Winter 2024

Birs Magazin

Belchenstein und Bienenhaus

Eine Begegnung mit Bildhauerin Barbara Schnetzler

Ein Ort für die Kultur

wydeKantine



Enthält Sonderbeilage: Laufner Weihnachts-magazin

Fokus

Wunsch

FLOREA

Wohnen mit grossartiger Aussicht

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





JEDEN DONNERSTAG VON 16 – 19 UHR
TAG DER OFFENEN TÜRE.



Wohnen Sie ländlich, ruhig, naturnah und doch so nahe an Basel, Dornach und Aesch mit ihren erstklassigen Infrastrukturen. Geniessen Sie viel Privatsphäre und traumhafte Aussichten in unverbaute Landschaften. **Denn nicht umsonst heisst die Überbauung FLOREA.** Der klangvolle Projektname lehnt sich an «Flora» an und hebt die idyllische Lage der Neubausiedlung und den Pflanzenreichtum der Umgebung hervor.

ISELISHOF, Vordemwald

Inmitten der Natur entfaltet sich ein idyllischer Weiler mit **fünf stilvollen Gebäuden mit 28 einzigartigen Wohneinheiten.** Sie bilden ein harmonisches Ensemble mit einer malerischen Piazza als verbindendes Element.

Clés – Einfamilienhäuser im Grünen

Es wartet ein neues Traumhaus in einer Umgebung voller Licht und Leichtigkeit auf Sie. Die 13 Reiheneinfamilienhäuser entstehen mitten in Allschwil an sonniger und leicht erhöhter Wohnlage.

JEDEN DIENSTAG VON 16 – 19 UHR
TAG DER OFFENEN TÜRE.









WEITERE INFORMATIONEN
UNTER CLES-ALLSCHWIL.CH



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

Corinna Hufschmid

WELCOME HOME

WELCOME HOME IMMOBILIEN AG
Beratung und Verkauf:
Corinna Hufschmid
T 079 831 03 66
c.hufschmid@whimmo.ch

Liebe Leserin, lieber Leser



Foto: Christian Jaeggi

Martin Jenni, Redaktionsleitung

Nach sechs Jahren BirsMagazin möchte ich mich von Ihnen verabschieden. Es war mir ein Vergnügen, dem Magazin eine neue Struktur zu geben, Kolumnisten zu gewinnen, 24 Ausgaben zu planen, zu organisieren und zahlreiche Ideen mit Esprit umzusetzen. Getragen von einem innovativen Team von Persönlichkeiten, die mit ihren qualitativ hochstehenden Artikeln und Kolumnen das BirsMagazin zu dem gemacht haben, was es heute ist – ein lesenswertes und unterhaltsames Heft, das seinen festen Platz in der Region eingenommen hat. Für die angenehme Zusammenarbeit möchte ich mich bei den Verlagsleitern, dem Herausgeber Thomas Bloch und dem Publizistischen Leiter Thomas Kramer, herzlich bedanken. Ein Extra-Merci gebührt unserem Fotografen Christian Jaeggi, der mit seiner unkonventionellen Art und beeindruckenden Fotografien zur Popularität des BirsMagazins beigetragen hat – und last but not least bedanke ich mich bei der typografischen Gestalterin Karin Amsler, die stets mit viel Übersicht und Ruhe unsere Ideen gebündelt und gestaltet hat. Zwar habe ich das Pensionsalter überschritten, werde aber nach wie vor für die TA Medien schreiben und mich noch intensiver meinem Genussguide Aufgegabelt widmen, dessen neuste Ausgabe 2025 mit über 800 Adressen in der 8. Auflage im Weber Verlag erschienen ist. Ebenso werde ich in den kommenden fünf Jahren weiterhin kulinarische und kulturelle Veranstaltungen im Engel in Rodersdorf durchführen. Sie lesen, es wird mir nicht langweilig werden. Zum Schluss – wir haben ja für die Winterausgabe den Fokus Wunsch gewählt – wünsche ich meiner Nachfolgerin Claudia Kocher gute Zeiten mit dem BirsMagazin. Sie hat wie ich Schriftsetzerin gelernt, sich als Journalistin weitergebildet und war einige Jahre bei der Basler Zeitung Redaktorin im Lokalteil Basel-Stadt. Sie wird das BirsMagazin zu neuen Ufern führen, davon bin ich überzeugt und wofür ich ihr von Herzen alles Gute wünsche. Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, wünsche ich entspannte Festtage sowie ein glückliches neues Jahr.

Titelbild: Bildhauerin Barbara Schnetzler vor ihrem Bienenpavillon in Dornach.
Foto: Christian Jaeggi
Fokus Wunsch (Seiten 8–9): Im Kreuzgang des Basler Münsters, Foto: Christian Jaeggi



Birsfutter
Steinreich: Kreisgesägt und poliert 4
Aktuell: Abschied und Kontinuität 7

Fokus Wunsch 8
Zu Besuch bei der Bildhauerin
Barbara Schnetzler 10
Alphornkonzert am Neujahrstag 18

Gesellschaft
Region: Arlesheimer Gemüsemarkt 20
Ein perfektes Wochenende 26
Zu Tisch | Einkaufskorb 28
Bettgeschichte 29

Kultur
Museumskonzerte Dornach 32
Sabina Haas' Buchzeichen 37

Menschen
O-Ton mit dem Dirigenten Konradin Herzog 44
Einblicke in die wydeKantine 46
Einblicke ins Wunschbuch 52
Köpfe 56
Kontrapunkt mit Abt Peter von Sury 57

Impressum 58

Kolumnen
Rudolf Trefzer, A point 27
Jürg Seiberth, Wortwörtlich 35
Anita Fetz, Denk-Bar 37
Andreas Thiel, Ausklang 58

Publireportagen
Duett Boutiques 22
Vinothek Vis-à-Wyy 23
Arlesheimer Gewerbe- und Industrieverein 24
Möbel Rösch AG 31
Home Instead 39
St. Claraspital 40
Klinik Arlesheim 42
Kantonsspital Baselland 43
Verein Birsstadt 51
blochgruppe 54

Kreisgesägt und poliert – Kalksteine aus Liesberg

Text: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Am nördlichen Birsufer, dem tiefsten Punkt der Gemeinde Liesberg, baut die Firma Thomann seit 1947 den Jurakalkstein ab. Vor dem Besuch des Steinbruchs muss man sich kniehohe Stiefel überstülpen, um auf den glitschig gewässerten, mit Steinstaub gebleichten Böden nicht auszurutschen. Mit einem tonnenschwer gespannten Stahlsägeblatt zerkleinert die «Gattersäge» im monotonen Ritsch-Ratsch wie ein endloser Wasserschöpfer im Tinguely-Brunnen den Gesteinskoloss bis 55 Zentimeter pro Stunde tief. Mit dem kreisrunden, stahlharten Riesenblatt zersägt die Noat-Brückensäge wie Käsemesser Raclette-Scheiben die härtesten Gesteinsbrocken in Stücke. Im nächsten Schritt werden sie von der Thibaut T52 in die gewünschte Form gebracht. Die mit einem «Pilot» digital gesteuerte, multifunktionale Maschine bearbeitet und poliert, tagsüber manuell überwacht, nachts vollautomatisch. Gattergesägt, kreisgesägt. Zuletzt ist das gute alte Handwerk gefragt. Der Steinmetz bringt den gerundeten Stein auf Hochglanz.

Die Kalksteine aus dem hinteren Birstal schimmern farblich von gelb, ocker, beige bis rot. Warum die Buntheit, kann sich Geschäftsführer Christian Thomann nicht erklären. In sanften Tönungen werden die Natursteine mit den fein zeichnenden Adern zu Boden- und Tischplatten, zu Waschtischen und Brunnentrögen geschliffen oder zieren hohe Gebäudefassaden, häusliche Feuerstätten und Urnenwände auf Friedhöfen. Zum ewigen Gedenken liegt ein kunstvoll geformter Stein mit ausgefrästem Herzen geschnürt für den Abtransport am Boden. Als Grabmal aufgestellt wird er dem geliebten Menschen nachweinen.

Einen Grossauftrag erhielt das Natursteinwerk Liesberg für den Erweiterungsbau des Basler Architekten Peter Zumthor beim Beyeler Museum in Riehen. Bis dann wird sich hoffentlich der Herzenswunsch von Christian Thomann erfüllen, aus dem Berg möge besseres Material kommen!

Links: Die Kreissäge setzt mit ihren scharfen Zähnen aus Stahl zum Zerschneiden eines Gesteinsbrockens an.
Unten: Ein Traktor hebt die Jurakalksteine vom Abbruch zur Säge.





HOTEL BAD SCHAUENBURG
Bezaubernde Oase im Baselbiet

Hundefreunde aufgepasst!
Geheimtipp für Vierbeiner, die sich vor dem Feuerwerk fürchten.

Klangfarben Adventskonzert

Sonntag, 8. Dezember 2024
Adventskonzert mit anschliessendem 4-Gänge-Mittagsmenü

Saint Silvestre im Hotel Bad Schauenburg

Geniessen Sie den **Jahreswechsel** im Gourmetrestaurant und begrüssen Sie das neue Jahr im stilvollen Ambiente der bezaubernden Oase im Baselbiet.

Reservation: 061 906 27 27
badschauenburg.ch

Metall ist unsere Stärke

www.jakobgutknecht.ch

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

Und vieles mehr …





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




Team Mössinger AG


Team Bettenhaus Bella Luna

Die Raumausstatter in Oberwil präsentieren auf drei Etagen alles aus einer Hand. Parkett und Bodenbeläge, Vorhänge, Teppiche, Matratzen, Einlegerahmen, Bettgestelle und vieles mehr.

Die Raumausstatter in Oberwil
Mühlemattstrasse 27, 4104 Oberwil
www.dieraumausstatter.ch

Tram 10/Bus 61 + 64 (Hüslimatt),
Parkplätze vor dem Haus
Mo – Fr 9 – 12 Uhr, 13 – 18 Uhr
Sa 9 – 16 Uhr

Bettenhaus Bella Luna

Telefon 061 692 10 10
bettenhaus-bellaluna.ch

MÖSSINGER AG
PARKETT
BODENBELÄGE
VORHÄNGE

Telefon 061 681 38 38
moessinger-ag.ch

Abschied und Kontinuität

Eine Ära geht zu Ende: Mit dieser Ausgabe des BirsMagazins verabschieden wir unseren langjährigen Redaktionsleiter Martin Jenni. Claudia Kocher übernimmt.

Text: Thomas Kramer, Foto: Christian Jaeggi



Eine Spezialität aus dem Laufental: Redaktionsleiter Martin Jenni (l.) hat seiner Nachfolgerin Claudia Kocher ein schaumigsüsses Willkommensgeschenk mitgebracht, von Thomas Kramer, Publizistischer Leiter (r.), erhält sie Karte und Kompass, damit sie stets den Überblick behält. Verleger Thomas Bloch bedankt sich mit einem edlen Tropfen für Martin Jennis langjähriges Engagement fürs BirsMagazin.

Martin Jenni, freier Journalist und Autor mit Wohnsitz im Schwarzbubenland, stiess 2018 zum BirsMagazin. 24 Ausgaben später tritt er auf eigenen Wunsch von seinen Aufgaben als Redaktionsleiter zurück, um sich vermehrt auf seine eigenen Projekte zu konzentrieren. Martin Jenni hat dank seinem Feinsinn für Menschen und einem guten Riecher für spannende Geschichten gemeinsam mit seinem Foto-, Autoren- und Grafik-Team ein immer lesens- und auch sehenswertes Magazin zusammengestellt. Nicht nur, weil er ein umfassendes Wissen und ausgeprägtes Interesse für kulinarische Themen in sich vereint, hat er es immer verstanden, uns viermal im Jahr ein köstliches Magazin aufzutischen. Seine persönliche Handschrift war stets erkennbar – ohne dabei den Geschmack seiner Leserschaft ausser Acht zu lassen. Im Namen des Verlags – und bestimmt auch im Namen der treuen Leserschaft – bedanken wir uns für das Engagement, das Martin Jenni für das BirsMagazin bis zuletzt aufgebracht hat. Für seine berufliche wie private Zukunft wünschen wir ihm von Herzen alles Gute. Gleichzeitig freuen wir uns, Claudia Kocher als neue Redaktionsleiterin zu begrüssen. Aufgewachsen im Birseck, bringt sie ein fundiertes Know-how als Journalistin mit (u. a. Basler Zeitung) sowie langjährige Erfahrung im Magazin-Journalismus und eine ausgeprägte Leidenschaft fürs Texten. So sind wir überzeugt, dass sich die Leserinnen und Leser des BirsMagazins auch unter ihrer Leitung auf nahrhaftes wie wohlmundendes Lesefutter freuen dürfen. Wir wünschen Claudia Kocher viel Erfolg und Freude bei ihrer neuen Aufgabe.

Thomas Bloch, Verleger
Thomas Kramer, Publizistischer Leiter

Wunsch

Betrachte ich dieses Bild, fühle ich Ruhe. Keine Hektik, kein gar nichts. Ein Kreuzgang, ein Mensch, der von seinen Weihnachtseinkäufen auf dem Nachhauseweg ist oder im Basler Münster eine Denkpause einlegen will. Wer weiss? Für mich verkörpert dieses Foto genau das, was die Festtage für mich ausmachen. Sie sind angenehm frei von Brimborium und lassen mich tiefenentspannt zurücklehnen. Gemeinsam mit Familie und Freunden bei einem Glas oder zwei, freue ich mich auf diese wundervolle Zeit. Natürlich ist Lachen dabei nicht verboten. Im Gegenteil. Je fröhlicher, umso besser, aber einen Gang weniger kommerziell darf es schon sein. Am 14. November war ich in Thun eingeladen. Am Abend leuchteten bereits die Weihnachtslichter über den Strassen und auf dem Rathausplatz strahlte mich ein immens grosser und üppig geschmückter Weihnachtsbaum an. Aber kein Marroni-Verkäufer weit und breit. Dabei fiel der erste Advent dieses Jahr perfekt auf den 1. Dezember. Sie wissen, was ich meine … *(mj)*

Belchenstein und Bienenhaus – sinnlich erfahrbare Kunst

Die Basler Bildhauerin Barbara Schnetzler lässt sich von archaischen Urbildern inspirieren. So entstehen figurative Objekte im Atelier und begehbare Kunst wie das Belchendreieck im Skulpturenpark Langenbruck und der Bienenpavillon in Dornach.

Text: Thomas Waldmann, Fotos: Christian Jaeggi

Ein Hauch von Stonehenge weht über der Szenerie. Die drei mächtigen Felsblöcke aus rotem, eisenhaltigem Vogesengranit, rotgrün schimmerndem Schwarzwaldgranit sowie weissem Jurakalk aus der südlichen Umgebung der Baselbieter Belchenfluh strahlen Spiritualität aus. Wer sie auf der Weide über der Landschaft um das ehemalige romanische Kloster Schönthal bei Langenbruck betrachtet, zwischen ihnen umhergeht, sie anfasst, die Textur der Steine fühlt, erfährt eine Aura der Harmonie. Da herrscht Ausgeglichenheit der Steine unter sich, der Steine mit Natur, Hügeln, Landwirtschaft, ja auch den bimmelnden Glöckchen einer Ziegenherde. Wer sich dieser Stimmung öffnet, wird Teil der Harmonie.

Freilich haben wir kein steinzeitliches Megalithbauwerk vor uns wie den Steinkreis in Südengland. Sondern eine vor rund einem Jahr von der Bildhauerin Barbara Philomena Schnetzler konzipierte Kunstinstallation mit Fundstücken aus Steinbrüchen in Egerkingen (CH), La Bresse (F) und Marzell (D), eingeladen von John Schmid, Kunstförderer, Gründer des Kunstbegegnungszentrums Kloster Schönthal mit dem international besetzten Skulpturenpark.

Nachbildung des Bergsystems

Das «Belchendreieck 3:4:5» ist eine im Massstab 1:7000 getreue Nachbildung des realen Bergsystems in den Proportionen der drei Belchen – Ballon d'Alsace, Badischer Belchen und Schweizer Belchen –, die das Dreiland um Basel umschliessen. Für die Kelten vor rund 2500 Jahren hatten die Bergerhebungen wegen ihrer Bezüge zum Sonnenlauf kultische Bedeutung, dienten als Kalender und Markierungspunkte. Am 21. März sieht man vom Ballon d'Alsace aus die Sonne über dem Schwarzwälder Belchen aufgehen, am 21. Dezember über dem Schweizer Belchen. Der Bergname geht zurück auf den Sonnengott Belenus. Die Verdichtung durch die Künstlerin, die Platzierung der Steine – der Jurakalkfelsen steht auf der Ost-West-Achse zur drei Kilometer entfernten, gut sichtbaren Belchenfluh –, die Aussicht auf andere Kunst sowie die Alpen mit der Jungfrau (wenn keine Wolken stören) geben dem Ort jene Strahlkraft, die mit Stonehenge zu vergleichen erlaubt.

«Ein weiteres Belchendreieck im Elsass steckt im Stadium der Idee.»

Barbara Schnetzler, Bildhauerin

Wächter über das Gebiet

Wer Barbara Schnetzlers «Belchendreieck 3:4:5» besuchen will, geht vom Parkplatz beim Kloster den Wanderweg Richtung Gerstelfluh hinauf, links vorbei am alten Weidestall, der als Atelier und Kunststall für die Artists in Residence dient und nach einer langen Biegung nach links zu einem kleineren Stall. Dahinter präsentieren sich die Felsen in einer Mulde auf der Wissweid, 819 Meter über Meer. Auf dem Wegplan des Skulpturenparks hat das Belchendreieck die Nummer 20. Von weiter unten ist es nicht zu sehen, aber vom Hang gegenüber, von der runden rostroten Stahlplastik «Soglio» des Londoner Künstlers Nigel Hall aus, sieht man die Steine gut, sie wirken wie Wächter über das Gebiet. Hinaufgeschafft wurden die schweren Blöcke (sechs Tonnen für Schwarzwaldgranit, sieben Tonnen für Vogesengranit und gar neun Tonnen für den Jurakalk) mit Lastwagen, jeder



Tanz zwischen Belchenfelsbrocken; von links: Vogesengranit, Schwarzwaldgranit, Jurakalk
Rechts: Barbara Philomena Schnetzler vor ihrem Atelier in Mulhouse (Elsass)



«Belchendreieck 3:4:5» im Skulpturenpark über dem ehemaligen Kloster Schönthal bei Langenbruck. Im Hintergrund links die reale Belchenfluh.



Atelierarbeit ist Feinarbeit mit Kraft und Sorgfalt.



«Ohne Worte», Ton/Bronzeabguss 1/12

Fels in separater Fahrt, vertikal gesetzt am vorbestimmten Punkt in der Weide mittels Lasthaken am Baggerarm auf einem Raupenfahrzeug. Möglich war das dank dem Einsatz der Steinbruchfirma Dörfliger aus Egerkingen. Auch die französischen und deutschen Steinbrucharbeiter waren engagiert und hilfsbereit.

Es gibt eine ältere Version vom «Belchendreieck 3:4:5», die für die Landesgartenschau 2022 in Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg, geschaffen wurde mit dem gleichen Konzept und gleichen Proportionen, nur mit leichteren, etwa fünf Tonnen schweren Felsblöcken. Sie ist nach wie vor zu sehen im Gelände am Altrhein. John Schmid hatte in der «bz Zeitung für die Region Basel» darüber gelesen und sich das für seinen Skulpturenpark gewünscht. Im Zuge der Vorbereitungen wurde Barbara Schnetzler 2023 als Artist in Residence ausgewählt und hat noch vor der Platzierung des Belchendreiecks den Kunststall als Atelier genutzt und viele Werke geschaffen, aus Lehm, Zedernholz, Bienenwachs, Eisen, Kohle, Gips und Blüten – alles Material aus dem Schönthalgelände. Im Zentrum stand die Frage nach der Beziehung des Menschen zur Erde, zur Fruchtbarkeit, zum Urbild des Weiblichen und zu Maria, auch im Kontext der Geschichte des Schönthal-Klosters. Das jüngst erschienene Buch «Erde» dokumentiert die Installierung des Belchendreiecks und die Atelierarbeit Barbara Schnetzlers gehaltvoll und informativ. Sie hat nun auch die Absicht, ein drittes «Belchendreick 3:4:5» im Elsass zu platzieren – am Ballon d'Alsace oder auf einer Ebene bei Rixheim. «Aber dieses Projekt steckt noch im Stadium der Idee und der Vorgespräche», räumt die Künstlerin ein.

Bienen hören und beobachten

«Kunst soll erreichen, dass der Mensch etwas über sich selbst erfahren, sein kreatives Wesen erkennen kann», sagt Barbara Schnetzler im Gespräch, zu dem wir uns im Kräuter- und Wildblumengarten hinter dem Goetheanum Dornach getroffen haben. Der Demetergarten für nachhaltige Landwirtschaft, der zum Goetheanum gehört, dem Zentrum für anthroposophische Geisteswissenschaft, hat die Künstlerin mit dem Bau der nun dort bald begehbaren Bienenhausskulptur beauftragt, dem «Bienenpavillon», wie sie das Objekt nennt. So wie man durch das «Belchendreieck 3:4:5» den Raum, die Bezüge zwischen Landschaft, Sonne und Erde erfühlen kann, geht es hier um die sinnliche Erfahrung des Bienenwesens. Besucherinnen und Besucher können den Pavillon durch eine Zedernholztür betreten, um zu riechen, zu hören und zu schauen. «Meine Kunst soll auch der zunehmenden Entfremdung des Menschen von der Erde, von allem Lebendigen entgegentreten», bekräftigt die Bildhauerin, die derzeit am liebsten mit Lehm, Stein und Bienenwachs arbeitet.

Zweckbau und Kunstausdruck

Der Bienenpavillon, der im Frühjahr 2025, wenn die Bienen wieder fliegen, eröffnet werden soll, ist in der Aussenform eine nicht wie in der Realität horizontal liegende, sondern vertikal aufgestellte, sich nach oben verjüngende sechseckige Bienenwabe in Negativform mit Anflugschneise auf etwa 80 Zentimeter Höhe. Sie ist sieben Meter hoch, der untere Innenraum für Besuchende hat einen Durchmesser von dreieinhalb Metern. Der Bau ist zweckgebunden und soll den Bienen und dem Imker dienen. Der künstlerische Ausdruck besteht in der Kristallform und den Lichteffekten dank durchlässiger Würfelspitze, durch die das Tageslicht in den dunklen Raum dringt. Man hat die Wände in Fachwerkstruktur gebaut, mit lokalem Lehm aufgefüllt – mit Hilfe zahlreicher Helferinnen und Helfer im Rahmen von Workshops – und alles mit Kalk verputzt. Die Aussenstruktur des mit ockerfarbenem Pigment versehenen Belags hat Barbara Schnetzler mit den Fingern geformt, die entstandenen Rillen versteht sie als Wachstumslinien. Die Innenwände werden teils noch mit Bienenwachs überzogen.



Genauer Blick, geübter Schlag auf hartes Material.

«Ich wünsche mir, dass ich noch oft begehbare Kunst schaffen kann.»

Barbara Schnetzler, Bildhauerin

Barbara Schnetzler hofft, dass sich ein Bienenvolk im Pavillon niederlassen wird. Zwei traditionelle Bienenkästen werden eingebaut, mit Glaswänden nach innen, damit man dem Treiben der Bienen zuschauen kann. Weitere Kästen, sogenannte Einraumbeuten, werden in der Umgebung platziert. Barbara Schnetzler wünscht sich über die Hoffnung auf ein heimisch werdendes Bienenvolk hinaus, dass sich die Menschen die Bienenvölker und ihre friedliche Zusammenarbeit zum Vorbild nehmen. «Und ich wünsche mir persönlich, dass ich noch oft Gelegenheit habe, begehbare, sinnlich erfahrbare Kunsträume zu schaffen.»

Das Gespräch ist anregend, Assoziationen und Gedanken fliegen. So sei auch Barbara Schnetzlers Vielseitigkeit nicht vergessen. Bronzeplastiken aus dem Atelier – Köpfe, hohe Figuren – sind derzeit in der Basler Galerie Brinckmann zu sehen. Vielleicht findet sich da auch ein Bezug zu Klang und Musik? Die Bildhauerin singt im trinationalen Ensemble Choeur3 – auch musikalisch lebt sie bewusst im Dreiland. ■

Barbara Philomena Schnetzler
Bildhauerin, freischaffende Künstlerin.
1979 in Basel geboren; ebenda aufgewachsen.
Ausbildung in Basel, Italien (Pietrasanta, Carrara), 2002–2006 Bildhauerschule Müllheim (TG), Diplom St. Gallen 2007.
Unterrichtet am Goetheanum (Bildhauerei, Ton, Holz, Stein, Plastik).
Atelier in Mulhouse, trinationales Künstlerkollektiv Motoco, im Gelände der DMC-Baumwollindustrie.

- **Kunst im Öffentlichen Raum:** Arlesheim (Forum Würth), Langenbruck, Dornach, Darmstadt, Indien.
- **Buchpublikation:** «Erde», Kloster Schönthal 2024, 25 Franken.
- **Aktuelle Ausstellung:** Galerie Anja Edith Brinckmann, Neuweilerstrasse 11, Basel; Finissage 10. Januar 2025, 17.00 Uhr. Plastiken, Bronze etc. Der Mensch und der Zustand der Erde. Di, Do, Fr 15.00–18.00 Uhr, Sa 11.00–15.00 Uhr.

www.barbaraschnetzler.ch

Betten-Haus Bettina

Für einen guten Schlaf!

Grosse Auswahl an individuellen Komfortbetten mit Höhenverstellung



Viele Schweizer Qualitätsbetten

Lattenroste in allen Ausführungen



Matratzen diverser Top-Marken

Duvets, Kissen und Bettwäsche



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



Von Ten Years After zum Alphorn

Seit acht Jahren treten am Neujahrstag im Raum Basel regelmässig Alphornbläser auf, die mit einem kleinen Konzert das neue Jahr einspielen. Organisiert wird der Anlass von Bruno Birri, selbst ein leidenschaftlicher Alphornbläser.

Text: Christian Fink, Foto: Christian Jaeggi

In seiner Jugendzeit hörte er Ten Years After, Cream oder Blue Cheer. Doch eines Tages stiess er aufs Alphorn. Da war Bruno Birri sechzig Jahre alt. «Ich hatte eine Freundin in Luzern. Und sie hatte eine Freundin, die jodelte. Jodeln war jedoch nichts für mich. Aber so ein Alphorn zum Dreinblasen, so dachte ich, würde mich interessieren.»
Gesagt, getan. Birri nahm Stunden, erlernte Techniken und Spielweise des Instruments und sah, «dass man in der Alphornszene an Leute herankommt, denen man sonst nicht begegnet». Ein wichtiger Punkt. Denn die Szene sei «beispielhaft für eine Gesellschaft mit einem unkomplizierten Zusammenleben». Ein Kontrapunkt zu einer Gesellschaft, die sich immer mehr polarisiere, so Birri. Da sei das Zusammenkommen und gemeinsame Musizieren unterschiedlichster Leute, das gemeinsame Interesse, eine schöne Sache. Und dieses Interesse hält noch immer an: Zuletzt, als Birri vor ein paar Monaten an der Weltrekord-Zusammenkunft auf der Klewenalp mit über tausend beteiligten Alphornistinnen und Alphornisten aus über zehn Ländern ins Horn blies.

Musiker und Organisator

Auf dem langen Horn schon etwas eingeübt, begann sich der in Muttenz wohnhafte Musiker mit der Alphorn-Community zu treffen. Beispielsweise auf der Bettmeralp oder anderen hübsch in die Landschaft eingewobenen Orten, wo die Swissness noch eine andere Bedeutung hat als in den grösseren Städten des Landes. Und als Birri an einem solchen Anlass einen Dirigenten kennengelernt hatte, war die Idee schnell auf dem Tisch, ein solches Treffen jeweils am ersten Neujahrstag in Basel zu organisieren. Und so kam es, dass seit mittlerweile acht Jahren in der Region jeweils am ersten Januar ein Alphorn-Neujahrskonzert inklusive Schampus durchgeführt wird.

«Geniessen Sie ein emotionales Konzert. Mein Wunsch hierzu: Verbinden Sie Ihre Gefühle mit den Gefühlen des anwesenden Publikums. Und leben Sie diese Emotionen bis zum nächsten Alphorn-Neujahrskonzert.»

Bruno Birri

Zunächst in Basel auf dem Marktplatz, später auf dem Barfüsserplatz. Dort habe sich, so Birri, sehr viel Publikum versammelt. «Die Trams konnten nicht mehr richtig fahren. Und es wurde uns nahegelegt, einen Sicherheitsdienst zu organisieren. Doch sowas liegt finanziell natürlich nicht drin.»
Als sich die Truppe in der Folge in der Grün 80 zum Neujahrskonzert traf, waren die Musikerinnen und Musiker mehr oder weniger unter sich. Auch nicht das, was sich Birri und die jeweils etwa fünfzig Teilnehmenden wünschten. So dislozierte die Alphorn-Gemeinde nach Liestal. Im Stedtli wurde es, wie schon auf dem Barfüsserplatz, jedoch ebenfalls etwas eng.
Der Organisator möchte den Anlass im kommenden Jahr wiederum durchführen. Auf dem Münsterplatz oder in Liestal. Die Finanzierung ist jedoch noch nicht gesichert. Wichtig erscheint Birri, dass mit einem solchen Neujahrskonzert «ein Beispiel zelebriert wird, wie die Welt friedlich zusammenleben kann». Angesichts der globalen Verwerfungen sicherlich keine schlechte Idee. Bereits am Silvesterabend treffen sich seit längerem kurz vor dem Jahreswechsel auf dem Münsterplatz zahlreiche Menschen, um auf das neue Jahr anzustossen. Dasselbe liesse sich, so glaubt Birri, am Neujahrstag gut wiederholen. Ein kleiner, andächtiger Anlass, der mit heimischer, bodenständiger Tradition und warmen, sonoren Tönen ins neue Jahr hinüberleitet.

Meditation auf dem Wartenberg

Die Bands von damals hört sich Birri immer noch an. Kürzlich war er an einem Konzert von Ten Years After in Köln. «Die bringen es noch immer – und wie», so Birri, obwohl Alvin Lee, Gitarrenheld, Sänger und Frontfigur der Band, längst verstorben ist. Zum Alltag des 72-Jährigen, der noch immer als Unternehmensentwickler und -berater im deutschsprachigen Raum tätig ist, gehört jedoch auch, dass er regelmässig mit seinem Alphorn den Wartenberg hochsteigt, um dort ein paar Stücke zu spielen. «Für mich ist das Mentaltraining und eine wichtige Abwechslung zu meinem Berufsleben.»

Alphorn-Neujahrskonzert
1. Januar 2025, ab 16.00 Uhr
Wo und ob der Anlass stattfindet, ist noch nicht restlos geklärt.
Weitere Details und aktuelle Informationen auf www.alphorn.group



Am Arlesheimer Gemüsemarkt lässt sich entspannt der Wocheneinkauf tätigen.

Rüebli, Rande und Radiesli – aus der Region

Der Arleser Gmüesmärt bietet eine grosse Auswahl an konventionellen sowie zertifizierten Bio- und Demeter-Produkten an. Seit über dreissig Jahren auf dem Dorf- und Postplatz, ist der Markt heute nicht mehr wegzudenken – weil er auch ein Treffpunkt ist.

Text: Claudia Kocher, Fotos: Christian Jaeggi

Jeweils am Freitagmorgen ist in Arlesheim ein Besuch auf dem Gemüsemarkt angesagt. Die Vielfalt des frischen Gemüses, der verschiedensten Spezialitäten sowie der regionalen Produkte ist das eine – der Markt als Ort der Begegnung das andere. Stände verschwanden im Laufe der Zeit, neue kamen hinzu. Doch was blieb, ist der Grundgedanke: die regionalen Produzenten zu fördern. Wie Victoria Connolly vom Verein Arleser Gmüesmärt erklärt, leben die Produzentinnen und Produzenten vom Verkauf auf den Märkten. Um eine interessante Vielfalt an Produkten zu bieten, werden jedoch auch Ausnahmen gemacht.

«Der Markt ist für alle und besonders auch für alleinstehende Menschen ein ungezwungener Treffpunkt.»

Als die ersten Stände 1993 – als Folge des ersten Frauenstreiktages – aufgebaut wurden, kamen viele Besucherinnen und Besucher auch von ausserhalb. «Der gute Ruf sprach sich schnell herum.» Mit Covid gab es einen Einbruch. Danach bauten auch andere Gemeinden eigene Märkte auf. «Deswegen legen wir besonderen Wert auf die Qualität unseres Markts und sind weiterhin auf einen guten Ruf angewiesen.»

Markt als Begegnungszone

Man trifft sich, kennt sich und trinkt zusammen einen Espresso. In den Sommermonaten beim Kaffistand oder beim Café-Bus auf dem Postplatz. So sind viele Dorfbewohnerinnen und -bewohner mit dem Markt «alt» geworden. «Wir sind darum sehr bemüht, dass auch junge Leute hier einkaufen, damit wir das Niveau halten können», führt Connolly aus. So wie der Markt jetzt sei, wolle man ihn auch in die Zukunft führen.

Am Anfang wurde nur der Dorfplatz bespielt. Mit dem Postplatz hat sich die Fläche verdoppelt. «Wir achten darauf, dass das Angebot auf beiden Plätzen unterschiedlich und ausgewogen ist.»

Die Liste der Produzentinnen und Produzenten ist beachtlich: die beliebte Holzofenbäckerei Bio Andreas, Honig und Backwaren von Franziska und André Kummli-Beyeler, Birnbub mit seinem Hochstammprojekt aus Waldenburg, der Lolibegg aus Arlesheim, Pasta Pasta aus Basel, die Domaine du Geissberg aus dem französischen Biederthal, das Joggehus aus Beinwil, der biodynamische Stand von Andi und Sandra Miesch aus Wittinsburg, die Lachsräucherei Luba Fuma aus Arlesheim, Elià Zeytins Produkte vom Mittelmeer, Wähen und mehr der Binningerin Bettina Gerber, Monika & Peter Vögtlis Stand vom Gempen sowie der Birsmattehof von Therwil.

Unterstützt durch die Gemeinde

Der Verein baut jeweils die Stände auf und versorgt sie wieder. Dabei wird er vom Werkhof und der Gemeinde unterstützt. «Der Markt ist ein toller sozialer Anlass, ein ungezwungener Treffpunkt und eine Oase in unserer Alltagshektik.»

Arleser Gmüesmärt
Jeden Freitag von 9.00–11.15 Uhr
auf dem Dorf- und Postplatz
www.gemuesemarkt-arlesheim.ch



Mit Liebe produziert: regionale Spezialitäten.



HASLER HF FASHION

Bei Hasler Fashion finden Sie jetzt von diversen Top-Marken das perfekte Outfit für die kälteren Tage.
Mit einer tollen Auswahl an Outdoor-Jacken und -Mäntel sind wir bestens vorbereitet, damit Sie den Winter in vollen Zügen geniessen können. Auch für die Festtage bieten wir Ihnen modische Highlights, die für einen stilsicheren Auftritt sorgen.
Beim Sonntagsverkauf am 22. Dezember von 13.00–17.00 Uhr verwöhnen wir Sie bei uns mit einem «Cüpli».

Marc Cain · Sportalm · Riani · Peuterey
Esisto · Ana Alcazar · Mos Mosh

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

HASLER HF FASHION



Oris neu bei Strobel

Die Uhren von Oris sind unverkennbar. Schön, dass die mechanischen Zeitmesser der familiengeführten Manufaktur aus Hölstein (BL) neu bei Strobel Uhren & Schmuck in Arlesheim erhältlich sind. Als Beispiel picken wir die «ProPilot X Kermit Edition» (Bild) heraus. Die farbige Uhr sticht ins Auge; immer am ersten des Monats erscheint in der Datumsanzeige jeweils der fröhliche Frosch Kermit. Er erinnert daran, sich Zeit zu nehmen für sich selbst. Entdecken Sie die gesamte Oris Kollektion bei Strobel Uhren & Schmuck.

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

STROBEL
UHREN SCHMUCK TRAURINGE
ARLESHEIM

Immer chic und modisch

Die frühere Boutique Grotte erscheint als Boutique Duett im neuen Kleid. Die erstklassige und persönliche Beratung bleibt dem Geschäft erhalten.



Fotos: Christian Jaeggi

Die umgebaute Boutique Duett im neuen Kleid

Boutique Duett steht für stilsichere und qualitativ hochwertige Mode. Doch nicht nur die erstklassige Auswahl an Kleidungsstücken macht das Damenmodegeschäft am Arlesheimer Dorfplatz besonders, sondern persönliche Beratung und exklusiver Service. Die Modeberaterinnen Maya Simon, Claudia Vonlanthen und Gabrielle Bucher pflegen eine enge Beziehung zu ihren Kundinnen und bemühen sich um ein einzigartiges Einkaufserlebnis.



Modeberaterinnen Maya Simon und Claudia Vonlanthen

Das Schweizer Familienunternehmen mit mehreren Filialen vereint aktuelle Fashiontrends mit Mode, die auch Jahre nach dem Kauf Freude bereitet. «Jede Boutique hat ein eigenes Sortiment, die verschiedenen Kollektionen reisen durch sämtliche Filialen», erklärt Geschäftsführerin Sylvia Benz. «Wir probieren tatsächlich – kein Witz – jedes Kleidungsstück im Einkauf an, um sicherzustellen, dass wir nur die hochwertigsten Stücke führen.»

«Aktuell im Trend sind breite, hochgeschnittene Hosen, kombiniert mit weiten, kurzen Pullovern, was die Silhouette streckt.»

Wir führen Marken wie Henry Christ, Bruno Manetti, Antonelli, Tissa Fontaneda, Cambio, Raffaello Rossi und FFC. Probieren Sie es aus; auch für Sie ist etwas dabei!

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

duett boutiques

Öffnungszeiten: Mo – Fr 9.00–12.30 / 13.30–18.30 Uhr, Sa 9.00–16.00 Uhr



Genuss und Gesundheit schenken

Was gibt es Schöneres? In unserer Weihnachtsbroschüre finden Sie viele Ideen für Genussevents wie Grill-Workshop, Grill-Genussabend, Wurstseminar oder Fleischzerlegeseminar. Unsere Geschenkkörbe, Gourmettaschen und Geschenkgutscheine sind mit Genuss vollgepackt und nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Mit unseren kräftigenden Suppen von der Legehenne «Poule au pot» und «Tom kha gai» tun Sie zudem noch etwas für die Gesundheit. Aufwärmen und geniessen. Unsere Gutscheine mit frei wählbarem Betrag sind in unseren Fachgeschäften und im Gasthof Ochsen Arlesheim einlösbar. **Wir wünschen Ihnen genussvolle Festtage!**

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

www.goldwurst.ch

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898



Traditionelles Weihnachtsdessert: Vacherin-Glacé-Torte

Seit Generationen verzaubert die Vacherin-Glacé-Torte die Weihnachtszeit unserer Kundschaft. Unser beliebtes Festtagsdessert kombiniert knusprige Meringue mit cremiger Glacé – wählbar in zwei Geschmacksrichtungen, wie Schoggi, Zimt oder fruchtigem Himbeer. Bestimmen Sie Grösse und Aroma Ihrer Torte individuell und lassen Sie sich vom zeitlosen Genuss verführen. **Bestellen Sie noch heute** bei uns im Laden oder bequem online – und erleben Sie Weihnachten von seiner süssesten Seite!

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

www.konditorei-buchmann.ch

BUCHMANN



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 2024 und Januar 2025 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



Weihnachten und Silvester genussvoll geniessen!

Feiern Sie mit der ganzen Familie die Festtage bei uns im Ochsen. Am 25. und 26. Dezember können Sie aus unserer Auswahl spezieller Gerichte ihr eigenes Wunschmenu zusammenstellen. Ganz entspannt und gediegen lässt sich so das Weihnachtsfest feiern. Auch der Silvesterabend wird mit einem festlichen 5-Gang-Geniesser-Menu im Restaurant und wunderschön dekorierten Ochsensaal zelebriert. Ein feines Essen, schöne Weine und gute Gespräche stehen im Mittelpunkt. Danach trifft man sich auf dem Domplatz, um pünktlich um 24 Uhr auf das neue Jahr anzustossen. Ob zu zweit oder in geselliger Runde ein Highlight.

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

Hotel Gasthof ★★★★
ZUM OCHSEN
Familientradition seit 1923

Vis-à-Wyy: Weine und andere gute Sachen

In der Vinothek Vis-à-Wyy isst und trinkt man hervorragend. Und man bekommt authentische (Bio-)Weine – und andere Delikatessen.



Fotos: Christian Jaeggi

Geschenke und Gutscheine für jedes Budget

Man kennt sie gut, die Vinothek Vis-à-Wyy im Dorfzentrum von Arlesheim. Gerne nimmt man ein feines Mittagsmenu zu sich und trinkt einen Apéro, begleitet von einem Plättli mit italienischen Spezialitäten. Was man vielleicht weniger weiss: Die Vinothek schenkt die Weine nicht nur aus, sondern verkauft auch eine schöne Auswahl mit über 50 vorzüglichen Tropfen vornehmlich aus Italien, viele davon in Bioqualität. Esthi und Matthias Gloor haben alle Weine persönlich ausgesucht. «Wir kennen die Produzenten und besuchen sie regelmässig», sagt Matthias Gloor. Die Weine sind eher kräftig und eignen sich für ganz spezielle Momente. Besonders stolz sind die Gloors auf Rotweine wie den Ormanni Chianti classico oder den 1851 von Belfiore aus den Abruzzen.



Momentan stehen schöne Geschenkpäckli bereit. Sie sind nicht nur mit Wein – darf es mal eine Magnum-Flasche sein? – bestückt, sondern auch mit diversen Pastas, Risotto, Pesto, Sugo, Essig, Öl und anderen Delikatessen. In der Vinothek Vis-à-Wyy ist sehr vieles vom Feinsten. Beispielsweise das Olivenöl affiorato von Gianni Calogiuri, das als Kaltextraktion ohne Zentrifugieren und Filterung produziert wird. Man muss es probiert haben, wie so vieles in der Vinothek Vis-à-Wyy.

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

VIS-À-WYY
VINOTHEK
WEIN • BAR

Öffnungszeiten: Dienstag 16.00–21.00 Uhr
Mittwoch bis Freitag 10.00–21.00 Uhr · Samstag 10.00–18.00 Uhr

Arlesheim, das weihnachtliche Einkaufscenter

Im stimmungsvoll geschmückten Dorfzentrum von Arlesheim warten viele Attraktionen. Es gibt Adventsbänklein sowie Adventsmärli, und am 22. Dezember findet der grosse Sonntagsverkauf statt.



Fotos: Vera Von Ratz

Seit dem 29. November erhellt die stimmungsvolle Weihnachtsbeleuchtung das Dorfzentrum von «Arlese». Viele Fachgeschäfte freuen sich, Sie zu beraten und Ihre Geschenke kunstvoll zu verpacken. Kommen Sie ins Dorf!

Eine weitere Attraktion sind die Adventsbänklein, auf denen man sich – gewärmt von Schaffellen – gemütlich entspannen kann.



Als Höhepunkt folgt am Sonntag, 22. Dezember 2024, von 13.00 bis 17.00 Uhr, der grosse Sonntagsverkauf mit über 30 offenen Geschäften (siehe Inserat) – eine Gelegenheit, die Arlese-Bons einzulösen. Diese Arlese-Bons eignen sich hervorragend als Geschenk und können in der Vinothek gekauft werden.

Der Weihnachtsbaum-Weitwurfwettbewerb mit Festbetrieb am 5. Januar (siehe Inserat) bildet einen gemütlichen und lustigen Abschluss der Festtage.

AGIV
Arlesheimer Gewerbe- und Industrieverein

agiv.ch
mir-sin-arlese.ch







Festtagsgenuss im Landgasthof

Geniessen Sie im Landgasthof Roderis die kreative und hochstehende Küche. Neben den üblichen Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag ist das festlich dekorierte Restaurant zusätzlich an den Dienstagen vom 24. und 31. Dezember offen. Neben feinen A-la-carte-Gerichten servieren wir im Restaurant Rehrücken auf Vorbestellung und im Winterchalet Käsefondue und Fondue Chinoise (ebenfalls auf Vorbestellung). Reservierung empfohlen. Übrigens können Sie im Landgasthof auch gemütlich übernachten.

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

Landgasthof Roderis



Adventsgenuss im Schlüssel

Gönnen Sie sich eine genussvolle Auszeit in diesen oft hektischen Tagen: Aufgrund grosser Nachfrage haben wir wieder ein Genussmenu für Sie zusammengestellt: Wir starten mit einem Duo von geräuchertem Lachs und Forelle, schlemmen uns durch hausgemachte Ravioli, geniessen ein Rindsfiletmedaillon und lassen uns zum Finale eine Zabaione schmecken. Für alle, die gern mal wieder am Sonntagmittag essen gehen möchten, haben wir am 22. und 29. Dezember geöffnet. **Wir wünschen eine friedliche Adventszeit und freuen uns auf Ihren Besuch.**

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

Entdecken Sie unsere Neuheiten

Erlesene Weine aus drei aussergewöhnlichen Regionen!



Rippa Dorii: Die Familie hinter Rippa Dorii wählt sorgfältig die idealen Terroirs auf den kargen Böden der Region, um Weine voller Tiefe und Finesse zu schaffen. **Calitro:** Seit vier Generationen kreiert Calitro in Italiens sonnigem Süden einzigartige Weine, die Tradition und Qualität verkörpern. Die hochwertige Flasche und das moderne Design unterstreichen den besonderen Charakter der Marke. **Scriani:** Im Herzen des klassischen Valpolicella, Fumane, bewirtschaftet Scriani seine edelsten Weinberge. Mit einem unverwechselbar klaren und authentischen Charakter verbinden diese Weine die besten Trauben, Intuition und Mut zu einer aussergewöhnlichen Balance. **Drei Produzenten, drei Regionen – und ein Geschmackserlebnis, das Sie nicht vergessen werden!**

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

Rietschi Getränkemarkt seit 1924



Speisen wie im Orient

Eine kulinarische Reise erleben Sie im orientalischen Restaurant Adler in Arlesheim. Die Weihnachtszeit ist jetzt überall zu spüren und mit ihr verbinden wir vor allem Gewürze wie Zimt, Nelke, Sternanis, Kardamom und Muskatnuss. Feiern Sie ein unvergessliches Weihnachtsessen bei uns im Restaurant Adler und erleben Sie einen Moment Orient mitten im idyllischen Arlesheim. An Silvester bieten wir Ihnen ein **OPEN BUFFET** der besonderen Art an. Reservieren Sie sich jetzt schon Ihren Platz und feiern Sie mit Ihren Liebsten ganz exklusiv. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Adler · Orientalisches Restaurant
Hauptstrasse 15 · 4144 Arlesheim
Tel. 061 703 11 00
arlesheim.adler@gmail.com
www.restaurant-adler-arlesheim.ch

Satz, Match, Cervelat

Das Tennis an der Birs-Freizeitcenter in Aesch, kurz TAB, ist eine Institution, die wöchentlich von rund 3000 bis 4000 Menschen besucht wird. Dies seit 42 Jahren. Der nachhaltige Erfolg des Centers hat viel mit dem familiären Charakter und seinem Restaurant zu tun, in dem es nicht nur Cervelat gibt.

Text: Christian Fink, Fotos: Christian Jaeggi



Tennis spielen wie Roger Federer, Stan Wawrinka, wie Martina Hingis? Versuchen kann man es ja mal. Die Einsicht folgt jedoch auf dem Fuss: es ist sinnlos. Für die Sportaffinen, die sich im TAB-Sportcenter in Aesch vergnügen und fit halten, spielt das jedoch keine Rolle. Zukünftige GOAT's werden hier keine herangezüchtet; hier wird hauptsächlich Breitensport betrieben. Es geht vor allem um Spass, um Bewegung, um Freude am Spiel, um soziale Kontakte, um gemeinsame Zeit unter Freunden bei einer Erfrischung im Restaurant nach dem Sport.

Alleine die Tatsache, dass das Sportcenter nicht einfach kulinarischen Schrott aus irgendwelchen Selbstbedienungsautomaten serviert, macht den Betrieb sehr sympathisch. Hier lässt sich richtig essen. Und das ziemlich gut. «Wir bieten eine ehrliche und gesunde Küche an», so Restaurantleiter Freddie Zwimpfer. Die sportliche Betätigung steht zwar im Zentrum; mindestens so wichtig sind jedoch die Beziehungen zwischen den Menschen, die sich hier treffen. Die Atmosphäre ist angenehm, geradezu familiär, was Besucher sofort spüren, nachdem sie die heiligen, von aussen her etwas pampig wirkenden, gerundeten Hallen betreten haben. Im Innern öffnen sich helle Räumlichkeiten, die Einblick auf die Tennisplätze und auf das öffentliche Restaurant gewähren. In den Gängen halten sich zahlreiche Leute auf, die auf die Spielplätze schauen, sich vor dem Spiel oder nach der Dusche zu einem Schwatz treffen, bevor sie nach Hause gehen oder sich in der ganztägig geöffneten Gaststätte das Tagesmenü oder einen Fitnessteller gönnen. Dasselbe tun auch augenfällig viele im näheren Umfeld Beschäftigte, zumindest unter der Woche.

Basler Tennishochburg

TAB ist die Abkürzung für «Tennis an der Birs». Mit dem Bau der Halle C vor 25 Jahren wurden nebst Tennis auch die verwandten Sportarten Badminton und Squash integriert. Für den Bau entschied man sich, weil die sechs Aussenplätze im Laufe der Jahre etwas zu wenig bespielt wurden. Heute beinhaltet das Mehrspartenhaus neun Hallen- und fünf Tennis-Aussenplätze, je zwei Badminton- und Squashplätze sowie eine Gymnastikhalle, einen Eventraum, ausserdem einen gemütlichen Gastrobetrieb mit 80 Plätzen, eine kleine Bar und einen Gartenbereich.

«Wir wünschen uns, dass sich unsere Kunden rundum wohl fühlen und die familiäre Atmosphäre spüren.»

Matthias Jörger

Tennis an der Birs ist das grösste Tennis-zentrum in der Region. Martin Frösch und Heinz Grimm, zwei ehemalige Basler Tenniscup-Spieler, gründeten es 1982. «Basel war schon lange vor Roger eine Tennishochburg», sagt Matthias Jörger, der Geschäftsleiter des Centers. «Ende der fünfziger und während der sechziger Jahre waren vier Spieler aus Basel im Davis-Cup-Team.» Da Tennis Ende der siebziger und achtziger Jahre noch mehr boomte, beschlossen die beiden Spieler, die Hallenanlage zu bauen. Dies in einer Zeit, wo es noch kaum Tennishallen gab.

Die beiden Tennisbegeisterten stiessen, so Jörger, «zufällig» auf ein grösseres Landstück, das Swissmetall gehörte und von Dornach bis zum Bahnhof Aesch reichte. Innerhalb kurzer Zeit wurde die Hallenanlage gebaut. Sie war, so Jörger, «ab dem zweiten Jahr ausgebucht». Bereits damals beherbergte die Halle neun Indoor-Plätze. «Heute gehen hier pro Woche geschätzte 3000 bis 4000 Leute ein und aus.»

Die Buchungsstruktur habe sich mit der Individualisierung der Gesellschaft im Laufe der vergangenen Jahrzehnte stark verändert. Früher waren die Plätze langfristig ausgebucht. «Heute haben wir am Wochenende kaum mehr Fixbuchungen», so Jörger, «da die Leute nicht mehr bereit sind, sich während dreissig Wochen zu verpflichten, am Wochenende Tennis zu spielen.» Und: «Im Grunde muss man sich hinsichtlich der Angebote alle zwei Jahre neu erfinden.» So finden an den Wochenenden beispielsweise häufig Turniere, Firmenanlässe, Seminare und, teilweise miteinander verknüpft, Gruppenessen statt.

Vielfältiges Zielpublikum

Morgens und abends ist die Anlage gut besucht. Nachmittags versucht die Leitung vor allem ältere Spielerinnen und Spieler für einen Besuch zu motivieren. Jörger: «Wir haben einen 60plus-Pool und organisieren bei Bedarf Spieler für ein Doppel. Das werden wir ausbauen.» Aber auch Kinder werden gezielt angesprochen. Teils mit dem Angebot von Kindergeburtstagen – ein Mix aus sportiver Betätigung und kulinarischen Häppchen. Es gibt Ferien-Camps, «Girls-Tennis», Kids- und Juniorenturniere.

TAB beschäftigt rund 30 Angestellte. Das Center verfügt über eine eigene Tennisschule: «Wir haben hier auch Wettkampfspieler, sind jedoch vor allem für den Breitensport da.» Interessierte, die mal ausprobieren möchten, ob sie Tennis oder eine der anderen Sportarten anspricht, können sich kurzfristig einen Platz stundenweise mieten. «In den Schulferien bieten wir überdies», so Jörger, «ein Flatrate-Angebot für zwei Wochen an. Da können sowohl Erwachsene als auch Jugendliche für einen bescheidenen Betrag so viel Tennis spielen, wie sie Lust haben.»



Zwei von 32. Freddie Zwimpfer (Restaurant) und Matthias Jörger (Geschäftsleitung)

TAB – Tennis an der Birs
Das Freizeitcenter ist täglich geöffnet:
Montag bis Samstag, 8.00–23.00 Uhr /
Sonntag, 8.00–18.00 Uhr
Geschlossen: 25. und 26. Dezember 2024
www.tab-aesch.ch



Rudolf Trefzer
Historiker
und Publizist

Meine kulinarischen Wünsche

Immer wieder mal werde ich gefragt, was mein Lieblingsessen, was mein ultimativer kulinarischer Wunsch sei. Und jedes Mal gerate ich bei dieser Frage ein wenig in Verlegenheit, weil ich sie nicht wie aus der Kanone geschossen beantworten kann. Da ich neugierig und zudem Omnivore bin, esse ich grundsätzlich fast alles gerne, was mit Liebe und Sachverstand zubereitet wurde, vorausgesetzt dass ethische und ökologische Grundstandards beim Anbau der Lebensmittel und bei der Tierhaltung eingehalten werden. Mit anderen Worten: Ich weiche bei der Beantwortung der Frage nach meinem Wunschessen aus und sage, dass das je nach Jahreszeit, Aufenthaltsort, Wetter und Stimmung verschieden sein könne. Und füge jeweils noch an, dass ich nicht besonders scharf bin auf überkandidelte Essenskreationen von Sterneköchen wie zum Beispiel paniertes Kaninchenhirn mit Matcha-Tee und Demerara-Zucker oder Kabeljaukutteln mit Curry und Reismehl-Makkaroni an Kokos oder – als Dessert – ein Guanabana-Sorbet mit Kaffeesamen, Zitronenschalenpüree und Minz-Granizado.

Gerne verzichte ich auf solche surreal anmutenden Ausgeburten des in der Spitzengastronomie grassierenden Kreativitätswahns und erinnere mich sodann an die beglückenden Momente, als ich in meiner Kindheit zum Geburtstag eines meiner Lieblingsgerichte wünschen durfte. Zu meinen damaligen Favoriten gehörten reich belegte Brötchen, hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Bolognesesauce oder Curry-Geschnetzeltes mit Reis, Ananasringen und Pfirsichhälften aus der Büchse. Und wenn ich ehrlich bin, auch heute noch bemächtigt sich meiner ein wohliges Glücksgefühl, wenn ich diese einfachen, aber unvergesslichen Speisen esse. Jetzt, nachdem ich diesen Satz geschrieben habe, weiss ich, was ich in Zukunft antworten werde, wenn ich nach meinen kulinarischen Wünschen gefragt werde.

Eine Viertelstunde Vorfreude

So lange dauert es, bis das Markbein den Ofen verlässt und dem Gast aufgetischt wird.

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



«Ochseneck»-Wirtin und Gastgeberin Christine Krieg inmitten ihres innovativen und motivierten Teams.

Das «Ochseneck» in Reinach kennen nicht alle, aber täglich einige mehr, die eine unkomplizierte regionale Küche zu schätzen wissen. Vom lokalen Feldsalat über den lauwarmen Schafskäse bis hin zum Suure Mocke vom Weiderind mit Quitten-Ingwerfruchtfleisch – ja, was im «Ochseneck» aufgetischt wird, mundet und zeigt, das da Köche am Herd stehen, die keine beruflichen Scheuklappen tragen, sondern einfallsreich, gut und taufrisch kochen. Die Fäden im Haus zieht Christine Krieg, die eine herzliche und kompetente Gastgeberin ist, die ihre Gäste zuvorkommend durch den Mittag und Abend führt. Sie hat im nahen, auf der Höhe gelegenen Predigerhof viel Aufbauarbeit geleistet und hat nun mit dem «Ochseneck», mitten im urbanen Reinach, eine stimmungsvolle Einkehr geschaffen, die nicht nur die Einheimischen überzeugt, sondern auch die Region. Die «Ochseneck»-Philosophie ist es, mit regionalen und vor allem saisonalen Lebensmitteln abwechslungsreiche und schmackhafte Gerichte zu präsentieren. Das innovative Team unterstützt Projekte wie «Feld zu Tisch» und ist Mitglied bei der «Cooks' Alliance» von Slow Food, was das regelmässig wechselnde Speiseangebot unterstreicht. Und sonst? Die Weinkarte überzeugt, ist durchdacht, explizit mit regionalen Weinen bestückt und wartet aber auch mit so einigen Überraschungen für neugierige Weinnasen auf. Wie etwa der Païen (Heida) von der Domaine Gérald Besse aus Martigny oder den Nebbiolo aus einer eher unbekannten Weinregion rund um Domodossola unterhalb des Simplons. Eine kleine Fussnote zum Schluss: Dass der Kindersirup verrechnet wird, erachte ich als unnötig und ist eine Überlegung wert. ■

Restaurant Ochseneck
Hauptstrasse 41 · 4153 Reinach
Tel. 061 262 21 12
www.ochseneck.ch

Geöffnet von Di bis Fr von 11.00–23.00 Uhr und Sa von 17.00–23.00 Uhr.

Sonntags geöffnet

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi

Still und leise, völlig unaufgeregt und innert kürzester Zeit weit über Therwil hinaus bekannt, aber von den Mamas mit Kinderwagen vorwiegend noch unentdeckt, präsentiert sich die «Alti Schrinerei» morgens als ruhiges und bei Anlässen als stimmungsvolles Café, das weit über den Kaffeetassenrand hinaus blickt und geschickt Kultur mit Kulinarik verbindet, Degustationen, Spielturniere und andere Events organisiert und durchführt. Sämtliche Produkte, die hier angeboten werden, zeugen vom Qualitätsdenken der Familie Rust, die hier in der vierten Generation statt sägt, hobelt und schleift, einkauft, kocht und serviert. Auch am Sonntag – dann, wenn der Zopf, die Croissants, das gute Brot, das Ei im Glas und andere kleine Köstlichkeiten auf die Gäste warten. Irgendwann wird die Milch abgeräumt und die Weinflaschen stehen auf dem Tisch mit prickelndem, schäumendem Inhalt, leicht süss, fruchtig oder trocken. Ein schöner Ort, der auch noch über einen Einkaufsladen verfügt – frei von jeglichem Verpackungsmüll. Applaus. ■



Alti Schrinerei
Teichstrasse 4 · 4106 Therwil
Tel. 076 249 14 41
www.alti-schrinerei.ch

Mi bis Fr von 9.00–18.00 Uhr,
Sa und So von 10.00–17.00 Uhr geöffnet.
Mo und Di geschlossen.

Ich bin dann mal weg

Wer sich ohne Stau und frei von Hektik eine Auszeit gönnen will, fährt mit dem Tram bis Aesch und spaziert in die Klus. Dort wartet eine kleine, feine Oase auf ihre Entdeckung.

■ Text: Martin Jenni, Fotos: Christian Jaeggi



Klus 177. Die Oase für Weinnasen, Naturmenschen, frisch Verliebte und, und …

Vor acht Jahren haben Irene und Antoine Kaufmann die Domaine Nussbaumer von der Familie Dolder in der malerischen und historischen Klus bei Basel übernommen. Mit der Umstellung auf biologischen Anbau (Bio Suisse Knospe) und biodynamischen Anbau (Demeter) haben sie eine neue Ära eingeläutet und vor fünf Jahren dem Weingut einen neuen Namen verpasst. Voilà: KLUS 177 ist das erste und bisher einzige biodynamische Weingut der Region, was bedeutet, dass hier ein lebendiger Weingarten mit grosser Biodiversität gehegt und gepflegt wird. Angebaut werden traditionelle, aber auch neue Rebsorten (PIWIs), und anstelle von Dünger werden selektionierte Leguminosen (Hülsenfrüchtler)-haltige Einsaaten verwendet. So fördern diese biodynamischen Methoden Leben und Harmonie im Weinberg und mit den Infusionen von Brennnessel- und Schachtelhalmextrakten werden die Pflanzen zusätzlich gestärkt. Also warum sich mit diesem Wissen nicht gleich vor Ort, mit Blick auf die Weinberge,sekundiert von der einen oder anderen lokalen Provenienz, eine Auszeit gönnen? Eben!

Santé mit einem Glas Blanc de Blanc Brut Nature

Das Gästezimmer liegt direkt neben dem Weingut und bietet auf 36 Quadratmetern einen modernen Komfort mit grosszügigem Bad und schönem Parkettboden. Das Ganze ist ein idealer Ort für Weinliebhaber oder solche, die es auf Zeit schon immer mal werden wollten. Wer hier die Faszination der Weinregion aus nächster Nähe erleben will, sitzt und liegt in der ersten Reihe. Dieses Kleinod bietet sich aber auch für Reiseunlustige an, die mitten in der Natur eine Runde ausspannen wollen, ohne sich dabei hinter das Steuer setzen zu müssen. ■

KLUS 177
Klusstrasse 177 · 4147 Aesch BL
Tel. 061 751 45 45 · info@klus177.ch
www.klus177.ch/gästezimmer

Das Zimmer kostet CHF 220.– pro Nacht.



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

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

Grafisches Service-Zentrum
Elektronische Datenverarbeitung
Treuhand
kreativAtelier
Gastronomie
Flohmarkt

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag!

Ihre Spende in guten Händen
Spendenkonto 40-1222-0

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



Tauben- und Krähenprobleme
ökologisch lösen

FALKNEREI **BASEL**

www.falknerei-basel.ch
+41 76 564 43 52

TARAG
Heizung • Photovoltaik • Sanitär • Tank

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





Energie mit Zukunft

Seit über 30 Jahren für Sie und unsere Energiezukunft unterwegs.

Bäder zum Verlieben







Exklusive Bäder von Brombacher Design

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

BROMBACHER Design

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

Minotti-Showroom in Basel

roesch stellt auf 4600 Quadratmetern und sechs Etagen das Neuste weltbekannter Marken aus. Ein Publikumsmagnet ist Minotti – mit dem grössten Showroom in der Nordwestschweiz.



Fotos: zVg

Das italienische Label Minotti steht für Eleganz und Qualität.

Wie erschafft man zu Hause eine Wohlfühlatmosphäre?
Geschäftsführer Michael Federer: Die Details! Licht, Stoffe, Materialien, Vorhänge, Möbel, Farben – wenn das alles miteinander harmoniert, fühlt man sich zu Hause. Wir wollen jeden Raum ins rechte Licht rücken. Zum Beispiel mit zeitlos schönen Einrichtungsgegenständen von Minotti, die auf einzigartige Weise einen klassisch modernen Lifestyle zum Ausdruck bringen – und Wohnen so zum Erlebnis machen.



Kaufen Sie bis zum 31. Januar 2025 einen Grand Relax, Repos oder Grand Repos und erhalten Sie einen Hocker als Geschenk.

Warum ist Minotti so beliebt?
Man verbindet mit dem italienischen Exklusivlabel Eleganz und Qualität. Ob Indoor oder Outdoor: Die einzigartigen Gartenmöbel sind handgefertigt und bestehen oft aus mehreren Teilen, darunter Lounge-Sofas und -Sessel, aber auch Couchtische, Canapés als Liegen sowie Ottomane. Und im Wohnzimmer ziehen hochwertigste Polstermöbel und Sitzprogramme mit geradlinigen Designs die Blicke auf sich, die unterschiedlichste Kombinationen zulassen und dies in hervorragender Qualität.

Das Verschmelzen von Tradition und Technologie scheint sehr wichtig zu sein.
Richtig. Minotti blickt auf eine fast 80-jährige Tradition «Made in Italy» zurück. Die handwerkliche Kunstfertigkeit vollendet ein Produkt, das der modernsten Technologie entspringt, während intelligente Fingerfertigkeit die industrielle Präzision mit Sensibilität und Emotion erfüllt.

Minotti ist weltweit etabliert. Wie präsent ist die Firma?
Gegründet wurde der Handwerksbetrieb 1948 von Alberto Minotti in Italien. Heute findet man Minotti in 80 Ländern, mit 57 Flagship Stores und einem Netzwerk von über 300 qualifizierten Verteilern in der ganzen Welt. roesch ist stolz darauf, den grössten Showroom in der Nordwestschweiz präsentieren zu können.

roesch hat noch ein Weihnachtsgeschenk parat …
Von Vitra. Der Grand Relax und der Grand Repos von Antonio Citterio bieten aussergewöhnlichen Komfort – besonders in Kombination mit dem Ottoman. Wer bis zum 31. Januar 2025 einen Grand Relax, Repos oder Grand Repos kauft, erhält gratis einen Ottoman als Geschenk dazu.

roesch
stilvoll. modern.

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

Öffnungszeiten
Di–Fr 10.00–18.00 Uhr, Sa 10.00–16.00 Uhr
Objektabteilung: Mo–Fr 8.00–17.00 Uhr
Abendverkauf jederzeit nach Vereinbarung oder Beratung bei Ihnen zu Hause.

Auf musikalischen Wegen mit Nepomuk

Im Heimatmuseum Schwarzbubenland in Dornach gab es im Rahmen der Museumskonzerte schon über 230 Konzerte … und dies unter der Obhut des Schutzheiligen aller Brücken.

■ Text: Niggi Ullrich, Fotos: Christian Jaeggi und zVg

Eva Oertle und Olga Bernasconi, die künstlerischen Leiterinnen für das Musikprogramm der Museumskonzerte in Dornach, legen viel Wert darauf, ihr Engagement als ganzheitliche Ambition darzustellen. Das beginnt mit dem Schauplatz, wo ihre Konzerte stattfinden. Ihre schwärmerisch anmutenden Beschreibungen der sie umgebenden Objekte und Geschichte(n) im Heimatmuseum Schwarzbubenland ver-

«Uns ist es nicht egal, was mit den Konzerten passiert!»

anschaulichen wunderbar, dass ihnen der Ort, wo ihre Konzerte stattfinden, quasi «conditio sine qua non» bedeutet. Alles andere als verwunderlich ist, wenn in diesem Zusammenhang von der originalen Sandsteinplastik des heiligen Nepomuk mit dem goldenen Sternenkranz von der Nepomuk-Brücke an der Birs – einer mehr als nur legendären Figur aus dem 14. Jh. – die Rede ist, die fast schon auch als Schutzheilige der Museumskonzerte zu firmieren scheint. Und auch andere «Reliquien» aus der Geschichte des Schwarzbubenlands wie der heilige Mauritius – ein römischer Legionär, dem die ehemalige Dorfkirche geweiht ist –, Maria mit dem Kind oder auch allerlei Waffengerät aus der Schlacht von Dornach (1499) scheinen durchaus Einfluss auf die Programmation und auf das Ambiente zu haben. In den Museumskonzerten sind Hören und Sehen eins. Dank der exzellenten Raumakustik können Ohren nicht nur sehen, sondern Augen auch hören. Und dass die fünf Konzerte jedes Jahr im Früh- und Spätsommer jeweils am Sonntag um 11.00 Uhr stattfinden, passt irgendwie auch.

Der Weg zur himmlischen Harmonie

Zur ganzheitlichen Ambition gehört auch, dass sich die beiden Leiterinnen mehrfach und dezidiert als symbiotisches Team verstehen. Sie betonen immer wieder, wie wichtig ihnen die Zusammenarbeit ist, auch in den «kleinen Dingen» wie die gemeinsame Organisation, Medienarbeit, Buchhaltung, die Moderation, Empfang des Publikums oder die Arbeit für das Programmheft. Diese Aufgaben ergänzen die Planung und Umsetzung des künstlerisch-musikalischen Programms und runden das Ganze ab, bis eine Art Ganzes entsteht. Und das, sagen die beiden Leiterinnen unisono, ist ihnen seit zehn Jahren sehr wichtig (wenn nicht heilig). Denn nur so macht die Arbeit in Dornach Sinn und bringt jene Erfüllung, die sie sich als Veranstalterin eines anspruchsvollen Musikprogramms wünschen. Interessant ist, dass sie ihre Performance eher als «Festival» verstehen, denn als eine Konzertreihe. Und so fügt sich das eine zum anderen, wenn unter anderem auch zu erfahren ist, dass jedes Jahr ein sorgfältig evaluiertes Thema hat, das die musikalische Programmation bestimmt. 2024 hiess das Thema «A heavenly harmony – ein musikalisches Fest» und 2023 «Amor, Mond und Poesie – Inspirationsquellen der Musik». Damit ist das Programm nicht vor allem von den Interpretinnen / Interpreten oder den Komponistinnen / Komponisten her definiert, sondern vom Blick auf dass was Musik inhaltlich, stilistisch, emotional aber auch kontextbezogen bedeutet (Ära, Kunst, Gesellschaft, Zeit). Und damit wäre man auch schon wieder im Umfeld der Objekte im Museumsraum, die alle aus einem unterschiedlichen Kontext kommen und trotzdem so etwas wie einen Kosmos darstellen und damit Nähe zu den aufgeführten Wer-



Ehemalige Dorfkirche im Banne von Musik und Geschichte
Links: Nepomuk ist nicht nur Schutzpatron der Brücken, sondern in Dornach auch für die Museumskonzerte.



Wir wüschen Allen eine besinnliche Weihnachtszeit
und einen guten Start in das neue Jahr!

Im kommenden Jahr feiern wir 50 Jahre ESB!
Darauf sind wir unglaublich stolz.
Das sind wir. **Die ESB.**

T 061 905 14 84
Mehr erfahren: www.esb-bl.ch
ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, SODK OST +

Eingliederungsstätte Baselland ESB



Ganz klar:
12 % Rabatt für alle Frühbucher*

Unsere Fenster sind «Made in Baselland»

*min. 5 Monate vor Baubeginn
Nur für Privatkunden als Direktbesteller Rabatte nicht kumulierbar (Ausser Service)
Telefon 062 212 76 91

ATRYA GROUP
HASLER FENSTER



BAURECHT & BEWILLIGUNGEN ▶ AUCH FÜR IHRE GEMEINDE ▶

sutter planen·messen·umsetzen
Hochqualifizierte Spezialisten. Einfache Lösungen.
Sutter Ingenieur- und Planungsbüro AG · www.sutter-ag.ch



Die Blicke von Eva Oertle und Olga Bernasconi sind eine Einladung für alle Dornacherinnen und Dornacher.

ken schaffen. Zu erfahren ist auch, dass 2025 das Thema zum Sommer passend «Jeux d'eaux – Wasserspiele. 150 Jahre Maurice Ravel» heissen wird.

Der Kosmos von Objekt und Subjekt

Beide Leiterinnen sind selber Musikerinnen. Eva Oertle ist Flötistin und Olga Bernasconi Harfenistin. Beide haben ein respektables Palmarès an Konzerterfahrung. Trotzdem sehen sie ihre «Intendanz» der Museumskonzerte in Dornach nicht wie andernorts als Plattform für ihre eigene musikalische Profilierung oder Karriere, sondern lassen vielmehr renommierten Ensembles aus der ganzen Welt Raum und Zeit für ihre Konzerte in Dornach. Das zeugt von einer qualitätsorientierten Haltung, die unter anderem in der Aussage mündet «Uns ist es nicht egal, was mit den Konzerten passiert!» Dieses pointierte Votum führt fast schon automatisch zu den Perspektiven der Museumskonzerte in Dornach und den Wünschen für die Zukunft. Wer jetzt gedacht hätte, dass Oertle und Bernasconi um das Engagement von noch berühmteren Weltstars buhlen, mehr Geld brauchen oder mehr Medienresonanz einfordern, hat sich getäuscht. Unterschwellig gibt es das eine oder andere durchaus, es ist jedoch sekundär. Der Tenor des Wunschbarometers tönt ganz anders. Die Museumskonzerte in Dornach sollen noch stärker von der Bevölkerung mitgetragen werden, Oertle und Bernasconi wollen noch mehr Nähe zu Dornach, zum Gewerbe, zu den Schulen und Vereinen, freuen sich über noch mehr Mitglieder im Förderverein. Sie würden sich freuen, wenn die spürbare Dankbarkeit des Publikums sich mit ihrer eigenen Dankbarkeit über die Chance in Dornach mit Musik Leute zusammenbringen zu können, symbiotisch verbinden und Intimität über die Konzerte hinaus schaffen würde. Womit wir wieder bei Nepomuk, dem Hüter aller Brücken und seiner Entourage wären: im Raum die geschichtsträchtigen Objekte mit ihrem Kontext und im Konzertpublikum die lokalen Subjekte, die für eine Stunde einen gemeinschaftlichen Kosmos bilden. Das ist erstaunlich und alles andere als wenig anspruchsvoll … in «kantigen» Zeiten ganz besonders. ■

Museumskonzerte Dornach

im Heimatmuseum Schwarzbubenland
an der Hauptstrasse 24 in Dornach
jeweils am Sonntag um 11.00 Uhr
Spielzeit mit 4 – 5 Konzerten im Juni und im August

www.museumskonzerte-dornach.ch
museumskonzerte-dornach@bluewin.ch

Künstlerische Leitung:
Eva Oertle
Olga Bernasconi

Förderverein
Durch eine Mitgliedschaft im «Förderverein Museumskonzerte Dornach» können Interessentinnen / Interessenten die Durchführung der Museumskonzerte in Dornach aktiv unterstützen und von vergünstigten Eintrittspreisen profitieren.



■ **Jürg Seiberth**
Autor, Gestalter

Hilft das Wünschen?

Neulich hat mir Tiny Tom* ein paar Geheimnisse verraten: Als er neun Jahre alt war, bat er jeden Abend vor dem Einschlafen den lieben Gott, ein Saxophon unter sein Bett zu legen. Am Morgen schaute er als erstes unters Bett. Da war nie ein Saxophon. Jeden Morgen die Hoffnung und die Enttäuschung. Er sei damals ja sooo blöd gewesen. Den Nikolaus, das Christkind und den Osterhasen hatte er längst durchschaut. Und trotzdem sagte ihm ein Gefühl, dass das, was man sich wirklich sehnlich wünscht, in Erfüllung gehen muss. Sein Verstand war anderer Meinung, aber das Gefühl blieb. Es regte sich auch später, als er sich heimlich verliebte. Er ging spazieren und wünschte sich sehnlich, der geliebten Silvie zu begegnen – alleine, nicht umschwirrt von neugierigen Freundinnen. Er traf sie nie. Aber das Gefühl blieb. Der Verstand ermahnte ihn eindringlich, keiner Menschenseele jemals ein Sterbenswörtchen über dieses Gefühl zu verraten. Sonst würde ihn bald die ganze Welt auslachen. Wenn das Telefon klingelte, hatte er auch dieses Gefühl. Dann wünschte er sich sehnlich, Alfred Hitchcock wäre am Apparat und würde ihn bitten, in seinem nächsten Film die Leiche zu spielen. Natürlich habe er das Buch «Bestellungen beim Universum» verschlungen und sogar einen sündteuren Workshop bei Bärbel Mohr besucht. Tiny Tom schliesst seine Beichte mit der Abwandlung eines beliebten Shakespeare-Zitats: «Alle Gedanken, Ideen und Pläne sind die Kinder geheimer Wünsche». – Tiny Tom hat mir das alles unter dem Siegel der Verschwiegenheit erzählt. Trotzdem möchte ich seine Bekenntnisse zur Unvernunft einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich machen, denn Tiny Tom ist heute ein berühmter Saxophonist, er ist mit der bezaubernden Silvie verheiratet und er durfte schon viermal im «Tatort» die Leiche spielen. Ja, das Wünschen hilft noch immer, liebe Brüder Grimm, auch heute können aus geküssten Fröschen Prinzen werden.

* Name geändert



Next generation's glasses!

Das sind die Lieblingsbrillen der nächsten Generation. Leicht, flexibel und individualisierbar. Den Unterschied macht die Grösse, nicht jedoch der Style und die Qualität – Götti Dimension Next vereint die besten Eigenschaften für junge Menschen. Aus einer Farbpalette von 15 Farben werden die Lieblingsfarben ausgewählt, miteinander kombiniert und so die perfekte Lieblingsbrille mitgestaltet. Die neue Kinderkollektion ist in jedem Detail optimiert und macht noch mehr Spass. Hier haben die Kleinen das Sagen.

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

BLOCHOPTIC



Sind Sie bereit für die Pensionierung?

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

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

die Mobiliar



Zum Wohle der Haut

Bei Hautproblemen hilft das Ärzteteam der Hautarztpraxis Arlesheim. Dort ist das gesamte Wissen der Bereiche Dermatologie, Venerologie (Geschlechtskrankheiten) und Lasermedizin unter einem Dach vereint. Dr. med. Lucian Cajacob (Bild) arbeitet seit Anfang 2023 in der Hautarztpraxis Arlesheim. Die Spezialgebiete des 37-jährigen Facharztes sind Hautkrebs, Nagelerkrankungen und -operationen, Geschlechtskrankheiten sowie chronisch-entzündliche Hauterkrankungen (z.B. Schuppenflechte oder atopische Dermatitis).

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

Hautarztpraxis Arlesheim

Blutspenden
ist wie im Rhein
schwimmen.
Macht einfach
glücklich.

Sichere dir ein Stück Glück:

BLUTSPENDE SRK BEIDER BASEL

Ein unkonventioneller Deal

Für die Zukunft ihrer Kinder wünschen sich die Eltern ja immer das Beste – einen guten Schulabschluss, eine vielversprechende Ausbildung, einen tollen Job. Was aber, wenn der 16-jährige Sohnemann partout nicht mehr in die Schule gehen will?

Text: Sabina Haas, Bild: zVg

Das allein ist ja noch nichts Ungewöhnliches. Dass sein Vater ihn aber nicht dazu zwingt, ja nicht einmal versucht, ihn umzustimmen, das ist doch recht speziell. Stattdessen macht ihm David Gilmour – denn die Geschichte ist die seines Sohnes und seiner selbst – ein Angebot: Jesse muss ein Jahr lang nicht mehr zur Schule gehen, dafür aber mit seinem Vater, dem Filmkritiker, jede Woche drei Filme anschauen, die sein Vater aussucht. Das ist die einzige Form von Ausbildung. Und Drogen sind tabu.
So verbringen Vater und Sohn Hunderte von Stunden gemeinsam auf dem Sofa. Parallel zu den Geschichten in den Filmen wartet auch das Leben der beiden mit Geschichten auf. Jesse verliebt sich in ein Mädchen, das der Vater von Anfang an durchschaut und dennoch mitansehen muss, wie sein Sohn seine eigenen schmerzhaften Erfahrungen durchstehen muss. David selbst hat eine unsichere berufliche Zukunft, denn seine Freiberuflichkeit will nicht so recht klappen. Auch an seiner Entscheidung betreffs Jesse zweifelt der Vater immer wieder: «Aber was ist, wenn sich nichts tut? Wenn ich ihn in einen Brunnen geworfen habe, von dem es keinen Ausgang gibt, nur einen beschissenen Job nach dem anderen, mit beschissenen Arbeitgebern und kein Geld und zu viel Alkohol?»

Zweifel, Neugier, Vertrauen

Doch genau auf diesen Zweifeln kann sich die Vater-Sohn-Beziehung entwickeln. Durch Liebeskummer, Arbeitslosigkeit, Zukunftsängste und Erinnerungen baut sich allmählich das Interesse und die Neugier am anderen auf. Sich gegenseitig Schwächen und Fehlschläge einzugestehen, schafft Vertrauen und Bindung. Mit grosser Freude, aber auch mit Wehmut sieht David seinem Sohn dabei zu, wie er langsam lernt, Dinge anzupacken und zu regeln.
Aus dem vereinbarten einen Jahr sind letztlich drei geworden. Jesse wird erwachsen, wenn auch auf unkonventionelle Weise. In Begleitung eines Vaters, der ihm mit einer mutigen Entscheidung den nötigen Raum eingestanden hat. Jesse hat die Zeit bekommen, die er brauchte um herauszufinden, was er mit seinem Leben anfangen will. Der Vater kann auf drei schöne Jahre mit seinem Sohn zurückblicken, die ihre Beziehung gefestigt haben, ohne sie einzuengen. Er tut dies mit einer Mischung aus Melancholie und Stolz. Und ja: Natürlich geht die Geschichte gut aus.
Unser allerbestes Jahr ist keine Abhandlung über die Kino- und Filmgeschichte, obwohl ein Kinogänger ganz nebenbei einige interessante Dinge erfährt und sich die Filme durch das ganze Buch ziehen. Es ist vor allem eine warmherzige, weise und ausserdem wahre Geschichte, klug und unsentimental erzählt, die aufzeigt, dass auch unkonventionelle Wege zum Ziel führen können. ■

David Gilmour,
Jahrgang 1949, lebt in Toronto, Kanada, und ist Buchautor, Fernsehmoderator, Journalist und Filmkritiker. Er erhielt unter anderem den renommierten Governor General's Award. Er war Chefredakteur des Toronto International Film Festival und arbeitete als Filmkritiker für den kanadischen Fernsehsender CBC Television.
Unser allerbestes Jahr ist sein erster Roman und war in Kanada ein Beststeller.





■ **Anita Fetz**
alt Ständerätin BS

Die Evolution des Wünschens

In meiner Kindheit gab es eine TV-Serie, die mich faszinierte: Verliebt in eine Hexe. Diese hiess Samantha und schaffte es, mit einem einfachen Nasenrümpfen den Haushalt zu erledigen oder auch einen fiesen Nachbarn in einen Frosch zu verwandeln. Kein Fitnessstudio, kein Smoothie-Mixer, keine Meditations-App – nur ein kleiner Nasenrümpfer, und das Leben war geritzt. Leider liessen sich meine Eltern von dieser Wunschtechnik nicht beeindrucken. Für sie galt: Wünsche sind schön und gut – aber die meisten erreicht man nur mit Sparen und Anstrengung.

Und heute? Da klicken wir uns mit viereckigen Augen durchs Leben, um uns jeden Wunsch auf Bestellung sofort zu erfüllen. Mal ein neues Outfit hier, mal ein Date per Wisch dort, und am Handgelenk der Fitness-Tracker, der uns daran erinnert, dass wir unsere Schrittzahl noch nicht erreicht haben. Wir optimieren uns ausdauernd, doch irgendwie bleibt das Gefühl, wie ein Hamster im Rad zu strampeln.

Viele glauben an die Magie der angepriesenen Schlankheitspillen, egal, ob sie schaden. Mit dem richtigen Look von Influencerinnen trimmen wir uns für Instagram-würdige Selfies, die dann mit der Filtermaschine ins rechte Licht gerückt werden. Doch der Schock kommt prompt: Spätestens am Tag danach zeigt uns der Spiegel schonungslos, dass dies alles nur Illusion war. Die Schönheitsindustrie freut sich; das alles gilt längst auch für Männer. Ich nenne es die Gleichverschlechterung.

Früher war Wünschen entweder eine magische Angelegenheit oder ein Langzeitprojekt. Heute ist es ein 24/7-Selbstoptimierungs-Marathon.

Eigentlich sollten wir wieder etwas mehr die Nase rümpfen, statt zu klicken. Am Ende wäre doch die beste Wunsch-App jene, die uns mal so richtig abschaltet. Vielleicht bleibt dann endlich mal Zeit, unsere echten Wünsche in die Tat umzusetzen – ganz ohne Magie und Zauber.



Die Medizinische Notrufzentrale

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

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

Stiftung MNZ Medizinische Notrufzentrale



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

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

SCHMERZKLINIK Basel

SWISS MEDICAL NETWORK MEMBER

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

GUTE PFLEGE HEISST:
FLEXIBILITÄT

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

BEWIRB DICH JETZT!

Spitex Birseck
Münchenstein/Arlesheim
T 061 417 90 90

Überall für alle SPITEX Birseck



Rekordbeteiligung an Weihnachtswunsch-Baum-Aktion

Grosses Herz für Seniorinnen und Senioren

Bei «Gschänkli für Seniore» können Sie vom 19. November bis 9. Dezember kleine Wünsche von betagten, einsamen Menschen erfüllen. Mit schweizweit 26 Baum-Standorten bereitet die vom häuslichen Betreuungsdienst Home Instead initiierte Aktion so viel Freude wie noch nie.



Foto: zVg

«Gschänkli für Seniore» bereitet Freude – Beschenkten und Schenkenden gleichermassen.

Das lang bewährte Prinzip ist einfach: Der Wunsch der Seniorinnen und Senioren wird auf einen Zettel geschrieben, der an einen Weihnachtsbaum an einem gut frequentierten Ort gehängt wird. Alle, die mitmachen möchten, können einen Wunschzettel vom Baum nehmen, den Wunsch erfüllen und das «Päckli» vor Ort wieder abgeben – gerne auch mit einer persönlichen Grussbotschaft versehen. Pünktlich zum Fest kommen die «Gschänkli» bei den glücklichen Empfängerinnen und Empfängern an.

Die Wünsche sind vielfältig

So stehen beispielsweise Socken, Malstifte, Pflegeprodukte oder ein Schal auf den Kärtchen. Die Freude über die kleinen Aufmerksamkeiten ist riesig. Eine Seniorin umschrieb ihr Glück letzte Weihnachten folgendermassen: «Vielen, vielen Dank! Zu erleben, dass jemand an mich denkt, ist unglaublich schön. Ich könnte weinen vor Freude.»

Durchgeführt wird «Gschänkli für Seniore» von Home Instead in enger Zusammenarbeit mit vielen lokalen gemeinnützigen Vereinen und Organisationen wie Kirchen, Alters- und Pflegeheimen, Sozial-, Entlastungs- oder Spitex-Diensten. Diese wählen die Senioren aufgrund ihrer persönlichen Situation aus. Chantal Candrian, Leitung Fachberatung bei Home Instead, dazu: «Wir stehen tagtäglich für Seniorinnen und Senioren im Einsatz und sorgen dafür, dass sie sich wohl und geborgen fühlen. Mit dieser Aktion wollen wir betagten Menschen, denen es nicht so gut geht, eine grosse Freude bereiten.»

Die Weihnachtswunsch-Bäume in der Region finden sich vom 19. November bis 9. Dezember hier:

- Manor Greifengasse Basel, Ausgang Restaurant Manora
- M-Parc Dreispitz Basel, 1. Stock Kundendienst
- Einkaufscenter Wydehof Apotheke Breitenbach

Die Geschenke können bis 12. Dezember vor Ort abgegeben werden.

Weitere Informationen finden Sie unter *www.homeinstead.ch/gschaenkli* oder an den Weihnachtswunsch-Baum-Standorten.

Home Instead®

Volkskrankheit Reflux

Gelangt Magensäure in die Speiseröhre, sprechen wir von Reflux. Wird dieser Zustand zur Gewohnheit, ist professionelle Hilfe angezeigt. Am Claraspital arbeiten Chirurg/innen, Gastroenterolog/innen und das Ernährungszentrum Hand in Hand, um die Patient/innen von den Beschwerden zu befreien.



Fotos: zVg

Von der Speiseröhre bis zum Darm – Clarunis ist da für alle mit Beschwerden im Bauchbereich.

Zu üppige und ungesunde Ernährung, späte Abendessen, zu wenig Bewegung: In den meisten Fällen sind Reflux-Erkrankungen eine Folge des Zeitgeistes. «Reflux ist zu einer Volkskrankheit geworden und geht oft einher mit Übergewicht», sagt Prof. Dr. med. Stefan Kahl. Anschaulich schildert der Chefarzt Gastroenterologie von Clarunis – Universitäres Bauchzentrum Basel, die körperliche Situation bei einer Reflux-Erkrankung: «Auf Höhe des Zwerchfells organisieren Muskeln den Verschluss zwischen Magen und Speiseröhre. Verschieben sich diese Muskelstrukturen, wird der Verschlussmechanismus gestört.» Setzt sich diese Verschiebung fort, kommt es zu einer Hiatushernie – einem Zwerchfellbruch.
Die Folge: Magensäure gelangt in die Speiseröhre und sorgt für unangenehme Nebenerscheinungen: saures Aufstossen, Sodbrennen und brennende Schmerzen im Bereich des Brustbeins. Wird zu später Stunde geschlemmt, verbleibt das Essen länger im Magen und sorgt für Druck. Die Voraussetzungen sind günstig, dass Säure in die Speiseröhre gelangen kann.

Drei Stufen der Behandlung

Die meisten Menschen kennen saures Aufstossen oder Sodbrennen in Einzelfällen. Treten diese Symptome allerdings regelmässig auf, wird die Lebensqualität beeinträchtigt und ein Vorsprechen beim Hausarzt / bei der Hausärztin ist angezeigt. Nicht zuletzt kann die Reflux-Erkrankung in Einzelfällen das Risiko für Speiseröhrenkrebs begünstigen.
«Kommen Patienten mit Reflux-Beschwerden zu uns, analysieren wir als erstes die Ernährungsgewohnheiten und zeigen Verbesserungsvorschläge auf», sagt Stefan Kahl. Für den nachhaltigen Erfolg ist ein aktives Mitwirken der Patient/innen unerlässlich. Unter Umständen gilt es, mit langjährigen Gewohnheiten zu brechen, was nicht immer leichtfällt.
Als nächste Behandlungsstufe folgt eine begleitete medikamentöse Behandlung. Mit Säureblockern wird die Bildung von Säure im Magen ausgesetzt. Andere körpereigene Systeme kompensieren die fehlende Säure, damit die Verdauung trotzdem geregelt verlaufen kann. Über 80 % der Patient/innen sprechen positiv auf diese Behandlung an. Als weitere Alternative kommt ein chirurgischer Eingriff in Frage. Bei der Operation wird der defekte Verschlussmechanismus zwischen Magen und Brustraum wiederhergestellt.

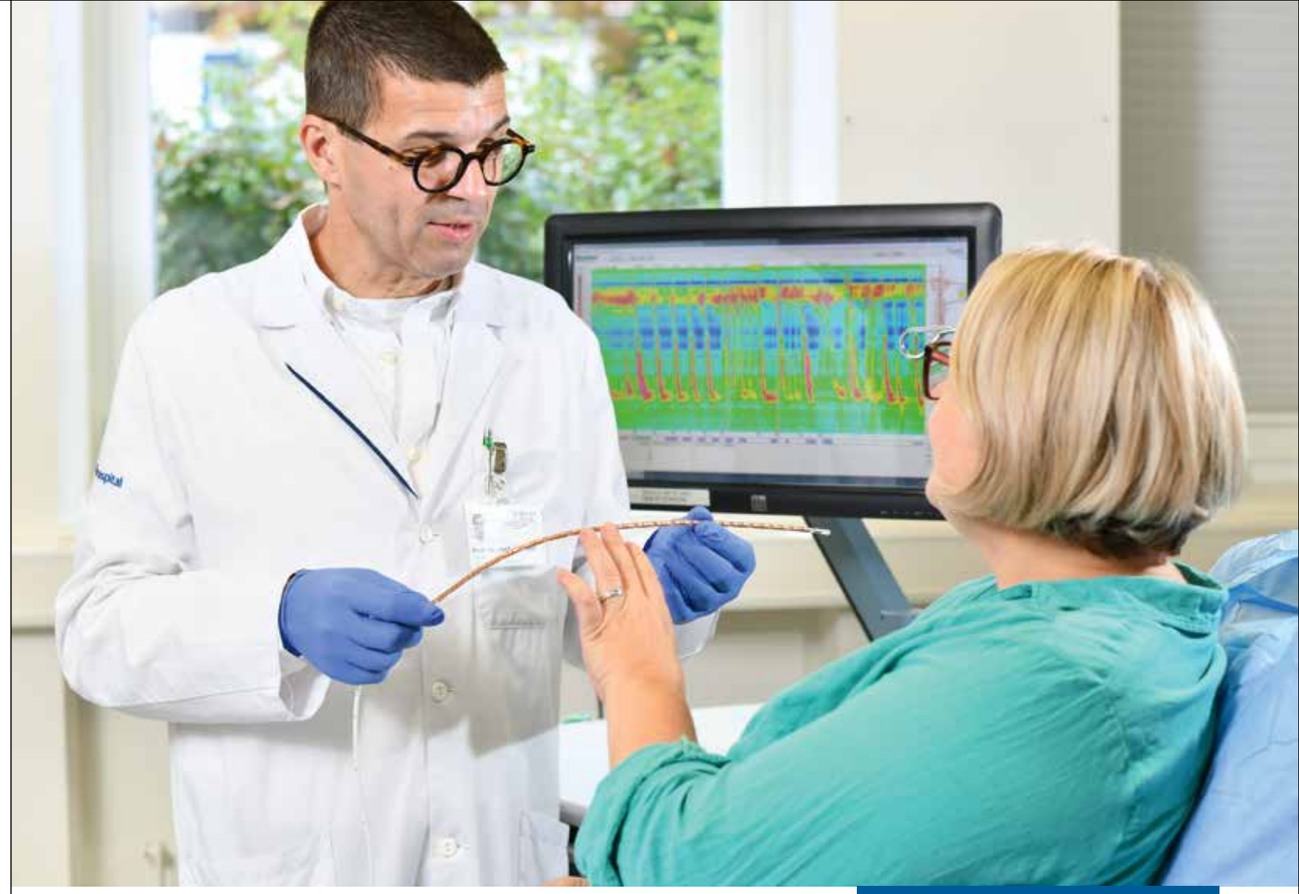


«Die Kommunikation und Information mit den Patientinnen und Patienten steht bei uns immer im Mittelpunkt.»

Prof. Dr. med. Stefan Kahl, Chefarzt
Gastroenterologie Clarunis –
Universitäres Bauchzentrum Basel

Transfer zwischen den Disziplinen

«Vor allem jüngere Patientinnen und Patienten stehen einer längerfristigen Einnahme von Medikamenten häufiger skeptisch gegenüber und interessieren sich für einen operativen Eingriff», spricht Stefan Kahl aus Erfahrung. Im Claraspital, respektive bei Clarunis – Universitäres Bauchzentrum Basel, besteht ein reger Austausch zwischen der Gastroenterologie und der Chirurgie darüber, in welchen Fällen ein operativer Eingriff die richtige Lösung ist. An der Entscheidungsfindung bei diesem interdisziplinären Austausch beteiligt sich auch das hauseigene Ernährungszentrum. «Uns zeichnet nicht nur dieser Transfer zwischen den Disziplinen aus, sondern auch die enge Kommunikation und Information mit den Patientinnen und Patienten, die immer im Mittelpunkt stehen», betont Stefan Kahl.



Üppige und ungesunde Ernährung sind häufig die Ursache für saures Aufstossen oder Sodbrennen.

Saures Aufstossen

Ca. 20 Prozent der Bevölkerung klagen regelmässig über saures Aufstossen oder leiden bereits chronisch unter einem Rückfluss von Magensäure in die Speiseröhre. Ständiges saures Aufstossen ist nicht nur unangenehm und lästig, sondern für die Betroffenen eine Einschränkung der Lebensqualität. Reflux kann auch ernsthafte Folgeerkrankungen bis zu Speiseröhrenkrebs hervorrufen.

Patient/innen, die eine Diagnose oder eine Behandlung im Bauchbereich benötigen, finden in Clarunis – Universitäres Bauchzentrum Basel, den richtigen Ansprechpartner.
Das Spektrum von Clarunis reicht von der Behandlung einfacher Beschwerden und medizinischer Standardtherapien bis hin zu spezialisierten endoskopischen Eingriffen oder zu hochkomplexen Operationen wie der Entfernung der Speiseröhre.

stClaraspital
In besten Händen.
www.claraspital.ch

Atemwegsinfekte natürlich behandeln

Anfällig auf Atemwegsinfekte? Die integrative Medizin kennt eine Fülle pflanzlicher Mittel und äusserer Anwendungen bei Schnupfen, Husten und entzündeten Mandeln oder Nasennebenhöhlen. Die Klinik Arlesheim bietet dazu hausärztliche Sprechstunden und Tipps zur Selbstbehandlung.



Fotos: zVg

Beziehungen und Kontakte steigern unsere Immunkompetenz.

Seit der Coronakrise sind viele Menschen deutlich häufiger krank. Unter den Berufstätigen sind die krankheitsbedingten Ausfälle von durchschnittlich fünf auf zwanzig Tage pro Jahr angestiegen. Man braucht sich nur im eigenen Umfeld umzuhören: Hier ein Schnupfen, dort ein Husten, und da fehlt schon wieder jemand wegen einer Grippe oder Corona.

Ambulante Gesundheitsangebote

Akute Atemwegsinfekte erfordern selten eine Einweisung ins Spital. Aber hilfreich ist eine gute ambulante Betreuung. Die Klinik Arlesheim unterhält dazu eine grosse Allgemeinpraxis, wo Ärztinnen und Ärzte die Betroffenen in der hausärztlichen Sprechstunde untersuchen, beraten und behandeln. Wenn nötig, kommen fachärztliche Abklärungen und Therapien hinzu. Zum Beispiel können wir in der Pneumologie Lungenkrankheiten erkennen oder in der Lebensstilmedizin darauf hinwirken, dass infektionsanfällige Personen immunstärkende Ressourcen aufbauen. Das ist der bessere Weg, als sich abzukapseln.

Aktuell zahlen wir den Preis für Pandemiemassnahmen wie Social Distancing, Isolation und Maskentragen, die unsere Immunsysteme erfolgreich dabei behindert haben, sich mit fremden Keimen auseinanderzusetzen. So ist die Immunkompetenz zurückgegangen und sind wir anfälliger geworden für virale und bakterielle Atemwegsinfekte. Diese seien auch eine soziale Frage, gab Philipp Busche im letzten «Gesundheitsforum» zu bedenken und fragte: «Wie gestalten wir ein Zusammenleben, das unsere Gesundheit fördert?» Die Vortragsreihe «Gesundheitsforum» ist ein weiteres ambulantes Gesundheitsangebot der Klinik Arlesheim. Wir suchen dabei den Austausch mit der Bevölkerung und möchten deren Selbstmanagement bei Erkrankungen stärken.



Tipps bei Sinusitis: Ein warmes Fussbad mit Ingwer entlastet den Kopf.

Selbsthilfe bei Atemwegsinfekten

Gerade bei akuten Atemwegsinfekten kann man selber viel zur Genesung beitragen. Zahlreiche ätherische Öle wirken antibakteriell und machen Antibiotika weitgehend überflüssig. Zudem vermögen ätherische Öle und weitere Pflanzenstoffe Schleim zu lösen, Schwellungen zu reduzieren, Entzündungen zu hemmen und Schmerzen zu stillen. Auch intensive Wärme ist bei akuten Atemwegsinfekten hilfreich. So aktivieren warme Fussbäder mit Senfmehl oder Ingwer den Stoffwechsel in den Füssen und entlasten dadurch den gestauten Gegenpol Kopf: ideal bei Nasennebenhöhlenentzündungen. Bei Husten helfen Brustauflagen mit Plantago (Spitzwegerich) oder Rückenauflagen mit Bienenwachs, und bei Mandelentzündungen Halswickel mit Zitrone. Anleitungen zu diesen und vielen weiteren Anwendungen sind auf *pflegevademecum.de* verfügbar.

Gesundheitsforum 2025

Auch im Jahr 2025 setzt die Klinik Arlesheim die beliebte Veranstaltungsreihe des Gesundheitsforums fort. Das Forum bietet allen Interessierten wertvolle Einblicke in aktuelle Gesundheitsthemen.

Die Termine und Themen der Veranstaltungen finden Sie auf unserer Webseite: www.klinik-arlesheim.ch

Wir freuen uns, Sie auch im nächsten Jahr bei unseren Vorträgen begrüssen zu dürfen!

Detailliertes Programm:

Klinik Arlesheim

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

Spitzenmedizin für die Bauchorgane

Für die integrierte Versorgung von Beschwerden im Bauchraum ist das Zentrum Bauch des Kantonsspitals Baselland (KSBL) die erste Adresse der Region.



Foto: zVg

Das Zentrum Bauch ist für alle Erkrankungen der Bauchorgane zuständig.

Das Zentrum Bauch des Kantonsspitals Baselland (KSBL) ist auf die Diagnose und Behandlung von Erkrankungen der Bauchorgane sowie der endokrinen Organe wie Schilddrüse spezialisiert. Es deckt Behandlungen von Speiseröhre, Magen, Leber, Gallenblase, Bauchspeicheldrüse und Darm ab, ebenso wie Hernien und Stuhlinkontinenz. Auch Tumorchirurgie und Notfallversorgung gehören zum Angebot. Ein erfahrenes Team aus zertifizierten Expertinnen und Experten sorgt für eine hochqualifizierte Versorgung.

Hernienzentrum mit hoher Expertise

Ein wichtiger Teil des Zentrums ist das seit 2015 von der Deutschen Gesellschaft für Allgemein- und Viszeralchirurgie zertifizierte Referenzzentrum für Hernienchirurgie. Mit Standorten in Liestal und Bruderholz zählt es zu den führenden Zentren der Nordwestschweiz bei der Behandlung von Leisten-, Narben-, Schenkel-, Nabel- und Bauchwandbrüchen. «Wir behandeln jährlich über 700 Fälle erfolgreich. Unsere Patientinnen und Patienten profitieren von der umfassenden Expertise und qualitätsgesicherten, individuellen Versorgung durch unser erfahrenes Expertenteam», so Dr. med. Dietmar Eucker, Leitender Arzt Klinik Chirurgie & Viszeralchirurgie am KSBL. Modernste Verfahren wie die robotische Hernienchirurgie mit dem da Vinci-Roboter und spezielle Methoden für komplexe Fälle, darunter die Fasciotens-Methode oder der Einsatz von Botox, gewährleisten bestmögliche Ergebnisse. «Unser Team ist medizinisch und wissenschaftlich auf dem neuesten Stand und integriert topaktuelle Erkenntnisse in die Behandlung», betont Dr. Eucker.

Früherkennung kann Leben retten

Jährlich erkranken in der Schweiz über 4000 Menschen an Darmkrebs. Der Krebs entwickelt sich oft über Jahre aus gutartigen Darmpolypen. Die Früherkennung ist daher entscheidend. Ab dem 50. Lebensjahr wird eine Darmkrebsvorsorge empfohlen, bei familiärer Vorbelastung sogar früher. Die Darmspiegelung ist die effektivste Methode, welche von den Expertinnen und Experten der Klinik für Gastroenterologie & Hepatologie ambulant durchgeführt wird. «Vor der Untersuchung muss niemand Angst haben», erklärt Prof. Dr. med. Emanuel Burri, Chefarzt der Klinik Gastroenterologie & Hepatologie. Dank eines kurzzeitig wirkenden Schlafmittels bemerke man nichts.

Ihre erste Adresse bei Bauchschmerzen
Das Zentrum Bauch des KSBL vereint die Fachgebiete Chirurgie, Viszeralchirurgie, Gastroenterologie, Hepatologie und Allgemeine Innere Medizin für den Bauchbereich. Hier sind Patienten und Patientinnen mit Bauchschmerzen in besten Händen. Das zertifizierte Darmkrebs-, Hernien- und minimalinvasive Chirurgie-Zentrum steht für höchste Versorgungsqualität an allen drei Standorten in der Region.

Personen zwischen 50 und 69 Jahren, die im Kanton Basel-Stadt oder Basel-Landschaft leben, profitieren vom franchisebefreiten Darmkrebs-Screening-Programm beider Basel, bei dem das KSBL Partner ist. «Bei regelmässiger Vorsorge können die Polypen erkannt und somit der Krebs verhindert werden. Deshalb ist die Früherkennung so wichtig», betont Prof. Burri.

Sollte eine Krebserkrankung entdeckt werden, bietet das Darmkrebszentrum des KSBL eine interdisziplinäre Behandlung auf höchstem Niveau an. Dank dieses Ansatzes sowie moderner Operationsverfahren und medikamentöser Therapien lässt sich Darmkrebs mittlerweile gut behandeln.



Dr. med. Dietmar Eucker, Leitender Arzt
Klinik Chirurgie & Viszeralchirurgie



Prof. Dr. med. Emanuel Burri, Chefarzt und Leiter
Klinik Gastroenterologie & Hepatologie

Kantonsspital Baselland
genau für Sie

+41 61 925 20 20 · bauch@ksbl.ch · ksbl.ch/bauch







Wenn Laien mit Profis musizieren

Quer durch die Schweiz von Ost bis West, von Frauenfeld bis Porrentruy reist der Dirigent Konradin Herzog wöchentlich, um seinen vier Laienorchestern das Zusammenspiel in Werken verschiedener Stile beizubringen und in Konzerten vor Publikum aufzuführen.

Interview: Jürg Erni, Fotos: Christian Jaeggi

Wie macht man das, von der Besetzung wie vom Spielstil her so verschiedene Orchester unter einem Dirigentenstab zu vereinen?
Es sind sehr unterschiedliche Orchester. Aber das ist auch sehr spannend. Das sind zwei sinfonische und zwei Streichorchester, welche in Programmen und in Besetzungen ihre eigenen Wege gehen. Entsprechend bin ich als Dirigent auch vielfältig gefordert. Beim Streichorchester sind wir eher «en famille», beim Sinfonieorchester muss ich im grösseren Verband organisieren und die Probepläne auf die Bedürfnisse von Streichern und Bläsern abstimmen.

Sind auch Profis in den Orchestern dabei?
In allen «meinen» Laienorchestern spielen auch Profis mit in unterschiedlicher Besetzungsgrösse und Funktion. Besonders dort, wo sie fest dazugehören, muss ich darauf achten, dass ich die Proben für alle Beteiligten interessant und gewinnbringend gestalte und dass ich Raum für Synergien zwischen Laien und Profis schaffe. Wenn bei den Streichorchestern ausnahmsweise kurz vor den Konzerten die Bläser hinzukommen, ist das jeweils ein grosses Ereignis. Das von den Proben her gewohnte Klangbild ändert sich dann schlagartig.

Sie sind von Haus aus Cellist. Wie kommt man vom Bogen eines Streichinstruments zum Taktstock beim Dirigieren?
Ich habe mich bereits als 15-Jähriger fürs Dirigieren interessiert, als ich Stimmführer war im Konservatoriumsorchester. Noch während meiner Gymnasialzeit habe ich Dirigierunterricht genommen und Assistenzaufgaben übernommen, wollte mich aber erst danach zum Cellisten ausbilden lassen. Als Dirigent muss man das Handwerk von mindestens einem Instrument beherrschen. Nicht dass jener Manager recht bekäme, der mich an einem Sponsorenanlass fragte: «Wieso sind Sie eigentlich Dirigent und nicht Musiker geworden?»

«Ich finde es unglaublich wichtig, die Musik unserer Zeit dem Orchester und dem Publikum zugänglich zu machen.»
Konradin Herzog, Dirigent

Was ist der Unterschied zwischen Proben mit Laien und mit Profis?
Mit Laien muss man sehr viel mehr Grundlagenarbeit betreiben und Technisches üben. Wenn etwas nicht klappt, sucht man gemeinsam nach Lösungen. Ich kann nicht wie bei Profis voraussetzen, dass Grundsätzliches von alleine in Ordnung kommt. Andererseits kann man mit Laien auf längere Zeit einen bestimmten Stil entwickeln. Bei Profis muss der Dirigent deren Spiel und Stil akzeptieren und kann in zwei Proben nicht alles umstellen.

Wie proben Sie mit dem Orchestre de chambre Jurassien?
Ich arbeite oft mit der Bildersprache. Da kann es passieren, dass mir auf Französisch eher mal etwas Kulinarisches einfällt als auf Deutsch. Doch dazu müssten Sie die Musiker fragen. Trotz Humor in der Ansprache ist das Proben eine harte, aber befriedigende Knochenarbeit.

Sie haben auch Erfahrungen im Orchestergraben in der Oper gesammelt, so mit der weitgehend unbekannten Oper «Owen Wingrave» von Benjamin Britten.
Ja, die Oper hat mich immer fasziniert; aber die Produktionsbedingungen der szenischen Aufführungen werden immer enger und schwieriger. Da muss man schon in einer Produktionsstätte eingebunden sein.

Sie pflegen mit Ihren vier Orchestern auch die neue Musik. So haben Sie in Winterthur eine Kinderoper oder jüngst in Dornach ein Konzert für Marimbaphon zur Uraufführung gebracht.
Ich finde es unglaublich wichtig, die Musik unserer Zeit dem Orchester und dem Publikum zugänglich zu machen. Auch ist wesentlich, mich regelmässig mit noch nie aufgeführten Stücken und ihren Partituren zu beschäftigen. So bleibt das Musizieren insgesamt lebendig. Die neue Musik muss ja nicht immer schwer verständlich sein. Jüngere Komponisten haben auch weniger Berührungsängste und müssen sich nicht wie die Nachkriegsgeneration mit Zwölftonreihen, Atonalität und komplexen Partituren abgrenzen und rechtfertigen. Die Jüngeren wagen es wieder, einen gewöhnlichen Dreiklang im Vier-Vierteltakt zu schreiben.

Ist es sinnvoll, mit einem Laienorchester ein Violinkonzert von Tschaikowski, eine 7. Sinfonie von Sibelius, eine Schottische Sinfonie von Mendelssohn einzustudieren, obwohl man mit Laien das Niveau eines Profiorchesters kaum erreichen kann?
Mit Blick auf die Musikgeschichte des 19. Jahrhunderts würde ich behaupten, dass heute nicht das Laienorchester, sondern das Profiorchester der Kuckuck, der Nestbeschmutzer ist. Damals wurden Musikgesellschaften von Laien gegründet, die zuhause Kammermusik spielten und sich – anders als die absoluten Herrscher des 18. Jahrhunderts – bürgerliche Konzertsäle für die aufkommenden, grösseren Orchester bauten. Also Bürger machen Musik für Bürger. Die neuen Orchester haben sich mit steigenden Anforderungen professionalisiert. So sollten die subventionierten Profiinstitutionen heute vor allem auch den Bereich abdecken, der den Laien unzugänglich, weil zu schwierig ist.

Herr Herzog, würden Sie uns noch Ihren Herzenswunsch verraten?
Ich wünschte mir, dass die Szene der Laienorchester erhalten bleibt, dass die Musikerziehung für die Mitwirkung in den Freizeitorchestern auf fruchtbaren Boden fällt und dass das Interesse des Publikums an diesen Ensembles der unterschiedlichen Besetzungen und Spielarten wächst.

Konradin Herzog

Er debütierte als Operndirigent in Brittens *Owen Wingrave* in Delft (NL). Konzertdirigate folgten mit dem Nieuw Ensemble Amsterdam, dem Musikkollegium Winterthur, dem Noordnederlands Orkest, dem Sweelinckorkest, dem Ulster Orchestra (Belfast), dem OSUG (Mexiko).

Der gebürtige Winterthurer studierte Violoncello bei Susanne Basler an der Zürcher Hochschule der Künste und Dirigieren bei Lucas Vis, Jac van Steen und Kenneth Montgomery in Amsterdam und Den Haag.

Er besuchte Meisterkurse bei den Dirigenten Neville Marriner und Bernard Haitink.

Herzogs Orchester-Quartett – Jubilierende Laienformationen

- Das **Sinfonieorchester Meilen** gehört mit seinem 130-jährigen Bestehen zu den ältesten Laienorchestern der Schweiz. Es besteht aus 34 StreicherInnen und 13 BläserInnen.
- Das **Stadtorchester Frauenfeld** feierte sein 125-jähriges Jubiläum und besteht aus 36 Mitgliedern.
- Das **Orchester Dornach** feierte sein 60-Jahre-Jubiläum. Es besteht aus 25 Streicherinnen und Streichern.
- Das **Orchestre de chambre Jurassien** wurde 1975 in Delémont gegründet und besteht aus 20 Streicherinnen und Streichern.







Von der Metalli Dornach zur Kulturwerkstatt wydeKantine

Was für ein ambitionierter Ort! Musik pur im XXX-Format, und trotzdem darf/soll die Debatte nicht fehlen? Die Gesellschaft auf dem Prüfstand von Sound & Words? Die wydeKantine im wilden Süden Basels hat's in sich …

Text: Niggi Ullrich, Fotos: Christian Jaeggi

Keine Frage! «Intérieurs» gibt es überall in der Region. Sie machen den Charme eines Ortes aus. Das ist bei der Bar, die aus zig-zig hellgrünen Spinden aus der Garderobe der über tausend Arbeiter in der ehemaligen Metalli in Dornach zusammengebaut ist,

«Ein Ort, wo Musik, Literatur, Oral-History, Slam-Poetry, Kabarett, Discos, Jam-Sessions, Jazz, Rock, Blues und Pop getanzt, gelauscht und gelebt werden.»

nicht anders. Und der Raum der wydeKantine mit seiner niedrigen Decke hat nichts vom Groove einer Industriehalle, sondern strahlt eher einen clubhaften Charme aus. Aber wenn man hinter der Kantine auf einen kleinen Hof tritt, umgeben von Shedhallen aller Art, angerosteten Stahlgerüsten, wild-farbig besprayten Wänden, mit allerlei skurril anmutendem Schrott gefüllten Mulden und einem spitz in den Himmel weisenden Backsteinkamin, wird einem klar, hier gab's mal richtig schwere Industrie. Und wenn einem dann noch ein wunderlicher Saloon-Holzbau mit Bühne & Bar ins Auge sticht, dann ist definitiv mehr als nur augenfällig: Hier geht es nicht um Industrieromantik und Hinterhofidylle, sondern hier wird eine neue Welt in einer alten Entourage behauptet, den die wydeKantine zum «wilden Süden Basels» hochstilisiert. Passend dazu auch der Fronttext der Website wydeKantine.ch: «Eine einmalige Ambiance bietet das rund hundert Jahre alte ehemalige ‹Refektorium› der Metallwerke Dornach. Wo einst die Arbeiter das Schichtende bei einem wohlverdienten Bier feierten, ist ein Ort für Kultur, Geist, Seele, Durst und Gaumen entstanden. Ein Ort, wo Musik, Literatur, Oral-History, Slam-Poetry, Kabarett, Discos, Jam-Sessions, Jazz, Rock, Blues und Pop getanzt, gelauscht und gelebt werden.»

Wer die vielen Close-ups von der Bühne, der Bar und vom Publikum auf der Website genau betrachtet, merkt, dass hier so ziemlich für alle Anwesenden die Post abgehen muss. Besonders auffällig auch das «Poster» mit der achtköpfigen Vorstandscrew, die ziemlich (heraus)fordernd in die Kamera blickt. Heisst unmissverständlich: Wir wollen nicht nur Konzerte «machen», wir wollen mehr! Die wydeKantine ist nicht nur ein historischer Raum, sie will auch ein Lebensraum der Zukunft sein, auch wenn sie mitten in einem scheinbar aus der Zeit gefallenen Industrieareal mit seinen zig Geschichten und Mythen verortet ist. Und die Umgebung mit allerlei neuen Nutzungen (Schule, Praxis, Ateliers, Kleinbetriebe, Indianerdorf samt Skulpturenpark aus aus-



Blau-graue Sound-Symbiose mit Bar
Links: An der Wydeneck-Route 66 im Süden von Basel



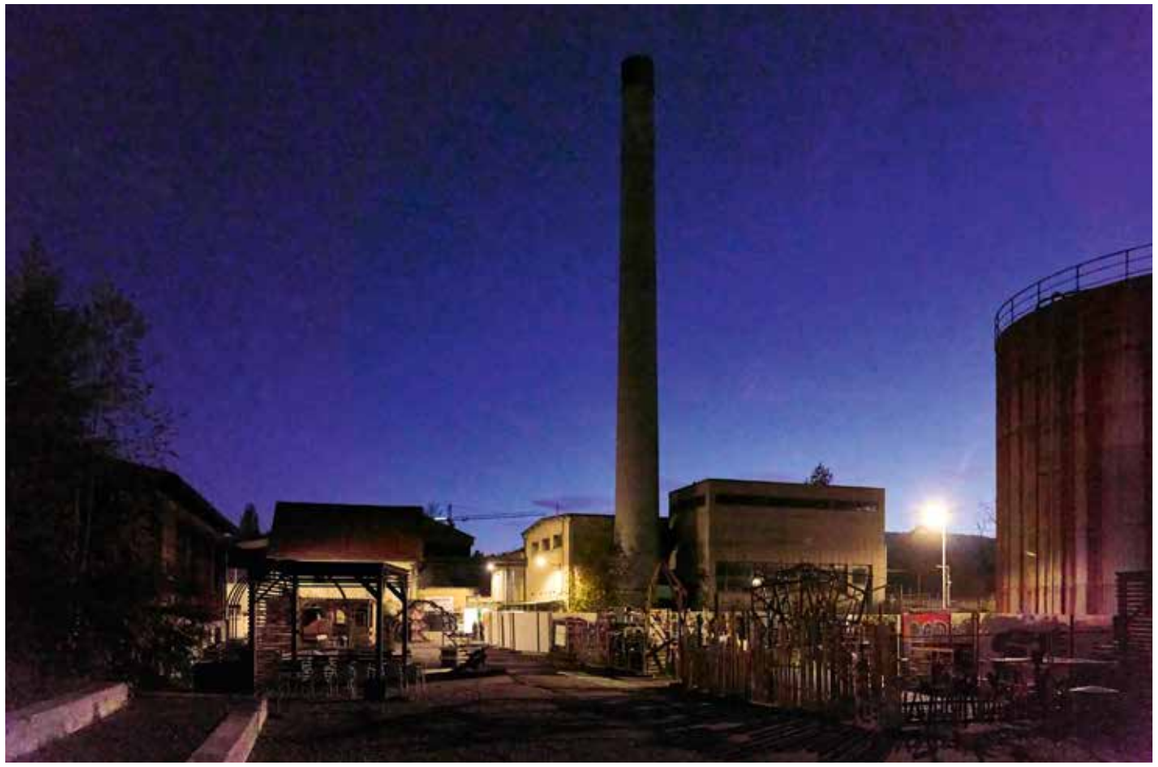
Wenn Blicke wünschen könnten! Patrick Tschan schaut mehr als nur zu.

rangierten Ingredients der Metalli …) verstärkt diesen Eindruck. Und mittendrin die wydeKantine mit Bar & Bühne als Hölle & Himmel?

Dieses «Wir wollen mehr» kommt auch im Gespräch mit dem Vereinspräsidenten Patrick Tschan zur Sprache. Die Promotion des Musikprogramms macht einem sofort klar, dass es hier nicht nur um Gigs, Sounds und Songs, sondern auch um jene Welt geht, aus der die Protagonistinnen und Protagonisten auf der Bühne stammen. Texte, Personality und Selbstverständnis der Musikerinnen und Musiker sind fast so wichtig wie die Performance. Das Verhältnis zum Publikum ist nicht ein oben und unten. Der intendierte Groove hat den Anspruch, dass es zu einer wie auch immer gearteten Interaktion kommt, die über den Applaus hinauswirkt. Patrick Tschan verweist auch auf die eminente Funktion der Bar, an der nicht nur Drinks und Food über die Theke gehen sollen. Ihm ist wichtig, dass es Raum gibt für persönlichen Austausch. Dementsprechend anspruchsvoll ist er auch, wenn er die Skills anspricht, die er mit den Leuten verbindet, die in der Kantine mitwirken. Nach und nach spürt der Gesprächspartner von Patrick Tschan, wie wichtig ihm das Selbstverständnis und letztlich die Daseinsberechtigung der wydeKantine ist. Er kennt als Autor, Schriftsteller und Publizist



Garderoben einmal anders



Dort hinten wo es leuchtet, geht die Post ab.

die Welt der Kommunikation mit allen ihren Turbulenzen. Letztlich bringt Tschan unverblümt zum Ausdruck, dass es ihm mehr um eine Art Live-Debatte geht, die den Funken zwischen Bühne und Auditorium entzündet.
Und damit wären wir bei Tschans Wunsch für die Zukunft der wydeKantine: mehr direkte Debatte, mehr virulenter Austausch, mehr persönliche Interaktion, mehr zukunftsfähige Kontroverse! Mit mehr Leuten, die sich nicht nur als konsumierendes Publikum verstehen. In einer Gesellschaft, die sich mit vordergründigen Empörungen be- und vergnügt oder in hetzerischen Slogans verheddert. Wie das gehen soll? Mit einem Konzertbetrieb? Ob der Anspruch umgesetzt werden kann? Er muss nicht unbedingt in den Sternen stehen, wenn man die jetzige Performance der wydeKantine sieht und hört … auch wenn sie nicht gleich um die Ecke ist. Wer sucht, der findet. ■

wydeKantine
Weidenstrasse 50, 4143 Dornach
info@wydekantine.ch
www.wydekantine.ch



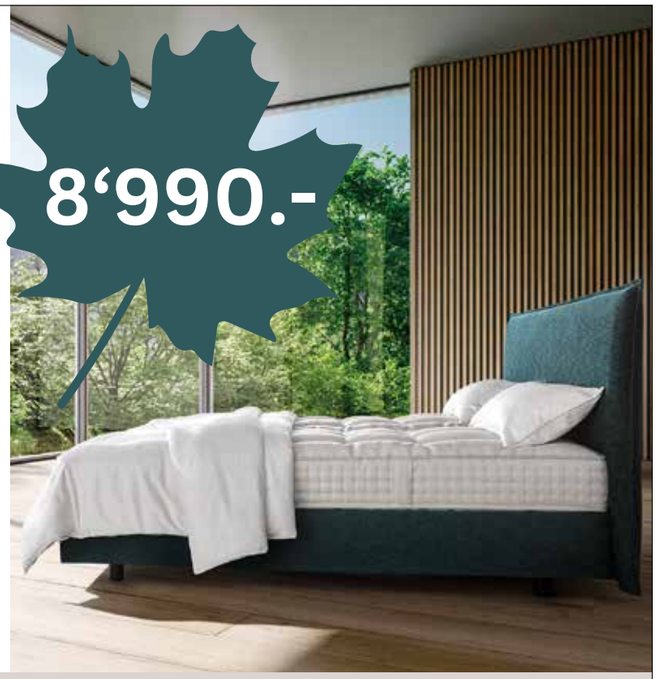
HERBSTHIT!

SCHRAMM Bett 180 x 200cm
Inkl. 2x Matratzen

8‘990.-

Erleben Sie die perfekte Harmonie aus Komfort und Luxus.

Besuchen Sie uns noch heute und sichern Sie sich Ihr Traumbett!



tm

Toni Müller Wohnkultur
St. Jakobs-Str. 148
4132 Muttenz

+41 (0)61 461 55 50
info@tonimueller.ch
www.tonimueller.ch

SCHRAMM
home of sleep



Baukultur in der Birsstadt

Der Verein Birsstadt fragt: «Baukultur – was hat das mit mir zu tun?» Gemeinsam mit der Bevölkerung wollen wir herausfinden, was die Baukultur in der Birsstadt ausmacht, welchen Einfluss sie auf unsere Lebensqualität hat und wie wir uns für sie einsetzen können.



Foto: Stefan Haller

Birsfelden ums Eck gedacht

Worum geht es?

Mit dem Projekt «Baukultur und Lebensraum» lanciert der Verein Birsstadt eine öffentliche Auseinandersetzung mit dem Thema Baukultur. Ziel ist es, den abstrakten Begriff erlebbar zu machen. Baukultur ist nach unserem Verständnis sehr konkret und betrifft den ganzen Lebensraum. Was macht es aus, dass wir Orte mögen? Warum fühlen wir uns wohl? Und was fehlt uns an anderen Orten? An den Birsstadt-Anlässen tauschen wir uns mit der Bevölkerung dazu aus. Wir kommen einem gemeinsamen Verständnis von Baukultur in der Birsstadt auf die Spur und bringen dieses in gemeinsamen «Leitlinien Baukultur Birsstadt» zusammen. Die Birsstadt-Anlässe werden in Zusammenarbeit mit den Gemeinden konzipiert. So wird sichergestellt, dass die Themen abgestimmt und auch für die Gemeinde hilfreich sind.

Birsstadt-Anlässe gestartet

Zum Auftakt spazierten wir durch den Ortskern von Duggingen. Die Teilnehmenden waren sich einig: Die Bäume leisten einen wichtigen Beitrag an die hohe Aufenthaltsqualität. Die rückversetzten Häuser entlang der Kirchgasse lassen eine «heimelige» Atmosphäre entstehen. Das Element Wasser in Form von zahlreichen Brunnen, welche dem früheren Dorfbach folgen, trägt dazu bei, dass man sich wohl fühlt. Ruedi Riesen vom Baselbieter Heimatschutz ordnete die Wahrnehmung der Anwesenden aus Sicht Ortsbau und Architektur ein.

In den Herbstferien erkundeten Jugendliche ein altes Industrieareal: Im Areal Wydeneck in Dornach hatten sie im Rahmen der Jugendwoche die Möglichkeit, ein Gefühl für «Raum» zu entwickeln. Begleitet von einer professionellen Fotografin und ausgestattet mit Requisiten wählten die Teilnehmerinnen einen Ort, der sie ansprach und inszenierten sich darin. Ein Gefühl für einen Ort zu entwickeln trägt dazu bei, das Bewusstsein für das räumliche Wahrnehmen zu schärfen. Warum wähle ich genau diesen Ort? Warum gefällt er mir? Wie betrachte ich ihn?

Am dritten Anlass in Birsfelden wurde Ende Oktober der weitläufige und offene Landschaftsraum entlang des Rheins als grosse Qualität und wichtiges Identifikationselement erkannt. Diesem ist Sorge zu tragen und er könnte noch mehr für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Auch entlang der Birs wurde die wichtige Bedeutung der bestehenden Zugänge zum Gewässer diskutiert.



Foto: Stefan Haller

Sonntagsspaziergang in Duggingen



Foto: KANDIS Fotografie, Anita Gerster

Fotoshooting Areal Wydeneck Dornach

Wie geht es weiter?

Im Frühling 2025 werden die Birsstadt-Anlässe fortgesetzt. Die Details zu Daten und Themen sind laufend auf der Website des Vereins Birsstadt zu finden. Ebenso sind die ausführlichen Rückblicke auf die Anlässe unter www.birsstadt.swiss/baukultur nachzulesen. Wir freuen uns auf spannende Begegnungen und den Austausch mit Ihnen im 2025!

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

BIRS-STADT
Raum für die Zukunft

Wünsche, die (nicht) in Erfüllung gehen

Seit dreissig Jahren ist es möglich, persönliche Wünsche ins Basler Wunschbuch zu schreiben. Es liegt im Advent im Innenhof des Basler Rathauses auf. Die rund 800 000 Wünsche wurden allerdings bis anhin nicht ausgewertet.

Text: Christian Fink, Foto: Christian Jaeggi

Wer etwas wünscht, begehrt meist eine Sache, eine Fähigkeit oder einen Zustand. Beispielsweise ein neues Auto, Fussball spielen können wie Messi oder gute Gesundheit. Die Wunschpalette ist kaum überschaubar und dringt in alle Lebensbereiche ein. Und sie haben sowohl materiellen als auch ideellen Charakter. Für die einen braucht es Geld, damit sie erfüllt werden können. Für die anderen vor allem Hoffnung, wird etwa eine friedliche Welt herbeigesehnt. Manche Wünsche sind vernünftig, also im Bereich einer möglichen Umsetzung, etwa der Lehrabschluss mit guten Noten. Anderen Wünschen lässt sich hinterherstreben, ist es beispielsweise oberstes Ziel, Millionär zu werden. Wiederum andere Wünsche sind absurd, weil sie sich nicht erfüllen lassen, etwa immer jung zu bleiben, Tote zum Leben zu erwecken oder sich durch die Erdkugel zu graben, um auf der anderen Seite des Globus das Tageslicht zu erblicken.

Die meisten Wünsche haben einen positiven Charakter, vor allem wenn es darum geht, sich selbst oder anderen Gutes zu wünschen: Ich wünsche mir (dir) einen anderen Mann (eine andere Frau). Es gibt jedoch auch negativ besetzte Wünsche, eigentliche Verwünschungen, etwa wenn einer dem anderen den Tod oder zumindest ein mühseliges Leben wünscht. Das gibt es alles.

In die Hölle geschickt

Seit dreissig Jahren ist es möglich, persönliche Wünsche im «öffentlichen Basler Wunschbuch» niederzuschreiben. Es liegt jeweils zu vorweihnachtlicher Zeit im Innenhof des Basler Rathauses – 50 mal 70 Zentimeter gross. Hier können zufällige Passanten, Touristen, aber auch eigens für die Einträge vorbeischauende Wünschende ihre wichtigsten Anliegen formulieren. Oftmals werden erst ein paar Seiten durchgeblättert, bevor sich Interessierte selbst dazu entschliessen, einen Wunsch niederzuschreiben, manchmal ergänzt durch eine passende Zeichnung.

«Das Basler Wunschbuch, in dem die Wünschenden ihre Wünsche niederschreiben, wünscht sich, dass die Wünsche gelesen und erfüllt werden.»

Am häufigsten werden Frieden, Liebe und Gesundheit gewünscht. Nebst berührenden Wünschen finden sich auch skurrile, manchmal ziemlich gehässige Wünsche. Vor allem dann hat der Wunsch mit der politischen Gegnerschaft zu tun. Dass Putin gerne in die Hölle geschickt wird, überrascht nicht wirklich. Dass Wessels «wegmuss» schon eher. Aber eben.

Einzelne wären glücklich, würden sie endlich eine neue Wohnung finden. Manchmal ist der Wünschende auch schon mit einem neuen Handy zufrieden. Und einer sieht in Unterflurcontainern für die ganze Stadt einen wünschbaren Mehrwert. Einige Wünsche werden erfüllt, andere nicht.

Nicht systematisch ausgewertet

Die Idee für dieses vorweihnachtliche Ritual stammt vom Konzepter, Designer, Künstler und Aktivisten Paul Paulussen. Er initiierte das «öffentliche Basler Wunschbuch» 1994 zusammen mit der Bevölkerung als Kommunikationsprojekt. Anfänglich lag das Wunschbuch in einem Pavillon vor dem Barfüsserplatz, in den Folgejahren an verschiedenen Standplätzen mitten im Basler Weihnachtsmarkt und seit 2002 im Innenhof des Basler Rathauses. Zwei Jahrgänge – 1998 und 1999 – wurden doppelt aufgelegt, parallel auf dem Weihnachtsmarkt am Barfüsserplatz als auch auf dem festlich geschmückten Claraplatz.

Jährlich tragen rund 20 000 Personen oder noch einige mehr ihre Wünsche in das anfänglich leere Buch ein. So kamen im Laufe der vergangenen Jahrzehnte eine Vielzahl von Wünschen zusammen. Sie können durchaus als Zeitdokument gesehen werden, das dannzumal, in fünfzig oder hundert Jahren, deutlich interessanter sein dürfte als in der Gegenwart: Was wünschten sich die Leute damals? Wo drückte der Schuh? Welche Hoffnungen wurden ausgedrückt? Da kommt auf die Historiker, die sich dereinst den Wunschbüchern annehmen, nicht nur viel Arbeit zu; sie werden bei etlichen Wunschäusserungen, die dem Zeitgeist geschuldet sind, auch ins Staunen geraten. Die Wunschbücher messen die Befindlichkeit der Bevölkerung, messen ihre «Betriebstemperatur» innerhalb einer gewissen Zeitspanne.

Die Bücher mit den mittlerweile gegen 800 000 Wünschen «lagern» im Basler Staatsarchiv. Eine systematische Auswertung der Wunschbücher existiert nicht. «Das wäre selbst ein Wunsch, den wir im Staatsarchiv hegen und ab und zu äussern», so Daniel Hagmann, Leiter Kommunikation und Vermittlung im Staatsarchiv. Erst dann lässt sich die umfassende Wunschpalette als kommunikativ gewinnbringendes Medium bezeichnen. ■





Fotos: Christian Jaeggi

Sie machen den «Liechtstal Vodka» (von links): Sascha To, Jesse To, Yael Demirci und Timon Belguith

Eine schöne Hülle für den Baselbieter Vodka

Vier junge Baselbieter suchten nach einer herausragenden Verpackung für ihren neuen «Liechtstal Vodka». Die Druckerei der blochgruppe hat die Herausforderung angenommen und ein optisch einzigartiges Produkt kreiert.

Vier Jungunternehmer aus Itingen (BL) bringen den neuen «Liechtstal Vodka» auf den Markt und suchten dafür eine Lösung für eine innovative, auffallende Verpackung. Dabei setzen sie auf lokale Wertschöpfung und klimaneutrale Produktion. Für die visuelle Umsetzung war Linda Dagli Orti, Inhaberin eines Foto- und Designstudios in Hochwald (SO), zuständig.
Flasche und Verpackung sollten zum Kunstobjekt werden, sagt Linda Dagli Orti. Sie hat einen «Schweif» als Symbol für Leichtigkeit und Eleganz designt – stets in Bewegung. Dem Schweif hat sie den traditionellen «Siebedupf», den Baselstab mit den sieben «Krabben», rotiert zu einem Schweizerkreuz, gegenübergestellt.

Kontakt mit Vertrauensperson

Nun ging es darum, das schöne, feingliedrige Logo auf die Kartonverpackung zu drucken. Dafür hat Linda Dagli Orti ihre Vertrauensperson in der Druckindustrie, Dieter Dürrenberger von der Druckerei der blochgruppe, angefragt. «Gemeinsam haben wir das Unmögliche möglich gemacht.»
Die sechseckigen Schachteln mit Stulpdeckeln für die Vodka-Flaschen zu produzieren, war nämlich alles andere als einfach, wie Linda Dagli Orti erklärt: «Den Verlauf von Gold zu Violett mit silbernem Unterdruck muss man erst einmal hinbekommen.» Produziert wurden die Schachteln mit der neuen Digitaldruckmaschine, welche seit vier Monaten in der Druckerei der



«Gemeinsam haben wir das Unmögliche möglich gemacht.»

Linda Dagli Orti
Foto- und Designstudio

blochgruppe steht. «Die Herausforderung war vor allem, das Design mit den feinen Linien auf dem steifen Karton zu drucken», sagt Markus Eggler, Key Account Manager Packaging, dem Verpackungsspezialisten innerhalb der blochgruppe.

Schritt für Schritt zum Erfolgsprodukt

Es waren mehrere Versuche nötig, um die gewünschte Qualität des Drucks zu erreichen. Sowohl die visuelle Gestalterin als auch die Produzenten des «Liechtstal Vodka» wurden eng in den Gestaltungsprozess einbezogen. Alle Beteiligten waren schon nach dem ersten Termin von der Beratung der beiden Verkaufsleiter Markus Eggler und Marcel Häsler begeistert. «Danach ging es Schritt für Schritt weiter – von der Materialfindung über etliche Drucktests bis zur finalen Lösung», erzählt Linda Dagli Orti.
Aus Sicht von Linda Dagli Orti hat die Zusammenarbeit mit der blochgruppe reibungslos funktioniert. «Die respektvolle und offene Art des gesamten blochgruppe-Teams machte alles sehr einfach. Sie scheuten die Herausforderung nicht – im Gegenteil.» Manchmal waren die Beteiligten zu



Gut verpackt ist halb verkauft: Die Produktion der sechseckigen Schachteln mit Stulpdeckel war eine Herausforderung.



«Die Kunden sind mehr als happy.»

Markus Eggler
Key Account Manager Packaging

sechst im Büro, um eine Lösung zu finden. Und die vier Jungunternehmer waren beim Drucktermin dabei. Sehr geschätzt hat Linda Dagli Orti auch den Austausch mit Sacha Salzmann, Teamleiter Vorstufe, und der Polygrafin Linda Knechtli. «Weil sie verstehen, was sie tun und ich als ausgebildete Polygrafin nachvollziehen und handeln kann, wenn etwas technisch nicht möglich ist – zum Beispiel kann die Maschine in einem Druckdurchgang nicht wahllos viel Farbe auftragen. Und dass wir in einem Druckgang drucken, war wegen der Passgenauigkeit wichtig.»

Informationsträger aus Kartonresten

Das Schönste am Ganzen: Schliesslich konnte nicht nur ein optisch einzigartiges Produkt entwickelt werden, sondern es gab auch fast keinen Restabfall – vor allem, weil aus den Kartonresten noch Informationsträger produziert wurden, auf denen Näheres zum «Liechtstal Vodka» zu lesen sind.

Auch für die Crew der blochgruppe war das Produkt ein voller Erfolg. «Wir sind stolz, dass wir die Herausforderung nicht gescheut haben. Die Kunden sind mehr als happy», freut sich Markus Eggler.

blochgruppe

Besuche unsere Website:

blochgruppe.ch
Malsmattenweg 1
4144 Arlesheim

Künstler Samuel Eugster



Foto: Christian Jaeggi

Samuel Eugster hat seine künstlerische Darstellungskraft schon früh aus dem Bilderrahmen entlassen. Sein Kunstschaffen konzipierte der einstige Primarlehrer hauptsächlich im und mit dem öffentlichen Raum. «Ich wollte auf die Strasse», so der 86-Jährige, was zur Folge hatte, dass er seine Arbeiten häufig mit Theaterschaffenden, mit Kindern, auch mit Erwachsenen und anderen Künstlerinnen und Künstlern vorantrieb. Dies vor allem in Basel. «Sozio-kulturelle Arbeit» hiess das Zauberwort. Jetzt, nach Jahrzehnten fruchtbarer Tätigkeit in Rodersdorf, räumt er sein Atelier im ehemaligen Restaurant Engel, wo er seit fünf Jahren arbeitete. Nebst dem Lager, in dem er Teile seiner Arbeiten beherbergt, wird er sich inskünftig auf sein Zuhause beschränken, wo er «ein letztes Buch» kreieren möchte, einen «photoshop-artigen Essay voller Zeichen, Farben, Striche und Punkte». *(cf)*

Näherin Cécile Reimann



Foto: Christian Jaeggi

Seit 24 Jahren flickt und ändert Cécile Reimann Textilien nach den Wünschen ihrer Kundschaft. «Ich trage dazu bei, dass Kleidungsstücke länger getragen werden.» Ein geschätztes Angebot. Ihr Atelier befindet sich in der Rheingasse 63, das dreimal die Woche für einige Stunden geöffnet ist. «Zum Arbeiten komme ich da nicht. Da nehme ich Aufträge entgegen und gebe die geflickten Stücke ab.» Das Atelier hat sich zu einem sozialen Treffpunkt entwickelt, wo sich unterschiedlichste Leute zu einem Schwatz treffen: Begüterte ebenso wie Menschen, die mit wenig Geld durchs Leben gehen müssen. Ihnen allen gemein ist, «dass sie froh sind, ihre Kleidungsstücke weiter tragen zu können». Das gefällt Cécile Reimann, die einst die Modefachschule in Zürich besuchte und früh schon eigene Kleider herstellte. Sie selbst kauft seit langem Secondhand-Kleider, «nur gute Produkte, die lange halten. Ich habe zu wenig Geld, um billige Textilien zu kaufen». *(cf)*

Bakelit-Sammler Jörg Zimmermann



Foto: Christian Jaeggi

Von Tellern über Spielzeuge bis hin zu Staubsaugern und Föhnhauben finden sich in der Kunststoff-Fabrik BRAK in Breitenbach. Von den 10 000 Objekten sind im Bakelitmuseum ein Drittel ausgestellt. Jörg Zimmermann, Sammler dieser Stücke, fasziniert die Tatsache, dass der Werkstoff dem Produktedesign kaum Grenzen setzte. «Das ist Anschauungsunterricht für künftige Industriedesigner.» Die Schönheit der Objekte, die günstig produziert werden konnten, habe ihn immer wieder zum Sammeln motiviert. «Eine Vielzahl der Gegenstände des täglichen Gebrauchs von 1906 – 66 versetzen ältere Betrachter zurück in ihre Kindheit und wecken unglaubliche Emotionen.» Mit der «Bakelit-Roadshow» möchte er nun Teile der Sammlung in anderen Museen zeigen. Etwa im Museum für Musikautomaten in Seewen, wo Bakelit-Radios, Musikboxen, Plattenspieler usw. gut passen. Im Gegenzug könnte das Museum in Seewen einzelne Stücke in Breitenbach präsentieren. *(cf)*

Backfrau Angela Zuber



Foto: Christian Jaeggi

Vor zwölf Jahren laborierte sie erstmals an ihren Cupcakes. Ein paar Monate später beteiligte sich Angela Zuber am Laufner Weihnachtsmarkt. Und «ich sah, dass die süssen Küchlein bei den Leuten ankommen». Das motivierte die gelernte Köchin zu einem Torten-Kurs. Und schon war sie da: «Angis Backbox». Als sie mit ihrer Familie nach Zwingen dislozierte, konnte sie im Haus, das sich in der Nähe des Schlosses befindet, ihre eigene Backstube einrichten. Davor findet sich «sowas wie ein Laden». Hier kaufen Schleckmäuler ihre Produkte in Selbstbedienung. «Ich habe nicht das Angebot einer Bäckerei», so die 45-Jährige. Deshalb kommuniziere sie das jeweilige Tagesangebot über Social Media. Dazu gehören, nebst Süssgebäck, auch Brote und Züpfen. Bleibt mal etwas übrig, so verkauft sie die Backware einen Tag später zum halben Preis. Unterdessen beköstigt sie mit ihren Produkten auch festliche Anlässe. *(cf)*

«Ich schätze heute einiges anders ein»

Es sind ziemlich genau fünfzig Jahre her, dass sich Peter von Sury um Aufnahme im Kloster Mariastein beworben hatte. «Es war ein Ruf Gottes», so Sury, der in Solothurn im «katholischen Milieu» aufgewachsen ist.

■ Text: Christian Fink, Foto: Christian Jaeggi

«Mir war damals klar, dass ich diesen Weg gehe, und ich wusste, dass ich ins Benediktinerkloster Mariastein gehen möchte.» Ungewiss war jedoch, ob die Mönche in Mariastein ihn aufnehmen würden. «Sie hätten etwa sagen können, dass ich nicht dahin passe.» Darüber stimmen die Klosterbrüder ab. Und es passte.

«Sie kommen nicht wegen der Mönche, sondern wegen Maria. Es ist meine grösste Sorge, diesen Service aufrechterhalten zu können.»

Abt Peter von Sury

Sury traf damals auf rund fünfzig Mönche. Er kam in eine Klosteranlage, die «sehr sanierungsbedürftig» war. Nach der Französischen Revolution wurde das Kloster säkularisiert, die Mönche mehrfach vertrieben. Nahezu hundert Jahre war es im Besitz des Kantons Solothurn und wurde ziemlich vernachlässigt. 1970 kam es zum «Volksbeschluss über die Rückgabe des Klosters Mariastein». Ein Jahr später wurde es den Mönchen zurückgegeben. Die mehrphasigen Sanierungsarbeiten dauerten bis Ende der neunziger Jahre.

Führungswechsel in Sichtweite

Vor seinem Eintritt in das Kloster Mariastein studierte Sury in Bern und Fribourg Recht, Journalistik, Geschichte und Philosophie, nach seiner Aufnahme ins Benediktinerkloster Theologie und Kirchenrecht in Einsiedeln und Rom, wo er an der päpstlichen Lateranuniversität mit dem Lizenziat abschloss. Sury wurde Priester, Jugendseelsorger im hinteren Leimental und arbeitete unter anderem in den Pfarreien Rodersdorf und Hofstetten-Flüh. Seit sechzehn Jahren amtet er als Abt von Mariastein. Mit seinem 75. Geburtstag im kommenden Jahr wird er sein Amt niederlegen. So bestimmt es das Kirchenrecht. «Doch ich bleibe Mönch in Mariastein.»



«Gerade, was die Kirche betrifft, schätze ich heute einiges anders ein …», sagt Abt Peter.

Heute leben vierzehn Mönche im Kloster. «Die Hälfte von uns sind über achtzig, zwei sind noch nicht im AHV-Alter. Das bedeutet, dass das klösterliche Leben entsprechend angepasst wird. Mehrere Mönche können nicht mehr regelmässig an den Gottesdiensten teilnehmen.» Es brauche Rücksicht in vielen Bereichen. «Einmal pro Woche kommt eine Krankenschwester, die zur medizinischen Sprechstunde lädt, zweimal täglich hilft die Spitex.» Wie die Zukunft des Klosterlebens angesichts dieser Situation aussieht, weiss Sury nicht. «Das muss ich auch nicht wissen. Wohin geht unsere Welt? In welche Richtung steuert die Schweiz oder die EU? Unsicherheit ist Teil unseres Lebens.» Mit dem Projekt «Aufbruch ins Weite» seien Vorkehrungen für die Zukunft eingeleitet worden.

Kirche im epochalen Wandel

Wichtig sind Abt Peter Begegnungen und Kontakte, etwa mit den Gästen, die das Kloster besuchen. «Wir können uns nicht einfach auf uns zurückziehen.» Mariastein sei ein Wallfahrtsort, ein Heiligtum, das viele Leute besuchen. «Sie kommen nicht wegen der Mönche, sondern wegen Maria. Es ist meine grösste Sorge, diesen Service aufrechterhalten zu können.»

Materielle Wünsche hat Abt Peter keine: «Uns geht es gut hier.» Doch wunschlos glücklich ist niemand. Zum «epochalen Wandel», in dem sich die Kirche befände, sagt er: «Ich wünsche mir, dass es vorwärtsgeht» und ergänzt: «Gerade, was die Kirche betrifft, schätze ich heute einiges anders ein als vor vierzig, fünfzig Jahren.» ■

Infos: www.kloster-mariastein.ch

Merksatz



Illustration: Andreas Thiel

Vor einem Sauhofbräu sitzend frage ich mich, was denn das für eine Art ist, mit diesem Bier dem Wunsch nach einer lokalen Spezialität nachzukommen.
Auf dem Sauhofbierdeckel steht eine Quizfrage: «Welcher Fluss mündet bei Laufen in die Birs? Die Lützel oder die Lüssel?» Ich hatte gedacht gehabt, Lützel und Lüssel seien derselbe Fluss, einfach einmal Deutsch und einmal Französisch ausgesprochen. Daher kann ich nur raten. Ist es die Lüssel? Die richtige Antwort steht auf der Pappdeckelrückseite: Bei Laufen mündet die Lützel in die Birs, bei Zwingen die Lüssel. Habe ich jetzt richtig oder falsch geraten? Ich habe mir nicht einmal meine eigene Antwort merken können. Wie soll man sich auch den Unterschied merken zwischen Lützel und Lüssel?
Würden die Flüsse Lützel und Zützel heissen, dann könnte man nachvollziehen, dass bei Laufen die Lützel und bei Zwingen die Zützel in die Birs fliesst. Und Französisch spräche man die Flüsse einfach «Lüssel» und «Züssel» aus.
Meine Saucisse aux choux mit Papet vaudois wird gebracht. Das ist eine lokale Kohlwurst mit Kartoffel und Lauch an Weissweinsauce. Vor dem Bier mit dem Quizpappdeckel und der Saucisse mit dem Papet au sauce de vin in der Taverne «Source de la Birse» in Tavannes kommt mir eine Schnapsidee. Ich baue mir eine Eselsbrücke. Nach weiteren vier Bieren, einem Halben Roten und drei Schnäpsen ist die Eselsbrücke fertig:

Hüpfen, Springen, Saufen, Singen
Schlaufen, Schlingen, Pfützen, Rüssel
Raufen, Ringen, Grützeschüssel
Laufen, Zwingen – Lützel, Lüssel!

So kann man sich's merken.



Andreas Thiel
Publizist

Impressum
BirsMagazin
29. Jahrgang
Nr. 114 – Winter 4/2024

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

Verlagsleitung
Thomas Bloch, Thomas Kramer

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

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

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

Fotografie
Christian Jaeggi (Leitung)
photo@christianjaeggi.com

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

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

Medienberatung und Anzeigenverkauf
Ueli Gröbli, Tel. 061 690 77 05
ueli.groebli@birsforum.ch
Andreas Kunle, Tel. 061 690 77 08
andreas.kunle@birsforum.ch
Paul Wisler, Tel. 061 690 77 04
paul.wisler@birsforum.ch
Nico Gemelli, Tel. 061 690 77 10
nico.gemelli@birsforum.ch

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

Gestaltung und Satz
Karin Amsler, layout@birsmagazin.ch

Korrektorat
Katharina Schäublin

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

Nächste Ausgabe
Frühling: Dienstag, 25. März 2025

Auflage
66 000 Exemplare

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

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

Copyright
Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH

ISSN 2673-7884




FREUDE SCHENKEN
MIT UNSERER GESCHENKKARTE
10 %
RABATT
Beim Kauf einer Geschenkkarte via Onlineshop erhalten Sie 10 % Rabatt. Bei Bestellung einfach den Code DEZ24 eingeben. Maximaler Bezugswert pro Person: CHF 250.–. Angebot gültig bis 31.12.2024.
Code:
DEZ24
ST. JAKOB-PARK
SHOPPING CENTER
ST.
JAKOB-
PARK
SHOPPING
CENTER
SJP.CH