

Kleinbasler Zeitung

an für Rieche & Bettige

7. Jahrgang • Nr. 12/12
46'000 Exemplare
9. Dezember 2024

Adväntsgass: Zu Besuch bei Frank und Sonja Rahm

Weitere Themen

McDonald's Greifengasse muss 2025 schliessen

Ein Wunder: Wie Christian Wildi den Krebs überlebte

E Hampfle Wienacht

Anzeige

OTTO'S



Verschenken Sie pure Genussmomente.



Astrales

Ribera del Duero DO
Jahrgang 2020*
Traubensorte:
Tempranillo



75 cl

25.⁹⁵

Konkurrenzvergleich

39.⁸⁰

-34%

Auch online erhältlich. ottos.ch

Due Lune

Terre Siciliane IGP
Jahrgang 2021*
Traubensorten:
Nero d'Avola,
Nerello Mascalese



75 cl

13.⁹⁵

Konkurrenzvergleich

24.⁵⁰

-43%

Auch online erhältlich. ottos.ch

The Chocolate Block

Swartland
Jahrgang 2022*
Traubensorten:
Syrah, Grenache,
Cabernet Sauvignon,
Cinsault, Viognier



75 cl

22.⁹⁵

Konkurrenzvergleich

34.⁹⁰

-34%

Auch online erhältlich. ottos.ch

Riesenauswahl. Immer. Günstig.

ottos.ch

125 Jahre Basler Kantonalbank
Zeit, danke zu sagen.

Danke fürs
Miteinander,
Marc und
Claudia.

Marc Moresi mit dem Freizeitzentrum
und Claudia Gunzenhauser mit
dem Jugendzentrum Dreirosen sowie
viele weitere Institutionen sorgen
für Integration in Basel.



**Basler
Kantonalbank**



Melina Schneider
Chefredaktorin

Impressum

Kleinbasler Zeitung
c/o Christian Keller Medien GmbH,
Birsigstrasse 4, 4054 Basel
Tel. 061 271 24 88
info@kleinbasler-zeitung.ch

Redaktion Melina Schneider (Leitung),
Armin Faes, Werner Blatter, Lukas Müller,
Karin Rey, Christian Keller, Martin
Regenass, Daniel Cassaday, André
Auderset, Daniel Schaufelberger (Rätsel).

Leiterin Marketing/Verkauf
Diana Bevilacqua
diana.bevilacqua@kleinbasler-zeitung.ch

Layout Gloria Jäger, Alessandro Ballato

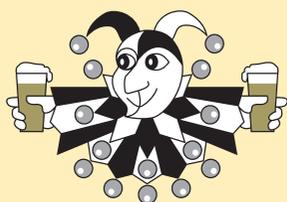
Auflage 46'000 Exemplare

Vertrieb Die Schweizerische Post

Druck Merkur Zeitungsdruck, Langenthal

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Senden Sie uns Ihre Leserbriefe,
Ideen und Kritiken per Mail an
info@kleinbasler-zeitung.ch
oder per Post an Kleinbasler
Zeitung, Birsigstrasse 4,
4054 Basel. Die Leserbriefe
werden (nach Möglichkeit) in der
nächsten Ausgabe publiziert.



UELI BIER
1974-2024 **50**

Zeit der Leidenschaft

Liebe Leserin, lieber Leser

Schon zum achten Mal bedienen Frank und Sonja Rahm in der Kleinbasler Adväntsgass mit ihrem Tuk-Tuk durstige Gäste. Was mich beeindruckt: Die beiden machen das als Hobby – neben ihren Hauptberufen. Frank Rahm ist Hauswart am Gymnasium in Muttenz, er steht um 05:30 Uhr auf, arbeitet bis 15:30 Uhr und serviert ab 17 Uhr in der Adväntsgass. Das geht nur mit einer ausserordentlichen Portion Leidenschaft.

Eine Geschichte, die Hoffnung verbreitet: Christian Wildi bekam 2017 die Diagnose Bauchspeicheldrüsenkrebs. Sechs Monate gaben ihm die Ärzte noch zu leben. Doch dann stiess der heute 58-jährige Kleinbasler auf einen Professor, der die komplizierte Operation wagte. Sie gelang! Wildi hatte leidenschaftlich um seine Chance gekämpft.

Weihnachten! Die Wochen davor riechen förmlich nach Gutzeli, Glühwein und Ge-

meinschaft. Und natürlich nach Gschänggli! Im Kleinbasel gibt es jede Menge versteckte Geschenke-Lädeli. Wir haben für Sie eine Übersicht zusammengestellt.

Achtung: Während der Weihnachtszeit treten kriminelle Maschen vermehrt auf. Die Polizei gibt Tipps, wie man sich davor schützen kann.

Frau Fasnacht naht

2025 müssen die Riehentorhalle und die Mc Donald's-Filiale an der Greifengasse wegen Sanierungen schliessen. Während der Mc Donald's nur vorübergehend zu ist, ist die Zukunft der Traditionsbeiz an der Riehentorstrasse noch unklar.

Und wenn Sie wie ich die Vorfasnachtszeit kaum abwarten können, lege ich Ihnen die diversen Vorschau-Berichte ans Herzen. Nun wünschen wir Ihnen schöne Festtage.

Übersicht

Runder Geburtstag

Hans Bernoulli hat vor 100 Jahren im Hafen einen Kornspeicher erbaut. Die Technik funktioniert noch wie damals.

Seite 10-11

Blaulicht-Tipps

Vor Weihnachten häufen sich Betrugsaschen. Dagegen weiss die Kantonspolizei Basel-Stadt Rat.

Seite 16

Nach Rheintunnel-Nein

Politikerinnen und TCS-Geschäftsführer schreiben, wie es nun weitergehen soll.

Seite 44

Zwischen Toscana und Basel

Patricia Odermatt führt mit ihrem Mann ein Agriturismo in Italien. Im Winter arbeitet sie am Basler Weihnachtsmarkt.

Seite 47

Nächste Ausgabe
21. Januar 2025

Titelbild: Gloria Jäger

Ich unterstütze die Kleinbasler Zeitung mit einem Abo

Für ein Jahr (11 Ausgaben) zu 49 Franken + 2,6 % MwSt.

Ich unterstütze die KBZ + Prime News mit einem Abo

Für ein Jahr (11 Ausgaben) Kleinbasler Zeitung sowie das unabhängige Basler Newsportal Prime News zusammen für 99.90 Franken + 2,6% MwSt.

Ihr Vorteil

Unsere Abonnenten laden wir regelmässig zu interessanten Anlässen ein.

Anmeldung digital (bitte QR-Code scannen) oder per Anmeldetalon



Frau Herr

Vorname, Name: _____

Firma: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

E-Mail: _____

Wir danken Ihnen sehr herzlich für Ihre Unterstützung!

Vollständig ausgefüllten Talon ausschneiden und bitte senden an:

Kleinbasler Zeitung, c/o Christian Keller Medien GmbH, Birsigstrasse 4, 4054 Basel
oder an info@kleinbasler-zeitung.ch

Special EDITIONS

ERHÄTLICH BEI MANOR BASEL.



ab **5.95**
PASTIFICIO
DI MARTINO BY
DOLCE&GABBANA
PASTA
Diverse Sorten
z. B. Paccheri, 500 g



35.90

**DONNAFUGATA ISOLANO
BY DOLCE&GABBANA**
Etna Bianco DOC
75 cl (10 cl = 4.79)



Kein Weinverkauf an unter 16-Jährige.

49.95

**BIALETTI
KAFFEEBEREITERSET
WINTER WONDERLAND**
130 ml, 3-tlg.



29.95

**STABILO BY
DOLCE&GABBANA
GESCHENKSET**
4 Stk.



19.95

**DOLCE&GABBANA
PANETTONE**
Zitrusfrüchte und Safran
100 g



MANOR[®]
Basel

Von wegen Stille Nacht...

Mit einer gewohnt launigen Ansprache eröffnete «unser» Regierungspräsident **Conradin Cramer** im ehrwürdigen Münstersaal die Basler Weihnacht. **Reto Baumgartner**, Präsident der Basler Weihnacht, strahlte mit den Kugeln um die Wette. **Letizia Elia** (Basel Tourismus), **Mathias F. Böhm** (Stadtkonzept-Basel) mit seinem Assistenten **Benjamin Koechlin**, die Stadtvermarkter **Christoph Bosshardt**, **Manuel Staub**, Mister Allmend **Daniel Arni**, lugten unisono stolz in die Runde, denn gar der US-Nachrichtensender CNN schwärmte unlängst vom besten Weihnachtsmarkt, eben «unserem».

Die Seniorengruppe mit **Priska** und **Urs Welten**, **Franz Baur**, **Christian Kern** samt **Armin Faes** schwärmten ebenso, aber eher über das Prachtsbuffet, das **Richard Wagner** in den Saal gezaubert hatte. Da konnten auch Santa

Claus Kenner **Markus Jeanerret** und Mister punkt Sechs, **Philippe Chappuis** nicht Nein sagen.

Ennet dem Bach wurde exakt zur selbigen Minute die «Adväntsgass» eröffnet. Diese Gasse, den Organisatorinnen **Christine Waelti** und **Eva Matt** sei Dank, gibt es bereits seit 9 Jahren. Kein geringerer als «unser» Bundesrat **Beat Jans** mit dem traditionellen Festbieranstich unter Leitung von Braumeister **Jürgen Pinke** und Chef **Adrian Baumgartner**, gab den vielbejubelten Startschuss. Dabei reichte Jans, der sich mit seiner Gattin **Tracy** präsentierte, ein einziger Hammer Schlag auf den Zapfhahn, um den weihnachtlichen Gerstensaft fliessen zu lassen. Diese Zeremonie umrahmten die **Männerstimmen Basel** unter der Leitung von **Adrian Borter**. Ein Prosit auf die Vorweihnachtszeit meint ihre:

Dante Clara



Beat Jans jubelt nach dem Festbieranstich vor der Fischerstube - als wäre er frisch zum Bundesrat gekürt worden. (Bild: Martin Regenass)



Derweil im Grossbasel Regierungspräsident Conradin Cramer mit Reto Baumgartner die Basler Weihnacht eröffnen. (Bild: Werner Blatter)



Franz Baur, Armin Faes und Daniel Arni. (Bild: Werner Blatter)



Mathias F. Böhm, Geschäftsführer von Stadtkonzept Basel, Priska Welten, Benjamin Koechlin und Urs Welten. (Bild: Werner Blatter)



Peter Podolski und Raphael Blechschmidt. (Bild: Werner Blatter)



Beat Jans eröffnet mit Gattin Tracy die Adväntsgass. (Bild: André Auderset)



Kunst am Bau: Garage für Dinners an der Adväntsgass. (Bild: M.Regenass)

«Die Adväntsgass wirkt erquickend»

Frank und Sonja Rahm bedienen mit ihrem Tuk-Tuk Gäste an der weihnachtlichen Rheingasse. Dies als Hobby zusätzlich zu ihrem Hauptberuf. Doch die Erlebnisse auf der Strasse wischen die Müdigkeit weg.



Frank und Sonja Rahm sind leidenschaftliche Gastgeber. Mit ihrem Tuk-Tuk fahren sie an Hochzeiten und Geburtstagen vor. (Bilder: Gloria Jäger)

Von Martin Regenass

In zwei Stunden ist es so weit. Der Kleinbasler Bundesrat Beat Jans wird die Adväntsgass eröffnen. Es ist der letzte Donnerstag im November. Und so laufen sie auf Hochtouren – die letzten Vorbereitungen in der weihnachtlich hergerichteten Rheingasse. Der Betreiber der ausrangierten Gondeln aus Gstaad wirft im Hof des Arbeitsamts mit einer Schaufel Holzschnitzel auf dem Boden aus. Eine Barista schreibt mit einem weissen Stift die Preise für Speis und Trank auf eine schwarze Tafel. Und Christine Waelti, die zusammen mit Eva Matt die Adväntsgass organisiert, eilt mit einer Schere umher.

An den Kronen der Weihnachtsbäume, die da am Rande der Gasse stehen, müssen noch die Preisschilder entfernt werden – letzte Detailarbeit. Doch Waelti kann die Baumkrone

trotz eines Stuhls nicht erreichen: «Ich bin zu klein.» Und so eilt Frank Rahm mit einer helfenden Hand herbei. Rahm betreibt die Bar Fränky's Tuk-Tuk. Der Cateringservice besteht aus einem fahrbaren Piaggio Ape. Der italienische Lastesel sieht zwar dem ursprünglich japanischen Dreirad mit Mopedmotor ähnlich, ist aber strenggenommen kein Tuk-Tuk. Rahm nimmts mit Humor und sagt lachend: «Der Ape tuckert so schön. So nennen wir es eben Tuk-Tuk.»

Idee in New York aufgelesen

Der 53-Jährige betreibt das rollende Restaurant zusammen mit seiner Gattin Sonja Rahm. Zum achten Mal sind sie für die Gäste an der Adväntsgass da. Und manchmal, wenn es viel zu tun gibt, helfen auch die beiden Töchter in dem «Familienbetrieb» mit. Rahms bieten Caterings auf Bestellung an und fahren mit der Ape zu Ge-

burtsagen oder Hochzeiten. Das Haupteinkommen bildet der Food-Service allerdings nicht. Er ist vielmehr Hobby und muss in der Freizeit Platz haben. Frank Rahm ist hauptberuflich Hauswart am Gymnasium Muttenz. Sonja Rahm bildet sich nach Jahren als Verwalterin bei der Bürgergemeinde Muttenz als 50-Jährige noch zur Pflegefachfrau aus.

Während der vierwöchigen Adväntsgass nehmen die beiden nicht etwa Ferien. Sondern Frank Rahm stehe jeweils um 5.30 Uhr auf und arbeite bis um 15.30 Uhr auf den Schulanlagen. Gegen 17 Uhr komme er in die Adväntsgass und gehe um 00.30 Uhr zu Bett. «Das ist schon eine sehr strenge Zeit während eines Monats.» Und Sonja Rahm fügt an: «Das erstaunliche dabei ist, dass das Bedienen der Gäste an der Adväntsgass erquickend wirkt.» Die Müdigkeit von der ersten

Tätigkeit des Tages würde in der Rheingasse verfliegen.

Die Idee, eine fahrbare Bar zu betreiben, habe Frank Rahm vor circa 15 Jahren in New York erreicht. «Rollende Untersätze an einem Streetfood-Festival in der Weltmetropole haben uns inspiriert.»

Kooperation mit Teufelhof

Damit der Traum des eigenen Gastrobetriebs auf Rädern allerdings in Erfüllung ging, brauchte Rahm die Hilfe von Raphael Wyniger. Der Hotelier und Gastronom betreibt mit seiner Wyniger-Gruppe unter anderem das Hotel-Restaurant Teufelhof am Basler Leonhardsgraben. Frank Rahm und Wyniger sind in Muttenz aufgewachsen und «Jugendfreunde». Finanziert hat den Piaggio der Teufelhof. Das Dreirad samt Kühlschrank und Gastro-Inventar kostet mehrere 10'000 Franken. Frank Rahm: «Ich darf

es für die Caterings wie Hochzeiten und Geburtstage nutzen. Im Gegenzug unterstütze ich den Teufelhof bei dessen Anlässen – eine Win-Win-Situation.» So können Rahms während der Adväntsgass den Nachschub an Getränken wie den weissen Glühwein beim nahen Lokal Ufer 7 abholen. Das Restaurant gehört zur Wyniger-Gruppe und stellt das beliebte Adventszeit-Getränk nach einem alten Rezept her.

Erstens kommt es anders...

Als ihr Mann vor Jahren mit der Idee aufkam, ins Cateringgeschäft einzusteigen, habe Sonja Rahm sofort gedacht, dass sie künftig mehr Zeit für ihr Hobby als Trailläuferin habe. Aber es kam anders: «Plötzlich sah ich mich Kartoffeln kochen und Häppchen für Apéros zubereiten.» Und so sei sie schleichend ins neue Hobby ihres Mannes - die beiden sind seit 33 Jahren verheiratet - hineingewachsen.

Auf der Gasse ist es spürbar, dass die beiden Leidenschaft für diese Art Gastronomie verprühen. Immer wieder schauen bekannte Gesichter vorbei, die Rahms während der letzten Jahre in der Adväntsgass bedient und kennengelernt

haben. Da setzt es herzliche Begrüssungen ab. «Ich schätze den Kafi Lutz sehr, den ich hier während der Adväntsgass ein paar mal geniesse», sagt ein Gast. Ein anderer darf einen Schluck vom Weihnachtsbier von den «Stadtmauer Brauer» kosten. Mit den Worten «das ist nicht meins», entscheidet er sich für das Helle. Es seien die Stimmung, die Laufkundschaft und die wiederkehrenden Stammgäste, die den Reiz dieser Teilzeit-Berufung befeuerten. «Und auch die etwas krummen Gestalten, die da einfach in der Rheingasse stehend an ihrem Bier nippen», sagt Frank Rahm.

«Kaum geht es ein Stück bergauf, wird es richtig anstrengend.»

Sonja Rahm

Sonja Rahm erwähnt die gegenseitigen Hilfestellungen, die sich die Betreiber der verschiedenen Beizlis erbringen. So hat sie die Löffel für den Kafi Lutz vergessen. Kein Problem: Ersatz bringt das gegenüberliegende Restaurant Consum. Ohne grosse Umschweife erhält Sonja Rahm fünf Stück des gewünschten Bestecks.



Dieses Kistenvelo mit eingebauter Spülmaschine fährt Sonja Rahm von Muttenz an die Einsatzorte - ganz ohne elektrische Unterstützung.

Und weil Geben seliger macht denn Nehmen, stellen Rahms im Gegenzug anderen Gastrobetrieben manchmal ihre Geschirrspülmaschine zur Verfügung. Das Gerät steht eingebaut in ein Kistenvelo vor Regen geschützt im nahen Ueli-Gässli. Erschaffen hat das massive Teil ohne Elektroantrieb ein Metallbauschlosser als sein Projekt zur Lehrabschlussprüfung. Sonja Rahm bringt das Gefährt mit der Kraft ihrer Beine dann jeweils von Muttenz an den Einsatzort – während Frank Rahm das Tuk-Tuk mit Verbrennungsmotor steuert. Weitere Strecken als von Muttenz nach Arlesheim habe Sonja Rahm mit dem Velo nie zurückgelegt. Denn: «Kaum geht es ein Stück bergauf, wird es richtig anstrengend.»

Zum letzten Mal dabei

In der Adväntsgass sind die Anstrengungen und die Arbeitsbelastung im Service in Richtung Wochenenden jeweils am grössten. Hierzu können Rahms nach sieben Jahren Erfahrung die Tage bezüglich Gästeaufkommen einteilen. So ist der Donnerstagabend der Frauenabend, der Freitagabend der Männerabend und der Samstag der Familientag. «Und es passt, dass die Or-

ganisatorinnen das Ende des Sonntagabends auf 20 Uhr eingekürzt haben. Danach läuft nämlich nichts mehr», sagt Frank Rahm.

Dieses Jahr soll es die letzte Ausgabe der Adväntsgass sein, in der Fränky's Tuk-Tuk in der Strasse steht. Auch, weil Sonja Rahm mit ihrer Ausbildung zur Pflegefachfrau auf den letzten Metern ist und dann eine Stelle annehmen wird. «Alleine ist das Gästeaufkommen nicht bewältigbar», sagt sie.

Mit seinen Getränken, Apérogebäcken und Häppchen, die nach Wunsch bestellt werden können, wird Frank Rahm dann noch einmal pro Monat an einem Geburtstag, einer Hochzeit oder an einem anderen Fest auffahren.



Höchstens ein Bier trinkt Frank Rahm pro Abend selber. Die Tage mit Hauptberuf und der Bar am Abend in der Adväntsgass sind intensiv.

Haarschnitt vom Coiffeurmeister

Klaus Meine
40 Jahre in Basel
Feldbergstr. 84
Telefon
061 692 82 60
AHV-IV Fr. 16.–





Coiffeurmeister
Meine



Diagnose Pankreaskrebs: «Die Ärzte gaben mir noch sechs Monate»

2017 erhielt Christian Wildi ein Todesurteil. Doch er lebt immer noch. Und es gibt Fortschritte bei Operationstechniken.

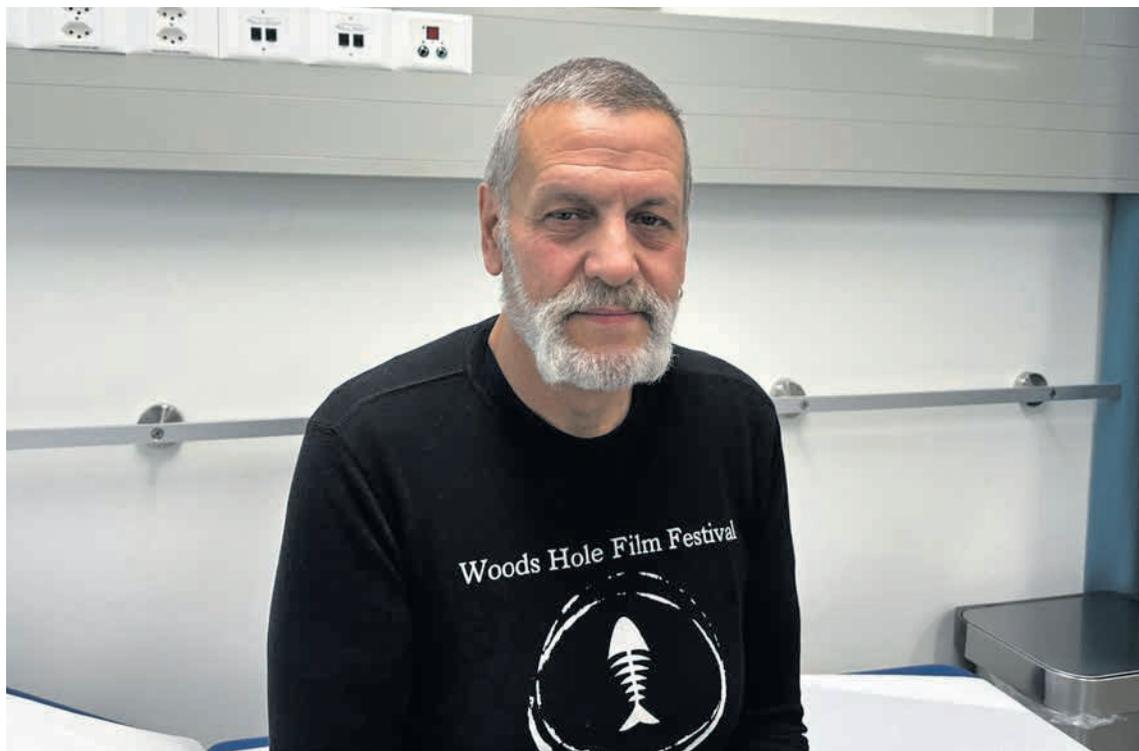
Von Claude Bühler

Zuerst die gute Nachricht: Die Krankheit tritt statistisch gesehen selten auf, es handelt sich um drei Prozent aller Krebserkrankungen. Jetzt die Schlechte: Für die 1'300 Menschen in der Schweiz, die pro Jahr die Diagnose Bauchspeicheldrüsen- oder Pankreaskrebs erhalten, bedeutet sie in 85 von 100 Fällen den Tod – bis vor wenigen Jahren war die Prognose noch schlechter.

Der Tumor ist äusserst aggressiv, wird meist über lange Zeit nicht entdeckt und bildet in der Folge Metastasen. «Mir gab man noch sechs Monate. Es hiess, machen Sie Ihr Testament», erzählt auch Christian Wildi. Die seelische Erschütterung von damals, die er in einen lakonischen Tonfall kleidet, ist noch immer in seinen Worten hörbar. «Mit dem Hund allein im Wald überfiel mich manchmal das nackte Elend: ich zählte bereits ab, die letzte Fasnacht, die letzte Weihnacht und so weiter».

Anfänglich ging es nur noch um Leidensbegrenzung

Alles begann mit Schmerzen im Oberbauchraum. Wildi verspürte auch ohne Nahrungsaufnahme einen Druck im Magen, er litt unter Aufstossen bis zum Erbrechen. Dazu kamen Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust und Müdigkeit bis hin zur Erschöpfung. Eine Behandlung mit Psychopharmaka sowie Deep Muscle Relaxations-Massage wurde



Christian Wildi hat eine Krebserkrankung der Bauchspeicheldrüse überlebt. (Bild: Claude Bühler)

verordnet. Eine Verbesserung blieb jedoch aus.

Irritiert hat Wildi, dass man nur zufälligerweise auf den Tumor stiess: Nach einer Nabelbruch-Operation bildete sich ein Gefäss mit Wundsekret, das mittels einer langen Nadel punktiert wurde. Dabei wurde hinter der Bauchdecke ein Gewebe sichtbar, «welches dort nicht sein sollte», so Wildi. Der behandelnde Arzt hat daraufhin ein CT (Computertomografie) vorgeschlagen. Diese brachte den in der Regel tödlichen Befund schliesslich ans Licht.

Nach der erfolglosen Behandlung mit Röntgenstrahlen und Chemotherapie beschloss man, «nur noch palliativ» zu behandeln. «Die Chirurgen trauten sich nicht an der in-

neren Hauptschlagader, die auch umwachsen war, zu operieren».

Es ging nur noch um Leidensbegrenzung. Wildi landete auf der Endstation. «Da gehen schwache Gestalten am Schlauch auf den Gängen umher. Die Medikamente bewirkten, dass ich mich immer wieder wie aus dem Nichts übergeben musste.»

«Heutzutage können wir den Tumor viel besser behandeln und operieren.»

Beat Müller, Chefarzt Viszeralchirurgie

Zu dieser Zeit erfuhr er durch einen Freund von einem Professor namens Jan Schmidt,

der Pankreas-Operationen durchführte. Wildi stellte sich auf die Hinterbeine: Es müsse abgeklärt werden, ob die Operation durchgeführt werden könne. Damals stiess er auch auf die Meinung von Fachpersonen, die einer derartigen Operation wenig Chancen einräumten.

Freunde trieben 30'000 Franken auf

Wildi musste sich auch überwinden, Geld aus seinem Freundeskreis anzunehmen. «Die Krankenkasse war nicht bereit, sämtliche Kosten der notwendigen Operation und Nachbehandlung zu bezahlen. Also musste ich innert kürzester Zeit 30'000 Franken auftreiben», ein Riesenbetrag für einen Feuerwehrmann und

selbständigen Piccolo-Instruktoren.

Ein Verein wurde gegründet. Seine Lebenspartnerin und Freunde erledigten das. In einer Woche war das Geld zusammen. Drei Ärzte-Teams führten die Operation über mehrere Stunden durch. Die Wirkung war massiv und tiefgreifend. «Du bist monatelang derart erschöpft, du überlegst dir mehrfach, ob du dir jetzt einen Kaffee machst oder unbedingt auf die Toilette musst».

Gewichtsverlust in einem Jahr: 60 Kilo

Ursprünglich wog Wildi 130 Kilogramm. Innerhalb eines Jahres verlor er 60 Kilo an Gewicht. Nur langsam und dank «grossartiger Nachsorge durch das Personal im Claraspital» rappelte er sich wieder auf. Mitte Dezember feiert er den 59. Geburtstag: «Wieder mit ähnlicher Kraft wie vorher», lächelt Wildi.

Und diese Botschaft mit seinem persönlichen Beispiel trug Wildi an die Öffentlichkeit. Mitte November liess er sich anlässlich des Weltpankreastages an einer Fachtagung des universitären Bauchzentrums des Clara- und des Unispitals, Clarunis, interviewen.

«Wichtig ist mir: Wenn Ihr die Symptome habt; also Bauch-



Beat Müller, Chefarzt der Viszeralchirurgie von Clarunis. (Bild: zVg)

schmerzen und Gewichtsverlust sowie Erschöpfungszustand, geht zum Arzt! Und drängt auf die Möglichkeit einer Operation».

Heilungschancen bei Operation: Nahezu 50 Prozent

Die Fachtagung trug den provokanten Titel «Pankreas-

karzinom ist heilbar». «Das machen wir bewusst so», sagt Beat Müller. Der Chefarzt Viszeralchirurgie von Clarunis – Universitäres Bauchzentrum Basel – erläutert: «Bis vor 15 Jahren bedeutete die Diagnose in 95 Prozent der Fälle den sicheren Tod, jetzt stehen wir bei etwa 85 Pro-

zent: Weil wir heutzutage den Tumor viel besser behandeln und operieren können».

Nun gehe es darum, positivere Botschaften auszusenden, bei einer Diagnose nicht den Kopf in den Sand zu stecken. «Bei 70 bis 80 Prozent können wir zum Zeitpunkt einer Diagnose leider nicht mehr operieren, etwa weil sich bereits Metastasen ausgebreitet haben. Bei den restlichen 20 oder 30 Prozent aber hat sich in den letzten Jahren die Erfolgschance massiv von 10 auf nahezu 50 Prozent erhöht», so der Chirurg.

Ein Plädoyer für die Pankreaszentren

Entsprechend gehe es auch um die Botschaft, in jedem Fall die Möglichkeit einer Operation abzuklären. «Natürlich haben wir in unseren Pankreaszentren an den Standorten Claraspital und Universitätsspital Basel ein grosses Engagement für solche Behandlungen. Aber es macht eben auch Sinn, solche Behandlungen an anderen Orten mit grosser Erfahrung und Expertise durchzuführen», so Müller.

Clarunis behandelt schweizweit mit am meisten Patienten mit Pankreaserkrankungen – und versucht, Menschen wie Christian Wildi nochmals eine Chance zu geben.

helvetia.ch

Von hier. Mit Kompetenz.



Für Sie.

einfach. klar. helvetia 
Ihre Schweizer Versicherung



Kilian Lüthi
Verkaufsleiter

Generalagentur Basel
T 058 280 87 26,
M 079 579 76 74
kilian.luethi@helvetia.ch



Mathias Brenneis
Marktverantwortlicher Unternehmen

Generalagentur Basel
T 058 280 36 31,
M 079 359 22 96
mathias.brenneis@helvetia.ch

Lassen
Sie sich jetzt
beraten!

«Die alte Technik macht kaum Probleme»

Das Bernoulli-Silo ist 100-jährig. Defekte an den Förderbädern werden per Hammerschlag behoben.

Von Martin Regenass

Der Hafenkran steht still an diesem kühlen Montagmorgen im November. Die Logistikfirma Rhenus AG muss intern einen Mechaniker aufbieten, der das Problem an der modernen Maschine löst. Zwei Stunden später kann der Kranführer mit dem Löschen der 1000 Tonnen Mais auf der «Ninko» beginnen.

Das Frachtschiff liegt im Hafenbecken 1 des Basler Hafens vor dem Bernoulli-Silo. Die Schaufel greift das Korn und lässt es in den Einwurfrichter ein. «Schwalbennest» nennt Achim Roscher die Vorrichtung in luftiger Höhe. Von da fließt der Mais in die sogenannten Entladebunker und weiter in die Silozellen. Roscher arbeitet seit 25 Jahren in den verschiedenen Silos der Firma Rhenus am Basler Hafen. Genau viermal länger existiert das Bernoulli-Silo am Basler Hafen. Es feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen.

Sakrale Bauweise

Das Gebäude dient einerseits als Pflichtlager des Bundes. Bis zu fünf Jahre wird Getreide gelagert. «Das kann im Katastrophenfall entleert werden», sagt Roscher. Andererseits speichern Futtermittel- oder



Achim Roscher entscheidet mittels Drehkurbel darüber, welches Silo gefüllt wird. (Bilder: Martin Regenass)

Nahrungsmittelproduzenten Weizen, Gerste und andere Getreidesorten in den 25 Silozellen. Pro Einheit können rund 300 Tonnen Korn gelagert werden. Das nennt sich dann Freies-Lager. Das Bernoulli-Silo verlassen die gebunkerten Getreide auf Last- oder Bahnwagen.

Erbaut hat das Gebäude 1924 der Basler Architekt und Namensgeber Hans Bernoulli (1876 - 1959). Wie es in «Bauen in Basel» aus dem Christoph Merian Verlag heisst, wollte Bernoulli den Zweckbau sakral

überformen. Ganz in der Tradition der Industriebauten des 19. Jhs. Wie eine Kirche besteht das Gebäude aus einem Schiff und einem Turm. Die sogenannten Blendarkaden auf beiden Längsseiten erinnern mit ihren Bogen an romanesche Kirchen. Die Silos im Innern bestehen aus einer Stahlbetonkonstruktion. Zwecks Isolation ist der Bau aussen vollständig mit Backsteinen verkleidet. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz.

80 Trichterböden ausrangiert

Für die Fördertechnik zeichnete der Ingenieur Oskar Bosshardt verantwortlich. Er entwickelte speziell für die Lagerung von Getreide die komplexe Siloanlage. Insgesamt gibt es 25 kubische Silozellen mit einer Höhe von 25 Metern.

Weiter weist das alte Lagerhaus 80 sogenannte Trichterböden auf. Diese Lagerkapazitäten sind in diesem Jahr allerdings ausrangiert worden. Roscher: «Der Aufwand für die Reinigung der Kammern ist zu gross geworden.»

Die Technik, um die Silozellen zu befüllen, ist grösstenteils 100 Jahre alt und in Originalzustand. Da gibt es die sogenannten Elevatoren. Sie arbeiten in der Vertikalen und befördern die Körner von den Abladebunkern unters Dach. In der Horizontalen bringen Förderbänder das Getreide zu den sogenannten Verteilern.

Roscher dreht an einer Kurbel, um das gewünschte Silo anzuwählen. Über eine Drahtseilkonstruktion, die durch das ganze Gebäude läuft, wählt der Silo-Mitarbeiter sodann über den Verteiler das gewünschte Silo an, das zu befüllen ist. Roscher hat Freude an dieser alten Lagertechnik. Mechanisch funktioniert sie über Räder, Seilzüge oder Hebel. Von den Niederungen des Gebäudes bringt sie die Körner bis unter den Giebel und in die Silos. «Alte Technik ist besser. Man hat damit weniger Probleme. Gibt es Schwierigkeiten, dann kann man sie meist selbst lösen. Manchmal reicht ein Hammer aus und die Maschine funktioniert wieder», sagt



Unter dem Giebel: Die Rohre führen von den Verteilern in die Silos.

Roscher. Es sei wie bei älteren Autos ohne Software. «Damit hatte man meist weniger Probleme als mit neuen Modellen, die voller Elektronik sind.»

Schädlingsbekämpfung

Grössere Schwierigkeiten bereiten da Schädlinge, die das Getreide befallen und sich vermehren. So wie die Dörrobstmotte, die Speichermotte oder der Getreidesaftkäfer. Letzterer wird 2 bis 4 Millimeter lang. Die Larve ist eher flach und kurz. Solche Schädlinge zu erkennen, gehört ebenso zum Job von Roscher und seinem Arbeitskollegen Christophe Brender. Einmal pro Monat inspizieren sie die Silos. An einem Messband wird ein Gefäss in den Schacht geworfen und eine Probe herausgeholt. Durch Sieben wird das Korn auf Schädlinge untersucht. Finden Brender und Roscher Larven oder Käfer, machen sie eine Meldung an den Kunden, der seine Ware im Silo gebunkert hat. Er entscheidet, wie es weiter geht.

Eine Möglichkeit ist die Behandlung mit Phostoxin. Der Wirkstoff für gelagerte Vorratsmittel wird laut Brender in Form von Pellets in ein leeres Silo gegeben. Das befallene Getreide wird in das Silo überführt, wo das Gegenmittel seine Wirkung entfaltet. Die zweite Möglichkeit ist, dass der Kunde das Silo entleeren lässt. Auch mittels Temperatur- oder



Das Bernoulli-Silo erinnert an die Industriebauten des 19. Jh.



Auf diesem Gerät reinigten Mitarbeiter einst die Silozellen.

Luftfeuchtigkeitsmessungen können Roscher und Brender unerwünschtes Kleingetier erkennen. Denn Schädlinge wie Käfer entwickeln im Silo Aktivität in Form von Bewegung, was Wärme erzeugt. «Wenn wir am Montag kom-

men und sehen, dass es im Silo 15 Grad hat und am Freitag hat es 25 Grad, dann sind ziemlich sicher Schädlinge am Werk», sagt Brender.

Neben den kleinen Schädlingen gibt es auch Vögel, die einen Weg unters Dach der

Kathedrale finden. Allerdings können die wegen der Abdeckungen auf den Silos nicht bis zum Korn vordringen. Da es verboten ist, Vögel zu schießen, öffnen Roscher und Brender die Fenster, um sie loszuwerden.

«Mir wurde schon mulmig»

Roscher und Brender sind auch dazu da, die Silozellen zu reinigen. Mit einem an einem Seilzug angebrachten Korb lässt der eine den anderen in den leeren Schacht hinunter. Mit einem Besen müssen die Wände bis in 25 Meter tiefe gereinigt werden. «Mir war es schon etwas mulmig, als ich das erste Mal hinunterfuhr, um zu putzen. Aber man gewöhnt sich daran», sagt Roscher. Unter dem Dach befindet sich noch eine alte Maschine zum Abseilen. Sie ist rund 100 Jahre alt.

Bis vor ein paar Jahren konnten Passanten die Terrasse des Bernoulli-Silos für ein kleines Entgelt besuchen und die Aussicht über Basel in der Höhe von knapp 50 Metern geniessen.

Seit Anfang der 90er Jahre spannte das Neue Kino im Sommer auf der Terrasse eine Leinwand und zeigte alternative Filme. Rund 65 Personen fanden Platz. Seit 2021 ist Schluss damit. Die Auflagen lassen es nicht mehr zu, dass sich Privatpersonen auf der Terrasse aufhalten.

Wohnen & wohlfühlen in der Senevita Erlenmatt.

061 319 30 00

erlenmatt.senevita.ch

Freie
Senioren-
wohnungen



10 Jahre
senevita
Erlenmatt

2024 – starkes Jahr fürs Basler Gewerbe

Von Berufsbildung bis Klimaschutz: Der Gewerbeverband Basel-Stadt hat dieses Jahr viel bewegt.

*Von Daniel Schindler,
Leiter Kommunikation
Gewerbeverband Basel-Stadt*

2024 – ein Jahr, das nicht nur wegen heisser Sommer Nächte und hitziger Debatten im Grossen Rat in Erinnerung bleiben wird. Der Gewerbeverband Basel-Stadt hat in den vergangenen zwölf Monaten eindrucksvoll gezeigt, wie vielseitig, engagiert und visionär er für seine Mitglieder tätig ist.

Die Förderung von Fachkräften war auch 2024 ein zentrales Anliegen. Mit der Lehrstellenbörse brachte der Gewerbeverband Basel-Stadt Jugendliche und Unternehmen zusammen, um die Weichen für eine erfolgreiche Berufslaufbahn zu stellen.

Die Basler Berufs- und Weiterbildungsmesse zog mehr als 30'000 Besucherinnen und Besucher an – eine Plattform, die nicht nur Berufe sichtbar machte, sondern auch das Bewusstsein für Nachhaltigkeit stärkte, denn das Motto lautete «klimabewusst».

Auch jene, die nach einer Pause wieder ins Berufsleben einsteigen wollten, wurden nicht vergessen. «Fit für den Wiedereinstieg», eine Seminarreihe speziell für Frauen nach der Elternzeit, gab vielen neue Perspektiven. Und mit der «Stellenkontaktbörse 50plus» belegte der Gewerbeverband Basel-Stadt, dass Erfahrung und Expertise keine Altersgrenze kennen.

Klimafreundlich und zukunftsorientiert

Die Umwelt war 2024 ebenfalls ein grosses Thema. Mithilfe der Energie-Scouts wurden Unternehmen für Energieeffizienz und nachhaltige Energienutzung sensibilisiert. Der Klima-Award würdigte Betriebe, die sich mit innovativen Lö-



An der Gewerbetagung des Gewerbeverbands im Klybeck wurde 2024 zum ersten Mal der Klima-Award Basel-Stadt vergeben. Im Bild: Jury und Gewinner. (Bild: zVg)

sungen für den Klimaschutz einsetzen. Ergänzend gab es Veranstaltungen zur Kreislaufwirtschaft, die KMU dabei unterstützen, Ressourcen effizienter zu nutzen und Kosten zu sparen.

Inspirierende Events

Ob beim festlichen Neujahrsempfang, der ausgelassenen Stimmung beim Sommerfest oder der zukunftsweisenden Gewerbetagung: Der Gewerbeverband schuf zahlreiche Gelegenheiten, um Netzwerke zu stärken, Wissen zu teilen und Visionen zu entwickeln. Besonders innovativ war der Event «Künstliche Intelligenz im betrieblichen Alltag», der zeigte, wie Digitalisierung KMU voranbringen kann.

2024 war auch politisch ein erfolgreiches Jahr. Mit grossem Einsatz führte der Gewerbeverband die Abstimmungskampagne für den ESC, welche den Weg für einen grossangelegten Eurovision Song Contest 2025 in Basel freimachte. Erfolgreich unterwegs war der Gewerbeverband politisch auch anderweitig: 32 von 64

unterstützten Kandidierenden schafften den Sprung in den Grossen Rat.

Und mit Besuchen bei KMU im Rahmen der Kampagne «Vor Ort» zeigte Gewerbeleiter Reto Baumgartner gemeinsam mit Regierungsrat Kaspar Sutter, wie wichtig der Dialog mit den Unternehmen ist.

Ziel ist es, die Rahmenbedingungen für die Wirtschaft kontinuierlich zu verbessern.

Neben all den grossen Projekten und Events kümmerte sich der Gewerbeverband auch um die vielen kleinen, aber wichtigen Anliegen seiner Mitglieder. Von der Bereitstellung moderner Seminarräume bis hin zu massgeschneidertem Support durch das Verbandsmanagement – der Gewerbeverband war und ist stets ein verlässlicher Partner.

Auch für 2025 hat sich der Gewerbeverband Basel-Stadt viel vorgenommen. Mit ungebrochenem Engagement

wird er sich für die Belange des lokalen Gewerbes einsetzen und den konstruktiven Dialog mit allen relevanten Gruppierungen weiter pflegen.

Ziel ist es, die Rahmenbedingungen für die Wirtschaft kontinuierlich zu verbessern und innovative Lösungen zu entwickeln. Dabei wird der Gewerbeverband ein besonderes Augenmerk auf den Arbeitskräftemangel in handwerklichen Berufen legen.

Werden Sie Teil einer starken Gemeinschaft

Das Jahr 2024 hat gezeigt: Der Gewerbeverband ist mehr als ein Sprachrohr für das Gewerbe – er ist eine Gemeinschaft, die Herausforderungen annimmt und Chancen nutzt. Wollen auch Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte werden? Als Mitglied profitieren Sie von einem breiten Netzwerk, exklusiven Veranstaltungen, vielen Dienstleistungen und einer starken Stimme, die Ihre Interessen vertritt.

www.gewerbe-basel.ch/mitglied-werden

Onya, der treue Jagdhund aus Ungarn

Die KBZ spricht regelmässig mit Hundebesitzerinnen und -besitzern über die Beziehung zu ihren Tieren.

Von Werner Blatter

Der Magyar Vizsla gilt als Geheimtipp unter Jägern. Denn er ist nicht nur leicht zu erziehen und klug, sondern ausserdem ein vielseitiger und ausdauernder Gefährte für die Jagd und den Hundesport.

Doch ist der Magyar Vizsla auch für Nichtjäger geeignet? Exakt diese Frage haben wir Pascal Kottmann (54), dem stolzen Besitzer von Onya gestellt.

«Natürlich. Sie ist unglaublich anschmiegsam, liebt die Natur, liebt die Menschen, liebt Kopfspiele. Sie liebt es, mit mir durch die Gegend zu joggen, sucht nach allem im Wald, ist oft fast zu aufgedreht. Aber wir sind ein bestens funktionierendes Team.»

Der glückliche Hundehalter weiss weiter zu berichten: «Jeweils zwei Tage pro Woche geniesst Onya mit anderen Hunden zusammen die exklusive Hunde-Kita. Sonst lebt sie bei mir in der Wohnung, hat aber genügende Gartenauslauf.»

Sein zweiter Hund

Pascal Kottmann hatte über Jahre hinweg einen Labrador Retriever. Der intelligente Hund war ein gutmütiger, fröhlicher Partner mit grosser Anhänglichkeit. Als dieser im Alter von 14 Jahren verstarb, nahm er sich eine «Hundeauszeit». Doch zwei Jahre später fand er im Internet den Magyar Vizsla... in Ungarn.

Kottmann stieg ins Auto, legte viele Kilometer zurück und fuhr ins Land der Magya-



Ein Herz und eine Seele: Pascal Kottmann mit Onya. (Bild: zVg)

ren. Dort stiess er auf Onya, die im Rudel aufwuchs.

Er blickte in die Augen der einjährigen Hündin, und es

war um ihn geschehen. Der Rest ist eine wunderschöne Geschichte, wie sie nur im Hundeleben vorkommt.

Jetzt
Jahresabo
lösen!

Ökologisch
im Abo.

Mit dem Umweltschutz-Abo einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten.

tnw.ch

U
U-Abo

tnw
tarifverbund
nordwestschweiz

Am 13. Dezember sind die neu aufgenommenen Wurzengraber ab 16.00 Uhr unterwegs im Kleinbasel. Lerne sie kennen!

Die Route ist publiziert auf
WWW.WURZENGRABER.CH

Das Kämmerli ist seit 1885 ein Ort der Geselligkeit und der Kameradschaft. Wir sind statuarisch maximal 450 Mitglieder.

Interessierte Männer, mit Schweizer Staatsbürgerschaft, noch keine 60 Jahre alt und im Kleinbasel zuhause, sind eingeladen, sich über obige Homepage zu melden. Es gibt derzeit einige wenige freie Plätze in unseren Reihen.

Wir freuen uns über mutige Kontaktnahmen.



Stadtteilsekretariat geht in Gegenoffensive

Seit Jahren kritisieren Bürgerliche den Linksdrall der Institution. Vereine fordern Ende dieses Powerplay.

Von Martin Regenass

Der Streit im Stadtteilsekretariat Kleinbasel (STS KB) geht in eine neue Runde. Nachdem mit der Mitte die letzte bürgerliche Partei Ende Jahr aus der Organisation austritt, übte die ehemalige Christliche Volkspartei Kritik am STS KB. Dieses sei politisch nicht neutral und vertrete nicht sämtliche Interessen der Quartierbevölkerung. (Die KBZ berichtete.)

Darauf reichte Mitte-Grossrätin Pasqualine Gallacchi einen Vorstoss an den für die Stadtteilsekretariate zuständigen LDP-Regierungspräsidenten Conradin Cramer. Gallacchi sagt, dass das STS KB eine «politische Agenda» betreibe.

Diesen Vorwurf gibt es seit Jahren. Die FDP, die LDP und die Interessengemeinschaft Kleinbasel (IGK) sind bereits ausgetreten. Im Vorstand sitzen Mitglieder aus dem linksgrünen Spektrum. In der Novembersitzung des Grossen Rats hat Conradin Cramer Antworten auf die Fragen von Gallacchi gegeben und will die Stadtteilsekretariate einer Überprüfung unterziehen. Diese könnte zur Folge haben, dass der Kanton die finanziellen Mittel streicht.

Vorwürfe der Mitte-Partei seien «einseitig»

Nach diesem Schlagabtausch gehen vier von 40 Trägervereinen des STS KB mit einer Medienmitteilung in die Gegenoffensive. Abgesandte der Trägervereine bestimmen an Delegiertenversammlungen darüber, welche Positionen das STS KB in Fragen der Lebensqualität in den Quartieren wie Nachbarschaftshilfe, Verkehr, oder Kultur gegenüber der Verwaltung einnehmen sollen.



Das Stadtteilsekretariat im Kleinbasel soll zwischen der Bevölkerung und der Verwaltung vermitteln. Dass die Themensetzung dabei «politisch einseitig» sein soll, wird jetzt bestritten. (Bild: Martin Regenass)

Im Schreiben verlangen die vier Trägervereine «Wettstein21», «Ausbau Osttangente – so nicht!», «Matthäusplatz – Unser Platz» und der «Verein Zukunft.Klybeck», dass das «Schlechttreden» des Stadtteilsekretariats ein Ende haben müsse.

Die Vorwürfe der Mitte-Partei seien «einseitig» und deckten sich «keineswegs mit der Wahrnehmung von uns Delegierten von Organisationen im Trägerverein». Das STS KB werde in ein «schlechtes Licht» gerückt, obschon es sich in «vielfältigster Art und Weise für die Bedürfnisse der Quartierbevölkerung» einsetze.

Christoph Keller, Präsident des Vereins Wettstein 21, unterstützt die Mitteilung. «Ich habe sie zwar nicht mitformuliert. Aber wir finden den Gedanken richtig, dass es in den Quartieren zwischen den Mitbewohnerinnen und Mitbewohnern eine konstruktive, partizipative und freundliche Zusammenarbeit braucht.»

Keller beobachte, dass sich die politischen Auseinandersetzungen auf Quartierebene zuspitzten. Das liege daran, dass das mehrheitlich aufs Auto bezogene Modell der Stadt aus den 60ern und den 70ern auf dem «Prüfstand» stehe. «Im Zentrum stehen heute andere, effizientere Verkehrsmittel als das Auto.»

«Autofahrer sind Verlierer»

Seiner Meinung nach werde es in diesem Prozess «Gewinner und Verlierer» geben. Gewinner seien gemäss Keller alle Menschen im Quartier und das Klima. Verlierer hingegen die Autofahrer, die ihre Fahrzeuge vielleicht nicht mehr direkt vor dem Haus parkieren könnten.

Dass die Gewerbetreibenden und die Bewohner in den Quartieren den Parkplatzabbau einfach hinnehmen, betrachtet Patrick Winkler nicht als gegeben. Der selbstständige Unternehmer mit einem Geschäft für orthopädisches Schuhwerk an der Hammerstrasse vertrat die

Mitte an den Delegiertenversammlungen des STS KB. Er sei darauf angewiesen, dass Kunden sein Geschäft auch mit dem Auto erreichen könnten.

«Fragen zum Bau oder Ersatz von Tiefgaragen sind an Delegiertenversammlungen nicht erwünscht», sagt Winkler. Als Beispiel nennt er eine Veranstaltung auf dem Rosentalareal. Dort habe Winkler die Frage gestellt, welche Ersatzflächen es für die zurückgebaute Tiefgarage geben werde. «Jemand hat mir dann zugezischt, dass man in Basel kein Auto besitze.» Solche «Seitenhiebe» oder «Giftpfeile» kämen öfters vor.

In der Medienmitteilung laden die vier Vereine Conradin Cramer ein, an einer Delegiertenversammlung teilzunehmen und sich selber ein Bild von der Arbeitsweise des STS KB zu machen.

Zum ganzen Artikel:



Direkt zu den Filialen
und Öffnungszeiten



Sonntagsverkauf 15. Dezember



10%

Rabatt auf das gesamte
Supermarkt- und Fachmarkt-
Sortiment inklusive OBI

Nur gültig am 15.12.2024
bei einem Mindesteinkauf
von CHF 100.-*



* Gültig in den Filialen Migros Claramarkt, MParc Dreispitz,
Migros Drachen-Center und Migros Märtplatz.

Ausgenommen sind Migros Take Away, Migros Restaurant,
Outlet Migros Claramarkt, Migros Partner, Migros Bahnhof,
Gebührensäcke, -marken, Vignetten, Depots, Ersatzteile,
Service- und Dienstleistungen (wie z.B. Heimlieferung,
Mietprofi, Reparaturen), E-Loading, iTunes/App-Karten,
SIM-Karten, Gutscheine, Geschenkkarten, Geschenkboxen,
alkoholische Getränke und bereits getätigte Kundenbestel-
lungen. Nicht einlösbar auf Migros Online und in den Online-
Shops der Fachmärkte. Diese Aktion ist nicht kumulierbar.

MIGROS
Basel

Die einzige Frau in der Basler Berufsfeuerwehr

Für die 24-jährige Lydia Carier ging ein Kindertraum in Erfüllung; Sie darf Menschen und Tieren helfen.

Von Werner Blatter

Im März 2000 hat Lydia Carier im elsässischen Hagental das helle Licht der Welt erblickt. Dort und im benachbarten Hegenheim besuchte sie auch die Primar- und Sekundarschule. Später absolvierte sie den Bachelor in Physik und Chemie mit dem Schwerpunkt Umwelt, Sicherheit und Risiken.

Nachdem sie schon als Kind bei der Roche in Basel jeweils einem Sommerjob nachgegangen war, trat sie am Ende des Studiums beim Basler Pharmariesen in der Abteilung «Emergency & Business Continuity Management» ein Praktikum an.

Kein Arbeitsunterschied ob Mann oder Frau

2021 bewarb sie sich auf normalem Weg bei der Berufsfeuerwehr Basel-Stadt. Sie erhielt den Zuschlag und durfte die 18-monatige Feuerwehrschule, die bei der Berufsfeuerwehr Basel und in Schulblöcken an der höheren Fachschule für Rettungsberufe in Zürich durchgeführt wird, absolvieren. Seit April 2023 ist

Lydia Carier in Basel in Amt und Ehre als Berufsfeuerwehrfrau tätig.

Als Feuerwehrfrau hat Lydia Carier im Dienst keinerlei Vorteile gegenüber ihren männlichen Kollegen. Sie leistet alle Einsätze. Seit zwei Monaten darf sie auch alle Fahrzeuge, vom Kleinlöschwagen bis zum riesigen Hubretter, fahren. Und die beiden neuen, kleinen Feuerwehrboote darf sie ebenfalls pilotieren. «Die Atmosphäre im Team ist sehr gut, wichtig ist immer, zusammen eine gute Lösung zu finden», meint sie zur KBZ

Als Abwechslung zum beruflichen Alltag betreibt sie regelmässig Powerlifting, eine harte Kraftsportart. Optimal also, um die Herausforderungen des Arbeitsalltags zu bewältigen.

Zum Abschluss des interessanten Gesprächs meint Lydia Carier charmant lächelnd: «Wenn ich bis zu meiner Pension bei der Basler Berufsfeuerwehr tätig bleibe, bin ich mit grossem Abstand die amtsälteste Frau aller Zeiten bei der Berufsfeuerwehr Basel.» Wahrlich, solche Retterinnen braucht unsere Stadt.



Berufsfeuerwehrfrau Lydia Carier. (Bild: Werner Blatter)

WERDE TEIL VON UNSEREM TEAM
ALS ORDNUNGSDIENSTSPEZIALIST/IN



Achtung vor Diebstahl, Spendenbetrug und Einbruch!

In der Weihnachtszeit treten kriminelle Maschen vermehrt auf. Die Kantonspolizei Basel-Stadt gibt Tipps, wie man sich davor schützen kann.



Polizisten auf Patrouille. Symbolbild: Basile Bornand / Bilddatenbank BS

*Von Rooven Brucker,
Mediensprecher Kapo BS*

Während der Weihnachtszeit treten einige kriminelle Maschen vermehrt auf, die die Einkaufslust, Sorglosigkeit und Hilfsbereitschaft der Menschen in der Adventszeit ausnutzen.

Grundsätzlich ist es ratsam, beim Weihnachtseinkauf, insbesondere im Gedränge der Kaufhäuser und Weihnachtsmärkte, besonders auf seine Wertsachen zu achten. Tragen Sie so wenig Bargeld und Wertgegenstände wie möglich bei sich. Halten Sie Hand-, Laptop- und Umhängetaschen sowie Rucksäcke im Gedränge stets verschlossen und dicht am Körper.

Wenn Sie mit dem Auto zum Weihnachtsmarkt oder zu den Weihnachtseinkäufen fahren, denken Sie daran, auch im Auto keine Wertgegenstände zurückzulassen. Wenn das nicht möglich ist, sollten

sie nicht sichtbar im Wageninneren liegen. Schliessen Sie alle Fenster und vergessen Sie auch das Schiebedach nicht.

Menschliche Schwäche wird gezielt ausgenutzt

Die Hilfsbereitschaft der Menschen in der Adventszeit ist höher. Viele sind eher bereit zu spenden oder jemandem zu helfen. Seien Sie jedoch vorsichtig, um nicht Opfer eines Spendenbetrugs oder eines Trickdiebstahls zu werden.

Betrügerinnen und Betrüger zeigen immer wieder grosse Kreativität und erfinden ständig neue Betrugsmaschen. Typischerweise versuchen sie, ihre Opfer zu verunsichern, zu überzeugen und häufig zu isolieren oder zu hetzen, um sie zu täuschen. Sie nutzen gezielt menschliche Schwächen aus, und in der Adventszeit ist eine übertriebene Hilfsbereitschaft nicht unüblich.

In der Adventszeit wird es früh dunkel. Verwenden Sie

in den Wintermonaten, wenn es früh dunkel wird und während längerer Abwesenheiten Zeitschaltuhren, die Ihre Anwesenheit vortäuschen. Diese lassen sich so programmieren, dass sie automatisch und unregelmässig mehrere Räume in einer Wohnung oder einem Haus beleuchten. Einbrecherinnen und Einbrecher, die abends und in den Wintermonaten unterwegs sind, können so nicht erkennen, ob jemand zu Hause ist oder nicht.

Achten Sie beim Geschenkeinkauf in Onlineshops auf ver-

trauenswürdige Webseiten und halten Sie sich insbesondere bei Kleinanzeigen an den bekannten Spruch: «Das ist ja zu schön, um wahr zu sein!». Oft hat dieser Spruch seine Richtigkeit. Bleiben Sie skeptisch und befolgen Sie die Grundsätze der schweizerischen Kriminalprävention.

Hier geht's zur Webseite der Kriminalprävention:



RÄBGASS

Eifach e Freud.



Sonntagsverkäufe

15.12.24, 13.00 - 18.00 Uhr

22.12.24, 13.00 - 18.00 Uhr

Fust

UPDATE
fitness

CTR
DRUCKEN
Print-on-Demand

U+Z

OTTO'S
ottos.ch

Wo bleibt die Kunst am Bau?

Am 16. Oktober 1984 wurde das Europäische Welthandels- und Kongresszentrum sowie das darin eingebaute Fünfsterne-Hotel eröffnet. Rasch fragte sich die Kunstszene: Aber wo bleibt die Kunst am Bau?

Von Armin Faes

Die Baukosten beliefen sich damals auf 124,4 Mio Franken und zusammen mit der Schweizer Mustermesse verfügte sie nun über 18'500 qm Ausstellungsfläche, womit Basel zu einer der fünf grössten Kongress- und Messestädte in Europa wurde. Anlässlich der Eröffnungsfeier wurde mehrmals darauf hingewiesen, dass in Basel etwas entstanden sei, das für die schweizerische Volkswirtschaft insgesamt von hoher Bedeutung sei und dessen Ausstrahlung gross sein werde.

Künstlergemeinschaft meldet sich bei Direktor

Das neu eingeweihte Zentrum sollte ein privilegierter Ort für verkaufsorientierte Gespräche und Verhandlungen sowie für einen umfassenden Dialog Schweiz-Europa, Europa-Welt sein. Initiant für das CCB (Congress Centrum Basel) war der ehemalige Messe-Generaldirektor Frédéric P. Walthard, der mit Überzeugungskraft und Durchsetzungsvermögen das Neubauprojekt gefördert und verwirklicht hatte. «Nicht umsonst werde das neue Gebäude im Basler Volksmund



Die Skulptur «La Ronde des Continents» im Not-Treppenhaus hinter einem Vorhang. (Bild: Armin Faes)

bereits 'Walthardianum' bezeichnet», schrieb die Presse damals.

Die hiesigen Künstlergemeinschaften waren damals sehr aktiv und meldeten sich nach einer Weile beim Messe-Generaldirektor Walthard mit der Frage: Wo bleibt die Kunst am Bau? Walthard, der selber in der kargen Freizeit malte, ging auf die Frage ein und beschäftigte sich damit, dem Wunsch der Künstler nachzukommen.

Die Recherchen für einen Künstler fruchteten bei Hansjörg Gisiger. Gisiger studierte zuerst Medizin, brach das Studium ab und ging auf die Kunstschule. Er eröffnete bald ein Atelier in Lausanne und konnte seine ersten Werke bereits in Paris zeigen, wo er auch mit Hans Arp Bekanntschaft machte. Vor allem wandte er sich der Metallskulptur zu. Etliche grosse Werke entstanden, so auch für die Expo 1964 die monumentale Kupferskulptur «Fontaine à la gloire de l'eau», auch «Fontaine de cuivre» genannt. Er wurde schliesslich von Walthard beauftragt, für das Congress Centrum Basel ein entsprechendes Werk zu schaffen.

Symbolik der Kommunikation

Der Gedanke im Werk von Gisiger beruht auf der Kommunikation, auf dem Austausch untereinander von Kontinent zu Kontinent oder überhaupt global, also was heute dringender denn je nötig ist, wo allüberall mit den Säbeln ge-

rasselt wird. Die Wandskulptur trägt den treffenden Namen: «La Ronde des Continents» und symbolisiert die Absicht, die weltweite Kommunikation und den internationalen Handel zu fördern. Gisigers Kunstwerk befindet sich im CCB hinter einem Vorhang in einem Treppenhaus, das vermutlich vor dem Einbau der Rolltreppen genutzt wurde, heute aber verlassen und einsam einfach noch existiert, falls einmal ein Notfall eintreten sollte.

Warum versteckt die Messe die Kunst am Bau?

Wir haben den ehemaligen CEO des Congress Centrum und heutigen COO von Switzerland MCH Group Jonas Scharf auf diese Situation hingewiesen, haben auch das Kunstwerk besichtigt, aber es war zu spüren, dass die Kunst in der Messe von heute nicht erste Priorität darstellt, es sei denn, es ginge um die ART. Wir gingen mit Jonas Scharf einige mögliche andere Orte anschauen, wo die Wandskulptur auch für die Besucher des CCB einsehbar wäre, und da gäbe es durchaus attraktive Plätze. Er wolle dies aufnehmen und in der Messeleitung vorbringen.

Unterdessen meldet sich die Medienstelle der MCH Group: «Wir schätzen den kulturellen Wert von Hansjörg Gisigers Werk sehr und arbeiten derzeit daran, einen geeigneten Platz zu finden, an dem die Skulptur angemessen präsentiert werden kann. Aufgrund ihrer Grösse und den räumlichen Gegebenheiten ist dies allerdings eine Herausforderung. Dennoch sind wir zuversichtlich, eine Lösung zu finden, die sowohl dem Kunstwerk als auch den Anforderungen des CCB gerecht wird.» Immerhin ein kunstvoller Lichtblick!

HISTO
HEIMBEDARF AG

Öffnungszeiten
Mo-Do 8 - 12 / 13 - 17 Uhr
Fr 8 - 12 / 13 - 16 Uhr
Sa & So geschlossen

Reparatur-Service, Montage
und Beratung bei allen Grosshaushaltsapparaten



• V-ZUG • Miele • Electrolux
• Bosch • Siemens • Sibir • AEG
• Liebherr • Jura • Schulthess
• Wesco • u.v.m

www.histo.ch

Wettsteinplatz 8 • 4058 Basel • 061 693 00 10 • info@histo.ch

Mir hänn jetz zwei Katze

S liige zwar scho Faschte-waie in de Beggereye barat, aber eigetlig wär jetz Zyt für Änisbrötli und Zimetstär-ne. Jeedefalls isch bi s Hüge-toblers am Oobedisch-Apéro s Stichwort Wiehnacht vom Ben serviert worde. «S isch e verzwiggi Sach dasmool. Der Guschti ellei und s Käthy mit em Unggle Sämi – wie wäm-mer das organisiere?» S Betty isch kurz in sich gange, het Härz und Verstand mobilisiert, und iir Urdeil abgää: «Mir organisiere gar nüt. Wie allewyl sinn alli by uns yglaade, usser em Goldfisch vom Sämi.»

E klaari Mäldig! «Und was koche mer?», het der Ben gfragt. «Koche duesch du gar nit, wie allewyl koch ych, denn ka me s nämmlig au ässe, du machsch wie allewyl der Cas-serolier, will im Pfanne fäage bisch du spitze.» Der Ben het zwar e Lätsch grisse, aber är het eigetlig gwüsst, dass er näben em Betty kei Platz het in der Kuchi.



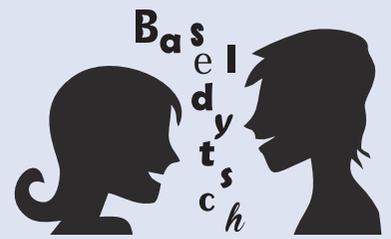
(Bild: Pixabay)

E Wienachtsbaum het aber a-nemiesse. «Gäll, du dänggsch dra, unseri Katz het Gluscht uff farbige, glänzige Kugele, also die nit bis aabe hängge. E Zimmerbrand wär denn s letschte, wo mer bruuche könne.»

E harzige Start

Der Ben het numme gurmlet: «Verstande». Dass denn am Oobe überall Kerze und Kerzli gflaggeret hänn, isch em Betty wurscht gsi. E Kessel Wasser isch sowiso scho barat gstande.

Irgendwie isch es schon en Überraschig gsi, dass alli Gescht koo sinn. S het e Laggs-döpfli gä zur Vorspiis, gfüllt mit eme gräucherete Forälle-Mousse. Am Aafang vom Oobe isch es no ordeli harzig am Disch zuegange. Klar, s Käthy mit em Sämi, der Guschti, 'der verlassene Ehemann', wo aber gar nit niiderschlaage dogs-ässen isch, sondern verzelt het vom grandiose Schneefall und vom verheerende BVB-Kollaps. «Y sag s immer wiider: Wenn me nit alles sälber macht.»



Bim Grappa, Limoncello und em Macallan sinn denn d Härz und d Seelen uffgange. Me het sich verzelt, was me für Fäaler gmacht het, und au s Käthy het uff s Mool zuegää, dass si der Guschti nit richtig behandelt haig und jo, der Sämi syg jo au e Nätte, aber der Goldfisch halt s Nummere 1. «Y ha zweenig Achtsamkeit gläbt.» Und der Guschti: «Y hät s Käthy besser sotte verstoo.» Und der Sämi: «My Goldfisch git mir die nö-tigi Rueh.»

Mit Drääne, mit Schnüze und mit härzlige Umarmige hänn sich alli verabschiedet. Der Ben sait zur Käthy: «Und mir?» «Mir mache morn s Gschirr.» In däm Fall, alles paletti und barat für die heilige Däg. Also denn: Jauchzet, frohlocket!

Gluggsi, der Maudi

Der Fachmann empfiehlt sich

Garage

Ihre Fachwerkstatt in Kleinbasel

- für Reparaturen der Marken VW, VW-Nutzfahrzeuge und Skoda
- Neuwagenvertretung VW
- Occasionshandel aller Marken

AMAG Kleinbasel

Schönaustrasse 25, 4058 Basel
Telefon: 061 690 93 40
E-Mail: kleinbasel@amag.ch



amag

Bodenbeläge

Lutz AG

Parkett & Bodenbeläge

Lutz AG | Rappoltshof 10 | 4057 Basel | 061 691 22 66 | info@lutzag.ch

www.lutzag.ch

Spenglerei/Sanitär



Stieber + Ehret AG

Spenglerei + Sanitäre Installationen

Utengasse 16
4058 Basel

Tel. 061 681 08 44

Fax. 061 681 43 77

www.stieber-ehret.ch

info@stieber-ehret.ch

Spenglerei
Flachdächer
Blitzschutz

Sanitäre Installationen
Reparatur-Service
Gasapparate

Malergeschäft



IMBACH

Das Malergeschäft.

www.imbachmaler.ch

Wenig spektakulär, aber mit enormer Wirkung

Die Anhebung der Hafenbahnbrücke über den Zufahrtskanal zum Hafenbecken 2 ist praktisch abgeschlossen. Es handelt sich um ein wichtiges Puzzleteil für die Hafententwicklung – und um ein Vorzeigeprojekt in Sachen Biodiversität für das ganze Quartier.

*Text: Schweizerische
Rheinhäfen*

Im Rahmen der Hafen- und Stadtentwicklung sind viele Projekte angedacht. Was ist so besonders an der Brückenanhebung über den Zufahrtskanal zum Hafenbecken 2?

Der Unterschied der Brückenhöhe von 50 cm nun neu auf eine Gesamthöhe von 7.50 m entspricht der Standarddurchfahrts Höhe auf dem Rhein von Kleinhüningen bis Strassburg. Diese kleine Differenz von einem halben Meter macht es aus, dass die Containerschiffe möglichst effizient in das Hafenbecken 2 einfahren können.

Rangierbetrieb wird flüssiger

Im Zusammenhang mit der Anhebung konnten auch die Radien der Schienenkurven neu angelegt und die Steigung reduziert werden, was dem heutigen Bahnwagenmaterial entgegenkommt. Der Rangierbetrieb wird flüssiger und das unangenehme Kreischen der Stahlräder auf Schienen weitgehend ausgeschlossen.

Aber von Anfang an. Mit dem Neubau der Hiltalingerbrücke und der Tramverbindung nach Weil 2012 wurde quasi das Fundament gelegt, dass die Brücke der Hafenbahn überhaupt angehoben und erweitert werden konnte. Im Oktober 2021 wurde mit der Realisierung des Projekts begonnen.

Zuerst mussten der 80-jährige Schifffahrtskanal und die alte Spundwand verstärkt werden. Erst dann konnte mit der eigentlichen Arbeit an der Brücke selbst, der seitlichen Ver-



Eine Brücke hebt ab: Die Bauträgerschaft liegt bei der Hafenbahn AG und den Schweizerischen Rheinhäfen.

breiterung, der Anhebung sowie der Optimierung der neuen Gleisanlage zum Nordquai begonnen werden.

Ein Höhepunkt der Baukunst war die Wiederverwendung des bestehenden Brückenmittelteils, der sogenannten «Brückenplatte». Anstatt neu zu bauen, konnte diese nach einer entsprechenden Sanierung weiterverwendet werden.

Bauarbeiten werden Anfang 2025 abgeschlossen

Die Brückenbaumaassnahmen werden Anfang 2025 abgeschlossen sein, und es bleiben nur noch die Umgebungsarbeiten zu erledigen.

Neben weniger Emissionen im Allgemeinen wird neu auch auf die Beleuchtung grossen Wert gelegt. Die «smarte» Wegbeleuchtung schaltet sich bei Bewegungen automatisch ein – und auch wieder aus.

Das spart einerseits Strom und nimmt auch Rücksicht auf die Natur, insbesondere

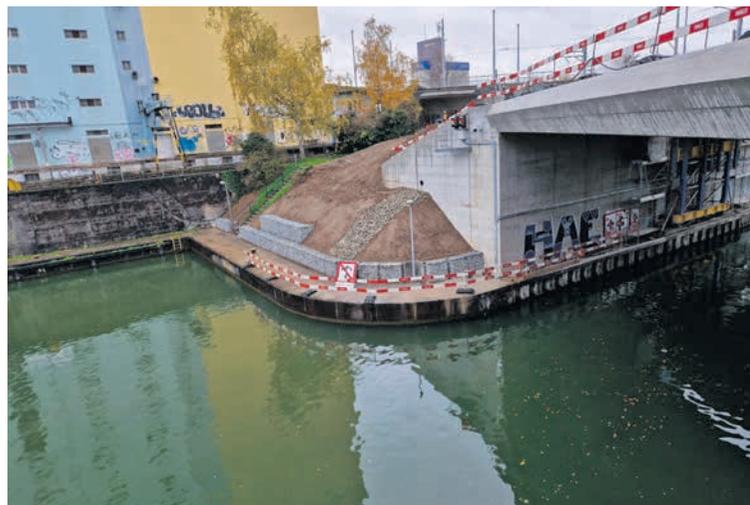
auf die lichtempfindlichen Insekten.

Rund um den Brückenkopf, über die Brücke selbst und entlang der Gleise entstehen ausserdem wertvolle Naturflächen. So werden entsprechende Böden, Steinansammlungen, Büsche sowie weitere Unterschlüpf angelegt, welche speziell der stark gefährdeten Dreizahn-Turmschnecke und Schlingnatter, der Wasserfledermaus

oder dem Eisvogel eine heimeilige «Ecke» mitten im Hafentareal bieten sollen.

Aber natürlich sind auch andere Tierarten aus dem Reich der Insekten, Reptilien und Vögel willkommen.

Die Brückenanhebung verbessert somit nicht nur die Vernetzung für Schiffsverkehr und Bahnbetrieb, sondern wertet auch die Flächen rundherum für die Natur auf.



Die Bauarbeiten dauerten rund zweieinhalb Jahre. (Bilder: zVg)

Der Kalender 2025 von Verschundenes Basel ist da



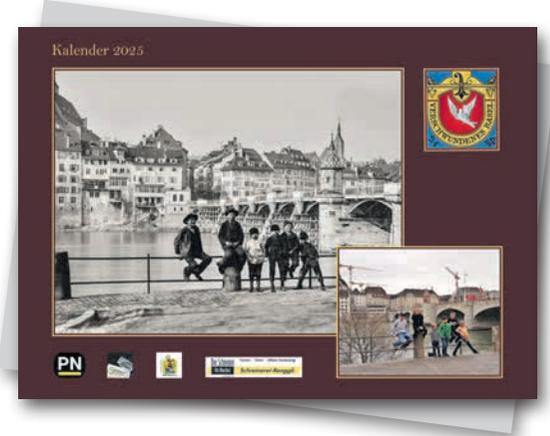
Nostalgische Bilder aus dem alten Basel lassen die Herzen höher schlagen. Jetzt bestellen und bequem heimliefern lassen.

Für Nostalgie-Fans ist es jeweils das Highlight des Jahres: Zum elften Mal ist soeben die neueste Ausgabe des Kalenders «Verschundenes Basel» erschienen.

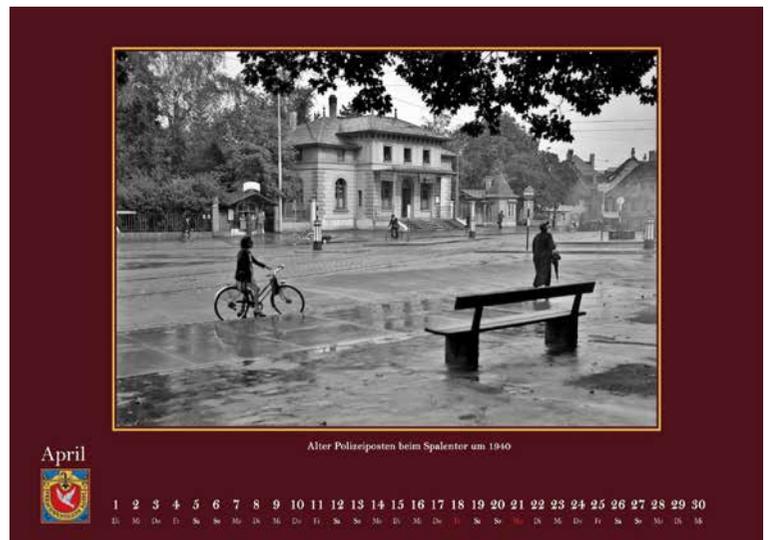
Dieser Kalender, mit Herzblut und Liebe fürs Detail kreiert von VB-Basel-Gründer Daniel Cassaday, unternimmt eine faszinierende Zeitreise

durch das alte Basel, indem er historische Fotos den heutigen Aufnahmen gegenüberstellt. Dazu gehört in Ausgabe 2025 auch die Tramhaltestelle beim Spalentor.

Der Kalender macht nicht nur einem selbst Freude, sondern eignet sich auch als ideales Geschenk. Die Auflage ist limitiert.



Bei der Tramhaltestelle Spalentor befand sich früher ...



... ein Posten der Basler Kantonspolizei. (Bild: Verschundenes Basel)

Ich bestelle _____ (bitte Anzahl hineinschreiben) **Exemplar**
Kalender 2025 von Verschundenes Basel

Grösse: DIN A3 Querformat | Preis pro Kalender: CHF 39.- + Versandkosten CHF 7.-

Bestellen Sie digital (bitte QR-Code scannen) oder per Anmeldetalon

Frau Herr

Vorname, Name: _____

Firma: _____

Strasse, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

E-Mail: _____

Wir danken Ihnen sehr herzlich für Ihre Bestellung!

Vollständig ausgefüllten Talon ausschneiden und bitte senden an:

Kleinbasler Zeitung, c/o Christian Keller Medien GmbH, Birsigstrasse 4, 4054 Basel oder an info@kleinbasler-zeitung.ch

Zustellung ab Bestellungseingang in zwei Werktagen.



Scannen und bestellen!

Neue Wirte: Das Restaurant Rhywiera ist wieder offen

Nach 17 Jahren erfolgreichem Wirten haben die beiden Pächterinnen Christa Weiss und Anja Eggert das schmucke Restaurant am Rhein an Alice und Olivier Flota übergeben. Diese sind bereits gestartet.

Von Armin Faes

Fast unbemerkt hat auf dem Restaurant Rhywiera ein Pächterwechsel stattgefunden. Alice und Olivier Flota, die auch den «Besenstiel» betreiben, haben kürzlich ihren Zweitbetrieb im Kleinbasel übernommen. Wir haben sie besucht und ein immenses Engagement und eine echte Freude gespürt, das Rhywiera nicht umzukrempeln, sondern das erfolgreiche Rezept der letzten Jahre etwas aufzufrischen. «Es war eine sportliche Übernahme», berichtet Olivier Flota, «denn die Besitzer wünschten eine möglichst rasche Übernahme und dass das Lokal nicht zu lange geschlossen bleibt. Wir haben diese Vorgabe auch schnell bewältigt, nämlich innert drei Wochen».

Und, was wird erneuert? «An der Inneneinrichtung ändern wir nichts, denn die Kunst, die an den Wänden hängt, ebenso das Mobiliar gehört den Inhabern und die haben gewünscht, dass nichts



Olivier und Alice Flota-Bigliel auf der Terrasse des Restaurants Rhywiera. (Bild: Armin Faes)

verändert wird, was auch logisch ist in einem historischen Gebäude», sagen die beiden neuen Pächter.

Mediterrane und saisonale Gerichte

Hingegen wollen sie die Karte etwas anpassen und diese mehr saisonal und mediterran ausrichten. «Vor allem berücksichtigen wir wenn

immer möglich unsere lokalen Lieferanten.» Das kulinarische Angebot fokussiert sich auf die hausgemachte schweizerische, französische und mediterrane Küche. Auch das Weinangebot wollen die beiden schwergewichtig auf den südeuropäischen Raum legen, «wobei wir auch das Angebot der offenen Weine etwas vergrössern wollen.»

Alice und Olivier Flota führen schon seit acht Jahren den «Besenstiel» am Klosterberg Nummer 2. «Wir sind ein Privatbetrieb, sind an keinem Kettenbetrieb 'angehängt', finanzieren uns auch selber, so dass wir äusserst flexibel bleiben. Unser Credo heisst, dass unsere Gäste zufrieden unser Lokal sowohl im Grossbasel als auch im Kleinbasel verlassen und wiederkommen. Jedenfalls freuen wir uns sehr, im Kleinbasel neue Leute kennenzulernen», sagt Alice Flota mit einem freudigen Lächeln im Gesicht.

www.rhywiera.ch

Senden Sie uns Ihre Gastro-News

Gerne geben wir Ihren Neuigkeiten in der Kleinbasler Zeitung Platz. Texte und Bilder sind sehr willkommen, eine Berücksichtigung kann aber nicht garantiert werden.

info@kleinbasler-zeitung.ch

Restaurants und Bars in Basel entdecken.

www.basel-restaurants.ch

Gastro Express



Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch

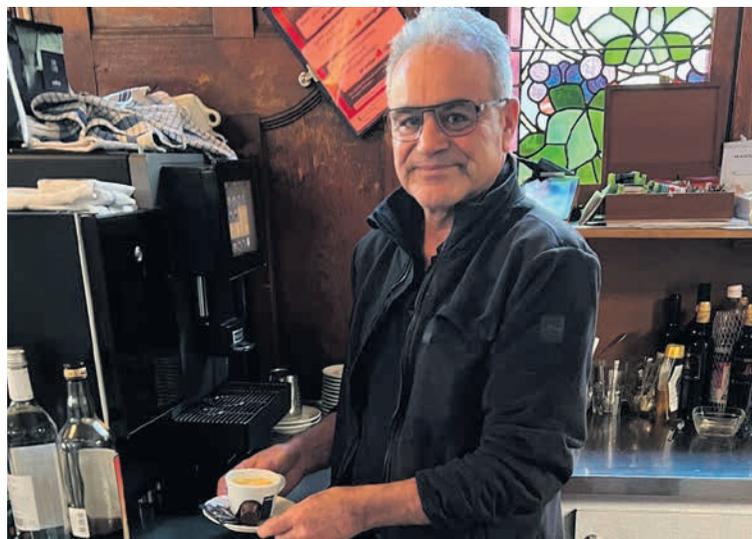
Wegen Sanierungen: McDonald's Greifengasse und Riehentorhalle müssen 2025 schliessen

Die McDonald's-Filiale muss ab März zumachen, soll aber wiedereröffnet werden. Die Zukunft des Traditionslokals an der Riehentorstrasse, das Ende 2025 schliesst, ist hingegen noch ungewiss.

Von André Auderset

In einigen Monaten wird die Gegend zwischen Greifengasse und Claraplatz quasi zur Burger-freien Zone. Der Burger King an der Unteren Rebasse hat seine Tore schon geschlossen, der McDonald's an der Greifengasse macht ab Ende März zu, wie Lizenznehmer Alain Schaub gegenüber der Kleinbasler Zeitung bestätigt. Grund ist, dass die Liegenschaftseigentümerin Axa das Gebäude grundlegend sanieren will.

Laut Axa-Sprecherin Joëlle Schmidt rechnet man mit einer Bauzeit von rund 18 Monaten. Ende 2026 soll die Filiale wiedereröffnet werden. Für Schaub ist es auf alle Fälle eine einschneidende Zäsur, sind doch gerade die Frühlings- und Sommermonate, wenn «tout Bâle» sich am Rhein sonnt, die umsatzstärkste Zeit der Filiale Greifengasse. Die dortigen Burgergrills bleiben



Wirt Nasir Ince steht vor einer ungewissen Zukunft: Die Riehentorhalle wird Ende 2025 schliessen. (Bild: André Auderset)

also gerade in der Zeit kalt, in der Basel die Fans des ESC oder der Frauen-Fussball-EM beheimatet.

Schliessung als Chance

Schaub sieht die Schliessung aber auch als Chance. «Wir nützen die Haussanierung dazu, die Filiale komplett zu modernisieren.» Ein Haupt-

akzent liegt dabei auf der Barrierefreiheit. So sollen die Toiletten rollstuhlgängig werden. Saniert werden auch Lüftung, Heizung und Kühlung. Dazu kommen diverse Massnahmen, die «ganz grundsätzlich den Komfort der Gäste verbessern», wie Schaub sagt.

Im Gegensatz zum Burger King, der am Kleinbasler Standort wohl nicht mehr aufgehen wird, hält McDonald's am Standort Greifengasse fest, so Schaub: «Wir glauben an diesen Standort und werden dort auf alle Fälle bleiben. Wir werden auch das gesamte Personal halten und für die Sanierungszeit in den anderen Filialen beschäftigen sowie im neuen System trainieren.» Dies sei wichtig, da man langjähriges Personal und viele Stammgäste habe.

Zukunft von Riehentorhalle ungewiss

Nicht bewahrheitet haben sich die im Kleinbasel kursierenden

Gerüchte, dass das Restaurant Riehentorhalle nach der Fasnacht 2025 zumacht. Der Wirt Nasir Ince bestätigt auf Nachfrage dieser Zeitung zwar, dass auch dieses Gebäude general-saniert werde. Er habe aber noch einen Vertrag bis Ende nächsten Jahres und wolle diesen auch erfüllen.

So oder so dürfte die vor allem bei den Fasnächtlern beliebte «Baiz» aber in dieser Form verschwinden. Ob es ein Nachfolgelokal am selben Standort gibt, ist ungewiss. Damit müssen sich wohl mittelfristig viele Fasnachtsgruppierungen nach einem neuen Stammlokal umsehen. Einige waren früher im «Rebhaus», wo sie nach der dortigen Neuorientierung unter neuen Pächtern nicht mehr willkommen waren.

Nasir nahm sie mit offenen Armen auf, auch wenn das nicht mehr so lukrativ sei wie früher: «Da kamen nach den Proben 20 bis 30 Leute, die teilweise bis nach Mitternacht blieben – heute sind es noch sechs bis acht Personen»

Wirt sucht Ersatz

Aufhören möchte der Riehentorhalle-Wirt nicht: «Ich bin jetzt 57 und will, wenn möglich, noch sieben bis acht Jahre wirteln.» Er sucht darum ein neues «altes» Lokal im Kleinbasel in ähnlicher Grösse, also mit rund 60 Plätzen und gegebenenfalls einem «Säli», in dem Fasnächtlerinnen und Fasnächtler üben können. Am liebsten sollte es ein Lokal im Kleinbasel sein, denn «hier kenne ich alle Leute und alle kennen mich.»



Die McDonald's-Filiale an der Greifengasse. (Bild: André Auderset)

Das Weihnachtsmenü findet erst nächstes Jahr statt – wegen Pleiten, Pech und Pannen

Er hat die Pleite selbst verschuldet, ja, er hatte Pech und alles wegen einer selber produzierten Panne. Wer ist er, es ist...

... Armin Faes

selber. «Ich war voller Vorfreude, hatte zwar einige Mühe, einen Restaurantbetrieb zu finden, der neben dem Tagesstress und dem Zusatzstress Weihnachtsessen, Geschäftsessen, Jahresabschlussessen und anderen Spezialessen noch Zeit findet, unserer Leserschaft ein Weihnachtsmenü zu offerieren, so dass alle, die des Kochens einigermaßen kundig sind, dieses nachkochen könnten.

Ich weiss nicht, warum mir das kleine Teufelchen, das oft in der Weihnachtszeit auflauert, einen böartigen Streich spielte. Voller Tatendrang traf ich im Restaurant «Resslirytti» am Wettsteinplatz ein. Alles war vorbereitet, Guiseppe, der Koch in der Küche, Sreten Bojanic, der Chef bereit, mich mit einem Glas Weisswein zu begrüßen. Er erzählte mir, dass er erst seit September hier das Szepter als Pächter übernommen habe, und das von der «Sonne» in der Rheingasse werde er ebenfalls



Chefkoch Wilson von Zeidler, Chef Sreten Bojanic und Koch Guiseppe. (Bilder: Armin Faes – mit Chip)

weiterführen. Sreten kennt die «Resslirytti» bestens, denn er war schon 2008 bis 2018 hier tätig.

Ein Stechen hier, ein Knacksen da, ein Ziehen dort

Guiseppe, der Koch, kam und erklärte mir, was er sich vorgestellt hat, und was demnächst zum Probeessen aufgetischt werden würde. Das tönte gut. Ich rüstete mich für das 'Fotoshooting'. Es wurden alle drei Gänge aufgetischt, und ich musste mich zügig ans

Fotografieren machen. Hin und wieder hiess es, mich dem Sujet anpassen, das heisst in die Knie gehen. Und da knackte es nicht schlecht.

Beim Drehen, weil ich den Ossobuco von der Seite knipsen wollte, schoss mir wie ein Blitz ein stechender Schmerz ins Bein, der Ischiasnerv jaulte. Ich biss auf die Zähne, auf die noch echten. Der Chef und ich testeten das vorzügliche Essen. Der Ossobuco (zu Deutsch: Knochen mit Loch) war zart wie die Morgenröte

und die Pannacotta süss wie ein Kuss.

Anderntags freute ich mich auf die Fotos. Meine Frau ist technisch perfekt, während ich eher den Schwachstromtechniker verkörpere. Die Technikerin öffnete den Fotoapparat und wollte den Speicherchip herausnehmen – aber der war nicht drin. Leer! Mir schoss das Blut in den Kopf, der Blutdruck stieg in ungeahnte Höhen und das Herz hämmerte um die Wette. Das darf doch nicht wahr sein. Verglemmi!

Sreten hatte Verständnis für das üble Missgeschick, sagte zwar, es sei ärgerlich, und ich tröstete ihn, wir machen es nächstes Jahr, da wird ja wohl nochmals Weihnachten stattfinden. Immerhin wollte ich die Zauberköche und den Chef noch zeigen und war am Abend darauf nochmals in der «Resslirytti». Auf dem Heimweg hörte ich aus einem warmfunkelnden Fenster aus Bachs Weihnachtsoratorium: Jauchzet frohlocket. Ja, so machen wir es, trotz allem ...

Restaurant Schoofegg

Spezialideete:

Was git s Scheeners als am ene Oobe e Schoofegg-Fondue?

- Schoofegg-Fondue oder e
- Gnagi

(immer am letschde Donnschtig im Monet, uff Vorbstellig)



Sonntags geöffnet

Tel. 061 681 12 98
Gordana + Team



Das Restaurant «Resslirytti» by night.

Wie nachhaltig darf es sein?

Von Maurus Ebnetter
Präsident Wirteverband
Basel-Stadt



Wir sind uns bewusst, dass eine saubere Umgebung und eine intakte Natur wichtige Grundlagen unseres Geschäfts sind. Nur schon aus Eigeninteresse achten wir auf die Umwelt,

so wie das unsere Gäste auch einfordern. Abgesehen davon, gingen gute Unternehmer mit ihren Ressourcen schon immer haushälterisch um.

Gesundes Verhältnis zwischen Aufwand und Nutzen?

Themen wie die regionale Wertschöpfung, der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung, die Verbesserung der Energieeffizienz oder umweltgerechte Verpackungslösungen sind relevant. Wir tun mit, wenn es darum geht, den CO₂-Verbrauch zu verringern, auch wenn es da und dort einen Investitionsstau gibt. In vielen Fällen müssen wir uns allerdings fragen, ob der Aufwand noch in einem gesunden Verhältnis zum Nutzen steht.

Gewiss, eine Reduktion der fossilen Energieträger ist nur schon aus geopolitischen Gründen sinnvoll. Bei der Klimadiskussion bleibt jedoch der gesunde Menschenverstand oft auf der Strecke. Auf lokaler und nationaler Ebene können wir kaum Einfluss auf das Weltklima nehmen. Das Netto-Null-Ziel in kürzester Zeit überfordert viele Unternehmen, Menschen und letztlich den Staat.

Während wir meinen, alles elektrifizieren zu müssen, sind sie in anderen Erdteilen froh, noch länger auf günstiges Öl zählen zu können. Es ist ein Irrglauben, elektrische Heizungen und Elektrofahrzeuge seien emissionsfrei. In ganz Europa fliesst aus physikalischen Gründen der gleiche

Strommix, und der beinhaltet noch immer fast 40 Prozent fossile Energien, obwohl bereits enorme Summen für staatliche Subventionen und Anreize ausgegeben wurden.

Um die energiepolitische Unabhängigkeit unseres Landes steht es nicht gut. Ohne fossile und nukleare Energie wird es noch längere Zeit nicht gehen, wenn wir wettbewerbsfähig bleiben wollen. Leider haben viele die Klima-Ideologie schon zu sehr verinnerlicht, um solche Zusammenhänge zu erkennen.

Oder sie erkennen sie, nehmen aber in ihrem Moraltaumel die Schwierigkeiten in Kauf, weil sie von einem radikal anderen Wirtschaftsmodell und einer neuen Gesellschaftsordnung träumen.

E Glaibasler Wiehnachtshof

Der Hatstätterhof wird für zwei Tage in einen Mini-Weihnachtsmarkt verwandelt.

Von Melina Schneider

Am Wochenende vom 14. und 15. Dezember wird der Hatstätterhof am Lindenberg, gleich beim Hinterausgang des Bistros Pulpo, in einen Weihnachtsdorf verwandelt. Initiiert wurde dieser Anlass von Donati Vini und von Uncle Tom's mobile Bar. Letztere wird mit Glüh-Gin, Simmentaler Bier und Glühwein dafür sorgen, dass der Durst gestillt wird.

Passender Festtagswein

Donati bietet derweil eine Wein-Degustation an, bei der sich die Gäste noch den passenden Festtagswein besorgen können. Ergänzend kann man sich einen Weihnachtsbaum aussuchen, der zusammen mit dem Wein nach Hause geliefert wird. Für die hungrigen Gäste gibt es Köstlichkeiten

von der Metzgerei Pippo und dem Wirth's Huus.

Auch die Kleinsten sollen nicht zu kurz kommen: Es werden Weihnachtsgeschichten vorgelesen und die Bastelfreudigen können Leinwände und Weihnachtskugeln bemalen. Zudem können die Kinder Weihnachtskarten gestalten.

Zudem bieten sich diverse Möglichkeiten, um Geschenke für unter den Weihnachtsbaum zu besorgen. Darunter Necessaires von «swiss-made womenmatter/s», italienische Spezialitäten wie Panettone und Hochprozentiges von Thomann's Schnapskeller.

Die Öffnungszeiten:

Samstag, 14. Dezember: 13 bis 21 Uhr
Sonntag, 15. Dezember: 13 bis 20 Uhr



**Gutbürgerliche Klassiker
mit Innovation.**



Restaurant Brauerei
Grenzacherstrasse 60, 4058 Basel
Tel +41 61 692 49 36

Restaurant «Matt&Elly»: Mit Experimentierfreudigkeit zu mehr Nachhaltigkeit

Wie Denise Furter und Jarin Huber mit ihrem Brauerei-Restaurant im Erlenmatt-Quartier das Nachhaltigkeits-Label «Swisstainable» erlangten.

Von André Auderset

Denise Furter und Jarin Huber, die Mitinhaber des an der Erlenmattstrasse 93 gelegenen Brauerei-Restaurants Matt&Elly staunten gleich doppelt, als sie sich an die Unterlagen der Zertifizierung zum Nachhaltigkeits-Label «Swisstainable» von Schweiz Tourismus machten. Zum einen war die Checkliste sehr umfangreich, zum anderen konnten sie aber befriedigt feststellen, dass sie praktisch alle Kriterien bereits erfüllten.

«Das 'Matt&Elly' gibt es jetzt seit ziemlich genau fünf Jahren und es war von Beginn an unser Ziel, nachhaltig zu wirtschaften. Wir sind auch gemäss den Labels OK:Go für Barrierefreiheit und Faitmaison für Nachhaltigkeit zertifiziert», sagt Huber und Furter ergänzt: «Wir sind sehr experimentierfreudig und machen vieles mit, wenn es mit unseren Zielen übereinstimmt.»

Die anderen Zertifizierungen machten es möglich, gleich beim Level II von Swisstainable einzusteigen, das für Betriebe mit vorhandenem Nachweis



Koch Danny Schindler flankiert von den Mitinhabern Denise Furter und Jarin Huber. (Bild: André Auderset)

für nachhaltige Unternehmensführung gedacht ist. Level I ist quasi für Einsteiger, Level III dann für Unternehmen mit langjähriger Praxis auf diesem Gebiet.

Basel soll «Nachhaltigkeits-Hochburg» werden

Swisstainable umfasst nicht nur die Bereiche umweltfreundliche Produkte und Vermeidung von Foodwaste, sondern auch Mobilität, spezielle Gästebedürfnisse oder faires Personalmanagement, um nur einiges zu nennen. Das «Matt&Elly» ist einer von rund zehn Basler Gastro-Betrieben, welche das Nachhaltigkeits-Label bereits besitzen. Rund 50 weitere Restaurants sind noch dabei, dies zu erlangen. Unterstützt werden sie dabei vom Projekt «Genusstadt

Basel». Das Ziel: Basel zur Schweizer «Nachhaltigkeits-Hochburg» zu befördern, sagte Projektleiter Daniel Nussbaumer an einer Medienkonferenz im August.

«Matt&Elly» hat sich die Werte von Swisstainable von Beginn weg auf die Fahnen geschrieben, wie Furter und Huber betonen: «Wir kaufen das Gemüse von Bauern aus der badischen Nachbarschaft und das Fleisch vom Metzger in der Region.»

Ein Teil des Swisstainable-Labels ist auch, sich jeweils drei Ziele der Weiterentwicklung zu setzen. Bei «Matt&Elly» ist dies zum einen, etwas für das – so Huber – «noch nicht optimale Angebot» im Erlenmatt zu tun. Man will neu eingezogene Firmen im Quartier kontaktieren und die Be-

dürfnisse der Bevölkerung erkunden: Können sie über Mittag weg zum Mittagessen oder wäre es für sie bequemer, im Büro oder zuhause essen zu können? Ist nachhaltiges Essen verpacken und liefern möglich?

Das zweite Ziel lautet, die Gäste über das eigene Engagement für eine nachhaltige Entwicklung vermehrt zu informieren. Huber verdeutlicht dies so: «Bisher handelten wir nach der Devise 'Tue Gutes und rede nicht darüber'. Das wollen wir jetzt verbessern.» Und drittens will man die Mitarbeitenden besser in die Entwicklung mit einbeziehen und ihnen Zeit und Raum schaffen, um eigene Ideen zu entwickeln.

Auch wenn die Jahresgebühr für Swisstainable mit 250 Franken nicht hoch ist, sind die Nachhaltigkeitsbemühungen alles andere als gratis. So kosten lokale Produkte zwangsläufig mehr als diejenigen vom Grossverteiler und es ist komplexer, meint Furter: «Wir haben rund 15 Lieferanten. Da ist Koordination gefordert und die Buchhaltung wird zur Herausforderung.» Das hält die beiden Mitinhaber aber nicht davon ab, den eingeschlagenen Weg weiterzuverfolgen und längerfristig Level III von Swisstainable anzustreben.

Anzeige

Samstag
14. Dezember
11 – 17 Uhr

Hotdog
Raclette
Kürbissuppe
Kaffee+Kuchen
Glühwein

Kerzenziehen
für Kinder
Bazar, Stricksachen
Gutzi, Konfitüre

Landhof-Advent
Der Erlös geht zu Gunsten der Arealentwicklung.

Verein
Landhof



Das Logo von Swisstainable.

Ein lichter Moment für Benachteiligte

Im Union-Saal im Kleinbasel kommen am 25. Dezember wieder alleinstehende, arme, obdachlose oder einsame Menschen in den Genuss von Weihnachtsstimmung.



Neben einem feinen Essen erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Kundenweihnacht auch Geschenke. (Bild: Dominik Plüss)

Von Lukas Müller

Menschen, die am Rande der Gesellschaft stehen, haben es besonders in der Weihnachtszeit sehr schwer. Zum Glück gibt es da die Kundenweihnacht, welche diesen Zeitgenossen etwas Hoffnung und Freude vermittelt. Zu dem Anlass am 25. Dezember laden karitative Institutionen alljährlich zwischen 260 und 280 Menschen ein. Auf die Beine stellt das Essen der Vorstand Kundenweihnacht in Zusammenarbeit mit rund 50 Freiwilligen.

Auch fleischloses Essen

Die Gäste sitzen dabei an schön gedeckten Tischen und können das alljährlich wiederkehrende Menü mit Schinggli und Kartoffelsalat geniessen. Wer lieber fleischlos isst, kommt dank eines separaten Menüs auf seine Kosten. Den gehaltvollen Einstieg in diesen Abend besorgt der CVJM Posaunenchor Riehen. In der Folge wird eine kurze Weih-

nachtsgeschichte erzählt, um dem Ganzen einen stimmigen Rahmen zu verleihen. Im Weiteren geht es an der Kundenweihnacht ganz um die Pflege der Gemeinschaft und ums Essen – begleitet von Musik. Zum Dessert servieren die freiwilligen Helferinnen und Helfer Christstollen.

Natürlich darf auch das flotte Bhaltis nicht fehlen. Neben feinen Esswaren in salziger und süsser Form gibt es traditions-gemäss die handgestrickten Wollsocken in sämtlichen Grössen für alle – denn niemand soll in den kalten Wintertagen frieren müssen. Wie Stefan Plattner, Vor-

standsmitglied der Kundenweihnacht, gegenüber der Kleinbasler Zeitung berichtet, sei die «Kundi» auf der Suche nach neuen Strickerinnen und Strickern. Diese können die begehrten Wollsocken herstellen und spenden, damit sie auch weiterhin verschenkt werden können.

Weihnachtsmittagstisch gegen Einsamkeit

Gemeinsam Weihnachten feiern – ein warmes Essen und Herzlichkeit für alle.

Der Quartiertreffpunkt Hirzbrunnen führt am 24. Dezember 2024 ein kostenloses, solidarisches Weihnachtsmittagessen für Armutsbetroffene, Armutgefährdete und einsame, ältere Menschen durch. Alleinstehende Menschen jeden Alters und jeder Religionszugehörigkeit sind herzlich willkommen.

Ziel des Projekts ist es, den Menschen einen schönen und festlichen Weihnachtsnachmittag zu bereiten, an dem sie Gemeinschaft und Freude

erfahren. Das Essen wird von Freiwilligen zubereitet und serviert.

Kommen Sie zu unserem Weihnachtsessen – geniessen Sie ein warmes Essen und die Gemeinschaft im Quartier! Melden Sie sich bis zum 17. Dezember beim Quartiertreffpunkt Hirzbrunnen unter hirzbrunnen@qtp-basel.ch oder 076 568 50 30 an.

Weitere Infos und Angebote finden Sie unter:

www.qtp-basel.ch/hirzbrunnen



Haben genügend freiwillige Helfer für dieses Jahr gefunden: Co-Treffpunktleiterinnen Corinne Vischer und Nora Farronato. (Bild: zVg)

Neues Orchester Basel: Vom Geheimtipp zum Publikumsliebling

Von Armin Faes

Das Neue Orchester Basel (NOB) freut sich über den grossen Aufschwung und Erfolg seiner Konzerte. Es brilliert mit begeisternden Konzertprogrammen und verzeichnet aktuell über 75 Prozent Abonnentenzuwachs.

Das 2. Abo-Konzert «Carmina Burana» war bereits lange vor Saisonbeginn ausverkauft. Am 10. November 2024 tönnte das prachtvolle Tonspektakel im Stadtcasino. O Fortuna! Das NOB und alle Mitwirkenden spielten Carl Orffs «Carmina Burana» gleichentags vor 2'200 Zuhörenden, zweimal vor ausverkauften Rängen (Öffentliche Generalprobe und Konzert). Wer das junge und dynamische Orchester mit seinem Dirigenten Christian Knüsel erleben will, muss sich frühzeitig um gute Plätze bemühen. Dies treibt das ganze



Das 2. Abo-Konzert «Carmina Burana» (Bild: Ingo Höhn)

Team an, weiterhin qualitativ hochstehende Konzerte anzubieten, in Basel und im Basel-land.

Festliches Neujahrskonzert
Überraschung garantiert! Wir feiern Neujahr mit einem Programm, das beliebte Klassiker erklingen lässt. Zu jedem dieser Meisterwerke präsen-

tieren wir ein Pendant aus dem klassischen Orchesterrepertoire weltweit, von dem wir garantieren, dass es den Hörern unbekannt ist – und dass es dennoch begeistern wird. Mit augenzwinkernder Geld-zurück-Garantie! Zu Gast beim NOB ist die französische Star-Trompeterin Lucienne Renaudin. Die junge

Ausnahmekünstlerin tritt mit grossen Orchestern weltweit auf und brilliert auch als Jazzkünstlerin.

Programm des 4. Abo-Konzertes

am Mittwoch, 1. Januar 2025, 17 Uhr im Stadtcasino Basel

Dvořák Slawische Tänze

Haydn Trompetenkonzert

Strauss Walzer

Ravel Boléro

Lucienne Renaudin Trompete

Neues Orchester Basel

Christian Knüsel Leitung

Vorverkauf (letzte Tickets!)

NOB, abo@neuesorchesterbasel.ch, 061 711 18 47

Bider & Tanner, 061 206 99 96



Vibrations de Couleurs

Von Werner Blatter

Schwingungen sind das zentrale Thema der neuen Herbst/Winterkollektion des Basler Haute Couture Raphael Blechschmidt. Der Modeschöpfer hat ein Talent dafür, mit offenen Augen, Ohren und feingeschärftem Sinn durchs Leben zu gehen. Denn nur damit ist es möglich wiederum eine hervorragende Kollektion auf die Beine zu stellen.

Raphael Blechschmidt lebt für die Haute Couture! Für ihn ist es ein Bedürfnis, dieses jahrhundertealte Handwerk gerade in unserer schnelllebigen Zeit weiterzuführen und weiterzuentwickeln. Be-

sonders in einer Zeit, in der vieles nivelliert und vereinheitlicht wird, ist es ihm wichtig, Akzente der Individualität zu setzen, die sich abheben von der allgemeinen Gleichmachung. Es ist ihm wichtig, die Haute Couture als Spiegel des Zeitgeistes zu betrachten. Sie soll modisch, qualitativ hochstehend und elegant sein.

Alle fünf Shows im Probelokal des Sinfonieorchesters Basel waren restlos ausverkauft. Mode kann wirklich auch noch in der heutigen Zeit Frau, aber auch Mann begeistern. Sehr gut ist auch die musikalische Begleitung durch das Sinfonieorchester beim Publikum angekommen.



Raphael Blechschmidt, Sandra Schiess und Vater Heinz Blechschmidt (Bilder Werner Blatter)



Schlichte und klassische Schnitte



Ein Feuerwerk an Farben

Ein farbenfroher Weihnachtspark beim Claraspital

Von Melina Schneider

Jedes Jahr wird der Park des Claraspitals für die Adventszeit thematisch neu gestaltet und mit einer künstlerischen, dreidimensionalen Installation bespielt. Der diesjährige Weihnachtspark spielt mit den Farben des Lichts. «Lichträume können durchschritten, es kann gehört, geschaut, gelesen und verweilt werden», schreibt das Claraspital in einer Medienmitteilung.

Licht bestimme unser Wesen, unser Verhalten und unsere Lebensführung. «Ohne Licht würden wir mit den Hühnern ins Bett gehen. Ohne Licht keine gemütlichen Abende mit Familie und Freunden, ohne Licht kein Kino, kein Film, keine Sonnenauf- oder -untergänge, ohne Licht keine Festtagsbeleuchtung und kein Weihnachtsbaum.»

Der Weihnachtspark soll während der Adventswochen Patientinnen und Patien-

ten, Mitarbeitende und die Öffentlichkeit in einer oftmals hektischen Zeit des Jahres zum Verweilen, Nachdenken und Betrachten einladen.

Mit Glühwein und Punsch

Erstmals kann man sich im Weihnachtspark auch einen Becher Glühwein oder einen Punsch genehmigen. Der Glühwein- und Punschstand ist bis zum 22. Dezember jeweils von Freitag bis Sonntag zwischen 17 und 20:30 Uhr geöffnet. Der Weihnachtspark kann bis zum 6. Januar 2025 besucht werden. Er ist täglich von 10 bis 21 Uhr zugänglich.



Der diesjährige Weihnachtspark dreht sich rund um das Thema Licht und ist äusserst farbenfroh. (Alle Bilder: Claraspital)



Der Fachmann empfiehlt sich

Malergeschäft

Ribi Malergeschäft AG

M
WIR
BASLER
MALER
MEISTER

061 641 66 66
www.ribigslos.ch

Muldenservice

KOHLER AG Ihr Basler Mulden und Abfall-Service

MULDENSERVICE+TRANSPORTE
KRANARBEITEN

Mattenstrasse 37
4058 Basel
Telefon +41 61 691 80 30
www.kohler-mulden.ch

Schreinerei

Hettich

Daniel Hettich AG
Schreinerei
4125 Riehen

TEL 061 641 32 04 | WWW.HETTICH.SWISS | INFO@HETTICH.SWISS

Elektro

www.elektro-hunziker.ch

MORITZ HUNZIKER AG

Tel. 061 631 35 35
info@elektro-hunziker.ch

BASEL BIRSFELDEN SISSACH

Besucher-Rekord am «Niggi Näggi» und Schnee-Plausch im Tierpark Lange Erlen

Rund 450 Kinder holten beim Santiglaus ein «Säggli» ab und trugen ein Verslein vor. Der Winter im Tierpark ist für Gross und Klein ein Highlight.

Von Melina Schneider

Bis zu eineinhalb Stunden standen die Familien am Sonntag, 1. Dezember, im Tierpark Lange Erlen an, um beim Santiglaus ein «Niggi Näggi»-Säckchen abzuholen. Rund 450 Kinder haben dem Mann aus dem Schwarzwald ein Verslein vorgetragen. «Der Anlass war ein voller Erfolg. Wir können uns nicht erinnern, dass wir jemals so viele Besucherinnen und Besucher an einem Niggi Näggi hatten», bilanzierten die Verantwortlichen des Tierparks.

Der äusserst beliebte und traditionelle Anlass zeigt das Engagement des Tierparks Lange Erlen für die Kinder im Kleinbasel und der Region. «Damit solche Anlässe weiterhin möglich sind und damit



Ohne Värшли gab es am 1. Advent kein Säggli beim Niggi Näggi im Tierpark Lange Erlen. (Alle Bilder: zVg)

der Tierpark Lange Erlen auch in Zukunft gratis für alle sein kann, ist der Tierpark auf Unterstützung angewiesen», sagt Erlen-Vereinspräsident Daniel Seiler.

Nicht nur die Besucherinnen und Besucher kommen während der Winterzeit im Park zum Zuge, sondern auch die Tiere selbst. Während in der Stadt der Verkehr stillstand, genossen Wolf, Wisent und Co. Mitte November den Schnee in vollen Zügen und tobten sich aus. Der Park im weissen Gewand war aber auch ein optisches Highlight und ein Erlebnis für Gross und Klein.

Haben Sie noch kein Weihnachtsgeschenk?

Mit einer Mitgliedschaft oder Patenschaft macht man allen eine Freude. Hier geht's zu den Informationen:

Spenden Sie jetzt für den Tierpark Lange Erlen

Erlenparkweg 110,
4058 Basel

Spenden-Konto:
PC-Konto 40-5193-6
IBAN: CH04 0900 0000
4000 5193 6

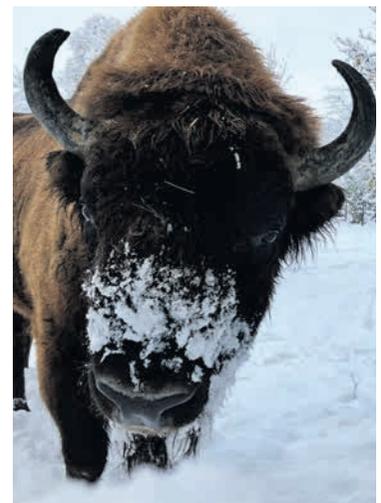
Oder in Ihrer
Twint-App scannen.



Vor dem Erlensaal bildete sich eine lange Warteschlange.



Grosse Freude bei den Ziegen.



Der Wisent dekorierte die Nase.

Sammlerstücke, Schmuck und Accessoires

Auf der Suche nach originellen Weihnachtsgeschenken? Fünf Lädeli-Tipps aus dem Kleinbasel.



Der CHOOSE-Shop gilt als Geheimtipp im Kleinbasel, wenn es um Geschenke geht. (Bild: Lea Meister)

Von Lea Meister

Für den Vater die Socken, für die Mutter einen Geschenkkorb mit Köstlichkeiten und für die Schwester das immergleiche Parfum. Kann man machen – ist aber etwas gar einfalllos, oder?

Wer dieses Jahr überraschen und etwas kreativer sein will, sollte sich einen Nachmittag lang Zeit nehmen, um Basler «Läadeli» zu erkunden, an welchen man vielleicht nicht jeden Tag vorbeikommt. Eine Übersicht:

CHOOSE

Bei CHOOSE in der Grenzacherstrasse machen junge Erwachsene die ersten Schritte in die Berufswelt. In der Werkstatt, im Catering und dem hauseigenen Shop lernen sie den Arbeitsalltag kennen. Das Ziel ist es, ihre beruflichen und sozialen Kompetenzen zu steigern und sie so in den Arbeitsmarkt integrieren zu können.

Und der Shop ist ein Geheimtipp, denn was in den Werkstätten so entsteht, kann sich echt sehen lassen! Von selbst-

gemachten Kerzenständern oder Wassergläsern aus Bierflaschen bis hin zu Vintage-Geschirr findet man dort alles – zu fairen Preisen.

Glücksgriff

Sie sind ein Trödel-Fan? Sehr gut – dann habe ich den perfekten Geheimtipp für Sie! Denn bei Peter Schöni gibt es an der Mattenstrasse seit 1953 «Liebhaberstücke für Jäger & Sammler». Sein Lädeli «Glücksgriff» ist einen Besuch wert.

Schöni sammelt Emailschilder, Plaketten, Sparkässeli und Zippos – aber auch Erinnerungen an Meistertitel des FCB oder unvergessliche Champions-League-Nächte.

AHOI AHOI Concept Store

In der Unteren Rheingasse wartet der AHOI AHOI Concept Store auf Sie. In gemütlicher Atmosphäre findet man dort Pflegeprodukte, Kleidung und Accessoires, Einrichtungsgegenstände und Geschenke für jeden und jede – auch für Kinder.

Im Laden gibt es neben Produkten aus der Schweiz auch

«Fundstücke» aus Österreich, Tschechien, Dänemark, Frankreich, Deutschland, Ghana und vielen anderen Ländern. Wer etwas Schönes sucht, das er nicht an jeder Ecke findet, ist hier ganz sicher richtig.

Baiushki

Klar, Schmuck ist ein Klassiker und vielleicht auch nicht das kreativste Geschenk – es spricht aber nichts dagegen, besonders dann nicht, wenn man neue Wege ergründet.

«Baiushki» ist vor nicht allzu langer Zeit an der Feldbergstrasse eingezogen. Der Schmuck bei «Baiushki» ist handgemacht aus recyceltem Silber und Gold. Hergestellt werden die Schmuckstücke in Basel mithilfe verschiedener

Partner in der Schweiz, Deutschland und Italien.

Fasnachts-Outlet

Für Fasnächtlerinnen und Fasnächtler gibt es wohl nur einen Ort für das beste Geschenk: Der Fasnachtsoutlet 1965 am Schorenweg. Dort warten über 2'000 Fasnachtsplaketten, über 100 Fasnachtsfiguren, eine grosse Anzahl an Pins und Bildern und Kübler Fasnachtsgürli auf Besucherinnen und Besucher.

Natürlich findet man dort auch eine grosse Auswahl an Larven und Kostümen – wenn die beschenkte Person also für die Fasnacht liebt und lebt, wird es hier in der Geschenkplanung keinen Fehlgriff geben.

LIVE IN CONCERT TOURNEE 2025
BY PALMERA AZUL ORCHESTRA VOCALS SOLISTS DJ

Café del Mar

ARIA

BASEL
STADTCASINO
02. FEBRUAR 2025

Jetzt Tickets sichern unter:
www.ticketcorner.ch

breuninger HS Heinrich Schmid
BOOJA-BOOJA KRANZ LIVE

DAS ORIGINAL

Wie wär's mit Tee? «Wänn Si mi vergifte?»

Die Baseldytschi Bihni auf dem Lohnhofhügel bietet derzeit weit härtere Kost als nur servierten Tee.

Von Armin Faes

Wie zu erwarten war: Es läuft nichts nach Drehbuch. Da kann Carmen noch so lange in ihrem Textbuch lesen. Ebenso gehen die vorgefassten Pläne des schweizweit bekanntesten Schauspielers Ruedi Amann nicht auf. In der Suite des Fünfsternhotels geht nicht nur die Post ab, sondern es knallt auch sonst. Und die Damen, die bei Ruedi Amann weiche Knie, hohen Blutdruck und flatternden Puls erleiden, sind zu bedauern.

Ruedi hat schon etliche schwer enttäuschende Frauengeschichten hinter sich, und letztlich ist er einsam geblieben, hat sich statt mit Tee mit der grossen Auswahl von harten Getränken versorgt.



Die Stimmung ist noch gemütlich, das ändert sich... (Bild: Mimmo Muscio)

Zwar schwimmt er im Geld, aber echte Liebe erhält man nicht im Einkaufscenter. Trotz dramatischer Szenen rund um Ruedi Amann und dessen Pläne: Es kommt so, wie es in den Komödien kommen muss. Jedenfalls wird's kein Drama,

auch wenn es anfänglich so aussieht.

Sauberes Baseldütsch

Die neueste Komödie, geschrieben vom Schweizer Autor Enrico Maurer, wurde perfekt ins Baseldytsch über-

setzt, natürlich nicht ins Dalbeneesisch, sondern ins saubere Alltags-Baseldütsch. Das Premierenpublikum unterhielt sich köstlich, das Stück ist vollgespickt mit Pointen, Situationskomik und vor allem mit fulminanter Spielfreude. Vor allem Philipp Borghesi, der «Jungspunt» unter den Schauspielern, der omnipräsent auf der Bühne spielt und den persönlichen Amann-Betreuer Helmut Hubacher verkörpert: Hut ab!

Überhaupt: die Spielfreude des ganzen Ensembles ist enorm zu spüren und die Regie von Tom Müller hat grosse Qualität und viele unerwartete Einfälle. Eine «Bergwanderung» auf den Lohnhofhügel ist wärmstens empfohlen!

Beim Apéro nach der Premiere...



Vom Bihni-Team: Remo Gallacchi und Pirmin Muckenhirn.



Gäste aus Aesch: Werner und Christine Madörin.



Dominique Mollet, Petra Keller und René Häfliger. (Bilder: Werner Blatter)



Baseldytschi Bihni

Wie wär's mit Tee?

E Kumeedi vom Enrico Maurer. Regie: Tom Müller, Bihnebild: Hans Dätt Marti

Donnschtig, Frytig und Samschtig, am Viertel ab achti z Oobe vom 14. Novämber bis 14. Dezämber 2024 vom 17. Jänner bis 09. Hornig und vom 27. Meerze bis 17. Maie 2025

Informatione, Reservazione, Sunntigsvorstellige und Silveschternvorstellige: Tel: 061 261 33 12, www.baseldytschibihni.ch
Baseldytschi Bihni, Kellertheater im Lohnhof, Basel



Das Wirtschaftsquiz: Jetzt mitmachen und eine Schifffahrt auf dem Rhein gewinnen

Stellen Sie Ihr Wissen unter Beweis und entdecken Sie spannende Zahlen & Fakten zur Schweizer Wirtschaft.

So geht's:

Tragen Sie den Buchstaben bei Ihrer Antwort unten ein. Aus den Buchstaben ergibt sich das Lösungswort.

- 1** Wie viel investieren private Unternehmen in der Schweiz pro Jahr in Forschung und Entwicklung und sorgen dafür, dass die Schweiz innovativ bleibt? (In CHF)

O	U	A	E
2.8 Mrd.	10.8 Mrd.	16.8 Mrd.	5.8 Mrd.

Präsentiert von:



- 2** Das reale Bruttoinlandprodukt (BIP) pro Kopf ist in der Schweiz seit 2000 um 22.6 Prozent gestiegen. Wie hat sich im selben Zeitraum der End-Energieverbrauch pro Kopf in der Schweiz verändert?

K	D	L	R
+20 %	-28 %	+5 %	-10 %

- 3** Wie haben sich die CO₂-Emissionen der Schweizer Industrie seit 1990 verändert?

L	V	I	S
+35 %	-41 %	+5 %	-5 %



- 4** Welchen Anteil an den Gewinnsteuern zahlen die grössten 3 Prozent der Firmen in der Schweiz?

T	H	B	E
25 %	50 %	75 %	89 %

- 5** Um wie viel wird zwischen 2020 und 2040 in der Schweiz die Anzahl der Personen in erwerbsfähigem Alter abnehmen?

N	C	Z	U
430'000	99'000	190'000	50'000



- 6** Wie viel Prozent des Baumaterials (Aushub- und Ausbruchmaterial) wird in der Schweiz recycelt?

G	M	T	F
0 %	25 %	75 %	50 %

Scannen Sie den **QR-Code** und tippen Sie das Lösungswort bis zum 31. Dezember 2024 ein. Oder schicken Sie eine **Postkarte** mit dem Lösungswort an:



Lösungswort

1	2	3	4	5	6

Handelskammer beider Basel
St. Jakobs-Strasse 25, 4010 Basel

Viel Glück!

Mehr über unsere Wirtschaft erfahren? www.hkbb.ch





Basler Geschichte mit Karin Rey



Elisabeth Merian-Von der Mühl 1848 (1824–1905)
(Bild: Hermann oder Franz Xaver Winterhalter, Privatbesitz)



Haus zum Kirschgarten.
(Bild: Karin Rey)

Stadtführungen zur Basler Geschichte

Bei Interesse:
karin.rey@outlook.com

Ein Weihnachtsfest in der Sandgrube

Wenn auch ursprünglich als Landsitz erbaut, wurde die Sandgrube Ende des 19. Jh. zum festen Wohnsitz und zur Kulisse wunderschöner Weihnachtsfeste.

Von Karin Rey

In der Textsammlung von Emilie Forcart-Respinger «Alte Häuser, alte Geschichten» von 1936, berichtet eine Enkelin von der Weihnachtsfeier bei ihrer Grossmutter auf dem Gut vor dem Riehentor. Wenn sie auch keinen Namen nennt, weisen Beschreibungen des Hauses sowie Gegebenheiten darauf hin, dass es sich um die Sandgrube an der Riehenstrasse handelt. Diese war von 1804 bis 1931 in Besitz der Familie Merian.

Hinter der beschriebenen Grossmutter darf man Anna Elisabeth Merian-Von der Mühl (1824–1905), die Witwe von Henri Merian (1818–1874), vermuten. Dieser hatte 1868 einen Flügel an das Hauptgebäude anbauen lassen, um

die vielköpfige Familie in den Sommermonaten unterbringen zu können. Nachdem er 1874 verstorben war, verbrachte Anna Elisabeth Merian weiterhin die warme Jahreszeit auf dem Landgut. 1892 erkor sie es zum festen Wohnsitz und gab das Winterdomizil an der St. Alban-Vorstadt 82 auf. Bis zu ihrem Tod 1905 blieb sie in der Sandgrube wohnen.

Kutschenfahrt über holperige Landstrassen

An Heiligabend wurde man um fünf Uhr erwartet. Die Enkelin schildert, wie der Landdauer der Grossmutter sowie die eigenen Wagen mehrmals hin und her fahren mussten, bis die ganze Familie, 24 Personen, versammelt war.

Schon die Fahrt über die mit Gaslaternen beleuchtete Rhein-

brücke beschreibt sie als zauberhaft. Danach fuhr man über die holperige, einsame Landstrasse und schliesslich durch die schmiedeisernen Tore vor den Haupteingang des Gutes, wo die «Magd» mit der Laterne wartete. In der Eingangshalle entledigte man sich seiner Mäntel. Danach kam das ungeduldige Warten im «blauen Zimmer», das nach dort befindlichen Gemälden im Stil Watteaus so genannt wurde. Auf einem Tisch standen eine Karaffe mit Hypokras, nach uraltem Familienrezept zubereitet, sowie eine Schale mit Bierringen.

Endlich ertönte das Glöcklein und man durfte in den grossen Saal mit dem Weihnachtsbaum eintreten. Dieser war mit Glaskugeln, Eiszäpfchen und all jenen Dingen behangen, welche die Grossmutter über Wochen



Sandgrube, Hauptfassade (Bild: BSLRiehenstrasse154_077360)

eingekauft hatte: Spielsachen, Nähutis, Fingerhüte, Kalender und noch vieles mehr.

Primelstöcke als Dekoration

Entlang der Wände standen Tische mit silbernen Kerzenleuchtern, darunter die Geschenke und, erstaunlicherweise und wenig weihnachtlich, zahlreiche verschiedenfarbige Primelstöcke, welche der Gärtner im Treibhaus gezogen hatte. Damals gab es noch keine Blumengeschäfte und so schätzte man es umso mehr, dass man diese nach der Feier nach Hause nehmen durfte.

Zunächst versammelte sich die ganze Familie um den Flügel und sang Weihnachtslieder. 1845 hatte Abel Burckhardt (1805–1882), zweiter Pfarrer am Münster, vier Lieder für Kinder herausgegeben. Diese fehlten lange Jahre an kaum einer Basler Familien-Weihnacht. Besonders «I will go s Stäli b'schaue» war sehr beliebt.

Danach musste jedes Kind der in ein schwarzseidenes Kleid mit Spitzenhäubchen gekleideten Grossmutter einen Vers oder etwas aus der Weih-



Eingangshalle Sandgrube (Bild: Stefan Holenstein)

nachtsgeschichte vortragen. Ihr gütiges Lächeln habe das Lampenfieber vertrieben.

Mehrere Gabentische und Plündern des Baumes

Schliesslich führte die Grossmama alle vierundzwanzig Familienmitglieder zu ihren Geschenken auf den Gabentischen. Nach der Bescherung durfte der Baum «geplündert», das heisst

die kleinen Geschenke unter viel Gelächter mit extra bereit gelegten, kleinen Scheren abgeschnitten werden.

Um sieben brachten die «Bonnen» die kleinsten Kinder nach Hause und man begab sich zum Essen. Die Enkelin beschreibt, dass die Festtafel jedes Jahr mit farbigen Kameilien in flachen Kristallschalen geschmückt gewesen sei.

Nicht unweit von diesem schönen Fest musste wohl so manches Kleinbasler Kind auf eine Bescherung verzichten, weil die Eltern es sich einfach nicht leisten konnten. Dafür, dass sie doch einige Geschenke erhielten, sorgten Frauenvereine und auch einige Familien der gehobeneren Gesellschaft veranstalteten Weihnachtsfeste für ärmere Kinder.

Der Fachmann empfiehlt sich

Schreinerei

IMMER ANGEMESSEN.

Maulbeerstrasse 24 | 4058 Basel | t +41 (0)61 691 26 00 | info@lachenmeier.ch

Baugeschäft

nanni ag
baugeschäft

hagenastrasse 16
4056 basel

telefon 061 692 11 10
fax 061 692 11 79

nanniag@bluewin.ch
www.nanni-ag.ch

Spenglerei

GEBR. ZIEGLER AG
Spenglerei • Sanitäre Installationen • Reparaturen

4057 Basel | Wiesenstrasse 18 | Tel. 061 631 40 03 | info@gebr-ziegler.ch

Heizung/Sanitär

Gerber & Güntlisberger AG
Heizungsbau • Naturenergie • Sanitärtechnik

Fürfelderstrasse 1
4125 Riehen
Tel. 061 646 80 60
g-und-g.ch

Zuhause Wohlfühlen

Die historische Löwen Apotheke schliesst

Nach 148 Jahren Bestehen muss die Löwenapotheke zum Jahresende schliessen.

Von Karin Rey

Als Grund für die Schliessung nennt Beat Giezendanner, als Vertreter der Besitzerfamilie, den auslaufenden Baurechtsvertrag, der nicht verlängert wird und somit den Verkauf der Liegenschaft zur Folge hat. Zudem gibt es innerhalb der Familie Giezendanner keine Nachfolger mit pharmazeutischer Ausbildung, und auch der Fachkräftemangel sei ein Grund für das Ende des Traditionsunternehmens.

Die teils langjährigen Mitarbeiterinnen haben fast alle eine neue Anstellung gefunden.

Ursprung im Haus «zum rothen Leuen»

1876 war die Apotheke von Erich Borchers im Haus «zum rothen Leuen» an der Greifengasse 19 gegründet worden. Bereits ein Jahr später übergab er sie dem aus Preussen stammenden Casimir Nienhaus-Meinau. Dieser kaufte zwei weitere Liegenschaften dazu, 1883 wurde mit dem Abbruch der drei Häuser begonnen und der Neubau Ecke Greifengasse / Utengasse errichtet (heute Manor).

Nach seinem Tod 1910 bis zur Übernahme durch die Familie Giezendanner 1936 wechselte

sie noch dreimal den Besitzer. Und zwischen 1920 bis 1929 zog sie insgesamt vier Mal innerhalb der Greifengasse um, bis sie ihren heutigen Platz fand.

Eine Apotheke im Kleinbasel dank der Drei Ehrengesellschaften

Eigentlich sollte sie, gemäss ihrem Standort, Greifen Apotheke heissen. Bei der Namensgebung hatte man sich jedoch auf den Gründungsort, das «Haus zum rothen Leuen» bezogen, zudem gibt es bereits eine Greifen Apotheke an der unteren Rebgasse. Und an der Rebgasse 10 residierte einst die Wilde Maa Apotheke.

Dies nicht aus Zufall. Dank dem Einsatz der drei Ehrengesellschaften, deren Gesellschaftshaus sich in unmittelbarer Nähe befindet, konnte nämlich 1837 die erste Apotheke im Kleinbasel eröffnet werden. Alle sieben Konzessionen waren nach Grossbasel vergeben worden; erst nach jahrelangen Verhandlungen wurde eine achte für Kleinbasel zur Versteigerung ausgestellt.

Die Familie Giezendanner übernahm 1936

1936 konnte Jakob «Jacques» Giezendanner aus dem tog-



Löwen Apotheke (Bild: Werner Blatter)

genburgischen Wil (SG) die traditionsreiche Apotheke erwerben. Als der langjährige Präsident des baselstädtischen Apothekerverbandes 1952 starb, blieb sie in Familienbesitz und ist es noch heute.

Wegen der kompetenten und geschätzten Beratung des eingespielten Teams waren manche KundenInnen sogar aus den Vororten in die Löwen Apotheke gekommen nach dem Motto «Ych gang zum Leu und blyb em treu!». Nun gilt es Ab-

schied nehmen. Der berühmte Löwe, der viele Jahre den Eingang bewachte, wird künftig der Garten der Familie Giezendanner zieren.



Werbe-Postkarte (Aus der Zeit von Casimir Nienhaus)



WELTWEIT
VERNETZT

port-of-switzerland.ch

PORT OF
SWITZERLAND

Das verschwundene Klybeckschlösschen

Em Baldi sy Glaibasel

Von Daniel Cassaday,
Verschwundenes Basel

Das Schloss Klybeck, einst ein prächtiges Wasserschloss an der Ecke Klybeckstrasse/Kleinhüningerstrasse, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erstmals 1283 erwähnt, wurde das Schloss 1492 namentlich bekannt.

Es war umgeben von Gärten, einem Wassergraben und einem Teich, die für den Betrieb von Mühlen und weiteren Gewerben genutzt wurden. Eine dunkle Episode ereignete sich 1445, als das Schloss von österreichischen Söldnern verwüstet wurde.

Im 19. Jahrhundert wandelte sich die Umgebung

stark durch Industrialisierung und Wohnbau. Nachdem das Schloss 1903 zu einem Mietshaus geworden war, fiel es 1955 dem Abriss zum Opfer, um im Arbeiterquartier Klybeck Platz für moderne Wohnhäuser zu schaffen.

Heute erinnert nur noch die Schlossgasse an die einstige Pracht des Klybeck-Schlusses.

Weisse Weihnachten

Während der diesjährige Schneefall Mitte November Basel in einen Ausnahmezustand versetzte, waren ein weisser Winter und weisse Weihnachten zu Zeiten des Kleinbasler Schriftsteller Theobald Baerwart noch gang und gäbe.

Diese haimelig wohlige Stimmung kurz vor Weihnachten hat Baerwart in einem Gedicht mit dem Titel «D’Flogge mache Ringedänzli» beschrieben, welches im Buch «Sunneblig» erschien.

D’Flogge mache Ringedänzli
Luschtig vor em Fänschter
uss
Und der Schnee duet Dächli
baue,
D’Sunne het’s in Kibel ghaue
Und der Winter isch im
Schuss

Und am Huus verby ver-
speetet
Trage d’Lyt no Päggli haim;
Flimmre dien die blaiche
Gärte,
Im e Winggel duet me märtle
Um die letschte Dannebaim.

Ändlig zieht der Store fire.
D’Nacht und d’Strosse wärde
still;
In der Stube-n-aber flamme
D’Kerzli uff und lys schafft
d’Mamme
Wie’s dr Wiehnachtsängel
will.

’s Liecht vom Himmel zieht
in d’Hysli,
Lychtet in de Kinderblig,
Luegt us alle, ohni z’wehle;
D’Glogge lyte-n-in de Seele,
Uff der Ärde waltet ’s Gligg.

D’Flogge mache Ringedänzli
Dur die dunggli Winter-
nacht,
giggele dur d’Umäng yne,
Wo die glaine Kerzli schyne,
D’Fraid us alle-n-Auge lacht.



Das Klybeckschlössli im Mai 1952. (Bild: Verschwundenes Basel)



Die Kreuzung Klybeckstrasse / Kleinhüningerstrasse heute. (Bild: Martin Regenass)

PN Prime News, s unabhängige Basler Newsportal



Isch d Unabhängigkait Dir wichtig
bisch bi Prime News zimmlig richtig,
denn das Newsportal persee
erfüllt dä Aaspruch, wirsch es gsee –
sygs bim Hindergrund vo Gschichte
oder wenn Lyt bim Podcast brichte.

Interessiert Di s Lääbe in dr Stadt?
Findsch ab und zue e Quiz no glatt?
Das alles und noo sehr vvyll mee
kasch Daag fir Daag uff Prime News gsee.

Interessiert? – Denn schleen mir vor:
Abonnier ys doch emool e Joor!

Am allerschnällschte goots esoo,
scan doch dä QR-Code grad doo:



Jetzt abonniere.
www.primenews.ch/abo

S Prime News Joores-Abo
koschtet **59.90 Frangge.**



Wer Blut spendet, dem winkt Mega-Jackpot

Um Engpässe während den Festtagen zu vermeiden, lanciert das Blutspendezentrum beider Basel einen Spendenaufruf mit Wettbewerb. Zu gewinnen gibt es 4'000 Franken – monatlich während 20 Jahren.

Von Christian Keller

Vom 9. bis zum 31. Dezember 2024 führt das Blutspendezentrum beider Basel eine spezielle Aktion mit dem Titel «Leben retten und gewinnen» durch. Wer in besagtem Zeitraum an der Hebelstrasse 10 (beim Unispital) vorbeikommt und Blut spendet, erhält zwei Win-for-Life-Lose.

Der «Jackpot» kann sich wahrlich sehen lassen: Zu gewinnen gibt es 4'000 Franken, die während 20 Jahren jeden Monat ausbezahlt werden. Das sind zusammengerechnet 960'000 Franken.

Weshalb wendet sich das Blutspendezentrum beider Basel gerade jetzt an die Öffentlichkeit? Darüber haben wir uns mit Heidi Brönnimann, Leiterin Kommunikation und Werbung, unterhalten.

Was ist der Grund für den aktuellen Spendenaufruf?

Heidi Brönnimann: Die Festtage liegen in diesem Jahr ungünstig. Viele Menschen werden die «Brücke» machen und abwesend sein. Um Blutknappheit zu vermeiden, rufen wir die Bevölkerung dazu auf,



Heidi Brönnimann (Mitte) und Team im Blutspendezentrum.



Gute Sache: Auch Luca Thoma, Journalist beim Basler Newsportal Prime News, hat Blut gespendet. (Bild: Christian Keller)

in der Adventszeit Blut zu spenden. Dies verbinden wir mit einem attraktiven Wettbewerb. Das Blutspenden lohnt sich also doppelt: Man tut nicht nur etwas Gutes, sondern kann auch einen lukrativen Preis gewinnen.

Wann ist von Blutknappheit die Rede?

Blutknappheit umschreibt den kritischen Moment, wenn unsere Vorräte ausgehen und wir gewisse Blutgruppen nicht mehr ausliefern können. Das gilt es unbedingt zu vermeiden. Der Winter ist eine Spitzenzeit: Weil die Menschen häufiger krank sind, gehen die Spenden zurück. Entsprechend müssen wir vorsorgen.

Wie kann ich an der aktuellen Blutspendeaktion teilnehmen?

Am besten ruft man zunächst unsere Webseite auf und informiert sich über die gesundheitlichen Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen. Ein Zeckenstich bedeutet zum Beispiel, dass man vier Wochen aussetzen muss. Ist bezüglich den Spende-kriterien alles in Ordnung, kann man sich mit wenigen Mausklicks für einen

Termin anmelden. Selbstverständlich ist es aber auch möglich, spontan vorbeizukommen. Die Öffnungszeiten finden sich auf der Webseite.

Wie viel Zeit sollte man für das Blutspenden einrechnen?

Der Zeitaufwand beträgt rund eine Stunde. Dazu gehört die Anmeldung inklusive dem Ausfüllen des Fragebogens, das Blutspenden und die Erholungsphase. Wir offerieren jeweils eine stärkende Verpflegung. Übrigens ist die Blutspende immer auch ein Checkup.

Inwiefern?

Die Blutspenden werden jeweils im Labor untersucht, etwa auf Krankheiten wie HIV oder Hepatitis B. Sollten die Ärzte kritische Werte feststellen, nehmen sie mit den Betroffenen Kontakt auf.

Weitere Informationen www.blutspende-basel.ch

Win-Win for Life.

Spende Blut und erhalte **zwei Rubbellose** und die Chance auf **20 Jahre lang 4'000 CHF pro Monat!**

WIN FOR LIFE

20 JAHRE LANG MONAT FÜR MONAT FR. 4'000.-

5x PRO LOS GEWINNEN

SWISSLOS

Feiertagsaktion vom 9.–31.12.2024

blutspende-basel.ch

BLUTSPENDE SRK BEIDER BASEL

1'500 Mitwirkende am Laaferi

32 Junge Garden nehmen an der dritten Ausgabe der Vorfasnachtsveranstaltung in der Eventhalle der Messe vom 14. bis 16. Februar teil.



Beim Laaferi stehen die Jüngsten auf der Bühne und zeigen mit kreativen Auftritten ihr Können. (Bild: zVg)

Von Lukas Müller

«Bei meinem Weg in die Fasnacht hatte ich als Kind und als Jugendlicher sehr viel Unterstützung privater Art. Ich durfte Leute kennenlernen, Leute lernten mich kennen, und so wurde ich langsam aber sicher in die Fasnacht hineingetragen.» Pascal Kottmann, Ideengeber und Initiant des Laaferi, weiss, wovon er spricht. Gemeinsam mit Matthieu Meyer und den auf dem fasnächtlichen Parkett ebenfalls stark engagierten OK-Mitgliedern Linda Atz, Moritz Frei, Rafael Schülin, Oliver Schürmann, Tim Stauffer und

Philipp Wingeier stellt er im kommenden Februar wieder das Laaferi auf die Beine. Als Regisseurin zeichnet wiederum Andrea Pfaehler verantwortlich. «Fasnacht ist ein Kulturerbe», betont Kottmann gegenüber der Kleinbasler Zeitung. «Wir hatten 1'500 Anmeldungen aus insgesamt 32 Cliquen. Da sich so viele Leute angemeldet hatten, beschlossen wir 16 Zweiergrüpli zu bilden. Beim Zuteilen konnten wir mittels Post-It-Zettelchen-System einen guten Erfolg herausholen.» Der langen Rede kurzer Sinn: Alle waren am Schluss zufrieden.

Integration für alle

Fasnacht verbindet Jung und Alt, das ist ein wichtiges Faktum. Das Laaferi übernimmt innerhalb des Basler Fasnachts-Mikrokosmos eine ganz zentrale Funktion. «Integration und Nachwuchsförderung sind tragende Säulen dieser Veranstaltung. Die Jungen sollen hier eine eigene Plattform erhalten», berichtet der Trommelbauer, Grafiker und Laternenmaler in Personalunion. Doch kreative Geschichten wie diese sind

auch an Finanzen gebunden. Laut Kottmann haben sich die Laaferi-Exponenten und Laaferi-Exponentinnen im Hinblick auf die diesjährige Laaferi-Ausgabe um Unterstützung durch die Stadt Basel bemüht, vorerst allerdings noch ohne Erfolg.

Am Laaferi beteiligen sich Kinder und Jugendliche im Alter zwischen 7 und 18 Jahren. Die ganze Geschichte soll diesmal noch frischer, noch moderner, noch professioneller daherkommen. Ein neues Ensemble sorgt für Schwung, die Laaferi-Band wird den musikalischen Funken überspringen lassen. Die Fasnacht soll hier in all ihren Facetten aufleben – mit gelegentlichen historischen Rückgriffen, auf das, was sich im fasnächtlichen Kontext einst abgespielt hat. Mehr sei an dieser Stelle noch nicht verraten, das Riesenspektakel mit den Jungen und für die Jungen muss für jedermann und für jedefrau spannend bleiben.

Zu den Tickets:



«Fasnacht ... mi Religion!»

«Unsere Basler Fasnacht ist Passion und für viele fast eine Religion. Und genau dieses spezielle Fasnachts-Gefühl zelebrieren wir am MIMÖSLI 2025!», heisst es in der Medienmitteilung der Vorfasnachtsveranstaltung im Kulturhuus Häbse. Passend zum religiösen Aspekt wird das Ensemble musikalisch vom Oyenga Gospelchor am Münster Basel und der Mimösli-Band unter der Leitung von Emmi Lichtenhahn begleitet. Zudem soll der Auftritt des Basler «Loop-Vocal-Artist» Florens Meury von «Einmund» für ein besonders Highlight sorgen.

Für die Fasnachtsmusik sind wiederum Basels Top-Piccolo-Ensemble «Piccognito» und die innovativen Basler Tambouren «d' Rötzilysgge vo Stickstoff» und die Traditions-Guggemusik-Formation «Ventilatore» zuständig, die «das Publikum wieder mit einem qualitativ hochstehenden Mix von traditioneller Fasnachtsmusik und überraschendem Ideenreichtum begeistern» sollen.

Neues Ensemble-Mitglied

Bei den Schnitzelbänken wechseln sich «S' Spitzig Ryssblei», «Dr Schyynhailig», «D' Gryssel», «D' Muulwurf» und das «Rollator Röösl» ab. Neuigkeiten gibt es beim Ensemble zu verkünden, zu dem Moderatorin und Schauspielerin Cyliane Howald hinzustösst. An ihrer Seite steht die bekannte Formation aus Dani von Wattenwyl, Hedy Kaufmann, Nicole Loretan, Carlos Amstutz, Maik van Epple und Michael Eckerle. Das Mimösli 2025 findet vom 17. Januar bis 28. Februar statt. (ms)

Ticket's gibt es hier:



Der Initiant des Laaferi: Pascal Kottmann. (Bild: Lukas Müller)

Charivari 2025: Traditionelles bewahren und Neues probieren

Die «gute» Fasnachtsmusik soll in der kommenden Ausgabe gepflegt, aber auch Experimentelles gewagt werden. Besondere Akzente gibt es bei den Pfeifergruppen.

Von André Auderset

Ebenso wie im Ensemble Stephanie Schluchter (vgl. November-Ausgabe) feiert die Pfeifergruppe «Schäärede» im 2025 ihr 20. Charivari. Sämtliche Akteurinnen wurden eingeladen, die jemals mit ihnen am Charivari gepfiffen haben; dargeboten wird unter anderem ein von Michael Robertson arrangiertes Medley.

Ungewohnt ist, dass auch die Männer-Gruppe «Spitzbuebe» auftreten wird, die sich normalerweise mit den «Schäärede» abwechseln. Mit den beiden Gruppen und der Spale-Clique will Programmchef Erik Julliard, die «gute» Fasnachtsmusik pflegen.

Ganz nach dem Motto «Bewährtes bewahren und Neues wagen» werden die Tambou-



Das Charivari-Team mit Regisseur Lucien Stöcklin, Obmann Walter F. Studer und Programmchef Erik Julliard (v.l.n.r.). (Bild: Patrick Straub)

ren der Fasnachtszunft Ryburg und der Rotstabelle Liestal Experimentelles auf die Bühne bringen. Das ist auch vom Schlegelakrobaten Maurice Weiss zu erwarten, der letztes Jahr regelrecht «abgeräumt»

hatte. Das Motto der nächstjährigen Ausgabe lautet «Erscheen Charivari».

«Gwäägi» und «Dintelimpli» Bei den Guggenmusiken kommen die «Schränz-Gritte» und

die «Uelischränzer» zum Zug. Auch bei den Schnitzelbänken gibt es eine Doppelbesetzung. Der Hausbank «d' Gwäägi» hat ohnehin – so Julliard – noch Vertrag bis 2075, dazu kommt das «Dintelimpli».

Personell ändert sich beim Schauspielensemble mit Cyril Giger, Tim Koechlin, Tatjana Pietropaolo, Beatrice Waldis, Olivia Zimmerli und der Jubilarin Stephanie Schluchter nichts. Ihr will man laut Regisseur Lucien Stöcklin, «eine besondere Plattform» bieten.

Das Charivari läuft vom 8. – 22. Februar 2025 im Volkshaus Basel. Die Tickets kosten zwischen CHF 49.- und CHF 76.- und sind im Vorverkauf bei Ticketcorner und unter ticket@charivari.ch erhältlich.

www.charivari.ch

Das Drummeli 2025 wird zur Zirkus-Manege

Die Vorfasnachts-Veranstaltung spielt vom 22. Februar bis zum 1. März in einer runden Arena.

Von Lukas Müller

Was passiert, wenn 15 Stammcliquen, zwei Guggen, renommierte Schnitzelbängg und ein Schauspielensemble mit bekannten Gesichtern aufeinandertreffen? Dann ist «z Basel wider Drummeli-Zyt».

Das Monstre-Trommelkonzert wird heuer wieder in der Event Halle der Messe Basel aufgeführt. Inhalt und Verpackung wurden geändert – gewisse Akzente von früher her wurden beibehalten. Rund 1'000 Mitwirkende aus Stammcliquen, Guggen und Bängg werden die neu entwickelte, kreisrunde Arena mit Fasnachtsmusik füllen, und

bei den Rahmestiggli wird es unter Leitung des Regisseurs Michael Luisier wieder hoch zu- und hergehen.

Derniere am Samstag

Im Drummeli 2025 gehts vor allem einmal um die Fasnacht an sich, aber auch um die schwierige aktuelle Weltlage. Natürlich dürfen auch die legendären Basler Themen nicht fehlen. Das Drummeli 2025 feiert am 22. Februar Premiere und umfasst sieben Vorstellungen. Nach langer Zeit wird die Derniere wieder am Samstag stattfinden, dafür wird am Montag nicht gespielt. Cliquen, Guggen und nicht zuletzt auch das Fasnachts-



D Brunzguttere in Kombination mit «Pelati delicati» am Drummeli 2024. (Bild: Beat Schwald Lithopool)

Comité arbeiten gemeinsam ehrenamtlich für eine kurzweilige, nostalgische, aber auch bitter-böse und bissige Drummeli-Auflage.

Zu den Tickets:



Unsere Geburtstagskinder

Herzliche Gratulation!



Jacqueline Vogel
20.11.1945
Fasnachtsurgestein



Peter Meier
23.11.1933
Hirzbrunnenkönig



Raymond Erb
17.11.1949
Konzertveranstalter a.D.



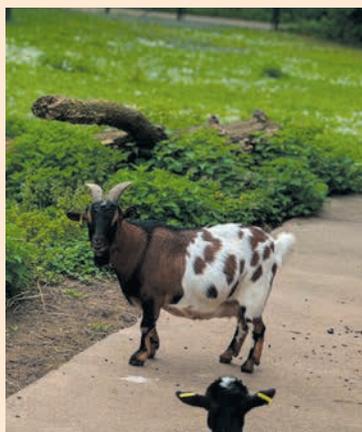
Tamara Sbardelotto
24.11.1954
Öggsliwirtin



Urs von Felten
29.11.1962
Wagenfasnachtler



Noé Pollheimer
04.12.1999
Riehener Einwohnerrat



Zwergziege Coco
03.12.2017
Tierpark Lange Erlen

Haben Sie oder Ihre Freunde Geburtstag?

Auf der Geburtstagsseite haben Sie die Möglichkeit, Ihren Liebsten zu gratulieren. Senden Sie uns ein Foto sowie Vor- und Nachname, Geburtsdatum und ein, zwei Infos zu Ihrem Geburtstagskind.

info@kleinbasler-zeitung.ch

Die Geschenkkarte, die immer passt.
Gültig in 50 Geschäften.

ERHÄLTlich
IM 2. STOCK



Auch online
bestellbar:
www.sjp.ch



Kämmerlibrüder sind Freunde fürs Leben

Ein geselliger Herrenoober, spannende Aktivitäten durchs Jahr hindurch sowie ein guter Zusammenhalt zeichnen das Wurzengraber-Kämmerli Basel aus. Gesucht sind neue Mitglieder mit sauberem Leumund.

Von Lukas Müller

Im Jahr 2025 wird im Wurzengraber-Kämmerli Basel gross gefeiert. Zum 140. Mal geht der traditionsreiche Herrenoober vonstatten. Über 300 schwarz-weiss gebüxte Männer treffen sich da in prächtiger Atmosphäre, um bei einem Gläschen Wein oder einer Stange Bier über Gott und die Welt, über Lokalpolitik und über den FCB, den EHC und den RTV zu diskutieren.

Um die schöne Basler Tradition weiterzutragen, braucht es in Zukunft neue Vereinsmitglieder. Bis ins Jahr 2030 will das Wurzengraber-Kämmerli die ursprünglich definierte Zahl von 450 Kämmerlibrüder wieder erreichen. «Wir suchen gute Leute und bieten ihnen dann auch ein Programm, das Freude macht», sagt Daniel Brunner, Präsident der Kämmerlibrüder gegenüber der KBZ.

«Am Maibändel geht's mit samt dem Familienanhang ins Grüne.»

Beim Wurzengraber-Kämmerli Basel mitmachen, können Männer mit einwandfreiem Leumund von 18 bis 60 Jahren. Jeder Probable braucht zwei Göttis, die für ihn einstehen. Beitreten können Männer aus dem ganzen Kanton Basel-Stadt.

Aktivitäten durchs Jahr

Jedes Jahr organisieren der Vorstand plus einige Vereinsmitglieder Anlässe. So zum Beispiel den Maibändel mit einer Ausfahrt samt Familienanhang ins Grüne und den Willkomm-Bummel durch «Glaibasler Gnelle», bei dem



Der umsichtige Präsident des Wurzengraber-Kämmerli Basel: Daniel Brunner-Ryhiner. (Bild: Lukas Müller)

man die Neo-Wurzengraber kennenlernen kann. Jeweils ab Ende Oktober erfolgen die Aufnahmen der neuen Vereinsmitglieder – gemäss Statuten fungiert der Vorstand des Wurzengraber-Kämmerli Basel als Aufnahmeorgan. Als zusätzliche Einrichtung gibt es den Stamm, jeweils am ersten Dienstag eines jeden Monats in der Ueli Brau Bar. Besonders wichtig sind die Generalversammlungen jeweils im September im Meriansaal des Du Pont (ehemals Café Spitz) und das Herzstück des Wurzengraber-Kämmerli Basel, der sogenannte Herrenoober jeweils am ersten Samstag im Januar.

Show und Musik

Was da im Saal des Volkshauses am Herrenoober alles abgeht, darüber wird gemäss Abmachung Stillschweigen bewahrt. Es ist aber verbürgt, dass da ein gediegenes, gemischtes Programm mit Show und Musik über die Bühne rauscht. Die Kämmerlibrüder geniessen den Abend in fideler Laune an Zehnertischen und genehmigen sich den einen oder anderen Bordeaux, Burgunder oder auch einen Rotwein spanischer Provenienz. Da wird gut angestossen und es

werden Kontakte gepflegt, die man durchs Jahr weiterführen kann. Wichtig ist den Wurzengrabern der Dienst am Mitmenschen. An der berühmten

«Dällersammlig» wird jeweils Geld gesammelt für Menschen, die vom Schicksal nicht verwöhnt worden sind.

Und selbstverständlich werden auch die Verstorbenen und die Veteranen geehrt. Gegen Mitternacht zieht die ganze Männergesellschaft gut gelaunt in die naheliegenden Beizen wie das Schafeck, den Alte Schluuch oder das Schiefe Eck weiter. Dort lässt man den Abend im Freundeskreis ausklingen. Wer sich nach der Lektüre dieser Zeilen angesprochen fühlt und dem Verein beitreten möchte, kann via Internet Kontakt aufnehmen. Es lohnt sich.

www.wurzengraber.ch



Zu vermieten an bevorzugter Wohnlage
Nähe Tinguely-Museum und Sportplatz Rankhof
mit direkter ÖV-Anbindung.

Moderater Mietzins und Anteilscheinkapital.

**Neu renovierte, komfortable 4 ½-Zi-Wohnung
Im Grenzacherhof 12:**
85 m², im EG, ohne Balkon

Mietbeginn: Baldmöglichst oder nach Vereinbarung

Bei Interesse senden Sie uns ein an Sie
adressiertes und frankiertes Couvert.
Sie erhalten dann unser Anmelde-
formular, welches Sie ausfüllen und an
uns zurücksenden.

Oder melden Sie sich an unter
<https://bwranchhof.ch/anmeldung/>

BWR, Bau- und Wohngenossenschaft Rankhof
Im Rankhof 4, 4058 Basel

Ein historischer Erfolg für das Kleinbasel. Jetzt braucht es eine neue Verkehrspolitik

Von Antoinette Voellmy,
Dreirosen bleibt! und Basta!

Mit dem Nein zum Autobahnausbau ist das Monsterbauwerk Rheintunnel definitiv vom Tisch. Kleines Budget, viele Menschen: Dreirosen bleibt!, Jetzt wenden, Klimalokalgruppen und eine breite Allianz von Organisationen und Parteien. Und immer mehr Menschen, die etwas gegen den unsinnigen Autobahnausbau tun wollten. Kernstück unserer

Kampagne waren unzählige Gespräche in den Quartieren und an den Haustüren. Wir haben viele Argumente gehört: Wir können doch nicht immer noch mehr Autobahnen bauen. Das löst das Stauproblem eh nicht. Keine Monsterbaustellen. Nicht noch mehr Verkehr. Mitten in der Klimakrise Autobahnen bauen ist absurd.

Das Nein zum Rheintunnel ist ein Entscheid für die zügige Umsetzung der Klimagerechtigkeit. Der Autoverkehr

muss bis 2037 um mindestens ein Drittel gesenkt werden. Für die AnwohnerInnen der Osttangente braucht es jetzt Tempo 60 auf der Autobahn.

Der als Ersatzfläche für die Dreirosenmatte angepriesene Park am Rhein ist als Gegenvorschlag zur Juso-Initiative «Hafen für alle» bereits beschlossen und hat nichts mit dem Rheintunnel zu tun. Er muss jetzt unbedingt so rasch wie möglich umgesetzt werden.



(Bild: zVg)

Der Rheintunnel muss nochmals vors Volk

Von Lukas Ott, Geschäftsführer TCS beider Basel

Im Nachgang zur Autobahnabstimmung kann festgehalten werden, dass die Vorlage offensichtlich überladen war. Zu viele unterschiedliche Interessen spielten ineinander. Positiv ist zu werten, dass sich die Nordwestschweizer Kantone grossmehrheitlich für den Rheintunnel ausgesprochen haben. Selbst in Basel-Stadt hat der hohe Ja-Anteil überrascht. Daher erwartet der TCS beider Basel, dass der Rheintunnel in einem separaten Projekt nochmals vorgelegt wird. Denn andere Varianten wie zum Beispiel eine Umfahrung via der deutschen A98, sind aufgrund des Staatsvertrags nicht realistisch.

Die Realitäten im Strassenverkehr werden sich in den kommenden Jahren nicht verändern. Fakt ist, dass nahezu 75 % des Güterverkehrs auf den Nationalstrassen abgewickelt wird und sich weiterhin den

Weg über die Nord-Süd Achse der Schweiz und damit über die Osttangente quält. Und es kommt noch schlimmer: die auffällige Osttangente muss in absehbarer Zukunft saniert werden. Ist dann kein Rheintunnel da, rollt der gesamte Güter- und Personenverkehr durch Basel. Genauer durchs Kleinbasel. Auch das ist Fakt. Es braucht den Rheintunnel, denn den internationalen Transitverkehr bekommt man nicht mit Superblocks oder Fahrverboten in den Griff.



(Bild: zVg)

Mehr Lebensqualität in den Quartieren

Von Fleur Weibel, Grossrätin Grüne Basel-Stadt

Nicht nur der erste Schnee, sondern auch die Wahlen von Basler Regierung und Parlament sowie die Abstimmungen Ende November sind Geschichte. Wobei die Wahl- und Abstimmungsergebnisse natürlich einen grossen Einfluss auf die zukünftigen Entwicklungen der Stadt haben werden. Fürs Kleinbasel ist vor allem ein Resultat richtungsweisend: das Nein zum milliardenschweren Ausbau der Nationalstrassen und damit das Nein zum Bau des Rheintunnels.

Bevölkerung sendet klare Botschaft an Regierung

Während die Schweiz mit 53% Nein sagte, sprach sich Basel-Stadt mit 56% (ohne Riehen und Bettingen mit 60%) und Birsfelden mit 64% gegen das Megaprojekt Rheintunnel aus. Dass der Nein-Anteil im Kleinbasel noch höher ausgefallen sein dürfte, lässt sich

angesichts der vielen «Nein»-Fahnen, den zahlreichen Protestaktionen und den Diskussionen in den Quartiervereinen vermuten. Damit sendet die Bevölkerung eine deutliche Botschaft an die Regierung, die trotz des breiten Widerstands gegen den Rheintunnel an diesem festhalten und die Dreirosenmatte zu einer 10-jährigen Baustelle umfunktionieren wollte: Das Stauproblem lässt sich sicher nicht ohne Rücksicht auf die Lebensqualität in den Quartieren lösen.



(Bild: zVg)



Die Interessen Gemeinschaft Kleinbasel bewegt etwas



Die IGK konnte 2024 wichtige Anliegen im Kleinbasel in Angriff nehmen. (Bild:Martin Regenass)

Von Anita Treml,
Präsidentin IGK

Gemeinsam verfolgen wir das Ziel, wichtige Anliegen der KMU in die Verwaltung und Politik zu tragen. So geschehen bei der Anwohner- und Gewerbeparkkarte und bei den Vernehmlassungen, an denen die IGK teilgenommen hat. Im Frühling 2024 gelang es uns, zwei Vertreter des Handwerkes, Thassilo Gerspach und Fabian Borer, in den Vorstand aufzunehmen. Ebenso froh sind wir über das dritte neue Vorstandsmitglied, Tim Schneuwly, der in der KMU-Beratung bei der BKB arbeitet. Wir erhoffen uns durch die Mitarbeit der drei Neuen Synergien im Vorstand.

Dass die IGK auch die Interessen des Detailhandels und der Gastronomie vertritt und dabei Vorstandsmitglieder wie Dieter Heizmann und Yannick Studer eine wichtige Rolle spielen, zeigt unsere Arbeit in Sachen Diebstahlprävention: In einem ersten Schritt haben wir das Problem benannt und beim Sicherheitsdepartement Massnahmen gefordert.

In einem zweiten Schritt haben wir zwei Informationsanlässe organisiert, an denen die Präventionspolizei und das Community Policing über geeignete Diebstahlprävention informierten und das Publikum Fragen stellen konnte.

Diese Beispiele zeigen, wie griffig die IGK arbeitet. Die

Diebstähle rings um den Claraplatz sind daraufhin zurückgegangen.

Daneben tätigten wir, und damit meine ich vor allem unsere Geschäftsführerin Carmen Kolp, viel wertvolle Arbeit. Es waren dies die Mitarbeit in diversen Begleitgruppen (Gesamtsanierung Clarastrasse, Rheingasse), die enge Zusammenarbeit mit dem Tiefbauamt und das Verfassen von Vernehmlassungen.

Am Claraplatz muss sich etwas tun

Natürlich gab es auch Probleme, die wir im Jahr 2024 nicht lösen konnten. Wenn ich morgens um 10 Uhr, wie kürzlich geschehen, 10 mutmassliche

Die nächsten IGK-Anlässe

13. Dezember 2024
Netzwerker-Lunch von 12.00-13.30 Uhr im Restaurant Schafeck.

20. Januar 2025 um 18.30 Uhr Neujahrsapéro.
Einladung erfolgt rechtzeitig.

27. Januar 2025 Netzwerker-Lunch Vogel Gryff, Lääberli Zmorge im Restaurant Sonne. Weitere Details sind rechtzeitig ersichtlich.

Anmeldungen können an sekretariat@igkleinbasel.ch auf der Website beim jeweiligen Anlass oder per Post gesendet werden.

Dealer unter den Arkaden am Claraplatz sichte, stelle ich fest, dass unsere Gesellschaft das Drogenproblem noch nicht in den Griff bekommen hat. Die Nachfrage nach harten Drogen scheint zu gross zu sein. Dennoch wird die IGK am Drogenstammtisch weiterhin Vorschläge einbringen. Die Situation am Claraplatz muss sich verbessern. Daran werden wir auch im Jahr 2025 weiterarbeiten.

Ich danke sämtlichen Vorstandsmitgliedern für ihr Engagement fürs Kleinbasel. Auch den noch nicht genannten Vorstandsmitgliedern Dominique Fahrner und Silvan Surber und unserer Geschäftsführerin Carmen Kolp.



Die IGK wünscht Ihnen frohe Festtage

Wir wünschen allen Mitgliedern und der Leserschaft besinnliche Feiertage. Ein konstruktives Jahr liegt hinter uns und wir starten mit Zuversicht ins 2025.

Proaktiv. Engagiert. Offen. Unabhängig.

Werden auch Sie Teil des IGK-Netzwerkes.
QR-Code scannen oder www.igkleinbasel.ch



Warum der Vaterschaftsurlaub inzwischen «Urlaub des anderen Elternteils» heisst

Im Interview erklärt Rechtsanwältin Daniela Beck vom Arbeitgeberverband Region Basel die Hintergründe.

Von Christian Keller

Am 1. Januar 2021 wurde der zweiwöchige Vaterschaftsurlaub eingeführt. Dieser heisst nun aber neu «Urlaub des anderen Elternteils». Weshalb diese Änderung und gibt es noch mehr Neuerungen in diesem Bereich?

Daniela Beck: Durch die Einführung der «Ehe für Alle» wurde am 1. Januar 2024 der Begriff Vaterschaftsurlaub durch denjenigen des «Urlaub des anderen Elternteils» ersetzt. Am Anspruch des Vaters auf einen zweiwöchigen Urlaub ändert diese neue Begrifflichkeit nichts, aber neu hat nach der Geburt eines Kindes auch die erwerbstätige Ehefrau der Mutter, die nach Gesetz als anderer Elternteil gilt, Anspruch auf einen zweiwöchigen Urlaub.



Muss der Urlaub direkt nach der Geburt des Kindes bezogen werden, oder gibt es diesbezüglich andere Regelungen als beim Mutterschaftsurlaub?

Nein, der Urlaub muss nicht direkt nach der Geburt bezogen werden, aber innert einer Rahmenfrist von sechs Monaten. Der Urlaub kann auch tageweise bezogen werden (Art. 329g OR). Unserer Erfahrung nach wird der Urlaub meist direkt nach der Geburt des Kindes bezogen, es ist aber auch denkbar, dass dies erst



Die «Ehe für Alle» führt zu Anpassungen. (Bild: Pixabay)

später geschieht, etwa um der Mutter den Wiedereinstieg bei der Arbeit zu erleichtern.

Kann die Arbeitgeberin den Bezug des Urlaubs verweigern, zum Beispiel mit der Begründung, dass im September jeweils die Budgetplanung ansteht und keine Abwesenheiten genehmigt werden?

Wenn in diesem Fall die Geburt im September ansteht und der Angestellte den Urlaub direkt nach der Geburt des Kindes beziehen möchte, gehen seine Interessen in der Regel vor. Falls der Bezug in dem Fall also nicht gewährt wird, müssen zwingende betriebliche Gründe vorliegen. Bei einem späteren Bezug ist auf die berechtigten Interessen des Betriebes Rücksicht zu nehmen. Ein Bezug über Monate hinweg ist aufgrund der Treuepflicht des Angestellten mit der Arbeitgeberin abzusprechen. Dementsprechend hat sich der Angestellte innert zumutbarer Frist zum Zeitpunkt des Bezugs seines Vaterschaftsurlaubs zu erklären.

Welchen Lohn erhält denn nun der andere Elternteil während dieser zwei Wochen?

Bei Erfüllen der gesetzlichen Voraussetzungen erhält der andere Elternteil während dieser zwei Wochen 80 Prozent des versicherten Verdienstes, maximal aber 220 Franken pro Tag. Wenn jemand mehr als 8'250 Franken pro Monat verdient, kann die Lohneinbusse recht empfindlich sein.

Wird diese Kürzung von der Arbeitgeberin denn überhaupt vorgenommen? Der administrative Aufwand ist relativ hoch, wenn im Extremfall über sechs Monate hinweg jeweils für einzelne Bezugstage der Lohn auf 80 Prozent gekürzt wird.

Das ist eine berechtigte Frage. Ich gehe davon aus, dass die meisten Arbeitgeberinnen keine Kürzung auf 80 Prozent vornehmen. Das ist gut und

Recht, in diesem Fall empfehle ich den Arbeitgeberinnen aber zu prüfen, in welcher Höhe die Taggelder der Mutterschaftsversicherung an die Arbeitnehmerinnen weitergeleitet werden. Wenn diese während 14 Wochen «nur» 80 Prozent Lohn erhalten, liegt klar eine Ungleichbehandlung vor, es müsste während mindestens zweier Wochen ebenfalls der volle Lohn ausbezahlt werden.

Wenn in einem Reglement festgehalten ist, dass der Vater bei der Geburt eines Kindes drei Tage als bezahlte Absenz zugute hat, müssen diese drei Tage dann zusätzlich zu diesen zwei gesetzlichen Wochen gewährt werden?

Ja, in diesem Fall schon. Direkt nach der Einführung des Vaterschaftsurlaubs war dieser Punkt sehr unklar, mittlerweile kann aber davon ausgegangen werden, dass alle Firmen die diesbezüglichen vertraglichen Regelungen angepasst und definiert haben, ob zum zweiwöchigen Vaterschaftsurlaub noch zusätzliche freie Tage oder Wochen gewährt werden. Wichtig ist, dies im Arbeitsvertrag oder Personalreglement zu definieren. Von der Rechtsprechung bisher aber noch immer nicht geklärt ist die Frage, ob der Tag der Geburt zusätzlich zu gewähren ist oder nicht. Unserer Ansicht nach ist der Tag bei Geburt dann Teil des zweiwöchigen Vaterschaftsurlaubs.

www.arbeitgeberbasel.ch

arbeitgeberverband

region basel

Zu Ross in «Bella Italia», Fasnacht in Basel

Patricia Wanner-Odermatt und ihr Mann Stephan haben sich für das Landleben in der Toskana mit 18 Pferden entschieden. Wenn es kälter wird, kehren sie jeweils in ihre geliebte Heimat zurück. Ein Porträt.



Patricia Wanner-Odermatt hilft am Weihnachtsstand von Markus Jaenneret mit. In Italien bietet sie Wanderreitwochen an. (Bilder: A. Faes / zVG)

Von Armin Faes

Die Pferde kommen natürlich nicht mit nach Basel; derzeit sorgt Stephan für die zahlreichen Vierbeiner. Er ist kürzlich von Basel zurückgekehrt und hatte hier bei den Vorbereitungen zum Weihnachtsmarkt geholfen.

Vor 17 Jahren ist Patricia Odermatt mit ihrem Mann Stephan ohne Sparbatzen nach Bivignano ausgewandert. Sie hatte ihn an einem Drummeli an der Bar kennengelernt und schliesslich, er musste drei Anläufe unternehmen, geheiratet.

In Bivignano hat das Paar ein heizungsloses Haus gekauft, gewerkelt und geschuftet, und sind heute, wie Patricia sagt

«ächti Buure». Unterdessen besitzen sie ein kleines Agriturismo mit wenigen Gästezimmern und Ferienappartements.

Gleichermassen lebensfreudig wie ihr Vater Karli Odermatt

Patricia ist eine lebenslustige, humorvolle, quirliche Frau, mit einer Energie für sieben geladen, aber auch mit Freude am Arbeiten und Freude am Vergnügen.

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm, denn sie ist die Tochter des heute noch legendären «Karli noone Gool», der auch nicht bekannt ist als ein Kind von Traurigkeit.

Während der Saison organisiert Patricia Wander- und

Wanderreitwochen, wobei sie in der letzten Saison mit Gästen und mit den Pferden vier Mal nach Rimini geritten ist. Oder es gibt die Yogareitwoche, dort wird es achtsamer, «denn gang ych in d Kuchi go koche», meint dazu ihr Mann Stephan, der ein multibegabter Handwerker ist.

Ihr Anwesen umfasst heute 20 Hektaren Land, wovon eine Hektare mit 200 Olivenbäumen bepflanzt ist. «Im Moment ist Stephan daran, Oliven zu schütteln und meldet: gute Ernte, 300 Liter Olivenöl».

Waschechte Fasnächtler

Derzeit weilt Patricia in Basel und hilft am Weihnachtsstand von Markus Jaenneret, der bekannt ist für wunderbaren und auch skurrilen Weihnachtschmuck. Sie hatte sich sehr auf das erste Fondue gefreut, denn «Pasta esse ich lieber Zuhause, die ist in Italien wesentlich besser».

An der Fasnacht sind beide in Basel und lassen sich in Bivignano vertreten. Stephan trommelt bei der Fasnachtsgesellschaft 1884, einer män-

neretreuen Fasnachtstruppe. Patricia, ehemals Pfeiferin und leidenschaftliche Fasnächtlerin, hilft in der Augustinergasse in der Bar «Himmliche Klaus», die nur an der Fasnacht von keuschen Nonnen betrieben wird. Meistbestelltes Getränk ist «Die heissi Sünd».

Nach der Fasnacht heisst es wieder, das Basler Herz zurücklassen und ab in die Toskana, wo 18 Pferde, drei Mulis, einige Hunde und Katzen sehnsüchtig auf die Herrschaft warten.



Ein Idyll: Das Agriturismo der beiden Basler in der Toskana. (Bild: zVg)

A circular graphic containing the logo for 'Humanitas' in blue and black text, with the tagline 'Alterspflegeheim Riehen.' below it. A QR code is positioned in the center of the circle. Below the circle, the text reads: 'Unsere Qualität definiert sich durch das Bewusstsein, eine «lernende Institution» zu sein.'

«An der WM streben wir eine Medaille an»

Patrick Mendelin von Unihockey Basel Regio fährt mit der Nationalmannschaft bald an die Weltmeisterschaften. Der Crack erzählt, dass im Schweizer Team ein grosser Umbruch stattgefunden habe.

Von Lukas Müller

In den vergangenen Jahren war Patrick Mendelin oft mit dem Unihockey-Nationalteam unterwegs. Für zwei der im Zweijahres-Turnus ausgerichteten Weltmeisterschaften musste er verletzungshalber passen. Doch unterdessen geht es ihm wieder gut.

Auf Clubebene war Mendelin einige Jahre mit dem Spitzenteam SV Wiler Ersigen auf dem Feld. Für zwei Jahre spielte er mit einer Doppellizenz sowohl bei den Emmentalern wie auch beim neu zusammengestellten Team von Basel Regio. Heute konzentriert er sich auf die Einsätze bei Basel Regio und in der Schweizer Nationalmannschaft. Beruflich ist er ebenfalls mit dem Unihockey verbunden. Er ist als Leiter Vereinsentwicklung bei seinem Stammverein angestellt.

National vorankommen

«Im Unihockey saust der Plastikball sehr schnell hin und her», sagt Patrick Mendelin. Doch momentan befindet sich die Mannschaft von Basel Regio in der höchsten Liga auf ungewohntem Tabellenrang. Das Team liegt nur auf Platz elf. Natürlich hoffen die Unihockeyspieler, dass sie so rasch wie möglich wieder vorankommen und in der Tabelle nach oben steigen. Es gilt jetzt zu punkten, damit der angestrebte Platz unter den ersten acht Mannschaften erreicht werden kann.

Ein erfolgreiches Team sollte laut Mendelin mehrere Akteure haben, die torgefährlich

sind und ein Spiel entscheiden können. Basel Regio hat solche Leute in seinen Reihen. Für gesteigerte Torproduktion sorgen sollen neben Patrick Mendelin vor allem die auswärtigen Spieler. Basel Regio hat einen Headcoach aus Finnland verpflichtet. Ilkka Kittilä war fünf Jahre in Sachsen-Anhalt tätig und wurde mit dem UHC Weissenfels Deutscher Meister. Kittilä zur Seite stehen zwei Schweizer Co-Trainer.

Basel Regio ist der führende Unihockey-Club und das sportliche Aushängeschild der gesamten Region Nordwestschweiz. Das Männerteam spielt seit 2022 in der obersten Liga, das Frauenteam in der zweithöchsten Liga, in der NLB.

Die WM steht vor der Tür

International stehen für Patrick Mendelin als Mitglied der Schweizer Nationalmannschaft die ganz grossen Prüfungen erst noch bevor. Nach dem Aufgalopp mit dem Vierländerturnier in Finnland kommt es im Dezember in Malmö zur Weltmeisterschaft.

Die Schweiz wird bei ihren WM-Einsätzen von zahlreichen Schlachtenbummlern unterstützt. Bezüglich des sportlichen Abschneidens in Südschweden gibt sich der Unihockey-Crack vorsichtig optimistisch: «Nach einem personellen Umbruch haben wir zwölf Neulinge in unserem 20-Mann-Kader. An der Endrunde streben wir nach Möglichkeit einen Medaillengang an. Wir werden sehen, was effektiv drinliegt.»



Patrick Mendelin: Bester Unihockey-Spieler in der Region. (Bild: L. Müller)



Samariter Kleinbasel

Ihr Partner in Erster Hilfe

Sanitätsdienst? sanitaetsdienst@samariter-kleinbasel.ch

Erste Hilfe Kurs? kurse@samariter-kleinbasel.ch

Mitglied werden? info@samariter-kleinbasel.ch

Samariterverein Kleinbasel, 4000 Basel
www.samariter-kleinbasel.ch

modern – kompetent – unkompliziert – bezahlbar



E Rueder-Spektakel uf em Bach ...

Nicht nur Tote Bäle, auch internationale Persönlichkeiten brachten das ruderliche Know-How an's Kleinbasler Rheinufer. Unser Sportminister **Mustafa Atici** strahlte im Gästezelt in die frohe Runde mit Hotelkönigin **Yvette Thüring**, Stadtlaufobmann **René Bänziger**, Sportmanager **Mathieu Jaus**, alt Mässglöckner **Franz Baur** samt den beiden sportlichen Damen **Giovanna Conti** und **Brigitte Felix**. Als gewiefter Organisator der Mirabaud Basel Head Regatta amte **Matthias Schmitz**, er war unter **Sabine Horvath** Co-Präsident. **Mario Gyr** wurde von der Rotseeregatta an-

geschwemmt. Vor dem Bistro Pulpo, wo exakt ohne Voranmeldung das Ziel für die Sprintrennen montiert wurde, begutachteten die 3E-Brüder **René Thoma** und **Fritz Jenny** den Rummel auf dem Wasser und das Gedränge an Land. **Andi Hanslin** hingegen brillierte intern als Raclettekünstler.

Und ganz am Rande noch ein paar Worte zu den Resultaten: Bei den Männern siegte der Deutschland-Achter, bei den Frauen gab es einen niederländischen Doppelsieg. Aber Hoppla, bei den Junioren siegte «unser» Basler Ruderclub. Bravo ruft ihre

Dante Clara



Giovanna Conti, Yvette Thüring und Brigitte Felix. (Bilder: Werner Blatter)



Regierungsrat Mustafa Atici mit Sabine Horvath von Basel Head.

FC Nordstern ist neu SFV zertifiziert

*Von Valon Kiska**

Beim FC Nordstern Basel gibt es etwas zu feiern: Der Fussballclub ist als SFV-Quality-Club zertifiziert worden – ein Meilenstein! Dieses Label des Schweizerischen Fussballverbands (SFV) würdigt unsere hohe Qualität in der Vereinsarbeit, besonders in der Nachwuchsförderung und Vereinsentwicklung.

Der Weg zu dem Label begann im Mai 2023 mit der Bewerbung. Schon Ende Juni starteten wir in den Zertifizierungsprozess. In Workshops und Aufgaben nahmen wir unsere Strukturen unter die Lupe und konnten Verbesserungen umsetzen. Ein wichtiger Schritt war die Erstellung eines Arbeitsdokuments, das unsere Ziele bis 2026 definiert. Dazu gehört der Ausbau des Mädchen-



Die Ausbilderinnen und Ausbilder mit dem Vorstand des FC Nordstern. (Bild: zVg)

fussballs, die Stärkung der Inklusion, das Gewinnen neuer Ehrenamtlicher und die Steigerung der Ausbildungsqualität.

Tag der Verleihung war der 9. November – gleichzeitig un-

ser erster Ausbildungstag für die Nachwuchsabteilung. Über 30 Ausbilder und Assistenten tauschten sich über Ausbildungsinhalte und praktische Umsetzung aus. Der Tag war ein voller Erfolg, die Zertifizierung

die Krönung. Diese Auszeichnung ist für uns Motivation, die Zukunft des FC Nordstern mit Herz und Verantwortung zu gestalten.

**Sport- und Nachwuchschef*

Frag doch ...



Die Altersreform AHV 21: Einige Beispiele konkreter Auswirkungen

Die Reform der Alters- und Hinterlassenenversicherung (AHV 21) ist zwar seit Januar 2024 rechtskräftig, jedoch werden zentrale Änderungen erst ab Januar 2025 wirksam.

Ein wesentlicher Bestandteil der Reform ist die schrittweise Anhebung des Rentenalters für Frauen auf 65 Jahre. Frauen des Jahrgangs 1961 sind die ersten, die von dieser Erhöhung betroffen sind.

Nachfolgend zwei Beispiele (Namen frei erfunden), um die wesentlichen Veränderungen nachvollziehen zu können.

Kathrin Jung (25. März 1961), selbstständig erwerbstätige Anwältin, hat in der Vergangenheit hohe AHV-Beiträge entrichtet. Ihr durchschnittliches Jahreseinkommen liegt weit über 73'501 Franken.

Aufgrund der Reform muss sie drei Monate länger arbeiten und erreicht das Rentenalter daher erst mit 64 Jahren und 3 Monaten. Der Anspruch auf ihre Altersrente beginnt somit am 1. Juli 2025, statt wie ursprünglich geplant am 1. April 2025.

Als Ausgleich für die längere Beitragsdauer erhält Frau Jung

einen monatlichen Zuschlag von 13 Franken. Sie gehört zur Übergangsgeneration, die alle Frauen der Jahrgänge 1961 bis 1969 umfasst.

Beatrice Berger (14. Juni 1964), Mutter von drei Kindern, hat überwiegend in Teilzeit gearbeitet und erzielt ein durchschnittliches Jahreseinkommen von unter 58'801 Franken.

Sie wird die Altersrente erst mit 65 Jahren beziehen können. Ausserdem erhält sie zusätzlich zur errechneten Rente einen lebenslangen monatlichen Zuschlag von 160 Franken.

Frauen der Übergangsgeneration profitieren von reduzierten Kürzungssätzen.

Je nach Jahrgang und durchschnittlichem Jahreseinkommen erhalten Frauen dieser Übergangsgeneration unterschiedliche Zuschläge, um den finanziellen Nachteil der späteren Rentenberechtigung zu mindern.

Vorbezug der Altersrente und Kürzungssätze

In der AHV können Versicherte die Altersrente maximal ein bis zwei Jahre vor Erreichen des Rentenalters beziehen, wobei der Vorbezug monatlich möglich ist. Die Kürzung beträgt 6,8% bei einem Jahr beziehungsweise 13,6% bei zwei Jahren Vorbezug.

Frauen der Übergangsgeneration profitieren von reduzierten Kürzungssätzen. Abhängig vom Jahreseinkommen und dem Vorbezugszeitraum liegen die Kürzungssätze zwischen 0 und 10,5%. Frauen dieser Jahrgänge haben zudem die Möglichkeit, die Altersrente bis zu drei Jahre vor dem regulären Rentenalter zu beziehen.

Ein weiteres Beispiel zur Veranschaulichung (Name ebenfalls frei erfunden):

Jolanda Früh (17. April 1963) erreicht ihr Referenzalter von 64 Jahren und 9 Monaten am 1. Februar 2028. Sie hat sich jedoch entschieden, die Altersrente um drei Jahre vorzubeziehen, was bedeutet, dass sie bereits ab dem 1. Februar 2025 rentenberechtigt ist.

Da sie sich für den maximalen Vorbezug von drei Jahren entschieden hat, wird ihre Rente dauerhaft um 3% gekürzt, erhält aber keinen zusätzlichen Zuschlag.

Falls Sie von dieser Reform betroffen sind und wissen möchten, wann Sie Ihr Referenzalter erreichen und wie hoch Ihre Altersrente sein wird, können Sie eine kostenlose Rentenvorausberechnung beantragen. Das Formular dafür finden Sie online auf www.ak-bs.ch.

www.ak-bs.ch    

«Haben Sie Fragen zur AHV? Teilen Sie uns diese mit. Wir werden Ihre Fragen in den nächsten Ausgaben beantworten. Für persönliche Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.»

Tel. 061 685 22 22 oder

fragdoch@ak-bs.ch



Mike Oberholzer, Direktor

ZÜNDEN SIE KERZEN AUF TROCKENEN ADVENTSKRÄNZEN NICHT MEHR AN

NIEMAND KANN BESSER BRÄNDE VERHÜTEN ALS SIE



Bully Cat: Neue Qualzucht-Katze erobert die Sozialen Medien

Von Stiftung TBB Schweiz

Ein neuer Trend in den sozialen Medien sorgt aktuell für Aufsehen: die sogenannten Bully Cats. Ihr Name und Aussehen erinnern an den American Bully, eine Hunderasse mit charakteristischer Statur und ausgeprägten Hautfalten. Die Bully Cats zeichnen sich durch kurze Beine, vermehrte Hautfalten und das Fehlen von Schnurrhaaren aus.

Sie sind das Resultat einer Kreuzung der Qualzuchttrassen Sphynx-Katzen und Munchkins. Beide Rassen basieren auf genetischen Mutationen, die zwar optische Besonderheiten erzeugen, aber gravierende gesundheitliche Folgen nach sich ziehen. Expertinnen und Experten warnen: Die Kombination dieser Merkmale könnte die Probleme der ursprünglichen Rassen sogar noch verschärfen.

Leiden durch Qualzucht

Die Sphynx-Katze ist eine Nacktkatze und empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen, Sonneneinstrahlung, Kälte oder Zugluft und erleidet leicht Schnittverletzungen und blaue Flecken.



(Bild: Instagram TM BullyCatsUK)



Bully Cats haben vermehrte Hautfalten. (Bild: Instagram TM BullyCatsUK)

Viele Nacktkatzen leiden zudem unter dermatologischen Erkrankungen. Besonders gravierend ist das Fehlen der Schnurrhaare – ein wichtiges Sinnesorgan, welches für Katzen unter anderem bei der räumlichen Orientierung und bei der Kommunikation unter Artgenossen eine wichtige Rolle spielt.

Die Munchkin-Katze, oft als «Katzen-Dackel» bezeichnet, hat durch ihre extrem kurzen Beine einen unnatürlichen Körperbau. Diese Tiere leiden häufig an Bandscheibenvorfällen, Arthrose, Fehlstellungen von Knochen und Gelenken sowie Atemwegserkrankungen. Ihr disproportionaler Zwergenwuchs macht es ihnen schwer, natürliches Katzenverhalten wie Springen oder Laufen auszuführen.

Die Kreuzung dieser beiden Rassen – die Bully Cat – vereint die gesundheitlichen Probleme beider Elternrassen. Von Gelenkproblemen durch die kurzen Beine bis zu Hautkrankheiten – diese Katzen leiden ein Leben lang unter körperlichen Beschwerden

und Schmerzen. Die Lebenserwartung ist enorm kürzer als bei gewöhnlichen Katzen.

Qualzucht geht alle etwas an

Die Verantwortung für Qualzucht liegt nicht nur bei den Züchtern, sondern auch bei den Tierhaltenden. Diese steigern schlussendlich die Nachfrage nach solchen Tieren. Häufig geschieht dies unwissentlich, da vielen Tierhaltern nicht bewusst ist, welche Leiden sich hinter den «perfekten» Zuchttieren verbergen. Ein verantwortungsbewusster Umgang mit Tieren beginnt bei der Aufklärung. Es ist unsere Pflicht, uns vor der Anschaffung eines gezüchteten Haustieres zu informieren und lediglich Zuchtpraktiken zu unterstützen, die das Wohlergehen der Tiere in den Vordergrund stellen. Jedes Tier hat das Recht auf ein Leben ohne unnötiges, durch den Menschen verursachtes Leid.

Ein Umdenken ist zwingend nötig, um diesen fragwürdigen Social Media-Trends entgegenzuwirken und Tieren ein gesundes, artgerechtes Leben zu ermöglichen.

So können Sie helfen:

Tierschutz seit 1897

Viele Haustierbesitzer:innen in der Schweiz kümmern sich liebevoll um ihre Tiere. Einige Tiere müssen aber viel Leid und Ungerechtigkeit ertragen – oft aufgrund von Unwissenheit ihrer Besitzer zur artgerechten Haltung. Die Tierschutzorganisation Stiftung TBB Schweiz setzt sich deshalb Tag für Tag für die Rechte der Tiere ein und kämpft gegen Missstände und menschliche Ignoranz.

Sinnvolle Verwendung der Spenden

Die Stiftung TBB Schweiz verwendet die Spenden satzungsgemäss für ihre vielfältigen Tierschutzarbeiten und -projekte. Jeder Rappen der Spenden wird sorgfältig und verantwortungsvoll eingesetzt, um das Leben der Tiere zu verbessern.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung und Ihr Engagement!

Spendenkonto

«Tiere im Tierheim»

Stiftung TBB Schweiz
Basler Kantonalbank,
4002 Basel
IBAN
CH28 0077 0254 2381 8200 1

Jetzt online spenden



**Stiftung TBB Schweiz,
Birsfelderstrasse 45,
4052 Basel**

Telefon: 061 378 78 78,
E-Mail: info@tbb.ch
Website: www.tbb.ch

Festtagsweine

Beschenken Sie sich oder Ihre Gäste mit besonderen Weinen und edlen Tropfen.



Schaumwein

Champagne Mandois Blanc de Blancs Brut 2019

Mandois, Champagne, Frankreich
TS: Chardonnay
75 cl • **CHF 44.00** statt CHF 52.00



Rotwein

Ripa delle More 2021

Castello Vicchiomaggio, Toskana, Italien
TS: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
75 cl • **CHF 27.00** statt CHF 32.00



Rotwein

Baselbieter Merlot 2022

Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz
TS: Merlot
75 cl • **CHF 29.50** statt CHF 35.50



Rotwein

Tabuca 2022

Gil Pejenaute, Campo de Borja, Spanien
TS: Garnacha
75 cl • **CHF 28.00** statt CHF 33.00

Dies ist ein kleiner Auszug aus unserer Festtagspromotion. Alle vergünstigten Weine finden Sie in unserem Onlineshop oder besuchen Sie uns an der Grenzacherstrasse in Basel.

ENOTHEK Siebe Dupf

Grenzacherstrasse 62
4058 Basel

+41 61 261 40 50
basel@siebe-dupf.ch



Entdecken Sie unseren Onlineshop, wo Sie eine grosse Auswahl an edlen Tropfen und Geschenkideen finden:

[siebe-dupf.ch](https://www.siebe-dupf.ch)



«Z'Miami isch es seer, seer heiss...»

Jeder kennt es: Irgendwann überkommt uns ganz unverhofft ein Traum, ein Sehnsuchtsort, den man wieder besuchen möchte. Im Kulturhaus Hübse werden solche Träume Wirklichkeit.

Von Armin Faes

Der Campingplatz ist der Auftakt zur Sehnsuchts-Erfüllung. Hier versuchen die ehrenwerten Damen und Herren sich zu entspannen, wobei Maurice Graf (Dani von Wattenwyl), der unzufriedene, vom Leben gelangweilte IT-Spezialist bei der Post gar keinen Gefallen findet am Campieren. Conrad Bordell, gespielt von Michael Eckerle, der typische, pingelige Platzwart, macht den Aufenthalt auch nicht einfacher, denn die Ameisen müssen bei ihm Hausschuhe anziehen, bevor sie in seine Küche krabbeln.

Während des Gesprächs kommen auf einmal diese speziellen Sehnsuchtsbilder in die mehr oder minder entspannte Gruppe. Dank Talisha Schwarz (Tatjana Pietropaolo), der Psychologin und Hypnotiseurin gelingt es, die Gruppe an den Austragungsort des seinerzeitigen «Miami Vice»-Ortes zu entsenden. Und hier geht dann so richtig die bunte Post ab. Alles, was seinerzeit in den achziger Jahren in die Stu-



Sarah-Jane Riek als Cop im Einsatz. (Bild: Armin Faes)

ben flimmerte, wird lebensecht aufgetischt.

Umwerfendes Tanz-Solo von Pietropaolo

Maurice Graf, wird schliesslich zum Don Johnson, respektive zum James Sonney Crockett. Dabei versteht er es mit Eleganz, hin und wieder eine Haarsträhne seiner gegelten Frisur aus der Stirn zu streichen, und wenn er seine Ray Ban Wayfarer-Sonnenbrille aufsetzt. Ja, da staunen die hübschen Mädels, die in

Neonfarben gekleidet ihre fulminante Show abziehen.

Das Logo von «Z'Miami isch es heiss», ähnelt verdächtig echt dem Logo von «Miami Vice». Manchmal wird die Komödie aus der Feder von Dani von Wattenwyl eher zu einer Revue, aber in einer sehenswerten Darbietung, denn das Ensemble zeigt ein erstaunliches Niveau bei den Tanzeinlagen. Besonders das Solo von Tatjana Pietropaolo ist umwerfend. Das Publikum quittiert es mit einem kräftigen

Applaus. Tatjana hat im Übrigen alle Tanzchoreographien einstudiert.

Selbstverständlich darf in der Miami-Komödie auch der Ferrari 365 Daytona Spider Corvette nicht fehlen, obwohl er auf der Bühne ziemlich «umgebaut» Platz findet. Hingegen beeindruckt das schnittige Rennboot. Und die unsauberen Gesellen – Drogen und Waffen ist ihr Lebensinhalt – spielen ihre unsauberen Rollen perfekt. Eine echte Schauspiel-Entdeckung ist Sarah-Jane Riek, als Polizistin: Als Cop in Miami hat sie einen herrlichen Auftritt!

Im Flyer zur Produktion schrieben die Autoren selber: «Diese Serie – «Miami Vice» – prägte eine ganze Generation, und man könnte meinen, auch von Wattenwyl würde noch gerne in dieser Zeit leben». Die Komödie, die im Kulturhaus Hübse noch bis und mit 31. Dezember aufgeführt wird, ist übrigens das 12. Stück, das von Wattenwyl geschrieben hat.

www.haebse.ch

Eine Zeitreise in die bunten 80er-Jahre...

Dani von Wattenwyl als «Erfinder» der neusten Dialektkomödie «Z'Miami isch es heiss» brachte sein treues Publikum auf mehr als nur Zimmertemperatur. **Carlo und Christa Conti, Rentnerin Lotti Weber, Johannes Barth mit Nubya, Gusti und Bella Eveline Thomas**, Oberbanker **Bernhard Fischer**, der Mann für alle Fälle, **Fritz Schütz, Dora Triulzi** und **Ernst Stürchler** erhoben sich am Schluss des Stücks zur verdienten Stan-

ding Ovation. Klar war – auch das mehr als nur gute Tradition – in der **Künstler-Klausse** vor und nach Premiere echt der Bär los. Die Gastgeberin **Aisha Schreiner** und ihr Team stemmten bestes aus Küche und Weinkeller auf die Tische.

Unter den Geniesserinnen waren auch **Eliza Denis, Britsli Zihlmann** und **Stephanie Schluchter** am Gleesli zu erkennen. Schön war's, meint ihre

Dante Clara



Dora Triulzi, Lotti Weber, Michael Eckerle und Bella Eveline Thomas.



Nubya und Johannes Barth



Gute Laune nach der Premiere.

Wird die Schneeräumung der Basler Trottoirs bald zur Staatsaufgabe?

Die Eigentümerinnen und Eigentümer von Liegenschaften sollen nicht mehr in der Pflicht stehen. Das fordert eine Motion, über die im Grossen Rat im Dezember oder Anfang 2025 abgestimmt wird.

Von *Andreas Zappalà*

Hinweis der Redaktion: Dieser Text wurde vor dem starken Schneefall Ende November verfasst. Passender könnte das Thema also nicht sein...

Vor knapp zwei Jahren, am 19. Januar 2022, überwies der Grosse Rat eine Motion mit dem Titel «Winterdienst auf Trottoirs ist Staatsaufgabe!». Die Motionärinnen und Motionäre fanden, dass die Basler Regelung eine Besonderheit darstellt.

Konkret geht es darum, dass derzeit die Eigentümerinnen und Eigentümer von Liegenschaften verpflichtet sind, die an ihr Grundstück angrenzenden Flächen für Fussgänger von Schnee und Eis zu befreien. In der Motion wurde darauf hingewiesen, dass diese Vorgabe von den Pflichtigen ohnehin nicht genügend oder nur ungenügend umgesetzt werde.

Die Motion verlangt, dass künftig der Staat für die Schneeräumung verantwortlich sein soll. Das ursprüngliche Ziel, den Regimewechsel noch vor dem Winterdienst 2023/2024



Im November meinte es Frau Holle besonders gut. (Bilder: Prime News)

zu vollziehen, erwies sich als Wunschdenken.

Trottoir-Räumung liegt in Kompetenz der Gemeinden

Denn für den Regierungsrat war diese Frist zu kurz bemessen. Er sah auch administrative und technische Hürden für die Umsetzung.

Im Juni 2024 hat der Regierungsrat seinen Ratschlag zur Änderung des Gesetzes verabschiedet und dem Grossen Rat überwiesen. Die zuständige vorberatende Kommission UVEK hat am 23. Oktober 2024 ihren Bericht zuhanden des Grossen Rates verabschiedet.

Dieser dürfte nun an einer der kommenden Sitzungen behandelt werden, also noch im Dezember 2024 oder dann halt erst im nächsten Jahr. Dann ist noch die Referendumsfrist und die Inkraftsetzung durch den Regierungsrat abzuwarten.

Der Vorschlag sieht vor, dass der Winterdienst auf den Kantonsstrassen Sache des Kantons ist und die Gemeinden für die Schneeräumung und Glatteisbekämpfung auf den Trottoirs zuständig sind. Der Winterdienst auf Gemeindestrassen und Trottoirs wird den Gemeinden überlassen.

Diese können für ihr Gebiet auch vorsehen, dass die Pflicht zum Winterdienst auf Trottoirs weiterhin den Eigentümerinnen und Eigentümern obliegen wird. Da der Kanton auch die Aufgaben für die Stadt Basel übernimmt, heisst das, dass es inskünftig bei Annahme der Motion vermutlich diverse Regelungen im Kanton geben wird. In der Stadt Basel werden die Eigentümerinnen und Eigentümer vom Winterdienst befreit werden. Bettingen hat in Aussicht gestellt, dass die Gemeinde diesen Winterdienst auch übernehmen werde.

Dementgegen hat Riehen angekündigt, dass die Gemeinde den Winterdienst auf den Trottoirs wohl nicht übernehmen und diese Pflicht weiterhin den Privaten überlassen werde.

Räumung innert fünf Stunden

Zur zeitlichen Vorgabe sieht der Regierungsrat vor, dass die Trottoirs mindestens fünf Stunden nach Schneefall von Schnee und Eis befreit sein müssen. Fällt Schnee in der Nacht, so wird der Winterdienst frühestens um 7 Uhr in Angriff genommen. Die Anschaffung der notwendigen Maschinen und Geräte kostet den Kanton rund 1,2 Millionen Franken. Die jährlich wiederkehrenden Kosten für den Winterdienst werden mit rund 750'000 Franken veranschlagt.

Wie erwähnt, dürfte die Änderung der Winterdienstregelung nicht mehr diesen Winter zum Tragen kommen, sondern erst im Winter 2025/2026 gültig sein. Den Riehener Liegenschaftseigentümerinnen und -eigentümern wird das egal sein: Sie werden wohl auch danach mit eigenen Kräften die Trottoirs von Schnee und Eis befreien müssen.



Andreas Zappalà ist Geschäftsführer des Hauseigentümerversands Basel-Stadt. (Bild: ZvG)

Über den HEV Basel-Stadt

Der Hauseigentümerversand Basel-Stadt wurde 1892 gegründet und zählt 5700 Mitglieder. Er wahrt und fördert er die Interessen der Eigentümer von Immobilien in der Öffentlichkeit und auf gesetzgeberischer Stufe. Weitere Informationen: www.hev-bs.ch



Adventsfest auf dem Landhof

Am Samstag, 14. Dezember, gibt es von 11 bis 17 Uhr einen Bazar mit Festwirtschaft und Kerzenziehen



Am Bazar gibt es unter anderem auch Kleider zu kaufen. (Bild: zVg)

Von Mirko Ulbl,
Verein Landhof

Auch in diesem Jahr werden am Samstag des dritten Advents wieder ganz viele Lichtlein und Aktivitäten den Landhof beleben und ihn in eine vorweihnachtliche Stimmung tauchen.

Im Anschluss an das Kerzenziehen für Kinder von Mittwoch bis Freitag vor dem 3. Advent – der oink oink Productions – wird wie jedes Jahr das Landhof-Fest mit diversen Weihnachtsständen und einer Festwirtschaft mit feinem

Essen und warmen und kalten Getränken veranstaltet. Der Verein Landhof ladet zum Fest ein, um ein bisschen Ruhe im Weihnachtsgetümmel innerhalb der verkehrslosen Oase im Kleinbasel zu finden.

Kürbissuppe und Hotdog

Es gibt feine Raclette oder eine warme Kürbissuppe: Wer will, mit ein paar Würstchen vom Jenzer oder einem Hotdog. Dazu Glühwein, diversen Kaffees oder nicht alkoholische Getränke. Auch Kuchen fehlt nicht. Die Stände bieten Selbstgemachtes an. Von Kon-

fitüre bis Stricksachen, Taschen und Kerzen, ein buntes Angebot. Kerzenziehen, mit farbigem oder Bienenwachs, kann man von 11 bis 16 Uhr.

Das Landhof-Fest findet vor und in der Tribüne auf dem Landhof statt. Eine Gelegenheit, die ehemalige FCB Stätte von innen zu besichtigen oder gemütlich auf der Tribüne mit Freunden zu verweilen.

Alle sind herzlich willkommen, durch die Stände zu schlendern, auf ein Umtrunk mit feinem Essen. Der Erlös fliesst in die Arealentwicklung Landhof.

Singen Sie das Verdi-Requiem mit uns

Von regioChor Binningen/
Basel

Der regioChor Binningen/Basel und der Oratorienchor Baselland freuen sich auf ein grosses, gemeinsames Projekt: am 14. September 2025 singen wir im Stadtcasino Basel die Messa da Requiem von Giuseppe Verdi.

Neue Sängerinnen und Sänger mit Chorerfahrung - vor allem in den Stimmlagen Sopran, Tenor und Bass - sind herzlich willkommen.

Proben ab Januar

Der regioChor Binningen/Basel probt ab dem 6. Januar 2025 montags von 19:45 bis 21:45 Uhr im Kirchgemeindehaus der katholischen Kirche an der Margarethenstrasse 32 in Binningen unter Leitung der lettischen Sopranistin Kristine Jaunalksne.

Der Oratorienchor probt ab sofort mittwochs von 19:45 bis 21:45 Uhr in Liestal oder Münchenstein unter Leitung von Fritz Krämer.

Weitere Informationen: www.regiochor.ch und www.oratorienchor-bl.ch.

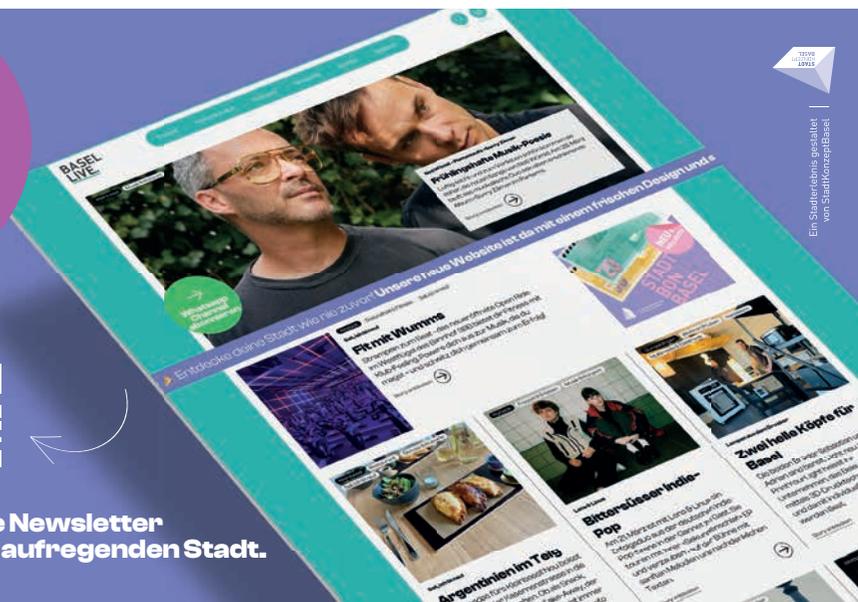
basellive.ch/newsletter

Du bist neugierig, was Basel bewegt?

Jetzt abonnieren



Mit dem BaselLive Newsletter bist du Teil deiner aufregenden Stadt.





Einblick in ein Labor.
(Alle Bilder: Gloria Jäger)



Uni-Sprecher Matthias Geering begrüsst die KBZ-Leserschaft.



Die Gäste konnten in verschiedene Forschungsbereiche eintauchen.



Ein Doktorand führt die Gäste in sein Fachgebiet ein.

Basel Tattoo 2025 mit den grössten schottischen Hits und dem Top Secret Drum Corps

Von Lukas Müller

Jim Stout, der langjährige persönliche Piper von Queen Elizabeth, und das Top Secret Drum Corps aus Basel sorgten für einen würdigen Rahmen der Pressekonferenz des Basel Tattoo 2025. Die weltweit zweitgrösste Veranstaltung ihrer Art wartet auch in diesem Jahr mit zahlreichen Highlights auf. Da sind zum Beispiel The Bands of HM Royal Marines aus Grossbritannien, mit denen das Tattoo eine langjährige Zusammenarbeit und Freundschaft pflegt. Neben dem Corps Drum Major ist hier auch der Principal Director of Music vertreten.

Für Furore sorgen werden The United States Air Force Band aus den USA sowie The United States Air Force Guard – ein präzises und atemberaubendes Drill-Team aus den USA.



Das Top Secret Drum Corps gab an der Medienkonferenz einen kleinen Vorgeschmack. (Bild: Lukas Müller)

Präsent ist an diesem Grossanlass unter der Schirmherrschaft des Eidgenössischen Departements für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport nicht zuletzt auch das Top Secret Drum Corps aus Basel mit seiner hohen Trommelkunst, seiner brillanten Schlegelakrobatik und bahnbrechenden visuel-

len Effekten. Die Top Secret Tambouren waren unlängst beim Soundtrack «Mission Impossible» mit Tom Cruise als Guest Stars gefragt.

Reise ins schottische Hochland
Im weiteren sind Gäste aus Malta, Australien, Südafrika und Jordanien engagiert worden, und natürlich solche aus

Good Old Scotland. Die bekanntesten und beliebtesten schottischen Melodien, stimmungsvolle Solisten und eindrucksvolle Dudelsackspieler entführen das Tattoo-Publikum auf eine unvergessliche Reise ins schottische Hochland. Abgerundet wird das internationale Spektakel mit den Mased Pipes and Drums.

Neu ist heuer die Basel Tattoo- und Schweizer Militärmusik Parade mit 4'500 Aktiven am Samstag, 12. Juli, wie CEO und Produzent des Basel Tattoo Erik Julliard und der musikalische Leiter Christoph Walter an der von René Häfliger subtil moderierten Medienkonferenz zu berichten wussten.

Familienvater Erik Julliard hat natürlich auch an die Kinder gedacht. Am Samstag 19. Juli ist der Basel Tattoo Kindertag. Das Tattoo selbst findet vom 11. bis 19. Juli statt.

Finde das Lösungswort und gewinne einen von der Kellerei SIEBE DUPF gesponserten Gutschein im Wert von 100 Franken.
E-Mail mit Lösungswort an info@kleinbasler-zeitung.ch oder per Postkarte an: Kleinbasler Zeitung, c/o Christian Keller Medien GmbH, Birsigstrasse 4, 4054 Basel. Einsendeschluss: **10. Januar 2025**. Bitte mit Adressangaben und nur eine Einsendung pro Haushalt.

Kryzy

gelöst, entspannt (engl.)	handeln	vorausgesetzt	Frau an ihrem Hochzeitstag	histor. Wurfspieß	d. Landwirtsch. betreffend	Siegesfreude
Basler Regierungsrat		5				Abk.: Pferdestärke
Handlungen	Präposition	Doppelkonsonant		3	Ferienort in Südtirol	Abk.: in puncto
		gefähr. afrikan. Krankh. (Kw.)	lat.: Hand			
füllig, korpulent	Diener, Butler	Milchorgan der Kuh			abgestanden	Abgeordnete
	7		südl. Vortort von Basel	dt. Partei		
Meistergrad im Judo		frz.: Liebe	Kleine Wasserläufe		9	
Basler Wirtschaftsbranche	Ort mit Mineralquelle im Kt. VD	Vorn. v. Berset		6	weiches Schwermetall	Titelfigur bei Brecht †
	10		Abk.: Kilogramm	Tierhöhlen		
		nicht verheiratet	grell, auffallend	1		
ital.: sechs	Vorn. v. Komponist Nono †				Ackergerät	Ball-drehung beim Tennis
			Buddhismusform in Japan	Nbfl. der Oder	2	Disneyfigur: ... und Strolch
Asiat	ital. Tonbez. für das E	schweiz. Schauspieler (Andrea)	4		unverfälscht, rein	
Vorn. v. Zola †			selbst-süchtiger Mensch			11
sehr viele (ugs.)	8	engl.: neun			zu keiner Zeit	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Sudoku

leicht

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

Sudoku

schwer

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

Fünf Fehler haben sich auf dem zweiten Bild eingeschlichen. Findest Du sie?



Teilnehmen darf jeder, ausgeschlossen Mitarbeitende der Kleinbasler Zeitung und deren Angehörige. Der Rechtsweg sowie die Barauszahlung der Gewinne ist ausgeschlossen. Ihre persönlichen Daten werden nicht an Dritte weitergegeben und unter Beachtung der EU-Datenschutzgrundverordnung auf freiwilliger Basis erhoben und nur für den Zweck dieses Gewinnspiels verarbeitet.

Agenda

KONZERTE	AUSSTELLUNGEN	VERANSTALTUNGEN	THEATER
<p><i>Swiss Chamber Concerts</i></p> <p>«Echoschubert» Gare du Nord, Schwarzwaldallee 200 Mittwoch, 11. Dezember, 20 Uhr Eintritt CHF 35.-/25.-/10.- www.garedunord.ch</p> <hr/> <p>«Santa Lucia»</p> <p>Adventskonzert der Mädchenkantorei Basel Kirche St. Michael, Allmendstrasse 24 Freitag, 13. Dezember, 19 Uhr Eintritt frei/Kollekte www.maedchenkantorei.ch</p> <hr/> <p>«TheoSounds»</p> <p>Weihnachtskonzert mit der Orchesterschule Insel Theodorskirche, Mittwoch, 18. Dezember, 19 Uhr Eintritt frei/Kollekte www.erk-bs.ch</p> <hr/> <p>Silvester- und Neujahrskonzert</p> <p>Theater Basel, Grosse Bühne Mittwoch, 1. Januar, 18 Uhr Eintritt CHF 20-125.- Musikalische Leitung: Ivor Bolton. Sinfonieorchester Basel. Ludwig van Beethoven, Sinfonie Nr. 9 www.theater-basel.ch</p>	<p>«Vestigia Vitae»</p> <p>Showroom Galerie Gerig, Erlenmattstrasse 12 Samstag, 7. Dezember, bis Sonntag, 12. Januar Der aufstrebende Künstler Falko Kitsche malt feine Spuren des Lebens in seine atemberaubenden Naturdarstellungen und schafft so bewegende Einblicke in die menschliche Existenz. www.gerig.art</p> <hr/> <p>SLEEP TIGHT, DON'T LET THE BEDBUGS BITE</p> <p>Regionale 25 Ausstellungsraum Klingental, Kasernenstrasse 23 Bis zum 5. Januar, 13 - 18 Uhr Der Schlaf ist ein Zustand der Ruhe und steht dem geistigen Wachzustand gegenüber. Auf unterschiedliche Weise behandeln die Werke die Frage, wie sich in diesen Zwischenstadien eine Verbindung zu konkret Erlebtem wiederfinden lässt und wie es sich allmählich transformiert. www.ausstellungsraum.ch</p>	<p>Adväntsbox uff em Märtpplatz</p> <p>Stimmungsvoller Weihnachtszauber im Advent. Donnerstag, 12. und 19. Dezember, 17 bis 20 Uhr Erleben Sie die festliche Atmosphäre auf dem Basler Marktplatz mit Live-Musik, Raclette, Glühwein und zahlreichen Geschenkideen für Weihnachten. www.flaneurbasel.ch</p> <hr/> <p>Bravohits - The one and only!</p> <p>Viertel Klub, Münchensteinerstrasse 81 Freitag, 13. Dezember, 23 bis 6 Uhr 2024 neigt sich so langsam dem Ende zu und es ist Zeit für die letzten Bravohits - the one and only! des Jahres. www.dasviertel.ch</p> <hr/> <p>Glaibasler Wiehnachtshof</p> <p>Am Lindenberg Samstag, 14. und Sonntag, 15. Dezember, 13-21 Uhr / 13-20 Uhr Geniesse die Vorweihnachtszeit gemeinsam mit deiner Familie und Freund:innen im Hattätterhof am Lindenberg. www.donativini.ch</p>	<p>«Z'Miami isch es heiss!»</p> <p>Dani & Ensemble Kulturhuus Häbse Klingentalstrasse 79 Donnerstag, 12. Dezember, bis Dienstag, 31. Dezember www.haebse.ch</p> <hr/> <p>HD-Soldat Läppli</p> <p>Theater Fauteuil Spalenberg 12 Mittwoch, 18. Dezember, 20 Uhr www.fauteuil.ch</p> <hr/> <p>Adventskalender</p> <p>Oper, Schauspiel, Ballet, Theater Public Vom 1. – 23. Dezember 2024 Mo – So 17:00–17:30 Uhr im Foyer Eintritt frei, Kollekte Täglich wird das Publikum im Foyer Public mit einem kleinen Beitrag aus Oper, Schauspiel und Ballett überrascht. www.theater-basel.ch</p>



Rätsel-Lösungen aus der November-Ausgabe

Lösungswort Kryzi: **Totensonntag.**

Einen 100-Franken-Gutschein von SIEBE DUPF hat **Alfred Graber** gewonnen. Herzlichen Glückwunsch.

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

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



EUROPA PARK®

ERLEBNIS-RESORT

30.11.2024 – 12.01.2025
ausser 24. / 25.12.2024

WINTER ZAUBER

JETZT
TICKETS
SICHERN

 RULANTICA
Die Wasserwelt des EUROPA-PARK

Ganzjährig geöffnet!



©MACK Magic

© Mack
INTERNATIONAL

FREUDE SCHENKEN MIT UNSERER GESCHENKKARTE

**10%
RABATT**

Beim Kauf einer Geschenkkarte via Onlineshop erhalten Sie 10% Rabatt. Bei Bestellung einfach den Code DEZ24 eingeben. Maximaler Bezugswert pro Person: CHF 250.-. Angebot gültig bis 31.12.2024.



Code:
DEZ24



**ST. JAKOB-PARK
SHOPPING
CENTER**