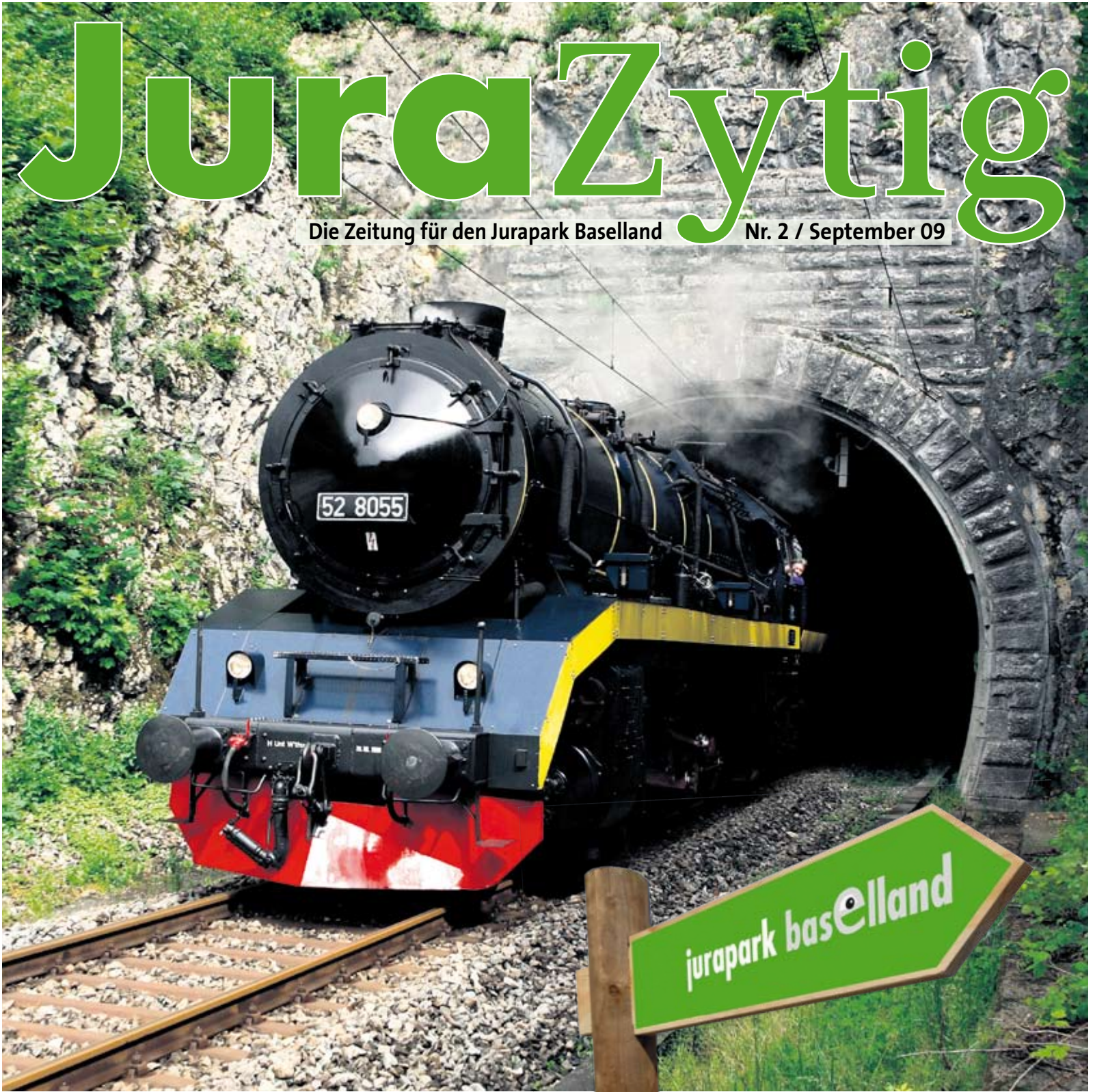


JuraZytig

Die Zeitung für den Jurapark Baselland Nr. 2 / September 09



**Erlebnis
Schweiz**
www.erlebnis-schweiz.com

Erlebnisreisen auch im Jura...

genussvoll – gemütlich – exklusiv – ursprünglich –
aktiv – originell – massgeschneidert

autobus.ag..liestal...

...für Firmen, Vereine, Organisationen und weitere Gruppierungen.
Verlangen Sie den Katalog mit über 100 Vorschlägen. (Auch für Grossevents) 061 906 71 81, www.aagl.ch



Inhaltsverzeichnis



5 Franken sind nicht das Thema 4

Die Gemeinden spielen im Jurapark die tragende Rolle.
Interview mit Erich Geiser, Gemeindepräsident Bennwil.



Volldampf am Hauenstein 6

Vom 26. September bis zum 11. Oktober verkehrt
zwischen Sissach und Olten zweimal täglich ein Dampfzug.



Waldenburg im Ausnahmezustand 9

Prächtig geschmückte Kühe bevölkerten das Stedtl.
Das Volk war begeistert.



Einzigartige Kulturlandschaft 10

Das Oberbaselbiet ist wie geschaffen
für einen Regionalen Naturpark.



Vom B & B bis zum Maispracher 12

Im Jurapark Baselland gibt es ein tolles Angebot
an Hofprodukten und Besenbeizen.



Spätlese mit bester Traubenreife 15

Nur das beste Traubengut ist für den Syydebündel
gut genug.



Die Zahl der Befürworter steigt 19

Die Diskussion pro und contra Jurapark Baselland
ist in vollem Gang.



Region Wasserfallen – das Juraparadies 21

Seit Frühling 2009 betreibt eine Geschäftsstelle
Tourismusförderung rund um die Wasserfallen.



Sind zwei Millionen wirklich zu viel?..... 22

Die Natur- und Kulturlandschaft im Oberbaselbiet
sollte uns etwas wert sein.

jurapark baselland

Impressum

Herausgeber:

Verein Erlebnisraum Tafeljura
www.tafeljura.ch
Stiftung Wasserfallen
www.wasserfalle.ch

Erscheint:

am 16. September 2009

Auflage:

50 000 Exemplare

Konzept und Redaktion:

Ueli Frei, Hauptstrasse 10
4497 Rünenberg, Telefon 061 983 11 11
ulrich.frei@bluewin.ch

Fotografien:

Beat Schaffner, Hauptstrasse 38
4469 Anwil, Telefon 061 991 09 24

Gestaltung und Satz:

Schaub Medien AG, Layout
4450 Sissach, Telefon 061 976 10 10
layout@schaubmedien.ch
www.schaubmedien.ch

Druck:

BaZ Druckzentrum
Hochbergerstrasse 15, 4002 Basel
druckzentrum@baz.ch

Anzeigenverkauf:

Ulrich Frei, Marketing und PR
Hauptstrasse 10, 4497 Rünenberg
Telefon 061 983 11 11
ulrich.frei@bluewin.ch

Mit freundlicher Unterstützung



LOTTERIEFONDS
BASEL-LANDSCHAFT

Editorial

Der Jurapark Baselland eröffnet Horizonte

«Es gibt keine schlechtere Staatsform als die Demokratie – ausser aller anderen», stellte Winston Churchill dereinst fest. So in etwa lassen sich die Gefühle der Promotoren des Juraparks Baselland zusammenfassen. Ja, eher ja, vielleicht, oder eher nein: Die Reaktionen pro oder contra könnten nuancierter nicht sein. Fest steht: Eine Mehrheit der 43 Gemeinden des vorgesehenen Perimeters befürwortet einen Beitritt.

Viel vergeben sich die Gemeinden dadurch nicht. Die Zusage gilt vorerst für die Errichtungsphase während zwei Jahren. Am Beispiel von Bennwil wird deutlich, dass die Gemeinde deswegen keinen finanziellen Supergau riskiert. Das Interview mit Gemeindepräsident Erich Geiser ab Seite 4 gibt darüber näheren Aufschluss. Die Bemerkung, dass schon für Dümmeres Geld

ausgegeben wurde, sei mir allerdings erlaubt.

Doch je angeregter die Diskussion, umso fruchtbarer das Resultat. Obstbauer und SVP-Landrat Hansruedi Wirz befürchtet, dass im Jurapark zu viel Geld im Natur- und Landschaftsschutz und in den Planungsbüros «versickern» wird. Auch einzelne Gemeinden sehen (noch) keinen Sinn hinter der Idee.

Eins steht fest: Im Jurapark werden die Gemeinden mit geeinter Stimme sprechen und ihren Anliegen mehr Nachdruck verleihen. Und damit kein Geld unnützlich ausgegeben wird, werden sie im Verein Jurapark Baselland das alleinige Stimmrecht haben. Wer sich vertieft mit dem Thema auseinandersetzt, sieht die Chancen, die ihm der Jurapark eröffnet.

Viele Gewerbebetriebe, aber auch national agierende Unternehmen – unter ihnen einer der grössten Kunden der Baselbieter Steinobstproduzenten – bekunden mit ihren Inseraten und redaktionellen Beiträgen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Im benachbarten Fricktal verliefen die Diskussionen im Vorfeld übrigens im ähnlichen Stil – mit positivem Ausgang.

Ende August anerkannte das Bundesamt für Umwelt den Jurapark Aargau. Rückwirkend auf den 1. Januar 2009 fliessen Bundesgelder ins Fricktal. Den Entscheid, wie die Gelder investiert werden sollen, treffen die Gemeinden – so wie bei uns. Der Jurapark eröffnet neue Horizonte – auch in finanzieller Hinsicht.

Ueli Frei, Redaktion JuraZytig



Naturerlebnis pur

Mit der gelben Klasse den Jura erfahren

www.postauto.ch



Die gelbe Klasse.

PostAuto

DIE POST 

Die fünf Franken sind nicht das Thema

Jurapark als Chance für die Oberbaselbieter Gemeinden



Die Gemeinden im Perimeter spielen im Jurapark Baselland die tragende Rolle. Noch sind nicht alle überzeugt. Erich Geiser, Gemeindepräsident von Bennwil, sieht Verbesserungspotenzial beim Managementplan.

JuraZytig: Herr Geiser, noch sind nicht alle Gemeinden überzeugt, dass ihnen der Jurapark etwas bringen wird. Warum?

► Erich Geiser: Die wirtschaftliche Seite ist meiner Meinung nach noch zu wenig berücksichtigt. Die Projekte für den Naturschutz dominieren zu eindeutig. Die Gemeinden engagieren sich aber schon heute stark für den Naturschutz.

Natürlich könnte man noch mehr tun. Zuerst müssen wir allerdings das Geld dazu verdienen. Denn wenn die Wirtschaft nicht läuft, haben wir auch kein Geld für den Naturschutz.

Wo liegen die Befürchtungen?

► E.G. Etliche Gemeinden, aber auch die Bauern befürchten, dass zusätzliche Auf-

lagen auf sie zukommen. Werden aber alle drei Bereiche – Landschaft, Wirtschaft und Gesellschaft – gleich gewichtet, so wie das die Pärkeverordnung vorsieht, profitieren alle vom Jurapark. Der Managementplan müsste diesbezüglich korrigiert werden.

Welche Chancen bietet der Jurapark?

► E.G. Grundsätzlich bin ich froh, dass eine grossräumige Lösung angestrebt wird. Kleine Insellösungen haben meiner Meinung nach keine Chance. Grosses Potenzial sehe ich in der Vernetzung der vorhandenen Angebote. Die vielen Eigeninitiativen sind

Genossenschaft Sydebändel
Wintersingerstrasse 4, 4464 Maisprach
www.sydebaendel.ch
info@sydebaendel.ch

Kontaktperson: Peter Corpataux-Suter
Lettenweg 11, 4456 Tenniken
Tel. 061 971 40 88, Fax 061 971 46 19



zwar lobenswert, bringen aber oft nicht den gewünschten Erfolg. Sie werden schlicht von zu wenig potenziellen Kunden wahrgenommen.

Haben Sie konkrete Vorschläge?

► **E.G.** Ich gebe Ihnen ein Beispiel: Wir haben eine bestehende Infrastruktur wie die Dorfläden. Viele von ihnen bekunden Mühe zu überleben. Auf der anderen Seite versuchen immer mehr Bauern, ihre Produkte über eigene Hofläden zu verkaufen. Der Jurapark könnte es sich zur Aufgabe machen, diese Angebote miteinander zu verknüpfen. Davon würden nicht nur Produzenten und Dorfläden profitieren, sondern auch die Dorfgemeinschaften.

Die Gemeinden sollen fünf Franken pro Einwohnerin und Einwohner an den Jurapark bezahlen. Lohnt sich diese Investition?

► **E.G.** Die fünf Franken pro Einwohner sind eigentlich nicht das Thema. Im Falle

von Bennwil bedeutet dies einen jährlichen Aufwand rund 3500 Franken. Ein Schachtdeckel kostet auch nicht viel weniger. Umso wichtiger ist aber eine ausgeglichene Verteilung der Gelder. Natur, Landschaft, Gewerbe, Land- und Forstwirtschaft und Bevölkerung sollen zu gleichen Teilen profitieren.

Die Gemeinden spielen in der Trägerschaft des Juraparks eine wesentliche Rolle.

► **E.G.** Es ist vorgesehen, dass die Gemeinden im Trägerverein eine Mehrheit bilden. Jede Gemeinde wird unabhängig von ihrer Einwohnerzahl eine Stimme haben. Darin liegt die grosse Chance – auch bei Anliegen gegenüber dem Kanton. Das bedingt aber auch, dass möglichst viele Gemeinden beim Jurapark mitmachen.

Interview: Ueli Frei



Gemeindepräsident

Erich Geiser ist 57 Jahre alt, verheiratet, hat drei erwachsene Kinder und ist aufgewachsen und wohnhaft in Bennwil. Er ist Inhaber und Geschäftsführer der GRG Ingenieure AG in Gelterkinden.

Seit 1988 sitzt Erich Geiser im Bennwiler Gemeinderat und amtiert seit zehn Jahren als dessen Präsident.

Auf dem Dietisberg erhalten aus dem sozialen Gefüge geratene Männer durch **sinnvolle Arbeit wieder einen Lebensinhalt** und einen sozialen Rahmen.

Dienstleistungen

Arbeiten im und ums Haus
 Gartenservice aller Art
 Schreinerei und Metallverarbeitung
 Korberei (auch Reparaturen)
 Druckerei für Sieb- und Textildruck
 Textilstickerei
 Brenn- und Cheminéeholz

Zentrum Berg & Tal

Hauptstrasse 64/66, Sissach
 Landwirtschaftliche Produkte und Handelswaren aller Art, alles aus eigener Produktion.

Öffnungszeiten:
 Mi–Fr: 14 – 18 Uhr
 Sa: 8 – 13 Uhr

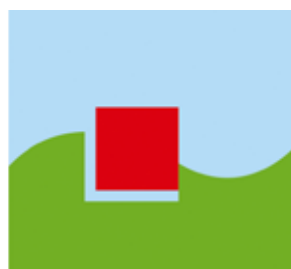
Dietisberg AG
 Wohnen und Werken
 4448 Läuelfingen
 Telefon 062 285 11 00
 dietisberg@dietisberg.ch
 www.dietisberg.ch

Catering-Service

Für Ihre privaten oder geschäftlichen Anlässe.

Begegnungszentrum

Ruhige, ländliche und idyllische Umgebung für Anlässe aller Art:
 Seminare und Tagungen, Familienfeiern, Vereins- und Firmenanlässe, Teambildung.



Dietisberg
 Wohnen & Werken

Landschaftsentwicklung
 Naturinventare, Erlebnismangement

Nachhaltige Entwicklung
 Impuls 21, Jurapark BL

Grünflächenmanagement
 Unterhaltskonzepte, Analyse, Planung

Externe Dienste
 Führung von Geschäftsstellen

Wir unterstützen Sie.
 Sissacherstrasse 20, 4460 Gelterkinden
 Tel. +41 61 985 44 40, nateco@nateco.ch
 www.nateco.ch

nateco

Zweimal täglich Sissach–Olten retour

Modern Steam am Hauenstein macht Dampf im Homburgertal



Am 26. September ist es so weit: Die Modern Steam am Hauenstein startet mit ihrem 16-tägigen Dampfbahn-betrieb zwischen Sissach und Olten.

Von Ueli Frei

Eine Dampflokomotive mit zwei Passagierwaggons und einem Speisewagen stampft über den Viadukt bei Rümelingen. Das Bild könnte aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammen. Doch weit gefehlt: Man schreibt den 26. September 2009. An

diesem Samstag startet die Modern Steam am Hauenstein GmbH (MSaH) mit ihrem Pilotbetrieb.

Während gut zwei Wochen, bis und mit Sonntag, 11. Oktober, verkehrt der Dampfbzug zweimal täglich, Freitag und Samstag dreimal täglich, zwischen Sissach und

Olten. Die Komposition verfügt über 216 Sitzplätze in der ersten und zweiten Klasse, davon 24 im Speisewagen. «Kommen Sie und entdecken Sie die Schönheiten dieser Strecke», wirbt Margrit Balscheit, Tourismusverantwortliche von Läfelfingen, für das Angebot.



BON Wert Fr. 2.–

JZ-2009

Vergünstigung an eine Bahnfahrt

Nicht kumulierbar. Gültig 26.9.–11.10.09
von Montag bis Freitag für die
Abfahrten ab Sissach um 10.18 und 14.18 Uhr.

Balscheit hofft, dass der Probebetrieb im Herbst die Menschen zwischen Läuelfingen und Sissach mit Stolz erfüllt. «Man meint immer, alles Tolle sei weit weg.» Nicht nur die Fahrt von Sissach über den schweizweit bekannten Viadukt bei Rümelingen bis nach Läuelfingen biete landschaftliche Reize. Auch auf der Südseite des Jura befährt das Läuelfingerli eine eigentliche Panoramastrecke.

Als touristisches Angebot für die Sommermonate findet Martin Rüegg, Präsident des Vereins Erlebnisraum Tafeljura, die Idee des Dampfzuges prüfenswert. Das Projekt entspreche den Zielen des Juraparks Basel-land. «Ich freue mich auf die Herbstferien», sagt er. Mit Recht, wie das Angebot beweist: Essen und Getränke im Speisewagen bestehen ausschliesslich aus regionalen Produkten.

Ein Rahmenprogramm sorgt für eine erlebnisreiche Herbstferienzeit. Das Tipi-Dorf in Buckten steht an einer der schönsten Lagen im Baselbiet. Jeweils am Freitag und Samstag lädt die Dampfbahn zu romantischen Abendfahrten. Am Wochenende vom 10. und 11. Oktober bringt ein historisches Postauto die Passagiere vom Bahnhof Buckten nach Känerkinden zum Einweihungsfest der Mehrzweckhalle.

Exkursionen, Kinofilme, Dampfbahngeschichten und Candle-Light-Dinners ergänzen das Angebot. Der Versuchsbetrieb wird den Verantwortlichen als Entscheidungsgrundlage für das weitere Vorgehen dienen. «Wenn wir 500 Passagiere pro Tag begrüssen und den Wir-Gedanken fördern, haben wir unsere Ziele erreicht», sagt Uwe Fiedler, Initiant der Aktion.



Tipi-Dorf in Buckten mit Beizli

Sa	26.09.09	Eröffnungsfest: Spielen und Jonglieren Waltis Wildsaunacht	11.00 – 17.00 ab 17.00
So	27.09.09	Kinderfest: Spielen und Jonglieren	11.00 – 17.00
Mo	28.09.09	Modellbau – Flugzeug Ferienpass zu Gast: Nachtfrisbee spielen	11.00 – 14.30 ab 17.00
Di	29.09.09	Ferienpass: Übernachtung	
Mi	30.09.09	Ferienpass: Modellbau – Flugzeug	11.00 – 14.30
Do	01.10.09	Drachenfliegen (Drachen mitnehmen)	11.00 – 17.00
Fr	02.10.09	Percussion live	ganzer Tag
Sa	03.10.09	Trommeln am Lagerfeuer mit Thomas Heinz Live-Konzert «Divine Music» mit Th. Heinz and Friends Thunderbird Blues-Rock 70er – Eintritt Fr. 15.00	13.00 – 16.00 16.00 – 20.00 ab 21.00
So	04.10.09	Spielen und Jonglieren	11.00 – 17.00
Mo	05.10.09	Modellbau – Flugzeug	11.00 – 14.30
Di	06.10.09	Ferienpass: Asterix und Obelix, Zaubersrank brauen	11.00 – 17.00
Mi	07.10.09	Modellbau – Flugzeug	11.00 – 14.30
Do	08.10.09	Überraschungstag	
Fr	09.10.09	Überraschungstag	
Sa	10.10.09	6 up Blues Band live	ab 20.00
So	11.10.09	Spielen und Jonglieren Schlussfeier	11.00 – 17.00 ab 17.00

Fahrplan Dampffahrten

26. September bis 11. Oktober 2009

Sissach–Olten–Sissach (täglich)

Sissach	10.18	14.18	ab Gleis 4
Buckten	10.31	14.31	zum Tipi-Dorf
Läuelfingen	10.36/10.56	14.36/14.56	an/ab Gleis 1
Olten	11.12/11.43	15.12/15.43	an/ab Gleis 2
Läuelfingen*	11.58/12.18	15.58/16.18	an/ab Gleis 1
Buckten	12.22	16.22	zum Tipi-Dorf
Sissach	12.35	16.35	an Gleis 4

* Ausstieg zum Mittagessen im Restaurant Rosengarten.

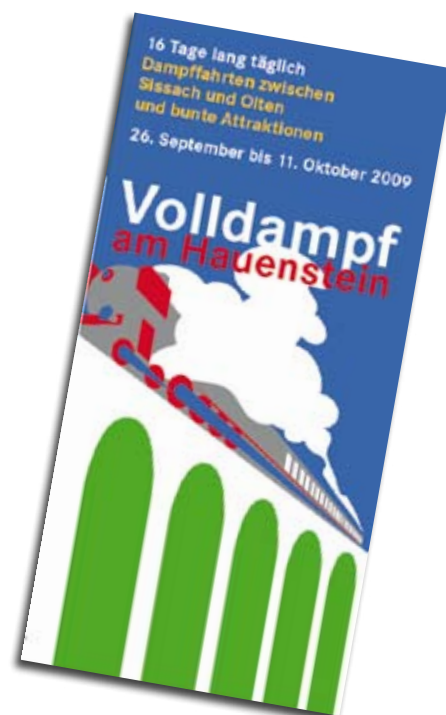
Zusätzlicher Kurs: Freitag und Samstag

Romantische Abendfahrten

auf Wunsch mit Apéro und/oder Candle-Light-Dinner

Sissach	18.18	ab Gleis 4
Läuelfingen	18.36/18.56	an/ab Gleis 1
Olten	19.12/19.43	an/ab Gleis 2
Läuelfingen*	19.58/20.18	an/ab Gleis 1
Sissach	20.35	an Gleis 4

* Ausstieg für Teilnehmer/-innen des Candle-Light-Dinners im Restaurant Rosengarten. Gratisbus stündlich zurück nach Sissach.



Reservation/ Information

tickets@modern-steam-hauenstein.ch
(Bahnbillette und Rahmenprogramme)
www.ticketcorner.ch (nur Bahnbillette)
Zusätzliche Informationen auf
www.modern-steam-hauenstein.ch

Bauen für die Zukunft

Die Credit Suisse Minergie-Hypothek – die Hypothek für den Jurapark

Der Klimawandel ist zu einer unserer grössten Herausforderungen geworden. Wo heute Neues entsteht, erhalten deshalb Überlegungen zur Nachhaltigkeit ein immer stärkeres Gewicht.

Die Credit Suisse hat sich schon früh für einen wirkungsvollen Klimaschutz engagiert: Als erstes Schweizer Grossunternehmen mit treibhausgas-neutralem Betrieb werden alle Neubauten streng nach Minergie-Standard ausgeführt. Dieser wird wenn immer möglich auch bei Sanierungen angestrebt.

Daher unterstützen wir auch die Finanzierung Ihrer Minergie-Vorhaben mit einem speziellen Hypothekar-Angebot, unabhängig davon, ob Sie einen Kauf oder einen Neubau planen.

Ein Standard mit Zukunft

Minergie, Minergie-P und Minergie-Eco sind Qualitätslabels für neue und sanierte Liegenschaften. Alle Standards stehen für mehr Wohnkomfort und niedrigeren Energieverbrauch und enthalten differenzierte Anforderungen an die Bauweise. So defi-

nieren sie unter anderem den Isolationswert der Gebäudehülle, die Art der Lüftung (Komfortlüftung), den gesamten Energiebedarf der Liegenschaft und die Raumtemperaturen.

Die Zertifizierung erfolgt durch die kantonalen Zertifizierungsstellen nach Einreichen eines Antrages und einer Bestätigung des Abschlusses der Baumassnahmen. Dank des massiv reduzierten Energieverbrauchs und des geringeren Unterhaltsaufwands lassen sich die Mehrkosten dieser Bauweise in wenigen Jahren amortisieren.

Die angepasste Hypothekenlösung

Mit der Minergie-Hypothek bietet die Credit Suisse eine Finanzierung, welche die Vorteile der Minergie-Bauweise berücksichtigt. Aufgrund der höheren Werthaltigkeit solcher Liegenschaften sowie der geringeren Energie- und Unterhaltskosten profitieren Sie mit unserem Lösungspaket von attraktiven Bedingungen.

Unser Angebot – Ihre Vorteile

Die Minergie-Hypothek beinhaltet folgende Komponenten:

Spezielle Belehnungsrichtlinien ermöglichen eine höhere Hypothek, indem die aufgrund der Minergie-Bauweise entstehenden Mehrkosten (im Betrag von 5% des Verkehrswertes / der Gesamtanlagekosten) durch die Hypothek abgedeckt werden.

Verlängerte Amortisationsdauer der 2. Hypothek (um 5 Jahre) aufgrund der hö-



Angelo Limongelli, Leiter Financing Credit Suisse Region Nordschweiz

heren Werthaltigkeit von Minergie-Bauten. Angepasste Tragbarkeitsberechnung: Infolge der Minergie-Bauweise werden die Nebenkosten mit nur 0,75% der gesamten Anlagekosten berücksichtigt.

Übernahme der für die Minergie-Zertifizierung anfallenden Kosten bis zu einem Betrag von CHF 3 500.– zuzüglich der Mehrwertsteuer, falls diese nicht bereits durch Dritte übernommen wurden und das Zertifikat nicht älter als ein Jahr ist.

Wer sich heute für den Minergie-Standard entscheidet, profitiert somit mehrfach – schonender Ressourcenverbrauch, höherer Wohnkomfort und privilegierte Finanzierung sind nur einige der entscheidenden Vorteile.

Weitere Informationen:

Credit Suisse, Angelo Limongelli
St. Alban-Graben 1, 4051 Basel, Telefon 061 266 71 30
angelo.limongelli@credit-suisse.com
www.credit-suisse.com/hypotheken, www.minergie.ch



Häuser fürs Leben

pm-haus Ihr regionaler Planer
Produzent von individuellen Hausbauten in
energieeffizienter Holzbauweise



www.pm-haus.ch
Tel. 061 985 91 00



Waldenburg im Ausnahmezustand

Farbenfrohes Fest in der Waldenburger Altstadt

Beim zweiten Alpabzug in Waldenburg verdrängten Kühe und Rinder einmal mehr die Autos und Lastwagen aus der Altstadt. Die Zuschauerinnen und Zuschauer waren begeistert.

Von Claudia Feigenwinter

Prächtig geschmückt trotten an diesem Samstagmorgen die Kühe und Rinder von der Waldweide über die Studenweid und den Schellenberg. Kurz nach elf Uhr geht ein Raunen durchs Publikum, das die Hauptstrasse von Waldenburg säumt. «Da kommen sie», ruft ein Bub. Begeistert applaudieren die Zuschauerinnen und Zuschauer den Tieren und ihren Besitzern.

Gemütliches Fest im Stedtli

Seit Mai verbrachten die Rinder ihre Tage auf der Waldweide oberhalb Waldenburg auf rund 1000 Metern über Meer. Am 12. September nahmen die Kühe und Rinder von ihrer Sömmerungsweide Abschied und kehrten zu ihren Höfen zurück.

Fuhrwerke, Trachtenleute, Alphorn- und Treichlergruppen sorgten für einen farbigen und klangreichen Umzug. In den engen Gassen der Altstadt ging das Fest weiter. Ein Bauernmarkt präsentierte die vielen gluschtigen Produkte aus der Region. Die Waldenburger Wirte organisierten gemeinsam eine Festwirtschaft und sorgten für das leibliche Wohl der Besucherinnen und Besucher.

Die Trachtengruppe Waldenburgertal und der Jodlerchor Spitzenflüeli erfreuten das Publikum mit ihren Darbietungen.



Traditionen wieder aufleben lassen

Bis zur Zeit der Motorisierung setzte der Alpabzug jedes Jahr den festlichen Schlusspunkt zum Alpsommer. Am Bahnhof Waldenburg wurden die Tiere damals auf die Waldenburgerbahn verladen. Die Idee, diese alte Tradition wieder aufleben zu lassen, schwirrte schon seit mehreren Jahren in einigen Köpfen aus dem Waldenburgertal umher. Vor zwei Jahren startete ein sechsköpfiges Organisationskomitee den Versuch.

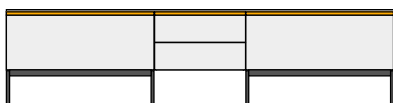
Der erste Alpabzug wurde sogleich ein grosser Erfolg mit mehreren Tausend Zuschauern. Der Erfolg ermutigte die Organisatoren, den Anlass fortan im Zweijahres-Rhythmus durchzuführen. Die Zuschauerinnen und Zuschauer genossen den speziellen Anlass und waren begeistert.

Der Alpabzug ist aus dem Waldenburger

Veranstaltungskalender nicht mehr wegzudenken und wird auch im Jahr 2011 wieder viele Besucherinnen und Besucher erfreuen.



das "SchauFenster" zeigt: Side by SideBoard m09...



....aus unserer Möbelwerkstatt

wohntip

Wohntip AG
Gelterkinderstrasse 28
CH-4450 Sissach

Tel. 061 975 40 70
info@wohntip.ch
www.wohntip.ch

Bedrohte Arten und hochwertige Produkte

Lebendige Landwirtschaft und ein prosperierendes Gewerbe

Mit einem Regionalen Naturpark erhalten die Gemeinden ein Mittel, die einzigartige Kulturlandschaft des Oberbaselbiets aufzuwerten und gleichzeitig den Absatz der regionalen Produkte zu fördern.

Von Salome Leugger

Eine fantastische Natur- und Kulturlandschaft, eine lebendige Land- und Forstwirtschaft und ein prosperierendes Gewerbe: Das Oberbaselbiet ist wie geschaffen für einen Regionalen Naturpark, den Jurapark Baselland. Mit der Revision des Natur- und Heimatschutzgesetzes (NHG) schuf der Bund Voraussetzungen, von denen auch unsere Region profitieren kann. Das Parkprojekt des Vereins Erlebnisraum Tafeljura und der Stiftung Wasserfallen ist ehrgeizig. Innerhalb eines knappen Jahres erstellten die Projektverantwortlichen den vom Bund geforderten Managementplan und leisteten Überzeugungsarbeit bei den Gemeinden. Diese fällen per 30. September 2009 den Entscheid, ob sie beim Jurapark Baselland dabei sein wollen.



Gartenrotschwanz

Parkprojekte – die Lebensader

Anders als zum Beispiel im Nationalpark fördern Regionale Naturpärke nicht nur die Natur und Landschaft, sondern auch eine nachhaltig betriebene Wirtschaft. Die Gemeinden, die Land- und Forstwirtschaft, das Gewerbe, Vereine, Organisationen und nicht zuletzt die Bevölkerung füllen den

Jurapark Baselland mit Leben. Die Lebensader sind die geplanten Parkprojekte.

Für die zweijährige Errichtungsphase in den Jahren 2010 und 2011 haben die Parkverantwortlichen gemeinsam mit Gemeinden und Organisationen eine Palette von 15 möglichen Projekten erarbeitet. Ein paar Beispiele:

Mit Schaub Medien macht Ihre Werbung grosse Sprünge.



SCHAUBMEDIEN
Gut zum Druck.

Schaub Medien AG, Sissach und Gelterkinden
Telefon 061 976 10 10, www.schaubmedien.ch



**STROM, WÄRME
UND TELE-
KOMMUNIKATION.
WIR SIND FÜR
SIE DA.**

www.ebl.ch

EBL · Mühlemattstrasse 6 · 4410 Liestal · T 061 926 11 11

Küchenbau AG
beck
Der Fachmann für Ihre Küche



Grundweg 134
4497 Rünenberg
Telefon 061 981 46 18
Telefax 061 981 49 27
info@beck-kuechen.ch
www.beck-kuechen.ch

- Die Entwicklung und Vermarktung von regionalen Produkten wird verbessert und gestärkt; ein Label zeichnet qualitativ hochstehende Produkte aus.
 - Drei bedrohte Arten der typischen Oberbaselbieter Kulturlandschaft werden gefördert: die Pyramidenorchis, der Gartenrotschwanz und der Pflaumezipfelfalter.
 - Attraktive ein- und mehrtägige Angebote laden zum Erleben und Übernachten in der Region.
 - Erwerbslose Menschen leisten Pflegeeinsätze zugunsten der Natur und Infrastruktur im Park.
- Mit der Umsetzung dieser Projekte sollen nicht nur die vom NHG gesetzten Ziele erreicht werden. Es gilt, die Angebote des Parks ständig weiterzuentwickeln und den



Hochwertige Produkte im Jurapark Baselland

Aufgaben des Regionalen Naturparks

1. Die Qualität von Natur und Landschaft erhalten und aufwerten.
2. Eine nachhaltig betriebene Wirtschaft (Gewerbe, Land- und Forstwirtschaft, Tourismus) stärken und die Vermarktung ihrer Waren und Dienstleistungen fördern (Definition: Bund NHG Artikel 23g).

Bedürfnissen der Gemeinden und Bevölkerung anzupassen.

Jurapark Baselland – Eröffnet Horizonte
Spannend wird der Jurapark auch in Bezug auf die angestrebte Finanzierung. Bund und Kanton fördern die Weiterentwicklung der Region, indem sie rund die Hälfte der Betriebskosten für den Park übernehmen – vorausgesetzt, der Bund

anerkennt den Jurapark Baselland als Regionalen Naturpark und verleiht ihm das entsprechende Label.

Ein wichtiges Kriterium ist dabei das finanzielle Engagement der Gemeinden. Angesichts der zahlreichen Perspektiven, die der Jurapark für das Oberbaselbiet und seine Bewohner eröffnet, ist der vorgesehene Beitrag von fünf Franken pro Einwohner und Jahr ein fairer Preis. Weitere Gelder kommen von Partnergemeinden, Organisationen, Gönnern und Sponsoren.

www.tafeljura.ch

Die Schritte zum Jurapark Baselland

2008/2009	Projektierungsphase
Sept. 2009	Beschluss der Gemeinderäte über eine Beteiligung am Jurapark, inkl. Jurafünfliber
Jan. 2010	Gesuchseingabe beim Bund
2010/2011	Errichtungsphase
2011	Beschluss der Gemeindeversammlungen über eine 10-jährige Beteiligung am Jurapark
2012–2022	Betriebsphase (bei Anerkennung durch den Bund)



SPAREN SIE NICHT AM FALSCHEN ORT.

Vertrauen Sie der Nummer 1 im Jurapark Baselland – der garantiert sicheren Bank zum Sparen, Anlegen, Vorsorgen und zum Finanzieren von Wohneigentum. In Liestal, Sissach, Gelterkinden, Oberdorf, Reigoldswil, Bubendorf, Lausen. Und mit der mobilen Bank in Diegten, Hölstein, Läufelfingen, Lupsingen, Rünenberg, Wenslingen.

www.blkb.ch

 **Basellandschaftliche Kantonalbank**

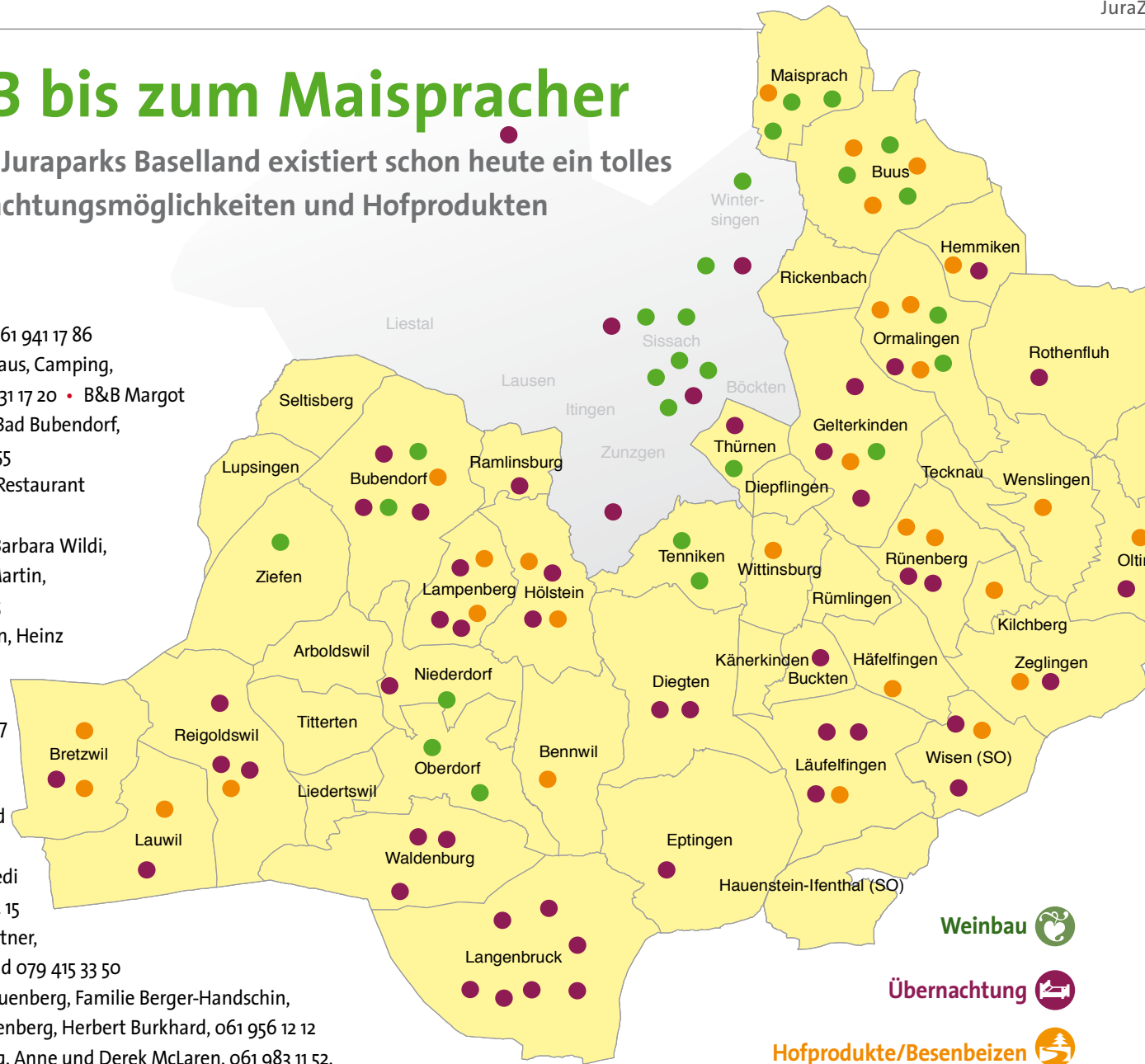
Vom B&B bis zum Maispracher

In den Dörfern des Juraparks Baselland existiert schon heute ein tolles Angebot an Übernachtungsmöglichkeiten und Hofprodukten

Übernachtung

- Bretzwil** • B&B Felix Bürgin, 061 941 17 86
- Bubendorf** • Landgasthof Talhaus, Camping, W. und M. Lilié-Wüthrich, 061 931 17 20 • B&B Margot Beuchat, 061 931 30 32 • Hotel Bad Bubendorf, Roland Tischhauser, 061 935 55 55
- Buckten** • Verein Sonnenhof, Restaurant Haus zur Sonne, 062 299 11 71
- Diegten** • Gasthof Rebstock, Barbara Wildi, 061 971 22 37 • Pfadiheim St. Martin, Esther Kyburz-Lüll, 061 971 38 55
- Eptingen** • Hotel Bad Eptingen, Heinz Schwander, 062 285 20 10
- Gelterkinden** • Waldheim Kipp, Hans Schaub, 061 971 24 27
- Gasthof Ochsen, Urs Häner, 061 981 14 61
- Gasthof Roseneck, Stefan und Barbara Dalcher, 061 981 55 44
- Hemmiken** • B&B Asphof, Ruedi und Heidi Thommen, 061 841 12 15
- Hersberg** • B&B Werner J. Blattner, Bündtenweg 7, 061 811 29 18 und 079 415 33 50
- Hölstein** • Jugendhaus Hof Leuenberg, Familie Berger-Handschin, 061 951 17 52 • Tagungsort Leuenberg, Herbert Burkhard, 061 956 12 12
- Kilchberg** • B&B Bad Kilchberg, Anne und Derek McLaren, 061 983 11 52, www.guesthousebadkilchberg.ch
- Lampenberg** • André und Brigitte Vögeli, 061 951 10 52, www.meyerhuus.ch
- B&B Eliska Weyeneth, 061 951 22 18 • B&B Nelly Haas-Schaub, 061 951 19 76
- Langenbruck** • Hof Wald, Dominique und Werner Gysin-Schäublin, 062 390 11 94 • Hotel Restaurant Erica, Familie Müller, 062 390 11 17
- Gasthof Kreuz, Hansrudolf Jörg, 062 390 14 41 • Gasthof Taverne, Jürg Rudin, 062 390 17 50 • B&B Marcel Balmer, 062 390 14 66 • Gasthof Ochsen, Stefan Jost, 062 390 13 23 • Gasthof Frohsinn, 062 390 12 12
- Läufelfingen** • Freizeithaus Walten, Vermietung 062 299 11 46, Vermietung: 061 921 57 32 • Camping Neuhaus, P. Rellstab-Blattner, 062 299 11 89 • Bad Ramsach, Vreni Kälin und Paul Schmutz, 062 285 15 15

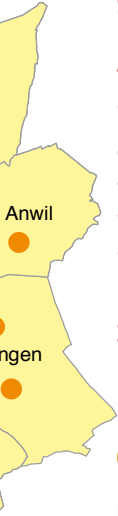
- Lausen** • B&B Arlette Winkler, 061 921 15 49, www.bnb-daszimmer.ch
- Christoph Gaugler, 061 921 40 40, www.kanal17.ch
- Lauwil** • Holle, Familie Bader-Vögelin, 061 941 15 41
- Niederdorf** • Hotel zur Station, Fritz Hermann, 061 961 01 26
- Oltigen** • Spielhof, Marianne und Jürg Gysin-Handschin, 061 991 94 16
- Berghaus Schafmatt, www.gruppen-unterkuenfte.ch
- Ormingen** • Landgasthof & Vinothek Farnsburg, Andreas Putzi, 061 985 90 30 • Pfadiheim, www.gruppen-unterkuenfte.ch
- Ramlinsburg** • B&B Häxehüsli, Evelina Soricelli, 061 931 32 61



RUEPP

RUEPP AG Tiefbau | Strassenbau | 4466 Ormingen | www.rueppag.ch

RUEPP



- Reigoldswil** • Seminar Hotel Wasserfallen, Paul Moser, 061 941 20 60
- Gasthof Ryfenstein, Christel und Roland Tschopp, 061 941 14 41 • Verena Näf, 061 941 25 55
- Rothenthal** • Gasthof Aspof, Matthias Eglin, 061 995 90 90
- Rünenberg** • André und Helena Beusch, 061 981 53 73
- Gasthaus Löwen, 061 981 21 01
- Sissach** • B&B Shambala, Mary Ursenbacher, 061 971 12 94
- Hotel Restaurant zur Sonne, René Girod, 061 971 27 47
- Thürnen** • Familie Strüby, 061 971 11 05
- Waldenburg** • Gasthof zum Schlüssel, Familie R. und G. Herrmann, 061 961 81 31 • B&B da Gabriella, Gabriele De Caro, 061 961 06 78 • Gasthof Stab, T. und E. Gisler-Stebler, 061 961 00 17
- Wintersingen** • Staufenhof, Monika und Josef Fischer-Röthlin, 061 971 23 69
- Wisen/SO** • Hupp, Haus des Blauen Kreuzes, 062 293 14 24, www.hupp.ch
- Gasthof Löwen, 062 289 40 30
- Zunzgen** • Landgasthof Hard, Fam. Rieder und Schaub, 061 971 95 90
- B&B Zehntenhaus, Mieke Duveen, 061 971 34 65

Hofprodukte / Besenbeizen

Die meisten Dorfläden verkaufen auch Produkte von ortsansässigen Bauern.
Der Buuremärt in Sissach ist jeweils am Freitagvormittag.

- Anwil** • Obst und Gemüse, Daniel und Jeannette Niklaus, 061 991 00 38
- Bennwil** • Zum Schwarzen Lamm, Trudi und Kurt Kym, 061 951 17 67
- Böckten** • Hof Vogelsang, Toni Beugger-Buess, 061 981 32 93
- Bretzwil** • Hof Lank, H. und A. Weber-Vogt, 061 941 15 57, www.hof-lank.ch
- J. und V. Marti-Hartmann, 061 941 15 68
- Bubendorf** • Hofgut Grosstannen, Familien Handschin, 061 933 70 67
- Buus** • Andi und Maya Kaufmann, 061 841 28 09 • Eigengewächs-Beizli, Weinbau Löw, 061 841 24 23 • Hof Leimen, Familie Leuenberger, 061 841 27 71
- Texas Longhorn Ranch, 061 841 15 42, www.texaslonghorn.ch
- Gelterkinden** • Hof Fluh, Klara Freivogel, 061 981 25 40
- Häfelfingen** • Fam. Bürgin-Suter, 062 299 14 27 • Paul Buser, 062 299 13 26
- Hof Horn, Familie P. und V. Wüthrich, 062 299 24 37
- Hemmiken** • Hof Baregg, Stefanie und Christian Weber, 061 981 63 48
- Hölstein** • Bireten, Andreas Haas, 061 951 10 74
- Hof Leuenberg, H. und B. Berger-Handschin, 061 951 17 52
- Kilchberg** • Chirsihüsli, U. und M. Sutter-Lüthi, 061 981 30 41, www.kirschenwein.ch • Ernst und Heidi Grieder, 061 981 50 86
- Lampenberg** • Abendsmatt, E. und M. Schmutz-Wisler, 061 951 10 24
- Gwidem, Claudia Müller und Kurt Bader, 062 390 19 81
- Läufelfingen** • Dietisberg, 062 285 11 00, www.dietisberg.ch • Straussenparadies, Familie Hess, 062 299 11 26, www.straussenparadies.ch
- Lauwil** • Whisky- Brennerei, Hof Holle, 061 941 15 41

- Maisprach** • Hof Langacker, 061 841 26 39 • Sonnenberghof, Familie Graf, 061 841 15 88 • Mühle, Graf & Partner, 061 841 26 22
- Oltingen** • Hannes und Sonja Gass, 061 991 09 38 • Spielhof, Marianne und Jürg Gysin-Handschin, 061 991 94 16
- Ormalingen** • Weidhof, A. und K. Schär-Burkard, 061 981 46 50, www.schaer-weidhof.ch • Itin's Hofladen, 061 981 35 90 • Hofgut & Hofmetz Farnsburg, Markus und Theres Dettwiler, 061 983 10 15
- Reigoldswil** • Hof Niestelen, Wirz Obstbau und Brennerei, 061 941 17 49, www.wirz-obstbau.ch
- Rünenberg** • Kern- & Steinobst, Hans und Käthi Riggerbach, 061 981 58 40
- Susanne Lüthy, Allmend 83, 061 981 50 92
- Wenslingen** • Leimenstübli, Familien Buess, Gass, Ritter, 061 991 05 00
- Wisen/SO** • Obere Hupp, 062 299 22 34, Rindsmostbröckli, Kirsch und Süssmost, www.obere-hupp.ch.vu
- Wintersingen** • Hof Breitfeld, Mariann Sprenger, 061 971 78 02
- Wittinsburg** • Mieschs Demeterprodukte, 062 299 11 84

Weinbau

- Bubendorf** • Andreas Brodbeck, 061 931 40 11 • Hofgut Grosstannen, Familien Handschin, 061 933 70 67, www.grosstannen.ch
- Buus** • Andi und Maya Kaufmann, 061 841 28 09 • Rebsiedlung, Fredy Löw, 061 841 24 23 • Hof Leimen, Andi und Marisa Leuenberger, 061 841 27 71
- Gelterkinden** • Weinbau Freivogel, Ruth und Ruedi Schaub, 061 981 53 06
- Maisprach** • Konrad Buser, 061 841 28 56 • Heinz Graf, 061 841 16 67 • Markus Graf-Binkert, 061 841 26 39 • Talhof, Markus Graf, 076 388 53 73 • Andrea und Peter Strübin, 061 841 20 48 • Eigengewächs-Ausschank, Imhof, 061 841 15 04
- Niederdorf** • Andreas Buser, 061 961 87 04
- Oberdorf** • Weinbauverein Oberdorf, Urs Althaus, 061 961 03 47
- Peter Meier, 061 961 96 58
- Ormalingen** • Siegfried Voellmin, 061 983 10 30 • Claude Chiquet, 061 981 49 24
- Sissach** • Alpbad, Familie Hostettler, 061 971 10 65 • Fluhberg, Claudia Grazioli, 061 971 83 91 • Letten, Peter Graf, 061 971 10 34 • Kienberghof, Dieter Imhof, 061 973 22 20 • Zelglihof, Daniel Wiedmer, 061 971 61 40 • Kurt Mittner, 061 971 61 13
- Tenniken** • Genossenschaft Sydebandel, Peter Corpataux, 061 973 91 55
- Michael Jud-Recher, 061 971 65 87
- Thürnen** • Im Grien, Kurt Buser, 061 971 39 79
- Wintersingen** • Hof Kienberg, Michael Schaffner-Bircher, 061 971 55 89
- Familie André Roth, 061 971 41 85, www.baselbieterweine.ch
- Ziefen** • «Wein für Heimatpflege», Verkauf in der Chesi, 4417 Ziefen

Bitte senden Sie **Rückmeldungen/Ergänzungen** für die nächste Publikation an: ulrich.frei@bluewin.ch





**Für Frische, Vielfalt
und gute Preise.**

**Wir sind gerne für Sie da!
Coop Bubendorf, Frenkendorf,
Gelterkinden, Lausen, Liestal,
Oberdorf und Sissach.**



Für mich und dich.

Der Sydebändel als Botschafter

Strenge Qualitätskontrollen sind nicht immer einfach durchzusetzen

Nur das beste Traubengut ist den zwölf Winzern der Genossenschaft Sydebändel gut genug. Dass sich die Mühe lohnt, zeigt der Erfolg dieser Baselbieter Spitzenweine.

Von Ueli Frei

Zwölf Winzer schlossen sich im Jahr 2000 in einer Genossenschaft zusammen. Sie trugen den Gedanken, einen besonderen Wein als Botschafter für die Region Nordwestschweiz zu keltern. Die Idee der Sydebändel Sélection war geboren. Die Sydebändel-Winzer ernten eine Auslese der besten Pinot-Noir-Trauben aus den Rebgemeinden Buus, Gelterkinden, Magden, Maisprach, Sissach und Winterlingen.

Findet die Lese mindestens 125 Tage nach der Blüte statt, gilt der Wein als Spätlese. Die Sydebändel-Weine sind eine echte Spätlese mit einer unvergleichlichen Traubenreife. Von Anfang an war den zwölf Winzern klar: Nur Spitzenweine werden der neuen Marke zum Durchbruch verhelfen. Der Pflege des Traubenguts kommt



Sélection, Blanc de Noir oder Barrique

Als echte Spätlese, mit einem überdurchschnittlichen Reifegrad und seinem intensiven beerigen Bouquet, bietet der **Sydebändel Sélection** reinstes Pinot-Noir-Vergnügen.

Mit einem zarten Veilchenduft und Aromen von frischen Waldbeeren betört der **Sydebändel Blanc de Noir**, der weisse Sydebändel, den Gaumen.

Der **Sydebändel Barrique** reift während eines Jahres im Eichenfass. Er besticht mit einem satten, lebendigen Kirschrot und offenen, dezent süssen Aromen nach reifen Früchten.

www.sydebaendel.ch

daher grosse Bedeutung zu. Anhand eines Bewertungsbogens kontrollieren die Gruppenchefs Andreas Roth, Andreas Leuenberger, Bruno Wirth und Daniel Wiedmer

die Qualität der Trauben zweimal während der Saison.

Die erste Beurteilung erfolgt noch vor dem Farbumschlag anfangs August. Die Trauben werden allesamt geteilt. Alsdann steckt die Rebe ihre ganze Kraft in die verbleibenden Beeren. Kurz vor der Lese erfolgt die Lesekontrolle. Hin und wieder führe die knallharte Qualitätskontrolle zu Verstimmungen bei den Winzern. Die Führung der Genossenschaft sei daher nicht immer ganz einfach, wie Präsident Peter Corpataux schmunzelnd bekennt.

Den Grundstein der Sydebändel-Weine setzt der Sydebändel Sélection als klassische Blauburgunder Spätlese. Den Sydebändel Blanc de Noir lieben die Geniesser nicht nur seines glänzenden Zitronengelbs wegen. Als einer der wenigen Weinproduzenten der Region ist die Genossenschaft Sydebändel regelmässig in den Spitzenrängen. Und nicht aus purem Zufall erhielt der Sydebändel Barrique an der Expovina 2005 die Goldmedaille.

Sydebändel als Garant für Qualität

Zuoberst auf den Rebbergen, dort, wo die Sonne am längsten und am wärmsten scheint, reifen die Pinot-Noir-Trauben der Sydebändel Sélection. Die Genossenschaft Sydebändel auferlegt sich strenge Qualitätskriterien. Die Winzer begrenzen den Ertrag auf 600 bis 800 Gramm Trauben pro Quadratmeter Rebfläche. Und sie legen Minimalwerte für den Gerbstoff, den Farbstoff und das Extraktionspotenzial fest, die die Trauben bei der Analyse erfüllen müssen. Die Lese erfolgt erst im Spätherbst im Moment der optimalen Traubenreife. Dann, wenn anderer Wein schon längst in den Kellern gärt, zerrt das Zuwarten hart an den Nerven der Sydebändel-Winzer. (UF)

Ist Weintrinken eine Frage des Alters?

Die Sydebändel-Winzer sagen Nein. Blinddegustationen liefern immer wieder den Beweis. Oft staunen die Rebleute ob den Aussagen, die da kommen. Es sei kaum zu glauben, heisst es hier und dort. Der Sydebändel Blanc de Noir platziert sich vor einem namhaften Pinot Gris aus Italien. Nicht nur gestandene Weinliebhaber anerkennen die Qualität der Sydebändel-Weine. Auch die junge Generation trinkt heute gerne ein Glas Wein aus der Region. (UF)



PRUNE D'OR

Ideal zu:

- Fleisch-Pasteten**
- asiatischen Gerichten**
- Wild, Geflügel**
- Braten, Siedfleisch**
- Fondue Chinoise**
- Käse, Polenta, Gschwellti**

Einige Tipps:

Toast Hawaii | 1 Teelöfel Prune d'Or statt einer Kirsche bringt das gewisse Etwas.

Bratensauce | 1 Teelöfel Prune d'Or in ca. 4 dl Bratensauce einrühren – ein kulinarischer Genuss.

Wild, Braten, Fleischpasteten | Ersetzen Sie Preiselbeeren und Cranberry- oder Cumberlandsaucen durch Prune d'Or.

Gschwellti (Pellkartoffeln) neu entdecken | Gschwellti mit Schlagrahm und Prune d'Or geniessen – eine Delikatesse.

Crêpes oder Omeletten | Prune d'Or – eine aromatische Füllung.

Sandwich | Geflügel-Trockenfleisch mit Prune d'Or – ein neuer Akzent.

POSAMENTER: Dora Meier, Vordere Gasse 30, Wenslingen, Telefon 061 991 06 86

Oberbaselbieter Zwetschgenwoche



In der Kalenderwoche 39, der letzten Schulwoche vor den Herbstferien, möchte POSAMENTER die Wirte und Restaurateure ermuntern, Baselbieter Hochstammzwetschgen aufzutischen. Die Hauszwetschge ist sehr aromatisch und bleibt beim Kochen in Form. POSAMENTER liefert vom 21. bis 26. September Zwetschgen auf Bestellung – auch tiefgefroren und entsteint als Wintervorrat.

POSAMENTER: Dora Meier, Vordere Gasse 30, Wenslingen, Telefon 061 991 06 86

Für Öko-Heizöl.

0800 80 20 80
(gebührenfrei)

coop-heizoel.ch



pro 1000 Liter
250 Superpunkte
(bis zu einer Gesamtbestellmenge von 10'000 Liter)

coop
Für mich und dich.

Bad
ramsach

www.bad-ramsach.ch

Herbst- & Wildgerichte

Schlemmermenu Fr. 78.00

Herbstsalatbouquet mit
Hirschschinken und Bratäpfeln
*

Kürbis-Cappuccino mit Zimt
*

Kabeljaufilet im Kartoffelmantel
auf Spinat mit Rotweinschalotten
*

Zwetschgensorbet
*

Gamsrückenfilet
mit Kräuterquarkkruste
an Randensauce
Marronikroketten
Herbstgemüse
*

Käseauswahl oder
Mandel-Tiramisu

26 neue Komfortzimmer

Kulinarium ab Fr. 154.00

Schlemmermenu
Übernachtung mit Frühstück
Bad, Sauna & Finesseintritt

4448 Läfelfingen Tel 062 285 15 15

Baselbieter Zwetschgenschäum auf Zwetschgenlækkerli



Das Prune d'Or (süsssaures Zwetschgenmus) und den Mascarpone gut verrühren. Die Gelatine einweichen und im lauwarmen Zitronensaft auflösen und unter die Masse mischen.

Am Schluss vorsichtig den geschlagenen Vollrahm darunterziehen.

Im Kühlschrank stocken lassen.

Mit einem heissen Löffel Nocken abstechen, mit Posamenter-Zwetschgenlækkerli kombinieren und nach Belieben mit Früchten garnieren.

Rezept: Urs Jochum, Küchenchef Hotel Victoria Basel und Restaurant Le Train Bleu am Bahnhofplatz.

Für ca. 5–6 Portionen:

250 g	Prune d'Or
150 g	Mascarpone
1 Blatt	Gelatine
2 EL	Zitronensaft
1,5 dl	Vollrahm geschlagen

Zwetschgen-coupe



Bild: Bad Eptingen

Für ca. 4–6 Portionen:

1 kg	Zwetschgen
150 g	Zucker
1 KL	Maizena
1 cl	Zwetschgen-Schnaps
	Vanille-Glace

Früchte (Zwetschgen, Aprikosen, Kirschen, Rhabarber) und Zucker zu einem Sud kochen. Maizena einrühren und zum Schluss den Schnaps begeben. Lauwarm in Schalen abfüllen. Glace dazugeben, mit Rahm garnieren.

Rezept: Elisabeth Kaderli, Liestal

Baumnüsse verwerten

Ernst Rytz, Landwirt auf dem Betrieb der Pestalozzi-Stiftung in Olsberg, presst Nüsse mit Schalen.

Ernst Rytz, Chlosterstrasse 5, 4305 Olsberg, Tel. 061 847 21 37, Natel 079 522 34 84



Bad Eptingen

KULINARISCHE HERBSTGENÜSSE

HOTEL LANDGASTHAUS BAD EPTINGEN, 4458 EPTINGEN TEL. 062 285 20 10 WWW.BADEPTINGEN.CH

Herbstliche Gaumenfreuden aus Wald und Flur, neue Kompositionen von zartem Wild und saisonalen Delikatessen mit ausgesuchten Weinen. Geniessen mit allen Sinnen.

25. SEPTEMBER BIS ENDE NOVEMBER 2009

1000 Liter Heizöl sparen

Der ThermMix-Brenner eignet sich für Neubauten und Sanierungen



Coop Öko-Heizöl und der Öl-Brennwert-Kessel ThermMix sparen einen Drittel Heizkosten. Damit eröffnet sich vielen Oberbaselbieter Hausbesitzern eine interessante Alternative.

Von Ueli Frei

Schärfere Abgasnormen, volatile Ölpreise, schwindende Reserven und Klimaschutz. Dagegen stehen die hohen Kosten für eine neue Heizung. Angesichts dieses Dilemmas bietet der ThermMix-Öl-Brennwert-Kessel von Walter Meier dem Hausbesitzer einen guten Kompromiss. Beheizt mit Coop Öko-Heizöl schwefelarm,

Heizöl prompt geliefert

Coop Öko-Heizöl schwefelarm lässt sich am einfachsten über die Gratis-Nummer oder online per Internet bestellen. Neben einem prompten Lieferservice und einem günstigen Preis profitiert der Kunde bis zu einer Gesamtbestellmenge von 10 000 Litern von 250 Superpunkten pro 1000 Liter Heizöl.

Gratis-Telefon 0800 80 20 80, www.coop-heizoel.ch



stellt er herkömmliche Ölheizungen bei allen genannten Kriterien deutlich in den Schatten.

«Der ThermMix-Öl-Brennwert-Kessel eignet sich speziell für Einfamilienhäuser», sagt Daniel Sütterlin, Projektleiter Marketing von Walter Meier. «Für Neubauten ebenso wie für Sanierungen.» Vor zwei Jahren wurden die ersten ThermMix installiert – mit grossem Erfolg. Dank permanentem Flammentepich und stufenloser Regulierung spart der ThermMix mindestens einen Drittel Heizöl ein.

Auch Einsparungen, die deutlich darüber liegen, wurden schon realisiert. Bei einem Heizölverbrauch von 3000 Litern pro Jahr und einem Ölpreis von 75 Franken pro 100 Liter lassen sich mit dem ThermMix somit jährlich gut und gerne 750 Franken an Heizkosten einsparen. «Der ThermMix erzeugt nur jene Energie, die auch tatsächlich gebraucht wird», erklärt Reto Büchler, Leiter Direktverkauf der Coop Mineraloel AG in Allschwil.

Die Umstellung auf Öko-Heizöl schwefelarm bedingt eine Tankrevision. Ansonsten erfordert der ThermMix keine Umbauten an den bestehenden Installationen. Mit einer Investition von circa 20 000 Franken inklusive Tankreinigung bringt der ThermMix eine Ölheizung auf den neusten Stand der Technik. Heizöltank oder Kamin lassen sich noch über Jahre nutzen.

Dank seiner effizienten und sauberen Verbrennung erfüllt der ThermMix schon heute die ab 2014 geltenden Abgasnormen. «Von den Emissionen her sind wir auf dem Niveau einer Erdgasheizung», erklärt Sütterlin. Da der ThermMix die benötigte Frischluft durch den Kamin ansaugt, verursacht er zudem wesentlich weniger Lärm als konventionelle Ölbrenner. «Der ThermMix ist extrem leise», sagt er.

Im Jahr 2008 vereinbarten Coop Mineraloel und Walter Meier eine exklusive Partnerschaft. Zusammen mit ihren Kundinnen und Kunden setzen sich die beiden Unternehmen für den Klimaschutz ein. Gemeinsames Ziel ist die effizientere Nutzung

der natürlichen Ressourcen sowie eine nachhaltige Reduktion der CO₂-Emissionen. Der Öl-Brennwert-Kessel ThermMix und Coop Öko-Heizöl schwefelarm sind die zeitgemässen Mittel dazu. «Auch mit Öl gibt es sehr gute und umweltfreundliche Lösungen», fasst Reto Büchler zusammen.

ThermMix spart Öl und schont die Umwelt

Öko-Heizöl schwefelarm wird im ThermMix-Ölkondensationskessel verdampft und auf einem Edelstahlzylinder entzündet. Das Öldampf-Luft-Gemisch verbrennt in einer Art Flammentepich. Je nach Aussentemperatur steigert oder reduziert der ThermMix die Heizleistung stufenlos und vollautomatisch. Dank des neuartigen Verfahrens verbraucht der ThermMix rund ein Drittel weniger Heizöl. Diese Tatsache schont nicht nur das Haushaltsbudget, sondern auch die Umwelt. Die Abgaswerte des ThermMix liegen auf dem Niveau einer Erdgasheizung. In Kombination mit Solar-Warmwasserkollektoren bietet der ThermMix zusätzliches Sparpotenzial.

ThermMix®

Telefon 0800 867 867
www.waltermeier.com

walter
meier

coop

Für mich und dich.

Die Zahl der Befürworter steigt

Dank Knochenarbeit auf dem Weg zum Ziel

Die knapp bemessene Zeit und eine weit verbreitete Skepsis waren die grossen Herausforderungen an die Leitung des Projekts Jurapark Baselland.

Von Hans Buser

Im Oktober letzten Jahres begann für das Team der nateco ag das Abenteuer Jurapark Baselland. In nur neun Monaten sollte das Projekt zu stehen kommen und bei den Gemeinden im vorgesehenen Perimeter auf Zustimmung stossen. Die Aufgabe entpuppte sich als ziemlich anspruchsvoll.

Das nateco-Team führte Hunderte von Gesprächen in allen 43 Gemeinden, beim Kanton, mit Verbänden und Organisationen, aber auch mit Persönlichkeiten und Exponenten. Als aufwendige Arbeit entpuppte sich die vom Bundesamt für Umwelt geforderte Landschaftsbewertung. Die gewonnenen Erkenntnisse und die Landschaftsbewertung bilden die Grundlagen für eine Beteiligung der Gemeinden am Park.

Eine erste Vernehmlassung des sogenannten Managementplans im April 2009 hat gezeigt, dass die Gemeinden dem Projekt wohlwollend, aber auch skeptisch gegenüberstehen. Viele Gemeinderäte haben sich intensiv mit dem Thema befasst und



damit wertvolle Anregungen für das definitive Projekt gegeben.

Ende Juni präsentierte die Projektleitung auf dem Dietisberg vor rund 100 Personen das endgültige Projekt Jurapark Baselland. Die Gemeinderäte entscheiden nun bis zum 30. September, ob sie sich für zwei Jahre an der Errichtung des Juraparks Baselland beteiligen wollen. Seit den Sommerferien ist die Diskussion in vollem Gang. Die Zahl der Skeptiker wird kleiner, jene der Befürworter nimmt zu.

Projektleiter Jurapark

Hans Buser ist 53 Jahre alt, in Gelterkinden aufgewachsen, verheiratet und hat drei erwachsene Töchter. Er ist Inhaber und Geschäftsleiter der nateco ag in Gelterkinden, die sieben Mitarbeiter beschäftigt.



Der Jurapark Baselland in Stichworten

Wo liegt der Jurapark Baselland?

Der Jurapark Baselland umfasst 43 Gemeinden im Oberbaselbiet von Anwil bis Ziefen. Er schliesst die Lücke zwischen dem Jurapark Aargau und dem Naturpark Thal (SO).

Wie lange dauert das Projekt?

Es geht um die Errichtungsphase in den Jahren 2010 und 2011. Für die Weiterführung des Projektes ab 2012 sind Volksentscheide notwendig.

Woher kommt das Geld?

Für die ersten zwei Jahre sind 4,5 Millionen Franken budgetiert: Die Gemeinden beteiligen sich mit 16 %. Von Bund, Kanton und Privaten stammen 84 % der Gelder.

Wofür werden die Gelder verwendet?

40 % fliessen in Projekte für die Kulturlandschaft, 40 % in wirtschaftsorientierte Projekte, 20 % in den Bereich Soziales.

Wer bestimmt im Jurapark Baselland?

Am 18. November 2009 wird der Trägerverein Jurapark Baselland gegründet. Die Gemeinden im Perimeter haben das alleinige Stimmrecht.

Weitere Infos: www.tafeljura.ch

seminar hotel
WASSERFALLEN
 lernen. tagen. feiern. sein.
 4418 Reigoldswil - Tel. +41 (0)61 941 20 60 - www.hotel-wasserfallen.ch



Heinimann AG
 Qualität aus dem Fachgeschäft
 4436 Oberdorf Tel 061 963 00 77 heinimann-ag.ch



Bild und Ton in Perfektion




Der grosse Fortschritt wird immer kleiner

Maurer Radio Television AG
www.maurerag.ch | info@maurerag.ch
 Sissach: 061975 87 58, Liestal: 061923 87 58



Ökologischer Weinbau am
 Farns- und Sonnenberg
 CHIQUET-LES VINS.CH 4466 - ORMALINGEN

HANS GRIEDER AG
 Aushub und Tiefbau
 4492 Tecknau



Telefon 061 981 41 49
MULDENSERVICE




www.tafeljura.ch



carrosserie rudin ag
 4460 Gelterkinden

peter rudin carrosserietechniker
 telefon 061 981 10 05 carr.rudin@datacomm.ch

Pro Natura Baselland
 Kasernenstrasse 24, 4410 Liestal,
 Telefon 061 921 62 62
pronatura-bl@pronatura.ch




MESSER HEIZUNGEN

4460 GELTERKINDEN
 TELEFON 061 981 19 57
 FAX 061 981 11 42

«Nutzen wir die Sonne, nützen wir der Erde!»



Verkehrsladen im Bahnhof Tecknau, SBB-Agentur
 Ulrich F. Pfister, Stationshalter

Fon 061 981 1124
 Fax 061 983 8232
info@verkehrsladen.ch
 Hauptstrasse 82, Postfach
 CH-4492 TECKNAU

Feste Öffnungszeiten:
 - Mo 12:45 – 18:00
 - Di-Fr 12:45 – 18:45
 Übrige Zeit, Mo-Sa:
 - nach Vereinbarung

- Das innovative und unkonventionelle Bahn-Reisebüro...
- Der Profi für Gruppenreisen im In- & Ausland...
- Die offizielle SBB-Agentur und Ansprechstelle für öV-Fragen...
- Das Engagement zum Erhalt von kleinen Bahnhöfen in der Schweiz...

Zeitungsdruckkompetenz aus dem Kleinbasel.
 Kleine Zeitungen, grosse Zeitungen, bunte Zeitungen, Tageszeitungen, Wochenzeitungen, Kulturzeitungen, Kirchenzeitungen, Musikzeitungen, Handwerkerzeitungen, Messezeitungen, Modezeitungen, Theaterzeitungen, Studentenzeitungen, Bauzeitungen, Businesszeitungen, Baizenzeitungen, Fasnachtszeitungen, Gourmetzeitungen ...

... oder einfach schön und sauber gedruckte Zeitungen

bazdruckzentrum.
 Basler Zeitung, Hochbergerstrasse 15, 4002 Basel
 Telefon 061 639 11 11, druckzentrum@baz.ch

Projekte für die Landwirtschaft die Regionalentwicklung und die Produktionsgrundlage Boden

BL vogt
 Boden + Landwirtschaft

Boden + Landwirtschaft Vogt
 Hauptstrasse 6 | 4497 Rünenberg | markus.vogt@bodenlandwirtschaft.ch



POSAMENTIER
 Hohe Qualität - grosser Genuss
www.posamentier.ch



So individuell wie Ihr Traum vom Eigenheim:
 unsere Beratung

Mit Raiffeisen wird Ihr Traum von den eigenen vier Wänden schneller wahr. Denn unsere Experten beraten Sie persönlich und erstellen für Sie eine individuelle Finanzierungslösung, die Ihren Wünschen und Ihrer Situation entspricht. Sprechen Sie heute noch mit uns.
www.raiffeisen.ch

Wir machen den Weg frei

RAIFFEISEN

Region Wasserfallen – das Juraparadies

Der Verein Region Wasserfallen – das Juraparadies betreibt seit Frühling 2009 in und um die beiden Frenkentaler Tourismusförderung



Zur Region Wasserfallen Juraparadies zählen 21 Gemeinden zwischen Bubendorf, Eptingen, Langenbruck, Mümliswil, Bretzwil und Seewen. Sechs dieser Gemeinden besitzen durch ihre Vereinsmitgliedschaft bereits heute die Möglichkeit, das Projekt aktiv mitzugestalten. Zur weiteren Trägerschaft des Projektes gehören der Lotteriefonds Basel-Landschaft, Baselland Tourismus, die Stiftung Wasserfallen und die Stiftung Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen.

Der Verein Region Wasserfallen – das Juraparadies hat die Stiftung Luftseilbahn

Reigoldswil-Wasserfallen mit der Umsetzung dieses Projektes beauftragt. Auch das Tourismusbüro, als Informations- und Buchungsstelle, wird in der Talstation der Luftseilbahn eingerichtet.

Kürzlich hat der Verein an der Gewerbeausstellung in Ziefen sein Logo präsentiert und die Bevölkerung mit einem Flyer auf die Freizeitangebote im Juraparadies aufmerksam gemacht. Im Weiteren sind ein umfassender Informationsprospekt und eine Internetseite in Bearbeitung. Die Gäste werden sich in Zukunft auf einen Blick über alle Freizeit- und Ausflugsmög-

lichkeiten in und um die beiden Frenkentaler informieren können.

Der Verein Region Wasserfallen – das Juraparadies ist eine selbstständige Organisation im Gebiet des geplanten Juraparks, die sich bereits heute aktiv der Tourismusförderung widmet und eine Geschäftsstelle betreibt. Falls das Projekt Jurapark Baselland verwirklicht wird, soll der Verein Region Wasserfallen – das Juraparadies diese Tätigkeit weiterhin selbstständig ausführen.

Barbara Henzi und Rolf Wittich

Wertvolle Perlen im Juraparadies

Interview mit Sabine Schaffner, Präsidentin des Vereins Region Wasserfallen – das Juraparadies

Frau Schaffner, weshalb ist die Tourismusförderung in und um die beiden Frenkentaler wichtig?

Sabine Schaffner: Wir haben ein beliebtes Naherholungsgebiet, das mit dem öffentlichen Verkehr gut erschlossen ist. Jedes Dorf hat wertvolle Perlen und ist sich dessen zum Teil zu wenig bewusst. Dieses Bewusstsein in der Bevölkerung zu fördern, die verschiedensten touristischen Angebote zu koordinieren und in der Öffentlichkeit bekannt zu machen und zu vermarkten, ist das Kerngeschäft der Tourismusförderung.

Wie sieht die Zusammenarbeit zwischen dem Jurapark und dem Verein Region Wasserfallen – das Juraparadies aus?

S.S.: Zwischen den Verantwortlichen des Juraparks und dem Verein Wasserfallen – das Juraparadies findet ein regelmässiger Austausch

statt. Wir stehen dem Projekt im Grundsatz positiv gegenüber und sind uns bewusst, dass wir ein wichtiges Segment des Juraparks Baselland mit unserer Arbeit abdecken können.

Was wünschen Sie sich einerseits für das Tourismusbüro, andererseits für den Jurapark Baselland in den kommenden Monaten?

S.S.: Kurzfristig wird das Tourismusbüro nun den Prospekt und buchbare Angebote schaffen und vermarkten. Die Region Wasserfallen Juraparadies soll in der Nordwestschweiz sowie im nahen Ausland bekannt gemacht werden. Bei diesen wichtigen Vorhaben können wir auf die wertvolle Zusammenarbeit mit Baselland Tourismus zählen. Mit dem Jurapark bleiben wir in Kontakt und versuchen, die entstehenden Synergien zu nutzen und zu koordinieren.



Sind zwei Millionen wirklich zu viel?

Nur wer sich beteiligt, wird profitieren



Anwil

Angesichts der Summen, die vom Land in die Stadt fließen, dürfte die Natur- und Erholungslandschaft zwei Millionen Franken pro Jahr wert sein.

Von Markus Zaugg und Christoph Gerber

Kurz bevor ein bedeutender Entscheid ansteht, mehren sich die Voten pro und contra. Oft kreuzen Gegner und Befürworter die Klingen. So bekundete SVP-Landrat Hans-

ruedi Wirz Ende August seine Bedenken zum geplanten Jurapark Baselland. Denn Ende September müssen sich die 43 Gemeinden im vorgesehenen Perimeter entscheiden, ob sie dabei sein wollen oder nicht.

Erholungslandschaft als Gegenwert

Als Bauer befürchtet Hansruedi Wirz einerseits, dass der Jurapark die Landwirtschaft zusätzlich einschränken werde. Das

ist nicht der Fall. Den Bauern bietet sich im Gegenteil zusätzliches Absatzpotenzial. Erfolgreiche Projekte wie der Oltiger Mäart, der alljährlich Tausende von Besuchern anzieht, oder das Tourismusprojekt im Raum Wasserfallen-Passwang zeigen auf, wohin die Reise geht.

Als Politiker sieht Wirz die Kosten. 4,5 Millionen Franken veranschlagen die Promotoren des Juraparks für die zwei Jahre

TECTON®
MACHT BAUTEN DICHT

**Flachdachabdichtungen
 Bauspenglerei
 Tiefbauabdichtungen**

TECTON-FLADAG AG
 Rütliweg 3
 4133 Pratteln
 Tel. 061 827 99 20
 Fax 061 827 99 21
 E-Mail: pratteln@tecton.ch

www.tecton.ch

Bösiger
 Gartenbau AG

**Wir bringen Licht
 ins Dickicht**

Pflege. Professionell gemacht.

Bösiger Gartenbau AG, 4460 Gelterkinden
 Tel. 061 983 80 40, www.boesiger-gartenbau.ch

GEMEINSAM GEWINNEN

switcher
 made with respect

derteamsport.ch
 4460 Gelterkinden 061 981 66 81

Ulrich Frei

Journalist BR,
 Ghostwriter, Patchworker

Marketing & PR

Hauptstrasse 10
 4497 Rünenberg

Büro 061 983 11 11
 Fax 061 983 11 15
 Mobile 079 788 56 11
ulrich.frei@bluewin.ch



Unternehmen irren sich nicht

Mit dem Jurapark Baselland gewinnt die Region an Standortattraktivität. Die Stadt Basel mit ihrem Kulturangebot, die Agglomeration mit ihrer Wirtschaftskraft und das Oberbaselbiet mit seiner Natur- und Erholungslandschaft bieten Bevölkerung, Unternehmen und potenziellen Investoren einen idealen Mix auf kurze Distanz. «Auch Manager wohnen gerne im Grünen», stellte der Basler Architekt und Visionär Emanuel Christ anlässlich einer Generalversammlung des Vereins Erlebnisraum Tafeljura fest.

Die vielen Baselbieter Unternehmen, unter ihnen auch national und international tätige, können sich nicht irren. Ihr Engagement für den Jurapark Baselland dokumentieren sie auf eindrückliche Weise mit Inseraten und Reportagen in der vorliegenden Ausgabe der JuraZytig.

Chancen – auch für die Landwirtschaft

Der Jurapark Baselland ist eine Plattform für all diejenigen, die an unserer Region interessiert sind. Als solche strebt er eine breite Abstützung und eine gute Zusammenarbeit mit den verschiedenen Akteuren an. Auch die Landwirtschaft ist eingeladen, sich aktiv mit ihren Bedürfnissen und Ideen in den Park einzubringen. Der Jurapark Baselland eröffnet vielfältige neue Horizonte. Man muss sie allerdings sehen wollen. Denn nur wer sich am Park beteiligt, wird auch davon profitieren.

dauernde Errichtungsphase. Das Projekt einzig auf die Kosten zu reduzieren, ist allerdings zu simpel. Denn andernorts fliesen ganz andere Beträge. Und angesichts der grossen Summen, die heute vom Land in die Stadt fliessen und in den Agglomerationsgemeinden investiert werden, dürfte uns die Natur- und Erholungslandschaft des Oberbaselbiets gut zwei Millionen Franken pro Jahr wert sein. Dafür bekommen Bevölkerung, Landwirtschaft, Gewerbe und Gemeinden einen realen Gegenwert.



Markus Zaugg, Gemeindepräsident Diepflingen, und **Christoph Gerber**, Gemeindepräsident Oltingen.

Baselland – Überraschendes entdecken



**Baselland
Tourismus**

www.baselland-tourismus.ch

Einen Wirtschaftsraum entwickeln

Jurapark Baselland – Eine grosse Chance für alle Beteiligten



Während der Entwicklung der Konzepte für den Jurapark Baselland war unter anderem auch die Positionierung und die Definition einer Wortergänzung zum Arbeitstitel ein

wichtiges Thema. Nach zahlreichen Sitzungen einer Arbeitsgruppe und diversen Gesprächen im Lenkungsausschuss ist man zum Slogan Jurapark Baselland – Eröffnet Horizonte gekommen. Und dieser Slogan ist nicht nur auf die prächtigen Aussichtspunkte im Baselbieter Jura bezogen, sondern durchaus auch symbolisch gemeint. Eine Tür «öffnet» sich für neue Projekte, für neue Plattformen und für neue Synergien.

Der Jurapark ist nicht – wie oft falsch eingeschätzt – eine einseitige Sache, in dem nur die Natur und der Umweltschutz berücksichtigt werden. Gemäss den Vorgaben des Bundes gilt es auch, einen Wirtschaftsraum zu entwickeln. Regionale Produkte und deren Vermarktung haben einen hohen Stellenwert. Regionale Erzeuger sollen

zu besseren Absatzkanälen in die nahe gelegenen Restaurants oder anderen Verteilpunkten gelangen.

Auf der anderen Seite will der Jurapark Gastgeber für die heimischen Produkte sensibilisieren. Der Heimatbezug wird wieder zu einem wichtigen Verkaufsargument. Der Jurapark bietet Absatzwege für Partner wie zum Beispiel die Landwirtschaft, die bisher nur ansatzweise bestehen. Davon profitieren auch die Parkgemeinden. Der Jurapark ist ein langfristiges Projekt, eine erste Finanzierungstranche ist nach der Startphase von zwei Jahren auf weitere zehn Jahre geplant. Auf diese langfristigen Horizonte lässt sich aufbauen.

Oliver von Allmen,
Geschäftsleiter Baselland Tourismus

Sicherheit,
vier Wände,
null Sorgen.

Mit unserer
Hypotheken-
beratung.

Verwirklichen Sie Ihren Traum vom eigenen Zuhause. Unsere persönliche Hypothekenberatung bringt Sie sicher und sorglos in Ihre eigenen vier Wände. Und für die langfristige Absicherung Ihrer Hypothek bieten wir Ihnen ebenfalls eine passende Lösung. Jetzt zur Beratung anmelden: Angelo Limongelli, Telefon 061 266 71 30.
www.credit-suisse.com/wohnen

Neue Perspektiven. Für Sie.

CREDIT SUISSE 