zu verwandeln. Indem wir das, was wir essen wollen, zuerst schneiden, hacken, mischen, kochen, braten müssen. Diese auf die Nahrungszubereitung ausgerichteten Kulturtechniken sind es, die uns von den Pflanzen und Tieren unterscheiden. Und sie sind es, die die Nahrungsaufnahme, die das Essen und Trinken zu mehr machen als bloss eine lebenserhaltende Notwendigkeit. Die vielfältigen Resultate der Essenszubereitung bereichern unseren Lebensalltag stets auf Neue, denn sie legen die Basis für Gaumenfreuden, Genuss und Geselligkeit.



Die Leichtigkeit des Seins

Über den Rebstock in Muttenz zu philosophieren, ist Wasser in den Rhein getragen. Also lassen wir es und erzählen Ihnen von der stimmungsvollen Terrasse, die den Süden bei uns im Norden so nah werden lässt. Was passt zu diesen Tagen besser als eine leichte, aber nicht minder spannende Küche? Überbackener Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin. Oder ein lauwarmes Rindsfilet-Carpaccio. Da gäbe es aber auch noch das gebratene Entenlebermedaillon mit Früchte-Crumble. Ist Ihr Appetit geweckt? Dann freuen wir uns, die Familie Burger. Und denken Sie daran, am Sonntag bieten wir unsere warme Küche durchgehend an.

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

Gasthof zum Rebstock



Rendez-vous für Zwei

Wer mag nicht im lauschigen Garten des Landgasthofs Roderis die leichte Küche von Anita Stämpfli geniessen mit einem Forellenfilet auf einer Maiscreme mit Gremolata und einem luftigen Rehhackbraten, wobei ewig die gute Forelle lockt. Sarah Stämpfli empfiehlt die passenden Weine dazu und Franco Pittaro weiss seinen Gästen zu erzählen, wann im neuen Hausweiher die Frösche quaken. Sieben Gästezimmer laden dazu ein, länger zu bleiben. Aktuell zu speziellen Konditionen für zwei Personen mit Willkommenstrunk, Viergang-Menü, Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für pauschale 295 Franken.

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

Landgasthof Roderis



Der Tag geht, der Schlüssel kommt

Julia Thiele kümmert sich im «Schlüssel» in Reinach liebevoll um ihre Gäste, Jean-Daniel Moix zaubert aus seiner Küche sommerliche Köstlichkeiten auf die Teller seiner Stammgäste. Ein Avocado-Fächer mit Crevetten, hausgemachten Linguini, ein gebratenes Goldbrassen-Filet oder ein Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce. Dazu eine Auswahl an leichten Weinen, kurz, das Leben kann so schön sein, hier auf der schönen Gartenterrasse. Übrigens auch mittags. Aber da war doch noch was! Wer für vier Personen vorbestellt, kann sich sein Lieblingsessen wünschen. Wenn das kein Grund ist. Auf bald.

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

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Genuss im Ochsen

Die Sommerkarte ist da! Carpaccio vom Freilandrind, Caprese «Ochsen Style» oder Kalbsmilken-Pralinen sind nur ein Vorgeschmack auf weitere sommerliche Gerichte. Unter dem Motto «Best Burger in Town» servieren wir auch wieder einen saftigen Rindfleisch-Burger. Genauso vertreten sind unsere heiss geliebten Klassiker. Das Cordon-bleu kann neu das ganze Jahr über genossen werden. Ob auf der Terrasse oder in den grosszügigen Stuben, die Abstandsregeln in unseren Räumen sind gewährleistet und Ihrem sorglosen Genuss steht nichts im Wege!

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

★★★★ Hotel Gasthof ZUM OCHSEN Arlesheim



Sommer liegt in der Luft

Wenn das so weitergeht, wird das ein herrlicher Sommer. Und was gibt es Schöneres, als unter Bäumen, in einem Garten den Mittag oder Abend zu verbringen? Eben! Vielleicht mit dem neuen Hauswein der «Wanderruh», einem Cuvée Blanc aus Souvignier Gris, Riesling x Sylvaner und Chardonnay der Familie Rediger aus Arlesheim. Dazu ein Spinatsalat mit Belper Knolle oder deftiger, ein Schwartenmagen beträufelt mit einer Zwiebelessigsauce. Oder gleich zum grillierten Kotelett vom Freilandsäuli? Die Tageslust und der Appetit entscheiden. Egal was, es erwarten Sie wunderbare Gerichte in luftiger Atmosphäre. Wir freuen uns.

Restaurant zur Wanderruh
Dornacherstrasse 151 · 4053 Basel
Tel. 061 361 08 88 · www.wanderruh.ch
Sa und So geschlossen

Restaurant zur Wanderruh



Immer wieder und immer gerne

Beat Rubitschung und Manuela Buser sind mit ihrem «Rubino» und der Invino-Weinbar eine Grösse in Basels bunter gastrosophischer Landschaft. Sie bieten eine ungezwungene Gastronomie, die überzeugt. Beginnen Sie den Abend im lauschigen Innenhof der Invino-Weinbar, und der Alltag geht vergessen. Wechseln Sie ins Restaurant und lassen Sie sich von einem saisonalen Menü und den Weinempfehlungen überraschen. Dies in einem luftigen Umfeld, umgeben von einem herzlichen Team. Entspannter können Sie ein Seelachsrückenfilet im Lauchmantel nicht geniessen. Dazu einen Pinot Blanc von Cotinelli, und die Sonne scheint, auch wenn es regnet.

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

rubino



Zuhause im Süden

Das mit dem Reisen wird dieses Jahr wohl nicht einfach werden. Warum also nicht gleich in der Region den Süden erspüren? Mit einer kulinarischen Reise in der Griechischen Taverne in Münchenstein. Beginnen wir sie mit einem der Hausklassiker Tzatziki, gefolgt von gebratenen Auberginen und einem Tintenfischarm vom Grill. Da gäbe es aber auch noch die mit Reis gefüllten Weinblätter und die Keftedes, die Hackfleischbällchen, von denen man nie genug haben kann. Kurz, erleben Sie die griechische Lebensart unter Schatten spendenden Kastanienbäumen. Was kann schöner sein? Evpraxia und Salvatore De Feo heissen Sie herzlich willkommen.

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

GRIECHISCHE TAVERNE



Regional. Frisch. Mobil

«Wir machen Burger aus hochwertigen Zutaten aus der Region, für Menschen aus der Region.»

Standorte Region Birseck
Dienstag: Industrie Arlesheim und Muttenz
Mittwoch: Münchenstein, Dreispitzareal und Basel, Aeschenplatz

Weitere Standorte, Infos oder ein persönliches Catering-Angebot finden Sie unter www.meatandgreet.ch.

MEAT & GREET
info@meatandgreet.ch
079 278 44 65
www.meatandgreet.ch

MEAT & GREET EST. 2015

Der Allrounder

Die «Sonne» in Aesch ist ein Gasthaus für Gäste, die eine alltagstaugliche Frischküche mehr zu schätzen wissen als eine drapierte Baukastenküche auf Gucci-Tellern.

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Die herzlichen Gastgeber der Sonne. In der Mitte La Grande Dame Margrith Achermann mit ihren Töchtern Alexandra (l.) und Gabriela. Im Hintergrund Küchenchef Serge Droesch.

Die «Sonne« ist ein Wirtshaus für den täglichen Gebrauch. Bereits um halb sieben in der Früh wird der Gast freundlich bedient, während Pensionäre am Mittagstisch mit einem Seniorenteller verwöhnt werden, der einen an das Gute im Menschen glauben lässt, wie dies auch das Salatbuffet unterstreicht, das nicht irgendeine Grünschnittdeponie verkörpert, sondern beim Gast den Appetit auf Vitamine weckt. Wer die «Sonne» abends aufsucht, freut sich auf das Abendmahl, ohne dass bei einer Familie gleich das Gefühl aufkommt, einen Kleinkredit beantragen zu müssen. In der «Sonne» beschallen keine lauten Musikboxen, sondern die Gäste das Haus. Fröhliches Gelächter, angeregte Gespräche und eine Speisekarte, die frei von Gesülze ist und mit klaren Ansagen überzeugt, dominieren die stimmungsvolle Szenerie. Der Service unter der Leitung von Gastgeberin Margrith Achermann mit ihren Töchtern Gabriela und Alexandra ist kompetent und herzlich, und das Küchenteam unter der Führung des Elsässers Serge Droesch ist auf seiner Höhe, bestückt mit Profis, die ohne Brimborium kochen, sich dabei oft mit dem Saisonalen auseinandersetzen, wie etwa ein sämiger Risotto mit frischem Spargel, ohne dabei die hauseigenen Evergreens vom regionalen Fleisch, wie ein Beefsteak Tatar oder ein Cordon bleu vom Kalb, aus den Augen zu verlieren. Die Weinkarte überzeugt mit Provenienzen vom lokalen Weingut Tschäpperli und überrascht mit humanen Preisen für diverse Spitzenweine aus dem Bordeaux und Burgund, was dazu führen kann, dass Weinfreunde nicht nur einen Tisch, sondern gleich eines der Gästezimmer reservieren. In der Summe ist die «Sonne» ein Gunstplatz für unbeschwerte Momentaufnahmen in beschwerlichen Zeiten. ■

Gasthaus zur Sonne
Untere Kirchgasse 1, 4147 Aesch
Tel. 061 751 17 72, www.sonneaesch.ch
Öffnungszeiten: Mo–Fr von 6.30–23 Uhr, Sa von 8–23 Uhr und So von 8–22 Uhr.
In den Sommermonaten Juni bis August ist das Restaurant sonntags geschlossen
Küche: Traditionsküche «at its best»
Service: Herzlich, kompetent, zuvorkommend
Ambiance: Gemütlich und gepflegt
Speziell: Das Gasthaus verfügt über eine Tiefgarage (Schlüssel verlangen) und Gästezimmer

Wer hat's erfunden?

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi

Nachahmer hat es einige. Kein Wunder! Haben Produkte Erfolg, werden sie oft und gerne kopiert. Trotzdem gibt's nur eine Adresse für die echten Basler «Sunnereedli», zumindest für alle Puristen unter den «Sunnereedli»-Fans. Wer hat's denn nun aber erfunden? Nein, nicht die Schweizer, sondern Emil Schneider, der 1925 auf diese glorreiche Idee kam. Später hat sein Enkel Peter dem Buttergebäck zu lokalem Ruhm verholfen, und noch heute wird das Gebäck im Daig mit einem Glas Gutedel gerne zum Aperitif serviert. Die Bäckerei Schneider ist aber nicht nur für ihre «Sunnereedli» bekannt, sondern auch für das Basler Brot, die luftigen Gipfel und aromatischen Schlumbis. 1999 haben Felix und Karin Burkhardt die Bäckerei und das Rezept des knusprigen Originals von Peter Schneider übernommen, das immer noch in bester Handarbeit hergestellt wird. Wer es nicht kennt, verpasst nicht nur ein Stück Basler-Bäckerei-Geschichte, sondern auch ein aromatisches Aperitif-Gebäck. ■



Bäckerei Konditorei Schneider
Clarastrasse 23, 4058 Basel
Tel. 061 692 24 31
www.baeckereischneider.ch
Filialen an der Blauensteinerstrasse 2 und am Totentanz 5

Frühstück bei Tiffany

Wer das Ungewöhnliche für eine Auszeit vom Alltag sucht, der liegt im Bergwerksilo von Herznach in der ersten Reihe. Das Frühstück tischt aber nicht Tiffany auf, sondern Jacqueline Boschung, die mit viel Herzblut und Kompetenz ihre Gäste betreut.

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Das B&B der etwas anderen Art. Das Silo in Herznach und sein Frühstücks-Erker lassen jeden Ärger vergessen.

Vor achtzehn Jahren haben die Besitzer des Bergwerksilos Brigitte Deiss und Ueli Hohl mit dem Umbau ihres Silos begonnen, der zwei Jahre in Anspruch genommen hat. Entstanden ist ein spezieller Wohnsitz, den die zwei Enthusiasten jahrelang als B&B führten. Heute bewohnen sie den obersten Teil des Silos, sind ins zweite Glied gerückt und haben Jacqueline Boschung die Führung des Gästehauses übertragen. Wer keine Höhenangst hat und näher bei den Vögeln sein will, liegt hier richtig. Vier Zimmer warten auf unkomplizierte Gäste, die den Komfort von heute nicht missen, sich aber nicht in einer steifen Atmosphäre mit einem steifen Oberkellner auseinandersetzen möchten. Die Stimmung im Bergwerksilo ist leger, aber nicht abgehoben, und das Frühstück setzt auf Klasse statt Masse. Wer kommt, bleibt gerne eine Nacht länger und erkundet zu Fuss die liebliche und in weiten Teilen unberührte, sonnige Fricktaler Landschaft. Wem es nicht nach wandern zumute ist, verweilt mit Lese- und Trinkstoff am Naturteich, hört dem Quaken der Glockenfrösche zu, falls welche da sind, oder lässt sich von der Gastgeberin in die Historie der Fricktaler Eisenerzgruben einweihen, zu der auch das Bergwerksilo von Herznach gehört. Werden die BAG-Bestimmungen weiter gelockert oder gar aufgehoben, sind hier auch wieder Stollenbahn-Fahrten, Führungen und private Feste in der Bergwerkstube möglich, was zu einem bunt-fröhlichen Treiben führen kann. Wer im Sommer das Silo für sich alleine haben will, kommt unter der Woche oder an regnerischen Tagen, dann, wenn sich der späte Morgennebel um die Trichterform der Silohülle schlängelt, eine Kuh in der Ferne brüllt, das Eis im Aperitif schmilzt und einen der nächste Krimibuch-Mord das Adrenalin hochschnellen lässt und sich der Appetit auf «Schnitz und Drunder» bemerkbar macht. Allerdings hat bei lauen Temperaturen ein Picknick zu zweit am Naturteich auch so seinen Reiz. Ganz ohne Buch. ■

Bergwerksilo
Bergwerkstrasse 36
5027 Herznach
Tel. 079 318 89 28
www.bergwerksilo.ch

Wie das marokkanische Huhn in die Schweiz kam

Kuno Walter, Mitglied der Leitung der Sonnhalde in Gempen, fährt mit dem Elektroauto zur Arbeit, hat einen Hund aus dem Tierheim und kocht am liebsten für seine Teenagerkids und deren Freunde. Uns hat er «Marokkanisches Poulet à la Walter» aufgetischt.

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Das marokkanische Pouletgericht, das Kuno Walter (60) für uns kocht, stammt nicht aus einem Kochbuch und auch nicht von einem nordafrikanischen Koch. Jener weigerte sich nämlich, das Rezept herauszurücken. Also hat Walter es sich kurzerhand selber zusammengereimt. Die Dinge anzupacken und reflektiert, aber direkt auf sie zuzugehen, ist seine Art. Weil er Höhenangst hatte, lernte er Gleitschirmfliegen, weil er Angst vor Pferden hatte, nahm er Reitunterricht. Beim Gleitschirmfliegen hat diese «antiphobische Reaktion» funktioniert, beim Reiten nicht. Geblieben sind schöne Erinnerungen an die gemeinsamen Reitstunden mit seiner Tochter und ein Paar coole Westernstiefel.

Seit drei Jahren ist Walter als «Geschäftsführer Bereich Erwachsene» Mitglied der dreiköpfigen Gesamtleitung der Sonnhalde Gempen. Teil seiner Aufgabe ist es, die neuen Paradigmen, die die Schweiz 2014 mit der Behindertenrechtskonvention der UN (UNBRK) ratifiziert hat, in der Sonnhalde umzusetzen. Herrschte früher der Leitgedanke, dass man Menschen mit einer Beeinträchtigung vor allem ein betreutes Zuhause bieten sollte, sieht die UNBRK diese Menschen als Teil der Gesellschaft mit gleichen Rechten wie alle anderen an, die, ihren Möglichkeiten entsprechend, selber bestimmen sollen, wo und wie sie leben wollen. Dem Vorstand des Vereins Sonnhalde Gempen war klar, dass dieser Paradigmenwechsel nach einer strategischen Ausrichtung verlangte, nach Schwerpunkten und veränderten Abläufen. Mit seinem Hintergrund als Psychologe, seinem Master in Change Management und seiner Erfahrung mit Reorganisationen passte Walter perfekt in das neue, dreiköpfige Leitungsteam.

Ein Umzug aus dem Aargau kam allerdings nicht in Frage, da stand der Rest seiner Familie – Ehefrau und Tochter und Sohn im Teenageralter – zusammen. Die Lösung war ein Elektroauto, und mittlerweile hilft der lange Arbeitsweg Walter dabei, die gesunde gedankliche Distanz zwischen Arbeit und Privatleben zu pflegen.





Oben: Die Betreuten in der Sonnhalde identifizieren sich in hohem Mass mit ihrer Arbeit.
Links: Glückliche Hühner und alles Bio – in der Sonnhalde fast schon Pflicht.

Nach Möglichkeit kann die Beschäftigung selber gewählt werden.



Rezept

Marokkanisches Poulet à la Walter
für 4 Personen

Zutaten
(bevorzugt in Bioqualität und von glücklichen Hühnern)

4 Pouletschenkel
3 mittelgrosse Zwiebeln
10–12 getrocknete Feigen
10–12 Datteln oder Pflaumen
100 g Rosinen
ca. 1,5 Liter trüber Apfelsaft
4–5 Lorbeerblätter
3 EL Honig
2 mittlere Tassen Couscous
Bouillon, Curry

Zubereitung
Pouletschenkel gut anbraten und mit Apfelsaft ablöschen, sodass sie mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Apfelsaft zum Kochen bringen.

Geschälte Zwiebeln, Feigen, Datteln, Rosinen und Lorbeerblätter beigeben.

Mit Bouillon würzen, Honig und milden Curry nach Geschmack beigeben und ca. 75 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Pouletschenkel fast gar sind, Couscous nach Angaben auf der Packung zubereiten.

Zum Schluss die Sauce mit Bouillon, Honig und Curry nochmals abschmecken.

Dazu passt: Wein oder Bier.



Der etwas andere Betreuungsansatz

Obwohl Walter kein Anthroposoph ist, steht er hinter Rudolf Steiners Ansatz. Einerseits ist da die Idee, dass Menschen mit einer Beeinträchtigung in diesem Leben eine besondere Herausforderung akzeptiert haben und dass das Umfeld versuchen sollte, diese Menschen auf ihrem Weg zu unterstützen. Andrerseits beruhen die Herangehensweisen der Betreuung auf anderen Grundsätzen. «Zum Beispiel baute man für Menschen, die sehr angetrieben und unruhig sind, den Forstbereich auf», erklärt Walter. «Mit diesen Menschen geht man in den Wald, wo sie sägen und hacken und Holzklötze schleppen können.» Beruhigende Medikamente erübrigen sich da meist von selbst. Die Wohn- und Betreuungsformen sind dem Grad der Beeinträchtigung angepasst und reichen von starker Betreuung zu grosser Selbständigkeit mit gelegentlicher Unterstützung in einzelnen Lebensbereichen (siehe Infobox).

Infrastruktur an den Grenzen

Ein grösseres Projekt steht ebenfalls auf Walters To-do-Liste: Die Infrastruktur für die mittlerweile rund 400 Mitarbeiter ist an ihre Grenzen gelangt. «Unsere Leute müssen teilweise im Freien oder am Arbeitsplatz essen – das ist nicht mehr haltbar.» Geplant ist ein Begegnungszentrum mit Mensa, flach gebaut im anthroposophischen Sinn. Auch die Therapiegebäude müssen dringend ersetzt werden, stammen die ehemaligen Militärbaracken doch aus dem Jahr 1972. Dafür gilt es nun, Spender und Gönner zu finden. Keine leichte Aufgabe, aber abschrecken lässt sich Walter davon nicht.

Kochen unter freiem Himmel

Am liebsten kocht Walter auf der Kochstelle in seinem Garten. «Mit zwei Teenagern haben wir ein sehr lebendiges Haus», erzählt er, und die Jungmannschaft ist immer hungrig. Im Haushalt lebt ausserdem ein sehr agiler Malinois-Mischling, ein Liebe-auf-den-ersten-Blick-im-Tierheim-Hund.
Dem marokkanischen Poulet begegnete Walter in Südfrankreich, seiner beinahe zweiten Heimat. Sein Vater besass dort früher ein Haus, in dem Walter nicht nur als Kind viel Zeit verbrachte. Am marokkanischen Poulet mag er, dass es keine Rolle spielt, ob man es für drei oder für zwanzig Personen kocht – es gelingt immer. Es ist, wie er es nennt, «Walter-sicher». ■



Die in der Sonnhalde verwendeten Teller entstehen in der eigenen Töpferei.

Sonnhalde Gempen
Die Sonnhalde Gempen ist eine vom Bundesamt für Sozialversicherung und den Kantonen anerkannte gemeinnützige Einrichtung. Sie ist als Verein aufgestellt und funktioniert in professioneller Selbstverwaltung, also der Selbstorganisation und Selbstführung der ganzen Institution.
Der Verein wurde 1967 als Elternverein gegründet, der Menschen mit Autismus und anderen Wahrnehmungs-, Verarbeitungs- und Verhaltensauffälligkeiten einen Ort bietet, an dem sie durch besondere Pflege, Schulung, Ausbildung und Arbeitsbegleitung ihre Lebensziele anstreben können. 1971 konnte in Gempen die Sonnhalde realisiert werden. 1987 wurden ein Erwachsenen-Wohnhaus, der Eichenhof, und das Werkstattgebäude eingeweiht. Seit 1991 besteht in Roderis (Nunningen) die landwirtschaftliche Arbeits- und Lebensgemeinschaft als Aussenstation. Im Jahre 2000 kam die Aussenwohngruppe für Selbständigere in Aesch/BL dazu, im 2013 das Wohnhaus «Wohne im Öpfelsee» für ältere Menschen mit einem Begleitungsbedarf. Heute arbeiten unter dem Dach der Sonnhalde Gempen rund hundert Mitarbeitende mit Betreuungsbedarf in einem Dutzend Tagesstätten, wie etwa die Bäckerei, Töpferei, Weberei, die Forstwirtschaft oder die Wäscherei, die eine Vielfalt von qualitativ hochstehenden Produkten herstellen.
www.sonnhalde.ch

Fast normal gebären – trotz Corona

Zurzeit ist im Bethesda Spital eine Geburt im gewohnten Rahmen möglich. Väter können bei der Geburt unter Einhaltung der Sicherheitsmassnahmen ihre Partnerin im Spital auch während und nach der Geburt unterstützen.

Auch wenn die Zahl der Infizierten zurückgegangen ist, so gelten gleichwohl die Empfehlungen des Bundesrates weiterhin: Distanz halten, Hygieneanweisungen befolgen. Klar, dass diesen Empfehlungen in Spitälern mit ihren Sicherheits- und Hygienestandards in erhöhtem Masse Folge geleistet wird.
Schwangerschaften und Geburten halten sich nicht an den Corona-Fahrplan. Da mögen Unsicherheiten auftauchen. Werdende Mütter müssen sich jedoch nicht sorgen. Denn es gibt keine Hinweise, dass Schwangere besonders gefährdet sind oder das Baby Schaden nimmt. Eltern und ihr Baby sind im Bethesda Spital zudem bestens aufgehoben. Die Spitalmitarbeiterinnen und -mitarbeiter setzen sich mit viel Einfühlungsvermögen dafür ein, dass die Geburt so normal und unbeschwert wie nur möglich erfolgt. Dafür bürgen die erstklassige ärztliche Betreuung, erfahrene Hebammen, engagiertes Pflegefachpersonal und ein Service, der keine Wünsche offen lässt. Das Bethesda Spital bietet hierfür das notwendige Umfeld, so dass Eltern und ihr Neugeborenes als Familie einen unbeschwerten Start erleben.



Fotos: zVg Bethesda-Spital

Zurzeit ist im Bethesda Spital eine Geburt im normalen Rahmen möglich.

Infoabende zur Geburt abgesagt

Normalerweise lädt das Bethesda Spital angehende Mütter und Väter monatlich zum Infoabend, einem informativen Einblick in die Philosophie und Räumlichkeiten der Geburtsklinik. Aufgrund des Versammlungsverbots mussten diese jedoch bis auf weiteres abgesagt werden. Stattdessen hat das Spital eigens eine Website mit virtuellem Rundgang durch die Geburtsräumlichkeiten erstellt. Ebenso finden die Interessierten Antworten zu den wichtigsten Fragen, die die Schwangeren beschäftigen. Das umfangreiche Informationsangebot tröstet etwas über die vorläufige Absage der beliebten Infoabende hinweg und wird von den Interessierten rege besucht.
Wichtig: Auch andere Behandlungstermine wahrnehmen.
Das Bethesda Spital deckt jedoch nicht nur das ganze Spektrum der Frauenmedizin ab, auch Dienstleistungen in den Bereichen Rheumatologie, Rehabilitation, Rückenbeschwerden und Physiotherapie sind Kerndisziplinen des Privatspitals im Gellert. Aufgeschobene Arzt-Konsultationen sollten Patienten jetzt durchführen, denn Behandlungen, die nicht ausgeführt werden, können zu weiteren gesundheitlichen Problemen führen. Ausserdem erhöhen allfällige Folgeeingriffe unnötigerweise die Kosten. *(cf)*



Im Bethesda Spital erleben Eltern und ihr Neugeborenes einen unbeschwerten Start.

bethesda SPITAL

Gellertstrasse 144 · 4052 Basel
Tel. 061 315 21 21 · info@bethesda-spital.ch
www.bethesda-spital.ch
www.geburt-in-basel.info

Zeit, die Ferienregion Baselland zu entdecken

Grosse Sprünge sind auch in diesem Sommer möglich und zwar unmittelbar vor der Haustüre. Schön für Sie, dass Sie inmitten der wunderbar vielfältigen Ferienregion Baselland leben. Wandern, biken, geniessen: Anregungen für einen Sommer in der Region – unter Einhaltung aller Vorsichtsmassnahmen natürlich.

Text und Fotos: Baselland Tourismus



Foto: Franz Schweizer

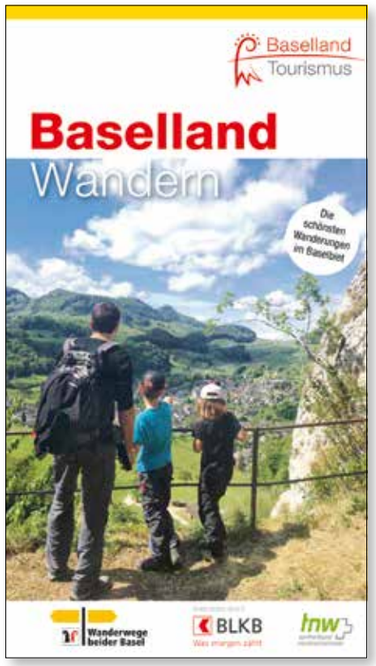
Abendsmatt, Lampenberg

Anlässe mit grossen Menschenmengen fallen diesen Sommer aus – genauso wie wohl der Strandurlaub in Südeuropa. Umso gebannter schaut man da auf das hiesige Tourismusangebot – und staunt bisweilen nicht schlecht. Wer sich noch nie oder kaum mit Baselland als Erlebnisregion auseinandergesetzt hat, erlebt nämlich sein blaues – respektive grünes – Wunder.

Ob also Tempospass auf dem Solarbob, Adrenalinkick im Seilpark, eine der spektakulärsten Römersiedlungen ausserhalb Italiens, Schleusenaction auf dem Rhein oder ein Lagerfeuer im Schatten einer der zahlreichen Burgruinen: Baselland hat's! Etwa auch dann, wenn es um der Familie Schweizer liebstes Hobby geht: das Wandern.

Von eigentlichen Spaziergängen bis hin zu mehrtägigen Etappenwanderungen wie der ViaSurprise (Tipp: die themenbezogenen Audiostationen) hat die Region alles zu bieten. Und das in einer unnachahmlichen Landschaft nur einen Steinwurf von Basel entfernt.

Der Zeitpunkt ist also perfekt für die frisch überarbeitete Wanderkarte von Baselland Tourismus. Sie trägt dem wachsenden Bedürfnis nach eher kürzeren, dafür in sich geschlossenen Wanderungen Rechnung und stellt neu sieben Rundwanderungen vor, etwa «Pfeffingen-Blattenpass» oder «Chaltbrunnental & Chastelbachtal». Auch Themenwanderungen erfreuen sich einer wachsenden Beliebtheit. Zu empfehlen sind etwa der rundum erneuerte Planetenweg in Laufen, der geheimnisvolle Skulpturenweg in Reinach oder der nagelneue Honigweg in Rünenberg.



Neue Wanderkarte

Apropos Honigweg: Baselland ist mit einer der höchsten Bienendichten Europas ein ausgesprochenes Bienenland. Entsprechend vielfältig schmeckt der hiesige Honig. Und nicht nur das: Er schmeckt auch aufregend. Denn Honig aus der Region ist alles andere als Einheitsware.

Das beweisen die zahlreichen Imker in der Region, die ihren Honig im Direktverkauf oder in den umliegenden Hof- und Dorfläden anbieten. Und das beweist besagter Honigweg in Rünenberg. Auf einem gemächlichen Spaziergang lässt sich hier die Faszination Honig erkunden. Tauchen Sie ein in die mitreissende Welt der Bienen und erfahren Sie, warum uns die süsse Versuchung seit Menschengedenken begleitet.



Planetenweg Laufen

Eine bisweilen ebenso süsse, vielmehr aber abenteuerliche Versuchung sind die Baselbieter Wälder für alle Mountainbike-Fans. Die Region geniesst seit jeher einen ganz besonderen Status in der Mountainbike-Gemeinde. Umso mehr, seit im vergangenen Jahr die Bikekarte «BikeBaselland» erschienen ist und 16 (legale!) Biketouren und Trails vorstellt.



BikeBaselland.ch

Denn die weiten Wälder sind wie geschaffen fürs Biken, die Topografie ist anspruchsvoller, als man auf den ersten Blick denkt, und der Spass ist mehr oder weniger ganzjährig. Übrigens: Auch Einsteigerinnen und Einsteiger finden sich auf fast allen Routen zurecht, ohne Kopf und Kragen zu riskieren.

Die geballte Ladung an Informationen findet sich auf der Hauptseite von Baselland Tourismus:
baselland-tourismus.ch/erleben
BikeBaselland: bikebaselland.ch
baselland-entdecken.ch

Planetenweg Laufen
Der 2019 rundum erneuerte Planetenweg ruft zu galaktischen Wanderabenteuern – mitsamt der märchenhaften Verstärkung eines Waldtrolls. Auf der Rundwanderung lässt sich das massstabgetreue Sonnensystem entdecken. Diesen Planetenweg wollte auch der quirlige Waldtroll «Moggä» entdecken – und landete dabei im Weltall. Das interaktive Märchen, das sich per QR-Code auf dem Smartphone abspielen lässt und auch als Buch erhältlich ist, dient als Audio-Guide und macht aus der Wanderung kurzerhand ein galaktisches Abenteuer für die ganze Familie. Neben dem gegenüber früher gekürzten Routenverlauf sind auch die Planeten, Gestirne und Informationstafeln neu.
rockvalley.ch/planetenweg

Baselland Tourismus

baselland-tourismus.ch



10 perfekte Baselbieter Tage mit «Top10 Baselland»

Eine Schatzkiste voller Ideen
Das Beste vom Besten: Baselland Tourismus liefert mit Top10-Baselland.ch Ideen für die Freizeitgestaltung – für jede Jahreszeit und jede Wetterlage. Baselland bietet eine dermassen grosse Fülle an Freizeitaktivitäten für Gross und Klein, dass die Auswahl oft schwerfällt. Hier hilft Baselland Tourismus mit «Top10 Baselland» aus.

Ob Ausflugsrestaurants, Sehenswürdigkeiten oder Wanderungen: In Themenblöcken lassen sich jeweils 10 attraktive Vorschläge entdecken. Auf Liebhaber von Sinnesfreuden warten beim Thema «Genuss» geschmackvolle Anregungen, und wer auf der Suche nach einem abwechslungsreichen Ausflug ist, wird unter (Familien)-aktivitäten fündig.

Wer die Ideen nun zu einem perfekten Tag kombinieren will, braucht sich den Kopf nicht zerbrechen. Baselland Tourismus liefert mit einer Vielzahl an Beispielen einerseits Inspiration und andererseits eine spannende Bündelung zahlreicher Aktivitäten für einen perfekten Tag im Baselbiet.

Ein Beispiel für einen perfekten Tag im Baselbiet: «Reise in die Antike»
Nach Kaffee und Gipfeli im Bistro «luci» beim Römischen Theater startet die spannende Reise durch Augusta Raurica mit einem Besuch im Römerhaus, OL durch die Römerstadt und Picknick beim Amphitheater oder einem feinen Mittagessen im Landgasthof Adler im schmucken Dorfkern von Kaiseraugst. Der anschliessende Sprung zurück in die Neuzeit gelingt mit Minigolf oder einer Fahrt auf einem der Rheinschiffe.

top10-baselland.ch

Tutto bene? Tutto!

Alles gut? Alles! Und alles neu macht der Mai. Das trifft im «Domstübli» tatsächlich den Nagel auf den Kopf. Der Gemeinschaftsstiftung KTI, der Freiraum-Architektin, den zahlreichen Handwerkern und Stefano Palma sei Dank. Doch der Reihe nach.



Fotos: Christian Jaeggi

Der Garten unter der alten Kastanie strahlt im neuen Lichterglanz.

Das «Domstübli» in Arlesheim hat sich innerhalb von sieben Wochen gemausert. Schnell und leise, auch wenn es zeitweise zuging wie in einem Bienenhaus. Die neue Besitzerin ist die Gemeinschaftsstiftung Klinisch-Therapeutisches Institut (KTI) mit Sitz in Arlesheim, deren Geschäftsführer Jürg Hermann ist. Sie ist die Pensionskasse der vier Institutionen Klinik Arlesheim, Sonnenhof, Arlesheim, Fondazione La Motta, Brissago und MTZ Sirius, Arlesheim. So weit, so gut. Schön ist, dass die neue Besitzerin weitsichtig und nachhaltig denkt und handelt. So erstaunt es nicht, dass sich das «Domstübli» nicht nur einer leichten Kosmetik hat unterziehen müssen, sondern renoviert wurde. Sprich, es hat eine technisch optimierte Küche, eine renovierte Toiletten- und eine neue Kühlanlage. Bei all dem Neuen hat es – was für den Charme des Hauses ganz wichtig ist – seine Patina nicht verloren. Im Gegenteil. Diese wurde mit Fingerspitzengefühl dezent aufpoliert und strahlt noch mehr Wärme aus. Zum Gelingen des neuen Erscheinungsbilds hat die junge Architektin Sandra Kühn beigetragen, die es versteht, das Moderne gekonnt einzubinden, ohne die gelebte Geschichte des Hauses aus den Augen zu verlieren. Und bis im November wird der seit Jahren extern benutzte Saal wieder ins Restaurant eingebunden sein. So wird eine neue, glanzvolle Räumlichkeit für Hochzeiten, Feste und Firmenanlässe entstehen. Dies gleich neben dem Dom mitten in Arlesheim. Bereits heute strahlt der Garten unter der alten Kastanie in neuem Lichterglanz und weist abends den Gästen den Weg.

Fatto in casa

Über das ganze Gesicht strahlt auch Gastgeber und Küchenchef Stefano Palma-Gatti, der gemeinsam mit seiner Frau Sarah das «Domstübli» von Altmeister Pino Gatti übernommen hat und mit seinen Kochkünsten die Region begeistert. Seine Küche widerspiegelt seine alte Heimat Apulien, was ihn aber nicht davon abhält, saisonale Spezialitäten aus ganz Bella Italia den zahlreichen Stammgästen aufzutischen. Etwa ein Vitello tonnato, Rinds-Carpaccio, lauwarmer Pulpo-Salat oder seinen berühmten Fischteller, der nicht nur schön aussieht, sondern auch mit perfekten Garzeiten der verschiedenen Fische überzeugt. Dass die Pasta hausgemacht ist, versteht sich von selbst und dass im Herbst der weisse Trüffel aus dem Piemont und nicht aus Kroatien kommt, sowieso. Ein guter Koch ist das Eine, das Qualitätsdenken beim Einkauf das Andere. Stefano Palma ist in beiden Sparten zuhause, sonst würde er das Fleisch nicht von der Metzgerei Jenzer, den Fisch von Domenico Verni von Sealike und die Weine von Vini D'Amato und Kaufmann Weine beziehen. Hinzu kommt ein engagiertes Team, das gerne erklärt und empfiehlt und den Gast entspannt zurücklehnen lässt. Wer offen für alles ist und alles isst, der gibt Stefano Palma eine Carte Blanche, legt mit ihm das Budget fest und lässt den Maestro machen, bzw. kochen, was für alle Gäste geeignet ist, die nicht nur von einer Italianità schwärmen, sondern sie auch zelebrieren. Seit dem 1. Juni hat das sympathische Restaurant wieder geöffnet, und am Sonntag, 15. August 2020 findet das Festmahl im August, der Pranzo di Ferragosto, zu Ehren des neuen alten «Domstübli» statt. A presto. *(mj)*



DOMSTÜBLI

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

Mo–Sa mittags und abends,
So ab 15 Personen geöffnet.
Am Sonntag, 15. August 2020 findet
der Pranzo di Ferragosto statt.

Fortschritt trotz Stillstand

Während der Bund die Kirchen, Kulturevents und die Gastronomie ins künstliche Koma versetzte, lief der Hotelbetrieb im Kloster weiter. Im Klostergarten wurde unter Einhaltung der Abstandsvorschriften emsig gearbeitet, Reben ersetzt, Bewässerungsleitungen verlegt und Heilkräuter gepflanzt.

Text und Foto: Jay Altenbach-Hoffmann



Frauenpower: Die vier Inner Wheel-Frauen vom Club Laufen: Susanne Schlegel (mit Spaten), Eveline Lenherr (mit Giesskanne), Monique Eckenstein (mit Schlauch) und Josy Nussbaumer pflanzen neue Weinreben.

«Zwischen fünf bis sieben Gäste haben jeweils während den letzten Wochen im Kloster übernachtet», weiss Petra Maier, Leiterin der Administration im Kloster. Neben Stammgästen, die gerne auf Geschäftsreisen die Herberge nutzen, gibt es schon seit Jahren regelmässig Gäste, welche auf Anmeldung durch die Sozialberatung für einige Zeit im Kloster Unterschlupf finden. Ihnen stand für einmal das ganze Kloster exklusiv zur Verfügung.

Für Jonas Rapp und seinem Team begannen die sechs Wochen im Lockdown trotz Kurzarbeit mit diversen Aktionen, sei es die Haltbarmachung von Lebensmitteln, Ordnen oder Putzen. Dann wechselten sich Petra Maier, Gastgeber Rapp und Martin Hülsemann, Leiter Restauration, mit der Präsenz an der Rezeption und Büroarbeiten ab. Zimmer-Reservationen, Bankette und Familienfeiern mussten laufend verschoben oder storniert werden. «Für einmal hatten wir auch mehr Zeit, uns mit den Gästen zu unterhalten und ihnen zuzuhören», erzählt Rapp, dem die bewegenden Lebensgeschichten der Sozialgäste nah gingen. Und zu Hause verbrachte er viel Zeit mit seinen Töchtern und mit seiner Frau. «Langeweile kam nie auf», gesteht Rapp lachend.

Für die Sinne

Währenddessen arbeitete Gärtner Samuel Salm mit seinem Team der Gärtnerei Anklin im Klostergarten und setzte nach dem Konzept der Gartengruppe unter der Leitung von Barbara van der Meulen mehrere Projekte um. Ein neues Blumenbeet wurde gestaltet, Gräben für zusätzliche Wasserleitungen geschaufelt, die Baumkathedrale in Form geschnitten und der Boden für das neue Spielgerät wie auch für den Heilkräutergarten vorbereitet. Die sehr engagierten Damen Rosemarie Champion, Barbara Hug und Ursula Hänggi jäteten die Rosenrabatten und ihr Blumenbeet, welches im Jahresverlauf mit wechselnder Farb- und Blütenpracht seit bereits mehreren Jahren in Unterstützung des Vereins der Freunde des Klosters die Gäste erfreut. Hans Abt kümmerte sich um die Tafeltrauben und war stets mit Rat und Tat zur Stelle. In einem weiteren Beet pflanzte die neu gegründete Gruppe mit Barbara van der Meulen, Barbara Keusch, Cathrin Gysin, Susanne Walser, Thomas Hodel mit 4-jähriger Tochter Elin und Sandra Löwe nach den Vorgaben der Phytotherapeutin Francesca Holzhauser einen traditionellen Klosterheilkräutergarten nach Organen. Die verschiedenen Gartenteams freuen sich, die Gäste bald mit allen Sinnen zu betören.

Neue Rebenspenderinnen und -pflegerinnen

Einen grosszügigen Einsatz unter der Leitung von Josy und Kurt Nussbaumer leistete der Inner Wheel Club Laufen. «Aufgrund des Versammlungsverbots musste ein Teil der vielen potentiellen Helferinnen wieder ausgeladen werden», erzählt Josy Nussbaumer. Trotzdem konnten alle 90 gesponserten Reben der Sorte Souvignier Gris auch dank der tatkräftigen Unterstützung von Seppi Lenherr eingepflanzt werden. Die noch jungen Reben gedeihen wunderbar und werden in drei Jahren die ersten Trauben für einen herrlichen Klosterwein liefern. Wir dürfen gespannt sein. ■

Herzlich willkommen
Wir begrüssen Sie wie gewohnt täglich in unserem Restaurant und Hotel. Dank mehrerer Räume können wir die Schutzmassnahmen problemlos einhalten. Und geniessen Sie unsere grosse Sommerterrasse! Gerne nehmen wir Ihre Reservationen entgegen. *Ihr Gastgeberteam*

Kirche zwischen Gastfreundschaft und Kunstausstellung

Kirchenmenschen – und ich bin einer von ihnen – fällt es erfahrungsgemäss immer etwas schwer, ihre Kirche nicht als etwas Besonderes, sondern als gleichwertiger Teil eines Ganzen zu verstehen.

Text: Felix Terrier, Rektor der Klosterkirche, Foto: Jay Altenbach-Hoffmann



Felix Terrier

Die Kirche gibt sich oft so besonders, dass sie vielen Menschen, Künstlern und Unternehmern, Akademikerinnen und Arbeiterinnen, tatsächlich fremd geworden ist … und sie ihr. Und so halten beide mehr als nur «Social Distancing» zueinander. Für sie mag Kirche zwar nett und historisch, vielleicht sogar gesellschaftlich wertvoll sein, aber mit ihrer Arbeit und ihrem Leben hat sie kaum etwas zu tun.

Im Kloster Dornach lassen wir uns sehr bewusst von einem anderen Verständnis herausfordern. Das Besondere ist hier nicht der einzelne Betriebszweig (Hotel, Restaurant, Kultur, Kirche), sondern ihre Vernetzung: Das Kloster Dornach ist nicht Hotel und nicht Kirche, nicht Restaurant oder Ausstellungsort, nein, das Kloster Dornach ist immer das Ganze. Dieser Weg ist für die Stifterorganisationen genauso eine Herausforderung wie für die für den Betrieb Verantwortlichen und alle Mitarbeitenden. Als Kirchenmann sich in diese Vision einbinden zu lassen, ohne Anstellung aber vielfältigen Erwartungen, ist ein Wagnis, ist Belastung und Geschenk zugleich. Die Corona-Krise hat diesen Weg des Klosters Dornach bestätigt. Während Gottesdienste noch verboten waren, wurde das Restaurant wieder geöffnet und war das Hotel nie geschlossen. Ob die Gastro-Lobby stärker war als die Kirchen-Lobby ist für uns unerheblich, denn fürs Kloster wirken beide. Der Heilige Franz von Assisi wusste, dass es in der Kirche nichts zu feiern gibt, wenn der Heimatlose kein Obdach und die Hungrige kein Essen hat. Während die Kirchenbänke also leer bleiben mussten, hat das Kloster Menschen in Schwierigkeiten die Türen geöffnet, ein Bett angeboten und den Frühstückstisch gedeckt. Selbstverständlich. Mir, dem Kirchenmann, ist wohl im Kloster, das vernetzt denkt, verbindend handelt und starre Grenzen löst, wie Kirche sein sollte.

Dazu gehört auch die Kultur. Aufmerksamen Beobachtern ist aufgefallen, dass bei den Corona-Pressekonferenzen des Bundes Kirche und Kultur immer gemeinsam in einem Atemzug genannt wurden. Tatsächlich sind die Kulturschaffenden genauso wie die religiösen Menschen wichtige Elemente unserer Gesellschaft. Beide verbindet die innere Gewissheit, dass man die Welt auch mit «anderen» Augen sehen kann, und die tiefe Sehnsucht, den Menschen vor Augen zu führen, dass es hinter dem Oberflächlichen noch sehr viel mehr zu entdecken gibt, was das Leben bereichert und ihm gut tut. Das Kloster Dornach hat seit seiner Neuausrichtung in der engen Zusammenarbeit der verschiedenen Betriebszweige genau dies zu einer wesentlichen Botschaft seines Wirkens gemacht: Den Menschen über das Gewohnte hinaus Blicke zu ermöglichen, die über vorgefasste Grenzen hinausführen, sie dafür zu begeistern. Kunst und Kirche ermöglichen in respektvollem Miteinander Begegnungen, die dazu einladen, die bereichernde und inspirierende Vielfalt zu entdecken, die unsere Welt ausmachen, die – so würde ich es formulieren – Gott unserer Welt eingepflanzt hat. Dem Spannungsfeld des Lebens versucht das Kloster Dornach mit seinen vier Standbeinen einen Begegnungsort zu bieten. Als Kirchenrektor bin ich gefordert und bleibe fordernd zum Wohl des Klosters. ■

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

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

Lockdown gut gemeistert

Der Unternehmensleiter der Berest Gruppe, Hansruedi Meier, steht der Kloster-Gastronomie und Hotellerie mit seinem Unternehmen schon seit langem zur Seite. Während des Covid-19-Lockdowns konnte sich der Stiftungsrat auf das grosse Wissen der Fachleute verlassen.

Text und Foto: Jay Altenbach-Hoffmann



Johann Rudolf Meier, Unternehmensleitung Berest Gruppe

BirsMagazin: Herr Meier, waren Sie im Homeoffice?
Johann Rudolf Meier: Nein, ich habe ein eigenes Büro und bin sehr viel unterwegs. Die letzten acht Wochen habe ich gearbeitet und mich um unsere Betriebe gekümmert, das war wichtiger.

War Ihr Betrieb von Covid-19-Erkrankungen betroffen?
Von unseren 250 Mitarbeitenden sind tatsächlich mehrere Leute, vor allem aus dem Elsass, erkrankt. Alle sind unterdessen wieder gesund. Eine Mitarbeiterin war vorher schon wegen einer anderen Erkrankung krankgeschrieben, den anderen Mitarbeitern geht es den Umständen entsprechend gut.

Mussten Sie in der Berest Gruppe Änderungen einführen?
Unsere Mitarbeiterinnen in der Lohnbuchhaltung haben wir einerseits aufgestockt und andererseits in zwei Gruppen aufgeteilt und sie an unterschiedlichen Orten arbeiten lassen. Da für sämtliche Gastronomiebetriebe Kurzarbeit angemeldet wurde, waren sie sehr gefordert.

Was war die grösste Herausforderung?
Als es klar wurde, dass eine Schliessung der Gastronomiebetriebe im Raum stand, haben unsere Mitarbeitenden und ich zuerst die Versicherungsverträge konsultiert und uns mit den Teams in den diversen Betrieben abgesprochen. Diese sind zum Glück alle gegen Pandemie versichert.
Dann wurden alle Mitarbeitenden auf Kurzarbeit gesetzt und die Betriebe mit möglichst wenig Warenverlust heruntergefahren. Schwieriger wird es jetzt, die Betriebe unter Berücksichtigung aller Vorschriften wieder hochzufahren und rentabel zu führen.

Wie sieht das für das Kloster Dornach aus?
Zum Glück ist das Kloster so gross. Da können wir auch bei schlechtem Wetter für genügend Abstand zwischen den Gästen sorgen. Alle geben ihr Bestes und wir hoffen auf die Akzeptanz unserer Gäste, dass nicht immer alles verfügbar ist. Auch unsere Lieferanten müssen ihr Angebot jetzt wieder für die ganze Gastronomie hochfahren und dies ist ein schwieriges Unterfangen.

Sie haben eine Hilfsaktion: «Hilf dinnere Beiz!» lanciert. Wie lief die Aktion?
Ich bin sehr zufrieden damit. Wir haben Gutscheine im Wert von rund 250 000 Franken für unsere Betriebe verkauft.

Gratulation – das ist ein super Resultat. Schön, dass die Berest Gruppe dies für die Betriebe organisiert hat und zudem selber finanzielle Unterstützung leistet. Wir wünschen Ihnen gute Gesundheit und vielen Dank für das Gespräch. ■

KLOSTER DORNACH

AGENDA

AUSSTELLUNGEN
Christine Engelhard, «Lebensbilder», Kreuzgang
Stillleben und Landschaften,
bis 30. August 2020

Donnerstag, 3. September,
18.30–19.30 Uhr, Klostergarten
Fritz Balthaus, Skulpturen «BN/FM/CP/LF»
Rundgang mit dem Künstler und Präsentation des Magazins, Apéro,
Ausstellung bis 30. April 2022

JOUR FIXE RESIDENCE «AUSSTEIGEN-AUF-ZEIT»
Jeden zweiten Dienstag, 12.00–14.00 Uhr
Mittagstisch mit dem aktuellen Gast aus Kunst, Kultur und Wissenschaft
30. Juni, 14. / 28. Juli, 11. / 25. August,
8. / 22. September

MENU MUSICA
Letzter Dienstag im Monat,
12.30–13.00 Uhr, Kirche

Dienstag, 30. Juni
Vierhändiges Klavierkonzert mit Maki Wiederkehr und Elina Kaikova
Slawische Tänze op. 72 von A. Dvorak und Ungarische Rhapsodie Nr. 2 von F. Liszt

Sommerpause im Juli

Dienstag, 25. August
Musik der Renaissance und des Frühbarocks trifft auf Musik von Singern und Songwritern
Ori Harmelin (Laute),
Giovanna Baviera (Gambe, Gesang)

Dienstag, 29. September
Jeu d'eau – vom Geräusch des Wassers und dessen Launen inspirierte Musik
Kompositionen von F. Chopin, C. Debussy, F. Liszt, C. Reinecke
Myriam Hidber Dickinson (Flöte),
Stefan Cassar (Piano)

JAZZ & SOUL AFTERWORK
Letzter Donnerstag im Monat,
18.30–20.00 Uhr
Nur bei schönem Wetter im Klostergarten!
Abendessen auf der Gartenterrasse.
Wir bitten um Reservation.

Donnerstag, 25. Juni
Viva Brasil
Mario Alonso (sax/fl), Oliver Pellet (git), Cristiano Matos (b/voc), Lucio Marelli (dr)
Sommerfeeling mit Bossa Nova und Samba.

Sommerpause im Juli

Donnerstag, 27. August
VEIN
Michael Arbenz (Piano),
Thomas Lähns (Kontrabass)

Donnerstag, 24. September
The Steppin' Wolfes
Yuri Storione (Piano),
Dominik Schürmann (Kontrabass),
Lucio Marelli (Schlagzeug),
Violeta Amarillis (Stepptanz)

KLOSTER-FARBEN-DINNER
Sonntag, 13. September, 18.00–22.00 Uhr,
Klostergarten und Bibliothek
«Schwarzer Holunder – Farbe violett»
Willkommensdrink, Apéro, 5-Gang-Menu mit Fleisch oder Vegi, Give-away und Präsentation von Nina Gautier, CHF 99.–, verbindliche Anmeldung

KONZERTE IN DER KIRCHE
Samstag, 29. August, 19.00–20.30 Uhr
Mondnacht-Ensemble und SoloVoices Basel

Sonntag, 30. August, 15.00–16.30 Uhr
Streichquartett Linz

Freitag, 11. September, 19.30–21.00 Uhr
Ancora Tenores – Benefizkonzert Embolo-Foundation
Eintritt CHF 25.– für die Kinderhilfe

Samstag, 12. September, 19.00–20.00 Uhr
«Die Macht der Musik mit Zwischentönen» – Benefizkonzert mit und zu Gunsten des Surprise Strassenchors
Leitung: Anna Sadeghi, Umbria Ensemble: Luca Ranieri (Viola), Maria Cecilia Berioli (Violoncello), Ketty Teriaca (Klavier), Myriam Hidber Dickinson (Flöte)

Freitag, 18. September, 19.30–21.00 Uhr
«Komponistinnen» – Rezital
Cornelia Lenzin (Flügel),
Elisa Urrestarazu (Sax)

Samstag, 26. September, 19.30–21.00 Uhr
Neue Volksmusik mit den Helvetic Fiddlers und #fidel

GOTTESDIENSTE IN DER KIRCHE
Bis am 15. August können leider keine öffentlichen Gottesdienste, Beerdigungen oder Feiern in der Klosterkirche stattfinden. Die Verantwortlichen hoffen, dass bis im August Anpassungen aufgrund gelockerter Covid-Massnahmen vorgenommen werden können, die eine freiere Nutzung der Klosterkirche ermöglichen.

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

Alle Veranstaltungen Kollekte, falls nicht anders erwähnt

Bitte kontaktieren Sie vorher unsere Website oder rufen Sie bei der Rezeption unter 061 705 10 80 an, ob die Veranstaltungen aufgrund der Covid-Massnahmen definitiv stattfinden können. Vielen Dank.

Endlich wieder Kunst und Konzerte

Kultur braucht es ganz besonders in Krisenzeiten. Seien es anregende Bilder, wohltuende Konzerte oder erhellende Kurse. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen mit allen Mitwirkenden und unserem treuen Publikum.

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



Bild: Christine Engelhard «Vaches en famille», 2018

Mit der Ausstellung «Lebensbilder» von Christine Engelhard zeigt das Kloster farbenfrohe Bilder mit expressiv gemalten Stillleben und Landschaften im Kreuzgang. Die aus Holland stammende Künstlerin studierte in den 80er-Jahren Agronomie und wanderte zusammen mit ihrem Mann nach Südfrankreich aus. Dort bauten sie einen Biobauernhof mit siebzig Milchkühen auf und bekamen fünf Kinder. Vor zehn Jahren, als die Kinderschar zwischen zehn und zwanzig Jahre alt war, starb ihr Mann. Christine zog die Kinder alleine gross und führte den Hof weiter.
Seit 2008 fand sie wieder etwas mehr Zeit zum Malen. Ihre Bilder überzeugen durch eine kontrastreiche Gestaltung, die an den deutschen Expressionismus von Franz Marc erinnert. Ein Informationsblatt liegt in der zu den Öffnungszeiten des Restaurants frei zugänglichen Ausstellung bei der Rezeption für Sie auf. Weiterhin können Sie im Garten die zum Teil hängenden und etwas versteckten Skulpturen des Berliner Künstlers Fritz Balthaus entdecken, die auch als Vogelhäuschen dienen. Am 3. September findet die öffentliche Vernissage eines Magazins über die Skulpturen statt mit einer Führung des Künstlers.

Vieles musste abgesagt oder verschoben werden. Daher sind die Kunstschaffenden und vor allem auch die Musikerinnen und Musiker auf Ihren Besuch umso mehr angewiesen. Für sie ist es lebensnotwendig, ihr in Proben erarbeitetes Können einem interessierten Publikum zu zeigen. Seien Sie herzlichst zum vielseitigen Programm mit den Mittagskonzerten «Menu Musica», den Jazz & Soul-Afterworks, den Gastkonzerten in der Kirche sowie den Kloster-FarbenDinners eingeladen. ■

«O sole mio»

Wenn die Sonne in den Hinterhöfen lacht, dann sind die «Pelati Delicati» nicht weit. Andrea Bettini und Basso Salerno bieten beste Italianità im Höngg-Dialekt mit Hintersinn.

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi



«Azzurro» in der Dämmerung: Bei ihren Balkonkonzerten in Innenhöfen trotzten die «Pelati Delicati» dem Corona-Virus.



Cantautore Andrea Bettini

Seit elf Jahren knattert Andrea Bettini mit seinen Kumpanen, dem Akkordeonisten Basso Salerno und dem Regisseur Christian Vetsch, als «Pelati delicati» auf der roten Vespa Primavera durch die Gegend und erheitert das Publikum mit populären Canzoni. In der Mischung aus Secondo-Italiano und Höngg-Dialekt ist der schräge Humor so umwerfend wie anrührend.
Seine Zelte hat Bettini im unteren Kleinbasel aufgeschlagen. «Magazino» nennt er die Künstlerklause, ein Ort der kreativen Performance mit einem Blasinstrumenten- und einem Orgelbauer als Nachbarn. Seit 32 Jahren bespielt der demnächst Sechzigjährige die Bretter, die ihm drinnen wie draussen die Welt bedeuten. Zum Saisonende hätte er am Schauspielhaus Basel in Tschechows «Kirschgarten» auftreten sollen. Doch der Virus schlug die Künstler ohne Vertrags-Verlängerung in alle Winde. Für den fest engagierten Bettini bedeutete die verordnete Kurzarbeit eine Chance, weitere Produktionen aus eigenem Boden zu kreieren.
Kultstatus haben die Balkonien-Konzerte mit Auftritten in Hinterhöfen von Binningen bis in die Erlenmatt. Dabei pflegen der Cantautore und sein Akkordeonist mit Leidenschaft die «Musica leggera» ihrer Heimat. Inbrünstig singen und spielen sie die unsterblichen Schlager von «Volare» und «Azzurro» bis «O sole mio», diese Ode an die Sonne des Herzens: «Ma n'atu sole cchiù bello, oi ne'». Andrea ruht nicht auf dem Erfolg der Quartierkonzerte, die viel Anerkennung und wenig Gage einbringen.
Brandaktuell ist das am Auffahrtstag erstmals ausgestrahlte Hörspiel «Coronanotstand im Altersheim Ändspurt» in der Regie des gebürtigen Rotterdamer Poetry Slam-Masters Micha de Roo. Eine Komödie, in der sich die betagten Heimgäste gegen die Ängste der Pandemie auflehnen.
Noch unausgegoren ist die Pelati Delicati-Produktion: «Divina Commedia – eine himmlische Vespareise durch Dantes Inferno» mit Premiere am 21. Oktober im Basler «Fauteuil»-Theater. Wohl abenteuerlich wird die Töff-Fahrt des Trios von der Hölle in den Himmel, vom Inferno ins Paradiso und einem gruseligen Purgatorio. ■



Akkordeonist Basso Salerno

Heimatstern Sonne

Als Nikolaus Kopernikus im Jahre 1543 öffentlich propagierte, dass in der Mitte von allen Planeten die Sonne ihren Sitz hat und nicht die Erde, schlug diese Nachricht ein wie eine Bombe.

Text: Niggi Ullrich, Foto: Christian Jaeggi



Die Sonne als Inbegriff von oben, mittendrin und überall. Impression aus dem Arlesheimer Barockdom.

Mit einem Schlag war die bewährte göttliche Ordnung mit Himmel und Hölle ausser Kraft. Die Mitte des bisherigen Universums war radikal neu definiert. Dass die Erde vermutlich keine Scheibe sein würde und eher die Form einer Kugel hatte, war zwar schon in der Antike aufgrund von Handels- und Seefahrtrouten mehr als nur vermutet und dann von Ptolemäus und Aristoteles innerhalb ihres geozentrischen Weltbildes erarbeitet worden. Was sich im neuen Alltag mit dem heliozentrischen Weltbild von Kopernikus zwar nach wie vor nicht änderte, war der morgendliche Sonnenaufgang im Osten und der abendliche Untergang im Westen.

Von der Renaissance der Welt

Aber in den Köpfen der Menschen dämmerte es, dass das, was sich im Turnus zwischen Tag und Nacht, hell und dunkel abspielte, nicht nur einfach eine offene Frage, sondern eine Ungeheuerlichkeit war. Die Welt stand nicht einfach nur buchstäblich Kopf, sondern es war alles noch viel schlimmer, weil sich die Erde urplötzlich an den Rand katapultiert sah. Irgendwo im All, weit draussen auf irgendeinem sekundären Orbit. Die Definitionen von Mitte und Peripherie, oben und unten, Licht und Schatten hatten ihre Verortung komplett verloren. Kopernikus' Propagierung war eine veritable Revolution und damit die «Renaissance» der Welt, in deren Sog ein paar Jahre später auch noch der Buchdruck erfunden und Amerika entdeckt wurden.

Dass Kopernikus und sein Nachfolger Galileo Galilei ins Fadenkreuz heftigster Kritik gerieten und von der Kirche und den Herrschern der alten Weltordnung an Leib und Leben bedroht wurden, verstand sich von selbst.

Was Mitte des 16. Jahrhunderts im wahrsten Sinne des Wortes geschehen und nicht einfach so passiert ist, können wir heute gar nicht mehr ermessen. Neue Erkenntnisse von heute basieren längst und nur noch auf von blossem Auge nicht wahrnehmbaren, digitalisiert berechneten 0,000001-Differenzen und Nano-Verschiebungen. Mag sein, dass das eine oder andere von Menschen ge-/erfundene Neue eine grossartige Anmutung hat. Aber sicher nicht mehr. Die grosse Entdeckung schlechthin gab es seit 1543 nie mehr.

Keine Angst vor der Sonne?
Heute beim Aufstehen kam mir der Gedanke, wie es doch recht merkwürdig ist, dass gerade die Völker, denen die Sonne besonders heiss auf den Schädel brennt, sie als Gott verehren. Alle Sonnen- und Feueranbeter wohnten im heissen Süden, wie die Assyrer, Phönizier, Perser. Den Völkern des Nordens ist dieser Kult nicht in den Sinn gekommen, und doch hat man in unserem Klima gewiss mehr Grund zur Dankbarkeit und Freude, wenn die seltene Sonne am Himmel sich zeigt, als da, wo sie sengende Glut und oft Gefahr und Verderben bringt. Aber die alten Germanen verehrten nicht die Sonne, sondern den Blitz und den Donner. Auch hierin zeigt sich die Hundenatur der Menschen. Sie lieben und verehren den, vor dem sie sich fürchten. (Otto von Bismarck, 1815–1898)

Die Sonne als neue Mitte

Der neue Platz, den die Sonne im Universum einnahm, war bedeutend. Sie war die neue Mitte schlechthin, nicht einfach nur ein heller Stern am Himmel. Ob sie heute noch so essentiell wahrgenommen wird, darf bezweifelt werden, selbst wenn die Menschen mit und dank der Sonne Kraft ihren zukünftigen Energiebedarf für alle Zeiten decken wollen. Zudem: Wärme, Licht und Fruchtbarkeit der Sonne wurden von den Menschen schon vor der kopernikanischen Wende in Anspruch genommen. Aber die Sonne hat die Gottes- und Herrschaftsbilder auf dieser Welt neu geprägt, wenn nicht sogar umgepolt. Himmel und Hölle haben ihre Rolle als exklusive Orte *hors du monde* zwischen Leben und Tod eingebüsst. In ganz vielen Zeichen, Werte-, Mass- und Zähleinheiten wurde die Sonne zum neuen Mass(stab) der Dinge, sicht-, spür- und erlebbar an der Korona – der äussersten Schicht ihrer Atmosphäre – die uns täglich unterschiedlich in die Augen sticht. Aber in der Macht der Sonne steht nicht nur Licht und Wärme, sondern sie bestimmt auch über Dunkelheit und Kälte, in welche die Erde getaucht wird. War die Sonne bis zur kopernikanischen Wende einer unter vielen Himmelskörpern am christlichen Firmament, mutierte sie durch die Zeiten nach und nach zum ewigen Heimatstern der Menschen.

Sonne ist überall

Dass die Sonne zur phantastischen Projektionsfläche des menschlichen Wirkens in der ganzen Welt wurde – sei es in den Domänen von Kunst und Politik, Bildung und Religion, in der Ökonomie oder der Wissenschaft, Krieg und Frieden, in Mythen und Metaphern – liegt auf der Hand. Es gibt unzählige Beispiele für Texte, Musiken, Bilder, Fotos, Filme, Fahnen und Symbole aus allen Sparten und Epochen bis heute, in der die Sonne eine ikonographische Mitte einnimmt.

Zwei Beispiele: Der französische König Louis XIV. (1638–1715) hat sich nicht als Souverän von oben oder in der Nachfolge von römischen Kaisern definiert, sondern aus der göttlichen Mitte heraus … und ist prompt als «Sonnenkönig» in die Geschichte eingegangen. Und im Zitat des habsburgischen Kaisers Karl V. «In meinem Reich geht die Sonne nicht unter» (1500–1558) ist der Anspruch an Grösse und Ewigkeit seines Reiches ebenfalls versinnbildlicht.

Zum Schluss: Der Begriff «Heimatstern» wird selbst in einem nüchternen Bericht über eine ambitionierte Raumfahrtexpedition verwendet, in der die Sonde «Parker Solar Probe» sich der Sonne bis auf rund 6,2 Millionen Kilometer nähern soll. Während ihrer auf sieben Jahre ausgelegten Reise soll sie insgesamt 24 Mal durch die Korona fliegen und unter anderem die Frage beantworten, warum in der Sonnenatmosphäre unvorstellbar heisse Temperaturen von fast 6 Millionen Grad Celsius herrschen, während die Sonnenoberfläche mit 5500 Grad vergleichsweise «kühl» ist. Die Dimensionen, welche Bedeutung die Sonne für die Menschen hat, werden an der Schilderung des Plans augenfällig. Die Sonne kommt uns täglich sehr nah, andererseits ist es gar nicht so einfach, ihr nahezukommen. ■

Filmtipp: In «LE ROI DANSE» (2001) zeigt Regisseur Gérard Corbiau eine noch unbekannte Facette Ludwigs XIV.: Der «Sonnenkönig» als Tänzer und Herrscher beleuchtet die fatale Beziehung von Macht und Kunst. Die opulent fotografierte Mischung aus Tragödie und Liebesdrama fasziniert mit fulminanten Bildern und grandioser Musik.



Jürg Seiberth
Autor, Gestalter

Gross und Klein

Es war einmal eine Sekretärin, die ihre Chefin folgendermassen zu entschuldigen pflegte: «Äs isch anere Sitzig.» Die Chefin fand, dieses Äs untergrabe ihre Autorität. Die Sekretärin argumentierte: «Bi öis seit me das halt eso.» Doch die Chefin blieb stur: «Si isch anere Sitzig, heisst's bi uns.» Kleiner Unterschied, grosse Wirkung.

Regel 1: Das grammatische Geschlecht entspricht dem biologischen: sie, die Frau, weiblich; er, der Mann, männlich. – Regel 2: Substantive, auf die die Verkleinerungsform angewendet wird, haben das sächliche Geschlecht: es, das Lämpchen; es, das Tischlein. Kurz: Verkleinerung versächlicht; Umkehrschluss: Versächlichung verkleinert. Deshalb will die Chefin nicht als sächliches Wesen bezeichnet werden.

S'Heidi und s'Rosmarie. Die Versächlichung beim weiblichen Geschlecht ist häufig. Sie signalisiert Nähe und Vertrautheit, sie macht klein, schwach, niedlich. Beim männlichen Geschlecht ist die Verkleinerungsform selten und hat meist einen ironischen Unterton: Während das Mädchen untadelig erscheint, hat das Bürschchen in der Regel etwas auf dem Kerbholz. Des Herrchens Herrschaft beschränkt sich auf einen Hund.

Die Vermutung liegt nahe, dass die Sprache hier eine Geringachtung von Frauen spiegelt. Ein Blick auf den Urdialekt im Wallis legt jedoch nahe, dass, sprachgeschichtlich gesehen, einst alle vertrauten Männer und Frauen mit dem sächlichen, Respektspersonen mit dem passenden männlichen oder weiblichen Geschlecht versehen wurden. Das berichtet eine ältere Untersuchung der Mundart von Visperterminen. Und dann möchte ich auf den Walliser Alleinunterhalter hinweisen, der sich z'Hansrüedi nennt.

Ich liebe die Verkleinerungsform. Zum Beispiel: die Sonne. Wir verdanken ihr alles; wir verehren und wir lieben sie; wir verwünschen und wir hassen sie. Die Sonne ist das grösste aller Themen, viel zu gross für 1900 Zeichen. Hier wirkt die Verkleinerungsform Wunder: Oh, du goldigs Sünneli. Da reduziert sich der Respekt auf ein erträgliches Mass, die Blockade weicht und lustig klappert die Tastatur.



Sonnenbaden auf St. Margarethen

Über den Dächern von Basel und Binningen «sünnele» die Naturfreunde, planschen in blauen Becken und geniessen in ihren Freizeitgärten die Ruhe. Eine gesunde Lebensart der Beschaulichkeit und der Naturverbundenheit in Stadtnähe.

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

In den «Séparées» können sich Damen und Herren strikt getrennt und vor neugierigen Blicken geschützt, auf ihren Pritschen unter freiem Himmel nahtlos bräunen lassen. Der Aufforderung, wie sie der «Opernball»-Walzer «Geh'n wir ins Chambre séparée!» besingt, darf man jedoch nicht nachkommen. Im Freiluftbad sind gemischte Nacktzonen nach wie vor tabu.

«Ordnungsgemässe Badekleidung»

Das Sonnenbad mit den hölzernen Kabinen und Kästchen ist längst in die Jahre gekommen. Es kultiviert einen verblichenen Charme und ist bei Freunden der Freikörperkultur wie bei Wasserratten und Verweilgästen nach wie vor beliebt. Von Mitte April bis Mitte Oktober begehren um die 25 000 Sonnenhungrige Einlass. Besonders sonn- und feiertags tummeln sich ganze Familien auf den saftigen Wiesen teils unter schattigen Bäumen und planschen in den drei Becken für Schwimmer (12 x 5 Meter), Kinder (11 x 17 Meter) und Babys. Das Bad an der Sonne ist reglementiert. Die Benützungsordnung reglementiert: «Baden nur in ordnungsgemässer Badekleidung, kein Lärmen und Verwendung von Musikgeräten, kein Fussballspiel und keine Sprünge ins Wasser!»

Leibesübungen zur Sonne

Teils von hohen Steinmauern umgeben, teils eingezäunt, belegen die Badeanlage und die knapp hundert gepachteten Freizeitgärten eine Fläche von fast 30 000 Quadratmetern. Geführt und betreut wird das Bad vom ehrenamtlich tätigen Verein Sonnenbad, einer Sektion der nationalen Gesundheits-Organisation vitaswiss.
Die Bewegung von Pfarrer Kneipp und ihre «naturgemässe Lebens- und Heilweise» führten um 1899 zur Gründung des Naturvereins Basel. Schon damals setzte sich der Verein für «eine gesunde Ernährung, Sport, sexuelle Aufklärung der Jugend, Körperpflege und die Bekämpfung von Tabak und Alkoholmissbrauch» ein. Ein Schwarz-Weiss-Foto von damals zeigt Herren und Knaben im Lendenschurz, wie sie bei ihren Leibesübungen die Arme der wärmenden Sonne emporstrecken.



Der erste Sonnenbad-Eingang von 1903, für Frauen und Männer streng getrennt







Sunnebeedli Sankt Margrethe
Friedhofstrasse 9, 4102 Binningen

An regenfreien Tagen täglich geöffnet
bis Mitte September: 9.00–20.00 Uhr
bis Ende September: 10.00–18.00 Uhr
bis Mitte Oktober: 10.00–17.00 Uhr

Eintrittspreise
Erwachsene: CHF 6.50
Kinder / Jugendliche: CHF 3.20 / 5.50.
Separée: 7.50



Friedhofsruhe und Nonnenkult

Sonnenbad-Vereinspräsident Rolando Stucki war bis zu seiner Pensionierung Verkaufs-Ingenieur. Seit 20 Jahren ist er Pächter eines Ziergartens. Er geniesst die Ruhe und die Nähe zur Stadt und zu seinem Wohnort Binningen. Als Nachbarn haben die Sonnengärtner die Sternwarte, den Friedhof und den Bio-Bauernhof, in dessen Scheune die Besenbeiz «Schällenursli» zwischen Heuballen zum Sonntagsbrunch einlädt. Von der Aussichtsplattform schweift der Blick westwärts bis zu den Vogesen, nordwärts zum Feldberg im Schwarzwald. Der Ort hat auch kultische Bedeutung. Der Sage nach sollen einst die drei jungfräulich frommen Schwestern Chrischona, Margaretha und Ottilia auf den im Dreieck gegenüber liegenden Hügeln füreinander gebetet haben. Heute gilt St. Margarethen auf dem Hügel über 310 Metern Höhe als profane Pilgerstätte für Erholungssuchende wie für Sterngucker und Sonnenanbeterinnen.



Sonnenbad-Präsident Rolando Stucki

Startschuss für die SPORTAMTag-Challenge

Jason Joseph und Mario Dolder eröffneten die SPORTAMTag-Challenge. Bewegung, Interaktion und Baselbieter Natur. Das bietet die neue SPORTAMTag-Challenge des Sportamts Baselland. Das Angebot steht der Bevölkerung seit dem 8. Juni zur Verfügung.

Die Vögel im Wald zwitschern hören, die frische Luft einatmen, die Sonnenstrahlen auf dem Gesicht spüren: Laufen in der Natur ist ein herrliches Gefühl. Warum also laufen wir nicht öfter einfach los? Die Gründe sind vielfältig, man ist zu sehr eingebunden oder kennt keine passenden Strecken. Absprachen zum gemeinsamen Laufen scheitern an individuellen Tagesplänen.

Mit der SPORTAMTag-Challenge sagt das Sportamt Baselland diesen Motivationsbarrieren den Kampf an: Das flexible Trainingsangebot soll die Bevölkerung zum «Sport am Tag» animieren und ermöglicht gleichzeitig eine Interaktion mit anderen Sporttreibenden. Der im März zurückgetretene Biathlet Mario Dolder hat sich als Erster auf einer der sieben Strecken der Herausforderung gestellt, zusammen mit Sportamt Leiter Thomas Beugger. Bei der Eröffnung der ersten Strecke wurden die beiden von Jason Joseph, dem besten Hürdenläufer der Schweiz und Mitglied des Baselbieter Olympiateams, unterstützt.



Fotos: zVg

Interaktiver Wettkampf für jedes Laufniveau

Die Grundlage dieser Challenge bilden beschilderte und permanent eingerichtete Laufstrecken an drei verschiedenen Standorten. Über eine Web-Applikation auf dem eigenen Smartphone kann die Laufzeit gestoppt werden. Anschliessend erscheint die gemessene Zeit auf der Internet-Plattform des Sportamts Baselland. Dies soll den Laufenden sowie Walkenden einerseits ein einzigartiges Sporterlebnis in der Natur, gleichzeitig aber auch einen interaktiven Wettkampf oder den Vergleich mit sich selber ermöglichen.

Die SPORTAMTag-Challenge zeichnet sich aus durch Strecken unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade. Einsteigende sammeln auf den eher kurzen Strecken erste Erfahrungen, während durch die Zeitmessung und den damit verbundenen Vergleichsmöglichkeiten auch Gelegenheits- und Wettkampfsporttreibende auf ihre Kosten kommen. Thomas Beugger, Leiter des Sportamtes Baselland stellt fest: «Während der ausserordentlichen Lage haben Ausdauersportlerinnen und Ausdauersportler zwar immer trainieren können. Vielen haben aber die Laufsportveranstaltungen gefehlt und dadurch auch ein Ziel, auf das sie normalerweise ihre Trainings ausgerichtet haben.» Die Challenge könnte zudem eine der wenigen Wettkampf-Formen bieten, die Lauffreudigen in den nächsten Wochen coronabedingt zur Verfügung steht.

Drei verschiedene Standorte

Die drei Standorte der Challenge sind über den Kanton verteilt. Im Birs- und Birsigtal befinden sich drei Rundstrecken, die zwischen 3,75 und 9,65 Kilometer lang sind.



Alle drei können von Aesch und Reinach aus gestartet werden, die längste Strecke zusätzlich von Ettingen und Therwil. Der Standort «Oberbaselbiet» in den Gemeinden Itingen, Sissach und Zunzgen ist ähnlich konzipiert. Am Standort Liestal besteht eine Bergstrecke, welche auch mit dem Bike zurückgelegt werden kann. Insgesamt werden zwischen dem Startpunkt und dem Ziel 125 Höhenmeter überwunden.

Kilometer- und Zeitenjagd

Die Challenge soll nicht nur Wettkampfsportlerinnen und -sportler ansprechen, sondern alle, die sich gerne in der Natur bewegen. Deshalb hat das Sportamt für diese interaktive Wettkampf-Form verschiedene Kategorien kreiert. Den Absolventen der SPORTAMTag-Challenge winken tolle Preise. Wer unter anderem bis Ende Sommerferien eine Strecke absolviert hat, nimmt automatisch an einer Verlosung teil. Die Basellandschaftliche Kantonalbank, Partnerin der SPORTAMTag-Challenge, verschenkt drei Baselland-CARD im Wert von je 100 Franken. Weitere Infos: www.sport-bl.ch

BASEL LANDSCHAFT
BILDUNGS-, KULTUR- UND SPORTDIREKTION
SPORTAMT

Endlich wieder Sommer

Die Sonne lacht gleichermassen vom Himmel, wie uns das Herz bei dem Gedanken an den Sommer in der Brust hüpft. Endlich wieder den Sommer geniessen! Bevor Sie jedoch mit einem Sonnenbrand zuhause sitzen, möchte ich Ihnen einige Tipps auf den Weg geben.

Text: Dominik Saner, Foto: zVg

Die letzten Wochen haben wir zuhause verbracht. Wer die Sonne geniessen wollte, tat dies auf dem Balkon, am Fenster oder im Garten. Mit den gelockerten Massnahmen dürfen wir uns vermehrt draussen bewegen – trotzdem ist es wichtig, sich weiterhin an die Empfehlungen des BAG zu halten.

Sommer, Sonne, Sonnenbrand

Wir haben es verlernt, richtig mit der Sonne umzugehen. Die positiven Eigenschaften der Sonne einzusetzen und gleichzeitig mit den Gefahren umzugehen, ist nicht einfach. Da die Sonne massgeblich an der wichtigen Vitamin-D-Bildung beteiligt ist und auf das Immunsystem wirkt, ist ein bewusster Umgang mit ihr von grosser Bedeutung. Grundsätzlich heisst dies: Trinken Sie viel, verwenden Sie eine Kopfbedeckung und tragen Sie Sorge zu Ihrem Kreislauf. Achten Sie darüber hinaus auf die Signale des Körpers und der Haut: Wenn sich die Haut heiss anfühlt oder ihre Empfindlichkeit spürbar zunimmt, heisst es «ab in den Schatten». Sollte die Haut dennoch über einen längeren Zeitraum exponiert sein, so empfehle ich «Sonnenschutz von innen» und eine mineralische Sonnencreme. Diese dringt – anders als ein chemischer Sonnenschutz – nicht in die Haut ein, sondern schützt sie an der Oberfläche.

Sonnenschutz von innen

Mit Vitalstoffen können Sie Ihren Körper auf die Sonne vorbereiten und die Regeneration der Haut unterstützen. Das in naturafit SUN enthaltene Beta-Carotin regt die Melaninbildung an, was den Eigenschutz der Haut erhöht. Die Vitalstoffe Calcium und Zink verbessern die Sonnenverträglichkeit und reduzieren Allergien und Juckreiz. Zudem kann die Haut mit naturafit Beauty Vital während und nach dem Sonnenbaden von innen mit Feuchtigkeit und wichtigen Nährstoffen versorgt werden.

Nach einem Sonnentag benötigt Ihre Haut auch von aussen Feuchtigkeit für die Regeneration. Ich empfehle Ihnen eine natürliche Pflege, wie beispielsweise das Bio Aloe Vera Gel von Naturkraftwerke. Verwenden Sie auf keinen Fall eine fettige Creme. Gerne beraten wir Sie zum perfekten Sommertag in der Saner Apotheke. ■



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



Haben Sie schon einmal «Sonnenschutz von innen» gehört?

«Es ist nicht nur das Herz»

Die Kardiologie der Klinik Arlesheim wird seit kurzem durch den Herzspezialisten PD Dr. med. Thomas Dieterle verstärkt. Im Gespräch beschreibt er seinen Weg an die Klinik.

Text: Verena Jäschke; Fotos: Christian Jaeggi



Parat für die Echokardiographie, die Ultraschalluntersuchung des Herzens

Welches berufliche Ziel hatten Sie?
Thomas Dieterle: Von Anfang an wollte ich Kardiologe werden. Das Herz als Organ faszinierte mich. Doch vorab war es mir wichtig, das gesamte Feld der Inneren Medizin kennenzulernen, um den Menschen als Ganzes erfassen zu können. Oft haben die Patienten nicht nur etwas am Herzen, aber das gesundheitliche Problem drückt sich letztendlich dort aus. Auch spielen psychosoziale oder genetische Belastungen eine Rolle. Dafür wollte ich das Ganze im Blick haben.

Wie haben Sie das geschafft?
Ich habe in Freiburg und Innsbruck Medizin studiert. Für das praktische Jahr war ich erstmals in der Schweiz. 1995 habe ich in Karlsruhe in der Kardiologie begonnen. Als mein Chef nach Leipzig berufen wurde, ging ich nicht mit, sondern habe für ein Jahr eine Stelle als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Unispital Basel (USB) angenommen, eine ziemlich grosse Studie betreut, klinisch gearbeitet. Anschliessend war ich für ein Jahr am Felix Platter Spital, bevor ich erneut ans USB berufen wurde – zunächst für drei Monate. Das verlängerte sich dann immer wieder und resultierte 2001 in der Facharztanerkennung Innere Medizin.

Wie ging es dann weiter in Richtung Kardiologie?
Ich ging mit der ganzen Familie für zwei Jahre in die USA, nach San Diego, und habe über Gentherapie bei Herzinsuffizienz geforscht sowie in der Kardio-Neuro-Endokrinologie das Zusammenwirken von Herz, Hirn und Hormonen untersucht. Danach setzte ich meine Ausbildung in der Kardiologie am USB fort. Daneben war ich in der translationalen Forschung sehr aktiv, also in der Verbindung zwischen experimenteller Forschung und klinischer Anwendung. Wir haben in einer kleinen, sehr erfolgreichen Gruppe unter anderem ein Hormonsystem untersucht, das der Körper als Schutzmechanismus eingebaut hat. Wir wollten herausfinden, wie man das für Diagnose und Therapie nutzen kann.

Seitdem sind Sie als Kardiologe tätig?
Nach der Facharztausbildung Kardiologie war ich zunächst für einige Jahre als Oberarzt im Bereich Herzinsuffizienz und Herztransplantation tätig und bin dann in die Diagnostikindustrie gegangen, wo ich bei Roche Diagnostics für die Planung und strategische Ausrichtung der Biomarker-Forschung und -Entwicklung bei Herz-Kreislauf- und entzündlichen Erkrankungen zuständig war. Ziel war es, Ansätze für eine personalisierte Diagnostik und Therapien zu entwickeln, also diese so zu «stricken», dass sie passgenau auf den einzelnen Patienten zugeschnitten sind. Das entsprach meinem Bild, dass sich eine Herzerkrankung bei jedem Patienten anders zeigt. In der Zeit habe ich neben der beruflichen Tätigkeit auch ein Studium für Klinikmanagement absolviert.

Wie sind Sie dann wieder zurückgekehrt in den klinischen Alltag?
Ich wurde als Leitender Arzt, als Forschungsleiter und Klinikmanager nach Liestal berufen. Meine erste Aufgabe bestand darin, aus den drei Standorten des KSBL ein Departement für Innere Medizin zu schmieden. Auch mit der Einführung der elektronischen Krankenakte wurde ich beauftragt. Ich habe aber immer noch viel Zeit am Krankenbett verbracht. Zudem habe ich im Rahmen des Lehrauftrags an der Uni Basel Doktor- und Masterarbeiten betreut. In der Ausbildung war und ist es mir wichtig, den Studierenden und Assistenten zu vermitteln, dass der Patient nicht nur ein Fall ist, nicht nur eine Lungenentzündung oder ein Herzinfarkt, sondern ein Mensch mit all seinen Facetten. Ich wollte immer eine Lösung finden mit dem Menschen, für den Menschen, eine Lösung, mit der die Patienten gut weiterleben konnten. Diese Ganzheitlichkeit wollte ich in der Arbeit leben.

Wie sind Sie auf die Klinik Arlesheim aufmerksam geworden?
Im Sommer 2018 habe ich an einer Ärztefortbildung in der Klinik einen Vortrag gehalten. In diesen Fortbildungen geht es jeweils um die Integration der Schulmedizin und der anthroposophischen Gesichtspunkte. Ich habe von der damaligen Diskussion nicht viel verstanden, aber die Stimmung und die Art, die Dinge anzuschauen, hat mich sehr berührt. Die Gespräche mit den Kardiologen der Klinik über «Wie soll Medizin sein? Was erwarten wir davon?» haben mir gezeigt: Wir sind auf der gleichen Wellenlänge unterwegs. Ich habe dann in der Klinik hospitiert, das Einführungsseminar Anthroposophische Medizin mitgemacht. Die vielen Dimensionen, unter denen man den Menschen ansehen kann – das hat mich beeindruckt und berührt. Jetzt bin ich mittendrin in der Ärzteausbildung Anthroposophische Medizin.

Warum haben Sie als «eingefleischter Schulmediziner» an die Klinik gewechselt?
Das Menschenbild, das hier im Zentrum steht, kommt mir sehr entgegen und entspricht dem, was ich mein ganzes Leben versucht habe zu leben. Ich habe mir zum Ziel gesetzt, die Patienten als Ganzes zu erfassen, die anthroposophischen Aspekte, soweit ich sie selbst nachvollziehen kann, in die Therapie einfliessen zu lassen. Zudem will ich das Ganze wissenschaftlich weiter unterfüttern, mit Beobachtungs- und Interventionsstudien: Wie funktionieren die Medikamente, wann, bei wem? Kann ich das so darstellen, dass auch ein Schulmediziner versteht, worum es geht? Es geht darum, eine gemeinsame Sprache zu finden. Bei diesem Brückenbau will ich mich gern engagieren.
Gerade wenn man sich mit solchen Erkrankungen wie Herzinsuffizienz befasst, die Lebensplanungen auf den Kopf stellt, dann stösst man mit den Werkzeugen, die man als Schulmediziner hat, nicht selten an seine Grenzen. Da steht eine ganze Dimension dahinter, die man nicht in Zahlen fassen kann. Hier an der Klinik gibt es eine Schulmedizin, wie man sie machen sollte, aber es ist darüber hinaus viel Erfahrung mit zusätzlichen Möglichkeiten vorhanden, in die ich mich gern einarbeite.



PD Dr. med. Thomas Dieterle
Facharzt Innere Medizin und Kardiologie

geboren in Offenburg / Deutschland,
Medizinstudium in Freiburg und Innsbruck,
Facharztausbildung in Karlsruhe, Basel und San Diego / USA,
Forschungs- und Lehrtätigkeit
Tätigkeitsschwerpunkte: Kardiologie, insbesondere Hypertonie und kardiovaskuläre Risikofaktoren, Herzinsuffizienz, Allgemeine Innere Medizin

verheiratet, drei Kinder,
begeisterter Skifahrer und Segler

Fachambulanzen
Gastroenterologie, Kardiologie, Neurologie, Pneumologie, Schlafmedizin
Terminvereinbarungen: Tel. 061 705 72 71
www.klinik-arlesheim.ch

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.



Für Männer, die nach Perfektion suchen

Die 1936 gegründete argentinische Marke **La Martina** ist führend in der Herstellung von Polo-Ausrüstungen. Seit 35 Jahren produziert **La Martina** auch eine Lifestyle-Kollektion, die sich an den Polospielern und ihren Familien orientiert.
Entdecken Sie bei Bogie Men's Fashion in Arlesheim eine hochwertige Auswahl an Polos, Hemden und Accessoires für Männer auf der Suche nach Perfektion und Lifestyle.

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

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



Nique-Sommerkollektion: wunderbar abwechslungsreich

Das Nique Nähatelier inspiriert und begeistert mit einer Sommerkollektion, die keine Wünsche offen lässt. Ob feinste Leinen-Oberteile oder Hosen mit perfektem Sitz – die Mode bei Nique macht Lust, den eigenen Kleiderschrank mit neuen Impulsen aufzuwerten. Lassen Sie sich von Geschäftsführerin Veronique Perks und ihrem kompetenten Personal beraten. Die Profis in Arlesheim und Reinach stehen Ihnen auch gerne bei Neuanfertigungen und Abänderungen zur Seite.

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

Ermitagestr. 10
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 71 01

Hauptstrasse 45
4153 Reinach
Tel. 061 751 71 90

www.atelier-nique.ch



Sonderverkauf bei Hasler HF Fashion

Typgerechte, modische Outfits zu finden, gehört zum täglichen Antrieb der Damenkleiderboutique Hasler Fashion in Arlesheim. Luftig leichte Blusen und Jupes, tolle Sommerkleider und ein schönes Leinenprogramm – alles waschbar. Die erfrischende Sommermode gibt es bei Hasler Fashion jetzt im Sonderverkauf!

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

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

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



Es ist FÜNF VOR ZWÖLF

Die Qlocktwo ist mehr als eine Uhr. Sie ist ein Kunstwerk an der Wand. Sie ist ein Schmuckstück an Ihrem Arm. Sie ist ein Designobjekt auf Ihrem Nachttisch. Auf Berührung zeigt sie Ihnen nachts die Zeit oder geht vom Alarm in die Schlummerfunktion über. Die Uhr, welche die Zeit in Worte fasst, ist ein Hingucker.

Sie wollen die Qlocktwo? Dann müssen Sie nicht einmal entscheiden, in welcher Farbe oder Sprache, diese lassen sich durch ein anderes Frontcover auch nach dem Kauf wechseln. Diverse Modelle finden Sie bei Strobel Uhren & Schmuck.

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

Ihr Schmuck und Ihre Uhren sind bei Strobel in besten Händen

Seit 1965 werden im Familienbetrieb nicht nur Uhren aller Marken und Grössen zum einwandfreien Laufen gebracht, sondern auch Ihr Schmuck repariert, aufgefrischt oder umgeändert. Suchen Sie ein einzigartiges Geschenk für sie oder ihn, finden Sie dies ebenso bei Strobel Uhren und Schmuck.



Fotos: Christian Jaeggi

Dank einer Portion Humor läuft es im Familienbetrieb rund

Haben Sie die Armbanduhr Ihres Grossvaters geschenkt bekommen? Bei Strobel Uhren und Schmuck wird Ihrem Erbstück wieder Leben eingehaucht und zum Ticken gebracht. Möchten Sie ein Erbstück, ob Uhren oder Schmuck, schätzen lassen, wird dies im eigenen Atelier analysiert. Monika Strobel wie auch ihre Tochter Tanja Hauck-Pedrolini haben beide die Uhrmacherschule im ZeitZentrum besucht und die Ausbildung zum Uhrmacher-Rhabilleur abgeschlossen. Die beiden Uhren-Expertinnen reparieren alle Marken – geht nicht, gibt's nicht!
Hat die antike Standuhr aufgehört zu schlagen und Sie wissen nicht wohin damit? Um Ihre Grossuhren und Pendulen kümmert sich Sohn Denis Pedrolini mit grossem Sachverstand und Begeisterung für mechanisches Uhrwerk. «Sie sehen, Uhren aller Arten sind bei uns in besten Händen», betont Monika Strobel. Auch Schmuckstücke



Präzision und eine ruhige Hand sind unerlässlich

können in der eigenen Werkstatt repariert oder Perlenketten neu geknüpft werden. Für spezielle Reparaturen oder Neuanfertigungen arbeiten zwei Goldschmiede für das Familienunternehmen.

Nachhaltigkeit ist auch beim Kauf von Schmuck wichtig

Im kleinen, schmucken Ladengeschäft an der Hauptstrasse 19 in Arlesheim findet die Kundschaft eine faszinierende Auswahl für alle, die Freude an Uhren und Schmuck haben. Legen Sie bei Ihren Schmuckstücken Wert auf Nachhaltigkeit, gibt es Greengold von Wassner. Die Zertifizierung beginnt bereits bei der kontrollierten Goldförderung unter Einhaltung von Menschenrechten sowie strengen ökologischen Richtlinien und endet in einzelnen, nummerierten Goldbarren. In der Schweiz wird das zertifizierte Gold zu edlem Schmuck verarbeitet.
Einen anderen Weg geht die Firma Gyr mit Ökogold, welche Altgold recycelt und dem Edelmetall neues Leben zum Beispiel in Form von Alliance-Ringen mit Brillanten einhaucht – die ganze Produktionskette ist in der Schweiz. Mutter und Tochter sind immer auf der Suche nach Aussergewöhnlichem, wie zum Beispiel die neuen Ringe und Colliers aus der Magic-Kollektion von Frank Trautz. Der bewegliche Juwelenschmuck ist eine Meisterleistung der Goldschmiedekunst und verfügt dank seiner Beweglichkeit über einen einzigartigen Tragekomfort. Ähnlich, aber anders die Ringe und Bracelets der Flex Kollektion von Silhouette Schmuck, welche sich an die Trägerin anpassen und sie durchs Leben begleiten.
Es gäbe noch so viel Schönes – am besten gehen Sie ganz unverbindlich zu Strobel und lassen sich vom sympathischen Team die faszinierenden Schmuckstücke zeigen. *(jah)*

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



Modeva – Ihr Kleiderspezialist in der Region!

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

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



Wir freuen uns mit Ihnen auf den Sommer

Es wird Zeit, die Tristesse der letzten Monate hinter sich zu lassen. Und das tut die Boutique Grotte in Arlesheim, in dem Geschäftsführerin Rita Kreil, Sohn Patrick sowie das gesamte Team offiziell den Sommer begrüssen. Die steigenden Temperaturen und die damit spürbaren Feel-Good-Vibes widerspiegeln sich klar in der Mode – denn diese sorgt mit viel Elan und frischen Farben für neuen Schwung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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

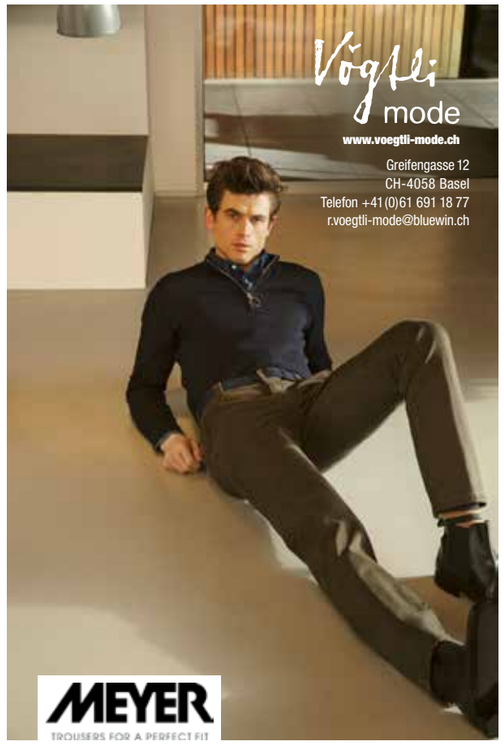
Grotte Boutique AG
Dorfplatz 7 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 74 70 · kontakt@grotteboutique.ch
www.grotteboutique.ch



Handgemachte Meisterstücke von Mollerus

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

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



Start in einen fröhlichen und bunten Sommer

Die neue Kollektion von Modeva setzt klare Signale: denn sie ist leicht, luftig, farbenfroh und drückt pure Lebensfreude aus. Überzeugen Sie sich selber davon in einer der regionalen Filialen.



Foto: Christian Jaeggi

Ansprechend, bunt und angenehm zu tragen: die Sommer-Mode von Modeva.

Der Name Modeva steht für Qualität, kompetente Beratung und eine riesige Auswahl – und das bereits seit 40 Jahren. Der Damenmode-Spezialist beschäftigt in 17 Filialen rund 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Aktuell gibt es nur ein Thema bei Modeva, und das ist die Sommermode 2020! Knallige Farben – von Rot, Gelb, Fuchsia über Grün bis hin zu Azurblau – herrschen vor und strahlendes Weiss bietet den neutralen Gegenpol dazu. Streifen sind ebenfalls im Trend: egal, ob längs, quer oder zweifarbig.

Weite Formen und fliessende Stoffe

Richtig angezogen für den Grossstadt-Dschungel ist man aktuell im Safari-Look. Passend dazu feiert die sportlich-elegante Cargohose ihr grosses Comeback. Dem Strandfeeling und den steigenden Temperaturen wird mit weiten Formen und fliessenden Stoffen entsprochen. Auch die Culotte – eine Verschmelzung aus Jupe und Hose – rangiert ganz hoch oben in den Beliebtheits-Charts.

Modeva will, dass sich die Kundinnen wohlfühlen. Darum ist das Angebot auch so vielseitig. Unter dem Label Modeva Extra gibt es zum Beispiel in ausgesuchten Filialen auch Mode für Grössen zwischen 44 und 52, was sehr geschätzt wird. Ebenfalls tollen Anklang findet die «Modeva Card». Sie belohnt Kundentreue: Nach Ablauf eines halben Jahres werden einem jeweils 3 Prozent der Gesamt-Summe in Form einer Gutschrift vergütet. Demselben Belohnungsprinzip folgt der «Hosen-Pass»: Stammkunden erhalten so die Möglichkeit, ihre elfte Hose als Geschenk mit nach Hause zu nehmen.

Änderungsservice in allen Filialen

Sehr beliebt ist auch der Änderungsservice, der in sämtlichen Filialen angeboten wird. Die Schneiderinnen ändern übrigens nicht nur Modeva-Mode ab, sondern auch Fremdware. Alles im Sinne eines transparenten und breit abgesteckten Kundenservices.

Es versteht sich von selbst, dass das Schutzkonzept so ausgearbeitet wurde, damit alle Social Distance-Regeln eingehalten werden können. Lust auf einen Besuch? Wir empfangen Sie gerne in einem unserer Geschäfte in Ihrer Nähe – lassen Sie sich von der neuen Mode inspirieren. Unsere kompetenten Modeberaterinnen freuen sich auf Sie! *(doz)*

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





«Legt Euer Geld auf dem Dach an!»

Die Energie der Sonne mittels Photovoltaik in Strom umzuwandeln, ist nicht nur nachhaltig, sondern auch rentabel. Stephan Krähenbühl und sein Team von Primeo Energie motivieren Energiekonsumenten dazu, Produzenten zu werden.

Text: Simon F. Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

BirsMagazin: Spätestens seit der Jahrtausendwende ist die Photovoltaik in aller Munde. Wie hat sich die Nutzung der Sonne als Energielieferant in den letzten Jahren entwickelt?
Stephan Krähenbühl: Die Effizienz der Solarpanels hat sich im Lauf der Jahre stark verbessert. Zeitgleich sind auch die Kosten für die Anlagen enorm gesunken, was die Investition für den Strom vom eigenen Dach natürlich umso lukrativer macht. Wir können heute auch festhalten, dass Panels, die in den 1990er-Jahren installiert wurden, auch heute noch ohne nennenswerte Effizienzeinbusse Strom produzieren.
Die Strategie des Bundes zur Förderung von Solarenergie hat sich ausgezahlt. Ursprünglich wurden durch Subventionen wichtige Impulse gegeben, dass sich ein neuer Industriezweig entwickeln konnte. Dieser ist heute zu einem Selbstläufer geworden. Eine Anschubfinanzierung des Bundes wird aber nach wie vor noch entrichtet.

Welche Rolle spielte Primeo Energie bei dieser Entwicklung?
Mit der Gründung der Birseck Solar AG haben wir frühzeitig die Weichen richtig gestellt und entscheidende Pionierarbeit in der Region geleistet. Wir haben im In- und Ausland schon früh in Photovoltaik-Projekte investiert. Heute gehört die Birseck Solar AG zur Aventron AG, die zu einem grossen Unternehmen angewachsen ist und an der Primeo Energie als Mehrheitsaktionärin beteiligt ist.

Nachhaltigkeit ist ein löblicher Grund für eine Photovoltaik-Anlage. Mit welchen weiteren Argumenten können Privat- und Geschäftskunden dazu motiviert werden, Strom auf dem eigenen Dach zu produzieren?
Auch die wirtschaftlichen Vorteile liegen auf der Hand. Im Durchschnitt wird eine Photovoltaikanlage nach zehn bis 15 Jahren rentabel, nicht zuletzt aufgrund unserer attraktiven Einspeisevergütungen. Das bedeutet, nach spätestens 15 Jahren zahlen Sie nichts mehr für Ihren Strom vom Dach. Beim vorherrschenden tiefen Zinsniveau ist eine Anlage auf dem eigenen Dach eine umso lohnendere Investition. Statt Kapital auf dem Konto brachliegen zu lassen, rate ich dezidiert: Legt Euer Geld auf dem Dach an!
Trotz der beeindruckenden Vorteile stelle ich immer wieder fest, dass viele Leute eine gewisse Hemmschwelle überschreiten müssen, um sich mit Solarenergie zu befassen. Aus diesem Grund gehen wir an Veranstaltungen gezielt auf die Leute zu und informieren sie über die Pluspunkte der Photovoltaik. Die grosse Mehrheit ist begeistert von den Möglichkeiten. Weitere Barrieren bauen wir ab, indem wir Investoren dabei helfen, unverbindliche Offerten bei Solarteuren einzuholen.

Womit setzt sich Ihr Team zurzeit auseinander?
Das grosse Thema, das uns momentan beschäftigt, sind Zusammenschlüsse zum Eigenverbrauch. Die Energiestrategie 2050 des Bundes sieht vor, dass auf dem Dach produzierter Solarstrom vermehrt nicht mehr ins Netz eingespiesen werden soll, sondern gleich vom produzierenden Haushalt genutzt wird. Eine Schlüsselrolle bei diesem Vorhaben spielen Mehrfamilienhäuser, weil hier ein grösserer Teil der produzierten Energie verwendet wird. Der Vermieter kann also seinen Mietern den auf dem Dach produzierten Strom verkaufen, der keinen Umweg mehr übers Netz machen muss.
Ausserdem haben wir in einer regionalen Pilotgemeinde das spannende Crowdfunding-Projekt «Solar Team» ins Leben gerufen. Die Gemeinde stellt ein Dach zur Verfügung, auf dem die Einwohner einzelne Panels erwerben können. Sind 80% der Fläche verkauft, starten wir das Projekt. Der Besitzer des Panels erhält dann 25 Jahre lang eine Gutschrift auf seiner Stromrechnung über die Menge, die sein Panel produziert. So können wir auch Mieterinnen und Mieter abholen, die nicht selber entscheiden können, ob bei ihnen eine Photovoltaikanlage aufs Dach kommt.

Und? Können die Eigentümer von Mehrfamilienhäusern überzeugt werden?
Das Angebot kommt sehr gut an und wir bieten das nicht nur in unserem Verteilnetz an, sondern schweizweit. Da der Strom nicht ins Netz eingespiesen werden muss, fallen weder Netzgebühren noch Steuern an. Aus diesem Grund werden solche Investitionen sehr schnell rentabel. Wir als Energieversorger unterstützen die Liegenschaftsbesitzer nicht nur bei der Umsetzung, sondern auch bei der Verrechnung der Stromkosten und dem Inkasso. Für diese Vorhaben bieten wir ein umfangreiches Dienstleistungspaket an.

Wie können die nachkommenden Generationen von den Vorteilen der Solarenergie überzeugt werden?
Wir legen schon seit vielen Jahren grossen Wert auf die Information der jüngeren Generation über das Energiewesen und somit auch über die Solarenergie. In unserer Lernwelt Energie vermitteln wir Kindern und Jugendlichen die Hintergründe zur Energie in Theorie und vor allem auch in der Praxis in verschiedenen Workshops. Äusserst beliebt ist etwa der Bau von Solarmobil-Modellen, die man im Anschluss natürlich auch mit nach Hause nehmen darf. So werden Kinder auf spielerische Art und Weise mit dem Thema vertraut gemacht. Auch in unserm Elektrizitätsmuseum ist das Thema Energie insgesamt und Solar im Speziellen ausgestellt.

Nutzen Sie privat auch Solarenergie?
Ich bin in Birsfelden in einer Genossenschaftswohnung zu Hause. Tatsächlich haben wir uns vor kurzem entschieden, eine Photovoltaik-Anlage nach dem Modell Eigenverbrauch zu installieren. Der Entscheid an der Genossenschaftsversammlung fiel einstimmig. Seitdem ist die hauseigene Stromproduktion – die jederzeit auf dem Smartphone verfolgt werden kann – ein Dauerthema in der Nachbarschaft. Viele Mieter achten darauf, den Strom dann zu nutzen, wenn er produziert wird – also sozusagen frisch vom Dach. ■

Zur Person: Stephan Krähenbühl

Seit rund zwei Jahren ist der Birsfelder Stephan Krähenbühl für Primeo Energie (ehemals EBM) tätig, wo er das Team Prosumer leitet.

Der Begriff beschreibt Produzenten (in diesem Falle von Solarenergie), die zeitgleich auch Konsumenten sind.

Krähenbühl blickt auf ein betriebswirtschaftliches Studium und ein Masterstudium in Energiewirtschaft sowie auf eine 10-jährige Berufserfahrung im Energiebereich zurück.





In «Arlese» sind 100 Franken plötzlich 120 Franken wert

Mit dem «Arleser Bon» und einer Werbekampagne fördert der Arlesheimer Gewerbe- und Industrieverein (AGIV) das lokale Gewerbe. Wer 100 Franken bezahlt, erhält einen Bon für 120 Franken. So will der AGIV über 100 000 Franken Umsatz für die Dorfgeschäfte generieren.

Für die Floristin Tabea Gloor kam die Krise zu einem denkbar schlechten Zeitpunkt. Rund zwei Wochen, bevor sie an der Ermitagestrasse 14 in Arlesheim ihren ersten eigenen Blumenladen mit dem Namen «Gillenia Floristik» eröffnen wollte, verhängte der Bundesrat den Lockdown über der Schweiz. «Zuerst war das ein Riesenschock», erzählt Tabea Gloor. Sie wusste längere Zeit nicht, ob und wann sie ihren Laden eröffnen kann. Ihr Traum, sich selbständig zu machen, war ernsthaft in Gefahr.



Tabea Gloor konnte ihr Blumengeschäft später als geplant eröffnen.

Doch die Floristin liess sich nicht beirren. Sie gestaltete ihr Schaufenster immer wieder neu, führte Lieferungen durch, bewarb ihren Blumenladen auf sozialen Medien. Und jetzt, seit der Laden definitiv offen ist, läuft es rund. «Ich bin sehr zufrieden», erklärt Tabea Gloor und betont, das Fest zur Eröffnung sei nur verschoben, aber nicht aufgehoben.

Ein maximaler Start

Die Geschenke- und Wohnboutique Maximal am Dorfplatz 11 in Arlesheim ist nach dem Lockdown am 11. Mai sehr erfolgreich gestartet. «In den ersten Tagen wurden wir förmlich überrannt. Wir durften viele fröhliche Kundinnen und Kunden begrüssen und haben gute Umsätze gemacht», sagt Inhaberin Marlis Hofer. Es gebe ein Nachholbedürfnis bei der Kundschaft. Sehr gefreut hat sie sich über die grosszügige Unterstützung des Arlesheimer Gewerbe- und Industrievereins (AGIV) im Rahmen der «Arlese Bons». «Das ist eine sehr tolle Idee», sagt Marlis Hofer. Erste Bons seien bereits eingelöst worden. Die Aktion mit den «Arlese Bons» sei sehr gut angelaufen, stellt auch AGIV-Präsident Philipp Hägeli zufrieden fest. Wer einen Bon für 50 Franken kauft, kann im Wert von 60 Franken in Arlesheim einkaufen. Je 10 Prozent des Werts bezahlen die Gemeinde und der AGIV. Weiter sind Bons im Wert von 120, 240 und 600 Franken erhältlich. Mit dieser Aktion rechnet Hägeli, über 100 000 Franken Umsatz für das Dorf zu generieren.

Begleitet wird die Aktion von einer Plakatkampagne unter dem Motto «Dänk ans Gwärb und blyb lokal. Dänk an Arlese». Mit der Kampagne, zu der auch T-Shirts gehören, wird die Bevölkerung dazu animiert, vor Ort einzukaufen und lokale Unternehmen zu berücksichtigen. Dass die Werbeagentur Startbahnwest AG die Kampagne kostenlos realisiert hat, ist für Hägeli ein starkes Zeichen. Während der Krise habe er ohnehin eine grosse Solidarität erlebt. «Die allermeisten waren sofort einverstanden, bei den Bons mitzumachen.»

Gründe, in Arlesheim einzukaufen, gebe es sowieso genug, sagt Hägeli. «Bei uns in Arlesheim bekommt man alles, was man braucht. Die Ladenbetreiberinnen und Ladenbetreiber haben Zeit für eine ausführliche Beratung, und man kann in schöner Atmosphäre einkaufen.» Nicht zuletzt könnten beim Einkaufen die sozialen Kontakte gepflegt werden, was gerade in Krisenzeiten sehr wichtig sei, betont Hägeli.



Bei Oli Wintsch im Restaurant Classico läufts wieder rund.



Marlis Hofer wurde in ihrem Geschenkladen von Kunden überrannt.

Fotos: Christian Jaeggi

«Können vernünftig arbeiten»

Wirt Oli Wintsch kann da nur beipflichten. «Soziale Kontakte sind sehr wichtig.» Seit der Wiedereröffnung am 11. Mai läuft es rund im Restaurant Classico an der Neumattstrasse 2 in Arlesheim. «Ich habe nie daran gezweifelt, dass die Gäste wieder kommen. Wir haben 98 Prozent Stammgäste», sagt Wintsch. Drinnen kann er nur 60 statt 100 Tische anbieten, in der Gartenbeiz sind es die üblichen 60 Tische. «So können wir vernünftig arbeiten.» *(zen)*

AGIV Arlesheimer Gewerbe- und Industrieverein
info@agiv.ch · www.agiv.ch

ALISPACH
Malergeschäft AG | Mattweg 1 | CH-4144 Arlesheim | www.alispa.ch
Fon 061 701 93 10 | Fax 061 701 93 11 | malen@alispa.ch

Sommeraktion
15%
auf Keramik, Korb, Glas und Accessoires.
(Gültig bis 27. Juni 2020)
Gillenia Floristik
Ermitagestrasse 14 | 4144 Arlesheim
079 101 23 81 | info@gillenia.ch | www.gillenia.ch

VOGELSANGER
Sommer - Containeraktion
Gültig bis 30. August 2020

Inhalt	Material	Grösse HxBxT	
80 l	Kunststoff	98x48x56cm	60.00 CHF
140 l	Kunststoff	106x48x56cm	68.00 CHF
240 l	Kunststoff	107x58x74cm	75.00 CHF

Pro verkauften Container spenden wir CHF 5.-
der Aktion «mir sin Arlese» und CHF 5.- der Krebsliga beider Basel
H. Vogelsanger AG • 4144 Arlesheim • T 061 701 39 38
www.vogelsanger-ag.ch


SCHUHHUBER
in Muttenz + Arlesheim
me het si aifach lueber, d'Schueh vom Huber



Starke Bodenleger seit über 20 Jahren für Sie da

Gerade jetzt beweisen die Bodenleger der Damian Grichting AG wieder, wie robust und anpassungsfähig sie sind. Herzblut und Engagement sind in Krisenzeiten, wie nun bei Corona, ein wichtiger Bestandteil fürs Überleben. Trotz schwieriger Situation waren die Profis stets für ihre Kundinnen und Kunden da, haben sich ständig auf die aktuelle Lage eingestellt und sämtliche Vorschriften eingehalten. Wir bedanken uns für das Vertrauen und sind sehr gerne auch weiterhin und jederzeit für Sie, Ihre Wünsche und Ihre Projekte einsatzbereit.

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

PARKETT
KUNSTSTOFFBELÄGE
TEPPICHE
GRICHTING
BODENBELÄGE



Ersatz von Öl- oder Gasheizung lohnt sich doppelt

Die Tarag AG aus Reinach unterstützt Sie beim Ersatz einer Öl- oder Gasheizung. Die beste Alternative für die allermeisten Einfamilienhäuser ist eine aussen aufgestellte, CO_2-freie Luft-Wasser-Wärmepumpe (Bild). Die Investition lohnt sich jetzt doppelt: Der Kanton Basel-Landschaft zahlt seit dem 1. Mai im Durchschnitt einen Förderbeitrag von 10 000 Franken für ein Einfamilienhaus, und eine Wärmepumpe hat tiefere Betriebskosten. Noch Fragen? Die Tarag AG steht mit Rat und Tat zur Seite.

Tarag AG
Heizung · Photovoltaik · Sanitär · Tank
Sonnenweg 14 · Postfach
4153 Reinach · Tel. 061 711 33 55
www.tarag.ch

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank



* Egal ob begehbarer Kleiderschrank oder Stauraum für Kinderkram – Hauptsache massgeschreinert.

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

Made in Muttenz
domino
Schränke.
Regale.
Lösungen.



Homeoffice – platzsparend und effizient

Gern passt die Bard AG Ihr Zuhause gemäss Kundenwunsch individuell an – zum Beispiel mit einem Schrank, in dem das gesamte Homeoffice Platz hat.
Einen erstklassigen Überblick über die unzähligen Möglichkeiten verschafft die Ausstellung auf über 1000 Quadratmetern. Sie ist von Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr (freitags bis 16.30 Uhr) geöffnet, am Samstag durchgehend von 10.00 bis 16.00 Uhr. Weitere Termine nach Vereinbarung.

Besuchen Sie unsere neue Website: **www.bard.ch**

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

BARDAG
INDIVIDUELLER MÖBELBAU

Stauraum mit Klasse nach Mass

Wer schon mal ein Haus oder eine Wohnung eingerichtet hat, kennt es nur allzu gut: Alles braucht seinen Platz, von den Badesachen bis zum Wintermantel, von der Werkzeugkiste bis zum Shampoo. Nicht zuletzt sollte diese Ordnung dann auch noch ästhetisch überzeugen.



Fotos: zVg

Sich nach den Kundenwünschen zu richten ist für Geschäftsführer Markus Oberholzer (2. von rechts) und sein Team eine Selbstverständlichkeit.

Das Optimum bei der Einrichtung ist eine passgenaue und individuell gestaltete Lösung. Wer sich im üblichen Handel mit Möbeln eindeckt, gerät bei diesem Ziel schnell an die Grenzen: Das Mobiliar passt sich kaum den Gegebenheiten zu Hause an. Doch der Wunsch nach individueller Passgenauigkeit wird erhört – und dies schon seit fast 50 Jahren. So lange schon gibt es die Domino Möbel AG in Muttenz. Das Team von leidenschaftlichen Möbelbauern und Einrichtungsplanern hat sich ganz und gar der Planung und Produktion von nach Mass geschreinerten Schränken und Regalen verschrieben. Es sind mehr als einfach nur Schränke und Regale: Es sind Lösungen, die Aufräumen zum Erlebnis und Ordnung zur Selbstverständlichkeit machen. Es erstaunt immer wieder, wie viel Stauraum durch die optimale Ausnutzung der Platzverhältnisse entsteht. So entstehen Möbel-Unikate mit viel Raffinesse und Liebe bis ins letzte Detail.



Optimal genutzte Schrägen, Ecken und Nischen

Architektur

Die Schränke und Regale werden an die vorhandene räumliche Situation angepasst. So lassen sich Dachschrägen, Ecken und Nischen ideal nutzen.

Technik

Leichtlaufende Schiebetüren und hochwertige Innenausstattungen sind Standard.

Ästhetik

Materialien und Farben richten sich nach dem Trend und vor allem nach den Wünschen der Kunden.

Innovation

Beduftung, Verstauhilfen, Geheimfächer und integrierte Tresore sind nur einige der Innovationen der Domino Möbel AG.

Neue Website

Damit Sie sich von den Arbeiten der Domino Möbel AG schon in den eigenen vier Wänden ein Bild machen können, wurde die Website www.dominoag.ch komplett neu konzipiert. Hier finden sich vielfältige Eindrücke und zahlreiche Beispiele zur Anregung und Inspiration.

Ausstellung in Muttenz

Bedeutend lebendiger, zahlreicher und authentischer sind die Beispiele und Eindrücke in der Ausstellung an der Homburgerstrasse 24 in Muttenz. Auf knapp 300 Quadratmetern gibt es hier unter anderem Schränke, Regale, Sideboards, Ankleiden, Garderoben und Badmöbel sowie konkrete Umsetzungsbeispiele, kreative Inneneinrichtungen und nützliche Innovationen zu entdecken.

Sich persönlich beraten lassen oder einfach mal nur vorbeischauen kann man hier von Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr sowie samstags von 9.00 bis 16.00 Uhr – reinschauen, träumen, planen.
Es stehen genügend Kundenparkplätze zur Verfügung. *(sfe)*

domino
Schränke.
Regale.
Lösungen.

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





Über Kugeln, Gott und die Welt

Sie können Unterlagen lesen, werfen mit viel Gefühl und stossen gerne an. Über allem aber steht die gute Kameradschaft. Am besten geniessen lässt sie sich im Freien, wenn die Sonne scheint.

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

«Das sind alles gesellige Typen, die den Plausch haben wollen», sagt Donato Cima über seine Kameraden vom Boccia-Club Circolo Bocciofilo Ticinese. Alois Zahner spielt vor allem Pétanque, die französische Boule-Variante. Er ergänzt, Pausen würden genutzt, um über Gott und die Welt zu reden. Wenn nicht gerade ein Wettkampf laufe, auch gerne begleitet von einem Glas Wein. «Das soziale Umfeld», betont der Präsident des PC Bachgraben, «steht also an erster Stelle.» Einig sind sich beide darin, dass es im Freien unter strahlender Sonne am meisten Spass macht.

Boccia und Pétanque sind Präzisionssportarten. Vor allem eines wird den Spielerinnen und Spielern abverlangt – Gefühl. Die grosse Kugel muss möglichst nahe der kleinen platziert werden. Nahe am Pallino (Boccia) oder der Cochonette (Pétanque).

Unterschiedliche Gewichtsklassen

Obwohl Pétanque und Boccia mit derselben Leidenschaft gespielt werden, gibt es Unterschiede. Das sind zum einen die verschiedenen Kugeln. Pétanque-Kugeln besitzen eine Metallhülle, dazu einen Durchmesser von 70,5 bis 80 Millimetern. Ihr Gewicht bewegt sich zwischen 650 und 800 Gramm. Die Boccia-Kugeln aus Kunststoff wiegen zwischen 800 und 1000 Gramm. Gleichzeitig sind sie grösser. Ihr Durchmesser beträgt 100 bis 115 Millimeter.

Boccia wird stets auf einer Bahn gespielt. Pétanque kann auf jedem Untergrund stattfinden. Auf Kies, Mergel, Lehm. Sogar Wurzeln dürfen zur Herausforderung werden. «Deshalb ist es wichtig, dass man die Bahn lesen kann», betont Zahner. Während die Pétanque-Spieler frisch von der Leber weg werfen können, müssen die Boccia-Spieler das Ziel ihres Wurfs (Raffa und Volo



Rolf Lelli vom Pétanque Club Bachgraben wirft mit viel Verve.



Die Spannung steigt: Donato Cima (links) und Daniele Sartor vom Circolo Bocciofilo Ticinese

Mit der Boccia-Kugel

Der Circolo Bocciofilo Ticinese wurde 1938 gegründet. Er versteht sich als eine «eigenständige» Untersektion der Sezione Basilea Città e Campagna des Vereins Pro Ticino. Seine Heimstätte ist die Anlage an der Jupiterstrasse 5 in Allschwil. Gesäumt von Pergola und Grottino, das von Liliane Roth geführt wird. 16 Lizenzspieler sowie 30 Passivmitglieder zählt der Circolo Bocciofilo Ticinese aktuell.

Kontakt: Am besten bei schönem Wetter mittwochs nach 17 Uhr persönlich vorbeischauen. Dann läuft das Training. Jeder ist herzlich willkommen.

Mit der Pétanque-Kugel

Seit 1991 gehen die Pétanque-Verrückten ihrer Leidenschaft im Pétanque Club Bachgraben nach. Heute sind das 24 aktive Spielerinnen und Spieler sowie zwölf Passivmitglieder. Das Clublokal liegt am Hegenheimermattweg 104 in Allschwil, wo auch die Bocciahalle Allschwil zu finden ist. Der Pétanque Club Bachgraben teilt sich sein Club-Lokal mit dem Tennis Club Allschwil und der Boccia-Vereinigung beider Basel. Stimmt das Wetter, sind hier am Montag-, Mittwoch- und Sonntagnachmittag freie Trainings angesagt.

Kontakt:
info@petanque-club-bachgraben.ch
www.petanque-club-bachgraben.ch

Allgemeine Infos zu Schweizerischer Boccia-Verband und Swiss Pétanque
www.federbocce.ch
www.petanque-fsp.ch

Seite 56, links:
Irene Schwarz vom Pétanque Club Bachgraben

Seite 56, rechts:
Daniele Sartor vom Circolo Bocciofila Ticinese

genannt) dem Schiedsrichter zuvor bekanntgeben.
In einer wohl einzigartigen Umgebung wirft der Circolo Bocciofilo Ticinese seine Kugeln. Seine zwei Bahnen mit Kunststoffbelag liegen mitten in einem Quartier von Einfamilienhäusern. Ein Mäzen soll dem Verein vor über 80 Jahren die Parzelle gesichert haben. Im angrenzenden Grottino werden typische Spezialitäten aus dem Tessin und Italien serviert: Corretto con Grappa, ein Boccalino Merlot oder Piccata Milanese. Da viele im Verein Tessiner Wurzeln haben, werden hier zudem Tessiner Dialekte gepflegt.

Mehr junge Leute erwünscht

Trotz der guten Stimmung drückt an einem Punkt der Schuh. «Ja, extrem», bestätigt Alois Zahner. Sowohl sein Pétanque-Verein als auch der Circolo Bocciofilo beklagen ein Nachwuchsproblem. «Die meisten unserer Mitglieder sind Ü70», beschreibt Zahner die Lage. Claudio Gianis Boccia-Kameraden sind zwischen 60 und 85 Jahre alt. «16-Jährige haben keine Lust, ihre Freizeit mit 70-Jährigen zu verbringen», erklärt Giani, «würde es gelingen, gleich mehrere Junge gleichzeitig für Boccia zu gewinnen, könnte es funktionieren.»
Was absolut reibungslos funktioniert, ist der Austausch unter Kollegen. Viel wird geredet. Immer. «Wenn du an einem Turnier nicht dabei warst, weisst du eine Woche später alles», sagt Giani. Das gehört zum Plausch dazu. ■



Die Cochonette liegt im Mittelpunkt.



Alles dreht sich um den Pallino.



Hanspeter Schweizer, Alois Zahner, Markus Schelker und Elisabeth Schweizer (von links) nehmen Mass.



Millimeter entscheiden. Das wissen Donato Cima, Claudio Giani, Wirtin Liliane Roth und Daniele Sartor (von links).

Sonne? Nein danke!

Die vierzehnjährige Enya braucht einen guten Plan, wenn sie nach draussen gehen will. Denn kommt zu viel Sonnenlicht an ihre Haut, können ihre Adern verbrennen. Seit sie drei Jahre alt ist, hat die Baslerin die Lichtkrankheit EPP.

■ Text: Sarah Ganzmann, Foto: Christian Jaeggi



Gutes Wetter mag sie am liebsten, sagt Enya. Das mache gute Laune. An die Tatsache, dass sie sich eher am Schatten bewegen muss, hat sie sich mittlerweile gewöhnt.

Endlich Ferien! Ohne meine Krankheit würde ich jetzt ausschlafen; aber nun ist halt Tagwache. Noch vor Sonnenaufgang, damit ich das Meer und den Strand geniessen kann. Nach einer kurzen Joggingrunde mit meinem Vater mache ich es mir im Haus bequem, während meine Geschwister und meine Eltern bei strahlend schönem Wetter schwimmen. Das ist okay für mich – ich kenne nichts anderes.
Ich habe die Lichtkrankheit und bewege mich meistens am Schatten oder bleibe daheim. Zum Glück trifft mich die Krankheit nicht so schlimm wie andere. Ich konnte sogar schon kurz an der Sonne liegen, ohne Schmerzen. War die Haut zu lange am Sonnenlicht, spüre ich heftige Schmerzen, die mehrere Tage bleiben. Ich kann kaum schlafen und jeder äussere Reiz ist mir zu viel, auch Umarmungen. Nichts hilft – keine Crème, kein Schmerzmittel.
Ich kann trotz der Krankheit fast alles machen, das ich möchte. Im Sommer gehe ich in die Badi – aber erst am Nachmittag und nur im Schatten. Meistens meide ich das Wasser. Ich kann auch mit Freundinnen zum Fussballspielen abmachen, halt erst am Abend. Meine Hobbys sind Hip-Hop und Luftakrobatik, beides Sportarten, die ich nicht draussen trainieren muss. Und ich bin froh, dass ich ans Meer in die Ferien kann.
Unser Ferienalltag lässt sich gut der Sonne anpassen: Nach dem Mittagessen gehen meine Mutter und ich shoppen in einem Einkaufszentrum. Später, wenn andere von ihren Ausflügen zurückkommen, geht es für uns erst richtig los – wir besuchen herzige Dörfer oder spazieren am Strand. Mit Blick auf den Sonnenuntergang. ■

Die Lichtkrankheit kurz erklärt

In der Schweiz gibt es rund 60 Menschen, die von EPP betroffen sind (Erythropoetische Protoporphyrie). Sie werden auch Schattenspringer genannt, da sie Sonnenlicht meiden müssen. Zu viel Sonnenlicht kann an den Adern schwere Verbrennungen verursachen. Für Erwachsene gibt es ein Medikament, das ermöglicht, längere Zeit schmerzfrei an der Sonne zu sein. Die Krankheit ist keine Allergie, sondern ein Gendefekt.

«Auf die gekühlte Pressung kommt es an.»

Das Sonnenblumenöl ist ein Klassiker in jeder Küche. Doch die meisten von uns kennen nur die industriell hergestellte Variante, wenn vielleicht auch in Bio-Qualität. Beim «Oelist» im Basler Gundeldinger-Quartier kann man den Unterschied zu der gekühlt gepressten Edelversion selber «erschmecken».

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Leidenschaft, Faszination und Qualitätsdenken – das waren für Simon Müller die Antreiber, etwas möglichst Reines und Unverfälschtes herzustellen, etwas, das Power hat. Ernährung hatte ihn schon immer fasziniert, und so lernte er an einem Rohkostseminar den deutschen Pionier für hochwertige Ölmühlen für die Kaltpressung in Rohkostqualität kennen. «Und das wars», erinnert sich Müller. Er fand also über die Mühle zum Öl, und alsbald war sein Name Programm: Er bildete sich autodidaktisch zum Ölmüller aus, zunächst an seinem Wohnort Blauen in einem Nebenraum. Das ist nun zehn Jahre her. Als die Markthalle in Basel mit dem neuen Konzept eröffnete, wagte er den Schritt nach aussen. «Da ich eine Familie ernähren muss, habe ich auf Gastronomie als Hauptgeschäft gesetzt.» Die Entscheidung war richtig, heute kann er von den mittlerweile drei Cafés in Basel leben. Das Öl war eher Nebensache. Als sich in der Güterstrasse die Gelegenheit bot, zu den Räumlichkeiten des Cafés Finkmüller auch Räume für eine Ölmühle zu mieten, verlegte Müller seine Produktion nach Basel. Selber vollkommen überzeugt von seinem Produkt, musste er dennoch viel Aufklärungsarbeit betreiben. Die Fensterfront in der Güterstrasse kam ihm da entgegen: «Man kann nicht nur beim Ölpressen zuschauen, sondern auch riechen, schmecken und Fragen stellen. Beim Degustieren erkennen die meisten den grossen Unterschied», so Müller.



Oben: Pröbeln und sich überraschen lassen – Simon Müller (links) und Andreas Vasiljevic.
Links: Die dunkelvioletten Glasflaschen erhöhen die Haltbarkeit der Öle.

Die gekühlte Pressung macht den Unterschied

Doch was macht sie denn nun so speziell, die «Müller-Öle»? «Da ist einerseits das Technische», erklärt Andreas Vasiljevic, der 2017 zu Müller gestossen ist und bei ihm in die Lehre ging. Das A und O sind die Schneckenpressen, die die «gekühlte Pressung» möglich machen. Bei einer Pressung entstehen Druckkräfte – je nach Rohstoff zwischen 300 und eindrücklichen 1800 bar – und diese erzeugen Hitze. Hitze entsteht auch beim Ausstoss des Tresters. Diese Hitze ist nötig, damit die Mühle nicht verstopft, beim Öl ist sie aber nicht erwünscht. Die Schneckenpressen verfügen daher über eine Wasserkühlung, die die Temperatur des Rückstaus der Pressung, wo das Öl abgegossen wird, unter 37 Grad halten. Zum Vergleich: Bei industriellen «kalt gepressten» Ölen ist eine Erwärmung bis zu siebzig Grad erlaubt, was einen sehr viel grösseren Ertrag generiert.

Der zweite Unterschied sind die Rohstoffe. Sie müssen bio-zertifiziert, komplett unbehandelt und in Rohkostqualität sein, womöglich von Schweizer Bauern. Müller hat sich mittlerweile ein gutes Netzwerk aufgebaut, betreibt auch dort Aufklärungsarbeit und ermöglicht dem einen oder anderen Lieferanten, auch mal einen Rohstoff anzupflanzen, der lange Zeit nicht mehr auf dem Programm stand, wie etwa Nachtkerzen. →

Die jungen Wilden und die alten Hasen

«Die zwei sehr freundlichen und hilfsbereiten Herren haben uns wirklich ein Weihnachtgeschenk gemacht und uns einen wunderbar aufgeräumten Garten hinterlassen», sagt Frau Jäggi aus Frenkendorf.

Einer dieser beiden Herren ist Gauthier Lepagnol. Der sollte bei Top Menage Schmid Reinigungen 2018 eigentlich nur eine Ferienvertretung für zwei Wochen übernehmen. Heute leitet er die Abteilung Gartenunterhalt und passt perfekt ins Team aus den «jungen Wilden» voller Tatendrang und Innovation und den «alten Hasen» mit all ihrer Lebens- und Berufserfahrung.



Foto: zVg

Jung, innovativ und begeistert bei der Arbeit: Gauthier Lepagnol (links) und Kazim Bozdag

«Gauthier hat uns dermassen überzeugt, dass wir ihn vom Fleck weg einstellen wollten», sagt Geschäftsleiter Ali Cöcel. Die Kunden sind begeistert, und die Abteilung Gartenunterhalt wächst rasant. «Es ist ein Bedürfnis und ergänzt unser Angebot perfekt», ist der Gärtner überzeugt. Dass derweil immer mehr Gartenbesitzer und Verwaltungen ihre Grünanlagen von Gauthier Lepagnol und seinem Team pflegen, ihre Rasen mähen und sogar kleinere Anlagen neugestalten lassen, hat auch viel mit deren Liebe zur Arbeit zu tun. Und ihrer Expertise.

Der Gärtner ist derweil nicht der einzige «junge Wilde», der im Unternehmen Führungsaufgaben übernimmt. Der Geschäftsleiter selbst war gerade mal 18, als er sein Reinigungsunternehmen gründete; heute ist Ali Cöcel 26. Noch jünger ist seine rechte Hand, wenn man so will, der Ressortleiter Hauswartungen Kazim Bozdag, der sich gerade zum eidgenössisch diplomierten Hauswart weiterbildet.

Sein Verständnis von Service hört bei der Sauberkeit längst nicht auf: Er kennt die Probleme und Herausforderungen seiner Kunden – und entlastet sie entsprechend. «Damit können wir den Verwaltungen viel Arbeit abnehmen», sagt er, «und finden Lösungen, ehe Probleme überhaupt erst entstehen.» *(lh)*

top menage schmid reinigunger

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







Die Kaffeebohnen für seine drei Cafés lässt Müller nach seinen Vorstellungen rösten.



Mit dem holzharten Hagebuttentrester heizt Simon Müller seinen Bauernhof.

Beispiel Hagebuttenkernöl

Müllers Sortiment umfasst mittlerweile zwanzig verschiedene Öle, darunter auch Klassiker wie das Sonnenblumenkernöl, das Kokosöl oder das Färberdistelöl, das «Olivenöl der Schweiz». Sind die einen Öle eher als Nahrungsergänzung konzipiert, wie das Leinöl, richten sich andere stark kulinarisch aus, wie das Hagebuttenkernöl. Die Idee für dieses Öl entstand aus einer lokalen Vernetzung und aus der Überzeugung, aus fast jeder Pflanze ein Öl herstellen zu können. Das Rohprodukt ist ein «Abfallprodukt»; das Pressgut aus der Buttenmostherstellung. Müller spülte die Kerne und presste sie. Der Ertrag war gering, gerade mal vier Prozent, aber der Erfolg war riesig. Das Hagebuttenkernöl ist nicht nur sehr hilfreich bei trockener und rissiger Haut, es hat sich auch seinen Platz in der Spitzengastronomie erobert, nicht zuletzt durch die Goldmedaille, die Müller damit am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte gewonnen hat. Heute geben ihm Spitzenköche sogar Ideen in Auftrag – oder haben Sie schon mal von Peterlisamenöl oder von Basilikumsamenöl gehört? «Das ist extrem spannend», schwärmt Müller, «aber wir wissen nie, ob es mit unserer Mühle funktioniert.» Sein Lieblingsöl ist das Karottensamenöl. «Das ist wahnsinnig intensiv, aber leider viel zu teuer.» Vor 92 Franken für fünfzig Milliliter schreckt auch die Spitzengastronomie zurück.

Der Ölmüller

Das Gewerbe des Ölmüllers (auch Öler, Ölstampfer oder Ölschläger) reicht in die früheste Zeit zurück. In Basel ist der Beruf in der Zunft zu Gartnern eingegliedert, er ist aber in den Siebzigern weitgehend verschwunden und beinahe in Vergessenheit geraten. Ein eigentliches Ausbildungsbild fehlt gegenwärtig in der Schweiz.

Tipps von den Profis

Da die Öle des Oelisten nicht modifiziert sind respektive nicht haltbar gemacht werden, aber trotzdem immer frisch sind, wird nur in kleinen Mengen produziert. So kann es sein, dass nicht immer alle zwanzig Ölsorten in den dunkelvioletten Glasflaschen und -fläschchen auf den Regalen stehen. Zu jedem Öl gibt es Informationen und Empfehlungen, denn wer weiss schon, wofür sich Schwarzkümmelöl, Himbeersamenöl oder Leindotteröl am besten eignen? Zum Anbraten sind Öle übrigens grundsätzlich nicht geeignet, da sich die Inhaltsstoffe bei der Hitze verändern, und das nicht immer zum Vorteil für den Menschen. Noch einmal der Fachmann: «Wenn es um die Gesundheit geht: lieber nicht erhitzen. Wenn es ums Kulinarische geht: lieber im Nachhinein über die Speisen geben.» ■



Anita Fetz
alt Ständerätin BS

Sonnengöttinnen

Die Sonne ist die Quelle allen Lebens auf der Erde, neben dem Wasser. Sie ist ein «Reaktor», der uns unbegrenzt Energie zur Verfügung stellt, wenn wir sie klug nutzen. 1978 ernannte der damalige US-Präsident Jimmy Carter den 3. Mai zum Tag der Sonne. Dieser Aktionstag sollte die amerikanische Bevölkerung auf das riesige Potential der Sonnenenergie aufmerksam machen. Vergeblich. Keine Nation verbraucht mehr fossile Energien pro Kopf als die USA – nicht erst seit Trump.

Ohne Sonne gibt es kein Leben. Es ist darum kein Wunder, dass alle Kulturen der frühen Menschheit die Sonne in der Figur der Sonnengöttinnen verehrten. Sie waren zuständig für das gesamte Leben auf der Erde – für die Wärme, das Licht und die Fruchtbarkeit. Wenn die Sonne nicht schien – aufgrund von Sonnenfinsternissen oder Vulkanausbrüchen – dann hungerten die Menschen.

Bis ins 16. Jahrhundert glaubten die Menschen, dass sich die Sonne um die Erde als Zentrum der Welt drehe. Nikolaus Kopernikus (1473–1543) und Johannes Kepler (1571–1630) vertraten aufgrund von Beobachtungen die These, dass es genau umgekehrt sei: die Erde drehe sich um die Sonne. Erst Maria Cunitz (1610–1664), die damals bedeutendste Mathematikerin und Astronomin, bewies in ihrem 1650 erschienenen Werk «Urania propitia» diese These und hat sie zu einer fundierten Abhandlung über die Astronomie erweitert. Dafür ist sie in die Wissenschaftsgeschichte eingegangen, doch heute ist sie fast vergessen, wie so viele Frauen. Für die damals alles dominierende katholische Kirche waren dies verbotene, ketzerische Gedanken. Dennoch, die Idee, man könne die Welt besser verstehen mit der Beobachtung der Natur als mit dem Lesen der Bibel, setzte sich endgültig durch.

Die Wissenschaft rechnet damit, dass die Sonne noch etwa 5 Milliarden Jahre scheinen wird. Ob weiterhin als Lebensquell oder als Zerstörungskraft, liegt nicht bei den Sonnengöttinnen, sondern daran, ob wir Menschen lernen, mit und nicht gegen die Natur zu leben.

Gebrauchtes Leder, das neu erstrahlt

Lederstücke, einst teuer erworben, mittlerweile jedoch in die Jahre gekommen, werden von der Lederfärberei & Autosattlerei Schmid AG in Aesch fachgerecht aufgefrischt und strahlen danach wieder wie neu.

Verarbeitetes Leder ist bei der Anschaffung meist etwas teurer als andere Materialien. Gleich, ob die Häute beim Mobiliar, in der Mode, bei Motorradkombis oder in Personenwagen verarbeitet werden. Auch wenn dabei qualitativ hochwertige Stücke benutzt werden, nutzt sich das Leder durch den täglichen Gebrauch ab. Abreibungen, Licht sowie schädliche Umwelteinflüsse setzen dem Leder nun mal zu. Die Grundfettung im Leder geht weitgehend verloren, die Oberhaut wird spröde, und die Farben verblassen.



Foto: zVg

Frischt Leder nachhaltig auf: das Team der Lederfärberei Schmid AG in Aesch.

Professionelle Auffrischung

Anstatt das Sofa oder die Polstergruppe nun einfach zu entsorgen, lässt sich dieses wieder auffrischen, ja mehr noch: Durch die fachgerechte Behandlung, welche die Lederfärberei & Autosattlerei Schmid AG in Aesch unterschiedlichsten Lederprodukten zukommen lässt, erstrahlen die guten Stücke wieder wie neu. «Wir reinigen fachmännisch Flecken, Farbschäden, reparieren geplatzte Nähte, arbeiten neue Lederteile ein und gestalten die Oberflächen so, dass davon nichts zu sehen ist», so Hans Schmid, der die Firma 1986 gründete. Das Zielpublikum des Unternehmens sind Menschen, die Wert auf Nachhaltigkeit legen. Denn der Preis, mit dem für eine Auffrischung gerechnet werden muss, sollte in einem bestimmten Verhältnis zum ursprünglichen Kaufpreis stehen.

Der Service der Lederfärberei ist ein Jungbrunnen für strapaziertes Ledermobiliar. Ob Kunden Nachfärbungen, Umfärbungen, Polsterarbeiten oder Neubezüge wünschen, die Firma führt alle Arbeiten in Top-Qualität aus. Viel Wert wird dabei auf Kundenberatung gelegt. *(cf)*

Lederfärberei & Autosattlerei Schmid AG
Hauptstrasse 126 · 4147 Aesch
Tel. 061 721 91 00 · Mobile 079 507 19 00
www.leder-schmid.ch · info@leder-schmid.ch



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

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

Grafisches Service-Zentrum
Elektronische Datenverarbeitung
Treuhand
kreativAtelier
Gastronomie
Flohmarkt

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Ihre Spende in guten Händen
Spendenkonto 40-1222-0

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

Zeigen Sie sich von Ihren schönsten Seiten.

Wir beraten Sie gerne persönlich.

Fleury Druck GmbH
Tel. 061 721 45 65
www.fleurydruck.ch

fleury druck
printed by blo.ch



Beruhigt in die Ferien

In den letzten Monaten waren vorwiegend Frauen der mittleren Generation erwiesenermassen am meisten gefordert: Arbeit im Home Office, Kinder zu Hause unterrichten und womöglich die Pflege der Eltern.

Nehmen Sie sich eine Auszeit, geniessen Sie Ihre Ferien und tanken Sie wieder auf. Home Instead Basel bietet in Ferienzeiten eine flexible Seniorenbetreuung an. Wir kümmern uns bestens um Ihre Angehörigen.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne kostenlos:
Tel. 061 205 55 77

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

Home Instead® Seniorenbetreuung
Zuhause umsorgt

«Wir erleben oftmals ein regelrechtes Aufblühen»

Betreuung zuhause, Begleitung unterwegs, Hauswirtschaftshilfen oder Unterstützung bei der Grundpflege – Home Instead Seniorenbetreuung ist die grösste private Betreuungsorganisation der Schweiz und sorgt für eine gesteigerte Lebensqualität im Alter und Entlastung der Angehörigen.

Es waren zuletzt intensive Wochen im Rahmen der Seniorenbetreuung. Dank grosser Flexibilität, Einsatzbereitschaft und viel Fachwissen meisterten die Mitarbeitenden von Home Instead die Corona-Pandemie und sorgten auch in Zeiten der Isolation mal für ein Lächeln im Gesicht der betreuten Senioren. Deren Unterstützung ist wichtiger denn je. Geschäftsführer Matthias A. Wirz erklärt, wie Widerstand vor externer Unterstützung überwunden werden kann und weshalb der Zeitpunkt der Betreuung entscheidend ist.



Foto: zVg Home Instead

«Menschen können heute länger zuhause bleiben als vor zehn Jahren», sagt Matthias A. Wirz, Geschäftsführer bei Home Instead.

Herr Wirz, Hilfe holen ist sowohl für die Senioren als auch für die Angehörigen oftmals schwierig. Es beschleicht einen das Gefühl von Schwäche und der Verlust von Selbstständigkeit. Wozu raten Sie beiden Seiten?

Matthias A. Wirz: Die Herausforderung ist es, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen, um über das Thema zu reden und einen möglichen Entscheid zu treffen. Können Sie den Zeitpunkt selber wählen, sind Sie der Dirigent. Ereignisgetriebene Lösungen aus einer Not heraus geboren sind meistens nur die zweitbeste Lösung.

Dann sollte man eher «zu früh» Unterstützung beantragen?

Es gibt dafür kein «zu früh». Wir wollen niemandem etwas wegnehmen, was sie oder er noch kann und möchte. Wir entlasten Senioren von den Tätigkeiten, die sie nicht mehr machen möchten oder können und motivieren sie dazu, vermeintlich Unerreichtes wieder mit Unterstützung zu meistern.

Wie erleben Sie den Sinneswandel der zu betreuenden Person vom anfänglichen Widerstand zu einer spürbaren Zufriedenheit?

Wir wissen relativ genau, was man in welchem Alter und Lebensumstand braucht und wir kennen auch die Symptomatik eines gewissen Widerstandes. Wenn die Betreuung Erfolgserlebnisse schafft, flacht der Widerstand rasch ab. Deshalb lautet unsere Devise: ausprobieren.

Wir erleben oftmals ein regelrechtes Aufblühen der betreuten Person und eine spürbare Entspannung bei den Angehörigen. Die Lebensqualität aller Beteiligten verbessert sich.

Die Tochter eines Kunden meinte zu mir kürzlich erleichtert: «Mein Vater erlebt nicht nur die notwendige Unterstützung für seine an und für sich selbstständige Lebensweise – er geniesst auch die Zuwendung, Wärme und das gegenseitige Vertrauen. Wir sind sehr dankbar».

Findet die Betreuung immer durch die gleiche Person statt?

Auf jeden Fall. Das Betreuungsteam ist möglichst klein. Im Gegensatz zu anderen Betreuungsorganisationen schicken wir die Person, die zum jeweiligen Senior passt. Uns ist wichtig, dass die Bedürfnisse und das Fachwissen, aber auch die persönliche Chemie zusammenpassen.

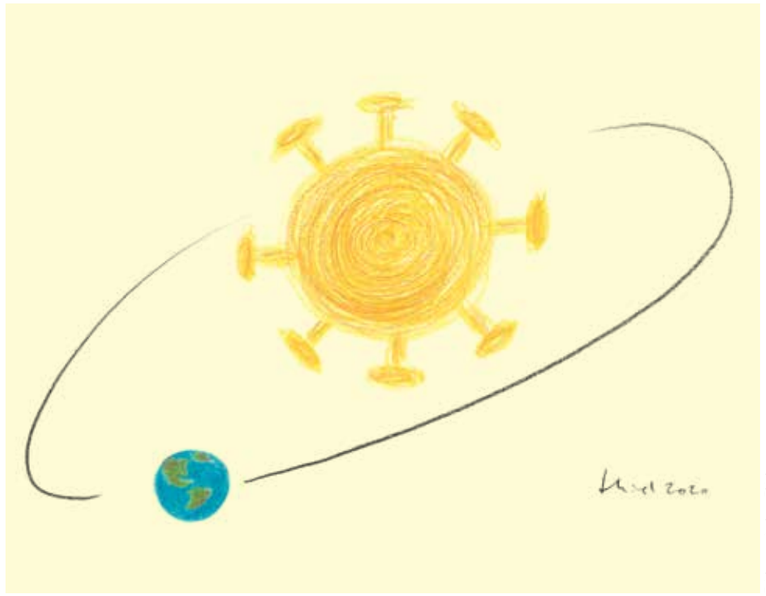
Wie hat sich die Seniorenbetreuung verändert?

Die Situationen werden anspruchsvoller und komplexer. Menschen können heute länger zuhause bleiben als vor zehn Jahren. Wir spüren eine Verschiebung von der reinen Begleitung hin zu einer breit aufgestellten Betreuungsleistung inklusive Pflegekomponente, wobei wir den Grundpflegeanteil abdecken können. Für den komplexeren medizinischen Teil arbeiten wir Hand in Hand mit lokalen Spitex-Organisationen zusammen und koordinieren auch deren Leistungen zugunsten der Beteiligten. *(tgf)*

Home Instead® Seniorenbetreuung
Zuhause umsorgt

Seniorendienste Basel GmbH
Tel. 061 205 55 77 · www.homeinstead.ch/basel

Raus ans Licht



Zeichnung: Andreas Thiel

Im Herbst waren die feuchten Talsohlen des Laufenbeckens mit saftigem Wiesland bedeckt. Von den bewaldeten Jurahügeln sank kalte Hangluft in die Niederungen ab und kondensierte zu Nebel. Die Leute blieben zuhause. Wenn es nicht unbedingt nötig war, verliess keiner sein Haus. Man mochte nicht einmal mehr rausgehen, um Verwandte zu besuchen, bei diesem Nebel. Da fiel es auch nicht ins Gewicht, dass der Bundesrat die Leute angewiesen hatte, zuhause zu bleiben. Man blieb sowieso zuhause. Selbst die Schulen wurden geschlossen. Eingekauft wurde nur gerade das Notwendigste. Etwas anderes gab es auch nicht. Die Adventszeit kam, aber es gab keine Weihnachtsmärkte. Man blieb zuhause. Weihnachten feierte man im engsten Familienkreis ohne Baum und ohne Geschenke. Selbst wenn jemand Weihnachtsbäume angeboten hätte, würde sie niemand gekauft haben. An Silvester läuteten um Mitternacht dumpf die Kirchenglocken durch den Nebel. Es klang nicht, als würde ein neues Jahr begrüsst werden, sondern als würde ein altes Jahr zu Grabe getragen. Dann kam der Winter. Wer noch eine Ölheizung im Keller hatte, hatte Glück gehabt, denn auch der Ölpreis lag im Keller. Aber Strom kam nur noch während weniger Stunden aus den Steckdosen, und die Lebensmittel wurden knapp. Die Nachbarländer, aus welchen man Strom und Lebensmittel importierte, hatten Mühe, ihre eigenen Bevölkerungen zu versorgen. Die Sportferien unterschieden sich in nichts von der Zeit zuvor und danach. Die Schulen wie auch die meisten Betriebe blieben geschlossen. Auch die Skigebiete blieben geschlossen. Und als im Frühling die Sonne kam, änderte das trotzdem nichts. Die Menschen hatten sich ans Zuhausebleiben gewöhnt. Man sass einfach vor dem Bildschirm und wartete die nächste Pressekonferenz des Bundesrats ab.

Aber zum Glück geschah dies alles nicht im Herbst, sondern im Frühling, und die Sonne zog die Leute raus ins Freie, bevor sie sich an die Unfreiheit gewöhnten. ■



■ **Andreas Thiel**
Publizist

Impressum
BirsMagazin
25. Jahrgang, Nr. 96 – Sommer 2/2020

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer,
Bruno Steiger

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

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

Redaktionelle Mitarbeit
Daniel Aenishänslin (da), Jürg Erni (je),
Joël Gernet (jg), Isabelle Hitz (ih),
Jürg Seiberth (js), Martin Staub (ms),
Niggi Ullrich (nu), Freddy Widmer (fw)

Fotografie
Christian Jaeggi (Leitung)
photo@christianjaeggi.com

Marco Aste, Joël Gernet,
Kathrin Horn, Martin Staub

Kolumnen
Anita Fetz, Heidi Happy, Jürg Seiberth,
Andreas Thiel, Rudolf Trefzer

Gestaltung und Satz
Karin Amsler
layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

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

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

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

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

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

Nächste Ausgabe
Herbst: Montag, 31. August 2020

Auflage
65 000 Exemplare

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

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

Copyright
Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH



Die Kunden der Generalagentur Aesch erhalten dieses Jahr 2 Millionen dank Genossenschaft.
Was immer kommt – wir beteiligen Sie an unserem Erfolg.

Stephan Hohl, Generalagent
T 061 756 56 66, stephan.hohl@mobiliar.ch

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl
Hauptstrasse 70, 4147 Aesch
T 061 756 56 56, aesch@mobiliar.ch
mobiliar.ch/aesch

die Mobiliar

1078882

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



Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf ▪ Andlauring 30, 4147 Aesch

Machen Sie Eindruck mit Ihrem Ausdruck.

Wir beraten Sie gerne persönlich.

Druckerei Bloch AG
Arlesheim | www.blo.ch

blo.ch



AN ZENTRALER LAGE IN AESCH: WOHNEIGENTUM IN GROSSZÜGIGER GRÜNANLAGE

WEBCAM

WWW.SPITZENRAIN.CH BEZUG AB HERBST 2020

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

ANGEBOT AKTUELL

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



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

SPITZENRAIN LEBENDIGES WOHNEN FÜR ALLE



THE 2

GRAN COUPÉ

Garage Hollenstein AG
4147 Aesch
garage-hollenstein.ch