Herbst 2024

BirsMagazin



Fokus

Unterwegs

Kopfreisen
Mit Samuel Herzog

Wanderkonzerte
Mit Flavian Graber

50 Jahre Birseck-Reisen



Eine Auswahl aus unserem aktuellen Reiseangebot



Malta – Kulturschatz des Mittelmeeres

6. – 17. November 2024, 12 Tage
CHF 2090.– im Doppelzimmer



Meiers grosse Technikreise

18. – 23. November 2024, 6 Tage
CHF 1395.– im Doppelzimmer



Überraschungsreise

24. – 26. November 2024, 3 Tage
CHF 550.– im Doppelzimmer



Christkindlmärkte in Venetien

5. – 8. Dezember 2024, 4 Tage
CHF 795.– im Doppelzimmer



Advent in Hildesheim und Goslar

5. – 8. Dezember 2024, 4 Tage
CHF 595.– im Doppelzimmer



Historische Waldweihnacht im Bayerischen Wald

12. – 15. Dezember 2024, 4 Tage
CHF 595.– im Doppelzimmer



Weihnachten Kirchberg in Tirol

22. – 26. Dezember 2024, 5 Tage
CHF 1250.– im Doppelzimmer



Silvester in der Mozartstadt Salzburg

29.12.2024 – 2.1.2025, 5 Tage
CHF 1750.– im Doppelzimmer



Silvester in Bamberg und Bayreuth

30.12.2024 – 2.1.2025, 4 Tage
CHF 1035.– im Doppelzimmer



Ski-Rennwochenende in Kitzbühel

23. – 27. Januar 2025, 5 Tage
CHF 995.– im Doppelzimmer



Griechenland-Rundreise

19. – 29. März 2025, 11 Tage
CHF 2190.– im Doppelzimmer

Birseck-Reisen + Transporte AG

Talstrasse 38
4144 Arlesheim
T 061 706 94 54
info@birseck-reisen.ch
www.birseck-reisen.ch

«Lassen Sie sich vom erfahrenen Birseck-Reisen-Team beraten.»

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: zVg

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Es ist so einfach und irgendwie doch so schwer. Die richtige Destination für seine Ferien zu finden. Frei von knipsenden Tagestouristen, Abzockern und noch so einigem mehr. Wer im Alltag täglich pendelt, hat es nicht einfacher. Die Stosszeiten an den neuralgischen Punkten erstrecken sich über den ganzen Tag hinaus, die A1 ist nur noch verstopft, und die Landstrassen sind aufgrund von GPS keine Alternative mehr. Die SBB hatte in den Achtzigern in ihrer 1. Klasse noch verstellbare Sessel. Es gab ein kleines Raucherabteil, das im Gegensatz zum Nichtraucher stets halbleer war und abends viel Platz bot. Erst einmal im Heimathafen angekommen, war der Arbeitsalltag wie weggeblasen und der unbeschwerte Abend konnte beginnen. Heute führt die Zugfahrt das Prädikat notwendiges Übel. Das hat alles dazu geführt, dass ich als wie mehr die Abgeschiedenheit liebe. Sehr wohl fühle ich mich im hinteren Leimental, im Jura, im Vereinigten Königreich und ausserhalb des Trüffelrummels im Piemont. Genau, ich bin ein Wiederholungstäter. Asien, Neue Welt, Afrika? Ohne mich. Auf der Insel liebe ich den Norden und den Südwesten. Cornwall habe ich lange vor dem Pilcher-Boom entdecken dürfen. Ich reise seit 37 Jahren immer mal wieder in diesen entrückten Flecken Erde, wo das Geld knapper und das Herz der Einwohner grösser wird. Für ein Pint reicht es noch, und immer montags spielen die Einheimischen in ihrem Pub Folk. Dann wird gefiedelt, geflötet und natürlich getrunken. Schön, dass ich für einige Momentaufnahmen ein Teil davon sein darf.

Sie haben es erraten, wir beschäftigen uns mit dem Fokus Unterwegs. Wie vielfältig der sein kann, lesen Sie in dieser Ausgabe. Niggi Ullrich schreibt über die Wanderkonzerte von Flavian Graber, und Thomas Waldmann erzählt Ihnen von Lemusa. Eine Insel, die nur fiktiv zu finden ist, erfunden von Samuel Herzog, der ein wundervoller, spleeniger Zeitgenosse ist und der eine Welt erschaffen hat, die zum Greifen nah und doch so weit weg ist. Je nach dem persönlichen Fantasievermögen. Kurz, die Zeit ist reif für mehr Herzogs. Viel Lesevergnügen. Wir erscheinen wieder am 2. Dezember mit dem Fokus Wunsch. Passt perfekt zur Adventszeit.

Titelbild: Samuel Herzog, Journalist, Zeichner, Koch, Lemusa-Erfinder trägt am Natur- und Erlebnisweiher Birs temporär zum Stillleben bei. Foto: Christian Jaeggi
Fokus Unterwegs (S. 8–9): Auf dem Wisenberg oberhalb von Wisen BL, Foto: Christian Jaeggi

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE

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

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

0800 826 426

luxorhaushaltsapparate.ch
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim

Birsfutter Steinreich
Verborgene Naturschätze in der Tongrube 4

Fokus Unterwegs 8
Kopfreisen mit Samuel Herzog 10
Bundesrat Albert Rösti am Pfeffinger Forum 16

Gesellschaft
Ein perfektes Wochenende: Wanderkonzerte 22
Zu Tisch | Einkaufskorb:
Austernknacker und Öpfelchasper 29
Die Bettgeschichte in Saint-Ursanne 30

Kultur
Sabina Haas' Buchzeichen 37
Zu Besuch bei Dirigent Andreas Spörri 40
Unterwegs mit Kabarettist Benedikt Meyer 48

Menschen
O-Ton: Im Gespräch mit dem Biologen
Daniel Küry 52
Handwerk: Die Barke von Marcellus Steiner 57
Einblicke: Die humanitären Gütertransporte
von Hanspeter Felix 62
Köpfe 64
Kontrapunkt: Ich bleibe lieber zuhause 65

Impressum 66

Kolumnen
Rudolf Trefzer, A point 27
Anita Fetz, Denk-Bar 37
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 42
Andreas Thiel, Ausklang 66

Publireportagen
Bestes Eigenheim 6
Sportamt Basel-Landschaft 7
Walzwerk 18
Hotel Gasthof zum Ochsen 19
Konditorei Buchmann AG 21
Bloch Optic AG 33
Verein Birsstadt 34
Tiergesundheitszentrum am Blauen 36
blochgruppe 38
Team Lindenberger Immobilien GmbH 43
Spitex Birseck 45
Rotes Kreuz Baselland 46
die Mobiliar 47
St. Claraspital 50
Möbel Rösch AG 54
Klinik Arlesheim AG 55
Bettenhaus Bella Luna AG 61

«Andil» gibt ihre Geheimnisse preis

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Es war einmal eine Grube, deren Tonerde während 46 Jahren abgebaut und mit Kalk und Gips vermischt zum begehrten Baustoff Zement verarbeitet wurde. Sie ist seit über 40 Jahren stillgelegt und als kantonales Naturobjekt vor weiteren Eingriffen geschützt. Verboten ist vom Feuermachen bis zum Pflanzen ausgraben und Tiere fangen alles, was das national bedeutsame Geotop in seinem Ruhestand stören könnte. Der Zugang unterhalb Liesberg hoch oben am Kantonszipfel zum Jura im Birstal ist von einem amphitheatralisch aufragenden Felsrand eingekreist. Zum Aufstieg kriecht man an den steilen Hängen über loses Gestein und Tonschichten gefahrvoll zum Kraterrand hoch. Wer hofft, beim Ausgraben einen Ammoniten, eine Seeigelschale oder gar einen Calcit-Kristall zu finden, ist längst zu spät. Die Fossilien und ihre Gravuren sind von Raritätensammlern weitgehend geplündert.

Eine Exkursion in die Grube «Andil» offenbart den ganzen Reichtum an Naturschönheiten. Man muss genau hinschauen, um ihre geologischen Schätze, ihre je nach Witterung feuchten und trockenen Biotope, ihre zehnfachen Libellenarten, ihre Geburtshelferkröten, Gelbbauchunken und Ringelnattern, den leuchtend gelben Huflattich und die heilsamen Schachtelhalme zu entdecken. Über dem Canyon ziehen Wanderfalken, Mäusebussarde und Milane wie lautlose Segler ihre Kreise. Und in der Talsohle quaken Frösche und verkriechen sich Geburtshelferkröten und Feuersalamander zur Paarung im Sand. Es gibt keine Tafeln, die auf die Seltenheiten hinweisen. Man muss die Schätze der sich selbst überlassenen Natur wachen Sinnes wahrnehmen. Das ist das Einmalige an der schürfenden Erkundung in der abgetragenen Tonmulde. Nach der Ausbeutung öffnet sie für die Nachwelt ihr Innenleben. Man geht ohne Souvenir von dannen und ist doch um nachhaltige Eindrücke reicher.

Flyer «Andil» unter www.ebenrain.ch

Verborgene Naturschätze in der Tongrube «Andil» bei Liesberg BL



Neutral, unabhängig, erfolgreich

Wer seine Immobilie verkaufen will, erwischt eine gute Zeit: Die Preise und die Nachfrage sind hoch. Für den erfolgreichen Immobilienverkauf ist die richtige Wahl des Maklers ausserordentlich wichtig.



Fotos: zVg

Chiara Salathé im Gespräch mit einer Kundin.



Emil Salathé und die Kundin beim Handschlag nach dem Vertragsabschluss.

Wer bei Google einen Makler finden möchte, stösst auf eine Vielzahl von Angeboten – leider sind sehr viele «Anbieter» wirklich fragwürdig. Viele davon sind entstanden, weil Verkaufen einfach ist – aber erfolgreich verkaufen bedeutet etwas anderes.
Ein Banker verkauft Hypotheken und Finanzprodukte, ein Versicherungsunternehmen verkauft Anlagen und Policen. Alle diese Unternehmen verdienen ihr Geld nicht mit dem Verkauf Ihrer einzigartigen Liegenschaft. Sie benutzen Ihr Vertrauen, um Neukunden für das Kerngeschäft ein Leben lang binden zu können. Ihre Liegenschaft ist nur das Produkt, um Produkte verkaufen zu können. Deshalb ist es wichtig, nur einen neutralen Dienstleister zu engagieren!



Ein schöner Moment: Die gemeinsame Freude nach dem Verkaufsabschluss.

Uneingeschränktes Engagement

Die Immobiliendienstleister Emil und Chiara Salathé erörtern, worauf zu achten ist: Der Makler muss sehr engagiert arbeiten und der Hausbesitzer muss ihm vertrauen können, dass seine Verkaufsziele zu 100 Prozent vertreten werden. Es dürfen keine anderen Interessen oder Abhängigkeiten bestehen, damit sich der Vermittler uneingeschränkt für den Eigentümer einsetzen kann.
Ein Fixpreismakler verkauft, ohne Aufwand betreiben zu können. «Möchten Sie wirklich Ihre Liegenschaft von Personen verkaufen lassen, welche noch vor kurzer Zeit Abos und Handys verkauft haben?», fragt Chiara Salathé. Besser sei es, einem Vollblutunternehmer die Chance zu geben, Ihre Liegenschaft verkaufen zu können anstatt einem angestellten Mitarbeiter einer grossen Firma, der die Nase rümpft, wenn er überhaupt oder nach 17 Uhr Besichtigungen durchführen muss.
Aufgrund fehlender Erfahrung und erforderlichen Kenntnissen und weil es beim Verkauf auch immer um einen grossen Geldbetrag geht, ist die Beauftragung eines Maklers in den meisten Fällen empfehlenswert. Erfolgreich zu verkaufen, heisst für jeden Eigentümer etwas anderes – Chiara und Emil Salathé mit ihrem Dienstleistungsunternehmen garantieren Ihnen Ihren ganz persönlichen Verkaufserfolg. «Nur der neutrale und unabhängige Immobiliendienstleister verkauft für Sie – in Ihrem Sinne – erfolgreich», erläutert Chiara Salathé. «Lassen Sie sich von unseren Referenzen und einem unverbindlichen Gespräch überzeugen», fügt Emil Salathé hinzu.

Bestes Eigenheim
Emil Salathé & Chiara Salathé

BestesEigenheim
Emil Salathé: Tel. 061 701 44 44
Chiara Salathé: Tel. 061 701 44 46
Baselstrasse 94 · 4144 Arlesheim
info@bestesEigenheim.ch
www.bestesEigenheim.ch

Für Ihre Immobilienschätzung:

Ein OL zwischen Baselbiet und Aargau

Rund 1500 Sportbegeisterte werden am 27. Oktober 2024 zum 72. Baselbieter Team-Orientierungslauf erwartet. Im Gebiet «Kei-Tiersteinberg» oberhalb von Rothenfluh wird in 34 verschiedenen Kategorien auf Postensuche gegangen.

Der Baselbieter Team-Orientierungslauf gehört zu den grössten Breitensportveranstaltungen im Kanton. Rund 1500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren bei den letzten Auflagen jeweils am Start – für die diesjährige Austragung am Sonntag, 27. Oktober 2024 im Laufgebiet «Kei-Tiersteinberg» oberhalb von Rothenfluh wird ein ähnlich grosses Startfeld erwartet.
Mit seinen 34 Kategorien bietet der Baselbieter Team-OL für alle Leistungs-, Alters- und Anspruchsgruppen eine passende Herausforderung an. Anspruchsvolle Routen mit kniffligen Aufgaben stehen ebenso zur Verfügung wie einfachere und kürzere Strecken für weniger erfahrene Orientierungsläuferinnen und -läufer. Die Familien-, Sie+-Er- sowie die Schulklassenkategorien gehören zu den beliebtesten beim Baselbieter Team-OL. Alle Jugend- und Nachwuchskategorien sind beitragsfrei. Im Angebot sind auch ein Walk-OL sowie ein Trail-O für Familien mit Kinderwagen oder für Menschen mit Beeinträchtigung.



Foto: Sportamt Baselland / Jasmin Haller

Der Baselbieter Team-OL am 27. Oktober ist ein Sporterlebnis für die ganze Familie.

Postensuche durch zwei Kantone

Das Besondere am Laufgebiet «Kei-Tiersteinberg» ist dessen Verlauf entlang der Kantonsgrenze zwischen dem Baselbiet und dem Aargau. Bewältigt werden auf dem Limperg Strecken zwischen 3,5 und 11 Leistungskilometern. Die Teams bestehen je nach Kategorie aus zwei bis zu fünf Teilnehmenden. Die Bahnen werden wiederum von den ehemaligen Spitzenläufern Christoph Plattner und Reto Pusterla gelegt.

Anmeldung über ol-events.ch

Die digitale Anmeldung zum Baselbieter Team-OL ist bis zum 14. Oktober 2024 möglich und wird nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr wieder über das in OL-Kreisen bekannte Tool *ol-events.ch* abgewickelt. Das Wettkampfzentrum befindet sich in der Sporthalle in Ormalingen. Dort erfolgen die Startnummernausgabe, die Verpflegung und die Rangverkündigung. Ein Shuttleservice im 10-Minuten-Takt ab Bahnhof Gelterkinden zum Wettkampfzentrum in Ormalingen und zum Limperg in der Nähe des Starts wird angeboten. Der Baselbieter Team-OL ist rauch- und alkoholfrei und wird unter dem Label «Nachhaltig engagiert – saubere-veranstaltung.ch» durchgeführt.
Den Baselbieter OL gibt es seit über 70 Jahren. Die Premiere erlebte er am 18. Oktober 1953 auf der Sichtern oberhalb von Liestal. Das faszinierende Erlebnis in den herbstlichen Wäldern und in der freien Natur hat bis heute nichts von seiner Anziehungskraft verloren und bewegt jährlich Hunderte von Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

BASEL LANDSCHAFT
BILDUNGS-, KULTUR- UND SPORTDIREKTION
SPORTAMT

Und die Karawane zieht weiter

Unterwegs sind wir täglich. Zu Fuss, mit dem ÖV, Auto, Velo, Moped, Motorrad, Rollator – oder mit dem einst so geliebten, knallroten Wisa-Gloria-Dreirad. Gut, für das bin ich mittlerweile viel zu schwer, und im Quartier sehe ich die Kleinen damit auch nicht mehr um die Ecken kurven. Und sonst? Zehn Jahre habe ich in der Haute-Ajoie im Jura gelebt. Nicht ein einziges Mal bin ich in einen Stau gefahren, im Gegensatz zu den Automobilisten, die auf den Hauptachsen täglich in den Blechlawinen stecken bleiben. Ja, in den Ballungszentren wird's eng, und die Stosszeiten haben sich beinahe in ein 24-Stunden-Problem verwandelt, und wer mit den SBB unterwegs ist, sehnt sich nach den Achtzigern zurück, in eine Zeit, als in der ersten Klasse die Fauteuils noch verstellbar waren und im kleineren Abteil noch geraucht werden durfte. Aber das sind definitiv zu alte Momentaufnahmen, die heute wohl nur noch ein Kopfschütteln hervorbringen. Rauchen im Zug? Tzzz …! Gut, früher war das GV noch erschwinglich und das Zugfahren ein Erlebnis, heute ist es ein notwendiges Übel. Apropos früher. Wäre es nicht an der Zeit, dass wir etwas innehalten, zwei Gänge zurückschalten, versuchen das Erreichte zu bewahren und das Neue auf später zu verschieben? Mehr zuhören wäre ein Anfang, oder mit Freunden einfach mal wieder wandern gehen. Warum nicht in der Region? Also ich fange damit morgen gleich an. *(mj)*

Kopfreisen! Wie Fantasie eine Welt gestaltet

Der reisende Journalist, Fabulierer, Zeichner und Koch Samuel Herzog hat sich ein persönliches Gesamtkunstwerk geschaffen: «Lemusa» ist eine fiktive Insel. «Episoda» sind Texte über reale Orte in aller Welt. «Mundstücke» sind Essays über das Essen.

Text: Thomas Waldmann, Fotos: Christian Jaeggi



Mit Weltkarten, Drucker und Laptop: Samuel Herzog in seiner Fantasie- und Produktionsklause.

Der Koaschi ist ein Käfer, der mit seinen Deckflügeln, den fächerförmigen Fühlern und den sechs langen Beinen an Maikäfer erinnert. Die Zeichnung in dem schönen Buch «Karabé» (von lateinisch scarabaeus) über heute lebende Käferarten auf der Insel Lemusa weckt Erinnerungen an Hans Baluscheks Maikäfer-Zeichnungen in «Peterchens Mondfahrt». Da holt sich Herr Sumsemann mit Hilfe von zwei Kindern das verlorene sechste Bein des Urgrossvaters Sumsemann zurück. Im Märchen von Gerdt von Bassewitz spielt der Maikäfer Geige, und um musikalische Käfer geht es auch in der Geschichte von Samuel Herzog über den Käfersammler Ruben Schwarz. Und um dessen Abenteuer beim Versuch, das Konzert der Koaschis zu hören.

Doch hier beginnen schon die Unterschiede zwischen Sumsemann und Koaschi. Der lemusische Käfer, mit zwölf Millimetern Länge halb so gross wie der Maikäfer, spielt nicht Geige und brummt nicht, sondern erzeugt mit einem Rohr, das ihm aus dem Halsschild wächst, ein feines Sirren. Diesem Rohr verdankt das Krabbeltier seinen wissenschaftlichen Namen: Tubobaiulus occultus – der versteckte Rohrträger. Versteckt, weil er gern auf Dachböden und in Kellern anzutreffen ist, wo er Fledermauskot findet. Das würde einem Maikäfer niemals schmecken, und der lebt auf Laubbäumen.

Es ist alles Täuschung

Der wichtigste Unterschied aber: Maikäfer gibt es – noch! –, den Koaschi, wie er auf Lemusisch heisst, gibt es nicht. Ebenso wenig gibt es den Piksy mit seinem Hinterleibstachel, oder die Dreieckskäfer, die Düfte aussenden, um Sexualpartner anzulocken. Bei Menschen führt der Duft dazu, dass sie alles schon kennen oder zu kennen glauben – Menschen, Landschaften, Pflanzen –, oder ihnen alles neu vorkommt – auch was sie kennen sollten.

Dem Erfinder all dieser Wunderlichkeiten, dem Basler Autor Samuel Herzog, gelingt es, mit Wahrnehmungstäuschungen seines Käferforschers so zu spielen, dass der Leser zweifelt: Ist das Fiktion, oder doch ein ironischer Bericht über reale Zusammenhänge? Aber wie der Name der Insel – Lemusa – raffinierte Täuschung ist, ein Anagramm aus den Buchstaben des Vornamens Samuel, haben wir mit dem ganzen Eiland eine Täuschung. Wir glauben solche Lebensräume zu kennen, von der Käferwelt bis zur Flug-

«Wir können es nicht kennen, es ist erfunden, bis ins Detail.»

gesellschaft Lemusair mit der lemusischen Urwachtel Kalepsi als Logo, von der missmutigen Wirtin bis zum Stier auf der Wiese, der sich als harmlose Kuh entpuppt. Aber wir können es nicht kennen; es ist erfunden, bis ins kleinste Detail.

Erfunden ist auch der Name der Zeichnerin Hana Bosk – auch wenn ihr Kürzel HB überall herumgeistert; Porträtist der lemusischen Coleoptera ist kein anderer als Samuel Herzog selbst.

Gleichnis und Spiegel

Ein zweites Käfer-Büchlein voll blühender Fantasie ist kürzlich erschienen: «Karabol». Der Titel verbindet die lemusischen Wörter «Karabé» (Käfer) und «Parabol» (Erzählung). Dass man da an die Parabel als literarisches Gleichnis und an den Parabolspiegel als Instrument für den Empfang der Strahlung fernliegender Phänomene denkt, ist wohl schelmisch beabsichtigt. Hier dienen Käfer aus historischen Quellen – wohlbemerkt: lemusischen Quellen – als «Personal» für Geschichten aus mythischer und historischer Zeit. Zu den zehn Käfern aus vier Jahrtausenden gehören der kugelförmige Gorsa, der übers Wasser laufen kann, und der Dragalol. Der Name dieses wie ein Kinderbuchgespenst aussehenden Käfers gehört zu jenen, deren versteckte Bedeutung man schneller begreift. Englisch «to drag» bedeutet schleppen. Lemusisch «dragaléin» scheint davon abgeleitet – der Dragalol hat einen schleppenden Gang, als «laste ein enormes Gewicht» auf ihm.

Auch die lemusische Sprache ist Erfindung, mit Versatzstücken aus existierenden Sprachen, ebenso wie die Autoren der Fachliteratur und der Anekdoten- und Mythen-

Samuel Herzog
1966 geboren in Basel. Performancekünstler und Autor.

Publikationen (eine Auswahl): Alpenaustern schlürft man nicht, Entdeckungsreise durch Graubünden, Edition Frida, Chur, 2022. – Karabé, Existenz und Produkt Basel, 2021. – Karabol, Edizioni Periferia, Luzern / Poschiavo, 2024. – Indien im Augenblick, Rotpunktverlag Zürich, 2019. – Mundstücke, Rotpunktverlag Zürich, 2017.

In Vorbereitung für Frühjahr 2025: Künstlerbuch in sieben Bänden mit Karten und Nachschlagewerk über die fiktive Insel Lemusa. Die zahllosen Geschichten, Bilder und Rezepte waren bisher nur in Ausstellungen und am Internet zugänglich.

www.samuelherzog.net

Knapp 3000 Seiten, limitierte Auflage, 198 Franken. Edition Frida, Chur
www.fridamagazin.ch



Die Küche: Ort der Experimente und Gaumenfreuden.

sammlungen, etwa Jana Godet, Schwester des früheren Präsidenten von Lemusa, Samson Godet. Den findet man abgebildet in den Online-PDF-Heften zu Lemusa – und erkennt: Samuel Herzog selbst. Für dieses Foto hat er sich einen Bart stehen lassen. Bestes Beispiel für Sprachwitz in einem Namen ist der Klimaforscher Coni Fuson, der verwirrende Klimaschwankungen in der Geschichte der Insel beschrieben hat.

Text, Schrift, Zeichnung

Und da kommt er, keine Täuschung, sondern ganz real. Samuel Herzog, sehr schlank, blond, strahlende dunkelblaue Augen, glattrasiert, Tüchlein um den Hals, voller Erzähllust. Wir treffen uns auf dem Andreasplatz in Basel, wo er von seinem Werdegang, von Lemusa und anderen Projekten berichtet.

Herzog hat in Bern Kunstgeschichte, Architektur und Denkmalpflege studiert, in Basel sich auch in Ethnologie und Archäologie umgesehen. In Luzern schloss er ein Studium an der Kunst-Hochschule HSLU ab. Er wurde Journalist und schrieb für diverse Zeitungen; 25 Jahre lang, 15 als Redaktor, war er Kunstkritiker für die «Neue Zürcher Zeitung». Er führte einen Kunstraum mit Küche in Basel, arbeitete als Ausgrabungstechniker und gab Zeitschriften und kleine Bücher heraus.



Lemusa, die präzis erfundene Atlantik-Insel, mit Inselchen vor den Küsten, Gebirge und stolzer Hauptstadt Port-Louis.



Eine Art dritte Heimat für den reisenden Autor: die Eisenbahn.

Herzog verbindet Text, Schrift, Zeichnung, Fotografie und Konzepte zur Performance. Er wohnt in Zürich, hat seine Wurzeln und Kontakte in Basel und eine Wohnung in Paris. Aber die Hälfte seiner Zeit verbringt er unterwegs. Graubünden, Südamerika, Ruhrpott, Rheinland, Indien – die Titel seiner Bücher zeugen von Weltläufigkeit, wobei er sich gern auf das nicht Eindeutige konzentriert, von – scheinbar – nebensächlichen Details ausgeht, um dann doch das Wesentliche herauszuarbeiten. «Episoda» nennt er diese Texte, die nicht im engeren Sinne Reisereportagen sind, sondern Aperçus, Eingebungen des Augenblicks. Unter dem Titel «Mundstücke» sind kulinarische Texte erschienen, die nicht einfach ein Rezept bieten, sondern kulturhistorische Zusammenhänge, sinnliches Erfahren beim Kochen und Essen. Zur Sinnlichkeit gehören Tischbilder, Kunst aus dem Arrangement von Speisen.

Lemusa: Fiktive Insel im Atlantik, 33°N / 44°W; Fläche: 3900 Quadratkilometer; ca. 140 Kilometer lang, an der breitesten Stelle im Norden 60 Kilometer von Küste zu Küste, ca.1 Million Einwohner. Hauptstadt: Port-Louis. Sprache der Einheimischen ist Lemusisch, Lingua Franca ist Französisch. Währung: Chnou. Staatsoberhaupt: Odette Sissay; Staatsform: Diktatur, seit 2016.

«Lemusa ist keine Utopie, keine Gesellschaftskritik.»

Auch in den Insel-Geschichten geht es oft ums Essen. Die Rezepte, die mit der Küche Lemusas zu tun haben, sind das einzig Reale in diesem Zusammenhang; man kann sie nachkochen, etwa die «Tendons de buef (lemusisch für Rind) Jules Iette» – Rindssehnen nach Art eines südlemusischen Meisters in Wein geschmort – oder die «Pages Blanches», Kutteln an Muskat, Morcheln und Zitrone. Wenn man denn die Zutaten findet und die Liebe des schreibenden Kochs für Innereien teilt.

Mit Lemusa begann alles 2001, an einem Nachtmarkt im Voltaquartier in Basel. Eigentlich als Jurymitglied eingeladen, präsentierte Herzog selbst einen Stand mit zusammengekauften Gewürzen, die er mit neuen Etiketten versah. Herkunft: Lemusa. Das weckte so viel Interesse, dass er sich aufmachte, die Idee Lemusa weiterzuentwickeln. Ursprünglich Santa Lemusa und irgendwo in der Karibik angesiedelt, liess er sie in erdgeschichtlicher Frühzeit dahin wandern, wo sie jetzt liegt, in die Mitte des Atlantischen Ozeans.

Versteckte Satire

Lemusa ist für Samuel Herzog ein Werkzeug, um etwas zur Welt zu sagen, keine Utopie, keine Gesellschaftskritik, sondern ein Spielfeld für alternative Szenarien, die Möglichkeit, nach eigenen Wünschen eine Welt zu schaffen, zu regieren, zu erforschen. Und es ist versteckte Satire: Die Beschreibungen der sieben Regionen Lemusas kommen daher wie Reiseführer mit Wandervorschlägen. Es herrscht komischer wissenschaftlicher Ernst, historische Darlegungen und Geschichten führen bis zur weltweit einzigen Diktatorin … ■



Mit dem Besuch von Bundesrat Rösti am Pfeffinger Forum werden die erneuerbaren Energien ebenso ein Thema sein …

Die Energiewende im Blickfeld

Zahlreiche Themen, über die am Pfeffinger Forum in der Vergangenheit gesprochen wurde, sind heute noch brandaktuell. Das gilt speziell für die Gewinnung der Energie in Zeiten des Klimawandels, über die Bundesrat Albert Rösti unter dem Titel «Infrastruktur am Limit» im Oktober referieren und diskutieren wird.

Text: Christian Fink, Foto: Christian Jaeggi

Politikerinnen und Politiker gehören zu den Vielreisenden unserer Bevölkerung. Das gilt vor allem für die obersten Würdenträgerinnen und -träger der Classe politique: Es geht um Dienstreisen, politische Treffen im In- und Ausland, internationale Sportanlässe oder um Veranstaltungen, die politische Präsenz erfordern, etwa bei der Einweihung spektakulärer Bauten.

Besondere Reisen sind jene, auf denen politische Autoritäten die Nähe zum Volk suchen, von dem sie, wenn auch indirekt, gewählt worden sind. Ein Beispiel hierfür sind die alljährlichen Bundesratsreisli. Zu den Besonderheiten solcher Anlässe gehört die Tatsache, dass die Bevölkerung in direkte Berührung mit der Classe politique gelangt. Sie darf die Magistraten ansprechen, ihnen die Hand schütteln und in ungewohnter Freizeitbekleidung bewundern. Dann gehören Politiker «zue üs». Das ist insofern bedeutungsvoll, da aktive Politobere im Machtgefüge gelegentlich das Volk teilweise aus den Augen verlieren.

Pfeffinger Forum

Die Veranstaltung findet am Montag, 28. Oktober in der Mehrzweckhalle Pfeffingen statt und beginnt um 20 Uhr. Einlass ab 19 Uhr. Die Veranstaltung ist kostenlos. Ein Ticket ist erforderlich und kann via Website und speziellem Link bezogen werden. Die Platzzahl ist beschränkt.

www.pfeffingerforum.ch

Mit langem Atem

Eine Destination, die viel Nähe verspricht und die von Politikern ausserordentlich gerne besucht wird, ist Pfeffingen. Hier findet seit über dreissig Jahren das Pfeffinger Forum statt. Gegründet wurde es 1991 vom ehemaligen Landrat und Fraktionspräsidenten der FDP, Paul Schär. Heute wird es von einem ehrenamtlichen Organisations-Team geführt, das von Eventunternehmer Roland Schmid, Geschäftsführer Claudio Grolimund und FDP-Gemeinderat Stephan Hohl geleitet wird. Als öffentliche überparteiliche Veranstaltung richtet sich das Pfeffinger Forum an alle Personen, die an aktuellen Themen aus Wirtschaft und Politik interessiert sind.

Alte und neue Themen

In den ersten Jahren wurden vor allem Politikerinnen und Politiker aus dem National- und Ständerat eingeladen, etwa Ueli Maurer, Andreas Gross, Christiane Brunner, Franz Steinegger oder Christine Egerszegi-Obrist. Aber auch Unternehmer wie Robert A. Jecker und Georg Herbert Endress zählten zu den Hauptgästen. Seit 2001 wurden stets aktive Bundesrätinnen und -räte eingeladen – mit einer Ausnahme: 2015 gastierte der deutsche Journalist Ulrich Tilgner in Pfeffingen, der zum Thema «Wunschtraum Frieden» referierte.

Von den einst zur Sprache gekommenen Themen noch immer aktuell sind Leitgedanken zu den «Bundesfinanzen auf dem Prüfstand» (Otto Stich, 1994), zur «AHV, wie weiter?» (Ueli Maurer, Franz Steinegger, Adalbert Durrer und Christine Goll, 2000) zu den «Bilaterale II: Schengen/Dublin» (Micheline Calmy-Rey, 2005) oder, nochmals, zu weiteren Fragen der EU-Politik: «Bilaterale = Wohlstand?!» (Doris Leuthard, 2008).

Im vergangenen Jahr referierte Bundesrätin Karin Keller-Sutter zum Thema «Öffentliche Finanzen im Griff? Ein Trumpf für die Schweiz!» – ein Trumpf, der sich seit dem vergangenen Jahr gerade etwas brüchig zeigt.

Dieses Jahr spricht Bundesrat Albert Rösti zum Thema «Infrastruktur am Limit?». Er möchte aufzeigen und erläutern, wie die Schweiz aus Sicht des Bundesrates mit der Infrastruktur im Bereich Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation umgehen soll. Zur Sprache dürfte auch das AKW-Neubauverbot kommen, das der Berner Bundesrat aus dem Gesetz streichen möchte, obwohl die Bevölkerung gerade mal vor sieben Jahren darüber abgestimmt hat. Spannung garantiert.

Albert Rösti

Hauptredner am diesjährigen Pfeffinger Forum ist Albert Rösti. Nebst Rösti treten am Forum gleich fünf Mitglieder der Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie (UREK) an der Podiumsdiskussion auf: Marcel Dettling, Nationalrat SVP, Schwyz, Roger Nordmann, Nationalrat SP, Waadt, Stefan Müller-Altermatt, Nationalrat Die Mitte, Solothurn, Aline Trede, Nationalrätin Grüne, Bern sowie Susanne Vincenz-Stauffacher, Nationalrätin FDP, St. Gallen.

Der Vorsteher des Eidgenössischen Departements für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation wurde anfangs Dezember 2022 in den Bundesrat gewählt. Vor seiner Wahl war er Inhaber eines Unternehmens, das in den Bereichen Public Affairs und Projektmanagement tätig ist. Und von 2007 bis 2013 war er Direktor der Schweizer Milchproduzenten. In den Jahren zuvor übte er verschiedene Funktionen für den Kanton Bern aus, 2003 bis 2006 etwa als Generalsekretär der Volkswirtschaftsdirektion.

2011 wurde Rösti in das eidgenössische Parlament gewählt. Er war elf Jahre lang Mitglied der Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie und präsidierte 2022 die Kommission für soziale Sicherheit und Gesundheit des Nationalrats. Von 2016 bis 2019 war er Präsident der Schweizerischen Volkspartei SVP. Rösti ist verheiratet und Vater zweier erwachsener Kinder.



… wie der Bau neuer Atomkraftwerke. Er möchte das AKW-Neubauverbot aus dem Gesetz streichen.

Unternehmerinnen und Unternehmer halten das Walzwerk lebendig

Im Walzwerk erblüht seit zwanzig Jahren die kreative Kraft des Pioniergeistes, die trotz sich verändernder Bedingungen ein pulsierendes und einzigartiges Umfeld schafft.



Foto: Andreas Zimmermann

Oldtimer-Treffen



Foto: zVg

Sommeranlass bei Bildhauer Martin Raimann



Foto: Andreas Zimmermann

Roger Beutler beim Bazar de Noël

Vor über zwanzig Jahren erlebte das Walzwerk eine transformative Veränderung. Nach dem Konkurs der Aluminium Press- und Walzwerk Münchenstein AG nahmen Pioniere wie Martin Raimann die Anpassung und Entwicklung ihrer Räume selbst in die Hand. Sie bauten in alten Hallen «voller Maschinen selbst neue Ateliers und kreative Werkstätten ein.» Im Austausch für ihre persönlichen Investitionen erhielten sie bezahlbare Mieten. Dieser «Bottom-up»-Ansatz zur Entwicklung förderte eine einzigartige, kollaborative Kultur innerhalb des Industrieareals.

Der Wandel der Entwicklungskultur

In den letzten zwei Jahrzehnten hat sich die Kultur der Industriearealentwicklung stark verändert. Wechselnde gesellschaftliche Anforderungen und Planungsgesetze haben das informelle Zusammenleben geprägt. Dennoch hat die Zusammenarbeit mit Unternehmerinnen und Unternehmern weiterhin Bestand, wenn auch strukturierter.

Roger Beutler: ein langjähriger Betreuer

Roger Beutler ist eine der wichtigsten Persönlichkeiten, die die informelle und «Bottom-up»-Mentalität der Entwicklung auch nach so vielen Jahren am Leben hält. Wenn man durch das Areal geht, wird er von fast jedem Mieter gegrüsst. Sein Engagement begann mit der Anmietung von Räumen für einen Flohmarkt und führte ihn schliesslich in den technischen Dienst. Zu Beutlers frühen Projekten gehörte die Einführung von Energielösungen in unbeheizten Hallen zusammen mit Pierre-André Vuarnoz.

Eines der bedeutendsten Projekte von Roger Beutler ist die Renovierung der Tramstrasse 53 – ein bemerkenswertes Projekt, das vollständig von Handwerkern aus dem Walzwerk durchgeführt wurde. Die Eigentümerin, die SF Urban Properties AG, kaufte diese Immobilie und verwandelte sie zusammen mit Arealunternehmern wie Stolz und DecoGips in ein Wohngebäude für Künstler. Er erinnert sich: «Und dann ist die Idee entstanden, mit Pascal Bauer zusammen, dass man eine Residenz schafft für Leute, die am Walzwerk arbeiten, um auch Wohnraum für das Areal zu schaffen.»

Charakter des Walzwerks erhalten

Die Geschichte von engagierten Personen wie Roger Beutler und Martin Raimann zeigt, wie wichtig die mieterbasierte Entwicklung ist. Auf die Frage, was den Charakter des Walzwerks trotz sich ständig ändernder Anforderungen und Mieterschaft bewahrt, erzählt Beutler – «für mich hängt der Walzwerk-Charakter eng mit den Veranstaltungen zusammen, wie den Oldtimer-Treffen, Flohmärkten und dem Bazar de Noël.» Der kollaborative Geist der frühen Tage beeinflusst auch heute noch die Entwicklung und macht das Walzwerk zu einem kreativen und vielfältigen Erfolgsmodell.

WALZWERK®

www.walzwerk.ch

Der Versuch einer Liebeserklärung

Arlesheim ohne den Ochsen wäre wie Rom ohne den Vatikan. Zumindest kann sich kein Genussmensch Arlesheim ohne den Ochsen und die Metzgerei Jenzer vorstellen. Oder? Eben!

Was früher in der Gastronomie gang und gäbe war, ist heute eine Rarität. Waren Metzgerei und Gasthaus oft siamesische Zwillinge, so ist diese Kombination heute sozusagen verschwunden. Arlesheim ist eine rühmliche Ausnahme, steht doch eine dieser aussterbenden Spezies mitten im Dorf. Das kulinarische Rad wird im «Ochsen» nicht neu erfunden. Muss es auch nicht – werden doch die Klassiker innovativ umgesetzt. Sei das am Mittags- oder Abendtisch – die Gäste freuen sich über das Dargebotene und belohnen den Gasthof mit einem kontinuierlich vollen Haus. Hinzu kommt eine stattliche Anzahl an verschiedenen Events, die Spontanbesucherinnen zu Stammgästen werden lassen. Ich übertreibe? Ich denke nicht, und falls Sie zweifeln, gehen Sie doch einmal vorbei, wobei das mit dem Spontanen leider nicht mehr so gut funktioniert, haben sich doch die speziellen kulinarischen Tage im Sauseschritt herumgesprochen und sind seitdem oft sehr schnell ausgebucht.



Best of Beef

Fleisch ist die Kernkompetenz im Ochsen – was auch mit der hauseigenen Metzgerei nur logisch ist, und im September dreht sich alles ums Rind. Nicht um irgendwelche Rinder, sondern um Freilandrinder, die, bis der Schlachter kommt, ein gutes Leben haben. Gestartet werden die zwei Best of Beef-Abende mit einigen Schmankerln wie Tatar vom Bavette, Pastrami mit süssem Senf, Chili Meatball-Spiessli mit Sweet-Chili-Sauce und Griebenschmalz mit frischem Buurebrot. Am Buffet werden die Ochsen-



Leberli frisch flambiert



Fotos: zVg

Porchetta, der Star auf dem Buffet

Top-10 vom regionalen Freilandrind vor Ihren Augen gekocht: Côte de Bœuf, «Butcher's Cut», Tagliata vom Flat Iron, Ochsenschwanz-Ragout, Tafelspitz, rosa gebratene Short Ribs mit BBQ-Sauce, Markbein, Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Zunge an Vinaigrette, Kutteln Provençale und Suuri Läberli. Da kann das Dessert schnell zur Nebensache werden, wobei ein leichtes Birnensorbet mit Birnenschnaps die Versuchung wert ist.

Weiter geht's

Und so geht das im «Ochsen» weiter, stehen doch noch im September die Genusswochen vor der Türe, gefolgt im Oktober vom Arlesheimer Herbstmarkt und dem Baselbieter Trüffel-Wine-and-Dine-Abend. Im November wartet der weisse Alba-Trüffel auf seinen betörenden Einsatz, gefolgt von der opulenten und beliebten Schweins-Metzgete vom Buffet. Ja, und dann warten schon der Advent und der Jahreswechsel auf die feiernden Gäste. Aber das ist eine andere Geschichte. Viel Vergnügen und Bon Appétit. *(mj)*



Alba-Trüffel ab November

Detaillierte Infos zum Jahresprogramm im Ochsen unter: www.ochsen.ch

Best of Beef-Abende
Freitag, 20. und Samstag, 21. September, jeweils um 19 Uhr

Zwischen 18 und 19 Uhr werden im 10-Minuten-Takt Führungen durch den Partyservice, die Fleischwerkstatt und die Goldwurstküche angeboten. Am Freitag mit Produktion, am Samstag ohne Produktion.

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

Hotel Gasthof ★★★★ ZUM OCHSEN Familientradition seit 1923



GUTSCHEIN

10-Prozent-Gutschein

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie **bis 31. Oktober 2024 10 % auf Ihren Einkauf** im Demeter-Frischeladen PrimaNatura am Dorfplatz in Arlesheim.

PrimaNatura
Dorfplatz 4 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 703 02 01
Mo bis Fr 8.30–18.30 Uhr
Sa 8.30–16.30 Uhr

PrimaNatura



Am Freitag schmecken sie am besten!

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

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

www.goldwurst.ch

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



Täglich 700 Sandwiches

Diese Zahl macht Eindruck. Und zeigt, wie beliebt die Sandwiches der Konditorei Buchmann sind. Nur beste und erlesene Zutaten aus der Region schaffen es zwischen die Brotscheiben. Das Buchmann-Team entwickelt laufend neue Produkte – auch verschiedene Salate to go und Suppen für die kältere Jahreszeit. Über Mittag bieten die Cafés in Münchenstein, Reinach und Arlesheim ein warmes Menu an.

*** Bei Abgabe dieses Bons erhalten Sie 1 Sandwich nach Wahl gratis. Einlösbar in allen Buchmann Verkaufsläden und Cafés bis 28.9.2024**

Konditorei Buchmann AG
- Münchenstein 061 411 04 13
- Arlesheim 061 703 14 00
- Reinach 061 713 75 55

www.konditorei-buchmann.ch

BUCHMANN



Rietschi Getränkemarkt

Der Getränkemarkt Rietschi in Arlesheim bietet eine grosse Auswahl Mineralwasser und Süssgetränke in Glasflaschen und Pet an, zudem rund 300 Biersorten aus aller Welt und der Region – mit und ohne Alkohol und ebenso glutenfreie. Neu im Sortiment Jever Pilsener, Kona Brewing und Galvanina Bio-Getränke aus Italien. Dazu gesellen sich zahlreiche Spirituosen, auch alkoholfreie, sowie ein schönes Sortiment an Weinen aus der Schweiz, Italien, Spanien, Portugal, Österreich, aus der Pfalz und aus Übersee. Prosit!

Theo Rietschi AG
Talstrasse 84 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 55 55
www.rietschi-getraenke.ch

Rietschi Getränke

Zwischen Brotscheiben – Tradition trifft auf Innovation

Rund 700 Sandwiches gehen bei der Konditorei Buchmann in Münchenstein, Arlesheim und Reinach täglich über die Ladentheke. Ob beliebter Klassiker oder saisonale Neukreation: Bei den Zutaten wird höchster Wert auf regionale Produkte von bester Qualität gelegt.



Fotos: Cédric Bloch

Diese feinen und knackigen Sandwiches sind typisch Buchmann.

Die Grundlage ist ein rundes Olivenbrot, auf dem Huussalami von Jenzer, Tomaten, Salat, Essiggurken und Ei verteilt werden. Nicht zu vergessen die leicht scharfe Sauce, die ausschliesslich mit frischen Zutaten zubereitet wird. Zum Schluss wird das Rund in vier Viertel geteilt und voilà: Fertig ist das ikonische dreieckige Salamisandwich, das seit rund drei Jahrzehnten zu den absoluten Evergreens der Konditorei Buchmann gehört. «Im Primarschulalter habe ich miterlebt, wie meine Mutter in der heimischen Küche das Rezept für unser Poulet mexicaine-Sandwich entwickelt hat – ein weiterer beliebter Klassiker von uns», sagt Isabelle Buchmann. Gemeinsam mit ihrem Bruder Dominique bildet sie die dritte Generation, die operativ im Familienbetrieb tätig ist. Das wohl berühmteste Wahrzeichen der Zwischenverpflegung à la Buchmann ist das Thon-Silserli, das täglich rund 150-mal über die Theke geht.



Dominique Buchmann legt nur beste und ausgesuchte Zutaten zwischen die Brotscheiben.

Dem Zeitgeist entsprechend

Nach wie vor sind Sandwiches die mit Abstand beliebteste Verpflegung zum Znüni oder zum Zmittag zum Mitnehmen. Immer gefragter werden bei Buchmann aber auch Salate to go, die in verschiedenen Variationen angeboten werden – in der kälteren Jahreszeit gilt dies auch für frische Suppen. Zur Mittagszeit wird darüber hinaus in den Cafés in Münchenstein, Reinach und Arlesheim immer ein warmes Menu angeboten. Was immer auch in der Backstube und Küche von Buchmann geschieht: Die Tradition spielt hier eine tragende Rolle – dies aber Hand in Hand mit der Innovation. Das Team der Konditorei Buchmann entwickelt laufend mit den saisonalen Produkten Ideen, die dem Zeitgeist entsprechen. Diesen Herbst wird beispielsweise auch wieder das Rustik-Sandwich mit gebackenem Kürbis und Randen auf einer Hummus-Grundlage serviert; im Sommer gab es diese Variante noch mit Grillgemüse.

Handschrift von Buchmann

Ob nun altbewährt oder innovativ: Für alle Sandwiches gilt, dass es nur beste und ausgesuchte Zutaten zwischen die Brotscheiben schaffen. «Nur mit den besten Rohstoffen erreichen wir das beste Endprodukt. Das ist unsere Handschrift», sagt Dominique Buchmann, der sich mit viel Bedacht seine Lieferanten aussucht.

Die Grundlage eines jeden Sandwiches ist ein frisches Brot aus der Buchmann-Backstube, dessen Teig genügend Ruhezeit zur Entfaltung hatte. Das Mehl stammt von der Mühle Maisprach oder der Lindmühle Birmenstorf, die Butter aus der Dorfkäserei Hofer in Aarwangen.

Das Qualitätsbewusstsein setzt sich beim Inhalt fort: Für Poulet wird beispielsweise ausnahmslos auf Freilandpoulet von Jenzer in Arlesheim gesetzt. Eier hingegen stammen von einem Freilandbetrieb im Oberbaselbiet, den man vorgängig besichtigt hat. «Wir haben gegenüber unserer Kundschaft eine Verantwortung. Diese wahrzunehmen ist für unseren Familienbetrieb seit eh und je eine Selbstverständlichkeit», sagt Isabelle Buchmann.

BUCHMANN

Konditorei Buchmann AG
Münchenstein · Arlesheim · Reinach
www.konditorei-buchmann.ch

Das 360°-Konzept für alle Sinne

Flavian Grabers «Wanderkonzerte» erweisen sich bei näherem Hinsehen nicht als originelle Variante zur ohnehin schon vielfältigen Eventagenda. Im Gegenteil. Wanderkonzerte sind mehr Dialog als Konzert!

Text: Niggi Ullrich, Fotos: Christian Jaeggi



Auch während eines Wanderkonzerts wird für einmal hingesessen. Saxophonist Simon Spiess und Gitarrist Flavian Graber (v. l.)

Wer sich auf Flavian Grabers Kosmos einlassen will, der muss sich (genug) Zeit nehmen. Denn die Bilder und die Kostproben im World Wide Web über seine sogenannten «Wanderkonzerte», die er in der Region Basel initiiert und regelmässig veranstaltet, erweisen sich fürs erste als durchaus animierend, aber sie verraten nicht mal halbwegs das, was das Format will/kann. Musik auf Plätzen und Strassen mit und ohne Hut, Serenaden unter Bäumen und im Park, Openairs aller Art und an allen Orten gehören längst zum sommerlichen Konzert- und Musikkalender. Und jetzt auch noch Wanderkonzerte?

Flavian Grabers «Wanderkonzerte» sind mehr als nur eine originelle Variante zur ohnehin schon vielfältigen Musikagenda der Region. Bei den Wanderkonzerten läuft das ganz anders. Es macht wenig Sinn, einfach hinzugehen, zuzuhören, in der Musik zu schwelgen, sich zurückzulehnen und die Augen zu schliessen oder im Rhythmus mitzuwippen, zum Ende wohlwollend zu applaudieren oder sogar gönnerhaft Bravo zu rufen. Und das war's dann, wie es sich halt so gehört.

Das 360°-Konzept

Auf die Wanderkonzerte muss man sich «einlassen»; d. h. es ist Bereitschaft gefragt, dass man seine Sinne schärfen kann/will, nicht nur musikalisch oder auf einen Ort bezogen. Unter freiem Himmel muss man bereit sein, sich nicht als konsumierendes Auditorium zu fühlen, sondern ein Konzert als die Sinne erweiterndes Erlebnis zu verstehen. Es geht nicht einfach ums Wandern in der Natur von A nach B mit klanglichen Reizen und romantischem Background oder schöner Aussicht, Echo inklusive. Die Umgebung ist nicht idyllische Zugabe. Sie ist vielmehr Klangraum per se, in dem es für alle Teilnehmenden – ob Performer oder Publikum – um eine 360°-Wahrnehmung geht. Und diese kann für jede Person, die im wahrsten Sinne des Wortes mitwandert, komplett anders sein. Vermutlich geht es bei den Wanderkonzerten weniger um ein kollektives Gemeinschaftserlebnis als vielmehr um ein persönliches/individuelles Gesamterlebnis, in dem jede/r der/die dabei ist, seine Geschichte(n) mit auf den Weg nimmt. Flavian Graber legt Wert darauf, dass die aufgeführten Musikstücke – er nennt sie im Gespräch konsequent Lieder – nicht einfach wie geprobt performt werden. Das Programm gibt es, aber unterwegs kann vieles passieren. Die Dramaturgie ist zwar geplant, aber sie wird immer den Umständen (Luft, Schatten, von der Hitze ermüdete Leute, steil aufwärts oder bergab, steinige oder rutschige Wege und anderes mehr) angepasst, mit Auswirkungen auf die musikalische Performance, aber auch unter Berücksichtigung der Reaktionen und Anforderungen auf dem Weg. Es geht bei all dem um mehr als nur um Spontaneität, Improvisation oder Flexibilität. Gefragt sind adäquat-situatives Verhalten in einem Kontext, in dem das Unerwartete Teil der Konzeption ist. Das gilt für die Musik, für die Rezeption und das Risiko.







Beeindruckende Musikkarriere

Flavian Graber aus Liestal wurde in diesem Frühling mit dem Spartenpreis für Musik des Kantons Basel-Landschaft ausgezeichnet; dies unter Berücksichtigung seines herausragenden Engagements in der regionalen Musikszene. Flavian Graber, bekannt als Frontmann der Band «We Invented Paris», hat bereits eine beeindruckende Karriere hinter sich: Über 500 Konzerte führten

Betten-Haus
Bettina

Für einen guten Schlaf!

Grosse Auswahl an individuellen Komfortbetten mit Höhenverstellung





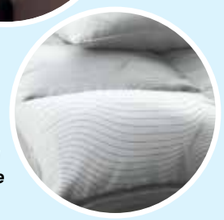
Viele Schweizer Qualitätsbetten

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



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

NW
Werbeanlagen
Ihr Partner für Beschriftungen

- Lichtwerbung
- Beschriftungen
- Signaletik
- Folien
- Drucklösungen

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

Sie sehen gerade die Folge
PFLEGE
MARTIN 51 JAHRE
Schneller als gedacht blühte Martin bei seinem Hobby wieder auf. Gerne unterstützen wir auch Sie mit orthopädischer Versorgung auf Ihrem Weg zu mehr Mobilität.
hirslanden.ch/birshof



TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank
Sonnenweg 14
4153 Reinach
061 711 33 55
www.tarag.ch





Moderne Heiztechnik
Seit mehr als 60 Jahren am Puls der Zeit.





Wortgewandtes aus den Büschen von und mit Pedro Lenz (Mitte).

ihn auf Festivalbühnen in der Schweiz und Europa. Zudem fanden seine Songs Eingang in die Soundtracks mehrerer Filme. Nach zwölf Jahren englischsprachigem Indie-Pop wechselte er zur Solokarriere mit Mundart-Gesang, begleitet von Gitarre oder Klavier. Es kommt nur selten vor, dass Musiker vom grossen/lauten Format ins kleine/stille Fach wechseln. Spricht man Flavian Graber darauf an, merkt man schnell, dass er diesen Change nicht begründen will. Was er jetzt macht, stimmt für ihn und ist Teil einer «offenen» Entwicklung.

Transdisziplinärer Touch

Zur Entwicklung der Wanderkonzerte gehören auch immer wieder die Mitwirkung anderer Musikerinnen und Musiker, die sich auf dieser Gratwanderung engagieren wollen. Unlängst sehr erfolgreich war da auch die Mitwirkung des Berner Mundart-Schriftstellers Pedro Lenz, den Flavian Graber als inspirierenden Performer und Brückenschlager bezeichnet. Damit bekommen die Wanderkonzerte so etwas wie einen transdisziplinären Touch über die Kunstsparten hinaus. Worte/Texte versus Musik in einem derart offenen Raum könn(t)en da minutiös und gross aufeinander einwirken. Flavian Graber ist offen für weitere Formate (Kunst, Tanz).

Die Wanderkonzerte haben ein treues und stetig wachsendes Publikum, das vor allem von der Mund-Propaganda lebt. Im Visier hat Flavian Graber Menschen, die nicht sitzen oder stehen bleiben wollen, sondern die das Wandern mit, in und für Musik als Sinnerweiterung sehen und sich nicht dauernd mit den im Musikbetrieb abgegriffenen Adjektiven wie «gut, toll, begabt, werkgetreu, fulminant, grandios» herumschlagen wollen … ■

WANDERKONZERTE – ein Natur & Musik Erlebnis

Saison 2024 Region Basel/Solothurn
- www.wanderkonzerte.ch
- www.flaviangraber.com

mit Flavian Graber, Anna Gosteli, Martina Stutz, Michael Benjamin, Simon Spiess, Pedro Lenz und anderen mehr …

Nächste Termine:

13. September	Aesch
14. September	Arlesheim
15. September	Metzerlen-Mariastein
22. September	Reinach
6. Oktober	Bubendorf
20. Oktober	Seewen

Tickets unter:
https://www.ticketino.com/de/event-group/Wanderkonzerte-Saison-2024/5111



■ **Rudolf Trefzer**
Historiker
und Publizist

Unterwegs entdeckt

Sommerzeit ist Reisezeit. Und da ist dann wieder halb Europa unterwegs und strebt einem Ziel entgegen. Oder auch nicht, wenn man den alten Leitsatz aller Abenteurer und Reiselustigen befolgt und kurzerhand den Weg zum Ziel erklärt. Doch wenn der Weg zur Geduldsprüfung und zur nervtötenden Strapaze wird und man, am Ziel angekommen, feststellen muss, dass man ob der schieren Menge an Besuchern nicht sonderlich willkommen ist, dann kann sich die Reiselust rasch in Reisefrust verwandeln.

Wer dies alles nicht erleben und dennoch nicht aufs Reisen verzichten möchte, kann es sich zum Ziel machen, das zu tun, was nur wenige andere auch tun: Weniger bekannte Destinationen wählen und wenn möglich nicht zur Hauptsaison reisen. Wer sich Zeit nimmt und in einem überschaubaren Gebiet oder an einem Ort länger verweilt, kann überraschende Entdeckungen machen. Eine solche Entdeckung habe ich vor etlichen Jahren im Astigiano, dem weitläufigen Gebiet um die piemontesische Stadt Asti, gemacht.

In diesem Gebiet ist die Barbera-Rebe die Hauptsorte. Aus ihr werden kräftige Rotweine gekeltert. Doch dank der typischen saftigen Säure wird der beachtliche Alkoholgehalt von meist 14 oder mehr Volumenprozenten harmonisch ausbalanciert. So weit, so bekannt. Weitgehend unbekannt ist dagegen der Barbera frizzante, eine moussierende Barbera-Variante, die mir damals in einem Restaurant gekühlt serviert wurde und die es mir auf Anhieb angetan hat. Seither ist mir der Barbera frizzante vor allem im Sommer zu einem meiner liebsten Essensbegleiter geworden. Leider ist dieser erfrischende und animierende Wein hierzulande kaum erhältlich, weshalb ich immer mal wieder ins Astigiano reise, um in der Cascina Castlèt in Costigliole d'Asti den «Goj» oder bei Braida in Rocchetta Tanaro den «La Monella» zu kaufen.



Einfach mal so

Wir starten ab 12. September mit den Apfelgenusswochen und geniessen dann Anfang Oktober ein paar Familientage, bevor wir Sie mit neuen saisonalen Ideen verwöhnen. Bis es unsere Wildspezialitäten gibt, dauert es also noch ein wenig. Verlängern Sie einfach Ihr Sommerferienfeeling bei uns. Mit Carpaccio vom irischen Freilandrind oder Kartoffelgnocchi «fait maison». Vielleicht mit einem Wolfsbarschfilet «Grenobler Art» oder einer himmlischen Tagliata? Beinahe wie in den Ferien! Das ganze Schlüssel-Team freut sich, Sie begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

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

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Frisches aus dem Wasser

Wolfsbarsch, Seezunge, Moules marinières: Diese oder andere schmackhafte Fische und Meeresfrüchte können Sie im Restaurant Rebstock in Muttenz saisonal geniessen. Je nach Marktangebot bereitet die Küchencrew frische Spezialitäten aus dem Meer zu – da ist auch mal eine Überraschung dabei. Jetzt im September gibt es wieder die allseits beliebten Austern mit einem Glas Champagner von Laurent Perrier. So sorgt der Rebstock für meeresfrischen Genuss!

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

Gasthof zum Rebstock



Feiern und Wohlfühlen im Ochsen

Für Firmen-, Weihnachtsfeiern oder das Familienfest haben wir schöne Räume, die das passende Ambiente zum genussvollen Essen bieten. Heimelig und entspannt lässt es sich über die Weihnachtstage und an Silvester im festlich geschmückten Restaurant speisen. Eine Auswahl spezieller Gerichte laden ein, Ihr eigenes Weihnachts-Menu zusammenzustellen. Den kulinarischen Jahresabschluss können Sie mit dem 5-Gang-Silvester-Menu zelebrieren – 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



Fondue, Wild und Metzgete

Die Käsefreunde können es kaum erwarten, wieder im Chalet bei knisterndem Kaminfeuer im Fondue zu rühren. Ab Oktober wird es wieder im Garten des Landgasthofs stehen.
Vorab liefern die heimischen Jäger ihre Jagdbeute ab, aus dem das Küchenteam wieder exzellente Wildgerichte zaubert.
Wer es weder mit Wild noch mit Käse hat, aber offen für Nose to Tail ist, freut sich auf die Metzgete: Das Festessen wird vom 9. bis 13. Oktober serviert. Der Herbst kann kommen.

Betriebsferien vom 16. bis 24. September 2024

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

Landgasthof Roderis

Huitres, mon amour

Ein Austernknacker hat nichts mit einem Panzerknacker zu tun. Austern benötigen viel mehr Feingefühl, das Max Läubli, alias Der Austernknacker, an den Basler Wochenmärkten mit viel Können unter Beweis stellt.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Austernspezialist Max Läubli alias der Austernknacker vor seiner fahrbaren Austernbühne.

Max Läubli ist ein ruhiger, fröhlicher Zeitgenosse, der seine Gäste zuvorkommend und kompetent bedient. Wer glaubt, alles über Austern zu wissen, hat noch nicht mit ihm gefachsimpelt. Dabei missioniert er nicht, seine Aussagen sind kurzweilig und interessant, seine Austern-Geschichten kein theoretisches Geschwafel, sondern eine Ansammlung von knackigem Wissenswertem zu Austernarten, Lebenszyklen, Kultivierungsarten, Ökologischem und noch so einigem anderen mehr, zu dem die frisch geknackten und servierten Austern doppelt so gut munden. Was nicht fehlen darf dazu ist der gekühlte Weisswein, oder je nach Vorliebe des Gastes, der perlende Champagner.

Max auf Achse

Max Läubli kann für private Veranstaltungen angeheuert werden, und er ist eine perfekte Ergänzung zu einem aussergewönlichen Fest. Wer ihn ohne Einladung erleben will, besucht ihn an einem der Basler Quartiermärkte, an denen er regelmässig präsent ist. So am Hebel-, Rütimeyer- und Allschwilerplatz sowie während der Vorweihnachtszeit in der Rheingasse, die dann jeweils zur «Adväntsgass» mutiert. Für mich die optimale Zeit, um Austern zu schlürfen. Ohne Firlefanz, pur mit einem Glas Chenin blanc oder je nach Tageszeit mit einem Glas Cidre aus der Normandie oder Bretagne. Wer die Austern nicht pur schlürfen mag, ja, für diejenigen hat Max stets eine Umami-Sauce aus Miso, Soja und Ingwer, eine Mignonette aus Essig, Schalotten und Pfeffer oder einen Rock Oyster Whisky bereit, was der ideale Begleiter für alle Salzfreunde ist. Nur einige Tropfen Zitronensaft gehen natürlich auch. Bon appétit et Santé.

Max Läubli
max@sub-culture.ch
Tel. 078 918 99 09
www.austernknacker.ch

Frisch auf den Tisch

Text: Christian Fink, Foto: zVg

Für Viele ist der Marktplatz zu weit entfernt. Andere mögen das Obst vom Grossverteiler nicht. Ausserdem ist ohnehin kaum Zeit für den Einkauf. Was also tun, ist gesunde Kost in der Arbeitspause gefragt? Diese Frage beantwortet der Kurierdienst Öpfelchasper seit bald zehn Jahren. Er liefert sowohl knackiges Gemüse als auch frisches Obst im Weidenkorb direkt vor Ort. Heute liefert das Team auch Eier, Brote, Brötchen oder Trockenfrüchte. Dies in den Städten Basel, Bern, Zürich und Winterthur. Immer mit dem Velo, egal wie sich das Wetter präsentiert. Aaron beispielsweise, der neben seiner Kuriertätigkeit in Basel an seiner BWL-Bachelorarbeit schreibt, benötigt hierfür reichlich Kraft und Ausdauer, sind doch die Anhänger immer wieder mal zwischen achtzig bis hundert Kilogramm schwer. Und sonst? Das Gemüse und Obst, das Öpfelchasper liefert, ist ausnahmslos biozertifiziert. «Unsere Lieferanten und Produkte wählen wir mit viel Fingerspitzengefühl und Fachwissen aus, und in den Korb kommen nur saisonale Produkte. Wir alle sind Öpfelchaspers aus Leidenschaft und geben alles für ein rundum genussvolles Erlebnis», so dass Team unisono. Siebzig Prozent der Ware wird von Firmen, dreissig Prozent durch Private bestellt. Es sind Kunden, die keine Hochglanzäpfel, sondern feine, knackige und saftige Früchte bevorzugen.



Öpfelchasper
Tel. 043 818 61 52, info@oepfelchasper.ch
www.oepfelchasper.ch

Genussbarometer
- saisonale Produkte
- biozertifizierte Produkte
- CO_2-neutrale Produktkäufe
- mit dem Velo geliefert



Das Hotel La Cigogne wurde kürzlich neu eröffnet und bietet nach Sanierung und Umbau eine komfortable Übernachtungsmöglichkeit inklusive Spa.

Im Wandel der Zeit

Im mittelalterlichen Städtchen Saint-Ursanne gibt es seit diesem Frühling ein edles und kleines Boutique-Hotel für eine kaufkräftige Kundschaft. Es handelt sich um das neu gestylte Hotel La Cigogne.

■ Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Saint-Ursanne wird in der Tourismusbranche gerne als «Perle des Juras» bezeichnet. Und immer öfters wird das Dorf bei Umfragen zu einem der schönsten Dörfer der Schweiz erkoren. Dies mag die Definitely Different Group mit Sitz in Vevey dazu bewogen haben, kräftig in die Gastronomie und Hotellerie dieser Perle zu investieren. Vor rund zwei Jahren kaufte sie gleich drei Gasthäuser: Die Hotel-Restaurants Du Bœuf und La Cigogne sowie das Restaurant de l'Ours. Ein Segen für die 900-Seelen-Gemeinde. Denn die Familienbetriebe sind in die Jahre gekommen und spiegeln die touristischen Anspruchshaltungen der sechziger Jahre. Vor zehn Jahren wurden aufgrund von Pensionierungen denn auch nahezu alle Gasthäuser zum Verkauf angeboten, auch das vielleicht bekannteste Hotel-Restaurant Demi-Lune direkt am Doubs sowie das Deux-Clefs.

Tourismus im Wandel

Ein anderer Grund für den «Ausverkauf» der lokalen Gastronomie ist die touristische Entwicklung. Die mittelalterliche Stadt (das Stadtrecht existiert seit 1378) ist heute ausgezeichnet erschlossen. Vor einem Vierteljahrhundert sah das noch etwas anders aus. Die Anreise war komplizierter und aufwendiger, und wer Saint-Ursanne besuchte, liess sich vom mittelalterlichen Charme gerne gefangen nehmen und blieb spontan eine Nacht oder zwei und kam später als Stammgast gleich für einige Ferientage zurück. Heute sind die Besuchenden zu Tagesausflüglern mutiert, die via Transjurane (A16) mit dem Auto oder mit der S-Bahn ab Basel oder Biel schnell hin-, aber auch schnell wieder wegkommen. «Ja, die Besuchenden sehen sich die pittoreske Stadt mal kurz an, kaufen sich eine Glacé, bleiben auf einer Bank sitzen und gehen dann wieder», sagt Marcel Küng, der langjährige Gastgeber des Hotels Demi Lune, das die Nachfolger von Küng aktuell für 1,8 Millionen zum Verkauf anbieten.









Kaufkräftige Klientel

Im Frühling dieses Jahres wurde nun das komplett renovierte und umgebaute Hotel La Cigogne vis-à-vis der Stiftskirche neu eröffnet. Die ehemaligen Restaurantträume werden als Empfangs- oder Frühstücksraum genutzt, und der neu geschaffene und durch eine Galerie überdachte «Secret Garden» beherbergt ein Ritual Spa, bestehend aus einer Sauna, einem Kaltwasserbrunnen, einem Warmwasserbecken sowie einem Entspannungsbereich. Auch wenn die zwölf Zimmer des Boutique-Hotels eine eher überschaubare Grösse aufweisen, so bietet das Hotel hinsichtlich der Einrichtung einen gewissen Luxus. Die dafür verlangten Preise – eine Übernachtung kostet um die 350 Franken – sprechen denn auch eine eher kaufkräftige Klientel an. Dies dürfte auch für die Nutzung des nahegelegenen Restaurants de l'Ours zutreffen, in dem die kulinarischen Bedürfnisse der Gäste inskünftig abgedeckt werden sollen. Ob dem Hotel und dem zukünftigen Restaurant wirtschaftlicher Erfolg zufällt, wird sich in den nächsten Monaten erweisen. Zu wünschen ist es dem innovativen Familienunternehmen aus Vevey. ■

- **Hotel La Cigogne**
  www.hoteldelacigogne.com
- **Peanut Medieval** Das ehemalige Hotel Du Bœuf in St. Ursanne ist seit rund eineinhalb Jahren neu geöffnet und heisst Peanut Medieval Lodge. Hier sind die Preise deutlich moderater.
  www.peanutlodge.com/peanut-medieval
- **Mehr Infos zum Unternehmen unter**
  www.definitelydifferent.com



Rolf – mehr als nur eine Brille

«Fusion» heisst die neue Kollektion der Brillenmanufaktur Rolf mit 34 Modellen in 8 Farben und 2 Designs. Jede Brille verfügt über eine exquisite, aufwendig gravierte Echtholzeinlage; die Fassung ist eine Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und technologischer Innovation. Rolf – natürlich handgemacht – ist mehr als nur eine Brille, es ist ein Symbol für Stil, Nachhaltigkeit und Handwerkskunst. Bloch Optic präsentiert Ihnen gerne diese wunderbare Brillenkollektion.

BLOCH OPTIC AG
Laufenstrasse 4
4226 Breitenbach
Tel. 061 781 31 31
blochoptic.ch

BLOCHOPTIC



Der Alpenring bei Strobel

Berge, saftige Alpweiden mit bunten Blumen, Gletscher – vielleicht ein Murmeltier. Diesen Naturwundern hat die Manufaktur «Schmuckwerk» eine einzigartige Kollektion gewidmet, die im Fachgeschäft Strobel Uhren und Schmuck in Arlesheim erhältlich ist. Ein besonderes Stück ist der Alpenring (Bild), ein wunderbares Symbol der Liebe. Daneben bietet die Kollektion viele weitere Ringe, Halsketten, Ohrstecker und Armbänder. Lassen Sie sich bei Strobel Uhren und Schmuck vom Alpenfeeling inspirieren.

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



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





einfach. Secondhand Mode

Modisch. Gute Qualität.
Günstige Preise.
Lokal und sozial.
Das sind wir. **Die ESB.**

einfach.
Viehmarktgasse 30, 4242 Laufen
T 061 761 42 41, einfach@esb-bl.ch
Öffnungszeiten: Di – Fr 9–16 Uhr

Ein Betrieb der Eingliederungsstätte Baselland ESB.

Der perfekte Durchblick

Gläser, die sich individuell den Brillenträgern anpassen – und nicht umgekehrt. Diese Vision wird mit der neusten Generation von Gleitsichtgläsern, die Bloch Optic in Breitenbach anbietet, Realität.

Zusammen mit der Kundschaft die optimale Lösung zu finden – und keine Produkte «ab der Stange» anzubieten, war schon seit eh und je das Credo von Bloch Optic im Einkaufszentrum Wydehof in Breitenbach. Mit dieser Philosophie begeistern Raphael und Sandra Bloch und ihr Team über bald drei Jahrzehnte hinweg eine wachsende Stammkundschaft, die aus der ganzen Nordwestschweiz stammt. «Wir setzen uns aus persönlicher Überzeugung unermüdlich mit den aktuellsten Techniken und Produkten auseinander, um unserer Kundschaft zur individuell perfekten Sehhilfe zu verhelfen – ob Brille oder Linse. Die Gesundheit des Auges steht immer an erster Stelle», erläutert Raphael Bloch.

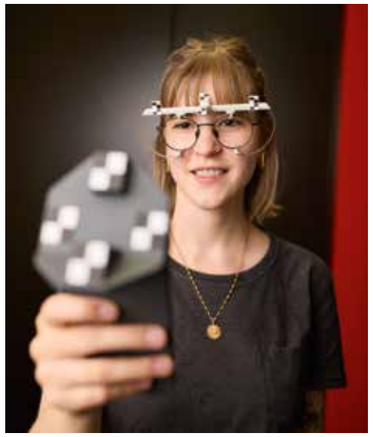


Fotos: Cédric Bloch

Lien Borer arbeitet mit einer Kundin eine passende Sehlösung aus.

Sämtliche Distanzen

Dieses Anliegen widerspiegelt unter anderem das Repertoire an Gleitsichtgläsern, die Bloch Optic anbietet – und dank der hauseigenen Manufaktur als einer von wenigen Optikern in der Region auch vor Ort schnell und unkompliziert korrigieren und anpassen kann.
Gleitsichtbrillen ermöglichen ein scharfes Sehen auf sämtliche Distanzen – vom Lesen von Kleingedrucktem bis hin zum Blick Richtung Horizont. Auch bei unterschiedlichen Lichtverhältnissen wird das Sehen optimiert und das Blickfeld erweitert. Gegen aussen hin sind Gleitsichtgläser nicht erkennbar. Beim Design besteht die volle Vielfalt. Bloch Optic bietet neben klassischen Modellen exklusiv auch zahlreiche ausgefallene Designs von trendigen Anbietern für einen ganz individuellen Look.



Beim Sehtest werden die Augen dreidimensional vermessen.

Gläser denken mit

Was die Entwicklung von Gleitsichtgläsern betrifft, gab es vergangenen Herbst einen Quantensprung zu vermelden. «Die Krone der Schöpfung in Sachen Gleitsichtgläser ist für uns zurzeit die Varilux XR Series von Essilor, die in der Schweiz produziert werden», sagt Raphael Bloch. Neben der Erhältlichkeit in Standardparametern ist es möglich, die Gleitsichtgläser mit individuellen Augenparametern zu messen und diese in die Produktion des Brillenglases einfliessen zu lassen. Die Gläser denken sozusagen mit und passen sich den Bewegungen der Augen bzw. dem Sehverhalten der Trägerin und des Trägers an. Dank künstlicher Intelligenz konnte die Präzision und Individualisierung massiv verbessert werden. Auf eine exakte dreidimensionale Vermessung der Augen wertet der Berater von Bloch Optic gemeinsam mit der Kundschaft auf dem Tablet eine passende Sehlösung aus. «Die bisherigen Resultate sind hervorragend und unsere Kundinnen und Kunden mit den neuen individuellen Lösungen schlicht begeistert», zieht Raphael Bloch ein überaus erfreuliches Fazit.

BLOCHOPTIC

BLOCH OPTIC AG
Laufenstrasse 4 · 4226 Breitenbach
Tel. 061 781 31 31 · info@blochoptic.ch
blochoptic.ch

Wir sind Wakkerpreis

Am 22. Juni 2024 wurde der renommierte Wakkerpreis in feierlichem Rahmen auf dem Domplatz in Arlesheim dem Verein Birsstadt übergeben. Die zehn Gemeinden erhalten den Preis für ihre fortschrittliche Zusammenarbeit im Bereich Baukultur von der grossmassstäblichen Planung bis zum konkreten Bauprojekt. Der Zusammenschluss der Gemeinden zeigt, dass Herausforderungen in Agglomerationen durch gemeinde- und kantonsübergreifende Zusammenarbeit besser gelöst werden können. Geladene Gäste und die Bevölkerung feierten gemeinsam: Wir sind Wakkerpreis!





















Fotos: Christian Jaeggi

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

BIRS-
STADT
Raum für die Zukunft

Empfinden Hunde und Katzen auch Schmerzen?

Ob Hund, Katze oder Mensch: Schmerz ist eine Sinneswahrnehmung, gleich wie Sehen, Hören oder Riechen. Der Schmerz ist grundsätzlich etwas Gutes. Er vermittelt, dass «Etwas» den Körper schädigt.



Foto: iStockphoto

Schmerzen können behandelt werden. Haustiere sollen nicht leiden müssen.

Wir unterscheiden zwischen akutem Schmerz bei einem Unfall oder bei Operationen und chronischem Schmerz, welcher länger als zwei Wochen andauert.

Schmerzen frühzeitig erkennen

Viele Tiere machen durch Lautäusserungen wie Heulen, Bellen oder bei Katzen Miauen oder Kreischen auf sich aufmerksam. Häufig sind die Pupillen stark vergrössert. Auffällig sind Appetitlosigkeit, schneller Wechsel der Haltung (sitzen, stehen oder liegen), veränderter Gesichtsausdruck, oder das Tier lässt sich nicht mehr anfassen. Auch ausgeprägtes Speicheln, Kopfschütteln, am Schwanz oder Gliedmassen Kauen sowie intensives Lecken sind Anzeichen von Schmerzen.

Bei chronischen Schmerzen, bedingt zum Beispiel durch Osteoarthrose, Bandscheibenprobleme oder Krebs, ist der Prozess schleichend und der Schmerz nicht immer einfach zu erkennen. Das Tier will sich nicht mehr bewegen, verliert die Freude am Spielen, verweigert das Treppenlaufen oder kann nicht wie gewohnt ins Auto hochspringen. Mühe beim Absetzen von Kot und Urin oder ein struppiges Fell sind weitere Zeichen von vegetativen Veränderungen und Schmerz.

Bei Anzeichen von Schmerzen sollten Sie nicht zu lange warten. Besprechen Sie sich mit Ihrer Tierärztin oder Ihrem Tierarzt. Schmerzen frühzeitig erkannt, lassen sich einfacher therapieren.

Was tun gegen Schmerzen?

In unserer Tierarztpraxis wird mit klinischen und speziellen Untersuchungen wie zum Beispiel Röntgen, Labor- und Blutproben zuerst abgeklärt, was die Ursachen der Schmerzen sind. Wir stellen Fragen zu Symptomen sowie zur bisherigen Krankengeschichte. Manchmal hilft auch ein Video, wenn Probleme nur zeitweise auftreten.

Wenn immer möglich, helfen unsere Tierärztinnen und Tierärzte umgehend und beginnen mit der Behandlung, zum Beispiel bei Zahnschmerzen. Manchmal ist aber auch ein neuer Termin notwendig, insbesondere bei chirurgischen Eingriffen. Häufig können Schmerzen mit einer gezielten Medikamenten-Therapie sehr effizient gelindert werden. Die Wahl der Medikamente hängt von der Schmerzursache, der Schwere der Erkrankung und der Dauer des Schmerzes sowie dem Profil des Tieres (Alter, Rasse und körperlicher Zustand) ab.

Ganz in Ihrer Nähe und im Birstal bestens bekannt

Das professionelle, erfahrene Veterinärmedizin-Team des Tiergesundheitszentrum am Blauen behandelt alle ihm anvertrauten Haus- und Kleintiere mit grossem Respekt und professioneller medizinischer Sorgfalt: die kompetente, fürsorgliche Anlaufstelle für Tierkrankheiten, Impfungen, Tiernahrung und Gesundheitsvorsorge. *(bs)*



Foto: Christian Jaeggi

Bei Zahnschmerzen lohnt sich der Besuch bei der Tierärztin oder beim Tierarzt.

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

Als die Wildnis noch Wildnis war

Im Winter 1885 erhält der dekorierte Kriegsheld Allen Forrester einen vielversprechenden Auftrag: Für die Armee der Vereinigten Staaten soll er den Wolverine River in Alaska erforschen und kartographieren.

Text: Sabina Haas, Bild: zVg

Seine Frau Sophie, passionierte Vogelkundlerin, möchte ihn begleiten, wird aber kurz vor der Abreise schwanger und muss in der Garnison in Vancouver zurückbleiben. Expeditionen dauerten damals mehrere Monate, Briefe konnten nur von bemannten Stationen abgeschickt und empfangen werden. Auf die beiden wartet also eine monatelange Trennung mit wenig Kontakt. Für Allen ist die Expedition eine Reise in eine unerforschte Wildnis, über die Grenzen der bekannten Welt hinaus und in tödliche Gefahren.

Mit einer Handvoll Männer macht sich Forrester auf die für nahezu unmöglich gehaltene Expedition. Gut ausgerüstet, erfährt sie schon bevor es richtig losgeht, eine Verspätung. Dies bringt sie quasi bereits auf Vorrat in Gefahr, denn die Männer müssen eine Schlucht durchwandern können, bevor der Wolverine taut. Vieles ist nicht vorhersehbar, die Natur hat ihre eigenen Gesetze und zeigt sich den Männern in ihrer ganzen Schönheit, aber auch Brutalität. Mehr als einmal sind sie vom Hungertod bedroht, von der Kälte ganz zu schweigen, die Ausrüstung erweist sich als nicht ideal. Derweil hat Sophie in der Garnison ihre eigenen Herausforderungen und Schicksalsschläge zu bewältigen, verliert zuweilen den Lebensmut und entdeckt dann aber eine neue Leidenschaft, die Fotografie.

Neben den körperlichen Strapazen erleben Forrester und seine Männer rätselhafte und teilweise schauerliche Dinge, die für den menschlichen Verstand unerklärlich sind. Die Grenzen zwischen Mensch und Tier verschwimmen, und der in schwarz gekleidete Schamane soll sich – so erzählen die Indianer – in einen Raben verwandeln können. Selbst dem ausgesprochen rationalen Forrester fällt es immer schwerer, die Erscheinungen als Hungerhalluzinationen abzutun. Auf der anderen Seite sind da die Polarlichter, die Mittsommernächte, die Begegnungen mit den Indianern und die unendlich scheinenden Landschaften, die die Männer mit ihrer Schönheit und Würde bezaubern.

Die Geschichte, sowohl Abenteuerroman als auch Liebesgeschichte, ist ruhig erzählt und verläuft auf mehreren Ebenen. Die ruhige Erzählweise widerspiegelt die langsame Art der Fortbewegung, die sich endlos aneinanderreihenden Tage des Marschierens, der Nahrungsbeschaffung, den Auf- und Abbauen der Nachtlager. Grosse Action sollte man nicht erwarten; die Situation, in der sich die Männer befinden, ist fesselnd genug, und Ivey beschreibt sehr eindrücklich, was eine Reise in die Wildnis mit Menschen machen kann.

Die Expedition hat es tatsächlich gegeben; 1885 reiste Lt. Henry Tureman Allen ins Inland Alaskas. Seine Tagebücher haben die Autorin zu diesem Roman inspiriert. ■



Eowyn Ivey ist in Alaska aufgewachsen und lebt dort mit ihrem Mann und ihren beiden Töchtern. Sie arbeitete fast zehn Jahre als Buchhändlerin, davor war sie Reporterin für eine Lokalzeitung. Ihr Debütroman *Das Schneemädchen* hat sich mehr als eine Million Mal verkauft und wurde in mehr als 25 Sprachen übersetzt. *Das Leuchten am Rand der Welt* erschien 2017, im Februar 2025 erscheint ihr neuer Roman *Black Woods, Blue Sky.*



Anita Fetz
alt Ständerätin BS

Reise – Freiheit

Zu den schönsten Erinnerungen meiner Jugend gehört das Reisen per Interrail im Sommer. 1972 taten sich alle westeuropäischen Bahnen zusammen und kreierten ein Jugendticket, mit dem man einen Monat lang ganz Westeuropa für etwa 250 Franken bereisen konnte (das andere Europa lag damals hinter dem Eisernen Vorhang). Das war damals viel Geld und man musste es sich meist selbst verdienen, denn viele Eltern waren gar nicht erfreut, wenn ihre Teenager so frei unterwegs waren.

Hunderttausende Jugendliche machten sich auf den Weg mit Rucksack und Schlafsack, um die 21 Länder kennenzulernen. Von Neapel bis an den Nordpol, von Rotterdam bis nach Athen, die Möglichkeiten waren fast grenzenlos. Grenzkontrollen waren damals üblich, aber kein Problem, und es gab noch 21 verschiedene Währungen. Doch viel Geld brauchte man nicht – eigentlich nur für das Essen. Geschlafen wurde im Zug, in Parks und an Stränden, einmal in der Woche in einer Jugendherberge, wo man duschen konnte. So habe ich mit einer Freundin vier Sommer lang halb Europa kennengelernt. Das Spannendste war, einfach in eine Richtung loszufahren, unterwegs andere junge Interrailer kennenzulernen, ein paar Tage zusammen zu verbringen und dann gemeinsam oder alleine weiterzureisen. Man hatte Spass zusammen, flirtete, erzählte vom eigenen Land, was es da alles Sehenswertes gibt. So konnte ich viele Städte und Orte kennenlernen, die ich heute wegen des Massentourismus nicht mehr besuchen würde.

War früher also alles besser? Nein, aber das Reisen war spontaner, man kam mehr in Kontakt mit anderen, weil man sich für alles durchfragen musste. Umso mehr ist es mir ein Rätsel, warum heute so viele Leute dasselbe Instagram-Objekt besuchen, bloss um davon auch noch ein Foto zu machen. Und ich verstehe, dass die Einheimischen dieser Hotspots beginnen, sich gegen diese Touristeninvasion zu wehren.

100 mal Pfefferminze, 250 mal Grüntee

Dank der Zusammenarbeit mit der blochgruppe sinken bei der London Tea Company die Verpackungskosten. Statt auf Standardverpackungen mit selbst geklebten Etiketten setzt die Teemanufaktur auf individualisierte Teeboxen.



Foto: Christian Jaeggi

Die neue Verpackungslösung begeistert (v.l.): Marcel Häsler, Verkaufsleiter der Druckerei Bloch, mit Noël und Fabrice Bisang von der London Tea Company.

Der Inhalt sei wichtiger als die Verpackung, hört man oft. Ob das stimmt, ist wohl umstritten. Auf jeden Fall ist die Verpackung ein wichtiger Kostenfaktor. Das bestätigt Fabrice Bisang, von der vierten Generation, bei der London Tea Company in Münchenstein. Seit die Teemanufaktur Verpackungen bei der blochgruppe in Arlesheim herstellen lässt, konnten dank einem neuen Produktionskonzept die Kosten gesenkt werden. Vorher wurden für verschiedene Teesorten die gleichen Verpackungen hergestellt und die Boxen pro Teesorte einzeln von Hand etikettiert. Seit der Zusammenarbeit mit der blochgruppe gehört das der Vergangenheit an. Die Verpackungstechnologen stellen in Arlesheim individualisierte Teeboxen in der gewünschten Auflage her – etwa 100 Verpackungen für Pfefferminz- und 250 für Grüntee, um zwei Beispiele zu nennen. «Wir können die gewünschten Verpackungen innerhalb von zwei bis drei Tagen liefern. Die Wege sind kurz, die Zusammenarbeit funktioniert auf Augenhöhe», erklärt Marcel Häsler, Verkaufsleiter der Druckerei Bloch.

Fabrice Bisang weiss die Zusammenarbeit zu schätzen: «Dank ihrer Flexibilität kann die blochgruppe unsere Wünsche nach Just-in-time-Lieferungen perfekt erfüllen. Eine schnelle und sorgfältige Produktion der Ware ist garantiert. So brauchen wir keine grossen Lager mehr.» Der London Tea Company gefallen auch die kurzen Wege zwischen der Teemanufaktur in Münchenstein und der Druckerei in Arlesheim. «Wir arbeiten gern mit Partnern aus der Region zusammen», unterstreicht Bisang diesen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und zur Nachhaltigkeit. Einen weiteren Beitrag leistet die London Tea Company, indem sie sich vollständig von Plastikverpackungen verabschiedet.

Einzige Teemanufaktur der Schweiz

Die London Tea Company blickt auf eine über 125-jährige Tradition zurück und ist damit das älteste Teehandelshaus und auch die einzige Teemanufaktur der Schweiz. Das vielfältige Angebot umfasst erlesene Teespezialitäten aus den besten Teegärten der Welt und reicht vom feinsten Darjeeling-Tee über den japanischen Grüntee bis zum beruhigenden Kräutertee mit Schweizer Bergkräutern. Nebst dem Tee-Shop am Hauptsitz in Münchenstein betreibt die London Tea Company Verkaufsstellen am Spalenberg 10 in Basel, in Zürich an der Gerbergasse 7 (Ecke Löwenstrasse) und im Internet unter london-tea.ch.

Der Umstellung des Verpackungslieferanten kann Fabrice Bisang nur Positives abgewinnen. «Das kam bei allen sehr gut an. Die Kundschaft sowie unser Personal profitierten sehr von dieser Umstellung.» Die Designs für die Teeverpackungen entwickelt Fabrice Bisang übrigens selber. «Ich entwerfe mein Grunddesign oder meine Idee und sende diese dann der blochgruppe, die ein Muster erarbeitet.» Mit dieser Lösung kann die London Tea Company auf ein Design Team verzichten, was wiederum Kosten spart.



Foto: Christian Jaeggi

Für die exklusive Weihnachtsbox wurde eine neue Verpackungslösung entwickelt.

Der neueste Wurf zeigt, wie gut die Zusammenarbeit zwischen der blochgruppe und der London Tea Company funktioniert. Eine Verpackungslösung für die exklusive Weihnachtsbox ist schon hergestellt; weitere Neuentwicklungen wie etwa eine Pyramidenschachtel sind auf gutem Weg. Die Zusammenarbeit hat auch dazu geführt, dass bei der blochgruppe bis hinauf in die Geschäftsleitung vermehrt die Produkte der London Tea Company konsumiert werden, wie Marcel Häsler ausführt. «Einige meiner Kollegen und ich schwören auf das vielfältige Angebot der London Tea Company.» Dabei zählt natürlich nicht nur der Inhalt, sondern auch die im eigenen Haus hergestellte Verpackung – was für eine schöne Symbiose.



Foto: Lucia Hunziker / Ringier Axel Springer Schweiz

Vor dem Hauptsitz der London Tea Company steht ein London-Bus als Blickfang.

Hier gehts zur Website

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

everyday
everyday Werbeagentur GmbH
Malsmattenweg 1 · 4144 Arlesheim
061 271 20 00 · www.everyday.agency

gantenbein
Gantenbein AG Offsetdruck | Verpackung
Talstrasse 40 · 4144 Arlesheim
061 319 97 97 · www.gantenbeinag.ch

BIRSFORUM MEDIEN
BirsForum Medien GmbH
Malsmattenweg 1 · 4144 Arlesheim
061 690 77 00 · www.birsforum.ch

Donau-Walzern am Rheinknie

Andreas Spörri bringt fürs Neujahrskonzert 2025 Wiener Opernball-Flair ins Stadtcasino Basel. Seit 2010 sorgt der Aargauer Kapellmeister auf dem Opernball-Parkett der Wiener Staatsoper für beschwingte Walzerseligkeit.

■ Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Schöner, als Franz Schubert sein «Lindenbaum»-Lied zur Szene «Am Brunnen vor dem Tore» komponiert hat, kann man den alten Ortsteil «Hinter der Linde» kaum in Tönen malen. In der Abgeschiedenheit des solothurnischen Strassenzeilendorfs Hochwald haust der Musiker Andreas Spörri. Mit sichtlichem Stolz präsentiert der Maestro seine bis unters Dach eingereihten Musiknoten von Ouvertüren, Galopps, Polkas, Walzern und ihren schwärmerischen Melodien über schweigende Lippen, blühende Zitronen, brennende Liebe und blaue Donauwellen.

Von Kairo bis zum Zarentheater St. Petersburg

Die Liste der Orchester ist lang, die Andreas Spörri während Jahrzehnten leitete. Als Profi-Trompeter dirigierte er das Brass Ensemble des damaligen Radio Sinfonieorchesters Basel und die Swiss Brass Symphonic mit anspruchsvoller Blasmusik. Von 1992–2007 war er Principal Guest Conductor des «Hermitage Symphony Orchestra St. Petersburg», das im prunkvollen Zarentheater seine Proben abhielt. 1999 übernahm er die Künstlerische Leitung der «Internationalen Classionata Musikfesttage». Ein Jahrzehnt lang war er Gast- und Chefdirigent des Cairo Symphony Orchestra. Für die Organisation und das Sponsoring der Neujahrskonzerte im KKL Luzern und im Stadtcasino Basel mit dem Wiener Opernball Orchester unterhält Spörri mit dem Unternehmer Dominik Tschon die Konzertagentur ANDO. Zum 25-jährigen Bestehen der Solothurner «Classionata» dirigierte Andreas Spörri am 22. und 23. März 2024 das Symphonieorchester der Volksoper Wien in klassischen Sinfonien und eine Soirée mit Highlights aus Opern und Operetten. Für April 2025 stehen drei halbszenische Aufführungen der Operette «Die Csardasfürstin» auf dem Programm.

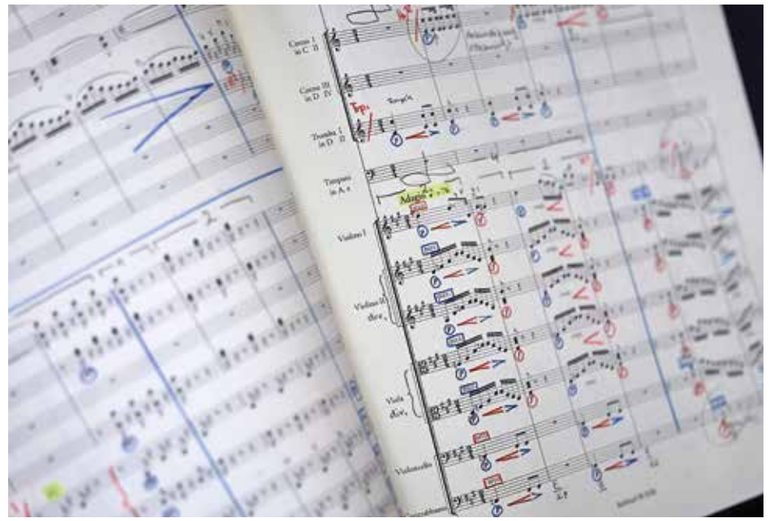
Zunehmend schwierig wird das Sponsoring solch aufwändiger Musikfesttage mit Solisten und Orchester aus der Donaumetropole. Im Programmheft des Jubiläumskonzerts der «Concert Days» schreibt der Stiftungspräsident Peter Kammer: «Die Bereitschaft, Kulturanlässe wie die Classionata zu unterstützen, ist geschwunden – hat irgendwie an Bedeutung eingebüsst.» Der düsteren Prognose zum Trotz leben sie weiter.

Faszination der Neutöner

Als seine grossen Vorbilder bezeichnet Andreas Spörri den früheren Chefdirigenten des Radioorchesters Beromünster, Erich Schmid, wie auch den Aargauer Komponisten Peter Mieg. Von 1966–1994 war er Gastdirigent der jungen basel sinfonietta. Der Posaunist Thomas Nidecker, Mitbegründer des selbstverwalteten Orchesters, erinnert sich an Andreas Spörri als Korrepetitor, der in den Registerproben mit grosser Sachkompetenz neue Stücke einstudierte. Er leitete als 2. Dirigent im Verein mit dem Komponisten Jürg Wyttenbach als 1. Diri-

Wiener Opernball-Flair mit Gesang, Tanz und Orchester im Stadtcasino Basel

Festliches Konzert zum neuen Jahr am Samstag, 18. Januar 2025 im Musiksaal des Stadtcasino Basel mit der Wiener Sopranistin Claudia Goebl, dem südkoreanischen Tenor Junho You, den «Roman Svabek Ball Room Dancers» und dem Wiener Opernball-Orchester unter der Leitung von Andreas Spörri. Auf dem Programm stehen Ouvertüren, Galopps, Polkas und Wiener Walzer von Vater Johann und seinen Söhnen Johann, Joseph und Eduard Strauss sowie Arien und Duette aus den Operetten «Giuditta», «Wiener Blut» und «Die Lustige Witwe».



Schriftbild der Neuen Musik: Orchesternoten zum Entziffern.
Links: Wanderer Spörri holt auf Hobels Hauptstrasse zum Auftakt aus.



■ **Jürg Seiberth**
Autor, Gestalter

Räume für Träume

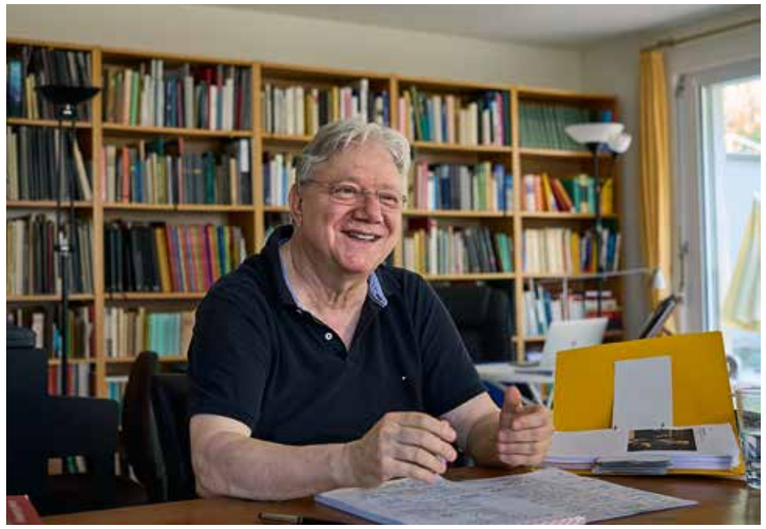
Wie viele fertige, mit Herzblut geschriebene Buchmanuskripte werden nie veröffentlicht, schlummern auf einer Festplatte oder verschwinden ungelesen in einer Schublade? Tausende lassen ihrer Phantasie freien Lauf und schütten ihr Herz aus. Sie sitzen monatelang am Schreibtisch, ohne zu wissen, ob sie für diese enorme Leistung jemals mit Ruhm oder Geld belohnt werden. Warum tun sie das?

Eine mögliche Antwort erhält, wer sich mit dem produktivsten und erfolgreichsten Schriftsteller des deutschen Sprachraums beschäftigt, mit Karl May. Er schrieb von seiner Geburt bis zum Tod durchschnittlich etwa 5000 Zeichen pro Tag. Damit hat er ein grosses Publikum beglückt und viel Geld verdient. Aber es muss noch andere Gründe für sein unermüdliches Schreiben gegeben haben.

Der mittellose Webersohn war zu klug für das, was die Welt mit ihm vorhatte. Deshalb eckte er immer wieder an. Schreibend schuf er Räume, in denen er sich entfalten konnte, Welten, in denen das Gute stärker war als das Böse, Welten, in denen er sich Respekt verschaffen konnte. Dort verwirklichte er seine Träume kostenlos und ohne den Widerstand voreingenommener Autoritätspersonen.

Das verschaffte ihm auch in der realen Welt Respekt. Das Publikum träumte mit und verehrte ihn. Er wurde reich. Nun wollte er auch im wirklichen Leben Old Shatterhand und Kara Ben Nemsi sein. Er behauptete, seine Reiseromane würden nur Wahres und selbst Erlebtes enthalten.

Schon zu Lebzeiten nahm man ihm diesen Schwindel übel. Heute wirft man ihm vor, für die Verwirklichung seiner Träume reale exotische Orte und fremde Kulturen missbraucht zu haben, die er nicht aus eigener Anschauung kannte. Und man diagnostiziert deshalb kulturelle Aneignung, Rassismus, Kolonialismus und Grössenwahn. Verwirklichen Sie Ihre Träume also lieber an imaginären Orten oder an realen Reisedestinationen. Obwohl: Auch dort müssen Sie heute mit dem Widerstand von Einheimischen rechnen.



Andreas Spörri an der Arbeit beim Partiturstudium

gent eine Aufführung der 4. Sinfonie für grosses Orchester und Chor des Amerikaners Charles Ives oder brachte Werke des Avantgardisten Karlheinz Stockhausen und des Filmkomponisten Ennio Morricone zu vielbeachteten Aufführungen. Nicht weniger leidenschaftlich engagierte sich Spörri für die Klezmer Musik der Basler Band «Kolsimcha» («Stimme der Freude»).
Ganz in seinem Element fühlt sich Andreas Spörri als Kapellmeister beim Opernball auf der Bühne der Wiener Staatsoper. Mit dem Taktstock macht er vor, wie man zum Auftakt eines Wiener Walzers kurz innehält, um die Opernball-Debütanten ihre Runden im Dreivierteltakt umso leichtfüssiger wirbeln zu lassen.

Dreifach «Unterwegs»

«Unterwegs» heisst das Thema im herbstlichen «BirsMagazin». Rastlos unterwegs war Andreas Spörri als ständiger Gastdirigent mit Orchestern von Wien bis Montreal, von Kaunas bis Kairo, von Halle bis Györ, von Tiflis bis Calgary.
Das zweite «Unterwegs» bedeutet für Spörri der Austausch unter Kulturschaffenden, wie er ihn mit dem Wiener «Projekt Uraufführungen» oder mit der «Hermitage Music Academy» gepflegt hat.
Das dritte «Unterwegs» bewegt seine Innenwelten. An der Quelle bei Donaueschingen freut sich der Musiker über das Sprudeln des jungen Wassers, bis es als breiter Fluss am Donaudelta ins Schwarze Meer fliesst.
«Vom Wasser haben wir's gelernt, das hat nicht Rast bei Tag und Nacht, ist stets auf Wanderschaft bedacht», singt der Wandersmann in seinem Lied. Andreas Spörri ist ein rastloser Wanderer in seiner weiten Musikwelt. Mit der Partitur unterm Arm würde er auf «Hobels» Hauptstrasse wohl am liebsten seine eigenen Walzer-Runden drehen. ■



Noten unterm Dach, soweit das Auge reicht …

Wir wissen Ihre Immobilie zu schätzen

Das Team Lindenberger ist in der Region Basel ein gewichtiger Player, wenn es um den Verkauf und Kauf von Immobilien geht.



Das Team Lindenberger ist auf den Verkauf / Kauf von Immobilien im mittleren bis gehobenen Segment spezialisiert.

Fotos: zVg

Unter der Führung von Inhaber Tim Lindenberger hat sich das Team Lindenberger als einer der gefragtesten Immobilienmakler im mittleren bis gehobenen Preissegment in der Region etabliert. Die Erfolgsformel? Eine Kombination aus einem hochwertigen Verkaufsportfolio, einer nationalen und internationalen Klientel, einem qualitativ hochwertigen Netzwerk und zahlreichen zufriedenen Kundinnen und Kunden.

Strategie für jede Liegenschaft

«Lage, Zustand, Kaufpreis, Nachfrage und eine hochwertige Vermarktung entscheiden über die Verkäuflichkeit einer Liegenschaft. Unrealistische Verkaufspreise versprechen kann jeder Makler, aber nur wer die Immobilienbesitzer seriös berät und die nötige Erfahrung mit sich bringt, kann am Ende erfolgreich verkaufen», erklärt Tim Lindenberger. Sein erfahrenes Team entwickelt für jede Liegenschaft eine individuelle Verkaufsstrategie und setzt diese erfolgreich um.
Dank bestens ausgebildeten und top motivierten Mitarbeitern blickt Tim Lindenberger demütig, aber sichtlich mit Stolz erfüllt auf die Erfolgsgeschichte vom Team Lindenberger: «Wenn es bei uns zu und her geht wie an der Börse, dann weiss ich, dass alle voll im Element sind. Wir sind ein feines Team, nicht zu klein und auch nicht zu gross. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben sich über Jahre bei uns profiliert und geniessen mein volles Vertrauen. Dafür bin ich sehr dankbar und es motiviert mich tagtäglich, mit vollem Elan mit meinem Team noch mehr Erfolge zu feiern.»

Online voll dabei

Die Vorzüge des Teams Lindenberger gehen weit über den reinen Verkaufserfolg hinaus. Mit Verkaufserfahrung und zufriedenen Kunden aus mehreren 1000 Liegenschaftsverkäufen ist das Team Lindenberger mit der Website team-lindenberger.ch in der Region Basel im Onlinebereich auf Augenhöhe mit den grossen Internetportalen. Ungefähr die Hälfte aller Objektanfragen werden über die eigene Website gewonnen. Ein Alleinstellungsmerkmal, das nicht einmal bekannte nationale Marken in der Region Basel schaffen.
Mit qualitativ hochwertiger und seriöser Arbeit und tausenden von zufriedenen Kunden hat sich das Team Lindenberger einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Diese Reputation hat einen unschätzbaren Marktenwert. Das Team Lindenberger ist sowohl für Immobilienbesitzer als auch für die, die es noch werden wollen, die erste Adresse.

Transparenz wird gross geschrieben

Die Immobilienbewertung ist kostenlos und dient als Grundlage für einen Verkaufsentscheid. Das Honorar wird nur fällig, wenn es zu einem erfolgreichen Abschluss kommt. Zudem kann man jederzeit ohne Kostenfolge kündigen und es werden auch keine Vermarktungskosten in Rechnung gestellt. Diese kundenfreundliche und stark leistungsorientierte Philosophie wird von den Kunden sehr geschätzt. Das Team Lindenberger steht nicht nur für herausragende Verkaufszahlen, sondern auch für Fairness, Transparenz und exzellenten Kundenservice. Mit einem klassischen Ansatz und einer zeitgemässen Geschäftsphilosophie setzt das Team Lindenberger hohe Massstäbe in der Immobilienbranche der Region Basel. Überzeugen Sie sich persönlich.



Tim Lindenberger
Geschäftsführung / Inhaber
tim.lindenberger@team-lindenberger.ch
061 405 10 90

TEAM LINDENBERGER IMMOBILIEN

Team Lindenberger Immobilien GmbH
Oberwilerstrasse 2
4106 Therwil
Tel. 061 405 10 90
info@team-lindenberger.ch
www.team-lindenberger.ch



Lasertherapien für schönere Haut

Das Ärzteteam der Hautarztpraxis Arlesheim bietet Lasertherapien mit den höchsten Standards an. Pigment- und Altersflecken, Alterswarzen oder geplatzte Äderchen im Gesicht werden professionell entfernt. Lasertherapien eignen sich auch zur Haarentfernung, zur Hautverjüngung und für die Narbenbehandlung. Das gesamte Personal der Hautarztpraxis Arlesheim bildet sich stets weiter, um in Sachen Lasertherapien stets auf dem neuesten Stand zu sein.

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

Hautarztpraxis Arlesheim



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



Beruf, Karriere, Freizeit und Familie unter einen Hut bringen

Spitex Birseck bietet flexible Arbeitsmodelle und fördert Bildung auf allen Stufen. Jetzt Termin vereinbaren und unverbindlich Chancen und Optionen prüfen.

- **Dipl. Pflegefachfrau/-mann HF/FH**
  Palliative Care, 80–100%
- **Fachfrau/-mann Gesundheit FaGE**
  80–100%
- Flexible Pensen für **Wiedereinsteiger/innen**
- **Quereinsteiger/innen** willkommen
- **Berufslehre** mit Perspektiven

Spitex Birseck
Pumpwerkstrasse 3
4142 Münchenstein
spitex-birseck.ch/stellen

Überall für alle
SPITEX
Birseck



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

SWISS MEDICAL NETWORK MEMBER

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

Flexibilität wird bei Spitex Birseck grossgeschrieben

Der Fachkräftemangel in der Pflege ist eine grosse Herausforderung. Den nationalen Spitex-Tag nutzen Sonja Wagner, Geschäftsleitung Spitex Birseck und ihr Team, um auf die wichtige und wertvolle Arbeit der Pflege und Betreuung zu Hause aufmerksam zu machen.



Foto: zVg

Sonja Wagner leitet seit über 10 Jahren Spitex Birseck und ist erste Anlaufstelle für Fragen zu flexiblen Arbeitsmodellen und offenen Jobs.

Interessieren Sie sich für einen Beruf in der Pflege oder der Hauswirtschaft? Spitex Birseck ist eine attraktive Arbeitgeberin und bietet ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern innovative Arbeitsmodelle, die es leicht machen, Beruf, Karriere, Freizeit und Familie unter einen Hut zu bringen. Der Turnschuh mit Sprungfedern steht sinnbildlich für flexible, abwechslungsreiche Tätigkeiten.

Es macht Spass

«Verantwortung tragen, Fachwissen anwenden, flexibel sein und jeden Tag von Neuem gefordert werden», so umschreibt Pia Urfer, warum ihr die Arbeit bei Spitex Birseck so viel Spass bereitet.

Abwechslung und Vielfalt

Ob Pflegefachperson mit Fähigkeitsausweis, Lehrling, Studierende, Quereinsteigerin oder Wiedereinsteigerin, Spitex steht für eine Vielfalt von Tätigkeiten in der ambulanten Pflege und Betreuung von unterstützungsbedürftigen Menschen. Wer sich für Spitex entscheidet, will einen sinnstiftenden, verantwortungsvollen Pflegeberuf ausüben. Die lokale Nähe des Arbeitsplatzes ist ein grosses Plus. Regelmässige spezifische Aus- und Weiterbildungsprogramme stärken die eigenen Fähigkeiten und fördern die sozialen Kompetenzen.

Möchten Sie uns kennenlernen?

Haben Sie die Absicht, sich beruflich neu zu orientieren? Suchen Sie eine sinnstiftende Aufgabe mit grosser Wertschätzung? Nehmen Sie unverbindlich mit uns Kontakt auf. Entdecken Sie die Möglichkeiten, die eine Tätigkeit bei Spitex Birseck bietet. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Überall für alle
SPITEX
Birseck

Spitex Birseck Münchenstein/Arlesheim
Tel. 061 417 90 90 · www.spitex-birseck.ch



Mein Engagement macht mich zufriedener und glücklicher

Teil unserer Gesellschaft zu werden und ein selbstständiges Leben zu führen, ein Kraftakt für Geflüchtete. Personen wie Jürg begleiten sie im Programm «Salute» des Roten Kreuz Baselland.

«So viele Menschen leben sehr isoliert», sagt Jürg. Und diese Menschen hätten enorme Kapazitäten. «Aber wir tun viel zu wenig, sie zu fördern.» Jürg ist eine sogenannte Bezugsperson. Im Rahmen des Programms «Salute» des Roten Kreuz Baselland begleitet er seit bald zehn Jahren Geflüchtete dabei, ihren Platz in der Gesellschaft zu finden.



Foto: ©SRKBL

Jürg engagiert sich beim Roten Kreuz Baselland als Freiwilliger und schenkt seine Zeit anderen Menschen.

So etwa der 24-jährige Afghane aus Allschwil, den Jürg seit anderthalb Jahren begleitet.

Jürg Baudinot war nie Lehrer. Bevor er in Rente ging, war der gelernte Mechaniker für die Fernwärme bei einem Basler Unternehmen zuständig. «Ich bin kein Profi; Ich versuche einfach, ihm möglichst gute Karten für seine Zukunft zuzuspielen.» Er trifft den Afghanen einmal in der Woche und ist dabei überzeugt: «Das ist ein Fixtermin, auf den wir uns beide freuen.»

Für beide ist klar, dass sie sich nicht zum «Pläuschle» treffen, sondern zum Arbeiten. Und das vor allem, indem sie viel miteinander sprechen. Beide profitieren: Der junge Afghane, indem sich seine Chancen auf eine Ausbildung und ein selbstständiges Leben erhöhen, und Jürg, indem er seine Zeit sinnvoll investiert, selbst seine Mathekenntnisse auffrischt und nebenbei auch noch sein Interesse an fremden Kulturen stillt.

Engagieren auch Sie sich!
Es gibt unzählige Möglichkeiten, sich zu engagieren. Auf unserer Website erfahren Sie das Wichtigste über die Einsatzmöglichkeiten als Freiwillige beim Roten Kreuz Baselland oder kontaktieren Sie uns direkt. Wir freuen uns.

«Es ist mir ein Anliegen, unsere Werte zu vermitteln, was wiederum zu mehr Verständnis führt.» Denn jede gelungene Integration, davon ist er überzeugt, hilft doch der gesamten Gesellschaft. Darum engagiere er sich.

Schweizerisches Rotes Kreuz
Kanton Baselland

Rotes Kreuz Baselland
Fichtenstrasse 17 · 4410 Liestal
Tel. 061 905 82 00
freiwillige@srk-baselland.ch
www.srk-baselland.ch

SCAN ME





Foto: Cédric Bloch

Versicherungs-Ratgeber der Mobiliar

Lückenlose Altersvorsorge für Frauen

Eine längere Berufspause oder ein reduziertes Arbeitspensum bedeuten eine tiefere Altersrente. Wie können Frauen diese Einzahlungslücken ausgleichen und ihre finanzielle Unabhängigkeit bewahren?

Teilzeitpensen, eine längere Auszeit nach der Geburt, Scheidung: Frauen laufen häufig Gefahr, im Alter finanziell schlecht dazustehen. Sie sind nicht nur seltener berufstätig als Männer, sie arbeiten auch viel öfter Teilzeit und haben tiefere Löhne. Doch jedes Jahr mit keinem oder kleinem Erwerbseinkommen bedeutet automatisch auch ein geringeres Altersguthaben.

Was passiert bei einer Scheidung?

Auch eine Scheidung hat finanzielle Folgen: Vorsorgetechnisch wird bei einer Scheidung das AHV- und Pensionskassenguthaben geteilt – aber nur der Betrag, den die Eheleute von der Heirat bis zur Scheidung angespart haben. So sind nach einer Scheidung häufig nicht genügend Mittel vorhanden, um den gewohnten Lebensstandard nach der Pensionierung aufrechtzuerhalten.

Unabhängig davon, ob Sie erwerbstätig oder verheiratet sind, im Konkubinat leben oder Ihre Kinder selbst grossziehen: Wenn es um Ihre finanzielle Unabhängigkeit geht, sollten Sie sich nicht auf eine andere Person verlassen.

Wie können Sie vorsorgen?

- **Durchgehend arbeiten:** Aus Vorsorgeoptik ist es ratsam, auf eine längere Auszeit nach der Geburt zu verzichten und stattdessen mit einem tiefen Pensum weiterzuarbeiten. So leisten Sie und Ihr Arbeitgeber weiter Beiträge und das bisherige Altersguthaben wird zum BVG-Zins verzinst.
- **2. Säule stärken:** Setzen Sie sich mit den langfristigen Auswirkungen einer Teilzeitarbeit oder Mutterschaftspause auseinander: Allfällige Vorsorgelücken lassen sich in der Pensionskasse durch einen sogenannten Einkauf oder freiwillige Einzahlungen schliessen.
- **Private Vorsorge aufbauen:** Zahlen Sie regelmässig in die 3. Säule ein. Dies ist eine der wichtigsten Massnahmen, gerade dann, wenn die Beiträge in die 1. und 2. Säule bescheiden ausfallen.

Vorsorge ist komplex – und so individuell wie Sie. Gerne beantworte ich Ihre Fragen. Sie erreichen mich unter Tel. 061 756 56 49 oder ricci.wyss@mobiliar.ch



Ricci Wyss
Leiter Vertrieb
Stv. Generalagent

die Mobiliar



Vertieft sich gerne in die Geschichte und bringt die erhellendsten und kuriosesten Fundstücke auf die Bühne: Bendedikt Meyer.

Und wer räumt die Höhle auf?

Der Kabarettist Benedikt Meyer vergnügt sich und sein Publikum mit historischen Kuriositäten, die von der Stein- bis in die Neuzeit reichen. Bald gastiert er mit seinem neuen Programm im Raum Basel und darüber hinaus in der ganzen Schweiz.

■ Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Benedikt Meyer ist viel unterwegs. Doch nicht über Stock und Stein, sondern im Fundus der Geschichte. Dort wuselt er nach eigenartigen Vorkommnissen und Begebenheiten, die uns heute befremden mögen oder belustigen. Aus den historischen Fundstücken – und von denen gibt es viele – kreiert Meyer abendfüllende Programme für die Bühne, die nicht nur unterhalten, sondern auch zum Nachdenken anregen. Und weil Meyer einerseits promovierter Historiker und andererseits Kabarettist ist, nennt er das von ihm erfundene Genre «Historisches Kabarett». Sein zweites Programm, das im November in Basel Premiere feiert, heisst «Plusquamperfekt – Kurioses von vorgestern».

Keine Geschlechtertrennung

Die Themen, die der Kabarettist ausgegraben hat, liegen mehrheitlich um die fünfzig bis hundert Jahre zurück. «Diese Zeiträume sind den Leuten noch einigermassen vertraut», so Meyer, der sich während seines Studiums auf das 19. und 20. Jahrhundert konzentrierte. Doch manchmal schweift sein Blick zurück bis in die Steinzeit, wobei

«Eine klare Geschlechtertrennung hat es in der Steinzeit jedenfalls nicht gegeben.»

Kabarettist Benedikt Meyer

sich der 42-Jährige fragt, wer da was gemacht hat: Immer, wenn es um Genderdebatten geht, stehe die Frage im Vordergrund, wer gejagt und wer gesammelt hat. «Und wer», so fragt sich Meyer, «hat die Höhle aufgeräumt?» Wer sich aus der Steinzeit Antworten im Zusammenhang mit der Neuzeit erhofft, werde jedoch enttäuscht. «Denn diese Antworten liefert die Steinzeit nicht.» Um zu überleben, hätten beide Geschlechter beides getan. «Eine klare Geschlechtertrennung hat es in der Steinzeit jedenfalls nicht gegeben.»

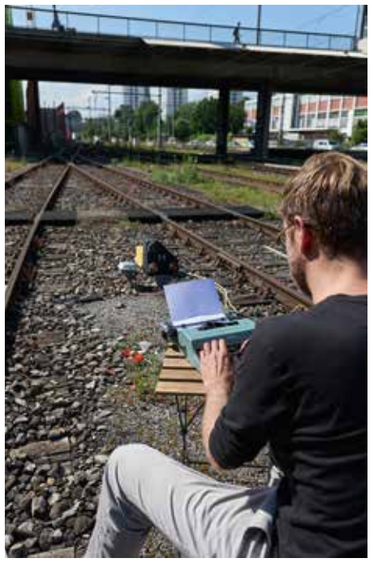
Start in Emmentaler Krachen

Benedikt Meyer, im Baselbiet aufgewachsen, ist mehr oder weniger zufällig in die Unterhaltungsbranche «gestolpert». Er beteiligte sich immer wieder an Wissenschaftswettbewerben im universitären Umfeld – so genannten Science Slams –, an denen die Beteiligten einem breiteren Publikum erklären, was sie als Wissenschaftler eigentlich so tun. Ein Bekannter sah ein Video von Meyers Auftritt und fand diesen nicht nur spannend, sondern auch erheiternd und unterhaltsam. Er lud ihn in seine Kleinkunstbühne «im hintersten Krachen im Emmental» ein und sagte ihm: «Mach das mal einen Abend lang.» Was er dann auch tat. Eine Herausforderung für ein abendfüllendes Programm. Doch es funktionierte. Die Themen, querbeet aneinandergereiht, kamen an. Weitere Kleintheater interessierten sich für Meyers neues Genre, und dies in erstaunlicher Geschwindigkeit. Im vergangenen Jahr trat er mit seinem Programm auf rund siebzig Kleinkunstbühnen auf. Und im Laufe der bevorstehenden Tournee mit dem neuen Programm dürfte diese Zahl wiederum locker erreicht werden.

Plusquamperfekt – Kurioses von vorgestern

Die Premiere von Benedikt Meyers neuem Programm geht am 21. November über die Teufelhof-Bühne in Basel.
Weitere Termine: 21., 22., 23., 28., 29. und 30. November jeweils um 20.15 Uhr.
Am 3. Dezember ist das Programm in der Klinik Schützen in Rheinfelden (20 Uhr) und am 10. Januar 2025 im Kulturforum Laufen zu sehen (20 Uhr).
www.bendiktmeyer.ch

Meyer kontextualisiert seine kuriosen und humorvollen Geschichten mit Bildmaterial. Und er feilt laufend an seinem Programm. Die Abende verlaufen nie deckungsgleich. Überraschungen sind vorprogrammiert. ■

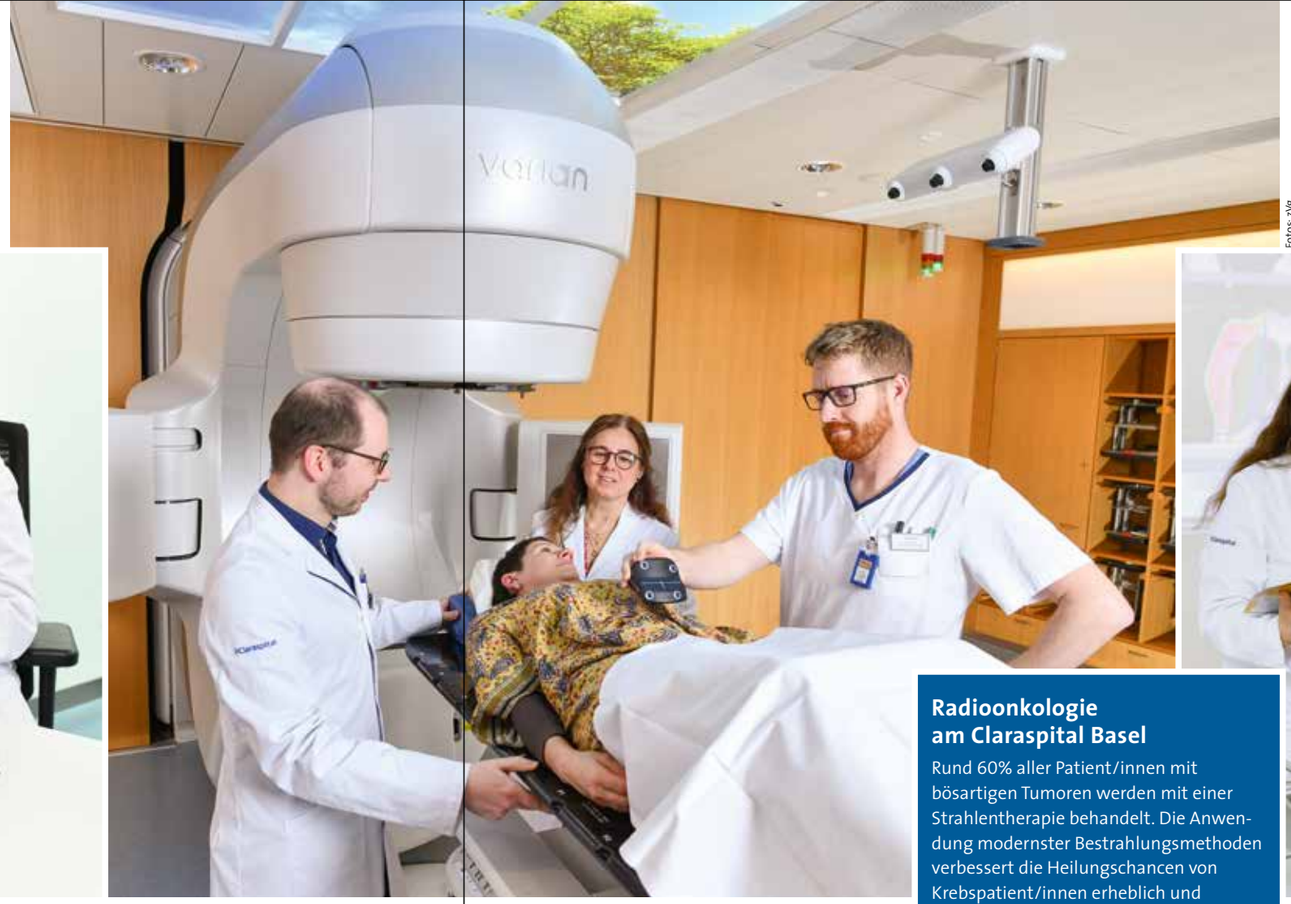




Meyers Arbeitsort befindet sich nahe des Bahnhofs St. Johann neben den Gleisen und dem Neubau des Naturhistorischen Museums.



Von der ersten Abklärung über die individuell konzipierte Therapie bis hin zur Nachsorge werden die Patient/innen am Claraspital eng betreut.



Eine Bestrahlungs-Sitzung dauert nur ca.15 Minuten.

Fotos: zVg



Während einer Therapie wird während 5–6 Wochen täglich bestrahlt.

Strahlen gegen den Krebs

Das Team der Radioonkologie des Claraspitals Basel bekämpft mit Strahlung die verschiedenen Krebserkrankungen. Die Patient/innen zählen nicht nur auf eine individuell massgeschneiderte Behandlung, sondern auch auf modernste Technik und ein hohes Mass an Menschlichkeit.

Brustkrebs ist nach wie vor jene Krebsart, an der Frauen mit Abstand am häufigsten erkranken. Rund 6500 neue Fälle werden jährlich in der Schweiz registriert. Die Heilungschancen haben sich in den vergangenen Jahren deutlich verbessert. «In diesem Zusammenhang spielt der Fortschritt der Bestrahlungstherapie neben den erweiterten systemischen Therapien eine entscheidende Rolle», sagt Dr. med. Branka Asadpour, Leitende Ärztin Radioonkologie am Claraspital Basel.

Das Claraspital verfügt über zwei Linearbeschleuniger der neusten Generation. «Diese erzeugen eine hochenergetische Röntgenstrahlung, welche die Tumorzellen gezielt abtötet, ohne dabei Hitze zu erzeugen», erklärt Dr. rer. nat. Martin Härtig, der als Leitender Medizinphysiker für die Einstellung der Geräte, die Dosierung der Strahlung, den Strahlenschutz und die Qualitätssicherung zuständig ist.

«Die Wartezeiten konnten wir auf ein Minimum reduzieren.»

Dr. rer. nat. Martin Härtig
Leitender Medizinphysiker

Säulen der Krebsbehandlung

Neben dem Brustkrebs werden am Claraspital Basel viele weitere Arten von Krebs interdisziplinär behandelt. Die Strahlentherapie ist eine der Säulen in der Krebstherapie. «Kein Krebs ist gleich wie der andere. Bei unseren interdisziplinären Tumorboards wird jeder Fall besprochen und die optimale Behandlungsmethode festgelegt», sagt Dr. med. Branka Asadpour. Den Patient/innen wird in einem ausführlichen Gespräch dargelegt, warum welche Kombination der Behandlung gewählt wird. Eine typische Vorgehensweise im Falle von Hochrisiko-Brustkrebs ist gegebenenfalls eine Vorbehandlung durch eine Chemo- oder Immuntherapie. Darauf folgt die Operation und im Anschluss eine Strahlentherapie, um allfällige Kleinstmetastasen (Mikrometastasen) und Tumor-Reste zu eliminieren. Je nach Tumorerkrankung werden die Anzahl der Bestrahlungstermine und die Dosis der Bestrahlung individuell geplant. Im Falle der hypofraktionierten Bestrahlung wird die Einzeldosis der Strahlenbehandlung erhöht und gleichzeitig die Gesamtzeit verringert, ohne in diesem Fall das Behandlungsergebnis zu kompromittieren.

«Kein Krebs ist wie der andere. Bei uns wird jeder Fall interdisziplinär besprochen und die optimale Behandlungsmethode festgelegt.»

Dr. med. Branka Asadpour
Leitende Ärztin Radioonkologie

Enge Begleitung

In der Regel erfolgt eine Bestrahlung über drei bis sieben Wochen hinweg an fünf Tagen in der Woche. Ganz nach dem Credo «Der Mensch steht im Zentrum» wird den Patient/innen die Behandlung im Claraspital so angenehm wie möglich gestaltet. «Weil unsere Patientinnen und Patienten über mehrere Wochen täglich zu uns kommen, ist uns eine persönliche Behandlung wichtig», betont Dr. med. Branka Asadpour. Eine Bestrahlungs-Sitzung nimmt lediglich rund fünfzehn Minuten in Anspruch. Die Räumlichkeiten der Radioonkologie befinden sich im Tageslicht-durchfluteten Untergeschoss, wo das gesamte Team ein offenes Ohr für Fragen und Anliegen hat. «Die Wartezeiten konnten wir auf ein Minimum reduzieren, was von den zu Behandelnden sehr geschätzt wird», sagt Dr. rer. nat. Martin Härtig.

Von der ersten Abklärung über die individuell konzipierte Therapie bis hin zur Nachsorge werden die Patient/innen am Claraspital eng betreut. Im Falle von Brustkrebs beinhaltet dies auch die Begleitung durch eine «Breast Cancer Nurse», die auf sämtliche physischen und psychischen Probleme dieser Erkrankung geschult ist.

Radioonkologie am Claraspital Basel

Rund 60% aller Patient/innen mit bösartigen Tumoren werden mit einer Strahlentherapie behandelt. Die Anwendung modernster Bestrahlungsmethoden verbessert die Heilungschancen von Krebspatient/innen erheblich und reduziert das Nebenwirkungsrisiko. In der palliativen Situation wird eine gute Schmerzreduktion (bis zu 80%) mit wenigen Nebenwirkungen erreicht. Die Anforderungen an die Sicherheit und die Präzision der Strahlentherapie sind durch millimetergenaue Bestrahlungen mit hohen Bestrahlungsdosen gestiegen und erfordern ein gutes Qualitätsmanagement.

Die Radioonkologie des Claraspitals verfügt nicht nur über zwei Linearbeschleuniger der neusten Generation, sondern auch über einen speziell für die Planung und Simulation der Bestrahlung entwickelten Computertomographen. Ein Oberflächenscanner ersetzt die früher eingesetzten Hautmarkierungen. Das ist angenehmer und präziser, da 20 000 Punkte auf der Körperoberfläche vermessen werden und Bewegungen erfasst werden können.

st Claraspital
In besten Händen.
www.claraspital.ch





Revitalisierung nützt allen

Demnächst starten in Laufen die Arbeiten für den Hochwasserschutz, die mit Revitalisierungsmassnahmen verknüpft sind. Die Birs im Gebiet Nau/Norimatt wird markant verbreitert. Im neuen Landschaftsraum dürfte sich die Bevölkerung inskünftig gerne aufhalten, wie im Gespräch mit dem Biologen Daniel Küry zu erfahren ist.

Interview: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Herr Küry, wie sieht es heute mit der Flora und der Fauna an der Birs im Baselbiet aus?
Daniel Küry: Flora und Fauna haben in den letzten Jahren gewonnen, dies dank all der verschiedenen Revitalisierungsprojekte, die an der Birs durchgeführt wurden. Die Landschaft ist reichhaltiger geworden. Es sind mehr typische Pflanzenarten vorhanden. Es sind auch mehr Kleintiere da, die unter der Wasseroberfläche leben. Auch die Fische profitieren. Wenn wir den heutigen Zustand mit den 70er- und 80er-Jahren vergleichen, dann ist es sehr viel besser geworden. Im 17. Jahrhundert war die Birs eine Naturlandschaft in der gesamten Breite. Das haben wir mit den Revitalisierungen noch nicht erreicht.

Daniel Küry
1958 in Basel geboren, ist Biologe und seit 1996 Teilhaber des Ökobüros Life Science AG. Aus seiner beruflichen Tätigkeit im Bereich der Gewässerökologie und aus dem Engagement als Präsident des Gewässerschutzverbands Nordwestschweiz kennt er die Birs und ihre Lebensgemeinschaft gut. Aktuelle Projekte sind Erfolgskontrollen von Gewässerrevitalisierungen und Untersuchungen zum ökologischen Gewässerzustand in der Birs.

Eine Auenlandschaft …
… eine Auenlandschaft, durch die verschiedene Flussarme flossen. Hier, in der Reinacher Heide, haben wir jetzt zwei, drei Arme, die wir im Maximum erreichen konnten, nachdem der Wasserverlauf aufgeweitet wurde. Doch dies ist nicht mehr die gesamte Breite der Birs, die mal von Arlesheim bis Reinach führte.

Sind diese Einschätzungen vergleichbar mit dem Oberlauf der Birs im Jura?
Die Birs hat von der Quelle in Tavannes bis zum Rhein jetzt verschiedene Abschnitte, gekennzeichnet von verschiedenen Klusen, die einen unterschiedlichen Charakter haben. Die gesamte Birslandschaft wurde teilweise intensiv genutzt: Es gab kleine Mühlen, Sägereien und Industriebetriebe, die Wasser abgeleitet haben. Da ist mittlerweile einiges aufgewertet worden. Der Kanton Bern hat viel gemacht, ebenso der Kanton Jura. Und im Unterlauf der Birs sind verschiedene Revitalisierungsprojekte realisiert worden. Die anderen Kantone hinken jedoch nicht hinterher, denn dahinter steht ein eidgenössisches Gesetz, das die Revitalisierung voranbringt.

In den 90er-Jahren wurde am Unterlauf mit der Revitalisierung der Birs begonnen, was ja stets mit Hochwasserschutz koordiniert wird. Ist das, was wir hier in Reinach sehen, stimmig mit den Zielen des Hochwasserschutzes?
Das Gesetz sieht vor, dass im Zusammenhang mit dem Hochwasserschutz gleichzeitig was für die Natur gemacht werden muss. Sie muss aufgewertet werden. Das ist so vorgegeben. Daran halten sich die kantonalen Wasserbauer. Eine wesentliche Frage dabei ist, wieviel Land man hierfür zur Verfügung hat. In der Reinacher Heide, dem Abschnitt, in dem wir uns gerade befinden, hatten wir das grosse Glück, dass das Land dem Kanton gehört. Die Verbreiterung der Birs ist keine Selbstverständlichkeit. Das ist nicht überall möglich. An verschiedenen Teilstrecken hat man hierfür die notwendige Fläche nicht. Es braucht das Land. Man kann jedoch nicht einfach Land enteignen. Das ist nicht so einfach und wäre auch sehr teuer.





Wo sehen Sie den Mehrwert von Revitalisierungen für die Bevölkerung?
Die revitalisierten Stellen der Birs wirken wie ein Magnet. Die Wasserlandschaften ziehen die Menschen an. Bei geeignetem Wetter halten sich sehr viele Leute am Fluss auf. Das lässt sich bei allen Revitalisierungen mit entsprechendem Umfang beobachten. Hier lässt sich die Natur beobachten, die Badefreunde haben ihren Plausch. Und auch die Angler haben Freude. Und nebst alledem bricht diese Landschaft die Spitzen des Hochwassers und verhindert so Überschwemmungen im unteren Verlauf der Birs. Dass heisst, auch die Leute, die diese Landschaft nicht nutzen, sind Nutzniesser dieser Massnahmen.

Wo wären die Stellen, die am Verlauf der Birs am dringlichsten revitalisiert werden müssten?
Revitalisierungen macht man dort, wo die Möglichkeit hierfür besteht. Es macht wenig Sinn, versucht man kleine Bereiche aufzuwerten und zu verschönern. Das bringt ökologisch recht wenig und ist auch für den Hochwasserschutz kaum bedeutsam. Effizient ist, wenn sich Flächen ausscheiden lassen, die vom Hochwasser überflutet werden dürfen, so wie hier in der Reinacher Heide. Im Laufental sind es die gross geschwungenen Mäander, die aufgewertet werden können.

2007 wurde Laufen durch das Birs-Hochwasser massiv überschwemmt. 17 Jahre später werden nun Hochwasserschutzmassnahmen umgesetzt. Was genau passiert hier?
In Laufen befinden wir uns in einer Siedlung. Hier gibt es viele Anstösser und Interessen. Mit den Eigentümern und Umweltverbänden musste über die Massnahmen verhandelt werden. Entsprechende Einwände müssen überarbeitet werden. Es braucht Erfolgskontrollen, politische Entscheide und vieles mehr. Diese Vorbereitungen dauern.

Das Hochwasserschutzprojekt in Laufen führt unter anderem zu einem komplett neuen Flussraum in der Nau/Norimatt. Hier wird die Birs stark ausgeweitet und bietet bei einem Hochwasser viel mehr Fassungsvermögen in der Breite. Ist dadurch der Hochwasserschutz für Laufen garantiert?
Auch wenn Hochwasserschutz-Massnahmen umgesetzt werden, so lässt sich gleichwohl nie gänzlich ausschliessen, dass wieder mal ein Hochwasser eintreffen könnte, das nach statistischen Berechnungen alle hundert oder mehr Jahre möglich ist.

Die Schutzmassnahmen in Laufen haben den Nebeneffekt, dass hier kleine Rivieren entstehen, die bei Normalwasser von der Bevölkerung genutzt werden können. Bedeutet das, dass die Bevölkerung Laufens die Ferien in der wärmeren Jahreszeit inskünftig zuhause verbringen können?
Ich weiss nicht, ob dieser Bereich für alle ausreichen wird, um Badetücher auszubreiten und Sonnenschirme aufzustellen. Die Strecke ist zu kurz – und die Badi liegt in unmittelbarer Nähe. ■

Leben am Fluss
Das «Stedtli» in Laufen ist bei starkem, anhaltendem Regen hochwassergefährdet. Rund 60 Massnahmen entlang der Birs sollen Überschwemmungen in Zukunft verhindern. Die Vorarbeiten zu diesem kantonalen Schutzprojekt laufen bereits, die Ausführung beginnt im Herbst 2024.

Im ehemaligen Spilag-Gebäude an der Baselstrasse 80 in Laufen hat der Kanton Basel-Landschaft ein öffentliches Info-Center eingerichtet. Auf zwei Stockwerken informiert es über das Projekt, den Wasserbau und den Hochwasserschutz und gibt spannende Einblicke in den Lebens-, Natur- und Wirtschaftsraum Birs von der Quelle bis zur Mündung. Eine Rückschau auf das Hochwasser von 2007 fehlt ebenfalls nicht.

- www.bl.ch/hws_laufen (Projekt)
- www.bl.ch/infocenter-laufen (Info-Center)

Ihre Experten für massgeschneiderte Wohnräume

roesch ist das führende Einrichtungshaus der Region, mit einer Ausstellungsfläche von 4600 Quadratmetern. Die erfahrenen Innenarchitekten kümmern sich um alles – von der Planung über 3D-Visualisierungen bis hin zum Einrichten der neuen Wohlfühloase.





Fotos: zVg

Die Innenarchitekten von roesch bieten Lösungen an, welche die Kunden ein Leben lang begeistern.

roesch wird von den Kunden wegen seiner erstklassigen Beratung geschätzt. Wie gehen Sie vor?
Inhaber Michael Federer: Jede und jeder kann sich unbehelligt durch unsere Ausstellung bewegen, ohne konstant angesprochen zu werden. Wir beraten, wenn es gewünscht wird – und das ist immer aufmerksam und stilvoll und nie aufdringlich.

Welche Vorteile bringt es, das roesch-Team schon früh in die Planung miteinzubeziehen?
Wenn wir von Anfang an in den Prozess involviert sind, können wir alles beeinflussen – zum Beispiel, wo die Zwischenwände gezogen, welche Art Vorhangsysteme verwendet oder wo die Steckdosen platziert werden. So spart man viel Geld und es führt automatisch zu einer harmonischeren Einrichtung.

Wie sieht eine optimale Beratung aus?
Unsere kompetenten Wohnberater und Innenarchitekten kennen sich in jedem Fachbereich bestens aus – sei dies bei der Beleuchtung, den verwendeten Materialien oder der Farbgebung. Wir nehmen den Kunden alle Arbeit ab und sind dabei komplett transparent: vom Erstgespräch über die Visualisierung bis hin zur Lieferung und Montage. Zu unserem ganzheitlichen Service gehört zum Beispiel auch, dass Schreiner die neuen Einrichtungsgegenstände direkt zu einem nach Hause bringen und alles fachgerecht zusammenbauen.

Was sind die Stärken eines Innenarchitekten?
Unsere Innenarchitekten streben Lösungen an, welche die Kundinnen und Kunden ein Leben lang begeistern. Darum lohnt es sich, wenn sie sich vor Ort ein Bild machen können. Denn jedes Haus und jede Wohnung ist anders. Die Anordnung der Terrasse, der Lichteinfall durch die Fenster oder die Form des Esszimmers – den Innenarchitekten entgeht kein Detail. Sie erstellen Skizzen vor Ort, im nächsten Arbeitsschritt entstehen dann die Pläne und 3D-Visualisierungen. Später erhalten die Kunden auch Material-Muster von uns, da dies die Entscheidungsfindung enorm erleichtert.

roesch
stilvoll. modern.

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

Öffnungszeiten
Di–Fr 10.00–18.00 Uhr, Sa 10.00–16.00 Uhr
Objektabteilung:
Mo–Fr 8.00–17.00 Uhr

Abendverkauf jederzeit nach Vereinbarung oder Beratung bei Ihnen zu Hause.

Andere Wege bei Brustkrebs

Frauen mit Brustkrebs profitieren in der Klinik Arlesheim vom Besten aus zwei Welten. Denn wir integrieren bewährte anthroposophischen Therapien in die moderne konventionelle Krebsbehandlung und fügen beide Ansätze zu einer wirklich integrativen Onkologie zusammen.



Fotos: zVg

Offen für Veränderungen? Wir begleiten Frauen, die den Brustkrebs als einen Weckruf begreifen.

Jede Krebsdiagnose ist ein Schock. Bei Brustkrebs kommen häufig noch Schamgefühle hinzu sowie Ängste vor einer gesellschaftlichen Abwertung als Frau. Die Diagnose Mammakarzinom (Brustkrebs) kann aber zum Wendepunkt und Neuanfang werden. Unser Onkologie-Team begleitet Betroffene in allen Phasen der Erkrankung von der Erstdiagnose bis zur «Onko-Reha». Dieses Gruppenangebot für Frauen mit einer überwundenen Krebserkrankung hilft, Erfahrungen zu verarbeiten und neue Lebensprioritäten zu setzen. Bis dahin gilt es, alle Kräfte zu bündeln, um dem Tumor mit wirksamen Mitteln und Massnahmen beizukommen.

Die integrative Onkologie

Die Krebsbehandlung hat sich stark gewandelt. Früher hiess es: Erst operieren, dann therapieren. Heute hingegen starten wir den Behandlungsprozess oft mit einer neoadjuvanten Therapie. Sie wirkt systemisch auf den Tumor ein. Dessen operative Entfernung rückt zeitlich nach hinten, ebenso die Bestrahlung oder eine Hormontherapie nach der OP. Unter den systemischen Therapien bieten wir vorrangig die Chemotherapie, die Antikörpertherapie und die Immuntherapie an. Doch im Unterschied zu anderen onkologischen Zentren kombinieren wir diese praktisch immer mit einer Misteltherapie, von Anfang an und bis zum Behandlungsende. Die Misteltherapie ist ein zentraler Therapiebaustein der integrativen Onkologie; sie geht Hand in Hand mit der schulmedizinischen Krebsbehandlung.

Mistel bei Krebs

Die Klinik Arlesheim ist die «Urklinik» der Misteltherapie. Die Behandlung mit Mistelextrakten wurde hier entwickelt und ist für Krebsbetroffene aus der ganzen Schweiz und dem Ausland ein Grund, nach Arlesheim zu reisen. Die Mistel enthält komplexe pflanzliche Stoffgemische wie Mistellektine und Viscotoxine, die eine immunstärkende und krebshemmende Wirkung haben. Sie reduzieren auch die Nebenwirkungen einer Chemotherapie. Als alleinige Therapie gegen den Krebs ist die Mistel nicht ausreichend wirksam. Mit Mistelpräparaten kann gezielt die Körperwärme erhöht und dadurch das Immunsystem gestärkt werden. Dasselbe Ziel erreichen wir mit der Hyperthermie. Zusätzlich kommen alle unsere Brustkrebspatientinnen in den Genuss anthroposophischer Pflegemassnahmen wie wärmender Wickel, Auflagen oder rhythmischer Einreibungen sowie künstlerischer Therapien. Wir nutzen das ganze Potenzial der Anthroposophischen Medizin und integrieren sie in alle Stadien der onkologischen Erkrankung und Behandlung.



Die Mistel moduliert das Immunsystem und macht eine Chemo verträglicher.

Ambulante und stationäre Onkologie

Brustkrebs ist die häufigste Tumorerkrankung, die wir in der Klinik Arlesheim behandeln. Entsprechend gross ist die Erfahrung unseres Onkologie-Teams. Sie kommt betroffenen Frauen in der onkologischen Sprechstunde, der onkologischen Tagesklinik und der stationären Betreuung zugute. Gross sind auch unsere Kapazitäten: Allein in der Tagesklinik behandeln wir täglich bis zu vierzig Krebsbetroffene.

Thementag Brustkrebs

Unser Auftakt zum Brustkrebsmonat Oktober: Fachvorträge, freier Rundgang und Führungen durch die Tagesklinik, Marktplatz mit Infoständen.
Samstag, 28. September, 10–16 Uhr,
Klinik Arlesheim, Haus Wegman, Stollenrain 11, 4144 Arlesheim.

Ohne Anmeldung und kostenlos. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Detailliertes Programm:

Klinik Arlesheim

Klinik Arlesheim AG
Pfeffingerweg 1 · 4144 Arlesheim
www.klinik-arlesheim.ch
www.neubau.klinik-arlesheim.ch

Mit der Barke auf dem Moossee

Marcellus Steiner ist Künstler, Handwerker und Weltreisender. Was er auch immer tut – er tut es leidenschaftlich, sorgfältig und mit viel Gespür für Details. Das gilt auch für seine Idee, Gäste auf einer eigens gebauten Barke über den Moossee auf der Birs zu führen.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi

Marcellus Steiner ist das, was man landläufig als kreativen Menschen bezeichnet. Dies auszuleben ist ebenso schön wie spannend. Doch damit sind auch gewisse Risiken verbunden. Denn wer Neues versucht und kreiert und dabei verschiedene Interessen verfolgt, kann auch scheitern. Das hält den 51-Jährigen nicht davon ab, seine Lebens- und Arbeitsweise zu ändern und schon gar nicht gegen einen Nine-to-five-Job einzutauschen. Hierfür ist ihm die Lust am kreativen Schaffen zu wichtig und wertvoll.

Wer ideenreich und schöpferisch unterwegs ist, hat möglicherweise Visionen, die von anderen belächelt werden oder unverstanden bleiben. Das gilt auch für Steiners Idee, auf dem Stausee, der sich vom Wasserkraftwerk Moos bis zum Wasserkraftwerk Nenzlingen dehnt, in den warmen Monaten Gäste mit einer Barke herumzuführen, um ihnen dabei die Schönheit der Birslandschaft aus einem anderen Blickwinkel näherzubringen.

Zehn Jahre in Indien

In Basel geboren, verbrachte Steiner die Kindheit in Aesch und liess sich in Biel zum Bootsbauer ausbilden. Daraufhin arbeitete er für mehrere Bootbauer. Gleichzeitig interessierte er sich für die Malerei und besuchte entsprechende Schulen und Kurse. Die Kunst wurde für ihn zunehmend be-



Marcellus Steiner führt in der warmen Jahreszeit auf der Barke «Chessiloch» Leute über den Moossee. Dieser befindet sich zwischen den Wasserkraftwerken Moos und Nenzlingen.







deutsamer, so wie auch das Fernweh, das ihn vor allem nach Asien zog. Während mehr als zehn Jahren lebte er in Indien, wo er seine Lebenskosten ausschliesslich von seinen künstlerischen Arbeiten bestreiten konnte. «Ich hatte dort mehr Erfolg als in der Schweiz», so Steiner.

Vor der Rückkehr in die Schweiz lebte er mit seiner Frau, einer Koreanerin, zuletzt in einfachen Verhältnissen und geringen Fixkosten in Korea. Das versuchten die beiden dann auch in der Schweiz. Während zweier Jahre wohnten sie in einem kleinen, einfachen «Waldhüsli» in Röschenz. Hier arbeitete Steiner weiterhin als Kunstmaler. Doch das ging nicht. «Die Lebenskosten in der Schweiz sind hierfür viel zu teuer.»

Steiner liess sich bei einem Wohnmobilhändler anstellen. Doch dies wollte nach vielen Jahren selbstständiger Arbeit nicht funktionieren. «Ich bin nicht der Typ, der das kann. Ich muss frei sein und selbst entscheiden können, was ich tue.» So entschied er sich, wieder in seinen erlernten Beruf zurückzukehren und, zusammen mit Schreiner und Geschäftspartner Jörg Löffler, inskünftig in Grellingen Kanus, Elektrokanus, Schiffe, Möbel und Holzspielzeug zu produzieren. Auch die Malerei spielt noch immer eine gewisse Rolle, wenn auch nicht mehr eine so bedeutsame. Doch ebenso sorgsam und mit handwerklichem Geschick produziert er nun mit seinem Schreinerkollegen eine bunte Palette verschiedener innovativer und verspielter Produkte.

Provisorische Bewilligung

In der Zwischenzeit haben die beiden Unternehmer den Plan in die Tat umgesetzt. Nun paddeln sie per Anmeldung mit der eigens von ihm nach historischem Vorbild gebauten Barke namens «Chessiloch» Interessierte über den Moossee. «Ich habe mich», so erläutert der 51-Jährige, «längere Zeit darum bemüht, dass am Stausee eine öffentliche Einwasserungsstelle gebaut wird. Ich bin bereits als Jugendlicher oft nach Grellingen gekommen. Ich fischte hier gerne und fuhr von hier mit dem Schlauchboot bis zum Rhein», so Steiner. Damals sei alles noch freier gewesen. «Heute ist hier vieles überbaut.»

Die Idee mit der Barke wollte Steiner in diesem Jahr unbedingt durchziehen, zumal er den Kahn eigens hierfür gebaut hat. «Dieses Jahr stehen Jubiläen an. 110 Jahre Chessiloch und 750 Jahre Grellingen», sagt der Bootsbauer, dessen Werft sich im Grellinger Industriegebiet Büttenen befindet. Das Projekt mit der Chessiloch-Barke hat für Steiner mit Spass an der Freude zu tun, das «Seeli» zu erkunden. Eine rentierende Geschäftsidee ist das nicht, zumal Steiner bis vor Kurzem noch nicht wusste, was die Fahrt kosten oder nicht doch über eine Kollekte etwas Geld zusammenkommen soll. Bis sämtliche behördlichen Hürden aus dem Weg geräumt waren, dauerte es seine Zeit. Der Gemeinderat ist für einen öffentlichen Steg; die Anwohner, die teilweise eigene, private Stege gebaut haben, sind nicht begeistert. Steiner und Löffler haben zumindest mal für diesen Sommer eine provisorische Bewilligung erhalten. Der Steg, den die Steiner Werft gezimmert hat, muss nach der Saison wieder abgebaut werden. Wie es mit der öffentlichen Einwasserungsstelle in Zukunft weitergeht, ist noch unklar. ▪

Chessiloch-Barke

Wer sich für die rund halbstündige Rundfahrt auf dem Moossee interessiert, muss sich bei der Steiner Werft anmelden. Zugelassen sind jeweils höchstens vier Personen. Die Witterungsverhältnisse entscheiden, ob eine Fahrt auf der Chessiloch-Barke durchgeführt werden kann.

Kosten: 15 Franken pro Person. Kinder bis zehn Jahre gratis. Kinder bis 14 Jahre nur in Begleitung Erwachsener.

Noch bis spätestens zum 30. September.

Marcellus Steiner, Steiner Werft, Industrie Büttenen 11, Mobile 079 644 14 04 oder info@swerft.ch

www.swerft.ch





In seiner Werft kreiert Marcellus Steiner zusammen mit Geschäftsparter Jörg Löffler Schiffe, Kanus und vieles mehr.

Blutspenden
ist wie im Rhein
schwimmen.
Macht einfach
glücklich.

Sichere dir ein Stück Glück:

BLUTSPENDE SRK BEIDER BASEL

Demenz
«Bewegendes»
Gedächtnistraining
Einmal pro Woche jeweils
Montag 14 – 15 Uhr



Basel
Im Westfeld 30

061 326 47 95
alzbb.ch

alzheimer
beider Basel

Kantonal
subventioniert*

stClaraspital
In besten Händen.

Wiedereinstieg Pflege



Bildungsangebot für dipl. Pflegefachpersonen nach einer Arbeitspause

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

Informationsabend Kurs 2025
22.10.2024 und 07.01.2025,
18.00–19.30 Uhr

*Mehr Informationen: www.claraspital.ch/wiedereinstieg

Das Dream-Team für guten, erholsamen Schlaf

Im Bettenhaus Bella Luna hat es Schlafsysteme für jedes Bedürfnis. Und es hat erfahrene Schlafberaterinnen und Schlafberater, die insgeheim als Dream-Team gelten. Sie sorgen dafür, dass Sie gut gebettet einschlafen, schön träumen und erholsam aufwachen.



Foto: Cédric Bloch

Das Dream-Team für die Schlafberatung (v. l.): Monika Kräuchi, Urs Müller, Ruth Müller, Caroline Mössinger und Patrick Nauer.

«Wie man sich bettet, so liegt man», heisst es im Volksmund. Dass hinter diesem Spruch mehr als ein Quäntchen Wahrheit steckt, spürt man sofort, wenn man das Bettenhaus Bella Luna in Oberwil betritt.

Die erfahrenen Schlafberaterinnen und Schlafberater finden für jedermann (und jede Frau) das richtige Schlafsystem. Bei der Suche nach der perfekt passenden Matratze kommt je nachdem ein moderner Liegesimulator zum Einsatz. «Mit unserem Vitario-System kann eine Matratze nach persönlichen Wünschen und Bedürfnissen angefertigt werden. Die individuell gebaute Matratze ist punktgenau auf Ihren Körper und Ihre Schlafgewohnheiten zugeschnitten», erklärt Geschäftsführer und Schlafberater Urs Müller.

Qualität, wohin das Auge reicht

Die Qualitätsmatratzen sind zahlreich im Bettenhaus Bella Luna. Besonders erwähnenswert ist die beliebte Schweizer Marke Roviva. Bei der Reihe «Dream Away» sorgt eine Kombination aus hochwertigem Porotexschaum mit extra weicher Schulterzone für eine korrekte Unterstützung des Körpers und neu wird edle Alpakawolle eingearbeitet.

Hausmesse mit Sonderangeboten

Vom 26. Oktober bis 9. November 2024 lohnt es sich besonders, dem Bettenhaus Bella Luna einen Besuch abzustatten. Dann findet nämlich die Hausmesse mit tollen Rabatten statt.

Die Matratze Byblos (Bild unten) mit 7 Komfortzonen schafft ein sanftes Einsinken und Unterstützen an den richtigen Stellen.



Die Ausstellung an der Mühlemattstrasse 27 in Oberwil erstreckt sich über 850 m² und bietet neben vielen Qualitätsmatratzen auch eine schöne Auswahl an Lattenrosten, Bettgestellen, Kissen, Duvets und Bettwäsche. Bella Luna sorgt dafür, dass Sie richtig gebettet sind und jeden Morgen ausgeruht aufwachen. Der Verwandlung Ihres Schlafzimmers in eine Traumoase steht nichts mehr im Weg. Lassen Sie sich vom motivierten Dream-Team von Bella Luna beraten und profitieren Sie von den aktuellen attraktiven Rabatten.

Bettenhaus
Bella Luna

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

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 9.00–12.00 /13.00–18.00 Uhr
Samstag 9.00–16.00 Uhr



Nach dem Abladen in Zăbrani, 2022. Mit dabei Renato Corfù, Leiter des Kinderheims (ganz links) sowie Christian Saner (rechts mit Brille), der Felix viermal nach Rumänien begleitete.

«Unglaublich, wie arm die Menschen teilweise sind»

Hanspeter Felix, langjähriger Firmenchef der Felix Transport AG in Zwingen, hat sich vor zwei Jahren aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Seine humanitären Gütertransporte führt er jedoch noch immer durch. Soeben ist er aus Rumänien zurückgekehrt.

■ Text: Christian Fink, Fotos: zVg und Christian Jaeggi

Vor wenigen Tagen kehrte Hanspeter Felix in Begleitung seiner Partnerin von einer humanitären Hilfslieferung nach Rumänien in die Schweiz zurück. Ziele waren eine Sonderschule in Arad sowie ein Kinderheim in Zăbrani. Für die Transporte nach Rumänien wurde er von Renato Corfù, dem Sohn des Kinderarztes aus Reinach, angefragt. Er leitet seit elf Jahren das Kinderheim in Zăbrani.

In der Ladung mit dabei gespendete Stühle, Einzelpulte, höhenverstellbare Tische, kleine Doppelpulte und anderes aus Schweizer Schulen, das ersetzt und hier nicht mehr gebraucht wird. Vor der Abreise wurde das Mobiliar in Reinach, Zürich, Interlaken und Kirchberg geladen.

Humanitäre Hilfstransporte haben in der Firma Felix Transport AG Tradition. Begonnen hat alles vor etwas mehr als 17 Jahren. Es war an einem späten Freitagnachmittag im Mai 2007, als Hanspeter Felix und der Laufener Frauenarzt Andreas Koller mit einem 40-Tönner aus Basel losfuhren. Ziel der beiden war Kaliningrad, das ehemalige preussische Königsberg, der Stadt, in der einst Immanuel Kant lebte und wirkte. Für die Organisation der Hilfslieferung wurde Felix vom Rotary Club Laufen, dessen Mitglied er ist, angefragt. Da entschied er sich, gleich selbst zu fahren.

Nach ausgedehnten Wartepausen am polnisch-russischen Zoll in Bezledy/Bagrationowsk erreichten sie am darauffolgenden Dienstag das Geburtenhaus Nr. 4 in Kaliningrad. Hier luden sie ihre Fracht, vor allem medizinische Apparaturen und Betten, noch bis zum Abend ab. Anschliessend wurden sie von der Leitung des Spitalpersonals mit Lachs, Kaviar und anderen Speisen verwöhnt. Nach insgesamt 3500 zurückgelegten Kilometern waren sie nach einer Woche wieder zurück in Zwingen, dem Sitz des Baselbieter Transportunternehmens.

Eine Herzensangelegenheit

Nach der Kaliningrad-Tour brachten Felix und seine jeweiligen Begleitungen auf weiteren Reisen unterschiedlichste Güter an Orte, wo diese gebraucht werden: Vor zwei Jahren führte der Transport an die ungarisch-ukrainische Grenze, wo die Hilfsgüter mit Kleintransportern über die Grenze weitergeleitet wurden. Zweimal gingen die Hilfstransporte nach Serbien. Sie wurden durch eine serbische Krankenschwester angeregt, die seit 25 Jahren in der Schweiz lebt. Deutlich am häufigsten, insgesamt sechsmal, führte die Reise nach Rumänien. Für die Lieferung in den EU-Staat können die Güter bereits vor der Fahrt verzollt werden, was allerdings nicht heisst, dass der Camion am Zoll weniger lange warten muss.

Die Spenden für die Lieferungen erfolgen teilweise durch den Rotary Club, durch Schulen oder andere Einrichtungen, wie etwa ausgediente Betten des Bürgerspitals Basel.



Für Hanspeter Felix sind die Hilfslieferungen eine Herzensangelegenheit.

Nach den insgesamt zehn Hilfstransporten wird der 67-Jährige auch heute noch immer wieder für solche Spezialeinsätze angefragt. Die Hilfstransporte unternehme er, «um anderen zu helfen, denen es weniger gut geht als uns». Es sei ein Beitrag, den er auf diese Weise leisten könne, was er gerne tue. Dabei sehe er, wie er mit wenigen Mitteln vielen Leuten grosse Freude bereite. «Sieht man, wie arm die Leute teilweise sind und wie sie leben, so ist dies unglaublich. Und das ist nicht so weit von Zentraleuropa entfernt», so Felix.

Pure Leidenschaft

Die Hilfslieferungen sind für Felix einerseits eine Herzenssache, die er honorarfrei durchführt und von der Felix Transport AG bezahlt werden. Andererseits frönt er damit seiner LKW-Liebe. Diese begann sehr früh. «Nach der Rekrutenschule wollte ich ein Jahr lang fahren und danach studieren. Doch dann hat es mir den Ärmel reingenommen, so dass ich bis 28 ausschliesslich Camion fuhr.»

Diese Leidenschaft ist bis heute nicht verblasst. Bis vor Kurzem noch Firmenchef, hat sich Hanspeter Felix mittlerweile aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Er agiert jedoch weiter als Verwaltungsratspräsident. Und da sein Sohn Fabian Felix vor zwei Jahren die Leitung des Betriebs übernommen hat, «kann ich immer wieder mal fahren». ■



Kinder des Kinderheims in Zăbrani nach dem Abendessen



Beim Abladen in Zăbrani

Musikerin Claudia Kienzler



Foto: Christian Jaeggi

Sie ist vielseitig unterwegs, sowohl theatralisch als auch musikalisch. Claudia Kienzler genoss eine klassische Ausbildung, interessierte sich jedoch stets für andere Musik-Genres. «Ich war von klein an breit aufgestellt, auch mit Theater, Bewegung und Schauspiel», sagt die Künstlerin. Deshalb ist es nicht weiter verwunderlich, dass die 43-Jährige mit ihrem Verein die Showbühne Broadway Varieté, lange vom mittlerweile verstorbenen David Schoenauer geleitet, erworben hat. Dies war kurz vor der Pandemie. Seit zwei Jahren ist die Violinistin nun mit ihren Künstlerkolleginnen regelmässig als «Spiel- und Verzehr-Theater» unter dem neuen Namen Varieté Caleidoskop unterwegs. Die musikalische und theatrale Vielfalt der Truppe wird auf ihrem reichhaltigen Tour-Leben mit Klamauk und Kulinarik zu einem Gesamtkunstwerk vereint. Das neue Programm nimmt die Werbung auf die Schippe. Zu sehen und geniessen noch bis 28. September auf der Migros Matte in Birsfelden. *(cf)*

Milchmann Kurt Stöckli



Foto: Christian Jaeggi

Sie sind weitgehend verschwunden, die Milchmänner. Doch vereinzelt ist noch einer unterwegs. Etwa der Basler Kurt Stöckli zu seinen 400 Kundinnen. Stöckli wohnt in Lausen. Spätabends, wenn andere ins Bett gehen, fährt er nach Aesch in die Miba und füllt seinen Transporter mit Milchprodukten und Eiern. Die Milch bringt er aus hygienischen Gründen nur noch im Tetrapak. Halb zwei in der Früh beginnt die Tour. Sie führt nach Basel, Bottmingen, Binningen und nach Muttenz, wöchentlich zweimal zwei identische Routen. Stöckli weiss genau, was die Kundschaft möchte. Spezielle Wünsche werden im Milchbüechli vermerkt. Um halb acht frühstückt der 61-Jährige bei seiner Mutter in Basel. Der zweite Teil der Tour ist gegen Mittag beendet. Dann lädt er in Aesch aus und kümmert sich um die neuen Aufträge, während in Lausen das Mittagessen wartet. So um fünf Uhr nachmittags geht er schlafen. Das sei für ihn «kein Problem», so der 61-Jährige. «Das mache ich seit dreissig Jahren.» *(cf)*

Hufschmied Christian Schütz



Foto: Christian Jaeggi

«Wir fahren auf den Hof, holen die Pferde aus dem Stall, beschlagen sie und bringen sie wieder zurück. Dann fahren wir zum nächsten Hof.» Für Hufschmied Christian Schütz aus Wahlen ist der Beschlag von Pferden Leidenschaft in vierter Generation. Mittlerweile ist auch sein Sohn mit auf der Tour. Früher gingen die Pferde-Besitzer in die Schmitte. Heute sei es genau umgekehrt: «Ich bin mit der fahrenden Werkstatt unterwegs.» Das Auto ist mit Gasofen, Amboss, Bohr- und Schleifmaschine, Hufeisen und allem, was man sonst noch braucht, ausgestattet. «Normal sind die Beschlags-Perioden alle sechs bis acht Wochen», so der 55-Jährige, der auf einen festen Kundenstamm zählen kann. Dieser findet sich in der Nordwestschweiz bis in den Oberaargau oder ins Berner Seeland. Ein weiter Weg, auf dem Schütz stets noch weitere Kunden aufsucht, doch «ich erledige meinen Job mit möglichst wenig Fahrzeiten». *(cf)*

Lokführerin Esther Weber



Foto: Christian Jaeggi

Seit elf Jahren fährt Esther Weber als Lokführerin durch die Schweiz. «Ich fahre alle Strecken, die von Basel aus angezeigt sind. Nach Chur, Brig, Zürich oder ins Tessin.» Besonders gerne fährt sie Richtung Luzern. «Am Sempachersee ist immer eine schöne Stimmung.» Die Touren der 47-Jährigen sind klar bestimmt: «Mit dem Fahrplanwechsel weiss ich, wann ich arbeite und wann ich frei habe.» Die detaillierte Planung erfolgt in Monatsfrist. Die Arbeitspläne des 24-Stunden-Betriebs sind höchst unterschiedlich. «Der Frühdienst kann um halb drei Uhr morgens beginnen, der Abenddienst bis lange nach Mitternacht dauern.» Der erste Tag einer Spätschicht lasse sich nicht richtig vorschlafen. Da müsse man sich «durchbeissen» – für den Körper nicht wirklich optimal. Manchmal sei sie etwas erschöpft. «Aber ich liebe den Job», so die Baslerin, die sich in der Männerdomäne «recht akzeptiert» fühlt. *(cf)*

«Ich bin eine Stubenhockerin»

Während die einen sagen, «ich möchte die Welt entdecken», bleiben andere lieber zuhause. Etwa Susanne Knechtli, die in Reinach lebt. Sie hat keine Lust zu verreisen. Denn, wie sie sagt, «my home is my castle».

■ Text: Christian Fink, Foto: Christian Jaeggi



Reisen hat mir nie viel bedeutet, sagt Susanne Knechtli: «Ich bin verwurzelt mit meinem Zuhause.»

Während ihre Freundinnen und Freunde aus der Schulzeit gerne auf Reisen gingen, hielt sich Susanne Knechtli bereits in jungen Jahren zurück. «Reisen hat mir nie viel bedeutet», so die heute 64-Jährige. Das sei immer mit Stress verbunden gewesen: «Reise organisieren, einpacken, auspacken, in Hotels sein.» Das sei nicht ihr Metier.
Dennoch hat es die Kosmetikerin in jüngeren Jahren zu zwei Überseeflügen gebracht: Mit ihrem Ex-Mann reiste sie nach Brasilien. Und nach Thailand flog sie, weil ihr Vater, der mit einer Thailänderin liiert war und mit ihr in der Schweiz lebte, die ganze Familie dahin in die Ferien einlud. Nach Brasilien geflogen sei sie nur, weil ihr damaliger Partner dahin wollte: «Ich bin einfach mit. Für mich hätte es nicht sein müssen.» Später sei ihr zum Geburtstag eine Reise nach Marokko geschenkt worden. «Da bin ich dann hin, mausbeinalleine. Das macht dann auch nicht so viel Spass.»

Zuhause verwurzelt

Mit ihrem jetzigen Partner und den Kindern ist Susanne Knechtli, die in Münchenstein ein Geschäft für Kosmetik, Mode und Dekoration betreibt, früher noch wenige Male nach Griechenland und Mallorca gereist. Doch das war es dann auch. Die vergangenen zehn Jahre – «mindestens, wenn nicht noch länger» – sei sie nie mehr verreist. Mit einer Ausnahme: Um den 1. August-Feierlichkeiten zu entfliehen und ihrer Hündin das lärmige Feuerwerk zu ersparen, zog es die beiden jeweils über die Grenze nach Frankreich. «Joyce hatte Angst vor der Knallerei.» Mittlerweile ist sie verstorben. Mit Bahlia, ihrer jetzigen Hündin, «bleiben wir jetzt hier und schauen, wie sie reagiert».
Susanne Knechtli und ihr Partner verreisen auch nicht innerhalb der Schweiz, etwa ins Tessin oder ins Bündnerland «Ich bin verwurzelt mit meinem Zuhause.» Sie sei eine Stubenhockerin.

Nähe zu Menschen

Auch an ihrem Wohnort Reinach ist Susanne Knechtli nicht viel unterwegs. «Einkaufen, das war's.» Wer nun meint, Susanne Knechtli leide unter einer Sozialphobie, liegt falsch. «Ich vereinsame nicht und habe auch keine psychischen Probleme.» Wäre dem so, «könnte ich meinen Job nicht ausüben. Ich arbeite mit Menschen und habe genügend Austausch und Kontakte.» Auch interessiert sie sich für verschiedenste Themen aus Politik und Philosophie und natürlich auch für Fragen der Gesundheit, was ihr bei der Ausübung ihres Berufs als Kosmetikerin und Visagistin sehr wichtig ist.
Ausserdem koche sie gerne und lade Freunde zu sich nach Hause ein, die sie dann wiederum zu sich einladen. Auswärts zu essen finde sie sowieso «langsam teuer wie verrückt». Und «ins Deutsche möchte ich nicht. Ich verdiene mein Geld hier». Ausserdem findet sie es gemütlicher zuhause zu bleiben, statt im Restaurant drei Stunden lang auf dem gleichen Stuhl zu sitzen. ■

Infos: www.schoengeist-gartenstadt.ch

Fischgängige Blockrampen

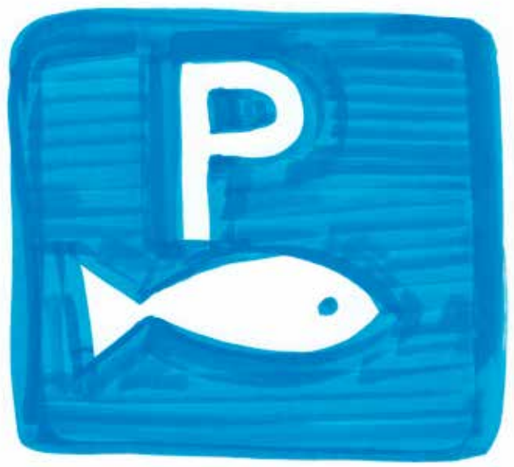


Illustration: Andreas Thiel

Neben der Birs und über der Birs wandert der Wandervogel. In der Birs wandert der Wanderfisch. Zu den Wanderfischen zählt neben Aal, Lachs und Stör die Nase. Sie war einst die dominierende Fischart im Rhein. Leider verbaute der Mensch die Gewässer zu wenig fischgerecht für den Lauf der Nase. Im Gegensatz zum Lachs springt sie keine Schwelle hoch. Sie wandert flach. Ohne Fischaufstiegshilfe überwindet sie kein Hindernis.

Heute ist die Nase in der Schweiz vom Aussterben bedroht. Sie zu fischen ist verboten. Am besten fängt man sie mit kleinen Würmchen oder Köcherfliegenlarven. Wer eine Nase fängt, muss sie selber essen. Sie ist sehr grätenreich und wenig schmackhaft. Deshalb findet man auch keine Zuchtnasen in der Fischauslage.

Dank fischgerechten Bauens hat der Mensch die Durchwanderbarkeit der Gewässer in jüngster Zeit wieder verbessert. Soleschwellen wurden durch fischgängige Blockrampen ersetzt, und in Flusskraftwerken werden Fischleitanlagen montiert oder fischfreundliche Turbinen eingebaut. Jetzt tummeln sich in der Birs wieder Aal, Alet, Äsche, Bachforelle, Bachneunauge, Barbe, Egli, Elritze, Groppe, Gründling, Lachs, Rotfeder, Schmerle, Schneider und Strömer. Und auch die Nase wandert wieder an die Birs zum Laichen. Wegen des Getümmels während der Laichzeit auf den flach überströmten Kiesbänken zwischen März und Mai nennt der Volksmund die Laichplätze der Nase den «Nasenstrich». Der grösste Nasenstrich befindet sich in Kleinhüningen beim Hochbergplatz in der Wiese.

Nicht als fischgerechtes Bauen gilt die Bereitstellung von Fischparkplätzen neben Frauen- und Behindertenparkplätzen. Auch sollte die Fischtreppe nicht ins Parkhaus führen. Die Idee mit dem Fischlift ist noch nicht ausgereift. Am fischfreundlichsten sind Blockrampen. Die Idee von mobil einsetzbaren, fischgängigen Blockrampen, die während der Nasenwandersaison kurzfristig verlegt werden könnten, scheitert an einer erforderlichen Länge von bis zu mehreren hundert Metern und der dazu benötigten mehreren tausend Tonnen Naturstein.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum
BirsMagazin
29. Jahrgang
Nr. 113 – Herbst 3/2024

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
Christian Fink (cf), Thomas Waldmann (tw), Christian Jaeggi (cj)

Redaktionelle Mitarbeiter
Jürg Erni (je), Sabina Haas (sh), Marko Lehtinen (ml), Jürg Seiberth (js), Niggi Ullrich (nu)

Fotografie
Christian Jaeggi (Leitung)
photo@christianjaeggi.com

Kolumnen
Anita Fetz, Jürg Seiberth, Andreas Thiel (act), Rudolf Trefzer

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
Nico Gemelli, Tel. 061 690 77 10
nico.gemelli@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, Dezember

Nächste Ausgabe
Winter: Montag, 2. Dezember 2024

Auflage
66 000 Exemplare

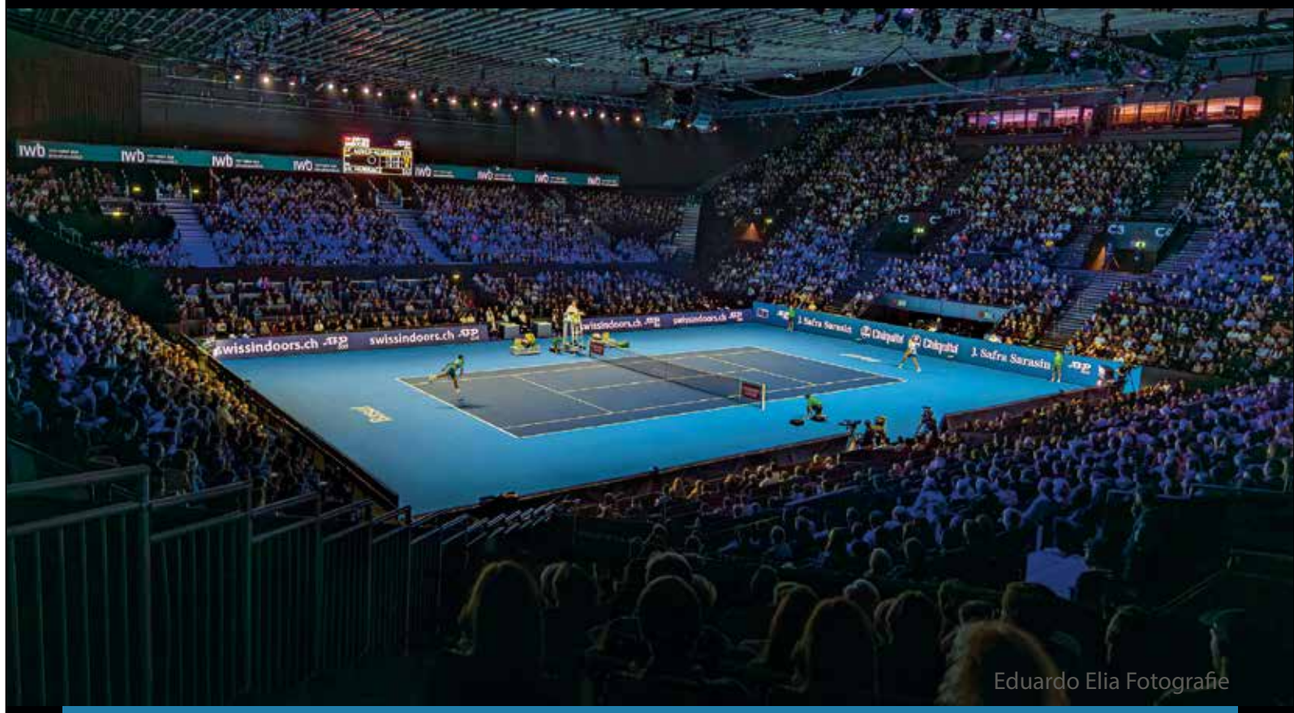
Gebiet und Verteilung
Wird lückenlos (100 %) in alle Haushaltungen und Postfächer folgender Gemeinden verteilt:
Aesch, Arlesheim, Birsfelden, Blauen, Breitenbach, Brislach, Büren, Büsserach, Dittingen, Dornach, Duggingen, Erschwil, Fehren, Gempen, Grellingen, Himmelried, Hochwald, Laufen, Meltingen, 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

SWISS INDOORS
ATP 500
WORLD'S BEST TENNIS
Basel 19.-27.10.2024



TICKETVORVERKAUF
Ticket-Hotline Tel. +41 (0)900 552 225, CHF 1.19/Min.
Ticket-Online swissindoorsbasel.ch

LOGEN, VIP-PACKAGES, MEMBERCARDS
Infos und Reservationen Tel. +41 (0)61 485 95 94

BASEL Emirates HOLCIM SHARP IWB SRF SPORT



Baloise session

17. OKT. – 8. NOV. 2024

17.10. **TAKE THAT** ▪ MARC SWAY

18.10. **SEAL** ▪ SOPHIE ELLIS-BEXTOR

19.10. **SEAL** ▪ JACOTÉNE

24.10. **ST. VINCENT** ▪ **GARY CLARK JR.**

25.10. **ROBERT PLANT** PRESENTS SAVING GRACE FEAT. SUZI DIAN ▪ MARTY STUART & HIS FABULOUS SUPERLATIVES

26.10. **MIKA** ▪ **NATALIE IMBRUGLIA**

30.10. **REA GARVEY** ▪ **RAY DALTON**

5.11. **NEMO** ▪ **TEDDY SWIMS**

7.11. **ALVARO SOLER** ▪ **LOCO ESCRITO**

8.11. **JACOB COLLIER** ▪ **TONY ANN**

baloise · Basler Kantonalbank · NOVARTIS · amag · BASEL

BALOISESESSION.CH
#baloisesession

ORT: EVENT HALLE MESSE BASEL
TICKETS: BALOISESESSION.CH ODER TICKETCORNER.CH,
TEL. 0900 800 800 (CHF 1.19/MIN.)

SRF · SCHWEIZER ILLUSTRIERTE · Basler Zeitung