

OKTOBER 2021

neu BAD

MAGAZIN

INTERVIEW **S. 6-8**

-minu: «Skizzen aus dem Alltag eines Ehepaars, wo beide männlich sind»

BINNINGEN **S. 10-11**

Daniel Nyffenegger, engagierter Gemeinderat

BACHLETTEN **S. 13**

1. Basler Chornacht war ein voller Erfolg

ALLSCHWIL **S. 16-17**

Beat Brunner, der Jäger

NEUBAD **S. 20-21**

Suche nach Trüffeln im Quartier

GASTRONOMIE **S. 24-25**

Gemütlich einkehren im Herzen vom Dorf



150 Jahre Urs Schaub AG in Binningen **S. 4**

Individuell wie ein Fingerabdruck.

Lars Froeba von FROEBAkustik ist Ihr Experte für **individuell angefertigte** Hörsysteme! Sie sitzen perfekt und sind so klein, dass sie praktisch **unsichtbar** sind. Innovativste Technik beschert Ihnen ein unvergleichbar **deutliches Klangerlebnis**.

Kommen Sie vorbei und testen Sie die SoundLens Synergy iQ Hörgeräte kostenlos.

FROEBAkustik feiert sein Jubiläum zusammen mit Starkey!

Ich möchte Sie herzlich einladen, ein Teil vom - spürbaren Hören - zu sein.

Als Hörgeräte-Meister, mit mehr als 19 Jahren Erfahrung, justiere ich Ihnen Ihre Hörsysteme und führe die erforderlichen Messungen, mit Ihnen gemeinsam, fachgerecht durch.

Lassen Sie sich von einer professionellen Beratung und einem einmaligen Klangerlebnis inspirieren. Ob Ihr Hörgerät praktisch unsichtbar Im-Ohr oder Hinter-dem-Ohr verschwindet, Sie ein Gerät zum Wiederaufladen oder mit Batterie bevorzugen, wir finden die optimale Lösung, die zu Ihnen passt.

**vom 17.09. bis 15.10.2021
kostenloses Probetragen
&
CHF 500.- Jubiläumsrabatt
auf ein binaurales Starkey
Hörsystem
(ab der mittleren Klasse)**



Ich lade Sie herzlich ein, sich ausführlich über die modernen Hörsysteme zu informieren und deren Vorteile zu erleben.

Vereinbaren Sie gleich Ihren persönlichen Termin, ich freue mich auf Ihren Besuch!

FROEBA KUSTIK
1989 - 2021 32. Jubiläum

Reiterstrasse 48, 4054 Basel
info@froebakustik.ch
061 301 23 33



ZAHNARZT | DR. MAHL

Dr. med. dent. Dominik Mahl
Fachzahnarzt für Rekonstruktive
Zahnmedizin (CH)

Dr. med. dent. Beate Mahl

Neuweilerstrasse 88 • 4054 Basel
061 301 62 62 • info@zahnarzt-mahl.ch
www.zahnarzt-mahl.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ARCADIA
BILDUNGSCAMPUS AG

Mehr als nur ein Ort zum Sprachen Lernen...

EDUQUA
ARCADIA

eine zunge — viele möglichkeiten

ORSINI ENGLISH CENTER BASEL OLYMPIQ M@THE OLYMPIQ

SCHNUPPERANGEBOT! ERSTE LEKTION GRATIS

ANMELDUNG:
ARCADIA Bildungscampus AG · Weisse Gasse 6 · 4001 Basel · Schweiz
E info@arcadia-bildungscampus.ch
T +41 61 269 41 41 www.arcadia-bildungscampus.ch



VICTORIA -APOTHEKE

Dr. F. Bocherens

Gotthardstrasse 126
CH-4054 Basel

Tel. 061/301 40 53
Fax. 061/302 54 54
e-mail: fbocherens@ovan.ch

IHR GESUNDHEITZENTRUM IM QUARTIER

Reform- & Diätprodukte, Naturmedizin
Beratung zu Ernährung & Übergewicht
Baby-Artikel, Gesundheitswäsche, Sport-
Bandagen, Bücher, Scholl-Schuhe, etc

Inhalt

AKTUELL

EIN REKORDJAHR FÜR DEN NEUBAD-FLOHMI S. 5

INTERVIEW

-MINU: «SKIZZEN AUS DEM ALLTAG EINES EHEPAARES, WO BEIDE MÄNNLICH SIND» S. 6-8

BINNINGEN

DANIEL NYFFENEGGER: «BINNINGEN STEHT VOR GROSSEN INVESTITIONEN» S. 10-11
ORTSMUSEUM BEREICHERT DAS GEMEINDELEBEN S. 12

BACHLETTEN

1. BASLER CHORNACHT WAR EIN VOLLER ERFOLG S. 13

ALLSCHWIL

JÄGER: «VIELLEICHT WAR ES SCHON IMMER EIN BUBENTRAUM» S. 16-17

GEWINNSPIEL

KREUZWORTRÄTSEL S. 19

NEUBAD

SUCHE NACH TRÜFFELN IM QUARTIER S. 20-21
QUARTIERMARKT STEPHANUS BELEBT DAS NEUBAD S. 22

GESUND DURCH DEN WINTER

WOHLFÜHLMOMENTE BEIM SCHLOSSPARK S. 23

GASTRONOMIE

CENT-TREIZE: GEMÜTLICH EINKEHREN IM HERZEN VOM DORF S. 24-25

ZOLLI-TIERARZT

GRÜNE BAUMPYTHON HAT DICKES HINTERENDE S. 26

VERANSTALTUNGEN

CALVINHAUS-HERBSTFLOHMI OUTDOOR S. 27

STIMMEN AUS DEM QUARTIER

GESCHICHTE TON- UND BILD-AUFZEICHNUNG S. 28-29

DIE NÄCHSTE AUSGABE DES NEUBADMAGAZINS ERSCHEINT AM 23. NOVEMBER 2021



Liebe Leserin,
lieber Leser

Der Herbst ist da, wir befinden uns inmitten der bunten Jahreszeit. Genau so bunt durchmischt ist die Oktoberausgabe des Neubadmagazins. Auf Sie wartet ein exklusives Interview mit -minu über sein demnächst erscheinendes Buch «Innocent & Co.». Schon vor der Veröffentlichung im November gibt er einen kleinen Einblick. Passend zur Jagdsaison hat das Magazin den Jäger Beat Brunner aus dem Allschwiler Wald getroffen. Der Präsident des Schützenvereins Allschwil berichtet von der Jagd unmittelbar in Stadtnähe. Und klärt auf, was es mit der «Jagdromantisierung» auf sich hat. Weiter geht es mit einem herbstlichen Thema. Es ist Trüffelsaison! Der edle Speisepilz ist eine mehr und mehr gefragte Delikatesse. Wussten Sie, dass es die schwarze Knolle auch in den Basler Pärken gibt? Kulinarisch geht es weiter mit dem Restaurant «Cent-Treize» in Binningen und der «Villa Winzerpark» in Allschwil. Lesen Sie, wie das «Café Aika» aus der Not der Pandemie sich selbst zu helfen wusste, mit dem neuen Unverpackt-Sortiment. Aus der Pandemie heraus gab es auch Chancen - so ist der Stephanus Markt entstanden. Und der Neubad-Flohmi stellte bei der letzten Ausgabe einen neuen Rekord auf. Für diese Ausgabe bereichern gleich zwei Kolumnen das Magazin. Eine vom Zolli-Tierarzt Christian Wenker. Von ihm gibt es eine Geschichte von der grünen Baumpython und ihrem dicken Hinterende. Die Zweite ist von einer Stimme aus dem Quartier. Guido J. Wasser gibt einen Einblick in die Welt der Technik. Haben Sie eine spannende Geschichte zu erzählen oder ein spannendes Thema? Das Neubadmagazin freut sich darauf. redaktion@neubadmagazin.ch. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Friedrich Reinhardt Verlag
Neubadmagazin
Postfach 1427, 4001 Basel
061 264 64 64
redaktion@neubadmagazin.ch
www.neubadmagazin.ch

CHEFREDAKTORIN Brooke Keller

INSERATE, ABO

KAISER MARKETING CONSULTING AG
061 270 30 60
benno.kaiser@kmconsulting.ch

GESTALTUNG Franziska Scheibler

LEKTORAT Daniel Lüthi

AUFLAGE 31000 Ex., 6x jährlich,
12. Jahrgang, Nr. 71

VERTEILUNG Via ihrewerbung.ch an alle Haushalte im Gebiet Neubad, Binningen, Allschwil und Bachletten.

INSERENTEN Das Neubadmagazin wird kostenlos an alle Haushalte im Gebiet Neubad, Binningen, Allschwil und Bachletten verteilt. Dies ist nur dank Firmen und Institutionen möglich, die begeistert ihre Inserate platzieren. Danke!

INHALT Alle redaktionellen Beiträge des Neubadmagazins werden sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Das Neubadmagazin übernimmt jedoch keinerlei Haftung oder Gewährleistung für die in Inseraten und/oder in Interviews und redaktionellen Berichterstattungen gemachten Aussagen von Dritten.

reinhardt

BROOKE KELLER

CHEFREDAKTORIN

150 Jahre Urs Schaub AG in Binningen

Überall dort, wo Wasser fliesst oder zukünftig fließen soll, sind die Fachexperten von der Urs Schaub AG tätig – und das bereits seit 1871. Das langjährige Familienunternehmen feiert in diesem Jahr sein 150-jähriges Jubiläum. BROOKE KELLER

Das Traditionsunternehmen Urs Schaub AG befindet sich heute bereits in der sechsten Generation. «Es erfüllt mich mit Stolz, so einen renommierten Betrieb weiterführen zu dürfen», sagt die Mitinhaberin Alexandra Frei-Schaub gegenüber dem Neubadmagazin. In all den Jahren haben sich die Werte der Firma nie verändert. Das, was vor über einem Jahrhundert begonnen und sich über Jahrzehnte bewährt hat, wird vom Familienunternehmen immer noch als Goldene Regel beachtet: Der Kunde ist König, wir und unsere Mitarbeiter geben alles dafür, dass diese zufrieden sind. Egal ob Sie Ihr Badezimmer erneuern oder umbauen möchten. Die Urs Schaub AG realisiert Ihren Traum.

Das Familienunternehmen ist in den Bereichen Badplanung, Badneubau, Badumbau und Badgestaltung spezialisiert und in Binningen, Basel und Umgebung unterwegs. Von der Planung bis zur Ausführung geschieht alles aus einer Hand. «Wir legen grossen Wert auf Fachkompetenz, Erfahrung und Nachhaltigkeit», sagt Alexandra Frei-Schaub. Sämtliche Materialien erfüllen die Schweizer Normen und Vorschriften und werden von Schweizer Lieferanten aus der Region bezogen. Dies erspart Folgetermine und entlastet somit die Schlussrechnung. Die Urs Schaub AG ist rund um die Uhr für Sie da. Dank des bequemen Online-Formulars auf ihrer Webseite können Sie 24 Stunden am Tag an sieben Tagen in der Woche Ihren Auftrag anmelden. Kleinigkeiten wie Boiler reinigen, schwachen Wasserdruck oder verstopfte Abläufe erledigen wir schnell und unkompliziert. Grössere Arbeiten werden zuerst mit Ihnen begutachtet, besprochen und bei Bedarf auch gerne offeriert.



DIE URS SCHAUB AG IST AUF BADEZIMMER SPEZIALISIERT.



FOTOS ZVG

Ein Familienbetrieb schreibt Geschichte

Der Familienbetrieb wurde 1871 von Anton Bader gegründet. Das Gebäude an der Postgasse 14 in Binningen ist die Werkstatt und das Herz der Firma. Ein grosser Wechsel erfolgte 1954, als der Schwiegersohn Hans Schaub die Firma übernahm. Der Name wurde abgeändert, doch die Grundsätze der Firma blieben erhalten. Hans Schaub übergab 1981 das Unternehmen an die nächste Generation, an seinen Sohn Urs Schaub. Am 1. Januar 2004 wurde aus dem Einzelunternehmen eine AG. Der Firmename hat sich nur wenig verändert und heisst bis anno dato «Urs Schaub AG». Am 1. Januar 2013 wurde die Firma schliesslich in die

sechste Generation übergeben. Herr Michael Frei (eidg. dipl. Sanitärplaner, Schwiegersohn) und Frau Olivia Jeker-Schaub (Tochter) übernahmen die Geschäftsleitung und führten das Geschäft im Familiensinne weiter. Da beide nicht gelernte Spengler sind, wurde beschlossen, dass die Spenglerei aufgegeben wird. Dies war eine schwierige Entscheidung, ging doch alles jahrelang Hand in Hand. Ende März 2018 verliess Frau Olivia Jeker-Schaub nach 19 Jahren den Familienbetrieb, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Michael Frei übernahm ab dem 1. Januar 2018 die volle Führungsverantwortung der Urs Schaub AG. Seither ist der Familienbetrieb im Besitz und geführt von Michael und Alexandra Frei-Schaub.



Ein Rekordjahr für den Neubad-Flohmi

Der diesjährige Quartierflohmarkt Neubad fand unter traumhaften Wetterbedingungen statt. Es machten so viele Teilnehmer wie noch nie mit.

BROOKE KELLER

Petrus meinte es gut mit dem Wetter am Tag der dritten Ausgabe des Neubad-Flohmis. Am Samstag, 21. August, nach wochenlangem Regenwetter, war der Sommer endlich da. Das kam den Neubad-Bewohner*innen mehr als gelegen für ihren Flohmarkt. «Noch am Samstagmorgen kamen die letzten Anmeldungen herein, und so konnten wir schlussendlich die stolze Zahl von 382 Teilnehmenden verzeichnen», verkündet das OK-Neubad auf Anfrage des Neubadmagazins. Diese Zahl ent-

spricht genau 50 Teilnehmern mehr als noch im letzten Jahr. Für diesen massiven Zuwachs dürften neben dem fantastischen Wetter mehrere Faktoren ausschlaggebend gewesen sein. So zum Beispiel die Ausweitung des Gebietes nördlich der Bahnlinie in Richtung Bachletten, die frühe Ankündigung des Flohmis bereits im Februar 2021, die zum Zeitpunkt der Anmeldungen (relativ) günstige Pandemiesituation und nicht zuletzt die Lust der Neubadbewohner, endlich wieder was Gemeinsames anpacken zu dürfen.

Beim Schlendern durchs Quartier fiel die Kreativität einzelner Strassenzüge oder ganzer Hausgemeinschaften auf: Aus eigener Initiative wurden Strassenabschnitte für den Verkehr gesperrt, andere Strassen mit Wimpeln geschmückt, da und dort organisierten die Bewohner sogar ein feierabendliches Strassenfest. «Genau solche gemeinsamen Aktivitäten

gehören zum Wunschscenario des Neubad-Flohmis», sagt das OK-Neubad. «Dem grossteils aus Eigenheimen bestehenden Quartier tut es gut, wenn Unternehmungen über die Parzellengrenzen hinaus entstehen können. Wenn Nachbarn plötzlich mit Klappstuhl und Bier zusammensitzen und wenn geheimnisvolle Garagen plötzlich zum Treffpunkt werden.»

Der Erfolg des Quartierflohmis ist auch den aktiv teilnehmenden Institutionen zu verdanken: die Kirchgemeinden Allerheiligen und Stephanus, die Mennonitengemeinde, das Generationenhaus Neubad und der Quartiertreff FREIBAD haben sich mit grosser Kreativität an ihren Standorten engagiert. Aber auch die riesengrosse Anzahl von privaten Spezialangeboten mit Trinkbarem, Essbarem und allerlei Selbstgemachtem liessen den Quartierflohmi zum sozialen Grosseignis wachsen.



FOTOS: ZVG





FOTO LUCIA HUNZIKER

«Skizzen aus dem Alltag eines Ehepaares, wo beide männlich sind»

Nach seinem Bestseller «Die rosa Seekuh» gibt -minu mit seinem demnächst erscheinenden Buch «Innocent & Co.» einen weiteren Einblick in sein Leben mit Partner Innocent. In verschiedenen Kurzgeschichten erleben die Leserinnen und Leser ein Jahr mit dem aussergewöhnlichen Paar. Im Interview mit dem Neubadmagazin gibt uns -minu schon vor der Veröffentlichung im November einen kleinen Einblick.

INTERVIEW: BROOKE KELLER

wunderbar. Und wenn die Leser*innen dann rufen: «Aber hallo – genau d a s», habe ich auch so erlebt!», dann bin ich zufrieden. Denn Geschichten sind wir alle. Und erleben sie jede Sekunde, ohne zu ahnen, dass es unsere Story ist ... Ich will mit meinen Schreibereien nie etwas auslösen. Das überlasse ich den engagierten Poeten und Schriftsteller*innen. Ich möchte nicht mehr und nicht weniger als dass sich der Leser das Buch von A bis Z reinzieht. Und kaum mehr weglegen kann.

Sie sind bekannt für Ihre Geschichten und Kolumnen. Auch Ihr neues Buch beinhaltet eine Reihe von Kurzgeschichten. Weshalb entschieden Sie sich für die einzelnen Geschichten und nicht für einen zusammenhängenden Roman?

Das ist ganz einfach: aus Faulheit. Ein Roman wie «Die rosa Seekuh» wurde zur Vierjahres-Geburt. Ich habe mir in Wien eine Wohnung gemietet. Und jeden Tag mindestens fünf Stunden am Buch geschrieben. 48 Monate lang. Harte Plackerei also. Kolumnen werden zwar auch nicht schnell geboren – ich arbeite lange an ihnen, feile, schreibe um –, aber wenn sie erschienen sind, werden sie von den Verlegern gesammelt. Und mir dann vorgeblättert: «Da hätten wir ja schon fast ein Buch zusammen ...» Und so habe ich dann also wunderbar viel bereits geschriebenen Stoff, um daraus einen Band aufzureihen – sagen wir, wie ein Goldschmied eine Schmuckkette aufzieht: Er nimmt die schönsten Steine, Perlen, Diamanten – und fädelt sie zu einem Ganzen. Das ist natürlich weniger anstrengend als ein Buch von A bis Z durchzukomponieren. Obwohl auch bei einer Kolumnen-Sammlung das Ganze einen Faden haben sollte – das ist dann die erwähnte Schnur, auf der alles aufgereiht wird.

Wir müssen uns noch ein wenig gedulden, bis Ihr Buch auf dem Markt ist. Einen Blick auf den Einband; dort schreiben Sie im ersten Satz: «Die Ehe von heute hält kaum mehr lang. Das Ablaufdatum ist wie bei Joghurt oder Hühnerbrüstchen kurz gesetzt – silberne Hochzeiten werden eine goldene Rarität!» An was liegt dieser Trend in Ihren Augen?

«Ich denke, dass die Menschen sich heute zwar tief sinnig und empathisch geben – aber eben: nur geben.»

- M I N U

Wir schreien immer nach Nachhaltigkeit – aber punkto Gefühle sind wir eine Wegwerfgesellschaft. Passt uns etwas nicht, kaufen wir Neues. Ist die Liebe erloschen, zünden wir ein neues Feuer an. Ich denke, dass die Menschen sich heute zwar tief sinnig und empathisch geben – aber eben: nur geben. Im grossen Ganzen sind wir alle heute grässliche Egoisten, welche die Nachhaltigkeit in einer Beziehung mit dem schönen Satz «Für mich stimmte es einfach nicht mehr» zur Hölle fahren lassen ... Wir haben keine Zeit. Wir haben keine Ohren für andere – wir haben nur ein Smiley-Lachen auf einem mokkatellergrossen Bildschirm. Alles dreht sich um uns selber. Und um unsere Facebook-like-Quote, die das heutige Leben ausmacht ... Für mich ist das traurig – denn gerade jetzt, wo mein Freund krank ist und ich für ihn da bin, zeigt sich, dass nach 53 Jahren gemeinsamem Zusammenleben die Nachhaltigkeit in einer Beziehung das Schönste ist: Es ist alles gesagt. Und man genießt still die Nähe des anderen – wie einen warmen Sonnenstrahl.

Wo holen Sie die Inspiration für Ihre Geschichten?

Ganz einfach: Ich sperre die Augen auf. Die Geschichten entwickeln sich rund um mich. Sie geschehen überall. Und jedem. Aber die meisten nehmen sie gar nicht wahr. Mein Freund sagte einmal: «Wenn man mit dir zusammen ist, passiert stets etwas Verrücktes.» Dasselbe passiert aber auch rund um ihn. Nur hat er keine Augen, keine Ohren dafür ...

Wann und wo entstehen Ihre Geschichten?

Die Geschichten starten mit einer Sekunden-Inspiration – Beispiel: im Tram. Die Kontrolle kommt. Ein alter Mann klopft all seine Hosensäcke

NEUBADMAGAZIN **Von was handelt Ihr neues Buch «Innocent & Co.»?**

-MINU Es sind ganz einfache Skizzen aus dem Alltag eines Ehepaares, das auf beiden Seiten männlich ist.

Was möchten Sie den Lesern Ihres neuen Buches mitgeben?

Ich möchte sie unterhalten. Das war immer mein Antrieb – ich wollte nie politische Richtlinien aufgleisen. Oder die Welt verbessern. Ich wollte und will mit meiner Schreiberei den Menschen ein bisschen Mut zum Lachen machen – dies in einer Welt, die nicht mehr viel zu lachen hat.

Was wollen Sie mit Ihrem Buch bei den Lesern auslösen?

Ich denke, wenn ich sie mit ein paar Geschichten zum Nachdenken, Schmunzeln und vielleicht auch zum Weinen bringen kann, ist das schon

«Weil es mich immer glücklich gemacht hat, mit Wörtern und Buchstaben kreativ zu sein. Andere machen Scherenschnitte, Makramee oder vegane Sushis – ich lebe mich mit der Schreiberei aus.»

- MINU

ab ... beginnt zu schwitzen. Eine indische Frau steckt ihm ein Papierstück zu ... mehr passiert nicht. Aber in meinem Kopf starten die Rädchen ... und kliggedikliggedi ... surren sie: Was ist das für ein Zettel? Ist es ein Ticket? Ist es ihre Telefonnummer? Was macht der Alte jetzt ... So beginnen Geschichten – da ist ein kleiner Anstoss. Und die Geschichte fängt an zu rollen, die Figuren werden selbstständig ... ich muss ihnen nur folgen. Und zuhören ...

Wie kamen Sie zum Schreiben? Wer hat Sie dazu inspiriert, zu schreiben?

Ich habe schon in der Primarschule ellenlange Aufsätze und Geschichten verfasst. Der längste Erguss hatte 18 eng geschriebene Seiten zum Thema: «Ich bin eine Biene». Ich durfte den Aufsatz vorlesen. Die Klasse schnarchte. Aber sie erzählt heute noch davon.

Weshalb schreiben Sie?

Weil es mich immer glücklich gemacht hat, mit Wörtern und Buchstaben kreativ zu sein. Andere machen Scherenschnitte, Makramee oder vegane Sushis – ich lebe mich mit der Schreiberei aus.

Stimmen Sie der These zu, dass Schreiben primär Talent ist und nicht gänzlich erlernbar ist?

Primär ja. Ein Funken Talent muss aber schon da sein. Natürlich kann man Schreiben auch erlernen. Doch

das ist dann wie bei diesen Moderatoren, die einfach das Feuer nicht haben. Und so beim Publikum auch nicht «rüber» kommen ... Ich denke, das Wichtigste für jemanden, der schreiben möchte, ist das Lesen. Ich lese jeden Abend mindestens zwei, drei Stunden. Es macht mir auch mehr Spass als Fernsehen, weil ich mir beim Lesen meine eigenen Bilder malen kann ...

Böse Zungen behaupten, dass viel Schreiben (dazu ein grosses Stück autobiografisch) oft den Psychiater ersetzt. Ihre Meinung dazu?

Natürlich haben die spitzen Zungen recht: Die Schreibmaschine oder heute der Computer sind meine Therapien-Liege ...

Ist Schreiben bei Ihnen zu einer Art «Lebenselixier» geworden?

Sagen wir es so: Ich brauche es, um atmen zu können. Und heute, in einer schweren Zeit, die ich eben durchmache, ist die Schreiberei wie das Abtauchen in eine Welt, in der ich für einige Momente vergessen kann.

Was sind Ihre Zukunftspläne? Haben Sie bereits ein weiteres Buch in Planung?

Sag dem lieben Gott deine Pläne – und er kugelt sich vor Lachen. So ähnlich tönt ein Sprichwort. Und es steckt viel Wahres dahinter – denn wer kann heute schon Pläne für morgen machen? Das Schicksal wirbelt alles wieder durcheinander ...

«Sagen wir es so: Ich brauche es, um atmen zu können. Und heute, in einer schweren Zeit, die ich eben durchmache, ist die Schreiberei wie das Abtauchen in eine Welt, in der ich für einige Momente vergessen kann.»

- MINU

NEUES BUCH VON -MINU

INNOCENT & CO. GESCHICHTEN EINER SELTSAMEN EHE

Die Ehe von heute hält kaum mehr lang. Das Ablaufdatum ist wie bei Joghurt oder Hühnerbrüstchen kurz gesetzt – silberne Hochzeiten werden eine goldene Rarität! Bei Innocent & Co. dauert die Zweierkiste schon seit über einem halben Jahrhundert. Die Ehe ist seltsam bestückt: zwei Männer, die heisse Liesel, ein Rudel streunender Katzen, fiese Wildschweine, ein eigensinniger Gärtner – und kein Hund. Dazu kommt ein ständiges Hin und Her zwischen den Mimosen in Italien, der Bergluft in der Schweiz und dem Chillen am Rhein. Nach seinem Bestseller «Die rosa Seekuh» gibt -minu einen weiteren Einblick in sein Leben mit Partner Innocent. In verschiedenen Kurzgeschichten erleben die Leserinnen und Leser ein Jahr mit dem aussergewöhnlichen Paar ... Die Szenen gehen an die Lachmuskeln – oft berühren sie auch sehr tief und zeigen erfrischend fröhlich: Es gibt Zweierkisten mit einem «Forever»-Datum.



-minu
Innocent & Co. - Geschichten einer seltsamen Ehe

Hardcover, 136 Seiten
ISBN: 978-3-7245-2510-3
24.80 CHF

Erscheinungsdatum: November 2021
Erhältlich im Buchhandel oder unter
www.reinhardt.ch



«Die Kraft der Knospen lässt sich immer im Frühjahr bestaunen, wenn innerhalb weniger Tage aus unscheinbaren Knospen wohlriechende Blüten und saftige Blätter spriessen. Diese geballte Kraft ist ebenso in unseren Knospenextrakten enthalten. Ob jung oder alt, mit der Knospen-therapie bieten wir Ihnen eine spannende Alternative an.»

Michelle Sutter,
Drogistin & Gemmo-Expertin



**NEUBAD APOTHEKE
& DROGERIE**
am Neuweilerplatz 4054 Basel
Telefon 061 301 46 11

Suche 2.5–3.5-Zi.-Whg. EG oder OG mit Lift

im Neubad/Gotthelf/Bachletten per spätestens Februar 2022. Basler Grossmami, 71-jährig, CH, sucht eine charmante, bezahlbare und langfristige Bleibe im Quartier, in der Nähe des Wohnortes meines Grosskindes. Aus meiner jetzigen, langjährigen Wohnung muss ich aufgrund Totalsanierung ausziehen.

079 732 83 35 oder
celia.prodolliet@gmail.com



URS SCHAUB AG
Binningen

...Tradition seit 1871

**Sanitär • Badumbau
Service • Planung**



www.ursschaubag.ch



SITZGRUPPE

**Fr. 1000.– zahlen
wir für Ihre alte
Garnitur beim
Kauf einer neuen
Polstergruppe.**

Gilt nicht für Abhol- und Nettopreise.

TRACHTNER
MÖBEL

Parkplätze vor den Schaufenstern
Spalenring 138, 4055 Basel
061 305 95 85 www.trachtner.ch

Tram/Bus: 1, 6, 50 bis Brausebad od. 8, 33, 34 bis Schützenhaus
Di – Fr 09.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr, Sa 09.00 – 16.00 Uhr

Intertime
Switzerland

ARTANOVA®
of Switzerland

«Binningen steht vor grossen Investitionen»

Daniel Nyffenegger mag kein sogenannter «Ur-Binnerer» sein, doch wer seit 43 Jahren in «Binnige» lebt, der hat in diesen über vier Jahrzehnten viele Duftmarken gesetzt. Eine charismatische Persönlichkeit, die seit neun Jahren Gemeinderat ist und vorgängig das Binnerer Vereinsleben massgeblich (mit-)geprägt hat.

JORDI KÜNG



NEUBADMAGAZIN **Dürfen wir ein paar Eckdaten zu Ihrer Person und den beruflichen Werdegang erfahren?**

DANIEL NYFFENEGGER Ich bin verheiratet, habe drei erwachsene Kinder (eine Tochter/zwei Söhne) und acht Enkel, die mir viel Freude bereiten. Aufgewachsen in Basel, besuchte ich die Primarschule, das Realgymnasium, absolvierte dann eine Berufslehre mit eidg. Meisterdiplom und betriebswirtschaftliche Seminare an der HSG. Nach zehn Jahren als Geschäftsführer im Détaillhandel war ich acht Jahre für eine Basler Firma als Key Account Manager und Verkaufsleiter tätig, bevor ich 1990 in einen internationalen Konzern wechselte, wo ich während 20 Jahren zuerst als Key Account Manager und später als Verkaufsleiter Schweiz/Mitglied des Managements wirkte.

Sie sind seit neun Jahren in der Binnerer Exekutive aktiv. Hatten Sie schon immer eine Affinität zur (Lokal-)Politik, vielleicht sogar familiär «vorbelastet»?

Nein, ich war weder familiär «vorbelastet» noch war ich in früheren Jahren Mitglied einer Partei. Ich lebe nun seit 43 Jahren in Binningen und habe mich in dieser Zeit primär in diversen Funktionen in lokalen Vereinen engagiert. Ich bin somit ein sogenannter Quereinsteiger. Als mich

dann ein Kollege von der FDP angefragt hat, ob ich bereit wäre, für den Gemeinderat zu kandidieren, und mich gleichzeitig ein langjähriger Freund überzeugte, dass eine Person gesucht wird, die sich für die Anliegen der Binnerer Vereine im Gemeinderat einsetze, habe ich zugesagt und bin 2012 in den Gemeinderat gewählt worden.

Vertritt man primär eine Partei (in Ihrem Falle die FDP) oder wird mehr Sachpolitik über die Parteigrenzen hinaus gemacht?

Der Gemeinderat als Exekutive ist die strategische Ebene und primär steht die Sachpolitik im Vordergrund. Parteipolitik wird eher im Einwohnerrat als Legislative betrieben.

In Binningen gibt es einen Einwohnerrat, der zwei starke Blöcke vereinigt. Im Gemeinderat haben sich die Mehrheiten ein wenig verschoben – wie steht es generell um die Polit-Kultur in Binningen?

Es ist normal, dass es bei Wahlen immer wieder Verschiebungen in der Zusammensetzung der Gremien gibt. Ich denke, dass die Vertretung unterschiedlicher Meinungen wichtig ist, solange diese konstruktiv bleibt und eine Konsensbereitschaft gepflegt wird, die letztendlich unsere Gemeinde vorwärtsbringt.

Vor welchen Herausforderungen steht Binningen? Gibt es politische Grossprojekte, die es zu realisieren gilt? Wie steht es um die Finanzen?

Binningen steht tatsächlich – infolge diverser Grossprojekte, wie zum Beispiel der zwingend notwendige Schulcampus Dorf, ein neuer Werkhof, das Projekt Spiesshöfli mit dem BLT-Doppelspurausbau, die Sanierung der Schwimm- und Sporthalle Spiegelfeld – vor grossen Investitionen. Die heutige Finanzlage in Binningen ist gesund, aber es ist normal, dass solche Investitionen nicht gratis sind und auf politischer Ebene grosse Diskussionen über die Notwendigkeit und Höhe der Kosten für diese Projekte auslösen. Steuererhöhungen sollen möglichst vermieden werden und der Finanzhaushalt ausgewogen bleiben. Die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger werden zuletzt an der Urne darüber entscheiden.

Welche Rolle spielen die Ortsvereine im Binnerer Alltag?

Alle unsere Ortsvereine sind äusserst wichtig und sorgen für eine lebendige Gemeinde. Die unzähligen freiwilligen Helferinnen und Helfer der

«Alle unsere Ortsvereine sind wichtig und sorgen für eine lebendige Gemeinde.»

DANIEL NYFFENEGGER

Vereine leisten auch einen grossen Beitrag für die Integration von Jugendlichen und das Zusammenleben von Jung und Alt.

Sie stehen dem SC Binningen sehr nahe. Ist die 2. Liga interregional die richtige Spielklasse für das Fanionteam des Klubs?

Ja, Sie haben recht. Ich war beim SCB über 30 Jahre in verschiedenen Funktionen ehrenamtlich tätig. Insbesondere als Coach bei Juniorenmannschaften, als Juniorenobmann, als OK-Präsident des 75-Jahr-Jubiläumsanlass im 1995 und zuletzt während 12 Jahren als Präsident der Supportervereinigung. Ich denke, dass die 2. Liga Interregional aufgrund der heutigen Platz-Verhältnisse und Vorschriften des SFV für die 1. Mannschaft des SC Binningen die richtige Spielklasse ist. Andererseits ist es verständlich, dass jeder Trainer mit dem Team Meister werden will und in eine höhere Spielklasse aufsteigen möchte. Die finanziellen Folgen für den Verein wären jedoch enorm. Beim SCB wird mit 500 Junioren wird grosser Wert auf die Förderung und Integration von Jugendlichen gelegt.

Wie würden Sie einem Ortsfremden Ihr ganz persönliches Binningen beschreiben respektive schildern?

Wenn ich hier alles beschreiben würde, weshalb Binningen ein lebenswerter Wohnort ist, dann wäre dies ein abendfüllendes Thema. Ich würde dieser Person lieber in einem Rundgang viele Besonderheiten von Binningen zeigen, damit sie sich selbst mit den gewonnenen Eindrücken ein Bild unserer Gemeinde machen kann. Anschliessend würde ich ihr die Broschüre «Leitbild 2030» der Gemeinde übergeben, wo sie sich in Ruhe vom Leben heute und morgen in Binningen selbst überzeugen kann.

1. Vitaswiss Xundheitsdaag im Binninger Sonnenbad



BEIM JUMPING FITNESS IST DER SPASSFAKTOR INBEGRIFFEN.

FOTO ZVG

Die lokalen vitaswiss-Sektionen aus der Nordwestschweiz, darunter vitaswiss Sektion Basel-Binningen besser bekannt als Verein Sonnenbad, haben sich in den letzten Monaten intensiv auf die Durchführung des gemeinsamen «Xundheitsdaags» vorbereitet. Nach zahlreichen virtuellen Sitzungen waren wir alle sehr erfreut, sich am 29. August 2021 im schönen Sonnenbad in Binningen (BL) für den Anlass zu treffen. Dank guter Planung und Vorbereitung war alles bereit. Wir durften auf viele motivierte Helfer zählen, um aus diesem Tag einen Erfolg werden zu lassen.

Für diese Jahreszeit ungewöhnlich tiefe Temperaturen und sogar zeitweise Regen prägten leider den Tag. So war es nicht erstaunlich, dass sich nur

wenige Teilnehmer, trotz grossem Bewegungsangebot und Vorträgen, an diesen Anlass gewagt haben. Für das OK-Team und alle Helfer war es trotzdem ein gelungener Tag. Die tadellose Organisation, basierend auf einem beispielhaften Konzept, hat sich gut bewährt.

Das OK hat bereits beschlossen, auch im Jahre 2022 eine weitere Ausgabe des «Xundheitsdaags» durchzuführen.

Ich möchte es an dieser Stelle nicht unterlassen, allen zu danken, welche an der Durchführung dieser interessanten und vielfältigen Veranstaltung mitgewirkt haben. Ebenso gilt ein Dank an alle Sponsoren für ihre tatkräftige Unterstützung.
Laurence Brugger

POWERFRAU VIOLA VON SCARPATETTI

TONAUFNAHMEN IN SÜDFRANKREICH

KÜ Die Universal-Künstlerin Viola von Scarpatetti ist eine charismatische Powerfrau (Sängerin, Gitarristin, Musikerin, Schauspielerin, Filmemacherin). Bevor sie mit ihrem Tontechniker nach Südfrankreich fuhr, um an neuen Projekten zu arbeiten, sprach sie mit dem Neubadmagazin über eine Veranstaltung, welche im neuen Jahr in Binninger Kronenmattsaal stattfinden wird. Wir sind voller Vorfreude und werden darüber informieren.

VIOLA VON SCARPATETTI (RECHTS) WIRD NÄCHSTES JAHR BINNINGEN MIT EINEM FILMPROJEKT BEEHREN.



Ortsmuseum bereichert das Gemeindeleben

Seit 1932 gibt es in Binningen Arbeitsgruppen, die sammeln und fotografieren, um die Ortsgeschichte darstellen zu können. Nach Ausstellungen in den Jahren 1936, 1956 und 1978 bildete sich unter der Leitung des ehemaligen Gemeindeverwalters Bruno Gerhig eine Interessengruppe, die mit dem Aufbau des Ortsmuseums begann. JORDI KÜNG

Es war im Jahre 1987, als feierlich das Ortsmuseum im ehemaligen Holeschulhaus eröffnet wurde. Bis zur Gründung des Vereins im Oktober 2005 wurde das Ortsmuseum unter der Leitung des ehemaligen Gemeindeverwalters, Bruno Gerhig, von einer Gruppe Freiwilliger aufgebaut und betrieben. Erste Vereinspräsidentin war Maja Samimi-Eidenbenz (2005 bis 2012). Eigentümerin der Gebäulichkeiten und des Museumsguts ist die Einwohnergemeinde Binningen. Sie finanziert auch den Gebäudeunterhalt. Der Verein «Ortsmuseum Binningen» verwaltet, pflegt und betreut das

Ortsmuseum im Rahmen einer Leistungsvereinbarung zwischen Gemeinde und Verein.

Das Museum besteht aus der Sammlung der ständigen Ausstellung und den Wechselausstellungen. Seine Zielsetzung liegt darin, die Bevölkerung von Binningen und Region möglichst umfassend in ihre Vergangenheit einzuführen, wobei der Bezug zur Gegenwart hergestellt werden soll. Dies nach der klaren Erkenntnis: «Wer die Vergangenheit nicht kennt, versteht die Gegenwart nicht und kann deshalb die Zukunft nicht gestalten.»

SEIT SEPTEMBER WIEDER OFFEN

Nach einer langen Pause aufgrund der Corona-Pandemie konnte das Ortsmuseum Binningen am Sonntag, den 5. September 2021, endlich wieder geöffnet werden. Die beiden «Drehörgelimänner» Rolf Käser und Daniel Widmer waren im Museumshof zu Gast und unterhielten das zahlreich erschienene Publikum mit musikalischen Darbietungen auf ihren speziellen Instrumenten. An diesem wunderschönen, sonnigen Nachmittag wurden die Gäste nebst den Drehorgelklängen mit Getränken und Snacks verwöhnt. Sowohl Vereinsmitglieder als auch «Neulinge» wussten dies sehr zu schätzen und dankten es mit grossem Applaus. Einige summten die teils modernen und lüpfigen Melodien mit und wären vielleicht auch gerne zu einem Tänzchen bereit gewesen.

Am nächsten Öffnungstag, den 3. Oktober, hat(te) die Bevölkerung die Gelegenheit, das Museum neu zu entdecken. Es erwarten Sie einzigartige Ausstellungen zu den Themen Geschichte von Binningen, Basler Fasnacht, Stecknadelfabrikation, Landwirtschaft, Handwerk und Gewerbe sowie Biologie und Geologie.

Gemäss momentanen geltenden Vorschriften ist für den Museumsbesuch die Vorweisung eines COVID-Zertifikats ab 16 Jahren erforderlich (geimpft, genesen, getestet).

INFORMATIONEN

www.ortsmuseum-binningen.ch

«Wer die Vergangenheit nicht kennt, versteht die Gegenwart nicht und kann deshalb die Zukunft nicht gestalten.»



DIE BEIDEN «DREHÖRGELIMÄNNER» ROLF KÄSER UND DANIEL WIDMER SORGTEN FÜR GUTE LAUNE.

FOTO ZVG



FOTOS: ZVG

Die 1. Basler Chornacht war ein voller Erfolg

14 Chöre, rund 500 Sängerinnen und Sänger, mehr als 1500 verkaufte Konzerttickets und ein fröhliches Schlussbouquet auf dem Marktplatz: Die 1. Basler Chornacht wird noch lange in Erinnerung bleiben!

BROOKE KELLER

Die 1. Basler Chornacht war ein voller Erfolg. Das OK-Team ist überwältigt – nicht nur von den guten Besucherzahlen mit mehr als 1500 verkauften Konzerttickets, sondern auch von der intensiven und fröhlichen Festivalstimmung während der ganzen Chornacht. Im Auftaktkonzert «Die Summe» (Kooperation mit ZeitRäume) erklang die Pauluskirche mit Summtönen verschiedener Chöre; es gab viele schöne Rückmeldungen für die besondere Stimmung im Raum. Bei den

zwei darauffolgenden Konzertblöcken fiel ein Chor kurzfristig wegen Krankheitsfällen aus, er wurde aber in den entsprechenden Konzerten flexibel von zwei anderen teilnehmenden Chören ersetzt. Das Publikum war begeistert von der Vielfalt der Chöre und der Möglichkeit, in einem Konzert gleich drei zu hören. Gegen 23 Uhr strömten die Sänger*innen und das Publikum auf den Marktplatz und stimmten nach und nach in ein Quodlibet mit acht verschiedenen Melodien

ein. Das Herz Basels erklang in einem bunten Liederfest, hier war der Singspass und auch viel Ausgelassenheit zu spüren und das Publikum konnte sich mitreissen lassen und die einfachen Melodien mitsingen. Mit einem Funkenregen von Wunderkerzen endete die 1. Basler Chornacht. Das OK zeigt sich sehr zufrieden, dass die erste Ausgabe der Basler Chornacht sowohl in organisatorischer wie musikalischer Hinsicht praktisch reibungslos und so enthusiastisch über die Bühne ging. Und somit ist klar: Es wird eine 2. Basler Chornacht geben!

Die Basler Chornacht wurde vom gleichnamigen, gemeinnützigen Verein organisiert und durchgeführt. Die Künstlerische Leitung fand unter Samuel Strub statt.



Ihr Partner für sämtliche Heizungsarbeiten



Lautenschlager Wärmetechnik GmbH

Heizung Lüftung Solaranlagen Boilerreinigungen

Beat Lautenschlager

Narzissenweg 10 • 4123 Allschwil

Tel. 061 481 37 31

lautenschlager.waermetechnik@bluewin.ch

Metallesmögliche

- ◆ Treppen und Geländer
- ◆ Dächer und Wintergärten
- ◆ Fenster, Türen und Tore

Peter Riedel
METALLBAU UND SCHLOSSEREI AG

Holestrasse 155a ◆ 4054 Basel ◆ 061 301 44 00
www.riedel-metallbau.ch ◆ info@riedel-metallbau.ch

In Farbe sind wir tonangebend



Stirnimann

Dipl. Malermeister

Blauenstrasse 24 • 4054 Basel

Tel. 061 302 02 46

www.stirnimann-maler.ch

malt tapeziert gestaltet schützt

CAPELLI BELLI

HAIR STYLE BY ISABELLE QUARANTA



Bei uns sollen Sie sich wohlfühlen!

Unser Verwöhnprogramm
für **Damen, Herren** und **Kinder**:

- ❖ Schneiden ❖ Färben
- ❖ Brushen ❖ Dauerwellen
- ❖ Mèches ❖ Wimpern färben
- ❖ Extensions
- ❖ Augenbrauen färben
und zupfen

Öffnungszeiten

Mo 8.30–17 Uhr, Di 8.30–17 Uhr
Mi 9–19 Uhr, Do 8.30–20 Uhr,
Fr 8.30–19 Uhr, Sa 8.30–13 Uhr

**Hol- und Bring-Service
Homeservice für Senioren**

Coiffeur Capelli Belli

Neubadstrasse 149, 4054 Basel
Tel. 061 302 14 44
info@treuhand-quaranta.ch



«In der Neubad Apotheke & Drogerie habe ich die Möglichkeit bekommen eigene Produkte von Grund auf selbst zu kreieren, gestalten und herstellen. Auch aus diesem Grund bin ich begeistert von unseren Hauseigenen Produkten, welche aus dem Wissen von Drogisten und Apothekern entstanden sind. Überzeugen Sie sich selbst von unseren Hauseigenen Produkten.»
Yves Schlöpfer, Dipl. Drogist HF & HASPE-Verantwortlicher

**NEUBAD APOTHEKE
& DROGERIE**
am Neuweilerplatz 4054 Basel
Telefon 061 301 46 11

Der sympathische Laden

am **Neuweilerplatz**



Biologisches und mehr

Holestrasse 158

4054 Basel

061 301 49 56

**ÖV: «Neubad» Tram 8,
Bus 36**

www.zum-kleeblatt.ch info@zum-kleeblatt.ch

Weiherweg

bsb Pflegezentrum

Bürgerspital Basel
Pflegezentrum Weiherweg
Rudolfstrasse 43
4054 Basel

Telefon +41 61 307 61 11
weiherweg@bsb.ch
www.bsb.ch/weiherweg



**Kreatives Gestalten, Ausflüge, Malen,
Bewegungsrunde, Singen** oder auch
einfach in einem liebevollen Zuhause
den Lebensabend geniessen.

Das Angebot im Pflegezentrum Weiherweg ist vielseitig. Ob Sie bei uns wohnen oder auch einfach nur unsere Tagesbetreuung nutzen – Sie entscheiden, was Sie am meisten anspricht. An einem Schnuppertag oder einer Besichtigung können Sie uns kennenlernen und uns Ihre Fragen stellen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Und übrigens: Kennen Sie schon unser Restaurant L'étang?

Café Aika – mehr als nur ein Café

Das liebevoll eingerichtete Café Aika bietet neben dem Café- und Restaurantbetrieb neu auch unverpackte Ware an. Eine Idee, die aus der Not während des Lockdowns entstanden ist.

BROOKE KELLER

Das Café Aika direkt gegenüber der Endstation «Neuweilerstrasse» des 8er-Trams wurde vor über drei Jahren von Samira Vomstein eröffnet. Die Gastronomin ist seit 27 Jahren im Gastgewerbe tätig und führt seit Mai 2018 ihr eigenes Lokal mit Herzblut. «Ich gehe jeden Tag gerne zur Arbeit. Ich habe eine tolle, liebenswerte Kundenschaft und täglich schöne Begegnungen mit meinen Gästen», erzählt Samira mit strahlenden Augen. Das Café Aika bietet frische Gebäcke, feine Kaffeespezialitäten sowie hausgemachte Limonaden und Ice Teas an. Bei den Mittagsmenüs gibt es im Wechsel vegetarische und vegane Speisen. Diese werden von ihrer Kundenschaft besonders gerühmt. «Ich freue mich über die zahlreichen positiven Feedbacks. Ich habe zufriedene Gäste, die meine Gerichte gerne haben», sagt die Köchin stolz.

UNVERPACKT IM CAFÉ AIKA

Neben dem Cafébetrieb bietet Samira Vomstein im vorderen Teil ihres Cafés neu auch unverpackte Ware an. Diese Idee ist aus der Not im Lockdown entstanden. «Die Unsicherheit ist zu gross und ich brauchte eine weitere Einnahmequelle», erklärt Samira. Die Idee hinter dem Unverpackt-Laden ist denkbar einfach und nachhaltig: Einfach ein Aufbewahrungsgefäss von zu Hause mitnehmen und mit dem gewünschten Produkt auffüllen. Auch für Spontankäufe ist Samira ausgestattet. «Ich habe diverse Mehrweggefässe im Laden, welche man gerne ausleihen darf.»



DAS CAFÉ AIKA BIETET EIN HANDVERLESENES SORTIMENT AN UNVERPACKTER WARE AN.

FOTO BROOKE KELLER UND ZVG

Auf die Kundenschaft wartet eine sorgfältig ausgewählte Produktpalette mit nachhaltig produzierter Ware. Das Angebot ist auf drei Angebotspfeiler aufgeteilt: Ein breites Lebensmittelangebot wie Linsen, Mehl, Kichererbsen Nüsse, diverse Körner, Bohnen, Reis oder auch Schokodrops zum Backen und Demeter-Backwaren. Diverse Naturkosmetik-Produkte mit natürlichen Inhaltsstoffen oder auch Denttabs. Aber auch nachfüllbare Putzmittel aus natürlichen Rohstoffen, diese sind 100 Prozent ökologisch und abbaubar. Das Angebot wächst mit den Kundenwünschen. Die Produkte bezieht Samira Vomstein hauptsächlich von ihren drei Hauptlieferanten: Graf Mühle Mailsprach, Bio Partner und Aligro. Das Café Aika-Team besteht aus einem Dreiergespann. Samira wird unterstützt von ihrem 17-jährigen Sohn, der ein Praktikum im Café macht und ihrer Arbeitspartnerin Daniela Luraschi. Das Team freut sich auf Ihren Besuch.



CAFÉ AIKA

Neuweilerstrasse 102, 4054 Basel
Mo, Do und Fr von 9 bis 18 Uhr
So von 10 bis 18 Uhr, jeden letzten Sonntag
im Monat gibt es einen Brunch.
Bei Fragen 061 483 84 85.



«Vielleicht war es schon immer ein Bubentraum»

Das gängige Bild eines Jägers, der täglich durch seine Wälder streift und am Abend mit einem Reh auf dem Buckel von der Jagd kommt, gibt es bei uns im Allschwiler Wald nicht. Beat Brunner, Präsident der Jagdgesellschaft Allschwil-Schönenbuch und Jagdaufseher von Binningen, spricht in diesem Zusammenhang von der «Jagdromantisierung». BROOKE KELLER

«Bei uns hat die Jagd bei der Bevölkerung nicht den gleichen Stellenwert wie in den Gebirgsregionen, in Bayern oder im Allgäu, wo das ganze Dorf dahintersteht», erklärt Beat Brunner dem Neubadmagazin beim Besuch in seinem Garten beim Allschwiler Wasserturm. «Die Leute tendieren dazu, die Jagd in ihrer Vorstellung zu romantisieren», fährt der Jäger fort. Die Aufgabe der Jagd im dicht besiedelten Einzugsgebiet von Basel ist das Wildtiermanagement – in erster Linie

in Form der Jagdaufsicht. Das beinhaltet die Dienstleistung, welche er gegenüber der Bevölkerung bringt.

Zu einem kleinen Pensum ist Brunner bei der Gemeinde Binningen als Jagdaufseher angestellt. Grösstenteils arbeitet er jedoch ehrenamtlich aus Liebe zum Tier und der Natur. Hauptberuflich ist er als Brandschutzfachmann tätig und führt seine eigene Firma mit zwei Angestellten. «Ich komme ohne Problem auf 200 Prozent», lacht der Tierfreund.

EIN TREUER BEGLEITER

Die Wildtiere halten ihn ganz schön auf Trab. «Phasenweise mal mehr, mal weniger», betont Brunner. Er spricht von drei Phasen: Eine Erste im Frühling, wenn alles erwacht und die Jungtiere unterwegs sind. Eine Zweite im April und Mai, wenn die jungen Rehböcke auf Reviersuche sind und eine Dritte bei der Zeitumstellung. Während diesen Perioden kommt es im Strassenverkehr vermehrt zu Konfrontationen. Sobald ein Wildtier in einem Unfall involviert ist, wird der Jagdaufseher gerufen. Begleitet wird Brunner stets von seiner Jagdhündin Chilli – ein Deutsch-Drahthaar. Die Vollblutjagdhündin ist ausgebildet für sämtliche Arbeiten, bei denen er sie für die Jagd einsetzen kann. In ihrer Funktion ist Chilli grösstenteils dafür verantwortlich, verletztes Wild mit ihrer feinen Nase aufzuspüren.



DIE WALDBEWOHNER HALTEN BEAT BRUNNER AUF TRAB.

Der Wildtierbestand im Allschwiler Wald ist mit über 100 Rehen gesund. Gibt es von einer Tierart zu viel, ist es die Aufgabe des Jägers, den Tierbestand zu regulieren, damit wieder Ruhe einkehrt. Denn dort, wo es zu viel Rehwild in einem kleinen Stück Wald hat, hinterlässt es beim Förster oder beim Bauern einen Schaden-Verbiss. Auch Wildschweine sind unterwegs und verursachen auf ihrem Streifzug relativ grosse Schäden in der Landwirtschaft. Ihre Einstände haben sie allerdings im Elsass. «Unser Parkwald ist viel zu sauber und belebt. Die Wildschweine mögen es ruhig und verwildert», sagt Brunner.

DIE MODERNE JAGD

Die Jagd hat sich dem Zeitgeist angepasst. Mit den heutigen Technologien sind die Jagdchancen erhöht. «Wir machen die Nacht zum Tag», sagt Brunner. Er hat im Wald Wildkameras, also Wärmebildkameras installiert,



ZWEI EULEN VERIRRTEN SICH IN EINEM CHEMINÉE.

welche auf Bewegung reagieren, ein Bild schiessen und direkt auf sein Smartphone senden. Dann weiss er, wo sich das Wild befindet und kann sich mit Chilli auf den Weg machen. «Sie ist eine tolle Begleiterin», erzählt Beat Stolz. «Sie weiss immer, wo das Wild ist. Ich muss nur auf den Hund schauen und sie deutet mir an, wo was ist.» Gestern noch im Wald, heute auf dem Grill. «Aus dem erlegten Wildschwein gibt es wunderbare Bratwürste», schwärmt Brunner. «Sehr gutes hochwertiges Fleisch – Bio pur.»

KEINE SITUATION IST GLEICH

Jeder Tag stellt Beat Brunner vor neue Herausforderungen. Sei es ein Rehkitz vor dem Mähtod zu retten oder ein eingeklemmtes Reh aus einem Zaun zu befreien. «Ich wurde auch schon gerufen, um zwei Eulen zu retten, die sich in einem Cheminée verirrt hatten.» Brunner hatte schon immer eine gute Bindung zu Tieren, wie er im



JÄGER BEAT BRUNNER MIT SEINER JAGDHÜNDIN CHILLI.

idyllischen Garten sagt. Seit seiner Kindheit ist er immer umgeben von Tieren. So wuchs er irgendwie in die Jagd hinein. «Das ist nicht vererbt, das steckt in einem drin», meint der Jäger. «Vielleicht war es schon immer ein «Bubentraum» von mir, vielleicht hat es auch mit der Jagd-Romantik zu tun.»

«Gibt es von einer Tierart zu viel, ist es die Aufgabe des Jägers, den Tierbestand zu regulieren, damit wieder Ruhe einkehrt.»

BEAT BRUNNER



DER TECHNOLOGISCHE FORTSCHRITT ERLEICHTERT DIE JAGD. WÄRMEBILDKAMERAS KNIPSEN BILDER BEI BEWEGUNG.

FOTOS: ZVG



IN EINER UMGEBUNG VON RUHE UND ERHOLUNG ERWARTET SIE EINE PROFESSIONELLE GASTRONOMIE.

FOTO: ZVG

Kulinarische Genüsse in der Villa Winzerpark

Seit Mitte Juli empfängt die Villa Winzerpark in Allschwil Gäste. Der Gastgeber Martial Kastner zeigt sich äusserst zufrieden mit den ersten Monaten. Den 51-jährigen renommierten Koch freut es, dass der Winzerpark enorm gut von der Umgebung wahrgenommen wird. Die Villa im englischen Landhausstil befindet sich abseits vom städtischen Alltag eingebettet in eine parkähnliche Landschaft. Und doch nur zehn Minuten vom Stadtleben entfernt, kommt in der Villa Winzerpark ein Gefühl von Ferien auf. BROOKE KELLER

Eine grosszügige Tiefgarage mit musikalischen Klängen sorgt dafür, dass die Gäste via Lift direkt ins Restaurant gelangen. Oben angekommen fühlt sich der Gast sogleich im wohnlichen Ambiente willkommen.

Die Villa Winzerpark im englischen Landhausstil ist charmant eingerichtet mit der Liebe zum Detail und verfügt über verschiedene Räumlichkeiten. Angefangen beim Speisesaal, mit der angrenzenden Bar, dem gediegenen

Weinkeller und einer grosszügigen Gartenterrasse. Dazu kommt ein umfassendes Seminar und Workshop-Angebot sowie schöne Räume für kleinere und mittlere Bankette, etwa für Geburtstage, Firmenfeiern oder kleinere Hochzeitsgesellschaften.



ERSTKLASSIGES ESSEN IN EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE

Die hochwertig und durchdacht angelegte Küche ist in einem perfekt an das Haus angepassten Anbau untergebracht. Die Villa Winzerpark pflegt eine gehobene Kulinarik zu fairen Preisen. Dieser Gaumenschmaus ist nicht zuletzt dem Küchenchef Luc Nunninger zu verdanken, Kastners langjähriger Weggefährte in der Küche. Die Gäste sollen nicht nur gut und abwechslungsreich essen und trinken, sondern auch

die einzigartige Atmosphäre und den guten Service genießen können. Ganz egal, ob sie nun für eine Weindegustation im Weinkeller, zu einem Familienfest oder schlicht zum romantischen Tête-à-tête im Garten kommen.

MIT DEM SOMMELIER IM WEINKELLER

Die Speisekarten versprechen viel Abwechslung. Von der klassischen französischen Küche inspiriert, setzt Kastner auf ein saisonales Angebot mit vorwiegend regionalen Produkten. Den Gast erwartet im Sechs-Wochen-Turnus wechselnd eine saisonal angepasste Speisekarte. Seit Oktober sind Wildspezialitäten auf der Karte. Auch die Offen-Weinkarte wird speziell auf die Speisekarte zugeschnitten. Und wer einen ganz besonderen Tropfen zum Essen serviert haben möchte, hat die einzigartige Gelegenheit, mit dem Sommelier im hauseigenen Weinkeller einen feinen Wein selbst auszusuchen. Auch hier dominiert ein vielfältiges Angebot, das die meisten Regionen der Schweiz abdeckt, aber auch spannende Entdeckungen aus nahezu allen Regionen Europas ermöglicht. Der stilvoll eingerichtete Barbereich mit dem grossen Cheminée ist der ideale Ort, um die späten Abendstunden bei einem Cocktail ausklingen zu lassen.

EIN ABEND AM CHEF'S TABLE UND DIE «KITCHEN PARTY»

Wer einen Einblick hinter die Kulissen der Villa Winzerpark möchte, für den oder die gibt es ein einzigartiges Erlebnis am Chef's Table, direkt im Herzen der Küche mit Blick auf die Köche. Dieser spezielle Tisch eignet sich optimal für einen besonderen Abend mit Freunden. Jeden ersten Sonntag im Monat findet die «Kitchen Party» statt. Das ist ein Sonntagtagsbuffet, wo sich die Gäste direkt in der Küche bedienen können. Auf die Gäste wartet ein reichhaltiges Vorspeisenbuffet, und bei den Hauptgerichten stehen drei zart gebratene Fleischsorten am Stück zur Auswahl (z. B. Rind, Kalb oder Schwein). Auch sind verschiedene Beilagen vertreten und vegetarische Gerichte. Den Abschluss krönt ein Dessertbuffet mit süssen Köstlichkeiten.

www.villa-winzerpark.ch

Kennen Sie die Antwort?

Gewinnen Sie 3 x das Buch «Innocent & Co. – Geschichten einer seltsamen Ehe» von -minu. Um eines der Bücher gewinnen zu können, müssen Sie uns lediglich eine Frage zu -minu und seinem Partner Innocent beantworten.

Frage:

Wie viele Jahre leben -minu und Innocent bereits zusammen?

33 Jahre

43 Jahre

53 Jahre

Tipp: Die Antwort auf unsere Frage finden Sie im Artikel ab Seite 6. Teilen Sie uns die Lösung per E-Mail oder per Post mit. Mit der richtigen Antwort nehmen Sie am Gewinnspiel teil. Einsendeschluss: **5. November 2021**

So können Sie beim Wettbewerb mitmachen:

E-Mail: wettbewerb@neubadmagazin.ch

Post: Friedrich Reinhardt Verlag
Neubadmagazin
Postfach 1427, 4001 Basel

Ihr Gewinn

3 x «Innocent & Co. – Geschichten einer seltsamen Ehe» von -minu



Die Antwort von letzter Ausgabe lautete «25»
Gewinner des letzten Wettbewerbs
M. Hartmann, Basel; K. Ayer, Allschwil; F. Hetzel, Basel

Suche nach schwarzen Diamanten im Quartier

Der Gedanke an einen Trüffel lässt die Herzen mancher Feinschmecker höherschlagen. Der edle Speisepilz ist eine mehr und mehr gefragte Delikatesse. Und mit ihm ist die Hunderasse Lagotto Romagnolo, der italienische Trüffelhund, in Mode gekommen. BROOKE KELLER

Schnüffel, schnüffel. Indra läuft schwanzwedelnd mit der Nase dem Boden entlang, hält inne und fängt dann an zu buddeln, was das Zeug hält – ist hier etwa ein Trüffel? Das Neubadmagazin hat das Lagotto-Mädchen und ihre Besitzerin Danaé von Orelli bei einem Spaziergang durch das «Bänke-Pärkli» begleitet. Ein Laie kann nicht beurteilen, ob ein Hund einen Trüffel erschnüffelt hat. Danaé sieht es aber ihrer Hündin sofort an, ob sie einen Fund gemacht hat. «Ich lerne immer mehr, meine Hündin zu lesen», sagt sie. Da Indra selbst die Knollen zum Fressen gerne hat, muss sie schnell sein und ihrer Hündin zuvorkommen. Als Dank für den kostbaren Fund bricht von Orelli ihrem Lagotto

ein Stück Trüffel ab oder gibt ihr einen anderen Leckerbissen.

Einem Hund das Trüffeln beibringen braucht viel Zeit und tägliches Training. «Man muss zuerst den Hund trainieren, allgemein Nasenarbeit zu leisten» meint Danaé von Orelli. Das konsequente Trainieren zahlt sich im Fall Indras allerdings aus. Sie ist eine Erstklasse-Trüffelfinderin, sogar in den Basler Pärken ist der flauschige Vierbeiner schon auf den einen oder anderen Trüffel gestossen. «Ich staune immer wieder nicht schlecht, wenn sie einen Trüffel mitten in der Stadt findet», berichtet die Hundehalterin beim Spaziergang. Indra lernte Trüffeln bereits von klein auf von ihrer Mutter. «Die beste Trüffelsuch-

schule, die man dem Hund bieten kann, ist das Trüffeln mit anderen Hunden, die bereits über das Gespür verfügen. So werden sie richtig animiert – trüffelsozialisiert», erklärt die Expertin.

TRÜFFELN WURDE ZUM «VOLKSSPORT»

Den Lagotto kannte man noch vor ein paar Jahren in der Schweiz überhaupt nicht. Heute ist Indra nicht der einzige Trüffelhund im Quartier. So begeben sich immer mehr Menschen auf die Suche nach dem schwarzen Diamanten. «Das Trüffeln mit Hunden ist wahrhaftig zu einem «Volkssport» geworden», erzählt Danaé. Sie berichtet, dass sie immer wieder Hundehalterinnen begegnet, welche das Trüffeln noch nicht so kennen. «Es wurde zum Problem, dass viele Leute die aufgekratzte/aufgebuddelte Stelle offen lassen.» Dabei sei es so wichtig, dass die Hundebesitzer auch richtig mit dem Boden umgehen, wenn ihr Hund nach den Pilzen gräbt. «Wir möchten ja nächstes Jahr alle wieder einmal ein Trüffelmenü geniessen», sagt von Orelli und lacht herzlich dabei.

Wer sich also auf die Suche nach Trüffeln begibt, soll dem Loch, in dem der Fund war, unbedingt wieder die

«Ich staune immer wieder nicht schlecht, wenn sie einen Trüffel mitten in der Stadt findet.»

DANAÉ VON ORELLI



INDRA AUF DER SUCHE NACH TRÜFFELN.

FOTOS BROOKE KELLER



DANAÉ VON ORELLI MIT HÜNDIN INDRA IM BÄNKE-PÄRKLI.

Erde zurückgeben und mit dem Fuss gut andrücken, sodass das Loch nicht mehr zu sehen ist. Ansonsten geht das Pilz-Netz kaputt und es wird an dieser Stelle im darauffolgenden Jahr keine Knolle mehr geben. Das wäre ein Jammer, denn mit Trüffeln kann man so manch exquisite Menüs zaubern. Danaé von Orellis Lieblingsgericht mit der edlen Knolle ist die «Pizza Bianca con Tartuffi». Eine herrlich duftende Pizza, welche so einfach und schnell gezaubert ist. Dazu ein feines Gläschen Wein – Buon appetito. Wer sich von der delikaten Pizza selbst überzeugen will, findet nebenstehend das Rezept.

EIN FILM ÜBER DIE TRIFOLAI

Auch der Kinowelt ist die Trüffelmanie nicht entgangen. So kommt im November der Film «The Truffle Hunters» zu uns auf die Leinwand. Der Film zeigt die Faszination am Trüffel und wie die Trifolai, die Trüffeljäger, wie Druiden die Natur lesen können. Tief in den Wäldern des Piemonts gedeiht der weisse Alba-Trüffel, welchen nur ein kleiner Zirkel älterer, italienischer Männer und ihre Trüffelhunde aufzufinden wissen. Infolge des Klimawandels, der Abholzung der Wälder und des Mangels an jungen Menschen, die

in ihre Fusstapfen treten, sind die Geheimnisse der Trüffeljäger begehrt denn je. Doch wie sich bald herausstellt, tragen die Trüffeljäger etwas viel Wertvolleres in sich als das Wissen um diese kostbare Delikatesse: das Geheimnis eines reichen und sinnvollen Lebens.



PIZZA BIANCA CON TARTUFFI



TEIG

500 g Dinkelmehl
250 ml lauwarmes Wasser
5 g Hefe
1 Teelöffel Salz
etwas Zucker
Olivenöl

- Das Mehl sieben, Salz, Wasser und im Zucker aufgelöste Hefe in die Mitte geben, kneten. Erst am Schluss einen guten Schuss Olivenöl beifügen und kneten.
- Die weiche Masse in eine bemehlte Schüssel geben
- Zugedeckt während der Nacht im Eisschrank aufgehen lassen.

PIZZA

Teig
Taleggio (Bio)
eine rote Zwiebel
Pfeffer
Tartuffi

- Den Teig auf einen Pizzastein oder ein mit Papier belegtes Backblech ausrollen
- Taleggio in ca. 6 mm dicke Scheiben und grosszügig auf dem Teig verteilen
- Rote Zwiebel in fein geschnittenen Scheibchen darauf verteilen
- Pfeffer darüber streuen
- Im richtig heissen Ofen ca. 20 Minuten backen.
- Unterdessen Tartuffi in feine Scheibchen hobeln
- Pizza herausnehmen
- Tartuffi darauf verteilen
- Schneiden und auf die vorgewärmten Teller verteilen

Quartiermarkt Stephanus belebt das Neubad

Seit Anfang März findet jeden Freitag vor dem Gemeindehaus Stephanus an der Furkastrasse 12 in Basel von 8 bis 13 Uhr der Quartiermarkt Stephanus statt. Ein toller kleiner Markt, der lokalen Anbietern eine Verkaufsfläche bietet.

BROOKE KELLER

«Es sind gerade die kleinen Dinge, die den Stephanus Markt so toll machen», schreibt eine Dame dem Neubadmagazin. «Die elsässischen Damen beim Gemüse- und Obststand, die einem am Schluss Petersilie schenken. Oder die fein hergerichteten Tische mit den kleinen Blümchen.» Diesen Markt hat das Quartier der Initiantin Anita Vöglin, welche im Gemeindehaus Stephanus arbeitet, zu verdanken. Während des Lockdowns begegnete sie immer wieder Anwohnenden, die es schade fanden, dass der schöne Vorplatz so wenig genutzt wird. Da sagte doch jemand: «Hier sollte man einen Wochenmarkt einrichten!» Gesagt, getan, Frau Vöglin hat in kürzester Zeit einen Wochenmarkt auf die Beine gestellt, der am Freitag, 5. März 2021 Premiere hatte. Der Markt soll zeigen, dass die Kirche für alle da ist, egal ob für Kirchengänger oder nicht. Der allfällige Gewinn aus den Einnahmen der Standgebühren

(CHF 6.– pro Laufmeter) kommt der Kinder und Jugendarbeit der Kirchgemeinde zugute. «Uns geht es nicht darum, Geld zu machen, sondern Begegnungen zu schaffen», sagt Anita Vöglin.

PLATZ FÜR WECHSELNDE MARKTLEUTE

Das Angebot ist regional und vielfältig. So kommen das Biogemüse, Obst, Eier und Kräuter direkt aus dem nahe liegenden Elsass aus Wollschwiller. Käz by Regiobâle aus Allschwil bringt seinen eigenen Biokäse und Joghurt, aber auch eine Auswahl von Drittlieferanten, einschliesslich Würsten vom Hofgut Farnsburg. Zudem erhalten Sie an seinem Stand auch das Bio-Holzofenbrot vom Andreas-Beck und Zopf vom Altersheim Bachgraben. Frische Pasta kann beim Stand vom Quartierpastificio Pasta Pasta von der Holeystrasse gekauft werden. FritzFoods aus Allschwil bringt vierzehntägig die



INITIANTIN ANITA VÖGLIN HINTER DEM KAFFEE-STAND.

vielseitige Welt der Gewürze ins Quartier. Beim Stand von WERT!Stätte können gerettete Produkte bezogen werden. Die WERT!Stätte rettet Produkte, gibt ihnen ein zweites Leben. Diese können in Form von Konfitüren, Suppen, Smoothies etc. gekauft werden. Auch das Mittagessen ist garantiert. Von 10.30 bis 13 Uhr gibt es pakistanisches Essen – Take-away. Neben den regelmässigen Standbetreiber gibt es immer Platz für wechselnde Marktleute. Haben Sie Interesse an einem Stand? Wenden Sie sich bitte an Anita Vöglin, E-Mail anita.voegtlin@erk-bs.ch.

Ein Kaffeestand darf bei einem Markt nicht fehlen. Vierzehntägig wechseln sich die Kirchgemeinden, sozusagen der Gastgeber, wo Sie wohl auch zumeist Anita Vöglin antreffen, und Xavier Vanhecke mit seinem Kaffeemobil ab. «Jeden ersten, dritten und fünften Freitag sind wir als Kirche draussen mit einem Kaffeestand da und den zweiten und den vierten macht Xavier», erklärt Vöglin. Gerade für Eltern mit kleinen Kindern ist der Markt eine Bereicherung. Für die Kinder gibt es bei trockenem Wetter eine Geschichte im Geschichtenzelt.



FÜR DIE KLEINEN MARKTBESUCHER GIBT ES EIN GESCHICHTENZELT.

FOTOS ZVG

Wohlfühlmomente beim Schlosspark in Binningen

Mützen, Schals, Kälte: Im Herbst und Winter wird unser Haar deutlich belastet, wird spröd und verliert seinen Glanz. Michèle Stadelmann bringt den natürlichen Glow wieder zurück. BROOKE KELLER

Die Wintermonate können für Ihre Haare und Ihre Kopfhaut ganz schön stressig werden. Die Kälte draussen, die trockene Heizungsluft, Mützen und Kapuzen machen die Haare anfällig für Spliss und Trockenheit. Eine effektive Pflege und ein professioneller Haarschnitt sind das Entscheidende. Für eine gesunde Mähne sind Sie in der ruhigen und erholsamen Wohlfühlase von Michèle Stadelmann, an der Parkstrasse 5 in Binningen, an der richtigen Adresse. Ihr Anliegen sind schöne und gesunde Haare – vom Ansatz bis zu den Spitzen. Dazu gehören auch eine haarschonende Coloration und entspannende Kopfmassage. Um den Haaren ihre wertvollen Nährstoffe



«Lassen Sie sich verzaubern und lehnen Sie sich, bei einem Glas Prosecco, zurück.»



MICHÈLE STADELMANN GEHT INDIVIDUELL AUF KUNDENWÜNSCHE EIN.

FOTO ZVG

zurückzugeben, arbeitet die langjährige Hairstylistin mit hochwertigen Produktreihen von Redken, Paul Mitchell, L'Oréal und La Biothétique. Michèle Stadelmann geht mit der Zeit mit und bildet sich international immer weiter, um stets «up to date» zu sein. Sie vermischt Altbewährtes mit den neusten Trends und geht dabei individuell auf ihre Kunden ein. Die typengerechte und kompetente Fachberatung steht an erster Stelle. Stadelmann arbeitet mit der Psycho-Physiognomik zusammen, um ihre Kunden bestmöglich zu beraten. Sie bildete sich hierfür in der Persönlichkeitsberatung aus. Auch die Kosmetik

darf in der kalten Jahreszeit nicht zu kurz kommen. Von einer Algenbehandlung bis zum Make-up können Sie sich verwöhnen lassen und auch für die trockenen Hände wird mit einer klassischen Wellness-Maniküre gesorgt. Lassen Sie sich verzaubern und lehnen Sie sich, bei einem Glas Prosecco, zurück.

MICHÈLE STADELMANN HAIRSTYLING

Parkstrasse 5, 4102 Binningen
+41 (0)61 481 15 34
info@michelestadelmann.ch
www.michelestadelmann.ch



**Gemütlich einkehren
im Herzen vom Dorf**

Was einst, im Jahre 1956, begonnen hat, ist bis heute eine kulinarische Erfolgsgeschichte geblieben. Die Rede ist vom Restaurant «Cent-Treize». Diese Zahl steht, weil sich diese feine, gutbürgerliche Lokalität an der Hauptstrasse 113 befindet. JORDI KÜNG

Unweit des Kronenplatzes, im Ortskern von Binningen, bewirbt das Restaurant «Cent-Treize» seine Gäste mit Speis und Trank. Der Name «Cent-Treize» ist schlicht die Hausnummer ... doch der Name hat noch einen anderen Hintergrund. «Damals, in den 50er-Jahren, kam die französische Küche immer mehr auf. Sie war sozusagen «en vogue», so Florian Mathis.

Vor 65 Jahren war die Welt eine andere. Die digitale Welt war unbekannt, das Unterhaltungsangebot bescheidener (einen Schwarz-Weiss-Fernseher hatten nur die «Mehrbeseren», Computer gehörten ins Reich der Fantasien), während die Weltgemeinschaft durch den Ungarn-Aufstand erschüttert wurde. Damals trafen sich die Menschen in den Gasthäusern (Beizen), wo Neuigkeiten, oder auch der Dorfklatsch/Tratsch ausgetauscht respektive verkündet wurde.

Das «113» zeichnete sich immer durch eine gutbürgerliche (einst vielleicht sogar avantgardistische) Küche aus. Der Flair der weiten Welt, damals primär frankophon, war und ist spürbar. Denn in den Anfangszeiten war das «Cent-Treize» bekannt als französisches Restaurant der gehobenen Klasse. Heute ist das «113» ein beliebter Treffpunkt für jedermann/-frau.

FRISCHE, SAISONALE KÜCHE
Gekocht wird frisch und saisonal. Das ist kein Lippenbekenntnis, sondern wird von Inhaber Florian Mathis täglich vorgelebt. «Dies ist nur möglich, weil ich mit den regionalen Produzenten (Bauern), primär aus dem Birsig- und Leimental, eine lange Beziehung pflege, so dass diese direkt von der Erde (Scholle) den Weg in meine Küche finden.»

In seiner heutigen Form gibt es das Restaurant «Cent-Treize» seit 1996. Vor 25 Jahren übernahm Hildegard Borer

das Haus. Seit 2011 steht ihr Sohn, Florian Mathis, in der Verantwortung. Dieser hat nach seiner Kochlehre im Hotel Alfa (Birsfelden) und weiteren Stationen als Koch die Hotelfachschule in Lausanne absolviert.

Dann begann für ihn eine Art «Tour of the world». Er kochte in so bekannten Häusern wie dem Taj Mahaj Palace in Bombay. Es folgte die Neueröffnung des Park Hyatt in Washington D.C. und ein Engagement im Park Hyatt in Hamburg. Ein Mann, der auf vielen Kontinenten in den allerbesten Häusern gewirkt hat.

GASTFREUNDSCHAFT STATT STERNE

Danach folgte die Rückkehr in den elterlichen Betrieb. Seinen Rucksack gefüllt mit neuen Ideen und der Gewissheit, dass «gutes Essen und freundlicher Service nicht von der Anzahl Sterne an der Türe abhängen, sondern von Fachwissen, Herzblut und Passion für die Gastwirtschaft», so Florian Mathis.

Nur wenige werden wissen, dass Karl Odermatt einst das «Cent-Treize» führte. Allerdings unter dem Namen «Nathalie» – benannt nach seiner

Tochter. Das ist lange her – und über diese Zeit wissen einige ältere Binninger einige Anekdoten über «Karli», diesem ewigen Basler Fussball-Denkmal, zu erzählen ...

POPULÄRE GERICHTE

Herr Mathis macht keinen Hehl daraus, dass ihn seine Zeit im Ausland immer wieder für neue Gerichte inspiriert. Auf der Speisekarte findet man neben drei Tagesmenüs zu fairen Preisen viele gutbürgerliche Gerichte wie Kalbsleberli und Suure Mogge. Dazu kommen immer wieder saisonale Spezialitäten, die auch manchmal einen fremdländischen Touch haben. Nach den Herbstferien geht es wieder ganz klassisch weiter mit feinen Wildgerichten.

Wie sieht Herr Mathis die Zukunft für die Gastronomie? «Wir alle haben eine schwierige Zeit durchgemacht. Take-away war für uns nicht ganz das Richtige. Denn die meisten unserer Gäste geniessen es, sich in Ruhe hinzusetzen, bedient zu werden und der Hektik des Alltags für einmal etwas zu entfliehen. Und fügt abschliessend hinzu: «Ein Gaststätte ist auch eine soziale Institution. Es ist viel mehr als bloss Essen und Trinken», so Florian Mathis. Kulinarisch kann man im «Cent-Treize» eine «Tour of the world» machen. Treffen tut man sich aber immer im Ortskern von Binningen. Zu erwähnen ist, dass das «Cent-Treize» anfangs Oktober zwei Wochen Betriebsferien hat. Zeit, um das Neubadmagazin in Ruhe zu lesen.



DAS «CENT-TREIZE» IST SEIT 65 JAHREN FÜR SEINE GASTFREUNDSCHAFT BEKANNT. FOTO ZVG



DIE WÜRGESCHLANGE IST AUF DIE HILFE DES ZOLLI-TIERARZTES ANGEWIESEN.

FOTOS © ZOO BASEL, TORBEN WEBER

«Die grüne Baumpython hat ein dickes Hinterende»

Der Basler-Zolli schreibt täglich Rapport über das Wohlbefinden der Tiere. Geht es einem Zolli-Bewohner nicht gut, kommt der Tierarzt ins Spiel. CHRISTIAN WENKER

So steht es heute im Rapport des Tierdienstes «Australis». Jeden Abend schreiben die Tierpflegenden im Zoo Basel einen Rapport. Sie beschreiben dort, wie der Dienst gelaufen ist, ob bei den Tieren etwas Spezielles beobachtet wurde und ob in der Anlage oder mit Zoobesuchenden etwas vorgefallen ist. «Dienst in Ordnung» steht da oft, oder «Zebra Lazima hinkt vorne links», oder auch «Der Ablauf bei den Gorillas ist verstopft». Die Rapporte werden gebündelt und am nächsten Tag an der Morgensitzung des Kaderns vorgelesen. Die entsprechenden Abteilungen, die Biologen, die Unterhalts-Handwerker oder auch die Zootierärzte gehen dann vorbei und führen die notwendigen Massnahmen durch. Ich lese die Rapporte bereits frühmorgens und übertrage die notwendigen Visiten in meinen Tagesplan. Die grüne Baumpython ist eine ungiftige Würgeschlange aus dem tropischen Regenwald Papua-Neuguineas. Mit dem

dicken Ende ist sie eindeutig ein Fall für den Tierarzt. Ich mache mir Gedanken, was die Ursache für dieses Problem sein könnte. Da Pythons eierlegend sind, könnte sie trächtig sein. Allerdings hat dieses Tier gemäss dem Tierpfleger noch nie Eier gelegt. Ich bestelle deshalb das fast zwei Meter lange Tier zur Untersuchung in die Tierarztstation, wo wir das etwa 40 Zentimeter lange, deutlich verdickte Hinterende des Tieres röntgen wollen. Gekonnt fischt der Tierpfleger das Tier mit dem Schlangenhaken aus der Transportbox und ergreift die Schlange hinter dem Kopf. Nun legen wir das Hinterende ausgestreckt auf die Röntgenplatte und fertigen Aufnahmen in zwei Ebenen an. Die Röntgenbilder zeigen drei stein-ähnliche Gebilde im Bereich der Kloake. Diese haben zu einer massiven Anstauung von Kot und Darminhalt im Enddarm geführt, äusserlich sichtbar als verdicktes Hinterende. Mit einem

Plastikröhrchen flösse ich vorsichtig mehrmals warme Kochsalzlösung in die Kloake ein. Mit diesem Einlauf weite ich den Darm und mache ihn durchgängiger. Mit der anschliessenden Massage befördere ich drei dicke Harnsäure-Steine und mehrere Kotballen aus der Kloake. Die für das Tier unangenehme und gefährliche Darm-Verstopfung ist gelöst. Das erschöpfte Tier wird zur Beobachtung und Erholung noch in ein separates Terrarium gesetzt und in einer Woche vom Tierpfleger gebadet. «Die Verstopfung bei der grünen Baumpython ist behoben», wird hoffentlich morgen im Rapport zu lesen sein.

CHRISTIAN WENKER, ZOOTIERARZT IM ZOO BASEL



Calvinhaus-Herbstflohmi Outdoor

Der herbstliche Calvinhaus-Flohmi wird dieses Jahr coronabedingt nach draussen verlegt: am Samstag, 6. November 2021, findet er bei jedem Wetter zwischen 10 und 16 Uhr statt. Man kann sich unter der E-Mail-Adresse calvinhausherbstflohmi@gmx.ch anmelden, um einen Platz zu reservieren. Die Gebühr für eine Standbreite mit 2 m beträgt 10 CHF und 20 CHF, wenn man einen Tisch dazu mieten möchte. Ein Kinderflohmi-Areal ist ebenfalls vorgesehen, bitte eine Decke und Sitzgelegenheit selbst mitbringen, die Gebühr beträgt 2 CHF. Leider müssen wir dieses Jahr auf einen Café-Betrieb verzichten, aber es wird einen Stand mit Kaffee/Tee/Punsch, Kuchen und Hot Dogs geben. In begrenzter Menge können dieses Jahr wieder Gegenstände als Spende abgegeben werden: am Donnerstag, 4. November 2021, zwischen 9 und 12 Uhr im Foyer des Calvinhaus. Nutzen Sie die Flohmi-Gelegenheit vor

Ort, da an diesem Tag, 6. November 2021 der Peterplatzflohmi nicht stattfindet! Wir freuen uns auf viele flohmibegeisterte Besucherinnen und Besucher.



CALVINHAUS-HERBSTFLOHMI

6.11.2021, 10 und 16 Uhr
Baslerstrasse 226, 4123 Allschwil

NEUE REDAKTION BEIM NEUBADMAGAZIN

Wir haben ein offenes Ohr für Ihre Impulse

Anfang August ist das «neue» Neubadmagazin, unter neuer redaktioneller Leitung, erschienen. Wir haben dieses Medium nicht neu erfinden müssen – seit Jahrzehnten wissen unsere Leserschaft und Inserenten, dass das Neubadmagazin die allerbeste Plattform für Ihre Anliegen, Interessen und Wünsche ist.

Meine junge Berufskollegin Brooke Keller (24), welche ich einst als Praktikantin beim Birsigtal-Bote (www.bibo.ch) kennenlernen und schätzen durfte, hat die Leitung übernommen.

Dieses Magazin soll populär sein, nicht jedoch populistisch. Es muss volksnah sein, weil wir uns für die Menschen im Neubad-, Bachletten- und Gotthelfquartier interessieren. Planen Sie eine Veranstaltung, die interessant

für das Neubadmagazin sein könnte? Schreiben Sie uns eine E-Mail an redaktion@neubadmagazin.ch.

Auch bei anderen Themen rund um das Quartier dürfen Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen – wir haben stets ein offenes Ohr für Sie und sind äusserst neugierig. Wir wollen uns mit jeder Ausgabe weiterentwickeln – wie mit neuen Rubriken, die nur entstehen können, wenn Sie uns Impulse geben. In diesem Sinne wünsche ich allen eine interessante, informative und kurzweilige Lektüre.

Jordi Küng, Chefredaktor BiBo und Mitarbeiter Neubadmagazin

KONTAKT

Brooke Keller, Chefredaktorin
redaktion@neubadmagazin.ch
www.neubadmagazin.ch

JAZZ-KONZERTE IM SCHÜTZENHAUS

Geniessen Sie jeden zweiten Dienstag im Monat Jazz-Kleinformaten mit Jam-Sessions im Gartensaal im Restaurant Schützenhaus. Diskreter Jazz mit Pausen, damit sich die Gäste auch unterhalten können.

12.10.2021, 09.11.2021, 14.12.2021, 11.01.2022, 08.02.2022, 08.03.2022, 12.04.2022, 14.06.2022

RESTAURANT SCHÜTZENHAUS
SCHÜTZENHAUSSTRASSE 56, 4051 BASEL
SCHUETZENHAUS-BASEL.CH

BRING + HOL-TAG

Ganze, saubere und brauchbare Gegenstände. Geschirr, Bücher, Spiele, Spielsachen, Küchengeräte, CDs, DVDs, Kleider, Schuhe, Schmuck, Taschen, Sportgeräte, Werkzeug, Bilder, Haushaltsgegenstände und vieles mehr ... Bitte keine Möbel und keine Gegenstände mit Seitenlänge über 1 m. Anlieferung bis 12 Uhr. Keine Händler!

SAMSTAG, 23.10. 2021, 9-13 UHR
QUBA - BACHLETENSTRASSE 12, 4054 BASEL

HALLOWEEN IM ANYWAY

Wir essen Kürbissuppe in unseren gruseligsten Kostümen. Unser Hauptanliegen ist es, mit dem Jugendtreff eine Plattform für junge Menschen zu bieten, welche sich mit ihrer eigenen Sexualität und/oder Identität auseinandersetzen und unkompliziert Leute kennenlernen wollen.

28.10.2021, 19.30-22.30 UHR
ANYWAY - JUGENDZENTRUM NEUBAD
BRENNERSTRASSE 9, 4054 BASEL
WWW.HABS.CYON.SITE

QUARTIERMARKT STEPHANUS

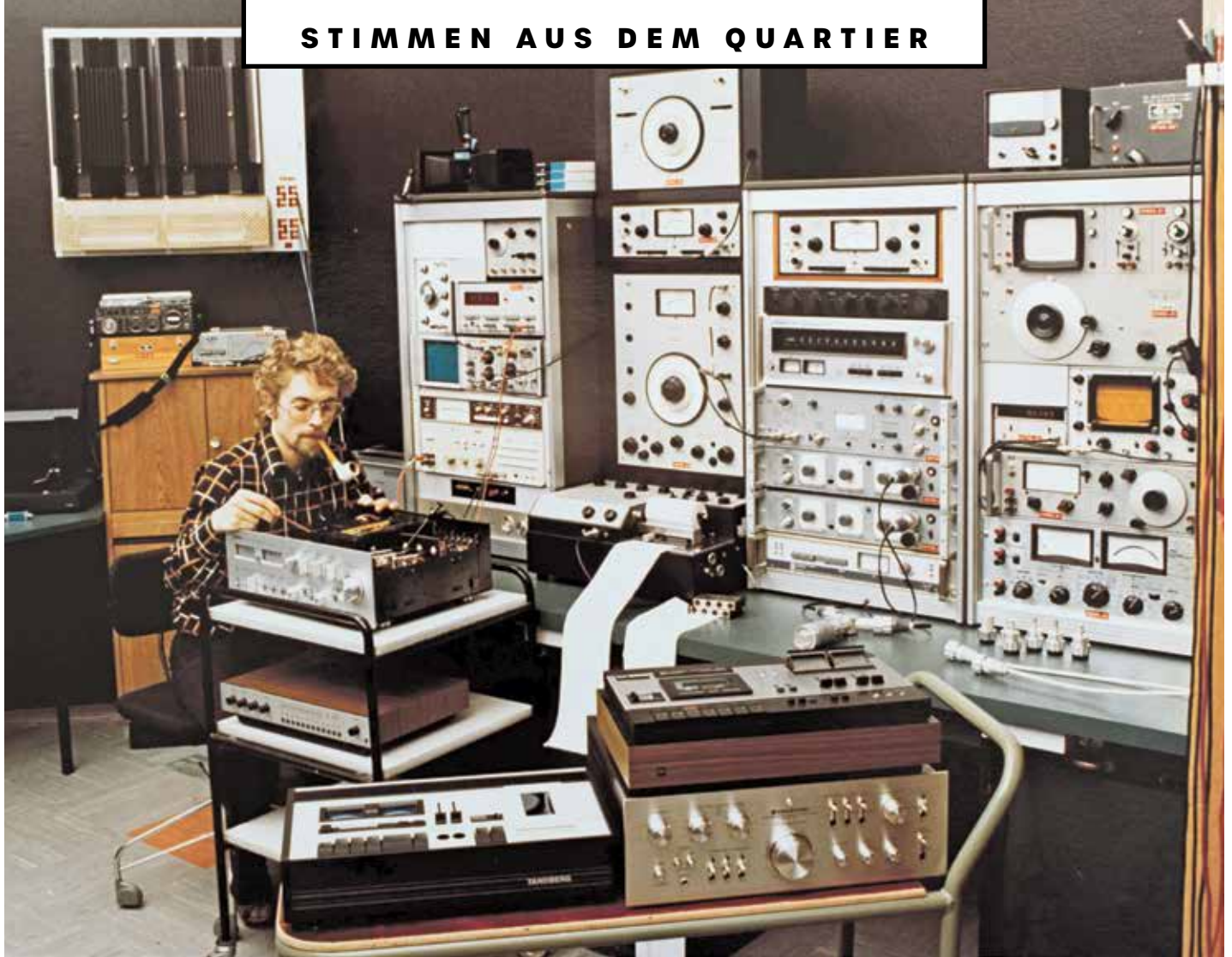
Sie finden bei uns Käse aus Allschwil, Bio Gemüse, Brot vom Andreas-Begg, Gewürzmischungen und immer weitere attraktive Angebote. Kommen Sie vorbei, trinken Sie bei uns einen Kaffee und geniessen Sie die Stimmung des Quartiermarktes.

29.10.2021, 08-13 UHR
GEMEINDEHAUS STEPHANUS
FURKASTRASSE 12, 4054 BASEL

MACHE DEINE EIGENE SEIFE!

Kidsträff Stephanus. Schule fertig – und Lust, mit anderen Gleichaltrigen zusammen zu chillen, spielen und etwas zu erleben?

03.11.2021, 17-20 UHR
GEMEINDEHAUS STEPHANUS
FURKASTRASSE 12, 4054 BASEL



GUIDO J. WASSER IN DEN 70ER-JAHREN IN DER TONMEISTERSCHULE IN LEMGO.

FOTOS ZVG

Geschichte der Ton- und Bildaufzeichnung

Erste Bild-Aufzeichnungen waren die Höhlenmalereien und später die dreidimensionalen Stein-Figuren. Töne wurden später aufgezeichnet, wie 1804 Schall-schwingungen von einer Membrane auf einen fort-laufenden Papierstreifen. Diesen konnte man jedoch nicht abspielen. GUIDO J. WASSER

Schon im ersten Jahrhundert berichtete Tacitus von der sprechenden riesigen Statue von Memnos. Um das Jahr 1000 soll Papst Sylvester eine sprechende Figur gebaut haben. Mönchen im Hochmittelalter sowie Albertus Magnus und Roger Bacon sagt man Konstruktionen von sprechenden Köpfen aus Metall nach. Giambattista della Porta beschrieb 1589 Röhren, die Sprache speichern würden. Nach dem Öffnen der Röhren

sollen die gesprochenen Sätze wieder hörbar gewesen sein. Im 17. Jahrhundert wurden Sprechmaschinen beschrieben, die mit Orgelpfeifen und gezahnten Metallscheiben die menschlichen Stimmen nachbilden. Cyrano de Bergerac schreibt über fiktive Bücher mit einem Uhrwerk. Wird eine Nadel auf ein Kapitel gesetzt, wird dieses vorgelesen. Im Mittelalter sollen Wörter eingefroren werden, die beim Auftauen wieder hörbar gemacht

werden. Gottfried August Bürger greift diese Sage auf und beschreibt in seinen Lügengeschichten des Baron Münchhausen ein eingefrorenes Posthorn, das im warmen Wirtshaus beim Auftauen ertönt.

MEHR WUNSCHDENKEN ALS WIRKLICHKEIT

Vieles davon war Wunschdenken oder Mechanik, die nur vage an menschliche Stimmen erinnerte. Wenn die Stimmen verständlich erklangen, wie in der Antike bei einigen Orakeln, handelte es sich um Trichter und Membranen, die von versteckten Menschen besprochen wurden. Die Schall-Leitung über Umwege verzerrte die Sprache, sodass man den Sprecher nicht mehr erkennen konnte. Die erste Schall-Aufzeichnung dürfte Thomas Young 1804

gelungen sein. Sein «Time Keeper» zeichnete Vibrationen auf einer Wachs-Walze auf. Ähnliche Aufzeichnungen sind auch von Jean Marie Constant Duhamel auf seinem Vibrographen auf Russ-Papier oder von De Martinville auf seinem Phonautographen auf einem Zylinder aus Glas bekannt. Eine Wiedergabe war jedoch noch nicht möglich.

TON STATT GLÜHLAMPE

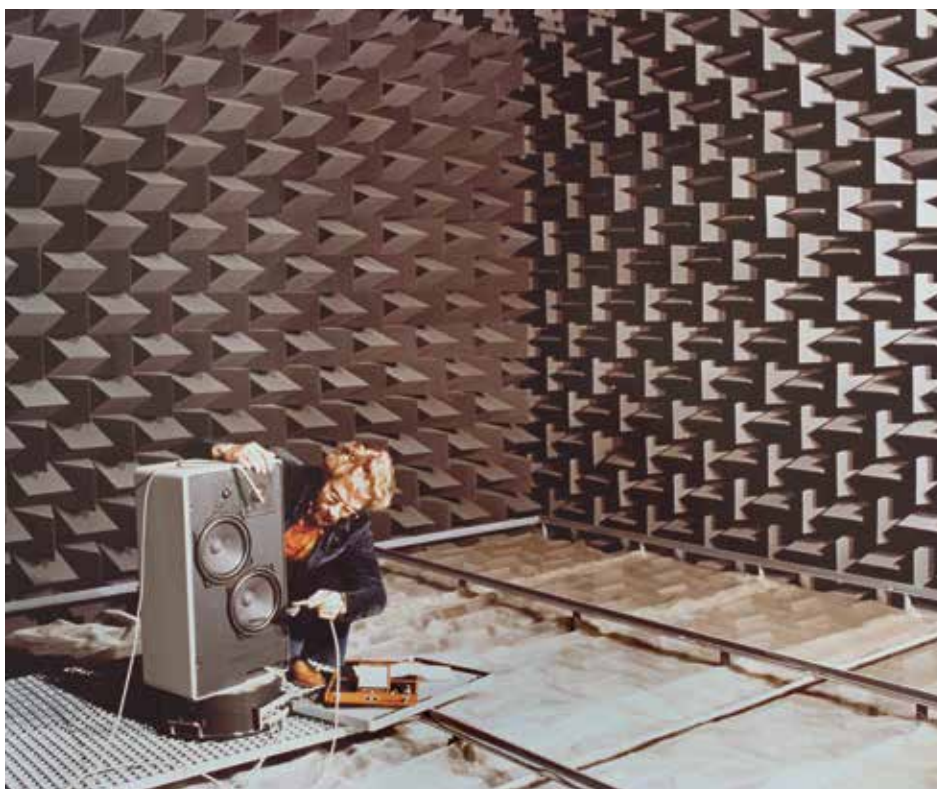
Der bekannte Erfinder Thomas Alfa Edison baute diverse Maschinen, um Schall sichtbar zu machen. Am 29. November 1877 gab er seinem Berner Mechaniker John Kruesi eine Skizze für einen Phonographen. Diesem gelang am 6. Dezember die erste bekannte Tonaufzeichnung und Wiedergabe. Am Weihnachtsabend 1877 meldete Edison in den USA seinen Phonographen als erste Sprechmaschine zum Patent an. Dies wurde ihm am 19. Februar 1878 als Patent Nr. 200.521 zugesprochen. Tonträger war eine Zinnfolie auf einem Zylinder, die Schall-Modulation wurde in Tiefenschrift mit einer Nadel eingeritzt und später mit einer anderen Nadel wieder abgetastet. Eine tolle Erfindung, aber mit dem Nachteil, dass Edisons Software nicht kopiert werden konnte. Für jeden Kunden musste der Sänger das

Lied neu singen, sodass Edison diese Idee nicht weiter verfolgte. Uns ist er bekannt durch seine Glühlampen und deren Fassung, die heute noch als «E27» und «E14» bekannt sind. E = Edison und die Zahl bezeichnet den Durchmesser des Gewindes in Millimetern. Bei dieser Erfindung arbeitete Edison noch in Europa. Deshalb die Masse im metrischen System.

Obige Daten aus der Frühzeit der Tonaufzeichnung sind teilweise der Tonaufzeichnungs-Geschichte des Grammophonforums in D-Bergisch Gladbach entnommen.

Nach diesem Rückblick widme ich mich in der nächsten Folge den Tonaufzeichnungen, die man kaufen konnte und deren kaum bekannten Geschichten dahinter.

«Am Weihnachtsabend 1877 meldete Edison in den USA seinen Phonographen als erste Sprechmaschine zum Patent an.»



GUIDO J. WASSER IM LABOR FONOTEST IN BIELEFELD ANFANG DER 70ER-JAHRE.



GUIDO J. WASSER ...

... wohnt nahe beim Zolli. Als Physiker leitete er zwei Jahrzehnte das Labor von Sony in Köln. Geboren und aufgewachsen in Frick/AG, baute er nach der Ausbildung das Akustik-Labor von Studer-ReVox in Regensdorf und später im Schwarzwald auf. Es war die Zeit der Hi-Fi-Anlagen, die aus den USA und England herüberschwappten. Das Monats-Magazin «FonoForum» war die erste deutschsprachige Zeitschrift für klassische Musik. Die Redaktion war in Bielefeld. Wasser löste das Büro in Hamburg auf, schuf ein Labor für Audio-Tests in und führte es mit der Redaktion zusammen, dessen technischen Teil er leitete. Die Tests wurden bald auch für die deutsche Zeitschrift «Klangbild» und die niederländische «Disc» übernommen.

Vielseitiger Aufstieg

Schon mit erst 24 Jahren wurde Wasser in die renommierte AES (Audio Engineering Society, NYC) aufgenommen. 1981 gewann er die Jubiläums-Rallye «Monte-Retourn», zusammen mit dem US-Publizisten Tim Cole auf Morgan Plus 8. Parallel baute er für den Richter-Verlag der Foto-Zeitschrift «Colorfoto» in München das Institut «Normtest» auf. Als diese wegen seiner US-Abenteuer in finanzielle Schwierigkeiten geriet, wurde Wasser von Sony Deutschland abgeworben. Sony Japan hatte zusammen mit Philips Eindhoven und Herbert von Karajan in Salzburg den Prototypen der CD (Compact Disc) vorgestellt. Das Abspielgerät war noch schreibstischgross. Die Umsetzung in ein Seriengerät machte Probleme. Wasser setzte ein Team zusammen und 1980 wurde der erste CD-Spieler von Sony und Philips an der Hi-Fi-Ausstellung in Düsseldorf der Weltpresse präsentiert. Danach arbeitete das Labor – zusammen mit Minolta – an den ersten elektronischen Kameras.

Von Elektronik auf Foto

Als die elektronischen Kameras immer besser wurden, stieg Wasser von Mittelformat darauf um und vor der Pensionierung verliess er Sony, um nur noch zu fotografieren und als «Bullshit Detector» technische Projekte für Investoren auf Machbarkeit zu untersuchen.

«Wir sind froh, dass wir so breit aufgestellt sind»

In der 1. Nummer des Neubadmagazins vom August haben wir den 1. Teil des Interviews mit Frau Anita Eichenberger, Inhaberin der Trifortis GmbH, publiziert. Wie unserer Leserschaft versprochen veröffentlichen wir heute den 2. Teil. JORDI KÜNG

NEUBADMAGAZIN Der Name «Trifortis» signalisiert Ihre drei Fachkompetenzen: Bewirtschaftung, Vermarktung und Bewertung.

ANITA EICHENBERGER Früher nannte man dies Verwaltung, Verkauf und Schätzung und viele kennen noch diese Begriffe. Ja, wir sind froh, dass wir so breit aufgestellt sind. Gerade in der ersten Zeit von Corona war das sehr hilfreich, da im ersten Moment der Verkauf und die Bewertungsaufträge eingebrochen sind.

Was muss man sich unter der Bewirtschaftung einer Liegenschaft vorstellen?

Unser Kompetenz- und Leistungsspektrum in der Bewirtschaftung umfasst die administrative, technische und buchhalterische Bewirtschaftung. Dabei nehmen wir den Eigentümern von Geschäfts- oder Mehrfamilienhäusern die entsprechenden Arbeiten vollumfänglich ab. Jeweils ein Mitarbeiter ist für die ganzen Abläufe zuständig und hat somit sowohl administrativ, technisch, aber auch buchhalterisch den Überblick. Das ist sicher ein grosser Vorteil und funktioniert wohl nur bei kleineren Unternehmen. Es ist aber auch möglich, Teilbereiche abzudecken. Die Mehrheit unserer Mitarbeiter verfügt über einen eidg. Fachausweis oder eine ähnliche Ausbildung und dank unserer langjährigen Erfahrung können wir eine professionelle Dienstleistung anbieten. Es ist uns wichtig, dass sowohl die Vermieter wie auch die Mieter zufrieden sind.

Unsere Kunden sind sehr unterschiedlich, wir betreuen Privatpersonen mit einer oder mehreren Liegenschaften, aber auch Investoren aus

dem In- und Ausland. Ausgesprochen gerne bewirtschaften wir nebst den klassischen Mehrfamilienhäusern auch Geschäftshäuser – hier braucht es immer viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Wir sind es gewohnt, mit internationalen Mietern zu verhandeln und diese kompetent zu betreuen.

Ebenso wichtig ist die Vermarktung – auf welche Objekte sind Sie spezialisiert?

Wir vermarkten unterschiedlichste Immobilien mit Herzblut; ob Einfamilienhäuser, Stockwerkeigentumswohnungen, Abbruchobjekte, Bauland oder auch Mehrfamilien- und Geschäftshäuser. Der Markt ist – ob für selbstgenutztes Eigentum oder für Renditeobjekte – sehr ausgetrocknet und dementsprechend hoch sind die Preise. Daher ist es für einen Eigentümer momentan sicherlich ein interessanter Zeitpunkt, die Liegenschaft zu veräussern.



INHABERIN
ANITA
EICHENBERGER
WANDERT
GERNE MIT
BEAGLE KIRA.

FOTO ZVG

Unsere Dienstleistung in der Vermarktung ist sehr umfangreich; sie startet bei einer ersten Begehung und dem Festlegen des Preises für das Verkaufsobjekt und endet beim Begleiten des Kunden für die Beurkundung beim Notar. Unsere Vermarktungsofferten sind sehr transparent und zeigen im Detail unsere Dienstleistungen auf. Sehr geschätzt wird auch das Führen und regelmässige Zustellen unseres «Reportings», auf das unsere Kunden meist gespannt sind.

Als besondere Dienstleistung bieten wir die Vermarktung von Wohn- und Geschäftshäusern an, welche nicht auf dem öffentlichen Markt angeboten werden sollen. Dank unserem über die gesamte Schweiz vorhandenen Netzwerk kontaktieren wir diverse Investoren und erzielen damit Höchstpreise für die Verkäuferschaft.



DAS TEAM VON TRIFORTIS – DIENSTLEISTER MIT HERZ UND SEELE. FOTO ZVG

Bewerten Sie sämtliche Liegenschaften und nach welchen Kriterien werden diese von Ihnen bewertet?

Wir bewerten verschiedene Immobilien: Einfamilienhaus, Stockwerkeigentum, Geschäfts- und Mehrfamilienhaus, Bauland oder überbautes Land mit Abbruchobjekt. Für eine sehr gute Bewertung zählen Erfahrung und Kenntnisse des lokalen Marktes: Seit über 25 Jahren arbeite ich in der Region Basel in der Immobilienbranche und bin auch in verschiedenen Verbänden aktiv. Dank diesem Engagement haben wir profunde Einblicke und kennen somit den Markt ausgezeichnet. Darum können wir von Trifortis die entsprechenden Objekte marktgerecht bewerten.

Die Bewertungsmethode hat sich gerade bei selbstgenutztem Eigentum etwas verändert – früher haben wir den Sach- und Ertragswert ermittelt. Aufgrund der hohen Preise ist dies kaum mehr anwendbar. Daher wenden wir in diesem Segment vermehrt die hedonische (Vergleichswert-)Methode an. Bei der Bewertung von Renditeobjekten zählt der Ertragswert, hier kommt uns unsere Erfahrung in der Bewirtschaftung zugute, wir kennen den Mietermarkt und damit die nachhaltigen Mietzinse, sind uns aber auch über die rechtlichen Grundlagen bewusst.

Wie erreichen Sie neue Kundschaft?

(lacht) Das werde ich oft gefragt – auch höre ich regelmässig, dass die Leute die Trifortis GmbH nicht kennen. Ausser diesem Zeitungsartikel (aufgrund unseres 15-jährigen Jubiläums) und der Präsenz auf den sozialen Medien betreiben wir keine weiteren Marketingmassnahmen. Es ist unser grosses Glück, dass uns unsere Kunden weiterempfehlen – etwas Schöneres kann es eigentlich gar nicht geben. Wir sind sehr stolz darauf!

Wie sehen Sie die Trifortis GmbH in fünf Jahren?

Ich bin eigentlich ganz glücklich, so wie es jetzt ist. Die Digitalisierung und der Datensicherheitsaspekt werden uns aber sicher weiterhin fordern. Auch binde ich meine Mitarbeiter in wichtige Entscheidungen ein und werde dies noch weiter verstärken. Es ist und bleibt ein wichtiges Anliegen, dass alle gerne zur Arbeit kommen, dies bedingt aber auch eine ausgeglichene «Work-life-balance».

Um dies zu erreichen, liebe ich es zum Beispiel, in die Berge zu gehen, gerne auch mit unserer Beaglehündin Kira.

Es ist der Neubadmagazin-Redaktion ein grosses Anliegen, Frau Eichenberger und ihrem Team für die superbe Mit- und Zusammenarbeit herzlichst zu danken. Wir wünschen der Trifortis GmbH weiterhin viel Erfolg auf dem hart umkämpften Immobilienmarkt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Immobilienbewirtschafter(in) 80-100 %

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung sowie mehrjährige Erfahrung in der Bewirtschaftung von Immobilien? Den Fachausweis zum Immobilienbewirtschafter haben Sie erfolgreich abgeschlossen oder sind auf dem Weg dazu?

Ihr Deutsch ist in Wort und Schrift stilsicher? Sind Sie begeisterungsfähig, gut organisiert, engagiert und teamfähig? Denken Sie unternehmerisch und sind stark in der Kommunikation?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen in digitaler Form an a.eichenberger@trifortis.ch!

Gut vorsorgen in jeder Lebensphase

Nehmen Sie sich in jedem Lebensabschnitt etwas Zeit, die eigene Vorsorgesituation anzuschauen und zu optimieren. Damit Sie später den Ruhestand in vollen Zügen geniessen können.

Altersgruppe 20–30:

Je früher, desto besser

In die Säule 3a einzahlen. Es lohnt sich, früh zu sparen. Als junger Mensch können Sie für Ihre Altersrente mit wenig Aufwand viel bewirken, vor allem mit Wertschriften.

Vorsorgelücken vermeiden. Wer noch kein Einkommen hat, sollte sich bei der AHV als Nichterwerbstätige/r anmelden. Sonst riskieren Sie Lücken, was später zu einer Kürzung Ihrer AHV-Rente führen kann.

Altersgruppe 30–40:

Vorsorgen für die Liebsten

Frauen sollten genau hinschauen.

Babypausen und Teilzeitarbeit führen vor allem bei Frauen zu Lücken in der beruflichen Vorsorge.

Sich im Konkubinat absichern. Die AHV bezahlt im Konkubinat keine Witwen- oder Witwerrenten. Sichern Sie Ihren Partner/ Ihre Partnerin bei der 2. und 3. Säule ab, indem Sie sie als begünstigte Person melden.

Weiter in die 3. Säule einzahlen, bevorzugt in Wertschriften. Wenn möglich sollten Sie jedes Jahr den Maximalbetrag (derzeit 6883 CHF) einzahlen. So sparen Sie mehr Steuern. Mit Anlagen erhöhen Sie zusätzlich Ihre Renditechancen.

Altersgruppe 40–50:

Der Traum vom Eigenheim

Eigenheim kann zu Vorsorgelücken führen. Für den Kauf greift man oft auf eigene Vorsorgegelder zurück. Schliessen Sie Lücken, die dadurch entstanden sind, noch vor der Pensionierung.

Zwischenbilanz ziehen. Sichern Sie sich für Worst-Case-Szenarien wie Trennung oder Scheidung ab und klären Sie, ob Sie und Ihre Liebsten genügend abgesichert sind, falls Ihnen etwas zustösst.

Es ist noch nicht zu spät. Wenn Sie noch keine 3. Säule haben, starten Sie jetzt damit.

Altersgruppe 50–60:

Pensionierung in die Wege leiten

Sich Überblick verschaffen. Prüfen Sie mit einer Fachperson Ihre Vorsorgeplanung ganz genau. Gleichen Sie Ihre Wünsche mit den finanziellen Möglichkeiten ab. Füllen Sie allfällige Lücken so bald wie möglich.

Einkauf in die Pensionskasse.

Klären Sie ab, ob sich ein freiwilliger Einkauf in die Pensionskasse für Sie lohnt. Steuerlich ist das interessant.

Anlass vor Ort und Livestreaming

«Sorgenfrei in den Ruhestand»

19. Oktober 2021, 18.00–19.00 Uhr

Je früher Sie damit beginnen, sich mit Ihrer Vorsorge zu befassen, umso gelassener können Sie dem neuen Lebensabschnitt entgegensehen, auch finanziell. Wir zeigen Ihnen auf, was bei Ihrer Vorsorgeplanung wichtig ist. Für mehr Rente im Alter.



Es informieren:

Dr. Sandro Merino

Chief Investment Officer

Melanie Bissig

Fachspezialistin Vorsorge
und Pensionierung



Jetzt anmelden:

www.bkb.ch/anlass-sorgenfrei

Lassen Sie sich von uns beraten.

Mehr Infos: www.bkb.ch/vorsorge

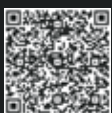
Kontakt: 061 266 33 33



**Basler
Kantonalbank**

«Gemeinsam mit meiner Frau die Welt erkunden.»

Was bedeutet eine
Frührentenversicherung
für Ihre Vorsorge?



Wir hören uns
jeden Wunsch an.

www.bkb.ch/vorsorge



**Basler
Kantonalbank**