Juli – August 2021 | 14. Jahrgang | Nr. 82

Lina

Das Magazin für Liestal und Umgebung

Mmmhhh …
Ein Hoch auf
den **Genuss**

Fliegender Lebensretter
Heinz Jockel rettet Rehkitze per Drohne

LiMa

Hier leben wir

4/6/8/10 Aufgefallen: News und Trends

13 **Genuss**
14 LiMa auf Genusswanderung:
Heute Morgen, mit ihr, beim Kaffee
16 Gina Sarasino:
Gina, das Schleckmaul
20 Wein-Käse-Abende:
«Öbis zum Schnouse»
22 Vasilij Ratej:
Feuer und Flamme
26 Andrea Bollinger:
Die Lust am Lesen
30 Patrick Springer:
La Blonde
34 Helga Handschin:
Die Cineastin
36 Regionale Produkte:
Genuss von hier

40 **Sommer-Rätselspass**

44 **Im Einsatz:** Rehkitzrettung Schweiz
«Jedes gerettete Rehkitz bedeutet Genugtuung und eine Riesenfreude»

50 **Argumente:**
Einwohnerrats-Fraktionen

52 **Sport:**
Padel, der neue Racketsport

54 **Kolumne:**
Willi Näf:
Das Mutterstimmrecht

Titelbild: Gina Sarasino, deren Leidenschaft fürs Gelato-Handwerk wir auf Seite 16 beschreiben, hat bereits ihre erste – und jüngste – Stammkundin: Ilenia aus Bubendorf.

Titel- und Editorialfoto: Jen Ries
Das nächste LiMa erscheint am 30. August.

Liebe Leserinnen und Leser

Isabelle Pryce, Chefredaktorin

Der Sommer ist da. Er hat dieses Jahr lange auf sich warten lassen. Umso mehr habe ich dann das erste schöne und sommerliche Wochenende im Garten genossen. Einfach draussen zu sein, ein bisschen im Blumenbeet stochern, die wärmende Sonne spüren und den Insekten zuhören – es war einfach schön nach den vielen Regentagen.

Es ist ja nicht so, dass man so einen angenehmen Sommertag nur dann geniessen kann, wenn vorher mindestens zehn Tage Regenwetter herrschen. Aber vielleicht geniesst man ihn einfach etwas bewusster und damit intensiver. Das gilt nicht nur für den Sommer. Mit jedem Lockerungsschritt der Coronamassnahmen können wir das Leben wieder etwas mehr geniessen. Finden Sie es nicht auch fabelhaft, wieder im Stedtli im Strassencafé zu sitzen, anstatt mit einem Take-away-Kaffee oder -Cüpli in der Rathausstrasse zu stehen? Obwohl – eigentlich war auch das schon ziemlich cool. Was noch vor zwei Jahren völlig selbstverständlich war, bringt nun ein neues Glücksgefühl. Hoffen wir, das hält möglichst lange an. Damit meine ich nicht nur die bessere Pandemie-Lage, sondern vor allem unsere Einstellung und unser Bewusstsein für die schönen Momente in unserem Alltag.

Ein gutes Buch lesen, ein Glacé schlecken, ein Bier trinken, was immer die Protagonistinnen und Protagonisten dieses LiMa geniessen, sie tun dies sehr bewusst. Geniessen braucht Zeit und Musse, also die innere Ruhe, um den Moment auszukosten. Mit der anstehenden Sommerferienzeit sind die Voraussetzungen optimal dafür. Also nichts wie los: Geniessen Sie das Leben!

Busfahren und geniessen.

Mit unseren Bussen bringen wir Sie zum Ausgangspunkt einer genussvollen Wanderung oder auch jeden Samstag an den „Gnussmärt Lieschtel" mitten im Stedtli. Geniessen Sie's!

www.autobus.ag

Auto Bus ag

Die Tipps auf diesen Seiten sind von der Redaktion ausgewählt, verfasst und fotografiert. Es handelt sich nicht um bezahlte Werbung. Wir sind jederzeit hungrig nach Newsfutter: willkommen@lima-magazin.ch.

ip

Mehr Mode im Burgatelier

Das Burgatelier ist eine gute Adresse für originelle, zierliche Schmuckstücke aus Silber, Roségold und Naturmaterialien. Nun hat Inhaberin Sabine Gröflin ihr Sortiment an femininen Oberteilen und schön verarbeiteten Ledertaschen stark vergrössert. Neu gibt es mehr Blusen, Tunikas, Kleider und Cardigans von Tina Wodstrup und neu von Yaya, dazu eine grosse Auswahl an lässigen Ledertaschen. Burgatelier, Kanonengasse 53, Liestal, burgatelier@eblcom.ch, burgatelier.ch (mit online Schmuck-Shop) *ip*

Stabübergabe bei Benevol

ip

Nach 16 Jahren als Präsidentin des Vereins Benevol Baselland übergibt Regula Gysin mit Freude und berechtigtem Stolz an Urs Wüthrich. «Ich darf eine Institution übernehmen, die bestens aufgestellt und vernetzt ist», erklärt der Alt-Regierungsrat. Er will die Arbeit, die Regula Gysin seit der Gründung von Benevol Baselland geleistet hat, auf diesem soliden Funkdament weiterführen und weiterentwickeln.

Benevol ist eine Drehscheibe für Freiwilligenarbeit. Wer sich kurz- oder langfristig engagieren möchte, findet über Benevol den passenden Einsatz. benevol Baselland, Rathausstrasse 69, Liestal, 061 921 71 91, benevol.ch *ip*

Grosses Kino im Gitterli

ip

Kim Rihm vom Kinooris (l.) bringt ein neues Open-Air-Kino-Gefühl nach Liestal. In Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer des Sport- und Volksbad Gitterli Christian Stäubli (r.) organisiert er vom 26. bis am 31. Juli 2021 ältere und neuere Kinohighlights für das gemeinsame Filmerlebnis und alle Altersschichten auf der grosszügigen Badiwiese des Gitterlibads. Unter dem Namen «We Are Cinema Open Air Liestal» zeigt Kim Rihm zudem am Wochenende vom 6. bis 8. August gratis Filme im Stedtli. Wer kommt, sitzt am Boden oder bringt selbst einen Stuhl mit. Ein Rahmenprogramm am Samstag ab 15 Uhr rundet das Kinofest ab. We Are Cinema Open Air Liestal, 26.–31.7.2021, Gitterlibad, Eintritt CHF 12–14 mit speziellen Familienpreisen, online Ticket-Verkauf; 6.–8.8.2021, Stedtli Liestal, kostenlos, wearecinemaopenairliestal.com/kinooris.ch/gitterlibad.ch *ip*

lima

Impressum 14. Jahrgang, Nr. 82

Herausgeberin: BirsForum Medien GmbH
Geschäftsstelle LiMa, Rathausstrasse 66, 4410 Liestal
061 923 05 16, willkommen@lima-magazin.ch
www.lima-magazin.ch
Verlagsleitung: Thomas Bloch, Thomas Kramer
Redaktionsleitung: Isabelle Pryce (ip)
isabelle.pryce@lima-magazin.ch

Mitwirkende dieser Ausgabe:
Texte: Lucas Huber (lh), Isabelle Pryce (ip)
Fotografie: Jen Ries, Marcus Nussbaumer
Gestaltung und Produktion: Denise Vanne
Korrektorat: Katharina Schäublin
Druck: swissprinters, Zofingen

Impulsteam der Redaktion: Barbara Boos, Willi Näf, Beatrice Rieder, Hansi Rudin, Andreas Ruegg, Hanna Zander

Kulturkalender: im Auftrag der Stadt Liestal

Medienberatung und Anzeigenverkaufsleitung:
Ueli Gröbli, 061 923 05 16
ueli.groebli@lima-magazin.ch
Tarife: www.lima-magazin.ch

Erscheinung: LiMa erscheint 6 mal pro Jahr:
März, Mai, Juli, September, November, Dezember.
Erscheinungstermine: www.lima-magazin.ch.

Auflage: 26 300 Ex. kostenlos an alle Haushaltungen und Postfächer in Liestal, Lausen, Arisdorf, Hersberg, Nusshof, Seltisberg, Lupsingen, Bubendorf, Ziefen, Reigoldswil, Lampenberg, Hölstein, Ramlinsburg, Frenkendorf, Füllinsdorf, Nuglar, St. Pantaleon und Büren.

Abonnement: Preis für sechs Ausgaben: CHF 45.00

Copyright: Alle Rechte bei BirsForum Medien GmbH

ISSN-Nummer 1663-6236

printed in switzerland

Publireportage

Foto: © IDENFABRIK, Claude Vuille

Foto: zVg

Ein Diesel/Hybrid-Bus auf dem Weg durchs Baselbiet.

«Eifach busfahre» mit der AAGL

Die Busse der AAGL bringen Sie zuverlässig und bequem zu Ausgangspunkten für spannende Ausflüge. Oder zum Einkaufsbummel in die Stadt Basel.

Acht Millionen Fahrgäste fahren jährlich mit den 40 Linienbussen der AAGL; seit kurzem sind vier Modelle als Diesel-Hybridbusse im Einsatz. Machen Sie doch Ihren nächsten Ausflug durch die Region Basel auf einer der 10 AAGL-Buslinien. Besonders gut eignet sich dafür die Linie 71 (Liestal-Bubendorf-Arboldswil-Titterten-Reigoldswil-Lauwil). Auf dieser Strecke, die auch als «touristische Linie» der AAGL bezeichnet wird, warten viele Attraktionen. Von Bubendorf führt eine wunderschöne Wanderung zum Schloss Wildenstein und am Wasserfall Sormatt vorbei nach Grosstannen.

Wer den AAGL-Bus in Arboldswil verlässt, kann auf die Chastelefluh wandern. Oder die Wiesentour machen, die von Arboldswil nach Titterten führt. Die Wiesentour erstreckt sich über 6.2 km, ist mit grünen Wegweisern markiert und dauert rund drei Stunden. Die Tour führt Sie zu 10 Posten, die mit einem Stab markiert sind. Dort finden Sie einen QR-Code mit Informationen zum Standort und einer inspirierenden Frage. In Titterten können Sie wieder den AAGL-Bus nehmen – nach Liestal oder Reigoldswil.

Rund um Titterten findet man nicht nur viele schöne Picknick-Plätze, sondern auch weitere Wandermöglichkeiten. Auf dem Erlebnisweg mit Startpunkt Titterten erfährt man, wie es zum «Schnitz» kam, dem Übernamen der Titterter. Unterhalb des Waldbeobachtungsturms gibt es übrigens eine Feuerstelle. Eine abwechslungsreiche Wanderung führt auch von Titterten über die Burg Ryfenstein bis nach Reigoldswil, wo die AAGL Sie nach Hause bringt. Eine weitere spannende Destination auf der Linie 71 ist Reigoldswil mit der Wasserfallenbahn. Oder man bleibt bis Lauwil sitzen und besteigt von dort den Vogelberg und den Passwang.

Ein Geheimtipp sei an dieser Stelle noch verraten. Die AAGL-Linie 72 bringt Sie bequem nach Lupsingen zum Mittelpunkt des Kantons Baselland. Von dort können Sie eine gemütliche Wanderung über Seewen zur Bürenfluh unternehmen.

Vielleicht haben Sie mal keine Lust zum Wandern und möchten lieber flanieren oder shoppen gehen. Dafür bringt Sie die Linie 81 bequem nach Basel. Unterwegs können Sie einen Rheinspaziergang machen oder in Augusta Raurica einen Stopp einlegen. So bringt Sie die AAGL zuverlässig und komfortabel vom Bölche bis zum Rhy.

Auto Bus ag
Industriestrasse 13, Liestal
www.autobusag.ch

AUFGEFALLEN

Die Tipps auf diesen Seiten sind von der Redaktion ausgewählt, verfasst und fotografiert. Es handelt sich nicht um bezahlte Werbung. Wir sind jederzeit hungrig nach Newsfutter: willkommen@lima-magazin.ch.

Wellness für Hunde

Die Tierarztpraxis Meier in Frenkendorf hat neu einen Hundesalon integriert. Die Tiermedizinische Praxisassistentin Rahel Straumann liess sich zur Hundecoiffeuse ausbilden. «Die Pflege soll ohne Zwang und ohne Stress sein, damit die Hunde die dafür notwendigen ein bis zwei Stunden entspannt erleben können», sagt Straumann. Sia (auf Bild mit Rahel Straumann) fühlte sich sofort wohl in den Händen der tierlieben Frenkendörferin. Willkommen sind auch Hunde, die nicht hier zum Tierarzt kommen. Hundesalon Tausendschön, Tierarztpraxis Meier, Hauptstrasse 6, Frenkendorf, 061 901 91 01, hundesalon-tausendschoen.ch *ip*

Für alte und neue Haartrends

Seit Mitte April begrüssen der Bubendörfer Coiffeur Mike Imhof und sein Team die Kundinnen und Kunden an der Murenbergstrasse 2. «Ich bin froh, dass ich wieder etwas Passendes gefunden habe.» Die Kundschaft schätzt Coiffure Mike Imhof & Team, weil sie sich hier familiär und gut aufgehoben fühlt. Seit 33 Jahren bietet der Figaro einen ausgezeichneten Service und vor allem tolle Frisuren. «Seit kurzem sind Dauerwellen wieder im Trend. Da sind wir zwei alten Hasen gefragt», lacht Imhof und zeigt auf seine langjährige Mitarbeiterin Anita Thommen. Foto v.l.: Anita Thommen, Mike Imhof, Katrin Weber und Sina Schlachter. Coiffure Mike Imhof & Team, Murenbergstrasse 2, Bubendorf, 061 931 40 20 *ip*

Für Ihr schönstes Lächeln

Die Schweizer Firma «bestsmile» hat in Liestal neu eine Filiale geöffnet. Das zahnmedizinische Team mit Zahnärztin Gaby Laux (Mitte) und den Dentalassistentinnen Ajdina Hotic (r.) und Djellza Kozhani (l.) betreut die Kundschaft ab 16 Jahren bei rein ästhetischen Zahnkorrekturen mit so genannten Alignern. «Der Vorteil von Alignern ist, dass man sie fast nicht sieht und dass sie zum Essen herausgenommen werden. Die Kosten sind fix und fair», erklärt Zahnärztin Gaby Laux. bestsmile, Rathausstrasse 70, Liestal, 061 923 30 30, bestsmile.ch *ip*

Spielen ist auch lernen

Die UHU Spielscheune mit Sitz in Windisch (Brugg) AG hat unter der Leitung von Eduard (Foto) und Paula Schweizer eine kleine Filiale ihres Spielwarenladens in Liestal eröffnet. Die UHU Spielscheune gibt es seit 1977. Fokussiert auf nachhaltige Produkte aus Holz kauften vorwiegend Schulen und Kindergärten ein. Seit der Eröffnung des Ladens 2019 in Windisch wurde das Sortiment stark ausgebaut und den Bedürfnissen der Endkonsumenten angepasst. «Neben dem wachsenden Onlinegeschäft glauben wir stark an die Vorteile des stationären Handels mit gutem Service und einer kompetenten Beratung.» Zu Beginn ist die Filiale in Liestal jeweils morgens geöffnet. UHU Spielscheune, Rebgasse 3, Liestal, 061 404 24 24, uhu-spielscheune.ch *ip*

Mosaiken gestalten macht Spass.

Die römischen Legionäre in voller Montur.

Der Sommer bei den Römern in Augusta Raurica

Inmitten der stimmungsvollen Kulisse erlebt ihr in Workshops, wechselnden Drop-in-Angeboten und spannenden Rätselspielen den römischen Alltag. Und immer wieder sind auch Handwerker*innen, Gladiatoren und Legionäre auf dem Gelände anzutreffen.

Wer kennt sie nicht, die grossartige Römerstadt Augusta Raurica vor den Toren Basels. Die einst blühende Handelsstadt am Rhein hat sich nach jahrhundertelangem Dornröschenschlaf in einen quicklebendigen, attraktiven Freizeit-Magneten für die ganze Bevölkerung, aber auch für zahlreiche Gäste aus dem In- und Ausland, entwickelt.

Hier kann man durch das romantische Römerhaus flanieren (und sich dabei probeweise aufs Ess-Sofa legen), im Museum steht man staunend vor dem grössten Silberschatz der Antike (58 Kilo reines Silber!), das imposante Theater lockt immer wieder mit zeitgenössischer Kultur, bei den liebenswerten Tieren im kleinen Tierpark lernt man so manches über römische Landwirtschaft, oder man wundert sich in der neuen Ausstellung «Unter der Lupe», wie viele Fachleute aus den unterschiedlichsten Disziplinen an einem einzigen archäologischen Fund arbeiten.

Während der Schulferien kann man die Römerzeit täglich von neuem entdecken: In zahlreichen Mitmach-Angeboten, sogenannten «Drop-ins», kann man selber Mosaiken gestalten, römische Schiffchen bauen oder eine eigene Salbe nach römischem Rezept herstellen.

Wer es lieber etwas aktiver mag, kann Schwerter und Schilde bemalen und sich gleich damit in der kleinen Arena austoben oder in der Backstube auf der originalen Steinmühle Korn malen, Teig kneten und daraus Brot backen. Das tagesaktuelle Programm finden Sie unter: www.augustaraurica.ch/erleben/sommerprogramm

An den Wochenenden geben unterschiedliche historische Handwerker*innen und Darsteller Einblicke in das römische Leben: Legionäre exerzieren über das Gelände, Gladiatoren zeigen ihr Können und an einem Wochenende wird sogar ein authentischer Glasofen aufgebaut und in Betrieb genommen.

Das tägliche Sommerprogramm 10. Juli bis 15. August

Workshops oder Führungen:
Jeweils 13.00–14.30 und 15.00–16.30 Uhr

Drop-in-Angebote:
Täglich von 13.00–17.00 Uhr

Historische Darsteller:
siehe zeitnah auf:
www.augustaraurica.ch/erleben/sommerprogramm

Augusta Raurica inklusiv

Das Team von Augusta Raurica bemüht sich sehr, alle Angebote inklusiv zu gestalten. Zum Beispiel ist das grosse Zelt auf dem Forum rollstuhlgängig und man kann an manchen der beliebten Workshops teilnehmen. Das Gelände hingegen kann nicht immer rollstuhlgängig angepasst werden. Wenn Sie unsicher sind oder weitere Fragen haben, hilft Ihnen unser Gästeservice sehr gerne weiter.

Das imposante Theater von Augusta Raurica.

AUGUSTA RAURICA

Giebenacherstrasse 17, 4302 Augst
www.augustaraurica.ch

AUFGEFALLEN

Die Tipps auf diesen Seiten sind von der Redaktion ausgewählt, verfasst und fotografiert. Es handelt sich nicht um bezahlte Werbung. Wir sind jederzeit hungrig nach Newsfutter: willkommen@lima-magazin.ch.

ip

Ran an den Speck

Ernährungsberaterin Sandra Mersch Bonavia von «Natürlich essen» fokussiert sich neu auf die Begleitung von Menschen, die nachhaltig abnehmen wollen. «Je nach Zielen, Lebens- und beruflicher Situation wähle ich ein Programm und passe es individuell an. Ausserdem arbeite ich neu mit hochwertigen Ergänzungsstoffen. Wenn der Körper hat, was er braucht, dann fällt das Abnehmen leichter», erklärt sie. In ihrer neuen Facebook-Gruppe «Ran an den Speck» teilt sie regelmässig Rezepte und startet Challenges, damit das Abnehmen zum Genuss wird. Natürlich essen, Liestal, 078 617 70 52, info@natuerliches-sen.ch, natuerlichessen.ch *ip*

ip

Ein Gewürz Guru

Der passionierte Hobbykoch Sacha Kunz mag es gerne gut gewürzt. Seine eigenen Gewürzmischungen fanden bei seinen Bekannten dermassen Anklang, dass er Ende April am Zeughausplatz einen Laden eröffnet hat. 100 Gewürze und Gewürzmischungen bietet er bis jetzt, mehr sollen dazukommen. Einzelgewürze und -kräuter, Gewürzmischungen für kulinarische Reisen nach Italien, Asien, Afrika, Amerika und Indien. «Alles ohne Zusatzstoffe, ohne Färbungsmittel oder Glutamat», betont Sacha Kunz. Gewürz Guru, Zeughausplatz 24, Liestal, 078 406 18 26, gewuerz-guru.ch, offen: Di–Fr 12–18 Uhr, Sa 10–16 Uhr *ip*

Einfach Bank

Haben Sie sich Anfang Juni auch über diese lila Farbkübel in Liestal gewundert? Es war die Valiant Bank, die so ihre neue Filiale am Wasserturmplatz angekündigt hat. Die Bank will neue Farbe ins hiesige Bankenwesen bringen. «Während andere Banken Geschäftsstellen schliessen, sind wir am Expandieren», sagt Geschäftsstellenleiter Marco Melchiorre. «Wir sind halt nah bei der Kundschaft. Was uns ausmacht, sind einfache und schnelle Prozesse ohne Drumherum. Wir sind einfach Bank.» Valiant Bank AG, Wasserturmplatz 2, Liestal, 061 201 11 11, valiant.ch *ip*

ip

zVg

Ein neues Kapitel für den Zottelbär

Der Zottelbär ist in Liestal seit mehr als acht Jahren Symbol für Baby- und Kinderkleider aus fairer Produktion, aus Naturfasern sowie für tolle Accessoires, Spielsachen und Geschenkideen. Er ist aus dem Stedtli nicht mehr wegzudenken. Umso glücklicher ist die Gründerin Eva Bischof (rechts), dass sie für ihre liebevoll geführte Kinder-Boutique eine motivierte und sympathische Nachfolgerin gefunden hat und sich zusammen mit ihrer langjährigen Stellvertreterin Esther Müller in den verdienten Ruhestand zurückziehen kann. Daniela Suter (l.) ist Mami von zwei Teenagern und bringt langjährige Erfahrung im Verkauf, aber vor allem viel Engagement und Herzblut für ihren neuen Laden mit. Durch die Übernahme des Zottelbärs geht für sie ein grosser Traum in Erfüllung. Sie wird dabei unterstützt von den bisherigen Mitarbeiterinnen Sabrina Grütter und Noelle Grimbichler. Zottelbär GmbH, Kanonengasse 43, Liestal, 061 544 80 20, zottelbaer.li

Publireportage

Lassen Sie sich von uns beraten.
Wir freuen uns auf Sie.
Silvan Schweizer, Leiter Region Liestal der BLKB

Foto: zVg

Zukunftsorientierte Beratung zahlt sich aus

Die BLKB steht für Nähe und Beratungsqualität. Mit ihrer zukunftsorientierten Beratung und ihrem nachhaltigen Dienstleistungsangebot eröffnet sie sowohl Privat- wie auch Unternehmenskunden interessante Perspektiven für all ihre finanziellen Bedürfnisse – heute wie auch morgen.

Zukunftsorientierung ist für die BLKB mehr als nur ein Auftrag. Nachhaltiges und verantwortliches Denken und Handeln ist für die Bank eine Herzensangelegenheit. Seit über 150 Jahren übernimmt sie Verantwortung für die Menschen in der Region Nordwestschweiz und setzt mit ihrer Geschäftspolitik auf nachhaltige und zukunftsorientierte Lösungen.

Zukunftsfähige Produkte und Dienstleistungen

«Da liegt es auf der Hand, dass wir unsere gesamten Produkte und Dienstleistungen zukunftsfähig, im Sinne von Nachhaltigkeit, ausrichten», betont Silvan Schweizer, Leiter Region Liestal. Bei der Beurteilung des kommerziellen Kreditgeschäfts berücksichtigt die BLKB neben den Finanzkennzahlen und Risikofaktoren auch Umwelt-, Sozial- und Unternehmensführungskriterien (kurz: ESG-Kriterien). Zudem verpflichtet sich die Bank auch bei allen Anlageentscheiden zur Berücksichtigung der ESG-Kriterien.

Zukunftsfähige Beratung lohnt sich

«Wir beraten unsere Kundinnen und Kunden immer umfassend und abhängig von ihrer persönlichen Lebenssituation. Unser Ziel ist es, die finanziellen Angelegenheiten überraschend einfach zu lösen», sagt Silvan Schweizer. Der Erwerb eines Eigenheims ist für viele Leute die grösste Investition, die sie in ihrem Leben tätigen. Deshalb umfasst eine Hypothekenberatung bei der BLKB mehr als nur den Abschluss einer Hypothek. Im Beratungsgespräch werden auch immer mögliche Risiken angesprochen. Was passiert bei einem Gebäudeschaden, der nicht durch die Gebäudeversicherung abgedeckt wird? Oder im Falle einer Veränderung der familiären oder persönlichen Situation, bei Scheidung oder Invalidität? Für diese Fälle bietet die BLKB die passenden Lösungen, sei es eine erweiterte Gebäudeschutzversicherung oder eine Versicherung als Einkommensschutz.

Vorsorge ist das Gebot der Stunde

AHV und Pensionskasse vermögen nur noch zwischen 60–70% des ursprünglichen Einkommens abzudecken. Deshalb ist eine zukunftsfähige Vorsorgeplanung wichtig. «Je früher, desto besser. Am freiwilligen Vorsorgen führt kein Weg vorbei, speziell für die junge Generation», so Silvan Schweizer.

Kunden sind deshalb gut beraten, wenn sie allfällige Vorsorgelücken schliessen. Mit den BLKB-Vorsorgeprodukten sind sie im Ruhestand finanziell bessergestellt, so dass sich noch viele Träume und Pläne verwirklichen lassen. «Mein Tipp: Lassen Sie sich von unseren Spezialisten beraten und erstellen Sie frühzeitig ihren persönlichen Sparplan mit unseren zukunftsorientierten Anlagelösungen im Bereich der 3. Säule», empfiehlt Silvan Schweizer.

Die BLKB bietet ihren Kundinnen und Kunden sämtliche Finanzdienstleistungen an – mit Lösungen in den Bereichen Vorsorgen, Anlegen und Finanzieren, die auch noch morgen zählen werden.

BLKB
Was morgen zählt

061 925 94 94, silvan.schweizer@blkb.ch
www.blkb.ch

Die Tipps auf diesen Seiten sind von der Redaktion ausgewählt, verfasst und fotografiert. Es handelt sich nicht um bezahlte Werbung. Wir sind jederzeit hungrig nach Newsfutter: willkommen@lima-magazin.ch.

ip

Inhaberwechsel in der Dent Care Clinic Liestal

Per 1. Juli übernimmt Michael Kuster aus Basel die Geschäftsführung der Dent Care Clinic (DCC). Der bisherige Inhaber Jürg Tobler (l.), in Teilzeit weiter in der Praxis tätig, ist glücklich mit der Nachfolgelösung: «Michael Kuster (r.) arbeitet seit drei Jahren bei uns und ist ein kompetenter, engagierter Zahnarzt.» Seit 37 Jahren bietet die DCC eine hochwertige, präventive und angstfreie Zahnmedizin an. Michael Kuster und das langjährige DCC-Team werden daran anknüpfen und die bewährten Qualitätsstandards weiterführen. Auch Flexibilität, der persönliche Kundenkontakt und Weiterbildung sind ihm wichtig, wie er betont. Dent Care Clinic, Bahnhofplatz 13, Liestal, 061 921 43 91, www.dentcareclinic.ch *ip*

zVg

Literatur unter den Sternen

Die Kantonsbibliothek Baselland hat ein neues Event initiiert und veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem Dichter- und Stadtmuseum Liestal (DiStL) zum ersten Mal das Literatur Open Air Liestal. «Wir wollen mit unseren Veranstaltungen vermehrt aus dem eigenen Haus. Ein Open Air auf dem stimmungsvollen Zeughausplatz war da eine verlockende Idee. Auch das DiStL war sofort begeistert. Die Zusammenarbeit ist hervorragend und wir werden das in Zukunft weiterverfolgen», sagt Cedric Lutz von der Kantonsbibliothek Baselland. Literatur Open Air Liestal, 27. August 2021, mit Pedro Lenz (Foto), Sandra Hughes, Gina Walter, Caterina John und Nadine Studer. Alle Infos: kbl.ch/veranstaltungen/literaturopenairliestal *ip*

Märchenhafte Kulisse

ip

Die Gastwirtschaft Zum Schauenegg erwacht aus dem coronabedingten «Dornröschenschlaf», wie es Stéphanie Häring-Ruch (r.), die Direktorin des Bad Schauenburg, nennt. Wachgeküsst wird sie unter anderem vom neuen Gastgeber Robert Leibrecht (l.) mit einem neuen Konzept. Den Gästen bietet sich eine bunte Mischung von lokalen Gerichten mit hochwertigen Zutaten – frei zusammenstellbar nach Lust, Laune und Hungergefühl. Der Gartenplatz unter dem grossen Lindenbaum bietet dabei eine märchenhaft schöne Kulisse für die kulinarische Erholungspause. Sei es beim Wandern, Biken, als Ausflug oder Arbeitspause. Hunde sind willkommen. Zum Schauenegg, Reservation über das Hotel Bad Schauenburg, Liestal, 061 906 27 27, badschauenburg.ch, geöffnet: Mi–So *ip*

Anlegen ist jetzt so Rio!
Raiffeisen Rio. Die App, mit der Sie einfach Geld anlegen - ab 5'000 Franken.

Jetzt downloaden:
raiffeisen.ch/mein-rio

RAIFFEISEN

Foto: zVg

Bewegt durch die Natur

Bewegung in der Natur steigert die Lebenslust und hält gesund. Die Naturheilkunde schenkt Ihnen Kraft für einzigartige Erlebnisse und fördert die nachhaltige Erholung.

Ausser dem Zwitschern der Vögel ist nichts zu hören, während die Sonnenstrahlen durch das satte Grün des sommerlichen Birkenwaldes glitzern. Bald wird sich der Laubwald auftun – sich mit dem mächtigen Antlitz der Berge abwechseln. Es sind diese Momente, die uns bewegen und die Lebenslust steigern. Doch Wandern, Biken und Joggen können auch ganz schön anstrengend sein. Hier kann uns die Naturheilkunde unterstützen und uns für die Bewegung in der Natur Kraft und Erholung schenken.

Heldin der Vorbereitung: die Birke

Bewegung in der Natur beginnt mit der Vorbereitung. Hier ist die Birke unsere Helferin. Präparate aus dem Baum mit der charakteristischen weissen Rinde helfen den Wasserstoffwechsel anzuregen und überschüssige Säure über die Niere auszuscheiden. Das Säure-Basen-Gleichgewicht ist wichtig für Bewegung und Sport, denn es beeinflusst die Leistungs- und Regulationsfähigkeit des Körpers. Den Säure-Basen-Haushalt unterstützen Sie in erster Linie mit genügend Flüssigkeitszufuhr und einer basischen Ernährung. Nicht immer ist es möglich, sich basisch zu ernähren. In diesen Zeiten hilft uns die Birke, die beispielsweise im SanerLife Basentee oder im Weleda Birkenelixier zu finden ist. Mit einem ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt sind Sie bestens auf einen bewegungsreichen Tag in der Natur vorbereitet.

Heldin des Erlebnisses: die Rande

Die unscheinbare dunkelrote Rübe bewirkt bei der Bewegung wahre Wunder. Randen enthalten Nitrate, welche unser Körper innerhalb kurzer Zeit zu blutdrucksenkendem Stickstoffmonoxid verwerten kann – einem potenten Stoff, der die sportliche Leistung verbessert. Wir raten Ihnen, 500 ml Randensaft ca. 1.5 Stunden vor der Aktivität zu trinken. Wenn Sie darüber hinaus Ihren Muskeln jetzt schon etwas Gutes tun möchten, empfehlen wir Magnesium Direkt von naturafit – es ist praktisch einzunehmen, trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei und unterstützt die Entsäuerung.

Heldin der Erholung: die Arnika

Bestimmt kennen Sie das Gefühl, nach einem bewegungsreichen Tag müde und zufrieden in die Federn zu sinken. Die Überraschung kommt am nächsten Morgen: Unser Körper lässt uns die Anstrengung vom Vortag deutlich spüren. Das muss nicht so sein: Mit der richtigen Erholung macht auch der nächste Morgen Spass. Hier ist die wertvolle Arnika eine wahre Heldin der Natur. Die gelbe Blume ist als revitalisierende Heilpflanze bekannt, die in Form von Massageölen, Duschbädern oder Gels eine wohltuende Wirkung auf Gelenke und Muskeln hat. Auch ein Basen-Fuss- oder -Vollbad kann nun helfen, die überschüssige Säure über die Haut auszuscheiden und Ihnen so manchen Muskelkater zu ersparen.

Die Natur schenkt uns nicht nur die Naturheilmittel für aktive Bewegung, nein, Sie lädt uns darüber hinaus zum Wandern, Radfahren und Joggen ein. Lassen Sie sich durch die Natur bewegen und steigern Sie mit Pflanzenpower aus der Saner Apotheke Ihre Lebenslust.

SANER APOTHEKE
Seit 1935

Saner Apotheke Liestal Stadt
Rathausstrasse 63, Liestal
www.saner-apotheke.ch, facebook.com/sanerapotheke

Chamäleon

more first than second

Trendige Mode sowie ein kleines, feines Sortiment an top gepflegter Secondhandware.

Bei Mode geht es darum, Sachen zu tragen, die einem stehen. Vivienne Westwood

Bea Schmidt | Rathausstrasse 74 | 4410 Liestal | 079 233 50 42
Mi bis Fr 12.30 bis 18 Uhr | Sa 10 bis 14 Uhr
Weitere Termine nach Vereinbarung.

Ihre erste Anlaufstelle beim Thema Gesundheit.

Wir freuen uns, dass wir die **Sprechstunde** der **Orthopädie** ausbauen konnten.

Neben unseren Fachärzten für Allgemeine Innere Medizin stehen Ihnen bei Centramed Liestal folgende Spezialisten zur Verfügung:

- PD Dr. med. **Christian Egloff,** Facharzt für Orthopädie und Traumatologie des Bewegungsapparates
- Dr. med. **Julia Löytved-Hardegg,** Fachärztin Gynäkologie und Geburtshilfe FMH
- Dr. med. **Katrin Wagner,** Fachärztin Gynäkologie und Geburtshilfe FMH
- Dr. med. **Svetozar Subotic,** Facharzt Urologie FMH, FEBU

centramed Liestal

Termine können auch online gebucht werden.

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8 –12 Uhr, 13.30 –18 Uhr

Rathausstrasse 63 (1. OG)
4410 Liestal
Telefon 061 927 90 80
info.liestal@centramed.ch
www.centramed.ch

Wir sind unterwegs zu Ihnen.

Bücheli Center Liestal

Samstag, 10. Juli	10.00 – 13.00 Uhr
Dienstag, 13. Juli	15.30 – 19.30 Uhr
Dienstag, 27. Juli	15.30 – 19.30 Uhr
Dienstag, 10. August	15.30 – 19.30 Uhr
Samstag, 14. August	10.00 – 13.00 Uhr
Dienstag, 24. August	15.30 – 19.30 Uhr

Reservieren Sie sich Ihren Termin online unter blutspende-termin.ch

Bis bald im Bus!

blutspende-basel.ch

BLUTSPENDE SRK BEIDER BASEL

Genuss

Ob für feine Speisen aus dem Baselbiet, ausgezeichneten Hopfen und Malz oder für handgefertigte Luxuszigarren – um zu genissen braucht es die richtige Einstellung, Zeit und Musse.

Fotos: Marcus Nussbaumer, nussbaumerphoto

Heute Morgen, mit ihr, beim Kaffee

Das LiMa-Team nahm einen der ersten Gutwettertage im Mai zum Anlass, dem Homeoffice zu entfliehen. Gemeinsam genossen wir die Sonne, die Natur und die tollen Ausblicke übers Baselbiet und diskutierten dabei über unser aktuelles LiMa-Thema.

Was ist Genuss? Das fragte sich die LiMa-Redaktion auf einem Spaziergang – und kam ins Schwärmen. Nicht von hippen Produkten oder exklusiven Essen, nicht von teuren Urlauben oder noch teureren Wellness-Wochenenden. Natürlich: Sushi, Gelato, Capuns – Ceviche, Butterzopf, Gegrilltes, das Wasser flutet unsere Münder.

Doch wir schwärmen vom ganz und gar Einfachen, vom Naheliegenden und mehr oder weniger Alltäglichen. Von Zeit, Ruhe – und Kaffee. Frisch gemahlenem, selbstgebrühtem, duftendem Kaffee, stressfrei und in Stille genossen. Das sah auch der 2003 verstorbene «Man in Black» Johnny Cash so, als man ihn nach seiner Definition vom Paradies fragte: «This morning, with her, having coffee». Heute Morgen, mit ihr, beim Kaffee. Mehr gäbe es eigentlich nicht zu sagen. Aber das wäre ja schade. Also ist es auch das Frühstück am Sonntagmorgen, das man nicht einnimmt, sondern zelebriert. Mit besagtem Kaffee, mit frisch gebackenem Brot (lange Teigführung) und wachsweichem Ei. Es ist die Halbestunde, die man sich selbst am hektischsten Morgen herausnimmt, um über Müesli und Zeitung zu brüten. Es ist der Dienstagabend, wenn alle aus dem Haus sind und man die absolute Ruhe hat für eine Weile.

Es ist das Feierabendbier auf der Terrasse, das Glas Wein zum leckeren Essen, der Selbstgebrannte des Schwiegervaters nach dem Sonntagsbraten. Es ist der tägliche Kamillentee mit dem Liebsten, der Filmabend, dem der Nachwuchs immer so sehr entgegenfiebert, der Spaziergang durch den nebelfeuchten Herbstwald. Es ist der Duft des ersten Bärlauchs im Frühling, die Pilzpfanne mit den selbstgesammelten Pfifferlingen, der Schieber am Freitagabend, selbst wenn man haushoch verliert.

Es ist die Vorfreude aufs eigentlich öde Joggen, weil man sonst nicht dazu kommt, dem Hörbuch weiter zu lauschen. Es ist das Betrachten eines Meisterwerks im Museum, die hemmungslose Freude des Hundes, wenn sein Frauchen nach Hause kommt, das Allegretto aus Beethovens Symphonie Nr. 7 in A-Dur, Markus Werners Sprachgewalt.

Es ist das nette Wort eines Unbekannten zum richtigen Zeitpunkt, ein flüchtiges Lächeln im Vorbeigehen, nach dem schweisstreibenden Aufstieg endlich die Passhöhe zu erreichen. Es ist das Feuer im Schwedenofen an einem zugigen Winterabend, ein ebenso wärmendes Gespräch, das Donnergrollen in den Bergen, während man selbst im Trockenen ist. Und es ist das warme Bett, selbst wenn man spät nach Hause kommt. *lh*

Die Wasserfallen ist ein beliebtes Ausflugsziel. Der Spaziergang von der Luftseilbahn zum Restaurant Hintere Wasserfallen ist auch für Menschen geeignet, die nicht so gut zu Fuss unterwegs sind.

Eine Wanderung auf den Vogelberg bietet romantisch-wilde Szenen und zwischendurch einen weiten Blick über die Region.

Gina, das Schleckmaul

Gina Sarasino ging nach Italien, um die Kunst der Glacéherstellung zu erlernen. Obwohl sie natürlich lachen muss, wenn sie das liest. Denn sie macht nicht Glacé; sie macht Gelato. Und zwar immer frisch, kunstvoll präsentiert – und voller Leidenschaft.

«Was gibt es Besseres als Essen?» Gina Sarasino, 21, könnte einen nicht ernster anblicken, als sie das sagt. Natürlich isst sie gern, ja sie liebe gutes Essen schlichtweg, ergänzt sie fast schon beschwörend. Und zwar alles. «Ich glaube, es gibt nichts, das ich nicht mag. Ich bin ein absoluter Genussmensch.» Vor allem aber mag sie Süsses. Das sei halt so – «bei uns Norditalienern». Ihr Vater stammt aus dem Piemont. «Wir sind einfach ein verschleckter Haufen», ergänzt sie lachend – «und natürlich leidenschaftliche Juve-Fans.» Auch das sei ein Genuss. Meistens jedenfalls.

Ginas Liebe zu allem Süssen liess sie schon als Kind davon träumen, sich dereinst als Konditorin selbstständig zu machen. Stattdessen machte sie das KV, schliesslich fliesst ja auch zur Hälfte Schweizer Blut in ihr. So verdient sie ihre Brötchen heute im «Les Trois Rois» in Basel – als Food & Beverages Guest Relation Coordinator. Immerhin verbindet sie in ihrem Job das Kaufmännische mit dem Genuss. Doch das reicht ihr nicht, weshalb sie ihr Pensum nun reduziert. Um ihren Kindheitstraum zu verwirklichen. Jener mit dem Süssen – wenn auch nur als Nebeneinkunft. Zumindest vorerst.

Geheimwissen aus der Gelato-Hochburg

Vor zwei Jahren zog sie nach Turin, um in einer Gelateria ein Praktikum zu absolvieren. Sechs Monate lang lernte sie die Kunst der Gelato-Produktion von der Pike auf. Morgens produzierte sie, was sie nachmittags und abends verkaufte. Und verkauft wurde, bis die Theke leer war – bis zu 70 Kilogramm jeden Tag.

Denn in Italien ist Gelato mehr als süsse Randerscheinung, mehr als sommerliches Dessert, mehr als gefrorene Belohnung. Gelato in Italien, das ist kulinarische Sinnesfreude, das ist allgegenwärtige Gourmandise, ja: das ist Kulturgut. «Wenn in Italien eine Familie einen Spaziergang macht, dann hält sie zu 99 Prozent an einer Gelateria», sagt Gina. Natürlich gilt das vorwiegend für den Sommer. Aber eben nicht nur.

Diese Kultur des Geniessens bringt sie nun nach Liestal. «Gina's Gelato» nennt sie ihre mobile Gelateria Artigianale, mit der sie an Märkten verkaufen will oder an Anlässen, für die man sie buchen kann. Ihre Produktion ist in der Küche des Ristorante al Parco in Frenkendorf. Und diese Produktion geht genauso vonstatten, wie sie es in Turin gelernt hat – mit Equipment, das sie eigens dort geordert hat.

Dazu gehört, dass sie ausschliesslich natürliche Zutaten verwendet, bei der Qualität nichts dem Zufall überlässt, auf jegliche Konservierungsstoffe verzichtet und die Rezepte ihrer Lehrmeisterin streng befolgt. Vorerst jedenfalls. Denn zwar beschränkt sie sich zum Start auf Klassiker wie Cioccolato, Fragola oder Nocciola. «Aber ich werde bald meine eigenen Rezepte austüfteln» – und das Sortiment von heute sechs Sorten bald erweitern.

So rührt sie die Fruchtpürees fürs Erdbeer- und Zitronensorbet selbst an, Fruchtanteil: 55 Prozent. Die Haselnüsse fürs Nocciola stammen natürlich aus dem Piemont, und die Schokolade fürs Cioccolato liefert Lindt. «Das Beste aus Italien trifft auf das Beste von hier», sagt Gina dazu.

Wer bei ihr Gelato kauft, muss wissen: Es wurde am selben Morgen produziert. «Ein richtig gutes Gelato muss frisch sein», betont sie mit Nachdruck. Nur so entfalte es den maximalen

Genuss wie «fatto in Italia»: Gina Sarasino erlernte das Gelato-Handwerk in Turin.

Theater Palazzo

Freuen Sie sich auf den Herbst mit:

Natalina Muggli
Chüssi
Theater Blau
Flavian Graber
William White
Thomy Truttmann
Rebekka Gather &
Livia Kern
Comedia Zap
Lisa Catena
Bühne Liestal
Basalttheater
Andrea Zogg &
Marco Schädler
Sven Ivanic
Joachim Rittmeyer
Rebekka Lindauer
Das Luftschloss
Margrit Gysin

www.palazzo.ch

COACHING-WORLD
Brigitte von Burg

Eltern-Kurs: Kommunizieren auf Augenhöhe
- effiziente und stimmige Beziehung!
- mehr Beziehung statt nur Erziehung!
- sowohl Bestrafungen wie auch Belohnungen schwächen Ihr Kind, weil…

«Wie gehe ich wertschätzend um mit mir selbst und meinen Kindern, auch in Stress-Situationen?»

für Eltern mit Kindern jeglichen Alters.

August bis Dezember 2021, 1 x pro Monat abends, 3 Stunden, 6 Module

Coaching-World GmbH

Brigitte von Burg, Trainerin für Gewaltfreie Kommunikation (GFK)
079 361 86 39, Geschäftshaus Quelle, Kasernenstr. 21, Liestal
www.coaching-world.ch

1. We Are Cinema Open Air Liestal

Open Air I
Wo: im Gitterlibad Liestal
Wann: 26.07. bis 31.07.2021

Open Air II
Wo: im Stedtli Liestal
Wann: 06.08. bis 08.08.2021

Unterhaltungsprogramm am Sa 07.08.2021 ab 15 Uhr!

Informationen unter:
www.wearecinemaopenairliestal.com

Im Mutterland des Gelato wird Eiscreme nicht gekugelt, sondern gestrichen.

Geschmack, nur so behalte es seine unvergleichliche Cremigkeit. Und nur so geht es auch ohne Konservierungsstoffe.

Ein Akt der Ästhetik

Doch Gina geht noch weiter. Denn ebenso wie um den Geschmack und also das Gustatorische geht es ihr um die Präsentation – das Optische. Schliesslich esse das Auge mit. Darum ist ihr das Servieren so wichtig, das Formen der Gelatokugel in der Coppetta, dem Becher. Das geschieht nämlich nicht mit dem Löffel, der perfekt geballte Kugeln ausspuckt, sondern mit dem Spachtel, der sogenannten Paletta.

«Das ist eine Kunst», sagt sie und beschreibt dieses Streichen und Streicheln vor den Augen der Kundschaft als wesentlichen Bestandteil des Gelatogenusses, als Genussvorspiel quasi – als schlichten Akt der Ästhetik. Und der wird diesen Sommer regelmässig in Liestal zu bewundern sein, wenn Gina ihre Gelato-Theke im Stedtli aufbaut. Sie strahlt – und sagt dennoch, dass das Ganze für sie ganz klar ein Hobby sei. Eines allerdings, das durchaus eines Tages zum Beruf werden könnte. «Schliesslich gibt es nichts Schöneres, als sich den ganzen Tag mit Genuss zu beschäftigen.» Und wenn es gar nichts wird mit dem Gelatotraum? «Dann freut sich mein Vater über die tolle Gelatomaschine», sagt sie lachend. Der verschleckte Haufen eben. *lh*

www.ginas-gelato.com

luftige Sommerstoffe eingetroffen

Glaser Nähcenter

Nähmaschinen | Mercerie | Näh- und Textilkurse
Rosengasse 6, 4410 Liestal | 061 921 04 06 | glaser-naehcenter.ch

Zum Goldbatzen

Ankauf Münzen und Medaillen
Gold- und Silber-Schmuck

Coppola Antonio
Rathausstrasse 5
4410 Liestal
+41 61 901 10 00

info@goldbatzen.ch

Fundiertes Know-how und Kompetenz rasch verfügbar

Interims-Management in den Bereichen:
- Personal- und Geschäftsführung
- Arbeitsrechtsberatung
- Organisationsentwicklung
- Projektarbeit
- Prozessoptimierung
- Konfliktmanagement
- Coaching

Fringilla – Partner of choice

Miriam Hersche, MAS Business Law
Schützenstrasse 8, Liestal, +41 61 951 25 81, +41 79 285 80 42
miriam.hersche@fringilla-gmbh.ch, www.fringilla-gmbh.ch

Fotos: Lucas Huber

«Öbis zum Schnouse»

Die Wein-Käse-Abende bei der Kellerei Siebe Dupf in Liestal sind ein exklusiver Reigen des Geniessens. Ein Blick ins Glas – über eine Landschaft aus Käselaiben.

Käse ist nicht gleich Käse – wer könnte das lauter besingen als wir Schweizer. Und Käse passt zu Wein, das wiederum besangen schon die alten Römer. Dieses einfache Prinzip steht am Anfang eines wiederkehrenden Genussabends, der ein-, zwei-, gelegentlich sogar dreimal im Jahr in Liestal stattfindet. Und es steht ebenso an dessen Ende.

Denn wenn sich die grösste Kellerei des Baselbiets – Siebe Dupf – mit der vielleicht innovativsten Käserei des Landes – Jumi – zusammentut, geht es um nichts anderes als ums Geniessen. Oder wie es Jumi-Vertreter Chrigu sagt: «Es git öbis zum Schnouse.» Man hört es: Jumi und Chrigu, das sind Berner.

Und so klingen denn auch die Namen ihrer Käse: Blaus Hirni, Mürgu, Sommerhimu, dr Bsoffnig. Der bekannteste dürfte jedoch die Belper Knolle sein, eine gereifte Frischkäsekugel im Pfeffermantel. Eine Auswahl an Jumi-Käse – das ist jetzt keine Werbung, sondern Leserservice – führt übrigens auch das Milchhüsli Liestal. Wie auch Weine aus dem Hause Siebe Dupf.

Chrigu ist einer von mittlerweile acht Eignern der Jumi AG, Gründer – und Namensgeber – waren 2005 Jürg Wyss und Mike Glauser. Und Chrigu ist es, der die rund 30 Gäste gemeinsam mit Sommelier Jan Frey durch den Genussabend in Liestal führt. Es ist Mai, und die aufgrund pandemischer Umstände noch begrenzteren Plätze sind ausverkauft. Wie immer, wenn sich hier Käse und Wein vermählen.

Diese Weine kommen von Siebe Dupf, etwa der von exotischer Frucht geprägte Baselbieter Kerner oder der charaktervolle Siebe Dupf Pinot Noir Barrique aus dem Spitzenjahrgang 2018. Die ausgesuchten Weine harmonieren perfekt mit den servierten Käsevariationen. Und obwohl die Berner in Wien einen eigenen Käseladen betreiben und einen Standort in London haben: Dieses Format rund ums Pairing von Wein und Käse gibt es so nur in Liestal.

Es ist ein Reigen aus sieben Weingängen à jeweils vier bis fünf Käsen. Es ist unverkennbar: Wein und Käse, mehr braucht es hier nicht, um den Kulminationspunkt des Geniessens zu erreichen. Und mehr gibt es auch nicht. Ausser natürlich Brot und – weil es so unschicklich kalt war und man trotz allem draussen speisen musste (pandemische Umstände) – zwei Thermoskrüge mit Kräutertee.

Eine Steigerung erfährt der Genuss denn aber doch noch. Dafür verantwortlich ist Chrigu, der eine wahre Käselandschaft aufgebaut hat, eine Topografie aus Käserädern und -laiben, aus Käsemöckli, Käserollen und Käseknollen. Und etwa aus dem Hanfmutschli, mit dem es schliesslich losgeht – zum Lockerwerden, wie er meint. Die Hanfsamen geben dem Käse hie und da – natürlich THC-freien – Crunch.

Und das ist auch gemeint mit der Genusssteigerung. Die kommt nämlich in Form vortrefflicher Unterhaltung daher. Chrigu schwärmt nämlich nicht nur von Geschmacksexplosionen, vom Spiel aus Aromen, Texturen, Säuren und «Chuscht». Er unterhält auch blendend, Siebe Dupf und Jumi, das ist genussreiches Entertainment. Und so schmeckt das Fessli, ein junger Ziegenmilchkäse, nicht nur cremig-mild. Er hinterlasse eben auch nicht das Gefühl, dass man gerade mit dem Bock herumschmuse.

Die nächsten Genussabende rund um Wein und Käse bei Siebe Dupf sind für September respektive November 2021 geplant, Details finden sich auf der Webseite. Doch wer dabei sein möchte, muss schnell sein und braucht auch etwas Glück. Der in diesem Artikel beschriebene Anlass war ausverkauft, bevor er offiziell in der Veranstaltungsagenda gelistet war.

www.siebe-dupf.ch
www.jumi.lu

Jumi-Käse und Siebe-Dupf-Wein sind eine Kombination, die Genuss verspricht.

Der bekannteste Käse der erfolgreichen Käserei ist die Belper Knolle (links) aus gereiftem Frischkäse im Pfeffermantel.

50 plus 1 Jahre
Mühlisä

Eine Jubiläumsparty, letztes Jahr,
das wäre schön gewesen.

Fast wie in den alten, wilderen Zeiten
des Felix Mühleisen im Mühlisä.

Das ging nun leider nicht.

Dafür haben wir einen Take-away
eingerichtet. Mit viel Freude und
mit Leidenschaft.

Danke, liebe Kundschaft, dass Sie das Angebot so gut nutzen. Und für die Treue.

Danke, liebes Personal, dass Ihr immer Euer Bestes gebt.

Die «Notlösung» gefällt uns.

Wir bleiben mit unserem Buffet weiterhin
draussen im Strassencafé und erweitern
das Angebot.

Lunch, feine Patisserie und Glacé vom Café Mühlisä – zum do ässe und zum mitneh.

mühleisen

Café Mühleisen beim Törli in Liestal

Feuer und Flamme

Am Ursprung seiner Liebe zur Zigarre steht der Zufall. Heute ist Vasilij Ratej Berufspaffer. Von seiner Lounge in Liestal aus verströmt er seine Leidenschaft.

Seine erste Zigarre war auch gleich seine letzte. Zumindest die letzte, die er im Wohnzimmer rauchen durfte. «Seither ist der Zigarrengenuss in der Wohnung für mich verboten – bis zum Ende aller Tage und darüber hinaus.» Doch während seine Frau, die das Rauchverbot ausgesprochen hatte, dem Geruch glühenden Tabaks so gar nichts abgewinnen konnte, war Vasilij Ratej Feuer und Flamme. Das war 1996. Die Zigarre übrigens hatte seine Frau mitgebracht. Sie lag in einem Geschenkkorb.

Es war Liebe auf den ersten Zug. Doch Ratej ist nicht nur dem Genuss von Zigarren verfallen, ihrer Aromenvielfalt, ihrer Würzigkeit. Ihn fesselt die Zigarrenkultur, ihre Herkunft, ihre Geschichte, ihre Herstellung. «Bis eine Zigarre angezündet wird, hat sie über 300 Hände durchlaufen, und manch eine sogar noch viel mehr», schwärmt er.

Er schwärmt davon, dass eine Zigarre zu 100 Prozent von Hand gefertigt werde, von der Aussaat bis zum Rollen, von der Fermentation der Blätter bis zum Verpacken der fertigen Zigarre. Und er schwärmt von der Kunst des Blendings, also welchem Blatt von welcher Position welcher Pflanze welche Position in der Zigarre zugeteilt wird.

«Wenn ich mir dann eine Zigarre anzünde, bin ich voll der Wertschätzung für die Menschen in dieser Produktionskette. Ich halte die Zigarre zwischen den Fingern, dieses Naturprodukt aus reinem Tabak, befühle sie, rieche an ihr, schneide sie an – und gebe mich dem puren Geschmack hin. Zigarren sind für mich Faszination pur.»

Für Vasilij Ratej sind kräftige, aromatische Zigarren das höchste Gefühl des Genusses.

zVg Christian Schmid, FotoWerk 132

Vom Hobby- zum Berufspaffer

Vasilij Ratej, 56, wurde in Slowenien geboren, die Familie zog in die Schweiz, als er acht war. Er absolvierte eine Lehre zum Floristen, betrieb einige Jahre sein eigenes Blumengeschäft, später arbeitete er in der Werbung. 2013 verfasst er die ersten Beiträge über Zigarren-Tastings für einen Onlineshop. Ein Jahr darauf startete er «Zigarren.zone», einen Blog, den er vergangenes Jahr in eine GmbH umwandelte und von Liestal aus führt. Was als Hobby ohne ökonomische Absichten begann, ist heute sein Haupterwerb. Sein Geld verdient er mit Werbung und Tastings. Er verfasst Artikel und Tasting-Berichte, bespielt damit seine Zigarrenzone und Sozialen Medien. Anfang Juni war er für einen Auftrag im «The Chedi Andermatt», jenem Luxushotel, das die wahrscheinlich exklusivste Zigarrenlounge der Schweiz unterhält. Mit seiner Expertise ist er hier gerngesehener Gast.

Herr Ratej, hat ein Berufspaffer eigentlich eine Lieblingszigarre?
Meine Lieblingszigarre ist jene, die ich jeweils auswähle. Meine Stimmung ist dabei wichtig, meine Tagesform, was habe ich zuvor gegessen, was getrunken. Ich mag Zigarren, die kräftig und aromatisch sind. In letzter Zeit gibt es aber immer mehr Zigarren, die leicht und dennoch voller Aroma sind; fantastisch!

Haben Sie ein bestimmtes Ritual, wenn Sie sich eine Zigarre anstecken?
Ja, und das fängt schon vor dem eigentlichen Rauchen an. Nehmen wir einen arbeitsreichen Tag. Abends nehme ich mir ganz bewusst Zeit, um abzuschalten, zu geniessen. Ich schaue auf die Uhr und

Fotos: zVg Christian Schmid, FotoWerk 132

Blogger, Tester, Geniesser: Vasilij Ratej führt von Liestal aus seinen Ein-Mann-Profi-Paff-Betrieb.

BÜCHELI CENTER LIESTAL

DIS SHOPPING CENTER IN LIESCHTL

ERLEBE DEINE SHOPPINGVIELFALT!

Jetzt QR-Code scannen und von aktuellen Aktionen und Rabatten profitieren.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch!
Dis Shopping Center in Lieschtl

AMAVITA meine Apotheke · TALLY WEiJL · C&A · Brüderli GASTRONOMIE · CLAUS & CARLA COIFFURE · DOSENBACH · MANOR

buecheli-center.ch

Was man zum Rauchen trinkt, entscheidet mit, wie die Zigarre schmeckt.

Foto: Yg Christian Schmid, FotoWerk 132

wähle eine Zigarre, die ich in der Zeit, die ich zur Verfügung habe, stressfrei geniessen kann.

Wie darf man sich das vorstellen?
Ich mache mir einen Espresso, mache Musik an und setze mich. Ich öffne die Zigarre, rieche an ihr und ziehe daran, bevor ich sie anzünde. Erst dann kommt die Flamme hinzu. Ich lehne zurück, entspanne, lasse die Gedanken fliessen. Das Wichtigste ist Zeit. Eine Zigarre zu geniessen braucht Zeit. Und man geniesst sie dort, wo man sich wohlfühlt.

Und das ist für Sie zwangsläufig draussen.
(lacht) Ja, das musste ich meiner Frau versprechen. Darum habe ich meine Lounge. Und wenn ich draussen paffe, achte ich darauf, dass es windstill ist. Die Zigarre würde überhitzen, und das ruiniert den Geschmack.

Spielt es eigentlich eine Rolle, womit man die Zigarre entfacht? Streichholz oder Feuerzeug?
Es spielt keine Rolle, das beweisen Laborversuche. Viel wichtiger ist die Psychologie. Darf ich Ihnen dazu eine Geschichte erzählen?

Bitte gern.
Es heisst, Zigarren dürften nicht mit Benzinfeuerzeugen entzündet werden. Ich habe das mal getestet, Gas- gegen Benzinfeuerzeug im Direktvergleich, und es stimmte. Bis mich der Labormanager einer Zigarrenmanufaktur eines Besseren belehrte. Er schickte mich aus dem Raum, um drei Zigarren mit Gasfeuerzeug, Benzinfeuerzeug und Streichholz anzuzünden. Als ich die drei Zigarren testete, stellte ich keinen Unterschied fest, nichts. Ich verstand die Welt nicht mehr.

Psychologie?
Psychologie! Wenn ich eine Zigarre mit einem Benzinfeuerzeug anzünde, habe ich den Benzinduft in der Nase, und der hat nun wirklich gar nichts mit Genuss zu tun. Man erwartet, dass die Zigarre genauso furchtbar schmeckt.

Vasilij Ratejs Verständnis von Genuss ist, sich dem Augenblick komplett hinzugeben, seine Wahrnehmung gänzlich darauf auszurichten. Darum würde er sich auch nie eine Zigarre anstecken, wenn er mit seiner Frau einen Spaziergang unternimmt. «Das sind unsere gemeinsamen Genussmomente – und japanisches Essen.» Es gelänge ihm derweil oft, komplett im Augenblick zu sein, sagt er schmunzelnd – «oft, aber nicht immer». *lh*

www.zigarren.zone

Hauswartung

• kompetent
• zuverlässig
• preiswert

Reinigungsarbeiten in- und ausserhalb Ihrer Liegenschaft
Kleinere Reparaturen Umgebungsunterhalt • Winterdienste
Kontrolle Haustechnik, etc.

Werner Martin Frenkendorf
061 901 10 54, 078 304 23 24
info@gaertner-martin.ch
www.gaerten-martin.ch

Ihre Immobilie ist bei uns die Nummer eins!

✓ Verkauf
✓ Vermietung
✓ Beratung

Bruno Tschumi · Jürg Wagner

Livendo Immobilien

Rosenstrasse 37a, 4410 Liestal
Tel. 061 922 12 12
info@livendo-immobilien.ch
www.livendo-immobilien.ch

Die Lust am Lesen

Andrea Bollinger ist eine Leseratte. Und nicht nur das: In ihrer English Reading Group in Liestal gibt sie ihre Leidenschaft unverblümt weiter. Über die Liebe zum Lesen.

Wenn Andrea Bollinger liest, dann geht ihr das Herz auf. Natürlich nur, wenn es ein gutes Buch ist. Aber da sie sich schlechte ohnehin nicht antut, ist Lesen für sie der Inbegriff von Genuss. Sie liebt dieses Eintauchen in erschriebene Realitäten, liebt, wie Bilder im Kopf entstehen, wie sie Form und Farbe annehmen und sich zusammenfügen zu einer eigenen Welt. «Bücher sind extrem wichtig», sagt Andrea Bollinger darum mit Nachdruck, «und Lesen ist ein Segen.»

Darum liest die Baslerin, die einst Englisch und Spanisch studierte, auch jede Menge. «Ich bin immer auf der Suche nach neuem Lesestoff – manchmal fast schon verzweifelt.» Sie meint das im besten Sinn, frei von Zwängen. Denn Lesen, in erster Linie, ist für sie Genuss.

Und diesen Genuss teilt sie derart gern, dass er zu einem Teil ihres Berufs geworden ist. Bollinger ist nämlich Dozentin, sie unterrichtet Sprachen an der Volkshochschule beider Basel. Und sie gibt einen englischsprachigen Literaturkurs in Liestal, in dem sie mit ihrer Klasse spannungsvolle Bücher nicht nur gemeinsam liest, sondern vor allem auch diskutiert.

Es sei dieses lustvolle Diskutieren, das ihr besonders gefalle – «vor allem, wenn total konträre Meinungen aufeinanderprallen». Wer also teilnimmt an ihrem Kurs, muss Freude an der Diskussion mitbringen. Andrea Bollinger hält sich die Hand ans Herz: «Ich mache das wahnsinnig gern. Ich lese ja gerne für mich. Aber wenn ich diese Leselust teilen kann, dann ist das unglaublich bereichernd.»

LiMa: Frau Bollinger, was macht ein Buch zu einem besonderen Lesegenuss?
Andrea Bollinger: Es muss in einem guten Stil geschrieben sein, in einer schönen Sprache. Es braucht Erzählfluss, der mich mitreisst, mich richtiggehend in seinen Bann saugt. Es darf nicht zu viel erklären und beschreiben. Und es braucht eine gewisse Spannung. Damit meine ich nicht irgendeinen banalen Cliffhanger. Spannung darf gern subtil sein.

Immer auf der Suche nach Lesestoff: Andrea Bollinger, die ein 600-Seiten-Buch schon einmal in einem Zug durchliest.

Nach einem Lieblingsbuch traue ich mich Sie gar nicht zu fragen. Aber gibt es ein Buch, von dem Sie sagen können, es hat Sie – zum Zeitpunkt, als Sie es lasen – wie kein zweites aus den Socken gehauen?
«Wolf Hall» von Hilary Mantel, das im 16. Jahrhundert am englischen Hof spielt. Ich konnte nicht mehr aufhören und habe die 600 Seiten praktisch an einem Stück durchgelesen.

Haben Sie ein bestimmtes Ritual, wenn Sie lesen?
Nicht in dem Sinn, in dem Sie wahrscheinlich meinen. Aber ich lese gern mit Geräuschkulisse, in einem Restaurant, einem Café. Oder ich gehe mit meinem Klappstuhl in den Park. Wenn ich zuhause lese, höre ich dazu gern Barockmusik. Andere Musik geht übrigens nicht, das würde mich zu sehr ablenken. Im Winter trinke ich dazu einen Tee, im Sommer ein Bier.

Was lesen Sie denn?
Ich lese viel, und ich lese vieles. Ich muss zugeben, dass ich ein Krimifan bin. In meinem Literaturkurs lesen wir Patricia Highsmith, sie wäre dieses Jahr 100-jährig geworden. Ich liebe ihre Bücher. Das Besondere bei ihr ist, dass sie ihre Geschichten aus der Perspektive des Bösewichts erzählt und es dabei schafft, dass ich als Leserin mit ihm mitfiebere, ja mich plötzlich wiederfinde, wie ich ihn sogar mag.

Haben Sie eine Lieblingsautorin, einen Lieblingsautoren?
Patricia Highsmith gehört schon zu meinen Favoriten. Der grösstmögliche Kontrast dazu wäre Anne Tyler, ihr Roman «Vinegar Girl» ist herrlich. Ich mag auch Agatha Christie, Klassiker wie Oscar Wilde und William Somerset Maugham oder gewisse Werke von Mario Vargas Llosa.

Mehr als Schwarz und Weiss

Buchtipp: Bernardine Evaristo, «Girl, Woman, Other», ISBN 978-0-241-36490-1, Penguin Books, 464 Seiten, gebunden, Fr. 36.90

Die britische Autorin hat mit ihrem Debütroman 2019 für ziemlich viel Aufsehen gesorgt – und gleich den renommierten Booker Prize gewonnen. 2021 ist nun die deutsche Übersetzung «Mädchen, Frau etc.» erschienen. Die Geschichte um zwölf schwarze Frauen in Grossbritannien, deren Leben eng miteinander verwoben sind, entfaltet einen ungeheuren Sog. Die Autorin lässt dabei nichts aus, ob Rassismus, Genderthematik oder sonstige Klischees. Aber sie behandelt die Themen mit einer derart grossen Leichtigkeit und Humor, dass das Buch ein wahrer Lesegenuss ist. Es zeigt, dass es mehr als Schwarz und Weiss gibt, und das ist gerade aktueller denn je.

Annette Markwalder, Buchladen Rapunzel Genossenschaft, Liestal
www.rapunzel-liestal.ch

Reading Group: Ab August in Liestal

Andrea Bollingers nächste Reading Group startet am 19. August 2021, die Klasse trifft sich an sieben Donnerstagabenden im Martinshof in Liestal. Dozentin Andrea Bollinger verspricht einen lockeren Lesezirkel ohne Druck, dafür mit umso mehr Genuss – in überschaubaren Gruppen und pandemiekonformen Abständen. Gelesen wird Patricia Highsmiths Welterfolg «The Talented Mr Ripley». Anmeldung: www.vhsbb.ch

Sie lesen diese Bücher in Originalsprache. Würden Sie das auch unseren Lesern empfehlen?
Nicht uneingeschränkt. Es hängt stark davon ab, wie gut etwa Ihr Englisch ist. Wenn die Sprache zu schwierig ist, löscht es Ihnen ab. Meine Reading Class ist etwa auf dem Niveau B2 oder C1, da passen Christie und Highsmith übrigens wunderbar hinein. Auch Donna Leon schreibt sehr klar und gut verständlich.

Wer also Commissario Brunetti mag, der sollte den mal im englischen Original lesen?
Auf jeden Fall – go for it! Die Brunetti-Romane sind perfekt für alle, die ihr Englisch auffrischen oder verbessern wollen. An diese Leserinnen und Leser richtet sich übrigens auch die Reading Class. Raymond Chandler, den ich sehr verehre, kann ich hingegen nicht empfehlen: zu viel amerikanischer Slang. Da hätten Sie vermutlich keine Freude.

Was halten Sie eigentlich von Hörbüchern?
Ich habe bis jetzt keines ausprobiert, aber das wird ja vielleicht noch. Wenn mir ein Satz besonders gefällt, lese ich ihn gern mehrfach. Ich glaube, ein Hörbuch wäre mir da zu schnell.

Gibt es Bücher, die Sie mehrfach gelesen haben?
Auf jeden Fall! «La Tía Julia y el escribidor» ist ein Buch, das ich immer wieder lesen kann. Eins von Vargas Llosas besten Werken, zum Niederknien komisch. Und jedes Mal, wenn ich es lese, entdecke ich wieder neue Facetten.

Apropos neue Facetten: Welches Buch lesen Sie gerade?
«Where the Crawdads Sing» von Delia Owens, «Der Gesang der Flusskrebse» auf Deutsch. Owens ist eigentlich Biologin, ihr erster Roman verbindet meine Vorlieben für Natur, Tiere und eine subtile Krimihandlung perfekt. *lh*

Annette Ballier

STADT & LAND IMMOBILIEN
Seit 2016
LEISTUNG ÜBERZEUGT
INDIVIDUALITÄT FASZINIERT
stadtundland-immobilien.ch

Ursula Jeremias

hoch
KLEIDER HOCH KLASSIK
Finden Sie jetzt ihr Lieblingsstück!
Gegen Abgabe dieser Anzeige erhalten Sie im Juli 20.– Rabatt auf ihr «Lieblingsstück».

atelier.
wäsche.
schniide.
fööhne.
Coiffeur für di ganzi Familie.
Jetzt online buchen!
Carol Brodbeck
Rathausstrasse 50
Eingang Salzgasse
4410 Liestal
061 921 31 41

Publireportage

100 JAHRE Klinik Arlesheim

Persönliche Erinnerungen sowie historische Geschichten aus 100 Jahren Klinik Arlesheim auf unserer Jubiläumswebsite

100.klinik-arlesheim.ch

Weltweit erste anthroposophische Klinik feiert

Seit 100 Jahren wird an der Klinik Arlesheim das integrative Konzept der Anthroposophischen Medizin entwickelt. Die Patientinnen und Patienten werden darin unterstützt, ihre gesunden Kräfte zu stärken.

Die Anthroposophische Medizin verbindet das schulmedizinische Wissen mit den Einsichten über den Menschen in seiner Ganzheit als geistiges, körperliches und seelisches Wesen. Um Diagnose und Behandlung kümmern sich interprofessionelle Teams aus Medizin, Pflege und Therapien. Heilmittel, teilweise aus der klinikeigenen Herstellung, und besondere pflegerische Anwendungen ergänzen das therapeutische Angebot.

Wer mehr über die Anthroposophische Medizin und das Angebot der Klinik Arlesheim erfahren möchte, findet im Jubiläumsjahr «100 Jahre Klinik Arlesheim» immer wieder Gelegenheit.

Am Thementag «Innere Medizin zum Entdecken» kann man Diagnostik ausprobieren und integrative Therapien erleben. Wir schauen mit dem Ultraschall in den Bauch, machen Lungenfunktionstests und messen Atmung, Herzfrequenz und die Geschwindigkeit von Nervenfasern. Diese Diagnostik zeigt, ob die inneren Organe gut funktionieren und woran es liegen kann, wenn sie dies nicht tun. Die Teilnehmenden erhalten Einblicke in die Untersuchungsmöglichkeiten, Tipps zur Ernährung, können Heileurythmie ausprobieren und eine wohltuende Salbenkompresse fürs Herz oder ein harmonisierendes Fussbad machen. Der Thementag «Innere Medizin zum Entdecken» findet am Samstag, 16. Oktober 2021 von 9 bis 13 Uhr statt.

Was erhält mich gesund? Was habe ich mit meiner Krankheit zu tun, in Schwangerschaft, Kindheit und Erwachsenenalter? Mit diesen Fragen beschäftigt sich ein Thementag am Samstag, 13. November 2021 von 14 bis 17.30 Uhr. Ärztinnen und Ärzte sowie Therapeutinnen und Therapeuten aus den ambulanten Bereichen Allgemeinmedizin sowie Kinder-, Jugend- und Frauenmedizin erläutern anschaulich, wie die Anthroposophische Medizin die gesunden Kräfte des Menschen stärkt. Sie zeigen ausserdem Wege auf, wie wir mit Krankheit und Krisen heilsam umgehen können. Der Thementag beinhaltet Impulsvorträge mit genügend Zeit für Fragen und Diskussion sowie Anleitungen zu praktischen Übungen. Für die Thementage ist eine Anmeldung auf 100.klinik-arlesheim.ch obligatorisch.

Im «Gesundheitsforum» finden Fachvorträge zu wechselnden Themen statt. Die Themen, Referentinnen/Referenten sowie Termine und Anmeldemöglichkeit finden Sie ebenfalls auf der Website 100.klinik-arlesheim.ch

Zum integrativen Behandlungskonzept der anthroposophischen Onkologie der Klinik Arlesheim gehören Misteltherapie, Hyperthermie, Chemotherapie, Biographiearbeit, künstlerische Therapien und vieles andere mehr. Am Mittwoch, 7. Juli 2021, 17 bis 18.30 Uhr, zeigt Ihnen Dr. med. Maria Francesca Lingua, Ärztin der Onkologie, nach einer thematischen Einführung die Station, Ambulanz und Tagesklinik der Onkologie. Eine Anmeldung auf kommunikation@klinik-arlesheim.ch ist erforderlich.

Auf der Jubiläumswebseite der Klinik 100.klinik-arlesheim.ch finden Sie zudem viele historische Geschichten aus 100 Jahren Klinik Arlesheim sowie persönliche Erinnerungen von ehemaligen und aktuellen Mitarbeitenden, Patientinnen und Patienten sowie deren Angehörigen.

Klinik Arlesheim
... weil Gesundheit mehr bedeutet.
www.klinik-arlesheim.ch
www.100.klinik-arlesheim.ch

La Blonde

Früher rümpfte er die Nase, heute braut er selber Bier. Und das mit durchschlagendem Erfolg. Patrick Springers «La Blonde» ist nämlich das beste Lager der Schweiz – offiziell. Hand drauf und ordentlich geschwenkt.

Eigentlich mochte Patrick Springer Bier gar nicht besonders. Er, der jetzt hier auf seiner Terrasse im Dorfkern von Frenkendorf sitzt, eine Bierauswahl vor sich, Flaschen, Gläser und Schokolade fürs Pairing. Er, der nun einschenkt, der die Farbe des Biers betrachtet, die Trübung beurteilt und den Schaum; der das Glas zur Nase führt, darauf die schützende Hand gebreitet; der dieses Glas schwenkt und die Hand direkt unter seiner Nase schliesslich nur einen winzigen Spalt hebt, damit ja kein Aromamolekül ungerochen an ihr vorbeischwebt. Er, der heute seine eigene Mikrobrauerei betreibt.

Auf seiner Terrasse ist er an diesem lauen Frühsommerabend nicht allein. Neben ihm: Denise Schneider, 56-jährige Biersommelière – und seine Nachbarin. Sie sitzen hier immer dann zusammen, wenn der Bierbrauer einen neuen Sud verköstigt. Dann schwenken sie ihre Gläser und heben ihre Hände spaltenbreit, um zu schnüffeln und schliesslich zu degustieren, zu erörtern und – im besten Fall – zu schwelgen.

Heute ist es Springers Lager, das sie probieren, «La Blonde», Goldmedaillengewinnerin an den World Beer Awards 2019, Kategoriensiegerin für die Schweiz. Das beste Lagerbier der Schweiz, ganz offiziell, kommt aus Frenkendorf. «Ich bilde mir darauf nichts ein», winkt der Braumeister ab, «aber es zeigt mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin.» Darum ging es ihm auch, als er sein Bier anmeldete: Wie steht er da im Vergleich zur renommierten Konkurrenz.

Food-Pairing, etwa mit Käse, ist nicht nur dem Wein vorbehalten; Bier passe zu allem, sagt nämlich die Biersommelière.

Blondinen, Brünette und Kalifornierinnen

Eigentlich ist Patrick Springer nämlich Chemieingenieur und das Brauen lediglich ein Hobby. Erst seit 2016 braut er so richtig – mit Etiketten und Verkauf und allem drum und dran. Denn der gebürtige Norddeutsche, 48-jährig, verheiratet, zwei Kinder, macht keine halben Sachen. Dennoch ist es ein weiter Weg von Norddeutschland nach Frenkendorf. Und ein vielleicht noch weiterer Weg vom Weinliebhaber, dem die herben norddeutschen Biere ein Graus waren, zum Bierliebhaber, der er heute ist. Ja zum Bierliebhaber, der selber braut.

Wenn er von diesem Weg erzählt, erzählt er die Geschichte von der Jungfrau und dem Kind. Über seinen Umzug nach Schaffhausen, den Bierclub, in den ihn ein Kumpel schleppte, eine plötzlich erwachende Leidenschaft. Er erzählt von den ersten Brauversuchen und seinen Probanden, denen es derart schmeckte, dass sie ihn dazu ermunterten, es zu verkaufen. «Erst dachte ich, dass das doch so viele machen, da braucht es mich nicht auch noch. Doch es reizte mich.» Und so tat er, was seinem Naturell entsprach: Er versuchte es einfach. Sein beruflicher Hintergrund bildete dabei eine standfeste Basis.

Legen Hand drauf: Mikrobrauer Patrick Springer degustiert die neueste Charge seines Lagers «La Blonde» mit Biersommelière Denise Schneider. de

Die im Stil der 50er-Jahre gestalteten Etiketten sind ein Genuss für sich.

Der Verkauf der rund 1500 jährlich produzierten Liter Bier deckt dabei geradeso die Kosten für seine Auslagen, das Malz, den Hopfen, die Hefe, das Equipment. Und seit er nicht mehr in seinem eigenen Haus braut, auch für die Miete seiner 60 Quadratmeter grossen Brauerei in Liestal. Vier Sorten stellt er derzeit her, das Amber namens «La Rousse» etwa, oder das Stout namens «La Brune». Gerade hat er sein erstes Saisonbier abgefüllt, ein leichtes Sommerbier mit Bergamotte, das er «La Californienne» nennt. Seine Frau ist Französin, daher die Namen.

Aktuell tüftelt er an einem Bockbier, weitere Rezepturen sind in der Entstehung. «Manchmal gelingt ein Bier mit dem ersten Rezept», sagt er, «manchmal braucht es vier, fünf Versuche.» Die Auswahl an Bierstilen ist dafür fast unendlich. Und auch die Bandbreite, mit der er den Brauprozess und so auch den Geschmack des Bieres an dessen Ende beeinflusst, kennt keine Grenzen. So beeinflusst jede Veränderung von Zeit und Temperatur im Herstellungsprozess das Resultat.

Herr Springer, wie trinkt man ein Bier richtig?
Da gibt es keine Regeln. Ich empfehle ein bauchiges Glas, so kommen die Aromen besser zur Geltung, ein Weinglas eignet sich gut.

Wie wichtig ist die Temperatur?
Die Trinktemperatur ist sehr wichtig, hängt aber stark vom Bierstil ab. Ein Lager trinke ich etwa bei acht Grad, ein Amber bei etwa zehn, ein Stout eher bei zwölf Grad.

Man kann also sagen, Bier wird tendenziell zu kalt getrunken.
Tendenziell ja, aber es gibt weder richtig noch falsch. Denn letztlich muss jede und jeder selbst für sich herausfinden, wie es am besten schmeckt. Tatsache aber ist: Je höher die Trinktemperatur, desto intensiver sind die Aromen. Bei einem Stout sind das etwa die typischen röstigen Noten und die Schoggi- und Kaffeearomen.

Weder richtig noch falsch, das gilt auch fürs Pairing, also das Kombinieren von Bier mit Speisen. «Man kennt das eher vom Wein», sagt Denise Schneider, «aber Bier ergänzt gute Gerichte genauso. Und eigentlich passt Bier zu allem.» Springers Stout etwa empfehle sie an einem warmen Sommertag als oder zu einem Dessert, ausserdem sei es – das klinge jetzt vielleicht kurios – ein tadelloser Begleiter von Meeresfrüchten.

Ein Bier muss berühren

Bier lässt sich derweil auch bestens in der Küche verwenden. Denise Schneider verarbeitet das «La Blonde» bisweilen zu einer Sauce Hollandaise, die weissen Spargel in Vollendung begleite. Auch Biersuppe oder ein Biertiramisu könne sie nur wärmstens empfehlen. Dieses Thema begeistert auch Patrick Springer; noch in diesem Herbst tritt er in der Alten Markthalle in Basel zu einem Duell an den Töpfen gegen einen Kochclub an; im Fokus steht natürlich Bier.

Und, Frau Schneider, wie schmeckt Ihnen das Lager heute? Sie schwenkt das Glas, um die Aromen aufzuwirbeln, und schnuppert. «Ich rieche leicht brotige Noten, dezent Gras.» Sie nimmt einen Schluck. «Zurückhaltende Geschmacksentwicklung, malzig, im Abgang eine leichte Bitterkeit. Das ist ein typisches Lager, das mich berührt.»

Und darum, ergänzt sie lächelnd, gehe es doch letztlich alleine. Patrick Springer nickt zustimmend. Schliesslich schickt er sein Blondes auch in diesem Jahr ins Rennen um die Krone des besten Lagers an den World Beer Awards. Lächelnd winkt er ab: Natürlich sei eine Prise Ehrgeiz im Spiel. Aber wichtiger als Auszeichnungen sei ihm, dass seine Biere für Genuss sorgen würden. Genuss, der berühre. *lh*

www.hofbrauerei-springer.ch

Biergenuss für unterwegs

Patrick Springers «La Blonde» ist Bestandteil des Baselbieter Bierpfads, der vergangenen Mai in Buus eingeweiht wurde. Auf eigene Faust folgen wanderfreudige Geniesser den rund sieben Kilometern, auf denen sie fünf gekühlte Bierspezialitäten lokaler Mikrobrauereien entdecken. Zum Abschluss wartet ein feuriges Biermenü im «Rössli» in Buus.
www.unsermoment.ch

SCHNELL UND SCHONEND ZU SCHÖNEN FRONTZÄHNEN

Stehen Ihre Zähne schief, weit auseinander oder sind sie verfärbt?

Abhilfe schaffen Componeers™ – als günstigere Alternative zu den Keramikveneers. Componeers sind industriell hergestellte Kompositschalen, die in ein bis zwei Terminen Ihren Zähnen individuell angepasst werden. Auch «abgeknirschte» Zähne kann man damit wieder verlängern.

BEI UNS STEHEN SIE IM MITTELPUNKT

DENTCARECLINIC
Ihre Zahnärzte für Ästhetik Implantologie Kieferorthopädie

Bahnhofplatz 13
4410 Liestal
061 921 43 91
www.dentcareclinic.ch

Dr. J. Tobler
Dr. J.-M. Leobold
Dr. A. Della Chiesa
Dr. M. Kuster

Spitex à la carte
Für mehr Vitamine im Alter.

Spitex à la carte richtet sich an Menschen, die sich möglichst lange zuhause **rundum gut betreut** fühlen wollen. Unser erfahrenes Spitex-Personal begleitet ganz individuell stundenweise oder auch länger.

Haben Sie Fragen? Kontaktieren Sie uns:

Renate Fluri
Telefon: **061 921 07 00**
info@spitex-alacarte.ch

www.spitex-alacarte.ch

Ich bin umsorgt und sicher daheim.

Home Instead betreut Senioren individuell und zuverlässig zuhause, von wenigen bis 24 Stunden. Wir sind schweizweit führend und von Krankenkassen anerkannt. Gerne beraten wir Sie kostenlos.

Tel 061 205 55 77
www.homeinstead.ch

Home Instead
Zuhause umsorgt

Die Cineastin

Helga Handschin mag Regenwetter. Denn Regenwetter ist Kinowetter. Aber auch Sonnenschein hält sie nicht davon ab, mindestens einmal die Woche ins Kino zu gehen.

Einmal sass sie ganz allein im Kinosaal. Sie erinnert sich nicht mehr an den Film, der damals lief. Aber sie erinnert sich an das Gefühl, den ganzen Saal mit all seinen Plätzen und der riesigen Leinwand nur für sich zu haben: es war seltsam. Denn Kino ist nicht nur Filmgenuss: Kino ist Erleben und Durchleben, und zwar in der Gemeinschaft.

Helga Handschin ist das, was man gemeinhin als Cineastin bezeichnet: Eine Liebhaberin des Films, eine Bewunderin der Filmkunst, eine Verehrerin des Kinos. Mindestens einmal pro Woche schaut sie sich einen Film im Kino an, denn einen Fernseher hat sie nicht, und übers Internet Filme zu streamen mag sie nicht.

Denn der Filmgenuss ist für sie eng mit dem Kino verbunden. Und dieses Kino, «ihr» Kino, wenn man so will, ist das «Sputnik» in Liestal. Wegen des Programms und der Nähe zu Frenkendorf, wo sie zuhause ist. Hier hat sie sogar ihren festen Platz: Sitz 1, hinterste Reihe, gleich beim Ausgang, den Betreiber duzt sie.

Mindestens einen Film pro Woche schaut sich Helga Handschin im «Sputnik» in Liestal an. Sie hat sogar ihren festen Platz.

Abtauchen in eine andere Welt

Helga Handschin, 60-jährige Wundmanagerin im Kantonsspital Liestal, schaut sich Dokumentationen an, Dramen, Biografien, Krimis. Sie mag Genrefilme, sie mag Autorenfilme, und manchmal darf, ja muss es eine Komödie sein. Den Schweizer Erfolgsfilm «Wolkenbruchs wunderliche Reise in die Arme einer Schickse» hat sie gleich mehrfach gesehen, genauso wie die französische Dramakomödie «Les Intouchables». «Was ich nicht mag, sind Schiessereien», sagt sie abwehrend: «Die vielen Toten gehen mir zu nahe.»

Denn für Handschin ist der Filmgenuss eine schier körperliche Erfahrung, Emotion pur, Nervenkitzel in seiner eigentlichen Bedeutung. Was die Protagonisten durchleben, widerfährt ihr hautnah. Herzhaft lacht sie mit ihnen, genauso wie sie mit ihnen bitterste Tränen vergiesst. «Wenn ich einen Film schaue, dann bin ich voll dabei. Ich tauche tief ein, und um mich verschwindet alles», sagt sie.

Und ihr Blick schweift ab. Man merkt: Helga Handschin versetzt sich gerade gedanklich in so ein Abtauchen, in die Faszination, die ein Film ausstrahlt, die Welt, die er für anderthalb, zwei Stunden erschafft. Ihre Sitznachbarn würden sich quasi in Luft auflösen, und selbst wenn jemand ständig huste oder raschle, so nähme sie davon keine Notiz mehr.

Und nicht nur das. Gute Filme, erklärt sie, klängen nach, mitunter ziemlich lange. Regelmässig komme es vor, dass sie etwa beim Abwasch sei und sie unvermittelt schmunzeln müsse – über eine stimmige Szene, einen wortgewaltigen Dialog, eine unerwartete Wendung.

Lässt keinen guten Film aus: Helga Handschin aus Frenkendorf.

Espresso-Glacé statt Popcorn

Wir treffen Helga Handschin Anfang Juni, Kino Sputnik, sie blinzelt in den blauen Himmel, 25 Grad. Zwar ist Regenwetter auch für sie klassisches Kinowetter, doch strahlender Sonnenschein hält sie nicht vom Filmvergnügen ab. Über zehn Filme habe sie sich seit Wiedereröffnung der Kinos Mitte April angeschaut. Die Monate davor seien eine harte Zeit für sie gewesen, ja kaum auszuhalten eigentlich. «Nun hole ich alles nach», sagt sie lachend.

Und auch wenn sie derart oft im Kino ist, so bleibt doch jeder Besuch etwas ganz Besonderes. Ein Erlebnis. Nicht mit Popcorn übrigens, das habe sie früher genossen. «Heute gehört eine Espresso-Glacé dazu, das ist mein Kinoritual.» Und natürlich das Fachsimpeln mit ihren Kinobegleitern nach dem Film, bei einer Tasse Kaffee oder einem Cocktail.

Helga Handschin schaut auf die Uhr. Gleich beginnt die 18-Uhr-Vorstellung, «Von Fischen und Menschen», eine Schweizer Produktion, die im Jura spielt. Sie stellt sich eher auf Tränen denn auf Lachen ein. Das zumindest erwarte sie, nachdem sie den Trailer gesehen habe. So wählt sie ihre Filme nämlich aus: Spricht sie der Trailer an, notiert sie sich die Spielzeit des Films in ihrer Agenda. Und die Vorschau auf das Drama hat sie angesprochen. Und nicht nur sie: Das Kino ist zwar nicht voll, aber Helga Handschin ist auch nicht allein. Sonnenschein ist eben nicht nur für sie Kinowetter. *lh*

Genuss von hier

Kaffee aus Bubendorf, Schokolade aus Liestal, Würste aus Nusshof: Was hiesige Kleinproduzenten auf unsere Teller und in unsere Gläser zaubern, lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Chirsi-Amaretto-Konfitüre
mit Schauenburger Hochstammkirschen
Carola und Reto Degen, Hof Langacker, Ramlinsburg, www.hof-langacker.ch
«Unser Slogan lautet ‹Qualität für Geniesser›. Das gilt ganz besonders für unsere Hochstamm-Konfi.»

Baselbieter Käse, mild und rezent
Baselbieter Halbhartkäse, cremig-mild und würzig-rezent
Martin Ineichen, Regio Molkerei beider Basel, Frenkendorf
www.regiomolkerei.ch
«Der ‹Fresskäse› aus dem Baselbiet – wobei ‹fressen› natürlich im allerbesten Sinn gemeint ist.»

Brot UrDinkel Maggia
Urchiges Brot aus reinem UrDinkelmehl, nach alten Rezepten von Hand hergestellt
Reto Ziegler, Bäckerei Ziegler, Liestal, www.zieglerbrot.ch
«Unser UrDinkel Maggia empfehlen wir besonders zu einem feinen Trockenplättli oder klassisch mit Anke und Konfi.»

Bratwurstauswahl
zum Beispiel klassisch aus Kalb oder Schwein, als Käsegriller mit Luzerner Alpkäse oder scharf wie die «Piranha»
Peter Andrist, Andrist Kundenmetzgerei und Partyservice, Nusshof, www.metzgerei-andrist.ch
«In unseren Würsten stecken all unser Stolz und unsere Leidenschaft.»

«La Blonde» und «La Brune»

Stout mit Schogginote und das vollmundige Lager mit Goldmedaille ausgezeichnet
Patrick Springer, Hofbrauerei Springer, Frenkendorf, www.hofbrauerei-springer.ch
«Unsere Biere stehen für Qualität, Handwerk und Charakter.»

Umzüge / Transporte • Lagerungen • Logistik

Weitere Infos unter **www.falchi.ch**

MARCO FALCHI AG ...die Zügelmänner
Marco Falchi AG
Oristalstrasse 77
4410 Liestal
Tel. 061 935 43 43
Fax 061 935 43 42
mail: info@falchi.ch

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

Für jeden Bedarf die passende Mulde.
Bestellungen auch online unter www.ezbag.ch/muldenbestellung

Weiherstrasse 12, 4416 Bubendorf ▪ Andlauring 30, 4147 Aesch

GARAGE F. NIGGLI
AUTOCENTER
mehrmarken.net

- ✔ An- und Verkauf
- ✔ Grosse Auswahl an Fahrzeugen
- ✔ Fahrzeugreparaturen aller Hersteller
- ✔ Fahrzeugservice aller Hersteller
- ✔ Klimaanlage Unterhalt und Service
- ✔ Karosseriearbeiten
- ✔ Autopflege
- ✔ Hol- und Bringservice
- ✔ Ersatzfahrzeuge

Autocenter am Altmarkt in Liestal
Kasernenstrasse 74, Liestal
T 061 923 35 35, F 061 923 35 36
garage.niggli@bluewin.ch
www.autocenter-niggli.ch

MAEX-TEAM
Maler Express Buschor

Alles aus einer Hand. Flexibler Familienbetrieb aus Bubendorf.

- Malerarbeiten innen & aussen
- Tapezieren, Fototapeten
- Fassadensanierung
- Verlegen von Teppich & Parkett
- Schimmelbekämpfung
- Küchenrenovierung
- Isolierung und Dämmung
- Altbausanierung

Kostenlose Heimberatung für Liestal und Umgebung!
MAEX-Team • Bubendorf & Nuglar-St. Pantaleon • T: 061 733 16 10 • www.maex-team.ch

Jürg Marti Kundenmaurer
4410 Liestal 061 922 21 34
Umbauten · Renovationen · Reparaturen
www.marti-kundenmaurer.ch

Foto: Isabelle Pryce

Foto: Isabelle Pryce

Hinter den Kulissen: Die Andrist-Würste werden mit Liebe fürs Shooting vorbereitet (o.), während Fotografin Jen Ries das perfekte Licht nutzt.

Caffè Barone Gran Reserva 86/14 Full City

Nach eigener Rezeptur veredelt und traditionell in der Trommel geröstet
Tobias Konrad, Caffè Barone, Gelterkinden/Bubendorf, www.caffe-barone.ch
«Gut Ding will Weile haben für eine genussvolle Zeit.»

Burgermeisterli

Goldprämierter Kräuterbrand nach eigener Mischung, eine Baselbieter Exklusivität
Andreas Gerber, Brennerei Zuber, Arisdorf
www.zuber-destillate.ch
«Der Burgermeister überrascht nicht nur mit würzigen Noten, er ist auch eine Wohltat für den Magen.»

siibesiech Chloepfhaas

Dry Apple Craft Cider

Mit viel Handarbeit aus reinem Baselbieter Apfelsaft hergestellter Cider aus dem altehrwürdigen Ziegelhof-Areal
Jürg, Peppino, Jost, Aaron und Christoph, siibesiech, Liestal, www.siibesiech.ch
«Ob direkt aus der Flasche zum Feierabend oder zu einem feinen Essen aus dem Weissweinglas: ein Chloepfhaas schmeckt immer.»

Crème d'Amandes

Exklusive Mandelschokolade, äusserst beliebt und ein perfektes Geschenk
Daniel Krois, Daniel Krois Chocolatier, Liestal, www.danielkroischocolatier.com
«Unsere exquisiten Eigenkreationen lassen Ihren Gaumen jubeln und Ihr Herz höher schlagen.»

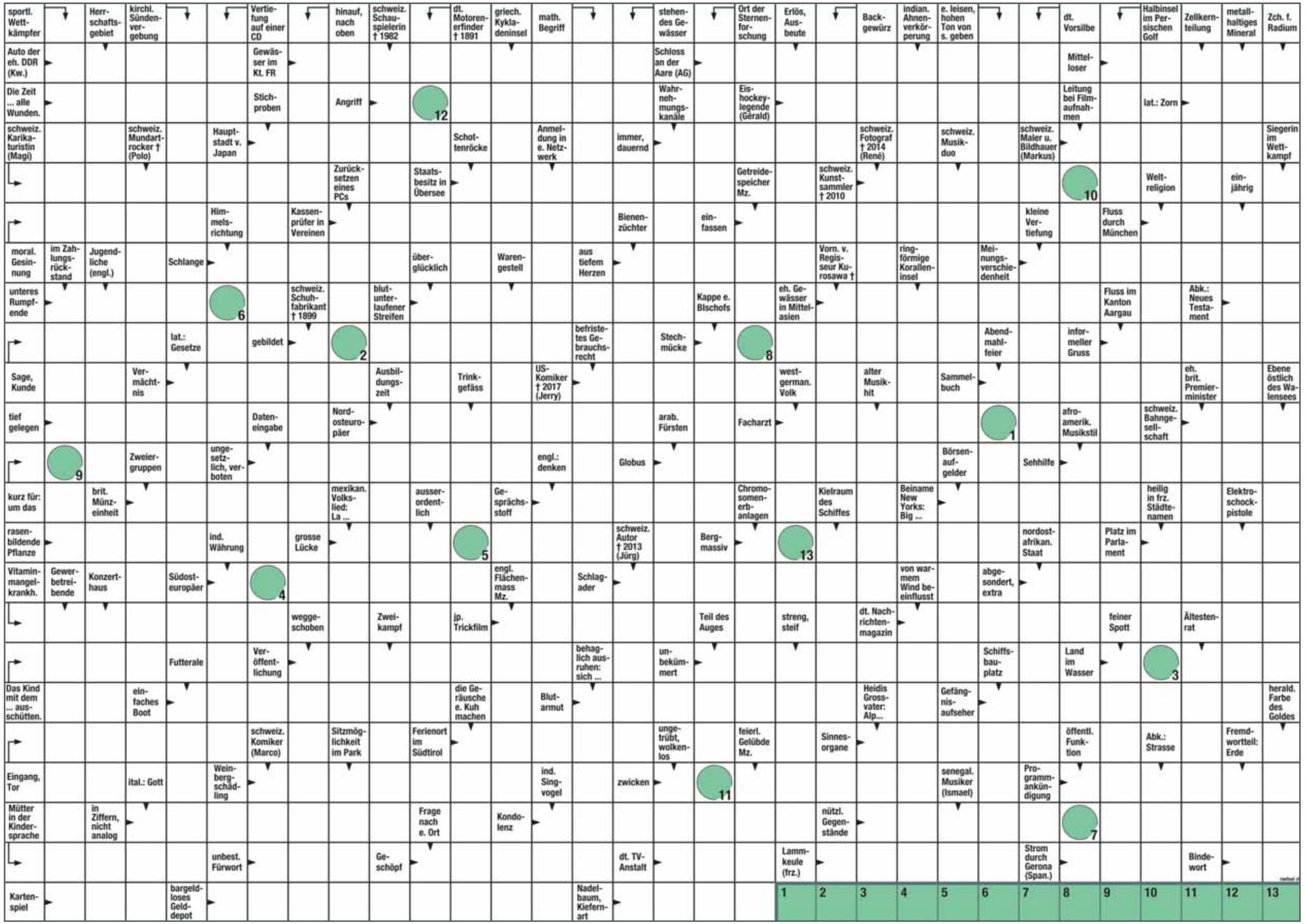
Pi Not Noir

Blanc de Noir, VdP Nordwestschweiz, 2019
Der erste im Holzfass ausgebaute Weisswein Liestals besticht mit wunderbarer Aromatik und floralen Akzenten
Nicolas Neuhaus, Siebe Dupf Kellerei, Liestal
www.siebe-dupf.ch
«Der Pi Not Noir ist ein ganz spezieller Vertreter unserer Region und passt zu kräftigen Vorspeisen, Baselbieter Spezialitäten, kalten Plättli – oder einfach so.»

Wettbewerb

Diese handverlesene Auswahl lokaler Spezialitäten haben wir natürlich nicht für uns oder allein für diese Fotos zusammengestellt, sondern für Sie. Gewinnen Sie einen von drei exklusiven Genusskörben im Wert von je rund 90 Franken. Senden Sie eine E-Mail mit Ihrem Namen und Adresse an wettbewerb@lima-magazin.ch, Betreff «Genuss», Einsendeschluss ist der 15. August 2021. Alle Angaben ohne Gewähr, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Sommerrätsel



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

SUDOKU: Jede Zahl von 1 bis 9 darf in jeder Zeile, jeder Spalte und in jedem der neun 3x3 Blöcke nur einmal vorkommen.

	O			X	X				O
X			O		X				
		O						X	
X							X		X
		X							O
	O					O		X	
				X	X			X	O
		X					X		
			O					X	

BINOXXO: Füllen Sie das Rätselgitter mit den Zeichen O und X vollständig aus. Es dürfen nicht mehr als zwei aufeinanderfolgende X und O in einer Reihe oder Spalte vorkommen. In jeder Zeile oder Spalte stehen vier X und vier O. Alle Zeilen und Spalten sind einzigartig.

Foto: zVg

David Eichenberger ist Anlagekundenberater bei der Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet.

So einfach können Sie Geld anlegen

Raiffeisen Rio – die App, mit der Sie einfach Geld anlegen – bereits ab 5000 Franken. Erfahren Sie im Interview mit David Eichenberger, Anlagekundenberater bei der Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet, mehr über die neue digitale Vermögensverwaltung von Raiffeisen.

Was ist Raiffeisen Rio?
Mit der App Raiffeisen Rio erhalten Kundinnen und Kunden Zugang zu ihrer persönlichen, digitalen Vermögensverwaltung. Bereits ab einer initialen Erstinvestition von CHF 5000 wird ein nach den persönlichen Bedürfnissen gestaltetes Portfolio erstellt, das aktiv und professionell von Experten verwaltet wird. Und dies zu einer fairen All-in-Fee von 0,65% auf das investierte Vermögen. Das Geld kann jederzeit einfach ein- und ausbezahlt werden.

Wie wird das Geld angelegt?
Das Geld wird in ein Kernportfolio investiert. Dieses bildet die strategische Asset Allocation von Raiffeisen gemäss der definierten Anlagestrategie ab. Die Kundschaft hat die Wahl zwischen drei Ausrichtungen: «Futura», das Anlegen mit ethischer, ökologischer und sozialer Verantwortung, «Swissness», mit Konzentration auf den Heimmarkt Schweiz oder «Global», das Anlegen mit weltweiten Chancen. Ergänzend gibt es die Möglichkeit, in Fokusthemen zu investieren. Diese werden entsprechend in die Quoten der Anlagestrategie gerechnet und betragen jeweils 5%. Alle Anlagen werden in Kollektivanlagen und ggf. strukturierten Produkten getätigt.

Erfahren Sie jetzt mehr über Rio: raiffeisen.ch/mein-rio

Wie wird die Anlagestrategie bestimmt?
Über das Raiffeisen Anlegerprofil wird in der App die Risikofähigkeit und -bereitschaft ermittelt. Basierend auf diesem Ergebnis wird das Anlegerprofil bestimmt. Die App-Nutzer haben die Möglichkeit, die Empfehlung zu übernehmen oder selbst die Strategie festzulegen.

Worin sehen Sie den grössten Kundennutzen?
- *Im Zugang zu Expertise:* Bereits ab 5000 Franken erhält man Zugang zu professionellem Investment-Know-how.
- *In der Individualisierung:* Die Kunden können den persönlichen Überzeugungen entsprechend Geld anlegen und in Themen investieren, auf deren Potenzial sie setzen.
- *In der Verfügbarkeit:* Die App ist zeit- und ortsunabhängig sowie gut begleitet. Dazu stehen jederzeit Informationen zu Portfolio, Märkten und Anlegerthemen und -news zur Verfügung.
- *Im fairen Pricing:* Raiffeisen bietet eine einfache Vermögensverwaltung zu transparenten Preisen.
- *In der Sicherheit:* Das Portfolio wird ständig überwacht und ist eine von der FINMA zertifizierte Lösung.

Wie können die Kunden Einfluss auf die Anlage ihres Geldes nehmen?
Die Fokusthemen der Vermögensverwaltung und die persönliche Anlagestrategie definieren die Kundinnen und Kunden selbst in der Raiffeisen Rio App. Bei der Ermittlung der Anlagestrategie spielen neben den Renditeerwartungen auch die Risikobereitschaft und -fähigkeit eine zentrale Rolle. Je länger der Anlagehorizont und je höher das Risiko, das Anleger einzugehen bereit sind, desto höher der Ertrag, den sie mit einem breit gestreuten Portfolio mittel- bis langfristig erwarten können. Mit den bereits oben erwähnten drei Ausrichtungsoptionen des Kernportfolios sowie der Wahl von Fokusthemen können Kunden ihr Vermögensverwaltungsmandat individuell und auf ihre Interessen ausgerichtet abrunden.

> «Mit der Raiffeisen Rio erhalten Sie bereits ab CHF 5000 Zugang zu Ihrer persönlichen, digitalen Vermögensverwaltung.»
>
> David Eichenberger, Anlagekundenberater

Wie kann die App heruntergeladen werden und wie sieht der Eröffnungsprozess aus?
Auf unserer Webseite werden die Besucher direkt auf den App Store und Google Play verwiesen. Nachdem sie die App heruntergeladen haben, werden der gesamte Eröffnungsprozess, also die Erstellung der Vertragsdokumente und die Durchführung der Anlegerprofilierung, sowie die weiteren Schritte durch den Kunden selbständig und weitestgehend ohne Einwirkung oder Beratung der Raiffeisenbank direkt in der App durchgeführt.

RAIFFEISEN

Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet
Rathausstrasse 58, 4410 Liestal
061 926 65 65, www.raiffeisen.ch

glasbau wolfgang ag

- Duschverglasungen
- Glasabdeckungen
- Spiegel
- Spezialgläser
- Acrylglas
- Expressfertigungen
- Reparaturservice
- Montageleistungen
- Lieferservice

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

W. Wolfgang AG
Bächliackerweg 14, Frenkendorf, T 061 906 85 85
info@glasbauwolfgang.ch
www.glasbauwolfgang.ch

Notfallnummer für Reparaturen ausserhalb der Geschäftszeiten:
079 644 08 71

«Jedes gerettete Rehkitz bedeutet Genugtuung und eine Riesenfreude»

Die Mähmaschinen der Landwirtschaft sind für Rehkitze lebensbedrohlich. Der Hersberger Heinz Jockel vom Verein Rehkitzrettung Schweiz unterstützt mit seiner Drohne die Bauern und Jäger bei der Rettung der jungen Tiere.

An diesem Samstagmorgen muss Heinz Jockel erst um 8 Uhr flugbereit beim ersten Feld stehen. Der Himmel ist bewölkt, die Sonne soll sich frühestens um 10 Uhr blicken lassen. Dann wird sie den Boden so erwärmen, dass die Wärmebildkamera des Drohnenpiloten keinen Unterschied mehr sieht zwischen Boden und Lebewesen. «Die Oberflächentemperatur eines Rehkitzes beträgt nur 20 Grad. Deshalb müssen wir am Morgen oder später am Abend fliegen, wenn es kühl genug ist», erklärt Heinz Jockel. Oft fliegt er ab 4 Uhr morgens, damit um 6 Uhr schon mehrere Felder für die Grasernte freigegeben sind.

Bauern, Jäger und die Retter mit Drohne

Rehkitzrettung Schweiz hat im letzten Jahr schweizweit mit 121 Teams 1410 Rehkitze vor dem sicheren Tod gerettet. Dabei haben sie lediglich 8371 Hektaren abgeflogen von den mehreren 100 000 Hektaren Grasland, die in der Schweiz bewirtschaftet werden. Heinz Jockel sagt, dass seines Wissens jährlich mehrere Tausend Rehkitze in der Schweiz vermäht werden. Die Dunkelziffer sei hoch. Grundsätzlich seien es die Bäuerinnen und Bauern, die dafür sorgen, dass auf ihrem Betrieb möglichst keine Rehkitze zu Schaden kommen. Sie informieren dafür die für ihren Ort verantwortliche Jagdgesellschaft, wann sie welches Feld mähen wollen. Die Jäger stellen dann sogenannte Spiegel ins Feld. Das können spiegelnde Folien sein, aber auch etwas anderes, wie grosse, leere Säcke aus Plastik, die sie an Holzpfosten im Feld verteilen. Die Rehgeiss oder Ricke, wie das Muttertier genannt wird, merkt dadurch, dass etwas im Feld nicht in Ordnung ist und holt ihren Nachwuchs heraus. Das allein reicht aber manchmal nicht. Darum holen die Jäger und Bauern die Drohnenpiloten von Rehkitzrettung Schweiz ins Team.

Liestal testet den Drohneneinsatz

Dieses Jahr wird in Liestal zum ersten Mal neben dem Verblenden mit den Drohnen gearbeitet. Das Fazit von Jäger Peter Zimmermann nach den ersten Einsätzen zwischen dem 26. Mai und 2. Juni ist positiv: «Wir konnten in dieser kurzen Zeit vier Rehkitze retten. Eines wurde bereits beim Verblenden gefunden. Drei weitere wurden mit der Drohne entdeckt. Leider wurden trotz der Massnahmen zwei Kitze vermäht. Beide Methoden ergänzen sich. Verblenden und zusätzliches Abfliegen bringt die grösste Sicherheit.»

Die Rehkitzrettung Schweiz sucht weitere Drohnenpilotinnen und -piloten, Helfer und Helferinnen oder einfach Vereinsmitglieder. Infos auf rehkitzrettung.ch

Zwei Rehkitze im Gras

«Ich fliege die Felder schon im Vorab ab, messe das Feld aus und berechne die Flugbahn für die Drohne», erklärt Jockel. Und tatsächlich, Heinz Jockel startet seine Drohne vom Boden, in unebenem Gelände auch aus der Hand, und der Multikopter fliegt selbstständig das Feld ab, während der Rehkitzretter am Bildschirm beobachtet, was ihm die Wärmebildkamera zeigt: dunkelrot für kalt, gelb für warm. Sieht er gelbe Flecken, markiert er diese. Sobald die Drohne das ganze Feld abgeflogen ist, fliegt Jockel die Drohne von Hand gesteuert zu den markierten hellen Stellen, um diese näher anzusehen. Gestern Abend entdeckte er so in der Buchmatt in Nusshof zwei Rehkitze im Gras. «Ein Rehkitz darf nicht angefasst werden, ausser wenn es unbedingt notwendig ist, dann mit einem dicken Büschel Gras, weil die Geiss das Junge sonst nicht mehr annimmt. Der Jäger, der Bauer oder sonst eine helfende Person bedecken die Kitze mit einer Holzkiste und markieren diese mit einem hohen Wimpel. Innerhalb von zwei

Fotos: Isabelle Pryke

Der Start und die Landung klappen auch von Hand.

© Rehkitzrettung Schweiz

Bild links: Heinz Jockel zeigt stolz auf die bewegungsausgleichende Wärmebildkamera – High-Tech erster Güte.

Bild rechts: In Nusshof gerettet: eines von zwei Rehkitzen.

Der Hersberger Landwirt Florian Itin holt vor dem Flug die Verblendungeselemente aus seinem Feld.

**Begleitet. Respektiert.
So selbstbestimmt wie möglich.**

Nie alleine, wenn du Gesellschaft willst. Zurückziehen, wenn du es brauchst. So wohnst Du bei uns. Das sind wir. **Die ESB.**

T 061 905 14 84
esb@esb.bl.ch
www.esb-bl.ch

Eingliederungsstätte Baselland **ESB**

ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, SQDK OST +

SCHREINEREI

Joe küchen

Für Sie auf Mass gefertigt:

**Küchen
Einbauschränke
Fenster
Badezimmermöbel
Innenausbau
Türen aller Art**

www.joekuechen.ch 061 941 14 91

Wir lieben es sauber

Iljina Sauberes Haus
Rankweg 17, Frenkendorf
079 746 95 67, 078 811 82 15
https://sauberes-haus.ch
info@sauberes-haus.ch

- **Privatreinigung**
- **Fensterreinigung**
- **Wasch- und Bügelservice**
- **Näharbeiten**
- **Hauswartung**
- **Umzugsreinigung**
- **Unterhaltsreinigung**
- **Baustellen-reinigung**

Dass Sie besser hören, ist für uns Herzenssache.

Gut zu wissen, wie es um das eigene Hörvermögen steht. Unsere Akustikexperten beraten Sie gerne darüber, wie Sie Ihr Hörvermögen bewahren bzw. verbessern können. Vereinbaren Sie einen Termin für einen kostenlosen Hörtest, eine Gratis-Hörberatung oder unseren Hörgeräteservice. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

AUDIKA HÖRCENTER
Rosengasse 4
4410 Liestal
Tel. 061 921 47 97
liestal@audika.ch

Ihr Experte für gutes Hören

Audika

Kurz nach der Mahd holt die Rehgeiss ihr Kitz in den Wald.

Stunden muss drumherum gemäht und die Kiste wieder weg sein. Wir entfernen uns, ohne das Kitz anzufassen. Danach wartet die Rehgeiss nicht lange, bevor sie die Rehkitze in den Wald holt. Sie hat uns wahrscheinlich die ganze Zeit beobachtet», schmunzelt Jockel. Heute findet er in den drei Feldern in Hersberg lediglich brache Flecken. Auch das ist ein gutes Resultat. Die zwei Bauern können mähen, und sie müssen dies in den nächsten zwei Stunden tun, sonst kann der Drohnenpilot für nichts garantieren.

Das schöne Wetter bring Arbeit

Es ist nicht unüblich, dass das Rettungsteam gleich zwei Rehkitze findet. Es ist sogar die Regel. Rehgeissen setzen meistens Zwillinge, seltener Drillinge und fast nie ein einzelnes Kitz. «Rehe setzen vermehrt bei schönem Wetter ins hohe Gras», erzählt Heinz Jockel. «Dabei können die Geissen die Geburt bis zu drei Wochen zurückhalten.» Von Mitte April bis Mitte Juli ist die Hauptsetzzeit. Nach dem Setzen bleiben die Kitze drei bis vier Wochen liegen. Die Rehgeiss kommt alle zwei Stunden zum Säugen vorbei. «Wegen dem langanhaltenden Regenwetter in diesem Mai wollen nun alle mähen, weil es jetzt ein paar Tage lang trocken ist», weiss Jockel. Das wird eine strenge Zeit für ihn, seine Kollegin und Kollegen. Heinz Jockel betreut in den Gemeinden Hersberg, Liestal, Nusshof und Arisdorf siebzig Felder. Das machen er und die anderen Drohnenpiloten von Rehkitzrettung Schweiz kostenlos und investieren neben Zeit auch in die Technik und Technologie. Heinz Jockel hat sich neben der Drohne, der Wärmebildkamera und der nötigen Software sogar einen Subaru angeschafft – nur für die Rehkitzrettung. Der Lohn ist die Rettung der herzigen Tiere:«Jedes gerettete Rehkitz bedeutet Genugtuung und eine Riesenfreude. Es wäre schön, wenn wir noch die eine oder andere Person motivieren könnten, sich für die Rehkitzrettung zu engagieren.» *ip*

P. Schweizer AG

**Unsere Stärke ist Ihre Mobilität.
Lassen Sie sich begeistern von unserem Familienunternehmen mit über 35 Jahren Markenerfahrung.**

www.pschweizerag.ch

SEAT

Foto: Martin Spiess, Fotolabor Spiess

v.l.: Ueli Vögtlin, Leiter Weihnachtsmarkt, Matthias Renevey, Vorsitzender der Bankleitung Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet, Roger Kamber, Generalagent Mobiliar Liestal, Doris Schweizer, Sponsoring Weihnachtsmarkt

Neue Hauptsponsoren für den Liestaler Weihnachtsmarkt

Aktuell sehnen sich wohl die meisten nach Sonne und lauen Sommernächten. Doch die Verantwortlichen des Weihnachtsmarkts Liestal freuen sich, neue Hauptsponsoren präsentieren zu können.

Die Folgen des Corona-Virus sind auch in der Eventbranche bekannt und hinlänglich diskutiert. Viele Veranstaltungen finden nicht statt, doch das OK des Liestaler Weihnachtsmarkts ist zuversichtlich, den Weihnachtsmarkt vom 8. bis 12. Dezember 2021 in und ums Stedtli wie geplant durchführen zu können. Auch wenn bis dahin noch einige Monate ins Land ziehen, können die Verantwortlichen positive Meldungen von der Sponsorenfront vermelden: Mit der Mobiliar Liestal und der Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet konnten zwei traditionsreiche Unternehmen als neue Hauptsponsoren gewonnen werden. «Es freut mich ungemein, dass wir mit zwei so renommierten, in der Region bestens bekannten und verwurzelten Unternehmen Partnerschaften eingehen konnten. Dass die beiden Unternehmen auch in ihrem Tagesgeschäft vermehrt zusammenspannen, wusste man zur Zeit der Verhandlungen nicht. Es zeigt aber, dass man auf Partner gesetzt hat, welche an langfristigen Partnerschaften interessiert sind, was auch für uns von grosser Bedeutung ist», so Doris Schweizer, Verantwortliche für das Sponsoring des Weihnachtsmarkts Liestal.

Wichtig für Gewerbe und Stadt

Der Weihnachtsmarkt hat sich als beliebter Treffpunkt und Ort der Geselligkeit etabliert. Dazu werden Weihnachtseinkäufe in den lokalen Geschäften getätigt und man stimmt sich auf das eigentliche Weihnachtsfest in wunderschöner Atmosphäre ein. Für die Stadt Liestal und das Gewerbe ein unverzichtbarer Anlass. Dankbar ist auch der Marktchef Ueli Vögtlin, welcher die Gesamtverantwortung über die Finanzen hat. «Gerade der Auf- und Abbau der Weihnachtsbeleuchtung, welche dem Stedtli eine so schöne Weihnachtsatmosphäre verleiht, die Holzhäuschen für die Aussteller sowie das Rahmenprogramm sind mit hohen Kosten verbunden».

Für die Sponsoren ist der Markt Tradition und Treffpunkt

Für Roger Kamber, Generalagent der Mobiliar Liestal, ist das Engagement eine perfekte Plattform, um das Jahr mit einem tollen Anlass abschliessen zu können. Der Weihnachtsmarkt gilt als Treffpunkt für Jung und Alt – was zugleich perfekt mit der zu erreichenden Zielgruppe der Mobiliar harmoniert. Ausserdem hat die Belebung des Stedtli für das gesamte Liestaler Gewerbe eine grosse Bedeutung.

Der Weihnachtsmarkt in Liestal ist nicht nur ein Markt – er ist eine feste Grösse und eine nicht wegzudenkende Institution. Die Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet engagiert sich deshalb mit grosser Überzeugung und möchte so sicherstellen, dass eine gelebte Tradition weiterhin zum schönen Liestal gehört. «Es ist uns wichtig, dass der Weihnachtsmarkt in seiner vollen Pracht und mit dem geheimnisvollen Flair auch in Zukunft das Stedtli beleben kann», erklärt Matthias Renevey, Vorsitzender der Bankleitung der Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet.

www.weihnachtsmarkt-liestal.ch

bethesda SPITAL

THE SWISS LEADING HOSPITALS Best in class.

Mit Babymassage die Bindung zum Kind stärken

Dem Baby Gutes tun

Das Bethesda Spital Basel bietet Babymassage-Kurse an, welche eine hervorragende Möglichkeit bieten, um die Eltern-Kind-Bindung zu stärken und die gesunde Entwicklung des Säuglings zu unterstützen.

Ein Baby zu berühren ist etwas Schönes und für die Entwicklung des Kindes wichtig. Das Bethesda Spital Basel bietet Babymassagekurse an, in denen Mütter und Väter Handgriffe lernen, Unsicherheiten überwinden und so ihr Kind besser kennenlernen können. «Die Babymassage fördert die Entspannung und somit das Wohlbefinden des Babys», sagt Kursleiterin Helen Lüdin. Spezielle Berührungstechniken vermitteln dem Kind Halt und Sicherheit und helfen ihm, die Eigenregulation zu unterstützen. «Zudem hilft es den Eltern, ihr Kind und seine Ausdruckssprache besser kennenzulernen. Ihre Feinfühligkeit wird geschult, indem sie das Baby beobachten. Dadurch gewinnen sie das Vertrauen in ihre eigenen Kompetenzen.» Dieser Kurs eignet sich für alle, die ihrem Kind etwas Gutes tun wollen. Insbesondere Erstmamis profitieren, weil sie so Verunsicherungen überwinden können und wertvolle Inputs erhalten. Wer schon mehrere Kinder hat, findet in diesem Kurs die Gelegenheit, sich eine Zeitinsel mit dem Baby zu schaffen.

Mehr als nur Massage

Das oberste Gebot der Babymassage ist die Achtsamkeit. «Am Anfang machen wir eine Übung, um in die Ruhe zu kommen und Anspannungen loszulassen, denn so bekommt die Berührung eine ganz andere Qualität», erklärt Lüdin». Anschliessend erhalten die Kursteilnehmenden Ideen, wie sie mit zarten, achtsamen Berührungen ihr Baby streicheln können. Dabei handelt es sich um feine Techniken, die nichts mit einer herkömmlichen Massage zu tun haben. «Wir schauen sehr darauf, wie es dem Kind dabei geht und beobachten, ob es noch in der Ruhe ist oder schon erste Stresszeichen zeigt», so Lüdin weiter. Die Babymassage leistet einen wichtigen Beitrag zum sogenannten Bonding – dem Bindungsaufbau. Das Kind sollte ein sicheres Bindungsmuster an seine Eltern entwickeln.

«Berührung ist Seelennahrung.»

Helen Lüdin, Praxis Eltern-Kind-Bindung, Kursleiterin Babymassage

«Das bedeutet, dass sie die Bedürfnisse des Kindes erkennen können und einen liebevollen, feinfühligen Umgang mit ihm pflegen. Das alles wird im Kurs geschult», weiss die Kursleiterin. Ab wann man mit diesem Kurs beginnt, spielt keine Rolle. Meist kommen die Kursteilnehmenden nach wenigen Wochen, wenn sie Inputs brauchen. Natürlich könne und solle jede Mutter ihr Baby nach eigenem Gutdünken berühren. Dies lässt sich im Alltag beim Stillen oder Kuscheln gut einbauen. «Es sollte selbstverständlich werden, dass ich das Kind immer wieder anfasse. Berührung ist Seelennahrung. Fällt diese weg, so verkümmert es in seiner Entwicklung», betont Lüdin. Das absolute Grundprinzip bei der Babymassage ist, dass man es langsam macht. Babys lieben die Langsamkeit, denn sie leben in einer langsamen Welt und sind schnell überfordert mit unserem Tempo. Dabei tun sich Mamis und Papis selber etwas Gutes. Helen Lüdin empfiehlt, diese Berührungen über die ganze Kindheit beizubehalten: «So kann man die Kinder sogar noch im Teenageralter beruhigen und unterstützen.»

Stephanie Weiss

Unsere Angebote rund um die Geburt

Wir beraten und unterstützen Sie und Ihr Kind individuell und umfassend. Entdecken Sie unsere Angebote rund um die Geburt und wenden Sie sich für Fragen an uns – wir sind gerne für Sie da.

Bethesda Spital
Tel. +41 61 315 21 21
info@bethesda-spital.ch
www.bethesda-spital.ch/babymassage
www.bethesda-spital.ch/stilltreff

Foto: zVg

In dieser Rubrik äussern sich die Liestaler Einwohnerratsfraktionen SVP, CVP/EVP/glp, SP und Grüne und zu einem aktuellen Thema.

Was sind die Genussmomente in der Lokalpolitik?

Politik betreiben – das klingt vor allem nach Arbeit, persönlichem Engagement und nach «Hinstehen und für seine Überzeugungen einstehen». Bringt politisieren auch Genuss?

Foto: zVg

Lorenz Holinger, SVP-Fraktion

Genuss der Lokalpolitik

Als Lokalpolitiker im Einwohnerrat von Liestal erlebe ich Genussmomente in verschiedenen Formen. Einige dieser Momente sind sicherlich, wenn der Einwohnerrat gemeinsam und einstimmig wichtige Geschäfte gutheisst und so die Stadt Liestal vorwärts bringt. Andere gibt es bei der Arbeit in den verschiedenen Kommissionen. Wenn bei der konstruktiven und gemeinschaftlichen Zusammenarbeit mit dem Stadtrat und der Verwaltung die bestmöglichen Lösungen gesucht und erarbeitet werden. Ausserdem ist es immer sehr genussvoll, wichtige Informationen und Unterlagen, welche Liestal betreffen, aus erster Hand im Einwohnerrat zu erhalten. Abschliessend darf ich sagen, dass es grossmehrheitlich ein Genuss und vor allem eine Ehre ist, als Lokalpolitiker in Liestal tätig zu sein.

Werner Fischer, FDP-Fraktion

Geniessen ist eine Lebenseinstellung

Wenn man nach neuen Kräften für die politischen Aufgaben von Liestal sucht, hört man oft nein danke, das ist nichts für mich, das tue ich mir lieber nicht an. Dabei kann und darf man die politische Arbeit durchaus geniessen, und mit einer gewissen Portion Humor geht es oft noch besser.

Die Arbeit in einem Parlament ist Teamarbeit, man lernt viele Leute kennen, es braucht Ideen, Zeit und stille Schaffer, um etwas zu bewegen. Wenn man dann gemeinsam etwas erreicht hat, darf man dieses durchaus auch geniessen. Falls aber einmal etwas nicht gelingt, geniesst man zum Beispiel nach einer Einwohnerratssitzung in einer geselligen Runde etwas zu trinken. Wenn sich jemand mit Begeisterung für die Lokalpolitik Liestals interessiert, ist er bei uns am richtigen Ort, und Genussmomente sind garantiert.

Foto: zVg

Vreni Wunderlin-Friedli, glp, Fraktion CVP/EVP/glp

Entspanntheit ist eine Bedingung für Genuss

Als Einwohnerrätin habe ich in der Lokalpolitik eine Stimme und damit viel Verantwortung. Ich mache Politik sehr gerne, weil ich etwas bewegen will und auch kann. Nebst den laufenden Geschäften können mittels Vorstössen Anliegen aus der Bevölkerung aufs politische Tapet gebracht werden. Ein aktuelles Beispiel dafür ist die Schwieri-Passerelle. Dank der Intervention des ER gibt es eine bessere und sicherere Fussweganbindung an den Bahnhof. Die Mitte-Parteien bilden zusammen eine Fraktion und haben damit ein grösseres Gewicht und oft eine entscheidende Stimme. Veränderungen herbeiführen und Mehrheiten schaffen ist eine grosse Genugtuung und ein Genuss zugleich. Lust auf Genuss? Die nächsten Wahlen kommen bestimmt. Alle Generationen sollen vertreten sein, aber die Zukunft gehört den Jungen.

Foto: zVg

Anja Weyeneth, SP-Fraktion

Genuss und Politik, geht das?

Wenn man «Genuss» im weiteren Sinn denkt, ja. Wer gerne gestaltet, verantwortlich ist und Mehrheiten gewinnen will, kann dadurch «Genuss» empfinden. Wenn ich den Einwohnerrat für einen Vorstoss gewinnen kann, so ist es mir gelungen, ein aktuelles Anliegen aufzugreifen oder eine gute Vision in Umlauf zu bringen. Das braucht Zeit, aber gemeinsam ein Ziel zu erreichen, ist eine Wohltat und bereitet Freude. Politik ist Arbeit, und den «Genuss» muss man sich erarbeiten, manchmal auch erkämpfen. Dafür muss ich begeistern und überzeugen können. Überzeugungsarbeit braucht Training, denn Gegenargumente gibt es viele. Auch kleine Erfolge können «Genuss» bringen. Schon ein geäusserter Gedanke kann politisch etwas ins Rollen bringen. Darauf darf man stolz sein. Das ist stiller Genuss. Wer es genauer wissen will, engagiere sich bei uns.

Foto: zVg

Philipp Franke, Fraktion Grüne

Die Zutaten machen es aus

In der Gastronomie führen edle Produkte, in stimmungsvollem Ambiente serviert, zu Genuss. Dabei sind nicht einzelne Zutaten für den Genuss verantwortlich, sondern das gesamte Erlebnis. In der Lokalpolitik ist das ähnlich. Der Genuss besteht nicht nur darin, dass die Mehrheit ihre Stimmkarten gleichzeitig mit mir in die Luft hält. An den Gourmetgerichten der Politik arbeiten viele Köche: Stadtrat und Verwaltung, Kommissionen und Fraktionen, schliesslich der Einwohnerrat. Alle beteiligen sich an der Auswahl der Zutaten, wägen diese ab, schälen, würzen und garen. Wenn es gelingt, gemeinsam ein ausgewogenes und nachhaltiges Menü zu kreieren und für Liestal zukunftsfähige Lösungen zu erarbeiten, dann wird das Auszählen der Stimmen zum Genuss. Danach kommt das Dessert: Das gemeinsame Bier nach der Sitzung ist nochmal ein eigener Genussmoment.

HUSI SOHN GmbH
IHR MALER LIESTAL FRENKENDORF
Tapezier- und Spritzarbeiten • Sanierungen
Renovationen • Um- und Neubauten
Rheinstrasse 89A • 4410 Liestal
061 901 92 30
www.husi-sohn.ch

ES GIPST NICHT'S BESSERES!
REGENASS AG
GIPSERGESCHÄFT
Bubendorf | T 061 951 12 14 | www.regenass-gipser.ch

z.B.
kleines
Znüniböxli
mit Name
Neu auch in grösserer Ausführung bestellbar!
Dieses und viele weitere Produkte findest du unter regiodruck.ch/webshop
REGIOLASER präzise graviert

ZOTTELBÄR
...für die Kleinsten und ihre Liebsten
Bring Dy Bär!
Dr Zottelbär nimmt wider Dy Bär in d Ferie. Vom 3. bis am 31. Juli kasch Du in zu uns in Lade bringe.
Zottelbär GmbH
Kanonengasse 43
CH-4410 Liestal
www.zottelbaer.li

Sie sind bereit, andere von ihrem Sport zu begeistern: Rafael Perren, Ante Palesko und Marco Gonçalves (v.l.)

Das ist ein Smash. Aufgeschlagen wird im Padel nicht von oben nach unten, sondern maximal auf Hüfthöhe.

Bild oben: Padel – der Schläger gab dem Spiel den Namen. Die ersten Padel-Rackets sollen wie Kanupaddel ausgesehen haben.

Bild unten: Lange Ballwechsel und das taktische Spiel prägen diesen Racketsport. Ein Match spielt man zwei gegen zwei. Trainieren geht auch zu zweit oder zu dritt.

Game, Set, Match!

In Spanien ist es nach dem Fussball bereits Volkssport Nummer zwei, in vielen europäischen Ländern die am schnellsten wachsende Trendsportart: Padel. Noch nie gehört? Marco Gonçalves, Ante Palesko und Rafael Perren wollen den Racketsport auch in unserer Region populär machen.

Padel – das klingt nach Wasser oder Strand. Das dachte Marco Gonçalves, als ihn sein portugiesischer Cousin zum Padel einlud. «Ich hatte mich auf Wassersport eingestellt und dann standen wir stattdessen im Padel-Center. Mein Cousin betreibt die Anlage und es fand gerade ein Turnier statt. Ich spielte spontan mit und verlor jedes Spiel. Aber es hat so viel Spass gemacht, dass ich in der Schweiz weiterhin Padel spielen wollte.» Auch der Liestaler Rafael Perren lernte Padel in den Ferien kennen und war begeistert. Auf der Suche nach Padel-Möglichkeiten stiess er auf Marco, der seinen Kollegen und eingeschworenen Fussballspieler Ante Palesko inzwischen vom Padelspielen überzeugt hatte und gemeinsam mit ihm eine Padel-Innenanlage plante. Zu dritt betreiben sie ihren Padel-Club «Play Padel Pratteln» mit drei Hallenplätzen und wollen Jung und Alt für diesen bewegungsreichen, spielerischen Sport begeistern. «Neben den wöchentlichen Kursen für Junioren bieten wir im Sommer im Rahmen des Ferienpasses Baselland, x-island.ch, an drei Tagen Padel an. Weil wir zu Beginn sehr wenig Frauen in der Halle hatten, haben wir auch schon Frauenabende organisiert, damit es den Damen leichter fällt, dieses soziale Spiel zu testen. Das hat ganz gut funktioniert. Trotzdem haben wir da noch grosses Potential nach oben», erzählt Rafael Perren.

Leicht zu lernen, schwierig zu meistern

Padel spielt man immer im Doppel, also zu viert, mit einem kurzen Kunststoffschläger ohne Bespannung, dafür mit Löchern, die den Luftwiderstand verringern. Die Bälle sind etwas weicher als Tennisbälle, der Platz etwas kleiner als ein Tennisplatz. Hinten und zur Seite ist er durch Glaswände eingegrenzt. Diese können ins Spiel mit einbezogen werden. Ist Padel also so etwas wie Tennis mit ein bisschen Squash? «Das kann man so sagen. Padel ist aber viel einfacher zu lernen als Tennis. So macht es vom ersten Mal an Spass, auch wenn die Spieler auf unterschiedlichem Niveau spielen», sagt Marco Gonçalves und Ante Palesko ergänzt: «Die Ballwechsel sind länger. Es kommt beim Padel weniger auf die Schlaghärte an als auf ein kluges Spiel. So können auch Spieler und Spielerinnen unterschiedlichen Alters ein grossartiges Match haben. Aber wer richtig gut werden will, muss trainieren.»

Erfunden wurde Padel bereits 1969 in Mexiko. Es verbreitete sich zunächst vor allem auf dem latein- und südamerikanischen Kontinent sowie in Spanien und Portugal, bevor es erst in den letzten Jahren auch in anderen Ländern zum Trendsport wurde. «Ein Nebeneffekt von Play Padel hier in Pratteln ist, dass wir viele Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen kennenlernen», schwärmt Gonçalves. «Wir spielen ja immer im Doppel. Meistens sind diese nicht fix, sondern wir finden uns über unsere Chatfunktion zu einem passenden Spiel zusammen. So ergeben sich immer neue Konstellationen. Dieser gesellige Aspekt gefällt mir sehr.» *ip*

Padel in Kürze:

- Der Spass ist im Vordergrund.
- Es ist einfach zu spielen.
- Gezählt wird wie im Tennis.
- Gespielt wird im Doppel, zwei gegen zwei.
- Glaswände können bespielt werden.
- Eignet sich von Jung bis Alt.

playpadel.ch

Willi Näf, satirischer Redner und Schreiber, Bubendorf, www.willinaef.ch

Das Mutterstimmrecht

Bei uns daheim, auf unserem Puure-Hèèmetli in der höchsten Gemeinde Appenzell Ausserrhodens, war die Mutter in der Mehrheit. Optisch wie akustisch. Sie war wortgewandter als der Vater. Und wenn sie ihre Muttersprache etwas zu ununterbrochen und zu schlagfertig pflegte, dann ging mein Vater gerne in den Stall. Die Kühe sagten nichts, die kauten nur und erwarteten keine Antworten. So lief das bei uns: Die Mutter kochte und sprach, der Vater molk und schwieg.

Als ich volljährig wurde, bekam ich das kantonale Stimmrecht. Drei Wochen später ging die Ausserrhödler Landsgemeinde über die Tribüne. Wäre ich an dem Tag nicht in Basel gewesen, ich hätte darüber abstimmen dürfen, ob auch meine Mutter das Stimmrecht bekommen sollte. Sie bekam es. Mit der Unterstützung meines Vaters. An den Mehrheitsverhältnissen daheim änderte sich ohnehin nichts. Die eidgenössischen Wahl- und Stimmzettel hatten meine Eltern schon früher meist miteinander am Küchentisch ausgefüllt. «Was meinst du, was sollte Mann stimmen?», fragte er sie gelegentlich. Und dann erklärte sie ihm, was Mann stimmen sollte. Darin war sie unschlagbar. Familienfinanzen und Buchhaltung waren ebenfalls ihr Hoheitsgebiet.

Vor einem Jahr ist sie gestorben. Bei der Abdankung habe ich einen Leserinnenbrief von ihr vorgetragen, ein Plädoyer für die Bauern, erschienen in der Appenzeller Zeitung 1968, noch bevor meine Mutter auf Bundesebene das Stimm- und Wahlrecht hatte. Er begann wie folgt: «Früher haben bei Hofe die sogenannten Hofnarren den Königen oftmals Dinge gesagt, die sich eine voll zurechnungsfähige Persönlichkeit niemals hätte leisten können. Ich bin eine Schweizer Frau und infolgedessen nicht zurechnungsfähig und geniesse darum – oh Glück! – ungeahnte Äusserungsfreiheit in Sachen Milch- und anderer Politik. Mein Kompliment an die ratgebenden Herren im Bundeshaus, sie haben es wunderbar fertig gebracht, dass ...!» Und dann hat sie den «ratgebenden Herren» wegen ihrer Agrarpolitik die Kutteln geputzt. Mit Stahlwolle.

Meine Mutter interessierte sich nicht für Lippenstift. Sie war trotzdem eine Influencerin. Oder gerade deswegen.

Prompt. Kompetent.
Zuverlässig.

ROSENMUND
Sanitär | Heizung | Lüftung | Kälte
Basel 061 690 48 48 | Liestal 061 921 46 46 | info@rosenmund.ch
24 Std. Pikett
061 921 46 46

Bäder zum Verlieben

Zeitloses Design von Cocoon

Bäder mit Wannen, Duschen, Waschtischen und Armaturen von Cocoon zeigen die Leidenschaft für Handwerkskunst, zeitloses Design und natürliche Materialien.

Jetzt neu 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

Damit aus Vizeweltmeistern Weltmeister werden.

Wir gestalten Ihr Hobby auf Mass!

In und um Liestal seit 1944!

strübin gartenbau

www.struebin-gartenbau.ch • T 061 901 78 78