

Editorial

In der Schwebel

Ausstellung: Gleich zwei Leidenschaften vereint Jérôme Depierre in der Bildserie «Schwerelos»: die Sportart Parkour und die Fotografie. Letztere studiert der junge Basler derzeit in Berlin. Seine Bilder sind hier und im Stadthaus zu sehen. Sowie in der BG-Zytig – auf den ersten Seiten und auf der Rückseite.

Hunger? Wer die attraktiven Gastrobetriebe des Bürgerspitals kennenlernen möchte, lasse sich den Mund auf den Seiten 4 und 5 wässrig machen.

Botschafter: Alle, die in dieser Stadt in Kontakt mit auswärtigen Gästen kommen, sollten sich vom Online-Tool «Du bist Basel!» angesprochen fühlen. Seite 6.

Innovation Basel: Auf Kaffeesatz gezogene Speisepilze, eine selbstwärmende Lunchbox, ein Foto-Schaukasten für den Blick zurück und nach vorne sowie eine Methode zum digitalen Durchsuchen grosser Bildersammlungen – das sind die diesjährigen Preisträger des Innovationswettbewerbs, hinter dem die Basler Zünfte und Gesellschaften stecken. Seite 7.

«Klostergärtli»: Mit Herzblut und selbstgebackenen Linzertörtchen wird das neue Begegnungscafé auf dem Waisenhausareal geführt. Erste Eindrücke auf Seite 8.

Mittendrin: Als die Verantwortlichen des Waisenhauses das Thema Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz anpacken wollten, stellten sie fest, dass sie längst mittendrin stecken. Seite 9.

Verpachtet: Seit Anfang Jahr sind alle fünf Landwirtschaftsbetriebe der Christoph Merian Stiftung verpachtet. Was nicht heisst, dass sich die CMS nicht weiterhin für ihre Höfe engagiert. Im Gegenteil. Seite 10.

Radio-Doku: Seit zehn Jahren erscheint der Siegerbeitrag des Featurepreises der Stiftung Radio Basel als Hörbuch beim Christoph Merian Verlag. Diesmal dreht sich alles ums Echo. Seite 12.

Hudelwetter: Gesund bleiben trotz Nässe und Kälte? Die Ernährungstipps des Bürgerspitals beachten und ein paar BG-Rosinen knabbern. Beides auf Seite 13.

Lohnendes: Infos zur Lohnrunde 2017 in der Bürgergemeinde, zu Zulagen und Vergünstigungen und zur gelebten Lohnungleichheit von Mann und Frau auf Seite 14.

Geruhige Lektüre!

Alexandra Hänggi

Inhalt

Auftakt zu «basel bewegt»	1	Gesundheitsförderung	9
Restaurants des Bürgerspitals	4	Bio-Höfe im Überblick	10
Plattform «Du bist Basel!»	6	10. Feature-Hörbuch	12
Innovative Pilzköpfe	7	Ernährungstipps und BG-Rosinen	13
Neues Begegnungscafé	8	Lohnrunde und Lohnungleichheit	14



Schwerelos – dank richtigem Moment

Die aktuelle Ausstellung im Stadthaus

Der junge Mann schwebt zwischen Himmel und Erde. Scheinbar schwerelos gleitet er auf eine Lifttür zu, hält sich leichtfüssig an einem Geländer, trinkt aus einer Dose und telefoniert ... Die Fotoserie «Schwerelos» des Basler Fotografen Jérôme Depierre ist derzeit in der Eingangshalle des Stadthauses zu sehen.

Die Ausstellung ist der erste Teil der thematischen Reihe «basel bewegt», die im Jahr 2017 die «Galerie» am Hauptsitz der Bürgergemeinde der Stadt Basel prägt. Die Ausstellungsreihe nimmt mit künstlerischem Auge verschiedene Aspekte der Stadt in Bewegung auf. Nicht nur Men-

schen, Velos, Trams und Autos bewegen sich, auch Plätze, Quartiere und ganze Stadtteile verändern sich. Institutionen, Schulen, Medien sowie Wertesysteme sind im Wandel. Die Bürgergemeinde der Stadt Basel gibt Fotoschaffenden den Auftrag, sich mittels ihres Mediums mit dem Themenkreis «basel bewegt» auseinanderzusetzen.

Den Auftakt der Ausstellungsreihe macht der junge Basler Fotograf Jérôme Depierre mit der Bildserie «Schwerelos». Seit Jahren selber Mitglied der Parkour-Szene hat Jérôme Depierre mit der Kamera Stuntmomente eingefangen, bei denen weder das harte Training noch die aufgewendete Kraft



sichtbar wird. Dank Abdrücken im richtigen Moment ist der abgebildete Athlet nur eins: schwerelos. Aufgenommen sind die Bilder in Basel, der Grossteil am Peter Merian-Weg entlang der Tramlinie beim Bahnhof, in einer architektonischen Kulisse, die ebenfalls auf die Stadt in Bewegung verweist.

Was ist Parkour?

Parkour bezeichnet eine Sportart, deren Ziel es ist, nur mit den Fähigkeiten des eigenen Körpers möglichst effizient von Punkt A zu Punkt B zu gelangen. Der Parkourläufer oder Traceur versucht, alle Arten von Hindernissen durch eine Kombination verschiedener Bewegungen mit kleinstmöglichem Aufwand zu überwinden. Bewegungsfluss und Bewegungskontrolle stehen dabei im Vordergrund.

Erfunden wurde Parkour vom Franzosen Raymond Belle – ursprünglich als Fluchttechnik im Krieg. Sein Sohn David Belle entwickelte die Fortbewegungsart für den urbanen Raum in den Banlieues weiter. Parkour wurde ab Ende der 1990er-Jahren durch Spiel- und Dokumentarfilme sowie Werbung populär.

Heute gibt es in der weltweiten Parkour-Familie verschiedene Strömungen: Während der *Traceur* auf Effizienz setzt, geht es dem *Freerunner* auch um akrobatische Einlagen.

Jeder Trick hat einen eigenen Namen, für jede Art, wie abgesprungen wird, wie man landet oder durch etwas durch springt, gibt es eine Bezeichnung. Das Vokabular ist ein Mix aus deutschen, englischen und französischen Wörtern.

Quellen: Wikipedia und Jérôme Depierre

Der Fotograf

Jérôme Depierre absolviert derzeit das Bachelorstudium Fotografie an der BTK, der Berliner Hochschule für Gestaltung; im April wird er 24 Jahre alt. Die Schulen besuchte er in Muttenz und Münchenstein und machte die Matura mit Russisch. Er arbeitete als Trainer bei «World's Parkour Family» und als Velokurier, leistete Zivildienst im Unispital Basel und ist seit 2015 als selbstständiger Fotograf tätig. Viel gelernt hat er als Assistent bei erfahrenen Berufskollegen und in einem fünfmonatigen Praktikum bei der «Basler Zeitung». Neben den Aufträgen, die er für verschiedenste Publikationen erhält, versucht Jérôme Depierre auch seine eigenen Fotografieprojekte nicht aus den Augen zu verlieren. Depierre arbeitet oft mit Umgebungslicht. Er pflegt einen elementaren, fast grafischen Stil.



Die Ausstellung «Schwerelos» dauert bis zum 20. Mai 2017. Sie ist von Montag bis Samstag frei zugänglich bei der Bürgergemeinde der Stadt Basel, Stadthausgasse 13, Basel.



Fotos: Jérôme Depierre

«Ohne Parkour wäre ich nicht Fotograf»

Interview mit Jérôme Depierre



Jérôme, du lebst seit einem halben Jahr in Berlin und studierst an der Kunsthochschule. Hast du Parkour an den Nagel gehängt?

Nein, ich betreibe den Sport auch in Berlin, wenn auch nicht mehr so häufig. Es ist toll, denn die Leute, die ich dabei treffe, haben alle eine ähnliche Mentalität und die gleiche Motivation: In diesem Sport bist du an nichts gebunden, brauchst keine Halle, keine Geräte. Deine einzige Grenze ist die Grenze deiner Kreativität. Du setzt dich mit dem Ort auseinander und findest heraus, was in deiner Umgebung steckt.

In Basel war Parkour ein wichtiger Teil deines Lebens.

Ja, hier in Basel war ich während rund fünf Jahren intensiv dabei. Wir waren ein harter Kern von rund 15 Leuten, alle zwischen 19 und 25 Jahre alt. Damals fast nur Männer, heute kommen vermehrt auch Frauen dazu. Wir waren damals inspiriert vom Film «Yamakasi – Die Samurai der Moderne», der 2001 über die Parkour-Bewegung in französischen Banlieues gedreht wurde.

Und dann wurde für dich ein Job daraus?

Kurz nach ihrer Gründung kam ich als einer der Ersten zur «World's Parkour Family» in Basel, einer Firma, die Trainings für Jugendliche anbietet, die Parkour kennenlernen wollen. Wir trainieren am Theater, am Claraplatz, an der Heuwaage, im Bahnhof St. Johann, in Kleinhüningen ... Wir bieten zudem auch Parkour-Workshops und -Shows und verkaufen Kleidung.

Parkour und Fotografie sind in deinem Leben eng miteinander verbunden. Wie kam es dazu?

Alles fing damit an, dass wir Bilder für die Website von «World's Parkour Family» brauchten – konkrete Themenbilder für die Workshops. Dass man bei Parkour kleine

Filme dreht, ist üblich, aber Fotografien hatten wir keine. Als aus unserer Gruppe niemand aktiv wurde, drückte mir meine Freundin ihre Kamera in die Hand und ermutigte mich, die Bilder selber zu machen. Ich habe Tipps entgegengenommen, aber ich hatte schon da ganz klare Vorstellungen.

Welche Vorstellungen?

Ich wollte scharfe Bilder und bestimmte Körperposition und einen bestimmten Ort zeigen – also musste alles präzise zusammenstimmen: Technik, Bildkomposition und der Moment des Abdrückens.

Das erinnert nun sehr an die Bilder, die du derzeit in der Ausstellung «Schwerelos» im Stadthaus zeigst.

Ja, stimmt genau, diese Serie ist zwar einige Zeit später, in den Jahren 2015 und 2016, entstanden, aber auch da wusste ich genau, was ich will. Ich habe im Voraus sogar Zeichnungen gemacht. (*Zeigt auf dem Handy die Skizze einer Fotografie.*) Das Projekt hat sich ergeben, weil mein Kollege Kevin Fluri als Profi-Freerunner Bilder für sein Portfolio benötigte. Kevin hat übrigens kürzlich gemeinsam mit Chris Harmat Furore gemacht als Protagonist eines Dokumentarfilms des Schweizer Fernsehens. Ich mag seinen kraftvollen Stil ...

Die Fotografien bilden nicht vor allem von Kraft geprägte Parkour-Einlagen ab!

Nein, bei der Serie wichtig ist mir das Astronautische, die Leichtigkeit, der Moment des Schwerelosen. Die erste Serie ist an einem Nachmittag entstanden, der zweite Teil nachts. Nach fünf, sechs Stunden Ausprobieren mit zahllosen Wiederholungen waren wir beide fix und fertig. Kevin natürlich noch mehr als ich. Kevin hat einen Stil, der viel Kraft und Mut erfordert.

Mut? Muss ein Freerunner für jeden Sprung neuen Mut aufbieten?

Ja, es geht darum, eine Hemmschwelle zu überwinden. Auch wenn du den Sprung schon gemacht hast, aber vielleicht mit anderer Distanz oder du bist statt auf einer Stange auf einem Mäuerchen gelandet. Die grösste Herausforderung ist wirklich das Mentale. Du musst dich voll konzentrieren, Respekt haben und darfst nicht zulassen, dass etwas passiert. Das klappt – ich habe noch nie einen schlimmen Unfall erlebt.

Zwischen den ersten Bildern mit ausgeliehener Kamera und der Fotoserie «Schwerelos» hast du deinen Beruf gefunden?

Ich wusste lange nicht, was ich werden möchte. Als ich die Trainings gab, dachte ich an Lehrer oder wegen Parkour auch mal an Feuerwehrmann oder dann an Sozialarbeiter ... Im Zivildienst, als ich im Unispital vorwiegend Materialwagen bestücken und sehr viel warten musste, wurde mir klar, dass ich etwas tun muss, das ich richtig gerne mache. Sonst geht bei mir gar nichts.

Und mit der Fotografie funktioniert das?

Ja. Wenn ich wählen kann, mache ich wenig Landschaften oder Stillleben. Es geht mir um Menschen. Mich interessiert Emotion und Dynamik, der Mensch in seinem Umfeld. Mein aktuelles Portraitprojekt dreht sich um Leidenschaften, denen Leute in der Nacht nachgehen, weil sie tagsüber nicht dazu kommen. Sie machen Musik, sind DJs, betätigen sich künstlerisch. Zeitlich verschoben, oft total müde ...

Ich strebe nicht die Reportage-Reisen zu einem fremden Volk in der Sahara an, obwohl dies wohl interessanter wirkt. Ich suche die besondere Sicht auf Dinge, die sonst keine riesige Bedeutung haben.

Woran orientierst du dich?

Durch meine Tante kam ich in Kontakt mit dem Fotografen Hugo Jäggi, einer Ikone. Die menschliche Art in seinen Bildern spricht mich sehr an. Ich durfte ihm Fotos von mir zeigen und treffe ihn noch immer regelmässig. Er ist ein Vorbild für mich. Und auch im Praktikum als Pressefotograf habe ich viel gelernt. Ich musste merken, was es heisst, auf die Schnelle ein Bild zu machen und eine spontane Kreativität zu entwickeln. Was ist ein sauberes Bild? Ein Bildaufbau? Und dass es Platz für Zufall braucht, nicht alles ist planbar. Das alles hilft mir nun im Studium an der Berliner Kunsthochschule.

Wie siehst du deine Zukunft?

Das Studium dauert sieben Semester. Ich kann mir gut vorstellen, danach weiter in Berlin zu leben, auch wenn der Bezug zu Basel immer bleiben wird. Und dann möchte ich natürlich mein Geld mit Fotografie verdienen.

Interview agi

Für den grossen Hunger oder den kleinen Happen

Die Restaurants des Bürgerspitals im Überblick

Ob über Mittag, zum Business Lunch, für Feste oder den Kuchen am Nachmittag – in den Restaurants des Bürgerspitals findet sich immer ein schönes Plätzchen zum Geniessen.

Im Bio Bistro, im Restaurant L'étang, im Restaurant zum Lamm oder im Verpflegungszentrum an der Friedrich Miescher-Strasse – hier arbeiten überall erfahrene Küchenprofis. Sie wirbeln zwischen Herd, Arbeitsflächen, Regalen und Küchengeräten hin und her. Mit Leidenschaft zaubern sie köstliche, liebevoll präsentierte Menüs auf die Teller. Ob Spezialität, Tagesmenü

oder kleiner Snack – gekocht wird immer frisch, saisonal, regional und gesund.

Die Restaurants des Bürgerspitals sind nicht nur ein Geheimtipp für Bewohnerinnen und Bewohner, deren Angehörige und Mitarbeitende. Mittags zum Business Lunch, für Feste oder den Kuchen am Nachmittag gehen auch externe Besucher hier gerne ein und aus.

Wer in den Restaurants des Bürgerspitals einkehrt, tut nicht nur sich selbst etwas Gutes, sondern leistet gleichzeitig einen sozialen Beitrag. In Küche und Service arbeiten

Mitarbeitende mit einer IV-Rente, die durch die vielfältigen Aufgaben in Küche und Service ihre individuellen Stärken einbringen können. Sie werden bei ihrem Neu- oder Wiedereinstieg ins Berufsleben von Fachpersonen begleitet und unterstützt.

Jedes Restaurant pflegt ein eigenständiges gastronomisches Angebot, angepasst an die Vorlieben seiner Gäste. Über den Restaurantbetrieb hinaus gibt es verschiedene Catering-Angebote und die Räume können für private Anlässe gemietet werden.

Herzlich willkommen!

Bio Bistro – natürlich, frisch und ökologisch

Regionale Produzenten, wie beispielsweise der Spittelhof, beliefern die Küche des Bio Bistros mit Nahrungsmitteln in Bio-Qualität, darunter auch viele Pro-Specie-Rara-Produkte. Frische Kräuter aus dem eigenen Garten verfeinern Menüs, Suppen und Salate. Eine besondere Spezialität ist der Stadthonig: Mehrere Bienenvölker leben

auf dem Dach und sammeln süssen Nektar für das Bio Bistro. Auf der Menükarte stehen mittags warme Speisen und ganztags Kaffee, Tee, Smoothies, Gebäck, Sandwiches und hausgemachte Kuchen. Das Lokal kann inklusive Küche für private Anlässe oder Bankette gemietet werden – auch abends oder am Wochenende.

Bio Bistro
Gundeldinger Feld
Dornacherstrasse 192
4053 Basel

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr
Warme Küche von 12 bis 13 Uhr



Restaurant L'étang – geniessen mit schöner Aussicht

Im Restaurant L'étang lässt sich herrlich entspannen, während die Hektik des Alltags unbemerkt vorbeizieht. Das helle, freundliche Lokal – direkt beim Schützenmattpark gelegen – ist ins Alterszentrum Weiherweg integriert. Darauf verweist auch der französische Namen des Restaurants: «L'étang» bedeutet auf Deutsch «Teich» oder eben «Weiher». Mit frischer, stets saisonal geprägter Kost und wahlweise vegetarischen Menüs verwöhnt das Küchenteam seine Gäste.

Restaurant L'étang
Rudolfstrasse 43
4054 Basel
Telefon 061 307 61 38

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr
Samstag von 9 bis 17 Uhr
Sonn- und Feiertage von 11.30 bis 17 Uhr



Restaurant zum Lamm – ein Bijou im Kleinbasel



Das gemütliche Restaurant des Alterszentrums zum Lamm ist ein idealer Treffpunkt für die Bewohnerinnen und Bewohner sowie deren Angehörige. Auch Berufstätige und Anwohner aus dem Quartier schätzen das Lokal in unmittelbarer Nähe des Claraplatzes. Für manch einen hat das Lamm die Funktion eines Mittagstischs.

Neben reichhaltigen Mittagsmenüs findet sich auf der Speisekarte eine feine Auswahl an leichten Mahlzeiten oder Süssigkeiten für den kleinen Hunger zwischendurch.

Verlockend ist im Sommer auch der wunderschöne Garten. Hier lässt es sich im Herzen des Kleinbasels und doch abseits des Trubels herrlich verweilen und die Zeit vergessen.

Restaurant zum Lamm
Rebgasse 16
4058 Basel
Telefon 061 690 21 11

Öffnungszeiten
Täglich von 8.30 bis 17 Uhr

Verpflegungszentrum: Buffet oder à la carte?

Ein reichhaltiges Buffet erwartet die Gäste des öffentlich zugänglichen Personalrestaurants: Knackig frische Salate, saisonale Tagesaktionen, wechselnde Wochenhits und verführerische Desserts aus der eigenen Pâtisserie bilden ein kulinarisches Angebot, das keine Wünsche offen lässt. Hier, am Hauptsitz des Bürgerspitals, verpflegen sich täglich bis zu 250 Personen. Und wer sich mit Geschäftspartnern, Gästen oder Kolleginnen lieber bedienen lässt, speist im



À-la-carte-Bereich. Da ist eine vorgängige Tischreservierung notwendig.

Verpflegungszentrum
Friedrich Miescher-Strasse 30
4012 Basel
Telefon 061 326 72 25

Öffnungszeiten Personalrestaurant
Täglich von 11.30 bis 13.15 Uhr
Cafeteria täglich von 6.30 bis 16 Uhr

Wir alle sind Botschafter unserer Stadt

Mit «Du bist Basel!» wird die Qualität der Gästebetreuung gesteigert



Alle, die in Basel leben oder arbeiten und dadurch Kontakt mit auswärtigen Gästen haben, dürfen sich vom Online-Tool von Basel Tourismus angesprochen fühlen.

Basel Tourismus und seine touristischen Partner hatten sich bereits seit Längerem über das Potenzial eines ganz besonderen Online-Schulungstools ausgetauscht. Anders als vergleichbare Tools sollte sich dieses nicht an Reiseveranstalter oder Tour Operators richten, sondern an all jene, die in Basel leben oder arbeiten und damit in Kontakt mit auswärtigen Gästen treten. Die Idee hinter dieser Plattform war, die gesamte touristische Dienstleistungskette zu Botschaftern der Stadt auszubilden.

Es verwundert kaum, dass der schwache Euro den letzten Anstoss zu diesem Grossprojekt gab. Kann sich doch die Destination Basel je länger, desto weniger über den Preis behaupten. Daher ist ein Umdenken in Richtung Innovation, Kreativität und Erhöhung der Servicequalität gefragt. «Du bist Basel!» setzt genau da an: Um den positiven Gesamteindruck des Gasts zu erhöhen, soll mit dem Tool die Beratungs- und Verkaufskompetenz sämtlicher touristischer Akteure gefördert werden.

Content is King

Doch zurück zum Anfang des Projekts. Während rund zwölf Monaten hat Basel Tourismus in Rücksprache mit den wichtigsten Exponenten und Exponentinnen der lokalen Touristikakteure wie Gewerbeverband, BVB, Polizei, Pro Innerstadt, 33er Taxi AG, Wirtverband und Hotelier-Verband die Inhalte der neuen Online-Plattform definiert.

Dieses Bottom-up-Prinzip war ausschlaggebend für den Erfolg des Tools. Basel Tourismus musste beim Erarbeiten der Inhalte für einmal eine andere Perspektive einnehmen, da sich die Kommunikationsmassnahmen der Organisation sonst vorwiegend an potenzielle Gäste aus dem In- und Ausland richten.

In Gesprächen mit den Partnern konnten die wichtigsten Inhalte für unterschiedliche Zielgruppen gesammelt werden. Daraus entstanden zwölf Module, die sämtliche Aspekte unserer Stadt beleuchten – von speziellen Restaurantöffnungszeiten bis hin zu den Ursprüngen unserer Traditionen. Um dem Ganzen einen spielerischen Charakter zu verleihen, sind die Module mit zahlreichen Bildern, Learning-Apps und Clips angereichert.

Benutzerfreundlichkeit first

Lediglich zwei Module werden dem User gemäss Zielgruppen zugeteilt; alle anderen kann er selber auswählen. Zum Absolvieren eines Moduls benötigt man durchschnittlich 30 Minuten. Im Anschluss an jedes Modul gibt es einen kurzen Multiple-Choice-Test, um das Erlernete abzufragen. Nach jeweils vier erfolgreich abgeschlossenen Modulen erhält der User ein Diplom. Insgesamt drei Diplome können so erworben werden: «Basel Kenner», «Basel Experte» und «Basel Insider».

Wichtig war für Basel Tourismus ausserdem, dass das Tool sowohl in einer Desktop- als auch in einer Responsive-Version funktioniert und dass sich die Lernenden immer wieder aus- und einloggen können, ohne dass das Erarbeitete verloren geht. Die benutzerfreundliche Gestaltung des Tools fand zur Freude der Tourismusorganisation grossen Anklang: Seit Juli 2015 haben sich bereits mehr als 1500 User registriert.

Grösste Usergruppe

Besonders überrascht hat das grosse Interesse der Bewohner und Bewohnerinnen der Stadt Basel, machen diese doch bis heute die grösste Usergruppe aus. Dies ist ein Beleg dafür, wie sehr die Einheimischen ihre Stadt lieben und sich im Sinne von «Du bist Basel!» mit ihr identifizieren. Eine eher geringere Aufmerksamkeit fand das Tool bis anhin bei den Angestellten in der Gastronomie und bei den Taxifahrern. Als Zusatzmassnahmen plant Basel Tourismus deshalb für 2017 eine Aktualisierung der

Inhalte sowie einen «Certified by Basel Tourism»-Aufkleber, den Hotels, Restaurants, Geschäfte und Taxifahrer anbringen können, um den Gästen zu zeigen, dass sie als Basel-Botschafter ausgezeichnet sind.

Mehrere Dankeschöns

Sobald ein User ein Diplom erhält, kommt er oder sie automatisch in eine Lostrommel und nimmt halbjährlich an einer Verlosung teil. Zu gewinnen gibt es Restaurant-Gutscheine oder Pro-Innerstadt-Bons. Zudem hat Basel Tourismus für die «Cracks» einen besonderen Insider-Quiz-Bereich erstellt. Wer am schnellsten 13 Fragen richtig beantwortet, kommt auf die Highscore-Liste. Nach sechs Monaten verlost die Tourismusorganisation dann jeweils Top-Gewinne wie ein Abendessen in einem Gourmet-Restaurant.

Mehr zum Tool oder registrieren auf www.dubistbasel.com

*Nadja Borer
Basel Tourismus*

Link zur Einbürgerung

«Die Bürgergemeinde der Stadt Basel ist für uns ein äusserst wichtiger Partner. Wir waren über die extreme Offenheit der Verantwortlichen der Bürgergemeinde positiv überrascht. Die Plattform scheint für unseren Partner eine weitere Chance im Bereich der Einbürgerung zu bieten; können sich doch potenzielle Kandidaten zusätzliche Insider-Informationen online holen und sich spielerisch schulen lassen. Die zahlreichen Nutzer aus dieser Zielgruppe sind für uns wiederum ein sehr schönes Feedback und machen deutlich, dass das Tool auch hier auf grosses Interesse stösst. Die neuen Basel-Botschafter sind zu Recht stolz darauf, ihren Besuchern aus der ehemaligen Heimat Insider-tipsps zur Stadt am Rheinknie vermitteln zu können.»

Seitlinge im Kaffeesatz

«Stadtpilze Basel» gewinnen Innovationspreis

Edle Speisepilze auf Kaffeesatz züchten – das ist die Siegeridee aus dem Wettbewerb «Innovation Basel», den die Basler Zünfte und Ehrengesellschaften 2016 erstmals durchgeführt haben. Eingereicht worden waren vierzig Projekte, die vom Buchclub über Schoggiherstellung, die Integration von Hochbegabten und Onlinekunst bis zu Porträts von Stadtbäumen reichten. (Die BZG berichtete.)

Ende Jahr konnten sich nun zehn Finalisten der Jury präsentieren. Die unabhängige Jury aus Vertretern und Vertreterinnen von Fachhochschule, Standortmarketing, Gewerbeverband, Startup Academy, Stiftungen, Zünften und Ehrengesellschaften sowie der Bürgergemeinde zeichnete das Projekt «Stadtpilze Basel» mit dem ersten Platz aus.

Die Initianten Armin Sirch, David Jucker und Matthias Nebel planen, in urbaner Umgebung Speisepilze für den lokalen Markt zu erzeugen. Im wahrsten Sinne den Boden für ihre Seitlingzucht soll der Kaffeesatz bilden, der tonnenweise in der Basler Gastronomie anfällt und durch Upcycling zum Nährmedium wird. Gezogen werden

die Bio-Pilze in Lager- oder Kellerräumen oder allenfalls in Hochseecontainern. Die Jury überzeugt haben die nachhaltige und lokale Produktion, der direkte Vertrieb und die kurzen Transportwege, die per Cargo-bike zurückgelegt werden sollen. Das innovative Projekt verspreche hohe Qualität und Zufriedenheit sowohl bei privaten Abnehmern als auch in den Gastrobetrieben



der Region, hält «Innovation Basel»-Projektleiter René Thoma fest.

Das «Stadtpilze»-Trio darf sich über die Gewinnsumme von 5000 Franken freuen. Derzeit ist es daran, neben der Gesamtfinanzierung die passenden pilzfrendlichen

Räumlichkeiten sowie Partner im Gastronomiebereich zu finden. Dabei sehr hilfreich könnte das Netzwerk der Basler Zünfte und Ehrengesellschaften mit seinen 5000 Mitgliedern sein, auf das die Siegerteams des Wettbewerbs zählen dürfen. So auch die Initianten der zweitplatzierten selbstwärmenden Lunchbox namens «Pebble», die der heutigen Mobilität Rechnung tragen will. Und die beiden Teams, die sich den dritten Platz teilen: das Projekt «Blickwinkel», das die Weiterentwicklung eines Schaukastens anstrebt, in dem Bilder von Gebäuden und Plätzen gleichzeitig in der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu sehen sind. Und: Methoden, um grosse Bild- und Videokollektionen zu durchsuchen, u.a. bloss mithilfe eines Smartphones, werden mit dem Projekt «CityStories» erforscht.

Über den Stand der Dinge in allen ausgezeichneten Projekten wird die Projektleitung von «Innovation Basel» auf dem Laufenden gehalten und die Öffentlichkeit informiert. Ihren Ideenwettbewerb für Basel wollen die Zünfte und Ehrengesellschaften in den kommenden zwei Jahren wiederholen.

Kleines Spiel – grosse Gefühle



13. Januar 2017: Genau die gleichen Tänze wie die grossen Tiere tanzt das kleine Vogel-Gryff-Spiel des Waisenhauses. Links drinnen vor den Augen der grossen Vorbilder; rechts draussen vor den Ehrengästen. Hier nimmt der ehemalige Waisenvater Valentin Vonder Mühl den Tanz des Leu ab.

Öffentlicher Treffpunkt für alle Generationen

Café Klostergärtli hat bunten Betrieb aufgenommen



Wo sich einst die Kartäusermönche zu Besprechungen und Lesungen versammelten, treffen sich heute Schülerinnen und Schüler, Mütter, Senioren und Quartierbewohner zum Austausch, Essen und Kaffee.

Endlich ist es so weit: Nach mehrmonatiger Umbauzeit und sanfter Renovation erstrahlt das ehemalige Pfaffegärtli in neuem Glanz und frischen Farben. Mit anderem Namen und einer nigelnagelneuen Gastroküche ausgestattet, hat der einstige Kapitelsaal des Klosters als Café Klostergärtli eine neue Ära angetreten. Wo sich einst die Kartäusermönche zu Lesungen und zum Besprechen wichtiger Angelegenheiten versammelten und wo in den letzten Jahren die Mitarbeitenden des Waisenhauses ihren Pausenkaffee genossen, bietet das Café jetzt erneut einen Raum zur Begegnung und zum Gespräch. Das freut nicht nur die Nutzerinnen und Nutzer des Areals, die hier regelmässig ein- und ausgehen.

Auch wenn das neue Café hinter den hohen Mauern des Waisenhausareals etwas ver-

borgen liegt und der Öffentlichkeit bisher noch wenig bekannt ist, braucht es sich wahrlich nicht zu verstecken. Das frische Grün an den Holzpanelen passt gut zum rustikalen alten Holzdielenboden, der während der Umbauarbeiten in der Tiefe entdeckt und liebevoll aufgefrischt und poliert wurde. Die moderne Küche bildet dazu einen wohltuenden Kontrast. Eine besondere Freude ist die neue Glastüre zum Kreuzgang, die zusätzliches Licht in den Raum und die alten Spitzbögen so richtig zur Geltung bringt.

Mittagstischkinder und andere Gäste

Ende November wurde Eröffnung gefeiert. An den langen Holztischen trafen sich neben Mitarbeitenden des Waisenhauses auch Kinder der Tagesstruktur, Mieterinnen und Mieter, Mitarbeitende der Jugendarbeit, der Musikwerkstatt und der Pro Senectute sowie Mitglieder des Bürgerrats.

Diese bunte Mischung wird auch in Zukunft angestrebt. Jeden Mittag zwischen 12.30 und 13.30 Uhr wird im Café ein Mittagstisch für Schülerinnen und Schüler aus dem Wettsteinquartier angeboten. Auch wenn dies gegenseitige Rücksichtnahme und Toleranz erfordert und es zwischendurch auch mal etwas lauter werden kann, funktioniert das Nebeneinander zwischen Mittagstisch und weiteren Gästen erfreulich gut. «Die Kinder geniessen und schätzen das schöne Ambiente», meint Anja Brogle, Leiterin des Mittagstichs.

Und wer für sein Mittagessen oder den Kaffee ein ruhiges Plätzchen bevorzugt, findet in der angrenzenden Sakristei ebenfalls ein paar Tische und eine gemütliche Sitzecke.

Hausgemachte Linzer

Neben den Kindern gehörten auch viele Nutzerinnen und Nutzer von Sportangeboten von Pro Senectute bereits zum Stammpublikum, erzählt Ursi Brand, die früher als Pädagogin in einer Kindergruppe tätig war und nun als Gastgeberin mit viel Herzblut und hausgemachten Linzertörtchen die Gäste verwöhnt. Unterstützt wird sie öfters auch von Jugendlichen aus dem Programm Arbeitstraining/Time-out, die im Café einen Einblick in den Gastrobereich erhalten und hier wertvolle Arbeitserfahrungen sammeln. Die Blumendekorationen fürs Café werden ebenfalls mit viel Liebe intern hergestellt, von Fabienne Meier, Waisenhausgärtnerin und ausgebildete Floristin.

Für das Team in der Grossküche des Waisenhauses bedeutet das neue Café neben viel Arbeit und neuen Herausforderungen auch Freude und Abwechslung. An den Abläufen, gastronomischen Angeboten und weiteren Details wird zwar weiterhin gefeilt, aber im Grossen und Ganzen ist das Café sehr gut angelaufen und bereit für die Öffentlichkeit.

Wir freuen uns, wenn Sie bei uns vorbeischauen und das neue Café auch weiterempfehlen.

*Daniela Schwiefert
Bürgerliches Waisenhaus*

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 9.30 bis 18 Uhr, am Mittwoch bis 14 Uhr.
Mittagsmenü von 11.30 bis 13.30 Uhr.
Telefon 061 699 33 56
www.klostergaertli.ch
FB «Café Klostergärtli»



KLOSTERGÄRTLI
CAFÉ • LUNCH • SNACK

Gutschein
für einen Kaffee oder Tee
bei der Konsumation eines
Mittagsmenüs oder Tageshüts
Gültig bis April 2017

Wie belastet sind wir im Berufsalltag?

Interne Weiterbildung zu Gesundheitsförderung im Waisenhaus



Als wir in der Geschäftsleitung vor rund einem Jahr entschieden, den Mitarbeitenden eine interne Weiterbildung zum Thema Gesundheitsförderung anzubieten, war für mich betriebliches Gesundheitsmanagement noch eng mit Früchteschalen im Pausenraum und Yoga-Kursen in der Mittagspause verbunden.

Der Gesundheitsförderung wandten wir uns zu, weil es uns schien, dass sie bei uns im Betrieb in den letzten Jahren etwas zu kurz gekommen war. Wir hatten uns dafür intensiv mit Organisationsentwicklung beschäftigt, das aktuelle Leitbild erarbeitet und uns mit den für die Institution gültigen und gelebten Werten und Normen auseinandergesetzt.

Längst mittendrin!

Mit diesen Gedanken im Hinterkopf nahm ich an der nationalen Tagung der Gesundheitsförderung Schweiz teil. Eigentlich in der Hoffnung, ich würde danach genau wissen, wie wir dieses Thema bei uns anstossen sollen. An der Tagung dann die grosse Erkenntnis: Wir sind seit geraumer Zeit bereits mitten im Thema drin! Denn positive Betriebskultur und gutes Arbeitsklima sind für die Mitarbeitenden die beste Gesundheitsförderung – alles andere sind nur Einzelmassnahmen. Und so rückten Früchteschale und Yoga-Kurs in weite Ferne.

Zudem bin ich auf eine aktuelle Studie gestossen, die sich explizit mit der Burnout-Symptomatik und Arbeitszufriedenheit in der stationären Kinder- und Jugendhilfe be-

fasst. Dort stellt die Autorenschaft fest, dass offene Kommunikation mit den Vorgesetzten, Anerkennung als Person mit Stärken und Schwächen, positive Fehlerkultur, genügend Ressourcen und nicht zuletzt Spass und Freude an der Arbeit starke Schutzfaktoren gegen Belastungssituationen darstellen. Im Grunde genommen all das, was wir in unserem Leitbild im Rahmen des Organisationsentwicklungsprozesses formuliert haben und nun versuchen auch zu leben.

Prüfung in der Praxis

Obwohl uns diese Erkenntnisse bereits optimistisch stimmten, führten wir bei den Mitarbeitenden die unabhängige Umfrage der Gesundheitsförderung Schweiz durch. Die Rücklaufquote war mit 88 Prozent sehr hoch, die Ergebnisse sind somit aussagekräftig.

Das sogenannte S-Tool erlaubt den Vergleich der eigenen Ergebnisse mit einer für die Schweiz ermittelten Benchmark in den Bereichen der Arbeitszufriedenheit bzw. Arbeitsbelastung wie Umweltbelastungen am Arbeitsplatz, Arbeitsklima, Verhältnis zu Vorgesetzten und Arbeitskollegen. Um etwas differenziertere Ergebnisse für die verschiedenen Arbeitsbereiche zu erhalten, macht eine Aufteilung nach Gruppen Sinn, bevor das S-Tool ausgefüllt wird. Um die Kriterien für die Gruppenaufteilung zu definieren, arbeiteten wir mit einer Hypothese. Wir gingen davon aus, dass die grössten Belastungen für die Mitarbeitenden einerseits die Schichtarbeit und andererseits die

direkte Arbeit mit den Klienten und Klientinnen bilden – da die Konfrontation mit den Biografien unserer Kinder und Jugendlichen sowie die Auseinandersetzungen im Alltag sehr betroffen machen und emotional belasten können.

Kinderkreischen = Presslufthammer?

Die Ergebnisse des S-Tools wurden den Mitarbeitenden an der Weiterbildung präsentiert. Es stellte sich heraus, dass die Arbeitszufriedenheit im Vergleich in allen Bereichen recht hoch ist. Bei genauerem Hinschauen waren aber gleichwohl als belastend empfundene Punkte zu entdecken.

Zum Teil entfachten sich dann auch Diskussionen über die Messung durch das S-Tool: So war ein Ergebnis der Umfrage, dass wir eine hohe Lärmbelastung hätten. Ja, es ist nicht vor der Hand zu weisen – wo Kinder sind, ist auch Lärm. Objektiv ist der Lärmpegel also hoch, das konnte man mittels S-Tool festhalten. Die entscheidende Frage ist nun: Wird das automatisch auch als eine Belastung empfunden? Ist das fröhliche Kreischen von Kindern mit dem Dröhnen eines Presslufthammers gleichzusetzen? Oder belastet es vielleicht nur meine Ohren, nicht aber meine Nerven?



Und so haben wir in Workshops versucht, der Sache auf den Grund zu gehen und herauszufinden, was für uns effektiv belastend ist und wie wir diese Belastungen reduzieren könnten. Je nach Team und Arbeitsbereich waren die Schwerpunkte und die entsprechenden Lösungen unterschiedlich. Yoga-Kurse wurden keine genannt ...

Julia Mehira
Waisenhaus Basel

Aus guter Erfahrung Konsequenzen gezogen

Neu sind alle Bio-Landwirtschaftsbetriebe der CMS verpachtet

Die Christoph Merian Stiftung (CMS) verpachtet seit Anfang 2017 auch die beiden Bio-Betriebe Schlatthof und Löwenburg: den Schlatthof in Aesch an das bisherige Betriebsleiterpaar Elsbeth und Andreas Leimgruber und die Löwenburg in Pleigne an den bisherigen landwirtschaftlichen Mitarbeiter Daniel Leimgruber.

Die beiden bisher selbst bewirtschafteten Bio-Landwirtschaftsbetriebe Schlatthof und Löwenburg sind seit Jahren defizitär. Das hängt vor allem damit zusammen, dass die CMS für diese Betriebe vom Bund keine Direktzahlungen erhält. Dies im Gegensatz zu den seit Langem verpachteten Bio-Betrieben Schürhof in Aesch, Unteres Gruth in Münchenstein und Iglingerhof in Magden.

Die über lange Zeit gemachten guten Erfahrungen mit den verpachteten Betrieben haben die CMS bewogen, per Anfang 2017 auch den Schlatthof in Aesch und die Löwenburg in Pleigne im Jura zu verpachten.

Mutter, Vater und Sohn

Die Verpachtung dieser beiden Betriebe an zwei Generationen der Familie Leimgruber, die schon seit über 25 Jahren für die CMS arbeitet, ist für die Stiftung insofern ein Glücksfall, als dass sie eine enge Zusammenarbeit der beiden Betriebe begünstigt, was aufgrund der Strukturen und Abläufe von Vorteil ist.

Das Ehepaar Elsbeth und Andreas Leimgruber pachtet seit Anfang Jahr den Schlatthof, ihr Sohn Daniel Leimgruber übernimmt ebenfalls als Pächter die Löwenburg. Alle übrigen landwirtschaftlichen Mitarbeitenden werden weiterbeschäftigt. In dieser Konstellation ist eine weiterhin gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit nicht nur zwischen den bisherigen Mitarbeitenden auf den Betrieben, sondern auch zwischen den beiden Höfen und der Christoph Merian Stiftung selbst gegeben.

Fruchtbarer Austausch

Auch mit den Pächterfamilien auf dem Unteren Gruth, dem Schürhof und dem Iglin-

gerhof steht die CMS in einem fruchtbaren Austausch und wird diesen auch auf die neuen Pächter übertragen.

Mit der nun vorgenommenen Änderung hat die CMS ihre ursprünglichen Strukturen in der Landwirtschaft wieder hergestellt, waren doch vor den 1950er-Jahren alle Höfe der Stiftung verpachtet.

Knospenzertifiziert

Die Verpachtung von Schlatthof und Löwenburg bedeutet nicht, dass die Landwirtschaft für die CMS an Bedeutung verliert. Ganz im Gegenteil: Die CMS wird sich für ihre mit der Bio-Suisse-Knospe zertifizierten Pachthöfe weiterhin im Sinne der ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeit ideell und finanziell engagieren. Dazu bekennt sie sich sowohl in der Strategie als auch im Leitbild, wo sie unter «Verantwortung gegenüber der Lebenswelt» die Biohöfe explizit erwähnt.

*Toni Schürmann
Christoph Merian Stiftung*



Löwenburg, Pleigne

1956 kaufte die CMS aus privater Hand das historische Hofgut Löwenburg in Pleigne im Kanton Jura, nahe der französischen Grenze. Mit über 150 Hektaren Wald und 150 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche (vorwiegend Wiesen und Weiden) handelt es sich um den grössten Gutsbetrieb der Stiftung. 1974 stellte die Löwenburg als erster Grossbetrieb der Nordwestschweiz von der Milchvieh- auf Mutterkuhhaltung um.

Zwischenzeitlich fanden neben der landwirtschaftlichen Produktion verschiedene Schulprogramme und Massnahmen zum Schutz und zur Förderung der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren statt. So wurden im Rahmen eines ökologischen Vernetzungsprojekts blumenreiche Wiesen angelegt, Hecken gepflegt oder Waldränder ökologisch aufgewertet. Seit Anfang 2017 ist Daniel Leimgruber Pächter des Landwirtschaftsbetriebs Löwenburg.

Schlatthof, Aesch

Der Schlatthof bei Aesch gelangte 1930 in den Besitz der CMS. Heute umfasst die Gesamtfläche rund 110 Hektaren Acker- und Wiesland sowie Biodiversitätsförderflächen und 10 Hektaren Wald. Der Ackerbau, die Mutterkuhhaltung und die Schweinemast bilden die Hauptzweige des biologisch geführten Betriebs. Alle Tiere werden nach strengen Tierschutznormen gehalten.

Seit Anfang 2017 ist der Schlatthof an Elsbeth und Andreas Leimgruber verpachtet.



Brüglingerhof, Münchenstein

Der Brüglingerhof in den Merian Gärten gehört zum Stammland der CMS. Zu Christoph und Margaretha Merians Zeiten 280 Hektaren gross, hat sich die nutzbare Fläche durch den Bau von Bahn- und Sportanlagen auf drei Hektaren reduziert.

Produziert werden vorwiegend kleine Mengen verschiedener Gemüse und Früchte. Schafe, Kaninchen und Hühner seltener Pro-Specie-Rara-Rassen bevölkern den Hof. Auf dem Brüglingerhof führt die CMS Umweltbildungsprogramme für Schulen und weitere Interessierte durch.



Unteres Gruth, Münchenstein

Hoch über dem alten Dorf von Münchenstein thront seit Jahrhunderten der Hof Unteres Gruth. Bewirtschaftet wird der Landwirtschaftsbetrieb seit mehreren Generationen von der Familie Banga; seit 1952 ist der Hof im Besitz der CMS. Auf dem Betrieb mit 37 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche wird vor allem Milchviehhaltung mit eigener Aufzucht betrieben. Pensionspferde sind ein weiterer wichtiger Betriebszweig. Der Ackerbau dient vorwiegend dem Schaffen einer eigenen Futtergrundlage. Zudem wird auf dem Unteren Gruth zertifiziertes Bio-Saatgut vermehrt. Verpachtet ist der Landwirtschaftsbetrieb an Christian und Sibylle Banga-Stein.

Schürhof, Aesch

Der Schürhof in Aesch wurde 1341 erstmals urkundlich erwähnt und wird seit 1899 von der Familie Nussbaumer bewirtschaftet. Seit 1929 ist er im Besitz der CMS. Der Betrieb empfiehlt sich insbesondere für Obstbauprodukte, Freilandeier und Pensionspferde. Zudem wird Ackerbau betrieben. Auch wertvolle Biodiversitätsförderflächen gehören zum Schürhof. Verpachtet ist der Landwirtschaftsbetrieb an Paul und Therese Nussbaumer-Brino.



Iglingerhof, Magden

Die Geschichte des Iglingerhofs geht bis ins Mittelalter zurück. Der aus zwei Häusergruppen bestehende Hof zwischen Magden und Wintersingen war einst Besitz des Klosters Olsberg. Im Jahr 1918 wurde er mit insgesamt rund 67 Hektaren Land und Wald von der CMS erworben. Noch älter als die Hofgebäude war eine Niklauskapelle, die später in den Hofkomplex integriert wurde, aber nach 1860 einem Brand zum Opfer fiel. Einzig der gotische Chor der Kapelle blieb erhalten und wurde mit finanzieller Hilfe der CMS restauriert.

Auf dem Iglingerhof werden Milchvieh, Mastvieh und Pferde gehalten und es wird Ackerbau betrieben. Den Hof umgibt eine vielfältige, hügelige Landschaft bestehend aus Wiesen, Weiden, Hochstammobstbäumen, Hecken, Ackerland und Wald. Verpachtet ist der Landwirtschaftsbetrieb an Ueli und Esther Müller-Fäh.

Das Echo auf CD gebannt

Aktuelles aus dem Christoph Merian Verlag



Brisante Themen aus der aktuellen und historischen Zeitgeschichte künstlerisch verpacken und zugänglich machen, das ist die Aufgabe eines Features. Die Stiftung Radio Basel fördert seit vielen Jahren die journalistische Darstellungsform des Radiofeatures und vergab kürzlich den 10. internationalen Featurepreis an eine feinfühligste Produktion aus der Schweiz, die von Bergen, Mythen und der menschlichen Sehnsucht erzählt. Und zum zehnten Mal erschien das Hörbuch dazu im Christoph Merian Verlag (CMV).

1937 wurde die Stiftung Radio Basel von der Radio-Genossenschaft (heute: SRG Region Basel) gegründet. Förderziel ist die Radio- und Fernsehkultur sowie der Sendestandort Basel. Die Stiftung lancierte 1986 einen Hörspielpreis, der 2007 nahtlos durch den internationalen Featurepreis ersetzt wurde.

Unerhörte Schicksale

Hintergründe und Zusammenhänge in eigenwilliger dramaturgischer Gestaltung nachzuzeichnen, gehört zur Charakteristik des Genres Feature. Mehr erzählend als informierend, im Unterschied zur klassischen Reportage, evoziert es Stimmungen, kom-

biniert Tondokumente und setzt auf eine anschauliche Aufbereitung.

Die jährlich prämierten Beiträge aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, jeweils als Hörbuch im CMV publiziert, repräsentieren eine breite inhaltliche Vielfalt. Einzelschicksale bilden den Ausgangspunkt für tiefgehende Auseinandersetzungen mit den unterschiedlichsten gesellschaftlichen Problemkreisen.

Maximilian Schönherr, Featurepreisträger 2012, liefert mit «Fallbeil für Gänseblümchen» ein hörenswertes Dokument für die deutsch-deutsche Vergangenheitsbewältigung. Sein Feature aus Originalaufnahmen über den DDR-Spionageprozess gegen Elli Barczatis und Karl Laurenz regt zum Nachdenken über Rechtsprechung in einer Diktatur an. Die aufrüttelnde Produktion des WDR wurde nach der Publikation im CMV mit dem Deutschen Hörbuchpreis als bestes Sachhörbuch prämiert.

In «Bleib bei mir, denn es will Abend werden», dem Gewinnerbeitrag von 2014, stehen das Leben und Lieben im Altenheim im Fokus. Das Feature von Paula Schneider greift ein gesellschaftlich brisantes Thema auf: Menschen leben heute immer länger,

eine Entwicklung, die die gesamte Bevölkerung vor neue und grosse Herausforderungen stellt. Wie verändern sich Leben und Verhalten der aufgrund ihres Alters hilfebedürftigen Menschen und wie gehen sie mit zwischenmenschlichen Beziehungen um?

Vom Hörensagen

Radio SRF 2 Kultur stellt mit «Echo» von Bettina Mittelstrass den aktuellen Gewinnerbeitrag: Das Kunst- und Kulturprojekt «Echo-Topos-Schweiz» wurde von Christian Zehnder ins Leben gerufen. Die gleichnamige App dazu bietet die Möglichkeit, auf einer interaktiven Karte Orte zu markieren, an denen Echos vernommen werden. So entsteht ein digitales Archiv des Echos, eine Landkarte der alpinen Soundscape Schweiz.

Die Autorin Mittelstrass schliesst sich für ihr Feature einer Gruppe von sogenannten Echojägern auf der Wanderung durchs Muotatal an. Auf feinsinnige Weise geht die Autorin der Motivation für die Suche nach dem Echo auf den Grund. Sie schlägt einen weiten kulturhistorischen Bogen rund um die Faszination für das eigentliche Naturphänomen. So erzählt das Feature unter anderem vom Mythos der Nymphe Echo, von den klanglichen Spezifikationen des Echos, von der Lyrik der Romantiker und schliesslich von der ewigen Suche des Menschen nach sich selbst im Resonanzraum des anderen.

Durch seine inhaltliche und atmosphärische Gestaltung, durch sein Spiel mit Stimmen und Tönen regt dieses Feature seine Zuhörer an und macht hellhörig für menschliche Sehnsüchte und die Klänge der Bergwelt. – Alles nachzuhören auf dem beim CMV erschienenen Hörbuch «Echo – Von der Suche nach Widerhall».

*Nora Lohner
Christoph Merian Verlag*

Stiftung Radio Basel (Hg.)
Bettina Mittelstrass
Echo – Von der Suche nach Widerhall
Feature
1 CD, 54 Minuten
CHF 19.90 / EUR 16,90
ISBN 978-3-85616-825-4

Informationen zu allen CDs der Serie auf www.merianverlag.ch

Dem Winterwetter trotzen

Ernährungstipp Bürgerspital Basel

Wenn die Tage dunkel und kalt sind, bewegt sich der Zeiger der Waage oft gnadenlos nach rechts. Der Mensch gönnt sich im Winter mehr Schlemmereien als sonst – dabei gehören gerade in der kalten Jahreszeit ausgewogene und vitaminreiche Lebensmittel auf den Teller.

Der Verzehr von Wintergemüse, zu dem neben den meisten Kohlsorten auch Schwarzwurzeln, Steckrüben und Chicorée zählen, bietet den Vorteil, dass der Körper effektiv mit Vitaminen versorgt wird. Das ist besonders wichtig, weil das Immunsystem im Winter besondere Leistungen erbringen muss.

Marroni statt Nüsse

Gesund sind auch Marroni. Sie liefern hochwertiges Eiweiss, enthalten jedoch weniger Fett als Nüsse. An kalten Wintertagen geben sie warm und stärken dank B-Vitaminen und Phosphor unsere Nerven.

Eine Extraportion Vitamine

Wie wäre es mit einem frischen, knackigen Salat oder einer wärmenden Gemüsesuppe, die man gut im Voraus kochen und portionenweise einfrieren kann? Kombiniert mit Käse, Ei, kalorienarmem Trockenfleisch oder Schinken und (Vollkorn-)Brot entsteht daraus eine absolut vollwertige Mahlzeit.

Flüssige Aufwärmer

Glühwein, heisse Schokolade oder Früchtepunch enthalten viel Zucker. Besser ist beispielsweise ein heisser Tee. Allen «Gfrörlis» empfehlen wir zudem Ingwer, Chili und andere scharfe Gewürze – damit wird es garantiert warm ums Herz.

Lust auf Süsses

Wer sich in der dunklen Jahreszeit den Alltag versüssen möchte, greift am besten zu dunkler Schokolade mit einem Kakao-Anteil von mindestens 70 Prozent. Diese Schoggi hat besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe und stillt die Lust auf Süsses.

Wenig Sonne?

Durch die Sonneneinstrahlung produziert unser Körper Vitamin D, das eine wichtige Rolle im Stoffwechselprozess spielt und zur Stärkung unserer Knochen und des Immunsystems beiträgt. Doch im Winter kann die Sonne Mangelware sein: Über die Hälfte der Erwachsenen hat in den Wintermonaten einen Vitamin D-Mangel. Dies, weil die Sonne zu wenig intensiv ist und nur kleine Hautpartien besonnt werden.

Über die Nahrung kann Vitamin D zwar in geringen Mengen aufgenommen werden. Um dem Körper jedoch die notwendigen 15 Mikrogramm zukommen zu lassen, müsste man täglich 70 g Felchen, 350 g Thunfisch, 180 g Lachs, 10 Eier, 485 g Morcheln und 1500 g Hartkäse essen!

Es wird daher empfohlen, Vitamin-D-Präparate als Nahrungsergänzung, etwa in Tropfenform, einzunehmen, um den Tagesbedarf decken zu können.



BG-Rosinen

Dies und das aus der Bürgergemeinde

Erlebnisse Am 21. Mai 2017 finden die Wahlen in den Bürgergemeinderat statt. Wählen und gewählt werden können die rund 50 000 Stadtbewohner und -bewohnerinnen mit Basler Bürgerrecht. Die Wahlen im Frühling 2017 sollen jedoch nicht nur ein neu bestelltes Parlament bringen, sondern auch das Bewusstsein der ganzen Bevölkerung für die Leistungspalette der Bürgergemeinde stärken. Geplant ist eine Kampagne zum Miterleben.

Einbürgerung Aufgrund der brieflichen Einladung an rund 30 000 in der Stadt lebende Schweizer und Schweizerinnen, das

Basler Bürgerrecht zu erwerben, haben seit letztem September rund 800 Personen bei der Bürgergemeinde die entsprechenden Unterlagen bestellt. Und gegen 300 Einbürgerungen sind bereits am Laufen.

Zudem scheint die seit Januar 2017 gebührenfreie Einbürgerung von jungen Ausländern unter 19 Jahren bei der Zielgruppe sehr gut anzukommen.

Stiftungen Im vergangenen Jahr haben die unter dem Dach der Bürgergemeinde der Stadt Basel verwalteten Stiftungen insgesamt Vergabungen in der Höhe von rund

600 000 Franken gemacht. Im Zentrum standen das soziale Engagement und Ausbildungsbeiträge.

Mehr Chancen Die Bedeutung der sozialen und wirtschaftlichen Integration von Flüchtlingen aufzeigen will das Projekt «Chance» des Kantons Basel-Stadt, bei dem die Bürgergemeinde als Partnerin auftritt. Neben einer Plakatkampagne, die mit Einzelschicksalen arbeitet, bietet das Projekt auch eine Vernetzungsplattform für Initiativen und Institutionen, die sich im Bereich der Flüchtlingsintegration engagieren. www.chance-basel.ch

Der individuellen Leistung Rechnung tragen

Lohnrunde 2017

Der Bürgergemeinderat hat an seiner Sitzung vom 13. Dezember 2016 die alljährliche Lohnrunde behandelt. Als Lohnentwicklung für das Jahr 2017 beantragte der Bürgerrat dem Parlament, die Löhne der Mitarbeitenden gemäss dem Ergebnis der Mitarbeiterbeurteilungsgespräche zu erhöhen. Der Bürgergemeinderat stimmte diesem Antrag zu. Damit werden die Lohnerhöhungen, die gemäss dem Lohnsystem anhand der Leistungsbeurteilungen und unter Berücksichtigung der Erfahrungsjahre errechnet werden, uneingeschränkt gewährt und den individuellen Leistungen der Mitarbeitenden wird gebührend Rechnung getragen.

Massgebende Indikatoren bei den Überlegungen zur Festlegung der jährlichen Lohnanpassungen sind jeweils die Entwicklung der Teuerung, das Vorgehen vergleichbarer Betriebe der öffentlichen Verwaltung und der Privatwirtschaft, Erfahrungen aus der Personalgewinnung und die

Ergebnisse der jährlichen Mitarbeiterbeurteilungen. Ausschlaggebend sind letztlich die finanziellen Möglichkeiten der Institutionen, da die Bürgergemeinde und ihre Institutionen über keine Steuereinnahmen verfügen, sondern ihre Aufwendungen nach den erwirtschafteten Erträgen richten müssen.

Gremien wie die sozialpartnerschaftliche Begutachtungskommission (Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertreter), die Personalverbände (BAV, vpod, SBK, AvenirSocial und Unia) sowie die Aufsichtskommission, als vorberatender Ausschuss des Parlaments, wirken jeweils Einfluss nehmend beim Entscheidungsprozess mit.

Familienzulagen/Unterhaltszulagen

Die Höhe der Familienzulagen richtet sich nach den Vorgaben des Bundes. Das heisst, die Ausbildungszulagen betragen ab 1. Januar 2017 nach wie vor CHF 250. Die Kinderzulagen bleiben bei CHF 200. Die Un-

terhaltszulage der Bürgergemeinde wird weiterhin in gleicher Höhe ausgerichtet.

Vergünstigungen

Weiterhin können die Mitarbeitenden der Bürgergemeinde Basel von Personalvergünstigungen profitieren wie dem Job-Ticket zum Jugendtarif für monatlich CHF 53 statt 80 (Jahresabonnement CHF 530 statt 800) sowie dem Bezug von Reka-Checks mit 20% Rabatt (Beschäftigungsgrad 20–49% = 250 Reka-Checks, Beschäftigungsgrad 50–100% = 500 Reka-Checks).

Versicherung

Der Arbeitnehmerbeitrag der Krankentaggeldversicherung beläuft sich im Jahr 2017 unverändert auf 0,37%.

Der Prämienanteil der Arbeitnehmenden an der Nichtberufsunfallversicherung beträgt 0,52%.

*Yvette Oeschger
Zentrale Dienste*

Die Bürgergemeinde schneidet gut ab

Lohnleichheit umgesetzt und Bekenntnis abgegeben

Überdurchschnittlich positive Werte: Die Überprüfung mit dem Analyseinstrument «Logib» des Bundes hat ergeben, dass in der Bürgergemeinde der Stadt Basel die Lohnleichheit zwischen Frau und Mann bereits umgesetzte Praxis ist. Um seine Entschlossenheit in Sachen Gleichstellung zu bekräftigen, hat der Bürgerrat nun auch die «Charta der Lohnleichheit im öffentlichen Sektor» unterzeichnet.

Ein Bekenntnis zu gleichem Lohn für gleichwertige Arbeit von Frauen und Männern gibt der Bürgerrat mit der Unterzeichnung der «Charta der Lohnleichheit im öffentlichen Sektor» ab. Nachdem im Herbst gemeinsam mit Bundesrat Alain Berset insgesamt 25 kantonale und kommunale Exekutivmitglieder, darunter auch Vertreter von Basel-Stadt, die Charta unterschrieben haben, schliesst sich nun das Exekutivgremium der Bürgergemeinde an. Dies in der Überzeugung, dass Arbeitgeber im öffentlichen und öffentlich-rechtlichen Bereich bei der Umsetzung des Verfassungsgrundsatzes der Gleichstellung von Frau und Mann mit gutem Beispiel vorausgehen sollten.

Neben einem Sensibilisierungseffekt und dem Erreichen von Lohngerechtigkeit im Rahmen des öffentlichen Beschaffungs- und Subventionswesens fordert die Charta unter anderem dazu auf, die Einhaltung der Lohnleichheit mit anerkannten Standards regelmässig zu überprüfen.

Bereits 2015 hatte der Bürgerrat beschlossen, eine Prüfung der Lohnleichheit in den Institutionen Bürgerspital Basel, Bürgerliches Waisenhaus und Zentrale Dienste der Bürgergemeinde durchführen zu lassen. Dabei kam das vom Bund validierte Analyse-Tool «Logib» zum Einsatz. Erfreulicherweise zeigte sich, dass Lohnleichheit in der Bürgergemeinde gelebte Praxis ist. Das sei kein Zufall, sondern Ergebnis einer konsequenten Personalpolitik, eines fairen praktikablen Lohnsystems sowie von dessen gewissenhafter Anwendung. Die Lohnleichheit beginne mit der korrekten Einreihung der Mitarbeitenden bei der Anstellung, hält die beauftragte Arbeitsgruppe im Schlussbericht vom Herbst 2016 fest.

Auch die Christoph Merian Stiftung, die unter der Aufsicht der Bürgergemeinde

steht, hat kürzlich die Einhaltung der Lohnleichheit zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durchleuchten lassen. Dies ebenfalls mit positivem Resultat.

Mit der Unterzeichnung der Charta demonstriert die Bürgergemeinde ihre Entschlossenheit, die Lohnleichheit auch künftig zu fördern und umzusetzen.

IMPRESSUM

Herausgeberin

Bürgergemeinde der Stadt Basel

Redaktionsteam

Alexandra Hänggi (agi) und Yvette Oeschger (YO), Zentrale Dienste, Nicole Moser (NM), Bürgerspital Basel, Julia Mehira (JM), Bürgerliches Waisenhaus, Toni Schürmann (TS), Christoph Merian Stiftung

Produktion

Stefan Zingg

Druck

Bürgerspital Basel, Grafisches Zentrum

Anschrift Redaktion

Bürgergemeinde der Stadt Basel,
Stadthausgasse 13, 4001 Basel,
Telefon 061 269 96 23

Copyright

Bürgergemeinde der Stadt Basel

Personal

EINTRITTE

Bürgerspital Integration

Gerhard Franka
Wohnen Berufliche Massnahmen,
28.9.2016

Wolf Delia
Begleitetes Wohnen, 10.10.2016

Just Stephan
Betriebe und Werkstätten, 1.11.2016

Kärcher Silvia
Betriebe und Werkstätten, 1.11.2016

Morschhauser Rea
Betriebe und Werkstätten, 1.11.2016

Stricker Sandra
Begleitetes Wohnen, 1.11.2016

Taksaoui Samir
Betriebe und Werkstätten, 1.11.2016

Toledo Stephan
Begleitetes Wohnen, 1.11.2016

Moor Mina
Begleitete Arbeit, 21.11.2016

Giudici Mario
Betriebe und Werkstätten, 1.1.2017

Peter Marc
Betriebe und Werkstätten, 1.1.2017

Abdi Ali Reza
Betriebe und Werkstätten, 16.1.2017

Halis Yasin
Betriebe und Werkstätten, 16.1.2017

Hofer Cornelia
Betriebe und Werkstätten, 16.1.2017

Kistler Adrian
Betriebe und Werkstätten, 16.1.2017

Kurz Peter
Betriebe und Werkstätten, 16.1.2017

Ramisberger Peter
Begleitete Arbeit, 16.1.2017

Bürgerspital Reha Chrischona

Büchi Anja
Patientenadministration, 18.10.2016

Rütti Marie-Louise
Arztsekretariat, 31.10.2016

Roberti Milena
Pflege, 1.11.2016

Tokoglu Yildiz
Pflege, 1.11.2016

Rinderer Philipp
Ergotherapie, 21.11.2016

Koslowski Stine
Pflege, 1.12.2016

Gichovi Sheila Gatakaa
Pflege, 1.1.2017

Nitsche Birgit
Patientenadministration, 12.1.2017

Bürgerspital Betreuung Betagte

Podvorica Ficrete
Alterszentrum am Bruderholz, Pflege,
1.10.2016

Eugster-Dietschi Veronika
Alterszentrum am Bruderholz, Pflege,
1.11.2016

Goy-Ziemdorff Cathrin
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
1.11.2016

Miljkovic Vesna
Alterszentrum Weiherweg, Pflege,
1.11.2016

Jeng Gabriel
Alterszentrum am Bruderholz, Pflege,
1.12.2016

Reichenbach Heidi
Alterszentrum Falkenstein, Pflege,
1.12.2016

Teuscher Shanthan
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
1.12.2016

Thayaparan Nivethiga
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
15.12.2016

Dönsang Pema Lhamu
Alterszentrum zum Lamm, Pflege,
1.1.2017

Gashi Luljeta
Alterszentrum Weiherweg, Pflege,
1.1.2017

Humm Angela
Alterszentrum Weiherweg, Pflege,
1.1.2017

Pullatu Sunil
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
9.1.2017

Sailo Lallian Puia
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
9.1.2017

Bürgerspital alle SC und Direktion
Voetmann Carsten
Service-Center Finanzen, IT-Abteilung,
14.11.2016

Ammann Beat
Direktion, 1.12.2016

Bürgerliches Waisenhaus

Drai Lea Anna
KWG Excelsior, 1.11.2016

Peter Diego
JWG Sirius, 1.1.2017

DIENSTJUBILÄEN 5 Jahre

Bürgerspital Integration
Wälchli Susanne
Betriebe und Werkstätten, 1.11.2016

Dosk Karolin
Wohnen Berufliche Massnahmen,
15.11.2016

Schaller Jörg
Berufliche Integration, 1.12.2016

Ibraimi Djuljija
Betriebe und Werkstätten, 15.12.2016

Hoffmann Kathrin
Betriebe und Werkstätten, 1.1.2017

Kohlbreuner Jürgen
Betriebe und Werkstätten, 1.1.2017

Zbinden Franziska
Betriebe und Werkstätten, 1.1.2017

Bürgerspital Reha Chrischona
Rümmelin Eycke
Pflege, 1.11.2016

Bürgerspital Betreuung Betagte
Baglivo Stefano
Alterszentrum Falkenstein, Pflege,
24.10.2016

Pina Béatrice
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
1.11.2016

Schneider Marianne
Alterszentrum zum Lamm, Pflege,
1.11.2016

Prang Birgit
Alterszentrum Falkenstein, Administrazio, 1.12.2016

Conrad Susanne
Alterszentrum am Bruderholz, Pflege,
16.12.2016

Egger Claude
Alterszentrum zum Lamm, Pflege,
1.1.2017

Nahavandi Françoise
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
1.1.2017

Schnider-Gurung Subarna
Alterszentrum am Bruderholz, Pflege,
1.1.2017

Bürgerspital alle SC und Direktion
Piédallu Bénédicte
Service-Center Personal, 31.10.2016

DIENSTJUBILÄEN 10 Jahre

Bürgerspital Integration
Morand Isabelle
Betriebe und Werkstätten, 30.10.2016

Berger Peter
Wohnen Berufliche Massnahmen,
1.11.2016

Linsenmann Beat
Begleitete Arbeit, 1.12.2016

Seiler Andreas
Betriebe und Werkstätten, 1.1.2017

Biondi Markus
Begleitetes Wohnen, 8.1.2017

Fringer Thomas
Betriebe und Werkstätten, 15.1.2017

Bürgerspital Reha Chrischona
Antener Tina
Physiotherapie, 13.11.2016

Tinguely Corinne
Ergotherapie, 30.11.2016

Stocker Beatrice
Sozialdienst, 10.12.2016

Basci Güley
Pflege, 19.12.2016

Bürgerspital Betreuung Betagte
Rusterholtz Esther
Alterszentrum Burgfelderhof, Alltagsgestaltung & Aktivierung, 15.1.2017

Bürgerspital alle SC und Direktion
Knaup Daniel
Qualitäts- und Riskmanagement,
13.11.2016

René Vöggtli
Service-Center Finanzen, 1.12.2016

DIENSTJUBILÄEN 15 Jahre

Bürgerspital Integration
Schärer Rolf
Begleitetes Wohnen, 1.1.2017

Bürgerspital Reha Chrischona
Lüthi Simone
Begleitete Arbeit, 2.1.2017

DIENSTJUBILÄEN 20 Jahre

Bürgerspital Integration
Schiegg Simon
Begleitete Arbeit, 23.12.2016

Shambis Jason
Begleitete Arbeit, 23.12.2016

DIENSTJUBILÄEN 25 Jahre

Bürgerspital Integration
Liardo Consolata
Betriebe und Werkstätten, 1.10.2016

Bürgerspital Betreuung Betagte
Hilber Fernand
Alterszentrum Burgfelderhof, Pflege,
1.11.2016

DIENSTJUBILÄEN 30 Jahre

Bürgerspital Integration
Serbetli Fatos
Betriebe und Werkstätten, 1.11.2016

PENSIONIERUNGEN

Bürgerspital Integration
Eichkorn Brigitte
Begleitetes Wohnen, 30.11.2016

Flocken Roman
Betriebe und Werkstätten, 31.12.2016

Bürgerspital Reha Chrischona
Spörer Ingwelde
Cafeteria, 31.12.2016

Bürgerspital Betreuung Betagte
Dos Santos Gomes Idalina
Alterszentrum Weiherweg, Pflege,
31.12.2016

Hummelink Henricus
Alterszentrum Weiherweg, Pflege,
31.12.2016

Süffert-Klouth Gisela
Alterszentrum am Bruderholz,
Alltagsgestaltung & Aktivierung,
31.12.2016

DIPLOME / AUSBILDUNGEN

Bürgerspital Integration

Iseli Monika
Dipl. Arbeitsagogin HF

Bürgerspital Reha Chrischona
Sterchi Sonja
Psychoonkologie Curriculum
Landenberger-Arnet Pia
Dipl. Ernährungsberaterin FH

Bürgerspital Betreuung Betagte
Schmid Patrick
Höhere Fachprüfung Institutionsleiter
im sozialen und sozialmedizinischen
Bereich

Zwanzig Irmhild
Master of Advanced Studies Kalaidos FH
in Geriatric Care

Bürgerspital alle SC und Direktion

von Aarburg Laura
HR-Fachfrau mit eidg. Fachausweis



Foto: Jérôme Depierre