Winter 2020

# Birs Magazin

## Fokus Winter
Salz

## Salz in der Region
Was haben die Saline und SwissShrimp gemein?

## O-Ton
Im Gespräch mit Heike Gudat, Chefärztin am Hospiz im Park






**Garage Hollenstein AG**
4147 Aesch
garage-hollenstein.ch



# Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

*Martin Jenni, Redaktionsleitung*

«Humor ist das Salz der Erde, und wer gut durchgesalzen ist, bleibt lange frisch.» Das Bonmot des Schriftstellers Karel Čapek sagt, was wir in diesen schrägen Zeiten benötigen, ist doch Humor für jeden Freigeist ein notwendiges Lebenselixier, genauso wie Salz für jeden Genussgeist ein zwingender Essbegleiter ist. Ja, die Winterausgabe beschäftigt sich in seinem Fokus mit Salz, und da kommen wir in unserer Region an der Saline Schweizerhalle nicht vorbei. Sabina Haas hat sie besucht, sich mit Direktor Urs Hofmeier unterhalten, den Salzladen geplündert und mit Rafael Waber frische Shrimps aus Rheinfelden (!) über dem offenen Feuer grilliert und sich dabei über die Zusammenarbeit mit der Saline informiert und warum Rheinfelder Shrimps keine Antibiotika benötigen. Jürg Erni eröffnet unsere neue Rubrik «Birsfutter», in der er die Birs von der Quelle bis hin zur Mündung in neun Abschnitten begleitet und die jeweilige Region, die sie durchfliesst, näher unter die Lupe nimmt. Damit fällt das «Kurzfutter» weg und die Rubrik «Köpfe» gesellt sich neu zur Rubrik «Ein Tag im Leben». Als neuen Kolumnisten begrüsse ich den Journalisten und Musiker Marko Lehtinen, der in seinen «Hirngespinsten» seinen Gedanken freien Lauf lassen wird. Mit einem grossen Merci verabschiede ich mich zugleich bei Heidi Happy, die uns während zwei Jahren mit ihrem feinfühligen Humor aus dem Mama- und Musiker-Alltag berichtet hat. Ab kommendem Frühling wird uns die Schauspielerin, Autorin und Regisseurin Sandra Moser ihre Gedanken näherbringen. Das Salz der Tränen ist Heike Gudat, der Chefärztin am Hospiz im Park, nicht fremd. Daniel Aenishänslin hat sich mit ihr im O-Ton über Trauerarbeit und den einsamen Tod in Zeiten wie diesen unterhalten. Und sonst? Ohne Salz kein Käse und was der Käser Pierre Coulin so alles mit Salz anstellt, lesen sie in der Rubrik Handwerk, während Sarah Ganzmann bei der Confiserie Brändli die Geschmacksexplosion eines Salz-Truffes kennengelernt hat. Und wer denkt, dass er schon alles Wissenswerte über das Stadtcasino Basel gelesen hat, denkt falsch. Neugierig? Dann lesen Sie bei Jürg Erni nach. Ich wünsche Ihnen schöne Festtage, viel Gesundheit und entspannte Momente in angespannten Zeiten.

*Titelbild: Urs Hofmeier (rechts), Direktor Saline Schweizerhalle und Rafael Waber, CEO von SwissShrimp, Foto: Christian Jaeggi*
*Fokus Salz (Seiten 8–9): Transportwaggons für Industrie- und Auftausalz, Foto: Christian Jaeggi*

Luxor
HAUSHALTSAPPARATE VERKAUF-SERVICE

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

0800 826 426

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

**luxorhaushaltsapparate.ch**
Fabrikmattenweg 10, Arlesheim



**Birsfutter** 4
In neun Etappen der Birs entlang
1. Etappe: Von der Source de la Birse bis Bévilard

**Fokus Salz** 8
Zu Besuch bei der Schweizer Salinen AG 10
Die perfekte Verschmelzung der Töne 16

**Gesellschaft**
Ein perfektes Wochenende 20
Zu Tisch | Einkaufskorb 24
Bettgeschichte 25
Zu Gast bei Rafael Waber, CEO SwissShrimp 26
Baselland Tourismus 30

**Blick ins Kloster**
Zauberhafte Wintermomente 33
Erinnerungen für die Ewigkeit 34
Ausstellung Susanne Smajić 35
Eine musikalische Lesung 36

**Kultur**
Am Anfang war das Salz 37
Von salzigen Redensarten 37
Die Basler Künstlergesellschaft und das Salz 38

**Menschen**
Gesundheit Saner 43
Gesundheit Klinik Arlesheim 44
O-Ton mit Heike Gudat, Chefärztin am Hospiz im Park 48
Einblicke in die Hockey School des EHC Basel 52
Handwerk Käser 56
Handwerk Confiseur 60
Köpfe 63
Ein Tag im Leben von Markus Ritter, Werkhof Reinach 65

**Impressum** 66

**Kolumnen**
Heidi Happy, Carte Blanche 17
Rudolf Trefzer, A point 21
Niggi Ullrich, Warum und nicht anders 29
Marko Lehtinen, Hirngespinste 29
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 39
Anita Fetz, Denk-Bar 55
Andreas Thiel, Ausklang 66

**Publireportagen**
Druckerei Bloch AG 6
Jenzer Fleisch & Feinkost 15
Kalbermatten Haustechnik AG 19
uptownBasel AG 40
Vögtli Mode 47
Bethesda Spital 51
Grotte Boutique AG 59
Omlin Energiesysteme AG 62

# Von der Source de la Birse bis Bévilard

**Als Stromquelle stürzt die Birse unter dem Pierre Pertuis aus 762 Metern Höhe ins Tavannes-Tal. Nach 75 Kilometern erreicht sie als beruhigter Fluss die Mündung in den Rhein bei Birsfelden.**

Text: Jürg Erni, Foto: Christian Jaeggi

Es gibt schönere Karstquellen als die Source de la Birse, die am Ende des Vallée de Tavannes als rauschender Wasserfall ins überglaste Becken stürzt. Um die 10 000 Liter Wasser pro Minute bei einer Temperatur von 8 Grad entlädt die Quelle. Sechs bis zwölf Stunden braucht die Wassermenge, bis sie bei Birsfelden in den Rhein fliesst. Nach der Trinkwasserentnahme wird sie zum sanften Gewässer, auf dem eine Entenfamilie ihre beschaulichen Runden dreht. Scheitelpunkt über der Quelle ist der Pass des Pierre Pertuis, lateinisch Petra Pertusa. Die Form des Felsdurchbruchs aus römischer Zeit sieht wie die Schnauze eines Dachses aus. Der deutsche Name von Tavannes lebt als Dachsfelderstrasse in Basel fort. Im leuchtend gelben Fabrikgebäude der «Tavannes Watch» werden edle Taschenuhren gefertigt. Auffällig schön ist der hundertjährige Jugendstilbau «ROYAL», dessen Stein-Inschriften «CINEMA – THEATRE – VARIETES» vom einstigen Glanz der Drei-Sparten-Bühne künden. Kleingeschrieben erinnern «sonore – parlant» an die Anfänge des Tonfilms. Über der Rue du Petit Bâle thront im schmucken Berner Stil mit Spitzturmhelm die evangelische Kirche. Am Buffet de la Gare verweist die Speisetafel auf die Spezialitäten: «Tripes Neuchâteloises» und «Cheval – Frites».

Unter den Geleisen eingedohlt, fliesst die Birse, bis sie an der Kreuzung der Bahnlinien Moutier / Tramelan wieder auftaucht und übers freie Feld mäandert. In Reconvilier verschwindet sie abermals unter den verwaisten Fabrikhallen der einstigen Giesserei Boillat, deren Direktor Edouard Boillat um 1890 seine Villa mit der edlen Holz-Glasfassade bauen liess. Nach zähen Streiks und der Übernahme durch die chinesische Firma Baoshida geht die Produktion von Kupferlegierungen unter dem Label «Swissmetal Industries» mit noch 160 Arbeitern weiter. Bei der alten Moulin nimmt die Birse den Fluss Trame nach seiner Quelle unterhalb Tramelan in die Arme, bis sie bei Malleray und Bévilard ihren Lauf gemächlich fortsetzt.

### Drei Tipps für die Region

- **Einkehren:** Cerf, Sonceboz, www.cerf-sonceboz.ch
- **Einkaufen:** Vacherie Reichmuth, Le Fuet, www.chüeundchäs.ch
- **Einschlafen:** Chant du Vent, La Tanne, www.auchantduvent.ch

*Als lieblicher Bach mäandert die Birse nach ihrem Quellsprung und der Trinkwasserentnahme oberhalb Tavannes.*

# Schöne Erinnerungen zwischen Buchdeckeln

Im zunehmenden digitalen Wirrwarr geniesst das Buch als Medium eine Sonderrolle: Es steht für Beständigkeit, Zeitlosigkeit und einfach auch für den entspannten Rückzug in den Lesesessel. Bei blo.ch werden Buchprojekte für Unternehmen, Organisationen und Private von A bis Z umgesetzt.



Fotos: Christian Jaeggi

*Der Schreiber ist vor allem ein Leser: Freddy Widmer in der GGG Stadtbibliothek im Schmiedenhof Basel.*

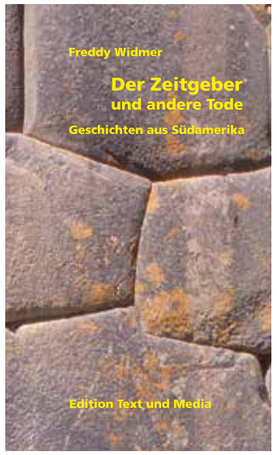
Genau 30 Jahre ist es nun her, seit Freddy Widmer zusammen mit seiner Frau Lis ein ganzes Jahr lang mit dem Rucksack Südamerika bereist hat. Es kam zu unzähligen Eindrücken und Begegnungen, die sich für immer eingeprägt haben. Das Paar war anschliessend wieder mehrfach in Südamerika unterwegs, insbesondere in Peru. Gleichwohl blieb dieses Jahr in besonderer Erinnerung – einzigartig halt.

Die Erinnerungen begleiteten den ehemaligen Redaktor stets und führen nun zu einem «handfesten» Resultat: zur Veröffentlichung eines eigenen Buches. «Entstanden sind weder journalistische Arbeiten noch ein Reisetagebuch, sondern eine Sammlung von neun ausschliesslich fiktiven Kurzgeschichten, die aber Begegnungen aufgreifen und zum Teil an realen Schauplätzen unserer Reise spielen», sagt der in Arlesheim aufgewachsene und heute in Basel wohnhafte Autor. Er konnte die beiden langjährigen Freunde Fredy Heller als Lektor und Korrektor und Jürg Seiberth als Buchgestalter und Verlagsberater gewinnen, und so wuchsen dem Buchprojekt Flügel.

**«Der Zeitgeber und andere Tode»**
Die Kurzgeschichten-Sammlung von Freddy Widmer ist erhältlich bei Bider & Tanner in Basel (empfohlener Verkaufspreis CHF 28.–), in der «Nische» in Arlesheim und in «Die Buchhandlung» in Reinach sowie bei der Edition Text und Media (juerg@seiberth.ch) oder direkt beim Autor Freddy Widmer (fwbasel@bluewin.ch).








*Freddy Widmers Erzählband bietet neun Kurzgeschichten auf 160 Seiten.*

## Althergebrachte Technik

Für die Umsetzung von «Der Zeitgeber und andere Tode» war es für Freddy Widmer eine Selbstverständlichkeit, sich an die Druckerei Bloch in Arlesheim zu wenden. Schon von der ersten vagen Idee an hat er sich mit Thomas Bloch unverbindlich über sein Projekt ausgetauscht. Als es konkret wurde, nahm sich Kundenberater Wolfgang Rätz (siehe Interview) diesem an und setzte sich mit den drei «Buchmachern» in Verbindung. «Das klassische Druckhandwerk lebt bei uns weiter. Von der einzelnen Prägung bis hin zum kompletten Buch entstehen bei uns Produkte von hoher Wertigkeit. Es bleiben praktisch keine Wünsche offen», sagt Wolfgang Rätz. Einerseits hat die Druckerei Bloch neben der modernen Drucktechnologie bewusst auch die althergebrachte Technik bewahrt. Andererseits wird seit Jahren mit professionellen Buchbindern zusammengearbeitet, um das ganze Spektrum anbieten zu können.

Im Falle des Werks von Freddy Widmer wurden nach der Festlegung eines Seiten- und Satzspiegels sowie des Layouts das Format geklärt, das Papier, die Buchdeckel und der Schutzumschlag ausgewählt. «Ich habe mich für ein hochwertiges Buch entschieden, an dem ich Freude habe, und mit dem ich auch Freude geben will. Schliesslich hat mich der Lektor noch zu einem ‹Bändeli› überredet – gut so», sagt Widmer, «es wertet das Buch eindeutig auf.»

## Herzhafte Umarmung

Mitte November war es nun soweit: Freddy Widmer wurde von Wolfgang Rätz zum Check des ersten Vorabdrucks geladen, und nach der Absegnung ging sein Werk in den Druck. Mit seinem Buch möchte Freddy Widmer in erster Linie seine Frau und sich selber beschenken. Es soll aber auch eine herzhafte Umarmung sein mit den Menschen, denen sie begegnet sind – «un abrazo fuerte». Ausserdem möchte er auch seinem persönlichen Umfeld eine Freude bereiten. «Das Buchprojekt hat mich nun über einige Zeit begleitet und war so etwas wie ein Hobby. Ein Hobby, das viel Aufwand erforderte, aus dem nun aber ein schönes Produkt entstanden ist», sagt Widmer. Beim Schreiben habe er das Jahr in Südamerika nochmals in Gedanken durchleben können. Gerade das Corona-Jahr 2020 hat sich zum Schreiben und Produzieren des 160 Seiten umfassenden Buchs gut geeignet. *(se)*

**Die Bloch-Gruppe in der Übersicht:**

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

**Fleury Druck GmbH**
Malsmattenweg 1, 4144 Arlesheim
061 721 45 65, www.fleurydruck.ch

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

**Partnerbetriebe:**

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

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

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

blo.ch

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



**«Mein erstes Buch hat einen Ehrenplatz»**

Drei Fragen an Wolfgang Rätz, Kundenberater und Leiter Verkaufsinnendienst bei blo.ch

***BirsMagazin: Welchen Bezug haben Sie zum Medium Buch?***
Wolfgang Rätz: Was den Arbeitsalltag betrifft, habe ich natürlich einen intensiven Kontakt zu Büchern und allen weiteren Drucksachen. Privat bin ich weniger eine Leseratte, meine Partnerin dafür umso mehr. Bei mir zu Hause hat das allererste Buch, das ich in meinem ersten Lehrjahr mitgestalten durfte, einen Ehrenplatz erhalten. Das ist eine schöne Erinnerung an das damalige Handwerk.

***Welche Buchprojekte begleitet die Druckerei Bloch?***
Wir dürfen für diverse Verbände und öffentliche Institutionen in regelmässigen Abständen periodisch erscheinende Bücher herausgeben. Für Unternehmen, Verbände und Vereine ist ein hochwertiges Buch vor allem zu speziellen Gelegenheiten eine schöne Option, z.B. bei einem Jubiläum. Bücher von Privatkunden sind eher Liebhaberprojekte, wie im Fall von Freddy Widmer. Das Buch ist dann eine Erinnerung für den Autoren wie auch für die Nachwelt.

***Wieso wählen die Kunden die Druckerei Bloch für die Umsetzung ihres Buchprojekts?***
Wir haben beim Buch- und Offsetdruck eine langjährige Erfahrung, die wir von der ersten Idee an einbringen können. Gemeinsam mit dem Kunden sind wir bestrebt, das Maximum aus den Gegebenheiten rauszuholen. Ob Papierbeschaffenheit, Haptik, Cover, Bindeart etc. Die Möglichkeiten zur Erweiterung und Veredelung sind unbegrenzt.

## Salz

Klar, das Bild ist von Christian Jaeggi fotografiert, könnte aber eine Steilvorlage für Edward Hopper sein. Wenn er denn noch leben würde. Wir leben, aber seit dem Frühling wird es uns immer wieder versalzen. Hopper hat nicht viele Menschen in seinen Bildern verewigt, aber wer Hopper kennt, der denkt sicher auch an sein Bild Cape Cod Morning mit der jungen Frau, die im Erker ihres Hauses auf das hohe, von der Sonne braun gefärbte Gras blickt. Einsam, alleine, angespannt und physisch von der Aussenwelt abgeschirmt. Spätestens seit dem Frühling kennen wir dieses Gefühl auch. Es wird Zeit, dass wir wieder hinausgehen und auftauchen, wie das Auftau- und Industriesalz, das in die Waggons abgefüllt ist und auf die Lokomotive wartet, die es hinaus zu den Schweizer Bahnhöfen fährt, von wo aus das Salz auf Lastwagen in die Gemeinden verteilt wird. Was für ein Bild. Wie von Hopper gemalt. Passend zu dieser Zeit. *(mj)*

# Salz – ein alltägliches Produkt?

**«Faszinierend», «hochinteressant», «mit Emotionen beladen» – so beschreibt Dr. Urs Hofmeier, Geschäftsführer der Schweizer Salinen AG, die unentbehrlichen weissen Körnchen. Diese Begeisterung zeigt sich nicht zuletzt in der Vielzahl an Geschichten, die er über das Salz zu erzählen weiss.**

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Fast muten sie an wie Pulverschnee, die Salzberge, die im Werk Riburg der Schweizer Salinen unter den beiden Saldomen auf den Winter warten; 180 000 Tonnen können die beiden Bauwerke aufnehmen, insgesamt liegt die Lagerkapazität in Schweizerhalle und Riburg bei 255 000 Tonnen Losesalz und 19 500 Paletten. Doch braucht es solche Mengen überhaupt noch bei unseren zunehmend milden Wintern? «Laut unseren Verkaufsstatistiken ist der Salzverbrauch in den letzten Jahren stetig angestiegen», so Hofmeier (59). «Zwar hat sich die Streutechnik verbessert, aber die Sicherheitsanforderungen sind gestiegen. Sicher gibt es milde Winter, manchmal auch zwei oder drei hintereinander, aber die Extreme sind grösser geworden. Und darauf müssen wir vorbereitet sein.»

Kommt hinzu, dass es Auftausalz nicht nur bei grossem Schneefall braucht, sondern auch bei sogenanntem Frostwechsel, also bei Temperaturen um den Gefrierpunkt, und das ist auch in unseren Breitengraden oft der Fall. Eingeschränkte oder stillstehende Mobilität durch winterliche Wetterlagen würde die Schweiz nicht nur sehr teuer zu stehen kommen, sondern in Bergregionen das gesamte gesellschaftliche Leben zum Erliegen bringen, inkl. ärztliche Versorgung und Gütertransport. Durch die unregelmässig starken Winter muss Hofmeier sein Produkt also teilweise lange Zeit lagern, ehe er es verkaufen kann. Ein privates Unternehmen könnte sich das nicht leisten, würde spätestens beim zweiten



*Salz wurde mehr als ein Jahrtausend auf immer den gleichen Verkehrsachsen transportiert, z. B. über die Salzstrasse am Jura-Osthang unterhalb von Sainte-Croix (VD) und Vuiteboeuf. Links: Urs Ch. Hofmeier, Geschäftsführer der Schweizer Salinen AG, packt auch gerne mal mit an.*


1


2


3


4


5



6

milden Winter die Salzlager reduzieren, und damit wäre das Chaos vorprogrammiert.

### Segen und Fluch in einem

Dieses Chaos zu verhindern, ist die Verantwortung der Schweizer Salinen AG. Das Unternehmen stellt im Auftrag der Kantone sicher, dass die Schweiz immer genug Salz an Lager hat. Eine Art Service Public, oder wie Hofmeier es ausdrückt: die «raison d'être» der Salinen. Im Gegenzug verwalten sie das Monopol auf die Förderung und den Import von Salz, das sogenannte Salzregal, das auch einen einheitlichen Salzpreis in der ganzen Schweiz garantiert. Hofmeier führt also einen Betrieb mit stabilen Preisen in einem sicheren Markt ohne Konkurrenten. Eigentlich eine traumhafte Situation. «Es ist sowohl Segen als auch Fluch», relativiert er. Segen insofern, als dass er über gewisse Dinge, wie etwa die Lagerhaltung, nicht diskutieren muss, oder darüber, dass die Lieferung von Salz in die kleine Gemeinde im Puschlav gleich viel kostet wie die nach Basel. Segen auch, dass er sich ganz auf den Auftrag seines Unternehmens konzentrieren kann. Doch Hofmeier versteht sich als liberaler Unternehmer, der gerne in einem Markt mit Konkurrenz und spannenden Produkten agiert – Fluch Nummer eins. Fluch Nummer zwei ist die menschliche Trägheit, die ohne fehlenden Druck keinen Grund zur Veränderung sieht. «Im Unternehmen heisst es: Der einzige, der Druck macht, ist der Hofmeier!», sagt der Chef lachend. Mit viel Geduld und Verständnis, aber auch Hartnäckigkeit, macht er seiner Belegschaft Mut zu Veränderungen.

### Zufrieden ist nicht genug

Denn seine Ziele siedelt er hoch an: Er will nichts Geringeres, als die Schweizer Salinen zur weltbesten Siedesalzsaline machen. «Wir müssen also überall die Besten sein – im Kundendienst, im Service, bei den Produkten.» Mit zufriedenen Kunden gibt er sich nicht zufrieden, er möchte, dass sie begeistert sind. Doch vor den Kunden muss er die Belegschaft an Bord holen, «und das braucht viel Überzeugungsarbeit». Ein grosses Thema ist auch die Nachhaltigkeit, angefangen beim Ersatz der PET- durch Glasflaschen über verschiedene Kreislaufbewirtschaftungen bis zur naturnahen Umgestaltung des Betriebsareals und dem Naturfonds Salzgut, der von jeder verkauften Tonne Salz einen Franken erhält. Und so hat sich Hofmeier mit seinen Visionen und Zielen doch genug Druck geschaffen, um das Unternehmen mit einer ihm gebührenden Begeisterung fit für die Zukunft zu machen. ■


7


8


9


10

*1 Ist das Bohrloch angelegt, bleibt nur noch eine Art grosser Abflussdeckel sichtbar.*

*2 Bahn- und LKW-Verladestation für Losesalz*

*3 Nach dem Verdampfen und Zentrifugieren wird das Salz über ein Förderband …*

*4 … in den Trocknungsraum geleitet und später in eines der Losesalzlager.*

*5 Im Palettenlager ist Platz für 19500 Paletten abgepacktes Auftau- und Industriesalz.*

*6 Die Mehrtagesreserven für Auftausalz werden in lokalen Salzsilos gelagert.*

*7 Die alten Bohrhäuser können im Werk Riburg besichtigt werden.*

*8 Salz macht nicht nur unser Essen schmackhafter, es ist auch für das gesunde Funktionieren unseres Körpers unerlässlich.*

*9 «Das weisse Gold» wurde früher gerne in wertvollen Gefässen aufbewahrt.*

*10 Eine der Lagerhallen nach einem strengen Winter.*

### Warum das Kochsalz Kochsalz heisst

Unser Kochsalz heisst nicht so, weil es in der Küche beim Kochen verwendet wird, sondern aufgrund seiner Gewinnung, der Siedetechnik. Mittels Bohrungen wird Wasser in die unterirdische Salzschicht gepumpt, welches das vorhandene Steinsalz kontinuierlich auflöst. Ist das Wasser mit rund 310 Gramm Salz/Liter gesättigt, wird es als Rohsole nach oben gepumpt. Diese wird enthärtet und im Verdampfer bei 137 Grad zum Kochen gebracht – daher der Name Kochsalz. Das Salz kristallisiert, es entsteht ein Salzbrei, dem in einer Zentrifuge ein grosser Teil der Feuchtigkeit entzogen wird. Im Werk Schweizerhalle und in Bex (VD) wird Speisesalz produziert; das Werk in Riburg zwischen Rheinfelden und Möhlin ist auf Grossmengen ausgerichtet und produziert Auftau-, Industrie- und Regeneriersalz.

### Wie lange reicht das Salz in der Schweiz?

Allein in der Nordwestschweiz gibt es ein Salzvorkommen von rund 30 Mio. Tonnen, verteilt auf verschiedene Salzfelder, für deren Erschliessung eine langfristige Planung besteht. Durch die Sistierung auf der Rütihard ist dem Werk Schweizerhalle für die Jahre 2025 bis ca. 2040 eine Lücke für die Speisesalzproduktion entstanden. Daher muss die Reihenfolge der Erschliessung der Salzfelder überarbeitet werden. Dies ist nicht ganz einfach, da einerseits die Vorbereitung für die Erschliessung zwischen zehn und zwanzig Jahren dauert und andererseits zusätzlicher Transportaufwand entsteht. Bis Ende Jahr soll der überarbeitete Plan stehen.

### Facts and Figures

Die Schweizer Salinen AG entstanden durch die Zusammenführung der Schweizer Rheinsalinen AG und der Saline de Bex SA im Jahr 2014. Besitzer sind die 26 Schweizer Kantone und das Fürstentum Liechtenstein. Hauptauftrag ist die Gewährleistung der Versorgung und eines vielfältigen Salzangebots in der Schweiz. Der jährliche Salzbedarf in der Schweiz liegt zwischen 370 000 und 680 000 Tonnen. Davon sind 30–50 % Auftausalz, 20–35 % Industriesalz, 12 % Regeneriersalz, 9 % Speisesalz, 5 % Landwirtschaftssalz, 4 % Wellness-Salz und 1 % Pharmasalz. In allen drei Werken werden Besucherführungen angeboten, in Schweizerhalle betreiben die Salinen einen Salzladen (siehe Seite 24).




**Bei einem Einkauf ab CHF 40.–
schenken wir Ihnen 40 g Schokoladen-Mandeln**

### Tradition verpflichtet

Seit 1935 ist die Kernkompetenz der Confiserie Brändli die Praline. In Handarbeit geformt aus hauseigener Schokolade, stehen 64 Sorten bereit. Täglich frisch. Das reicht uns aber nicht, wir tüfteln stets an neuen Kreationen mit neuen Zutaten – etwa ein exotisches Gewürz. Gerade in struben Zeiten kann so eine Praline die Nerven entspannen. Biss für Biss. Für das grösste Geschmackserlebnis lassen Sie die Praline auf der Zunge zergehen. Kennerinnen reden von einem Gaumentanz, Kenner von einer Geschmacksexplosion. Was sagen Sie?

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

CHOCOLATIER SUISSE
Brändli
SEIT 1935




### Neu: Huussalami auf schönem Holzbrettli

Unseren intelligentesten Salami haben wir unter dem Namen «Huussalami» im Sortiment. Er wird bis zur perfekten Konsistenz getrocknet und gereift. Vor dem Verpacken entfernen wir die Haut, so ist er gut haltbar und lässt sich gut schälen. Durch seine markante Dreiecksform ist er ideal zum Schneiden, er rollt nie vom Brett oder unter dem Messer weg. Neu dazu haben wir hübsche Holzbrettli aus nachhaltiger Produktion in einer Schweizer Behindertenwerkstatt, zusammen mit unserem Salami das ideale Geschenk.

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

www.goldwurst.ch

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



### Traumland der Getränke in Arlesheim

Für die Festtage erweitert das Traumland der Getränke in Arlesheim das Angebot an Weinen in den beliebten Magnum (1,5 Liter)- und Doppelmagnum (3 Liter)-Flaschen. Dazu gesellt sich das breite Angebot von über 350 Bieren, eine grosse Auswahl an Single Malt Whiskys, Gins und anderer Spirituosen. Im Traumland der Getränke findet man sämtliche Mineralwasser in Mehrweg-Glasflaschen aus Schweizer Quellen. Auf Wunsch werden die Harassen direkt ins Auto geladen. Wohl bekomms!

**Traumland der Getränke**
Theo Rietschi AG
Talstrasse 84 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 706 55 33
Fax 061 706 55 06
www.rietschi-getraenke.ch

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




**10%-GUTSCHEIN**

### Das Demeterfachgeschäft ist auch eine Geschenkboutique

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

**Bei Abgabe dieses Bons erhalten Sie im Dezember 2020 und Januar 2021 zehn Prozent auf Ihren Einkauf!**

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

PrimaNatura

# Früher war mehr Lametta

Höchste Zeit, dass wir das wieder ändern und uns in diesen angespannten Zeiten schöne und entspannte Momentaufnahmen gönnen. Wir helfen Ihnen da gerne – neu auch mit unserem Online-Shop mit Pickup oder Hauslieferung.



*Wo der Schinken warm vom Teig umschlungen wird … ist die Metzgerei Jenzer nicht mehr weit.*

Foto: zVg

Advent und Weihnachten werden stattfinden. So viel ist klar. Egal, was das Virus noch alles mit uns anstellen wird. Und mit dem Advent und den Festtagen kommt bei uns das gute Gefühl auf, sich in dieser Zeit verwöhnen zu lassen, aber natürlich auch und vor allem die Familie zu überraschen und zu beschenken, auch wenn es nur eine Kleinigkeit ist. Schenken bereitet Freude und vertieft in der Schwere die Leichtigkeit des Seins. Die Lieblingstante und -onkel warten, Opa und Omi, die Enkelkinder, die eigenen Kinder, die besten Freunde und vielleicht die rücksichtsvolle und hilfsbereite Nachbarin – es hat viele Kandidaten auch ohne Wahlen – und wir haben so schöne und exzellente Geschenkartikel, mit denen wir die obligate Frage «Ja was schenke ich denn» spielend beantworten. Dabei hilft auch unser neuer Online-Shop mit Hauslieferung, was zeigt, dass wir locker mit den Grossen mithalten, aber wie immer eine Extraportion persönlicher sind. Wir freuen uns natürlich, Sie in unseren drei Fachgeschäften umfassend beraten zu können.

**Neuheiten bei Jenzer**

- Pickup: Ihre Online-Bestellungen können Sie in Basel auch im Spezialitätenladen von Tanja Grandits beim Restaurant Stucki oder im Pane con Carne im Kirschgartenquartier abholen.
- 25.+26.+27. Dezember: Schinken im Teig und Online-Bestellungen, abzuholen beim Hintereingang Dorfgasse von 10–12 Uhr
- Hauslieferdienst für Online-Bestellungen
- Unsere Goldwürste und 10 Spezialitäten sind ab Dezember auch in den umgebauten Tankstellenshops von shop and more in Arlesheim, Münchenstein, Reinach, Oberwil und Liestal erhältlich.

Weitere Infos: www.goldwurst.ch

### Ohne Schinken im Brotteig geht's nicht

Salami, Terrinen, diverse Spezialitäten aus unserem «Ochsen» im Weck-Glas abgefüllt, wie die unwiderstehliche klare Ochsenschwanzsuppe, kurz, die besten Delikatessen warten, von Ihnen bei uns entdeckt zu werden. Trüffel-Brie, Blue Stilton, Panettone und so vieles mehr. Und klar können Sie bei uns im Partyservice am Hintereingang in Arlesheim am 25., 26. und 27. Dezember, jeweils zwischen 10 und 12 Uhr unseren kulinarischen Evergreen, den Schinken im Brotteig, wie auch andere Online-Bestellungen (vorbestellt und bezahlt bis 23.12.) abholen.

Und falls Sie an Heiligabend keine Lust auf Küchendienst haben, dann empfehlen wir Ihnen unser Metzger-Fondue, das aus frisch geschnittenen Fleischwürfeln besteht, die nicht gefroren sind und dadurch in der Bouillon nicht zu Suppenfleisch verkochen, sondern als zartes Fleisch, mit perfektem Biss und Geschmack begeistert. Wir übertreiben? Probieren Sie es aus. Sie werden uns zustimmen. Da gäbe es aber auch noch die Milkenpastetli-Füllung, Rinds-, Kalbs- oder Lammfilet im Teig und diverses Federvieh aus intelligenter Schweizer Freilandhaltung. Wir denken da an Gänse, an 3–4 Kilo schwere Güggel, Perlhühner und Appenzeller Enten. Dann warten Süss- und Meereswasser-Fische, aber auch Meeresfrüchte auf Sie. Oder wie wäre es mit Alba- oder Périgord-Trüffel, lokalen Weinen und regionalen Bieren? Eben. Eigentlich haben wir fast alles für Sie. Überzeugen Sie sich selbst, kommen Sie vorbei, lesen Sie unsere Weihnachtsbroschüre oder stöbern Sie in unserem Online-Shop.

Ja, und falls Ihr Umfeld Genussmenschen sind, empfehlen wir Ihnen unsere Geschenktaschen und -kisten, die wir nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Sie sehen, wir sind gerüstet. Wir wünschen Ihnen viel Gesundheit, einen schönen Advent und frohe Festtage. Ah ja, und wenn Ihnen nun der Einkauf zu viel des Guten ist – wir stellen auch Geschenkgutscheine aus, die in den Fachgeschäften, aber auch im «Ochsen» einlösbar sind. Nun ist aber Schluss. Auf bald. *(mj)*

Wichtige Infos von uns erhalten Sie periodisch mit unserem Newsletter. Abonnieren Sie diesen in **www.goldwurst.ch**.

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

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

# Die perfekte Verschmelzung der Töne

**Nach aufwändiger Erweiterung und Renovation der historischen Konzertsäle, dem Musiksaal und dem Hans Huber-Saal, ist das Stadtcasino Basel mit den neuen Foyers und den Eingängen am Barfüsserplatz zu einem Kulturzentrum mit Glanz und Gloria aufgerückt.**

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Einst war das «weisse Gold» Salz als Konservierungsmittel wie als Gewürz ein kostbares Gut. Im alten Rom wurde der Mineralstoff gar besteuert. Seit Reformationszeiten diente die Basler Barfüsserkirche als Lagerraum für 300 Tonnen Salz, das an Böden und Gebäude erheblichen Schaden verursachte. Erst zur Eröffnung des Historischen Museums um 1894 war die Sanierung abgeschlossen. Um 1980 wurden die Ausstellungsflächen bis an die Mauern des alten Stadtcasinos unterkellert. Bei dessen Erweiterung wurden die neuen Foyers über dem Soussol aufgestockt. So sind Museum und Musiksäle in engste Nachbarschaft gerückt.

**Beste Akustik – Komponisten-Büsten**

Der Musiksaal wurde 1876 nach dem Vorbild des alten Leipziger Gewandhaus erbaut. Er gilt europaweit als einer der akustisch besten Konzertsäle. Seine Proportionen (Länge = Höhe + Breite) sind günstig für die Verteilung des Raumklangs. Bei der jüngsten Renovation wurden die zugemauerten Rundbögen an der Aussenfassade zum Steinenberg durch schalldichte Fenster ersetzt, die das Tageslicht wieder einfallen lassen.

Über den Fensterbögen grüssen drei Medaillons der Wiener Klassiker Beethoven, Mozart und Haydn. Drinnen an den Seitenwänden wachen weitere acht Büsten von Komponisten über die Einhaltung der strengen Regeln der Tonkunst: die deutschen Meister aus Barock, Klassik und Romantik, Bach und Händel, Liszt, Mendelssohn und Wagner.



*Georg Friedrich Händel erhob mit seinem englischen Oratorium «The Messiah» die barocke Chormusik in den Adelsstand.*



*Die Oratorien «Die Schöpfung» und «Die Jahreszeiten» sind grandiose Schöpfungen des Wiener Klassikers Joseph Haydn.*



*Der romantische Komponist Franz Liszt nächtigte bei seinen Basler Besuchen im «Trois Rois», trat als Pianist im Musiksaal auf.*

Die steinern bemalten, mit korinthischen Kapitellen bekränzten Säulen zeugen von einer Verehrung der antiken Tempelwelt. Viel Stuck schmückt Gesimse, Decken und Wände. 1400 Sitze im Parterre und auf dem Balkon sind dem Original von 1905 nachgebaut und mit Samtstoff samt Messingköpfen an den Rändern überzogen. Unter den Sitzen bläst frische Luft geräuschlos durch die ausgefrästen Schlitze, womit endgültig Schluss ist mit schwitzenden Besuchern bei Sommerkonzerten!

Der benachbarte, 1905 erbaute Hans Huber-Saal ist als Konzertsaal für Kammermusik mit 420 Sitzplätzen und dem kleinen Balkon ausnehmend schön restauriert und lässt das Tageslicht durch die hohen Fenster eindringen.

**Stadtcasino Basel – Daten und Zahlen**

- Musiksaal, 1876: Erbauer Johann Jakob Stehlin; Volumen: 10 000 m³; Dimensionen: 36 m (Länge), 21 m (Breite), 15 m (Höhe); 1400 Sitzplätze im Parkett und auf Balkon
- Hans Huber-Saal, 1905: Erbauer Fritz Stehlin; 420 Plätze im Parkett und auf Balkon
- Stadtcasino-Umbau und -Erweiterung mit neuem Foyertrakt durch die Architekten Herzog & de Meuron
  Bauherrin: Casino-Gesellschaft Basel
  Bauzeit: 2016–2020
  Kosten: CHF 77,5 Mio., davon CHF 38 Mio. vom Kanton Basel-Stadt bewilligt und CHF 35 Mio. von Sponsoren gestiftet.
- Neue Orgel im Musiksaal von Metzler, Dietikon erbaut. Kosten: CHF 2,5 Mio., von privaten Sponsoren erbracht.
- Eröffnung Stadtcasino Basel: 22. August 2020

**Neue Orgel mit kräftigen Registern**

Über dem Podium hat die Firma Metzler ins historische Gehäuse eine neue Orgel eingebaut mit über 4000 Pfeifen und 56 Registern, die auf drei Manualen und Pedal verteilt sind. Die im September mit einem Orgelfestival gekrönte Königin der Instrumente wird vom fahrbaren Spieltisch auf dem Podium oder am angebauten Spieltisch auf Balkonhöhe gespielt. Ihr Klang reicht vom Hauch eines Flötenregisters bis zum raumfüllenden Plenum im Tutti.



*Richard Wagner traf Franz Liszt am 6. Oktober 1853 zu einer «Künstlerfahrt» am Rheinknie.*

**Foyers zum Flanieren**

Eine Augenweide sind die neuen Foyers mit ihren symmetrischen Dimensionen und ihren kostbaren Materialien. Die Pausenebenen sind durch den ovalen Deckendurchbruch und die hängenden Kristallleuchter räumlich wie optisch miteinander verbunden. Das Parkett ist linsenförmig kunstvoll verlegt; die Spiegelwände sind aus Chromstahl poliert; die Staketengeländer nach alten Musterbüchern gefräst; die Decken in den Treppenhäusern aus silbernem Schlagmetall gehämmert; die roten Tapeten aus feinstem Damast nach Mustern des Pariser Palais Garnier bezogen; die Toiletten edel gestylt; die Handläufe zur Schnecke gerundet. Die eigens gefertigten Parrucca-Leuchten, diese durchlässigen Perücken, streuen allseits sanftes Licht. Über den Foyers erlauben linsenförmige Gucklöcher raffinierte Ausblicke auf flanierende Pausengäste.

Die Architektur des Stadtcasino-Umbaus ist ausgeklügelt gestaltet und detailgenau ausgeführt. Der hehre Musiksaal und der nahtlos angrenzende Foyer-Trakt samt seiner Aussenfassade aus behandeltem Kiefernholz strahlen Eminenz und Opulenz aus. Wahrlich ein Palazzo, wie die Architekten ihren Weihetempel der Musik als Ausdruck von Grandezza bezeichnen!





**Heidi Happy**
Sängerin und Multiinstrumentalistin

## Die letzte Kolumne

Nun sitze ich hier und soll meine letzte Kolumne fürs Birsmagazin schreiben. Zum Thema Salz. Da böten sich all die Sprichwörter an. Jetzt nur kein Salz in die Wunde streuen. Jemandem die Suppe versalzen. Echt jetzt? Eine ganze Kolumne über Redewendungen, nur weil mir gleich zwei eingefallen sind? Dann schreib ich doch lieber über etwas Persönliches. Unsere Situation beim Essen. Louis: «Mami, darf ich bitte etwas Käse?», «Ja, Moment, ich bin gerade noch am Schöpfen.» Rosa: «Ich auch!», Louis: «Ich will den hier. Ist das Schafskäse?» Ich: «Ja. Willst du ihn selber reiben?», Louis: «Ja!», Rosa: «Ich will auch selber!», Louis: «Kannst du mir bitte die Raffel halten?», «Moment, ich bin gerade noch Rosa am Schöpfen.» Rosa: «Ich will selber schöpfen.» Louis: «Wann kannst du mir die Raffel halten?», Rosa: «Ich will auch Käse!». Na ja. Für alle, die Kinder haben, ist dies Alltag. Nehm ich an. Und den Trick, den Kindern den zugedrehten Salzstreuer zu geben und sobald sie mit Salzen anfangen laut: «Stopp! Das reicht!» zu rufen, sodass sie frech noch zweimal weiter schütteln und man ihnen den Streuer mit grossen Augen und offenem Mund entnimmt, ohne dass sie je Salz aufs Essen gekriegt haben, den kennen sie bestimmt auch schon alle.

Dann schreib ich doch lieber übers Salzen auf der Strasse. Über die weissen Flecken auf meinen schwarzen Schuhen. Und die weiss gesprenkelten Hosenwaden, die man erst an der Hochzeit der Cousine entdeckt. Oder über die Nachbarin, die vorsorglich jeden Morgen einen Sack Salz auf ihren Parkplatz streut, falls es tagsüber schneien sollte und sie dann abends ihr Auto wieder hinstellen will. Sie könnte ja sonst beim Aussteigen ausrutschen. Und über Gustav, den Hund der anderen Nachbarin, der dadurch vom Salz zerfressene, total entzündete Pfoten hat. Oder die Katze Mini, die zur Behandlung ihrer Flöhe Nackentropfen kriegt. Aber dafür reicht der Platz hier leider nicht.



### So geht Wärme heute

In der Schweiz entfallen rund 40 Prozent des Energieverbrauchs und der $CO_2$-Emissionen auf das Heizen. Wer sich für das Angebot Wärmebox von IWB entscheidet, hilft bei der Reduktion der Klimabelastung. Langfristig profitieren Wärmebox-Kunden von günstigeren Betriebs- und Energiekosten, die bei Wärmepumpen deutlich tiefer als bei Öl- oder Gasheizungen liegen.
Die Kalbermatten Haustechnik AG ist ihr kompetenter Ansprechpartner für sämtliche Heizsysteme und Partner von IWB für die Wärmebox.

**Kalbermatten Haustechnik AG**
Altenmatteweg 3 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 06 06
info@kalbermatten-haustechnik.ch
www.kalbermatten-haustechnik.ch

kalbermatten
KALBERMATTEN HAUSTECHNIK AG



### Damit es immer schön warm bleibt

Falls Ihre Heizung plötzlich streikt oder Probleme macht, sind die Fachleute der Tarag AG schnell zur Stelle. Spätestens 2 Stunden nach Anruf auf die Pikett-Nr. 076 440 50 65 kommt ein Servicemonteur vorbei und kümmert sich um Ihre Heizkörper oder Fussbodenheizung. Sie möchten Ihre Heizung durch eine moderne, energiesparende Anlage ersetzen? Das ist auch während der Heizperiode möglich. Mit eigenen provisorischen Heizungen sorgt die Tarag AG dafür, dass es während des Umbaus schön warm bleibt.

**Tarag AG**
**Heizung · Photovoltaik · Sanitär · Tank**
Sonnenweg 14 · Postfach
4153 Reinach · Tel. 061 711 33 55
24-h-Pikettdienst: 076 440 50 65
www.tarag.ch

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank




* Egal ob Weihnachts-Fan oder nicht – die passende Dekoration können Sie in unseren massgeschreinerten Schranklösungen verstauen. Wenn nötig das ganze Jahr.

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

Made in Muttenz
domino
Schränke.
Regale.
Lösungen.



### Bard-Erlebniswelt in Münchenstein

Mit individuellen Schränken, Küchen, Bädern und Büroeinrichtungen erfüllt der Münchensteiner Möbelhersteller seit über 65 Jahren individuelle Wohnträume.
Einen erstklassigen Überblick über die unzähligen Möglichkeiten verschafft die Ausstellung auf über 1000 Quadratmetern. Sie ist von Montag bis Freitag von 8.00 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr (freitags bis 16.30 Uhr) geöffnet, am Samstag durchgehend von 10.00 bis 16.00 Uhr. Weitere Termine nach Vereinbarung.

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

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

BARDAG
INDIVIDUELLER MÖBELBAU



# Wärme aus der Box

**Für die wohlige Wärme im Winter ist die Kalbermatten Haustechnik AG ein zuverlässiger Garant. Das Arlesheimer Unternehmen ist neu ein Partner von IWB bei der innovativen Wärmebox. Die Kunden sorgen für Energieeffizienz und sparen Geld.**

Die Wärme befindet sich im Wandel: Fossile Brennstoffe sind eher auf dem Rückzug zu Gunsten der nachhaltigeren Varianten Wärmepumpen, Fernwärme und Erdwärme. Die Umweltbelastung der neueren Heizsysteme sind um ein Vielfaches geringer. Die massiv höhere Effizienz kommt aber nicht nur der Umwelt zugute, sondern zahlt sich auf Dauer auch für die Kundschaft aus. Die Fachmänner von Kalbermatten Haustechnik AG in Arlesheim decken das ganze Spektrum der Möglichkeiten ab und bieten auch thermische Solaranlagen und Photovoltaik an.
«Neben dem langjährigen Know-how des Teams über alle Varianten kann unsere Kundschaft auch auf unser hohes Qualitätsbewusstsein und unsere Zuverlässigkeit zählen», sagt Geschäftsleiter Magnus Saladin. Für diese hohen Qualitätsstandards spricht nicht nur die Zusammenarbeit mit dem renommierten Hersteller Viessmann, sondern neu auch die Partnerschaft mit IWB, die sehr hohe Anforderungen an ihre Partner stellt, im Zusammenhang mit dem Angebot Wärmebox.



Foto: Christian Jaeggi

*Fernwärme, Wärmepumpe, Gas, Öl usw. – die Kalbermatten Haustechnik AG ist der richtige Partner für den Heizkeller.*

### Alles aus einer Box

Die Wärmebox von IWB umfasst Planung, Installation, Betrieb, Unterhalt und Finanzierung und passt somit zum üblichen «Alles aus einer Hand»-Prinzip der Kalbermatten Haustechnik AG. Die Kundschaft wird von Grund auf bei der Planung der Anlage und der Auswahl des passenden Heizsystems unterstützt. Das integrierte Energiemanagement überwacht und optimiert die Effizienz der Anlage automatisch. Ob bei einem Neubau oder einer Sanierung: Die Kunden erhalten eine moderne, hochwertige und nachhaltige Heizung. Da die Finanzierung der Heizanlage über IWB läuft, bleibt die Hypothek unberührt und das Kapital bleibt frei für anderweitige Investitionen. Wer sich für eine Wärmepumpe entscheidet, kann diese sogar mit einer Photovoltaikanlage kombinieren und die dafür benötigte Energie zu 100% erneuerbar produzieren.
Die Wärmebox ist nicht an die Versorgungsregion von IWB gebunden und kann in der ganzen Nordwestschweiz genutzt werden.
Schon kurz nach der Lancierung ist die Wärmebox auf ein sehr gutes Echo gestossen. «Wir erhalten zurzeit viele Anfragen zu diesem Produkt», sagt Magnus Saladin.

### Service in Heizkeller und Bad

Für welche Heizvariante sich die Kundschaft auch immer entscheidet: Bei der Kalbermatten Haustechnik AG kann man sich auf den kompetenten Service und Unterhalt – der auch einen Notfalldienst beinhaltet – verlassen. Es gelten die Grundwerte Termintreue, schnelle Verfügbarkeit im Notfall und hohe Qualitätsanforderungen an die Mitarbeitenden und die Produkte. Beim Service geniessen die Kundinnen und Kunden entweder den Komfort eines fix geregelten Wartungsvertrags oder setzen auf spontanen Kontakt im Bedarfsfall. Die Kalbermatten Haustechnik AG hat den Überblick über die Kundschaft und schreibt diese jeweils unverbindlich an, wenn ein Service angezeigt ist.
Was für das Heizen gilt, zählt bei der Kalbermatten Haustechnik AG natürlich auch für den Sanitärbereich. Bei Umbauten und Sanierungen von Badezimmern meistert das Unternehmen die raffinierte Kombination von Funktionalität und Aufenthaltsqualität im Bad. *(se)*

IWB

kalbermatten
KALBERMATTEN HAUSTECHNIK AG

Altenmatteweg 3, 4144 Arlesheim
Tel. 061 702 06 06
info@kalbermatten-haustechnik.ch
www.kalbermatten-haustechnik.ch

# Ab auf die Insel

**Die nächsten Ferien liegen so nah. Rheinfelden lockt mit eigenem Strand, Wasser in verschiedenen Formen und dem bekanntesten Schloss der Schweiz. Und das alles einen Katzensprung vom Birstal entfernt.**

Text: Sarah Ganzmann, Fotos: Christian Jaeggi | Nr. 11: zVg sole uno














Wären nicht die vielen Strassenschilder, würde Rheinfelden noch aussehen wie im Mittelalter. Das Stadtbild stammt grösstenteils aus der Zähringer-Zeit, danach regierten die Habsburger die Stadt. Darum steht hier schweizweit das einzige Rathaus mit österreichischen Wappen an der Fassade.

Einen Katzensprung davon entfernt öffnet das Schelmengässlein einen schmalen Gang zwischen den Häuserfronten. Hierdurch rannten meist die Gefangenen, wenn ihnen aus dem Rathaus die Flucht gelang. Auf dem Bänkchen unter dem Rundbogen durfte sie keiner fangen.

Heute gehört das Schelmengässlein zur gemütlichen Flaniermeile mitten in der Altstadt. Auf der Hauptachse, der Marktgasse, verstecken sich ein paar kleine Schätze: Zum Beispiel die Reparaturwerkstatt von Claudine Hirt, in ihrem Laden «trag-werke».

**Von der Sole bis zum Bier**

1 Mit dem E-Bike spart man Zeit. Infos zur Miete: www.manufaktur-maerki.ch
2 Auch ohne Turbogang ist das Restaurant «Schützen» schnell erreicht. Das gleichnamige Hotel wurde 1846 im Jugendstil erbaut und wird aktuell renoviert. www.hotelschuetzen.ch
3 Ein Achtsamkeitsgarten und ein Solebad schaffen einen Ort der inneren Ruhe beim Hotel «Eden im Park». www.hoteleden.ch
4+5 Auch das Inseli ist ein Ort der Ruhe. Hier versteckt Martine Schaffner manchmal ihre bunt bemalten Steine.
6 Nebenan beginnt die Altstadt. Wer seine defekte Lieblingstasche noch nicht entsorgen will, sollte damit in der Reparaturwerkstatt von «trag-werke» vorbeigehen. www.trag-werke.ch
7 Selbstgemachte Kosmetikprodukte verkauft Maya Lolmaugh in ihrem «harmony works». www.harmonyworks.ch
8 Im Parterre des Rathauses befand sich früher ein Gefängnis. www.tourismus-rheinfelden.ch
9 Wer fliehen konnte, flüchtete ins Schelmengässlein.
10 Hinter dem Stadttor beginnt der Salzweg. Er führt vom Stadtpark zur Saline Riburg. www.tourismus-rheinfelden.ch/wandern/17071
11 Oder man taucht kurz im «sole uno» ab. www.soleuno.ch
12 Essen mit Blick aufs Schloss im Restaurant Feldschlössen. www.brauwelt.ch/restaurant

Mit Blick auf den Rhein repariert sie defekte Lederwaren oder restauriert alte Lampen. Viel Herzblut steckt auch im Laden nebenan, wo Maya Lolmaugh in ihrem «harmony works» eigene Crèmes herstellt. Alles aus natürlichen Rohstoffen. Bis Maya Lolmaugh ein neues Produkt in ihre Regale stellen kann, vergehen zwei Jahre mit aufwändigen Tests.

## Ein Kunstwerk zum Mitnehmen

Zwischen Stadttor und Rheinbrücke verstecken sich manchmal noch andere Schätze. Solche, die niemand kaufen kann und nur wer Glück hat, findet einen. Es sind bunt bemalte Steine, die Martine Schaffner an ihrem Wohnort verteilt. Ziel ist, jemandem spontan beim Vorbeigehen eine Freude zu machen – wer mag, darf den Stein behalten. Hauptsache, man macht davon ein Foto und postet es auf Facebook bei «CH Rocks – Original». Die Gruppe zählt schon über 65 000 Mitglieder.

Die Steine versteckt Martine Schaffner gerne auch auf dem Inseli. Die kleine Oase liegt in der Mitte der alten Rheinbrücke. Früher als Burganlage bekannt, ist das Inseli seit 1900 ein kleiner Park mit Sandstrand, nicht nur für heisse Sommertage. An kalten Tagen lohnt sich das Abtauchen in der Wellness-Welt «sole uno», ein wenig ausserhalb gelegen. Wer mehr zur Rheinfelder Natursole erfahren will, verbindet Wissen und Wandern auf dem Salzweg nebenan; Startpunkt bei der Kapelle im Stadtpark.

Wer es ein bisschen versteckt mag, findet im Hotel «Eden im Park» auch ein Solebad. Hinter dem Bahnhof geht es steil bergauf. Da lohnt es sich, vorher bei der «Manufaktur Märki» am Gleis 1 ein E-Bike zu mieten.

Zum Hotel «Eden im Park» gehört auch der verträumte Achtsamkeitsgarten mit Kneipp-Becken. Übrigens, im verwandten Restaurant «Schützen» auf der anderen Seite der Bahngleise wird hinter historischen Mauern vorzüglich gekocht.

Apropos essen und trinken: Wer kennt es nicht, das Schloss der Brauerei Feldschlösschen? Einen schönen Blick darauf haben wir im gleichnamigen Restaurant nebenan. Mit einem Feierabend-Bier in der Hand und einer Brauerrösti auf dem Teller endet dieser Ausflug. Perfekt!







**Rudolf Trefzer**
Historiker
und Publizist

## Weisses Gold

Ohne Salz geht nichts. Zumindest nicht in der Küche. Denn Salz ist als Würzmittel fast überall im Spiel, wenn Speisen zubereitet werden. Und zwar seit Jahrtausenden, gilt es doch als das älteste Gewürz der Welt. Doch nicht nur in der Küche ist Salz unentbehrlich. Auch als Konservierungsmittel war und ist es auch heute noch trotz Kühlschrank und Tiefkühler von grosser Bedeutung. Würste, Käse und auch das durch Milchsäuregärung erzeugte Sauerkraut könnten ohne Salz nicht hergestellt werden.

Vor diesem Hintergrund erstaunt es nicht, dass in unzähligen Bräuchen und symbolischen Bezügen das Salz als Sinnbild des Lebens, der Gastfreundschaft, Treue und Liebe auftaucht. Was die Liebe anbelangt, so war bekanntlich Aphrodite, die Göttin der Liebe, dem salzigen Meer entstiegen. Grund genug, um dem Salz auch eine aphrodisische Wirkung nachzusagen. Damit ergeht es dem Salz gleich wie vielen anderen, meist teuren oder seltenen Substanzen, denen man über ihren eigentlichen Verwendungszweck hinaus auch noch einen aphrodisierenden Zusatznutzen attestierte.

Salz war lange Zeit ein wertvolles Gut, weshalb es auch als weisses Gold bezeichnet wurde. Von seinem einstigen Edelstatus zeugen die kunstvollen, aus wertvollen Materialien wie Gold, Silber und Kristall gefertigten Salzbehälter, die auf den Tischen der Reichen und Mächtigen zur Schau gestellt wurden. Zum billigen Alltagsprodukt mutierte das Salz erst, als man im 19. Jahrhundert bisher unbekannte Salzlagerstätten entdeckte und diese mittels industrieller Methoden abbauen konnte.

Doch Salz ist nicht gleich Salz. Neben dem schlichten Tafelsalz steht einem heute eine breite Palette verschiedener Salztypen zur Verfügung, die sich in Aussehen, Geschmack und Würzkraft unterscheiden. Dazu kommen noch Salze, die mit Gewürzen oder Kräutern aromatisiert sind. Da den Überblick zu behalten, ist zwar nicht ganz einfach. Doch auch hier gilt: Ausprobieren lohnt sich.



### Wir kochen für Sie durchgehend

Die Tage werden kürzer, die Nächte länger, Genuss macht sich im Advent breit. Unser stilvolles Restaurant bietet viel Platz, wir schenken Ihnen unsere Herzlichkeit und verwöhnen Sie mit saisonalen, inspirierenden Gerichten. Am Sonntag ist unser Küchenteam durchgehend für Sie da. An Weihnachten (25. Dezember) haben wir offen, damit Sie einen wundervollen Tag zu zweit oder mit Ihrer Familie völlig entspannt bei uns geniessen können. Wir freuen uns auf Sie und wünschen einen schönen Advent.

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

Gasthof zum Rebstock



### Auch im Winter scheint die Sonne

Denn im Gasthaus zur Sonne in Aesch erwartet Sie immer ein grosses Angebot an feinen Gerichten. Besonders beliebt sind Chateaubriand (ohne Vorbestellung), diverse raffinierte Cordon-bleu-Variationen oder ein würziges Fondue. Und bei jedem Mittagsmenu ist ein schöner gemischter Salat inbegriffen. Das «Dreimädelhaus» empfiehlt sich auch für Weihnachtsessen, Familienanlässe etc. Verlangen Sie die Menuvorschläge.

Geniessen Sie auch im Winter die Sonne!

**Gasthaus zur Sonne**
Untere Kirchgasse 1
4147 Aesch
Tel. 061 751 17 72
www.sonneaesch.ch

Gasthaus zur Sonne



### Eine Auszeit vom Alltag

Die Festtage und die Familienfeste nahen. Kommen Sie zu uns, im kleinen Rahmen. Entspannen Sie sich, lassen Sie sich verwöhnen. Mit Entenleberterrine, Jakobsmuscheln oder Kalbs-Cordon Bleu, gefüllt mit Walliser Bergkäse. Dazu einen Cornalin und die Welt sieht wieder besser aus. Das Label «Clean & Safe» garantiert das Schutzkonzept von GastroSuisse. Am 24. und 25. Dezember haben wir geschlossen, am 26. Dezember über den Mittag geöffnet, an Silvester verwöhnen wir Sie mit grossem Menü (nur auf Reservation). Santé und auf bald.

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

GILDE Restaurants
GASTHOF SCHLÜSSEL




### Ihre Weihnachtsfeier mit gebührendem Abstand

Wir verfügen über Räume und Säle, die für Gruppen und Familien den perfekten Rahmen mit genügend Platz bieten. Ausserdem helfen wir Ihnen, Ihre Weihnachtsfeier oder das Familienfest im Handumdrehen zu planen. Für ganz Schnellentschlossene haben wir bereits ein festliches 3- oder 4-Gang-Menu zusammengestellt. Geschäftsführerin Sibylle Böhler freut sich, Ihnen unsere Räumlichkeiten zu zeigen und offene Fragen zu klären.
Gerne reservieren wir auch Ihr Wunschdatum, erfahrungsgemäss ist das bereits die «halbe Miete».

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

★★★★ Hotel Gasthof ZUM OCHSEN Arlesheim





### Der Samichlaus heisst Florian

In Roderis wird am Samstag, 5. Dezember gefeiert. Nicht mit dem Samichlaus, sondern mit dem Barden Florian Schneider, der ungattig mundartig Schangsongs singen und vom Pianisten Roman Bislin und dem Geiger Adam Taubitz begleitet wird. Mit von der Partie ist «Mary Long», die mit ihren skurrilen Comedy-Texten begeistert. Das Konzert beginnt um 20 Uhr und kostet CHF 35.– p. P. Die A-la-carte-Speisen werden ab 17.30 Uhr aufgetischt. Wem das zu viel des Guten ist, kommt zwischen dem 24. Dezember und 3. Januar. Da hat der Landgasthof durchgehend geöffnet. Mit Milkenpastetli, Forelle und Co. Zum Wohlsein.

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

Landgasthof Roderis



### Man gönnt sich ja sonst nichts

Warum nicht die Hektik und die Geschenks-Einkaufsliste hinter sich lassen und aus dem Stadttrubel hinaus in die Höhe nach Metzerlen steigen und sich mit Austern und Foie Gras verwöhnen lassen? Oder mit dem kulinarischen Advents-Evergreen schlechthin – mit zarten Milken im buttrigen Blätterteig-Pastetli? Eben! Und sonst? Wer es deftiger mag, hält sich ans Suppenfleisch, Halali-Genussmenschen ans regionale Wild und Fleischtiger setzen sich mit einem guten Stück Fleisch auseinander. Gabelzart und kalorienbewusst. Da gäbe es aber auch noch den Tagesfisch von Bianchi. Willkommen Advent.

**Restaurant Kreuz**
Hauptstrasse 5 · 4116 Metzerlen
Tel. 061 73 114 95
www.kreuz-metzerlen.ch



### Holen wir den Sommer zurück

Was war das für ein Sommer! Mittlerweile ist die Leichtigkeit verflogen, Schwere macht sich breit. In der angespannten Zeit können wir Ihnen ein Gefühl von Ferien vermitteln. Wenn Sie nicht nach Griechenland fliegen können, kommt Griechenland zu Ihnen nach Münchenstein. Mit authentischen Spezialitäten und griechischen Weinen, mit Lebensfreude und guten Momentaufnahmen. Silvester feiern wir wieder gemeinsam. Hoffen wir und sagen «Τα λέμε σύντομα» … auf bald, Ihre Evpraxia und Ihr Salvatore de Feo.

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

GRIECHISCHE TAVERNE



### Es geht was im Adler

Lieben Sie Stuckaturen und einen Fischgrät-Parkett? Ja! Dann mieten Sie sich für Ihr Weihnachtsessen im ersten Stock den von uns mit einer exklusiven Beleuchtung ausgestatteten stilvollen Saal, den wir für Sie jeweils mit viel Liebe dekorieren. Zudem haben wir unsere Räumlichkeiten erweitert, damit Sie sich bei uns sicher fühlen können. Wir bieten Ihnen zusätzlichen Platz in der ehemaligen Braustube (siehe Foto), die sich perfekt für gemütliche Adventsstunden eignet. Kommen Sie für eine entspannte Momentaufnahme in den «Adler» und lassen Sie den Alltag hinter sich. Seien Sie herzlich willkommen.

**Adler** · Orientalisches Restaurant
Hauptstrasse 15 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 703 11 00
www.adler-restaurant.ch

# Vive la différence

Unaufgeregt und klar, so präsentiert sich das «Rubino» mitten in Basel. Salz wird in der Küche von Manuela Buser mit Mass verwendet, ausser es gibt Fisch in der Salzkruste.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



*Manuela Buser klopft nicht den Fisch weich, sondern die Salzkruste weg.*

Stilistisch sicher, kein Schnickschnack, weder auf dem Teller noch im Glas oder an der Wand. Dafür weiss eingedeckte Tische und schwarze Stuhlklassiker, welche die Schlichtheit des schönen Lokals unterstreichen. Das «Rubino» ist eine zeitlose Oase, in der Gastgeber Beat Rubitschung seine Gäste diskret begrüsst, sie umsorgt, das Essen serviert, Weine empfiehlt, dekantiert, aus- und nachschenkt. Der Gast entspannt, kommt an, lehnt sich zurück, geniesst, bleibt länger als angenommen und kommt wieder. Der Stammgästeanteil ist hoch, was auch mit der taufrischen Küche von Manuela Buser zu tun hat. Die meisten Gäste geben der Köchin eine Carte Blanche und nicht wenige überlassen zugleich die Weinauswahl dem sicheren Gespür von Beat Rubitschung. Manuela Buser geht mit Salz sorgsam und subtil um, ausser sie bereitet einen Fisch oder ein Huhn im Salzmantel zu, was ein traditionelles und schonendes Verfahren zur Zubereitung ist, damit der Fisch oder das Fleisch saftig bleibt. Zur Dorade serviert sie Ofengemüse und Kartoffelstampf.

Schön so, gut so, wie es auch gleich gegenüber vom «Rubino» die beliebte Invino-Weinbar ist, die sich in Basel zum Treffpunkt für stille Geniesser gemausert hat. Ob im romantischen Innenhof bei einem wärmenden Feuer oder in der urgemütlichen Stube am langen Tisch – es sitzt sich gut mit Wein und einigen Appetizern. Wer Lust auf ein Fondue hat, reserviert rechtzeitig und erscheint pünktlich. Ist es eiskalt oder zu nass, wartet für die Gabeldreher der geschichtsträchtige Keller. Zwei Häuser, eine Philosophie, ein Genuss, Chapeau und Schluss. ■

**Rubino**
Luftgässlein 1, 4051 Basel,
Tel. 061 333 77 70, www.rubino-basel.ch
**Öffnungszeiten Rubino:** Di–Fr von 11.30–14.30 und ab 18 Uhr, Sa ab 18 Uhr
**Invino:** Di–Fr ab 17 Uhr
**Küche:** Marktfrisch, saisonal, zwischen Innovation und Tradition
**Service:** Unkompliziert, aufmerksam, zuvorkommend
**Stil:** Gepflegt, schöne Weinbar mit wintertauglichem Innenhof gegenüber

## Salz ist nicht einfach Salz

Text: Sabina Haas, Foto: Christian Jaeggi

Würzen beginnt mit Salz – doch mit welchem? Wer sich auf diese Frage eine Antwort erhofft, ist im Salzladen der Schweizer Salinen erstmal überwältigt. Die Salze aus aller Welt tragen so klingende Namen wie Maldon Sea Salt, Murray River, Falksalt oder Le Guérandais. Die Marke «Selmondo» hingegen ist eine Eigenmarke der Schweizer Salinen für feinste und besonders hochwertige ausländische Salzspezialitäten. Nicht aus aller Welt, sondern aus der eigenen Produktion stammen die PATINA®-Salze, die nach traditioneller Art in der Salzpfanne gesiedet und von Hand geschöpft werden. Durch das wochenlange Verdunsten des Wassers entstehen schneeflockengleiche Salzkristalle, die mit unterschiedlichen Gewürzen verfeinert werden. Aber nicht nur den Gaumen, sondern auch den ganzen Körper mögen Salzprodukte zu erfreuen, besonders in Verbindung mit ätherischen Ölen. Die Körperpflege-Produkte «Bex Bien-Être» werden in der gleichnamigen Saline im Kanton Waadt hergestellt und umfassen Badesalze, Duschcrèmen und Peelings in verschiedenen Duftvarianten. Und wenn wir schon beim Genuss sind: Unbedingt probieren muss man die beiden Schokolade-Varianten; die dunkle mit Salzkristallen und die hellere mit «Salted Caramel». Einfach himmlisch. ■



**Salzladen Schweizer Salinen**
Rheinstrasse 52, 4133 Pratteln
Öffnungszeiten: Mo–Fr, 13.30–18.30 Uhr

www.salz.ch





# Angenehm unkonventionell

In diesen Tagen muss sich der Freigeist fragen, wohin des Wegs. Wem die Lust aufs Verreisen vergangen ist, findet in der Nähe in Röschenz am Fusse des Challs eine kleine Oase.

Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



*Geschäftsführer Ausone Isler (links) und Küchenchef Laurent Luttringer sind ein eingespieltes Team und ergänzen sich ganz wunderbar, was den Gästen sehr zugute kommt.*

Es war einmal eine einfache Dorfwirtschaft namens «Rössli», in der geraucht, getrunken, gezecht, palavert, diskutiert, gestritten und auch gegessen wurde. Eine Beiz halt, wie es sie zu Hunderten in der Schweiz gibt oder besser gesagt gab. Und als in Röschenz das «Rössli» so vor sich hin trabte, kamen drei Weise daher, mit Ideen im Kopf und Geld im Sack, verliebten sich in den Ort und in das «Rössli», kauften es, bauten es zu einem adretten Gasthaus aus, erweiterten es zu einem kleinen Hotel und gaben ihm einen neuen Namen. Der «Röschenzerhof» war unter dem Motto «Aus Freude am Leben» geboren. Seitdem fühlen sich hier Gäste aus nah und fern wohl, wärmen sich am eigenwilligen Kamin-Kachelofen und freuen sich heute über eine unaufgeregte, taufrische Küche. Nur die letzten Jahre ist der «Röschenzerhof» eine Achterbahn gefahren, war mal gut, mal weniger, nie schlecht, aber auch nie herausragend, obwohl es immer wieder Lichtblicke gab. Mit dem neuen Gastgeber sind Stabilität und Kontinuität eingekehrt. Im Restaurant wird saisonal, frisch und auf gutem Niveau gekocht, im Kulturcafé wird am Brioche geknabbert oder der englischen Tea Time gehuldigt, im Hotel schläft es sich ganz wunderbar, und wer Lust auf Wellness & Spa hat, kann sich in der Sauna, im Sanarium (saunieren auf die sanfte Tour), Floating- und Relax-Becken entspannen oder sich einer Massage und anderen Wohlfühlangeboten hingeben. Zum Essen: Ob marinierte Lachsforelle, Zanderfilet oder Saiblingconfit – es mundet und überzeugt in Präsentation, Garzeiten und Qualität. Freude macht das verlorene Ei, das perfekt zubereitet ist und wunderbar schmeckt, genauso wie der lokale Wildsaupfeffer. Toll, der «Röschenzerhof» ist auferstanden. Grund genug, gleich einen Vin Jaune des mittlerweile pensionierten Winzers Jacques Puffeney zu köpfen (ideal zu Morchel-Gerichten oder einem Hartkäse wie ein Comté) und danach glückselig in einem der sieben Gästezimmer zu übernachten. Jeweils am Samstag (8–13 Uhr) findet hier ein kleiner Markt statt mit ausgewählten regionalen Produzenten und vorzüglichen Produkten. ■

**Röschenzerhof**
Oberdorfstrasse 8, 4244 Röschenz
Tel. 061 765 10 10
www.roeschenzerhof.ch

# Frische Shrimps aus Rheinfelden – echt jetzt?

**Rafael Waber mag Holz, Steine, Feuer. Wasser ist eigentlich nicht sein Element, und doch spielt es in seiner Firma SwissShrimp eine elementare Rolle. Salzwasser, um genau zu sein. Für uns kocht er – natürlich Shrimps. Selbstgezüchtete.**

Text: Sabina Haas, Fotos: Christian Jaeggi

Rafael Waber kocht selten, den Gasgrill auf der Veranda hat er noch nie benutzt. Viel lieber heizt er die Feuerstelle aus Stein im Garten ein, und so brutzelt auch die Weissweinsuppe, die er für uns kocht, über dem offenen Feuer neben den Shrimps auf dem Grillgitter. In seinem zweistufigen Garten gibt es zwei Trockenmauern, einen fünfzehn Meter langen Baumstamm, auf dem seine zwei kleinen Söhne herumkraxeln können, und unter dem japanischen Ahorn liegen drei grosse, flache Felsbrocken. «Drei, weil der Ahorn drei Triebe hat», erklärt Waber. Er mag gutes Schweizer Handwerk und Lagerfeuer, wandert gerne, hackt Holz. Nur mit dem Wasser hat er es nicht so. Jedenfalls bis vor Kurzem. Heute hängt von der Qualität des nachgeahmten Meerwassers in den sechzehn Becken der SwissShrimp in Rheinfelden so ziemlich alles ab. Eine Kernkompetenz nennt Waber das Wissen, wie man dieses Meerwasser erzeugt und so stabil hält, dass die Shrimps gedeihen. Seine Idee war das allerdings nicht.

## Nicht von heute auf morgen

Zehn Jahre ist es her, dass ihn sein Radkollege Thomas Tschirren mit einer Idee «angefixt» hat. Dieser war nämlich mehrmals in Thailand und hat gesehen, was es mit der Shrimpsaufzucht dort auf sich hat. Entweder man opfert im Wildfang pro Kilo gefangener Crevetten rund fünf Kilo Fisch, die nach dem Fang tot ins Meer zurückgeworfen werden. Oder man rodet bei der extensiven Aufzucht Mangrovenwälder, deren Rodung in Bezug auf $CO_2$ viermal schlimmer ist als die Rodung eines Schweizer Waldes. Oder man züchtet die Tiere in grossen Mengen in Becken im Landesinneren, muss dort aber Antibiotika einsetzen. Kommt hinzu, dass sämtliche Lieferungen aus Übersee tiefgekühlt sind. Tschirren aber wollte frische Shrimps, aus der Schweiz, mit einem möglichst geringen $CO_2$-Fussabdruck. «Ich hatte keine Ahnung von Shrimpsfarming», erinnert sich Waber, und deshalb holte er seinen Kindergartenkollegen Michael Siragusa, den heutigen technischen Geschäftsführer, ins Boot. Dieser verfügt über die Fähigkeit, schnell in Fachliteratur einzutauchen, sich ein paar Wochen zurückzuziehen und dann innerhalb einer Stunde kompakte Infos zu liefern. Genau das machte er, an einer Geburtstagsparty um halb drei Uhr morgens. Es folgte das Sammeln von Wissen über ideale Aufzuchtbedingungen, über thermische und elektrische Energie, die Fütterung. Und eben die Wasserqualität. «Man muss das Wasser im Griff haben, nicht das Tier», betont Waber. Nach vielen Ermunterungen und mit dem Businessplan unter dem Arm gingen die drei auf Investorensuche. Die Idee kam an, aber es scheiterte an der Frage nach der praktischen Erfahrung. Die konnte keiner von ihnen vorweisen. Aber statt aufzugeben, holten sie sich Fachleute



*Oben: Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen – die Weissbeingarnelen von SwissShrimp.*
*Links: Das Holz für den Gartengrill hackt Waber selber – Ehrensache!*



## Rezept

**Weissweinsuppe mit SwissShrimp**
für 4 Personen

**Zutaten**
4 SwissShrimps
3 dl Shrimpsfonds (oder Bouillon)
3 dl fruchtiger Weisswein
3 dl Rahm
rund 100 g Wintergemüse-Würfeli (Brunoise geschnitten)
20 g getrocknete Cherrytomaten, gehackt
Alpensalz, Pfeffer, Paprika

**Zubereitung**
Shrimpsfond und Weisswein aufkochen und offen 5 Min. kochen lassen.

Rahm beifügen und alles 8–10 Min. kräftig einkochen lassen. Je nach Gusto mit Alpensalz, Paprika und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Wintergemüse-Würfeli in einer separaten Pfanne 2–3 Min. blanchieren.

Die frischen SwissShrimps kurz bei grosser Hitze grillen oder anbraten. Beiseitestellen, abkühlen lassen und danach schälen.

Je zwei Esslöffel Wintergemüse-Würfeli in ein Kaffeetassen-Glas (oder eine Teetasse) geben und die Suppe vorsichtig darüber giessen.

Jeweils einen SwissShrimp auf einem Zahnstocher balancierend auf dem Glasrand platzieren. Grüne Lauchzwiebel-Ringli und getrocknete Tomaten darüberstreuen.

Dazu passt frisches Holzofenbrot und ein Glas biodynamischer Weisswein aus Aesch.



ins Team und bauten eine Pilotanlage, wollten «ein wenig üben». Was so locker tönt, bedeutete eine Investition von einer halben Million und ein Jahr lang Arbeit im Pikett, ohne Lohn. Vieles ging schief, es gab Havarien und Probleme, aber irgendwann konnten die ersten Crevetten geerntet werden – «kugelschreiberdick und daumenlang». Diese liessen sie von Gourmet-Köchen degustieren, veranstalteten einen Kochworkshop mit Leuten aus der gehobenen Gastronomie und erhielten Zuspruch, auch was den Preis betraf.

### Fläche, Energie, Salz

Nun waren auch die Investoren überzeugt. Selbst das Bundesamt für Umwelt bürgte, «weil wir signifikant $CO_2$-Emissionen reduzieren», so Waber. Jetzt fehlte noch der richtige Standort. Es musste einer sein, an dem man vorhandene Energie nutzen konnte, eben wegen des $CO_2$. Die Lösung kam in Person von Urs Hofmeier von den Schweizer Salinen (siehe auch Titelgeschichte). Das Kaltkondensat, das die Salinen in den Rhein leiteten, war zu warm, was dem Amt für Umwelt nicht gefiel. Also musste die Abwärme entweder gekühlt oder anderweitig verwendet werden. Heute ist SwissShrimp Mieter auf dem Land der Salinen und bezieht neben der Abwärme auch das Salz von den Salinen.

Die $CO_2$-Emissionen sind bei allen Entscheidungen der jungen Firma ein grosses Thema. «Thomas sagte, wir machen das nur auf eine Art, auf die wir stolz sein können», erzählt Waber. Der Weg dazu führte über Studien, die sie teilweise durch Partnerschaften realisierten, teilweise von Geldern finanzierten, die sie mit Auszeichnungen gewonnen hatten. Die $CO_2$-Emissionen werden über die ganze Wertschöpfungskette beurteilt, nicht nur an einzelnen Bausteinen. Tschirren amtet im Verwaltungsrat als Umweltbeauftragter, oder wie Waber es nennt, als «Anwalt der Crevetten».

### Und das Antibiotika?

«Brauchen wir nicht, weil unsere Tiere keine Krankheiten haben», so Waber. Natürlich fallen auch in ihren Becken Kot und Futterreste an, die das Wasser belasten.



*Einmal die Woche wirft Rafael Waber seinen Gartengrill an.*

Aber die Kreislaufanlage lässt das Wasser zurückfliessen in eine Wasseraufbereitung und pumpt das gesamte Wasser zwanzig Mal am Tag im Kreislauf herum. Die Feststoffe werden dabei mit einem Filter entfernt, alle anderen Stoffe, auch die giftigen, werden in den Bio-Reaktoren von Bakterienkulturen in einen ungiftigen Stoff umgewandelt.

Was die Umsetzung einer wilden Idee angeht, das Lehrgeld, die Partnerschaften und die hohen Ansprüche an die Nachhaltigkeit, sind SwissShrimps schon jetzt eine Erfolgsgeschichte. Ob das auch mit dem Gewinn so sein wird, muss sich zeigen. Denn obwohl es die Firma schon seit 2013 gibt, gingen die ersten Shrimps erst vor eineinhalb Jahren über den Ladentisch. Und das erste volle Verkaufsjahr, auf das Waber zurückblicken kann, wird das 2020 sein. Das Corona-Jahr. ■

**SwissShrimp**
zieht in 16 weitläufigen Salzwasserbecken Weissbeingarnelen auf; die Aufzucht dauert, je nach gewünschter Grösse, zwischen 120 und 200 Tagen. Geerntet wird nur, was bestellt ist, was nicht nur den Food Waste verringert, sondern auch die Frische garantiert. SwissShrimp bietet Betriebsführungen an und hat einen Online-Shop.

www.swissshrimp.ch





# Wie salzig darf das Leben sein?

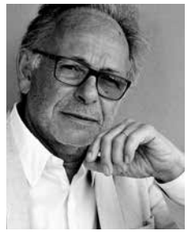
Schwierige Frage. Landläufig zählen zwar die Momente, die uns das Leben versüssen (nota bene: nicht verzuckern!) mehr als jene, die einen salzigen Nachgeschmack hinterlassen. Zudem messen wir schwere Zeiten ohnehin eher nach dem Grad ihrer Bitterkeit und nicht nach ihrem Salzgehalt. Süss ist sowieso alles andere als das Gegenteil von salzig, nicht nur in der Küche, auch wenn es gerade dort hie und da beim Griff ins Regal zu fatalen Verwechslungen kommen kann, weil man niemals nur auf das vertrauen sollte, was man sieht, weil selbst Salz aussieht wie Zucker.

Aber: Wer im Baselbiet mit einer Kolumne zum Thema Salz beauftragt ist, muss im Hinterkopf haben, dass der Ertrag aus dem Salz der Lauge der Rheinsalinen dem jungen Kanton Basel-Landschaft Mitte des 19. Jh. zum goldenen Zeitalter gereichte und dafür sorgte, dass die verarmte Einwohnerschaft jahrelang keinerlei Steuern bezahlen musste. So salzig können die Verhältnisse sein.

Salz war bekanntlich schon immer sehr kostbar und das erste Lebensmittel, das mit einem Zoll belegt wurde. Man tauschte es sogar gegen Juwelen. Römische Soldaten wurden mit dem «Salarium» entlohnt, das zum Kauf von Salz verwendet werden konnte und in dem auch das Wort «Salär» steckt. Verbrieft ist auch, dass eine exorbitante Salzpreiserhöhung die Französische Revolution auslöste.

Es muss dem «Weissen Gold» – wie das Salz immer wieder bezeichnet wird – aber auch ein rätselhafter Zauber innewohnen, der die Menschen seit jeher fasziniert. Auf der blossen Zunge mag Salz im Gegensatz zu Wein, Brot oder Zucker ungeniessbar schmecken. Aber als Symbol oder Metapher für ein Leben in idealer Gestalt und geistiger Gesundheit scheint es eine unheimliche Kraft zu besitzen, die über die profan heilende Wirkung von Medikamenten und Solbädern oder das Abschmelzen von Eis und Schnee auf winterlichen Landstrassen weit hinausgeht. Nicht wirklich erstaunlich ist daher, dass alles, was sich in der Welt mit Ideen und Fragen, Hoffnungen, Antworten und Prophezeiungen – zu welchem Thema auch immer – durch die Jahrhunderte exponiert hat, das Salz nicht nur einfach erwähnt, sondern zum Lebenselixier schlechthin erhebt. Das geht von Jesus Christus in der Bergpredigt, über Aristoteles, Paracelsus, Heinrich Heine, Johann Wolfgang Goethe, Friedrich Nietzsche, Gottfried Keller, Honoré de Balzac, Wim Wenders bis zu den unverwüstlichen Rolling Stones, deren sozialpolitischer Rocktitel «Salt Of The Earth» (1968) in einer melodramatisch anmutenden Songzeile mündet: «Let's drink to the hard working people / Let's drink to the lowly of birth / Raise your glass to the good and the evil / Let's drink to the salt of the earth!» Schlicht glorios liest sich das. Das Leben ist nicht salzig, sondern Salz ist das Leben! Dieses Credo macht jeden simplen Salzstreuer einer Ménage in der Beiz klammheimlich zu einer Art Geist aus der Flasche mit segnend-apokalyptischer Sprengkraft. Oder es erhebt die Frage von Pablo Neruda «Wenn alle Flüsse süss sind, woher kommt denn das salzige Wasser im Meer?» zur Frage aller Fragen.

Beim nächsten Spaziergang an der Birs werde ich daher versucht sein, in einem unbeobachteten Moment einen Finger ins Wasser zu tunken, zu kosten und klamm hoffen, dass es sich irgendwie salzig anmutet. Wenn nicht, helfe ich mit dem Salzstreuer aus der Küche nach. Dann drücke ich uns die Daumen, bis sie blau werden. Vielleicht eröffnet sich uns die Chance, dass uns wie weiland in ein paar Jahren wieder die Steuern erspart werden. Und darum darf das Leben durchaus etwas salzig sein.



■ **Niggi Ullrich**
Regisseur





■ **Marko Lehtinen**
Journalist
und Musiker

### Das Salz vom Himalaya

Himalaya-Salz! Was das Wort nicht alles impliziert. Hohe Berge, reine Natur, mystische Kultur, ein Salz, so edel und pur wie ein Bergkristall. Oder so ähnlich.

Kürzlich hielt ich ein solches Himalaya-Salz in den Händen. Ich fragte mich, was es damit auf sich hat und googelte ein bisschen im Netz. Zu meinem Erstaunen erfuhr ich, dass Himalaya-Salz tatsächlich aus Asien stammt und nicht einfach aus werbetechnischen Gründen so heisst. Genau genommen soll es in einem Mittelgebirge in der pakistanischen Provinz Punjab, rund 200 Kilometer südwestlich des Himalaya-Gebirges, gewonnen werden.

Nicht schlecht. Allerdings leuchtet mir nicht ein, warum ich ein solches Salz kaufen sollte. Neben seinem ökologischen Fussabdruck spricht auch der Preis nicht eben für dieses Produkt. Und überhaupt: Salz ist doch nichts weiter als Salz, lassen wir uns da nichts vormachen.

Das Äquivalent aus meiner Kindheit heisst übrigens Aromat. Meine ganze Generation ist mit der gelben Streuwürze aufgewachsen, und in meinem Elternhaus wurde ganz generell statt Salz einfach Aromat verwendet. Es vergingen Jahre, bis ich begriff, dass ich auch einmal mit ganz gewöhnlichem Salz kochen könnte.

Auch wenn ich seither nie mehr einen Aromat-Streuer in den Händen gehalten habe, haftet der Geschmack bis heute in meiner Erinnerung – als ein Stück Kindheit, die ich in den 70er-Jahren durchlebte. Wie die Fleischvögel oder der Riz Casimir, wie der Banana Split oder das Sorbet aus der aprikosenförmigen Plastikschale.

Aber wie ist das nun mit dem Himalaya-Salz? Steckt da mehr dahinter? Ich gebe dem Trend eine Chance, nehme das grobkörnige, leicht rosafarbene Salz, streue etwas davon auf mein Hohrückensteak und das Gemüse – und zucke mit den Achseln. Bei einer Blinddegustation würde ich dieses Produkt nie vom Durchschnittssalz aus meinem Streuer unterscheiden.

Hohe Berge, reine Natur und mystische Kultur? Die Assoziationen verfliegen so schnell, wie sie gekommen sind.

# Burgenland Baselbiet

In kaum einer Region der Schweiz ist die Dichte an Burgen derart hoch wie im Baselbiet. Baselland Tourismus nimmt Sie mit zu einer Entdeckungsreise.

Text: Baselland Tourismus, Fotos: Jan Geerk, Basel



*Ruine Homburg (Bezirk Sissach)*

Die bekanntesten Burgen, Ruinen und Schlösser sind beliebte Ausflugsziele. Man kennt sie von Schulreisen, Wanderungen – oder das markante Antlitz ist auf der Durchfahrt aufgefallen. Die Farnsburg oberhalb Ormalingen, die gerade saniert wird; die spektakulär über dem Birstal thronende Burgruine Pfeffingen; das Schloss Zwingen mit seiner reichhaltigen Geschichte. Und dies sind nur einige der vielen sehenswerten Burg-Ausflugsmöglichkeiten im Baselbiet.

Beinahe 80 Burgen, Schlösser und Burgruinen tummeln sich auf den Hügelkuppen, Felsköpfen, an den Hängen und in den Talsohlen Basellands. Zahlreiche Ruinen wurden nur zufällig entdeckt. So begruben Kinder vor über 50 Jahren einen Kater in einer Felsnische am Ränggenberg oberhalb Eptingen. Sie stiessen dabei auf Keramikscherben – dadurch wurde die Grottenburg Riedfluh entdeckt. Die Anlage wurde freigelegt und konserviert und ist heute frei zugänglich.

Die zahlreichen Burgen als Zeugen vergangener Zeiten sind nicht nur für Archäologen, Ritter- und Geschichtsfreunde spannend, sondern lassen sich auch perfekt als Wanderziele entdecken. Denn ein bisschen zu Fuss gehen muss man zu den allermeisten von ihnen, was ihren Reiz aber in keiner Weise schmälert. Baselland Tourismus liefert zu allen Burgen wertvolle Informationen, auf welcher Tour die Burg am besten erkundet und wo der Hunger unterwegs am besten gestillt wird. Lassen Sie sich inspirieren!

### Kulinarische Freuden unterwegs

Die Besichtigung einer Burg lässt sich wunderbar mit einer schönen Wanderung und einem Besuch im Restaurant verbinden. Eine Übersicht der Burgen, Ruinen und Schlösser in Baselland sowie Ideen zu Wanderungen und Restaurants finden Sie hier:

**baselland-tourismus.ch/burgen**

**Bezirk Arlesheim: Burgruine Pfeffingen**
Eine abwechslungsreiche Wanderung führt von Aesch aus am Schloss Angenstein vorbei und über den historischen Blattenpass zur Burgruine Pfeffingen. Diese gehört zu den ältesten Burgen der Region und wurde umfassend saniert. Seit diesem Jahr erwartet sie ihre Besucher mit einer spannenden Audio-Tour mit acht Hörgeschichten, auf der die wichtigsten Stationen der Burg der letzten tausend Jahre beleuchtet werden.



**Bezirk Laufen: Schloss Zwingen**
Das Schloss Zwingen wurde von den Freiherren von Ramstein gegründet und galt lange als unbezwingbar. Die Festung, deren Anfänge ins 13. Jahrhundert zurückreichen, liegt auf einer Insel in der Birs und lässt sich von aussen frei besichtigen. Auf einer kurzen Wanderung geht es danach weiter bachaufwärts ins mittelalterliche Städtchen Laufen, wo ein Hörrundgang die Geschichte des jüngsten Baselbieter Bezirks lebendig macht.



**Bezirk Liestal: Schloss Wildenstein**
Das Schloss Wildenstein lässt sich perfekt auf einer Wanderung erleben. Die märchenhafte Höhenburg, die heute dem Kanton Baselland gehört, liegt idyllisch auf einem Tafeljuraplateau zwischen Bubendorf und Lampenberg inmitten eines Naturschutzgebiets, das wegen seines mittelalterlichen Eichenhains weitherum bekannt ist. Dort finden sich knorrige Baumriesen, die 500 Jahre auf dem Buckel haben. Bei der Hörstation unterhalb des Schlosses kann man der Sage von Kunigunde und ihrem Spiegel lauschen.



**Bezirk Sissach: Ruine Homburg**
Stolz steht sie hoch über der strategisch wichtigen Passstrasse zum Unteren Hauenstein: die Homburg. Von Läufelfingen oder Buckten aus lässt sich die Ruine in einer kurzen Wanderung gut erreichen. Sie lädt zum Entdecken ein, und auch eine Grillstelle ist vorhanden. Ein Themenweg vermittelt zudem allerlei Wissenswertes rund ums Mittelalter.



**Bezirk Waldenburg: die Waldenburg**
Die Waldenburg thront hoch über dem gleichnamigen mittelalterlichen Städtchen auf einem schroffen Gebirgszug. Erbaut um 1200 vom Grafen Hermann von Frohburg, war sie während Jahrhunderten Sitz des Landvogts, bevor sie 1798 von Aufständischen zerstört wurde. Der Aufstieg zur Ruine hat es in sich, aber man wird mit einer wunderbaren Aussicht vom eindrücklichen Bergfried aus entschädigt. ■



Baselland Tourismus

**baselland-tourismus.ch**

### Archäologische Streifzüge durch Baselland

Die Karte «Archäologie» ist der perfekte Kompass für einen Streifzug durchs Burgenland Baselbiet.

Mit der Archäologie-Karte entdecken Sie über 150 historische Sehenswürdigkeiten. Sehenswürdigkeiten, die auf die Römer zurückgehen, auf die Kelten, die Stein- und die Bronzezeit und schliesslich das Mittelalter mit all seinen Burgen und Schlössern. Die Karte fasst die bedeutendsten archäologischen Attraktionen des Kantons zusammen – vom europaweit bekannten Augusta Raurica bis zur Teufelsküche im Eital und von der Vorzeige-Ruine Neu-Homburg bis zu den Spuren der steinzeitlichen Wildbeuter im Chaltbrunnental.

Die Karte «Archäologie» liegt auf der Geschäftsstelle von Baselland Tourismus in Liestal auf. Oder bestellen Sie sie auf **baselland-tourismus.ch/drucksachen.** Dort steht sie auch zum Download bereit.

**Tipp:**
Besorgen Sie sich diese Karte am besten in Kombination mit dem Buch «Ausflug in die Vergangenheit. Archäologische Streifzüge durchs Baselbiet», welches die Wanderempfehlungen der Karte vertieft behandelt.





Die Kunden der Generalagentur Aesch erhalten dieses Jahr 2 Millionen dank Genossenschaft.

Was immer kommt – wir beteiligen Sie am gemeinsamen Erfolg.

**Generalagentur Aesch**
Stephan Hohl

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

die Mobiliar

915633
















## Zauberhafte Momente im Winter

Auch in der kalten Jahreszeit organisiert das Klosterteam Events auf der gedeckten Klosterterrasse. Überraschen Sie Ihre Freunde mit einem winterlichen Open-Air-Anlass in einer charmanten Umgebung.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: Niels Franke



*Bei knisterndem Feuer Glühwein und Schoggikuchen im Klostergarten geniessen.*

Solange es die Witterung zulässt, verwöhnt Sie das Gastroteam des Klosters an ausgewählten Tagen im Garten. Geniessen Sie ein feines Mittagessen oder verwöhnen Sie sich mit einer feinen Tasse Tee und etwas Süssem an der frischen Luft. Lassen Sie sich von der Wintersonne wärmen und vergessen Sie für einmal alles andere. Warme Decken stehen Ihnen zur Verfügung.
Falls Sie sich abends mit Freunden treffen wollen, organisiert das Klosterteam für Gruppen ab 10 Personen ein Winterdinner, z. B. einen Fondueplausch. Die Spezialmischung fürs Fondue vom Dornacher Milchhüsli ist unübertroffen und heiss begehrt. Der passende Schnaps stammt aus dem eigenen Vorrat, exklusiv gebrannt in der Dornacher Brennerei Zeltner. Den Kaffee und das Dessert können Ihre Gäste je nach Temperatur entweder draussen auf der Terrasse oder in einem der vielen Räume im Kloster einnehmen.

### Unterstützung für das Kloster

Das Klosterteam freut sich über Ihre wertvolle Unterstützung in diesen schwierigen Zeiten. Wie wäre es, wenn Sie statt eines Weihnachtsessens Ihren Mitarbeitenden oder Freunden einen Gutschein für ein Essen im Klosterrestaurant schenken? Gerne beraten Sie die Mitarbeitenden auch für individuelle Angebote, sei es ein Gutschein mit einer Klosterführung oder Übernachtung in einer mit Kunst gestalteten Klosterzelle. Oder mit einem kulinarischen Geschenk aus dem Klosterladen, einem Schnaps oder einer Konfitüre aus dem Klostergarten? Auch Kunstwerke für das kleine Budget sind in der aktuellen Ausstellung zu erwerben.
Ein herzliches Dankeschön an all die treuen Gäste. Es werden auch wieder bessere Zeiten kommen und dann feiern wir alle im über 350-jährigen Kloster, das bereits so manch schwere Zeit überlebt hat. ■

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

**Öffnungszeiten Weihnachten / Neujahr**
24. und 26. Dezember 2020: geschlossen
31. Dezember 2020: geöffnet ab 17.00 Uhr
25. Dezember 2020 und 1. Januar 2021: ganzer Tag offen

# Erinnerungen für die Ewigkeit

Wussten Sie, dass sich das Zivilstandsamt Dorneck-Thierstein im Kloster befindet? Nach der Trauung können Sie im über 350-jährigen ehemaligen Kapuzinerkloster feiern und sich verwöhnen lassen.

Text: Jay Altenbach-Hoffmann, Foto: zVg



*Im ganzen Haus lassen sich rauschende Feste feiern, so auch in der Bibliothek.*

Eine Hochzeit ist an sich schon ein besonderes Erlebnis. Ob kirchlich oder zivil, das Klosterteam kann Ihnen im klösterlichen Ambiente ein einzigartiges und stimmungsvolles Fest ermöglichen. Das Zivilstandsamt befindet sich in der ersten Etage. Laden Sie Ihre Freunde und Verwandten nach der Trauung zu einem Apéro, Mittagessen oder gediegenen Nachtessen ins Kloster ein. Während Sie im lauschigen Klostergarten oder im malerischen Innenhof traumhafte Fotos machen, werden Ihre Gäste vom Klosterpersonal mit Speis und Trank versorgt.

Auch bei nasser Witterung verfügt das Kloster im Garten über einen gedeckten Sitzplatz. Finnenkerzen oder Feuerschalen sorgen für Wärme und ein schönes Ambiente. Sollte das Wetter den Aufenthalt im Freien verunmöglichen, gibt es in der historischen Klosteranlage eine wunderschöne Bibliothek oder das Refektorium mit Fensterfront zum Klostergarten. Der ehemalige Speisesaal der Kapuziner bietet Raum für bis zu 60 Personen. Der aussergewöhnlichste Ort im Kloster ist der Gewölbekeller mit seinem einzigartigen Glasboden. So bleibt der Blick frei auf die Birssteine, welche den Boden seit über 350 Jahren bedecken. Im Zuge der Sanierung wurde eine Lüftung installiert, so dass auch im Keller stets frische Luft zirkuliert und bis zu 40 Gäste Platz finden. Im hinteren Keller können die Kinder spielen oder Ihre Musiker unterhalten die Gäste. Für die Benutzung der Räumlichkeiten werden keine Extrakosten verrechnet. Gerne serviert Ihnen das Klosterteam ein gediegenes Hochzeitsessen und verpflegt Sie und Ihre Gäste ganz nach Ihren Wünschen.

### Übernachtung im Kloster

Auch die barocke Klosterkirche steht für Ihre Feier nach Rücksprache mit unserem Kirchenrektor Felix Terrier zur Verfügung. Möchten Sie im Kloster übernachten? Auch das ist kein Problem. Melden Sie die Anzahl Zimmer rechtzeitig, damit diese für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung stehen. Das Hochzeitspaar übernachtet beim speziellen Hochzeits-Paket kostenlos im Kloster und für Ihre Gäste gilt ein Vorzugspreis pro Person im Doppelzimmer. Möchten Sie ausschlafen? Die Frühstückszeit wird für Sie und Ihre Gäste verlängert. Das Team kümmert sich auch gerne um Blumenschmuck oder die Hochzeitstorte und berät Sie nach Ihren individuellen Wünschen für ein unvergessliches Fest. Melden Sie sich rechtzeitig im Kloster. Das Klosterteam um Gastgeber Jonas Rapp ist gerne für Sie da! ■





# Faszinierende Bilderwelten

Die Konstanzer Künstlerin Susanne Smajić verbrachte zwei Wochen als Artist in Residence in der ehemaligen Klosterzelle «Aufatmen» und beschenkt das Kloster mit einer fulminanten Ausstellung.

Text: Barbara van der Meulen, Fotos: Niels Franke



*Geniessen Sie ein feines Nachtessen, umrahmt von Menschenaffen.*

Gorillas und Flamingos im Restaurant, Tänzerinnen in Klosterzellen, Kunstbücher im Inneren Chor, Kinderbuchillustrationen im Kreuzgang: Sie werden begeistert sein von der überschäumenden Kreativität der 48-jährigen Künstlerin, die als ausgebildete und erfahrene Buchgestalterin, Illustratorin, Zeichnerin und Druckgraphikerin unser geschichtsträchtiges Kloster mit sinnlicher Kunst beflügelt.

Das Restaurant wird von Tierstudien aus dem Basler und Zürcher Zoo umrahmt und im Kreuzgang können Sie entlang originaler Radierungen für Kinderbücher flanieren.

Im Inneren Chor entdecken Sie einzigartige Kunstbücher. Manche überraschen mit einer kunsthandwerklichen Rarität aus dem 16. Jahrhundert, einem unterbemalten Goldschnitt, der heute nur noch von wenigen Spezialisten, unter anderem von Roland Meuter aus Weggis, beherrscht wird.

In den beiden Hoteletagen hängen Tanz- und Aktbilder leicht und luftig.

Und dem nicht genug, Co-Kuratorin Sandra Löwe hat exklusiv für Hotelgäste die drei Klosterzellen «Apollinaris», «Bleiben» und «Guardian» mit anmutigen Tänzerinnen und kleinen, feinen Überraschungen bespielt.

Dies alles ist ohne Eintritt täglich von 8.00 bis 20.00 Uhr bis Sonntag, 11. April 2021 zu besichtigen. Ein Informationsblatt des Ausstellungsrundgangs erhalten Sie an der Rezeption. Und wer weiss, vielleicht dürfen einige Werke noch etwas länger im Kloster bleiben und andere finden, so hoffen wir, durch einen Ankauf einen Platz bei Ihnen zu Hause. ■



*Gezeichnet während des Artist-in-Residence-Aufenthaltes.*

KLOSTER DORNACH

## AGENDA

Für alle Veranstaltungen gelten die aktuellen Schutzvorgaben des Klosters. Bitte konsultieren Sie unsere Website www.klosterdornach.ch über mögliche Änderungen im Programm oder wenden Sie sich an die Rezeption: 061 705 10 80.

**AUSSTELLUNGEN**

**Susanne Smajić – «Bilderwelten»**
Diverse Orte im Kloster,
verlängert bis 11. April 2021

**Fritz Balthaus, Skulpturen «BN / FM / CP LF»**
Klostergarten, bis 30. April 2022

**Rahmenprogramm**
Montag, 30. November, 17.00–18.15 Uhr
**Susanne Smajić – «Bilderwelten»**
Bibliothek
**Lesung von Susanne Smajić mit Bilderbuchkino «Eine Weihnachtsgeschichte» von Charles Dickens**
Kinder ab 6 J. sind herzlich willkommen.

Sonntag, 31. Januar 2021, 11.00–14.00 Uhr, Refektorium
**Wie entstehen Radierungen? – Vorführung der Künstlerin an der Radierpresse**
Anschl. gemeinsames Mittagessen mit der Künstlerin. Limitierte Plätze. Verbindliche Reservation bis Freitag, 29. Januar, 3-Gang-Menu mit Mineral und Kaffee, CHF 48.–.

**Führungen**
In kleinen Gruppen (max. 10 Personen) durch das Kloster wie auch durch die Ausstellung. Kontakt: Barbara van der Meulen, vandermeulen@klosterdornach.ch

**MENU MUSICA**
12.30–13.00 Uhr, Kirche
- Dienstag, 24. Nov., 29. Dez.
  **Zyklus «Ludwig van Beethoven: Zehn Sonaten für Violine und Klavier», Teil 1**
  Martin Masan (Violine), Juan Diego Galindez Gutierrez (Klavier), Shahane Zurabova (Klavier)
- Dienstag, 26. Januar
  **«Vergessene Komponistinnen»**
  Kathrin Schmidlin (Flügel) und Anna Fortova (Cello); Sonaten von Nadia Boulanger (1887–1979) und Henriette Bosmans (1895–1952)
- Februar fällt wegen Fasnacht aus
- Dienstag, 30. März
  **«Besinnliche Musik zur Karwoche»**
  Marion Ammann (Sopran) und Iona Haueter (Orgel); W. A. Mozart, Joseph Haydn, Gabriel Fauré und Carl Loewe

**JAZZ & SOUL AFTERWORK**
18.30–20.00 Uhr, Refektorium
- Donnerstag, 17. Dezember
  **«Christmas Jazz Special»**
  Christoph Huber (sax), Lorenzo Petrocca (git), Thomas Bauser (hammond b3), Lucio Marelli (dr)
- Donnerstag, 28. Januar
  **«This is Pan»**
  Matthias Kohler (sax, comp), Lukas Thoeni (tp&flh), Dave Gisler (git), André Pousaz (b), Gregor Hilbe (dr)
- Donnerstag, 25. Februar
  **«Andreas Schärer Solo»** A. Schärer (voc)
- Donnerstag, 25. März
  **«Lorenzo Petrocca & Isabella Bodenseh Duo»** I. Bodenseh (fl), L. Petrocca (git)

**LESUNG MIT MUSIK IN DER BIBLIOTHEK**
Mittwoch, 13. Januar, 19.30–20.00 Uhr
**«Der alte Russ» – Eine musikalische Lesung mit Linard und Silvana Candreia**

**KONZERTE IN DER KLOSTERKIRCHE**
Sonntag, 13. Dezember, 16.00–17.00 Uhr
**«Jubilent Omnes» mit Marion Ammann**
In Begleitung von David Sontòn, Màtyàs Bartha (Violinen), Iona Haueter (Cello) und Hartwig Joerges (Flügel) ertönen Concerti und andere Trouvaillen.
Die Plätze sind nummeriert. Vorverkauf: Sutter Eisenwaren, Dornach, 061 701 12 04

Sonntag, 7. Februar, 15.00 – 16.30 Uhr
**Schaufensterkonzert «Talente» der Jugendmusikschule Dornach**
Verbindliche Anmeldung über: https://events.jms-dornach.ch/

Sonntag, 14. Februar, 15.00 – 16.30 Uhr
**«Tempest, Witches, Lords and Fairies – Maskentänze und Fantasien zu Shakespeares Zeit»**
Ensemble «Concerto Scirocco»

Freitag, 5. März, 19.30–20.30 Uhr
**«Mit Freude und Romantik in den Frühling»**
Svetlana Doneva (Sopran), Marion Ammann (Sopran), Hartwig Joerges (Flügel); Romantische Duette.
Die Plätze sind nummeriert. Vorverkauf: Sutter Eisenwaren, Dornach, 061 701 12 04

Samstag, 13. März, 17.00–18.00 Uhr
**«Stradivari-Festival»**
Tickets über 043 333 55 55 oder ticket@stradivariquartett.com
Online-Tickets: www.stradivarifest.com

**GOTTESDIENSTE IN DER KIRCHE**
Samstags: 17.00 Uhr Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana
Sonntags: 10.30 Uhr christkatholischer Gottesdienst (14-täglich)
**18.00 Uhr Der regionale Gottesdienst fällt bis auf Weiteres aus.**
Montags: 18.45 Uhr, Gebetsgruppe
Donnerstags: 19.00 Uhr, Eucharistiefeier, Missione Cattolica Italiana

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

**Kollekte, falls nicht anders erwähnt**

# «Der alte Russ»

## Eine musikalische Lesung mit Linard und Silvana Candreia

Text: Barbara van der Meulen, Foto: zVg



*Silvana und Linard Candreia*

Zahlreiche Bündner sind im Ausland als Zuckerbäcker bekannt geworden. Peter Petrovic Balzer (1797–1883) aus Alvaneu Bad in Mittelbünden war in Moskau erfolgreich. Nach dem frühen Tod seiner Frau kehrte er in seine Heimat zurück und brachte die Homöopathie ins Albulatal.
Linard Candreia, Baselbieter Landrat und bis vor kurzem Sekundarlehrer am Progymnasium Laufental-Thierstein, hat 2019 ein von der Presse vielbeachtetes Buch mit dem Titel «Der alte Russ – Eine Bündner Auswanderungsgeschichte» in Form von Kurzgeschichten publiziert. Zu den Geschichten des Autors hat Tochter Silvana, Primarlehrerin mit Theaterausbildung, rätoromanische und deutsche Lieder komponiert.
Ein kurzweiliger und musischer Abend am Mittwoch, 13. Januar, um 19.30 Uhr, in der Bibliothek des Klosters. Wir bitten um Reservation. ■

### Jazz und Klassik

Klein, aber fein sind die monatlichen Jazzkonzerte mit abwechslungsreichem Programm und immer einem guten Wein und feinen Häppchen zum Feierabend. Jeden letzten Donnerstag, von 18.30 bis 20.00 Uhr, mit Barbetrieb und gegen eine Kollekte spielen Musikerinnen und Musiker in zwei Sets auf. Am 17. Dezember findet wieder ein Christmas Jazz Special statt, mit augenzwinkernden und humorvollen Interpretationen bekannter Weihnachtssongs. Für die Klassikliebhaber gibt es Advents- und Weihnachtskonzerte in der Klosterkirche, denn gerade jetzt unter den erschwerten Covid-Bedingungen sind genussvolle Erlebnisse für all unsere Sinne bei Kunst und Kultur wichtig.





# Am Anfang war das Salz

## Die Gewinnung von «weissem Gold» im Gebiet Schweizerhalle wirkte im 19. Jahrhundert als Magnet für die chemische Industrie – und ermöglichte dem jungen Baselbiet ein Leben ohne Steuern.

Text: Simon Eglin, Foto: Schweizer Salinen AG, Pratteln (Schweiz)

Die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts war die Goldgräberzeit der unterirdischen Salzgewinnung. Einer der Glücksritter war der aus Sachsen stammende Oberbergrat Freiherr Carl Christian Friedrich Glenck. Er hatte fast sein ganzes Vermögen aufgewendet, bis er im Mai 1836 auf einem damals landwirtschaftlich genutzten Gebiet zwischen Muttenz und Pratteln endlich Erfolg hatte: Der Pionier stiess auf eine rund sieben Meter dicke Salzschicht. Bereits ein Jahr später ging die erste Saline in Betrieb. Die Förderung des «weissen Goldes» ebnete nicht nur den Weg für die Entwicklung des Areals Schweizerhalle. Glenck befreite mit der Gründung der Saline Schweizerhalle die Eidgenossenschaft von der Abhängigkeit ausländischer Salzlieferanten. Der 1833 erst gerade von der Tagsatzung der Eidgenossenschaft anerkannte Kanton Basel-Landschaft stärkte seine wirtschaftliche Prosperität durch den Salzabbau enorm. So war die Bevölkerung bis zur Wende ins 20. Jahrhundert aufgrund der Einnahmen durch das Salzregal von der Steuerzahlung befreit.



*Salzpionier Carl Christian Friedrich Glenck*

### Die Chemie stimmt

Wegweisend war der Salz-Abbau für die damals in den Kinderschuhen steckende chemische Industrie. Unternehmen aus der Farben- und Düngemittelindustrie, die auf grosse Salzmengen angewiesen waren, zogen nach Schweizerhalle und 1845 wurde mit der Chemischen Fabrik Schweizerhall das erste Unternehmen gegründet. Der Standort erhielt bald Arbeitersiedlungen und allmählich eine komplette Infrastruktur mit Post, Wirtshäusern, Läden und einer Schule. Ein Meilenstein war die im Jahr 1918 gegründete Säurefabrik, die als Gemeinschaftsbetrieb verschiedener chemischer Unternehmen ins Leben gerufen wurde. Die beteiligten Firmen begannen mit der Ansiedlung von Zweigbetrieben, die sich stark entwickelten und den Standort bis heute prägen.
Trotz – oder gerade wegen – der die Szenerie prägenden Chemie- und Life Sciences-Industrie ist die Bedeutung der Salzproduktion in Schweizerhalle keineswegs geringer geworden. Im Gegenteil: Die Saline Schweizerhalle stellt heute gemeinsam mit der Produktion Riburg in Rheinfelden und Bex (VD) die gesamte Salzversorgung der Schweiz sicher.
In der von Salzpionier Glenck im Jahr 1860 errichteten Villa ist heute das Museum «Die Salzkammer» eingerichtet. Hier wird anschaulich über die Bedeutung und Entwicklung des Salzabbaus informiert – siehe www.salz.ch. ■

*Quellen:*
*– Historisches Lexikon der Schweiz*
*– 150 Jahre Saline Schweizerhalle 1837–1987*
*– Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik: Carl Christian Friedrich Glenck 1779–1845. Salzpionier und Gründer der Saline Schweizerhalle.*
*– Muttenz – zu Beginn des neuen Jahrtausends, 2009*



# Vom Salz in der Suppe

## Redensarten über ein unentbehrliches Gewürz

Text: Jürg Erni

**«Bäche von gesalznen Zähren.»** Der Beginn der Tenor-Arie in Bachs Kantate «Ich hatte viel Bekümmernis». Zähren sind bittere Tränen, die fliessen, wenn das Leid unerträglich wird.

**«Cum grano salis.»** Mit dem Körnchen Wahrheit soll man einen Sachverhalt mit Vorsicht auffassen. Sal heisst auf spanisch auch Geist und Witz. So kann salzig auch geistreich bedeuten.

**«Die Suppe versalzt»** der Koch, wenn er verliebt ist. Gegen versalzene Speisen soll Zitronensaft helfen. Gegen verliebte Köche ist Hopfen und Malz verloren.

**«Ehe du den Scheffel Salz mit dem neuen Bekannten verzehrest, darfst du nicht leichtlich ihm trauen.»** Zitat aus Goethes Epos «Hermann und Dorothea».

**«Freundschaft ist des Lebens Salz.»** Sie würzt das Leben und macht es lebenswert.

**«Gesalzen»** ist die Rechnung vom Advokaten bis zum Zahnarzt, wenn ihr Aufwand mit astronomischen Zahlen nicht nachvollziehbar ist.

**«Ihr seid das Salz der Erde»,** sprach Jesus zu seinen Jüngern in der Bergpredigt. Das Gleichnis verleiht dem Salz die essenzielle Kraft, die den Glauben würzt.

**«Ohne Salz ist das Leben nicht süss»** ist ein russisches Sprichwort.

**«Salt Your Life.»** Der Brand eines Mobile-Anbieters preist Salz fürs digitale Leben an.

**«Salz – das weisse Gold.»** Mit kostbarem Salz bezahlten die Römer ihre Söldner. Ihr Lohn war der Sold. Der Salzhandel verhalf zu Reichtum.

**«Salzige Wähen»** wie Süsswähen sind Bäckers Backwaren auf Blätter- und Kuchenteig.

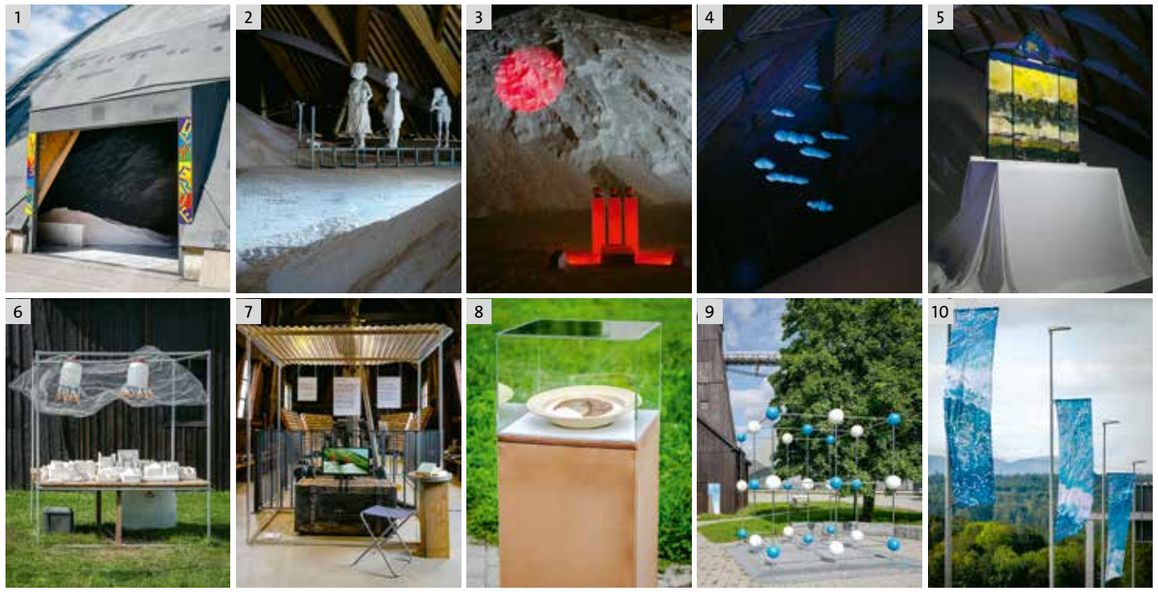
**«Salz in die Wunde streut»,** wer sein Gegenüber mit bohrenden Fragen und Behauptungen löchert.

**«Zur Salzsäule erstarrt»,** wer vor Schreck gelähmt ist. Der Prophet Moses beschreibt die Flucht von Lot und seiner Familie aus der Lasterhöhle Sodom. Gott verbietet zurückzuschauen. Lots Frau tut es dennoch und erstarrt als Strafe zur Salzsäule.

# Die Dome von Möhlin

**Wie die Panzer von gigantischen Schildkröten stehen sie am Ortseingang von Möhlin: Saldome 1 und Saldome 2. Den Dom Nummer zwei bespielten Künstlerinnen und Künstler der Basler Künstlergesellschaft mit einer Ausstellung zum Thema Salz. Ein Buch berichtet darüber.**

Text: Jürg Seiberth, Fotos: Christian Jaeggi




In den Lagerhallen der Saline Riburg kann die unvorstellbare Menge von 190 000 Tonnen Salz gelagert werden. Mit diesem gelagerten Volumen könnte der Bedarf an Speisesalz der gesamten Schweizer Bevölkerung 7 Jahre lang gedeckt werden. Aber Salz dient ja nicht vorwiegend als Nahrungsmittel und Geschmacksverstärker, es wird in der Industrie benötigt, vor allem in der chemischen Industrie und in der Medizin, in der Landwirtschaft und ganz besonders im Winterdienst, für die Enteisung von Strassen. Da das Winterklima unberechenbar ist und nie genau vorhersehbar ist, wo und wann und in welchen Mengen das Auftausalz vonnöten sein wird, müssen solche Vorratslager gehalten werden.

Wenn man den Saldome 2 betritt, verschlägt es einem den Atem. Unter der gigantischen Holzkonstruktion wird ein Bagger zum lächerlichen Spielzeug. Und der weisse Berg erhebt sich wie ein veritables Gebirge. Man hat den Eindruck, als könnte jederzeit eine Lawine abgehen. Die Luft ist salzig. Und bestiege man den Salzberg, würde man versinken, alle Feuchtigkeit würde einem entzogen und man würde gepökelt wieder ausgegraben.

## Ausstellung und Buch

Kein Wunder, faszinierten der Bau und der Berg Michael Krarup, den Präsidenten der Basler Künstlergesellschaft (BKG). Er sprach mit Urs Hofmeier, dem Geschäftsführer der Schweizer Salinen AG, und die beiden wurden sich schnell einig: Die BKG würde im Saldome 2 eine Ausstellung machen mit eigens für diese Umgebung gestalteten Werken. Christian Jaeggi, Mitglied der BKG und Fotograf des BirsMagazins, schlug vor, das Entstehen der Ausstellung in einem Buch zu dokumentieren. Sabina Haas und der Autor dieses Artikels, beide ebenfalls Mitarbeitende des BirsMagazins, wurden als Schreibende an Bord geholt. Christian Jaeggi fotografierte die Künstler und die Künstlerinnen bei der Arbeit in ihren Ateliers, Sabina Haas schrieb neun Artikel, in denen alle Aspekte des weissen Minerals behandelt werden. Mein Beitrag waren neun Porträts der teilnehmenden Künstler und Künstlerinnen: Wer sind sie, was interessiert sie am Thema Salz und welches wird ihr künstlerischer Beitrag zur Ausstellung sein?

## Das grosse Staunen

Caspar Abt wollte zuerst gar nicht mitmachen: «Der erhabene Kuppelbau und darunter der mächtige Salzberg, das ist vollkommen. – Bei diesem Anblick verstumme ich. Was gibt es da zu ergänzen?» Er setzt seinen Eindruck dann doch künstlerisch um. Mit den Puppenspielern Madeleine und Wolfgang Burn realisiert er eine überlebensgrosse, staunende Menschengruppe (2). Sylvia Goeschke interessiert sich für die Ordnungsprinzipien in der amorph scheinenden Natur und gestaltet ein grosses NaCl-Molekül (9). Pascal Joray erinnert ans Meer, aus dem das Salz stammt und bedruckt Fahnen, die den Weg zur Ausstellung weisen (10). In einem Bohrbau zeigt Roberto Bargellini die Videoinstallation «Filme im Guckkasten» (7). Der Beitrag von Ruth Urech und Gido Wiederkehr ist eine farbenfrohe Umrahmung für das Tor – durch das Bagger problemlos ein- und ausfahren – auf der in Schablonierschrift das Zitat aus der Bergpredigt zu lesen ist: «Das Salz der Erde» (1). Barbara Groher fällt auf dem Gelände eine rostige Glocke auf, die wohl früher vor Gefahren warnte und bei Unfällen Hilfe herbeiläutete. Sie erinnert mit ihrer Installation an die urtümliche Verbindung von Salz und Brot (8). Sybille Krauer-Büttiker lässt sich vom Begriff «Dom» inspirieren und schafft einen Salzaltar (5).



*Saldome 1 und Saldome 2 im Möhliner Ortsteil Riburg*

## Geheimnisvolles Salz

Roman Müller hängt ein Mobile auf, weit oben über dem Salzberg, das man erst wahrnimmt, nachdem die Augen sich ans schwache Licht gewöhnt haben. Er sagt: «Ich will darauf hinweisen, dass in der Tiefe, dort, wo das Meer das Salz abgelagert hat, vielleicht noch ein Geheimnis schlummert» (4). Dominik His erinnert an die Aggressivität des Salzes. Er gestaltet eine Stadtlandschaft aus Gips und lässt während der ganzen Ausstellung aus einer künstlichen Wolke Salzwasser darauf tropfen. Das Endprodukt entsteht aus einem Kampf zwischen Gips und Salz (6). Ursula Bohren und Claudio Magoni (maboart) erinnern daran, dass Salz Unglück und Verlust abwenden und böse Geister, Dämonen und Krankheiten vertreiben soll. Sie projizieren einen geheimnisvollen roten Fleck auf den Salzberg und lassen die Gäste Salz über ihre linke Schulter werfen, um dem Teufel, der dort sitzen könnte, Salz in die Augen zu streuen (3).

Die Ausstellung ist leider vorbei, doch das farbige, reich illustrierte Buch ist noch zu haben. Man erfährt darin alles über Salz, und es dokumentiert den Prozess der Annäherung von 13 Künstlerinnen und Künstlern an das weisse Gold.



**Unser Salz**
Ein Buch über Salz und Kunst,
herausgegeben von der Basler Künstlergesellschaft, Basel 2019
ISBN 978-3-033-07373-9
Erhältlich im Buchhandel







**Jürg Seiberth**
Autor, Gestalter

## Meine Siebensachen

Diese Kolumne ist ein wenig persönlich. Denn: Was ist das Salz im Text? Ungesalzene Texte sind kein Genuss; versalzene sind ungeniessbar. Wohldosiert gesalzene Texte präsentieren schwierige Inhalte in bekömmlicher Form. Manche sagen, das Salz im Text seien die Adjektive, oder die Metaphern. Ich sage: Es ist das Persönliche. Ein Text wird bekömmlich, wenn ein bisschen etwas vom Schreibenden drin ist. Nicht zu viel und nicht zu wenig.

Jeder Ort hat seine Geschichten: Dornach hat seine Schlacht, Arlesheim hat sein Domkapitel, die Schweiz hat Tell und Gessler. Die Soziologen nennen das ein Narrativ, laut Wikipedia «eine sinnstiftende Erzählung für eine Gruppe oder Kultur». Für die meisten sind diese Erzählungen von zeitloser Gültigkeit, doch kritische Geister wollen immer darüber diskutieren und streiten.

Ich behaupte, dass auch jede Person ihre Narrative hat. Wenn sie auf ihr Leben blickt, sieht sie überall Erlebnisse, die diese zu bestätigen scheinen. Denn die Narrative sind die Muster, mit denen wir unsere kleine, chaotische Welt ordnen. Wohldosiert gesalzen ist mein Text, wenn eines meiner Narrative geschickt darin verwoben ist. Dadurch wird er ein wenig persönlich, und das erleichtert mir das Schreiben und Ihnen das Lesen.

Also verrate ich Ihnen jetzt eines meiner Narrative, dasjenige, das mir am wenigsten peinlich ist. Es dominiert meine Traumwelt: Fast jede Nacht muss ich plötzlich abreisen, muss ich packen; immer muss es in Eile geschehen, nie finde ich meine Sachen, immer ist der Rucksack zu klein. Manchmal taucht auch meine Grossmutter auf und fragt streng: «Hast du deine Siebensachen?»

Vor nicht allzu langer Zeit hatte ein Mensch wohl höchstens sieben Sachen. Sie und ich, wir haben so viele Sachen, dass wir nicht einmal ihre Anzahl kennen. Mich machen meine vielen Sachen froh und manchmal auch nervös. Doch das ist nur eine mögliche Deutung meines Narrativs; es gäbe auch andere, tiefschürfendere. Das würde dann zu persönlich. – Welches sind Ihre Narrative?

# Ungewöhnliche Allianzen auf dem Schorenareal Arlesheim

25 Jahre lang lag das ehemalige Industrieareal von Brown Boveri auf dem Schorenareal Arlesheim brach. Das gesamte Grundstück wurde von Altlasten und Abfällen befreit und sauber gereinigt. Die Natur hat reagiert und sich im August bei den Machern von uptownBasel mit einer schön blühenden Sonnenblume bedankt. Diese ungewöhnliche Allianz mit der Natur hat uns sehr gefreut.




Fotos: zVg

*Das ganze Areal wurde von Altlasten und Abfällen befreit. Die Natur hat sich mit einer schönen Sonnenblume bedankt.*

Die digitale Transformation verändert nicht nur die Arbeitsprozesse, sondern auch die Art zu arbeiten. Kreative und flexible Arbeitsmethoden stehen zunehmend im Mittelpunkt. Klassische Hierarchien, Arbeitszeiten und langweilige Bürolandschaften lösen sich dagegen auf. «New Work» wird zum «New Normal». Dabei werden die Fähigkeiten der Menschen immer mehr im Zentrum stehen. Es sind letztlich immer die Mitarbeiter, die die neuen Ideen haben und Impulse setzen. Bei uptownBasel besteht die Definition von «New Work» aus den Säulen Mensch, Natur und Technologie. Es ist wichtig zu verstehen, dass dieser Dreiklang eng verwoben werden muss, damit die Möglichkeiten, die hinter den digitalen Technologien stecken, genutzt werden können. Ohne grosses Zutun reagiert die Natur spontan, wie das Beispiel der leuchtenden Sonnenblume zeigt. Wie schnell sich eine Veränderung äusserer Umstände auf die Arbeitswelt auswirken kann, zeigt die Krise, die durch den Ausbruch der weltweiten Corona-Pandemie hervorgerufen worden ist und die dem digitalen Transformationsprozess in Unternehmen gezwungenermassen einen grossen Schub gegeben hat. Der Wandel in der Arbeitswelt führt uns in eine neue digitale Gesellschaft, und wie seit vielen Jahren in eine Wissensgesellschaft, in der sich mit hoher Geschwindigkeit eine Transformation vollzieht. uptownBasel ist bereit, diese Transformation menschengerecht zu gestalten.



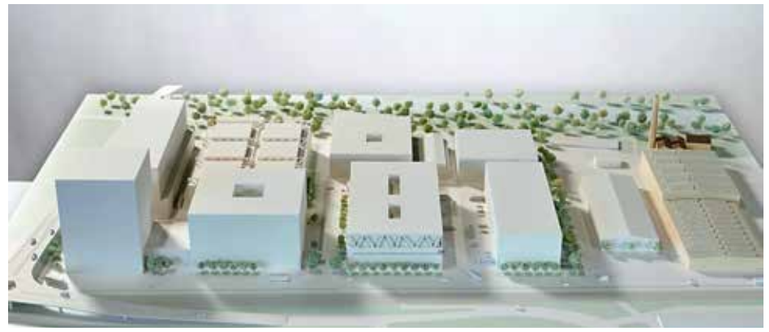


**Persönlicher Austausch**

Derzeit verdoppelt sich die Menge des Wissens der Menschheit ungefähr alle zehn Jahre. Wissenschaftliche Erkenntnisse mehren sich auf allen Gebieten. Teilweise wächst das Wissen sogar exponentiell. Die zunehmende Arbeitsteilung und die Informationsverteilung erfordern daher mehr Austausch und eine stärkere Vernetzung der Wissensträger untereinander. Kurze Meetings, lange Meetings, in kleinen oder grossen Gruppen bringen den Wissensaustausch an seine Grenzen. Die beiden Hauptmieter im ersten Gebäude, Vinci und Bouygues, haben sich ein dichtes Netz für den Wissenstausch aufgebaut. Diese Netze will uptownBasel fördern und baut darum Co-Creation-Räume, die es so in der Region noch nicht gibt, damit die Firmen sich unkompliziert, aber persönlich austauschen können.

**Begegnung fördern**

Grundvoraussetzung für den Austausch zwischen Mitarbeitenden ist, dass diese sich über den Weg laufen, sehen und begegnen. Ein solcher Austausch funktioniert nur im direkten, persönlichen Kontakt. Da fällt es nicht schwer zu glauben, dass die Gestaltung der Arbeitsumgebung einen enormen Einfluss auf den Austausch hat. Sie kann und soll Begegnungen fördern. Das Gebot der Stunde sind selbstorganisierte Teams und posthierarchisches Management. Für Teams bedeutet das, mehr Entscheidungen selbst und gemeinsam zu treffen. Das heisst, mehr Zeit miteinander zu verbringen, mehr zu diskutieren und sich stärker auszutauschen.



*uptownBasel wird bis ins Jahr 2027 total acht Gebäude realisieren.*

**Fokusthemen**

Das Rad der Zeit dreht immer schneller. Die Digitalisierung und der Einsatz künstlicher Intelligenz werden sämtliche Berufsbilder in kürzester Zeit verändern und neue Berufe kreieren. Berufe, für die sich schon heute viele junge Menschen interessieren. uptownBasel konzentriert sich auf die aktuellen Themen wie Elektromobilität, Batterietechnologie, Digital Health, personalisierte Medizin, Additive Manufacturing, Datacenter und Data Analytics. uptownBasel hat dafür in Arlesheim auf dem Schorenareal ein Grundstück mit 70 000 m² Fläche gekauft und wird bis 2027 dort modernste Räume und Infrastrukturen für mindestens 50 Firmen mit 2000 innovativen Arbeitsplätzen schaffen. Die einmalige Lage direkt vor der Kernstadt ist der richtige Ort zur richtigen Zeit. uptownBasel wird der Inkubator für Innovation und technologischen Wissenstransfer der industriellen, digitalen Produktion.



*25 Jahre lang lag das Schorenareal brach, nun entsteht Neues.*

Die Lage im urbanen Umfeld, gute Verkehrsanbindungen und ein positives Gesamtbild zählen zu den Eigenschaften, die den Standort als Arbeitsort attraktiv machen. Die Gesamtheit der positiven Eigenschaften soll Unternehmen mit hohen Qualitätsstandards in Bezug auf Corporate Responsibility und technologieorientierte Unternehmen mit wissensintensiver Produktion sowie Dienstleistungsunternehmen mit hohem Fachkräfteanteil anziehen. «uptownBasel ist unterwegs in die Zukunft.» uptownBasel bietet die perfekten Rahmenbedingungen für Innovationen und kollaboratives Arbeiten im Kontext der Smart Factory 2030. Der kollaborative Campus der Zukunft ist eine Arealentwicklung von Hans-Jörg Fankhauser. Für das grosse finanzielle Engagement steht die Familie von Dr. Thomas Staehelin und seiner Frau Monique, die selbst in Arlesheim aufgewachsen ist. *(zVg)*

**uptownBasel AG**
Schorenweg 10 · 4144 Arlesheim
www.uptownbasel.ch

Seit 1978!
U. Baumann AG
Haushaltapparate + Küchen-Paradies
Mühlemattstrasse 25/28
4104 Oberwil
Tel. 061 405 11 66
Öffnungszeiten:
Mo – Fr 9.00 – 12.00/13.00 – 18.15 Uhr
Sa 9.00 – 12.00 Uhr
baumannoberwil.ch
baumann-shop.ch
Filiale Breitenbach
Passwangstrasse 3
4226 Breitenbach
Tel. 061 783 72 72
Die mit de roote Auto!
Haushaltapparate + Küchen
Laufend Aktionen mit höchst Rabatten!
Waschautomaten, Trockner, Kühlschränke, Gefrierschränke, Backöfen, Glaskeramikkochfelder, Geschirrspüler . . .
. . . der Fabrikate MIELE, V-ZUG, Electrolux, Bosch, Siemens, Liebherr, Samsung, AEG und Bauknecht.
>> GROSSE KÜCHENAUSSTELLUNG!
V-Zug Waschautomaten
Adora Waschen V4000

SONDERAKTION!
50%
Rabatt
V-Zug
Wäschetrockner
Adora V4000/V2000

Wir geben Ihrer Idee die passende Farbe.
Wir beraten Sie gerne persönlich.
Druckerei Bloch AG | Arlesheim | www.blo.ch
blo.ch


stholz
Schreinerei - Innenausbau - Renovation - Küchen - Schränke - Parkett - Fenster - Türen
Stolz GmbH, Tramstrasse 66, 4142 Münchenstein, T 061 413 00 08, www.schreinereistolz.ch





# Gold für die Seele

Das Coronavirus und die Dunkelheit schlagen auf die Stimmung. Die Saner Apotheke hilft Ihnen mit ganzheitlichen Ansätzen und ausgewählten Naturheilmitteln, die innere Ruhe zu finden.

Text: Dominik Saner


Foto: Adobe Stock

Wer hätte noch vor 12 Monaten gedacht, dass sich unser Leben auf einen Schlag so stark verändern kann? Mit der Coronakrise wurde unser Alltag auf den Kopf gestellt. Was zu Beginn unvorstellbar war, ist mittlerweile zum Alltag geworden. Dennoch bleibt die Anspannung und Unsicherheit, die wir in uns tragen.

Gerade jetzt, wo zusätzlich die Dunkelheit aufs Gemüt schlägt und der alljährliche Weihnachts-Stress vor der Türe steht, ist es umso wichtiger, dass Sie «Gold in Ihre Seele» bringen. Denn Gold, welches mit seinem Bezug zum Licht als Planetenmetall der Sonne gilt, steht für Gleichgewicht und die innere Ruhe. Das wertvolle Element durchwärmt, erhellt und harmonisiert den menschlichen Körper und die Seele. Als Herzmetall unterstützt es zudem die rhythmischen Prozesse im Organismus. So wirkt es im Menschen auf die Blutzirkulation, das Herz-Kreislauf-System sowie auf die Gesamtbefindlichkeit und Stimmung.

Doch wie können wir das Gold als Wärme- und Lichtträger in unseren Alltag holen? Dies gelingt einerseits mit natürlichen Heilmitteln, die Gold beinhalten, wie beispielsweise Neurodoron. Das Heilmittel, welches



Ob Medikamente oder Naturheilmittel: **Dominik Saner** legt in seinen Apotheken grossen Wert auf echte Wahlfreiheit. Der Naturheilpraktiker und Apotheker ist bestrebt, die gesunden Kräfte zu stärken und die Selbstheilungskräfte zu aktivieren. Mehr Natur, mehr Apotheke, mehr Medizin, mehr Mensch: Diese Anliegen verfolgt Saner mit grossem Engagement.

Gold mit Eisen, Quarz, Kalium und Phosphor kombiniert, unterstützt bei Stress, Unruhe und Erschöpfung und festigt das seelische Gleichgewicht. Auch Heilpflanzen, welche die rhythmischen Qualitäten von Gold besitzen, helfen dem Menschen, in stressigen und dunklen Tagen zu sich zu finden. So wirken natürliche Präparate auf Basis von Baldrian oder spagyrische Sprays beruhigend und schlaffördernd. Johanniskraut hat von allen Heilpflanzen die stärkste Beziehung zum Licht. Heilmittel aus Johanniskraut fördern die Aufnahme und Speicherung des Sonnenlichts, wirken angstlösend und stimmungsaufhellend.

Am Wichtigsten ist aber: Schaffen Sie sich, besonders im Winter, «goldene Momente». Geniessen Sie bewusst den Augenblick, nehmen Sie ein entspannendes Vollbad, verbringen Sie Zeit mit guten Freunden oder meditieren Sie: Mit achtsamer Atmung beruhigen und entspannen Sie das Herz, lindern Stress und lenken die Wahrnehmung nach innen. ■

Wirksam sparen



3220
www.mepha.ch
Fragen Sie nach Mepha-Generika

# Viel Neues für Sie

## Zahlreiche neue Angebote wurden in diesem Jahr in der Klinik Arlesheim geschaffen. Hier ein kurzer Überblick.

Text: Verena Jäschke, Fotos: Christian Jaeggi



*Kraniofaziale Therapie*



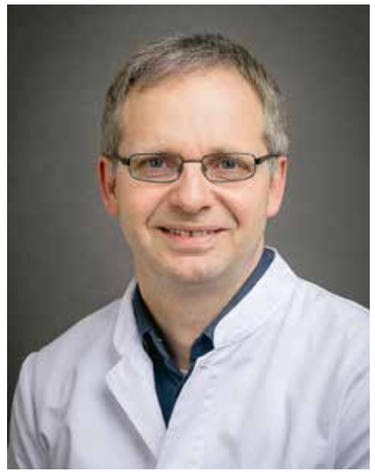
*Sprachtherapie für Kinder und Jugendliche*

Mit neuen Kolleginnen und Kollegen im ärztlichen und therapeutischen Bereich konnte das Angebot der Klinik erweitert werden. Dies wird durch die Zusammenarbeit mit anderen Spitälern noch unterstützt. Für weitere Informationen nutzen Sie am besten die jeweiligen QR-Codes.

**Schlafmedizinische Sprechstunde**

Was tun, wenn der Nachtschlaf nicht erholsam ist? Diese Frage stellen sich nicht wenige Menschen. In der Sprechstunde des Schlafmediziners **PD Dr. med. Matthias Kröz** geht es um die Diagnostik und Behandlung von Schlafstörungen wie zum Beispiel bei Insomnie, schlafbezogenen Atmungsstörungen, Restless-Legs-Syndrom (unruhige Beine) und krebsbedingter Fatigue. Es werden die Ursachen für den nicht-erholsamen Schlaf eruiert und gemeinsam mit den Betroffenen Lösungsansätze erarbeitet.

*Schlafmediziner PD Dr. med. Matthias Kröz*







**Kinderonkologische Sprechstunde**

Jede Krebserkrankung ist ein tiefer Einschnitt in der Biographie eines Menschen – umso mehr, wenn Kinder betroffen sind. Immer mehr Eltern wünschen eine zusätzliche komplementärmedizinische Behandlung ihres krebskranken Kindes. Besonders wichtig ist, dass die Behandlungen koordiniert und aufeinander abgestimmt sind. Mit der kinderonkologischen Sprechstunde in unserer Praxis für Kinder- und Jugendmedizin kann genau das erreicht werden. Frau **Dr. med. univ. Barbara Krammer,** die sich auf Kinderonkologie spezialisiert hat, sorgt für eine gute Zusammenarbeit mit den Eltern und den Behandlungszentren für eine optimale Versorgung der betroffenen Kinder und Jugendlichen.

**Sprachtherapie für Kinder und Jugendliche**

Vor allem bei Verhaltensauffälligkeiten, Asthma und Atemstörungen, Angststörungen und psychischen Belastungen sowie Sprachentwicklungsstörungen gibt es sehr gute Erfahrungen mit Sprachtherapie bei Kindern und Jugendlichen. Sie wirkt stärkend auf die innere Haltung, auf die Persönlichkeit und das seelische Gleichgewicht. Die Sprachtherapeutin **Liliana Cordova Wingeier** hat sich auf diese Altersgruppe spezialisiert.

Ausserdem behandelt Liliana Cordova Wingeier mit der kraniofazialen Therapie Störungen, Funktionsstörungen und Anomalien im Bereich des Mundes und des Gesichtes, unter anderem bei Schluckstörungen, kraniofazialen Fehlbildungen nach Unfällen, Zahn- und Kieferfehlstellungen, Zähneknirschen. Diese Therapie basiert auf verschiedenen Methoden, darunter k-o-s-t® nach Codoni und Myofunktionelle Therapie.



*Dr. med. univ. Barbara Krammer (Kinderonkologie)*



*Sprachtherapeutin Liliana Cordova Wingeier*

### Zusammenarbeit unter den Spitälern

Die Klinik Arlesheim ist überzeugt, dass die Zusammenarbeit bis hin zur Kooperation verschiedener Institutionen des Gesundheitswesens für alle Beteiligten vorteilhaft ist.

Die Gastroenterologie der Klinik Arlesheim, insbesondere das Funktionslabor von Prof. Dr. med. Mark Fox, arbeitet mit dem Beckenbodenzentrum des Bethesda Spitals zusammen. Durch die Kooperation mit dem interdisziplinären Brustzentrum Rheinfelden gibt es innerhalb der Gynäkologie der Klinik eine spezialisierte Sprechstunde für Brusterkrankungen durch den Chefarzt des Gesundheitszentrums Fricktal, Dr. med. Maik Hauschild.

Die Kooperation der Klinik Arlesheim mit dem Spital Dornach betrifft gleich verschiedene Gebiete. So führen die Gastroenterologen der Klinik Arlesheim die Fachsprechstunden der Gastroenterologie im Spital Dornach. Die Chirurgie des Spitals Dornach wiederum unterstützt die Notfallstation der Arlesheimer Klinik.

Im letzten BirsMagazin haben wir zu unserem Ita Wegman Ambulatorium in Basel ein Bilderrätsel publiziert. Unsere Auszubildende durfte «Glücksfee» sein und hat aus den zahlreichen Einsendungen eine Gewinnerin und einen Gewinner gezogen, die sich nun über einen Gutschein für unsere Apotheke freuen. Sie sind bereits benachrichtigt.

Klinik Arlesheim
… weil Gesundheit mehr bedeutet.

100 JAHRE Klinik Arlesheim

Die Klinik Arlesheim wird in wenigen Monaten 100 Jahre alt. Das wollen wir feiern. Wir veröffentlichen demnächst unsere Jubiläumswebseite mit einem Überblick über die Historie der Klinik und unserem Jubiläumsprogramm.



### Inspiriert von Rettungsprofis in Alaska

Mit dem Label **«Parajumpers»** präsentiert Bogie Men's Fashion in Arlesheim exklusive Jacken für abenteuerlustige Herren. Hinter dem Label steckt der Italiener Massimo Rosetti. Er ist in einer verrufenen Bar in Anchorage (Alaska) den «Parajumpers» begegnet, die auf Rettungseinsätze und Extrembergungen spezialisiert sind. Daraus hat der Modedesigner eine innovative Oberbekleidungskollektion kreiert – angelehnt an die starken und mutigen Rettungsspezialisten im entlegensten Winkel des Globus.

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 9.00–12.00 Uhr und 13.30–18.30 Uhr
Sa 9.00–16.00 Uhr durchgehend

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



### Nique Nähatelier entwirft hochwertige Wunschkleider

Das Nique Nähatelier in Arlesheim verkauft Markenkleider und ist bekannt für seine einzigartigen Neuanfertigungen und deren hohe Wertigkeit. Als einfühlsame Zuhörerin spürt Geschäftsführerin Veronique Perks, welcher Stoff zu welchem Charakter passt. Es findet ein Ideenaustausch auf Augenhöhe statt, die Kundin erlebt den Entstehungsprozess mit, vom Entwurf bis zur Fertigstellung. Das Endergebnis sind persönliche Kleidungsstücke, die lange Freude bereiten.

**Anja Schierholt · Stehmann · Lanius · Fox**
**Fratelli · Minx · Codello · Gardeur · Backstage**

Ermitagestr. 10
4144 Arlesheim
Tel. 061 701 71 01

Hauptstrasse 45
4153 Reinach
Tel. 061 751 71 90

www.atelier-nique.ch



### Handgemachte Meisterstücke von Mollerus

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

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



### Dann kauf ich halt Schmuck bei Strobel!

Lassen Sie sich bei Strobel Uhren und Schmuck inspirieren und finden Sie das perfekte Geschenk für Ihren Lieblingsmenschen oder für sich selbst. Vom Armkettchen für das Patenkind über modernen Silberschmuck bis zum exklusiven Diamant- oder Perlencollier finden Sie bei Strobel aussergewöhnliche Schmuckstücke. Uhren diverser Marken runden das beachtliche Angebot ab. Auch nach dem Kauf ist das Team von Strobel für Sie da und repariert Uhren aller Marken wie auch Ihren wertvollen Schmuck.

**Am 20. Dezember ist von 13.00–17.00 Sonntagsverkauf.**

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



# Vögtli Mode zelebriert das Comeback eines 80er-Jahre-Kultpullis

Die Musik, die Frisuren und die Mode der 80er-Jahre erleben ein riesiges Comeback. Darum hat das beliebte Basler Damen- und Herrenmode-Geschäft Vögtli Mode die legendären Pullover von Carlo Colucci in sein Programm aufgenommen.



Fotos: Christian Jaeggi

*Kleidungsstück mit Kultcharakter: Die bunten Pullover von Carlo Colucci gibt es jetzt bei Vögtli Mode.*

Retro ist in. Denn der Blick zurück in die eigene Jugendzeit fühlt sich vertraut und gut an. Das ist mitunter auch einer der Hauptgründe, wieso alles, was den Charme der 80er-Jahre ausgemacht hat, aktuell wieder total gefragt ist. Dazu gehört auch die Mode von damals. Besonders ein Kultobjekt erlebt gerade ein beeindruckendes Revival – und das sind die kuscheligen und knallbunten Überzieher von Carlo Colucci.

Das Modeparadies von Roland Vögtli an der Greifengasse 12 feiert das Comeback dieser aussergewöhnlichen Pullover. Wie



der Name erahnen lässt, werden sie in Italien hergestellt. Was diese Strickwaren auszeichnet, ist ihre Hochwertigkeit. Ausserdem kombiniert das berühmte Modelabel gekonnt in seinen Produkten italienische Lebensart mit erstklassiger Qualität.

### Begehrte Sammlerstücke

Was als erstes auffällt, sind die frischen Farben und die abwechslungsreichen Designs – diese Kombination sorgte in den 80ern weltweit für Anklang. Darum erstaunt es auch kaum, dass Original-Pullis von damals heute heiss begehrte Sammlerstücke sind. Wer momentan einen Carlo-Colucci-Überzieher besitzen will, kann es aber auch einfacher haben: Denn neue Modelle, die sich an der Vergangenheit orientieren, gibt es wieder zu kaufen. Die beeindruckendste Auswahl in der Region führt Vögtli Mode.

Jedes Exemplar ist ein kleines Kunstwerk für sich, denn es wird immer noch auf Strickmaschinen in Italien produziert, die es anderswo kaum mehr gibt. Die Kultstricker führen unterschiedliche Effektgarne mit verschiedenen Strukturmustern in einem rund dreistündigen Bearbeitungsprozess pro Pullover zusammen. Als Basis dienen Reliefmuster mit Rollkanten, die mit Occhi (= Augen) und Vanisé-Strick zu einem harmonischen Ganzen verbunden werden.

### Handtaschen von Mollerus

Carlo-Colucci-Produkte muss man erleben, anfassen, fühlen können. Tun Sie genau das, bei Vögtli Mode im Kleinbasel. Ob wegen der farbenfrohen Leché-Hemden, ausgewählten Uhren oder den unvergleichlichen Handtaschen des Luxuslabels Mollerus – ein Besuch im exklusiven Fachgeschäft für Damen- und Herrenmode lohnt sich immer. Lassen Sie sich von kompetentem Fachpersonal beraten, welche Farben und Schnitte Ihnen stehen und welche Kombinationsmöglichkeiten es gibt. *(doz)*



**Vögtli Mode**
Greifengasse 12 · 4058 Basel
Tel. 061 691 18 77 · r.voegtli-mode@bluewin.ch
www.voegtli-mode.ch





# «Man gibt die Liebe des Abschieds»

**Das Salz der Tränen ist ihr nicht fremd. Heike Gudat, Chefärztin am Hospiz im Park, über Trauerarbeit, dennoch schöne Gefühle und den einsamen Tod in Zeiten von Corona.**

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

***Heike Gudat, Sie sind täglich mit Endlichkeit konfrontiert. Und mit Trauernden. Was passiert da?***
Abschied löst immer Trauer aus, wenn man etwas liebt. Trauer äussert sich auf unterschiedliche Weise und bestimmt auch das persönliche Verhalten. Manche Patienten und Angehörige merken nicht, dass sie schon ganz lange trauern. Auch Patienten leisten ganz viel Trauerarbeit. Viele beginnen damit unmittelbar nach der Diagnose. Mit einer unheilbaren oder chronischen Krankheit zu leben, kann ein Abschied auf Raten sein. Auch Angehörige trauern sehr. Manchmal haben sie es besonders schwer, weil sie ihre kranken Angehörigen mit ihrer eigenen Trauer nicht demoralisieren wollen. Einigen Angehörigen fällt der Abschied auch so schwer, dass sie den Patienten ganz fest umsorgen, um sich nicht mit dem Ende auseinandersetzen zu müssen

***Wir leben in einer Welt, in der einen Leistung adelt. Ihre Patienten können keine Leistung mehr bringen. Empfinden sie sich deswegen als Last?***
Einige fühlen sich wertlos, andere nicht. Es gibt Menschen, die benötigen für alles Hilfe. Trotzdem empfinden sie sich nicht als Last, weil sie sich geliebt fühlen. Zum Beispiel von der Ehefrau, die alles für ihren Mann tut, was wiederum eine Form von Trauerarbeit ist. Man gibt die Liebe des Abschieds, die einen ganz speziellen Wert hat. Der Patient leistet seinerseits Trauerarbeit, indem er traurig ist, dass er diese Liebe bald nicht mehr haben kann.

***Andere kommen mit der Situation weniger gut klar, sagen Sie.***
Sie verursachen womöglich wenig Arbeit, doch haben sie sich immer darüber definiert, für andere da zu sein. Das trifft beispielsweise auf viele Frauen der älteren Generation zu. Sie, die immer für andere da waren, können nicht mit sich vereinbaren, dass sie Hilfe brauchen. Das hat ganz viel zu tun mit der eigenen Kultur und Biographie.

***Sind Sie in Ihrer Arbeit nicht zu einem grossen Teil Seelsorgerin?***
Spirituelle Arbeit ist untrennbar mit Palliative Care verbunden. Wenn ein Patient eine Frage zum Sinn des Lebens stellt, ist er kaum bereit zu warten, bis die Psychologin Zeit findet. Da braucht es ganz viel Erfahrung. Wir sprechen von Spiritual Care, was nicht nur mit Religion zu tun hat. Es geht um Sinnfragen und Ethik. Was darf und was soll man?

***Können Sie Ihrem Beruf noch mit Freude nachgehen oder wiegt die Last zu schwer?***
Hätten wir keine Freude an unserem Beruf, würden wir nicht so lange dabeibleiben. Das Team ist sehr stabil. Es ist etwas Sinnhaftes, das wir tun. Wir sind ja nicht schuld am Tod. Wenn jemand mit starken Schmerzen zu uns kommt, und wir ihn innerhalb kürzester Zeit beschwerdefrei machen können, ist das ein unglaublich schönes Gefühl. Das ist sehr befriedigend.

***Also herrscht im Hospiz nicht zwangsläufig eine gedrückte Stimmung.***
Es ist noch immer ein Ort des Lebens. Viele Menschen, die zu uns kommen, wollen nicht sterben. Früher ging man ins Hospiz, weil man sich sagte, mein Lebensende ist gekommen. Heute kommt man zu uns, weil einen sonst niemand mehr nimmt. Im Spital können die Patienten nicht bleiben, zuhause zu bleiben oder ins Altersheim einzuziehen geht auch nicht. Einige unserer Patienten kämpfen um jeden Tag, den sie noch leben dürfen. Ihnen müssen wir gerecht werden. Es gibt jedoch auch Menschen, die sich auf das Sterben einlassen oder es sogar herbeiwünschen. Für sie müssen wir auch da sein. In dieser Zeit müssen sie alle einen Sinn in ihrem Leben finden, so, wie sie das für sich definieren. Der eine will Ruhe, der andere ganz viel Besuch. Dieses Spannungsfeld ist interessant, aber auch belastend.

***Wann wird es schwer für Sie?***
Wenn wir junge Menschen betreuen, belastet uns das sehr. Das ist etwas ganz anderes. Nicht zu seiner Zeit. Dann braucht es sehr viel Professionalität und Fähigkeit zur Distanzierung unsererseits, gleichzeitig sind wir Menschen, die fühlen und authentisch bleiben wollen. Wenn man jemanden sieht, der so alt ist wie die eigenen Kinder, ist das ganz schwer zu ertragen. Da ist man auch mal sehr traurig oder weint sogar. Gleichzeitig muss der professionelle Abstand gewahrt werden.

***Weihnachten steht vor der Tür. Eine spezielle Zeit im Hospiz?***
Das Weihnachtsfest konzentriert sich auf Fragen des Zusammenseins, der Mitmenschlichkeit, auch wenn das immer wieder furchtbar in die Hose gehen kann in der dunklen Jahreszeit. Ein riesiges Thema ist, ob Familie und Freunde da sein können in Corona-Zeiten. Für viele war der Lockdown ganz schwierig. Auch alleine zu sterben. Ganz schwer. Corona verursachte unter Patienten, Angehörigen und im Team zuerst grosse Unsicherheiten. Wir erarbeiteten extra ein Konzept, das Besuche ermöglichte. Wir dürfen auf keinen Fall eine Ansteckung im Haus riskieren. In der Pflege schwer kranker Menschen kommt man sich im Hospiz enorm nahe. Wir könnten weitere Ansteckungen nicht vermeiden und müssten schliessen.

***Wir verdrängen den Tod, einverstanden?***
Ich mache mir jeden Tag Gedanken darüber. Dass wir den Tod verdrängen, ist nichts Ungewöhnliches. Unsere Instinkte sorgen dafür, dass wir leben wollen. (Mit einem Augenzwinkern) Wir Palliativmediziner sind manchmal ein bisschen gekränkt, dass sich die Menschen so wenige Gedanken machen.

***Welche Gedanken sollte man sich machen?***
Man sollte sich überlegen, wer man ist, was einem wichtig ist und was man will. Gedanken, wo man leben will, sollte man krank werden, genauso, wo und ob man gepflegt werden will. ■

**Zur Person Heike Gudat**
Heike Gudat ist verheiratet, Mutter von zwei erwachsenen Kindern und lebt in Bottmingen. Die 56-jährige Internistin und Palliativmedizinerin ist Chefärztin am Hospiz im Park in Arlesheim für Menschen mit unheilbarer, fortschreitender Krankheit. Die Klinik besitzt einen öffentlichen Leistungsauftrag. Durchschnittlich sind die Patienten acht Tage in der Obhut Heike Gudats und ihres Teams. Gegen 200 Patienten werden jährlich betreut. 90 Prozent versterben im Hospiz.
Als Mitautorin verschiedener Fachbücher besitzt Heike Gudat einen Lehrauftrag an der Universität Basel. Kürzlich erhielt sie den Schweizer Palliative Care Preis verliehen, weil sie «die Palliativversorgung in ihrer Region wesentlich vorangebracht hat». Gudat wirkt seit 21 Jahren am Hospiz im Park.







**Lieben auch Sie Geschichten?**

In wenigen Monaten wird die Klinik Arlesheim 100 Jahre alt. Zu unserem Jubiläum suchen wir Menschen, die erzählen wollen, was sie mit unserer Klinik verbindet, über ihre erste Begegnung mit der Klinik – vielleicht haben auch die Grosis interessante Geschichten erzählt.

Wir freuen uns auf einen bunten Blumenstrauss an persönlichen Geschichten, den wir gern zum Jubiläum präsentieren.

Schicken Sie Ihre Geschichte an:
100Jahre@klinik-arlesheim.ch oder
Klinik Arlesheim
Kommunikation
Pfeffingerweg 1
4144 Arlesheim



**Wir tun etwas gegen Ihre Einsamkeit**

In der dunklen Jahreszeit und wegen Corona verstärkt sich bei Seniorinnen und Senioren das Gefühl der Einsamkeit. Man verlässt weniger gerne das Haus, die Motivation für den Spaziergang oder den Kaffee nebenan schwindet. Als grösste Betreuungsorganisation der Schweiz sorgen wir für soziale Kontakte, bringen Motivation, Lebensfreude und Energie. Wir sind für Sie da – sei es für Haushaltsarbeiten, für die Grundpflege, beim Schwelgen in Erinnerungen oder einfach nur für ein Gespräch.

Rufen Sie uns an für ein unverbindliches und kostenloses Beratungsgespräch: Tel. 061 205 55 77

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

Home Instead® Seniorenbetreuung
*Zuhause umsorgt*




**Hirslanden Klinik Birshof in Münchenstein**

Sie haben sich beim Joggen den Fuss verstaucht oder sind auf Ihr Handgelenk gefallen? Sie haben Schmerzen in der Schulter? Ihr Knie oder Ihre Hüfte schmerzt? Das Orthopädische Notfallzentrum der Hirslanden Klinik Birshof ist für Sie da. Für sämtliche Verletzungen, die den Bewegungsapparat betreffen, ist das Notfallzentrum in Münchenstein Ihre richtige Adresse.
Die Klinik ist umfassend auf die Corona-Situation vorbereitet, wobei der Schutz der Patienten immer an erster Stelle steht.

**Hirslanden Klinik Birshof**
Reinacherstrasse 28
4142 Münchenstein
Tel. 061 335 22 22
klinik-birshof@hirslanden.ch
www.hirslanden.ch/birshof-notfall

HIRSLANDEN
KLINIK BIRSHOF




# Ein Spital der besonderen Klasse

Das Bethesda Spital im Basler Gellertquartier gehört zu den Mitgliedern der «Swiss Leading Hospitals» und zeichnet sich damit durch höchste Qualitätsmerkmale aus.



Fotos: zVg Bethesda Spital

*Im Bethesda Spital erhalten Allgemeinversicherte auf Wunsch ein Einzelzimmer. Mehr zum Komfortwunsch unter bethesda-spital.ch/allgemein.*

Um zu den Champions zu gehören, bedarf es ausserordentlicher Leistungen. Dies gilt nicht nur für den Spitzensport, sondern auch für Spitäler. Einige der besten Spitäler der Schweiz sind im Verbund der Swiss Leading Hospitals (SLH) vereint. Dabei handelt es sich um eine Gruppe von 18 erstklassigen und unabhängigen Privatspitälern in der Schweiz, welche das Attribut «BEST IN CLASS» in verschiedensten Ansprüchen erfüllen. Die Auswahl der Mitglieder erfolgt nach strengen Qualitätskriterien und wird in regelmässigen Abständen überprüft. Dazu gehören etwa medizinische Spitzenleistungen, eine hervorragende Infrastruktur und höchste Ansprüche bei einer individuellen Betreuungsqualität.



*Der schöne Park bietet viel Platz für erholsame Spaziergänge.*

Seit 2001 gehört das Bethesda Spital zu den Swiss Leading Hospitals. «Wir haben uns für dieses Qualitätslabel entschieden, weil wir lernend unterwegs sein wollen», erklärt Istvan Ehrenbaum, Leiter Unternehmensentwicklung. Das SLH-Label steht für höchstes Niveau, erlaubt Vergleiche mit anderen führenden Kliniken in der Schweiz und schafft dadurch Transparenz.
«Mit unserem Qualitätskonzept wollen wir aufzeigen, dass wir unseren Patienten nicht nur das Notwendige bieten, sondern gerne die Extrameile gehen, um zu den Besten zu gehören. Das SLH-Label hilft uns, unsere eigenen Ansprüche nach aussen sichtbar zu machen», bringt es Janine Altwegg, Qualitätsmanagerin des Bethesda Spitals, auf den Punkt. Um dieses Ziel zu erreichen, gibt die SLH einen Kriterienkatalog mit unterschiedlichen Themenbereichen vor, anhand dessen unabhängige Assessoren in regelmässigen Abständen eine umfassende Überprüfung vornehmen. Einen wichtigen Teil stellt etwa die Zufriedenheit von Patientinnen, Patienten und Mitarbeitenden dar. Ferner wird der Bereich der Sicherheit stark gewichtet, ebenso die Fachkompetenz und die interdisziplinäre Betreuung. «Diese umfasst auch den Einbezug der Patienten und ihrer Angehörigen, denn diese sollen auch mitreden dürfen», unterstreicht Altwegg. «Mit den regelmässig durchgeführten Assessments haben wir die Möglichkeit, uns regelmässig selber herauszufordern und uns damit fortlaufend für unsere Patientinnen, Patienten noch weiter zu verbessern», so Ehrenbaum.
Das Bethesda Spital bietet sls Swiss Leading Hospital eine entsprechend gehobene Infrastruktur. «Ganz wichtig dabei sind die familiäre Atmosphäre und die patientenorientierte Versorgung, denn das Wohlbefinden und die Bedürfnisse unserer Patienten stehen bei uns im Zentrum», betont Altwegg. «Dies ist für die Patienten spürbar und darin unterscheiden wir uns auch von anderen Kliniken.» Von den geleisteten Vorzügen profitieren nicht nur die privat Versicherten, sondern auch alle halbprivat oder allgemein Versicherten. *(sw)*

bethesda
SPITAL

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

# Ab aufs Eis

In der Hockey School des EHC Basel lernen Kinder schon ab vier Jahren den schnellsten Mannschaftssport der Welt kennen. So auch die Geschwister Leoni (8) und Joël (6) Haldemann aus Grellingen.

Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi

«Das ist doch was für Mädchen!», bringt Leoni ihren Missmut zum Ausdruck beim Verfolgen des Eiskunstlauf-Trainings ihrer älteren Schwester. Doch nur einen Augenblick später beginnen ihre Augen zu leuchten: Die Eishockeyspieler der ersten Mannschaft haben das Eis betreten: Das Tempo ist hoch, das Eis knirscht unter den Kufen und es knallt, wenn der Puck schwungvoll mit dem Schläger in Richtung Tor spediert wird oder zwei Hünen beim Bodycheck aufeinanderprallen. Nach dieser Szene war für die Eltern, Natascha und Marc Haldemann, klar: Die jüngere Tochter, die sich von klein auf schon für die vermeintlich «klassischen» Spiele der Buben interessiert hat, soll es mal mit dem Hockeytraining probieren. Gesagt, getan, und die Begeisterung ist nachhaltig: Diesen Oktober startete Leoni bereits in ihre dritte Saison auf dem Eis in der Hockey School Basel, die vom EHC angeboten wird. Seit vergangenem Jahr ist auch ihr Bruder Joël mit von der Partie.

**We will rock you!**

«Man merkt, dass hier die Kinder- und Jugendförderung ein grosses Anliegen ist. Die Trainer gehen gezielt auf die Kinder ein, und die Möglichkeit, das Equipment günstig mieten zu können, erleichtert den Einstieg», sagt Natascha Haldemann. Der Höhepunkt des einstündigen Trainings am Samstagmorgen ist jeweils gegen Ende, wenn alle zusammen den Queen-Ohrwurm «We Will Rock You» mit den Schlägern auf der Bande schlagen – ein ohrenbetäubender Lärm. Es sind solche Rituale, die den Nachwuchs auf dem Eis zusammenschweissen. Ebenso das gegenseitige «Abklatschen» mit der behandschuhten Faust, das schon in Zeiten Corona-konform war, als der Ausdruck mehr für ein mexikanisches Bier als für eine globale Pandemie Verwendung fand. «Leoni ist ein lebhaftes



*Oben: Das Tor im Visier: Es gibt nichts Schöneres, als den Puck Richtung Goal zu schlenzen.*
*Links: Geschwister auf dem Eis: Joël und Leoni Haldemann aus Grellingen können den Start der Hockey School kaum erwarten.*



**Elektrobonus für Renault Zoe**

Der Renault Zoe, das in Europa meistverkaufte Elektroauto, ist bis Ende Jahr bei der Garage Faller mit einem Bonus von 10000 Franken erhältlich. Das Vergnügen, 100 Prozent elektrisch zu fahren, nimmt mit diesem Auto eine neue Dimension an! Dank grosser Agilität aus dem Stand heraus ist der Zoe für Stadt und Agglomeration das ideale Auto, aber auch für längere Strecken – eine Ladung reicht bis 390 km weit. In der Garage Faller sind diverse Zoe Modelle sofort verfügbar.

**Garage Faller AG**
Birseckstrasse 9 · 4144 Arlesheim
service@garage-faller.ch
verkauf@garage-faller.ch
Tel. 061 701 21 21 (Service)
Tel. 061 701 49 49 (Verkauf)

GARAGE FALLER



**Garage Beat Wetzel startet durch mit «stop+go»**

Seit 30 Jahren kennt man uns mit dem Slogan «Ein Seat von Beat». Mit der Übernahme des Garagenkonzepts «stop+go» der AMAG reparieren und warten wir neben Seat neu auch die Marken Audi, VW und Škoda. Wir unterstützen Sie bei Reifenservice und -wechsel, Reifeneinlagerung, MFK Bereitstellen, Fahrzeugreinigung und Pannenservice. Im Showroom an der Hauptstrasse 134 in Aesch berät Sie Beat Wetzel persönlich bei Ihrer Kaufentscheidung für einen Neu-, Vorführ- oder Occasionswagen.

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

garage beat wetzel




Über 90 Jahre sorgt das Schweizer Familienunternehmen mit seinen qualifizierten Mitarbeitern für sichere und geschmeidige Strassen und Wege – auch in Ihrer Gemeinde.

Wir danken unseren Kunden und Partnern für die langjährige Treue.

Wir wünschen allen eine wunderbare Adventszeit, frohe Festtage und kommen Sie ohne Schlagloch ins neue Jahr.

EUPHALT
Ihr kompetenter Partner für den Strassenunterhalt

Hagenaustrasse 34, 4056 Basel
T 061 322 66 88
info@euphalt.ch, www.euphalt.ch








*Mit seiner Hockey School betreibt der EHC Basel aktive Nachwuchsförderung.*

Mädchen und hat viel Energie. Seit sie Hockey spielt, kann sie hier Dampf ablassen, lernt aber auch Koordination und kann sich in der Schule merklich besser konzentrieren», sagt Vater Marc.

**Riesige Fortschritte**

Wie schnell es auf dem Eis vorwärts gehen kann, zeigt das Beispiel von Bruder Joël. «Ich kann mich noch erinnern, als er letztes Jahr noch kaum auf den Kufen stehen konnte. Innerhalb einer Saison hat er riesige Fortschritte gemacht – und zeitgleich ist die Freude am Hockey gewachsen», sagt Joshua Schnellmann. Der 27-Jährige leitet nicht nur die Hockey School, sondern steht mit der Nummer 81 auch für das Fanionteam des EHC Basel auf dem Eis. Zeitgleich mit dem Laufenlernen sei er als Knirps schon vom Hockey-begeisterten Vater auf die Rheinfelder Kunsteisbahn mitgenommen worden. Kunststück, fühlte er sich schon bald auf dem Eis ähnlich sicher wie auf festem Boden. Mit 4 Jahren besuchte der Fricktaler die Juniorenförderung des EHC Rheinfelden und wechselte ab der Stufe U15 nach Basel. «Die Nachwuchsförderung per se ist nichts Neues. Heute ist aber alles besser strukturiert und niederschwelliger», sagt Schnellmann, der mit 16 Jahren das Sportgymnasium besuchte und zwei Jahre später schon zum ersten Mal die Luft der Nationalliga B schnupperte.

**Am Puck bleiben**

Die Nachwuchsförderung ist heute nicht nur professioneller, sondern auch pädagogischer aufgebaut: Trainingsabfolgen werden nicht einfach von den Erwachsenen auf Kinder und Jugendliche heruntergebrochen, sondern das spielerische Element spielt eine wichtigere Rolle. Hier steht Joshua Schnellmann sinnbildlich für die Werte der Hockey School – einerseits als aktiver Spieler der ersten Mannschaft, andererseits als angehender Primarlehrer, der auch das didaktische Geschick hat, um den Nachwuchs auf dem Eis zu halten. Mit Erfolg: Die Eishockey School erfreut sich einer steigenden Beliebtheit und verbuchte für diese Saison mit 75 Anmeldungen einen neuen Rekord. Auch die in diesem Jahr neu gegründete Skating School, die in Partnerschaft mit dem Eislaufclub beider Basel stattfindet, war bereits frühzeitig ausgebucht. «Natürlich verfolgen wir das Ziel, die Kinder für unsere Juniorenteams zu begeistern und so bei uns im Verein zu halten», sagt Schnellmann. Wer weiss: Vielleicht stehen dann in einigen Jahren auch Leoni oder Joël Haldemann bei der Meisterschaft auf dem Eis. ■

**Mehr zur Hockey School des EHC Basel**
www.ehcbasel.ch/hockey-school





■ **Anita Fetz**
alt Ständerätin BS

## Salz, das weisse Gold

Die weltweiten Verflechtungen der Globalisierung sind heute umstritten. Ist das aber alles so neu, wie es diskutiert wird? Gar nicht, wie die Geschichte des Salzes zeigt. Wie wichtig Salz für Mensch und Tier ist, wusste man schon in der Steinzeit. Mit der Verbreitung der Viehwirtschaft wurde es zu einem elementaren Rohstoff, weil man damit Nahrung und Felle konservieren, Käse herstellen und verderbliche Güter über weite Strecken transportieren konnte. So wurde Salz zum begehrten Produkt, das am Meer und in Bergwerken gewonnen wurde. Der Mineralstoff war so wertvoll, dass die Römer ihre Soldaten nebst dem Sold mit Salz bezahlten. Vom römischen Staatsmann Cassidor ist die Aussage überliefert: «Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf Salz.»
Da die Salzvorkommen geographisch unterschiedlich verteilt waren, mussten sie über weite Strecken transportiert und gehandelt werden. Wo Salz gefunden wurde, da zog der Reichtum ein. Doch wie heute waren es nicht die Produzenten und ihre Arbeiter, die den grössten Profit erzielten, sondern die Händler. Sie verfügten schon damals über das nötige Kapital und die internationalen Netzwerke. In der Schweiz wurden die Salzvorkommen von Schweizerhalle erst im 19. Jahrhundert entdeckt. Sofort machte die Schweiz im Jahr 1840 die Grenzen für ausländisches Salz dicht. Vorher waren alle alten Orte in den europäischen Salzhandel integriert und importierten das weisse Gold vor allem aus Habsburg, Venezien und Frankreich. Bezahlt wurde jahrhundertelang meist mit Söldnern, dem lange Zeit wichtigsten Exportprodukt der Schweiz.
Wegen Salz wurden Kriege geführt, Taglöhner ausgebeutet, Zölle verlangt, Schmuggel betrieben, Preisspekulationen angeheizt, Monopole und Protektionismus eingeführt, und für das Brennholz zur Solesiedung ganze Wälder zerstört. Der Unterschied zu heute? Das Tempo und das Volumen des globalisierten Handels sind grösser und damit auch die Umweltzerstörung und die Ausbeutung von Menschen. Viele Rohstofffirmen haben ihren Hauptsitz heute in der Schweiz.

*Im Käse-Keller: Pierre Coulin pflegt seine Laibe mit Hingabe.*

# Die wunderbare Welt des Pierre Coulin

**Ohne Salz kein Käse. Pierre Coulin produziert ihn nicht mit wirtschaftlichem Kalkül, sondern mit grosser Passion. Und er plädiert für eine Schweiz der ökologischen Landwirtschaft.**

Text: Daniel Aenishänslin, Fotos: Christian Jaeggi

«Käse ist ein Produkt, das aus der Not heraus entstand.»: Seine Herstellung bleibt für Käser Pierre Coulin dennoch eine «Passion». Aus der Not heraus, weil der sesshafte Mensch zuerst nicht gewusst habe, wie er die Milch seiner Tiere vor dem Verderben schützen könne. Einst in der Jungsteinzeit. An diesem Punkt sei das Salz ins Spiel gekommen, erzählt Coulin. Er tut dies mit derselben Leidenschaft, wie er seinen Käse hätschelt. Salz verlängert die Haltbarkeit eines Produkts. «Das wusste schon Robinson Crusoe, der seine Fische mit Salz konservierte», scherzt der 45-Jährige.

Pierre Coulin hat das Milchhüsli im historischen Dorfkern Allschwils Anfang 2018 übernommen. Es stand vor dem Aus. Zufällig genau zu der Zeit, als sich Coulin mit dem Gedanken trug, regionalen Spezialitäten eine Plattform zu bieten. Er wolle den Kunden näherbringen, wie Milch verarbeitet und Käse hergestellt wird. Dazu dienen Workshops, Degustationen oder die Gelegenheit, eigenen Käse herzustellen. Dem Salz kommt eine tragende Rolle im Prozess zu. Bevor die Reifung des Käses beginnt, geht dieser ins Salzbad. «Nicht die Salzmenge ist entscheidend, sondern die Zeit im Salzbad», erklärt Coulin. Harte und halbharte Käse bleiben länger drin.

Käse sei nicht gleich Käse. Produkte vom Grossverteiler seien weitgehend standardisiert. Bedeutet, stets vorhanden und «immer gleich». «Immer gleich», betont Coulin, der sich regelmässig selbst dabei ertappe, «dass ich solche standardisierten Produkte will.» Seine Waren seien «komplett» anders. Die Bio-Milch, die er sich vom Bauern in der Region holt, ist saisonalen Einflüssen ausgesetzt. Auch vom unterschiedlichen Futter der Tiere geprägt. «Es verändern sich Fettgehalt und die Zusammensetzung der Proteine. Stetig.» Komme hinzu, dass er alles von Hand mache: «Ich kann gar keine standardisierten Produkte herstellen.»

### Nebel im Keller

Gepflegt werden die Käselaibe im Keller. Düsteres Licht. Nebelschwaden, denn die Luftfeuchtigkeit soll bei 90 Prozent gehalten werden. Jeden Tag steigt Pierre Coulin hinab, um seinen Käse mit Salzwasser zu waschen. Ein guter Nährboden für die Rindenbakterien, konstatiert er. Es entstehe diese «wunderbare» Rinde, die neben dem konservierenden Salz den Käse zusätzlich schütze. «An der Rinde erkennst du im Keller, ob ein Käse in eine falsche Richtung geht», fachsimpelt Coulin, «ich kann es sehen, kann es riechen.»

Dass der klassische Städter Pierre Coulin, in Basel aufgewachsen, der Landwirtschaft so nahesteht, gehe auf einen «Kindheitstraum» zurück. «Ich wollte Bauer werden.» In den Ferien half er gerne auf einem Hof.



*Sie haben ihren Reifeprozess noch vor sich.*

Während seines Agronomie-Studiums war er viel auf der Alp, wo er lernte, die Milch zu verarbeiten. Das Käsen habe ihm so gut gefallen, dass er sich mit Lebensmittelmikrobiologie auseinandersetzte, darin eine Doktorarbeit und ein Wirtschaftsstudium anhängte. «Weil ich lernen wollte, wie man die Produkte verkauft», sagt Coulin, «jetzt bin ich hier und bin zufrieden.» In der Auslage liegen 110 Käsesorten, 25 eigene Produkte, 32 Variationen Raclette.

### Die Überzeugung

Man kauft es Pierre Coulin ab, wenn er sagt, «ich bin sehr ökologisch orientiert». Coulin setzt ausschliesslich auf Bio-Milch, bezahlt dafür absichtlich mehr als marktüblich. Joghurtgläser und Milchflaschen sind aus Glas und in einem Depot-System. Er sei «restlos» überzeugt, die Schweiz brauche eine ökologische Landwirtschaft mit regionaler Verarbeitung. «Es kann nicht sein, dass wir in dieser kleinen Schweiz auf Produktionsmaximierung gehen», kritisiert er, «es muss unser Ziel sein, ökologisch zu produzieren; das reicht dann immer noch für uns alle.» Coulin setzt denn auch auf Salz aus der Region.

Noch ist sein Projekt nicht selbsttragend. Deshalb arbeitet er weiterhin Teilzeit an anderer Stelle. «Ich will keine Belastung für das Projekt sein.» Was er auch nicht will, ist für sich mehr aus der Kasse nehmen, als den Mitarbeitenden zu geben. Alle, die für «Pierres Milchhüsli» arbeiten, erhalten denselben Lohn. «Ziel ist es, dass wir uns Ende Jahr einen höheren Lohn zahlen können.» Für die 16 Personen auf Pierre Coulins Lohnliste steht nicht zuletzt dieser Umstand für das Salz in der Suppe. ■ *www.kaez.ch*



**Modeva – Ihr in der Region verankerter Kleiderspezialist!**

Unsere motivierten und geschulten Teams in den verschiedenen Modeva-Filialen freuen sich, Ihnen unsere wöchentlich gelieferten Neuheiten zu zeigen. Gerne können Sie ungestört das Sortiment durchstöbern oder sich kompetent beraten lassen! Besuchen Sie ein Modeva-Geschäft in Ihrer Nähe und lassen Sie sich von der neuen Mode inspirieren!

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

40 JAHRE modeva.




**Boutique Grotte: «Wear the Future!»**

Was macht eine gute Jeans aus? Die richtige Passform. Die Denims von Cambio sind perfekt auf jede Figur abgestimmt. Der Grotte Boutique liegt die Umwelt am Herzen; sie will auch ein Stück Verantwortung mittragen. Das wird mit diesen nachhaltigen Jeans berücksichtigt – das Qualitätslabel Cambio setzt auf neuste Technologien und ökozertifizierte Baumwollstoffe aus Italien.

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

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

GROTTE BOUTIQUE since 1979




**Sportlich-elegant durch den Winter mit Hasler Fashion**

Sportalm Kitzbühel überrascht jedes Jahr aufs neue mit spannenden Kreationen, doch im Kern bleibt sich das facettenreiche Qualitätslabel immer treu und strahlt konsequent eine einnehmende Lässigkeit aus. Die Marke ist jung, dynamisch, bequem, mutig und voll am Puls der Zeit. Pflegeleicht, mit perfekten Passformen und hohem Tragekomfort in einer unverkennbaren Handschrift – so präsentiert sich Sportalm bei Hasler Fashion in Arlesheim.

**Marc Cain · Marc O'Polo Pure · Sportalm · Peuterey · Zerres byMi · Twenty Six Peers · Via Appia · Via Appia Due**

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

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

HASLER HF FASHION



**Bloch Optic präsentiert Schweizer Brillen von Götti**

Götti Switzerland, 1998 von Sven Götti gegründet, ist ein Schweizer Brillen-Designer und -Hersteller. Bloch Optic, die Brillen- und Kontaktlinsenspezialisten im Wydehof in Breitenbach, hat von Anfang an mit Götti zusammengearbeitet. Nun hat Götti entschieden, dass alle Brillen-Modelle für Breitenbach und Umgebung einzig und allein im Wydehof erhältlich sind. Raphael Bloch (Bild) ist stolz, dass Götti als Partner Bloch Optic ausgewählt hat: «Bei uns sind sämtliche Kollektionen und Modelle sowie die Neuheiten 2020 zu sehen, zu probieren und zu kaufen.»

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

BLOCHOPTIC





# Die Boutique Grotte begrüsst den Winter!

Der Winter ist da, darum wird es höchste Zeit für wärmende Kleidung. Etwas Spezielles für Leib und Seele, für drinnen und draussen finden Sie in der Grotte Boutique in einem gemütlichen Ambiente.



Fotos: Christian Jaeggi

Die neuen Modetrends in der Grotte verleihen Ihrem Winter-Outfit das gewisse Etwas. Wer die Boutique besucht, dem fällt sofort auf, dass dem Casual Look viel Platz eingeräumt wird und er breit gefächert ist. Hemdblusen in sanften Farbtönen treffen auf Hosen, welche die Optik des Herbstes und Winters aufgreifen – mit sattem Braun oder in kühlem Grau. Die Looks erscheinen keinesfalls trist, sie sind farbenfroh und strahlen Wärme aus. Die bunte Herbstfarben-Mischung wirkt bereichernd! Richtig kombiniert lässt sie Ihr Outfit harmonisch und zugleich auch aufregend erscheinen.



**Ein Schuss Extravaganz**

Als knalliger Farbtupfer im Sortiment sticht ein feuerroter Pullover in Cashmere heraus. Er zieht die Blicke auf sich und eignet sich hervorragend dafür, sanfte Looks aufzumischen – vor allem, wenn der auffällige Pulli zusammen mit edlen Jeans oder Jupes getragen wird.
Mut wird in der Winter-Mode gefeiert. In dieser Saison darf durchaus alles mit einem Schuss Extravaganz angereichert werden – wie die ausgefallenen Blazer oder flauschigen Mäntel, die Ihr Outfit stilvoll abrunden.

**Viele neue Überraschungen**

Neugierig geworden? Dann schauen Sie vorbei bei der Boutique Grotte in Arlesheim. Jeder Besuch lohnt sich, denn das Angebot wird laufend mit neuen Überraschungen ergänzt. Geschäftsführerin Rita Kreil, Sohn Patrick sowie das gesamte Team sind für die Gäste da. Sie beraten Sie persönlich und kompetent und heissen Sie herzlich willkommen! *(doz)*

GROTTE BOUTIQUE since 1979

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



# Die süsse Versuchung Salz

Senf im Truffes? Oder Curry, Thymian, Lavendel? All diese Geschmacksrichtungen hatte die Confiserie Brändli schon im Sortiment. Da überrascht ein Salz-Truffes kaum, der Geschmack hingegen schon. Inhaber Michael Grogg nennt es eine Geschmacksexplosion.

■ Text: Sarah Ganzmann, Fotos: Christian Jaeggi

Einmal pro Woche ist Cornet-Tag. Dann steht der Chef persönlich in der Backstube. Seit Michael Grogg die Geschäftsführung der Brändli AG erweitert hat, findet er dafür wieder Zeit. Vieles von der Confiseur-Kunst habe er in all den Jahren im Büro verlernt. «Aber Cornets drehen, das kann ich noch!» Und das will was heissen – schliesslich sind die kleinen gefüllten Biscuits für ihn der Inbegriff von purem Handwerk.

Mit Yves Lalevé steht er vor dem Ofen aus den 60er-Jahren. Der Confiseur lässt vom heissen Blech ein Plätzchen nach dem anderen auf die Arbeitsplatte gleiten. Michael Grogg greift sich eins und rollt es mit einem konischen Hölzchen. Viel Zeit zum Rollen bleibt nicht, denn das Cornet härtet sofort aus. Wichtig ist, dass der Rohling so lange auf dem heissen Blech liegt, bis er verarbeitet wird, also warm und weich bleibt. Alles geht schnell, jeder Griff sitzt. «Das kann keine Maschine», sagt Michael Grogg und dreht das nächste Cornet. «Jedenfalls nicht in dieser Qualität.» Damit meint er die Hüppen-Masse aus Mandeln, Eiweiss, Zucker und Butter – damit wäre eine Maschine überfordert.



*Die Kirschstängeli bekommen ihren unverkennbaren Mantel.*

### Pro Monat ein neues Praliné

Wo man in der Backstube auch hinschaut: Fast überall wird von morgens bis spät nachmittags «von Hand» produziert. Sei es der Weihnachtsengel, der gerade aus der Schoggi-Form gelöst wird, die Linzertorten, die zum Auskühlen auf dem Gitter liegen oder die vielen Kirschstängeli und Baslerdybli, die in liebevoller Handarbeit im Obergeschoss verpackt werden. Hier sieht man Michael Grogg selten: «Nach einer so langen Zeit in der Geschäftsführung besinnt man sich auf das, was man noch kann.» Torten backen und Gipfeli drehen gehören nicht dazu.

Michael Grogg hat in über 30 Jahren die Brändli AG zu dem gemacht, was sie heute ist: Confiserie und Konditorei, mit fast 70 Mitarbeitern an vier Standorten. Jeden Monat gibt es eine neue Silserli-Kreation und ebenso oft ein neues Praliné.

### 200 Kilogramm Salz

Man mag sich fragen, woher die vielen Ideen kommen für zwölf neue Pralinésorten jährlich. Aber es sind nicht unbedingt Ideen – es ist der Mut, alles auszuprobieren, das vielleicht zusammenpassen könnte. Und da sind Salz-Pralinés noch das unkreativste. «Unsere Senfpralinés waren schon etwas exotisch», gibt Michael Grogg zu. «Die Curry-Truffes auch, wobei die gut ankamen und wir sie auch wieder produzieren werden.» Thymian, Lavendel und Rosmarin hingegen seien schon lange als Zutaten für exklusive Desserts bekannt.

Auch Salz ist unter Kennern kein Geheimtipp mehr. «Unserem Truffes Caramel Fleur de Sel gibt das Salz einen Kick, es verstärkt das Aroma. Ohne Salz wäre es irgendwie flach, wie ungesalzenes Brot. Aber mit Salz entfaltet sich das Aroma explosionsartig.» Rund 200 Kilogramm Salz braucht er jährlich in seinem Betrieb – natürlich geht nur ein Bruchteil davon in die Schokolade.

### Eine Confiserie zum Mitmachen

Die Lust auf ausgefallene Kreationen entspringt der «Freude an der Sache» und dem Willen, den internationalen Chocolatiers in nichts nachzustehen. «Aber Spezialitäten von Berufskollegen zu kopieren, das ist ein No-Go», sagt der Confiseur der alten Schule.

Wer Freude hat an dem, was er tut, gibt sie gerne weiter. Michael Grogg öffnet deshalb seine Backstube regelmässig für Workshops. Wer eigene Produkte hat (zum Beispiel Destillate), kann diese bei Brändli verarbeiten lassen – zum regulären Ladenverkaufspreis und natürlich in purem Handwerk. ■

*www.braendli-basel.ch*





*Teamwork: Michael Grogg (links) und Yves Lalevé müssen schnell arbeiten.*





*Die Brändli-Cornets sind pures Handwerk. Der Teig macht den Geschmack, jede Maschine wäre damit überfordert.*

**Die Brändli AG kurz und knapp**

- 1935 Gründung durch Hans Brändli. Die Confiserie ist ein reines Schokoladen-Fachgeschäft.
- 1976 übernehmen Lucie Brändli und Roland Grogg das Geschäft.
- 1990 steigt Michael Grogg in die Geschäftsführung ein. Damals 23-jährig, frisch ab Lehre bei Beschle und mit abgeschlossener kaufmännischer Ausbildung. Jahr für Jahr kauft er ein Stück der Aktiengesellschaft – bis er zum Inhaber wird.
- Ab 2001 Eröffnung von Filialen mit Café und Konditorei.
- 2020 Abgabe des Tagesgeschäfts an Annett Willimann und Fabien Hengy. Michael Grogg steht der erweiterten Geschäftsführung weiterhin beratend zur Seite. Er freut sich auf mehr Zeit in der aktiven Produktion und fokussiert sich auf die Zukunft der Brändli AG.

# Heizen und Kühlen aus einem Guss

**Vor einem Einfamilienhaus in Münchenstein steht eine neue Wärmepumpe. Sie kann heizen oder kühlen, ist superleise und nutzt den Strom vom eigenen Dach. Hinter der Anlage stecken das hohe Fachwissen und die Innovationskraft der Firma Omlin Energiesysteme AG.**



Fotos: Cedric Bloch

*Cornelia und Martin Omlin vor der Heizung, die auch kühlt. Kernstück der Anlage ist das rote Umschaltventil unten links.*

Anlagen mit hoher Energieeffizienz und innovativer Ingenieurskunst haben die Heizungsbauer der Omlin Energiesysteme AG bereits sehr viele installiert. Mit der hier beschriebenen Anlage, die hocheffizient heizt und kühlt, setzen die Omlins die Messlatte aber noch einmal ein Stück höher.

Vor einem Einfamilienhaus in Münchenstein steht eine Luft-/Wasser-Wärmepumpe der neuesten Generation von Viessmann. Praktisch lautlos produziert das Gerät Wärmeenergie, die in zwei Speicher geleitet wird. Ein 600-Liter-Boiler sorgt für die Warmwasserversorgung.

So weit, so normal. Der zweite Speicher ist jedoch mit innovativen Elementen bestückt: Der 800-Liter-Wassertank hat zwei Umschaltventile, welche die Anlage von Heizen auf Kühlen umschalten können – oder umgekehrt.

Ist das Haus zu kalt, läuft warmes Wasser aus dem oberen Teil des Speichers in die Bodenheizung, während das erkaltete Wasser in den unteren Teil des Speichers zurückfliesst. Ist das Haus zu warm, wird der Kreislauf umgedreht: Das kalte Wasser aus dem unteren Teil des Speichers fliesst in die Schlangen der Bodenheizung, während das erwärmte Wasser in den oberen Teil des Speichers zurückläuft.

### Rot für Heizen, grün für Kühlen

Der Heizungsfachmann Martin Omlin hat die Anlage geplant und gebaut – und dabei wieder einmal an jedes Detail gedacht. Wenn die Anlage heizt, brennt ein rotes Lämpchen – wenn sie kühlt, leuchtet ein grünes. «So weiss der Hauseigentümer immer, in welcher Funktion sich das Energiesystem befindet», erklärt Martin Omlin.

Das breite Fachwissen des Energiefachmanns Martin Omlin ist bei den Hauseigentümern auf fruchtbaren Boden gestossen. Vor allem die Dame des Hauses interessiert sich sehr für Technik und ist von der Anlage entsprechend begeistert. «Als Ersatz für die alte Ölheizung haben wir auf ein ultraeffizientes, $CO_2$-freies Energiesystem gesetzt. Es ist faszinierend, wie gut das alles funktioniert.»

Die Hauseigentümerin lobt auch die hervorragende Zusammenarbeit mit den Omlins. «Es gehört zu unserer Philosophie, dass wir die Planung im engen Austausch mit der Eigentümerschaft erstellen», sagt Cornelia Omlin, Mitinhaberin der Firma. So ist die Idee entstanden, mit der neuen Wärmepumpe auch zu kühlen – vor allem, weil dank der vorhandenen Photovoltaikanlage im Sommer mehr als genug Strom vorhanden ist.

Der Memograph von Endress+Hauser (Schweiz) zeigt an, wann wie viel Energie verbraucht wird. «Wir rechnen damit, dass wir das Haus im Sommer um bis zu vier Grad kühlen können», sagt Martin Omlin. In einer vergleichbaren Anlage konnte die Temperatur sogar um 10 Grad gekühlt werden.

Darüber freut sich der Hauseigentümer sehr. Dass mit der neuen Anlage die Energiekosten um mehr als die Hälfte sinken, verstärkt das gute Gefühl. Derweil hat die Hauseigentümerin die Wärmepumpe im Blick, die neu im Garten steht. «Wichtig ist, dass man die Wärmepumpe nicht hört. Ich wollte kein Surren vor dem Haus. Diese Bedingung wurde vollumfänglich erfüllt.» *(zen.)*



*Am Raumgerät kann die Hauseigentümerin einstellen, wie warm es im Haus sein soll.*

**Omlin Energiesysteme AG**
Salinenstrasse 3 · 4127 Birsfelden
Tel. 061 378 85 00 · info@omlin.com
www.omlin.com







Foto: zVg

## Dalit Bloch

Menschen über 60 Jahren Raum bieten, um sich kreativ und lustvoll mit dem Theaterspielen auseinandersetzen zu können. Das ist das Ziel des neuen Vereins Power Flower rund um die Präsidentin und künstlerische Leiterin Dalit Bloch. Seit 40 Jahren setzt die freiberufliche Kulturschaffende in der Region sowie in Israel Theaterprojekte mit Professionellen und Laien um. Dalit Bloch leitet die semiprofessionelle Theatergruppe «Freies Theater Therwil» und amtet als Geschäftsleiterin des «Raums Gelber Wolf – Werkstatt für Theater & mehr».

Bei Power Flower werden «auf der Strecke gebliebene» Träume auch im fortgeschrittenen Alter noch Realität. Auf die gemeinsame Recherche, Improvisation, die Körper- und Stimmarbeit sollen im September 2021 die ersten Aufführungen auf verschiedenen regionalen Bühnen folgen.

Weitere Informationen und Anmeldung siehe unter www.theaterpowerflower.ch. *(se)*

## Marko Lehtinen



Foto: zVg

Marko Lehtinen (53) ist Journalist und Musiker, geboren in Finnland und wohnhaft in Schönenbuch. Der Vater von zwei Kindern schreibt seit den 90er-Jahren über Pop und Rockmusik, unter anderem für die NZZ am Sonntag und bz Basel. Er war auch schon Werbetexter und Radiomoderator, Chefredaktor des offiziellen Magazins für Auslandschweizer in Bern und Geschäftsleiter des ehemaligen Baslerstabs. In der Freizeit gilt seine Passion dem Laufsport und der Musik. Marko Lehtinen sass bei Formationen wie Lazy Poker, Shilf oder Phased am Schlagzeug, heute ist er mit dem Metalduo Ashtar in Deutschland, Belgien, Frankreich und der Schweiz unterwegs. Wir heissen ihn als neuen Kolumnisten im BirsMagazin herzlich willkommen. *(mj)*

## Priska Thomas



Foto: zVg

Im Frühling hat die in Pfeffingen lebende Autorin Priska M. Thomas Braun mit «Sarah Penrose – Auf fremden Wegen» ihren zweiten Roman veröffentlicht. Aufgrund des Corona-Lockdowns mussten diverse Lesungen entfallen, so auch die für Anfang November vorgesehene Vorstellung ihres Romans innerhalb der Basler Buchwochen.

Der neue Roman knüpft an das Erstlingswerk «Der gestrandete Wassermann» an und arbeitet mit den gleichen Figuren. Die britische Ethnologie-Studentin Sarah trifft auf ihren Reisen folgenschwere Entscheidungen und strapaziert so gehörig die Nerven und das Verständnis ihres Umfelds.

Priska Thomas nimmt die Leserschaft mit auf eine zwei Kontinente umspannende Reise – besucht dabei auch unsere Region und sorgt somit für Lokalkolorit.

Priska M. Thomas Braun: «Sarah Penrose – Auf fremden Wegen» erschienen im Münster Verlag Basel. *(se)*



Foto: Christian Jaeggi

## Werner Thüring

«Ich reibe meine Augen und muss mich erst wieder finden. Wo bin ich?» Die Erzählung «einfach weg» des Aescher Autors Werner Thüring beginnt vielversprechend. Der langjährige Herausgeber des «Birseck Magazin» ist nicht nur in der Welt der Worte, sondern auch in jener der Bilder zu Hause. Die verschiedenen Reiseziele, die der Protagonist im Buch ansteuert, werden mit Fotos des Autors illustriert.

Die Erzählung handelt vom Rentner Ben, der durch unfreiwillige Lebensumstände in die Einsamkeit abgerutscht ist. Dank einem Traum fasst er Mut, wieder stärker am Leben teilzunehmen. Er kauft eine Kamera und entdeckt mit ihr die bunte Vielfalt der Welt. Als eine neue Beziehung zu blühen beginnt, tritt unerwartet seine alte Liebe wieder in sein Leben – der Konflikt ist vorprogrammiert. Werner Thüring: «einfach weg»; erschienen im Eigenverlag Arco-Erlebnisse, arco@intergga.ch. *(se)*




**VERKAUF DER LETZTEN BAUETAPPE:
SECHS ATTRAKTIVE 2.5- BIS 5.5 ZIMMER WOHNUNGEN**

Ab sofort stehen im «Spitzenrain» in Aesch sechs weitere, charmante und sehr unterschiedliche Eigentumswohnungen zur Verfügung. Alle Wohnungen haben schöne Aussenflächen mit Blick ins Grüne ( Terrasse, Balkon, Loggia oder Gartensitzplatz). Die Lage ist ideal: Nähe Tram, Dorfzentrum mit Einkaufsmöglichkeiten, Schulen und Autobahnzubringer. Bezug ab Herbst 2021.



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

SPITZENRAIN LEBENDIGES WOHNEN FÜR ALLE

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




Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf ▪ Andlauring 30, 4147 Aesch



**Bäder von Brombacher Design sind Bäder zum Verlieben.**

antoniolupi ist einer der führenden italienischen Hersteller von luxuriöser Badausstattung in wunderschönem Design. Die neuen Produktelinien überzeugen mit Eleganz und Leichtigkeit.

Besuchen Sie uns in unserer Ausstellung oder bestellen Sie die Broschüre mit vielfältigen Badideen.

BROMBACHER Design BÄDER ZUM VERLIEBEN

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






# Gegen den Frost

In der Natur sind Eiskristalle Kunstwerke, auf der Strasse hingegen ein erhebliches Unfallrisiko. Seit über 30 Jahren trägt Markus Ritter tatkräftig dazu bei, dass die Kantonsstrassen zwischen Muttenz und Liesberg eisfrei bleiben. Je nach Situation kommen Trockensalz oder Sole zum Einsatz.

▪ Text: Simon Eglin, Fotos: Christian Jaeggi







*Das Team des kantonalen Tiefbauamts Kreis 1 mit Markus Ritter ist gerüstet für den Wintereinbruch.*

Wenn der Diesel im Motor gefriert und das Öl für die Kettensäge am Feuer erwärmt werden muss, damit es sich löst, herrschen nahezu sibirische Verhältnisse. So geschehen im Winter 1986/1987, als Markus Ritter als Forstwart im Oberbaselbiet tätig war. Im Frühling darauf trat er eine neue Stelle für das kantonale Tiefbauamt Kreis 1 im Werkhof Reinach an – inkl. Pikettdienst im Winter. Auf den Rekordfrost folgten vier eher milde Winter mit entsprechend wenigen Einsätzen. «Klimaerwärmung wurde damals schon zum Schlagwort», erinnert sich Ritter. Doch die Region wurde immer wieder von Wintereinbrüchen heimgesucht. So auch im Dezember 2008, als durch heftigen Schneefall ganze Strassenabschnitte in Aesch, Ettingen, Oberwil und Allschwil gesperrt werden mussten, weil Bäume unter der schweren Last zusammenbrachen. Neben den Mitarbeitenden des Tiefbauamts waren Feuerwehr, Polizei, Zivilschutz, Forstdienst Tag und Nacht im Einsatz, um die Strasse wieder freigeben zu können.

## Perfider Eisregen

Unzählige winterliche Einsätze hat Markus Ritter, der seit 1997 als Leiter Betrieblicher Unterhalt im Kreis 1 tätig ist, als Fahrer, Beifahrer oder als Einsatzleiter erlebt. Heute messen diverse Frostwarn-Stationen die Luft- und Bodentemperaturen, die auf dem Smartphone verfolgt werden können. Die ersten Warnungen der Saison kommen meistens vom Challpass zwischen Metzerlen und Röschenz, dem mit rund 740 m ü. M. höchsten Strassenpunkt im Kreis 1.

Jeweils ab Oktober werden im Werkhof die Salzstreuer mit Sole und Trockensalz beladen und die Schneepflüge für die Fahrzeuge bereitgestellt, so dass sie schnellstmöglich einsatzbereit sind. «Am perfidesten ist Eisregen, da müssen wir schnell handeln!», spricht Ritter aus Erfahrung. Jeweils am Feierabend bespricht der Einsatzleiter mit dem Pikettchef die kommende Nacht. Liegen Frost und Glätte in der Luft, wird die ganze Nacht hindurch stündlich die Lage geprüft. Erfordert es die Situation, kommt es zu einem der durchschnittlich 50 Winter-Einsätzen. ▪

# Das Salz der Birs



Zeichnung: Andreas Thiel

Die Birs ist der namengebende Fluss dieses Magazins, und Salz ist das Thema der vorliegenden Ausgabe. Das mischen wir jetzt mal tüchtig durcheinander und schauen, was für ein Sprachcocktail dabei herauskommt. Salz in Flusswasser aufgelöst ergibt zwar leider noch kein Erfrischungsgetränk, aber genau deshalb trinken wir das gesalzene Birswasser geschüttelt statt gerührt. Denn Salz ist ein Mineralstoff, und die Birs führt Süsswasser. MINERALSTOFF geschüttelt mit SÜSSWASSER ergibt MINERALWASSER mit SÜSSSTOFF. Da haben wir schon unser Erfrischungsgetränk. Aber wie sollen wir dieses Getränk nennen? Um das zu erfahren, brauchen wir bloss SALZ mit BIRS zu schütteln. Das ergibt SARS und BILZ. Sie brauchen keine Angst zu haben, denn der Zusammenhang ist rein morphologischer Natur. Bilz ist ein Erfrischungsgetränk aus Limonade und Bier. Sars ist eine Infektionskrankheit, ausgelöst durch ein Coronavirus. LIMONADEBIER geschüttelt mit CORONAVIRUS ergibt LIMONADEVIRUS und CORONABIER. Naja, eine gewisse semantische Dimension ist dem ganzen auch nicht abzusprechen. Das Limonadevirus ist demnach eine Erfrischungskrankheit und das Coronabier ein Infektionsgetränk, wobei die syntaktische Verbindung nur eisgekühlt und mit Zitrone schmeckt.

Aber wie kommen wir aus diesem linguistischen Schlamassel wieder raus? Ich vermute mal, gar nicht. Oder doch, vielleicht, indem wir Jurasalz verwenden? Es gibt zwar TAFELSALZ aus dem JURAGEBIRGE, aber das ist eine kausale Sackgasse, denn auch geschüttelt bleibt es JURASALZ aus dem TAFELGEBIRGE.

Eventuell haben wir das Salz und die Birs einfach zu wenig gut durcheinandergeschüttelt. Wenn man SALZ und BIRS etwas kräftiger schüttelt, kommt man nämlich auf die BALZ der SIRS in den BARS von SILZ, also dem Flirtverhalten englischer Touristen im Tirol, womit nach dem morphologischen, semantischen und syntaktischen auch der kausale Zusammenhang zwischen Erfrischungsgetränk und Coronavirus hergestellt ist.



■ **Andreas Thiel**
Publizist

**Impressum**
BirsMagazin
25. Jahrgang, Nr. 98 – Winter 4/2020

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

**Verlagsleitung**
Thomas Bloch, Thomas Kramer

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

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

**Redaktionelle Mitarbeiter**
Jürg Erni (je), Joël Gernet (jg),
Jürg Seiberth (js), Martin Staub (ms),
Freddy Widmer (fw)

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

**Kolumnen**
Anita Fetz, Heidi Happy,
Marko Lehtinen, Jürg Seiberth,
Andreas Thiel, Rudolf Trefzer,
Niggi Ullrich

**Gestaltung und Satz**
Karin Amsler
layout@birsmagazin.ch

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

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

Ueli Gröbli, Tel. 061 690 77 05
ueli.groebli@birsforum.ch

Andreas Kunle, Tel. 061 690 77 08
andreas.kunle@birsforum.ch

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

**Nächste Ausgabe**
Frühling: Montag, 15. März 2021

**Auflage**
65 000 Exemplare

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

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

**Copyright**
Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH

gedruckt in der schweiz



WIR HABEN
SEIT 100 JAHREN
ZEIT FÜR SIE.



100 JAHRE – 100 TICKETS:
MITMACHEN UND TICKETS
FÜR ZWEI – ODER EINE
LIMITIERTE JUBILÄUMSUHR
GEWINNEN!*

1920
100
2020
SPINNLER + SCHWEIZER

IWC SCHAFFHAUSEN
ROLEX
BREITLING 1884
CAPOLAVORO
TISSOT SWISS WATCHES SINCE 1853
ORIS HÖLSTEIN 1904
TAGHeuer SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860
LONGINES
TUDOR
NORQAIN SWISS MADE WATCHES

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

*QR-Code mit einem Smartphone scannen und teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# FREUDE SCHENKEN!

## MIT UNSERER GESCHENKKARTE






## 10 % RABATT

Bei Abgabe dieses Bons erhalten Sie beim Kauf einer Geschenkkarte 10 % Rabatt. Einlösbar im 2. Stock, Center Management. Maximaler Bezugswert pro Bon/Person: CHF 1000.– Angebot gültig bis 31.12.2020.

ST. JAKOB-PARK
SHOPPING CENTER