Sommer 2025

Birs Magazin

Im Verein
Einrad Club Arlesheim

Zu Fuss
Von Kleinlützel nach Metzerlen

Portrait
Joël Gernet, Rapper und mehr



Fokus
Gekocht



Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Dank des Themas «Gekocht» durfte ich erstmals hinter die Kulissen einer Profiküche blicken. Was ich im Arlesheimer Gasthof Ochsen erlebt habe, hat mich beeindruckt. Da ist der Ablauf, der total stimmen muss. Die Menge an Essen, die es vorzubereiten gibt. Das Berechnen. Das Anrichten fürs Auge – im Wissen darum, dass alles heiss bleiben muss. Das perfekte Teamwork. Das lange Stehen. Die Besonderheiten, zum Beispiel mit Allergien. Die Konzentration des Personals. Ihre Hingabe, diesen Beruf auszuüben. Die Hitze. Die Schnelligkeit. Und dies alles: Damit wir uns hinsetzen und eine Mahlzeit geniessen können.

Ein Gourmet werden ist nicht schwer. Es ist ja alles nur eine Frage des Fokus. Noch besser aber ist es, wenn die Lust am Geschmack schon in der Kindheit geweckt wird. Eine Kindertagesstätte, die sich zwei Köchinnen leistet und den Kleinsten nahebringt, dass Essen frisch gekocht wird und Gemüse essen selbstverständlich ist, müsste viel mehr Schule machen. Die Kita MiniMundo in Muttenz ist für mich da ein Vorbild. .

Das an Ort gekochte Kita-Essen ist auch für den vom Nachwuchs bedrohten Beruf des Kochs oder der Köchin interessant. In einer Kita arbeitet man tagsüber, hat viele helfende Hände, gnadenlos ehrliches Feedback und familienfreundliche Arbeitszeiten. Und wo, wenn nicht bei den Kindern, fängt der gute Geschmack des Lebens an? Es wäre zu hoffen, dass sich andere Kitas und auch Mittagstische an den Schulen vermehrt dem selbst gekochten Essen zuwenden anstatt sich beliefern zu lassen. Ich denke, das würde sich lohnen, in vielerlei Hinsicht.

Viel Vergnügen bei der Lektüre. Im September-Heft wird «Gefeiert».

Claudia Kocher, Redaktionsleitung
claudia.kocher@birsforum.ch

Titelbild: Marlon, Freyja und Emma bereiten Kräuterschnecken fürs Zvieri vor.
Foto: Christian Jaeggi



Im Verein
Einrad Club Arlesheim 4

Fokus Gekocht
In der Küche des Gasthof Ochsen 8
Kochen in der Kita MiniMundo 20
Josy Nussbaumer im Interview 28

Rezept
Doris Mosers Insalata Caprese 27

Einkaufen in Arlesheim
Neues vom Arlesheimer Gartenbad 14

Mittwochnachmittag
Impression von Christian Jaeggi 34

Zu Fuss
Kleinlützel-Remel-Metzerlen 38

Porträt
Joël Gernet 46

Bücher von hier
Biografie Rudolf Steiner 51

Rätselspass 56
Lösungen 63

Kulturtipps 58

Birsmüesli 63

Impressum 66

Kolumnen
Susanne Hueber 31
Patrick Tschan 66

Publireportagen
Klinik Arlesheim 7
Metzgerhuus Stadt und Land 16
PrimaNatura 17
Müller Schuh 18
Mössinger AG 19
St. Claraspital 32
Bethesda Spital 37
Krebsliga beider Basel 42
Dovida 43
Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale 45
blochgruppe 52
Theater Augusta Raurica 54
Klinik Arlesheim 55
Inhouse Immobilien GmbH 64
Kantonsspital Baselland 65

Einrad Club Arlesheim

Den Verein Einrad Club Arlesheim gibt es seit 2006. Er bringt Kindern und Jugendlichen den Einradsport näher. Hauptdisziplin ist Einradhockey, jedoch geht es auch ums Einradfahren ganz generell.



Melanie Weber, Präsidentin Einrad Club Arlesheim

«Lieber haben wir mehr Spass, als dass wir uns krampfhaft ins A hieven.»

Interview: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

Wie funktioniert euer Sport?
Melanie Weber: Unser Sport ähnelt Eishockey, aber zusätzlich sind wir auf dem Einrad. Es ist kein Kontaktsport. Man berührt sich nicht. Wenn es dennoch vorkommt, ist das aber nicht weiter tragisch. Ab und zu kommt es zu Stürzen, aber auch diese sind nicht schlimm. Diese geschehen eher wegen Fouls und nicht wegen Nichtbeherrschen des Einrads.

Wie viele Goals gibt es denn so bei einem Spiel?
Spielt eine starke Mannschaft gegen eine schwächere, kann das Resultat schon mal bei 10:1 liegen. Aber meistens bewegt sich ein Spiel im Rahmen von 4:0, 4:1, 4:2. Unsere Spiele im Turniermodus dauern nicht lange, je nach Liga sind es im Schnitt nur zehn Minuten. An einem Turnier spielen alle Mannschaften gegen alle. Danach zählt man die Punkte auf der Gesamtrangliste zusammen.

Wie lange muss man üben, um mitmachen zu können?
Wer Einrad fahren kann, ist dabei. Bei Kindern ist dies meist nach zwei bis drei Monaten der Fall. Bis man wirklich gut ist, dauert es mehrere Jahre, aber man findet innerhalb eines halben Jahres gut in den Sport hinein.

Wie viele Teams gibt es?
Mittlerweile haben wir drei: OneHook, YoungHook und neuerdings auch NanoHook, das sind die ganz kleinen. Auf dem Spielfeld sind aber immer nur fünf pro Mannschaft. Im Schnitt sind wir sieben Leute im Team, zwei sind also jeweils Auswechselspieler.

Gibt es einen Abzug, wenn jemand vom Rad fällt respektive den Boden berührt?
Nein. Dann darf einfach nicht ins Spiel eingegriffen werden. Erst, wenn man auf dem Rad sitzt, kann man wieder mitspielen.

Welche Ziele hat euer Verein?
In erster Linie wollen wir Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen einen Ort bieten, an dem in einem sicheren Umfeld Sport betrieben werden kann. Wir legen Wert auf eine offene Haltung. Weder Geld noch Religion noch Hautfarbe noch sexuelle Orientierung sollen im Wege stehen, bei uns mitzumachen. Ausserdem ist uns die Förderung des Einradsports in der Nordwestschweiz ein Anliegen.

Habt ihr nicht ein Ziel, wie beispielsweise in die Liga A aufzusteigen?
Wir waren mal im A, sind dann wieder abgestiegen. Im Moment sieht es nicht danach aus, wie wenn wir nächstes Jahr aufsteigen würden. Das ehemalige junge Team konnte jetzt vom C ins B wechseln. Deswegen haben wir nun eine neue C-Mannschaft. Wir sind sicher ambitioniert, aber im Moment haben es die Älteren teilweise streng mit dem Studium, da nehmen wir Rücksicht. Lieber haben wir mehr Spass, als dass wir uns krampfhaft ins A hieven.

Wie oft trainiert ihr pro Woche?
Im Schnitt trainiert jedes Team einmal pro Woche, aber man kann auch zusätzlich in andere Trainings kommen.

Wie sieht es mit dem Nachwuchs aus?
Es ist nicht einfach, neue Leute zu gewinnen. Unser Sport ist nicht so bekannt. Deshalb suchen wir immer aktiv nach Interessierten.

Ist es mehr ein Frauensport?
Wir haben im Moment zwei Jungs. Gesamtschweizerisch ist es aber sehr ausgeglichen. Nur bei uns ist es gerade sehr weiblich. Die Gruppen sind geschlechtergemischt, auch ist es nicht altersgetrennt.

Gibt es in der Region Nordwestschweiz noch mehr Einrad-Clubs?
Es gibt in Liestal noch den ATB, aber wir trainieren auch zusammen. Wir sind sehr dankbar für die Unterstützung, die wir aus der Region bekommen, sei es durch die Gemeinde Arlesheim oder unseren Sponsor Jenzer mit Goldwurst Power.

Wo ist das Einrad-Hockey sonst verbreitet?
Es gibt Europa- und Weltmeisterschaften. Olympisch ist es aber nicht. Die Schweiz ist aktuell Weltmeisterin und in der Vergangenheit holte sie viermal den Weltmeistertitel. Auch Europameisterin war die Schweiz seit 2012 schon dreimal.

Was ist spassig an eurem Sport?
Er bietet mehrere Komponenten. Das Fahren auf dem Rad sowie das Hockeyspiel. Es ist ein schneller Sport, man ist wendig und flink unterwegs. Wir trainieren auch immer wieder Freestyle, das ist der eher akrobatische Teil am Einradfahren. Das hilft uns dabei, während des Spielens sicher auf dem Einrad zu sein. Oder einige von uns gehen Mountain-Unicyclen. Das ist das Mountainbiking auf dem Einrad, mit speziell dafür gefertigten Einrädern. Es lässt sich einfach sehr viel damit machen. ■

Einrad Club Arlesheim
ec-arlesheim.ch

Aufrichte gefeiert: Klinik Arlesheim setzt mit innovativem Holzbau ein Zeichen für die Zukunft

Mit einem traditionellen Zimmermannsklatsch, strahlender Sonne und viel Zuversicht hat die Klinik Arlesheim am 25. April 2025 die Aufrichte ihres Neubaus gefeiert – ein bedeutender Meilenstein.

Rund 18 Monate nach dem Spatenstich und knapp ein Jahr nach der feierlichen Grundsteinlegung nimmt der Neubau der Klinik Arlesheim nicht nur in seiner architektonischen Form, sondern auch in seiner inhaltlichen Vision Gestalt an.
Der Neubau entsteht auf dem Areal der Klinik und ersetzt das jetzige Gebäude Haus Wegman. Er steht sinnbildlich für eine integrative Medizin, die Schulmedizin, anthroposophische Ansätze und Menschlichkeit verbindet. Das innovative Gebäude wird im Vollholz-Bausystem errichtet – eine bewusste Entscheidung für Nachhaltigkeit, natürliche Materialien und ein gesundheitsförderndes Raumklima.
«Mit dem Neubau schaffen wir Raum für die Zukunft – für eine Medizin, die verbindet, heilt und den Menschen in den Mittelpunkt stellt», betonte Co-Verwaltungsratspräsident Kalle Zeller während der Feierlichkeiten. Zahlreiche Baubeteiligte, Mitarbeitende sowie das Planungsteam nahmen teil, um diesen wichtigen Baufortschritt zu würdigen. Architekt Yaike Dunselman von 9graden architectuur (NL) sowie Sascha Schuler vom Planungsbüro BSS (CH) erhielten dabei besonderen Dank für ihr Engagement und ihre Expertise.



Fotos: zVg

Traditioneller Zimmermannsklatsch auf dem neuen Klinikgebäude



Visualisierung Klinik-Neubau

Der Neubau wird in mehreren Etappen realisiert und soll bis Ende 2026 / Anfang 2027 fertiggestellt sein. Das Heilmittellabor – das Vorprojekt des Klinikneubaus – ist bereits abgeschlossen und in Betrieb. Der Neubau selbst ist ein flexibel nutzbares Gebäude, das künftig sowohl stationäre als auch ambulante Bereiche beherbergen wird. Die neue Struktur bringt moderne Diagnostik, therapeutische Vielfalt und ein inspirierendes Umfeld in Einklang – ganz im Sinne der integrativen Medizin.
Die Besonderheiten des Gebäudes reichen über das Baumaterial hinaus: Das Projekt erfüllt höchste energetische und ökologische Standards und orientiert sich an Prinzipien der heilenden Architektur. Lichtdurchflutete Räume sowie ein durchdachtes Farb- und Materialkonzept schaffen eine Atmosphäre, die nicht nur den Patientinnen und Patienten zugutekommt, sondern auch den Mitarbeitenden. Es wird sichtbar: Hier entsteht weit mehr als ein Gebäude – hier wächst ein Ort für eine Medizin, die Zukunft hat.
Die Klinik Arlesheim lädt Interessierte ein, das Neubauprojekt über die Website neubau.klinik-arlesheim.ch zu verfolgen. Dort finden Sie aktuelle Baufortschritte, Visualisierungen, Hintergründe zum Konzept sowie Interviews mit beteiligten Personen.

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.

Klinik Arlesheim AG
Pfeffingerweg 1
4144 Arlesheim
Tel. Zentrale: 061 705 71 11
klinik-arlesheim.ch

In der Profiküche: Hochprozentiges Adrenalin

Rund zehn Menschen beschäftigen sich im Restaurant Ochsen mit dem Essen, das zweimal täglich serviert wird. Ein Blick hinter die Kulissen zeigt, wie präzise eine professionelle Küche organisiert sein muss, damit zufriedene Gäste zurückbleiben.

Text: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

Um sechs Uhr schlüpft Leila Saladin ins noch dunkel gelegene Restaurant Ochsen. Schichtbeginn. Sie ist für die noch relativ verwaiste Réception zuständig, gleichzeitig bereitet sie das Buffet für die Hotelgäste vor. 39-mal ist heute Frühstück gewünscht. Das sei eine Menge für einen Wochentag, sagt sie. Zwar bedienen sich die Gäste selber am Buffet, für die Frühstückseier ist jedoch sie zuständig. Rührei? Spiegelei? Weiches Ei? Die Frage nach einem Frühstücksei wird fast ausschliesslich mit «Ja» beantwortet.

Um sieben Uhr dringt aus der hinteren Küche bereits ein intensiv-köstlicher Geruch. Trotz der frühen Zeit möchte man ihn tief einatmen. Eingehüllt in eine Dampfwolke, ist Sritharan Crameri am Werk. Ein- bis zweimal pro Woche stellt er Ochsenjus in einem riesigen sogenannten Kipper her, der 100 Liter fasst. Zwiebeln, Lorbeer und Nelken rösten vor sich hin, werden danach mit Port- und Rotwein abgelöscht, gefolgt von Rindsknochen-Sud und stundenlangem Einkochen.

«Wir können nicht jeden Tag mit allem neu starten, das wäre nicht machbar.»

Dominic Meier



Mike Hagmann ist für den Vorspeiseposten zuständig.
Rechts: Dominic Meier verantwortet das Fleisch und die Saucen und muss als Küchenchef das Ganze im Blick behalten.

Ein wenig später bringt Crameri die Spätzliproduktion ins Rollen. Wenn um 9 Uhr die Köche eintreffen, muss er in der Küche zur Seite rücken. Elf Behälter mal 13 Kilo Spätzli stehen auf dem Plan. Das Mehl liegt, versehen mit der richtigen Menge Gewürze, in grossen Behältern bereit. Die benachbarte Metzgerei Jenzer verkauft die Ochsen-Spätzli, viele sind aber auch fürs Restaurant bestimmt. Eine grosse Schüssel erhalten die Mitarbeitenden an diesem Tag zum Mittagessen.

Sorgfältige Vorarbeit

Seit acht Jahren arbeitet Sritharan Crameri im Restaurant Ochsen. Begonnen hat er an der Spülmaschine und der Salatstation, weiter ging es zur Bankettküche. Er wie sein Landsmann Mano Sinnarasa sind als helfende Hände überall. Als erstes checkt Mano die Bestellungen aus den verschiedenen Jenzer-Filialen. Alles, sei es Ochsenjus, Spätzli oder Mehlsuppe, etikettiert er und packt die Ware in Kisten, bereit zur Auslieferung.

Um 8.15 Uhr haben die meisten Gäste den Frühstücksraum verlassen. Wenige sitzen noch in der gemütlichen Holzstube und halten Business-Talk. «Unter der Woche haben wir tatsächlich sehr viele Geschäftsleute», erzählt Leila Saladin. Seit Corona sind aber auch die Wochenenden besser ausgelastet, die Leute suchen offenbar mehr Erholung. →





Kochen ist Teamarbeit. Ein grosser Teil der Kommunikation geschieht über Blickkontakt.
Rechts: Lea Bühlmann ist im 3. Lehrjahr und bestens vorbereitet für ihre Abschlussprüfung.

Um 9.20 Uhr betritt der erste Koch die Küche. Julian liest zuerst das Tagesmenu: Saltimbocca vom Freilandsäuli, Safranrisotto und Saisongemüse. Das Amuse-Bouche vorneweg sowie eine Süsskartoffelsuppe oder ein Blattsalat. Zum Dessert die Auswahl zwischen einem Mini-Dessert oder einem Tiramisu mit Kirschenkompott. Auch Küchenchef Dominic Meier ist eingetroffen und holt sich einen Kaffee. Mike Hagmann ist für den Vorspeiseposten zuständig. Im zweiten Lehrjahr ist Laura Henz bereits selbständig. Ihre To-do-Liste lässt sich sehen, zum Glück ist das Tiramisu schon vorbereitet. Es kommen nun die Meringues für die Vacherin-Torte an die Reihe.

Jeder Griff muss sitzen

Kurz vor zehn sind so alle mit ihrer Aufgabe beschäftigt. Julian hobelt Fenchel in feine Scheiben und beträufelt sie mit Öl, dazwischen schwenkt er eine Pfanne mit kleingeschnittenen Pastinaken an Thymian. Dominic Meier hat für den Kabeljau eine Panko-Feigensenf-Kruste vorbereitet, die er nun in Scheiben schneidet, um sie auf den Fisch zu legen. «Alles muss vorbereitet sein.» Jeder Griff muss sitzen. Besonders seit der Ochsen im Sommer 2024 13 Punkte von GaultMillau erhalten hat.

«Unter der Woche haben wir tatsächlich sehr viele Geschäftsleute.»

Leila Saladin

Nichts dem Zufall überlassen, so die Devise. Doch Zufälle gibt es immer: Nämlich dann, wenn besonders viele Gäste kommen. Manchmal erscheinen zwanzig Personen unangemeldet. Heute jedoch nicht, das Restaurant ist über Mittag ausgebucht, die Anzahl Teller daher voraussehbar. «Man würde es nicht denken, dass dies in Arlesheim unter der Woche so ist», ist Meier selbst erstaunt. Doch da sind die 13 Punkte. Und es ist regnerisch und kalt. Wer möchte da nicht einen warmen Teller mit Risotto und Saltimbocca zu sich nehmen?

Die Saucen hat Dominic Meier schon früher zubereitet. «Wir können nicht jeden Tag mit allem neu starten, das wäre nicht machbar.» Vieles wird nebenbei vorproduziert. So auch die Kohlrabipickles für den Abend, die in eine süss-saure Marinade gelegt werden.

Beschleunigte Zeit

Kurz vor elf Uhr betritt das Serviceteam die Küche. Ihre Schicht beginnt um 11.30 Uhr, jedoch erscheinen alle zum Mittagessen, das es für die ganze Crew um elf Uhr gibt. Die Spätzli vom Morgen, verschiedene Sorten Fleisch, gebratenen Fenchel, Salat. Alle schnappen sich einen Teller und setzen sich im Restaurant oder draussen an einen Tisch. Die Frauen vom Housekeeping gesellen sich dazu. Geschäftsführerin Sibylle Böhler unterhält sich mit den beiden Schnupperlehrlingen. Beide interessieren sich für den Beruf des Restaurantfachmanns. →





Der Service ist immer in Bewegung – Gastgeberin Sibylle Böhler im Einsatz.

Punkt 11.30 Uhr stehen alle wie auf Kommando auf. Nun beginnt die Servicezeit, man spürt die anstehende Wichtigkeit, ähnlich einem Wettkampf. Sobald die ersten Gäste eintreffen, geht es los und die automatische Türe schwingt auf und zu. Kaum hat das Personal eine Bestellung aufgenommen und ins System getippt, ploppt diese an den Bildschirmen in der Küche auf. Dominic Meier gibt sie lautstark ans Team weiter. «Ja», rufen die Köche durch den Lärm der Dampfabzüge, der zischenden Pfannen und der klappernden Teller. Jede Bestellung wird so bestätigt.

In der Zeit der totalen Konzentration spricht kaum jemand. Jeder ist an seinem Platz, alle tun, was sie tun müssen und alle springen ein, wo eine Lücke entsteht. Dazwischen wird unentwegt Geschirr gespült, damit jede Fläche sofort wieder frei wird. Küchenchef Meier und sein Kollege richten Teller für Teller gekonnt präzise und mit Liebe zum Detail an. Da sind Meiers Rufe, da sind die Bestätigungen und das ganze Team scheint zu verschmelzen. Man mag es Stress nennen, aber es geschieht etwas Wundersames, denn einer Erleuchtung ähnlich versteht man, weshalb die Menschen dort in dieser hitzigen Küche lieben, was sie machen. Handgriff für Handgriff, werden die Menschen zum Team. Adrenalin? Hochprozentiges!

Kaum ist der letzte Teller in der Gaststube, lässt die Anspannung in der Küche nach.

Nachlassende Anspannung

Um 13.15 Uhr bereitet Dominic Meier immer noch Menus zu: das angesagte Mittagsmenü, der Monatshit, Cordon bleu, Wiener Schnitzel und Kalbshuftfilets. Eineinhalb Stunden dauert es, bis die 65 warmen Teller durch sind. «The last one für heute Mittag», sagt Sibylle Böhler irgendwann. «Glutenfrei, oder?» «Ja», bestätigt Meier.

Kaum ist der letzte Teller in der Gaststube, lässt die Anspannung in der Küche nach. Erste Sprüche fallen, da und dort ein Lachen. Es ist geschafft! Aufgeräumt und geputzt wird in lockerer Stimmung. Im hinteren Teil hat Sritharan Crameri zwischenzeitlich den Ochsenjus in 300 kleine Weck-Gläser abgefüllt.

Meier verschwindet ins Büro, um seine E-Mails zu checken. Abends hingegen bleibt er länger in der Küche. Gründliches Putzen, danach noch Bestellungen aufgeben und sich um das Mise en Place für den nächsten Tag kümmern: Viel Erholungszeit bleibt nicht: Der nächste Marathon beginnt um 17 Uhr.

Doch dies schreckt niemanden der Ochsen-Crew. Es ist die Leidenschaft, die mehr zählt als die phasenweise Hektik. Der Umgang mit Lebensmitteln und was daraus entstehen kann, die Zufriedenheit und das Lob der Gäste und das Gefühl, ein Team zu sein, das täglich etwas schafft, auf das es stolz sein kann. ■



Anrichten ist höchste Konzentrationssache. Unter den Wärmelampen bleibt das Essen heiss.

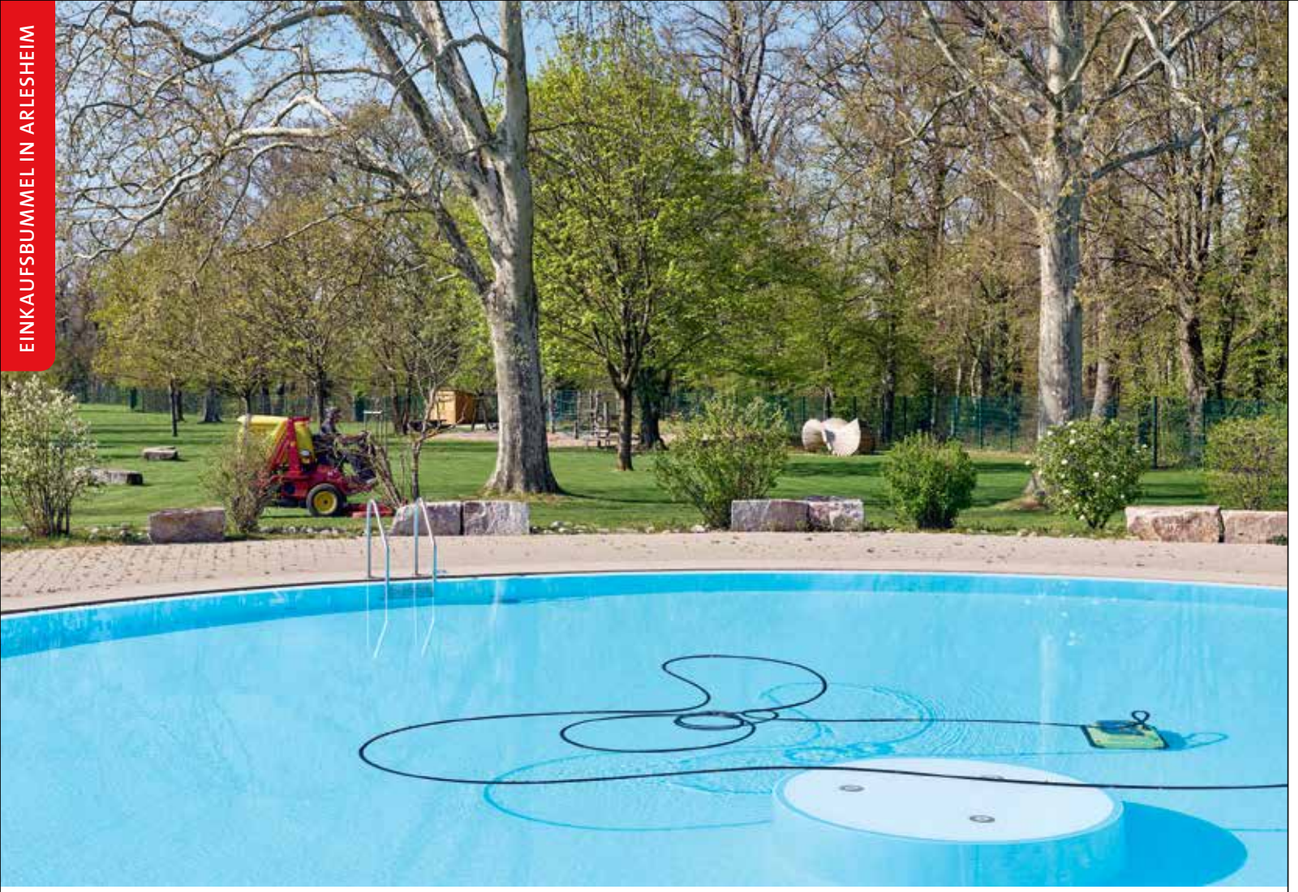
BEIM WUNSCH NACH SANFTEN EINGRIFFEN.

UNSERE CHIRURGIE: IMMER NAH.



Spital Dornach

solothurner spitäler AG



Das hellblaue Kinderbassin lädt zum fröhlichen Planschen ein.

Neue Saison, neues Badeglück

Die Gartenbad-Saison ist wieder gestartet. Der Treffpunkt ist in ganz Arlesheim und über die Dorfgrenzen hinaus beliebt. Ab diesem Sommer wird neu Vollmondschwimmen angeboten.

Text: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

Das Arlesheimer Schwimmbad ist ein klassisches Familienbad. Während der Schulferien kommen unter der Woche schon mal 2000 Besucherinnen und Besucher, an den Wochenenden sind es locker 2500. Einmal, es war ein sehr heisser Tag, hat Badmeister Mario Henz rekordverdächtige 3500 Eintritte gezählt. «Dann ist die Konzentration riesig, damit alles reibungslos abläuft», erzählt er.

Es ist Ende März und im Gartenbad sind die Baumschneider am Werk. Dies ist eine der wenigen Arbeiten, die auswärts vergeben werden. Den grössten Teil der To-do-Liste erledigen Mario Henz und sein Kollege Danny Zemp selbst. Laub rechen, mähen sowie Sträucher zurückschneiden gehören dazu, um die grosszügige Gartenanlage in Schuss zu halten. In der kälteren Jahreszeit werden die Chloranlage revidiert und alle Pumpen überprüft, die Duschen und WC-Anlagen einer Grundreinigung unterzogen und wenn notwendig neu gestrichen. Dass die Verantwortlichen der Badi im Winter ihre Ferien beziehen, ist selbstredend. Von April bis Oktober ist dazu keine Zeit.

Wasserqualität als Berufsstolz

Das Wasser vom letzten Jahr bleibt, zusammen mit einem Wintermittel, im Becken, damit dieses nicht zu sehr verschmutzt und die Becken gut gereinigt werden können. Die Umrandungen der Wasserbecken werden auch im Winter regelmässig gereinigt. Das Ausgleichsbecken im Untergrund erhält einen Frühlingsputz.

Wenn das alte Wasser abgelassen wird und die Becken nach der Grundreinigung mit neuem Wasser gefüllt werden, spürt Mario Henz die Vorfreude, dass es bald losgeht. Das Wasser ist beim Einlassen im April etwa

«Gewärmt wird das Wasser nur von direkter Sonneneinstrahlung, ohne zusätzliche Hilfe wie Sonnenkollektoren.»

12 Grad kalt. Rund zwei Wochen dauert es, bis es sich ein wenig erwärmt hat. Zur Eröffnung am 10. Mai haben einige Mutige wahrscheinlich bereits einen Schwumm gewagt.

Gewärmt wird das Wasser nur von direkter Sonneneinstrahlung, ohne zusätzliche Hilfe wie Sonnenkollektoren. Im Sommer muss das Wasser aus hygienischen Gründen ab einer Wassertemperatur von 25 Grad gekühlt werden. Eine von Mario Henz' Aufgaben ist es, den Chlorgehalt permanent zu überwachen. «Wir halten uns konsequent an die kantonalen Vorgaben.» Die beste Wasserqualität vorzuweisen gehört für ihn zum Berufsstolz.

Das Bad mehr bespielen

Die Gemeinde nutzt ihre Badi vielseitig. So verwandelt sie sich am 8. und 9. August wieder zum Cinema Paradiso. Auch das jährliche Camping ist beliebt. Es ist vom Samstag, 2. August auf den Sonntag, 3. August geplant, inklusive Nachtschwimmen mit Lagerfeuer und Gratis-Wurst. Dieses Jahr wird neu das Vollmondschwimmen eingeführt. An Freitagabenden etwa zur Vollmondzeit soll ein Nachtschwimmen bis 23 Uhr angeboten werden: am 13. Juni, 10. Juli und 9. September. «Zudem möchten wir das Bad auch mit ruhigen Angeboten bespielen, zum Beispiel mit Yoga-Schnupperstunden», erzählt Verena Jäschke von der Gemeinde.

Die Eintrittspreise bleiben unverändert

6 Franken für Erwachsene (Saisonabo 95 Franken), 4 Franken für Studierende (Saisonabo 65 Franken), 2 Franken für Kinder von 6 bis 16 Jahren (Saisonabo 35 Franken). In den Sommerferien können alle Arlesheimer Schulkinder gratis ins Bad.

Wie immer gibt es während der Ferien am Morgen die beliebten Kinder-Schwimmkurse. Und auch die Badi-Beiz «Dolce Vita» wird ihren Betrieb wieder aufnehmen.

Öffnungszeiten Gartenbad Arlesheim

Vorsaison: 9–19 Uhr,
Hauptsaison: 9–20 Uhr

Tel. 061 701 20 40

Geöffnet seit dem 10. Mai, Saisonschluss voraussichtlich am 19. September



Von Hand sauber geschrubbt.



Sommerer gestaltet Terrassen wohnlicher

Eine der Spezialitäten der Arlesheimer Gärtnerei Sommerer ist die Gestaltung von wohnlichen Terrassengärten. Dafür gibt es viele Möglichkeiten von schön bepflanzten Einzelgefässen mit Solitärgehölzen, effektvollen Gefässgruppen bis hin zu wohnlichen Terrassensituationen. Markus Sommerer und sein Team verwandeln Ihre Terrasse in eine grüne und blühende Oase der Erholung, die auch einen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität leisten kann.

Sommerer & Co.
Mattweg 85 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 701 19 10
info@gaertnerei-sommerer.ch
gaertnerei-sommerer.ch

sommerer
Zeit für Inspiration.



10%-GUTSCHEIN*

Bereit für den Sommer?

In der Damenboutique **HASLER HF FASHION** finden Sie passende Sommeroutfits, mit denen Sie immer und überall gut gekleidet sind. Geniessen Sie dazu einen erfrischenden Prosecco und lassen Sie sich von uns beraten. – Neue Sommerdekorationen für gute Laune und Ferienstimmung gibt es gleich nebenan bei **STERNSCHNUPPE.** Dort entdecken Sie eine mediterrane Dekokollektion, tolle Geschenkideen und eine Sommeraktion auf handgemachte Terracotta Blumentöpfe: Ab zwei Stück profitieren Sie von 30%!

***Bei Abgabe dieses Inserates erhalten Sie einmalig 10 Prozent auf Ihren Einkauf. Nur auf reguläre Ware gültig. Nicht kumulierbar.**

Hasler HF Fashion · Sternschnuppe
Postplatz 7 · 4144 Arlesheim
haslerfashion.ch
stern-schnuppe.com

HASLER HF FASHION
STERNSCHNUPPE

EINKAUFSBUMMEL IN ARLESHEIM

Das Metzgerhuus ist eröffnet

Fünf private Metzger haben in Füllinsdorf das Metzgerhuus eröffnet. Der Selbstbedienungsladen mit regionalen Spezialitäten ist 365 Tage offen.



Fotos: zVg

Visualisierung Metzgerhuus

Das Metzgerhuus Stadt & Land AG ist ein regionales Schlachthuus mit Achtsamkeit vor dem Tier. Die fünf Gründer und Privatmetzger Andrist (Nusshof), Henz (Riehen und Laufen), Jenzer (Arlesheim, Reinach und Muttenz), Schaad (Flüh und Aesch) und Zimmermann (Liestal, Zunzgen und Gelterkinden) sind sehr stolz, den Neubau erfolgreich eröffnet zu haben.
In der Fleischwerkstatt wird das Fleisch küchenfertig vorbereitet für Metzger, Direktvermarkter und für den eigenen Laden. Fleisch von Tieren, geboren und geschlachtet im Baselbiet, wird für die Fleischvermarkter ein wertvoller Mehrwert werden.
Das Metzgerhuus setzt nicht auf eine grosse Menge, sondern arbeitet darauf hin, dass die regionalen Metzger und Bauern wieder bzw. weiter in der Region Basel schlachten können. Die Verarbeitung regionaler Tiere mit kurzen Transportwegen ist das Ziel.

Selbstbedienungsshop täglich geöffnet

An 365 Tagen ist der einzigartige Shop geöffnet. Nur regionale Spezialitäten vom Metzger, Bauern, Brauer und Winzer sind dort zu finden. Im Metzgerstübli im 1. Obergeschoss entsteht ein Schulungsraum, der alle Geheimnisse rund ums Fleisch lüftet. Auf der Terrasse ist alles eingerichtet für den Grillkurs.



Solarfassade im Endspurt des Baus. Ein Gamechanger auch bei der Energie: 100 % des Stroms wird selbst produziert (im Jahr), und mit der Abwärme heizen wir den Nachbarn. So erreichen wir die Werte für ein Plusenergie Haus Minergie A.

Metzgerhuus Stadt und Land
Wölferstrasse 20 · 4414 Füllinsdorf
Tel. 061 551 95 10 · info@metzgerhuus.ch
metzgerhuus.ch

Regionales Schlachthuus mit Fleischwerkstatt
+ Shop 365 Tage – nur regionale Produkte
+ Fleischevents & Weiterbildung



Michelles Schokoladenkuchen – was ist das Geheimnis?

Unsere kleine Schwester liebt Schoggi – klar, dass ein Schokoladenkuchen her musste. Zwei Wochen tüfteln, dann war er da: feucht, schokoladig, unwiderstehlich.

Das Geheimnis? Ein altes Rezept, handgeschrieben von der Grossmutter eines langjährigen Mitarbeiters. Heute ist er ein Buchmann-Klassiker – wer ihn probiert, will mehr.

Achtung: macht süchtig! Michelles Schokoladenkuchen.

Konditorei Buchmann AG
• Münchenstein 061 411 04 13
• Arlesheim 061 703 14 00
• Reinach 061 713 75 55
konditorei-buchmann.ch



Geschäftsübergabe des Vis-à-Wyy

Nach über 10 wunderbaren Jahren übergeben wir das Vis-à-Wyy per Oktober 2025 in die kompetenten Hände von Claudia Macchia.

Mit Leidenschaft und Engagement wird sie gemeinsam mit dem eingespielten Team die Vinothek weiterführen.

Das Vis-à-Wyy bleibt ein Ort, an dem Genuss und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.

Vinothek Vis-à-Wyy
Ermitagestrasse 14
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 66 66
info@vis-a-wyy.ch
vis-a-wyy.ch



HIGH – Everyday Couture

Duett Boutiques präsentiert die exklusive Marke HIGH, die für ihre ikonischen Kleider aus Technostoff und avantgardistischem Design bekannt ist. Duett konzentriert sich gerne auf den perfekt geschnittenen Strick – feine, leichte Strickteile abgerundet mit den dazu passenden Hosen. Die aktuelle Kollektion Denim Couture begeistert mit fliessenden Lagen, asymmetrischen Schnitten und modern interpretiertem Denim. Entdecken Sie in Arlesheim zeitlose Eleganz mit innovativem Twist!

Duett Boutiques
Dorfplatz 7 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 501 77 09
arlesheim@duett-boutiques.ch
duett-boutiques.ch



Willkommen auf der Dorfterrasse!

Geniessen Sie die warmen Tage auf unserer Dorfterrasse und lassen Sie sich von unseren saisonalen Gerichten verwöhnen. Ein saftiges Côte de Bœuf für zwei, Cordon bleu, Wiener Schnitzel oder ein gut abgeschmecktes Rindstatar und herrliche Sommerkreationen laden zum Genuss ein. Prickelnde Sommerdrinks und kühle Apéros erfrischen an heissen Tagen und begleiten ein schönes Essen unter freiem Himmel. Geniessen Sie die Urlaubs-Atmosphäre, das Lächeln unseres freundlichen Teams und die Geschmackserlebnisse, die auf Sie warten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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

Von der fairen Produktion bis ins Regal

PrimaNatura setzt auf mehr als 50 zumeist kleine Lieferanten, deren Waren so frisch wie möglich in den Regalen im Laden im Herzen von Arlesheim landen.



Fotos: zVg

Schon der einladende Eingangsbereich von PrimaNatura mit dem saisonal frischen Gemüse und Obst macht Lust auf mehr. Im Innern erwartet die Kundschaft ein vielfältiges Sortiment an Nahrungsmitteln, die aus biologischer oder biodynamischer Produktion stammen – viele mit Demeter-Label. Schon lange kein Geheimtipp mehr sind die ausgewogene Käsetheke, das Sortiment an Bio-Wein und die grosse Tee-Auswahl. Voraussichtlich ab Juni wird wieder der beliebte Honig aus eigener Imkerei erhältlich sein, ebenso wie frisches Demeter-zertifiziertes Olivenöl aus Sizilien und Tunesien. – Doch nicht nur wer auf der Suche nach Speis und Trank ist, wird bei PrimaNatura fündig: Viele Stammkunden beziehen hier regelmässig weitere Artikel, die schwer erhältlich sind; so etwa Kosmetika und Pflegeprodukte aus der nahen Klinik Arlesheim.

Frische Beeren

PrimaNatura ermöglicht seinen Kundinnen und Kunden, die Kette der Produkte vom fairen Produzenten bis hin zum Griff ins Regal nahtlos zurückverfolgen zu können. Gibt es Fragen oder Anregungen, stossen diese beim Team vom PrimaNatura stets auf offene Ohren. Selbstredend wird das Sortiment jeweils saisongerecht angepasst. Zurzeit Hochsaison haben die unterschiedlichen frischen und saftigen Beeren, die direkt von ausgesuchten Bio- und Demeterhöfen nach Arlesheim geliefert werden. Auf die Erdbeeren folgen schon bald die Himbeeren und Heidelbeeren, bevor dann im Hochsommer die Brombeeren hinzustossen.



Besonderer Beliebtheit erfreuen sich zurzeit die Kühltruhe und der Kühlschrank im Eingangsbereich. Hier steht eine Auswahl an Bio-Getränken und Glacé zur Verfügung, was nicht zuletzt Ausflügler in den Arlesheimer Dorfkern oder in die Ermitage zu schätzen wissen.

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

Schuhmode ganz persönlich

Die neue Sommerkollektion von Müller Schuh in Arlesheim begeistert mit frischen Farben.



Fotos: zVg

Mitten im charmanten Arlesheim gelegen, steht unsere Müller Schuh-Filiale für mehr als nur hochwertiges Schuhwerk. Hier treffen individuelle Beratung und ein stilvolles Sortiment aufeinander. Filialleiterin Nadia Guerra und ihr eingespieltes Team empfangen die Kundschaft mit viel Herzblut und einem feinen Gespür für Trends. «Bei uns kennt man sich», sagt Guerra. Der persönliche Kontakt und die vertraute Atmosphäre machen den Einkauf in Arlesheim zu einem echten Erlebnis – fast wie unter Freunden. Der intime Charakter der Filiale erlaubt es, gezielt auf individuelle Wünsche einzugehen und mit viel Fingerspitzengefühl das passende Schuhwerk zu finden.

Die neue Sommerkollektion begeistert mit frischen Farben – ob elegante Sandalen, lässige Sneaker oder stilvolle Loafer: In Arlesheim werden alle fündig, die Wert legen auf Qualität und Stil. Im Fokus stehen renommierte Labels wie *Paul Green,* mit hochwertigen Damenschuhen made in Europe, oder *Brunate,* die italienischen Klassiker. Wer es hip und funktional mag, freut sich über Modelle von *Birkenstock* für die ganze Familie. Und wer besonderen Wert auf Komfort legt, findet bei *Waldläufer* das perfekte Paar – für sie und ihn.



Gleichzeitig überrascht das Sortiment immer wieder mit neuen, sorgfältig ausgewählten Marken und Designs. Wer auf der Suche nach dem perfekten Sommerschuh ist – für Alltag, Büro oder Ferien – wird in Arlesheim bestens beraten. Die Filiale kombiniert Modebewusstsein mit einem persönlichen Service, der heute selten geworden ist. Ein Besuch bei Müller Schuh Arlesheim lohnt sich – für alle, die nicht nur einkaufen, sondern sich rundum wohlfühlen möchten.

Unsere Standorte:
Aesch, Arlesheim, Basel Gerbergasse,
Basel Outlet Untere Rebgasse,
Laufen, Liestal, Muttenz, Riehen
und Rheinfelden

mueller-schuh.ch

Schuh Müller #passteinfach



Sommermode bei Bogie

Der Sommer steht vor der Tür – und mit ihm die perfekte Zeit für frische Looks. Trendige Töne treffen auf leichte, atmungsaktive Stoffe, die selbst bei hohen Temperaturen für maximalen Tragekomfort sorgen. Ob luftige Shirts oder bequeme Shorts – wir haben die idealen Begleiter für sonnige Tage.

Entdecken Sie jetzt unsere internationalen Topmarken und starten Sie stilvoll in den Sommer!

Paul & Shark · Boss · La Martina · Jacob Cohen · Fakts
Manuel Ritz · Gran Sasso · Parajumpers · Alberto · Gimos

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

Bogie MEN'S FASHION



Es ist Sommer im Nique Nähatelier

Lust auf Mode mit Persönlichkeit? In unserer Boutique finden Sie stilvolle Kleider, trendige Farben und liebevoll ausgewählte Looks für die neue Saison. Ob Änderungen, Massanfertigungen oder kreative Nähideen, wir verbinden Leidenschaft mit handwerklichem Können. Jedes Kleidungsstück wird mit Sorgfalt angepasst oder neu genäht, damit es perfekt zu Ihnen passt. Besuchen Sie uns und lassen Sie sich begeistern. Mode ist mehr als Kleidung – sie ist Ausdruck Ihrer Persönlichkeit!

Lanius · Raffaelo Rossi · Backstage · Rosso 35
Armedangels · Stehmann · MAC · Fox's

4144 Arlesheim
Tel. 061 701 71 01
atelier-nique.ch

4153 Reinach
Tel. 061 751 71 90

nique NÄHATELIER



Rainer Kunz präsentiert die vielfältigen Möglichkeiten für den perfekten Insektenschutz.



Je nach Bedürfnis kommen verschiedene Materialien und Ausführungen in Frage.

Fotos: Cédric Bloch

Damit Insekten draussen bleiben

Ein wirksamer Insektenschutz steigert die Lebensqualität. Dafür sorgen die Spezialisten der Mössinger AG in Oberwil mit massgefertigten Lösungen.

Gegen Insekten hat Rainer Kunz nichts einzuwenden. «Aber sie sollen draussen in der Natur bleiben», erklärt der gelernte Innendekorateur. Bei der Mössinger AG, den Spezialisten für Raumausstattung in Oberwil, bietet er massgefertigte Lösungen für den Insektenschutz an. Es gibt für fast jedes Problem mit lästigen Insekten eine gute Lösung, wie Rainer Kunz sagt. Die Beratung beginnt in den allermeisten Fällen mit einem Hausbesuch. Dabei zeigt der Berater verschiedene Muster und führt ein ausführliches Gespräch mit den Kundinnen und Kunden.

«Warme Abende ohne lästige Insekten.»

Diverse Lösungen

Soll der Insektenschutz vor das Fenster gehängt oder innen installiert werden? Vorteilhaft sind Teile, die man im Herbst entfernen und leicht reinigen kann, bevor sie im Frühling wieder zum Einsatz kommen. Die Rahmen der Insektenschutzgitter können farblich dem Fensterrahmen angepasst werden, wobei die Gitter je nach Bedürfnis aus verschiedenen Materialien bestehen. «Es gibt Insektenschutzgitter, die den Blick durchs Fenster kaum trüben und die Luft sehr gut zirkulieren lassen», erklärt der Spezialist der Mössinger AG, die nur Produkte von sehr hoher Qualität anbietet. In Frage kommen vor allem bei Türen auch Schiebeanlagen, zum Beispiel mit Plissees. Der Fachmann Rainer Kunz weiss stets, was die richtige Lösung ist. Auch auf Haustiere wird Rücksicht genommen.

Zum Service gehört ebenso ein zuverlässiger Reparaturdienst für den Fall, dass wirklich einmal etwas defekt ist.

Mit dem richtigen Insektenschutz können Sie die ersten warmen Abende in Ihrem Wintergarten geniessen, ohne von summenden Viechern belästigt zu werden. Gern unterbreiten die Spezialisten eine unverbindliche Offerte für ein insektenfreies Zuhause. Für den Schutz von Lichtschächten vor ungebetenen Gästen hält die Mössinger AG ebenfalls sehr gute Lösungen bereit.

Die richtige Beschattung

Wollen Sie bei der Arbeit am Computer nicht von Sonnenstrahlen geblendet werden? Suchen Sie nach einer guten Lösung gegen unerwünschte Blicke von aussen? Vielleicht hilft ein einfacher Vorhang oder es braucht ein Rollo, das sich über eine Fernbedienung steuern lässt. Lassen Sie sich beraten von Rainer Kunz, Innendekorateur bei der Mössinger AG in Oberwil. Weitere Möglichkeiten für eine sinnvolle Beschattung bieten Plissees oder Vertikallamellen. Raffvorhänge können ein sehr dekoratives Element sein.

MÖSSINGER AG
PARKETT
BODENBELÄGE
VORHÄNGE

Mössinger AG
Parkett – Bodenbeläge – Vorhänge
Mühlemattstrasse 27 · 4104 Oberwil
Tram 10/17, Bus 64
Tel. 061 681 38 38 · info@moessinger-ag.ch
moessinger-ag.ch

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 9–12 / 13–18 Uhr
Sa 9–16 Uhr

Hier schmeckts nach Mama

Die Muttenzer Kita MiniMundo beschäftigt zwei Köchinnen, die täglich ein frisches Mittagsmenü kochen. So erleben die Kinder, dass Essen schon um elf Uhr duftet, kochen neben Freude auch Arbeit ist und Hilfe stets gern gesehen wird.

Text: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

Es ist wieder mal Backen angesagt in der Kita MiniMundo. Zum Zvieri soll es für alle Kräuterschnecken geben. Fünf Kinder haben sich gemeldet, die mit Sarah Weisskopf am Morgen Zeit in der Küche verbringen möchten. Sie sind alle noch nicht im Kindergarten, drei von ihnen – Emma, Freyja und Marlon – dürfen für die Geschichte fotografiert werden.

Auf der Terrasse im Innenhof holen die Kinder Kräuter wie Basilikum, Peterli, Schnittlauch und Rosmarin. Eine gute Möglichkeit, um zu riechen und zu raten. Zurück im Essensraum, ist der Teig bereits ausgerollt. Die Kinder verteilen Crème fraîche oder Tomatensauce darauf und belegen den Teig mit den fein geschnittenen Kräutern. Schon geht es ans Einrollen. Und ab in den Ofen damit.

Sarah Weisskopf ist nicht nur Erzieherin, sondern hat auch Konditorin gelernt. In der Kita MiniMundo kann sie daher auch ihre Backleidenschaft ausleben. Vieles ist machbar mit den Kleinen: Törtchen belegen, Bananenbrot oder Zimtschnecken oder Muffins in verschiedenen Variationen zubereiten. «Es braucht Fantasie und Geduld, aber die Kinder sind immer stolz darauf, was sie mit ihren Händen geschaffen haben.»

Teilzeit- und familientauglich

Ein wenig später duftet es bereits intensiv nach etwas Gutem in den hinteren Räumen der Kita. Der Menuplan der Woche verrät: Zum Mittagessen gibt es Pulled Chicken mit Couscous und Rosenkohl.

In der Küche wuseln die beiden Köchinnen Lisa Ritt und Daiana Stoll. Um 11.15 Uhr wird bereits die erste Gruppe von zwölf Kindern ihr Mittagessen erhalten. Die zweite Gruppe ist im Zolli und erst auf dem Heimweg. Die Kindergarten- und Schulkinder treffen jeweils gegen 12.30 Uhr ein. Die ganz kleinen sind im separaten «Triptrap-Essensraum». Alle Altersstufen erhalten jeweils dasselbe Essen, mit Abweichungen bei den ganz Kleinen, hier ist das Essen beispielsweise noch salzlos. Gestaffelt essen ist praktisch: Vom Platz her, aber auch weil es für jede Gruppe ruhiger ist.

«Es braucht Fantasie und Geduld, aber die Kinder sind immer stolz darauf, was sie mit ihren Händen geschaffen haben.»

Sarah Weisskopf

Seit einem Jahr arbeitet Lisa Ritt in der Kita MiniMundo. Zuvor sammelte die ausgebildete Köchin in einem Altersheim und in Hotels Erfahrungen. «Es war schon immer mein Wunsch, in einer Kita zu arbeiten. Als ich dann ein Kind bekam, liess sich die Teilzeitstelle damit gut vereinbaren.» Natürlich ist ihr Sohn nun in derselben Kita und Lisa Ritt findet es sehr schön, ihn zwischendurch immer wieder mal zu sehen.

Sie und Daiana Stoll gestalten den Menuplan selber. «Das macht Spass, weil wir kreativ sein und unsere eigenen Ideen einbringen können.» Sich gesund zu ernähren steht im Vordergrund. Das Gemüse wird vom Muttenzer Bauern Brunner bezogen. Diese Woche sind es hauptsächlich Pastinaken, Champignons und Rosenkohl. Pastinaken? Seit wann essen Kinder so etwas?

Denise Leibundgut, Inhaberin von MiniMundo, lacht. «Gemüseverweigerer gibt es bei uns nicht! Grundsätzlich sind Kinder sehr neugierig. Wichtig ist doch, dass die Kinder die Möglichkeit haben, verschiedene Gemüsesorten zu probieren, um dann zu entscheiden, schmeckt oder schmeckt nicht. Unser Hit: Peperoni mit Pastinaken-



Erzieherin Sarah Weisskopf holt mit den Kindern Kräuter aus dem eigenen Beet.
Rechts: Freyja, Marlon und Emma (von links) auf dem Weg mit ihren Kräuterschnecken in die Küche.



füllung.» Für den Fall, dass ein Kind etwas gar nicht mag, gibt es immer Auswahlmöglichkeiten.

Essen ist Vertrauenssache

«Essen soll Spass machen» – diese Devise wird hier vorgelebt. «Bei uns sollen die Kinder ermuntert werden, etwas zu versuchen. Fragt man sie: Willst du mit oder ohne Sauce, sagen fast alle ohne.» Doch es komme darauf an, wie man frage, erklärt Denise Leibundgut. «Oft hat es etwas mit Vertrauen zu tun. Oft sind jene Kinder, die

«Gemüseverweigerer gibt es bei uns nicht! Grundsätzlich sind Kinder sehr neugierig.»

Denise Leibundgut

neu hierherkommen, erst einmal am Herauspicken. Mit der Zeit merken sie, dass es viel abenteuerlicher ist, auch mal von anderen Sachen zu probieren.» Der Salat muss nicht zuerst gegessen werden, sondern kommt zum Hauptgang dazu. Auf dem Tisch stehen immer Schüsselchen mit Rohkost wie Gurken und Rüebli, aus denen sich die Kinder bedienen können. Auch das kommt gut an.

Lisa Ritt weiss natürlich, wie man Gemüse an die Kinder bringt. Zum Beispiel, indem sie dieses klein hackt und daraus einen Gemüseburger brät. Von Gemüse keine Spur mehr! Dank der offenen Küche kommen die Kinder immer wieder, um zu fragen oder mitzuhelfen. «Die Köchinnen sind pädagogisch eng mit uns verknüpft», so Denise Leibundgut. So sind sie auch an den Fachteamsitzungen dabei, damit sie spezielle Ideen umsetzen können, zum Beispiel wenn Piratenwoche angesagt ist.

«Das Schwierigste», meint Lisa Ritt, «ist vorauszusehen, wie viel die Kinder essen werden. Das ist immer ganz unterschiedlich. An einem Tag essen sie sehr viel, an einem anderen Tag wieder weniger. Anders als bei Erwachsenen macht das den Einkauf unberechenbar.» Doch weggeworfen wird nichts. Was übrig ist, wird wiederverwertet oder das Personal nimmt die Reste mit nach Hause.

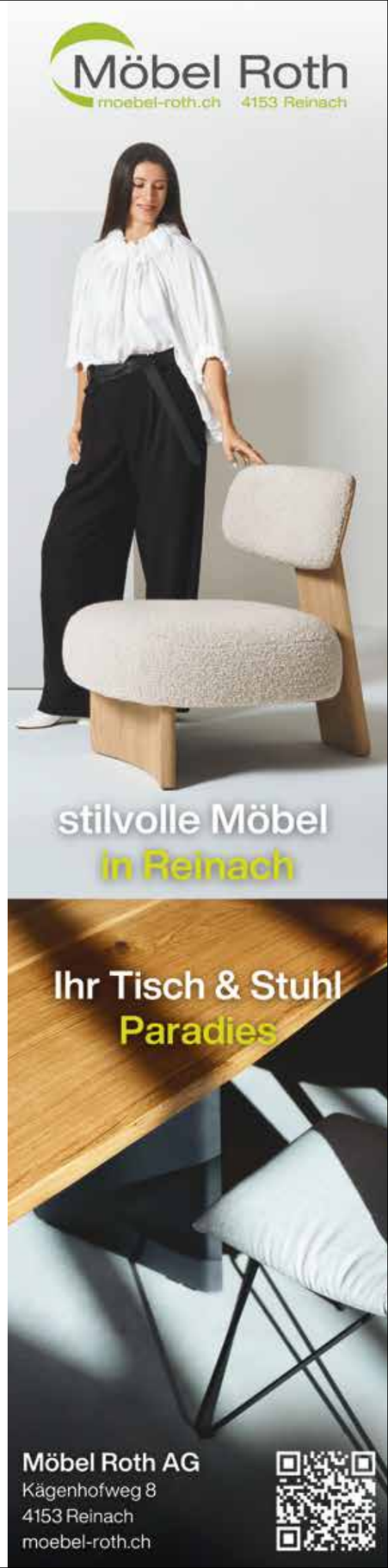
Was immer geht, sind Teigwaren. Es gibt auch eine Wunschbox. Vor allem die älteren Kinder stecken da ihre Zettel rein. Einmal im Monat wird ein solcher Wunsch erfüllt. «Dann ist es halt auch mal Nuggets und Pommes.» Natürlich sind die Pommes dann selbst gemacht.

Grosse Kita mit familiärem Ruf

Als Denise Leibundgut die Kita MiniMundo vor neun Jahren eröffnete, war das frisch Gekochte von Anfang an im Konzept dabei. «Zwar sind wir eine grosse Kita in Muttenz,



Der tägliche Mittagstisch.
Links: Lisa Ritt wollte schon immer in einer Kita kochen und hat sich damit einen Wunsch erfüllt.



Blutspenden
ist wie im Rhein
schwimmen.
Macht einfach
glücklich.

Sichere dir ein Stück Glück:

BLUTSPENDE SRK BEIDER BASEL

Metall ist unsere Stärke
www.jakobgutknecht.ch

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

Und vieles mehr …




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

Gewinnen Sie Ihren Traum-Whirlpool!

HotSpring® Whirlpools · Spas

So einfach gehts:
Machen Sie Zuhause ein Bild von Ihrem Wunsch-Whirlpool-Platz
und schicken Sie es auf unser Website ein.





Whirlpool
Hotspot WHITE
Wert 10990.–

Hier scannen und mitmachen!

Einsendeschluss: **Samstag, 5. Juli 2025**

hewoo.ch/wettbewerb-allschwil-25






Die Köchin Daiana Stoll (oben, Mitte) lobt die Kinder für ihren Einsatz. Das fertig gebackene Zvieri riecht herrlich und geht weg wie nichts.

haben aber trotzdem einen familiären Ruf. Ich glaube, neben unserem gut durchdachten Raumkonzept, alle drei Gruppen – Piccolinis, Petits, Juniors – haben ihre eigenen Bereiche und sind dennoch Teil des Ganzen, stützt das selbst gekochte Essen diesen Charakter. Trotz grosser Investitionen stehen wir voll hinter diesem Konzept.» Als die Kita vor zwei Jahren an die St. Jakob-Strasse 148 zog, ein Stockwerk oberhalb von Toni Müller, wurde eine professionelle Gastroküche eingebaut. Denn an vollen Tagen werden hier schon mal 80 Menus serviert, inklusive Gerichte für die 20 Mitarbeitenden.

«Mit unserem selbst gekochten Essen sind wir eher eine Ausnahme», weiss die Inhaberin. Den meisten Kitas gefalle die Idee zwar, aber der Aufwand sei vielen zu hoch. «Wir haben ja keine HR, wir machen alles selber. Oft hören wir, dass zusätzliche Lohnkosten fürs Küchenpersonal abschreckend beziehungsweise nicht tragbar sind.

«Als ich dann ein Kind bekam, liess sich die Teilzeitstelle damit gut vereinbaren.»

Lisa Ritt

Doch wenn man fragt: Eltern sind alle fürs Selberkochen.» – Die Kita MiniMundo hat bis 18.30 Uhr geöffnet. Viele berufstätige Eltern holen erst dann die Kinder. «Umso wichtiger ist es für sie, zu wissen, dass es bei uns vom Zmorge, Znüni, Zmittag und Zvieri gesundes Essen gibt.»

Teurer als andere Kitas ist MiniMundo trotz den zusätzlichen 130-Stellenprozenten der Köchinnen nicht. «Es ist eine Frage des Fokus. Wir legen diesen nun mal – nebst Natur und Sprachförderung – aufs Essen. Es ist machbar. Es ist vielleicht auch der Grund, weshalb es gut läuft.»

Für Köchin Lisa Ritt ist es der bisher anspruchsvollste Job. «Ich trage viel Verantwortung.» Es gibt Kinder, die generell kein Fleisch essen. Andere essen alles, nur kein Schwein. Andere haben Allergien oder andere Unverträglichkeiten. Ein Kind hat Diabetes. «Das alles muss beachtet, dokumentiert und immer wieder auf Akualität überprüft werden.»

Im Speisesaal verläuft das Essen heute eher ruhig. Alle sitzen konzentriert vor ihren Tellern. Wahrscheinlich liegt dies am Besuch des Fotografen. «Normalerweise ist es nicht so still, die Kinder tauschen sich aus und erzählen von ihren kleinen und grösseren Erlebnissen». Dafür läuft der Couscous heute besonders gut. Ein Mädchen wischt die Körner vom Tisch auf den Boden. Es macht nichts, dass es nach dem Essen chaotisch aussieht. Das Putzen gehört dazu und bildet jeweils den Abschluss von Lisa Ritts Arbeitstag. Nach dem Essen bringen alle Kinder der ersten Gruppe ihr Geschirr zur Geschirrrückgabe. Im Türrahmen warten schon die Zolli-Rückkehrer. Bestimmt bringen sie einen Bärenhunger mit. ■



Hausgemacht – was heisst das für Sie?

Bei uns heisst das, alle Pasta inklusive Ravioli und Gnocchi werden selbst produziert, deshalb sind sie sooo gut. Von der Butter zum Brötli, die tagelang einreduzierten wunderbaren Saucen, alles im Schlüssel entstanden. Mignardises, Desserts, Sorbets, nur bei Pommes frites braucht's Hilfe – Sie lieben die Kartoffelstreifen so sehr, dass wir nicht nachkämen.

Sogar unsere Nuggets für die Kleinen macht der Chef selbst. Kommen Sie vorbei, geniessen Sie!

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

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL



Leichte Sommerküche in der Landbeiz

Der Weiler Roderis in Nunningen ist ein Landgasthof, wie er im Buche steht. Im schattigen Grün geniesst man verschiedene Arten von Forellen, aber auch Kutteln in Tomatensauce ebenso wie hausgemachten Rindshackbraten. Als typisches Sommergericht kommt auch Vitello tonnato auf den Tisch.

Gut zu wissen: Gäste, die länger unbekümmert feiern möchten, können im einzigartigen Boutique-Hotel übernachten.

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

Landgasthof Roderis



Die Oase der Ruhe im Gundeli

In der Gartenlounge Restaurant Wanderruh öffnet sich ein Kleinod der Ruhe im Basler Gundeli-Quartier. Es gibt prämiertes Cordon bleu vom Feinsten mit belgischen Frites (Pommes allumettes), saftigen Hackbraten und weitere Spezialitäten von Jenzer Fleisch & Feinkost in Arlesheim. Die Wanderruh ist für den liebevollen Service ebenso bekannt wie für hausgemachte Suppen und handverlesene glutenfreie Speisen. Geniessen Sie die Ruhe in der Wanderruh – unser Name ist Programm.

Restaurant zur Wanderruh
Dornacherstrasse 151 · 4053 Basel
Tel. 061 361 08 88 · info@wanderruh.ch
wanderruh.ch

Restaurant zur Wanderruh



Fein essen wie in Apulien

Bei uns im Domstübli Arlesheim geniessen Sie vorzügliche italienische Küche mit apulischem Einschlag, jetzt natürlich auf der schattigen Gartenterrasse. Wir sind bestrebt, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen und eine gesellige und angenehme Atmosphäre zu schaffen. Ihre Freude spornt uns dabei immer aufs Neue zu Höchstleistungen an.

Am besten probieren Sie es selbst aus!

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

DOMSTÜBLI



Insalata Caprese – mal anders

Foodstylistin Doris Moser liebt dieses Rezept, weil das Pistazien-Pesto einfach «himmlisch» sei. Einen speziellen Gout gibt auch die in Schinken eingewickelte Tomate. Ein super einfaches Sommergericht mit einem besonderen Twist.

■ Rezept und Foto: Doris Moser

Für 4 Personen

Zutaten

4	reife Strauchtomaten mit Stiel
8	Scheiben Rohschinken oder Landrauchschinken
2	grosse Kugeln Burrata
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch aus der Mühle

Olivenöl-Pistazien-Pesto

1 Bund	Basilikum
2–3	Knoblauchzehen
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch aus der Mühle
8 EL	gutes Olivenöl
50–100 g	Pistazien

Zubereitung

Tomaten waschen und trocknen (Achtung, der Stiel soll dranbleiben). Mit dem Schinken umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im 200 Grad heissen Ofen 10–15 Minuten knusprig backen.

Für den Pesto

Basilikum und den geschälten Knoblauch mit den Pistazien in ein hohes Gefäss geben und zusammen mit Olivenöl pürieren. Den Parmesan dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Mit einem Pinsel oder Löffel etwas Pesto auf den Teller geben und je eine halbe Burrata mit den Händen teilen, darauf platzieren. Die gebackene Tomate dazulegen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Basilikumblatt garnieren und mit frischem Brot servieren. ■

Tipp

Burrata ist nicht gleich Mozzarella, sondern eine Untervariante davon. Burrata, aus Kuh- oder aus Büffelmilch, ist von weicher, cremiger Konsistenz.

Coop führt unter dem Fine Food Label gute Burrate, bei der Migros sind sie unter Migros Sélection zu empfehlen.

Im Kühlschrank sollte stets eine Burrata vorhanden sein, denn sie kann auch bestens kalt unter eine Pasta gemischt werden. Erwärmen sollte man den Frischkäse jedoch nicht.

«Man kann nicht einfach nichts mehr tun»

Josy Nussbaumer, die mit ihrem Mann Kurt 25 Jahre lang die Vordere Klus in Aesch geführt hat, ist bereits mit «guter Küche» aufgewachsen. Allerdings dauerte es noch einige Jahre, bis sie selber zum Kochlöffel griff.

Interview: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Frau Nussbaumer, Sie sind ausgebildete Kindergärtnerin. Wann hat das mit dem Kochen angefangen?
Meine Mutter war eine sehr gute Köchin. Wir hatten viel Besuch, immer schön gedeckte, grosse Tafeln. Sie war aber der Ansicht, mit lackierten Fingernägeln und geschminkt habe man in der Küche nichts verloren. Mit 27 lernte ich meinen Mann kennen, dem das Restaurant Vordere Klus gehörte. Als wir heirateten, erwarb ich den Fähigkeitsausweis für die Gastronomie Baselland; als Kindergärtnerin konnte ich den Angestellten in der Klus ja schlecht sagen, wie es geht. Da ich mit der Köchin in der Klus nicht so zufrieden war, habe ich angefangen, selber zu kochen.
Wenn jemand gern gut isst und gut abschmecken kann, lernt er auch gut kochen. Davon bin ich überzeugt. Ich war von zuhause aus verwöhnt, was das Essen anbelangt. Mit den Köchen in der Klus habe ich mich ein wenig angelegt; sie behaupteten, ich hätte «Hausfrauenwünsche», weil ich nicht gelernte Köchin war. Aber in den vier oder fünf Kochkursen mit Gastroköchen, die ich besucht habe, wurde mir klar, dass ich gar nicht so daneben liege. Nach drei Jahren absolvierte ich die Kochprüfung und habe ab dann die Küche in der Klus geführt.

Was war die Vordere Klus damals für ein Restaurant?
Es war ein Ausflugsrestaurant, im Innenbereich mit einer älteren Ausstattung und aussen mit über hundert Plätzen. Bei schönem Wetter herrschte Hochbetrieb, und wenn es anfing zu regnen, hatten wir innen zu wenig Platz. Wir haben dann einen Wintergarten angebaut und den alten Teil des Restaurants aufgefrischt. Meine Strategie war, die Küche anzubieten, die ich auch selber gerne esse, und zwar mit möglichst regionalen Zutaten. Brot, Teigwaren etc. produzierten wir selber. Wir waren auch bei den ersten, die von Juni bis August Sommerbock verkauften, statt ihn in den Tiefkühler zu legen bis im Oktober. Das entpuppte sich als richtiger Hit.
Als ich in die Klus kam, gab es Entrecôte, Kalbssteak und Käseschnitten. Der Metzger, beim dem wir das Kalbssteak kauften, liess den «Huftdeckel» auf dem Steak oben drauf. Den konnte ich den Kunden aber nicht verkaufen, obwohl es gutes Fleisch ist. Ich verwendete es zunächst für das Personal, aber das Fleisch war teuer … Doch dann hatte ich die Idee, daraus den «Kluser Prägel» zu kochen, an einer Cognacsauce mit Pilzen. Das Gericht lief so gut, dass wir dafür Hinterviertel kauften, weil der Deckel des Kalbssteaks nicht mehr reichte. Das war mein erster Hit auf der Karte.

Sie leiteten gleichzeitig das Weingut Domaine und einen Verkaufsladen – das klingt nach einem ziemlich vollen Programm …
Mein Mann Kurt ist Önologe. Er führte den Weinbau und hatte dort das Sagen, ich hingegen im Restaurant. Beim Mittag- und Abendservice half er als Chef de Service, «zog den Umsatzkittel an», wie er sagte.



Josy Nussbaumer umsorgt die Reben im Kloster Dornach.
Links: Den Kurs für passionierte Hobbyköche leitet Josy Nussbaumer schon sein zehn Jahren.



Kochen mit Josy Nussbaumer (Mitte) macht gute Laune.

Damals verkauften wir unsere ganze Weinernte über das Restaurant. Erst als wir wussten, dass wir das Restaurant abgeben würden, präsentierten wir unseren Wein auch an Messen.

Was führte dazu, dass Sie aufgehört haben?
Aufgehört haben wir altershalber, wir haben auch keine Kinder. Die 25 Jahre in der Klus vergingen schnell, aber so, wie wir das Restaurant führten, laugte es uns aus. Die Präsenzzeit ist lang und die Belastung gross. Dennoch: Wir haben schöne Bekanntschaften geschlossen und hatten eine tolle Kundschaft. Zum Beispiel Walter Spengler vom Modehaus Spengler: Er war ein sehr anspruchsvoller Kunde, aber er war auch grosszügig. Wenn er ein Menu besprechen wollte, hat er mich in sein Büro bestellt, zeigte mir nebenbei seine Einkäufe für das Modehaus und fragte: «Gefällt dir das?» Ich bin jedenfalls immer mit etwas in der Tasche nach Hause gegangen. Er war aber auch fordernd, rief zum Beispiel um drei Uhr nachmittags an und sagte: «Ich habe Hunger, kochst du mir etwas?» Und das hat man für ihn gerne getan. Auch mit Zino Davidoff hatten wir ein gutes Verhältnis, er hat viele Anlässe bei uns durchgeführt. Das haben wir uns erarbeitet, mit Fachwissen und Einsatz. Es war ein Geben und Nehmen. Ein anspruchsvoller Kunde ist etwas sehr Schönes, weil er einen fordert. Aber er muss das auch schätzen.

Dann kam die Firma «Kulinarische Konzepte» – was kann man sich darunter vorstellen?
Als ich mit 54 in der Vorderen Klus aufgehört habe, ging ich auf Jobsuche. Berufskollegen hatten ein schlechtes Gefühl, mich in ihrem Betrieb herumrennen zu lassen, für andere war ich überqualifiziert. Ich wollte bei Coop Olivenöl testen, aber sie sagten, sie könnten mir das nicht antun, weil man beim Testen dick würde. So machte ich halt die Kulinarischen Konzepte. Ich engagierte mich zuerst im Wirteverband Baselland, später im Schweizer Hotelierverband, gleichzeitig unterstützte ich junge Beizer bei der Planung einer Menukarte oder beim Weineinkauf. Ich schrieb ausserdem für die Schweizer Illustrierte und weitere Zeitungen Rezepte, habe zehn Jahre lang im Radio Basilisk jede Woche ein Rezept vorgestellt, passend zur Saison. Auch beim Kundenmagazin von Manor durfte ich mitarbeiten. Das war alles unter den Kulinarischen Konzepten zusammengefasst.

Und Sie boten Kochkurse an …
Das machte ich schon, als wir noch das Restaurant hatten. In Arlesheim hatte ich eine Zeitlang ein altes Bauernhaus als Kochschule. Aber wir hatten noch das Restaurant, ich konnte es zu wenig nutzen. Später gab ich bei der EBM, heute primeo energie, Kochkurse, pro Woche drei, vier Kurse. Das war ein intensives Programm. Momentan leite ich für die Pensionierten der Roche jedes Jahr eine Fünferserie Kochkurse.

In Ihren Kochbüchern dominiert ein Gericht: die Suppen. Was hat es damit auf sich?
Als wir das Restaurant ausgebaut haben, bauten wir in jedem Menu ein Süppchen ein. So haben wir angefangen, Suppen zu kreieren. Für das erste Buch «Suppen aus der Naturküche» erhielt ich eine Goldmedaille. Der Verlag schickte mir einen Fotografen, der wollte eine Glasscheibe über den Teller mit der Suppe legen und ein Kräutchen auf die Scheibe, damit dieses nicht in der Suppe ertrinkt. Da habe ich mich geweigert. Wenn eine Hausfrau diese Suppe nachkocht und das Kräutchen versinkt, könnte sie sagen, mein Rezept funktioniere nicht. Wir bekamen dann etwas Chritz, und ich habe unseren Hausgrafiker beauftragt, der alles gezeichnet hat. Dieses Buch verkaufte sich wie warme Weggli. Es waren nur Suppen, aber ich habe auch das Gemüse entsprechend beschrieben, das kam gut an. Der Verlag hat zwei weitere Auflagen gemacht, ohne mich und mit Fotos, sogar eine französische Ausgabe. Beim Friedrich Reinhardt Verlag veröffentlichte ich zwei weitere Kochbücher. Weil die Nachfrage nach dem Suppen-Kochbuch immer noch gross war, bot ich Ringier eine neue Auflage an. Doch sie verlangten nach modernen Suppen mit asiatischem Schischi – Entschuldigung … ich kann doch keine asiatischen Rezepte kreieren – ich bin doch von hier!

Was hat sich in den Küchen verändert, seit Sie angefangen haben?
Die vielen Unverträglichkeiten haben zugenommen, auch das Vegane und Vegetarische. Vegetarisch hatten wir schon bei uns im Restaurant. Aber das Vegane ist neu. Als ich gestartet habe, musste man bei einem Diabetiker die Ware abwägen. Wir hatten in der Küche richtige Tabellen, das war sehr mühsam. Heute können sie sich einfach eine Spritze geben.

Wenn Sie nochmals jung wären, würden Sie wieder ein Restaurant übernehmen oder doch lieber nicht?
Ich würde das schon gerne machen, aber wenn man sieht, was das alles kostet, ist beim Wirten kein Geld mehr zu verdienen. Schon wir haben nicht viel verdient. Wenn, dann hätte ich nur ein kleines Beizli mit 25 bis 30 Plätzen, fertig! Wenn man heute die Löhne anschaut … Es ist fast nicht mehr machbar. Schon zu unserer Zeit wurden Wirte gesponsert, zum Beispiel von der Milchindustrie. Es gab einige, die sonst gar nicht hätten existieren können.



Nach dem Kochen der Genuss: Feuilleté mit Spargeln an einer Morchelsauce.

Kochen Sie heute noch?
Mein Mann ist Jäger, wir haben eine Jagdhütte im Elsass, und da koche ich immer für die Jäger. Wir essen vorwiegend Wild. So habe ich Hackfleisch, Ragout etc. alles aus Wild, nur zwischendurch kaufe ich etwas anderes. Reh, Wildschwein, Hirsch, Damhirsch – das sind die besten Fleischsorten überhaupt. Am Geburtstag meines Mannes laden wir traditionell die Wildhüter mit ihren Frauen ein, die bringen immer einen Truthahn mit – davon bin ich total begeistert. Wir betreuen auch noch ein paar Reben, im Kloster Dornach und im Elsass haben wir zwei Stückli. Auch unser Gartenhag besteht aus Reben. Mein Mann und ich haben mit Andreas Kuster, Inhaber Jakob's Leckerly Basel, als neustes Produkt einen Basler Crème de Leckerly kreiert. Der erste Versuch ist in Flaschen abgefüllt. Das Endprodukt wird noch etwas besser werden. Langweilig wird es uns nicht – man kann nicht einfach nichts mehr tun. ■

Bücher von Josy Nussbaumer
Die Suppenkochbücher sind schon lange ausverkauft, jedoch denkt Josy Nussbaumer über eine Neu-Ausgabe nach.
Noch erhältlich sind die beiden Bücher des Friedrich Reinhardt Verlags, Vorspeisen und Hauptgänge.



Foto: © Dominik Plüss

■ **Susanne Hueber**
Moderatorin

Gekocht

Hallo liebe Leserin, lieber Leser – Sie sind noch da? Ich auch. Das zeigt: Am Ende wird die Suppe nicht so heiss gegessen, wie sie gekocht wird. Und damit sind wir auch schon beim Thema dieser Kolumne: Gekocht.
Ich muss Ihnen gestehen: Kochen ist nicht unbedingt meine Kernkompetenz. Tatsächlich begleitet mich ein regelrechtes Kochtrauma. Es begann in der Diplommittelschule 4 in Basel. Dort musste ich im Hauswirtschaftsunterricht eine Omelette mit Pilzen zubereiten. Ich gab mir wirklich Mühe. Doch die Reaktion der Lehrerin war ernüchternd: «So etwas Unappetitliches habe ich noch nie gesehen.» Sie liess den Teller einfach stehen. Für immer eingebrannt – nicht die Omelette, sondern dieser Moment.
An dieser Stelle ein Appell an alle Lehrpersonen: Ein einziger Kommentar kann mehr anrichten als ein verbrannter Auflauf.
Mein mangelndes Küchenbewusstsein ging so weit, dass ich es tatsächlich geschafft habe, in meine erste Wohnung zu ziehen, die keinen Backofen hatte. Das fiel mir erst auf, als ich eine Tiefkühlpizza backen wollte. Tja.
Richtig versöhnt habe ich mich mit dem Kochen während Corona. Ich hatte – abgesehen von meinem Job bei Telebasel – alle Engagements als Eventmoderatorin verloren. Und daher plötzlich viel Zeit. Zeit, um mich dem Kochen zu stellen. Und siehe da: Es geschah ein kleines Küchenwunder. Ich entstaubte Kochbücher, experimentierte mit Rezepten und zauberte Confiture, Holundersirup, «Suuri Läberli» oder Bratwurst mit Zwiebelsauce auf den Tisch. Meine Familie war begeistert. Und ich auch.
Heute weiss ich: Man kann alles lernen. Auch wenn mal etwas daneben geht, nicht nur beim Kochen: Das Wichtigste ist, nicht aufzugeben. Das wünsche ich Ihnen auch, liebe Leserinnnen und Leser. Krönchen richten, aufstehen und weitermachen. Denn eines stimmt nach wie vor: Die Suppe wird wirklich selten so heiss gegessen, wie sie gekocht wird. Und manchmal wird sie am Ende sogar richtig gut.



Ca. 15 000 Patient/innen werden jährlich auf der Notfallstation des Claraspitals behandelt.





Auf der Notfallstation werden Patient/innen nach Dringlichkeit und Schwere der Erkrankung behandelt.

Im Notfall in besten Händen

Die Notfallstation des Claraspitals ist für alle Personen da, die umgehend kompetente medizinische Hilfe benötigen – von kleinen Verletzungen und Krankheiten bis hin zu schwerwiegenden Krankheitszuständen. Behandelt wird nach Dringlichkeit, in einer ruhigen, freundlichen Atmosphäre.

Jacqueline Henz, eine junge Frau, kommt in den Notfall des Claraspitals, weil sie seit einigen Stunden unter starken Bauchschmerzen leidet. Am Eingang der Notfallstation nimmt sie eine Pflegefachfrau in Empfang und befragt sie zu ihren Beschwerden. Danach misst sie Fieber, Puls und Sauerstoffsättigung und nimmt ihre Personalien auf. Da die Werte alarmierend sind, wird sie sofort in eine Notfallkoje gelegt, obwohl andere Patient/innen vor ihr auf der Notfallstation waren. «Prioritäten zu setzen ist elementar in Notfallsituationen, damit jene Menschen Hilfe erhalten, die sie am meisten und am dringlichsten benötigen», sagt Dr. Christina Manke, Oberärztin auf der Notfallstation des Claraspitals.

Rund um die Uhr

Jacqueline Henz erhält ein Medikament gegen ihre starken Schmerzen, anschliessend nimmt ein Notfallarzt im Untersuchungszimmer bei ihr einen Ultraschall vor. Weitere diagnostische Abklärungen, eine Computertomographie sowie die im hauseigenen Labor analysierten Blut- und Urinproben bestätigen den Verdacht auf eine akute Nierenkolik. Jacqueline Henz wird umgehend in die Claraspital Urologie verlegt, wo baldmöglichst die Behandlung eingeleitet sowie der Entscheid über weitere therapeutische Massnahmen gefällt wird. Dank des guten interdisziplinären Zusammenspiels zwischen Notfall und Fachabteilung kann Jacqueline Henz erfolgreich therapiert und bereits nach wenigen Tagen wieder in stabilem Zustand nach Hause entlassen werden.

Rund 15 000 Patient/innen behandelt das Team jährlich auf der Notfallstation des Claraspitals Basel – an sieben Tagen in der Woche rund um die Uhr. Ein Notfall-Ärzteteam und rund 30 Pflegefachpersonen decken ein breites medizinisches Spektrum ab (ausser traumatologische und neurologische Notfälle sowie Geburten und die Behandlung von Kindern). «An meiner Arbeit in der Notfallmedizin schätze ich die grosse Vielfalt. Wir können so vielen Patient/innen mit verschiedenen Krankheitsbildern helfen», sagt Notfallärztin Christina Manke.



Fotos: zVg

«Prioritäten setzen ist elementar auf dem Notfall, damit jene Hilfe erhalten, die sie am meisten und am dringlichsten benötigen.»

Dr. Christina Manke
Oberärztin Notfallstation Claraspital

Eingespielte Triage

Eine grosse Herausforderung im Notfallbereich ist, die Wartezeiten der Patient/innen möglichst kurz und angenehm zu halten. Je nach Andrang im Notfall ist jedoch etwas Geduld erforderlich. Die Pflegefachpersonen nehmen auf der Notfallstation im Claraspital bei allen Patient/innen eine Triagierung der Patient/innen vor, bei der die Schwere der Erkrankung sowie die Dringlichkeit der Behandlung beurteilt werden.

Ruhige Atmosphäre

Aufgrund der Dringlichkeit der Anliegen könnte man auf der Notfallstation eine gewisse Hektik vermuten. Gerade deshalb wird grosser Wert auf eine vertrauensvolle und ruhige Atmosphäre gelegt – ein generelles Markenzeichen des Claraspitals, von dem auch die Notfallpatient/innen im Haus profitieren. Sowohl die ärztlichen wie auch die pflegerischen Mitarbeitenden nehmen sich genügend Zeit für alle Patient/innen. Vom Eintritt bis zur Überweisung oder zur Entlassung werden diese fürsorglich begleitet und erhalten falls nötig die erforderlichen (z.B. schmerzlindernde) Medikamente.

Die Notfallstation des Claraspitals Basel

Die Notfallstation des Claraspitals ist neu, geräumig, hell und modern. Sie bietet 15 Patientenräume mit insgesamt 21 Behandlungsplätzen inklusive eines multifunktionalen Interventionsraums. Alle Räumlichkeiten sind mit aktueller Medizintechnik und massgeschneidert auf die Bedürfnisse der Patient/innen ausgestattet. Sehr wertvoll ist die Nähe zu den diagnostischen Abteilungen Radiologie und Nuklearmedizin, zu den Operationssälen und der Intensivmedizin sowie zum Herzkatheterlabor.
Wo immer auch die Behandlung stattfindet: die Wege sind kurz.

Das Team der Notfallstation des Claraspitals Basel behandelt unabhängig vom Versichertenstatus das ganze medizinische Spektrum. Ausgenommen sind traumatologische und neurologische Notfälle (z.B. akuter Schlaganfall) sowie schwangerschaftsassoziierte Erkrankungen, Geburten und die Behandlung von Kleinkindern. Alle Notfallpatient/innen erfahren eine Erstversorgung und werden im Anschluss, falls angezeigt, an die entsprechenden Spezialist/innen weiterverwiesen. Die Zuweisung in die Notfallstation erfolgt in der Regel durch die Hausärztin/den Hausarzt oder durch die Sanität, Patient/innen können sich aber auch direkt melden.

stClaraspital
In besten Händen.
claraspital.ch

MITTWOCHNACHMITTAG

Die Schule ist zu Ende, der Magen knurrt. Noch wichtiger jedoch ist die Zeit danach: der freie Mittwochnachmittag. Nichts wie raus bei diesem traumhaften Wetter. Mit dem Wind in den Haaren geht es in Gedanken schnellstmöglich auf den Spielplatz oder mit dem Tandem ins nahe Elsass. Beim Fotografieren dieses Schnappschusses kommen mir meine jugendlichen Abenteuer an diesen freien Nachmittagen in den Sinn. Ich schmunzle. Eine Freude war's, jedesmal. *(cj)*



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



Entspannung zu Hause, massgeschneidert nach Ihrem Budget und Ihren Bedürfnissen…

061 313 81 88 | 079 337 64 78
bbpool.ch

Jetzt informieren:



2025

RÖMISCHES THEATER AUGUSTA RAURICA

RECONNECT
11 JULI
KUNST & BEGEGNUNG AUF CASTELEN

APOLLON
26 JULI
NORDSTERN IM THEATER

RÖMERFEST
30 31 AUGUST
GRÖSSTES RÖMERFEST DER SCHWEIZ

IT'S LIT!
6 7 SEPTEMBER
LITERATURSPEKTAKEL IM THEATER

www.theater-augusta-raurica.ch

BASEL LANDSCHAFT SWISSLOS
AUGUSTA RAURICA
BASEL LANDSCHAFT AMT FÜR KULTUR

24h-Betreuung zuhause



Dovida betreut Senioren individuell und zuverlässig zuhause. Wir umsorgen, unterstützen und motivieren. Von Krankenkassen anerkannt.

Kostenlose, umfassende Beratung
Tel 061 205 55 77
www.dovida.ch

Dovida™
Mein Leben, mein Weg

Ein Foul mit Folgen – Soforthilfe in der Notaufnahme Bethesda Spital

Unfälle passieren unerwartet. Schmerzen können plötzlich einsetzen.
In solchen Momenten ist schnelle, kompetente medizinische Hilfe entscheidend.



Fotos: zVg

bethesda SPITAL

Notaufnahme
Die Notaufnahme des Bethesda Spitals ist täglich von 8 bis 22 Uhr geöffnet.

In lebensbedrohlichen Notfällen wenden Sie sich bitte umgehend an die Notrufnummer 144.

Bei Unsicherheit können Sie uns gerne vorab anrufen: 061 315 25 15.

Bethesda Spital, Gellertstrasse 144, 4052 Basel – Parkplätze vorhanden

bethesda-spital.ch/notaufnahme

Die Notaufnahme des Bethesda Spitals steht Patientinnen und Patienten in akuten Situationen täglich von 8 bis 22 Uhr zur Verfügung – ohne Voranmeldung und ohne lange Wartezeiten.
Ob Verstauchung beim Sport, eine tiefe Schnittverletzung beim Kochen oder akute Bauchschmerzen – die Notfallstation des Bethesda Spitals behandelt ein breites Spektrum an Beschwerden. Besonders bei typischen Notfallsymptomen wie starken Schmerzen, Sport- oder Sturzverletzungen zählt jede Minute. Dank optimaler Abläufe und interdisziplinärer Zusammenarbeit erhalten Betroffene im Bethesda Spital rasch adäquate Hilfe.

«Unser Ziel ist die Patientenzufriedenheit und schnellstmögliche Schmerzlinderung», betont Dr. med. Eckehart Schöll, Ärztlicher Leiter der Notaufnahme. Sein Team besteht aus erfahrenen Notfallmedizinerinnen und -medizinern sowie speziell geschultem Pflegepersonal, das sich kompetent und empathisch um jede Patientin und jeden Patienten kümmert.
Was das Bethesda Spital besonders macht: Der Zugang zur Notaufnahme ist unkompliziert. Eine telefonische Anmeldung ist nicht nötig. Patientinnen und Patienten werden direkt und nach Dringlichkeit behandelt. Das bedeutet: keine stundenlangen Wartezeiten, sondern eine rasche medizinische Einschätzung und – falls nötig – sofortige Diagnostik mittels Röntgen, Ultraschall oder Laboruntersuchung.
Auch im Anschluss ist für eine lückenlose Weiterbehandlung gesorgt. Je nach Bedarf werden Fachärztinnen und Fachärzte aus den Bereichen Orthopädie, Chirurgie, Innerer Medizin, Gynäkologie oder Radiologie beigezogen – alles unter einem Dach. Das schafft Vertrauen und bietet Sicherheit.
Besonders geschätzt wird die persönliche Atmosphäre des Bethesda Spitals. Trotz modernster medizinischer Infrastruktur bleibt der Mensch im Zentrum. «Wir möchten, dass sich unsere Patientinnen und Patienten gut aufgehoben fühlen – gerade in Ausnahmesituationen», so Dr. Schöll.



Dr. med. Eckehart Schöll
Ärztlicher Leiter Notaufnahme

Auf und um den Remel herum

Die Wanderung beginnt in Kleinlützel und führt über den Remel nach Metzerlen. Wer mag, kann auch noch weiter bis nach Mariastein oder Flüh marschieren.

Text: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

Die S-Bahn ist blitzschnell in Laufen (wenn nicht gerade Schienen ersetzt werden), wo der Bus 112 wartet. Und der, kaum ist man eingestiegen, auch schon losfährt. In rasantem Tempo durch das abgelegene Lützeltal mit steilen Felsfluren, erinnert die Gegend ein wenig ans Ende der Welt. Tatsächlich ist Kleinlützel ja so etwas wie ein Ende der Schweiz, aber bevor dieses eintritt, steigen wir an der Station Kleinlützel-Frohmatt aus. Für den Aufstieg läuft man einige Meter zurück, um dem Wegweiser nach Remel oder auch Raemelsberg zu folgen. Vorbei an alten Häusern, die beinahe schon Fels geworden sind, beginnt der Aufstieg. Dieser ist nicht so schlimm wie befürchtet, denn bald schon beginnt der Kreuzweg, der frisch renoviert gut ins Auge sticht. Die eindrucksvollen Tafeln erinnern daran, wie Jesus leiden musste – was jede eigene Anstrengung relativiert. Schon bald ist eine schöne Lichtung erreicht. Einsam muss es sein, hier oben zu wohnen. Doch gesegnet sei der Blick, der bereits auf die Passwang-Hügel zeigt.

«Die Alpenkette Glarnerland, Innerschweiz und Berner Oberland lässt sich sehen.»

Ort der Besinnung

Linkerhand fallen bunte Windräder und Laternen auf. Beim Nähertreten wird ersichtlich, dass dies ein Friedhof ist. Hinter dem Jade-Plätzli steckt eine traurige Geschichte. Das zehnjährige Mädchen starb 2018 durch einen Unfall. Am Waldrand oberhalb Kleinlützel ist seine Ruhestätte, die so etwas wie ein Treffpunkt geworden ist für viele, die hier trauern möchten oder Ruhe suchen.

Der Weg führt weiter bis zu einer Gabelung. Nun heisst es: die Durststrecke in Angriff nehmen. Alles geradeaus den Berg hoch. Ein langweiliges Stück. Irgendwann verengt sich der Weg und wird wilder. Durch die Bäume erkennt man die Hirtenhütte Remel mit der wehenden Schweizer Fahne. Nun ist man schnell am Ziel.



Das Dorf Kleinlützel ist umgeben von einer Baselbieter, einer jurassischen und elsässischen Gemeinde. Links: Die Aussicht vom Remelturm zeigt ein tolles Alpenpanorama.

Neue Wirtin mit Ambitionen

Während acht Jahren wirteten Peter und Ute Kägi in der sympathischen Besenbeiz. Die Käseplatten und Käsefondues bleiben unvergessen. Ende 2024 hörten sie auf und Nadine Scherz übernahm das Zepter. Sie hat sich einiges vorgenommen. So gibt es jeden Tag ein Menu. Die Polenta mit Schweinshaxe und Gemüse schmeckte den Fleischessern. Die Vegetarier erhielten Polenta, mussten aber noch mehr Gemüse bestellen, da sie von diesem weniger erhielten als die Karnivoren. Fleischliebhaber sind sicher glücklich über die Karte, die auch rohen oder gekochten Speck und Gerstensuppe mit Würstli bietet. Die Vegetarier hingegen … müssen wohl das Fleisch weglassen oder mit dem Kuchenangebot glücklich werden.

Bei sonnigem Wetter wird die Hütte überrannt, so viel sei gesagt. Dies bringt die Küche arg ins Schwitzen. Zum Glück nehmen's alle mit Humor. Man hat ja Zeit. Und wer keine hat, muss sie mitbringen. Nadine Scherz hat für alle Gäste eine nette Bemerkung bereit – gastgebern (und gut kochen) kann sie.

Strom und Internet gibt es hier oben übrigens nicht. Also kann man sich auch mal mit den Tischnachbarn unterhalten und sollte für den Aufbruch genügend Bargeld dabei haben. Nach dem Mittagessen ein paar Meter weiter im Feld gibt es dann auch wieder Handyempfang. Weiter führt der Wanderweg die Wiese hoch. Links zeigt der Weg zum Remelturm. Diese Aussicht sollte man sich bei klarem Wetter nicht entgehen lassen. Die Alpenkette Glarnerland, Innerschweiz und Berner Oberland lässt sich sehen. Der Turm war während des Ersten Weltkriegs ein Bewachungs-







posten. Auch im Zweiten Weltkrieg war das Gebiet strategisch zentral, es wurden Angriffe der gegenüberstehenden Parteien Frankreich und Deutschland erwartet. Unter dem Remelturm steht man auf 832 Metern über Meer. Besteigt man ihn, gewinnt man zusätzliche acht Meter an Höhensicht.

Auf einen Trip mit Dr. Hofmann

Nun geht es bergab Richtung Leimental. Ein schöner Kretenpfad, gesäumt von vielen Stechpalmen, führt uns nach Burg, wo wir kurz innehalten. Eine Tafel heisst uns willkommen. Hier auf der Rittimatte verbrachte Dr. Albert Hofmann, Entdecker des LSD, mit seiner Gattin seine Zeit nach der Pensionierung. «Seine Bewunderung für die Natur, sein grosses Wissen und sein umfassendes Bewusstsein sollen hier noch lange spürbar bleiben», heisst es. Ja klar, deswegen lassen wir auch keine Abfälle liegen. Man sässe gerne hier mit Albert Hofmann. Ein LSD-Trip wäre nicht nötig, denn alles wirkt ruhig und sanft. Von hier überblickt man einige elsässische Dörfer, Wolschwiller ist das nächste.

In Burg sorgen einige künstlerische Ambitionen in Privatgärten für Unterhaltung, bis die Ruine Rotberg, eine beliebte Jugendherberge, auftaucht und wir das kleine Burg auch schon durchquert haben. Der Weg führt zum Friedhof, wo die Wanderer am Eingang der Kapelle ermahnt werden: «Eile nicht, Wanderer. Bete für mich bald wird ein anderer wenn du liegst wo ich beten für dich.» Auch Burg ist noch solothurnkatholisch.

Der Abschluss im Kreuz

Der Weg nach Metzerlen führt ein Stück in den Wald, danach über Wiesen. Es ist die zweite Durststrecke. Die Roche-Türme liegen in weiter Ferne. Die ersten Autos und Töffs brummen irgendwann und man trifft auf die Strasse nach Metzerlen. Dem Durst lässt sich nun etwas entgegensetzen: Einkehren im Restaurant Kreuz, bevor es aufs Postauto geht. Unter der Woche fährt zu den Stosszeiten ein Halbstundentakt nach Flüh. Auch hier passt der Anschluss mit dem 10er-Tram zurück nach Basel wie bestellt.

Eine schöne Rundreise war's, mit 544 Metern Auf- und 437 Metern Abstieg gar nicht so ohne. ■











Eckdaten Wanderung

Länge:	9,8 km
Zeit:	3 Std.
Auf-/Abstiege:	544 m / 437 m
Min./max. Höhe:	419 m / 801 m

Quelle: Swisstopo, gezeichnet mit SchweizMobil Plus

Birseck-Reisen



Eine Auswahl unserer Mehrtages-Reisen



Entspannte Sommertage im Tirol

22.–26. Juni 2025, 5 Tage
CHF 1090.– im Doppelzimmer



Bregenzer Seefestspiele

5.–7. August 2025, 3 Tage
CHF 750.– im Doppelzimmer



Der Harz

24.–29. August 2025, 6 Tage
CHF 1390.– im Doppelzimmer



Apulien und Kalabrien

17.–26. September 2025, 10 Tage
CHF 1980.– im Doppelzimmer

50 Jahre
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.»

Crowdfunding-Projekt: Ride for Krebsliga beider Basel with Michi

Die Krebsliga beider Basel (KLBB) lanciert gemeinsam mit dem engagierten Rennradfahrer Michi ein Crowdfunding-Projekt für einen guten Zweck: Von April bis Ende September 2025 sammelt Michi auf dem Rennrad Kilometer – und Spenden – für Krebsbetroffene in der Region.

Michi ist selbst Teil der KLBB-Community und lebt mit einer Krebsdiagnose. Mit seiner Aktion setzt er ein starkes Zeichen für Lebensfreude, Bewegung und Zusammenhalt. Jeder zurückgelegte Kilometer steht für Hoffnung – und für die wichtige Arbeit der Krebsliga beider Basel. Die gesammelten Spenden fliessen in das Beratungs- und Begegnungsangebot der KLBB, das Betroffene auf ihrem Weg unterstützt.

«Ich möchte zeigen, dass trotz Krebs vieles möglich ist.»

Rennradfahrer Michi

Michi ist nicht nur das Gesicht der Aktion, sondern auch ein beeindruckendes Beispiel dafür, was mit Bewegung und positiver Energie möglich ist – selbst mit einer Krebsdiagnose. Im Interview mit der KLBB spricht er über seine Verbindung zur Krebsliga, seine Leidenschaft fürs Radfahren und wie man das Projekt unterstützen kann:



Mit Bewegung und positiver Energie ist vieles möglich – trotz Krebsdiagnose.



Fotos: zVg

Der engagierte Rennradfahrer Michi tritt für die KLBB in die Pedale.

Wie bist Du auf die Krebsliga beider Basel aufmerksam geworden und welche Angebote nutzt Du?
Ich habe schon vor meiner Diagnose von der KLBB gehört, aber mich erst danach mit dem Angebot vertraut gemacht. Die Kochwerkstatt hat auf Anhieb mein Interesse geweckt – da bin ich seit der ersten Stunde dabei. Das gemeinsame Kochen ist für mich ein monatliches Highlight!

Rennradfahren hat seit jeher einen hohen Stellenwert für Dich – wie sieht das heute aus?
Seit 2017 ist das Fahrrad mein treuer Begleiter. Nach meiner Krebsdiagnose 2021 machte ich mir grosse Sorgen, ob ich meine Leidenschaft überhaupt weiterhin ausleben kann. Doch schon während meiner Chemotherapie habe ich wieder mit Bewegung und leichtem Sport angefangen und drei Monate später sass ich wieder im Sattel. Auch wenn mir zu dieser Zeit das Radfahren körperlich viel abverlangte, war das Gefühl, den Wind wieder zu spüren und draussen in der Natur zu sein, einfach unbeschreiblich! Schritt für Schritt habe ich mich zurückgekämpft. Es ist erstaunlich, was trotz Krebsdiagnose körperlich möglich ist. Heute fahre ich wieder über 15 000 Kilometer im Jahr und wenn ich auf meinem Fahrrad sitze, denke ich nicht über die Krankheit nach.

Was motiviert Dich, Deine Rennradkilometer für die KLBB zu spenden?
Die Krebsliga beider Basel ist eine wertvolle Anlaufstelle für viele Krebsbetroffene – so etwas muss es einfach geben. Ich möchte zeigen, dass trotz Krebs vieles möglich ist. Bewegung tut gut – ob zu Fuss oder auf dem Rad. Mein Motto ist: Rausgehen, den Wind spüren, leben.

Wie kann man das Crowdfunding-Projekt am besten unterstützen?
Auf der Plattform «Lokalhelden» spenden, das Trikot tragen – und die Aktion teilen!

Hier kannst du spenden (QR-Code):

Weitere Infos zu Michis Crowdfunding-Projekt:
https://basel.krebsliga.ch/helfen-sie/crowdfunding-projekt-ride-with-michi

krebsliga beider basel
beraten – unterstützen – informieren

Petersplatz 12 · 4051 Basel
Tel. 061 319 99 88 · info@klbb.ch · klbb.ch
Spendenkonto: PC 40-28150-6



Damit Ihr Garten so richtig aufblüht

Auch wenn es noch etwas dauert: Auf die Sommerferien darf man sich jetzt schon freuen. Gut zu wissen, dass die Fachleute von Hunziker Garten auch in der Ferienzeit für den Unterhalt und die richtige Bewässerung Ihrer grünen Oase sorgen. Sie planen eine neue Anlage oder wollen den Garten umgestalten? Die Firma mit dem grünen h steht bereit. Auch mit einer Dachbegrünung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Biodiversität. Hunziker Garten lässt sehr vieles aufblühen!

Hunziker Garten AG
Untertalweg 55 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 703 06 40
info@hunziker-garten.ch
hunziker-garten.ch

HUNZIKER GARTEN



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

Selbstbestimmt daheim leben

Mit individueller, respektvoller Unterstützung ermöglicht Dovida Seniorinnen und Senioren, ihren Lebensabend so lange wie möglich im vertrauten Zuhause zu geniessen. Dovida hiess bislang Home Instead und bietet seit 18 Jahren in der Schweiz häusliche Betreuung und Pflege an. Die Dienstleistungen sind von Krankenkassen anerkannt.



Foto: zVg

Dovida betreut Seniorinnen und Senioren zu Hause und ist damit die Alternative zu Alters-, Pflegeheim oder betreutem Wohnen.

Unter dem neuen Namen bietet Dovida weiterhin hochwertige häusliche Betreuung und damit eine Alternative zum Alters- oder Pflegeheim. Die Betreuenden von Dovida sind den Seniorinnen und Senioren fest zugeteilt. Sie unterstützen im Haushalt, bei der Körperpflege, kochen, kaufen ein, begleiten ausser Haus oder leisten spezialisierte Betreuung bei Demenz. Einsätze von wenigen bis zu 24 Stunden sind möglich. Da sich Bedürfnisse ändern können, sind Umfang und Art der Betreuung bei Dovida flexibel anpassbar. «Wir sind stets genau so für Seniorinnen und Senioren und ihre Angehörigen da, wie sie es brauchen», bringt es Tobias Fischer, Leiter von Dovida in Basel, auf den Punkt. Und er ergänzt: «Dovida setzt auf ein ganzheitliches Unterstützungssystem, das die Seniorin bzw. den Senior in den Mittelpunkt stellt und ihre Familien, unsere Pflege- und Betreuungsteams wie auch die weiteren Dienstleistungserbringer im Gesundheitsbereich einschliesst – wir nennen das den Kreis der Fürsorge.»

Betreuung und Grundpflege
Dovida ist von Krankenkassen anerkannt und bietet personenzentrierte Betreuung und Grundpflege zu Hause. Diese ist darauf ausgerichtet, Seniorinnen und Senioren zu unterstützen, zu stärken und zu fördern und ihre Lebensqualität zu verbessern. Mit zehn Niederlassungen und über 20 Agenturpartnerinnen und -partnern ist die private Spitex-Organisation in der Schweiz stark lokal verankert.

Dovida ist von Krankenkassen anerkannt.
Lassen Sie sich unverbindlich beraten: Tel. 061 205 55 77
dovida.ch

Dovida™



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
mnzbasel.ch

Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale



Barton Perreira – Luxus, der den Unterschied macht

Entdecken Sie zeitlose Eleganz und exzellente Handwerkskunst – mit Brillen von Barton Perreira. Die amerikanische Luxusmarke steht für stilvolles Understatement, hochwertige Materialien und Verarbeitung auf höchstem Niveau. Die Designerin Patty Perreira lässt sich von Vintage-Ästhetik, Film und Architektur inspirieren und entwirft zeitlose Brillen, die auch Stars wie Brad Pitt, Angelina Jolie und James Bond tragen. Bei Bloch Optic beraten wir Sie individuell und kompetent.

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

BLOCHOPTIC



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

GUTE PFLEGE HEISST: FLEXIBILITÄT

Innovative Arbeitsmodelle
Flexible Arbeitszeiten
Abwechslungsreiche Tätigkeiten
spitex-birseck.ch/stellen

BEWIRB DICH JETZT!

Spitex Birseck Münchenstein/Arlesheim
T 061 417 90 90

Überall für alle SPITEX Birseck

Medizinischer Notfall? Die Nummer 061 261 15 15 hilft rund um die Uhr

Am 1. Mai hat der Therwiler Stephan Flury die Geschäftsleitung der Medizinischen Notrufzentrale (MNZ) übernommen. Ein Gespräch über die Stärken der MNZ.



Foto: Cedric Bloch

Der frühere Geschäftsführer Stephan Burla (l.) mit seinem Namensvetter und Nachfolger Stephan Flury in den Räumen der MNZ.

Herr Flury, was hat Sie als neuen Geschäftsführer der MNZ überrascht?
Stephan Flury: Was hier mit einer derart bescheidenen Infrastruktur geleistet wird, beeindruckt mich sehr. Das Wichtigste sind qualifizierte Mitarbeitende. Am Telefon arbeiten nur diplomierte Pflegefachkräfte mit mehrjähriger klinischer Erfahrung.

Vorgehen im Notfall

In lebensbedrohlichen Situationen rufen Sie bitte immer direkt den Sanitätsnotruf Tel. 144. Für nicht lebensbedrohliche Situationen betreibt die Stiftung MNZ unter Tel. 061 261 15 15 eine 24-Stunden-Notrufzentrale für die Kantone Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Aargau, Zug und Teile des Kantons Solothurn.
Dort erhalten Sie rund um die Uhr, an 365 Tagen im Jahr Auskunft und Beratung durch diplomierte Pflegefachpersonen, die bei Bedarf die passende Hilfe vermitteln. Alle Anrufe werden zum Zweck der Qualitätssicherung aufgezeichnet. Selbstverständlich gilt dabei jederzeit das Patientengeheimnis.

«Wir haben 65 000 Anrufe pro Jahr!»
Stephan Flury

In welcher Situation soll man die MNZ anrufen?
Bei jedem medizinischen Notfall, der nicht lebensbedrohlich ist. Man ruft besser einmal zu viel an als einmal zu wenig.

Warum die MNZ? Es gibt andere Anlaufstellen wie Telemedizin, Notfallstationen, Ambulanzen, mobile Ärzte …
Eine grosse Stärke der MNZ ist, dass wir nicht nur professionell arbeiten, sondern auch neutral und sehr vielfältig aufgestellt sind. Wir sind eine Drehscheibe zwischen Patienten, Ärztinnen und Ärzten, Spitälern, Sanität und Apotheken. Wir haben 65 000 Anrufe pro Jahr! Das zeigt, welch wichtigen Beitrag die MNZ für die Gesundheitsversorgung der Region Basel leistet. Wir helfen mit, die Notfallstationen zu entlasten. Oft genügt es, eine Apotheke aufzusuchen – wir wissen stets, welche offen hat.

Stephan Flury

Der Baselbieter Stephan Flury (52) ist Betriebsökonom und Gerontologe.
Er hat bei Non-Profit-Organisationen, öffentlichen Verwaltungen sowie bei privaten Institutionen im Alters- und Gesundheitsbereich gearbeitet.
Der Vater von zwei Töchtern fährt zum Ausgleich nebenher Bus, ist begeisterter Skifahrer und engagiert sich im Turnverein Therwil als technischer Leiter der Jugendriege und in der Sportkommission.

Über 80 Prozent der Anrufe werden in weniger als drei Minuten beantwortet.

Die Anrufe bei der MNZ kosten nicht mehr als normale Anrufe. Wie wird die Institution finanziert?
Der Betrieb finanziert sich hauptsächlich aus Zuwendungen der kantonalen Ärztegesellschaften (BS, BL, AG, ZG), des Universitätsspitals Basel, des Kantonsspitals Baselland sowie aus Beiträgen von Gemeinden und Verbänden (Zahnärzte, Apotheken etc.).

Was kommt künftig auf die MNZ zu?
Wir bleiben ständig am Ball. So investieren wir zum Beispiel in eigene IT-Systeme, um die Fallbetreuung besser abzuwickeln. Im Bereich «Hospital at Home» (Spitalaufenthalt zuhause), das bereits in der Klinik Arlesheim angeboten wird, kann die MNZ künftig eine Rolle spielen; erste Pilotprojekte laufen bereits. Ich freue mich auf all diese Herausforderungen.

Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale

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

Ein Rapper mit vielen Talenten

Er war zuerst Sprayer, versuchte es erfolglos mit Breakdance und wurde dann Rapper. Daneben arbeitet Joël Gernet auch als Kommunikationsverantwortlicher der Gemeinde Aesch. Ein Introvertierter mit Tendenz zur Rampensau.

Text: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

«Wenn das Leben um einen herum immer ernster wird, ist Rap das ideale Refugium, um sich zurückzuziehen.»

Sieben Karten erhält Joël Gernet. Nur bildlich gesprochen, doch man kann sie sich vorstellen, vielleicht in verschiedenen Farben. Joël Gernet zieht beim Gespräch also die erste und auf der steht: Journalismus. Nach seinem Studium der Soziologie, Medienwissenschaften und Ethnologie an der Uni Basel jobbte der 1980 Geborene bei SRF Virus und Radio X als Freelancer. Seine erste Stelle erhielt er bei der Basler Zeitung in der damals neu gegründeten Abteilung Newsnet.

Es war eine coole Zeit auf der BaZ. «Als Onliner wurden wir von der Printredaktion mit der grössten Skepsis behandelt. Aber ich konnte an FCB-Matchs und den Club auch auswärts begleiten. Ich konnte mich auf Musik und Wein fokussieren, Themen, die mich damals schon interessierten. Es war ein riesiges Tummelfeld und auch turbulent mit der Blocher-Übernahme.» Es war vor allem eine Schule des Lebens: Joël Gernet wurde zum Allrounder. Lernte schreiben, fotografieren, filmen. Alles gleichzeitig und oft unter Zeitdruck.

Nach sechs Jahren BaZ hatte er genug und ging zwei Jahre zur Zeitschrift Vinum, eine Zeitschrift für Trinkkultur. «Dort zu arbeiten war mein Traum und da sich die Gelegenheit ergab, nutzte ich sie.» Es war dann aber ein Organisationsjob, zum Schreiben kam er selten. Zusätzlich hatte er von Arlesheim bis nach Zürich-Oerlikon fast zwei Stunden Wegzeit. Das summierte sich. Mit 27 war er bereits Vater eines Sohns geworden, eine Tochter folgte zwei Jahre später und für die Familie war das Pendeln eine Belastung. «Also kam ich zurück und arbeite seit 2017 nun auf der Gemeinde in Aesch.»

Dieses Stichwort betrifft die zweite Karte, die Kommunikation. Doch davon später.

Leidenschaftlicher Weintrinker

Auf der dritten, vielleicht burgunderroten Karte steht: Wein. Als Joël beim Vinum aufhörte, lernte er bei einer Verkostung in Zürich Kat Fischer von den Schweizer Weintagen kennen und stieg dort ein. Die Schweizer Weintage finden jeweils im Mai (nur im ESC-Jahr war's Februar) statt, in der Basler Markthalle. Dort gibt es auch den Basler Wymärt. «Dass wir oft verwechselt werden, ist mühsam und geht mir auf den Sack. Es gibt wenig, das mich aufregt, aber das schon, weil wir zuerst dort waren. Obwohl sich darüber aufregen natürlich Peanuts ist.» Aus den Schweizer Weintagen hat sich ein Basler Weinfreundeskreis entwickelt. «Wir treffen uns, gehen auf Weingüter und entdecken Winzer. Das ist eine tolle Sache, eine Leidenschaft, es herrscht ein toller Vibe; ein Hobby, das Spass macht.» Seine Weinpodcasts sind allerdings eingeschlafen. Es fehlt ihm der Sidekick. «Ich habe es gerne gemacht, aber mir alleine eine Deadline zu setzen, ist schwierig.»

Sich einer Leidenschaft hingeben, dazu gehört ebenso die vierte Karte: Musik. Damit ist er ständig beschäftigt. Musik zu machen sei vergleichbar mit einem Acker. Manchmal liege der brach, dann werde gesät und später geerntet. Gerade jetzt ist eine Wachstumsphase, da ein neues Album am Entstehen ist mit seiner Band Brandhärd. Das Konzert in der Kaserne im November steht bereits – und deswegen müssen nun einfach wieder Songs her.

Ych liebs z'rocke, mit mine jungs bim bier z'hocke
Cuts vom johny holiday während dr fierce doppled
Ych weiss nid wie ihr's so gsehnd, doch so muess es syy
Will so tönt e beat und so e MC

Die Band Brandhärd, die sich noch aus den Allschwiler Schulzeiten kennt, wuchs in die Generation des baseldeutschen Raps hinein. Dank Vorreiter Black Tiger und Kalmoo. «Das war eine grosse Pionierleistung und so konnten wir da einfach aufspringen.» Das Stück von Black Tiger «Murder by Dialect» war der erste weitaus bekannte Mundart-Rap in der Schweiz und extrem prägend für den kleinen Joël auf dem Pausenhof. Brandhärd schaffte es denn auch, anders als andere lokale Rapbands, sich über Basel hinaus in der ganzen Schweiz zu etablieren. Mit dem Song Noochbrand hatte die Band 2003 einen Riesenhit. Spotify-Clicks: 1514 883. Und damals locker 15 000 verkaufte CDs und Vinyl. Der neuste Song namens «180» ist soeben erschienen.

Ych schiss uf d'mässlatte für schwiizer rapplatte
Schön wenns dr gfallt, im räscht wän mrs nid rächt mache
Wenn mr uns respäkt schaffe, denn als dichter und dänker
Wil mir gsehn uns nid als bitches und gangster



Joël Gernet liebt das Cap der Toronto Blue Jays und trägt die Mütze fast schon als Markenzeichen.

Bei jedem neuen Album wächst die Hoffnung, wieder ausserhalb von Basel Konzerte zu spielen, sagt Joël. Natürlich sei der Hype um ihre Band nicht mehr derselbe wie früher. Aber die Energie ist noch da. Und die Motivation wird grösser. «Wenn das Leben um einen herum immer ernster wird, ist Rap das ideale Refugium, um sich zurückzuziehen. Wir realisieren das, je länger wir dran sind.» Dass die Energie immer noch da ist, habe wohl auch damit zu tun, dass die drei Jungs nie ernsthaft versuchten, von ihrer Musik zu leben. Man sei wohl zu vernünftig, zu ängstlich, zu schweizerisch. Wer weiss es. Alle drei haben studiert und nebenbei Hip Hop gemacht, so sei man eine Schülerband geblieben.

Die ewige Schülerband

Rappen war also ein Studentenjob. Die drei Brandhärder Johny Holiday, Fetch und Fierce verfolgten daneben Familie und Beruf. Damals wie heute thematisieren sie, was sie in ihren Beziehungen beschäftigt, womit sie hadern, was sie sich erhoffen, manchmal sinnlos, manchmal primitiv. Früher

«Beim Rappen kannst du die Wörter dehnen, bis es sich reimt, obwohl es das ja nicht wirklich tut.»

waren es mehr Weltverbesserungstexte. Heute ist es wohl eher Zynismus, meint Songschreiber Gernet aka Fetch.

Auf der fünften Karte steht FCB. Fan Joël Gernet schreibt alle paar Wochen einen FCB-Newsletter für das Onlinemedium Bajour. Mit seiner Zweitband TripleNine schrieb er mehrere Jahre zur FCB-Meisterfeier einen Meistertrack. Unautorisiert, aber die Songs schafften es dennoch auf den Balkon zur Meisterfeier und ins Stadion. «Es wurde zum Selbstläufer, die Leute erwarteten es schon. Als Marco Streller als Captain zurücktrat, haben wir es dann beendet. Wir wollten es nicht zu Tode reiten.» Doch zur spontanen Meisterfeier am 11. Mai liess es sich TripleNine nicht nehmen: 12 gegen 11 heisst der neue FCB-Maischtertrack. Manches am FCB nervt ihn, aber ein Fan ist ein Fan. «Unter dem Strich hat David Degen wohl halt doch fast alles richtig gemacht», so sein Fazit. Weil FCB-Fan und mit der Medienwelt verbunden, trat er deswegen oft in Erscheinung. «Selber bin ich ein miserabler Tschütteler. Ich kann es einfach nicht.»

Auch bei der Fasnacht, die auf Karte sechs steht, muss er passen: Er spielt weder Piccolo noch trommelt er. Dafür ist er ein leidenschaftlicher Vorträbler und schreibt die Zeedel seiner Clique onYva oder Brandhärd-Fasnachtssongs wie Mini Cliq. «Musikmachen war immer mein Ding, aber auf die Idee, für die Fasnacht ein Instrument zu lernen, kam ich nie.» Das Zeedel-Reimen auf Baseldeutsch sei ein Korsett. «Beim Rappen kannst du die Wörter dehnen, bis es sich reimt, obwohl es das ja nicht wirklich tut.»

Graffiti als Kunst

Wo ein Rapper ist, ist auch die Spraydose nicht weit und somit sind wir bei Karte sieben.

Die wirklich illegalen Sachen sind längst verjährt. Zuerst versuchte er sich als Sprayer (dann erfolglos im Breakdance), wurde mehrmals erwischt und musste viele gemeinnützige Stunden abarbeiten. «Meine Eltern hatten es nicht einfach mit mir. Wenn am Morgen früh die Polizei klingelte und sie dachten, ich sei im Bett …» Er ist ein grosser Fan von Graffitis, Tags und Streetart und verfolgt die Karrieren vieler, die früher illegal sprayten und heute gefragte Künstler sind wie beispielsweise Smash137 aus Basel. «Ich laufe immer mit offenen Augen durch die Städte und schaue mir alle Graffitis an.» Aber die Eltern, die hätten schon etwas mitgemacht. «Darum war ich auch mega stolz, dass ich als erster aus der Familie die Matur und ein Studium geschafft habe.»

Nun zurück zur Karte zwei, die für seinen jetzigen Beruf steht: die Kommunikation. Seit 2017 ist Joël Gernet Kommunikationsbeauftragter der Gemeinde Aesch. «Hey, das erschreckt mich, dass ich schon so lange dort bin. Aber es zeigt auch, dass es mir Spass macht.» Es sei ein pragmatischer Easy-Job und müsse gar nicht an die grosse Glocke gehängt werden. «Ich kriege da sehr viel mit von allen Facetten des Lebens.» In dieser Funktion bereitet er etwa die Kommunikation rund um Gemeindeversammlungen vor und beantwortet Medienanfragen, von kriminellen Asylbewerbern bis hin zu pfeifenden Wohnhäusern.

Er liebt seinen Arbeitsweg mit dem Velo von Arlesheim nach Aesch. Über Mittag geht er oft an die Birs, um der Büro-Atmosphäre zu entfliehen. Er sei ein introvertierter Typ, was in völligem Widerspruch zur Rampensau stehe, die er eben auch sei. «Wenn ich die Wahl habe, bin ich lieber alleine und damit vollkommen zufrieden.» Die Anfrage, etwas über ihn zu schreiben, schmeichelt ihm dennoch und seine Antworten sprudeln nur so hervor. «Ich kann extrem gut reden, wenn mich etwas interessiert», weiss er selbst. Und wenn das Timing mit dem neuen Album stimmt, legt Joël liebend gerne einen Köder aus.

Kommende Brandhärd-Konzerte

- **Leimentaler OpenAir**
  Samstag, 21. Juni: 22.45 Uhr
- **Kaserne Basel**
  Samstag, 1. November



Das Leben wird ernst, die Welt bleibt bunt. Joël liebt die Graffitiwand beim Wydeneck in Dornach.

Grosse Auswahl für einen guten Schlaf

Betten-Haus Bettina

Matratzen, Duvets, Kissen und Bettwäsche



Schweizer Qualitätsbetten



Lattenroste in allen Ausführungen



Willkommen in unserer aktuellen Ausstellung des schönen Schlafens in Therwil.

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

Ihr Stil. Ihr Pool.





Schweizweit Poolträume verwirklichen...

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank

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





Erneuerbare Energie

Mit Erfahrung und Kompetenz zur passenden Heizlösung.



Rudolf Steiner: Der Mensch hinter den Worten

Alle, die in der Region Basel leben, kennen den Namen Rudolf Steiner. Wer sich für den Menschen hinter dem grossen Namen interessiert, der lese die neue Biografie von David Marc Hoffmann, dem langjährigen Leiter des Rudolf Steiner Archivs in Dornach.

Text: Jürg Seiberth, Fotos: zVg

Wir wissen, dass Rudolf Steiner ein enorm vielseitiger, aktiver und produktiver Mensch war: Er hat die Anthroposophie begründet und den Bau des Goetheanums in die Wege geleitet. Er hat in vielen Lebensbereichen wichtige Impulse gesetzt: in der Pädagogik, Heilpädagogik, Medizin und Landwirtschaft, in verschiedenen Kunstrichtungen und auch in Religion, Philosophie, Politik und Wirtschaft.

Grosses Thema, kleines Buch

Die Gesamtausgabe von Steiners Werken umfasst rund 400 Bände. Er hat 6000 Vorträge gehalten, von denen die meisten schriftlich festgehalten wurden. Dieser Nachlass ist gigantisch und wohl beispiellos. David Marc Hoffmann hat ihn als Leiter des Rudolf Steiner Archivs während der

So können sich alle ihr eigenes Bild von der Persönlichkeit Rudolf Steiner machen.

letzten zwölf Jahre verwaltet. Im März dieses Jahres wurde Hoffmann pensioniert. Ich vermute, dass es ihm ein ganz besonderes Anliegen war und ist, hinter den vielen Worten immer auch den Menschen Steiner im Blick zu behalten. Er ist Co-Autor der grossen, 500-seitigen Bildbiografie über Steiner, die 2021 erschienen ist. Und nun, in Steiners 100. Todesjahr, erscheint diese kleine Biografie, die in meinen Augen nicht einfach nur eine Zusammenfassung der grossen Biografie ist, sondern vielmehr deren Verdichtung und Quintessenz. Hoffmann präsentiert eine Collage aus historischen und biografischen Fakten, Steiner-Zitaten, Zitaten von Zeitgenossinnen und Zeitgenossen und vielen Bildern. Seine Leistung als Autor ist die raffinierte Auswahl und Anordnung, er kommentiert, interpretiert, wertet kaum und lässt der Leserin, dem Leser grosse Freiheit. Alle können die Ereignisse selbst deuten und Zusammenhänge herstellen. So können sich alle ihr eigenes Bild von der Persönlichkeit Rudolf Steiner machen.

Aspekte, die zu denken geben

Auch ich will die Lektüre nicht in eine bestimmte Richtung lenken, erlaube mir aber trotzdem, auf einige Aspekte hinzuweisen, die mir persönlich zu denken geben:

- Die vieldeutige und anregende Porträtzeichnung von Emil Orlik auf dem Buchumschlag.
- Das Zitat von Rudolf Steiner am Anfang des Buches: «... ich möchte jedem nur so weit folgen, als er mich selbst fördert ...».
- Das Zitat des Zeitgenossen Siegfried Kracauer: «Mit geradezu genialischem Spürsinn hat Steiner die Schäden unserer Zeit erkannt und ihnen durch das, was er Anthroposophie nennt, beizukommen gesucht.» Damit wird Steiner zu einer fest in der Geschichte verankerten Figur, deren Zeit mit ihren Schäden allerdings noch keineswegs abgelaufen ist.
- Steiners ambivalente Haltung im Umfeld des Ersten Weltkrieges.
- Die Jahrzehnte des Suchens, des intensiven Austauschs mit prominenten Exponentinnen und Exponenten seiner Zeit. Und dann die ungeheuer vielseitige und fieberhafte Aktivität in seinem letzten Lebensjahrzehnt, wo er nur noch aus sich selbst zu schöpfen schien.
- Steiners starke Dominanz und gleichzeitig sein Anspruch, dass die Menschen frei, für sich selbst und aus sich selbst Erkenntnis gewinnen sollen.

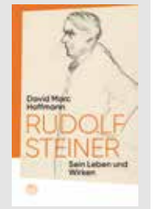


Foto: Ivana Suppan

David Marc Hoffmann, langjähriger Leiter des Rudolf Steiner Archivs

Das Buch ist ein Einstieg in die Welt des Rudolf Steiner, in der es – wie wir im Nachwort lesen – auch für den Autor David Marc Hoffmann noch Unverstandenes, Wundersames, Rätselhaftes und Befremdliches gibt.

David Marc Hoffmann:
Rudolf Steiner
Sein Leben und Wirken
216 Seiten
CHF 20.00
Rudolf Steiner Verlag
Basel 2025
ISBN:
978-3-7274-5340-3



Neue Verkaufskanäle für Schwarzkümmelöl & Co.

Eine schöne Arbeit für einen Kunden mit Produkten, die das Wohlbefinden verbessern. Mit gezieltem digitalen Marketing hat die everyday Werbeagentur mitgeholfen, den Verkaufserfolg eines Webshops für Nahrungsergänzungsmittel zu steigern.

Bewusst leben liegt im Trend; Produkte für das Wohlbefinden erleben einen Boom. Und doch kämpft mit einer riesigen Konkurrenz, wer einen Webshop mit Nahrungsergänzungsmitteln betreibt. Erschwerend kommt hinzu: Für registrierte Naturheilmittel darf aktiv für die Gesundung einer Krankheit geworben werden, während für Nahrungsergänzungsmittel nur auf die Gesunderhaltung im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung hingewiesen werden darf.



Das neue Hintergrundbild für das Schwarzkümmelöl wirkt verkaufsfördernd.

Fotos: zVg

Anzahl der Bestellungen hat sich verdoppelt.

Wie also bringe ich solche Produkte besser an die Frau und an den Mann, fragten sich Nicole Bühler und Christoph Glasstetter, Inhaber der Familienfirma Sanat International, welche sich auf halber Strecke zum Basler Flughafen beim roten Wasserturm in Saint-Louis befindet. Nicole und Christoph sind dipl. Drogisten HF mit über 30-jähriger Berufserfahrung im Bereich der Gesunderhaltung und Genesung mit Naturheil- und Nahrungsergänzungsmitteln. Neben dem Webshop sanat.tv führen sie ein Verkaufsgeschäft in Saint-Louis. Umfassendere Gesundheitsberatungen können durch die firmenintegrierte vitalxund drogerie in Elgg bei Winterthur und zwei unabhängige Naturheiltherapeutinnen auf Deutsch und Französisch angeboten werden.

Gute Rezepte für die erfolgreiche Vermarktung ihres Webshops fanden die beiden bei der everyday Werbeagentur. «Wir haben eine sehr gute Expertise für digitales Marketing», erklärt Geschäftsführer Gabriele Bloch. So hat ein erfahrenes Team aus Di-



Mit dem neuen Hintergrundbild wird das Borretschöl zum Blickfang.



Kurkuma & schwarzer Pfeffer kommen auf Social Media schöner daher.

gital Marketing Managern, Grafikern und Webentwicklern für die Sanat International massgeschneiderte Dienstleistungen ausgearbeitet.

Als ersten Schritt hat everyday die Website des Kunden optimiert. «Eine aufgeräumte Website ist die wichtigste Grundlage für ein erfolgreiches digitales Marketing», erklärt Art Director Lukas Jäger. Zur Optimierung der Website gehörte auch eine bessere Sichtbarkeit der Produkte. So wurden die Dosen mit den Nahrungsergänzungsmitteln – unterstützt von künstlicher Intelligenz – auf einen neuen Hintergrund gelegt, um sie mit schöneren Kontrasten besser sichtbar zu machen. Die Hintergrundbilder entsprechen alle dem Motto «Herzenssache Natur», dem Slogan der Sanat International.

In einem zweiten Schritt hat everyday mit mehreren Massnahmen die Anzahl der Klicks auf die Website sanat.tv gesteigert. Bei Facebook und Instagram wurde die Sichtbarkeit der Produkte zielgruppenspezifisch verbessert. «So sind die Produkte viel präsenter auf dem Netz», erklärt Lukas Jäger. Zusätzlich hat everyday auf Google Werbung platziert, damit die Website beim Googeln weiter oben erscheint. Damit werden vor allem Konsumentinnen und Konsumenten angesprochen, die gezielt nach einem Produkt suchen, das sie bereits kennen – zum Beispiel Schwarzkümmelöl.

Als Zusatzmassnahme hat everyday analysiert, zu welcher Jahreszeit welche Produkte am meisten gefragt sind. Mit diesen Informationen konnte das digitale Marketing weiter verfeinert werden.

75 Prozent mehr Nutzer

Auf jeden Fall haben die Marketingmassnahmen erste Erfolge gezeigt. Von Januar bis Anfang Mai 2025 verzeichnete die Website sanat.tv 75 Prozent mehr Nutzer im Vergleich zu den Vormonaten. «Die Anzahl Bestellungen haben sich verdoppelt», stellt Lukas Jäger zufrieden fest. Und auch der Kunde ist zufrieden, wie er im Kurzinterview erläutert:

Herr Glasstetter, was haben Sie an den Dienstleistungen von everyday geschätzt?
Christoph Glasstetter: Die professionelle Vorbereitung der technischen Gegebenheiten, die Prüfung wie und wo welche Produkte bei Facebook, Google, Instagram und Co. angepriesen werden können und die Ausräumung von technischen Fehlern auf der selbst mit Produkttexten aufgefüllten Webpage.

Würden Sie everyday weiterempfehlen?
Ganz klar Ja. Vor allem, wenn man eine professionelle Agentur sucht, die über ein deutlich besseres Wissen verfügt als beispielsweise eine Einzelperson mit Laptop, die es an jeder Ecke zu finden gibt, mit denen man kaum über einige wenige Zusatzklicks vorankommt. Daher haben wir uns nach einigen unbefriedigenden Tests für die everyday entschieden.

Mit dem hier beschriebenen Projekt hat everyday auf jeden Fall bewiesen, dass mit den richtigen digitalen Massnahmen die Verkaufserfolge selbst in schwierigen Märkten erzielt werden können. Jedoch sind sehr rasche Erfolge sehr schwierig zu realisieren, wie der Art Director weiter ausführt: «Die Hälfte des Verkehrs auf der Website kommt über bezahlte Kampagnen.» Deshalb seien im digitalen Marketing die anfänglichen Investitionen ziemlich hoch.

Umso mehr lohnt es sich, auf Fachleute zu vertrauen, wie sie bei everyday zu finden sind. everyday steht für gesamtheitliche, nachhaltige und zielgerichtete Kommunikationslösungen. Probieren Sie es aus!

Schwarzkümmelöl
Pollenfluggeplagte schätzen das Schwarzkümmelöl im Frühsommer im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung.

Weihrauch und Kurkuma
Beide Pflanzen sind sehr geschätzt für alle, die im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung ihre gesunden Gelenke beweglich halten möchten.

Borretschöl und Nachtkerzenöl
Diese beiden sehr geschätzten Öle ergänzen eine kosmetische Hautpflege im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung mit Nährstoffen von innen zu versorgen. Besonders Frauen nach der Menopause verwenden das Borretschöl und das Nachtkerzenöl im monatlichen Wechsel.

Sanat International
Rue des entrepreneurs 5
F-68300 Saint-Louis
Tel. +33 389 67 67 40
sanat.tv

blochgruppe

Besuche unsere Website:

blochgruppe
Malsmattenweg 1
4144 Arlesheim

Bühne frei: Kultursommer im Theater Augusta Raurica

Von Juli bis September wird das älteste Theater nördlich der Alpen zur Bühne für vier besondere Anlässe – Kunst, Musik, Geschichte und Literatur entfalten sich im einzigartigen Ambiente von Augusta Raurica.



Foto: zVg

Reconnect – 11. Juli
Die Kulturschaffenden Stefan Karrer & Bianca Pedrina (Medien-/Bildende Kunst), Valerie K. Meyer & Julia Rüegger (Literatur) sowie Patricia Huijnen & Alessia Conidi (Bildende Kunst/Animation) präsentieren im historischen Landgut Castelen ihre aktuellen Projekte, die im Rahmen eines Stipendiums entstanden sind.

Apollon – 26. Juli
Wo einst römische Schauspieler auftraten, bringt Nordstern Basel elektronische Musik zum Pulsieren – eine Symbiose aus Architektur, Klang und Zeitgeist, die das antike Erbe in die Gegenwart transportiert und eindrucksvoll erlebbar macht.

Römerfest – 30./31. August
Am grössten Römerfest der Schweiz erwecken über 500 Mitwirkende die Antike zum Leben – mit Gladiatoren, Handwerk, Kulinarik und Mitmach-Aktivitäten für Gross und Klein.

It's lit! – 6./7. September
Zwei Tage Poetry Slams, Lesungen, Theaterstücke, Schreibwerkstätte, literarische Gespräche, ein Literaturmarkt und viel Spiel und Spass – ein feines Spektakel für Literaturbegeisterte, Neugierige, Kinder und Familien. (itslit.ch)

Kultur, die alle begeistert:
In der historischen Kulisse des römischen Theaters Augusta Raurica entfaltet sich Kultur der Gegenwart in all ihren Facetten – für grosse und kleine, junge und alte Open-Air-Begeisterte, Römerfest-Fans sowie Literatur- und Kunstliebhabende.

Infos und Tickets: theater-augusta-raurica.ch





Was tun, wenn das Herz stolpert?

Störungen des Herzrhythmus zählen zu den häufigsten Krankheitsbildern der Kardiologie – vor allem das Vorhofflimmern. Es abzuklären ist Aufgabe unserer kardiologischen Fachambulanz.



Foto: zVg

Unser Kardiologie-Team behandelt Sie ambulant, stationär und im 24-Stunden-Notfall.

Willkommen zum nächsten Gesundheitsforum der Klinik Arlesheim

Philipp Busche, Chefarzt Innere Medizin, und Dr. Jutta Wucher, Fachärztin Kardiologie und Innere Medizin, sprechen über:

Herz im Takt – ganzheitliche Ansätze bei Herzrhythmusstörungen
Mittwoch, 25. Juni, 18.30 Uhr,
Kulturhaus Setzwerk, Arlesheim

Ohne Anmeldung und Eintritt frei.

Eine Herzrhythmusstörung kann subtil daherkommen. Vielleicht wundern Sie sich nachts, wenn Sie wach liegen, über einen schnellen, stolpernden Herzschlag. Oder Sie bemerken bei körperlicher Belastung einen hohen Puls, einen Leistungsknick oder Schwindel. Solche Störungen sind vielfach harmlos, können aber auf eine ernste Herzerkrankung hindeuten. Diese zu entdecken oder auszuschliessen, ist entscheidend für die Behandlung. Gerade beim Vorhofflimmern ist immer an das erhöhte Schlaganfallrisiko zu denken.

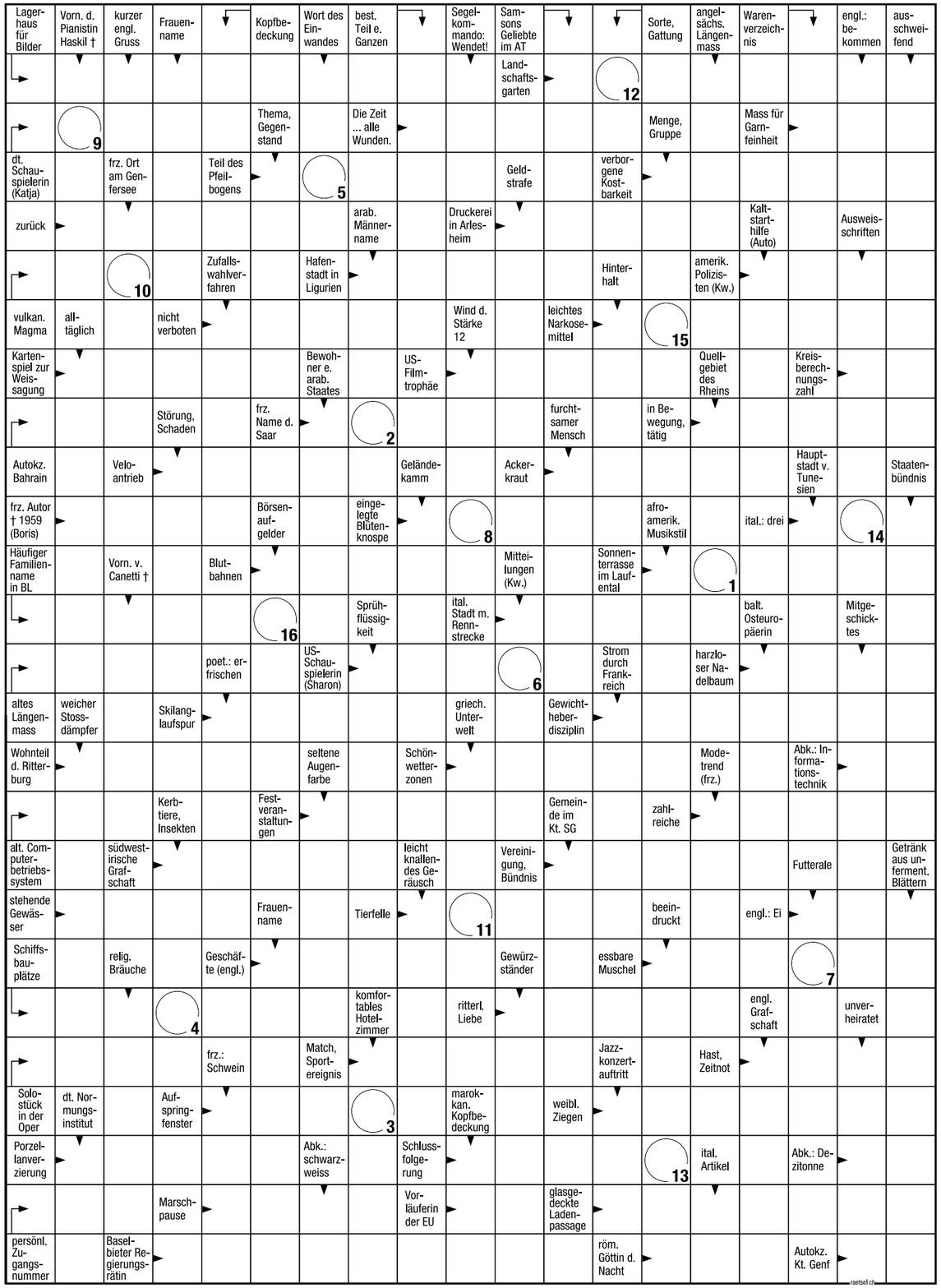
Herzdiagnostik in Arlesheim
Basis aller Diagnostik ist die Aufzeichnung der Herzströme. Auf dem Ruhe-EKG oder einem Langzeit-EKG ist der Typ der Rhythmusstörung oft schon abzulesen. Für weitere Abklärungen untersucht man das Herz mit Ultraschall oder lässt die Person radeln, um ein Belastungs-EKG, eine Herz-Lungen-Leistungsdiagnostik (Spiroergometrie) oder einen Belastungs-Ultraschall zu machen. Das Kardiologie-Team der Klinik Arlesheim bietet alle gängigen nicht-invasiven kardiologischen Untersuchungen an. Manchmal verabfolgen wir, unter Mitwirkung des Notfall-Teams, einen kräftigen elektrischen Impuls, um den Herzschlag wieder in den Takt zu bringen. Dies geschieht in einer kurzen Dämmerschlafnarkose. Herzrhythmusstörungen mit sehr niedrigem Puls lassen sich hingegen mit einem Herzschrittmacher behandeln. Wir kümmern uns um dessen Nachsorge.

Die integrative Kardiologie
Die Klinik Arlesheim kombiniert die schulmedizinische Kardiologie mit anthroposophischer Heilkunde, einschliesslich spezieller Therapien, die Stress abbauen oder innere Blockaden lösen. Beim Vorhofflimmern, das einen Schlaganfall auslösen kann, ist die medikamentöse Blutverdünnung ein Muss. Sie verhindert die Bildung von Blutgerinnseln im Herz. Auch regulieren wir die Herzfrequenz häufig mit konventionellen Medikamenten. Ergänzend aber verwenden wir auch bewährte pflanzliche Wirkstoffgemische, zum Beispiel des Goldgelben Bilsenkrautes (Hyoscyamus aureus) oder des Brutblattes (Bryophyllum pinnatum).

Notfall in der Klinik Arlesheim
Schwere Herzrhythmusstörungen sind oft mit Herzrasen, Atemnot, Schwindel und Brustschmerzen verbunden. Rufen Sie im Zweifel die Ambulanz oder bringen Sie die betroffene Person in den Notfall! Das fachkundige Team unseres Notfalls/Walk-ins steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung, eine Voranmeldung ist nicht notwendig. Instabile oder künstlich zu beatmende Personen oder solche mit einem akuten Herzinfarkt verlegen wir hingegen direkt in umliegende Spitäler, mit denen wir in der Kardiologie eng zusammenarbeiten.

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.

Klinik Arlesheim AG
Pfeffingerweg 1 · 4144 Arlesheim
Tel. Sekretariat Kardiologie: 061 705 72 71
kardiologie@klinik-arlesheim.ch
klinik-arlesheim.ch



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

W	Z	S	G	I	S	W	V	T	S	T	A	W	W	N	L	P	J
E	S	T	E	G	A	S	S	A	M	V	A	K	R	K	G	A	A
T	F	U	I	H	G	C	H	C	M	R	K	S	A	F	R	R	N
G	S	D	J	W	P	L	S	T	E	V	O	V	K	H	R	A	A
N	S	I	N	F	R	E	U	N	D	S	C	H	A	F	T	S	N
U	K	U	E	T	E	R	A	O	I	B	U	J	R	M	T	I	E
S	T	M	N	R	O	N	I	E	Z	V	U	F	B	R	W	T	N
S	T	O	O	T	G	I	R	Z	I	E	T	R	A	H	C	S	A
A	U	S	P	E	R	R	K	J	N	H	U	L	L	T	B	J	M
L	E	I	B	I	A	A	E	N	E	H	C	N	R	E	T	S	O
U	A	O	V	F	S	W	G	V	R	U	P	Z	L	R	S	V	R
Z	T	S	P	A	L	T	E	N	P	R	O	T	Z	E	N	K	C

Buchstabensalat oder Wörter suchen:
In diesem Rätsel sind alle aufgeführten Begriffe untergebracht. Die gesuchten Wörter können sich waagrecht, senkrecht, diagonal, ineinander übergehend und auch rückwärts zwischen den Buchstaben verbergen.

ASTRAL
BURLESK
FREUNDSCHAFT
IRRWITZ
ITHAKA
MASSAGE
MEDIZINER
NEUJAHR
PARASIT
PFARREI
PROTZEN
ROMANEN
SCHARTE
SEEROSE
SPALTEN
STERNCHEN
STUDIUM
UTOPIST
VERGREIST
WARENANGEBOT
ZULASSUNG

			8		1			4
6	5						3	
		4	3				6	7
					8			2
			6		4			
8			2					
9	6				3	5		
	3						7	9
7			1		5			

Sudoku:
Füllen Sie die leeren Felder mit den Zahlen von **1 bis 9.** Dabei darf jede Zahl in jeder Zeile, jeder Spalte und in jedem der neun 3 x 3-Blöcke **nur einmal** vorkommen.

Lösungen auf Seite 63.



Jetzt Probefahren.

hoffmann automobile

hoffmann automobile ag
Butthollenring 1-3, 4147 Aesch BL
Tel. +41 61 706 84 84
hoffmann-automobile.ch

16. März bis 1. September 2025 | Schaulager

Steve McQueen

Steve McQueen, Bass, 2024, LED-Licht und Sound, Courtesy the artist; gemeinsame Auftragsarbeit der Laurenz-Stiftung, Schaulager Basel und der Dia Art Foundation



Foto: Irma Boom

Das Schaulager Basel zeigt mit Bass eine der neusten Arbeiten des vielfach ausgezeichneten Künstlers und oscarprämierten Filmregisseurs Steve McQueen. Die Ausstellung ist ein raumgreifendes, speziell auf die Gebäudearchitektur abgestimmtes Werk, dessen Entstehung massgeblich von McQueens Interesse an Licht, Farbe und Klang sowie deren Einfluss auf unsere körperliche Wahrnehmung von Raum und Zeit inspiriert ist. Tiefe Bassfrequenzen erklingen im Raum – mal lauter, dann wieder leiser, sind sie als einzelne Töne oder als Spur einer Melodie zu hören. Gleichzeitig wird der Raum mit farbigem Licht geflutet, welches langsam, beinahe unmerklich, das gesamte wahrnehmbare Farbspektrum von Tiefrot bis nahezu Ultraviolett durchläuft. Licht und Sound ziehen einen mit dem Betreten des Schaulagers sofort in ihren Bann.

Die überwältigende Wirkung der Arbeit wird durch die schiere Grösse ihrer Ausbreitung multipliziert: Bass nimmt den monumentalen Innenraum des Schaulagers mit seiner gesamten Höhe des Luftraums und der Breite der Ausstellungsflächen in Besitz. McQueens Faszination für den Bass ist kein Zufall: In der Black Music verwurzelt, symbolisiert das Instrument eine tiefe Verbindung zur eigenen Geschichte und kulturellen Identität. Es ermöglicht die Artikulation von Emotionen, die schwer in Worte zu fassen sind und sorgt als Fundament vieler Kompositionen für Stabilität und spürbare Tiefe. *(red)* ■

Schaulager
Ruchfeldstrasse 19 · 4142 Münchenstein
schaulager.org

29. und 30. Mai 2025

Verliebt in die Klänge der Chöre

Spielorte
- **Aesch:** Evangelische Kirche, 29. Mai, 10 Uhr, Gottesdienst
- **Arlesheim:** Dorfplatz, 29. Mai, 9.30 Uhr
- **Arlesheim:** Dom, 30. Mai, 20 Uhr
- **Laufen:** Röm.-Kath. Kirche, 30. Mai, 20 Uhr

Alle weiteren Informationen unter:
ejcf.ch



Foto: Aivars Krastiņš

Tiara wurde 1997 für die Mädchen der Chorschule des Rigaer Doms gegründet.

Das Europäische Jugendchorfestival bespielt auch Bühnen in Aesch, Arlesheim und Laufen. So tritt der Appenzeller Jugendchor am Donnerstag, 29. Mai um 9.30 Uhr auf dem Arlesheimer Dorfplatz auf. Um 10 Uhr ist der Kammerchor Huldur aus Island in Aesch in der reformierten Kirche zu hören. Am Freitag, 30. Mai, lassen drei Chöre (Jugendchor A Tempo! & Vivace der Musikschule Basel, der nationale Jugendchor Mboa aus Kamerun und der Mädchenchor Tiara aus Lettland) Werke aus ihren eigenen, höchst unterschiedlichen Musikkulturen erstrahlen. Das Konzert findet um 20 Uhr im Dom zu Arlesheim statt. Ebenso am Freitag um 20 Uhr gibt es in der katholischen Kirche Laufen verschiedene Chöre unter dem Motto Prêt-à-Chanter zu hören. Es sind dabei der Jugendchor Jazz Island aus Litauen, der Jugendchor Chœur Saint-Michel aus der Schweiz und der Kinderchor La Cigale de Lyon aus Frankreich. *(red)* ■

5. bis 7. Juni 2025 | Neues Theater Dornach

Ein inklusiver Theaterabend der Sonnhalde Gempen



Foto: zVg

Was ist Theater?
Die angehenden Schauspielerinnen und Schauspieler aus der inklusiven Theaterwerkstatt der Sonnhalde Gempen haben darauf viele Antworten: spielen, viel lachen, in eine andere Welt eintauchen, Emotionen einer fiktionalen Figur ausdrücken oder einfach nur: Liebe.

Gemeinsam begeben sie sich auf ein Theater-Abenteuer und bestimmen, wie sie sich auf der Bühne zeigen, was sie sagen wollen und wie. Während eines Jahres in der Theaterwerkstatt entwickelte die Gruppe eine eigene Aufführung, bei der sie sich selbst und das Publikum überrascht – mit dem Ergebnis der gemeinsamen Bühnenarbeit der vergangenen Monate.

Die Sonnhalde Gempen ist eine soziale Einrichtung für Menschen mit besonderen Verhaltensweisen, insbesondere aus dem Autismus-Spektrum. *(red)* ■

Neues Theater Dornach
Bahnhofstrasse 32 · 4143 Dornach
Zeit: 19.30 Uhr
neuestheater.ch

26. Juni 2025 | Kloster Dornach

Martin Lechner Band «Another Step»



Foto: © rentemosele

Martin Lechner und seine Band präsentieren auf dem bereits dritten Album eigene Stücke, interpretieren Jazzklassiker und hauchen modernen Songs den Atem der 50er-Jahre ein. Daraus entsteht Musik mit einer überzeugenden Eigenständigkeit und grossem Wiedererkennungswert. Mit dem warmen Timbre seiner Stimme verleiht Lechner den Songs eine Einzigartigkeit, welche unter die Haut geht. Eingebettet ist diese charaktervolle Stimme in den Sound einer starken, eingespielten Band (Dave Feusi, Roland Köppel, Patrick Sommer und Andreas Schnyder), die auch mit ihren solistischen Einlagen einen ausserordentlich versierten Eindruck hinterlässt. Die Affinität zum Jazz und Soul wird dabei hochgehalten und mit Elementen der Moderne kombiniert, sodass aus Tradition etwas Neues entsteht. *(red)* ■

Kloster Dornach
Amthausstrasse 7 · 4143 Dornach
Zeit: 18.30 Uhr
(Türöffnung und Bar ab 18 Uhr)
klosterdornach.ch/martin-lechner-band



11. April bis 17. August 2025 | Kunsthaus Baselland

Whispers from tides and forests



Foto: Gina Folly

Belén Rodríguez

Es ist eine Ausstellung der leisen Töne und zugleich der feingliedrigen neuen Geschichten, die wir in Zeiten von Krisen und Umwälzungen anfangen sollten zu erzählen. Vor dem Hintergrund von Klimawandel, Bedrohung und Ausbeutung von Landschaften, Wäldern und Flüssen oder auch Migrationswellen infolge von klimatischen oder politischen Extremsituationen, die sich aktuell weltweit immer deutlicher abzeichnen, braucht es neue Narrationen, die von den bisherigen Geschichten abweichen mögen. Denn wir sollten uns, so formulierte es jüngst die Professorin und Anthropologin Anna Tsing, heute darauf einstellen, ohne die alten Erzählungen auszukommen, die uns sagen könnten, wo es weitergeht.

Die eingeladenen, international tätigen Künstlerinnen und Künstler ermöglichen diese feinen neuen Erzählungen, die den Menschen in eine neue Beziehung von Raum, Zeit und Körper setzen. Sie erzählen von Fürsorge und Sorgfalt im Miteinander von Mensch und Natur, aber auch von einem Nach-vorne-Schreiten und der Kraft der Resilienz, ohne das gegenwärtige Geschehen auszublenden. Sie gewähren einen Blick in die Welt – von Südamerika bis Europa – zu krisenreichen Orten und Themen von Verletzlichkeit und Verlust, aber auch zu Bäumen, Waldböden mit Pilzkulturen, Flüssen und Landschaften voller Schönheit, Poesie und Zukunft. *(red)*

Kunsthaus Baselland
Helsinki-Strasse 5 · 4142 Münchenstein
kunsthausbaselland.ch

20. Juni 2025 | Setzwerk Arlesheim

Wie grüsst man Mäuse in der Küche?

Bekannt aus dem Kinohit «Wolkenbruch» (nach dem Roman von Thomas Meyer) sorgt die Zürcher Band Cheibe Balagan mit halsbrecherischer Virtuosität für ausgelassene, tanzbare Stimmung. In bester Klezmer-Tradition werden musikalische Einflüsse von Osteuropa über die Schweiz bis Japan aufgegriffen. Die essenziellen Fragen des Lebens werden geklärt: Was haben Einhornjäger mit Schwiegereltern gemeinsam? Wie grüsst man die Mäuse in der Küche? Und wie viele Zwiebeln gehören in einen Topf «Gefilte Fisch»?



Foto: © Julien Chavaillaz

Die 7-köpfige Band Cheibe Balagan entstand 2007 aus einer grossen Begeisterung für «Klezmer», einer jüdischen, nichtliturgischen Musikrichtung aus Osteuropa. Ein besonderes Augenmerk von Cheibe Balagan liegt auf dem Spiel mit der jiddischen Sprache, die über Jahrhunderte in weiten Teilen Europas gesprochen wurde, heute in dieser Region aber praktisch ausgestorben ist. *(red)*

Setzwerk Arlesheim
Stollenrain 17 · 4144 Arlesheim
Zeit: 20.00 Uhr
tadl.ch/events/turbo-klezmer

21. und 22. Juni 2025 | Jazz-Weekend Reinach

Grooviges Reinach



Foto: Rita Whitaker

Reinach feiert sein 25. Jazz-Weekend mit 15 Acts unterschiedlicher Stilrichtungen. Organisiert durch die AGLR Lebendiges Reinach und die Gemeinde Reinach sorgen wie immer verschiedene Vereine mit vielfältigen Angeboten für das leibliche Wohl.
Am Samstagabend spielen das Blasorchester der Musikschule Reinach, Georgy's Big Band sowie Wildtramp auf dem Gemeindehausplatz. Auf dem Angensteinerplatz sind zu hören: Five & Me, Heinz Flückiger & The Cool Bunch und Take the 55. Die Grey Panther Jazzband, die Bluegrass Beans und die Happy Feet Syncopators treffen auf dem Ernst Feigenwinter-Platz auf. Bei der Schreinerei Wenger sind Pat & The Bluechargers, Frytig Jazzband und Tower of Soul im Einsatz.
Am Sonntagmorgen gibt es zum Jazz-Brunch auf dem Gemeindehausplatz den Feelgood Chor, den Jazz-Gottesdienst, Bo & Ronja Katzman Band und die Steppin Stompers. *(red)* ■

Jazz-Weekend Reinach (Ortszentrum)
Jazznight: 21. Juni 2025, 18–23.45 Uhr
Jazz-Brunch: 22. Juni 2025, 10–14.30 Uhr
jazzweekendreinach.ch

22. bis 27. August 2025 | Migros Matte, Birsfelden

Varieté Caleidoskop – das Spiel- & Verzehrtheater

Es ist das älteste fahrende Varieté-Theater der Schweiz. 1947 erwarben die Morgenthalers das Imperial und machten daraus das Broadway Varieté. 1966 übernahm Jackie Steel das Variété, konstruierte und baute das Eisengerüst, das bis heute die Theaterhülle trägt und der Jahrmarkt-Schaubude den Innenraum schenkt. 1990 kauften Jrma und David Schönauer das Broadway Variété, ergänzten es durch Kulinarik und machten es zum «Spiel- & Verzehrtheater». 2011 übernahmen Luca Botta, Raphaël Diener, Max Läubli und Christoph Spielmann von den Schönauers das Unternehmen. Die drei Erstgenannten führten es bis 2018. 2019 erweckte Claudia Kienzler die älteste Schaubude der Schweiz zu neuem Leben und gründete das Varieté Caleidoskop.

Die Truppe (Claudia Kienzler, Christoph Spielmann, Ripley Burns, Roman Gomez und Sky Flow unter der Regie von Philipp Boë) tourt diesen Sommer durch Zug, Bern, Luzern und Birsfelden. Auf ihrer Expedition durch eine scheinbar unscheinbare Welt lassen sich durch Schatten und Silhouetten die Existenz von Dingen und Tatsachen erahnen. Ein Schweben zwischen Wirklichkeit und Fiktion. Nach und nach gewinnen Objekte an Wert. Realitäten tauchen auf. Unabhängig der allgemeinen Grosswetterlage führen sie ihre Reise fort.

Im abendfüllenden Programm ist ein Drei-Gang-Menu mit saisonalen Produkten aus der Region eingeflochten. Hierzu ist eine frühzeitige Anmeldung von Vorteil. *(red)* ■



Foto: © Daniela Kienzler

Varieté Caleidoskop
Migros Matte, Chrischonastrasse, Birsfelden
Zeit: 18.15–22 Uhr
variete-caleidoskop.ch



Foto: Christian Jaeggi

Fischtreppe für den Lachs

Der Lachs hat am Kraftwerk Neuewelt in Münchenstein eine neue Treppe erhalten. Es gab diese zwar schon länger, doch nun wurde sie renoviert und ist seit April geöffnet. Die Treppe hilft den Lachsen, sich besser ohne störende Turbinen zu bewegen. Nun können sie also kommen, die beliebten Langdistanz-Wanderfische. Das letzte Exemplar in der Nähe wurde 2012 in Rheinfelden entdeckt. *(red)* ■

Burg Reichenstein öffnet sich

Eines der wichtigsten Wahrzeichen oberhalb von Arlesheim, die Burg Reichenstein, öffnet sich vermehrt der Bevölkerung. An vier Sonntagen macht der Verein «Burg Rychestei läbt» seine Tore auf. Die Einnahmen fliessen auch in den Erhalt der Burg. Als Mietobjekt steht die Burg weiterhin zur Verfügung. *(red)* ■



Foto: Christian Jaeggi

150 Joor Birsfälde

Vom 20. bis 22. Juni ist ganz Birsfelden auf den Beinen. Die Gemeinde feiert ihr 150-jähriges Bestehen mit einem grossen Fest am Birsköpfli. Drei Tage lang gibt es ein vielfältiges Programm für alle Generationen. Am Freitagabend eröffnet Nicole Bernegger (Foto) das Festwochenende gesanglich, gefolgt von Lo & Leduc am Samstag. Für Kinder und Familien gibt es ein abwechslungsreiches Angebot mit Spiel, Spass und Unterhaltung. Ein breites gastronomisches Angebot und zahlreiche Marktstände sorgen für das leibliche Wohl. *(red)* ■



Foto: zVg

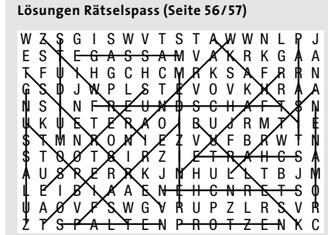


Foto: schulthess-foto

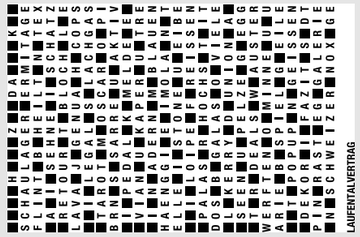
Club Iris

Die Merian Gärten haben einen neuen Club gegründet. Der Club Iris ist für Menschen gedacht, denen die Merian Gärten am Herzen liegen. Mitglieder erhalten die Iris-Post als Newsletter mit Infos und Gartentipps. Weiter sind sie zu Spezialführungen eingeladen, erhalten Zugang zu VIP-Pflanzenverkäufen und werden zum Saisonabschluss eingeladen. Der Jahresbeitrag kostet CHF 50.– pro Person. Mitgliedschaften lassen sich auch verschenken. Anfragen unter *club.iris@meriangaerten.ch*. *(red)* ■

Lösungen Rätselspass (Seite 56/57)



3	9	7	8	6	1	2	5	4
6	5	2	9	4	7	8	3	1
1	8	4	3	5	2	9	6	7
4	1	3	5	7	8	6	9	2
5	2	9	6	1	4	7	8	3
8	7	6	2	3	9	4	1	5
9	6	1	7	2	3	5	4	8
2	3	5	4	8	6	1	7	9
7	4	8	1	9	5	3	2	6



Hausverkauf aus einer Hand

Mit Carole Zumsteg und der Inhouse Immobilien GmbH wird der Liegenschaftsverkauf zur stressfreien Erfahrung. Besonders überzeugend sind die persönliche Beratung und individuelle Betreuung durch eine einzige Ansprechpartnerin ohne Schnittstellen.



«Das Vertrauen meiner Kunden ist für mich das höchste Gut», sagt Carole Zumsteg-Sacher.

Fotos: zVg

In der Immobilienwelt im Grossraum Basel steht Carole Zumsteg-Sacher (40) für persönliche und massgeschneiderte Dienstleistungen. Als Geschäftsführerin und Inhaberin der Inhouse Immobilien GmbH hat sie sich unter dem Motto «Regional. Persönlich. Verlässlich.» zu einer der führenden Maklerinnen in der Region entwickelt. In Basel geboren und aufgewachsen, kennt sie die Region mit all ihren Besonderheiten genau. «Ich verstehe die lokalen Gegebenheiten und weiss, was den Immobilienmarkt hier ausmacht. Das hilft mir, meine Kunden gezielt zu beraten und Lösungen zu entwickeln, die genau auf ihre Situation passen», erklärt sie.



Die persönliche Betreuung ist Carole Zumsteg-Sacher (r.) wichtig.

Der direkte Kontakt mit ihr als alleinige Ansprechpartnerin garantiert einen klaren und reibungslosen Verkaufsprozess ohne unnötige Schnittstellen. Mit dem 10-Jahre-Jubiläum im Jahr 2024 unterstreicht die Inhouse Immobilien GmbH ihre Beständigkeit und den Erfolg des Unternehmens. Kundinnen und Kunden schätzen die Kombination aus Fachwissen, Zuverlässigkeit und der persönlichen Betreuung, die vom ersten unverbindlichen Gespräch bis zur notariellen Verurkundung reicht.

Fachwissen trifft Leidenschaft

Mit ihrer Ausbildung als Juristin und eidg. Immobilienvermarkterin verbindet Carole Zumsteg-Sacher rechtliches Know-how mit einem tiefen Verständnis für den Markt. «Der Verkauf einer Immobilie ist eine weitreichende Entscheidung, bei der jedes Detail zählt. Meine Aufgabe ist es, den Prozess so stressfrei und erfolgreich wie möglich zu gestalten», sagt die passionierte Maklerin. Ihre strukturierte Arbeitsweise und die Fähigkeit, Immobilien optimal zu positionieren, machen sie zu einer geschätzten Partnerin für Verkäufer in der Region Basel.

Alles aus einer Hand

Einer der grössten Vorteile der Zusammenarbeit mit Carole Zumsteg-Sacher ist die persönliche Betreuung. Vom ersten Gespräch bis zum erfolgreichen Abschluss steht sie den Kundinnen und Kunden zur Seite – ohne Weitergabe an andere Mitarbeiter oder unnötige Schnittstellen. «Ob Wohnung, Einfamilienhaus, Mehrfamilienhaus oder Bauland – meine Kunden profitieren von einem Rundum-Service, der auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.» Dank ihres weitreichenden Netzwerks und einer umfangreichen Datenbank mit vorgemerkten Interessenten gelingt es ihr, den Verkaufsprozess zu beschleunigen. Ihre enge Zusammenarbeit mit Banken erleichtert zudem potenziellen Käufern die Finanzierung, was den Erfolg zusätzlich unterstützt.

Mit 17 Jahren Branchenerfahrung und Erfolg blickt Carole Zumsteg-Sacher optimistisch in die Zukunft. «Das Vertrauen meiner Kunden ist für mich das höchste Gut. Ich freue mich darauf, auch in den kommenden Jahren mit persönlichem Engagement und massgeschneiderten Lösungen zu überzeugen.»

IIII INHOUSE IMMOBILIEN

Inhouse Immobilien GmbH
Gundeldingerstrasse 180A
4053 Basel · Tel. 061 271 71 10
info@inhouse-immobilien.ch
inhouse-immobilien.ch



Nach der OP erholen sich die Patientinnen und Patienten im Aufwachraum und dürfen anschliessend nach Hause. Foto: zVg

Vorteile von ambulanten Operationen:

- **Komfortable Erholung:** Genesung zu Hause im gewohnten Umfeld.
- **Kürzere Aufenthalte:** Minimierung von Wartezeiten und Leerzeiten.
- **Höchste Qualität:** Eingriffe durch spezialisierte Chirurgen mit modernster Technik.
- **Geringeres Infektionsrisiko:** Weniger Kontaktzeit im Spital senkt das Infektionsrisiko.
- **Kosteneffizienz:** Ambulante Eingriffe sind wirtschaftlicher, ohne Qualitätsverlust.
- **Individuelle Betreuung:** Umfassende Versorgung vor, während und nach der Operation.

ksbl.ch/aoz

Schneller zurück im Alltag

Das Ambulante Operationszentrum (AOZ) am Standort Bruderholz hat Ende April seinen Betrieb aufgenommen. Als interdisziplinäre Einrichtung des Kantonsspitals Baselland (KSBL) bietet es spezialisierte ambulante Operationen an.

Nicht jeder operative Eingriff erfordert einen stationären Aufenthalt im Spital. Viele Patientinnen und Patienten bevorzugen eine rasche Rückkehr in ihr vertrautes Zuhause. Hier setzt das AOZ an, das eine moderne, patientenorientierte Versorgung mit höchsten medizinischen Standards bietet. Der Eingriff erfolgt in einem der hochmodernen Operationssäle. Die Frischoperierten erholen sich im Aufwachraum, bevor sie noch am selben Tag nach Hause zurückkehren.

> **«Studien zeigen, dass die Genesung zu Hause nicht nur angenehmer, sondern auch schneller verläuft.»**
>
> **Svenja Becker, Leiterin der Plattform ambulante Einheiten am KSBL**

Svenja Becker, Leiterin der Plattform ambulante Einheiten am KSBL, erläutert: «Studien zeigen, dass die Genesung zu Hause nicht nur angenehmer, sondern auch schneller verläuft. Unser Ziel ist es, den Aufenthalt so kurz, sicher und komfortabel wie möglich zu gestalten.»

Ein besonderer Vorteil des AOZ ist der reibungslose Ablauf: Nach der Anmeldung geht es direkt in die Umkleide, während das OP-Team alles vorbereitet. «Im Idealfall vergeht zwischen Ankunft und Narkose nur eine kurze Zeitspanne ohne Wartezeiten», erklärt Becker. Nach der Operation wird die Betreuung im Aufwachraum übernommen. Sobald der Zustand stabil ist und ein sicherer Austritt gewährleistet ist, können die Patientinnen und Patienten nach Hause entlassen werden. Der gesamte Aufenthalt dauert in der Regel nur zwei bis sechs Stunden.

Sicherheit, medizinische Exzellenz und Innovation

Bei diesem ambulanten Zentrum innerhalb des Bruderholzspitals gelten dieselben hohen Sicherheits- und Qualitätsstandards wie im zentralen OP des KSBL. Das AOZ verfügt über zwei moderne Operationssäle und einen Aufwachraum mit zehn Plätzen. Für besondere Bedürfnisse steht ein Privatzimmer zur Verfügung. Ein entscheidender Vorteil ist die enge Vernetzung mit dem Zentrumsspital. Sollte ein unerwarteter medizinischer Vorfall eintreten, sind zusätzliche Fachpersonen aus verschiedenen Fachgebieten sofort verfügbar. Das minimiert das Risiko und sorgt für maximale Sicherheit.

Der medizinische Fortschritt ermöglicht immer mehr ambulante Eingriffe. Zudem fordert die Gesundheitspolitik eine verstärkte Verlagerung stationärer zu ambulanten Behandlungen. Eingriffe an Händen, Füssen, im Hals-Nasen-Ohren-Bereich oder gynäkologische Operationen sind typische Beispiele. Diese Liste wird durch neue Methoden und Technologien, die schonendere Behandlungen ermöglichen, weiterwachsen.

Das KSBL trägt dieser Entwicklung mit dem AOZ Rechnung und verbindet patientenfreundliche Prozesse mit höchsten medizinischen Standards. Patienten und Patientinnen profitieren von höchstem Komfort, maximaler Sicherheit und effizienter Behandlung und erholen sich schnell und stressfrei.

Kantonsspital Baselland
genau für Sie

Hoch über der Birs

Text: Patrick Tschan, Foto: Christian Jaeggi

Über Jahrmillionen kämpfte sich die Birs vom Pierre Pertuis bis zum Rhein bei Basel durch. Dabei entstanden links und rechts gigantisch hohe Berge, deren durchschnittliche Höhe zwischen 6000 und 7000 m ü. M. betrug. Fast so hoch sind sie heute noch.

Anfänglich waren die Hochgebirge das Jagd- und Weiderevier von Yaks, Schneeleoparden, Mammuts und vorzeitlichen Eisbären. Der Mensch kam später. Trotz der dünnen Luft, den langen Wintern und kurzen Sommer siedelten sich erste Exemplare des Homo sapiens etwa 40 000 v. Chr. in diesen Höhen an.

Sie waren gekommen, um zu bleiben, fanden sie hier doch Schutz vor den Händeln der Welt. Aus den anfänglichen Jägern und Sammlern wurden Bauern und Viehzüchter. Und ab da wurde es über Tausende von Jahren still auf den Höhenzügen über der Birs. Der Wind blies verlässlich von Westen, die Sonne stieg über dem einen Belchen auf und ging über dem anderen wieder unter und die Schneemassen zogen ihr Leintuch während knapp neun Monaten über Natur, Tier und Mensch. Taute der Frost, kamen ab und zu ein paar keltische Händler hoch, zwei, drei Römerheere zogen vorbei, marodierenden eidgenössischen Truppen gab man Schnaps, damit sie von ihren Frauen abliessen und einmal wurde der Hut von Napoleon gesichtet. Ansonsten blieben die Siedler unter sich. Und da dies über Tausende Jahre so blieb und sich das Erbgut stets im gleichen Kreis drehte, trugen letztlich alle die gleichen Namen. Sie mussten Zusatznamen zu den ursprünglichen Namen erfinden, damit sie wussten, von wem sie sprachen. Die Sprache brach irgendwann unter der Last der Zusatznamen zusammen, darob die Menschen da oben wortkarg wurden. Das ist immer noch so. Auch nach vielen tausend Jahren.

Laut wurde es in den Höhensiedlungen erst anfangs letzten Jahrhunderts, als erholungsbedürftige Städter die Berge erklommen und zu ihrem Gaudi die Hänge bis zur Birs hinunter schlittelten, von wo sie die Eisenbahn wieder in die Stadt brachte.

Es kamen immer mehr – sie lobten Gegend und Luft, fragten nach zu verkaufendem Land und als automobiltüchtige Strassen erbaut wurden und an schönen Tagen mehr Städter als Einheimische die Dörfer bevölkerten, verkaufte der erste Bergler einen Fetzen Land. Sein neuer Reichtum zog sofort den Neid der anderen Bergbewohner auf sich, worauf auch diese verkauften. Und bald gab es mehr zugezogene Städter als Einheimische, die mächtige moderne Häuser mit riesigen Garagen bauten, fuhren sie doch Autos, so gross wie die Traktoren der Einheimischen. Schliesslich waren sie jetzt auch Bergbewohner, wollten nicht nur Wurzelsepp spielen, wollten Wurzelsepps sein.

Die Einheimischen zogen sich auf ihre wortkarge Sprache zurück, nickten nur noch solchen mit Zusatznamen zu und grübelten fortan der Frage nach: Wurden sie wirklich von den Schneemassen über Tausende von Jahren derart weichgekocht?



Patrick Tschan, Schriftsteller, Kulturunternehmer

Impressum

BirsMagazin
30. Jahrgang
Nr. 116 – Sommer 2/2025

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch
Thomas Kramer

Redaktionsleitung
Claudia Kocher
claudia.kocher@birsforum.ch

Freie Mitarbeitende
Sabina Haas
Doris Moser
Jürg Seiberth

Kolumnen
Susanne Hueber
Patrick Tschan

PR-Redaktion
Rolf Zenklusen
rolf.zenklusen@birsforum.ch

Medienberatung / 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

Fotografie
Christian Jaeggi
photo@christianjaeggi.com

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, Sept., Dez.

Nächste Ausgabe
Herbst: Dienstag, 9. September 2025

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



bulthaup kümmert sich um die Details,
damit das Umfeld stimmig ist.
Wir gestalten das Umfeld für Ihre besonderen Momente.

A04 AG, Margarethenstrasse 63, 4053 Basel
Tel. +41 61 331 04 04, bulthaup@A04.ch, basel.bulthaup.com

bulthaup
basel

FLOREA

Wohnen mit grossartiger Aussicht

In der **Überbauung FLOREA in Duggingen** wohnen Sie ländlich-ruhig und doch sehr nahe bei Basel. Die **18 Terrassenwohnungen und 24 Etagenwohnungen in einer grünen Oase** bieten beste Privatsphäre und grossartige Aussicht. Ausbauwünsche können noch berücksichtigt werden.





EXKLUSIVE BERATUNGSTAGE FÜR IHR NEUES ZUHAUSE!*



An idyllischer Lage in Duggingen entsteht die Wohnüberbauung FLOREA mit insgesamt 42 Eigentumswohnungen in 3 Mehrfamilienhäusern und 3 Terrassenhäusern. Die Wohneinheiten mit 3,5 bis 5,5 Zimmern liegen in einer entspannenden Umgebung, an einem perfekten Rückzugsort vom hektischen Stadtleben.

* Direkt neben dem Baugrundstück im Showroom für den Wohnungsverkauf. Suche via Google: Im Gärtli, 4202 Duggingen. Jeden Samstag und Sonntag im Juni, Juli, August und September (ausser Sommerferien) von 10 bis 14 Uhr. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

PROJEKT 021, Binningen

An der Oberwilerstrasse 21 in Binningen entsteht ein hochwertiges Mehrfamilienhaus mit nur vier exklusiven Eigentumswohnungen. Das Projekt zeichnet sich durch eine klare, zeitgemässe Architektursprache, funktionale Grundrisse und ein sorgfältig abgestimmtes Gestaltungskonzept aus. Baustart erfolgt.

Clés – Einfamilienhäuser im Grünen

Im attraktiven Projekt **Clés** in Allschwil steht nur noch das **letzte Reiheneinfamilienhaus B4** zum Verkauf. Sichern Sie sich Ihr neues Zuhause mit Bezug im **Juni 2025** – in einem modernen Ensemble von **13 stilvollen Einheiten.** Jetzt die letzte Chance nutzen!









WEITERE INFORMATIONEN UNTER CLES-ALLSCHWIL.CH



Marlène Schubiger (l.) und Corinna Hufschmid

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

Corinna Hufschmid und Marlène Schubiger

WELCOME HOME

BERATUNG UND VERKAUF:
WELCOME HOME IMMOBILIEN AG
Oberwilerstrasse 32
4102 Binningen
T 061 481 80 00
contact@whimmo.ch