

# Baselland Woche



DIE WOCHENZEITUNG | Postfach 560 | 4410 Liestal | Inserateannahme/Redaktion Tel. 061 902 00 15 | Fax 061 902 00 16 | redaktion@basellandwoche.ch | www.basellandwoche.ch



**Zivilschutz**  
Der Zivilschutz wird 50 Jahre alt

Seite 3



**Thomas Beuggler**  
Der Baselbieter Sportfunktionär im Interview

Seite 5



**Germann Wiggli**  
Vorsitzender der Geschäftsleitung der WIR Bank informiert an der «WIR on Tour»

Seite 14



**Musikantenstadl**  
3'500 Besucher feierten im Joggeli mit den Stars!

Seite 15



**Marc Sway**  
Mit Leichtigkeit verbindet er Soul mit brasilianischen Rhythmen, R & B, Funk und Pop

Seite 16

## An der Berufsfachschule wird gekocht

Die Gewerblich-Industrielle Berufsfachschule Muttenz (GIBM) gehört seit kurzem zu den Buchverlegern. Am 16. November präsentierte die Koch-Abschlussklasse an einer Vernissage im Bildungszentrum Muttenz ihr Generationenkochbuch. Unterstrichen wurde der Wert des hundertseitigen Werkes durch die Anwesenheit des Baselbieter Regierungsrates Thomas Weber, Christopher Guthers (GIBM-Rektor), Klaus Künsli (Präsident von GastroSuisse) und Markus Thommen (Präsident von GastroBaselland).

### Wir machen zusammen ein Kochbuch

«Mit dieser Idee überraschte uns der Fachkundeführer Christoph Kohler im Frühjahr», sagten die Lernenden der Berufsfachschule Muttenz. Die anfängliche Skepsis wechselte aber rasch in Begeisterung für dieses einmalige Projekt. Alle 29 Lernenden suchten sich aus ihrem persönlichen Umfeld eine Kochpartnerin oder einen Kochpartner. So wurde mit Müttern, Vätern und Grosseltern diskutiert und getüftelt, bis 60 Rezepte gefunden wurden. Die Vielfalt ist enorm und geht von Vorspeisen (Gratinierte Endivien-suppe, Wildschweinmostbröckli) über Pilzgerichte (Morchel-Ravioli, Waldpilzterrine) zu den Hauptspeisen. Dazu gehören besondere Leckerbissen wie Burgunder Schmorbraten, Rehrückenfilet, Lamm-



Bild: B. E.

Christoph Kohler (Berufsfachlehrer, links) und Christopher Guthers (Rektor der GIBM, rechts) mit Lernenden der Kochabschlussklasse (3. Lehrjahr)

carré oder Schweinsfilet mit Honigglasur. Aber auch Alltägliches wie Fleischvögel, gefüllte Kartoffeln, Königinnen-Pastetli und Hackbraten findet man im neuen Kochbuch. Auch die Vegetarier und Dessertliebhaber wurden nicht vergessen. Auf dem Speisezettel der Vegetarier stehen 7 Rezepte. Dazu gehören Kürbisküchlein, Ravioli mit Rotkraut- und Apfelfüllung, Bandnudeln oder Lauch-Speckkuchen. Und die ganz Süssen werden mit «Himmel und Erde», «Kalter Hund», «Zeglicher Schoggikuchen» oder Zimtz-

baione mit Zwetschgenkompott gluschtig gemacht. Die Vielfalt der Lernenden widerspiegelt sich im breiten Spektrum der Rezepte. Pogàesa (Pogatschen), Pöglö (Rindsgulasch), Osmanische Pfanne (Lammfleischgericht), Tortilla española oder Baklava (türkische Süssspeise) sind auf jeden Fall einen Versuch wert.

Das Buch zeigt 60 Rezepte mit schönen Fotos als Vorlage. Alle Rezepte werden detailliert beschrieben und enthalten eine Liste mit den Zutaten. So kann

fast nichts schief gehen. Und im Zweifelsfall steht vielleicht der eine oder andere Jungkoch mit Rat zur Verfügung. Bruno Gruber, Geschäftsführer von GastroBaselland meint zum Generationenkochbuch: «Wir sind stolz auf diese Arbeit. Unsere Branche braucht junge und kreative Berufsleute.»

Das Kochbuch kann bei der GIBM in Muttenz oder beim Verlag Edition Castel in Küttingen bezogen werden.

Beat Eglin

**ASAG**  
BEWEGENDE QUALITÄT

Audi – Lagerabverkauf für Neuwagen

Aktion ist gültig für Verträge bis 31. Dezember 2013

Seite 2



Fischen mit Leidenschaft

MSC – Das Siegel für nachhaltigen Fischfang



**Silvester Party**  
in der krummen Eich  
mit der original  
4-Mann Kapelle  
Silverbirds

tolles  
6-Gang-Silvestermenu  
für Fr. 85.-

Eintritt frei!

Reservation unter:

Hotel Restaurant «Zur Krummen Eich»  
Krummeneichstrasse 17, 4133 Pratteln  
Tel.: 061 821 52 07  
www.hotel-krummeich.ch

Öffnungszeiten:  
Montag-Freitag: ab 6.00 Uhr  
Samstag: ab 15.00 Uhr  
Sonntag Ruhetag  
Für Bankette auch sonntags geöffnet.

NEUROTH-HÖRCENTER

Endlich wieder Sprache klar verstehen. Mit den Qualitäts-Hörgeräten & der Beratung von Neuroth.

Jetzt Produkte von Neuroth testen.

**NEUROTH**

Besser hören · Besser leben

NEUROTH-Hörcenter **Gelterkinden**  
NEUROTH-Hörcenter **Liestal**  
NEUROTH-Hörcenter **Muttenz**

• **Allmend 1**  
• **Rheinstrasse 16**  
• **Hauptstrasse 82**

• TEL 061 983 10 00  
• TEL 061 923 10 15  
• TEL 061 463 12 55

• Mo - Fr: 8.30 - 12.00 & 13.00 - 17.30 Uhr  
• Mo - Fr: 8.30 - 12.00 & 13.00 - 17.30 Uhr  
• Mo - Fr: 8.30 - 12.00 & 13.00 - 17.30 Uhr

www.neuroth.ch