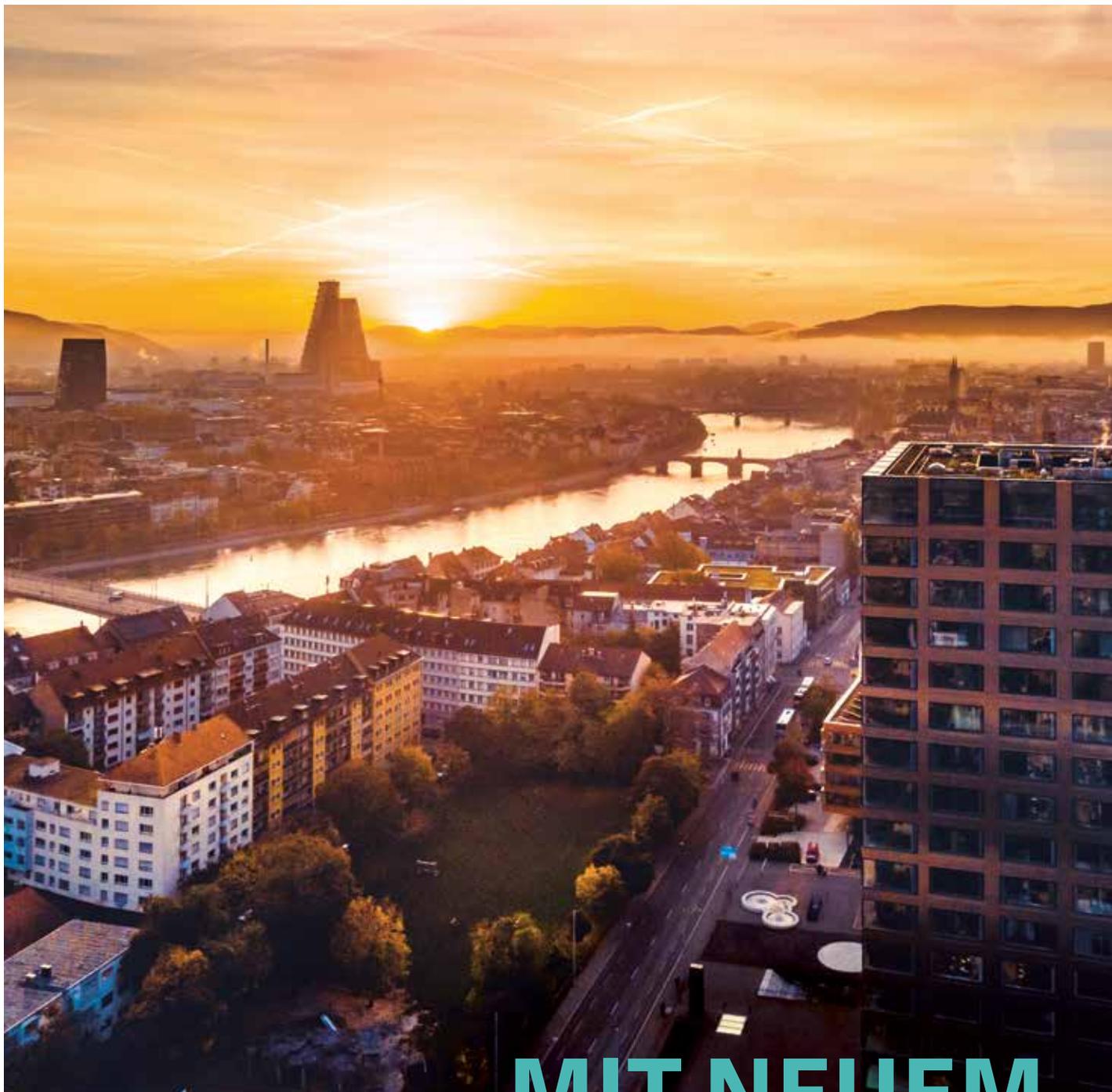


BASEL LIVE. MAGAZIN

EDITION WINTER | 2022/2023



OBJEKTE FÜR DIE EWIGKEIT
ZU BESUCH BEI ARNO WOLF

**WENIG AUFWAND,
GROSSE DANKBARKEIT**
BLUTSPENDEN MACHT GLÜCKLICH

NUTZEN STATT BESITZEN
RESSOURCEN SCHONEN MIT
DEM LEIHLAGER

MIT NEUEM BLICK AUF ALTE WERTE



Buon Natale, Basilea!

Schon bald ist es so weit: Die Panerai Boutique eröffnet direkt am Barfüsserplatz 20. Tauchen Sie ein in die Welt der Luxusuhren mit italienischem Design und Schweizer Technologie und finden Sie neue Inspirationen für unter den Weihnachtsbaum.

bleiben Sie informiert! Jetzt registrieren und zur Eröffnung mit uns anstossen:



PANERAI

LABORATORIO DI IDEE



SUBMERSIBILE QUARANTAQUATTRO

A PIONEERING INNOVATION MADE FOR MODERN HEROES

EXTEND YOUR INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY
FOR UP TO 8 YEARS ON PANERAI.COM

Panerai Boutique - Barfüsserplatz 20 - Basel - 061 560 12 12

AUF EIN NEUES!

Nach einem üppigen Sommer ist Ruhe eingeleitet. Dunkle Tage stehen uns bevor, garniert mit dem Duft von Feuerholz, vorweihnachtlicher Hektik und Kerzenlicht. Im Winterhalbjahr ist das Leben gefühlt konserviert. Nichts verändert sich, alles wiederholt sich laufend. Kratzige Schals, elektrische Haare, triefende Nase, Scheibenkratzen, Rühren im Caquelon, Sofa, Decke, Glotze an. Ich schätze das Sommerhalbjahr mehr.

Ich will drum versuchen, den Winter mit mehr Glitzer zu bestreuen. Weil mit steigendem Alter neue Erfahrungen schwinden, sollen mir in den kommenden Monaten ungewohnte Eindrücke kleine Höhepunkte bescheren. Ich war schon erstmals Blut spenden und hab den Münsterturm bestiegen – beides überaus beglückend! Auch das Kaffeetrinken möchte ich als passionierte Tee-Tante endlich verinnerlichen und mir in einem der schnuckeligen Basler Kaffees einen in der Stadt gerösteten Kaffi bestellen.

Ich will mich zudem im Leihlager registrieren, mir eine Discokugel holen und ein paar Freunde zum Tanz ins Wohnzimmer einladen. Zu Weihnachten wünsche ich mir eine der kultigen Bomberjacken von Claudia Güdel – es soll endlich Basler Mode in meinen Schrank. Auch meine Wohnung möchte ich dieses Jahr einmal weihnachtlich dekorieren. Weil ich jedoch allergisch bin auf Nippes und Kitsch, geht das nur mit den schlichten weissen Weihnachtssternen von Arno Wolf.

Zugegeben; Leben am Limit sieht anders aus. Aber es muss ja nicht jeder Tag neu erfunden werden. Wer grössere Herausforderungen schätzt, kann es mit Winterbaden im Rhein probieren. Auf viele beglückende Momente und kleine Freuden in den kommenden Monaten!

Herzlich
Janine Wagner



ARNO WOLF

AM ANFANG WAR DER STERN

12-15



Magazin
online lesen

GLÜCKLICH DANK BLUTSPENDE

17-19



KAFFEE FÜR QUALITÄTSBEWUSSTE

22-25



ZEIT FÜR STIMMUNG!



27-31

HOFSAISON

NEUE SAISONS VOLLER GEMÜSE

32-33

PERSPEKTIVENWECHSEL



DIE WELT VOM MÜNSTERTURM BETRACHTEN

34-35



«ICH BRAUCHE STRUKTUREN, UM FUNKTIONIEREN ZU KÖNNEN»

38-41

VEGETARISCHE UND VEGANE RESTAURANTS

KEIN FLEISCH? KEIN PROBLEM!

42-44

52-54

CAROLINE UND CLAUDE RASSER

FÜR NEUGIER UND SPASS AM THEATER

48-51



DIE QUAL DER AUSLEIHWahl



NACHHALTIGE FRISCHHALTEFOLIE

Kathrin ist mit dem Summen und Brummen von Bienen aufgewachsen – ihr Grossvater war Imker. Heute hält sie selbst mehrere Völker, gründete im Sommer 2020 bee better und startete mit dem Verkauf von eigenem Honig und handgemachten Bienenwachstüchern. Dank der langlebigen, wiederverwendbaren Tücher kann ein Haufen Müll vermieden werden: Sie eignen sich prima, um Sandwiches einzupacken, Käse, Gemüse oder Brot einzuwickeln oder Schüsseln abzudecken. Sämtliche Tücher werden in einer kleinen Manufaktur in Basel mit viel Liebe hergestellt – das perfekte Weihnachtsgeschenk, findest du nicht?

BEE BETTER beebetter.ch

MEHLFREI, VEGAN & OHNE ZUCKER

Christine Brenners (Christin.es) Gebäck konnte man bislang im Café frühling, bei Indigo Elephant oder am Matthäusmarkt kaufen. Nun hat sie gemeinsam mit Ernährungsberaterin Andrea Schmeitzky und Designerin Nina Britschgi ein eigenes Bäckerei-Café eröffnet. Im La Boulangerie gibts vegetarische, vegane, mehl- und zuckerfreie Produkte; alle in der Aktienmühle handgefertigt. Neben den Backwaren kannst du auch Salad Bowls, Sandwiches oder Antipasti-Plättli zu Bier und Wein geniessen – im hübschen Café oder uff dr Gass.

LA BOULANGERIE Schafgässlein 8 – boulangeriebasel.ch



EINE KUGEL SOMMER, BITTE!



Dein Glaceherz schlägt auch im Winter? Ab an die Rheingasse 13! Hier bekommst du Gelato & Sorbetto in Feinschmecker-Qualität. Die Sorten sind frisch, natürlich und werden im «Gelato-Labor» in der Gelateria selbst von Hand produziert. Da gibt es Safran-Granatapfel, Zitron-Basilikum oder Passionsfrucht-Honigmelone. Und ja, auch Schoggi, Vanille und Erdbeere. Mit etwas Glück wird dein spezielles Wunsch-Gelato ins Angebot aufgenommen – zur Belohnung bekommst du dann ein Jahr lang kostenlos von deiner innovativen Glacésorte.

BRUNO LORENZO - GELATO LAB
Rheingasse 13 – brunolorenzo.ch



Mehr Neues entdecken

KULINARISCHES FERIENPARADIES



Seit Juni sorgt das Restaurant Portofino für mediterranes Flair und Italianità, direkt am Grossbasler Rheinufer und mit fantastischer Aussicht auf die Stadt. Unkomplizierte, mediterrane Küche nach italienischem Vorbild findest du hier und eine grosse Portion Ferienfeeling: Linguine alla Nerano, Tubetti Cacio e Pepe, Involtini die Vitello oder einen Blue River Burger mit Forelle – alles unter dem Motto «uno stile di vita». Gut möglich, dass die beiden Gastgeber spontan mit einem Tablar Limoncello herumlaufen, um damit für gemütliche, unbeschwerte Stimmung sorgen. Benvenuto!

RESTAURANT PORTOFINO Blumenrain 20 – portofino-basel.ch

WENN DER WURM DRIN IST

Das Display ist zerkratzt, der Beachball dreht seit Stunden und der Akku ist ständig leer? DQ Solutions weiss Rat. Bislang war die Apfel-Zentrale im Gundeli zu Hause – nun sind die kompetenten und freundlichen Helferinnen und Helfer für deine Probleme rund um Mac, iPhone oder Apple Watch auch in der Innenstadt und du ruckzuck wieder online. Halleluja!

DQ HELPPPOINT Pfluggässlein 10 – dq-solutions.ch



Zeitloses Design statt Fast-Fashion, recycelte Materialien statt Massenware, faire Produktion statt Lohndumping – so das Credo des kürzlich eröffneten Familienbetriebs «Mahsooni Adults». Hier findest du zeitlose, stilvolle und gleichzeitig nachhaltige Mode von dänischen Labels wie Angulus, MP Denmark, MarMar Copenhagen oder Selected, deutschen Brands wie Armedangels, Dawn, 0039 Italy und LiiLU oder spanischen wie The New Society und Guanabana. Das Shopping-Glück ist über 200 Quadratmeter gross ...

MAHSONI ADULTS Gerbergässlein 2 – mahsooni.ch

EWIG SCHÖN & NACHHALTIG BEQUEM

LOVE, SWEET LOVE



Aline, 23 Jahre jung, ist bereits stolze Inhaberin eines Unternehmens. Mit «enila» hat sie sich den Traum eines veganen Glaceladens im Klybeck erfüllt. Mit ihren selbst entwickelten Sorten will sie beweisen, dass ihr Glace, das auf selbst produzierter Cashew- und Kokosmilch basiert, mindestens ebenso gut schmeckt wie normales Milchglacé. Das schafft sie locker, schliesslich backt, kocht und mixt sie alle Add-Ins – die Saucen und Stückchen im Glace – mit Liebe selbst. Auf zu Apple Crumble, Banana Peanut Brownie und Co.!

ENILA Klybeckstrasse 58 - enilaicecream.com



EIN LAGO INMITTEN DER STADT

Intensives Blau, Kunst und Genuss; der ehemals düstere Durchgang neben der alten Hauptpost ist temporär zum «Lago105» geworden. Der See spiegelt sich in der Farbe, in welche der Raum getüncht wurde – sie heisst Lago105. Spiegel wiederum hängen als dreidimensionale Skulptur über der markanten Chromstahl-Bar und verdrehen das Oben mit dem Unten, das Hinten mit dem Vorn. Bis Ende Jahr serviert die Safran Zunft an diesem zauberhaften Ort Drinks und Snacks von morgens um neun bis abends um zehn Uhr.

LAGO105 - POP UP BAR Hauptpost-Passage
Freie Strasse 12 - lago105.ch

FLEISCHESLUST



Bereits drei Filialen hat die Burgerkette in Basel eröffnet – trotz Slowfood-Bewegung; Fastfood boomt. Vor allem, wenn erart frisch daherkommt, mit selbst gemachten Saucen und Produkten von lokalen Produzenten. Das Angebot bei Burgermeister ist überschaubar, mit einem Tofu- und einem Falafelburger ist ein fleischloses Angebot immerhin vorhanden. Mehr Freude haben allerdings die Fleischliebhaberinnen und -Liebhaber; sie geniessen hier bestes Schweizer Fleisch von jungen Rindern.

BURGERMEISTER Claraplatz 2/3,
Aeschenvorstadt 55, Gerbergasse 40



Mehr Neues entdecken



Fair, zeitlos und bequem mit einem Hauch von Vintage – die Geschichte von Nile begann 1983 mit einer selbst entworfenen Bluse und ist heute ein internationaler Erfolg. Ökologische und soziale Verantwortung ist bei Nile oberstes Gebot. Und obwohl die Marke seit bald 40 Jahren Erfolge feiert, bleibt das Unternehmen bescheiden. Typisch schweizerisch eben. Und sehr sympathisch.

NILE Gerbergasse 70 – nile.ch

LIEBLINGSTEILE MIT CHARAKTER



BENTORNATO, GIANNI!

Die bekannte Quartierbeiz Da Gianni, die wegen dem Abriss des Eckhauses an der Elsässerstrasse weichen musste, ist zurück: Im ehemaligen Nordbahnhof hat die Pizzeria eine adäquate Bleibe gefunden. Nebst Pizza gibt es dank dem italienischen Personal in der Küche authentische Fisch-, Fleisch und Pastagerichte. Und obwohl die Führung gewechselt hat; Luciano und Piero sorgen nach wie vor für die sympathische Italianità im Service.

DA GIANNI Mülhauserstrasse 123

Bislang gab es die umweltschonenden Kollektionen bei Fizzen, neu gibt es sie in einem eigenen Laden: REWORK macht aus der textilen Kette einen Kreislauf, denn hier werden Kollektionen aus Secondhandkleidern hergestellt, sprich alte Klamotten auseinandergeschnipst und zu neuen Designs zusammen-genäht. Du findest bei Rework folglich ausschliesslich Einzelstücke, die dir ein unkopierbares Rockstar-Flair verleihen.

REWORK Gerbergasse 35 – rework.ch



AUS ALT WIRD NEU



REGIONAL RUND UM DIE UHR

Wie, in Basel gibt es keinen Laden, der 24/7 geöffnet hat? Momol! Bei Bioflix bekommst du frische Waren von Produzentinnen und Bäuerinnen der Region. Zu jeder Tages- und Nachtzeit kannst du dir dank dem findigen Konzept von vier Freunden Eier, Gemüse, Brot oder Früchte holen. Einfach online anmelden, dann bekommst du einen QR-Code und hast rund um die Uhr Zugang zu frischen Lebensmitteln. Bezahlt wird bargeldlos an der Self-Check-Out Kasse.

BIOFLIX Lothringerstrasse 162 - bioflix.ch

BELEGTE BROTE IM ZENTRUM

1786 gebaut war es Kutschenremise der Post, Standort des Heimatwerks und zuletzt Tarzan-Pop-Up. Heute, nach einem Jahr Umbau und Sanierung, ist es Kuni & Gunde, das nach der Stifterin des Basler Münster benannte Baby von Tim & Tobias. Die zwei jungen Gastronomen streichen und belegen dir hier quadratische Brote (Löwebrot!) und schenken dir Basler Craft Beer oder Wein ein. Ein kleines Einod mit Dachterrasse mitten im Stadtzentrum!

KUNI & GUNDE Schneidergasse 2 - kuni-gunde.ch



MANNOMANN!

Der Herrnglobus ist verschwunden, Schild ebenso - da steht Mann auf der Suche nach einem Anzug im mittleren Preissegment schon mal ratlos in der Freien Strasse. Ab sofort gilt: Abbiegen in die Bäumleingasse, hier hat neulich Men's World eröffnet. Neben Marken wie Windsor, Joop! Oder Strellson gibts hier Massbekleidung von Scabal und Weder-Meier - zwei hochwertige, in Europa produzierte Marken. Die Beratung bei Men's World sitzt dank jahrelanger Erfahrung und viel Herzblut der beiden Geschäftspartner ebenso perfekt wie ein Massanzug.

MEN'S WORLD Bäumleingasse 10 - mensworld-fashion.ch



of CORSE photographs

Natürliche Sinnlichkeit, nackte Verletzlichkeit und selbstbewusste Stärke.
«of Corse», die erste Fotoausstellung der Kulturstiftung Basel H. Geiger, zeigt vom 8. Dezember 2022 bis 12. Februar 2023 berührende Momentaufnahmen von neun Künstlerinnen. Entstanden während einer gemeinsamen Woche auf Korsika und im Schutze der Gemeinschaft.

Täglich 11 - 18 Uhr, ausser Dienstag
Eintritt und Ausstellungskatalog sind kostenlos

Berührend, stark und intim – of Corse

Das Projekt «of Corse» – initiiert, konzipiert und kuratiert von der Schweizer Fotografin Chantal Convertini – fängt ein, was neun Künstlerinnen während sieben Tagen in einem abgelegenen Haus auf Korsika berührend gelungen ist: Sich und ihre Körper im Schutz der Gemeinschaft intim und natürlich zu inszenieren, ohne die Wirkung und den Blick von aussen vorwegzunehmen. Entstanden sind intime Bilder ganz ohne Konzept und von grosser Natürlichkeit; Selbstporträts, Akte, Gruppen- und Detailaufnahmen sowie Landschaften. Starke Momentaufnahmen von neun Frauen, die sich ehrlich, angstfrei und ohne Scham für die gegenseitige Betrachtung öffnen. Der Titel «of Corse» ist dabei mehr als ein Wortspiel und eine Hommage an den Ort, an welchem mit Hunderten von Fotografien die Grundlage für die Ausstellung gelegt wurde. Er steht für die Stärke und Natürlichkeit, die den Aufnahmen innewohnt.

Vom 8. Dezember 2022 bis 12. Februar 2023 ist das Fotoprojekt in der KBH.G zu sehen, festgehalten in einem sinnlichen Katalog, als Bildband einer Reise.



Foto: Felicitas Schwenzer



AM ANFANG WAR DER STERN

Räuchermännchen, Weihnachtspyramiden, Nussknacker – zu Weihnachten erinnert manch Deko-Objekt in hiesigen Stuben an das Erzgebirge. Aus gutem Grund, wie Tobias und Florian Hilbert von Arno Wolf erzählen. In ihrer Heimat hat das Kunsthandwerk eine jahrhundertealte Tradition. So sind es denn auch ursprüngliche Materialien, Formen und Proportionen, welche die Arbeit der Brüder bis heute beeinflussen. Neben den Werten des Grossvaters.

Stein, Holz, Messing und Wolle. Das sind die Materialien, mit denen Tobias und Florian Hilbert gerne arbeiten. Florian schätzt besonders den Serpentin. «Weil der wie ein kleines Universum ist mit all seinen Einschlüssen. Zudem mag ich, dass er so kalt ist und glatt.» Bei Tobias ist es Eichenholz. «Das ist ein starkes Material, dessen Oberfläche man gut bearbeiten kann. Es ist strukturiert und dennoch schlicht.» Schlichtheit ist den Brüdern in ihrer Arbeit wichtig. Gemeinsam verkaufen sie unter dem Label «Arno Wolf» Designobjekte, die man auf den ersten Blick der Mitte des letzten Jahrhunderts zuordnen würde – würde das Messing nicht so glänzen, hätte das Holz mehr Spuren der Zeit und wäre da nicht der Bezug zum Heute.

«Tatsächlich sind unsere Entwürfe relativ unaufgeregt», erklärt Tobias. «Sie kommen einfach und selbstverständlich daher – bauen aber einen Spannungsbogen auf und haben einen gewissen Humor, einen kleinen Überraschungseffekt vielleicht.» Er meint damit

zum Beispiel den Kerzenständer Lichtenau, der fragil wirkt und wacklig, der aber, nimmt man ihn in die Hand, ein überraschendes Gewicht aufweist und durch dieses Massive absolut standfest ist. Genauso ergeht es einem mit dem Tamper. Fast zwei Kilo wiegt das schlichte, schöne Objekt, mit dem man Kaffeepulver pressen, Nüsse knacken und gewiss auch ungebetene Gäste prima verjagen kann.

VON DER LIEBE ZU QUALITÄT UND ÄSTHETIK

Dass Tobias und Florian einen Hang zum Althergebrachten haben, liegt an ihrer Herkunft. Sie sind im Erzgebirge in der ehemaligen DDR aufgewachsen. Das hört man beim Sprechen, die Konsonanten kommen auch nach 20 Jahren in der Schweiz noch sympathisch weich daher. Ihre Heimat ist wichtig, weil sie für die Brüder prägend war. «Unsere Grosseltern hatten einen Schneidereietrieb und es ging ihnen sehr gut», erzählt Tobias.

www.tarzan.ch Spalenberg 39 & Falknerstrasse 29 in Basel



**DESIGNED IN BASEL.
MADE IN PORTUGAL.
WORN EVERYWHERE.**

Aurélie trägt DINA von TARZAN.



«Allerdings konnten sie von ihrem Geld keine weiten Reisen machen und auch grosse Autos gabs in der DDR nicht, also investierten sie in Kunsthandwerk.» «Ich erinnere mich gut an den grossen Messingaschenbecher im Wohnzimmer», ergänzt Florian. «Der diente uns immer als Lenkrad, wenn wir auf dem Sofa sassen.» Die Brüder grinsen. Ihre Grosseltern haben ihnen die Überzeugung vermittelt, hochwertige Sachen zu kaufen, die ihnen lange Zeit erhalten bleiben. Darum trägt ihr Label heute auch den Namen ihres Grossvaters: Arno Wolf. Weil ihr zeitloses Design geprägt ist von Handwerk, Qualität und Ästhetik. Dennoch; die Konsumfreude nach der Wende erreichte auch die Brüder Hilbert in Jugend-

jahren. «Unsere Schultasche aus Leder haben wir umgehend gegen einen Rucksack für 9 D-Mark 99 eingetauscht», schmunzelt Tobias. «der war dann nach einem halben Jahr kaputt, aber das war eine Erfahrung, die wir machen mussten. Uns ist erst viel später bewusst geworden, in welchem Schatz wir aufgewachsen sind.» Tobias studierte schliesslich in Leipzig Architektur, bevor er für ein Gastsemester nach Winterthur kam. Aus dem einen Semester in der Schweiz sind unterdessen knapp 40 und ein eigenes Architekturbüro geworden. Florian verliess das Erzgebirge, weil er auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz zum Koch just in Zürich fündig wurde. Nach der Lehre zog er für das Studium der Innenarchitektur nach Basel. Sein Bruder Tobias wohnte zu dieser Zeit bereits hier.



GUTES DESIGN FINDET ANKLANG

Dass die beiden gemeinsam «Arno Wolf» gründeten, drängte sich 2013 auf: «Alles begann mit dem traditionellen Adventssterne aus dem Erzgebirge», erzählt Tobias. «Den habe ich bei einem Weihnachtsfest im Büro verschenkt. Am nächsten Tag kamen 20 Leute und wollten auch so einen.» Sie begannen also, den schlichten Papiersterne zu importieren. «Relativ schnell kam der Tisch dazu, den wir ursprünglich für uns selber gebaut haben», so Florian. «Bis mehrere Freunde auch so einen wollten ...» Den Brüdern wurde klar, dass es für die Produkte, mit denen sie sich gerne umgaben, einen

UNS IST ERST VIEL SPÄTER BEWUSST GEWORDEN, IN WELCHEM SCHATZ WIR AUFGEWACHSEN SIND.

TOBIAS HILBERT

Markt gab. Heute gibt es bei Arno Wolf im St. Johann neben einer kleinen Kollektion an Möbeln auch Steinschalen, Pantoffeln, Schneidbretter, Kerzenständer, Merinodecken, eine Messerleiste oder das Basler Münster als Holzklötzli-Set zu kaufen. Und natürlich die legendären weissen Adventssterne. Ausser den Sternen, welche die Brüder nach wie vor importieren, sind sämtliche Arno-Wolf-Produkte in Basel designt. Serpentin, Ulmen- und Eichenholz zur Herstellung der Objekte kommen aus dem Erzgebirge. Die alte Heimat ist omnipräsent, auch wenn sich die beiden heute kaum mehr vorstellen können, die Schweiz zu verlassen. Ausser zu Weihnachten.

«Die Weihnachtszeit im Erzgebirge kann man vielleicht mit der Fasnacht in Basel vergleichen. Die zieht sich über Wochen, es gibt viele spezielle Gerichte, Regeln und Traditionen», so Tobias. «Sämtliche Fenster sind beleuchtet mit Schwibbögen, Sternen und Eisenbahnen», schwärmt Florian, «es gibt sogar Bergmannsumzüge – obwohl es da seit 200 Jahren keinen Berg-



mann mehr gibt. Die Paraden ziehen mit Musik durch die Städte, wirklich wunderschön, sofern es Schnee hat!» Von schneereichen Weihnachten wagt in Basel niemand zu träumen. Doch zumindest lässt sich der erzgebirgische Weihnachtszauber mit den Sternen und Designobjekten von Arno Wolf ein wenig imitieren.

ARNO WOLF
SCHANZENSTRASSE 4, 4056 BASEL
ARNOWOLF.CH



Story online
lesen

HISTORISCHES
MUSEUM
BASEL

Weihnachtsstimmung im Haus zum Kirschgarten

HAUS ZUM KIRSCHGARTEN

hmb.ch

27.11.2022 – 01.01.2023



Finde die schönsten Geschenke in unserem Adventskalender.

Bei DQ Solutions im Gundeli findest du alles für deine Liebsten.
Komm vorbei und lass dir die neuesten Apple Geräte persönlich vorführen.
Wir freuen uns auf deinen Besuch.

Sonntagsverkauf: 11. und 18. Dezember, von 13.00 bis 18.00 Uhr



dq-solutions.ch

Retail. Business. Education.
Wenn mit Apple, dann mit uns.

Was fehlt in diesem Bett?



passion
for
beds.



Freie Strasse 88 · 4051 Basel · E-Mail: basel@passion-for-beds.ch · passion-for-beds.com

GLÜCKSGEFÜHLE & EIN BEUTEL THROMBOZYTEN

TEXT & BILDER: JANINE WAGNER

Das Image der Blutspende scheint angestaubt. In Zeiten künstlicher Intelligenz und Kryptowährung erwarte ich effizientere Wege zur Blutgewinnung als der altbackene Aderlass. Dennoch gilt bis heute für jede Spende: Kanüle rein, Blut raus. In Basel werde ich dabei allerdings dermassen liebevoll umsorgt, dass ich nächste Woche bitte wieder gestochen werden möchte. Weshalb das nicht gesund wäre und wozu es laufend frisches Blut braucht, erfährst du hier.

Der erste Wackelzahn, die erste Autofahrt ohne Fahrlehrer oder der erste eigene Lohn – erste Male sind denkwürdig, jedoch mit fortschreitendem Alter selten. Wie schön, kann man dennoch hin und wieder neue Erfahrungen machen, die positive Erinnerungen hinterlassen. Ich war neulich erstmals Blutspenden. Und das fühlte sich sehr, sehr gut an.

Das Blutspendezentrum Basel findet sich im Markgräflerhof an der Hebelstrasse – notabene dem ältesten Barockpalais der Schweiz. Das historische Gebäude von innen zu sehen wäre eigentlich Grund genug, sich zur Blutspende anzumelden, doch es gibt noch bessere Argumente. Zum Beispiel das gute Gefühl, etwas Heldenhaftes zu tun. Mit meinen roten Blutkörperchen, dem Plasma und den Thrombozyten rette ich schliesslich Leben. Überdies gibts Punkte auf mein Blutspendenkonto, die ich sammeln und gegen Gutscheine für Zolli oder Kino einlösen kann. Viel wichtiger jedoch ist die Tatsache, dass mein Blut bei der Spende auf alle möglichen Krankheiten untersucht wird. Ich erhalte also mit jeder Spende einen Gesundheits-Check. Kostenlos.

GEHIRN-OP, AKNE ODER TATTOO?

Doch beginnen wir am Anfang. Da steht ein monströser Fragebogen. Man will von mir wissen, ob ich je eine



DAS GESPENDETE BLUT WIRD ZUM MEDIKAMENT, ZUM HEILMITTEL. DESHALB MÜSSEN WIR ABSOLUT SICHER SEIN, DASS ES SAUBER IST.

ANDREAS BUSER



Andreas Buser trägt wesentlich zur herzlich-entspannten Stimmung im Blutspendezentrum bei.

Gehirnoperation hatte, ob ich mich neulich tätowieren liess und ob es in den letzten Monaten sexuellen Kontakt unter Einfluss synthetischer Drogen gab. Mein Leben ist wenig dramatisch, darum: Nein. Nein. Nein. Nicht einmal Medikamente gegen Akne nehme ich – das Alter hat auch Vorteile. Was es mit den vielen persönlichen Fragen auf sich hat, will ich von Prof. Dr. med. Andreas Buser, Chefarzt und Geschäftsführer des Blutspendezentrums, wissen.

«Medikamente gegen Haarausfall oder Akne können im Blut mittransferiert werden und bei schwangeren Frauen für den Fötus toxisch sein. Bei den anderen Fragen geht es oft um Krankheiten wie HIV, Hepatitis oder Creutzfeldt-Jakob», erklärt er. «Das gespendete Blut wird zum Medikament, zum Heilmittel. Deshalb müssen wir absolut sicher sein, dass es sauber ist. Das Blut jeder Spende wird deshalb immer auch auf diverse Viren untersucht.» Andreas Busers Auftreten ist freundlich, warmherzig und ruhig. Und: Man sieht ihm den Schalk an. Eine überaus sympathische Kombination. Auf die Frage, ob er sich an seine eigene erste Blutspende erinnern könne, antwortet er schmunzelnd: «Natürlich!», kramt kurz in einem Schränkchen und drückt mir einen vergilbten Blutspendeausweis in die Hand. «Student» steht da drauf und «26. Januar 1994». «Reizend, oder?», grinst er. «Ein Kollege hat mich damals zur Blutspende mitgenommen. Am Abend gingen wir ins Hirschi. Das war ein Fehler. Ich weiss noch, wie ich singend und schlängelnd nach Hause kam.»

CHEF-BLUTGRUPPE 0 NEGATIV

Seither hat Andreas Buser viele Liter Blut gespendet. Auch, weil er mit der Blutgruppe 0 negativ ein begehrter Mann ist. Zwar beteuert er, dass man im Blutspendezentrum mit jeder Blutgruppe begehrt sei, dennoch kann nur 0 negatives Blut für sämtliche Transfusionen verwendet werden. «Meine Blutgruppe ist der Grund, weshalb ich hier der Chef bin», erklärt Doktor Buser mit ernster Miene. «Sie ist meine einzige Qualifikation.» Da: Lachfältchen. Ohne seine drei Facharzt-Titel – er ist ausgebildeter Hämatologe, Internist und Stammzellen-Transplanteur – wäre er nach seinem Post-Doc in Transfusions-Medizin 2008 wohl kaum für die Leitung des Blutspendezentrums angefragt worden. «Damals war ich 36 und träumte nicht wirklich davon, Chef dieses Ladens zu werden», gibt er zu. «Doch dann traf ich auf dieses grossartige Team, das mich bis heute hier hält ... Zudem bin ich auch noch am Unispital angestellt als Hämatologe und mache Nacht- und Wochenenddienste in der Transplantations-Abteilung. Das ist wichtig, damit ich nicht vergesse, wie der Hase läuft.» Man möchte umgehend mit dem Doktor Professor ein Bierchen trinken gehen.

Über 15 000 Spenden generiert das Blutspendezentrum pro Jahr – rund 7000 Liter Blut werden abgezapft und



kommen am Unispital Basel, im Kinderspital, im Kantonsspital Baselland oder im Claraspital zum Einsatz. Für Chemotherapien, Unfallopfer, bei Operationen mit Blutverlust oder Stammzellentransplantationen. Laufend wird Blut gebraucht, jedoch nicht immer steht genug zur Verfügung. «Schwierig wirds jeweils in den Sommerferien, in der Erkältungssaison und an Weihnachten», so Andreas Buser. Zusätzliches Problem: Das Erythrozytenkonzentrat, das aus den roten Blutkörperchen gewonnen wird, ist maximal 42 Tage haltbar. Es braucht also laufend frisches Blut.

450 MILLILITER BLUT UND EINE SUPPE

Spenden darf man jedoch nur alle drei bis vier Monate – je nach Geschlecht. «Das hat nichts mit Diskriminierung zu tun, sondern mit dem Eisenwert, der bei Frauen wegen dem Blutverlust während der Menstruation grundsätzlich tiefer liegt. Wer zu oft spendet, riskiert einen Eisenmangel», erklärt Andreas Buser. Auf der Website des Blutspendezentrums findet man einen Schnelltest, der verrät, ob man zur Spende geeignet ist. Ich bins. Und ein wenig nervös bin ich auch. Doch die Warmherzigkeit und Fröhlichkeit, die ich beim Chef erlebt habe, scheint im gesamten Blutspendezentrum verbreitet zu sein. Abgesehen vom weissen Outfit des Betreuungspersonals erinnert hier gar nichts an Spital. Es wird gescherzt und gelacht, ich sehe durchwegs freundliche Gesichter und fühle mich in der entspannten Atmosphäre sofort wohl.

Mit hochgelegten Füissen vertiefe ich mich auf dem Blutspendessel in die imposanten Stuckaturen an der

Decke der einstigen Hof-Kapelle, während sich eine Dame an meinen Venen zu schaffen macht. Bevor ich auch nur einen Gedanken zu Ende bringen kann, piepts und blinkts an meiner Zapfsäule. Irgendwas scheint schiefzulaufen, ich fürchte, bald spritzt das Blut – aber nein, gar nichts spritzt, mein Beutel ist voll. «7 Minuten 22 – ein guter Mittelwert», meint die Blutentnahme-Dame lächelnd und zeigt mir die 450 Milliliter Blut im Beutel. Sieht schön aus. Ich bin ein wenig stolz. Druckverband in die Armbeuge, «noch etwas liegen bleiben viel trinken und kein Sport mehr heute», werde ich instruiert. Als ich schliesslich aufstehe, um in der Cafeteria noch eine warme Suppe zu essen (ebenfalls kostenlos, übrigens) fühle ich: Nichts. Kein Schwindel. Kein Herzrasen. Keine wackligen Beine. Nur das wohlige Glücksgefühl eines ersten Males, das garantiert nicht das letzte gewesen sein wird.

LUST AUF EINE GUTE TAT?

Das Blutspendezentrum freut sich auf Menschen, die Blut spenden. Ob im Spendezentrum Basel, im Blutspendebus, der regelmässig in Liestal, Birsfelden, auf dem Dreispitz, dem Marktplatz oder dem Barfi vorfährt oder an einer Blutspendeaktion in der Region. Neben einer Vollblutspende können auch Blutplättchen gespendet werden. blutspende-basel.ch



Story online
lesen

BONBA
STADT
BASEL



Ein Stadterlebnis gestaltet
von StadtKonzeptBasel



AVE CAESAR!

**Römer, Gallier und Germanen am Rhein.
23. Oktober 2022 – 30. April 2023**

Wer kennt ihn nicht, den grossen römischen Feldherren Gaius Julius Caesar, der während des Gallischen Krieges (58–51 v. Chr.) die einheimischen Stämme in unserer Region unterwarf und massgeblich zur Entwicklung des Rheingebiets beitrug?

Die Ausstellung «Ave Caesar!» im Antikenmuseum Basel zeigt die Beziehungen zwischen den Hochkulturen des Mittelmeergebiets und den ansässigen Stämmen der Gallier und Germanen links und rechts des Rheins auf. Der Fluss dient dabei als roter Faden, um die verschiedenen Aspekte dieser Kontakte spannend in Szene zu setzen.

Als Besucher*in finden Sie sich auf einem riesigen Spielbrett wieder und erkunden auf eigene Faust keltische Siedlungen und von den Römern neu gebaute Infrastrukturen wie Legionslager und Brücken. Ein Frage-Antwort-Kartenspiel für Familien führt durch die Ausstellung und gewährt Einblicke in die verschiedenen Lebensbereiche der Menschen am Rhein vor 2000 Jahren.

ÖFFNUNGSZEITEN

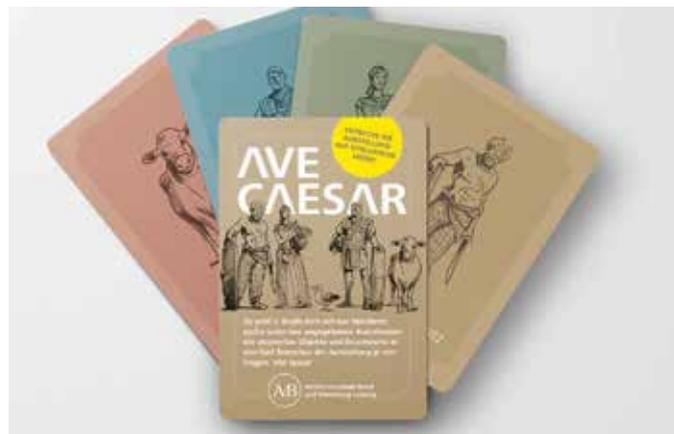
Dienstag & Mittwoch: 11–17 Uhr

Donnerstag & Freitag: 11–22 Uhr

Samstag & Sonntag: 10–16 Uhr

Gratiseintritt: Donnerstag & Freitag ab 17 Uhr

Auf unserem Audioguide-Rundgang treten Sie in Kontakt mit der einheimischen und der römischen Bevölkerung am Rhein und erfahren ihre Geschichten, ihre Freuden und Sorgen. Bitte bringen Sie Ihr eigenes Smartphone und Kopfhörer mit.



KULTUR TRIFFT KULINARIK

Begeben Sie sich auf eine Zeitreise ins Rheingebiet und verbringen Sie einen faszinierenden Freitagabend im Antikenmuseum Basel: Zunächst entspannen Sie bei einem Apéro, erleben dann eine Führung durch unsere Ausstellung «Ave Caesar! Römer, Gallier und Germanen am Rhein» und geniessen anschliessend ein mediterranes Abendessen in unserem Bistro.

UNSER K&K-ANGEBOT CHF 49.- inkl. Museumsbesuch, Führung, 3-Gangmenu und einem Glas Prosecco oder einer Stange Unser Bier. Daten und Anmeldung unter antikenmuseumbasel.ch





**KAFFEE FÜR
QUALITÄTS-
BEWUSSTE**

Kaffee ist Handwerk. Das demonstrieren verschiedene Basler Kaffeeröstereien, welche teilweise schon über Generationen hinweg bestehen. Diese decken nicht nur die grosse Nachfrage der Basler Gastronomie, sondern zunehmend auch den erhöhten Bedarf für die eigene Maschine zu Hause. Entdecke die persönlich geführten Basler Kaffeeröstereien und spüre den Duft frisch gerösteter Bohnen in der Nase.

«Der Gast möchte heute genau erfahren, woher der Kaffee kommt, wie er angebaut wurde, ob ein fairer Handel stattfand, wie der Kaffee geröstet wurde und welche Geschmacksnoten er besitzt.» Stefano Filippini, Geschäftsführer von La Columbiana an der Güterstrasse, muss es wissen. Seine Kaffeerösterei mit Laden und Bar im Gundeli wurde 1978 von seinem Vater Carlo Filippini gegründet und wird bis heute von Mutter Doris und Sohn Stefano als Familienunternehmen weitergeführt. Wer ihr Geschäft betritt, zelebriert die Kaffeekultur, Kaffee als Genuss und Kaffee als Handwerk. Dass viele Menschen mittlerweile nicht mehr nur einfach eine Kapsel einwerfen, sondern lieber mit echten Bohnen, Mühle und Kolben hantieren möchten, spürt auch Benjamin Hohlmann, Geschäftsführer und Gründer der Kaffeemacher:innen. Nur ein paar Häuser weiter führt er in der Kaffeemacher-Akademie an der Güterstrasse jährlich Hunderte von Barista-Kursen durch. Ob Sensorik-Kurs, Röster-Kurs, oder Filterkaffee-Kurs – Kaffee als Handwerk ist gefragter denn je.

KAFFEE ALS VERANTWORTUNG

Seit 2017 sind die Kaffeemacher:innen, deren Kaffee man beispielsweise im hauseigenen Café Frühling im Matthäusquartier trinken und im nebenan liegenden Laden kaufen kann, auch Eigentümer einer Kaffeefarm in Nicaragua. «Das hat unseren Blick für die Herausforderungen des Kaffeeanbaus noch einmal weiter geschärft», sagt Benjamin Hohlmann. «Kaffeeanbau hat viele strukturelle Probleme, mit gravierenden sozialen, ökologischen und ökonomischen Folgen. Als Kaffeemacher:innen sind wir uns dieser Herausforderungen bewusst.» Kaffeegenuss bedeutet also auch Verantwortung – eine Message, die nicht nur bei den Kaffeeröstereien, sondern eben verstärkt auch im privaten Haushalt angekommen ist.

Eine Basler Kaffeerösterei, die sich dieser Verantwortung als Importeur ebenso bewusst ist und sich Direct Trade-Kaffee verschrieben hat, ist Haenowitz & Page. Die Kaffeerösterei ist seit zehn Jahren in der Aktienmühle im Klybeckquartier zu Hause. Direkter Handel bedeu-



RETO HÄNER - HAENOWITZ & PAGE
GESCHÄFTSFÜHRER UND MITGRÜNDER

Wie lange gibts euch schon und wer seid ihr?

Uns gibts nun genau zehn Jahre. Wir sind James, Dina und Reto als Inhaber, Cenk und Ramin in der Produktion.

Was löst ein guter Kaffee in dir aus?

Guter Kaffee weckt Emotionen in mir, weil ich weiss, wie viel harte Arbeit für so eine Tasse investiert wurde.

Wo kann man eure Kaffeebohnen kaufen bzw. in welchen Cafés trinken?

Kaufen kann man uns u. a. im Lokal am Erasmusplatz, im Bioladen Feigenbaum am Wielandplatz sowie im Shöp der Aktienmühle. Trinken kann man unseren Kaffee u. a. im l'Atelier, Zum Kuss und La Boulangerie.

HAENOWITZ & PAGE Gärtnerstrasse 46 - haenowitzpage.ch



BENJAMIN HOILMANN - KAFFEEMACHER:INNEN
 GESCHÄFTSFÜHRER UND GRÜNDER

Wie lange gibts euch schon und wer seid ihr?

Als eigenständiges Unternehmen gibt es uns seit 2017. Als Barista, Rösterinnen und Gastronomen sind wir aber seit 2007 tätig, haben Barista-Meisterschaften gewonnen, Gastronomien geführt und bei grossen und kleinen Röstereien gearbeitet.

In welcher Situation trinkst du am liebsten einen Kaffee?

Ich liebe es, neue Muster von Kaffeefarmen zum ersten Mal im Jahr zu verkosten und die Qualität einer Ernte zu erleben. Kaffee ist ein Naturprodukt und wie beim Wein zeigen sich bei hochwertigen Spezialitätenkaffees auch jedes Jahr andere Facetten.

Wo kann man eure Kaffeebohnen kaufen bzw. in welchen Cafés trinken?

Zu uns gehören das Café frühling im Matthäusquartier mit Kaffeeladen gleich nebenan sowie das Kaffeemacher Café im Bahnhof SBB. Unseren Kaffee gibts u. a. auch im tibits in der Klara sowie im Unternehmen Mitte.

KAFFEEMACHER:INNEN Güterstrasse 140 - kaffeemacher.ch

tet, dass Reto Häner und seine Geschäftspartner von Haenowitz & Page direkt mit den Kaffeebauern handeln. So kommt das Geld vollumfänglich beim Kaffeeproduzenten an und die Basler Kaffeerösterei behält durch den persönlichen Austausch mit den Kaffeebauern vor Ort Kontrolle über die Herkunft der Bohnen und die Arbeitsbedingungen. Als Röster sei er stark von der Qualität der Bohnen abhängig, meint Reto Häner: «Kaffeerösten ist ein Veredelungsprozess. Das Grundprodukt unserer Bauern muss sehr gut sein, damit wir guten Kaffee rösten können.»

MUSEUMSREIFE RÖSTMASCHINE

Während die Rösterei bei Haenowitz & Page nicht öffentlich zugänglich ist, kann in der ältesten Rösterei Basels, bei Mocaraba an der Unteren Rebgasse, vor Ort zugeschaut werden. Die Röstmaschine, die im hinteren Teil des Ladens von Geschäftsführer Marco Candoni thront, hat bereits 100 Jahre auf dem Buckel und trägt den Namen «Marie». Marie ist ein echtes Prunkstück, ihr lautes Rattern beim Rösten ist nicht zu überhören. «Das Überwachen von Marie ist eine grosse Herausforderung und macht den langsamen, rund 45-minütigen Röstprozess zu einem sehr spannenden Handwerk», erzählt Marco Candoni ganz stolz. Die täglich frisch gerösteten Bohnen können seine Kundinnen und Kunden selbst nach eigenem Geschmack mischen und so ihre «eigene» Kaffeesorte kreieren.

Zurück ins Gundeli. Kaffee ist nicht nur Genuss, sondern ein Handwerk mit Fingerspitzengefühl, das an der Kaffeemacher-Akademie sogar erlernt werden kann.

«Als Anfang der 2010er-Jahre George Clooney für Kapselkaffee die Werbetrommel rührte, spürten wir dies am rückgängigen Kaffeeverkauf», erinnert sich Stefano Filippini von La Columbiana. «Doch der Kapselkaffee hat auch eine gute Seite. Durch die einfache Handhabung gelang es den Grossunternehmen, einige neue Kaffeekonsumenten zu gewinnen. Viele von ihnen entdeckten den Kaffee neu und interessierten sich für weitere Zubereitungsmethoden. Das Interesse an Kaffee ist dadurch stark gewachsen und für uns Röster somit ein Segen.» Wie schön, dass Basel so spannende Kaffeeröstereien zu bieten hat und dadurch auch jede und jeder zum Barista werden kann.

KAFFEEANBAU HAT VIELE STRUKTURELLE PROBLEME, MIT GRAVIERENDEN SOZIALEN, ÖKOLOGISCHEN UND ÖKONOMISCHEN FOLGEN.

BENJAMIN HOILMANN



Story online
lesen



MARCO CANDONI - MOCCARABA
GESCHÄFTSFÜHRER

Wie lange gibts euch schon und wer seid ihr?

Unsere Kaffeerösterei gibts seit 60 Jahren am jetzigen Standort im Kleinbasel. Mein Vater ebnete den Weg für das Familienunternehmen, von welchem nun ich seit 35 Jahren der Geschäftsführer bin.

Wie viele Tassen Kaffee trinkst du selbst am Tag?

Sagen wir mal so, an normalen Tagen 3-5 Tassen, gerne Espresso und zwar so wie ich Drämmli fahre, nämlich «schwarz», hahaha ...

Wo kann man eure Kaffeebohnen kaufen bzw. in welchen Cafés trinken?

Zu kaufen gibts unseren Kaffee nur bei uns im Laden. Geniessen kann man ihn in den Restaurants Schafek, Torstübli und im Hotel Wettstein.

MOCCARABA Untere Rebgasse 29 - moccaraba.ch



STEFANO FILIPPINI - LA COLUMBIANA
GESCHÄFTSFÜHRER

Wie lange gibts euch schon und wer seid ihr?

La Colombiana wurde 1978 von meinem Vater Carlo Filippini am heutigen Standort im Gundeli gegründet. Wir sind eine kleine Rösterei, bestehend aus zwei Personen, meiner Mutter Doris und mir, Stefano.

Wie erkennst du einen guten Kaffee?

Je hochwertiger ein Kaffee, desto komplexer und vielschichtiger ist er. Während sich Wein aus circa 400 verschiedenen Aromen zusammensetzt, sind es bei Kaffee sogar mehr als 800. Man muss sich die Zahl mal vorstellen. Kaffee ist damit eines der komplexesten Naturprodukte überhaupt.

Wo kann man eure Kaffeebohnen kaufen bzw. in welchen Cafés trinken?

Idealerweise in unserem kleinen Laden mit Barbetrieb. Zu kaufen und trinken gibts unsere Bohnen zudem bei der Bäckerei Jetzer im Gundeli und Breitequartier. Zudem bieten u. a. auch die Restaurants Gatto Nero, Platanenhof und die Holzofenbäckerei Cool Beans in der Markthalle unseren Kaffee an.

LA COLUMBIANA Güterstrasse 112 - lacolumbiana.ch





Basel 

Basler Weihnacht



24. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2022



Verkaufsoffene Sonntage
11. und 18. Dezember
13 bis 18 Uhr

BASLERWEIHNACHT.CH

[#XMASINBASEL](https://twitter.com/XMASINBASEL)

 [BASELTOURISM](https://www.facebook.com/BASELTOURISM)

Weihnachtsmarkt
Barfüsserplatz und
Münsterplatz
Täglich 11 bis 20.30 Uhr



Präsidialsekretariat des Kantons Basel-Stadt
Aussenbeziehungen und Standortmarketing

 Basler
Kantonalbank

 bgbasel
BÜRGERGEMEINSCHAFT
DER STADT BASEL

 HotellerieSuisse
Basel und Region

 iwb



 THIS IS
BASEL

ZEIT FÜR STIMMUNG!

Einmal über den Weihnachtsmarkt schlendern, mit der festlich geschmückten Fähre über den Rhein schippern, einen heissen Punsch trinken, Grusskarten basteln, Geschenke tauschen oder sich Gospel im Münster anhören – wer in Basel nicht in Stimmung kommt, der will wohl einfach nicht.

Ist es der süsse Geruch von Glühwein? Eine Shopping-tour am verkaufsoffenen Sonntag? Sind es die Lichter beim abendlichen Blick von der Pfalz oder die liebevoll dekorierten Stände auf dem Barfi und dem Münsterplatz? Triffst du dich mit deinen Lieblingsmenschen in der Adväntsgass oder bastelst du dir einen schönen Kranz für die Haustür? Was auch immer dich in Weihnachtsstimmung bringt – hier findest du eine Zusammenstellung von besonders festlichen Orten, Veranstaltungen und Ideen für die letzten Wochen dieses Jahres. Auf dass sie zu etwas ganz Besonderem werden!

GLITZERnde ORTE

BARFÜSSER- UND MÜNSTERPLATZ

Vom 24. November bis zum 23. Dezember ist **Weihnachtsmarkt!** Die rund 160 mit viel Liebe zum Detail aufgebauten Holz-Chalets auf dem Barfi und dem Münsterplatz bieten dir alles, was dein Vorweihnachts-herz begehrt: Individuelles Geschenke-Shopping im Duft von Glühwein, Zimt und Lächerli. Auf dem Barfi steht die 13 Meter hohe Weihnachtspyramide, auf dem Münsterplatz der legendäre, von Johann Wanner geschmückte Weihnachtsbaum. Kinder können im «Weihnachtlichen Märchenwald» (ebenfalls auf dem Münsterplatz) Kerzen ziehen, Lebkuchen verzieren, Fackeln basteln, Zinn giessen, Münzen prägen oder auf der Kindereisenbahn fahren. Nicht umsonst wurde der Basler Weihnachtsmarkt im vergangenen Jahr zum «Best Christmas Market in Europe» gekürt – hier ist Stimmung garantiert!

Der Weihnachtsmarkt hat täglich von 11 bis 20.30 Uhr geöffnet, am 23. Dezember schliesst der Markt auf dem Münsterplatz bereits um 18 Uhr, derjenige auf dem Barfi um 20 Uhr.



RHEINGASSE

Auch in diesem Jahr wird die Rheingasse vom 22. November bis zum 23. Dezember zum Dorf; an Kleinbasels urbanem Gabentisch der **Adväntsgass**. Freu dich auf ausgewählte Beizer, Baristas und Food-Produzenten aus der Region. Auf Schlemmen und Geniessen, auf gemütliches Beisammensein, heitere Schwätzchen und wärmende Begegnungen. advaentsgass.ch



MARKTPLATZ

Live-Musik, Raclette, Glühwein oder Bier? An den ersten drei Donnerstagen im Advent (1., 8. und 15. Dezember) kannst du die **Advänts-Box uff em Märtplatz** genießen. Von 17 bis 20 Uhr verwandelt sich das Herz der Stadt in eine gemütliche Weihnachtslounge mit viel Stimmung und Live-Musik. basellive.ch

MARKTHALLE

Du hast es irgendwie verpennt und brauchst dringend noch ein originelles Geschenk? Zum Glück gibt es den etwas anderen Weihnachtsmarkt! In der Markthalle bekommst du am 23. Dezember von 11 bis 22 Uhr individuelle und originelle Lieblingsstücke – Seifen, Schmuck, Konfi, Deko, Spielsachen, Taschen und vieles mehr, zudem schöne Musik und Mitmachangebote. altemarkthalle.ch

KRIPPENWEG

Unterbrich den Geschenkemarathon mit einem besinnlichen Rundgang durch die Altstadt und entdecke die verschiedensten Krippen in den schön dekorierten Schaufenstern! krippenweg.ch

WEIHNACHTSFÄHRE

Während der Weihnachtszeit fährt die Klingentalfähre festlich geschmückt vom Gross- ins Kleinbasel und wieder zurück und lässt dich die leuchtende Stadt vom Wasser aus geniessen.

WIEHNACHTS-DRÄMMLI

Im festlich herausgeputzten Oldtimertram durch die Innenstadt rattern ist besonders schön, wenn überall die Lichter brennen. Tickets für die heiss begehrten Kinderfahrten, die ab dem 1. Advent jeweils mittwochs,

GESCHENKIDEE ZOLLI-ABO

Ob ein Zolli-Abo, ein Essen im Restaurant oder ein Geschenk aus dem Zolli-Laden, mit unseren Wertgutscheinen können Sie einen individuellen Betrag verschenken. Erhältlich an unseren Zookassen wie auch unter www.zoobasel.ch



samstags und sonntags stattfinden, können beim Kundendienst im Pfauen Coop City Basel in der Freie Strasse 75 abgeholt werden. Öffentliche Fahrten, für die keine Tickets nötig sind, finden am 6. und 23. Dezember zwischen 10 und 17 Uhr und am 24. Dezember zwischen 10 und 16 Uhr statt. bvb.ch

FREIE STRASSE & RÜMELINSPLATZ

Zum Weihnachtsbeleuchtung-Gucken muss es dunkel sein. Du solltest mindestens ein Mal die Freie Strasse hinunterspazieren und dann zum liebevoll dekorierten Rümelinsplatz! Übrigens ist das Thema Energiesparen natürlich auch bei der Weihnachtsbeleuchtung Thema. Seit vielen Jahren leuchten nur noch stromsparende LEDs. Zudem werden die Lichter in diesem Jahr um 22.30 Uhr gelöscht – über Nacht bleibt's dunkel.

LEUCHTENDE AKTIVITÄTEN

XMAS-SHOPPEN

Keine Zeit für gemütliches Shopping während der regulären Ladenöffnungszeiten? Dann reservier dir die beiden **verkaufsoffenen Sonntage** am 11. und 18. Dezember, um von 13 bis 18 Uhr letzte Weihnachtseinkäufe zu erledigen oder dir selber etwas Schönes zu gönnen.

WEIHNACHTSBAUM SCHMÜCKEN

Vom 1. Advent bis Weihnachten steht der Weihnachtsbaum in den **Merian Gärten** erstmals auf dem Hofplatz Vorder Brüglingen. Besuchende sind eingeladen, einen individuellen Baumschmuck mitzubringen und an den Zweigen aufzuhängen. Selbstverzierte Kugeln, Botschaften auf Holz, Kunstwerke aus Stroh, Federn, Moos – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Schnur und Draht zum Aufhängen stehen bereit. meriangaerten.ch

SICH ETWAS WÜNSCHEN

Gleich an zwei Orten kannst du deine Gedanken, Träume und Hoffnungen oder deine Wünsche ans Christkindli loswerden: Im **Rathaus** im dicken Wunschbuch und auf dem **Rümelinsplatz** beim Weihnachtswunschbaum.

GESCHENKE TAUSCHEN

Kinder zwischen 3 und 10 Jahren können in der **Elisabethenkirche** zwei (oder mehr) gut erhaltene Spielzeuge abgeben und erhalten dafür einen Bon, den sie schliesslich für ein neues, gebrauchtes Spielzeug einlösen können. Die übrig gebliebenen Spielzeuge erhalten Kinder, die in Armut leben. Abgabe der Spielsachen ab dem 14. November im Basler Kindernächt und der Offenen Kirche Elisabethen. Der grosse Geschenke-

Tausch-Tag, an dem die Bons eingelöst werden können, findet am Mittwoch, 14. Dezember statt. Weil die Aktion ihr 25. Jubiläum feiert, ist sogar eine Kinderband mit dabei. geschenктаuschaktion-bs.ch/getausch/

ADVENTSKRANZ BINDEN

Dieses Jahr machen wir uns unseren Adventskranz selber! Wie das geht, zeigt uns Gartenarchitektin Dagmar Rieger von **Green Time** am Nadelberg 30. Ihre Workshops finden von Mittwoch, 23. bis Samstag, 26. November statt und dauern jeweils zwei Stunden. Anmelden kannst du dich telefonisch oder per Mail. green-time.ch

WEIHNACHTSKARTEN GESTALTEN

Schneiden, falten, stempeln, kleben; in der **Papeterie Zumstein** lernst du an einem Tageskurs mit verschiedenen Techniken individuelle Karten zu produzieren. Texte schreibst du von Hand mit Feder oder Tinte oder du versuchst dich in der Kunst des Handletterings. Freitag, 9. Dezember von 10 bis 16 Uhr. zumstein.ch

RÄUBERWEIHNACHT FEIERN

Wie feiern RäuberKinder Weihnachten? Stecken im Nikolaussack geklaute Geschenke? Im **MUKS** wird die Adventszeit auf Räuberart gefeiert – wild und frei. Natürlich werden trotzdem Guetzli gebacken und Punsch gebraut. Am Sonntag, 4. Dezember von 14 bis 17 Uhr, für Kinder ab 7 Jahren, Anmeldung erforderlich. muks.ch



JINGLE BELLS SINGEN

Auch in diesem Jahr dürfen wir wieder inbrünstig mittun, denn im weihnachtlich geschmückten Treppenhaus des Hauses zum Kirschgarten wird zum offenen Singen geladen. Organisiert vom **Historischen Museum Basel** werden gemeinsam Weihnachtslieder in deutscher und englischer Sprache gesungen. Freitag, 16. Dezember von 16 bis 17 Uhr im Haus zum Kirschgarten, Eintritt frei. hmb.ch

FUNKELNDE VERANSTALTUNGEN

WEIHNACHTSKINO

Am Sonntag, 27. November, zeigt das **Spielzeug Welten Museum** um 11 Uhr den Film «Pinocchio» aus dem Jahr 2002.

MITTWOCHS-MATINEE: ZAUBERWEIHNACHT

Im festlich dekorierten Stadtpalais gehts um Weihnachtsbäume und Erinnerungen. Wie hat sich der Weihnachtsbaumschmuck verändert? Erkennst du die weihnachtlichen Gerüche? Was für Erinnerungen weckt die Weihnachtszeit? Erfahre mehr über Traditionen und darüber, wie in anderen Ländern Weihnachten gefeiert wird. Am Mittwoch, 14. Dezember, von 10 bis 12 Uhr im **Historischen Museum Basel** (Haus zum Kirschgarten). hmb.ch

ADVENTSKALENDER

Das **Theater Basel** erfreut uns jeden Tag im Advent mit einer halben Stunde Überraschung: Heiteres, Besinnliches, Musikalisches, Sprachliches – vom 1. bis und mit 23. Dezember täglich um 17.30 Uhr (ausser sonntags bereits um 16.30 Uhr) zeigt das Ensemble im Foyer des Theaters Kostproben seines Könnens. Neu kostet der Adventskalender 5 Franken Eintritt, für Kinder bis vier Jahre ist der Eintritt frei. theater-basel.ch

KARTEN-AUSSTELLUNG

Seit bald 180 Jahren verschicken wir gegen Jahresende Karten im Familien- und Freundeskreis. Die Weihnachts-Ausstellung im **Museum der Kulturen** zeigt anhand von Beispielen aus der Museumsammlung Kontinuität und Wandel von Weihnachts- und Neujahrskarten, die stets auch Einblick in die gesellschaftlichen Umstände bieten. Sie ist bis am 8. Januar 2023 geöffnet. mkb.ch

KUNSTMATINEE

Raunächte, Raue Nächte oder Raumnächte sind zwölf Nächte um den Jahreswechsel, denen im europäischen Brauchtum eine besondere Bedeutung zugemessen wird. Gemeinsam wird im **Kunstmuseum Basel** der Mythologie dieser Zeit nachgegangen. Die Sammlung bildet dabei den Ausgangspunkt dieser meditativen Führung. Mittwoch, 12. Dezember von 10.15 bis 12 Uhr. kunstmuseumbasel.ch

FESTLICHE MIMIKOS

Die allseits beliebten Mittwochmittag-Konzerte in der **Offenen Kirche Elisabethen** verbreiten im Advent besondere Weihnachtsstimmung: Am 30. November spielt Nicolas Venner vorweihnachtliche Lieder und Choräle auf der Orgel. Am 21. Dezember schliesslich gibt es Marien- und Wiegenlieder zum Advent von der Pianistin Nadia Belneeva und der Sängerin Ingala Fortagne. Die Konzerte finden jeweils zwischen 12.15 und 12.50 Uhr statt, der Eintritt ist frei (Kollekte). offenekirche.ch

D FRAU HOLLE MACHT WIEHNACHT

Das **Basler Marionetten Theater** spielt vom 30. November bis am 31. Dezember «s Määrli vo de Brieder Grimm in ere stimmigsvolle Winterfassig». Neben Frau Holle spielen auch ein Schneehase, ein Schneemann und der Weihnachtsmann eine wichtige Rolle. Das Stück dauert 75 Minuten und ist geeignet für Kinder ab fünf Jahren. bmtheater.ch



GOSPELNACHT

Der Gospelchor am Münster vereint unter der Leitung von Oliver Rudin (The Glue, Männerstimmen) Sängerinnen und Sänger zwischen 18 und 35 Jahren. An der alljährlichen Gospelnacht füllt sich das Basler Münster jeweils mit begeisterten Gospelfreunden jeden Alters aus dem ganzen Dreiland. Sonntag, 27. November, 20 Uhr im **Basler Münster**, Eintritt frei/Kollekte.

gospelchorammuenster.ch

ADVENTSKONZERT

Mitglieder des Opernstudios OperAvenir sowie die Mädchenkantorei Basel führen gemeinsam mit dem Sinfonieorchester eine bunte Mischung aus weihnachtlichen und festlichen Musikklassikern auf. Himmlische Klänge und die traditionelle Dekoration im **Stadtcasino Basel** sorgen für eine zauberhafte Weihnachtsstimmung. Montag, 5. Dezember um 11 Uhr.

sinfonieorchesterbasel.ch

AUSSTELLUNG «HIMMLISCH, IRDISCH, TIERISCH - TIERE AM WEIHNACHTSBAUM»

Über 600 Tiere krabbeln, fliegen, schwimmen und hüpfen in diesem Jahr durch die Weihnachtsausstellung des **Spielzeug Welten Museum** und zeigen, welche tierische Vielfalt bereits vor 100 Jahren die Weihnachtsbäume belebte. Bis am 19. Februar 2023.

spielzeug-welten-museum-basel.ch

JAUCHZEIT!

Bachs Weihnachtsoratorium gehört zu seinen beliebtesten und am häufigsten gespielten Werken. Das Sinfonieorchester spielt drei der insgesamt sechs Kantaten am Sonntag, 18. Dezember um 11 Uhr im **Stadtcasino**

Basel. sinfonieorchesterbasel.ch

FAMILIENFOTO FÜR FESTTAGSGRÜSSE

Anlässlich der aktuellen Ausstellung OF CORSE – PHOTOGRAPHS steht am 18. Dezember in der **Kultur-stiftung Basel H. Geiger** das Foto im Zentrum. Verschiedene Gruppen werden professionell in Szene gesetzt, die Bilder können als Festtagsgrüsse mit nach Hause genommen werden. Dazu gibts Guetzli, Punsch und Glühwein. 11 bis 18 Uhr. kbhg.ch

OFFENE WEIHNACHTSKIRCHE

Auch an Weihnachten ist die **Elisabethenkirche** offen: von 22 bis 24 Uhr gibts Gesang und Musik, Glühwein und Glühpunsch und einen persönlichen Segen von Anne und Frank.

MUSIKALISCHE SILVESTER-LESUNG

Am 31. Dezember ab 17 Uhr liest die Leitung der **Offenen Kirche Elisabethen** Texte von theologisch-geistlich denkenden und lebenden Menschen, dazu gibts Live-Musik.



SANTIGLAUS DU LIEBE MAA...

... derf i au e Seggli ha? Wer einen besseren Spruch auf Lager hat, kann ihn gleich mehrmals loswerden:

Am Samstag, 3. Dezember, donnern rund 50 Nikoläuse auf ihren Harleys durch die Stadt. Um 17 Uhr geht der **Harley Niggi-Näggi** los, am Ende ihrer Tour parkieren sie ihre Maschinen auf dem Marktplatz und verteilen Niggi-Näggli-Seggli an die Kleinen.

Am Sonntag, 4. Dezember, kommt der Niggi Näggi samt Eseli in den **Tierpark Lange Erlen**. Ab 15 Uhr empfängt er die Kinderschar. Alle Kinder, die ein Verslein aufsagen oder ein Liedlein singen, erhalten ein Säcklein mit Nüssen und Süßigkeiten geschenkt.

Am Sonntag, 4. Dezember, besucht der Santiglaus von 14 bis 17 Uhr das **Spielzeug Welten Museum** – unbedingt genügend Zeit für die Weihnachtsausstellung einplanen!

Im **Gasthof zum Goldenen Sternen** sind Santiglaus und Schmutzli am Sonntag, 4. Dezember von 15 bis 18 Uhr zu Gast. Die Kleinen bekommen ein Gschänggli und die Grossen Glühwein. Zudem gibts Marroni, Christstollen und Magenbrot.

Im **Zoo Basel** findet am Dienstag, 6. Dezember, von 14 bis 17 Uhr der Zolli Niggi Näggi statt. Bei den Flamingos und den Brillenpinguinen treffen die Kinder den Niggi-Näggi samt Schmutzli und erhalten ein kleines Geschenk. Der Eintritt ist für Kinder bis 15 Jahre gratis, auf die restlichen Eintritte gibts 30 %.

Am Dienstag, 6. Dezember, findet zwischen 15 und 19 Uhr die traditionelle **Niggi-Näggi-Fahrt mit dem Oldtimer-Tram** statt. Alle Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen dürfen gratis einsteigen und mitfahren.

Auch der **Elisabethenkirche** stattet der Nikolaus ein Besuch ab. Am 6. Dezember lädt er die Kinder ab 15 Uhr zu einer Feier mit Geschichten, Versen und Kerzen, mit Musik, Esel und Stroh ein. Beim Eingang der Kirche steht eine Kiste, in der die Kinder ihre Wünsche und Anliegen an den Santiglaus legen können. Oder sie schreiben ihm einen Brief über santiglausbasel.ch.

NEUE SAISONS VOLLER GEMÜSE

Claudia Schilling hat mit «Hofsaison Herbst/Winter» ein erfolgreiches Kochbuch verfasst. Nun erscheint im November 2022 der zweite Band mit dem Titel «Hofsaison Frühling/Sommer». Die Autorin und begeisterte Köchin setzt auf kreative Rezepte, welche auch unbekanntere Gemüsesorten in köstliche Gerichte verwandeln.

TEXT STEFAN FEHLMANN
BILDER CLAUDIA SCHILLING



Vorstellen muss man Claudia Schilling in Basel nicht. Sie ist nicht nur eine gefragte Foodstylistin für viele bekannte Schweizer Medien, sondern auch erfolgreiche Autorin von verschiedenen Kochbüchern. Ihr letztes Werk «Hofsaison Herbst/Winter» kam letzten Herbst auf den Markt und entwickelte sich zum Bestseller.

Dafür hat sie in ihrem Atelier ein Jahr lang mit einem Bio-Gemüseabo gekocht. Dieses kam vom Birsmatthof im basellandschaftlichen Therwil. Damit hat sich Claudia Schilling in das Thema saisonales Gemüse eingearbeitet. Und machte damit so ihre Erfahrungen: «Ich war ja immer der Meinung, dass man mir in Sachen Gemüse nicht viel vormachen kann. Also dachte ich, dass es ein Kinderspiel sei, ein Kochbuch mit Gemüserezepten zu verfassen», erklärt sie. Und: «Mit Rüebli kann ich aus dem Stegreif ein Dutzend Rezepte kreieren. Aber als ich damals die erste Petersilienwurzel in der Hand hatte, musste ich doch erst einmal kräftig recherchieren und auch experimentieren, was sich damit so anstellen lässt.» Doch der Erfolg hat ihr Recht gegeben und im Frühjahr 2022 sollte bereits der zweite Band der Hofsaison erscheinen, dieser logischerweise zum Thema Frühling/Sommer.

Doch wie das Leben so spielt, Zeit ist ein wertvolles Gut und manchmal wird sie knapp. Sprich: Die Autorin hat viel mehr Rezepte kreiert als geplant. Der zweite Band wird dadurch erst im Herbst erscheinen und das Standardwerk komplettieren.

Denn husch husch ist nicht ihr Ding, schliesslich will es die 48-jährige genau wissen. Hinter dem Buch, respektive den Büchern steht mehr als nur das Zusammentragen von Rezepten. Claudia Schilling lebt den Gedanken der Saisonalität und auch der Regionalität konsequent. Entsprechend kennt sie nahezu alle

Produzenten der von ihr verkochten Lebensmittel persönlich. Und sie weiss auch um die Geschichten hinter den Lebensmitteln. Dass sie dabei voll auf Bio setzt, ist auch ein Teil ihrer Philosophie. Das findet nicht nur bei ihren Leserinnen und Lesern Anklang, sondern auch bei namhaften Institutionen, wie etwa der Bio-Suisse, welche «Hofsaison» mit dem begehrten Knospen-Logo zertifiziert hat.

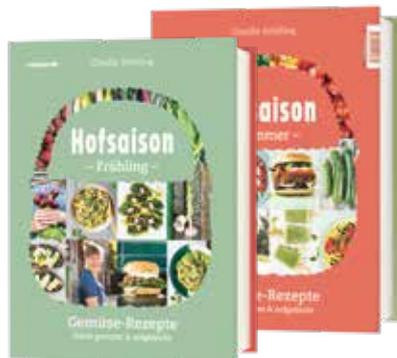
INSPIRATIONEN FÜR NEUE REZEPTE

Dabei ist es für die Spezialistin mit der Verwendung von Bio-Zutaten allein nicht getan, wie sie erklärt: «Ich liebe es, durch die Gegend zu streifen und kleine Manufakturen zu entdecken, die im Schatten der Lebensmittelindustrie tolle Produkte anbieten.»

Zudem begeistern sie kleine Quartiermärkte und Unverpacktläden ebenso wie ein Besuch in der Markthalle oder in Hofläden im Baselbiet. Und selbst in den Ferien geht sie fürs Leben gerne den kleinen, örtlich produzierten Spezialitäten nach und lässt sich dabei auch für ihre Rezepte inspirieren.

«Ich finde es ungemein spannend, was sich so alles entdecken lässt, wenn man mit offenen Augen unterwegs ist», sagt sie und ergänzt lachend: «Manchmal entdecke ich dabei Dinge, die mich ebenfalls vor ein Rätsel stellen. Als ich etwa zum ersten Mal eine Aubergine «Rossa di Napoli» aus dem Gemüsekorb zog, dachte ich ja, das wäre eine neue Tomatenzüchtung.»

Doch genau das ist es, was sie auch fasziniert und zu unzähligen Kochexperimenten verleitet, bis sie mit dem Ergebnis zufrieden ist. Etwa mit dem bei uns nicht besonders bekannten Catalogna, wie sie sagt: «Der kann ziemlich bitter sein, da muss man aufpassen.» Doch nach etlichen Versuchen hat sie das Gemüse im Griff: «Catalogna schmeckt vorzüglich im Risotto und auch auf einer Quiche.» Dass sie ihre Rezepte für den Frühling/Sommer-Band von «Hofsaison» durch die «für mich härteste Jury der Welt» testen lässt, ist eine Ehrensache, wie sie lachend erzählt: «Wenn meine dreizehnjährigen Zwillingstöchter Emma und Emily begeistert sind, weiss ich, dass es wirklich schmeckt!»



Hofsaison Frühling/Sommer

200 saisonale Rezepte –
frisch geerntet & aufgetischt
Claudia Schilling

496 Seiten

ISBN 978-3-7245-2587-5

CHF 59.–



RISOTTO MIT GRÜNEN SCHMORTOMATEN

Für 4 Portionen

Zutaten

8	grüne Tomaten
1 EL	Olivenöl
¾ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
1 dl	Weisswein
1¼ L	Gemüsebouillon
50 g	geriebener Parmesan
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Mandeln
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Fleur de Sel
4 EL	Pesto (z. B. Rucola-Pesto)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Tomaten in eine Auflaufform geben, mit dem Öl beträufeln und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Tomaten in der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 40 Minuten schmoren. Die Zwiebel fein hacken und mit dem Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Den Reis beugeben und etwa 5 Minuten dünsten. Den Weisswein dazugliessen und vollständig einkochen lassen. Die Gemüsebouillon in einer Pfanne aufkochen und unter ständigem Rühren immer so viel davon zum Reis geben, dass der Reis immer knapp mit Bouillon bedeckt ist und so lange kochen, bis der Reis cremig und al dente ist. Den Parmesan unter das Risotto mischen und nach Belieben mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Die Mandeln grob hacken, im Olivenöl etwa 4 Minuten anbraten und mit dem Fleur de Sel salzen. Das Risotto auf Tellern anrichten, die Tomaten darauf geben, mit dem Pesto und den Mandeln garnieren.

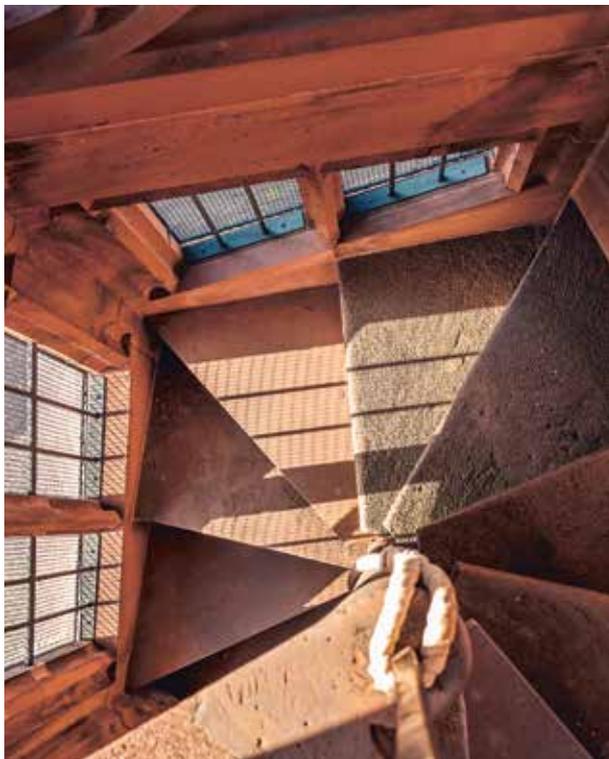
ZEIT FÜR NEUE PERSPEKTIVEN

Die Welt in aller Stille von oben betrachten - das relativiert vieles und bringt einen auf frische Gedanken. Lediglich 250 Stufen trennen dich von einem sagenhaften Rundumblick auf Basel und das Dreiland; ab aufs Münster!

Oft sind es die einfachen Dinge im Leben, die lange nachhallen. Ein ausgelassener Abend mit Freunden, ein feiner Kaffee (siehe Seite XX!) oder ein Bergpanorama, das einem die Seele flutet. Das Bergpanorama suchst du in Basel vergebens. Die Herz geht dir aber trotzdem auf, wenn du von hoch oben die Dachlandschaft der Stadt, den mäandrierenden Flusslauf und die Vogesen, den Schwarzwald und die Jurahügel im Blick hast.

Vor dem Vergnügen liegen jedoch 250 Stufen vor dir und deinen Wädli. Das ist fast schon Sport und könnte etwas Muskelkater zur Folge haben. Die teils engen, steilen und dunklen Treppenabschnitte machen

übrigens ohne Platz- und Höhenangst deutlich mehr Spass – eine Taschenlampe kann helfen. Auf knapp 70 Meter über dem Münsterplatz weht dann ein frischer Wind, der Stress und Ärger innerhalb von Sekunden relativiert. Plötzlich sind Wolken und Vögel ganz nah, Geschrei und Verkehrslärm ganz weit weg. Zu welchem Haus gehört wohl das schöne grüne Dach? Auf welcher Dachterrasse wäre ein Apéröli ganz nett? Der Blick von oben verbessert zwar nicht die Lage der Welt, verschafft dir aber in Kürze eine erfrischende Auszeit, einen denkwürdigen Weitblick und eine schöne Erinnerung. Also nichts wie los!



GUT ZU WISSEN ...

Eine Münsterbesteigung ist erst ab zwei Personen möglich und kostet 6 Franken pro Person. Einlass auf die Türme besteht während der Öffnungszeiten des Münsters. In der Adventszeit gibt es zudem die Möglichkeit zum nächtlichen Turmaufstieg – der Treppenturm des Martinsturmes wird dann bis 18 Uhr beleuchtet. baslermuenster.ch

Story online
lesen





SCHOGGIHÜSLI

Montag bis Freitag
9.00 bis 19.00 Uhr
Samstag
9.00 bis 16.00 Uhr

Weihnachts VERKAUF

BESUCHEN & GENIESSEN

Salinenstrasse 72
CH-4133 Pratteln
schoggihüsli.ch

Bei Abgabe dieses Inserats erhalten Sie einen Rabatt von 10% auf Ihren nächsten Einkauf

Blutspenden:

Für das unvergleichbare
Gefühl, etwas wirklich
Gutes getan zu haben.



Jetzt gut
fühlen

blutspende-basel.ch



BLUTSPENDE SRK BEIDER BASEL

**UFF
EM
RHY**

**ERLEBE DAS
WINTERLICHE
BASEL AUF
DEM RHEIN.**

Alle Infos
und Schiffsfahrplan:
BPG.CH
UFFEMRHY.CH

Basler Personenschiffahrt AG
info@bpg.ch

FONDUE

SILVESTER

SCHIFF

THEATRE

BRUNCH



Claudia Güdel

**«ICH BRAUCHE
STRUKTUREN,
UM FUNK-
TIONIEREN
ZU KÖNNEN»**

Die Modewelt ist ein Zirkus – Claudia Güdel spielt da nicht mit. Mit ihrem Label setzt sie auf Funktion, Komfort und Nachhaltigkeit. Schrillen Trends antwortet sie mit Zurückhaltung, kurzlebigen «Fashion Must-Haves» mit beständiger Qualität. Ihr Erfolg gibt ihr seit nunmehr 20 Jahren Recht. Im Gespräch erzählt sie von schwierigen Anfangsjahren, von ihrer Verbundenheit zu Basel und von ihrer eigenen Spiessigkeit.

Was ich von Modemacherinnen weiss, kommt überwiegend vom Trash-TV. Kein Wunder also, sitzt mir bereits bei den Vorbereitungen zum Treffen mit Claudia Güdel ein kleiner, exzentrischer Karl Lagerfeld auf der Schulter und plappert mir ins Ohr. So bin ich mir ziemlich sicher, dass die Begegnung mit Claudia eine mit einem mutmasslich neurotischen, zerstreuten Menschen werden wird und sehe vor meinem inneren Auge bereits ein Hündchen im süssen Pullöverchen herumrennen, während ich um Claudias ungeteilte Aufmerksamkeit kämpfe. Der kleine Karl hüpfert bereits vor Claudia Güdels Atelier von meiner Schulter und verschwindet auf Nimmerwiedersehen.

In der ehemaligen Seifenfabrik an der Markgräferstrasse im tiefsten Kleinbasel gibts kein Schickimicki, keine hungrigen Models, ein Hündchen auch nicht, dafür entspannte elektronische Musik und ein kreatives Chaos. Teilweise antik anmutende Nähmaschinen stehen herum – alle in Gebrauch – zudem Kleiderständer voller Kollektionen. Hier ein Bügeleisen, da ein paar Schnittmuster, dort einige Stoffproben, Fadenspulen, Nadelkissen. Irgendwo stehen Wanderschuhe. Claudia Güdel ist mitten in den Vorbereitungen für ihr 20-jähriges Jubiläum. Es soll eine grosse Party geben und eine Modeschau, inszeniert als Wanderung durchs Atelier. Was es damit auf sich hat? Wandern ist Claudias Passion. In der Natur findet sie Inspiration und tankt Energie. Der Modezirkus ist ihr ein Graus. Divenhaftes Verhalten, Verschwendung oder Oberflächlichkeit sind ihre Themen nicht. Sie mag es naturverbunden, bescheiden, freundlich.

KLARE LINIEN, SCHLICHTE FARBEN, ROBUSTE STOFFE

«Ich bin keine Modeexpertin. Ich mache Kleider.» 20 Jahre ist es her, als die in Zürich aufgewachsene Claudia Güdel in Basel ihr Unternehmen gegründet hat. Dabei war es nie ihre Absicht, Mode zu machen. «Ich bin da eher so reingerutscht, hatte einfach Lust, etwas zu kreieren. Ich bin eine Macherin, packe gerne an», erzählt



sie mit ruhiger Stimme. Um ihren Hals hängen eine Schere und ein Massband. Auf meine affektierte Modemäuschen-Frage, welches Kleidungsstück ihrer Meinung nach jede Frau im Schrank haben sollte, antwortete sie denn auch schulterzuckend: «Ich bin absolut keine Modeexpertin. Ich mache Kleider. Ich finde nicht, dass es etwas gibt, dass man haben muss ausser Socken und Unterhosen.» Sympathisch pragmatisch ist sie, was sich auch in ihrer Kleidung widerspiegelt. «Funktionsbekleidung», nennt sie ihre Stücke, die zum Wandern genauso getragen werden können wie zum Arbeiten oder Apérolen.

Klare Linien, schlichte Farben, robuste Stoffe; durch das zurückhaltende Design und die qualitativ hochwertige Verarbeitung sind Claudia Güdels Stücke jahrelang treue Begleiter. Viele ihrer Modelle sind zudem wendbar, können auf zwei Seiten getragen werden. Ihre Arbeit ist jedoch weit mehr als praktisch. Die Stoffe und Muster sind sogar oft ziemlich cool – oder anders gesagt: modisch. Auch wenn sie selbst sich von dem Begriff distanziert. Es verwundert deshalb nicht, dass ihr Label seit 20 Jahren auf dem Markt ist. Eher verwundert es sie selbst, dass sie es geschafft hat, 20 Jahre durchzuhalten. Nach der Kunstgewerbeschule Zürich und dem Studium



am HyperStudio musste sie ihr Modeschaffen nämlich jahrelang querfinanzieren. «Ich habe nebenher Informatik unterrichtet, das hat mir die Fixkosten gedeckt.»

Bereits seit 18 Jahren arbeitet sie in ihrem Kleinbasler Atelier. Erst vor 13 Jahren hatte sie den Mut, einen Laden in Zürich zu eröffnen. Mit Erfolg. Vor elf Jahren kam ein zweiter Laden in Basel dazu. Dennoch zählt ihr kleines Unternehmen bis heute lediglich sechs Mitarbeitende, die in Basel die Kollektionen entwickeln und die beiden Geschäfte führen. Was im Text unbedingt erwähnt werden musste, frage ich sie gegen Ende unseres Gesprächs. «Dass ich nur eines von mehreren kleinen Basler Labels bin. Dass wir alle mit viel Idealismus und Freude dabei sind, weil es uns wichtig ist, dass nicht alles standardisiert ist und dass die Stadt durch uns eine individuelle Vielfalt bekommt. Und dass wir seit eh und je nachhaltig arbeiten, auch wenn wir es nicht ständig betonen ...», grinst Claudia und macht sich wieder an die Arbeit. Ruhig und konzentriert. Es gibt noch viel zu tun.

20 FRAGEN AN CLAUDIA GÜDEL

WIE VIEL ZEIT VERBRINGST DU AN DER NÄHMASCHINE?

Im Moment sehr viel und sehr gerne. Ich mache Verarbeitungsmuster, sprich, ich tüftle zum Beispiel daran herum, wie man Taschen von verschiedenen Seiten benutzen kann. Schon als Kind habe ich Puppenkleider genäht und im Teenie-Alter haarsträubende Klamotten für mich selbst.

DER SCHLIMMSTE MODETREND, DEN DU MITGEMACHT HAST?

Ich hatte einmal eine Dauerwelle. In einem Austauschjahr in den USA. Damals habe ich versucht, voll in die amerikanische Kultur einzutauchen ...

WARST DU AUCH CHEERLEADERIN?

Nein, American Football-Spielerin. Die Dauerwelle hat weder zu mir noch zum Sport gepasst.

WAS HÄLT DICH IN BASEL?

Ganz viel: Die Stimmung in der Stadt, die Leute – es gibt viele Macher, wie ich einer bin, man hält zusammen und hilft sich aus. Und natürlich die Grösse der Stadt, das kulturelle Angebot und der Rhein.

WAS SCHIEBST DU SCHON EWIG VOR DIR HER?

Eine Weiterbildung, vor allem im technischen Bereich, würde mich interessieren. Ich möchte einmal etwas mitentwickeln, das wirklich Sinn macht – zum Beispiel Kleidung, die Energie erzeugt.

ETWAS, DAS DU VON DEINEN GROSSELTERN GELERNT HAST.

Bescheidenheit. Nicht nur gesund.

WAS IST DAS ERWACHSENSTE, DAS DU MACHST?

Chefin sein. Ui. Ganz schlimm. Ich mag viel lieber Teamwork.

WAS IST AN DIR SPIESSIG?

Mein Ordnungssinn. Ich brauche Strukturen, um funktionieren zu können.

WAS GLAUBST DU, HAT ES FÜR VORTEILE, ALT ZU SEIN?

Das möchte ich gerne noch herausfinden. Man sagt ja, man werde abgebrüht, aber das stimmt nicht.

FÜR WAS IST ES JETZT BEI DIR ZU SPÄT?

Für nichts. Ich habe noch sehr viel vor.

**ICH BIN
ABSOLUT KEINE
MODEEXPERTIN.
ICH MACHE
KLEIDER.**

CLAUDIA GÜDEL



EIN AKTUELLER TREND, DEN DU FÜR BLÖDSINN HÄLTST?

Aufgeklebte Fingernägel.

WELCHEN SONG KANNST DU KOMPLETT MITSINGEN?

Von A bis Z? Keinen einzigen. Sogar bei Mani Matter-Songs fehlen mir Zeilen ...

DIE BESTE REISE, DIE DU JE GEMACHT HAST?

Ich war zehn Tage lang allein wandern im Jura. Das hat mir sehr gutgetan.

WAS KANNST DU FEHLERFREI KOCHEN?

Linsensalat.

DEIN LIEBSTES SCHIMPFWORT?

Ich schimpfe kaum.

WELCHE SUPERKRAFT HÄTTEST DU GERNE?

Gelassenheit.

WAS KANN MAN VON DIR LERNEN?

An etwas dranzubleiben, freundlich zu sein und Abläufe durchzudenken.

DEIN LETZTER FEHLKAUF?

300 Meter Stoff, dessen Farbe mir in der Fläche nicht gefällt.

SO BLEIBEN ODER SICH ÄNDERN?

In der Veränderung bleiben.

BÜCHER, NETFLIX ODER MUSIK?

Musik! Hip-Hop, Techno, Klassik, Radio X – I love it!

CLAUDIA GÜDEL
SCHNABELGASSE 4, 4051 BASEL
CLAUDIAGUDEL.CH



Story online
lesen

KEIN FLEISCH? KEIN PROBLEM!



Story online
lesen

TEXT JANINE WAGNER

Weniger Fleisch zu essen wäre gesünder. Nicht nur für dich, auch für die Biodiversität und das Klima. Und da es in Basel unterdessen zahlreiche wunderbare vegetarische und vegane Restaurants und Take-aways gibt, gleicht der Verzicht auf Fleisch quasi einem Gewinn an kulinarischer Vielfalt. Probiert aus!



INDIGO ELEPHANT

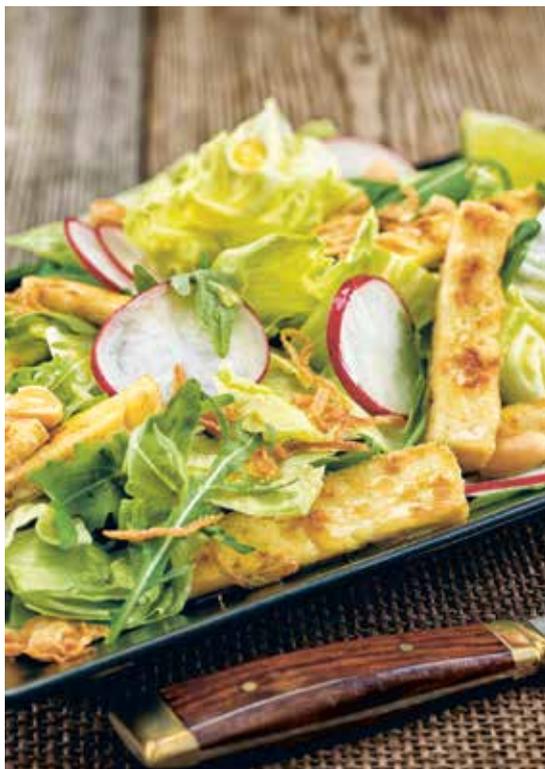
In diesem vegetarischen Bistro bekommst du mit Liebe gekochte Gerichte serviert – viele davon vegan. Auch der rassige italienische Kaffee und der saftige Zitronencake lohnen den Besuch. Jeden ersten Sonntag im Monat wird gebruncht.

Elsässerstrasse 29 – indigo-elephant.ch

NON LA

Hausgemachte Dumplings, pflanzliche Speckspiesse, Papaya-Bowl an veganer Fischsauce, gebratene pflanzliche Ente oder veganer Fischcake – an der im Frühjahr eröffneten Filiale am Erasmusplatz serviert das vietnamesische Nón Lá ausschliesslich vegetarische/vegane Gerichte.

Feldbergstrasse 23 – nonla.ch



ALCHEMIST

Hier ist das Essen ein Erlebnis: Die verschiedenen Schüsselchen mit frischen, grösstenteils vegetarisch/veganen Speisen können beliebig kombiniert und geteilt werden. Salz und Pfeffer mörserst du am Tisch, den Haus-Sirup mixt zu selber. Es dampft aus Erlenmeyern und Reagenzgläsern.

Schiffände 1 – alchemistbasel.ch



CANTINA DON CAMILLO

Das perfekte Restaurant für alle: Ein Grossteil des verführerischen Angebots ist pflanzlich (Cashew-Käse und Süsskartoffel im Burger, Blumenkohl-Steak, Sellerie-Carpaccio ...), es gibt jedoch auch eine kleine, sorgfältige Fleischauswahl. Dazu ein wunderbares Ambiente und eine herrlich sympathische Bedienung.

Burgweg 7 – cantina-doncamillo.ch

SRI VEDA

Seit zehn Jahren kocht der ausgebildete Ayurveda-Koch Viraj Wijesuriya in der Schweiz, fast so lange auch im Sri Veda – was übersetzt «kostbares Leben» bedeutet. Das Besondere an der ayurvedischen Küche? Die Leichtigkeit und die gewonnene Energie nach dem Essen, weil hochwertig, hausgemacht, glutenfrei und vegan.

St. Johans-Vorstadt 70 – sriveda.ch





ZA ZAA

Vom Essen über das Ambiente bis zum hübschen Geschirr stimmt im Za Zaa einfach alles. Die warmen und kalten vegetarischen und veganen Mezzes eignen sich bestens zum Teilen – kein Wunder, sind die Tische in dem libanesischen Restaurant lang.

Restaurant: Petersgraben 15

Take-away: Gerbergasse 87 und Spalenvorstadt 12 – zaaaa.ch

LAUCH

Die Baslerinnen und Basler rennen dem grünen Gourmetempel die Bude ein – kein Wunder, das fleischlose und zum Teil komplett pflanzenbasierte Angebot überzeugt auch eingefleischte Wurstfans. Gekocht wird ausschliesslich mit Produkten aus der Region. Saugut!

Klingentalstrasse 1 – lauch-basel.ch



VEGITAT

Döner, Burger, Torte, Tiramisu – geht alles auch ohne tierische Produkte. Das beweist uns Vegitat gleich an zwei Standorten. Die veganen Spezialitäten bekommst du an beiden Orten auch zum Mitnehmen oder kannst sie dir nach Hause liefern lassen.

Klybeckstrasse 62/Steinentorstrasse 33 – vegitat.ch

TIBITS

Altbekannt und ewig lecker: Das tibits zeigt uns seit 20 Jahren, dass vegetarische Küche enorm vielfältig und lecker ist. Heute sind bereits 80 % aller Speisen auf dem Buffet rein pflanzlich. Immer wieder ein Genuss!

Stänzlergasse 4/Meret Oppenheim-Platz 1 – tibits.ch



KLANDESTINE

No-Chicken-Nuggets, The Happier Meal oder The Decadent Burger – egal, was du bei Klandestine bestellst, Tiere findest du hier nirgendwo verarbeitet. Auch nicht in der Mayo oder im Käse. Der selbst gemachte Fast Food ist komplett vegan und schmeckt unglaublich gut.

Hammerstrasse 112 – klandestine.ch





Spielzeug Welten
Museum Basel

TIERE AM
WEIHNACHTS-
BAUM

himmlisch
indisch
japanisch
12.11.22
19.2.23

Entdecken
Sie laufend
Aktionen und Specials
auf: finetodine.ch



Entdecken Sie die besten Restaurants von Basel – folgen Sie der FINE TO DINE Empfehlung

Ihre Begleitung für Genuss und Lebensfreude



Der Geschenkgutschein, welcher in **400** CH-Restaurants akzeptiert wird

- Die grösste Genusszeitung macht zwei mal im Jahr gluschtig, neue Restaurants zu entdecken
- Der Onlineshop für Genuss, Gutscheine und Geschenkartikel
- Das Versprechen der Gastgeber, sich mit Engagement um Ihr Wohl zu kümmern

www.finetodine.ch

Im Coop Tagungszentrum

richten wir Ihre Weihnachtsfeier mit viel Stimmung aus. Und sorgen mit unseren Iglus für unvergessliche Momente.

Alle Infos unter:
061 466 11 11
cooptagungszentrum.ch

Coop Tagungszentrum
Seminarstrasse 12-22
CH-4132 Muttenz



coop

tagungszentrum
hotel und gastronomie

Produzierst Du noch oder verkaufst Du schon?

Besondere Produkte brauchen auch einen besonderen Standort.

In unserem charmanten Laden kannst Du Deine Produkte auf vielfältige Art präsentieren.

Kontaktiere uns ->

Du suchst liebevoll hergestellte Pro- dukte von Klein- und Kleinstprodu- zenten?

In unserem Laden in der Basler Altstadt wirst Du fündig. Wir freuen uns über Deinen Besuch.

Öffnungszeiten:
Di-Fr: 10-18:30 Uhr
Sa: 10-17 Uhr

's **Fachl**

's Fachl Basel

Spalenvorstadt 39 | 4051 Basel | +41 79 580 58 96 | basel@fachl.ch | www.fachl.ch

DIE PERSÖNLICHEN EMPFEHLUNGEN AUS DEM KULTURHAUS BIDER & TANNER

ADRIAN UPHUES EMPFIEHLT

BEN WILSONS «METROPOLEN. DIE WELTGESCHICHTE DER MENSCHHEIT IN DEN STÄDTEN»



Ich empfehle den Roman, weil ...
... die vierzehn Stationen, an denen Ben Wilson auf seinem «Citytrip» Halt macht, zu keiner Zeit Langeweile zulassen. Wir gelangen nach Bagdad, Paris und Chicago, nach Lübeck, Warschau und Lagos. Jede dieser Städte übt mit ihrer Geschichte eine eigene Faszination aus.

Darum gehts:

Die Stadt ist zur Grundform menschlicher Existenz geworden. Der englische Autor Ben Wilson führt die Lesenden eindrücklich durch alle Facetten dieses Phänomens, von den frühgeschichtlichen Anfängen bis heute, anhand anschaulicher Beispiele, die er rund um den Globus selbst bereiste.

BEN WILSON

Metropolen. Die Weltgeschichte der Menschheit in den Städten – S. Fischer Verlag, 2022
ISBN 978-3-10-397370-9 – biderundtanner.ch

YOUSSEF ABOUTAHIR EMPFIEHLT

MARIAJO ILUSTRAJOS «NUR EIN BISSCHEN WASSER»



Ich empfehle den Roman, weil ...

... mich «Nur ein bisschen Wasser» sehr berührt. Mit einer wunderschönen Dichtungsart zum Thema Zusammenhalt ist es ein sehr aktuelles und durchaus kritisches Werk; es tut nebst dem pädagogischen und erzieherischen Wert auch den Augen und der Seele gut!

Darum gehts:

Eine ganz normale, von Tieren bevölkerte Stadt erwacht – und ist überschwemmt. Was anfangs niemanden zu stören scheint, wird für die kleineren Tiere zur Qual. Doch alle grossen Tiere folgen dem täglichen Trott und beachten die Probleme der kleineren Tiere nur bedingt. Plötzlich kommt es zu Aufständen und Protesten.

MARIAJO ILUSTRAJOS

Nur ein bisschen Wasser – Beltz, 2022
ISBN 978-3-407-75668-8 – biderundtanner.ch

JACQUELINE RYSER EMPFIEHLT

BONNIE GARMUS' «EINE FRAGE DER CHEMIE»



Ich empfehle den Roman, weil ...

... es eine spannende, wenn auch leider fiktive Frau porträtiert, die stets zu sich und dem steht, was ihr wichtig ist. Es ist ein Roman, der zeigt, dass wenn man für etwas leidenschaftlich brennt, einem das Leben Türen öffnen kann, wo zuerst vielleicht gar keine waren.

Darum gehts:

Elizabeth Zott ist eine Erscheinung. Nicht nur weiss sie ganz genau, was sie will, nämlich Chemikerin zu sein. Sie ist auch nicht bereit, sich von diesem Weg abbringen zu lassen. Dabei geben sich sowohl ihre männlichen Kollegen als auch das Schicksal die grösste Mühe, ihr genau das zu verwehren.

BONNIE GARMUS Eine Frage der Chemie – Piper, 2022
ISBN 978-3-492-07109-3 – biderundtanner.ch

FÜR NEUGIER UND SPASS AM THEATER



Mit einem familiären Team im Rücken, der engen Beziehungspflege zu Künstlerinnen und Künstlern - und hin und wieder ein paar Schänggeli als süsser Aufsteller von guten Freunden direkt ins Büro. Caroline und Claude Rasser haben die Freude am Theater auch in den letzten holprigen Jahren voller Hindernisse nicht verloren. Seit nunmehr 26 Jahren leiten die beiden das Theater Fauteuil mit dem Ziel, ein vielseitiges Programm für alle zu bieten.

Die beiden verstehen sich blind, keine Frage. Darin liegt vermutlich das Geheimnis ihrer engen Zusammenarbeit als Geschwister, die die jeweiligen Stärken des anderen kennen und jederzeit ehrliches Feedback voneinander einholen können. Dieses gegenseitige Vertrauen, im Wissen, sich stets auf den anderen verlassen zu können, war nötig, um die turbulente Corona-Zeit zu meistern. «Wir haben beide immer voll mitgezogen», sagt Caroline. «Claude musste ständig das komplette Programm umplanen und ich habe mit dem *Pfyfferli*-Ensemble kurzerhand die Produktion als Video aufgezeichnet.» Doch die ständig ändernden Auflagen, das plötzliche Schliessen und wieder Öffnen haben auch an ihren Kräften gezehrt. «Dieses Stop-and-Go war rückblickend der grösste Energiefresser», gesteht Caroline. «Ich erinnere mich, als wir einmal am Donnerstag erfahren haben, dass wir am Montag wieder öffnen dürfen, da haben wir einen Spielplan innert weniger Tage auf die Beine gestellt. Das waren Extremsituationen. Oder als sich das ganze Ensemble jeden Mittag testen lassen musste, um zu wissen, ob es abends spielen darf. Solche Zitterpartien haben uns enorm auf Trab gehalten.» Dass die Neuauflage des Rasser-Klassikers *HD-Soldat Lämppli* just in diese Zeit gefallen ist, dürfte bei einem solch kultigen und emotional hoch aufgeladenen Stück für das Geschwister-Duo besonders ärgerlich gewesen sein. Da kamen kleine Aufmerksamkeiten von Freunden in Form von aufstellenden Briefchen oder süssen Schänggeli, die direkt ins Büro geliefert wurden, sehr gelegen.

FRAGIL, ABER AGIL

In dieser Saison hoffen Caroline und Claude Rasser, wieder mehr Menschen in die drei Spielsäle Fauteuil, Tabourettl und Kaisersaal locken zu können. «Dank Unterstützung von privater und staatlicher Seite können

WIR SIND DARAUFGANGEWIESEN, DASS DAS PUBLIKUM WIEDER VERMEHRT INS THEATER KOMMT.

CLAUDE RASSER

wir als gesunder Betrieb nun auch wieder neue Projekte anpacken», sagt Claude. «Doch wir sind darauf angewiesen, dass das Publikum wieder vermehrt ins Theater kommt.» Und Caroline fügt schmunzelnd an: «Fragil, aber agil, pflege ich in diesem Zusammenhang gerne zu sagen.»

Der Blick auf das Saisonprogramm bestätigt den agilen und innovativen Charakter des Betriebs. Zum allerersten Mal auf der Fauteuil-Bühne zu sehen ist Sarah Spale. Die Basler Schauspielerin, die sich zuletzt mit der SRF-Serie *Wilder* sowie dem Kinofilm *Platzspitzbaby* einen Namen gemacht hat, spielt in der neuen Fauteuil-Dialektkomödie *Die Niere* an der Seite von Gilles Tschudi, Isabel Florido und Roland Herrmann. «Wir haben lange überlegt, wer in die Rolle unserer Eigenproduktion passt – und haben an Sarah Spale gedacht. Wir freuen uns, dass ihr diese Rolle entspricht», strahlt Caroline. Neben dem *Pfyfferli*, welches jedes Jahr ein Vorfasnachts-Highlight auf konstant hohem Niveau bietet, hat auch die Fauteuil-Märchenbühne ein nostalgisches Highlight parat. Claudes Augen strahlen, als er uns verrät, wer denn den König in *Das tapfere Schnei-*



rhytaxi-basel.com

+41 61 273 14 14



Rundfahrten

Stadt- und Hafensfahrten

Taxifahrten

Taxifahrten auf dem Rhein

Events & Catering

Geburtstage, Hochzeiten, Anlässe mit Catering

Faszination Verpackung. **Seit 1876.**

SCHELLING
PACK
PRINT
DISPLAY

Damit Sie bei Ihren Kunden einen starken Eindruck hinterlassen.

BIRKHÄUSER – mehr als nur eine Druckerei.

#SUPPORTYOURLOCALS

«BaselLive» wird produziert in unserer Region und unterstützt damit den Wirtschaftsstandort Nordwestschweiz.

BIRKHÄUSER
PACK
PRINT
DISPLAY

Birkhäuser+GBC AG
Römerstrasse 54
CH-4153 Reinach BL

Telefon +41 58 360 48 00
info@birki.ch
www.birki.ch

THEATER FAUTEUIL
SPALENBERG 12, 4051 BASEL
FAUTEUIL.CH



Story online
lesen



derlein spielen wird: «Dass Willi Schraner den König verkörpert, ist unser gemeinsames Highlight. Er stand schon früher in verschiedenen Märchenproduktionen auf der Bühne und war Teil unseres Ensembles – dass er nun nach so vielen Jahren immer noch bei uns auftritt, freut uns wirklich sehr.»

Es ist die langjährige, gegenseitige Wertschätzung zwischen Theaterleitung und Künstlerinnen und Künstlern, die auch in dieser schönen Geschichte zum Tragen kommt. Dies lässt Claude und Caroline nochmals auf die hindernisreiche Corona-Zeit zurückblicken. «Allgemein ist die Zusammenarbeit mit den Künstlerinnen und Künstlern schöner geworden», meint Caroline. «Wir sind mit vielen durch dick und dünn gegangen, haben gemeinsam die Zeit durchgestanden, als nur vor 50 Menschen gespielt werden durfte – und freuen uns gemeinsam, dass dies wieder vor vollen Rängen möglich ist.» «Es ist schön, diesen Weg gemeinsam zu gehen», fügt Claude an. Dabei denkt er etwa an einen Mike

Müller, der mit Freude vor nur 50 Menschen im Fauteuil aufgetreten ist – und an viele weitere Künstlerinnen und Künstler, die regelmässig zur Vielfalt ihrer drei Theaterbühnen beitragen. Mit einem vielfältigen Programm versuchen Caroline und Claude stets, ein möglichst breites Publikum aus allen Altersklassen abzuholen. «Wir haben einen Anspruch an Qualität und dennoch bleibt auch Kleinkunst selbstverständlich Geschmacksache. Wir sind glücklich, einen vollen Saal zu sehen, in dem die Menschen vor Freude ausflippen», sagt Caroline – und Claude kommen sofort die englischsprachigen Comedy-Abende in den Sinn. «Da haben wir Expats im Haus, die das erste Mal bei uns sind. Diese Abende sind laut, lebendig und der Bar-Umsatz so hoch wie nie», lacht Claude.

Neugier und Spass am Theater – das versuchen Caroline und Claude Rasser jedes Jahr von Neuem auszulösen. Daher gilt es auch in Zukunft anpassungsfähig, offen und innovativ zu bleiben.

naturhistorisches
museum **archive**
Basel **des lebens**

11.11.2022 – 16.4.2023
NATURHISTORISCHES MUSEUM BASEL

WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR

N NATURAL
HISTORY
MUSEUM



DIE QUAL DER AUSLEIHWAHL

TEXT DOMINIQUE SIMONNOT
BILDER JANINE WAGNER

Ausleihen ist das neue Haben. Es macht nur mehr Spass. Daher gibt es beim Leihlager gefühlt fast nichts, was man nicht leihen kann. Sogar sehr, wirklich sehr unerwartete Dinge. Bereits für 75 Franken gibts ein Jahresabo, mit dem man sich wöchentlich drei Objekte ausleihen kann. Die Eintauchoberfräse zum Beispiel, die Zuckerwattenmaschine oder ...

Wonach ist uns heute? Nach einem Cargobike, einer Heckenschere oder einem Picknickkorb? Oder haben wir Lust auf Waffeln oder Glace? Zu lapidar? Wie wäre es dann mit der Eintauchoberfräse oder der Kapp- und Gehrungssäge? Mit den Bedürfnissen ist das manchmal so eine Sache: Man hat sie oder man hat sie nicht. Doch hat man sie nicht, kann man sie erzeugen. Nennt sich Marketing. Dann reicht manchmal das pure Angebot, um plötzlich ein Bedürfnis zu wecken. Nun leben wir jedoch in einer Zeit, in der Konsum kritisch hinterfragt wird, ja werden muss, man ist schliesslich der Nachhaltigkeit verpflichtet. Verzichten muss man dennoch nicht, denn es gibt Konzepte wie das Leihlager, wo vieles einfach ausgeliehen werden kann. Denn Hand aufs Herz: Wer braucht eine eigene Heckenschere für die beiden Male im Jahr, wo sie benötigt wird. Einen Lami-

natschneider, wenn man einmal im Leben Laminat verlegt. Oder eine Eismaschine für die Geburtstagsfeier. Oder eben die Eintauchoberfräse für... ja, für was eigentlich? Fachkundige wissen das natürlich: Um in ein Werkstück einzutauchen.

FÜR JEDEN DAS RICHTIGE LEIHMODELL

Eintauchen wollen wir auch, doch weniger in ein einzelnes Holzstück als in die ganze Welt des Leihlagers. Das finden wir in der Feldbergstrasse 76 im Kleinbasel, wo einem das rot-gelbe Logo markant ins Auge springt – erinnert es doch an einen Baumarkt, aber auch an einen deutschen Paketdienst. Im Lager treffen wir auf Michael, Gawin und Sabeth, die zum Team des Leihlagers gehören. Daneben gibt es zahlreiche Freiwillige, die sich für das Konzept einsetzen. Das Prinzip ist einfach: Man



Ein munteres Trüppchen: Michael, Sabeth und Gawin (v.l.) vom Leihlager-Team.





zahlt entweder eine Einzelausleihgebühr, die je nach Objekt unterschiedlich ausfällt: z. B. für die Eintauchoberfräse 50.– CHF / Woche, für eine Zuckerwattenmaschine 22.– CHF / Woche. Oder aber man schliesst ein Jahresabo von 75.– CHF ab und kann dafür wöchentlich drei Objekte gleichzeitig kostenlos ausleihen. «Das kommt meistens deutlich günstiger», so Michael. «Zudem leiht man dann eher nochmal was aus, anstatt es zu kaufen.» Für finanziell Schwache ist die Ausleihe umsonst. Doch spricht man nicht eher von Miete, wenn es was kostet? «Vermietung hat eine profitorientierte Tonalität», erklärt uns Michael, der für die Kommunikation zuständig ist. «Doch wir sind nicht profitorientiert, weshalb wir Wert darauf legen, «leihen» zu sagen.»

NERVENSÄGE? TEPPICHREINIGER!

Das Leihlager ist ein typisches Coronakind. Entstanden im Februar 2020 stiess das Konzept einer «Bibliothek der Dinge» auf grosses Interesse – insbesondere während des Lockdowns. Die Grundidee stammt ursprünglich aus Toronto, hält aber schon seit einigen Jahren Einzug in Europa und in die Schweiz. Mit grossem

**WAS HYGIENISCHE
BEDENKEN HERVOR-
RUFEN KÖNNTE,
NEHMEN WIR NICHT
INS SORTIMENT.**

GAWIN

Erfolg. Innerhalb der letzten zwei Jahre ist das Basler Leihlager exponentiell gewachsen und musste den angrenzenden Lagerraum dazumieten «Ein Ende der Expansion ist noch lange nicht in Sicht, es gibt so viel, was wir noch gerne anbieten würden und von einigen Objekten bräuchten wir eine grössere Anzahl», erklärt Sabeth. Zum Beispiel grosse Glühweinkocher oder Raclettegeräte, die besonders in der kalten Jahreszeit sehr gefragt sind. «Davon haben wir im Winter immer zu wenige.» Für fehlende Objekte haben sie eine Wunschliste. Ganz oben auf der Liste: ein Teppichreiniger. «Der wird ziemlich häufig nachgefragt», so Michael. «Ist aber schon in der Beschaffung.» Für die Akquise neuer Objekte ist ein anderer Kollege, Noël, verantwortlich. Vieles wird gesponsert, manches günstig erworben. Gibt es etwas, das sie nie anbieten würden? «Fussmassgebäder» kommt prompt von Gawin. «Was hygienische Bedenken hervorrufen könnte, nehmen wir nicht ins Sortiment.» Auch sicherheitsrelevante Utensilien wie Kletterseile, Fallschirme gibt es nicht im Leihlager. «Dafür könnten wir nicht die Verantwortung übernehmen», so Sabeth. Sie ist für die Betreuung der Freiwilligen zuständig und erzählt, dass immer wieder auch nach einer Tätowiermaschine gefragt wird. «Das ist ziemlich heikel, genauso wie der Eispickel, den wir wieder aus dem Sortiment genommen haben.» Daneben scheint es jedoch kaum Grenzen im Angebot zu geben: Man stolpert im Katalog sogar über den perfekten Schwiegersohn oder die unheilbringende Nervensäge. Beide sind recht teuer in der Einzelausleihe, aber im Abonnement wären sie ja drin. Und da meistens Kombinationen nachgefragt werden: Wie wäre es mal wieder mit einer Familienfeier? Ausgeliehen werden: ein Glühweinbehälter, ein Raclettegerät, der perfekte Schwiegersohn und eine Eintauchoberfräse. Wieso die Fräse? Das überlassen wir der Fantasie.

LEIHLAGER
FELDBERGSTRASSE 76, 4057 BASEL
LEIHLAGER.CH



Story online
lesen

JAMES BOND, TINA TURNER ODER PETER PAN?



ES MENSCHELT

Salomé braucht eine Spenderniere, ihr Mann baut lieber ein Hochhaus, der gemeinsame Freund springt mit seiner Niere ein, was dessen Frau jedoch nicht so lässig findet – zwei Ehen und eine Freundschaft werden auf die Probe gestellt. Die neue Dialektkomödie im Fauteuil mit Sarah Spale (bekannt aus «Wilder» oder «Platzspitzbaby») geht weniger an die Nieren als ans Herz und ans Zwerchfell.

DIE NIERE bis am 31. Dezember im Theater Fauteuil – fauteuil.ch



Es geht um Innenstadt-Wasserlasser und Hasskommentar-Verfasser, um Selfie-um-die-Welt-Verbreiter und Katzenbildchen-Weiterleiter, um Arsch-Implantat-Besitzer und Eigenfett-Lippenspritzer – es geht um das Ende der Welt. Geistreich und eloquent boren schön&gut ihre Finger in die Wunden der Menschheit. Ein Fest für wache Geister!

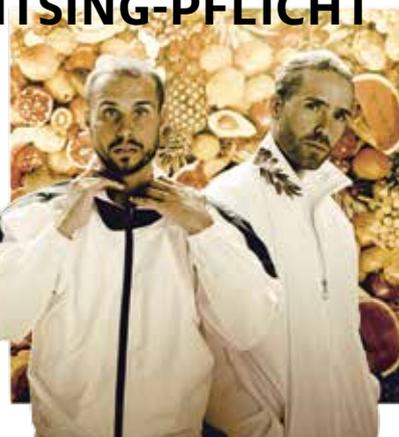
SCHÖN&GUT: ALLER TAGE ABEND 24. bis 26. November jeweils ab 20.30 Uhr im Theater im Teufelhof – teufelhof.com

ABRACADABRA!

Sie ist mit 127 Jahren zu jung, um an der Walpurgisnacht auf dem Blocksberg zu tanzen. Klar, schleicht sich die kleine Hexe heimlich auf das Fest und wird prompt erwischt ... An diesem Familienkonzert wird die witzige Geschichte von Otfried Preussler erzählt und inszeniert. Mitglieder des Sinfonieorchesters Basel spielen dazu das gleichnamige Stück von Peter Francesco Marino.

DIE KLEINE HEXE - FAMILIENKONZERT Freitag, 2. Dezember, 18 Uhr im Theater Basel – theater-basel.ch

MITSSING-PFLICHT



Tanzend und singend eine gute Zeit haben, das kannst du an diesem Abend mit Lo & Leduc samt 8-köpfiger Band im Volkshaus. Die Mundartband hat mit «Mercato» dieses Jahr ihr siebtes Studioalbum veröffentlicht, aber ziemlich sicher musst du auch auf Mitsing-Klassiker wie «079», «Jung verdammt» oder «Tribut» nicht verzichten.

LO & LEDUC Samstag, 3. Dezember ab 20 Uhr im Festsaal vom Volkshaus – volkshaus-basel.ch

FÜR PAUKEN & TROMPETEN

Gute Sache: Auch Mics, Amps, Gitarrenkästen und Noten brauchen ein zweites Leben! Das bekommen sie dank dem Musikflohmarkt in der Markthalle. Dort findest du überdies auch Adapter, Boxen, Gitarren, Geigen, Pauken und Trompeten. Und was dich sonst noch zum Frohlocken bringt.

MUSIKFLOHMARKT Samstag, 3. Dezember, von 17 bis 22 Uhr im Wohnzimmer der Markthalle - altemarkthalle.ch

ZUSCHAUEN WIE ANDERE SCHEITERN



Zwei Millennials flüchten aus der eigenen Problemzone auf den Balkon zum «Useluege». Zwischen Waschturm, Kochinsel und Kinderwunsch bewegt sich das Kabarett mit Schlagzeug und Kazoo des fünffachen Poetry-Slam-Schweizermeisters Dominik Muheim und des Musikers Sanjiv Channa.

USELUEGE Samstag, 10. Dezember, um 20 Uhr im Barakuba - barakuba.ch

IN DULCI JUBILO

Süss ist die Freude, wenn Münsterorganist Andreas Liebig im Advent in die Tasten der Münsterorgel greift. Am dritten Advent spielt er weihnachtliche Werke von J. S. Bach, zum 200. Geburtstag von César Franck dessen Pastorale und als fröhlich-festlichen Rausschmeisser Charles-Marie Widors mitreissende Toccata. Wie immer gibt es Advents- und Weihnachtschoräle zum Mitsingen.

ORGELKONZERT

Sonntag, 11. Dezember, um 18 Uhr im Münster - basler-muensterkonzerte.ch



MÄRCHENHAFT NORMAL

Schönheit ist ein mächtiges gesellschaftliches Konzept. Schöne, symmetrische, harmonische, makellose Bilder von vermeintlich perfekten Menschen suggerieren uns, das sei alles normal. Die Kunstschaffenden von HORA und Henrike Iglesias nehmen das Konzept von Schönheit nach allen Regeln der Kunst auseinander und beweisen uns: Normalität ist ein Märchen.

ES WAR KEINMAL - RELAXED PERFORMANCE

Sonntag, 18. Dezember um 17 Uhr im Theater Roxy - theater-roxy.ch

VON MENSCHEN & BÄUMEN



Wenn fünf Büroangestellte durch den Wald stolpern, kann es passieren, dass einer an Baumrinde nagt und jemandem Gras hinter den Ohren wächst. Vor allem, wenn man verzweifelt ein Handynetzt sucht. Eine höchst unterhaltsame Produktion über die Zerrissenheit zwischen Zivilisation und Natur.

UNTER BÄUMEN diverse Spieldaten zwischen dem 31. Dezember und dem 17. Januar im Vorstadttheater - vorstadttheaterbasel.ch

SONNTAG IM MUSEUM

Kennst du Cosey, den Schöpfer von «Jonathan»? Seit 1977 lässt der Westschweizer Zeichner sein Alter Ego durch Asien reisen – auf der Suche nach sich selbst. 2021 erschien der 17. und offiziell letzte Band der Jonathan-Reihe. Das Cartoonmuseum widmet dem vielfach ausgezeichneten Künstler die erste Retrospektive im deutschsprachigen Raum. Die Ausstellung dauert bis am 12. März.

SONNTAGSFÜHRUNG COSEY 11. Dezember/15. Januar/12. Februar, jeweils um 14 Uhr - cartoonmuseum.ch





NACHTS IM MUSEUM ...

Rund 200 Programmangebote in um die 40 Museen und Kulturinstitutionen – schwierig, sich hier ein Highlight-Programm zusammenzustellen. Aber hey, dank der vielen kreativen Angebote, der spannenden Führungen und Workshops wird dir diese Nacht sowieso in bester Erinnerung bleiben.

MUSEUMSNACHT Freitag, 20. Januar, von 18 bis 2 Uhr – museumsnacht.ch



BASEL DYTSCI MUUSIG

Ein paar Jährchen älter, aber immer noch Kult – d'Schmiir feiert ihr Jubiläum dort, wo vor 30 Jahren alles begann; im -tis. Wir freuen uns einmal mehr auf die Melodien von The Police, auf «Salami» (So lonely), «Mensch isch das e Trottel» (Message In a Bottle) und «Ferie in Sedrun» (Walking On The Moon).

D'SCHMIIR Samstag, 21. Januar, um 21 Uhr im Atlantis – parterre.net



Weitere
Veranstaltungen
entdecken

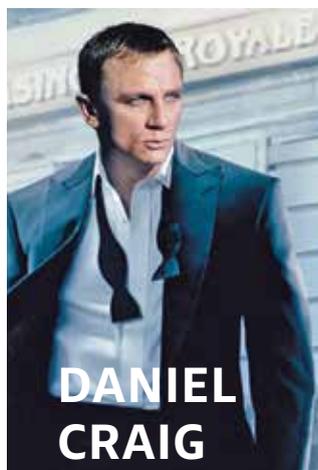
Der junge Cellist und Komponist Lukas Lauer mann arbeitet nicht nur als Live- und Studi omusiker, sondern komponiert auch für Theater, Hörspiel und Film. Bei seinen Konzerten bedient sich der umtriebige Wiener gerne auch elektronischer Geräte. Klangerlebnis garantiert!

KONZERT LUKAS LAUERMANN
Freitag, 27. Januar, um 20 Uhr
im H95 Raum für Kultur – h95.ch

SE MJUSICÄL

Kennst du Zeki, Lisi, Frau Gerster, die 10b? Genau, die Hauptfiguren des Kinoerfolgs «Fack ju Göhte» stehen jetzt auf der Musicalbühne. Schulhausplatz, Turnhalle, Klassenzimmer – alles ist in einem cleveren Bühnenbild vereint, dazu gibt es reichlich Gags, Charme und einen mitreissenden Soundtrack.

FACK JU GÖHTE - SE MJUSICÄL Samstag, 28. Januar, um 19.30 Uhr und Sonntag, 29. Januar, um 14.30 Uhr in der St. Jakobshalle – showslo t.com/fackjugoeh te



DANIEL CRAIG



MIT LIVE-ORCHESTER

Schnelle Autos, irre Verfolgungsjagden, kaltblütige Vergeltung, verführerische Frauen – in «Casino Royale» gab Daniel Craig 2006 sein viel gelobtes James Bond Debüt. Nun kannst du dir das Film-Spektakel auf Grossleinwand ansehen, während das Sinfonieorchester Basel dazu live die Filmmusik von Komponist David Arnold spielt. Kult!

CONCERT & CINEMA / CASINO ROYALE Freitag, 17. Februar, 19.30 Uhr im Stadtcasino – sinfonieorchesterbasel.ch

ZAUBERSCHÖNE CELLO-WELTEN



FOTO: JULIA HAMBURGER

BEREIT FÜR EXPERIMENTE?

Das Psychodrama «Persona» von Ingmar Bergman ist ein etwas rätselhafter Film aus dem Jahr 1966. Dass die Geschichte nun als Oper inszeniert wird, verspricht Experimentelles: Mittels Live-Elektronik und Klangveränderung untersucht die Komposition Wahrnehmungsprozesse sowie das Verhältnis von Körper, Technik und Stimme. Erstmals spielt eine Musiktheater-Produktion des Theater Basel im Gare du Nord.

PERSONA - NEUES MUSIKTHEATER ÜBER UNSAGBARES
ab dem 4. März im Gare du Nord - theater-basel.ch

UND ALLES IST MELODIE

Zarte Linien, das vollkommene Gleichgewicht der Bewegungen, natürlich funkelnde Motive – dieses Konzert des Kammerorchesters Basel widmet sich einerseits der leichtfüssigen Musik der beiden Freunde Mozart und Haydn und verspricht zudem eine spannende Uraufführung.

UNGESCHMINKT HISTORISCH
Montag, 6. März, um 19.30 Uhr
im Don Bosco -
kammerorchesterbasel.ch



IRGENDWANN IST JETZT

Dieser Mann kann Hymnen: Kaum jemand, der bei «Wenn sie tanzt» nicht wenigstens mitsummt. Nun spielt der Junge mit der Gitarre, der einst in Fussgängerzonen spielte und heute zu den relevantesten deutschen Popkünstlern zählt, im RhyPark.

MAX GIESINGER - IRGENDWANN IST JETZT TOUR 2023
Montag, 6. März, 19.30 Uhr im RhyPark - maxgiesinger.de

TRAUMLAND MIT SCHWIERIGKEITEN

Ein Land, in dem Kinder niemals erwachsen werden, das ist das wunderbare Nimmerland. Hier leben Peter Pan und die Elfe Tinkerbell. Doch auch im Nimmerland ist nicht immer alles Friede-Freude-Eierkuchen. Weshalb, erfährst du im Theater Arlecchino.

PETER PAN ab 11. März im Theater Arlecchino - theater-arlecchino.ch



DENKMAL FÜR DIE QUEEN OF ROCK

«Simply The Best» nimmt dich mit auf eine Zeitreise durch fünf Jahrzehnte Musikgeschichte und zu den grössten Hits einer der bedeutendsten Künstlerinnen unserer Zeit – Tina Turner. Die Show ist eine Hommage an die Ausnahmekünstlerin, die ein halbes Jahrhundert Rock-Geschichte geprägt hat und bringt ihren Sound noch einmal live auf die Bühne.

SIMPLY THE BEST - THE TINA TURNER STORY
Mittwoch, 29. März, um 19.30 Uhr
im Musical Theater - tina-turner-story.com



IMPRESSUM Eine redaktionelle Verlagsbeilage der Riehener Zeitung, des Aalschwiiler Wochenblatts, des Birsfelder Anzeigers, des Mutterzer & Prattler Anzeigers, des Birsigal-Boten, des Neubadmagazins und des Quartierkuriers. **Auflage** 240'000 Exemplare
Erscheinungstermin 16./17. November 2022 **Herausgeber** StadtKonzeptBasel, Grenzacherstrasse 79, 4058 Basel – Friedrich Reinhardt Verlag, Rheinsprung 1, 4051 Basel **Redaktion** StadtKonzeptBasel – Janine Wagner **Gestaltung** Friedrich Reinhardt Verlag – Franziska Scheibler **Druck** Birkhäuser+GBC AG, Reinach **Vermarktung** StadtKonzeptBasel, info@basellive.ch **Titelbild** StadtKonzeptBasel **Offizielle Partner** Verein Basler Weinnacht – Genusswoche Basel **Copyright** Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen und die Verwendung des Inhalts in elektronischen Medien bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herausgebers. **basellive.ch**

reinhardt



printed in
switzerland

**10%
Rabatt**

Bei Abgabe dieses Bons erhalten Sie beim Kauf einer Geschenkkarte 10% Rabatt. Einlösbar im 2. Stock, Center Management. Maximaler Bezugswert pro Bon/Person: CHF 1000.- Angebot gültig bis 31.12.2022.

FÜR ALLES, WAS NICHT
UNTER DEN BAUM PASST:
**UNSERE
GESCHENKKARTE**





Unsere Welt sind Ihre vier grünen Wände.

Jetzt beraten lassen



Finanzieren Sie Ihren Traum vom Eigenheim.
Mit der nachhaltigen Hypothek der BKB.
www.bkb.ch/nachhaltigkeitshypothek



**Basler
Kantonalbank**