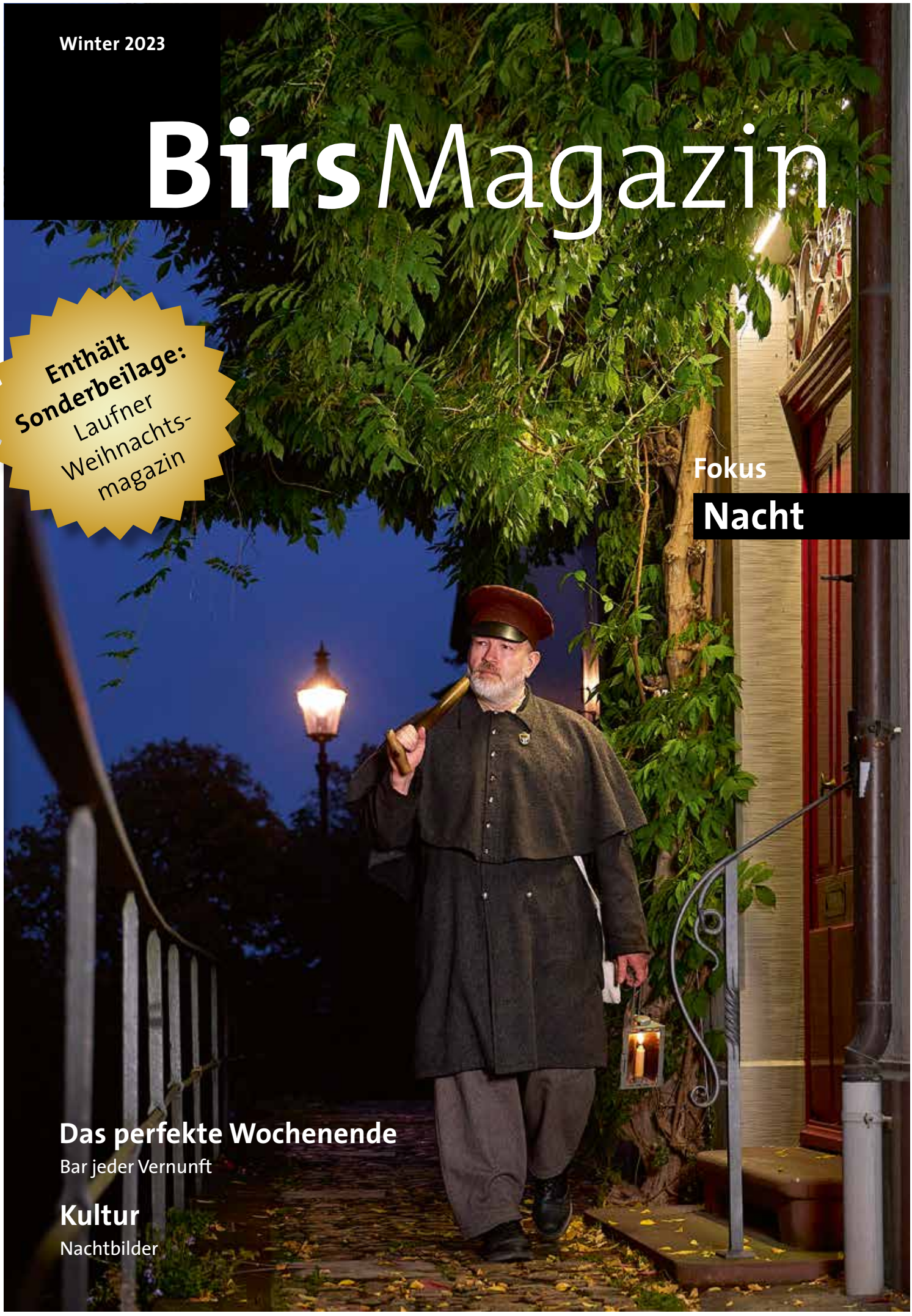
Winter 2023

Birs Magazin

Enthält Sonderbeilage: Laufner Weihnachts-magazin

Fokus

Nacht



Das perfekte Wochenende
Bar jeder Vernunft

Kultur
Nachtbilder



Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Im Jahr 1800 veröffentlichte Georg Philipp Friedrich von Hardenberg unter dem Pseudonym Novalis seine «Hymnen an die Nacht». In den sechs Hymnen werden die Todessehnsucht und die Unzulänglichkeiten der irdischen Welt thematisiert.

Als ich das erste Mal verliebt war, habe ich mich an meine «Hymnen an die Liebe» gewagt. Unter der Bettdecke versuchte ich sie spät nachts mit der Taschenlampe auswendig zu lernen, damit ich je nach Situation die eine oder andere Hymne hätte vortragen können, was mir bei meinem ersten Versuch gründlich misslang. Ich kam nach souveränem Start beim ersten Augenaufschlag meiner jungen Liebe ins Stottern und blieb bei der zweiten Strophe am ersten Satz hängen. Jahre später habe ich mir die Nächte nicht mehr für Liebesgedichte um die Ohren geschlagen, sondern um das Unerledigte zu erledigen. Mit wenig Schlaf komme ich noch heute aus, wobei die Konzentration am Schreibtisch zunehmend nachlässt, ganz im Gegensatz zu meiner Zeit im Jura, als ich mich gegen Mitternacht durch das wundervolle Firmament aus meiner Schreibstube in den Garten locken liess. In lauen Nächten blieb ich gerne draussen liegen und zählte statt Schafe Sterne. Übrigens, an «Hymnen an die Liebe» habe ich mich nie mehr herangewagt, dafür in unserem aktuellen Magazin an den Fokus Nacht, mit dem sich unsere Journalisten und Kolumnisten innovativ auseinandergesetzt haben, was ein kurzweiliges Lesevergnügen garantiert. In Tagen wie diesen wünsche ich Ihnen ein positives Denken und für das kommende Jahr eine glückliche, entspannte und unbeschwerte Zeit. Von uns lesen Sie wieder in der Frühlingsausgabe vom 18. März 2023 zum Thema Humor – den es, so denke ich, mehr denn je benötigt.

Titelbild: Roger Jean Rebmann alias Grabmacherjoggi, Foto: Christian Jaeggi
Fokus Nacht (Seiten 8–9): Warum ist es an der Birs so schön? Foto: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE
Waschen, backen, kochen, kühlen, spülen und Zubehör.
0800 826 426
Luxor-Service®
für alle Haushaltsgeräte, schnell und unkompliziert.
luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Birsfutter
Glaskunst im Schloss Angenstein 4

Fokus Nacht 8
Faszination Fledermaus 10
Durch die historische Nacht mit Roger Jean Rebmann 12

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende 18
Zu Tisch | Einkaufskorb 26
Bettgeschichte 27
Baselland Tourismus: Es weihnachtet … 30

Kultur
Sabina Haas' Buchzeichen: Mit Brot fängt alles an 37
Szenen einer Nacht mit Fotografin Nelly Rau-Häring 40

Menschen
O-Ton mit Berufshumorist Beat Hänni 48
Zu Besuch bei Laternenmaler Pascal Joray 50
Vorausblicke in die Industrienacht 54
Köpfe 64
Kontrapunkt Schmetterlinge 65

Impressum 66

Kolumnen
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 11
Rudolf Trefzer, A point 19
Anita Fetz, Denk-Bar 37
Marko Lehtinen, Hirngespinste 43
Niggi Ullrich, Warum & Darum 53
Sandra Moser, Carte Blanche 55
Andreas Thiel, Ausklang 66

Publireportagen
Fankhauser Architektur & Arealentwicklungen 6
Schindelholz SA Vins & Champagnes 17
Möbel Rösch AG 23
St. Claraspital 24
Verein Birsstadt 29
Klinik Arlesheim 32
Eingliederungsstätte Baselland ESB 36
Walzwerk | SF Urban Properties 39
Kloster Dornach 44
ANDO Music Productions GmbH 57
Spitex Birseck 59
Verein «eins vo fünf» 60
Hautarztpraxis Arlesheim 61
MB ImmoEASY GmbH 63

Glaskunst im Schloss Angenstein

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Das Blackout bei der Tunneldurchfahrt unter dem Schloss dauert drei Sekunden. Die Jurabahn flieht aus dem schwarzen Loch und schlängelt sich entlang der Birs flussaufwärts. Angenstein ist eine Wohnturmburg mit einem staatlichen Verwalter und einem Mieterpaar. Die im 13. Jahrhundert erbaute Burg ist schon mehrfach ausgebrannt, zuletzt 1984 durch Blitzschlag. Nach dem Wiederaufbau nahm die Stadt Basel 1991 das Schloss in Besitz. Politisch gehört es zur Gemeinde Duggingen, kirchlich zu Pfeffingen. Geöffnet wird es für Brautpaare, die sich in der Schlosskapelle trauen lassen. Das Ambiente der Klein-Kapelle mit der von korinthischen Säulen getragenen Empore und ihrer kleinen Orgel, dem marmornen Fussboden, den marmorierten Wänden und dem Altar aus Marmor ist einzigartig intim.

Ein Solitär der Glaskunst ist das 1562 von einem unbekannten Meister gestaltete Triptychon. Die drei Fenster illustrieren Christi Geburt, Kreuzigung und Pfingsten. Man kann sich kaum sattsehen an den Figuren und ihren ausgeprägten Gesichtern, die beim östlichen Lichteinfall in den schönsten Farben erscheinen. Im linken Fenster verkündet Engel Gabriel der Jungfrau die Geburt, die drei Könige knien in der Heiligen NACHT, und Hirten stimmen das Gloria in excelsis an. Im Mittelfeld bewachen geharnischte Soldaten den Gekreuzigten. Im rechten Fenster steht Mutter Maria im blauen Gewand unter der Ausgiessung des Heiligen Geistes. Wie als Fussnote präsentiert sich der Stifter, Fürstbischof Melchior von Lichtenfels. Eine Geschichte in Glas, die die fromme Szenerie vergnüglich veranschaulicht.

Das Triptychon ist eine Kopie, dessen Original im Historischen Museum Bern aufbewahrt ist. Sie wurde von der bayerischen Hofglasmalerin Claudia Welz für die renovierte Schlosskapelle erstellt und gilt als einzigartiges Schmuckstück der trutzigen Burg, die die Klus mit der Birsbrücke und den sie umbrandenden Verkehr hoheitlich überwacht.

Zwei Fenster des Triptychons in der Schlosskapelle mit der Geburt Christi und dessen Kreuzigung. – In einem kurzen Tunnel fährt die Jurabahn unter dem Schloss Angenstein durch (kleines Bild).



Die Lichtstimmung ändert sich, der Herbst ist da

Auf dem Dachgarten des Pioneer-Gebäudes am Schorenweg 44, hoch über der Birs in Arlesheim, werden die Schatten sichtbar länger. Die Sonne steht bereits schon tief am südlichen Horizont und verursacht schöne Lichtspiele am Wolkenhimmel und eine wohltuende Gelbfärbung an den Blättern. Der Sommer ist vorbei, die Menschen ziehen sich wieder in das spektakuläre Gebäude zurück.



Fotos: zVg

Die Schatten werden länger, die Sonnenschirme sind bereits geschlossen. Der Herbst ist da.

War das ein Sommer! Wir haben sie nicht gezählt, die stimmungsvollen Anlässe und Partys auf dem schönsten Roofdeck der Region. Was jede:n Besucher:in des Innovationscampus uptownBasel in Ferienstimmung versetzt, ist viel mehr als eine schöne Dachterrasse. Es ist ein Naturraum mit einheimischen Pflanzen, mitten im Industrieareal, der einen Bezug schafft zum Aussenraum der Birsaue, die sich hier im Talboden von Arlesheim ausbreitet. Als Erholungsbereich fördert das Roofdeck bereits nachweisbar die soziale Durchmischung im und auf dem Gebäude. Aber auch im Innenraum wird ein hoher Wert auf die Flora gelegt. So wurde ein Pflanzenkonzept zur Verbesserung der Luftqualität in den Büroräumlichkeiten zusammen mit der Firma Oxygen at Work entwickelt, das die Luftqualität in den Innenräumen merklich verbessert.
Direkt unter dem Roofdeck befinden sich zwei grosse Büroetagen à je 6000 m², die sich durch fassadenhohe Fenster und drei Lichthöfe auszeichnen. Zusammen mit der aussergewöhnlichen Dachterrasse und den optimalen Tageslichtverhältnissen in den Büroetagen ergibt sich eine stimmige Sache für Mensch und Umwelt.

Biodiversität

Als Teil der Bemühungen um Nachhaltigkeit und Integration mit der umgebenden Natur hat der Arealentwickler Hans-Jörg Fankhauser auf dem Pioneer-Gebäude einen Dachgarten angelegt, der ein Paradebeispiel für Biodiversität ist. Zusammen mit dem Landschaftsplaner Fontana Landschaftsarchitektur GmbH, Basel und dem ausführenden Gartenbauunternehmen Hunziker Garten AG, Arlesheim haben die Macher:innen von Fankhauser Architektur AG, Arlesheim einen Ort mit über 100 verschiedenen Pflanzenarten, dutzende Mikroökosysteme und ein Refugium für Insekten geschaffen. Er ist ein lebendiges Beispiel für die Artenvielfalt, die in einem Industrie- und Gewerbegebiet gedeihen kann. In einer Zeit, in der städtische Räume immer mehr expandieren und natürliche Lebensräume verdrängen, spielt das Konzept der grünen Infrastruktur eine entscheidende Rolle. In den letzten Jahren sind Dachgärten immer beliebter geworden, nicht nur wegen ihrer ästhetischen Anziehungskraft, sondern auch wegen ihres ökologischen Nutzens.

Neuartige Arbeitsplätze entstehen

Die Nähe zur Stadt Basel, der flache Talboden, die Wasserkraft und später die Eisenbahn liessen die Industrie im Birstal südlich von Basel vom neunzehnten bis Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts florieren. Seit dem einsetzenden Strukturwandel schrumpft die Schweizer Industrie, die massgeblich zum Reichtum des Landes beigetragen hatte. Von Aesch bis Münchenstein befinden sich deshalb sehr viele grosse Industrieareale in Transformation. Sie verfolgen sehr unterschiedliche Konzepte, von der punktuellen Verdichtung mit Wohntürmen über die Mischnutzung bis hin zu reinen Bürogebieten. Auf dem Schorenareal in Arlesheim hingegen soll die Schweizer Industriegeschichte weitergeschrieben werden: uptownBasel will nichts weniger als ein Innovationstreiber der Industrie 4.0 werden. Die vierte industrielle Revolution bezeichnet statt der herkömmlichen Massenproduktion die automatisierte Herstellung von massgeschneiderten Einzelanfertigungen oder individuell angepassten Massenprodukten.



Die Weitsicht vom Innovationscampus uptownBasel zeigt sich auf dem Roofdeck.



Die raumhohe Verglasung hinter dem Fassadenträger garantiert lichtdurchflutete Büros.

Nachhaltigkeit und Technologie

Neben innovativen Büroflächen mit Hightechausstattungen werden deshalb begleitende Services wie Quanten-Computing und Dienstleistungen im Bereich der künstlichen Intelligenz und der Data-Sciences angeboten. Weil im Bereich der Hochtechnologien in Zukunft niemand mehr alleine erfolgreich sein wird, werden die Geschossflächen als Kollaborationszentren ausgebaut und professionell moderiert. Mit seiner strategischen Lage und seinem Fokus auf zukunftsweisende Technologien ist der Innovations-Campus uptownBasel zu einem wichtigen Zentrum für Innovation und wissenschaftliche Kollaboration geworden.

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

FANKHAUSER
architektur &
arealentwicklungen

Nacht der Nächte

Funkeln, Flimmern, Glänzen, Glitzern, Leuchten, Strahlen, Schimmern – egal wie Sie es umschreiben, wer sich abseits des Lichtsmogs mit dem Sternenhimmel befasst, kann sich seiner Faszination nicht entziehen. Wer bei klarer Sicht schon lange keine leuchtenden Sterne mehr beobachtet hat, dem empfehle ich das nachzuholen. Zum Beispiel an der Birs, am Doubs oder auf den Jurahöhen. Vielleicht beim Eindämmern neben einem offenen Feuer sitzend, sekundiert von einem Punsch oder Glühwein und einem Stück Gugelhopf, um danach gestärkt und aufgewärmt bei erloschenem Feuer den nächtlichen Himmel zu bestaunen, der so viel zu erzählen hat. Haben Sie genügend Fantasie, ihre eigenen Figuren zu sehen, wird's aufregend, haben Sie die Augen für die Polweiser Grosser Wagen und Grosser Bär, wird's wissend. Aber egal, wie Sie das Firmament sehen, je länger Sie in der Nacht den Himmel beobachten, umso grösser wird er und umso intensiver funkeln die Sterne und leuchten Ihre Augen. *(mj)*

Faszination Fledermaus

Sie erschrecken und begeistern zugleich: Rund 20 verschiedene Fledermausarten leben in der Region – Tendenz abnehmend. Für den Erhalt der Lebensräume und die Sensibilisierung für die nachtaktiven Säuger setzen sich die Merian Gärten in Münchenstein ein.

Text: Simon Eglin, Fotos: Merian Gärten, Kathrin Schulthess



Foto: Urheberin; Céline Martinez, Kantonale Fledermausschutzbeauftragte BL

Fledermäuse lieben eine dunkle und feuchte Umgebung – und sind dementsprechend schwer vor die Linse zu kriegen.

Die imposante Berrischeune auf der Brüglinger Ebene blickt auf eine lebhafte Geschichte zurück. 1837 vom namhaften Architekten Melchior Berri erbaut, diente sie als Stallung, Lager für Heu und landwirtschaftliche Geräte des Hofguts. Als Wohnraum wurde der 2017 umfassend sanierte Bau hingegen nie genutzt. Das soll sich nun allerdings ändern, wenn es nach Lisa Eggenschwiler geht – und das ausgerechnet im Dachstock und im Gewölbekeller. «Die Berrischeune ist ein zentraler Standort unseres Ansinnens, hier Fledermäuse anzusiedeln», sagt die Leiterin Wissenschaft und Dokumentation der Merian Gärten.



Bereit für fliegende Untermieter: die Berrischeune.

Dementsprechend ist im Dachstock alles so eingerichtet, dass sich Fledermäuse in der wärmeren Jahreszeit wohlfühlen: Der Zugang von aussen ist gewährleistet, es ist ruhig, trocken und dunkel und es wurden hölzerne Unterschlupfe sowie Jute-Säcke befestigt, in denen sich die fliegenden Säugetiere gerne niederlassen. «Zumindest von Frühling bis Herbst», so Eggenschwiler. Doch auch für den Winterschlaf bei kälteren Temperaturen, wenn draussen das Angebot an Insekten knapp wird, ist in der Berrischeune gesorgt: Im Keller ist es feucht und kühl, und auch hier ist der Zugang möglich.

Schauriges Flair

Die Berrischeune war Ende August auch einer der Schauplätze der Internationalen Fledermausnacht, die in der Region von den Merian Gärten gemeinsam mit dem Verein Pro Chiroptera durchgeführt worden ist. Sei es das schaurige Flair, das die nachtaktiven Tiere umgibt, sei es die Tatsache, dass man sie nur selten zu Gesicht bekommt, oder sei es, dass sie Pate für den Comichelden Batman stehen: Die rege Teilnahme am Anlass belegte das grosse Interesse der Öffentlichkeit an den Tieren, die tagsüber dem menschlichen Auge verborgen bleiben. «Auch aus biologischer Sicht sind Fledermäuse äusserst spannende Tiere, gerade eben, weil es eine Herausforderung ist, sie zu erforschen», so Lisa Eggenschwiler.

Auffallend viele Familien mit Kindern nehmen jeweils an der Fledermausnacht teil, wenngleich vor der Dämmerung noch nichts von den Fledermäusen zu sehen war. Dies blieb den Teilnehmenden der Exkursion zu späterer Stunde vorbehalten, die sich mit Ultraschalldetektoren auf Fledermaus-Pirsch machen durften.

Schmales Nahrungsangebot

Schweizweit existieren rund 30 Fledermausarten. 20 von ihnen dürften schätzungsweise entlang der Birs anzutreffen sein. Viele Arten sind vom Aussterben bedroht. Eine weibliche Fledermaus bringt in der Regel lediglich ein Jungtier pro Jahr zur Welt, dafür liegt die Lebenserwartung bei bis zu 40 Jahren.

Das Verschwinden der Fledermäuse in der Agglomeration hängt unter anderem damit zusammen, dass durch Neubauten und Sanierungen viele klassische Dachstöcke verschwinden, die von den Fledermäusen gerne als Unterschlupf genutzt werden. Ein weiterer Grund für den Rückgang der Nachtjäger ist das Nahrungsangebot: Fledermäuse ernähren sich ausschliesslich von Insekten. Gehen deren Bestände zurück, ereilt die Fledermäuse zwangsläufig das gleiche Schicksal.

Anspruchsvoll und unberechenbar

Da die Merian Gärten grundlegend den Fokus auf Biodiversität legen – 40 % der Fläche steht unter Naturschutz – ist hier die Nahrungsgrundlage mit Insekten optimal. Hinzu kommen die zahlreichen bereits bestehenden sowie künstlich errichteten Unterschlupfmöglichkeiten für die geflügelten Säugetiere. Die erfreuliche Folge: Mittlerweile konnten bereits fünf Fledermausarten identifiziert werden. Auch Lisa Eggenschwiler sichtet immer wieder mal zu späterer Stunde eine Fledermaus. «Fledermäuse sind sehr anspruchsvoll und alles andere als berechenbar. Während die optimalen Möglichkeiten in der Berrischeune bislang ignoriert worden sind, haben sich Tiere eher unerwartet in Spalten unter dem Dach der Orangerie unweit des St. Alban-Dych eingenistet», sagt die Biologin.

Doch dieser Tage können ohnehin keine Fledermaus-Flugstunden miterlebt werden. Rund ein halbes Jahr lang befinden sich die Tiere von November bis März im Winterschlaf, bevor es dann im Frühling wieder heisshungrig auf Insektenjagd geht. ■

Fledermäuse erleben in der Region

Noch bis in den März hinein befinden sich die Fledermäuse in der Winterpause. Die nächste Möglichkeit, in den Merian Gärten etwas zu den Flugsäugern zu erfahren, dürfte sich am «Tag der Natur» ergeben, der am 15. und 16. Juni 2024 stattfindet. Näheres dazu – zu gegebenem Zeitpunkt – unter www.meriangaerten.ch.

Die nächste Internationale Fledermausnacht ist dann vom 24. auf den 25. August 2024 angesagt – wobei noch nicht klar ist, wo und wie diese in der Region zelebriert wird.

Für den Schutz der Fledermäuse in der Nordwestschweiz setzt sich der Verein Pro Chiroptera ein. Mehr zum Thema siehe auch www.fledermaus.ch.





Impressionen der Fledermausnacht in den Merian Gärten.



Jürg Seiberth
Autor, Gestalter

Belang

Wenn der Zug in den Hauptbahnhof Zürich einfährt, dann siehst du links und rechts diese Fassaden mit den vielen Fenstern. Hinter einem davon sitze ich mit meinem Team. Wir sind im Stress, denn wir müssen so tun, als ob wir zu tun hätten, obwohl wir keine Aufgabe haben. Das Team fleht mich an: Was sollen wir tun, Chef, gib uns Aufträge. Doch leider sehe auch ich keinen Weg und kein Ziel. – Diesen Traum träumte ich heute Nacht. Brühwarm erzählte ich ihn Big Ben, und der sagte nur ein einziges Wort: belanglos. Dieses Wort ist der ultimative Gesprächs-Stopper. Laut Duden findet man es nur in einem von einer Million Texten. Es wird nur von gebildeten Menschen verwendet, die genau wissen, was sie damit sagen wollen. Ich habe also meinem Freund einen Blick in die Tiefe meiner Seele gewährt und er hat mich gezielt vernichtet. Ich könnte sterben, ich könnte weinen, ich könnte schweigen.

Doch ich nehme den Fehdehandschuh auf: 1. Du weisst, dass ich kein Smalltalker bin. Alles was ich sage, ist von Belang. – 2. Träume sind Botschaften aus unserem Unbewussten, sie sind immer von Belang. – 3. Dieser spezielle Traum gehört in eine Serie, in der das Unbewusste mein langsames Ausscheiden aus dem Arbeitsprozess reflektiert; alle meine Arbeitsstellen, alle meine Kolleginnen und Kollegen werden darin begutachtet und sorgfältig eingeordnet in die Regale meiner Erinnerung. Das ist von Belang. – 4. Dieser spezielle Traum zeigt mir, dass hinter den meisten dieser Fenster Menschen sitzen, die Aufgaben erfüllen, die sie für sinnvoll erachten. – Und … mein letzter, vernichtender Schlag: 5. Diese Menschen leisten ihren Beitrag zu einem grossen Ziel, das niemand kennt. Und mein Traum eröffnet mir den Blick auf ein grosses, aktuelles Thema: auf die Emergenz. Du weisst natürlich nicht, was das bedeutet, doch glaube mir, es ist von Belang.

Ich will ja nur sagen, brummt Big Ben kleinlaut, dass dein Traum dich vor die Wahl stellt: Belang oder kein Belang. – Okay, sage ich, Belang.

«Ich arbeite, bis ich umfalle»

In der Schule liebte er Geschichte. Heute erzählt Roger Jean Rebmann als Grabmacherjoggi Geschichten auf Rundgängen durch das alte Basel, vom Fischerdorf Kleinhüningen bis zum Henkerhaus. Nachtrundgänge bieten einen besonderen Reiz.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Seine Rundgänge in der Stadt sind szenisch, theatralisch, kurzweilig, stets in der abgelebten uniformen Kluft unterwegs, in der er zuvor als Stänzler in Basel arbeitete. Da Johann Jakob Seiler mittlerweile einer anderen Tätigkeit, der des Grabmachers, nachgeht, ist auf seinen Rundgängen stets seine Schaufel dabei. Gerade recht für einen, der 1808 als überflüssiger siebter Sohn in einer aus niedrigen Verhältnissen stammenden Familie in Liestal zur Welt kam.

Die fiktive Figur des Grabmacherjoggi ist sorgfältig und plausibel aufgebaut; die Rundgänge präsentiert Roger Jean Rebmann aus der Perspektive des 19. Jahrhunderts. Da gab es Gepflogenheiten, die der Totengräber zum Amüsement der Jetztlebenden noch so gerne aus der Verschollenheit hervorholt. Rebmann bietet dabei einiges an geschichtlichem Wissen, das seinem Publikum kaum präsent sein dürfte.

«Erarbeite ich einen neuen Rundgang, dann schaue ich erst, wo ich durchgehe. Ich kläre ab, wo Baustellen zu erwarten sind, wo sich eine grössere Gruppe aufhalten kann, ob der Ort erreichbar ist.» Erst dann begeht Rebmann die Route und schaut, was er antrifft. Dabei finde er «garantiert geschichtlich Relevantes.» Danach beginnt die Arbeit zu Hause. «Ich habe eine ziemlich grosse Bibliothek.» Und: «Eine wichtige Quelle für meine Arbeit ist der Jahresbericht der archäologischen Bodenforschung.»

«Wider Erwarten hat sich jedoch bis heute niemand in eine Kuh verwandelt.»

Roger Jean Rebmann



Die Runggänge, die Grabmacherjoggi anbietet, sind amüsant und voller Humor.
Rechts: Roger Jean Rebmann erzählt seine Geschichten aus der Perspektive des 19. Jahrhunderts.

Das Vorbild solcher Rundgänge sah er in London. «Dort entdeckte ich die Wirkungselemente amüsanter, humorvoller Führungen.»

Kurze Zündschnüre

Der 54-jährige Basler verbindet für seine Runden Historisches mit der Aktualität, schlägt Brücken aus der Vergangenheit in die Gegenwart. Er berichtet beispielsweise über die Entwicklung der Pockenimpfung im 19. Jahrhundert. In dieser Zeit habe es Leute gegeben, so berichtet Grabmacherjoggi, welche die sonderbarsten Theorien vertreten hätten. «Wider Erwarten hat sich jedoch bis heute niemand in eine Kuh verwandelt.»

Die Stimmung sei schwieriger geworden nach der Pandemie, sagt Rebmann. An den gesellschaftspolitischen Rändern habe sich vieles zugespitzt. «Ich habe es häufiger mit Leuten zu tun, die eine kurze Zündschnur haben, wird über bestimmte Themen gesprochen.» Rebmann sieht sich jedoch als Standup-Comedian: «Ich komme zurecht mit Zwischenrufen aus dem Publikum.»

Wie ein Bär im Winterschlaf

Eigentlich wollte Rebmann Geschichte studieren. «Dummerweise hatte ich schlechte Noten in der Mathematik.» Nach einer Lehre in der Druckerbranche arbeitete er bis 2008 auf seinem Beruf. Danach war Schluss. «Es gab kaum mehr Stellen.» Er entschied sich, die Stadtführungen, die er bereits ab 2002 vereinzelt durchführte, auszuweiten. Angeregt dazu wurde er von seiner Ex-Frau.

Selbstverständlich rufe diese Berufswahl immer wieder mal existenzielle Ängste hervor. Das sei so, wenn man freiberuflich tätig ist. Das halte ihn lebhaft und wach. Und ist von Erfolg gekrönt: Die Nachfrage seiner Rundgänge stieg stetig nach oben.











«Ich unterhalte gerne, ich liebe diese Stadt und ich möchte den Leuten was geben.»

Roger Jean Rebmann

«2019 war so gut, dass ich kein Sommer- und kein Januarloch mehr hatte.» Corona sei danach ein harter Einschnitt gewesen. Im März 2020 gingen die Buchungen rapide herunter. «Reserven gingen drauf. Und es kam nichts mehr Neues rein.» Rebmann erhielt staatliche Unterstützung und Zuschüsse einer Gewerbestiftung. «Ich glaube, ich hatte Glück, dass mich viele Leute kennen.» Und: «Ich hatte mich bereits daran gewöhnt, auf niedrigem Level wie ein Bär im Winterschlaf zu überleben.»

Früher träumte er von einem geregelten Arbeitsleben. Mittlerweile «habe ich mich so in diese Arbeit hineingelehnt, dass ich sie nicht mehr missen möchte. Es wäre mein Untergang, wenn ich mir keine Dinge mehr einfallen lassen müsste.»

Nach der Pandemie habe sich das Interesse erst zögerlich gesteigert. «Ich war glücklich, dass wieder was läuft.» Dieses Jahr sei das Beste, seit er Rundgänge anbiete. Es werde nachgeholt. Und: Die Führungen werden kurzfristig gebucht. Derzeit liefere er im Schnitt zehn Führungen wöchentlich. Doch das schwanke wie bei einer Beiz im Grünen. «Die stärkste Zeit ist vor Weihnachten.»

Rebmann mache seinen Job aus Leidenschaft, sagt er. «Ich unterhalte gerne, ich liebe diese Stadt und ich möchte den Leuten was geben.» Reich werde man dabei nicht. Doch der Job bereitet Freude. Er sei fest entschlossen zu arbeiten, «bis ich entweder nicht mehr gehen kann oder während einer Führung stürze». Die AHV werde wohl etwas magerer ausfallen. Im Alter müsse er sich wahrscheinlich mehr auf Vorträge und aufs Schreiben verlegen.

Führungen in der Nacht

Rebmann bietet eine erstaunliche Zahl unterschiedlicher Rundgänge an. Auf der Website finden sich deren zwölf. In der Schublade «habe ich jedoch weitere 70 Führungen». Sie alle anzubieten wäre zu viel des Guten. Das sei wie mit einer Speisekarte: «82 Gerichte überfordern. Die Leute fragen mich: Was würden Sie empfehlen?» Zwölf Führungen seien das Maximum. «Ab und zu wechsle ich eine aus.» Besonders beliebt seien die Frauenführung und der Henkerrundgang.

Rebmann referiert frei, hat die Geschichten im Kopf. «Ich lese nicht ab und brauche kein Megafon.» Die Führungen sind intensiv. «Ich rede viel und überziehe meist noch zehn Minuten.»

Einzelne Führungen könnten sich teilweise thematisch überschneiden, so Rebmann. «Geht man auf den Münsterplatz, dann gibt es Themen, die dabei sein müssen.»

Einige Rundgänge empfehlen sich für die Dunkelheit. «Das Grauen um St. Martin» etwa ist eine Nachtführung im November. «Da geschieht Unheimliches und Gespenstisches.» Die Stimmung sei schön, man passiere einen ehemaligen Friedhof. Der Rundgang beginnt beim Brunnen in der Augustinergasse, führt zur Martinskirche, das Elftausendjungfern-Gässlein abwärts.

In der Nacht müsse man auf Sachen hinweisen, die direkt am Weg liegen, die man unmittelbar sieht, sagt Rebmann. Man könne nicht die Blicke schweifen lassen. Vieles verschwinde im Halbdunkeln der Nacht. Im vergangenen Jahr ohnehin. Da wurde das Münster nicht beleuchtet. Es brannten nur die ehemaligen Gaslaternen auf dem Platz. Vor vier Generationen sei dies absolut normal gewesen, so Rebmann. ■

Es gibt in Basel zahlreiche Anbieter von Stadtführungen. Etwa die Frauenstadtrundgänge, die Führungen von «Surprise» oder von Basel Tourismus: Konkurrenz sieht Rebmann darin keine: «Der Kuchen ist genug gross für alle. Ich habe meine Sparte, die anderen die ihrigen.»

www.grabmacherjoggi.ch
www.altbasel.ch

Betten-Haus Bettina

Für einen guten Schlaf!

Grosse Auswahl an individuellen Komfortbetten mit Höhenverstellung



Viele Schweizer Qualitätsbetten

Lattenroste in allen Ausführungen





Matratzen diverser Top-Marken



Duvets, Kissen und Bettwäsche

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



Designed by Awesomecontent / Freepik

10%-GUTSCHEIN

Das Demeterfachgeschäft ist auch eine Geschenkboutique

Ein umfangreiches Bio- und Demeter-Vollsortiment findet die Kundschaft bei PrimaNatura. Neben Bio-Gemüse und -Früchten, -Brot und -Käse gibt es alles für die vegane sowie für gluten- und laktosefreie Ernährung. Aussergewöhnliche Geschenke für sich selbst oder Ihre Liebsten finden Sie in der Wellnessecke oder an der aussergewöhnlichen Weintheke in Bioqualität.

Bei Abgabe dieses Bons erhalten Sie im Dezember 2023 und Januar 2024 zehn Prozent auf Ihren Einkauf!

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

PrimaNatura



Jenzers Fleischfondue

Frisch in Würfeli geschnitten bleibt das Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität saftig und somit aromatischer. Nach Ihren Wünschen schneiden wir Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- oder Pouletfleisch. Für Kenner empfehlen wir Kalbsleberli, für Vegetarier Planted chicken. Und Cipollata sind nicht nur bei Kindern beliebt. Das feine Markbein und die Metzgerbouillon sind bei jeder Platte offeriert. Unsere grosse Auswahl an Saucen und Eingemachtem ergänzt das Fleischfondue ideal. Wir wünschen genussvolle Festtage!

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

www.goldwurst.ch

125 Jenzer
Natura Qualität
Familientradition seit 1898



Weihnachten und Silvester genussvoll geniessen!

Feiern Sie mit der ganzen Familie die Weihnachtsfeiertage am 25. und 26. Dezember in unseren gemütlichen Gaststuben. Eine Auswahl spezieller Gerichte lädt ein, ihr eigenes Wunschmenu zusammenzustellen. Auch am Silvesterabend bieten sich zwei Varianten an, das Jahr festlich zu verabschieden. Im Restaurant werden ein 5-Gang-Geniesser-Menu zelebriert und feine Tropfen aus dem Weinkeller kredenzt. Wer es lieber einfacher und traditioneller mag, feiert im Ochsensaal mit einem Metzger Fondue Chinoise à discrétion inklusive Suppe und Dessert. Ob zu zweit oder in geselliger Runde ein Highlight.

Hotel Gasthof zum Ochsen
Tel. 061 706 52 00
gasthof@ochsen.ch
www.ochsen.ch
Familientradition seit 1923

Hotel Gasthof ZUM OCHSEN
Familientradition seit 1923



Getränkemarkt für alle Bedürfnisse

Für die Festtage erweitert der Rietschi Getränkemarkt in Arlesheim das Angebot an Weinen in den beliebten Magnum- und Doppel-Magnum-Flaschen. Dazu gesellt sich das Angebot von über 350 Bieren verschiedenster Produzenten sowie eine grosse Auswahl an Single Malt Whiskys, Gins und anderer Spirituosen. Bei uns finden Sie überdies sämtliche Mineralwasser in Mehrweg-Glasflaschen aus Schweizer Quellen. Harassen laden wir auf Wunsch direkt ins Auto. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Wohl bekomm's!

Rietschi Getränkemarkt
Theo Rietschi AG
Talstrasse 84 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 55 33 · Fax 061 706 55 06
bestellung@rietschi-getraenke.ch
www.rietschi-getraenke.ch

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

Feine europäische Weine aus Dornach

Die «Schindelholz SA – Vins & Champagnes» bietet für jeden Geschmack den richtigen Wein an. Von Frankreich über Italien, Spanien und Portugal bis nach Österreich.



Foto: Archiv BirsMagazin

Stefan Schindelholz mit seiner Mitarbeiterin Sophie Quereel in der Vinothek «il vino» in Dornach.

Die Erfolgsgeschichte des Dornacher Weinhändlers Stefan Schindelholz begann vor über 35 Jahren mit französischen Weinen aus dem Burgund und dem Bordeaux. Weil es inzwischen längst auch in anderen Ländern und Weinorten hervorragende und bezahlbare Weine gibt, hat die «Schindelholz SA Vins & Champagnes» ihr Sortiment entsprechend ausgebaut. Neben französischen Weinen, Schaumweinen und Champagnern finden Weinliebhaberinnen und -liebhaber feine Tropfen aus dem Piemont, der Toskana, dem Veneto und Apulien sowie aus ausgezeichneten spanischen, portugiesischen und österreichischen Anbaugebieten.

Stefan Schindelholz arbeitet vor allem mit kleinen, ambitionierten Winzern zusammen und wählt seine Partner sorgfältig aus: «Was zählt, sind Vertrauen, Erfahrung und individuelle Auswahl seriöser Partner. Nur so vermag ich mit gutem Gewissen die Köstlichkeiten unseren Kunden anzubieten», erklärt Schindelholz seine Philosophie.

«Schindelholz SA Vins & Champagnes» ist ein Familienbetrieb und vorwiegend im Direktverkauf an die Privatkundschaft tätig. Marlene Schindelholz managt Messetermine, organisiert das Office, fakturiert und hilft bei der Auslieferung. In der Vinothek «il vino» am Nepomukplatz in Dornach werden die Kunden von Sophie Quereel beraten und betreut. Sie arbeitet schon seit über 20 Jahren für die Schindelholz SA und kann auf entsprechende Erfahrung zurückgreifen.

Für jede Geschmacksrichtung findet man bei Schindelholz den richtigen Tropfen. Im Weinlager steht zudem ein Raum für Degustationen, den man für Gruppenanlässe nutzen kann. *(zen)*

SCHINDELHOLZ SA
Vins & Champagnes

Gempenring 98 · 4143 Dornach
Tel. 061 701 52 20
www.schindelholz-vins.ch

Besuchen Sie unsere Vinothek «il vino»
Amthausstrasse 28 · 4143 Dornach
Tel. 061 702 18 88 · Tel. 061 701 52 20
Öffnungszeiten: Di, Do, Fr 11.00–17.00 Uhr



Weihnachtsangebot
3-er Geschenkpackung:
- Sophie Rosso del Veneto Terre del Progno DOC
- Ripasso Superior Terre del Progno DOC
- Amarone della Valpolicella Terre del Progno DOCG

inkl. Porto CHF 135.– **(100% WIR)**

SCHINDELHOLZ SA
Vins & Champagnes



Erstellen Sie bei uns Ihren individuellen Geschenkkorb.
ab CHF 35.–



Bartender und Mixologinnen bereiten bekannte Cocktails zu und erfinden neue. Im Bild Daniel Mumenthaler und Pascal Kunz in ihrer Bar Hinz und Kunz.

Bar jeder Vernunft, aber cool

Sie sind entweder klein oder gross, laut oder dezent, altbacken oder trendy. Manche präsentieren sich in Begleitung kultureller Darbietungen. Andere gehören zum Angebot von Hotels und Restaurants: die Bars.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Sie finden sich naturgemäss eher im urbanen Umfeld als auf dem Land. Eines ist jedoch allen Bars gemein: Sie sind grossmehrheitlich nachts geöffnet. Und sie verfügen über eine Theke, um die sich alles dreht. Egal, ob es sich um eine Café-, eine Cocktail-, eine Tapas- oder eine Sushi-Bar handelt.

An der Theke, auf erhöhten Barstühlen oder den zugehörigen Tisch-Sets, sitzen Nachtschwärmerinnen und Müssiggänger. Sie treffen sich, um über Politik oder den verlorenen Match vom Wochenende zu plaudern, um Beziehungsprobleme zu analysieren, über den Arbeitsalltag zu berichten oder selbigen zu vergessen.

Nicht selten sind Barbesuche mit der berechtigten Hoffnung verbunden, jemanden kennenzulernen. Dies vorzugsweise und zielführend in der «richtigen» Bar, also in der Edel-Bar, dem Musikschuppen, der Schwulenbar, in der Hotel- oder Szenen-Bar. Aber aufgepasst: Manche Bars haben schon wieder geschlossen, bevor man sie wahrgenommen und das erste Mal besuchen wollte. Der Zeitgeist ist gnadenlos.

Klassisch, trendy, gemütlich

Die Tour de région führt ins **Consum** an der Rheingasse. Die Bar heisst so, weil die Lokalität einst den ersten Consum-Laden im Kleinbasel beherbergte. Heute werden hier in ebenso angenehmer wie lockerer Atmosphäre nebst hundert verschiedenen Weinen und anderen Getränken «Plättli» mit Salumi- und Käsespezialitäten angeboten. Eine Barkarte, die jede Nachtschwärmerin aufjauchzen lässt, findet sich in der Bar **Hinz und Kunz.** Aus nahezu tausend verschiedenen Spirituosen – davon 750 verschiedenen Whiskys, Rums und Gins – wird hier fast jeder Cocktail gemixt, der auf der persönlichen Wunschliste steht. Die Bar, im English Style eingerichtet – viel Leder und eher dunkles Mobiliar –, bietet ein hervorragendes Ambiente, in dem es sich gemütlich fläzen lässt. Hinz und Kunz wurde nicht nur mehrfach als eine der schönsten Bars schweizweit ausgezeichnet, sondern auch für eines der besten Bar-Teams honoriert.

Apropos Ehre und Würde: Kürzlich wurde Marco Kimmelmann, Barmann im Restaurant **Roter Bären,** vom Verein Basel Bartender auf den ersten Platz gehievt. Den zweiten Platz eroberte Julia Schär von der Bar **Blaupause.** Die diplomierte Orthopistin hat ein Händchen für kreatives Mixen und begeistert die Gäste der kleinen und gemütlichen Bar. Den dritten Platz belegte Lenz Dentinger von der **Campari Bar.**

Barfly wiederum arbeitet in schlanker Räumlichkeit mit 300 verschiedenen Sorten Gin. Nicht weiter verwunderlich hat sich die ansprechende Bar in der St. Johanns-Vorstadt auf Gin-Cocktails spezialisiert, bietet jedoch auch klassische Cocktails sowie Mocktails an.

Bars in Kultur-Einrichtungen

An kulturelle Einrichtungen gebunden sind jene Bars, die mehrheitlich vor und / oder nach einer Aufführung besucht werden. Dazu gehört **Nöis im Bistro alts Schlachthuus,** das vom Kulturforum Laufen betrieben wird. Das kulinarische Angebot begleitet sowohl öffentliche wie private Veranstaltungen. Ein anderes Beispiel ist die **Roxy Bar** in Birsfelden. Sie geniesst, obwohl der kulturelle Rahmen Programm ist, auch ein Eigenleben: Sie ist auch geöffnet, läuft im Theater- und Tanzhaus gerade nichts.

Im **Z7** wird die Bar auch aufgesucht, findet gerade ein Konzert statt. Auch im **Rockfact,** wo für das Booking und den Barbetrieb gerade neue Kräfte gesucht werden, sowie im **Atlantis** steht die Musik im Vordergrund. Das -tis bietet über die kulturellen Darbietungen hinaus seit Jahrzehnten ein einmaliges Ambiente, in dem überdies mit einer veritablen Küche für das leibliche Wohl gesorgt wird.

Kulturbars mit Music-Drive

Claude Gaçons **Cargo Bar** gehört zu den alteingesessenen Lokalitäten, die als «Umschlagplatz für Kultur» nicht nur monatlich eine beachtliche Zahl an Konzerten und DJ-Abenden anbietet, sondern überdies auch bildende Kunst ausstellt. Dies in beharrlicher Regelmässigkeit.

Lange mit von der Partie war Nikhil Bigler als ehemaliger Geschäftsführer und Musikverantwortlicher der Bar. Vor ein paar Jahren wollte er sein eigenes Ding machen, wurde im Kleinbasel fündig und installierte die Bar **Schall und Rauch.** Die vorherigen Versuche, die Lokalität an der Rheingasse 25 zu bespielen, funktionierten nicht. Das gilt sowohl für die Shisha-Bar «Zuckerwatte» als auch für die Canna-Lounge «Panama». Und nach der Eröffnung von Schall und Rauch dachte insgeheim wohl manch einer, dass hier auch nicht mehr geht, als es der Name vermuten lässt. Doch Bigler und Geschäftspartner Martin Szaradics schafften es, die Bar auf solide Beine zu stellen. Das Geschäftsmodell funktioniert nun immerhin schon viereinhalb Jahre. Das mag an der Erfahrung liegen, die Bigler mitbrachte. Vielleicht liegt es auch daran, dass hier nebst dem Angebot an Drinks auch DJs und Live-Jazz präsentiert sowie Jam Sessions durchgeführt werden.

Als speziell und ungewöhnlich muss eine Lokalität wie die **Bar Rouge** bezeichnet werden. Nicht, weil sie sich diametral von anderen Cocktail-Bars unterscheiden würde oder weil sie von einer Armada von DJs bespielt wird. Es ist die Rooftop-Lage, welche die Bar einzigartig macht, der Blick über Basel, der einen nicht loslässt, aus 105 Metern Höhe aus jeder Ecke des Lokals.

- **Consum:** Mo – Fr ab 16.30; Sa ab 13; So ab 15 Uhr; www.consumbasel.ch
- **Hinz und Kunz:** Di – Do 17 – 24; Fr + Sa 17 – 02 Uhr; www.hinzundkunzbar.ch
- **Roter Bären:** Di – Sa ab 18 Uhr; www.roterbaeren.ch
- **Blaupause:** Mi – So ab 17 Uhr; www.blaupause.bar
- **Campari Bar:** Di – Do 15 – 23; Fr + Sa 15 – 24 Uhr; www.restaurant-kunsthalle.ch/campari-bar
- **Barfly:** Di – Do 17 – 24; Fr 17 – 01; Sa 18 – 01 Uhr; www.bar-fly.ch
- **Nöis im Bistro alts Schlachthuus** Geöffnet gemäss Veranstaltungs-Agenda www.altsschlachthuus.ch
- **Roxy Bar:** Mi – Sa 16 – 24; So 11 – 17 Uhr Vorstellungstage: eine Stunde vor Beginn www.theater-roxy.ch
- **Z7:** Öffnungszeiten gemäss Programm; www.z-7.ch
- **Rockfact:** Öffnungszeiten gemäss Programm; www.rockfact.ch
- **Atlantis:** Das Restaurant öffnet bei Veranstaltungen ab 18 Uhr; www.parterre.net/de/gastronomie/atlantis-basel
- **Cargo Bar:** So – Do 16 – 01; Fr + Sa 16 – 02.30 Uhr; www.cargobar.ch
- **Schall und Rauch:** Di – Mi 17 – 01; Do 17 – 02; Fr + Sa 17 – 03 Uhr www.schallundrauchbar.ch
- **Bar Rouge:** Mi 17 – 01; Do 17 – 02; Fr + Sa 17 – 04; So 17 – 23 Uhr; www.barrouge.ch



Rudolf Trefzer
Historiker
und Publizist

Schwarz wie die Nacht

Schwarz ist die Nacht, und schwarz sind auch die Lebensmittel und Gerichte, die als «black food» die nach immer neuen Trends lechzende Feinschmeckerkarawane in jüngster Zeit zu verzücken vermögen. Angeblich soll dieser neuste Gastrotrend von Japan aus zu uns herübergeschwappt sein. Begonnen hat es – so die Fama – mit einem schwarzen Hotdog, einem Hotdog notabene, bei dem nicht etwa das Würstchen verkohlt war, sondern bei dem das Brötchen mit Bambuskohle schwarz eingefärbt worden war. Doch das war erst der Anfang. Inzwischen werden auch Hamburger mit schwarzen Brötchen, schwarze Pommes frites und schwarze Glacés und dergleichen mehr an Food-Festivals und in angesagten Restaurants angeboten.

Natürlich schmeckt schwarz gefärbtes Essen nicht besser oder ganz anders, und gesünder ist es gewiss auch nicht. Aber da es den Rahmen des Bekannten und Vertrauten sprengt, vermag es Aufsehen zu erregen. Doch die Geschichte zeigt, dass solche Trends oft nicht von langer Dauer sind. Sobald sich der Überraschungseffekt abgenützt hat, verschwinden sie schnell wieder. Die Foodie-Karawane zieht weiter, um sich sodann für einen neuen Hype zu begeistern.

Voraussagen lässt sich somit, dass die schwarz gefärbten Brötchen und Pommes frites bald nur noch ein müdes Gähnen zu erregen vermögen und verschwinden werden. Aber bleiben werden jene Lebens- und Genussmittel, die von Natur aus schwarz sind. Wer's auf dem Teller schwarz und dunkel mag, kann sich an sie halten: an schwarze Bohnen, Belugalinsen, schwarzen Reis, Auberginen, Sojasauce, Kürbiskernöl, verschiedene schwarze Beeren und vieles anderes mehr. Sie sind die natürlichen Zutaten für variantenreiche kulinarische Ausflüge ins facettenreiche nachtschwarze Essensuniversum, bei denen man mehr als nur einen visuellen Knalleffekt geboten bekommt.



Gasthof Schlüssel in weihnachtlichem Glanz

Auch dieses Jahr erstrahlt der Gasthof Schlüssel in Reinach in weihnachtlichem Lichterglanz. Genauso wie sie ihre Gäste mit hervorragendem Essen und herzlichem Service verwöhnen, wollen die Gastgeber Julia Thiele und Jean-Daniel Moix auch Licht in die dunkle Jahreszeit bringen und nicht auf die schöne Tradition der Weihnachtsbeleuchtung verzichten. Aus nachhaltigen Gründen brennt die LED-Beleuchtung nur noch während des Abendservices.

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



Die Sonne scheint auch im Winter

Denn im Gasthaus zur Sonne in Aesch erwartet Sie immer ein grosses Angebot an feinen Gerichten. Besonders beliebt sind Chateaubriand (ohne Vorbestellung), diverse raffinierte Cordon-bleu-Variationen oder ein würziges Fondue. Und zu jedem Mittagsmenu gibt's ein **reichhaltiges Salatbuffet à discrétion.** Das «Dreimädelhaus» empfiehlt sich auch für Weihnachtsessen, Familienanlässe usw. Verlangen Sie die Menuvorschläge.
Wie gesagt, **die Sonne** scheint auch im Winter.

24. Dezember 2023 bis 8. Januar 2024 **geschlossen.**
Wir wünschen Ihnen frohe Festtage.

Gasthaus zur Sonne
Untere Kirchgasse 1 · 4147 Aesch
Tel. 061 751 17 72 · www.sonneaesch.ch
Sonntag und Montag geschlossen



Den Jahresabschluss im Besenstiel geniessen

Feiern Sie Ihren Jahresabschluss bei uns im Restaurant Besenstiel, im Herzen von Basel. Ob mit Freunden, der Familie oder Geschäftspartnern, wir bieten den idealen Ort. Unsere mediterran-französische Küche bietet Genuss auf hohem Niveau und an der Besenstiel-Bar erfrischen wir Sie mit einzigartigen Gin & Tonics.
Noch keine Pläne zu Silvester? Als Highlight des Jahres servieren wir ein mehrgängiges Menu; reservieren Sie Ihren Tisch noch heute!

Ihre Gastgeber seit 2016, Alice & Olivier Flota-Bigliel

Restaurant Besenstiel
Klosterberg 2
4051 Basel
Tel. 061 273 97 00
info@besenstiel.ch
www.besenstiel.ch



Advent, Advent!

Pessimisten beginnen Ende November die Tage zu zählen. Optimisten blühen auf und freuen sich, dass Heiligabend noch weit weg ist und lassen sich gerne von den Nebelschwaden in die wärmende Taverne treiben. Setzt sich die Wintersonne durch und bemalt die kargen Bäume bunt, lockt der Spaziergang über Felder und Wiesen. Stimmung und Schwingung sind im Hoch. Wir sind nah, zumindest bei richtiger Planung. Seien Sie herzlich bei uns willkommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ihre Familie De Feo.

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



Es ist Zeit, danke zu sagen

Liebe Freunde und Gäste des Restaurant Classico

Wir möchten uns ganz herzlich für Ihre Treue bedanken, die Sie uns Jahr für Jahr entgegengebracht haben. Wir wünschen Ihnen an dieser Stelle eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Ende Januar 2024 beenden wir unsere Zeit als Gastgeber im Classico.

Olivier Wintsch, Anita Märki und das Classico-Team

Restaurant Classico
Neumattstr. 2 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 17 30
www.restaurant-classico.ch



Restaurant Domstübli am Adventsmarkt

Stefano und Team vom Restaurant Domstübli präsentieren ihre Köstlichkeiten am Arlesheimer Adventsmarkt.

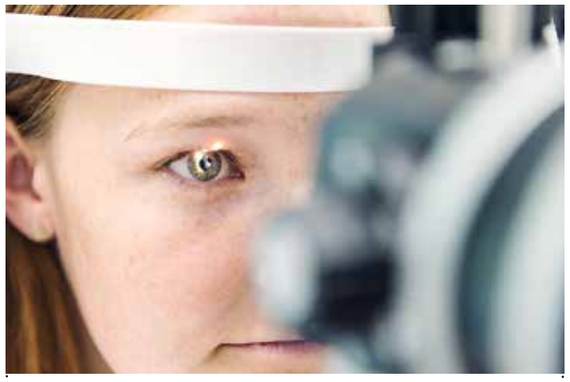
Geniessen Sie am Samstag, 2. Dezember, ab 12.00 Uhr die feinen Spezialitäten aus Apulien am Marktplatz auf dem Domplatz.

Köstliche Focaccia mit Mortadella, Pittule und Rustici (Apérohäppchen von der Halbinsel Salento) oder die typischen Biscotti della Zia Giulia für den süssen Abschluss.

So fühlen Sie sich auf dem Arleser Domplatz wie in Süditalien!

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





Kompetenzzentrum für Kontaktlinsen

Kontaktlinsen sind eine sichere und unsichtbare Möglichkeit, um ohne Brille oder Operation deutlicher und schärfer sehen zu können. So individuell Ihre Augen sind, so vielfältig sind die Möglichkeiten: Tageslinsen, Wochenlinsen, Monatslinsen, Dauertragelinsen, Nachtlinsen, Sklerallinsen, Bifokallinsen, Multifokallinsen etc. Damit wir gemeinsam die beste Lösung finden, passen wir die Linsen den anatomischen Gegebenheiten Ihrer Augen sowie Ihren individuellen Bedürfnissen an. Kommen Sie in unser Kontaktlinsen-Kompetenzzentrum von Bloch Optic, wir beraten Sie gerne.

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

BLOCHOPTIC



Junghans in trendigen Farben

Die Weihnachtszeit naht und damit der Wunsch nach einer aussergewöhnlichen Überraschung für die Liebsten. Bei Strobel Uhren und Schmuck findet die Kundschaft eine grosse Auswahl an Geschenken in verschiedenen Preiskategorien. Das Familienunternehmen legt grossen Wert auf Kompetenz gepaart mit einem absoluten Willen, den besten Service zu leisten. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die neuste Kreation zum Beispiel aus dem Hause Junghans, die FORM A Chronoscope in trendigen Farben. Ein Bijou für einen besonderen Menschen?

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

STROBEL
UHREN SCHMUCK TRAURINGE
ARLESHEIM



«Die richtige Beleuchtung sorgt für Lebensqualität»

Gezielt eingesetzte Leuchten steigern das Wohlbefinden. Michael Federer, Inhaber von roesch in Basel, erklärt, wie sich Occhio dank Qualität und Bedienfreundlichkeit als Publikumsliebling etabliert hat.



Foto: zVg

Licht von Occhio bietet ein Gesamterlebnis.

Leuchtkörper sollte man bewusst wählen, warum ist das so wichtig?
Inhaber Michael Federer: Gutes Licht bedeutet Lebensqualität. Und Licht ist ein leistungsstarkes Gestaltungselement in der Innenarchitektur. Es beeinflusst die Atmosphäre, Funktionalität und Ästhetik eines Raumes massgeblich und sollte daher bei der Planung und Gestaltung von Innenräumen mit im Fokus stehen.

Was verstehen Sie unter gutem Licht?
Das gekonnte Zusammenspiel von Hell und Dunkel, gerichtetem oder diffusem Licht, direkt oder indirekt eingesetzt, entscheidet über die Qualität des Raumgefühls – und unser Wohlbefinden. Nicht umsonst gilt Licht als die vierte Dimension des Raums. Darum sollte jeder seine Räume mit Licht richtig in Szene setzen.



Die neue Leuchte Luna von Occhio

Sie empfehlen, Licht zu planen. Wie meinen Sie das?
Die Planung der Beleuchtung und der elektrischen Anschlüsse in einem neuen Domizil oder bei einem Umbau ist ein entscheidender Schritt, der frühzeitig in Angriff genommen werden sollte. Darum ist es ratsam, gleich zu Beginn einen professionellen Innenarchitekten von roesch hinzuzuziehen. Wir können dabei helfen, die richtige Beleuchtungsstrategie zu entwickeln, die den individuellen Bedürfnissen und Zielen eines Projekts gerecht wird.

Stichwort Akzentbeleuchtung, welche Vorteile bringt sie?
Sie hebt bestimmte Bereiche oder Objekte in einem Raum hervor – wie Kunstwerke, Skulpturen oder architektonische Merkmale. Diese gezielte Beleuchtung kann die Ästhetik eines Raumes erheblich verbessern.

Das Leuchtenlabel Occhio wird regelrecht gefeiert. Warum?
Das Licht von Occhio ist eine Einladung – zu geniessen und zu fühlen. Es geht darum, der eigenen Individualität Ausdruck zu verleihen. Occhio ist ein Gesamterlebnis: die Ästhetik der äusseren Form, die Anmutung und Haptik der Oberflächen, die Liebe zum Detail in der Ausführung und nicht zuletzt die Funktionalität in der Handhabung.

Und die Steuerung erfolgt via Gesten oder Bluetooth?
Mit der Gestensteuerung «touchless control» kann man das Licht wie von Zauberhand dirigieren. Oder man benutzt die Bluetooth-basierte Lichtsteuerung Occhio air. Per App oder Controller lassen sich alle Leuchten dimmen oder ganze Lichtszenarien und Gruppen erstellen. Auf Knopfdruck können auch Leuchten gleichzeitig auf eine neue Stimmung umgestaltet werden. Oft bilden mehrere Lichtquellen zusammen die gewünschte Licht-Ambiance.

Was können Sie uns über das neuste Occhio-Produkt Luna erzählen?
Hier stand der Mond Pate. Wie ein Himmelskörper schwebt der Occhio fireball im Zentrum der Glaskugel. Er erzeugt weiches, gerichtetes Licht, das gleichzeitig kraftvoll und blendfrei ist. Die spielerische Kraft von Luna entfaltet sich vor allem in einer Gruppe. Alles von Occhio sowie unsere weiteren Marken wie Catellani & Smith, Flos, Artemide, Louis Poulsen, Santa & Cole, Belux, Baltensweiler Brokis und viele mehr können in unserer Dauerausstellung bestaunt werden. *(doz)*

roesch
stilvoll. modern.
www.roesch-basel.ch



«Beschränkt sich der Nierenkrebs auf die Niere, liegt die Heilungschance bei rund 90 Prozent», erklärt Dr. Martin Bosl.

Urologie – nicht nur für den Mann

Nierentumore sind oft bösartig. Umso wichtiger sind eine interdisziplinäre Zusammenarbeit und eine individuell abgestimmte Behandlung. Diese kann die Urologie am Claraspital Basel mit ihrer Zertifizierung durch die Deutsche Krebsgesellschaft neu auch formal nachweisen.

Nierenkrebs zählt zwar nicht zu den häufigsten Tumoren, aber Nierentumore sind in den meisten Fällen bösartig. «Wir zählen in der Schweiz rund 1000 Erkrankungen pro Jahr», sagt Dr. Martin Bosl. Der Leitende Arzt der Urologie des Claraspitals Basel macht darauf aufmerksam, dass die Beeinträchtigung der Niere nicht das Hauptproblem bei der Krebsdiagnose ist, sondern vielmehr die Gefahr des Übergriffs der Krebszellen auf weitere Organe.

Gleich mehrere lebensnotwendige Funktionen erfüllt die Niere für den menschlichen Körper. Sie dient als Haushälterin für Volumen, Wasser und Elektrolyte und ist für ein entsprechendes Gleichgewicht besorgt. Sie entgiftet den Körper, reguliert den Säure- und Basenhaushalt, bildet Hormone für die Blutbildung und trägt einen wichtigen Part zur Regulierung des Blutdrucks bei. Dementsprechend herrscht Alarm, wenn die Niere in ihrer Funktionalität beeinträchtigt wird.

«Der persönliche Kontakt zu den Patientinnen und Patienten macht unser Haus aus – natürlich nicht nur in der Urologie, sondern in allen Bereichen.»

Dr. Martin Bosl
Leitender Arzt Urologie am Claraspital

Direkte Ansprechpartner

Martin Bosl ist einer von insgesamt zwölf Ärztinnen und Ärzten im Team der Urologie. Schon im Rahmen der medizinischen Ausbildung strebte er ein operatives Fach an. Auf seinem Ausbildungsweg erhielt er einen Einblick in die Urologie und war fasziniert vom vielfältigen Spektrum dieses Bereichs. Im Team des Claraspitals fühlt er sich äusserst wohl, weil die Stimmung ebenso herausragend ist wie die Zusammenarbeit mit den anderen Disziplinen. «Unser Urologisches Ambulatorium ist vergleichbar mit einer spezialisierten Gemeinschaftspraxis. Unsere Patientinnen und Patienten haben in der Regel einen Facharzt als direkten Ansprechpartner», so Bosl. Der persönliche Kontakt wird geschätzt und macht sich in den Feedbacks der Patientinnen und Patienten bemerkbar. Diese profitieren vom hohen Anteil an Fachärzt/innen, die viel Erfahrung und Routine auf sich vereinen. Für die verschiedensten urologischen Belange werden spezialisierte Sprechstunden angeboten, wie etwa für Prostatakrebs oder Fortpflanzungsfragen.

Individuelle Behandlung

Nierenkrebs wird in mehr als der Hälfte der Fälle erst im Zusammenhang mit anderen Beschwerden erkannt, weil sich im Frühstadium noch keine Symptome zeigen. «Konzentriert sich der Krebs auf die Niere, liegt die Heilungsquote bei rund 90 Prozent», sagt Martin Bosl. Aber auch wenn sich die Krebszellen bereits ausgebreitet haben, bestehen gute Chancen zur Genesung oder zumindest zur Unterbrechung der Verbreitung. «In den vergangenen Jahren haben sich die Therapiemethoden stark verbessert», freut sich Martin Bosl.

In diesem Zusammenhang kommt dem Claraspital einmal mehr die interdisziplinäre Zusammenarbeit zugute. Bei den regelmässig stattfindenden «Tumorboards» werden die Krebsfälle unter Beisein der beteiligten Fachkräfte der Urologie, der Radiologie, der Onkologie und der Strahlentherapie etc. gemeinsam besprochen. Daraus resultieren Behandlungspläne, die individuell auf die Patientinnen und Patienten zugeschnitten sind. Je nachdem kommt bei der Behandlung des Nierenkrebses ein komplexer chirurgischer Eingriff oder eine medikamentöse Therapie zum Tragen.



Fotos: zVg

Dr. Martin Bosl, Leitender Arzt Urologie am Basler Claraspital

st Claraspital
In besten Händen.
www.claraspital.ch



Bei der Behandlung von Nierenkrebs kommen ein komplexer chirurgischer Eingriff oder eine medikamentöse Therapie in Frage.

Urologie am Claraspital Zertifizierte Qualität

Vergangenes Jahr wurde die Urologie am Claraspital Basel durch die Deutsche Krebsgesellschaft (DKG) auch als Nierenkrebszentrum zertifiziert. Das Label ist ein weltweites neutrales Qualitätsmerkmal für eine gute onkologische Versorgung. Das Claraspital hat die Zertifizierung angestrebt, um den Patientinnen und Patienten Sicherheit zu geben und für Vertrauen zu sorgen. Von der Früherkennung bis zur Nachsorge dürfen alle an Nierenkrebs erkrankten Patientinnen und Patienten auf eine qualitativ sehr gute Versorgung zählen.

Zeitgleich mit der Zertifizierung für Nierenkrebs liess das Claraspital das bereits seit 2019 bestehende Prostatakrebszentrum durch entsprechende Fachgutachter der DKG erneut bewerten und erfolgreich rezertifizieren. Da die Urologie nun über zwei nach DKG zertifizierte Organzentren verfügt, erhielt das Claraspital das offizielle Label als Uroonkologisches Zentrum.

Dem Himmel so nah

Die Anfahrt ist kurvenreich, der letzte Kilometer lohnt den Spaziergang, und einmal den Turm besteigen muss schon sein.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Bärgbeiz Gempenturm. Drinnen warten Kaminfeuer, Wein, Fondue und mehr.

Wer schon längere Zeit die «Bärgbeiz» nicht mehr besucht hat, wird erstaunt sein, wird hier doch kräftig umgebaut und renoviert, ohne dass der alte Charme vertrieben wird. Vielmehr wird Überflüssiges eliminiert und Fehlendes ergänzt. Der Wald ist zurückgestutzt, was aber nichts mit der Beiz, sondern mit dem Forstamt zu tun hat. Das Ganze präsentiert sich bereits luftig, für das Auge noch etwas ungewohnt, aber nach Beendigung aller Arbeiten wird sich das regional beliebte Ausflugsziel in eine noch schönere und nachhaltigere Oase verwandelt haben. Für den letzten Teil der Renovation wird die «Bärgbeiz» geschlossen sein, und damit keine Wanderer auf der Strecke bleiben, wird bei schönem Wetter eine bediente mobile Buvette für das Wohl der Ausflügler sorgen.

Endspurt

Den sympathischen Gastgebern Martine und Bertrand Beurret gelingt der Spagat zwischen Ausflugsbeiz und Gasthaus mühelos. Bei Postkartenwetter wird das Haus von den Gästen gerne gestürmt, ihren unwiderstehlichen Charme spielt sie dann aus, wenn der Regen die Bühne betritt oder die Nebelschwaden mythisch um die Ecke schleichen. Dann sitzen die Stammgäste und solche, die es werden wollen, in der guten Stube beim Kaminofenfeuer und laben sich am Rindstatar oder rühren entspannt im Fondue. Die Küche ist auf ihrer Höhe, beliebt sind das Cordon bleu vom Napfschwein oder die falschen Schnecken vom jurassischen Rindsfilet. Am Abend den Berg hoch, die Sterne zählen, danach in der Beiz zurücklehnen und sitzen bleiben, weitab von jeglicher Hektik im Advent, ist doch ein guter Plan. ■

Bärgbeiz Gempenturm
www.gempenturm.com
Mo, Di geschlossen, Mi bis Sa von 11.30 bis 22 Uhr und So von 11 bis 18 Uhr geöffnet.
Infos zur temporären Schliessung werden in den sozialen Medien zeitnah veröffentlicht.

Genussbarometer
- **Küche:** Gutbürgerlich, im besten Sinne des Wortes.
- **Weine:** Ausgezeichnete regionale Auswahl.
- **Atmosphäre:** Mein Lieblingsplatz ist die stimmungsvolle gute Stube.

Düfte der Nacht

Text: Niggi Ullrich, Foto: Christian Jaeggi

Es gibt wohl kein Produkt, das uns Menschen mit seinem Duft mehr betört als frisches Brot frühmorgens. Sozusagen direkt aus der Dunkelheit der Nacht. Das schafft kein Kaffee und die Tageszeitung schon gar nicht. Da fragt man sich natürlich nach dem Geheimnis, warum und wie es so kommt, dass einem die Sinne vergehen.
Der Blick in die Produktionsräume der Bio- und Demeter-Bäckerei Vital Speisehaus im Gewerbegebiet von Reinach offenbart ein komplett anderes Bild. Zur Sicherung der höchsten Qualitätsstandards, was Brot in 200 Produktvarianten betrifft, kriegt der nächtliche Besucher einen topmodernen, hocheffizienten Manufakturbetrieb zu sehen, tagsüber und des Nachts in Schichtfolge getaktet, in dem zwar fast alles von Hand gefertigt, aber zugleich minutiös geplant und organisiert ist. Die Elektroöfen sind computerisiert, und die Holzöfen werden mit Pellets beheizt. In den Kühlräumen wachsen Teig und Hefe für kleine, lange, runde und geschlungene Sorten Gebäck. Der Ausstoss beträgt über 4500 Backstücke pro Tag. Auf dutzenden Gestellen warten Brote aller Art, auf dass sie gebacken werden, damit sie morgens ab 5 Uhr nach Dornach und in die Region ausgeliefert werden können, um jenen Duft auszuströmen, den wir nicht missen möchten, wenn wir zur Arbeit fahren. ■



Die Speisehaus Bäckerei
Dorneckstrasse 2, 4143 Dornach
Tel. 061 706 85 10, info@speisehaus.ch
www.speisehaus.ch
Produktion am Christoph Merian-Ring 31A in 4153 Reinach

Auf Schienen durch die Nacht

Wer heutzutage mal schnell eine europäische Stadt besuchen will, denkt meist an Billigfluglinien als Transportmittel. Es geht aber auch anders; das nächtliche Reisen auf Schienen erlebt momentan gerade ein Comeback.

Text: Sabina Haas, Foto: Christian Jaeggi



Sie heissen «Nightjet» oder «Euronight» und bringen uns von A nach B, während wir schlafen. Es mag am Umweltbewusstsein liegen – Züge sind klimafreundlicher als Flugzeuge – oder am Bedürfnis nach Entschleunigung, vielleicht auch ein wenig an der Nostalgie, die das Reisen auf Schienen in der Nacht versprüht – spätestens seit der «Mord im Orient-Express» über die Leinwand geflackert ist. Auch das Verbinden der Schlafens- mit der Reisezeit und das Einsparen einer Nacht im Hotel spricht für Nachtzüge. Allerdings sollte man sich über die «Kategorie» des fahrenden Hotelzimmers vorher Gedanken machen. Wer immer und überall schlafen kann, für den sind die Sitzwagen sicher das Richtige. Eher wie eine Jugendherberge mutet der Liegewagen mit seinen sechs Liegen an: der Platz ist wenig, die Liege hart, es ruckelt der Zug, es rauscht die Lüftung. Und auch beim mitgeführten Gepäck sollte man sich besser einschränken und vor allem nicht vergessen, die Zahnbürste ganz zuoberst einzupacken.

Business Class

Mehr Service, mehr Komfort, mehr Privatsphäre finden jene Nachtzügler, die sich für einen Schlafwagen entscheiden, quasi die Business Class der Nachtzüge; alle Abteile sind mit Waschbecken versehen, die Deluxe-Variante sogar mit eigener Toilette. Aber egal, für welche Kategorie man sich bei einer Reise durch die Nacht entscheidet; diese Reiseart ohne volle Abflughallen, gestrichene Flüge oder lange Staus hat zwar noch ihren Preis, ist aber definitiv im Aufwind. ■

Alle Infos und Angebote der SBB für eine Reise auf der Schiene bei Nacht:
https://www.sbb.ch/de/freizeit-ferien/zuege-ausfluege/nachtzug.html



Wilde Wasser in der Birsstadt

Noch zu oft weisen neue Bauprojekte die Natur in enge Schranken. Im Bereich Hagnau / Schänzli will es die Gemeinde Muttenz besser machen und plante die Zukunft von Siedlung und Landschaft deshalb von Beginn an konsequent gemeinsam. Mit überzeugendem Resultat, wie das Leuchtturm-projekt «Natur- und Erholungsraum Schänzli» beweist.



© Berchtold Lenzin Landschaftsarchitekten GmbH, Basel

Die Natur bekommt viel Raum und Besuchende erhalten spannende Einblicke.

Auf der einen Strassen- und Tramseite ein dicht genutztes Quartier mit bewusst gesetzten Hochhäusern, auf der anderen dafür viel Platz für die Natur und Erholungsraum entlang der Birs. So sieht – knapp zusammengefasst – die Planung für das Gebiet Hagnau / Schänzli in Muttenz aus. Während die Hagnau-Areale von privaten Investoren umgesetzt werden, finanziert deren Infrastrukturabgabe die Umgestaltung der in die Jahre gekommenen Pferderennbahn Schänzli durch die Gemeinde. Sie plant ein sowohl gestalterisch, ökologisch als auch gewässerbaulich beispielhaftes Projekt, das sinnbildlich ist für die gemeinsame Entwicklung des Birsraums in der Arbeitsgruppe Birspark Landschaft der Birsstadt.

Erlebbare Natur

Das Projekt für den neuen Natur- und Erholungsraum trägt den aufregenden Titel «Aqua fera», was «wilde Wasser» bedeutet und bereits andeutet, dass die Birs endlich auch hier aus ihrem engen Korsett befreit wird. Das freut nicht nur Fische, Vögel und andere Kleintiere im und am Wasser, sondern auch menschliche Wasserratten, die einen attraktiven Bade- und Spielzugang erhalten. Für Fische wiederum entstehen abgeschirmte Flachwasserzonen, tiefe Stellen mit kühlerem Wasser oder eine Niederwasserrinne, die ihre Vernetzung auch in den immer wärmer werdenden Sommermonaten sicherstellt.

Entlang dieser Auenlandschaft reihen sich unterschiedliche Zonen an- und nebeneinander. Ihre Nutzungsintensität wird dank einer clever gewählten Gliederung und Bepflanzung subtil gesteuert. Im Nordteil, bei der Tramschlaufe, ist mit einer Buvette aus Stampflehm, WC-Anlagen und einer Fläche für Kleinveranstaltungen eine durchaus grössere Anzahl von Besuchenden willkommen. Gegen Süden und das bereits bestehende Schutzgebiet «Vogelhölzli» hin soll sich deren Verteilung langsam ausdünnen. Dafür sorgt auch eine klare Lenkung der Besuchenden, die beispielsweise über einen langen Holzsteg als Verlängerung der bestehenden Brücke und durch «Benjeshecken» (geordnete Asthaufen) erfolgt. Sie schützen ökologisch wertvolle Flächen vor ungewollten Störungen und trotzdem bleiben faszinierende Einblicke in die Tier- und Pflanzenwelt möglich. Zur Autobahn hin schirmt ein sanft aufsteigender Wiesenwall aus Erdreich des heutigen Birsufers den Lärm ab.

Detailplanung im Gange

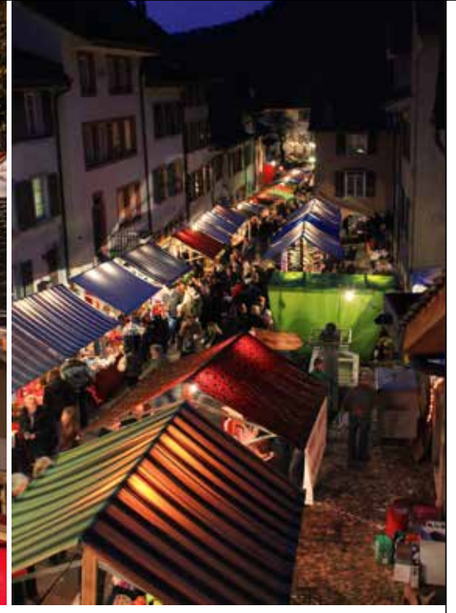
Das Projekt «Aqua fera» ist als Sieger aus einem Studienauftrag hervorgegangen und stammt aus der Feder eines Teams um die Basler Landschaftsarchitekten Berchtold. Lenzin. Sie verantworten bereits ein anderes beliebtes Leuchtturmprojekt aus dem Aktionsplan der Birspark Landschaft: den Natur- und Erlebnisweiher in Reinach. Wer die Reinacher Situation kennt, weiss, dass die Natur auch dem umgestalteten Schänzli erst nach und nach einen neuen Charakter verleihen wird. Schliesslich soll hier nicht mehr die Siedlung der Natur den Weg weisen, sondern vielmehr sie selbst sich entfalten. In den kommenden Monaten arbeiten die Planerinnen und Planer die Projektdetails für diese «wilde» Zukunft aus.

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

BIRS-STADT
Raum für die Zukunft



Weihnachtsmarkt Schloss Wildenstein Foto: Andreas Wyss



Weihnachtsmarkt Waldenburg Foto: Baselland Tourismus

Es weihnachtet wieder

Stimmungsvolle Weihnachtsmärkte verbreiten heimelige Stimmung und festliche Düfte. Liebevoll gestaltete Geschichtenstationen entführen die Besuchenden auf dem Stäärnewääg in Gelterkinden in die Welt des kleinen Weihnachtsmannes. Lass dich von unserer Übersicht über die vielseitigen Adventsveranstaltungen inspirieren.

Text: Baselland Tourismus, Fotos: zVg

Stäärnewääg Gelterkinden (9.–26.12.2023)

Eine bewährte Adventsveranstaltung ist der Stäärnewääg von Gelterkinden. 450 Sterne und 150 Laternen schmücken den Weg zwischen Gemeindepark und Oberer Mühle, wo zwölf Stationen die Geschichte «Der kleine Weihnachtsmann geht in die Stadt» erzählen. Der Stäärnewääg ist vom 9. bis 26. Dezember 2023 erlebbar. An den Wochenenden (9./10. und 16./17. Dezember) ist das Stäärnestübli am Ende des Stäärnewäägs geöffnet. An jedem dieser sechs Abende findet zusätzlich ein Konzert statt.
Am 9. und 16. Dezember 2023 lockt ein Rundgang für Kinder mit einer Geschichtenerzählerin (Start 17.00 Uhr im Park). Eltern können dann ihre Kinder mit leuchtenden Augen im Stäärnestübli wieder in Empfang nehmen. staärnewääg.ch

Ängelimärt in Allschwil (Samstag, 2.12.2023)

Der Ängelimärt in Allschwil zählt mit seinem ganz besonderen Charme zu einem der beliebtesten Weihnachtsmärkte im Baselbiet. Liebevoll dekorierte Marktstände mit vielen selbstgemachten Geschenken und kulinarischen Köstlichkeiten zur Vorweihnachtszeit schmücken die Gassen und Strassen rund um den Dorfkern. Der Ängelimärt beginnt um 14.00 Uhr und endet um 22.00 Uhr. Kinder – und teilweise auch Erwachsene – trifft man an diesem ganz speziellen Anlass in Engelskostümen gekleidet. Der Besuch des Ängelimärt in Allschwil gehört zur Vorweihnachtszeit wie das Gutzi-Backen. aengelimaert.ch



Foto: Rico Berchtold

Weihnachtsmarkt in Liestal (30.11.–3.12.2023)

Festlicher Glanz, in warmes Licht getauchte Hausfassaden und würziger Tannenduft machen den Bummel über den Liestaler Weihnachtsmarkt zu einem einmaligen und schönen Erlebnis. Das wunderschön geschmückte Stedtli präsentiert sich wieder in seinem schönsten Kleid. Lasse auch du dich von der zauberhaften, märchenhaften Weihnachtsatmosphäre im historischen Stedtli anstecken und finde Schmückendes und Dekoratives, Praktisches und Schönes. Es gibt für jeden etwas. Lass dich überraschen.
weihnachtsmarkt-liestal.ch

Informationen und weitere Angebote:
Baselland-tourismus.ch/advent

Die veröffentlichten Daten sind ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit.



Iglu im Coop Tagungszentrum

Foto: zVg Coop Tagungszentrum, Muttenz

Weihnachts-Angebote für Firmen und Familien

Bist du noch auf der Suche nach einer tollen Location für das nächste Weihnachtsessen? Entdecke die Angebote in der Region und geniesse die weihnachtliche Atmosphäre mit deinem Team oder deiner Familie. Hier ein paar Beispiele:

- Fondue-Chinoise im Iglu im Coop Tagungszentrum, Muttenz.
- Fonduechalet Rheinblick im Waldhaus beider Basel, Birsfelden
- Sissacherfluh-Hüsli, Sissach (gemütliche Hüsli für je 8 Personen, Fondue Chinoise, Käsefondue, Tischgrill oder Raclette)
- Fondue-Iglus beim Predigerhof, Reinach
- Winterzauber im Kota, Quellhotel Bad Ramsach, Läufelfingen

Informationen und weitere Angebote:
baselland-tourismus.ch/weihnachtsangebote





Besuchen Sie den Neubau-Blog
Weitere wissenswerte Beiträge über die beiden Neubauten, spannende Interviews und Fragen und Antworten rund um das visionäre Bauprojekt, den Baufortschritt und die jeweils eingesetzten nachhaltigen Baumaterialien: www.neubau.klinik-arlesheim.ch



Foto: Christian Jaeggi

Von links: Mehmet Gecici, Projektleiter Neubau; Alexander Faldey, Mitglied der Klinikleitung, Leiter Medizinischer Querschnitt; Philipp Schneider, Verwaltungsratspräsident; Kalle Zeller, Verwaltungsrat; Patrick Meyer, Mitglied der Klinikleitung, Leiter Finanzen und Administration; Sonja Widmer, Assistenz Leitung Pflege und Klinikleitung, Steuerungsgruppe Klinikneubau; Daniela Bertschy, Mitglied der Klinikleitung, Leiterin Pflege; Lukas Schöb, Mitglied der Klinikleitung, Ärztlicher Leiter

Zwei Meilensteine für die Klinik Arlesheim

Gleich zwei wichtige Meilensteine wurden erst kürzlich gefeiert: Der Spatenstich für den Neubau der Klinik Arlesheim sowie die Eröffnung des neu erstellten Heilmittellabors.

Erfolgreicher Spatenstich
Am Montag, den 16. Oktober, versammelten sich geladene Gäste, Mitarbeitende und Baupartner, um den Spatenstich gebührend zu feiern. Bis zum Jahr 2027 wird auf dem Gelände der Klinik Arlesheim ein weiteres modernes Vollholzgebäude, der Ersatzbau Haus Wegman, entstehen. Mit dem Neubau ist die Klinik bereit für die Zukunft und positioniert sich mit diesem innovativen Ansatz im Holz100-System als Vorreiterin in Sachen zeitgemässer, naturverbundener und nachhaltiger Gesundheitsversorgung. Inspirierende Ansprachen wurden gehalten von Philipp Schneider, Verwaltungsratspräsident; Sascha Schuler, Geschäftsleitung BSS Architekten; Dr. med. Jana Siroka, Leiterin Notfall; und Patrick Meyer, Leiter Finanzen und Mitglied der Klinikleitung. Gemeinsam reflektierten sie über die Vergangenheit, gaben Einblicke in die Zukunft der Klinik und teilten besondere Gedanken zu diesem historischen Augenblick. Mitarbeitende der Klinik übernahmen den offiziellen Spatenstich, der den Beginn einer vielversprechenden Reise markiert.



Visualisierung: zVg

Visualisierung Neubau (Ersatzbau Haus Wegman)

Tag der offenen Tür Heilmittellabor
Seit über 100 Jahren stellt die Klinik Arlesheim in fein abgestimmten Prozessen fast ausschliesslich in Handarbeit ihre eigenen Heilmittel her. Mittlerweile werden 600 Heilmittel sowie zahlreiche Pflegeprodukte, unter anderem mit Pflanzen aus dem klinikeigenen Heilpflanzengarten, produziert und stehen in der hauseigenen Apotheke zum Verkauf zur Verfügung. Am Samstag, 11. November war es soweit, das neu erstellte Heilmittellabor öffnete für die Öffentlichkeit seine Türen. Lesen Sie in Kürze mehr über diesen besonderen Anlass auf unserem Neubau-Blog: www.neubau.klinik-arlesheim.ch



© ARGE Architekten; Foto: Stijn Poelstra

Heilmittellabor der Klinik Arlesheim

Neue Sprechstunden in der Klinik Arlesheim: ganzheitlich und individuell

Die Klinik Arlesheim erweitert ihr Leistungsangebot, um noch besser auf die Bedürfnisse ihrer Patientinnen und Patienten einzugehen. Ab sofort stehen drei neue Sprechstunden zur Verfügung, die auf integrativmedizinische Behandlungsansätze setzen.

Sprechstunde Integrative und Anthroposophische Medizin
Diese Sprechstunde verbindet moderne Innere Medizin mit Herangehensweisen der Anthroposophischen Medizin. Sie richtet sich an chronisch erkrankte Menschen, bei denen etablierte Diagnose- und Behandlungsmethoden nicht ausreichen oder unerwünscht sind. Sie erhalten eine umfassende Abklärung, wobei körperliche, funktionelle, seelische und geistige Aspekte berücksichtigt werden. Fachspezialisten werden gegebenenfalls einbezogen. Ein individueller Therapieplan wird erarbeitet, der verschiedene Ansätze wie Medikamente, Körper- und Bewegungstherapien, Pflegeanwendungen, künstlerische Therapien, Lebensstilberatung und Gesprächstherapie kombiniert. Falls notwendig, wird eine stationäre Behandlung geplant.

Sprechstunde Lebensstilmedizin
Erfahren Sie, wie Sie durch eine bewusste Änderung Ihres Lebensstils Ihre Gesundheit nachhaltig stärken. Mögliche Schwerpunkte sind: gesunde Ernährung, regelmässige Bewegung, erholsamer Schlaf, positive Beziehungen, Stressmanagement und Vermeidung von schädlichem Konsum von z. B. Alkohol oder Nikotin. Wie wird Ihnen geholfen? In einem mehrwöchigen ambulanten Betreuungs-Programm erhalten Sie eine umfassende Beratung, um Ihre Gesundheit wieder selbst in die Hand zu nehmen. Das Angebot richtet sich an Menschen mit chronischen Erkrankungen oder generell an alle, die ihre körperliche und mentale Fitness verbessern möchten, aber Mühe mit der Umsetzung haben. Eine Teilnahme ist vor Ort oder alternativ auch über Videotermine möglich. Bei Fragen zum Programm kann eine erste unverbindliche telefonische Beratung vereinbart werden.



Fotos: Christian Jaeggi

Maltherapie und Heileurythmie

Sprechstunde Long-Covid/ Post-Infektiöse und Post-Vakzinale Syndrome
Diese Sprechstunde richtet sich an Personen, die unter Long-Covid oder verwandten Erschöpfungszuständen nach einem Infekt oder einer Impfung leiden. Sie erfahren eine umfassende Untersuchung und Diagnose, unter Einbeziehung verschiedener Fachspezialisten. Neueste wissenschaftliche Erkenntnisse werden mit Erfahrungen der Anthroposophischen Medizin verbunden. Ein individueller Therapieplan wird erstellt, der verschiedene Ansätze wie Medikamente, Körper- und Bewegungstherapien, Pflegeanwendungen, künstlerische Therapien, Lebensstilmedizin, Psychotherapie und spirituelle Aspekte kombiniert. Falls erforderlich, wird eine stationäre Behandlung geplant.

Unsere hochqualifizierten Ärztinnen und Ärzte sowie Therapeutinnen und Therapeuten freuen sich darauf, Sie individuell und ganzheitlich zu beraten und zu behandeln. Für alle drei genannten Sprechstunden ist eine hausärztliche oder fachärztliche Zuweisung erforderlich.

Kontakt und weitere Informationen:
Sekretariat Tel. 061 705 71 13
sprechstunden@klinik-arlesheim.ch
Zuweisungsformulare: www.klinik-arlesheim.ch

Spitaläquivalente Behandlung zu Hause

In einer Zeit mit steigenden Gesundheitskosten braucht es innovative Lösungen. Die Klinik Arlesheim hat eine solche Initiative mit dem neuen Angebot Hospital at Home gestartet. Dieses Angebot ermöglicht es Patientinnen und Patienten, akutmedizinische Behandlung zu Hause zu erhalten.



Foto: Wanda von Bremen

Individuelle Betreuung zu Hause

Hospital at Home der Klinik Arlesheim

Das Angebot Hospital at Home der Klinik Arlesheim ist eine innovative Ergänzung zur traditionellen stationären Behandlung. Es ermöglicht Patientinnen und Patienten, die an bestimmten akuten Erkrankungen leiden, ihre Behandlung in der vertrauten Umgebung zu erhalten. Dabei wird die gleiche medizinische und pflegerische Versorgung von einem interprofessionellen Behandlungsteam gewährleistet. Patientinnen und Patienten werden mehrmals täglich zu Hause besucht und behandelt. Gegebenenfalls werden Patientinnen und Patienten ergänzend zur persönlichen Betreuung rund um die Uhr mit einem telemedizinischen Monitoring-System überwacht. Patientinnen und Patienten werden nicht nur physisch, sondern auch emotional und mental während ihrer Genesung unterstützt.

In anderen Ländern wird Hospital at Home seit Jahren praktiziert. Auch in der Schweiz gibt es verschiedene Hospital at Home Initiativen. Das Hospital at Home Programm der Klinik Arlesheim ist in der Nordwestschweiz einzigartig.

Wie Hospital at Home funktioniert

Die Zuweisung erfolgt über eine Notfallstation, über die Hausärztin/den Hausarzt oder die mobilen Ärzte. Ein Team von qualifizierten medizinischen und pflegerischen Fachkräften, darunter Ärztinnen und Ärzte, Pflegefachpersonen, Therapeutinnen und Therapeuten, kommt dann zur Patientin oder zum Patienten nach Hause. Sie führen die notwendigen Untersuchungen (Anamnese, klinische Untersuchung, Blutuntersuchung, EKG, Ultraschall, etc.) und Behandlungen durch, verabreichen Medikamente und überwachen und begleiten den Genesungsverlauf. Darüber hinaus bieten sie auch Unterstützung bei der Krankheitsbewältigung und beantworten Fragen, die die Patientin oder der Patient und die Angehörigen haben. Die Kosten werden über die Grundversicherung abgedeckt.

Vorteile von Hospital at Home

Das Hospital at Home Programm der Klinik Arlesheim bietet eine Vielzahl von Vorteilen, sowohl für Patientinnen und Patienten als auch für das Gesundheitssystem.

- **Verbesserte Genesung:** In der eigenen vertrauten Umgebung kann die Genesung beschleunigt und Stress reduziert werden. Zudem kommt es in den eigenen vier Wänden weniger zu Verwirrtheit und zu Stürzen.
- **Verkürzte Spitalaufenthalte:** Aufgrund von verkürzten Spitalaufenthalten entlastet Hospital at Home die stationäre Medizin.
- **Individuelle Betreuung:** Jede/r Patient/in erhält eine massgeschneiderte Behandlung und Aufmerksamkeit, da das medizinische und pflegerische Team in der Lage ist, sich voll und ganz auf die Patientin oder den Patienten in ihrem/seinem individuellen Umfeld zu konzentrieren.
- **Familienunterstützung:** Familie und Angehörige haben eine aktivere Rolle in der Pflege und können sich direkt in den Behandlungsprozess einbringen.
- **Vermeidung von Spitalkomplikationen:** Insbesondere in Zeiten von Pandemien kann die Vermeidung unnötiger Krankenhausaufenthalte dazu beitragen, das Risiko von Spitalinfektionen zu reduzieren oder zu vermeiden.
- **Kosteneffizienz:** Internationale Daten zeigen, dass Hospital at Home die Behandlungskosten reduzieren kann bei gleicher oder besserer Versorgung.

Typische Krankheitsbilder

Das Hospital at Home Programm der Klinik Arlesheim ist darauf ausgerichtet, die individuellen Bedürfnisse von Patientinnen und Patienten bei bestimmten Krankheitsbildern zu erfüllen. Zu den typischen Erkrankungen gehören:

- *Akute spitalpflichtige Infektionen:* Infektionskrankheiten wie Lungenentzündung, Nierenbeckenentzündung, Wundrose (Erysipel), Darmentzündung, Covid-, RSV- oder Influenzainfektionen.
- *Akute Verschlechterung einer chronischen Erkrankung:* chronische Erkrankungen, die sich akut verschlechtern und so zu einem «klassischen» Spitaleintritt führen würden wie z. B. dekompensierte Herzinsuffizienz, Verschlimmerung der Beschwerden (Schmerzexacerbation) bei chronischen Schmerzpatienten, akuter Schub einer Autoimmunerkrankung, infektbedingte Verschlechterung einer chronischen Lungenerkrankung, Blutdruckentgleisung, Verschlechterung einer chronischen Magen-Darmerkrankung.

Gewisse Voraussetzungen müssen erfüllt sein

Um von Hospital at Home zu profitieren, müssen bestimmte Voraussetzungen erfüllt sein. Zunächst muss eine akute Erkrankung vorliegen, die normalerweise einen Krankenhausaufenthalt erfordern würde. Des Weiteren ist die Zustimmung der betroffenen Person, ihrer Angehörigen und des Hausarztes oder der Hausärztin zur spitaläquivalenten Behandlung zu Hause unerlässlich. Dies gewährleistet, dass die Patientinnen und Patienten die Möglichkeit haben, in ihrer vertrauten Umgebung behandelt zu werden.
Das Hospital at Home Team der Klinik Arlesheim deckt derzeit die Gemeinden Arlesheim, Dornach, Reinach, Aesch und Münchenstein ab. Daher ist ebenfalls eine Voraussetzung, in einer dieser Gemeinden wohnhaft zu sein.

Das Hospital at Home Team

Dr. med. univ. Severin Pöchtrager, Facharzt für Allgemeine Innere Medizin (FMH), Anthroposophische Medizin (FMH), und Christiane Eberhardt, Pflegefachfrau für Intensivpflege, Anästhesie- und Palliativmedizin (Deutschland), leiten das Angebot Hospital at Home der Inneren Medizin der Klinik Arlesheim.
Ob Sie an einer akuten Infektion oder an einer chronischen Erkrankung leiden, Hospital at Home könnte die richtige Wahl für Sie oder Ihre Angehörigen sein. Das qualifizierte und hochmotivierte pflegerische und ärztliche Team von Hospital at Home steht 24 Stunden 7 Tage die Woche zur Verfügung.



Foto: Christian Jaeggi

Christiane Eberhardt, Pflegefachfrau für Intensivpflege, Anästhesie- und Palliativmedizin

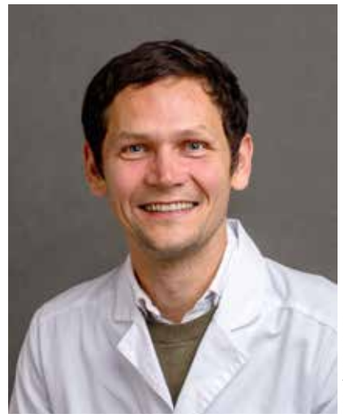


Foto: Christian Jaeggi

Dr. med. univ. Severin Pöchtrager, Facharzt für Allgemeine Innere Medizin FMH, Anthroposophische Medizin FMH.

Kontakt und weitere Informationen:
Hospital at Home
Tel. 061 705 73 89
hospitalathome@klinik-arlesheim.ch
www.klinik-arlesheim.ch



Foto: Christian Jaeggi

Neue Chefärztin in der Onkologie

Am 1. Oktober 2023 hat Angela McCutcheon die Leitung der Abteilung für Onkologie in der Klinik Arlesheim übernommen. Sie tritt die Nachfolge von Dr. med. Marion Debus an. Zuvor war Angela McCutcheon als leitende Oberärztin in der Onkologie am Helios-Klinikum Emil von Behring in Berlin tätig. Ihre medizinische Laufbahn führte sie von der Facharztausbildung in Innerer Medizin und Lungenheilkunde im Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe in Berlin bis zur Weiterbildung zur Fachärztin für Hämatologie und Onkologie an der Inneren Klinik des Westdeutschen Tumorzentrums an der Uniklinik in Essen. Angela McCutcheon blickt erwartungsvoll in die Zukunft und bringt eine klare Vision für die Abteilung Onkologie der Klinik Arlesheim mit sich. «Ich freue mich auf die neue Herausforderung. In der Klinik Arlesheim steht der Mensch im Mittelpunkt. Wir möchten auf die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten mit Krebserkrankungen eingehen und eine individuell abgestimmte, persönlich gestaltete Behandlung anbieten. Integrative Onkologie bedeutet für uns die bestmögliche Synthese aus anthroposophisch-naturheilkundlichen und schulmedizinischen Therapien, ergänzt um pflegerische Anwendungen und therapeutische Angebote. Seit vielen Jahren wird hier ambulant und stationär ein umfassendes Therapieangebot ermöglicht, welches in dieser Form einzigartig ist. Ich selbst habe in der Vergangenheit schulmedizinisch als auch anthroposophisch-integrativmedizinisch gearbeitet und freue mich, an einen Ort zu kommen mit einer langen Tradition in integrativer Onkologie, um den Menschen mit ihren Bedürfnissen individuell zur Seite zu stehen.»

Kontakt und weitere Informationen:
Sekretariat Onkologie Tel. 061 705 71 72
onkologie@klinik-arlesheim.ch
www.klinik-arlesheim.ch

Vielfalt für individuelle Entfaltung

Die Eingliederungsstätte Baselland ESB bietet Menschen mit Unterstützungsbedarf die Chance, ihre Fähigkeiten zu entwickeln und Eigenverantwortung zu steigern. Die Vielfalt in den Bereichen Arbeiten, Wohnen, Tagesgestaltung, Kultur und Ausbildung trägt dazu bei, dass jede und jeder ganz nach individueller Situation gefördert wird.



Foto: Mimmo Muscio

Von links: Daniel Seeholzer, Alessio Di Salvo und Nadja Raffl-Döbeli stehen für die Vielfalt

«Ich war so klein, als ich hier vor viereinhalb Jahren meine Arbeit aufgenommen habe», sagt Nadja Raffl-Döbeli und zeigt auf den Boden. 16 Jahre zuvor hatte sie ihre Lehre als Büroassistentin EBA abgeschlossen, und nach zwölf Jahren in ihrer Rolle als Mutter erhielt sie die Möglichkeit, dank ihrer Tätigkeit in der Administration am Hauptsitz der Eingliederungsstätte Baselland ESB in Liestal neue Energie zu tanken und Mut zu schöpfen. Schritt für Schritt wurde sie an die verschiedenen Tätigkeiten herangeführt und übernahm mehr und mehr Verantwortung in der Buchhaltung. «Neu bin ich jeweils am Donnerstagvormittag für den Empfang mitverantwortlich und bediene Kunden am Schalter sowie am Telefon», sagt sie. Man spürt, wie sehr der Kontakt mit den Menschen ihren Alltag bereichert.

Schritt für Schritt

Bereits seit zehn Jahren ist Alessio Di Salvo für die ESB tätig. Er sitzt allerdings nicht am Laptop und setzt sich mit Excel-Tabellen und eingehenden Telefonaten und Mails auseinander: Sein Reich ist die Grossküche der ESB an der Schauenburgerstrasse. «Wir bereiten hier an den Wochentagen 400 Mahlzeiten für die verschiedenen Standorte vor. Wir meiden Fertigprodukte und arbeiten mit frischen Zutaten. Für unser Essen erhalten wir viel Lob», sagt Di Salvo. Auch er lernte das Handwerk in der Küche Schritt für Schritt und übernahm Woche für Woche mehr Selbstverantwortung. Seine Erfahrung, seine Motivation und seinen spürbaren Stolz gibt er heute in der Küche an weitere Mitarbeitende mit Unterstützungsbedarf weiter.

Mehr Selbstständigkeit

«Ob in der Produktion, in der Gastronomie, in der Administration oder im Verkauf: Die ESB bietet eine wachsende Vielfalt an Tätigkeiten, damit jede und jeder ganz nach den individuellen Bedürfnissen gefördert werden kann», freut sich Daniel Seeholzer, Vorsitzender der Geschäftsleitung der ESB. Und das Angebot wächst laufend weiter: Neu kommt die Flexor GmbH unter das Firmendach der ESB und wird die Möglichkeiten an Tätigkeiten weiter bereichern.
Das Ziel, eine möglichst breite Auswahl an Möglichkeiten bieten zu können, verfolgt die ESB aber nicht nur im Segment Arbeit, sondern auch in den weiteren Tätigkeitsfeldern Tagesgestaltung, Ausbildung und Wohnen. Über 100 Menschen finden bei der ESB einen Ort zum Wohnen an verschiedenen Adressen zwischen Oberbaselbiet und Basel. Je nach Unterstützungsbedarf und persönlicher Situation wird hier der Grad an Begleitung und Gemeinschaft angepasst. Einige ziehen das Wohnen im städtischen Umfeld vor, andere fühlen sich auf dem Land deutlich wohler. «Sei es nun bei der Arbeit, bei der Tagesgestaltung oder beim Wohnen: Unser Ziel ist schlussendlich immer, die Selbstständigkeit der Menschen Schritt für Schritt zu fördern», sagt Daniel Seeholzer.

Eingliederungsstätte Baselland ESB

Schauenburgerstrasse 16 · 4410 Liestal
061 905 14 84 · esb@esb-bl.ch · www.esb-bl.ch

ESB-Läden in der Region:

Laden «einfach» und die Tagesgestaltung
Viehmarktgasse 30 · 4242 Laufen
Tel. 061 761 42 41 · einfach@esb-bl.ch
Secondhand-Kleider für Damen und Herren sowie Secondhand-Schuhe, Kleiderannahme
Öffnungszeiten: Di bis Fr 9.00–16.00 Uhr

Laden «zweifach»
Sempacherstrasse 17 · 4053 Basel
Tel. 061 363 39 39 · info@zweifach.ch
Wir heissen Sie zweifach willkommen: Bei uns finden Sie Secondhand-Mode und Occasionvelos in guter Qualität zu günstigen Preisen.
Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 9.00–12.00 / 13.00–18.30 Uhr,
Sa 9.00–16.00 Uhr durchgehend

Unverpackt Birseck GmbH
Neumattstrasse 8 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 506 10 04
info@unverpackt-birseck.ch
Der Umwelt zuliebe unverpackt einkaufen.
Öffnungszeiten:
Di, Do, Fr 9.00–12.15 / 13.30–18.00 Uhr;
Mi 9.00–12.15; Sa 9.00–16.00 Uhr

Ehrliches Brot

Max Kugel betreibt in Bonn eine Bäckerei, in der es ausschliesslich Brot zu kaufen gibt. Sonst nichts. Warum er diesen Weg gewählt hat und was «ehrliches» Brot ist, erzählt er in seiner Lebensgeschichte, einem «coming of age» der etwas anderen Art.

Text: Sabina Haas, Bild: zVg

Max Kugel hat sich kein geringeres Ziel gesetzt, als das Handwerk des Bäckers zu retten. Will heissen: Backwaren herzustellen, «die nur mit Zutaten gebacken werden, die in ihrer natürlichen Form und Ursprünglichkeit nicht verändert sind». Für ihn ist der Teig ein Wesen, das man respektvoll behandeln muss. Man müsse den Teig verstehen, er gäbe einem ein Feedback durch seine Konsistenz. Kugel will sich «auf seine Brote einlassen» und ganz oben mitspielen. Uff. Um den Leser an Bord zu holen, klärt er ihn erstmal über die heute üblichen Hilfsmittel auf und wettert über die Berufskollegen, die solche Hilfsmittel verwenden; der deutsche Bäckerverband bekommt auch noch etwas ab, Expansion sieht er als Falle.

Max Kugel ist «im Mehlstaub gross geworden» und hat schon als Junge erlebt, was es heisst, eine Bäckerei zu betreiben. Freizeit gab es kaum, jedes Kind musste mithelfen, der Vater war streng, aber fair. Auf seiner «Road to Bakery» lernte Kugel unzählige Backstuben kennen, machte seine Meisterprüfung und interessierte sich auch auf Reisen immer für die Brotherstellung. Bald erkannte er, dass nicht nur die Qualität der Zutaten, sondern auch der Umgang mit den Menschen, die das Brot herstellen, einen Einfluss auf die Qualität hat. Einiges nahm er aus den verschiedenen Betrieben mit, zum Beispiel die Angewohnheit, mit einem Bewerber nicht nur ein Gespräch zu führen, sondern mit ihm essen zu gehen, um ihn besser kennenzulernen. Zuweilen geraten seine Ausführungen etwas zu lang, oft hängt ihnen etwas Selbstgefälliges an. Nie scheint er auch nur einen Zoll von seinem Kurs abzuweichen oder daran zu zweifeln. Schlaflose Nächte bereiten ihm nur Ergebnisse, mit denen er nicht zufrieden ist und das Nachdenken darüber, wie er es besser machen könnte.

Erfolg trotz Unkenrufen

Eine Bäckerei, die nur Brot verkauft, das könne nicht funktionieren – das hörte Max Kugel von allen Seiten. Seit 2017 hat er eine solche Bäckerei, und wenn man seinem Bericht Glauben schenkt, reisst sich die Kundschaft um seine Brote. Rund zehn Euro kostet das Kilo – akzeptiert wird nur Plastikgeld, was etwas störend anmutet ob all der Natürlichkeit. Dennoch gibt ihm der Erfolg recht. Das Geheimnis seines Brots sei er selbst, schreibt Kugel. Sein Weg dorthin ist interessant zu lesen, die Hintergrundinformation über Mehle, Backarten und Hilfsmittel vermitteln einen Einblick in die Branche. An die Sprache, mit der Kugel erzählt, darf man allerdings keine hohen Ansprüche stellen. Sinnliche Beschreibungen von Duft, Aroma oder knusprigen Krusten sucht man in diesem Brotbuch vergebens. Max Kugel mag zwar ein begnadeter Bäcker sein, dessen Ziel, ein Umdenken zu bewirken, ein hehres ist. Ein begnadeter Schriftsteller ist er allerdings nicht. ■



Kugel absolvierte eine Lehre in der Bäckerei seines Vaters in Lahnstein und machte seine Prüfung zum Bäckermeister in Olpe. Auf seinen Reisen durch Europa, die USA und Kanada lernte er viele Menschen und Bäckereien kennen. Seit 2017 betreibt er seine Bäckerei in Bonn. Sein Buch *Wie ich auszog, um mein Handwerk zu retten* ist 2023 im Westend-Verlag erschienen.



Anita Fetz
alt Ständerätin BS

Nacht-Gedanken

Ich bin ein Nachtmensch, eine Eule – schon seit meiner Kindheit. Ich mag die Nacht. Sie bedeutet für mich Distanz zum hektischen Alltag und Zeit zum Nachdenken. Oft sitze ich dann auf der Terrasse, eingepackt in warme Decken und schaue den Enten, Schwänen, Nilgänsen, Kormoranen und Graureihern im und am Rhein zu, wie sie ruhig ihre Bahnen ziehen oder sich laut schnatternd gegenseitig verfolgen.

Dabei denke ich an die Millionen Menschen, die nicht so privilegiert sind, weil sie nicht in einem sicheren Land leben. An die Ukrainer, die Tag und Nacht von russischen Raketen verletzt und getötet werden, an die Juden in Israel – Frauen, Kinder, alte Menschen – die von der islamistischen Terrororganisation Hamas bestialisch massakriert wurden. An die palästinensische Zivilbevölkerung, die vor den Bombenangriffen flieht und von Ägypten nicht als Flüchtlinge aufgenommen wird. Es gäbe leider noch viele zu nennen.

In der Nacht lese ich auch viel, und zwar Bücher, die mir Einblick in andere Welten und Kulturen zeigen, die mir Nahrung zum Denken geben. Kürzlich habe ich aus aktuellem Anlass nochmals das Buch «Apeirogon» von Colum McCann gelesen. Der Autor erzählt die reale Geschichte von einem israelischen und einem palästinensischen Vater, deren jeweilige Töchter vor Jahren im Nahost-Drama getötet worden sind. Die beiden Väter teilen ihren nie versiegenden Schmerz. Der eine wohnt in Jerusalem, der andere im Westjordanland. Gemeinsam engagieren sie sich seit Jahren für ein friedliches Zusammenleben. Beide sind überzeugt, dass es keine Freiheit für die Palästinenser ohne Sicherheit für Israel und keine Sicherheit für Israel ohne die Freiheit der Palästinenser gibt.

In der Nacht geben mir diese mutigen Männer etwas Hoffnung, bevor der Tag mit den News diese wieder zerstört. Doch man muss auch das Gute für möglich halten – Tag und Nacht.



Sind Sie bereit für die Pensionierung?

Der Blick auf die Pensionierung löst Vorfreude, aber auch Ungewissheiten gerade bei finanziellen Fragen aus. Deshalb sollten Sie den nächsten Lebensabschnitt frühzeitig planen. «Mit der massgeschneiderten Pensionsplanung der Mobiliar helfen wir Ihnen gern dabei», erklärt Francisco Canosa, Leiter Vorsorge bei der Mobiliar Generalagentur Aesch.

Generalagentur Aesch
Stephan Hohl

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

die Mobiliar



Entsorgungsbehälter vom Profi

Die Auswahl an Containern und weiteren Behältern für die Entsorgung ist riesig. Welcher ist nun aber der richtige für den vorgesehenen Einsatzbereich? Lassen Sie sich beim Kauf oder der Miete des richtigen Entsorgungsbehälters aus Stahl oder Kunststoff von uns beraten. Auch hier setzen wir auf Nachhaltigkeit: Sind ein neuer Deckel, Griffe oder Räder fällig oder liegen weitere Mängel vor? In der hauseigenen Werkstatt reparieren wir Ihren Container und machen diesen wieder voll einsatzfähig.

VOGELSANGER

H. Vogelsanger AG
Talstrasse 75 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 39 38
info@vogelsanger.ag.ch
www.vogelsanger-ag.ch

Metall ist unsere Stärke
www.jakobgutknecht.ch

· Glasschiebedach
· Wintergartenanbau
· Treppen- und Geländerbauten
· Terrassen- und Balkonanbauten
· Dächer/Windschutzverglasungen
· Türen und Tore
· Fenstergitter
· Reparaturarbeiten aller Art

Und vieles mehr …





Jakob Gutknecht AG
Hardstrasse 19
CH-4132 Muttenz
Tel. +41 (0)61 465 90 10
Fax +41 (0)61 465 90 11
info@jakobgutknecht.ch

Für alle, die Hilfe zuhause brauchen

Von wenigen bis 24 Stunden. Respektvoll, von Krankenkassen anerkannt.

Rundum-Betreuung ab CHF 6200 pro Monat

Tel 061 205 55 77
www.homeinstead.ch

Home Instead.
Zuhause umsorgt

Bazar de Noël – so gross wie noch nie

Jährlich wandelt sich das umgenutzte Industrieareal Walzwerk in Münchenstein / Arlesheim in einen zauberhaften Weihnachtsmarkt der besonderen Art um. Am Wochenende vom 25. und 26. November 2023 ist es wieder soweit.

Was 2012 als kleine Gewerbeausstellung mit rund 14 Unternehmer:innen des Walzwerks in der Kantine vom Verein für Sozialpsychiatrie BL (VSP) begann, wurde drei Jahre später von den ehemaligen Walzwerk-Betrieben Fahrbar und Parts übernommen und mit Unterstützung vom VSP zum Vorweihnachts-Event übers ganze Areal ausgedehnt. Gemeinsam animierten sie andere Walzwerkbetriebe, ihre Türen zu öffnen und ihre Wirkungsstätte den Besucher:innen vorzustellen. Die Initianten wollten dabei, dass das bunte Angebot des Areals einem breiten Publikum vorgestellt wird.

Heute wird der Bazar de Noël vom Kulturverein Walzwerk organisiert und von Freiwilligen tatkräftig ausgerichtet. Der Non-Profit-Verein engagiert sich mit Herzblut für das Weiterbestehen der sehr gut besuchten Veranstaltung. Wären da aber nicht die Unternehmer:innen des Walzwerkes, die jedes Jahr teilnehmen und organisatorische Arbeiten übernehmen, wäre der Anlass nicht machbar. Dank grosszügigen Spenden und finanzieller Unterstützung konnte das Defizit vom letztjährigen Bazar gedeckt und die diesjährige Ausführung gesichert werden. Mit über 80 Aussteller:innen wird der Bazar de Noël 2023 die grösste Ausgabe seit seiner Entstehung.



Fotos: © Tobias Sutter Photography / © Andreas Zimmermann Fotografie

Erfrischende Vielfalt

Für jeden gibt es etwas zu entdecken. Neben Einblicken in die offenen Walzwerkbetriebe präsentieren Marktstandbetreiber:innen Weihnachtsgeschenke, Eigenproduktionen, innovative Kreationen, kulinarische Köstlichkeiten und vieles mehr. Einen Eröffnungs-Vorgeschmack gibt es im «Walzwerk Lädeli», das demnächst seine Pforten öffnet: italienische und regionale Produkte stehen für den Verkauf bereit. Das berühmte Lokal «Pitza» zieht mit seinen traditionellen Pizzas ein Gebäude weiter und verwöhnt ab diesem Winter die Gäste in seinen neuen Räumlichkeiten. Ebenfalls stellt sich das neueröffnete Lokal «Avant-Gouz» vor, das bereits in Basel bekannt ist. Auch kulturell bietet der diesjährige Bazar de Noël einiges. Mit zwei Konzerten am Samstag werden die Musikliebhaber des Bazars verwöhnt.



Der Bazar de Noël heute

Kunst, Kultur, Handwerk und Gastro treffen auf Freizeit-, Gesundheits- und Bildungsangebote wie auch soziales Engagement. Das Walzwerk bietet eine aussergewöhnliche Vielfalt, die so in der Region einmalig ist. Besucher:innen sollen im Rahmen des Bazar de Noël diese Vielseitigkeit kennenlernen, um von den unterschiedlichen Angeboten Gebrauch machen zu können oder diese einfach zu geniessen.

WALZWERK®

SF Urban Properties
Tramstrasse 66, 4142 Münchenstein
markus.krebser@intercitiygribi.ch
www.walzwerk.ch

Lichtungen unter dem Nachthimmel

Wie sieht die Stadt nachts aus? Wie auf dem Land? Dies fragte sich die Fotografin Nelly Rau-Häring aus Pfeffingen und Berlin und fotografierte für längere Zeit hauptsächlich Nachtbilder in der geteilten Stadt und deren Umfeld.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Fotografieren in der Nacht ist eine Herausforderung. Sowohl in technischer Hinsicht als auch bei der Bildgestaltung. Denn in der Nacht konzentriert sich alles auf wenige Lichtquellen.

Das versteht jeder sofort, der in der Publikation «Lichtungen – 66 Photographien aus der Nacht» blättert. Die Schwarzweiss-Bilder von Nelly Rau-Häring zeugen von einem intimen Blick auf alltägliche Szenen, deren skurrile Ausstrahlung den Betrachtern vielleicht erst beim zweiten Blick gewahr wird: Der Imbiss, die Verkäuferin im Laden, beleuchtete Ausstellkästen auf dem Kurfürstendamm, Wohnungssuchende vor einer Zeitung.

«Nachts passieren Dinge, die spezieller sind als am Tag.»

Nelly Rau-Häring

«Ich war gezielt nachts unterwegs», erläutert die Fotografin. «Entweder spazierte ich durch die Stadt oder war an Veranstaltungen.» Fotografiert hat sie jedoch nicht an Anlässen, sondern auf ihren Streifzügen durch Randbezirke und Nebenschauplätze. Dabei entstanden melancholische, gleichzeitig humorvolle Bilder, auf die sie in den Berliner Quartieren zuhauf traf. Ihren Fokus legte sie detailverliebt auf die vielen kleinen, zufälligen Begebenheiten.

«Mich interessieren Dinge, die nebendran passieren. Ich bin ‹gwundrig› im Dunkeln. Und ich bin neugierig auf das Besondere im Alltag. Das Lebhafte und Schreiende spiegeln ja viele andere Fotografen. Was ich machte, war eine Art Street-Fotografie.»



Oben: Nelly Rau-Häring in ihrer Berliner Ausbildungszeit als «Retuschen-Modell»
Rechts: Bilder, die in der Nacht aufgenommen werden, üben eine besondere Faszination aus.

Ein Koffer in Berlin

Ihr Wunsch, Fotografin zu werden, war nicht jener der Eltern. «Ein Hungerjob», hiess es. Davon liess sich die junge Nelly Häring nicht beeindrucken. Mitte der 60er-Jahre volontierte sie beim Fotografen Heinz Höflinger in Basel. Weil sie keine Lehrstelle fand, finanzierten ihr die Eltern die Fotofachklasse am Lette-Verein in Berlin. Sie verliess Pfeffingen als 18-Jährige und lebte von da an in der Grossstadt, wo sie sich bald verliebte.

Sie blieb und arbeitete nach ihrer Ausbildung jahrelang – mal in einer Presse –, dann wieder in einer Werbeagentur. Sie verkaufte halbtags Filme in einem Fotofachgeschäft. Gleichzeitig frönte sie ihrer Passion, ihren Vorstellungen des fotografischen Ausdrucks, dies mit zunehmendem Erfolg: Über die Jahre erschienen zahlreiche Bildbände ihrer Reisedestinationen, aber auch Veröffentlichungen, welche die wirtschaftliche Entwicklung im Nachkriegsdeutschland ins Zentrum rücken; es folgten diverse Ausstellungen und Einladungen zu Atelieraufenthalten. Sie publizierte in Zeitungen und Magazinen wie der taz und Du. Und sie lehrte an der Hochschule der Künste in Berlin. →



Die Fotografin in ihrem Atelier: «Nachts passieren Dinge, die spezieller sind als am Tag.»

Noch heute ist die mittlerweile 76-jährige als Reisefotografin unterwegs. Den grossen Fokus ihres fotografischen Lebens richtete sie jedoch auf die geteilte Stadt, die sie während 45 Jahren vor und nach dem Mauerfall fotografierte. Seit rund 15 Jahren lebt sie wieder hauptsächlich in Pfeffingen – und in Berlin. Da hat sie noch einen Koffer. Eine solche Stadt lässt einen nicht einfach los.

Die bisher letzte Publikation von Nelly Rau-Häring heisst *Ost / West Berlin,* erschienen im Verlag HatjeCantz, Berlin, 2019, CHF 46.90
contact@hatjecantz.de

Die Nacht des Mannes

Fotografieren heisst mit Licht arbeiten, sagt Rau-Häring. Die Nacht sei besonders reizvoll, da sich alles auf die Licht- und Dunkelverhältnisse konzentriere. Bei schwarzweiss-Bildern müsse man sich noch mehr auf das Licht konzentrieren als bei Farbfotografien.

Rau-Häring fuhr in der Berliner Zeit über zehn Jahre lang Taxi. Ausschliesslich nachts. «Das beeinflusste meine fotografische Arbeit. Was man nachts sieht, ist was anderes als am Tag. Man ist mehr allein.» Und: «Nachts passieren Dinge, die spezieller sind als am Tag.»
Eine Fotografin nachts allein unterwegs? «Ich war vorsichtig, hatte jedoch keine Angst.» Zu Recht? «Die Nacht ist die des Mannes, er kann es sich leisten, nah heranzugehen. Eine Frau bewegt sich nachts anders durch die Strassen: Sie geht wie in der Mitte der Fahrbahn, gleich weit entfernt von den dunklen Hauseingängen und dem Lärm der Kneipentüren», schreibt Janos Frecot im Vorwort zu «Lichtungen».
Nelly Rau-Häring fotografiert heute mit dem Smartphone. Sie habe nicht mehr denselben Anspruch. Ausserdem hätte sie schon früher gesagt, «dass ich eine ‹Handtäschli-Fotografin› bin» – stets unterwegs mit einem Fotoapparat und zwei Objektiven.

Für das stimmige Bild suche man immer neue Blickwinkel, so Rau-Häring. Ziel sei es, «über die reine Darstellung hinaus neue Perspektiven zu entdecken.» Das sei das Spannende an der Fotografie. Das werde mit dem Alter jedoch immer schwieriger, weil man ja schon unglaublich viele Bilder im Kopf habe.
Nelly Rau-Häring findet die Nacht noch immer spannend: «Ich setze mich bei Vollmond in den Garten und lasse sie auf mich wirken.» ■



Marko Lehtinen
Journalist
und Musiker

Lichtverschmutzung – wenn die Nacht zum Tag wird

Wann haben Sie das letzte Mal einen richtigen Sternenhimmel gesehen? Einen Nachthimmel, in dem Sie die Milchstrasse klar erkennen? Falls das schon eine Weile her ist, dann liegt das vermutlich an der Lichtverschmutzung.
Kennen Sie den Ausdruck? In dicht besiedelten Gebieten wie der Schweiz wird der Lebensraum heute immer mehr von künstlichem Licht durchflutet. Es ist nachts kaum mehr richtig dunkel. Mehr als 80 Prozent der Erde sollen unterdessen von der Lichtverschmutzung betroffen sein, in Europa bis zu 99 Prozent. Als Folge leidet die Tierwelt, die Pflanzen werden in ihrem Wachstumszyklus gestört, und auf die Psyche von uns Menschen soll das konstante Licht ebenfalls einen Einfluss haben.
Und eben, es gibt einen Nebeneffekt: Wir sehen die Sterne nicht mehr. Stattdessen ein nebliges Nichts. Dies bestätigt eine Lichtverschmutzungskarte, erstellt von der Organisation Dark Sky Switzerland. Die Karte zeigt auf: Um einen richtigen Sternenhimmel bewundern zu können, müssen wir die entlegensten Ecken der Schweiz aufsuchen. Auf einen Berggipfel klettern oder in ein weit entlegenes Tal wandern – dorthin, wo kein Licht mehr hinkommt. Dann sehen wir endlich, was wir fast nur noch aus der Erinnerung kennen: die Milchstrasse!
Ich erinnere mich übrigens noch gut an den Sternenhimmel meines Lebens. Es ist Jahre her. Ich war unterwegs in einem klapprigen Nachtbus in der Hochebene von Bolivien, als das Gefährt gegen drei Uhr morgens mitten in der Wüste einen Platten hatte. Während sich der Chauffeur an die Arbeit machte, nutzten wir Passagiere die unfreiwillige Pause, um uns draussen ein bisschen die Füsse zu vertreten.
Und da war er, der überwältigendste Sternenhimmel, den ich je gesehen hatte. Ich stand in der absoluten Dunkelheit der nächtlichen Wüste auf 4000 Metern und über mir erstreckte sich ein Meer aus Sternen, wie ich es zuvor nur in pathetisch kitschigen Spielberg-Filmen gesehen hatte.



Foto: Sascha Jeger

Monika Gysin ist begeistert vom grosszügigen Klostergarten.

Monika Gysin ist die neue Chefin in der Klosterküche

Eine Oberbaselbieterin und Gault-Millau-Entdeckung des Jahres 2007 kehrt nach 30-jähriger Wanderschaft zurück in die Region und startet neu im Kloster Dornach.

Es sei ein längeres Bedürfnis gewesen, in die Heimat zurückzukehren, meint die selbstbewusst vor mir stehende Monika Gysin. Aufgewachsen auf einem heute von ihrem Bruder geführten Bauernhof in Zeglingen, wollte sie erst Metzgerin werden, denn die Hausschlachtungen waren ihr nie ein Greuel. Im Gegenteil – begeistert erzählt sie davon, was aus einem Tier alles an Essbarem gemacht werden könne. Die heute international in den besten Gourmettempeln angesagte «Nose to tail»-Philosophie war auf dem Lande schon immer eine Selbstverständlichkeit.

Langjährige Erfahrung an historischen Orten

Das für ein nachhaltiges, naturnahes Kochen nötige Werkzeug bringt die fast 50-jährige Küchenchefin mit einer guten Portion Kreativität und Innovation mit in die kürzlich renovierte Küche des Kloster Dornach. Ihre langjährigen Erfahrungen, erst als Lehrling im Restaurant Jägerstübli in Anwil, dann unter anderem in einem alten Winzerhaus im Romantik Hotel de L'Ourse am Murtensee und zuletzt in einem ehemaligen Kornhaus im Restaurant Il Grano in Büren an der Aare, will sie nun an einem ebenfalls historischen Ort, dem ehemaligen Kapuzinerkloster Dornach, einbringen. Was für ein Glück!

Frisch, ehrlich, harmonisch

Monika Gysin steht für eine frische, ehrliche und harmonische Küche. Sie will die saisonale, regionale Küche noch weiter stärken, ohne dabei dogmatisch zu werden. Voller Begeisterung spaziert sie entlang der auch im Winter üppigen Kräuterbeete und zeigt auf «Mönchspfeffer», «Kapuzinerkresse» und «Mädesüss». «Ich liebe diesen grosszügigen Garten direkt vor meinem Arbeitsplatz und kenne mich ganz gut aus mit Heilpflanzen», meint sie verschmitzt lächelnd und schaut sich alles neugierig an.

Offen für Kunst und Kultur

Sie freue sich auf den Austausch mit dem Kultur- und Gartenteam, das Kloster berge ja vielerlei spannende Geschichten mit einer langen Tradition an alten Rezepten und Spezialitäten der Kapuziner. Diese und mehr möchte Monika Gysin auf ihre unkomplizierte, bodenständige Art ins Klosterteam einbringen. Sie will sich die dafür nötige Zeit nehmen, um ein gastronomisches Angebot mit den Möglichkeiten vor Ort sanft, aber bestimmt, zu entwickeln. Das diesjährige Weihnachts- und Silvestermenü wird ihre Handschrift bereits markant tragen; wir dürfen gespannt sein!
(Barbara van der Meulen)

Es hat sich gelohnt – Die neue Küche ist optimiert



Von April bis August wurde die den heutigen Standards nicht mehr genügende Küche samt Lüftung erneuert. Alles war in die Jahre gekommen und entsprach nicht mehr den heutigen Anforderungen gut funktionierender ergonomischer Abläufe. Von den bestehenden Geräten wurde vom Architekturbüro Glaser Saxer Keller AG zwecks Nachhaltigkeit und Kostenminimierung möglichst viel weiterverwendet. Neu entspricht die Lüftung mit Wärmerückgewinnung den energetischen Anforderungen, die Kühlanlagen sind mit zentraler Kühlung besser isoliert und die Beleuchtung und der Brandschutz wurden optimiert.
Auch der Klosterhof befindet sich in einer Umgestaltung. Die nun freistehende Eibe wirkt einladender, da sich die Abfallcontainer in einem separaten Raum befinden. Ein grosser, für viele Gäste kaum ersichtlicher Aufwand der ehrenamtlichen Stiftung Kloster Dornach und des Betriebsmanagements der Berest AG, um den Nutzen der Küche und die Freude am Arbeitsplatz zu verbessern.

Kirche im Aufbruch – Begegnung mit Helena Jeppesen



Am Donnerstag, 23. November, 19.30 Uhr, beehrt ein spannender Gast die Klosterkirche. Die Katholische Kirche steckt bekanntlich in einer tiefen Krise und ringt um den Weg in die Zukunft. Gibt es Chancen auf Reformen? Während vier Wochen im Oktober tagte dazu in Rom die Weltsynode. Erstmals überhaupt haben neben den Bischöfen auch Priester und Laien gleichberechtigt an den Beratungen teilgenommen. Eine der 56 Frauen ist Helena Jeppesen-Spuhler aus dem Baselbiet.
Helena Jeppesen spricht in der Klosterkirche über ihre Erfahrungen im Kreis der Kardinäle und Bischöfe, über den synodalen Prozess und die neue Kultur der Entscheidungsfindung, die die Synode geprägt hat, und ist offen für Fragen und Diskussion.

Adventszeit
Glühwein, Glühgin und alkoholfreier Punsch mit Selbstgebackenem jeweils Donnerstag bis Samstag, 16.00–20.00 Uhr, im adventlich dekorierten Kreuzgang Innenhof.

Weihnachten / Silvester
Öffnungszeiten Restaurant:
Sonntag, 24. Dezember geschlossen
Montag, 25. Dezember 10.00–15.00 Uhr
Dienstag, 26. Dezember 10.00–15.00 Uhr
Sonntag, 31. Dezember 17.00–22.30 Uhr
Montag, 1. Januar geschlossen

Mit einem **Kloster-Gutschein** haben Sie ein passendes Weihnachtsgeschenk! Informationen auf www.klosterdornach.ch

KLOSTER DORNACH | KULTUR



Christmas Jazz Special mit der Soulsängerin Cécile Verny

DO 14.12. + FR 15.12. 19:30–21:00 UHR, REFEKTORIUM

Alle Jahre wieder!
Cécile Verny (vocal), Christian Gutfleisch (piano), Tobias Melcher (bass) und Lucio Marelli (drums).
Die Band wühlt im reichhaltigen Fundus weihnächtlicher Songs und interpretiert diese mit einem Augenzwinkern im stimmungsvollen Refektorium erfrischend neu!
Ab 19:00 Uhr und in der Pause servieren wir klösterlichen Glühwein, Glühgin und einen alkoholfreien Punsch mit Selbstgebackenem.

Einlass ab 19:00 Uhr. Plätze limitiert. Verbindliche Reservation erwünscht: info@klosterdornach.ch. Reservierte Plätze werden ab 19:15 Uhr vergeben. Kollekte mit Richtpreis CHF 20.–

Sarah Chaksad «Winter Songs»

FR 8.12. 19:30 UHR, KLOSTERKIRCHE

Sarah Chaksad (comp, as, ss), Fabian Willmann (ts, bcl, cl), Simon Heggendorn (violine), Ronny Spiegel (violine), Vincent Brunel (viola), Sebastian Braun (cello)

Kollekte mit Richtpreis CHF 25.–. Türöffnung 19:00 Uhr, freie Platzwahl, ohne Reservation.

Klassik im Kloster

SA 2.12. 19:00–20:00 UHR, KLOSTERKIRCHE

Tárogató – das un-erhörte Instrument mit István Hajdú und Amador Buda
Der Schweizer Pianist und Saxophonist István Hajdú spielt das Instrument Tárogató: Ein Instrument aus Ungarn, welches mit der Klarinette und dem Saxophon verwandt ist.

Kollekte mit Richtpreis CHF 25.–. Türöffnung 18:30 Uhr, freie Platzwahl, ohne Reservation.

Jazz im Kloster

DO 30.11. 19:30–21:00 UHR, REFEKTORIUM

Houry Dora Apartian Quintett
Houry Dora Apartian (vocal), Adria Pflugshaupt (sax, flute), Oliver Friedli (piano), Arne Huber (bass), Tobias Friedli (drums)

Kollekte mit Richtpreis CHF 20.–. Türöffnung 19:00 Uhr, freie Platzwahl, ohne Reservation.

Kloster Dornach | Amthausstrasse 7, 4143 Dornach
T: 061 705 10 80 | klosterdornach.ch | info@klosterdornach.ch

Ein DANKESCHÖN an unsere Kunden...

Das ECKHIRSCH-Team
wünscht fröhliche
und besinnliche
Weihnachten!



ECKHIRSCH
IMMOBILIEN

Verkauf | Bewirtschaftung | Vermarktung | Beratung | Sanierung | Entwicklung

www.eckhirsch-immobilien.ch

SVIT BEIDER BASEL · SVIT STWE SCHWEIZ · SVIT MAKLERKAMMER · ZERTIFIZIERT SCHWEIZERISCHE MAKLERKAMMER · i Punkt zertifiziert Arbeit für Menschen mit Behinderungen

Freuen wir uns auf ein
schönes, neues Jahr!



putzART
LIEGENSCHAFTSPFLEGE

Privatreinigung | Umzugs- und Baureinigung | Hauswartung | Gewerbereinigung

www.eckhirsch-putzart.ch

Allpura
Verband Schweizer Reinigungs-Unternehmen.
Association des entreprises suisses en nettoyage.
Associazione delle imprese svizzere di pulizia.

i Punkt zertifiziert Arbeit für Menschen mit Behinderungen







Die heiteren Fenster des Lebens

Beat Hänni besuchte als Till Heiter während 15 Jahren Alters- und Pflegeheime sowie psychiatrische Altersklinken, wo er älteren Menschen half, ihren ureigenen Humor neu zu entdecken. Heute gibt er seine reichhaltigen Erfahrungen an Interessengruppen weiter.

Text: Christian Fink; Fotos: Christian Jaeggi

Beat Hänni, welche Bedeutung hat Humor für unseren Lebensalltag?
Mit Humor lässt sich vieles im Alltag besser bewältigen. Dabei muss zwischen Unterhaltungshumor und Humor als innere Haltung unterschieden werden: «Nimm's mit Humor; nimm's nicht zu ernst.» Diesen Satz hören wir häufig. Unterhaltungshumor hingegen setzt auf kurzfristige Lacher. Es gibt Lachklubs. Da werden die Muskeln gelockert, was zu einer guten Stimmung führt. Das ist okay, jedoch nicht nachhaltig.

Könnten Sie Humor als innere Haltung näher beschreiben?
Der Humor als innere Haltung lässt sich nicht lernen. Man hat ihn. Er kann trainiert werden, indem wir unser Umfeld betrachten und unseren Blick auf heitere Begebenheiten schärfen. Ein Beispiel: Ich stehe an der Kasse eines Grossverteilers, wo jemand Hundebiscuits, saure Gurken und Cremeschnitten aufs Fliessband legt. Wenn ich das sehe, muss ich schmunzeln. Ich frage mich, was die Person damit im Sinn hat. Anderes Beispiel: In der Hohlen Gasse in Binningen gab es ein Bestattungsinstitut, das ausgezogen ist. Heute steht da Take Away. Wir können uns darauf sensibilisieren, Heiteres in unserer Umgebung zu entdecken.

Nimmt der Humor im Alter eher ab?
Er nimmt nicht ab, kann jedoch durch bestimmte Lebensumstände, durch Krankheit oder Schicksalsschläge «verschüttet» werden. Im Kontext mit älteren Menschen spreche ich gerne von einem Übergang zu heiterer Gelassenheit.

Das Ziel im Alter?
Genau. Ältere Menschen sollten mit zunehmender Gelassenheit ihre Heiterkeit, ihren Humor bewahren und leben.

Sie haben vor 25 Jahren als Till Heiter damit begonnen, Alterseinrichtungen zu besuchen, um in Gruppen von acht bis zehn Bewohnerinnen und Bewohnern interaktiv-humorvolle Gespräche zu führen. Was war die Initialzündung für den Start als «Humorarbeiter»?
Wohl im Unterbewusstsein waren es eine humorvolle Grossmutter und die vielen späteren Erinnerungen an sie, die mich auf den Weg brachten. Sie bestärkten mich in der Feststellung, dass Humor kein Alter hat. Es wurde mir bewusst, dass sich in der Wahrnehmung alter Menschen oftmals ein Defizitdenken breitmacht. Bewohnende in Alters- und Pflegeheimen fühlen sich häufig abgeschoben und wertlos. Die Konsequenz davon sind ein zunehmender Verlust des Selbstbewusstseins und die Gefahr von Vereinsamung.

In solchen Einrichtungen leben oftmals Menschen, denen der Humor vergangen ist oder die, zumindest teilweise, einen umnachteten Alltag leben. Was kann beziehungsweise konnte Till Heiter da bewirken?
Die Wiederbelebung des eigenen Humors, die Stärkung des Selbstbewusstseins, die Mobilisierung des Gefühls der Zusammengehörigkeit und der sozialen Kontakte. Das funktionierte sehr gut. Seitens der Institutionen wurde die Humorwerkstatt denn auch positiv bewertet.







Wirkte die humorvolle Intervention auch bei Demenzbetroffenen?
In den Humorgruppen nahmen oft ein oder zwei Personen mit angehender Demenz teil. Ich bestärkte diese Teilnahme mit den Pflegeverantwortlichen, weil ich aus Erfahrung wusste, dass demenziell Beeinträchtigte – auch ohne sich direkt an den Gesprächen zu beteiligen – die heitere Atmosphäre der Humorstunde aufnahmen, teilweise unerwartet reagierten und Glücksmomente verspürten.

Wie darf man sich diese Werkstatt vorstellen?
Ich nannte es Humorwerkstatt, weil es mir darum ging, dass jeder Teilnehmende in der Gruppe Altersinstitution unter meiner Anleitung seinen ureigenen Humor (wieder) entdecken und neu beleben konnte.

Wie ging das vor sich?
Die Humorwerkstatt dauerte jeweils eine Stunde. Mir ging es zunächst darum, dass sich alle gelöst auf der gleichen Heiterkeitsstufe befinden. Hierfür habe ich gewisse Spiele entwickelt. Sie zogen etwa ein Kärtchen, auf denen Musikinstrumente abgebildet sind. Ohne dass die anderen das Bildchen gesehen haben, mussten sie das Instrument pantomimisch vorstellen, während die anderen erraten mussten, um was für ein Instrument es sich handelt. Dazu moderierte und kommentierte ich, so dass die heitere Stimmung belebt wurde.
Im zweiten Teil, der Schmunzelrunde, las ich eine lustige Geschichte vor. Der wichtigste Teil war jedoch der dritte: die heiteren Fenster des Lebens. Ich thematisierte Dinge der Kindheit und Jugendzeit, welche die meisten mit einer glücklichen Zeit assoziieren. Wie hat bei Ihnen der Waschtag ausgesehen, fragte ich da etwa. Oder wieviel Sackgeld haben Sie erhalten? Auch der erste Kuss konnte zum Thema werden. Solche Themen führen zu heiteren Gesprächen.

Wie reagierten die Führungen dieser Einrichtungen, als Sie ihnen Ihre Humorwerkstatt vorschlugen?
Die Reaktionen fielen anfangs unterschiedlich aus. Das hing davon ab, welchen Stellenwert der Heimleiter oder die Heimleiterin dem Humor in der persönlichen Wertschätzung zuordnete. In den Anfängen hiess es: «Okay, versuchen Sie es mal», oder: «Sie können nächste Woche beginnen.» Die Rückmeldungen, die sich über das Pflegepersonal im Alters- und Pflegeheim verbreiteten, führten dazu, dass ich Heime regelmässig zwei, drei Jahre oder noch länger besucht habe.

Sie haben vor einigen Jahren Ihre Humorwerkstatt geschlossen. Weshalb?
Zwei Gründe: Erstens wollte ich mein Humorengagement mit der Gründung der Stiftung Humor und Gesundheit und der damit verbundenen Tätigkeit im Stiftungsrat neu ausrichten. Zweitens: Die Altersheime werden zunehmend zu Pflegeheimen, das heisst, die Bewohnerinnen und Bewohner leiden unter chronischen Altersbeschwerden oder demenziellen Einschränkungen. Humorgruppen zu bilden, wie ich es gewohnt war, wird immer schwieriger.

Hat sich die Idee der humorvollen Interaktion in Alterseinrichtungen auf irgendeine Art etabliert?
Noch viel zu wenig! Die Humorwerkstatt, wie ich es institutionalisiert hatte, gibt es so meines Wissens nicht mehr. Die Führungspersonen haben jedoch realisiert, dass der Humor etwas wert ist. Allerdings lässt sich die Zahl der Heimleitungen an einer Hand abzählen, die Humor in ihrem Führungskonzept integriert haben. Es gibt jedoch viele Pflegefachleute, die Humor ganz bewusst in ihre Arbeit einfliessen lassen. Nicht zuletzt dank ihres Humors leisten sie diesen stressigen Job.

Zur Person
Beat Hänni lebt in Bottmingen. Er war als Ökonom und Betriebswirtschafter in der Pharmaindustrie tätig. Nach der selbstgewählten Pensionierung fand er seine neue Berufung: den Humor als Kernressource bei Betagten. Heute gibt er seine Erfahrungen im Bereich des heilsamen Humors mit Referaten an Veranstaltungen sozialer Vereinigungen, wie Kirchgemeinden, Seniorenorganisationen, Pro Senectute, Besucherdienste, Interessengruppen oder im Rahmen von Abschlussarbeiten zum Thema Humor und dessen vielseitigen Anwendungen in sozialen und pflegerischen Berufen weiter. Der heute 83-Jährige war OK-Mitglied dreier Basler Humorkongresse und ehemaliger Präsident von HumorCare Schweiz. Heute ist er Präsident des Stiftungsrates der Schweizerischen Stiftung Humor und Gesundheit in Basel.

Künstler? Und wovon lebst Du?

Pascal Joray ist künstlerisch und kulturell vielfältig tätig. Unter anderem arbeitete er längere Zeit als Kulturvermittler. Heute malt er im Winterhalbjahr hauptsächlich Fasnachtslaternen für die Basler Fasnacht – dies im 140-Seelen-Dorf Réclère im Kanton Jura.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Der Weg führt durch das mit Nebelschwaden verhangene Doubs-Tal Richtung Saint-Hippolyte. Bei Vaufrey steigt die kurvige Strasse bergaufwärts zur Grotte und den Dino-Park von Réclère hoch. Oben angekommen wird der Nebel von prächtigem Sonnenschein verdrängt, der das 140-Seelen-Dorf Réclère im besten Licht erscheinen lässt. Bäuerliches Ambiente, vor dreissig Jahren noch ohne Kanalisation und Strassen-Beleuchtung. «Mit dem Bau der Autobahn hat sich das verändert», sagt der Kunstschaffende Pascal Joray, der hier seit 1991 mit seiner Lebenspartnerin in einem grossen älteren Haus lebt – einst ein Restaurant, inklusive Dorfladen.

«Die französische Kultur gefiel uns», sagt er auf die Frage, weshalb er in die Abgeschiedenheit gezogen ist. Joray meint weniger die Kultur im engeren Sinn, sondern den Umgang, der untereinander gepflegt wird: «Wenn man jemandem in Basel sagt, dass man Musiker oder Maler sei, dann lautet die erste Frage: Und wovon lebst Du?» Das werde hier nie gefragt. «Hier ist Künstler ein Beruf.» Ausserdem könne man im Jura noch ein Haus ohne viel Geld kaufen. Und: «Wir wollten Platz.»

Diesen braucht er auch. Heute noch mehr als früher. In seinem Atelier stehen alljährlich mehrere bis zu drei Meter hohe Gestelle. Daraus entstehen Fasnachtslaternen. 1994 malte er seine erste. «Das habe ich von meiner Mutter gelernt.»

Schwierige und positive Themen

Joray hat zu schwierigen Themen wie Demenz, Kokainsucht oder Angstgefühle Laternen gemalt. «Bilder für solche Themen zu finden hat mir den Ärmel reingezogen.» Es gilt jedoch, nicht nur schwierige zu bearbeiten, sondern auch positive Themen zu finden, etwa Woodstock. Make love, not war. Ein Dauerbrenner. Die massgebende Frage, die sich Joray hierzu stellt: «Wofür stehen wir ein?»

Die Cliquen geben die Themen vor, der Maler setzt sie um. Das passt. Meistens jedenfalls. Beim «Denker» von Rodin mit dem Smartphone gab es gewisse Verständnisschwierigkeiten.

Joray erarbeitet mit der Sujetkommission den Auftritt der jeweiligen Clique. «Meist zeichne ich was vor.» Angestrebt wird ein Gesamtbild. «Damit erzählen wir eine Geschichte.»

Die Laterne sei das Bild, auf dem das Sujet verdichtet wird, zusammen mit den Texten und Versen. Es sollte innerhalb einer Minute vom Publikum verstanden werden können.

Kunst und Kultur von klein auf

Joray ist in einer Künstlerfamilie in Basel gross geworden. «Mein Weg ging von Anfang an Richtung Kunst», sagt er. «Mit dieser Gewissheit habe ich mich durch die Schule gemogelt.»

Als Kind besuchte er Museen und Ballettstunden. «Nurejew war mein Idol.» Die jugendliche Leidenschaft dauerte bis zur Pubertät.

In den 80er-Jahren zog der gelernte Grafiker mit seiner jungen Familie nach Berlin. Er liess sich zum Kulturvermittler weiterbilden, was nicht zuletzt seinen Blick auf den politischen Aspekt der Kunst entfaltete.

Zurück in der Schweiz, fand er eine Anstellung im Palazzo Liestal, das gerade öffnete. Fünf Jahre organisierte er Theater-, Musik- und literarische Veranstaltungen. Danach folgten Tätigkeiten für die Museumspädagogik Schweiz, bei der Expo und im Kulturhaus Salme Schüre in Rheinfelden. Während zwölf Jahren organisierte er auch hier Konzerte, Filme und Lesungen. Weitere Stationen waren das Sudhaus Basel, das Open-air-Kino in Rheinfelden und, zuletzt, seine Tätigkeit als Kulturbeauftragter der Stadt Rheinfelden.

Nach zwanzig Jahren Kulturvermittlung machte er das, was er eigentlich immer



«Handgemalte Laternen», so Pascal Joray, «strahlen eine andere Kraft aus.»



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

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

Grafisches Service-Zentrum
Elektronische Datenverarbeitung
Treuhand
kreativAtelier
Gastronomie
Flohmarkt

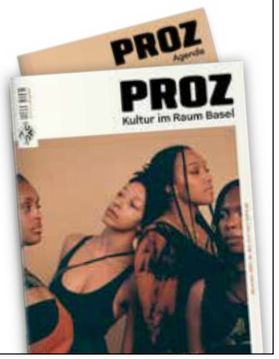
Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Ihre Spende in guten Händen
Spendenkonto 40-1222-0

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

Wissen, was läuft

Redaktioneller Einblick in das Kulturleben von Basel und Region: Menschen, Events, Hintergründe
Über 20 Seiten exklusive Veranstalterbeiträge
Umfassende, separate Monatsagenda



täglich informiert und inspiriert
proz.online

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank

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





Erneuerbare Energie

Nachhaltige Heiz- und Wärmelösungen aus einer Hand.

Bäder zum Verlieben







Exklusive Bäder von Brombacher Design

Bäder, in denen Sie verweilen werden.
Bäder zum wohlfühlen und so individuell wie Sie.
Jetzt aktuell bei Brombacher Design in Liestal. Besuchen Sie unsere Ausstellung oder bestellen Sie die Broschüre mit vielfältigen Badideen.

BROMBACHER Design

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



In seinem Atelier in Réclère bemalt Joray bis zu drei Meter hohe Laternen.

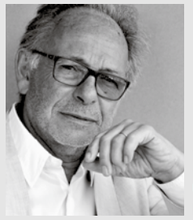
wollte: malen. «Als unsere Kinder selbständig wurden, konnte auch ich einen neuen beruflichen Weg gehen, einen ohne finanzielle Sicherheiten.»
Der Einstieg in die Arbeit für die Fasnacht wurde für den damals Fünfzigjährigen zum Brotjob. Daneben war und ist er vielfältig mit anderen Auftragsarbeiten beschäftigt.

Vier bis sechs Laternen jährlich

Die Arbeiten für die Fasnacht beginnen Ende August. Joray hat, Stand heute, 120 grosse Fasnachtslaternen gemalt, und wurde so zu einem der erfolgreichsten Fasnachtslaternenmaler. «Pro Laterne rechne ich mit 120 bis 150 Stunden Arbeit.» Das sei vier Monate intensivstes Schaffen. Nicht nur künstlerisch, auch körperlich. «Man malt liegend, auf den Knien und drei Meter oben auf der Leiter. Stundenlang», so Joray. Da komme er in einen Flow, sei nicht mehr wirklich ansprechbar.
Die Laterne habe eine innere und äussere Leinwand, erklärt Joray. Er habe verschiedentlich Laternen gemalt, die aussen schwarzweiss gestaltet waren, etwa in Form eines Scherenschnitts. Die innere Seite habe er farbig ausgestaltet. «Wird die Laterne nachts beleuchtet, so erkennen die Betrachter die farbige innere Seite. Tagsüber sieht man nur die Aussenseite. Das sei künstlerisch faszinierend, wie ein Schattenspiel.
Joray arbeitet für verschiedene Cliquen. «Das habe ich immer so kommuniziert.» Eine Clique wollte ihn mal exklusiv engagieren. Er sprach mit einem Architekten darüber und fragte diesen: «Baust du immer für den gleichen Auftraggeber?» So ergab sich mit dieser Clique keine Zusammenarbeit. Es gab jedoch immer Cliquen, für die er nicht malen wollte. «Aus politischen Gründen.»
Früher, in den 70er-Jahren, hatte er als Jugendlicher noch «etwas Mühe» mit der Fasnacht. Zu militärisch. Später begann er die Qualitäten des Brauchtums zu entdecken. Etwa die Möglichkeit, sich politisch äussern zu können und als Künstler mit Menschen im Austausch zu stehen.
Heute würde für die Herstellung der Laternen immer häufiger geplottet, so der 64-Jährige. «Handgemalte Laternen strahlen eine andere Kraft aus.» Die neue Technik wirke flach. Und «der Sinn im Leben ist es ja nicht, was schnell zu machen, sondern in die Tiefe zu gehen». ■



Pascal Joray
Freier Künstler, Mitglied des Berufsverbandes visarte Schweiz und Präsident der Basler Künstler:innen Gesellschaft BKG.
Ein Beispiel seiner Arbeit: «Salz im Wind» – neun Fahnen in der Salinenstrasse vor dem Werkgelände der Saline Riburg, an Kandelabern aufgehängt, dokumentiert in der Publikation «Unser Salz», ein Buch über Salz und Kunst, Arlesheim, 2019, www.pascaljoray.ch



■ **Niggi Ullrich**
Regisseur

Von wegen Mond in der Nacht …

Wer kennt es nicht, das liebenswürdige Gedicht – oder wäre lieblich die passendere Bezeichnung? – «Der Mond ist aufgegangen» von Matthias Claudius (1778), das uns unsere Eltern Abend für Abend am Bettrand sitzend mal mit holder, mal mit kratzig anmutender Stimme auf dem Weg in und durch die Nacht mitgegeben haben. Auf dass wir schlafen und nichts als schlafen …! So wie es sich gehört in der Nacht.

Claudius hat in wenigen Worten beschrieben, was jeder sehen kann, wenn er zum Fenster rausschaut, und er hat dazu eine kindlich-demütige Haltung eingenommen. Viele seiner Zeitgenossen haben diese – gemäss einem Bericht von BR Klassik – als «naiv und einfältig» abgelehnt. Dennoch – oder vielleicht deshalb – ist sein «Abendlied» berühmt geworden, jeder kann heute mindestens die erste Strophe auswendig … und über 70 Komponisten haben es vertont. Claudius hat den Text für einfache Menschen in einfacher Sprache geschrieben. Er wollte, dass auch die weniger Gebildeten ihn verstehen. Passt irgendwie zur Romantik, ja? Irrtum! Leute wie Claudius, Brentano, Schlegel, Eichendorff und wie sie alle hiessen, waren alles andere als Tagträumer vor dem Herrn. Im Gegenteil. Die meisten waren Nachteulen, die die Nacht zum Tag machten. Ihre Werke wollten sie als Erhellungen des Obskuren verstanden wissen. Die Natur ist nicht da, um sie schön anzuschauen – was ja nur am heiterhellen Tag möglich ist –, sondern in der Nacht kommt sie daher als wunderbarer Luftzug, als unheimliche Nebelschwade und irrlichternder Windstoss. Im Dunkeln ist viel mehr zu spüren als im Hellen. Die menschlichen Sinne werden als Weiterung des Existenziellen herausgefordert. Dazu passt der kältlich-nächtliche Mond allemal besser als die hellheisse Sonne. Im Herbst sowieso.

P.S. Bei der Niederschrift dieser Kolumne war der Mond bei Tageslicht sichtbar, einfach so, er hat quasi den Tag überwacht. Nacht ist immer auch am Tag …



Wenn die blaue Stunde leuchtet …

Faszinierende Macht der Dunkelheit

Wenn am 19. April 2024 abends die Lichter angehen und die zweite Industrienacht der Region Basel – auch im Birseck – stattfindet, dann stehen die Arbeitswelten von fast 50 Firmen aus unterschiedlichen Branchen im Fokus. Feierabend ist für ein Mal tabu.

■ Text: Niggi Ullrich, Fotos: Christian Jaeggi

Die Nacht fasziniert und ängstigt zugleich. Sie schenkt Schatten und Stille, doch sie steht auch für den Verlust von Klarheit und Kontrolle. So ist die Nacht in allen Kulturen ein mythisches Thema. Für die schönen Künste stellt sie einen mächtigen Echoraum dar. Das haben sich wohl die Leute vom Verein Industrienacht Basel auch gedacht, als sie, mit der in Basel traditionellen Museumsnacht im Kopf, folgende Idee kreierten.

Blaue Stunde der Arbeitswelt

Wäre das nicht eine faszinierende Idee, den Menschen in und um Basel ein Erlebnis zu bieten, das den Mythos der sogenannten Industrie(stadt) – mit ihren rauchenden Schloten, mächtigen Fabrikhallen, brummenden Maschinen, hell erleuchteten Werksgeländen, Laboren, Werkstätten, Büros, Toren und Schleusen aller Art, Silos, Kaminen, Leitungen und Rohren etc. – in ein ganz anderes Licht rückt? Das könnte am besten gelingen, wenn die Beleuchtung so eingesetzt wird, dass im Kontrast dazu die Nacht umso wirkungsvoller erscheint. Das ist jener Augenblick der Abenddämmerung, wenn die Nacht den Tag besiegt, wo Nacht und Tag, Licht und Finsternis sich mischen. Zur blauen Stunde also – der Zeitspanne innerhalb der Dämmerung, wenn die Sonne untergeht und es «eindunkelt» (schönes Wort!) – bis am Himmel nur noch die Sterne funkeln. Sozusagen aus der Macht der Dunkelheit ist dies ein veritabler Kontrast zur standortmarketingbetonten Kunst- und Museumsstadt Basel!

Mehr als ein Tag der offenen Tür

Das mehr als nur etwas andere Erlebnis also hat am 16. September 2022 zum ersten Mal stattgefunden und war ein schöner Erfolg. Nicolas Schmutz und Pascale Thomann – zwei der fünf Protagonistinnen und Protagonisten des Vereins – verlieren sich im Gespräch nicht in pluralen Superlativen, sondern sie berichten von scheinbar ganz banalen Dingen, die «es» ausgemacht haben. In der Industrienacht geht es vor allem um menschliche Perspektiven am Rande der grossen Prozesse und Abläufe. Im Fokus stehen nicht Renditen und Margen. Es sind die Menschen und Mitarbeitenden von Firmen, die tagsüber schalten und walten, dirigieren oder zählen und messen. Meist in viel kleinerem Massstab, als die Gebäude und Installationen auf den ersten Blick den Anschein geben. Im Zauber(licht) der abendlichen Atmosphäre erklären sie im Rahmen von Führungen, Workshops, Vorträgen und Präsentationen (inklusive kulinarischen Angeboten) ihren Verwandten, Freunden, Bekannten und den Besucherinnen und Besuchern, was sie persönlich und tagtäglich zur «Produktion» von unterschiedlichsten Produkten beitragen, ob technisch, digital oder manuell, mit Sachverstand respektive Leidenschaft. Da bekommt der zurzeit viel bemühte Begriff des Fachkräftemangels plötzlich eine ganz andere Bedeutung. Das sei eine grosse Wertschätzung, die die Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber oder Patroninnen und Patrons von Firmen und KMU zum Ausdruck bringen, wenn sie ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Chance geben, den Betrieb zu erklären; unabhängig von Bilanz und Performance, betonen Nicolas Schmutz und Pascale Thomann. Und wenn man bedenkt, dass viele Betriebe unterjährig aus Sicherheits- und Geheimhaltungsgründen nicht zugänglich sind, dann ist die Industrienacht mehr als nur einfach ein Tag der offenen Tür. Und das hat – die Initiantinnen und Initianten sind überzeugt – auch mit der Nacht zu tun. Schön kommt das zum Ausdruck, wenn es in der kleinen nachtblauen Broschüre für jede zu besuchende Firma einen kurzen Titel und auf wenigen Zeilen ein klitzekleines, charmant formuliertes Porträt zu lesen gibt. Das weckt die Neugier, macht Appetit, sich auf Dinge einzulassen, auch wenn sie einem noch so fremd sein mögen. Die Arbeit von Menschen erscheint in einem ganz anderen Licht. Und auch da macht die Nacht das, was sie gar nicht so selten macht. Sie erhellt die Sicht auf die Arbeitswelten, die einem tagsüber verborgen bleiben, weil es hektisch ist, wenig Zeit gibt, pressiert oder schon immer etwas zu spät ist. In der Nacht geht es weniger getaktet zu und her. Das gilt auch für die sogenannten Nachtbetriebe. Sie sind nützlich und nötig für das Funktionieren unserer Gesellschaft. Die Nachtarbeitenden wissen nicht nur, dass ihre Mitmenschen schlafen, sondern sie wissen auch, dass am anderen Morgen bei Sonnenaufgang alles wieder von vorne beginnt. In der Nacht ist das etwas anders, weil dann gewisse helle Dinge dunkel und dunkle Dinge hell erscheinen. Das ist ein weiterer Aspekt der Industrienacht. Sie weckt die Sensibilität für wichtige nicht endende Prozesse und Abläufe, die sich im Verborgenen abspielen, ohne dass sie die Welt verdunkeln. Das macht den «Blick hinter die Kulissen», der ja im Theater fast immer einer ins Dunkle ist, irgendwie geheimnisvoll und erhellend zugleich. Das mit der in Frage gestellten Klarheit und Kontrolle über uns selbst bekommt eine andere Dimension. Die Macht der Dunkelheit hat's durchaus in sich. Zum Glück gibt es die Industrienacht. ■

Die zweite Industrienacht der Region Basel findet am Freitag, 19. April 2024 statt.
Verein Industrienacht Basel
Erlenstrasse 41, 4058 Basel
Tel. 061 515 69 33
frage@industrienacht.com
#industrienachtbasel
www.industrienacht.com



… wird das Helle dunkel und das Dunkel hell.



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

Wenn die Nacht am dunkelsten …

Heute geht die Sonne um 15.53 Uhr unter. Wir haben 8 Stunden Tag und ganze 16 Stunden Nacht. Da muss man sich doch was Gutes tun! Also feiern meine Freundin Silke und ich die Wintersonnenwende bei vorgezogenen Weihnachtskeksen und Glühwein. Sie erzählt von einem Kurs, in dem es um das Thema Polarität ging, während wir auf dem Sofa am Fenster sitzen, durch das Licht in den Raum flutet – also theoretisch. Wenn es Licht hätte. «Hätte, hätte, Fahrradkette», verscheucht Silke mein winterliches Selbstmitleid. «Das ist eben ein Ausdruck der Polarität. Wir erleben sie durch die Drehung der Erde jeden Tag unmittelbar.» Sie deutet auf das Dunkel hinter der Fensterscheibe: «Die Nacht verwandelt sich in den Tag, Glück folgt auf Unglück, für einen Neubeginn braucht es Zerstörung, ohne Krieg gibt es keinen Frieden …» Einen Moment lang schweigen wir uns angesichts der finsteren Weltlage an. «Nicht Polarität, sondern Polarisierung spaltet die Gesellschaft», sagt Silke. «Trennung ist des Übels Ursprung! Die sogenannt negativen Eigenschaften, die wir ablehnen – in uns selbst, aber vor allem bei den anderen – gehören ebenso zur Natur des Menschen, wie sie zur Natur des Planeten gehören. Wenn diese Welt besser werden soll, kommen wir nicht darum herum, die dunklen Aspekte in uns selbst anzuerkennen. Wir sollten aufhören, sie zu bewerten, zu verurteilen, zu externalisieren und vor allem, sie auf andere zu projizieren. Stattdessen sollten wir sie beleuchten, um bewusst mit ihnen umgehen zu können. Nichts ist einfach, wie es ist, sondern es ist wie es ist, weil wir es aufgrund unseres subjektiven Empfindens so sehen.» – Etwas erschlagen von Silkes philosophischem Exkurs muss ich das erstmal sacken lassen. Beim Einschlafen denke ich, dass sie vielleicht recht hat und wir die Welt retten können, indem wir uns darin üben, auch Gegenmeinungen stehen zu lassen. Das wäre zumindest ein Silberstreif am Horizont.

Demenz?

/ Kostenlose Beratung
Für Angehörige und Betroffene
beratung@alzbb.ch /



alzheimer
beider Basel

061 326 47 94
alzbb.ch

Wiener-Opernball-Flair konzertant in Basel

Das Orchester des weltberühmten Wiener Opernballs, dem «Ball der Bälle», konzertiert gemeinsam mit SängerInnen und TänzerInnen am Samstag, 13. Januar 2024 im Stadtcasino Basel.

Die ANDO Music Productions GmbH (Dominik Tschon, Managing Director und Andreas Spörri, Artistic Director) hat sich zur Aufgabe gemacht, Konzerte mit dem heiteren und beschwingten Lebensgefühl der Wiener Musik mit dem Wiener Opernball Orchester in der ganzen Schweiz zu veranstalten. Denn nur das unmittelbare «Live»-Erleben an Konzerten vermittelt dieses Gefühl.



Wiener Opernball: Dirigent Andreas Spörri

Das originale Orchester des weltberühmten Wiener Opernballs, dem «Ball der Bälle» mit einem jährlichen TV-Publikum von 2,5 Millionen und über 5000 Ballgästen, hat zum Ziel, die Tradition der Goldenen Zeit der Wiener Musik auch konzertant einem breiten Publikum zu präsentieren.

Das Konzertprogramm mit erlesenen Werken der Strauss-Dynastie und von Franz von Suppé bis Franz Lehár verkörpert ein heiteres und beschwingtes Lebensgefühl.

Andreas Spörri, der langjährige Dirigent am Wiener Opernball und das Wiener Opernball Orchester, zusammen mit Sängerinnen und Sängern, Tänzerinnen und Tänzern sowie einer unterhaltsamen Moderation, bringen das Wiener-Opernball-Flair musikalisch nun erstmals nach Basel.



Fotos: zVg

ANDO Music Productions GmbH
Laufenstrasse 82 · 4053 Basel
Tel. 061 511 51 40 · office@andomusic.ch
www.andomusic.ch



Presenting Partner
BLKB
Was morgen zählt

Preferred Ticketing Partner
See TICKETS
andomusic.ch

GLÜCKLICHE GESUNDE TIERE
STEHEN BEI UNS IM ZENTRUM



Willkommen beim Tiergesundheitszentrum AM BLAUEN

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

Seit über 25 Jahren in Laufen und auch in Dornach.

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



Initiantin und Veranstalterin Sonja Wagner, Leiterin SPITEX BIRSECK: Der Dank geht an das engagierte SPITEX BIRSECK Team

SPITEX BIRSECK, das Kompetenzzentrum für Demenz

«RENDEZ-VOUS DEMENZ», die überregionale Publikumsveranstaltung der SPITEX BIRSECK im KUSPO, fand grossen Zuspruch und machte deutlich, dass die Bevölkerung mehr Wissensvermittlung und Hilfe im Alltag wünscht. «Als führende Anbieterin von Pflege zu Hause sind wir in der Pflicht, uns mit Demenz in allen Facetten auseinanderzusetzen und den Dialog mit Betroffenen sowie An- und Zugehörigen zu fördern», so beschreibt Sonja Wagner, Leiterin SPITEX BIRSECK, ihre Ambitionen. Der Erfolg gibt ihr Recht: Über 380 Menschen sind der Einladung gefolgt. À suivre.

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

Überall für alle
SPITEX
Birseck



Die Medizinische Notrufzentrale

Unter der Telefonnummer 061 261 15 15 erhalten Sie bei der Medizinischen Notrufzentrale MNZ rund um die Uhr kompetente medizinische Hilfe. Wenn nötig wird der Anruf an Ärzte oder die Spitex, in dringenden Fällen an die Sanität weitergeleitet. Unter der Leitung von Stephan Reiß-Herud nehmen zwölf diplomierte Pflegefachpersonen die Anrufe entgegen. Auch unter hohem Druck hören sie gut zu und suchen für jede Situation die beste Lösung. Diese menschliche Komponente ist eine grosse Stärke der MNZ.

MNZ Stiftung Medizinische Notrufzentrale
Lindenhofstrasse 30 · 4052 Basel
Tel. 061 261 15 15 · info@mnzbasel.ch
www.mnzbasel.ch

Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale



SCHMERZEN?
wir sind für sie da

Als Kompetenzzentrum für Rheumatologie und Schmerztherapie steht die Schmerzklinik Basel für ganzheitliche, fortschrittliche Therapieansätze – mit Fokus auf die persönliche Betreuung unserer Patientinnen und Patienten.

Wir unterstützen Sie sowohl bei rheumatologischen Erkrankungen als auch bei chronischen Schmerzen am Bewegungsapparat, sowie allen weiteren Bereichen rund um die Rheumatologie und Schmerztherapie.

SCHMERZKLINIK Basel
45 Jahre

SWISS MEDICAL NETWORK MEMBER

Schmerzklinik Basel · Hirschgässlein 11-15 · CH-4010 Basel
Tel. +41 61 295 89 89 · info@schmerzklinik.ch · www.schmerzklinik.ch

SPITEX BIRSECK lädt ein zum Hauskonzert im eigenen Wohnzimmer

Ältere Menschen, die auf Pflege und Betreuung zu Hause angewiesen sind, haben oft nicht die Möglichkeit, am kulturellen Leben teilzunehmen. Umso mehr geniessen sie die beschwingten Melodien des Akkordeonisten Nejc Grm oder die leichtfüssig vorgetragenen, einfühlsamen Klänge einer Violine.



Foto:credits Lucia Hunziker

Mirjam Toews, Musikerin und Gründerin der MusikSpitex, verzaubert den Alltag mit ihrem Hauskonzert

Musik zu Hause
Musik*Spitex* spielt für Menschen, die aufgrund einer Pflegesituation nicht mehr die Möglichkeit haben, an Konzerten oder kulturellen Veranstaltungen teilzunehmen. Das Angebot ist für alle Personen offen, die zu Hause gepflegt werden.
Eine professionelle Musikerin oder ein Musiker gibt bei Ihnen zu Hause ein 20-minütiges Konzert. Vor und nach dem Konzert steht Zeit zur Verfügung, um sich kennenzulernen, Fragen zu dem Instrument oder zum Musikerleben zu stellen oder einfach zu plaudern. Insgesamt ist die Musik*Spitex* ca. 50 Minuten bei Ihnen zu Hause.
Auskünfte und Reservation:
www.musikspitex.ch oder 061 589 67 87

Musik*Spitex* heisst das neue Angebot. Musik hat magische Kräfte und kennt keine Grenzen. Musik bringt Menschen zusammen. Musik spricht alle Sprachen des Universums und spiegelt die Gefühle unseres Lebens wider. Und, es ist wissenschaftlich erwiesen, Musik hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit älterer Menschen.

SPITEX BIRSECK verlost zehn Hauskonzerte für Menschen in einer Pflegesituation. Musik entspannt, motiviert und macht glücklicher.

Wenn also der Weg ins Theater oder in den Konzertsaal für ältere Menschen nicht mehr zu bewältigen ist, dann muss die Musik zu den Menschen nach Hause gehen. Einfach und logisch, oder?
Mit dieser Idee im Kopf gründete Mirjam Toews während Corona die Musik*Spitex*. Berufsmusikerinnen und -musiker spielen zu Hause im Wohnzimmer der Betroffenen und bringen wieder Freude, ein Lächeln und manchmal sogar eine Glücksträne in den oft einsamen Alltag.
SPITEX BIRSECK ist begeistert von diesem Projekt und verschenkt in einer Verlosung zehn Hauskonzerte an ihre Kundinnen und Kunden in Pflegesituationen. Möchten Sie Ihr Wohnzimmer in einen Konzertsaal verwandeln? Wären Sie an einem Hauskonzert bei Ihnen zu Hause interessiert? Ja, dann melden Sie uns Ihr Interesse bis am 30. November mit einer E-Mail an hauskonzert@spitex-birseck.ch oder einem Telefon an 061 417 90 90. Mit ein bisschen Glück begleiten Sie die wunderbaren Klänge der Musik*Spitex* über die Festtage.
Professionelle Musikerinnen und Musiker spielen für Sie die Violine, die Harfe oder das Saxofon. Ob Schlager, Blues oder klassische Werke – Sie wählen den Künstler oder die Künstlerin aus und bestimmen, welches Instrument und welchen Musikstil Sie am liebsten hören möchten. Musik*Spitex* macht es möglich: das Wunschkonzert in den eigenen vier Wänden.

Nicht nur über die Festtage, sondern an 365 Tagen im Jahr steht das Team der SPITEX BIRSECK für Sie im Einsatz. Wir bieten ein breites und professionelles Betreuungs- und Pflegeangebot sowie umfassende Hauswirtschaftsdienste. Falls der Zeitpunkt kommt und Sie Unterstützung brauchen, zögern Sie nicht und rufen Sie uns an.

Überall für alle
SPITEX
Birseck
Pumpwerkstrasse 3 · 4142 Münchenstein
Tel. 061 417 90 90 · www.spitex-birseck.ch

Weihnachtsbäume voller Kinderwünsche

Der gemeinnützige Verein «eins vo fünf» erfüllt über 600 von Armut betroffenen Kindern aus Basel und Region einen ganz persönlichen Weihnachtswunsch.



In folgenden Geschäften sind die Kinderwunschkarten zu finden:

- **Arlesheim:** Strobel Uhren und Schmuck, Hauptstrasse 19
- **Münchenstein:** Emil Frey AG, Grabenackerstrasse 10
- **Basel:** dress up concept-store, Blumenrain 16 · Kulturhaus Bider & Tanner AG, Aeschenvorstadt 2 · Müller Schuh AG, Gerbergasse 44 · Spinnler + Schweizer Chronometrie, Marktplatz 11
- **Liestal:** GareDeRobe, Rathausstrasse 31 · Glaser Nähcenter, Rosengasse 6
- **Sissach:** Bergladen Dietisberg, Hauptstrasse 64
- **Therwil:** Dorf Drogerie Eichenberger, Bahnhofstrasse 5



Fotos: Mimmo Muscio / Archiv BirsForum Medien

Vorstandsmitglieder wie Linda Voëlin sorgen dafür, dass jedes Geschenk rechtzeitig zu Weihnachten an die richtige Adresse gelangt.

Theo Kim und Brigitte Benz vom Verein «eins vo fünf» freuen sich über jeden Kinderwunsch, der in Erfüllung geht.

Vor sieben Jahren ist in Basel der gemeinnützige Verein «eins vo fünf» gegründet worden, der seinen Namen von der Tatsache ableitet, dass in der Schweiz jedes fünfte Kind von Armut betroffen ist (total über 300 000). Er verfolgt die Zweckbestimmung, bedürftigen Kindern, Jugendlichen und Familien in Basel und Region auf Gesuch hin bei finanziellen Notlagen rasch, unbürokratisch und direkt zu helfen. Nie mit Bargeld, aber mit geldwerten Waren und Sachleistungen wie Lebensmitteln, Kleidern, Schuhen, Schulutensilien, Spielsachen etc. Vermittler der Gesuche sind Fachpersonen, welche durch berufliche Kontakte oder anderweitige Beziehungen Einblick in die Familienverhältnisse haben und daher wissen, wo im Moment der Schuh drückt.

Die finanziellen Mittel erhält der Verein «eins vo fünf» von seinen Mitgliedern, von Gönnerinnen und Gönnern, über Spenden sowie Donationen von Stiftungen.



Auf den Wunschkarten formulieren bedürftige Kinder aus der Region ihren persönlichen Weihnachtswunsch.

Weihnachtsaktion

In der kommenden Adventszeit führt der Verein «eins vo fünf» wieder seine fast schon traditionelle Geschenkaktion durch: Über 600 arme Kinder, die dem Verein von den genannten Fachpersonen gemeldet worden sind, dürfen sich mit einer selbst gezeichneten oder -gebastelten Karte ein Weihnachtsgeschenk im Wert von maximal 50 Franken wünschen.

300 dieser Wünsche werden im Rahmen von charity-Projekten von Mitarbeitern der Baloise, der Raiffeisenbank Basel und des Porsche-Zentrums Münchenstein erfüllt und finanziert.

Die restlichen über 300 Wunschkarten werden ab dem 1. Advent an Weihnachtsbäumen in Läden und Geschäften in Basel und Region hängen (siehe oben). Deren Kundinnen und Kunden sind herzlich eingeladen, eine (oder auch mehrere) dieser Karten auszuwählen und den darauf vermerkten Betrag im Laden abzugeben.

Der Verein «eins vo fünf» ist zusammen mit den Fachpersonen für den Einkauf dieser Geschenke besorgt, so dass allen Kindern ein persönlicher Wunsch erfüllt und unter den Weihnachtsbaum gelegt werden kann.

eins vo fünf

Verein «eins vo fünf»
Geschäftsstelle · Brigitte Benz · 4052 Basel
Tel. 077 453 58 69 · info@eins-vo-fuenf.ch
www.eins-vo-fuenf.ch

Spezialisten für Ihre visuelle Visitenkarte

Die Hautarztpraxis Arlesheim bekommt noch einmal Verstärkung. Dr. med. Florence Jeker ergänzt das kompetente Ärzteteam für dermatologische Behandlungen vom Neugeborenen bis zum Senior.



Vorbeugen ist besser als heilen
«UV-Strahlen sind immer da, auch wenn die Sonne nicht stark scheint», erklärt Dr. med. Daniela Stauffer. Sie empfiehlt, auch jetzt im Winter die Haut mit Kleidern, Hüten oder Sonnencrème zu schützen. «Das ist beste Anti-Aging-Therapie.» Ebenso wichtig für die Haut sind viel Schlaf und eine gesunde Lebensweise. «Das Allerschlimmste ist Rauchen.»

Noch mehr dermatologisches Fachwissen unter einem Dach (v.l.): Dr. med. Florence Jeker, Dr. med. Lucian Cajacob, Dr. med. Daniela Stauffer und Dr. med. Nicole Fosse von der Hautarztpraxis Arlesheim. Foto: zVg

«Bei uns sind nun täglich drei Ärzte anwesend», freut sich Dr. med. Daniela Stauffer von der Hautarztpraxis Arlesheim. Seit Anfang November 2023 ergänzt Dr. med. Florence Jeker die sympathische und kompetente Crew an der Neumattstrasse 4 im Zentrum von Arlesheim. Wie das gesamte Ärzteteam ist auch sie Fachärztin FMH für Dermatologie und Venerologie. Nach ihrer Ausbildung in Hamburg hat sie an der dermatologischen Universitätsklinik Basel Erfahrungen gesammelt, bevor sie zur Praxis Reinacherhof in Reinach (BL) wechselte.

Zusätzlich verfügt Dr. med. Florence Jeker über eine Spezialausbildung in Lasermedizin und kann damit gutartige Tumore, Warzen, Gefässanomalien, Pigmentflecken und Sommersprossen behandeln. Dr. med. Florence Jeker ist auch auf die ästhetische Dermatologie spezialisiert und hilft Ihnen dabei, frischer und dadurch jünger auszusehen. Beauty-Behandlungen mit Botulinumtoxin (abgekürzt Botox) und Hyaluron gehören unter anderem zu den Kompetenzen von Dr. med. Florence Jeker, wobei sie Dr. med. Daniela Stauffer sehr gut ergänzt.

Akne, Warzen, Ekzeme usw.

Neben Dr. med. Daniela Stauffer und Dr. med. Florence Jeker gehören Dr. med. Lucian Cajacob und Dr. med. Nicole Fosse zur Gemeinschaftspraxis für dermatologische Behandlungen vom Neugeborenen bis zum Senior. Bei Akne, Warzen, Ekzemen, Schuppenflechte, Neurodermitis, kleinen Hauttumoren, Muttermalen, Narben, chronischen Wunden oder Nagelerkrankungen und diversen Laserbehandlungen sind Patientinnen und Patienten in der Hautarztpraxis Arlesheim sehr gut aufgehoben.

Ein wichtiges Thema ist die Hautkrebsvorsorge. «Bei mehr als 100 Muttermalen empfehlen wir eine Abklärung. Sollte jemand Hautkrebs in der engeren Familie haben, raten wir zu einer jährlichen Untersuchung», erklärt Dr. med. Daniela Stauffer. Kleine Hauttumore und Muttermale werden in der Praxis operiert oder mittels photodynamischer Therapie behandelt. Zum Angebot gehören auch die Abklärung und Behandlung von Geschlechtskrankheiten.

Halten Sie Ihre Haut frisch und vital, denn sie ist Ihre visuelle Visitenkarte. Gern helfen Ihnen die Spezialisten der Hautarztpraxis Arlesheim dabei. *(zen)*

Hautarztpraxis Arlesheim

Hautarztpraxis Arlesheim
FMH Dermatologie & Venerologie, Lasermedizin
Neumattstrasse 4 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 07 70 · derma-arlesheim@hin.ch
www.hautarztpraxisarlesheim.ch

MIR SIN ARLESE

WEIHNACHTSBAUM
Weitwurf

SONNTAG, 7. JANUAR 2024
HOFGUT BIRSECK - ERMITAGESTR. 41



Festbetrieb mit Raclette ab 13.00 Uhr
Wettkampf ab 14.00 Uhr

Bring Deinen Baum und wirf ihn zum Sieg.
Informationen unter mir-sin-arlese.ch

AGIV
Arlesheimer Gewerbe- und Industrieverein
Culinarium

Attraktive Doppeleinfamilienhäuser mit Blick ins Grüne

Hinter dem Rebberg von Reinach sind grosszügige Doppeleinfamilienhäuser mit Garten, Sitzplatz und Terrasse zu verkaufen – mit Blick ins Grüne. Sichern Sie sich jetzt Ihr Traumobjekt an bester Lage.



Visualisierungen: zVg

In der Gemeinde Reinach (BL) am Rand einer Grünzone finden Sie Ihr Traumhaus mit einer grosszügigen Wohnfläche von 162 m². Am Robinienweg 50 entstehen drei Doppeleinfamilienhäuser an einer privilegierten Lage mit sehr guter Besonnung. Im Sommer geht die Sonne beim Hinterlindenhof unter; man kann die Abende bis zum letzten Sonnenstrahl geniessen. Vis-à-vis Ihres neuen Traumhauses befindet sich unverbaubares Kulturland, das als Pferdeweide genutzt wird. Der Bauernhof mit Hofladen und lokalen Produkten befindet sich in zwei Minuten Gehdistanz, ebenso das Erholungsgebiet im Wald mit Vitaparcours. Die exklusiven Einfamilienhäuser liegen sehr ruhig in einer Quartierstrasse mit Tempo 30.

Modernes, zeitloses Design

Die Nachhaltigkeit ist oberstes Gebot: Die Häuser verfügen über eine Erdsondenheizung und eine Solaranlage. Die Architektur besticht durch modernes, zeitloses Design. Insbesondere wird auf die Qualität der Materialien geachtet, dies zeigt sich vor allem im Innenausbau und in den grosszügig bemessenen Budgets. Die Materialien können im Innenbereich gewählt werden, es steht eine Vorauswahl mit Bemusterung zur Verfügung. Einbauschränke, Küche und Badzimmermöbel können bei der Firma Bard AG – Individueller Möbelbau in Münchenstein, ausgewählt werden.
Sichern Sie sich jetzt Ihr Traumhaus – dank der attraktiven Lage ist das Interesse sehr gross, einige Objekte sind bereits verkauft.



Für mehr Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter: info@mbimmoeasy.ch

MB ImmoEASY GmbH
Markus Bard
Pantelweg 16 · 4153 Reinach
Tel. 079 913 70 51
info@mbimmoeasy.ch
www.mbimmoeasy.ch

Thomas Gerber



Foto: Christian Jaeggi

Vier Gemeindepolizisten sind in Münchenstein für die Einhaltung von Ruhe und Ordnung zuständig. Dies beinhaltet auch einen regelmässigen Nachtdienst, der neu nicht nur mit dem Patrouillenfahrzeug geleistet wird, sondern teilweise auch auf den Sätteln von E-Bikes. «Auf dem Velo sind wir je nach Situation schneller und flexibler vor Ort», sagt Thomas Gerber, Leiter der Gemeindepolizei und Teammitglied.

Nachts treffe man praktisch ausschliesslich auf Menschen in ihrer Freizeit. Je nachdem, wie diese genutzt wird, kann es zu Konflikten kommen – welche die Polizisten dann zu lösen versuchen. Zum typischen «Nachtgeschäft» gehören Klagen wegen Ruhestörungen, Vandalismus und die Kontrolle verdächtiger Personen. Schon mehrfach konnten Delinquenten, darunter auch Einbrecher, angehalten werden. «Zurzeit sind Einbrüche in parkierte Autos aktuell. Deshalb nie Wertsachen im Fahrzeug liegen lassen», rät Gerber. *(se)*

Florence Roth



Foto: Martina Pan

Die Nacht ist weit mehr als nur Schlaf. Die unterschiedlichen Erfahrungen zwischen Erholung und Erlebnis, Bedrohung und Verlockung, die wir in den nächtlichen Stunden machen, wurde im Museum der Kulturen in Basel in eine Sonderausstellung gebannt. Im Spiel von Licht und Dunkel wird dem Publikum gezeigt, wie wir die Nacht verbringen, und was sie so faszinierend für den Menschen macht.

«Wir haben schon viele positive Rückmeldungen erhalten. Insbesondere an den Führungen spüre ich, dass die Menschen es spannend finden, die eigene Beziehung zur Nacht, zum Schlafen, Träumen und Wachbleiben zu erkunden», sagt Florence Roth, Kuratorin der Ausstellung. Eines ihrer Lieblingsexponate ist die riesige leuchtende Figur eines Nachtwächters vom Samtenen Karneval in Prag, dessen Entstehung in einer engen Beziehung mit der Basler Fasnacht steht.

Bis am 21. Januar 2024 ist die Sonderausstellung im Museum der Kulturen in Basel noch zu sehen. *(se)* www.mkb.ch

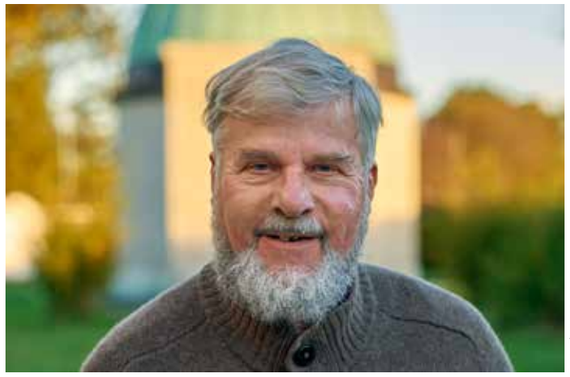


Foto: Christian Jaeggi

Dr. Charles Trefzger

Schon als Junge war Charles Trefzger fasziniert vom All – und machte die Astronomie zu Beruf und Berufung zugleich. 1969 kommentierte er in Basel als 22-jähriger ETH-Student eine öffentliche Live-Übertragung der ersten Mondlandung.

«In der Astronomie beobachten wir die Natur wortwörtlich im weitesten Sinn. Wenn man zu den Sternen schaut, tun sich neue Horizonte auf», beschreibt Charles Trefzger die Faszination.

Auch nach der Pensionierung gibt er seine Passion an das interessierte Publikum weiter, engagiert sich im Vorstand des Astronomischen Vereins Basel sowie als Leiter der Sternwarte St. Margarethen in Binningen. In regelmässigen Abständen finden öffentliche Führungen statt, siehe www.astronomie-basel.ch.

Auch in der Keplerwarte beim Goetheanum in Dornach kann das Publikum anlässlich der «Sternenabende» unter fachlicher Leitung einen Blick durchs Teleskop wagen, siehe https://mas.goetheanum.org/sternwarte. *(se)*



Foto: zVg

Andreas Meury

Keine Jagd ist wie die andere – jede schreibt eine eigene Geschichte, draussen in der Natur. Das fasziniert Andreas Meury schon von Kindsbeinen an, als er mit Grossvater und Vater gemeinsam auf die Pirsch gehen durfte. Seit 15 Jahren ist der heute 29-Jährige aus Blauen bereits passionierter Jäger. Neben dem Nervenkitzel reizt ihn auch das Bewusstsein, zur Hege und Pflege der Natur einen Beitrag zu leisten. Die Verarbeitung und Veredelung von Wild ist sein Haupterwerb. «Fleisch essen aus hiesiger Jagd ist sehr nachhaltig», sagt er.

Die Wildschweinjagd findet jeweils von der Dämmerung bis zum Sonnenaufgang statt. Hier sorgen die Jäger unter anderem auch dafür, dass die Keiler und Bachen von den Getreidefeldern fernbleiben. Auch die Wildhüter werden oftmals mitten in der Nacht aufgeboten, wenn ein Tier angefahren wurde und aufgespürt oder von seinen Schmerzen erlöst werden muss. *(se)*

Mehr zum Wild aus Blauen: www.stachelblauen.ch

Hotspots der Schmetterlinge

Nicht nur die Bienen werden immer seltener, auch unter den Schmetterlingsarten ist ein starker Rückgang zu verzeichnen. Dabei sind die sogenannten Tagfalter Bio-Indikatoren – geht es ihnen nicht gut, steht es bald auch für andere Tiere und Pflanzen nicht mehr zum Besten.

■ Text: Sabina Haas, Foto: Christian Jaeggi



Prof. em. Andreas Erhardt auf Fang in der Reinacher Heide, die u.a. für ihre Schmetterlingsfauna berühmt ist.

«Wenn es keine Schmetterlinge mehr gäbe, würde das Ökosystem nicht gerade zusammenbrechen», weiss Prof. em. Dr. Andreas Erhardt, Vorsitzender der Arbeitsgruppe Tagfalterschutz Baselland. Allerdings gibt es Pflanzen, die auf Schmetterlingsbestäubung angewiesen sind, zum Beispiel Orchideen oder einheimische Nelken. Ausserdem sind die Raupen der Schmetterlinge auch Futter für Vögel und haben in der Nahrungskette einen festen Platz. «Schmetterlinge reagieren viel empfindlicher als Pflanzen und zeigen daher, was grossräumig und nicht zuletzt mit anderen Insektengruppen läuft», so Erhardt. Für ihre Arbeit hat die Arbeitsgruppe sogenannte Vorranggebiete festgelegt, zum Beispiel die Nenzlinger und die Blauen Weide.

Lebensräume schützen

Diese sogenannten Halbtrockenrasen sind aufgrund ihrer vielfältigen Flora Hotspots für die Schmetterlinge. Auf ihnen gedeihen spezialisierte Pflanzen, die sonst in unseren Breitengraden nicht vorkommen. Beim Tagfalterschutz geht es grundsätzlich um die Förderung und Erhaltung der Schmetterlings-Habitate; gewisse Pflanzen, zum Beispiel der Adlerfarn, sollten bekämpft, andere «kontrolliert» und wieder andere gefördert werden, beispielsweise die einheimische Orchidee Mückenhandwurz oder der Hufeisenklee. Die Flächen sollten ideal genutzt werden, was manchmal ein regelrechter Eiertanz sei, so Erhardt. Die Arbeitsgruppe konnte bisher einige ideale Schmetterlingslebensräume unter Schutz stellen oder Waldgebiete stark auflichten, sodass sich nach einer gewissen Zeit wieder seltene Arten ansiedelten. ■

Das Projekt «Tagfalterschutz Baselland» will die Tagfaltervielfalt im Kanton Baselland langfristig sichern und fördert vor allem Gebiete mit einer hohen Artenvielfalt.
www.pronatura-bl.ch/de/tagfalterschutz

Birs Cola



Zeichnung: Andreas Thiel

Als der Laufentaler Zuckerbäcker Emil Richterich vor hundert Jahren in Laufen an der Birs für Nachtschwärmer ein dunkles Zuckergetränk aus Kokain und Wasser erfand, nannte er es Birs Cola. Dieses Getränk würde den Weltmarkt erobert haben, hätte nicht gleichzeitig der ecuadorianische Dschungelapotheker Emilio Juezyo in El Chaco am Rio Coca die gleiche Idee gehabt. Einem Vergleich mit dem 255 km langen Rio Coca hielt die 75 km lange Birs im hart umkämpften internationalen Getränkemarkt nicht stand. Auch bei der Quellhöhe von 4000 m ü. M. und 3755 Höhenmetern, welche der Rio Coca bis zur Mündung runterdonnert, konnte die Birs mit ihrer Quellhöhe von lediglich 762 m ü. M. und 516 Höhenmetern bis zum Birsköpfli nicht mithalten. Mit dem Wasserfall in Laufen durfte die Birs nicht einmal antreten gegen den 131 m hohen Cascada del Coca im Nationalpark Cayambe Coca. Und so heisst das berühmteste Getränk der Welt nicht Birs Cola, sondern Coca Cola. Verglichen mit dem Amazonas ist der Jura ein Blumentopf.

Emil Richterich kam leider erst zu spät auf die Idee, dem 255 km langen Rio Coca den 1233 km langen Rhein gegenüberzustellen und ein Rhy Cola zu lancieren. Zumindest überflügelt Emil Richterichs lutschbare Version «Ricola» den mittlerweile abgelutschten Cocifrosch aus dem Amazonas.
Rund 50 Jahre nach diesem ersten Versuch des Laufentalers Emil Richterich brachte dann der Rheintaler Robert Barth ein Süssgetränk namens Rheinwelle, zu Bündnerdeutsch «Rhywella», auf den Markt. Robert Barth kommt zwar nicht aus dem Jura, hat aber Jura studiert. Rivella besetzt heute auf dem Schweizer Getränkemarkt immerhin den zweiten Platz hinter Coca Cola.
Einen Fluss namens Pepsi gab es übrigens nie. Wie es Pepsi Cola ohne Stammgewässer in den internationalen Getränkemarkt geschafft hat, ist Hydrologen ein Rätsel.
Und weil es die Birs auch mit einem Südseeatoll nicht aufnehmen kann, heisst das berühmteste Badekleid der Welt auch nicht Birsini, sondern Bikini.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum
BirsMagazin
28. Jahrgang
Nr. 110 – Winter 4/2023

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer

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

Redaktion
Simon Eglin (se), Christian Fink (cf), Sabina Haas (sh), Christian Jaeggi (cj)

Redaktionelle Mitarbeiter
Jürg Erni (je), Edmondo Savoldelli (es), Jürg Seiberth (js), Niggi Ullrich (nu)

Fotografie
Christian Jaeggi (Leitung)
photo@christianjaeggi.com
Marco Aste

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

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

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

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

Gestaltung und Satz
Karin Amsler, layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

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

Nächste Ausgabe
Frühling: Montag, 18. März 2024

Auflage
66 000 Exemplare

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

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

Copyright
Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH

ISSN 2673-7884

gedruckt in der schweiz



Alle Preise in CHF/Monat, Stand November 2023. Die Verfügbarkeit der Abos können auf www.breitband.ch geprüft werden. breitband.ch - ein Service der ImproWare AG.





1920

CHRONOMETRIE
SPINNLER + SCHWEIZER
BASEL

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE GUTE ZEIT.

BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

IWC
SCHAFFHAUSEN

ROLEX

OMEGA

BREITLING
1884

LONGINES

TUDOR

TAG Heuer
SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860

NORQAIN
SWISS MADE WATCHES

WIR HABEN SEIT MEHR ALS 100 JAHREN ZEIT FÜR SIE.

Chronometrie Spinnler + Schweizer AG
Am Marktplatz 11 · CH-4001 Basel · Tel. +41 (0)61 269 97 00
info@spinnler-schweizer.ch · www.spinnler-schweizer.ch