

## Besser nicht baden im Bennwilerbach

Baselbiet | Schlechte Werte bei Gewässer-Analyse

sda. Im Rahmen einer ausgedehnten Messkampagne hat der Kanton mögliche Badestellen für Erwachsene und Kinder in 18 grösseren Flüssen sowie 15 kleineren Flüssen und Bächen mehrfach analysiert, wie die Volkswirtschafts- und Gesundheitsdirektion am Dienstag mitteilte. Insgesamt 199 Wasserproben wurden dabei auf Kolibakterien und Enterokokken untersucht.

Eine gute mikrobiologische Wasserqualität hat das Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen in Birs, Ergolz und Lützel sowie im Rhein, Aletenbach, Fluebach, Homburgerbach und Leisibach festgestellt. Diese Gewässer wurden beim Gesamturteil der zweithöchsten Klasse der vierstufigen Qualitätskala zugeordnet. Die sauberste Klasse erreicht gar kein Baselbieter Gewässer. Die schlechteste Qualität wiesen derweil Arisdörferbach, Bennwilerbach, Frenke, Marchbach und Schliefbach auf. In diesen fünf Gewässern, die der schlechtesten Qualitätsklasse zugeordnet wurden, raten die Behörden vom Baden ganz ab.

### Grössere Gewässer sauberer

In den weiteren 21 untersuchten Baselbieter Gewässern kann eine gesundheitliche Beeinträchtigung, etwa nach dem Schlucken von Fluss- oder Bachwasser, nicht ausgeschlossen werden. Dazu gehören etwa Birsig, Hemmikerbach und Hintere Frenke. In diesen Bächen solle man gemäss Mitteilung das Tauchen vermeiden und nach dem Baden gründlich duschen. Der Kanton weist in der Mitteilung allerdings darauf hin, dass Probeentnahmen jeweils nur Momentaufnahmen seien – nach Regen etwa führen Fließgewässer kurzfristig mehr Material und Keime mit. Generell lasse sich sagen, dass die Wasserqualität im Kanton in den Hauptgewässern besser als in den Nebengewässern ist.

Die Ergebnisse der Untersuchung sollen nun als Leitfaden dienen. Eine Wiederholung der breit angelegten Messungen sei aus Kostengründen derzeit nicht vorgesehen. Grössere Flüsse würden weiter jährlich untersucht.

## Regierung kürzt Aids-Hilfe-Gelder

Baselbiet | Frauenoase bleibt vom Spardruck verschont

sda. Die Aids-Hilfe beider Basel (AHbB) soll vom Baselbiet von 2018 bis 2021 jährlich 192 000 Franken bekommen, 8000 Franken weniger als bisher. Die Baselbieter Regierung will so sparen, wie sie gestern mitteilte. Die Frauenoase soll weiterhin 75 000 Franken erhalten.

In der Summe beantragt die Regierung dem Landrat für die kommende Leistungsperiode 1,068 Millionen Franken für die beiden regional tätigen Institutionen. «Aufgrund der Finanzlage des Kantons» habe sie «den Staatsbeitrag intensiv auf Möglichkeiten der Reduktion geprüft» und bei der AHbB eine Möglichkeit geortet. Gemäss der Landratsvorlage ist mit einer geringeren Nachfrage beim Beratungsangebot der Aids-Hilfe an den Baselbieter Schulen sowie im Bereich der persönlichen Beratungen zu rechnen.

# «Wir sind auf gutem Weg»

Läufelfingen | Bei der Bäckerei «Brot & so» liegt ein Teig acht Stunden lang (III\*)

Ralph und Tanja Luder haben sich mit ihrer neuen Bäckerei «Brot & so» im Kohler-Areal in Läufelfingen «weit aus dem Fenster gelehnt», wie der Bäcker sagt. Doch Gemeinde und Kundschaft wissen ihre Innovation und die natürlichen Zutaten ihrer Leckereien zu schätzen.

### Barbara Saladin

Anderthalb Jahre ist es her, dass Ralph und Tanja Luder ihre Bäckerei Brot & so im ehemaligen Kohler-Areal in Läufelfingen eröffnet haben. Der Laden mit dem klassischen Sortiment einer Holzofen-Bäckerei/Konditorei vom Zopf übers Sandwich bis zum Praliné ist beliebt, sowohl bei den Einheimischen als auch bei Auswärtigen. «Ein Drittel unserer Kundschaft stammt aus dem Kanton Solothurn», sagt Mitinhaber Ralph Luder.

An der letzten Station vor dem Unteren Hauenstein gelandet sind Luders mit «Brot & so», weil die Gemeinde Läufelfingen Kontakt mit ihnen aufgenommen habe, erklärt er. Nach dem Verkauf von Brot und Gebäck an der Buckter Hauptstrasse während mehrerer Jahre haben sie nun ein richtiges Ladenlokal mit Backstube und einem angegliederten Café realisiert. Allerdings war es ein harter Weg bis zum eigenen Geschäft: «Die Suche nach einer Bank, die an das Projekt glaubte, war lang, die Suche nach Personal ebenso.» Heute beschäftigen Luders in der Produktion und im Laden rund zehn Angestellte, die meisten davon Teilzeit. «Brot & so» liefert seine Backwaren auch in andere Läden der Umgebung und bietet einen Partyservice an.

Er sei ein Dickkopf, gibt Bäcker Ralph Luder zu.

Bild Barbara Saladin



«Wir haben uns mit dem neuen Geschäft weit aus dem Fenster gelehnt. Ich weiss von keiner einzigen anderen Bäckerei, die in den letzten Jahrzehnten nicht als Filiale einer grösseren Firma im Baselbiet neu eröffnet wurde», sagt Ralph Luder unumwunden. «Aber ich bin ein Dickkopf, ich wollte das tun», fügt er mit einem Schmunzeln hinzu.

### Authentisch bleiben

Die Luders – er ist gelernter Bäcker/Konditor, sie gelernte Konditorin/Confiseurin – legen bei ihren Produkten grossen Wert auf natürliche Zutaten. Sie arbeiten ohne Backmittel und ohne Enzympräparat beim Brot. «Ich lasse die Teige acht Stunden lang liegen. So ist das Brot verträglicher», sagt Luder und erwähnt, dass verschiedene Kunden extra deswegen nach Läufelfingen einkaufen kämen. Er ist überzeugt, im Kohler-Areal den richtigen Ort gefunden zu haben: «Die Kaufkraft ausserhalb der Zentren

wird unterschätzt», sagt der Oberbaselbieter, räumt aber ein, dass man im Dorf präsent und greifbar sein müsse, wenn man sich etablieren wolle – «aber es ist wichtig, authentisch zu bleiben».

«Vielleicht sollte ich als Chef mehr im Laden präsent sein. Aber meine grosse Leidenschaft ist nach wie vor das Handwerk», sagt der Bäcker. Wenn er in die Zukunft blickt, strahlt er unternehmerische Zuversicht aus: «Es ist eng, aber es geht. Wir sind auf gutem Weg.» Zwar ist er sich bewusst, dass die Firma noch wachsen müsse, aber: «Wenn wir so weiterarbeiten, kommt es gut.»

Auf eine Lehrstelle angesprochen, sagt er, dies sei derzeit noch nicht möglich, da das Geschäft noch in der Aufbauphase sei – «und ich möchte einem Lernenden eine gute Ausbildung bieten anstatt ihn als billige Arbeitskraft einzusetzen.» Für die Zukunft ist es aber eine Option. Was hingegen nächstens schon Realität wird, ist das neue

Brunchlokal in einem Raum neben der Bäckerei, wo sich die Kundschaft jeweils sonntags bei einem Brunch verwöhnen lassen kann – und dies bereits ab dem 15. Oktober.

Brot & so, Holzofenbäckerei mit Café, Hauptstrasse 22/24, Läufelfingen, www.brotundso.ch.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 6–19 Uhr, Samstag 6.30–17.00 Uhr, Sonntag 8–17 Uhr. Eine ausführliche Liste mit Einkaufsmöglichkeiten in Dorf- und Hofläden im Oberbaselbiet findet sich unter [www.tafeljura.ch](http://www.tafeljura.ch).

\* Dritter Teil einer Serie über Oberbaselbieter Dorfläden. – Wird fortgesetzt.

## Gutschein

bas. Gegen Vorweisen dieses Zeitungsartikels erhalten Sie ein Gipfeli oder Weggli gratis. Einzulösen direkt bei «Brot & so» in Läufelfingen während der Öffnungszeiten.

# Pathos bei verregnetem Abschied

Liestal | Die Rekrutenschule löst sich mit einem feierlichen Zeremoniell auf

Militärhistorischer Moment in der Kaserne. Nach 140 Jahren Rekrutenausbildung im Garnisonsstädtchen Liestal wird die Infanterie-Rekrutenschule aufgelöst und auf andere Waffenplätze verteilt. Dies als Folge der Reformen zur Weiterentwicklung der Armee.

### Ulrich Fluri

Mit der Abgabe der Standarte der Inf RS 13 zurück an den Kommandanten des Lehrverbands Infanterie, Brigadier Franz Nager, ist am Dienstagabend ein Mythos zu Ende gegangen. Eine Zäsur, die nicht nur bei Armee-Nostalgikern, sondern auch bei der Liestaler Bevölkerung wie auch bei den vielen Gästen dieser Auflösungsfeier mit gewissen Emotionen und mit Wehmut zur Kenntnis genommen wurde.

Schulkommandant Oberst im Generalstab Hubert Bittel legte in seiner Begrüssungsansprache gleich noch einen drauf und meinte ironisch, der zu Beginn der Feier einsetzende Regen sei halt auch eine Art Tränenvergossen des Liestaler Nachthimmels. Nacht war es denn auch bereits, als die rund 200 Rekruten, musikalisch begleitet vom Spiel Heer Nord, als Fa-



Wie beim Zapfenstreich: Die Rekruten mit Fackeln.

Bild Ulrich Fluri

ckelzug in den Kasernenhof einmarschierten. Ein bewegender Moment und auch fernab von militärischem Drill. Daneben hat Oberst Bittel seiner Truppe für den bisherigen Durchhaltewillen gedankt und ihr zugerufen: «Tragen Sie den guten Geist der Inf RS 13 weiter!»

Im Weiteren bilanzierte Bittel seine kurze Zeit als Liestaler Schulkommandant als äusserst fruchtbar, insbesondere auch im Umgang mit den Behörden. «Es war für mich einfach, hier Kommandant zu sein.» Dann das üb-

liche militärische Zeremoniell mit Fahnenmarsch und Fahnenabgabe. Ein eher seltenes Bild, da die Soldaten in Achtungsstellung mit einer Fackel in der Hand standen.

### Weiterhin Garnisonsstädtchen

Mit dem nahtlosen Einzug anderer Truppen (Inf OS und Inf-Durchdiener-Bereitschaftskompanie) ist der Fortbestand des einzigen Waffenplatzes nördlich des Juras gesichert und die Belegungsdichte der Kaserne wird sogar etwas ansteigen. Nationalrätin

Daniela Schneeberger zeigte sich darüber in ihrer Ansprache sowohl für das «Stedli» wie auch für den Kanton erfreut. Das Ende dieser 140-jährigen Rekrutentradition hat sie aber doch etwas bedauert. Ihre grundsätzliche Überlegung zur Armee war indes ein flammender Aufruf, dafür Sorge zu tragen. Die FDP-Politikerin aus Thürnen zeigte sich auch überzeugt vom Mehrwert, den Kaderangehörige in die KMU-Wirtschaft einbringen.

Viel Pathos dann zum Abschluss der Ansprache: «Ihre lodernnden Fackeln, ein weitverbreitetes Symbol für Freiheit und Unabhängigkeit, erinnern etwas an den grossen Zapfenstreich, bei dem es bekanntlich auch ums Abschiednehmen geht.» Und definitiv Abschied genommen wurde dann in der Sporthalle. Im Beisein von Honoratioren aus Politik und Armee – angeführt von Landratspräsidentin Elisabeth Augstburger, den Baselbieter Regierungsräten Anton Lauber, Isaac Reber und Thomas Weber, dem baselstädtischen Regierungsrat Baschi Dürr sowie Divisionär Hans-Peter Walser, Kdt Ter Reg 2 – wurde bei Raclette und Weisswein auch noch der Walliser Herkunft des abtretenden Schulkommandanten gehuldigt. Für die aufgelöste Inf RS 13 war es sozusagen die Henkersmalzeit.