

Reinach 13



Neue Leitung: Das Seniorenzentrum Aumatt wird neu von Salvatore Pranzo geführt. Er tritt in die Fussstapfen von Ulrich Furrer, der in Pension geht.

Gempfen 27



Frischer Wind: Die neu gegründete Freie Liste Gempfen will das politische Geschehen in der kleinen Dorneckberg-Gemeinde beleben.

Agenda 32

Stellen 24

Immobilien 6

Events 30–31

Redaktion 061 706 20 22
redaktion.arlesheim@wochenblatt.ch
Inserate 061 706 20 20
inserate@wochenblatt.ch

«Ochsen»-Koch in Schweizer Nati berufen

Silvan Holenstein, Sous-Chef im Gasthof Ochsen in Arlesheim, ist Koch mit Leib und Seele. Jetzt soll er für die Schweiz den Weltmeistertitel und olympisches Gold erkochen.

Thomas Kramer

Es sind für den 28-jährigen Silvan Holenstein bewegte Zeiten: Im Januar ist er zum ersten Mal Vater geworden, seit wenigen Tagen weiss der Sous-Chef im Gasthof Ochsen in Arlesheim, dass er vom Schweizer Kochverband SKV in den Kreis der sechsköpfigen Schweizer Kochnationalmannschaft einberufen worden ist. «Ich bin sehr stolz und fühle mich geehrt», sagt der bescheiden auftretende Silvan Holenstein. Dabei ist eine Nomination in die Nati alles andere als eine Kleinigkeit. Wer für die Schweiz kochen darf, schwingt den Löffel auf ganz hohem Niveau, gehört doch das Team seit Jahren zu den weltbesten Mannschaften. An der Kocholympiade 2016 in Erfurt erreichte die Nati in der Gesamtwertung den dritten Platz und in den Einzelprogrammen jeweils Gold. Teammanager Tobia Ciarulli begründet die Nomination Holensteins wie folgt: «Silvan wurde mir empfohlen. Nach Prüfung seines beruflichen Werdeganges und nach Rücksprache mit meinem Team sind wir der Meinung, dass Silvan mit seiner Erfahrung die Kochnationalmannschaft positiv unterstützen kann.»

Sprungbrett für talentierte Jungköche Sterne-Köche und bekannte TV-Gesichter wie Daniel Buhmann («Der Restaurant-Tester») oder Ivo Adam («Schweizer Chuchi») haben die Schweiz in frü-



Abschmecken, anrichten: Silvan Holenstein bei seiner täglichen Arbeit in der Küche des Gasthofs Ochsen. FOTO: THOMAS KRAMER

heren Jahren auf internationalem Parkett erfolgreich vertreten. Die Kochnati ist also auch ein relevantes Sprungbrett für talentierte Jungköche – auch wenn es ein sehr zeitintensives Engagement neben allen beruflichen und familiären Pflichten ist. «Ich habe das mit meiner Frau besprochen und wir sind uns einig geworden, dass ich diese Chance packen soll.»

Sein berufliches Rüstzeug in Form eines Lehrabschlusses als Koch mit eidgenössischen Fähigkeitszeugnis holte sich Silvan Holenstein in der Stiftung Blumenrain in Therwil. Dort traf er auf seinen Lehrmeister Jean-Claude Wicky, der einst in den Basler Gastrotempeln «Stucki» und «Cheval Blanc» tätig war und etwas überraschend in die Küche eines Alterszentrums wechselte. Weitere Erfahrungen sammelte Holenstein in Form von Praktika – unter anderem bei Spitzenköchin Tanja Grandits, deren Kochkünste und persönliches Auftreten

er gleichermassen hoch einschätzt. Darüber hinaus absolvierte er in der Konditorei Grellinger in Reinach eine Zusatzausbildung als Konditor-Confiseur. Gerade die Süssspeisen haben es ihm ange-tan. Bei der Zubereitung von Desserts schätzt er die Kreativität, die er an den Tag legen kann – mehr als bei den Fleischgerichten. Er nennt als Beispiel ein selbstgeschaffenes Heuglace auf der Basis von Bergthymian. «Man führt den

Fortsetzung auf Seite 2

Ärztlicher Notfalldienst Telefon 061 261 15 15

Unter dieser Nummer erreichen Sie in Notfällen den diensttuenden Arzt, Kinderarzt und Zahnarzt in Ihrer Nähe. Bitte versuchen Sie zuerst, Ihren Hausarzt zu erreichen.

Offizielle Spitexorganisationen der Region

Aesch/Pfeffingen Tel. 061 753 16 16
Arllesheim/Münchenstein Tel. 061 417 90 90
Dornach Tel. 061 701 89 02
Reinach Tel. 061 711 29 00

Detaillierte Auskünfte über das jeweilige Angebot erhalten Sie unter der oben aufgeführten Tel.-Nr.

Ostern 2017
Sonntag, 16. April, ab 12 Uhr
Prosecco und «Gruss aus der Küche»
+ feines 4-Gang-Menü Fr. 75.-

Details auf www.anti-chi-sapori.ch
 Reservation erwünscht

**TRATTORIA ANTICHI SAPORI,
 THERWIL, Tel. 061 722 13 13**
 (gegenüber dem Coop Therwil)

IMPRESSUM

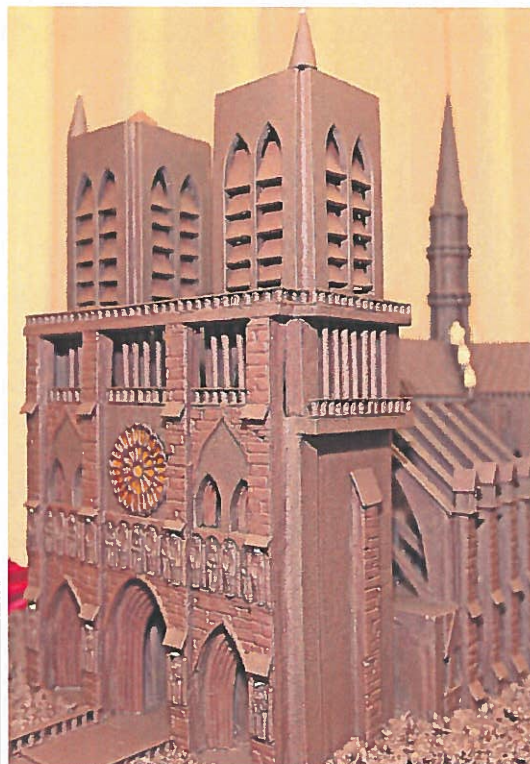
WOCHENBLATT
 MITHTEL- UND OBERLANDSCHWEIZER ZEITUNGSGEMEINSCHAFT

Antikes Publikationsorgan der Gemeinden Aesch, Arlesheim, Dornach, Gempfen, Hochwald Münchenstein, Pfeffingen und Reinach
www.wochenblatt.ch
 Erscheint wöchentlich (Donnerstag)
 Herausgeberin
 AZ Anzeiger AG
 Ermittlungsstrasse 13, 4144 Arlesheim
 Geschäftsführer/Redaktionsleiter
 Thomas Kramer, Tel. 061 706 20 22
 thomas.kramer@azmedien.ch
 Redaktion
 Tel. 061 706 20 22
 redaktion.arlesheim@wochenblatt.ch
 Für nicht verlangte Manuskripte (max. 1500 Zeichen) und Illustrationen übernimmt die Redaktion keine Haftung. Redaktionsschluss Dienstag, 9:00 Uhr
 Inserate
 Tel. 061 706 20 20, Fax 061 706 20 30
 inserate@wochenblatt.ch
 Verkaufsführer
 Markus Würsch, Tel. 061 706 20 27
 markus.wuersch@azmedien.ch
 Druck
 Mittelland Zeitungsdruck AG (AZ Print),
 5001 Aarau
 Inserateschluss
 Dienstag, 12:00 Uhr
 Inseratpreise (Grundtarif):
 nm sw Fr. -92, mm farbige Fr. 1.13
 Alle Preise zuzüglich 8% MwSt.
 Begleibte Auflage
 31 865 Ex. (NEMF 2014)
 Copyright
 AZ Anzeiger AG
 Inseratekombinationen
 • Birs-Kombi: Inseratekombination mit Wochenblatt (Schwarzrubenland/Laufental), Wochenblatt (Birsach/Dorneck) und Birsigal-Bote.
 Auflage: 76 069 Ex.
 • AnzeigerKombi 31: Inseratekombination mit Birs-Kombi-Titel, fricktal.info, Oberbaselbieter Zeitung, Aalschwiler Wochenblatt, Muttensar & Prätter Anzeiger, Birsfelder Anzeiger.
 Auflage: 203 134 Ex.
 Abonnemente
 AZ Anzeiger AG, Abo Contact Center,
 Neumattstrasse 1, 5001 Aarau
 Tel. 058 200 55 86, Fax 058 200 55 56,
 abo@azmedien.ch
 ½ Jahr Fr. 60.-, 1 Jahr Fr. 120.-

Ein Produkt der **azmedien**

Verleger: Peter Wanner
www.azmedien.ch
 Namhafte Beteiligungen nach Art. 322 Abs. 2 StGB
 AZ Anzeiger AG, AZ Fachverlage AG, AZ Management Services AG, AZ Regionalfernsehen AG, AZ TV Productions AG, AZ Verlagsservice AG, AZ Vertriebs AG, AZ Zeitungen AG, Belcom AG Dietsch AG, Media Factory AG, Mittelland Zeitungsdruck AG, Vogt-Schild Druck AG, Vogt-Schild Vertriebs GmbH, Weiss Medien AG

«Ochsen»Koch in Schweizer Nati berufen



Notre Dame de Paris: Dieses mit «Gold» gekrönte Kunstwerk aus Schokolade schuf Silvan Holenstein als Abschlussarbeit seiner Konditor-Confiseur-Ausbildung. FOTO: ZVZ

Löffel zum Mund und schon sitzt man in Gedanken nicht mehr im Restaurant, sondern beim Bauern auf dem Feld», schwärmt Holenstein. So wie er das erzählt, wird spürbar, warum es ihm beim Kochen eigentlich geht – dem Gast ein Erlebnis auf mehreren Sinnebenen zuzubereiten.

Holenstein, der seine Kindheit in Luzern verbrachte und seit einhalb Jahren in Arlesheim wohnt, ist mit Leib und Seele Koch. Eigentlich schon seit früher Kindheit, als er in der elterlichen Küche mit den Töpfen jonglierte. Pasta Cinque «Pa» war sein allererstes Gericht, das er selbst zubereiten konnte. Das Kochen hat ihn seither nicht mehr losgelassen. «Ich würde sehr gerne einmal in einem mit Michelin-Sternen dekorierten Betrieb arbeiten», sagt er. Ob er aber selbst

einmal ein Stermekoch sein will und einen Betrieb führen will, das möchte er offenlassen, weiss aber genau: «Auf diesem Niveau ist das Geschäft sehr hart.»

Erstes Ziel: Weltmeisterschaft 2018

Vor einem allfälligen Griff nach den Sternen gehts für Silvan Holenstein jetzt aber drum, nach einer Goldmedaille zu greifen. Ab sofort beginnt die Aufbauarbeit für das erste Ziel, die Weltmeisterschaft im Herbst 2018 in Luxemburg, wo über 70 Nationalteams – rund 2000 Köche – um Edelmetall kämpfen. Der Wettkampf gliedert sich in zwei Teile: Das sogenannte kalte Programm besteht aus diversen kleinen Komponenten und Menüs. Einige Gerichte sind warm zuzubereiten, aber kalt zu präsentieren. Das warme Programm besteht aus ei-

«Wichtig ist: Er muss ein Teamplayer sein»

lok. Teammanager der Schweizer Kochnationalmannschaft ist Tobia Ciarulli. Zusammen mit zwei kulinarischen Beratern unterstützt er das Team in der Vorbereitung und Umsetzung des Menü-Programms, das an den internationalen Auftritten zubereitet werden soll. Das Wochenblatt hat sich mit ihm unterhalten.

Wochenblatt: Herr Ciarulli, welche Fähigkeiten nebst soliden Kochkünsten muss ein Vertreter der Schweizer Kochnationalmannschaft mitbringen?

Tobia Ciarulli: Vor allem viel Leidenschaft für den Kochberuf. Weiter gut mit Stresssituationen umgehen können und eine Prädisposition für Wettkämpfe haben. Auch wenn viele Leute zuschauen, muss er die Ruhe bewahren können. Wichtig auch: Er muss ein Teamplayer sein.

Wie hoch ist der zeitliche Aufwand für die Kochnationalmannschaft?

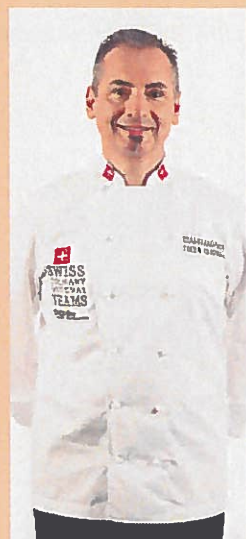
Tobia Ciarulli: Unsere Teammitglieder müssen bereit sein, ihre Freizeit in die Kochnationalmannschaft zu investieren. Alle Mitglieder arbeiten im Durchschnitt 80 bis 100 Prozent bei ihrem Hauptarbeitsgeber, rund 20 Prozent arbeiten sie mit uns. Es ist klar, dass vor den Wettbewerben der Aufwand grösser ist. Für mich und meine Berater ist es wichtig, dass wir mit einer guten Planung und der Nähe zum Team die einzelnen Mitglieder in einer guten Work-Life-Balance halten.

Wie werden die Mitglieder finanziell entschädigt?

Tobia Ciarulli: Die Teammitglieder erhalten für ihren Einsatz eine definierte Tagespauschale. Zudem werden anfallende Spesen, Weiterbildungen, diverse benötigte Ausrüstungen sowie Berufskleider von uns übernommen. Ohne das Engagement und die Unterstützung unserer Sponsoren wäre das nicht möglich. Vielen Dank an alle Sponsoren an dieser Stelle.

Was hat eine Einberufung für eine Bedeutung hinsichtlich der beruflichen Karriere eines Teammitglieds?

Tobia Ciarulli: Es ist gut vorstellbar, dass sich für die Teammitglieder wichtige Türen für die berufliche Zu-



Betreut die Kochnati: Tobia Ciarulli.

kunft öffnen. Im Weiteren erhält man während der Zeit in der Kochnationalmannschaft die Chance, berufliche Kontakte zu knüpfen – sei es national sowie international. Auch die persönliche und berufliche Erfahrung ist nicht zu unterschätzen. Das Wichtigste ist, dass er als Aushängeschild des Schweizer Kochverband jungen Menschen aufzeigt, dass der Koch einer der wohl kreativsten und abwechslungsreichsten Berufe ist.

Wo trainiert die Kochnati?

Tobia Ciarulli: Unsere Trainingsbasis ist bei unserem Sponsor Electro-Lux Professional AG in Sursee. Wir können uns dank einer professionellen Infrastruktur optimal auf die Wettkämpfe vorbereiten.

Aktuelle Informationen über die Schweizer Kochnationalmannschaft:
www.hotelgastrounion.ch/sku

nem Drei-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) für 110 Personen. In einer Schauküche wird das Menü innerhalb von fünf Stunden zubereitet und den Gästen anschliessend serviert. Welche Rolle Holenstein in der

Kochnationalmannschaft genau spielen wird, ist noch offen. Das wird sich nach den ersten Treffen zeigen. Gut möglich aber, dass er aufgrund seiner Fähigkeiten auf dem Papier und in der Küche den Dessert-Part übernehmen wird.

AUS DEN BIRSDTADT-GEMEINDEN

Absichtserklärung unterzeichnet

Von Mitte 2014 bis 2016 haben die sieben Birsstadt-Gemeinden das «Raumkonzept Birsstadt» entwickelt. Mit einer Absichtserklärung vereinbaren Aesch, Arlesheim, Birsfelden, Dornach, Münchenstein, Pfeffingen und Reinach nun die konkrete weitere Zusammenarbeit und gemeinsame Umsetzung.

Raumkonzept: gemeinsam in die Zukunft

Das Raumkonzept Birsstadt zeigt auf, wie sich Siedlung, Landschaft und Verkehr im Birsstal nachhaltig entwickeln können. Und das geht am besten gemeinsam: Wohn- und Arbeitsgebiete sind schon lange zusammengewachsen und auch Verkehr, Natur und Landschaft machen nicht an den Gemeindegrenzen Halt. Die Birsstadt-Gemeinden wollen mit dem Raumkonzept die Vielfalt der Birsstadt bewahren, aufeinander abgestimmt an geeigneten Standorten neue Wohnräume und Arbeitsplätze schaffen, die Verkehrsinfrastrukturen verbessern und den Birsraum für Natur und Erholung aufwerten. Zum ersten Mal in der Region verfolgen die Gemeinden damit eine gemeinsame Planungsstrategie.

Absichtserklärung: bewährte Zusammenarbeit fortsetzen

Das Raumkonzept Birsstadt ist, anders als z.B. eine kommunale Ortsplanung oder der kantonale Richtplan, nicht rechtsverbindlich. Auf regionaler Ebene bestehen zurzeit noch keine gesetzlich verankerten und verbindlichen Planungsinstrumente. Die Birsstadt-Gemeinden bekräftigen deshalb mit der Absichtserklärung, dass sie die regionale Zusammenarbeit in Siedlungs-, Verkehrs- und Landschaftsfragen fortsetzen wollen. Gemäss Raumkonzept Birsstadt wollen die Gemeinden bei den kommunalen Vorhaben und Planungen eine gemeinsame Strategie berücksichtigen und die vorgesehenen Massnahmen aufeinander abgestimmt umsetzen. Und sie wollen sich weiterhin gemeinsam als «Birsstadt» bei Kantonen und Bund für wichtige Projekte, wie z.B. eine neue S-Bahn-Haltestelle in Dornach einsetzen.

Auch die beiden Standortkantone Basel-Landschaft und Solothurn und der Nachbaranton Basel-Stadt haben die Absichtserklärung zum Zeichen der Kenntnisnahme unterzeichnet.

SENIOREN

Infoabend zur Altersvorsorge

PR «Altersvorsorge – mit was können wir künftig noch rechnen?» Christa Kalt, eidg. dipl. Finanzplanungs-Expertin aus Sissach, wird am Mittwoch, 3. Mai, im Hotel Sonne in Sissach und am Montag, 8. Mai, im Hotel Weisses Kreuz in Breitenbach über dieses Thema referieren, Beginn jeweils 19 Uhr.

Rentenreform 2020, was sind die Folgen, wenn das Volk dafür stimmt? Das Parlament verspricht eine um 70 Franken höhere AHV-Rente, die Renten aus der Pensionskasse jedoch werden bedeutend tiefer ausfallen, nicht zuletzt durch die Senkung des Umwandlungssatzes im BVG ab 2020, jährlich um

-0.2% bis auf 6%. Ab 2018 wird die Mehrwertsteuer um 0.3% erhöht, eine weitere Erhöhung um 0.3% ab 2021. Dies verteuert Waren und Dienstleistungen, was sich wieder im privaten Budget niederschlägt. Weiter werden die AHV-Beiträge um 0.3% erhöht ab 2021. Der Freibetrag in der AHV für Rentner wird abgesenkt, das heisst, wer über das ordentliche Pensionsalter arbeiten muss, muss künftig auf das ganze Einkommen AHV-Beiträge leisten. Man darf gespannt sein, wie das Stimmvolk im September 2017 an der Urne entscheidet. Weitere Senkungen sind geplant oder werden teilweise bereits angewendet.

NATURFREUNDE SCHWEIZ

Von Mervelier nach Courchapoix

Am Ostermontag, 17. April, gehen wir auf eine weitere Wanderung: Wir starten in Mervelier im Val Terbi und wandern durch den Wald Forêt du Droit bis zu einer Hütte, wo wir eine 200-jährige Kiefer bewundern können. Rund um den Plain Fayen (grosse Hochebene auf 760m) kommen wir zur Côte de l'Envers, folgen dem Bach La Dou bis nach

Courchapoix, wo wir dann mit dem Postauto zurück nach Delémont fahren. Wanderzeit: ca. 3 Stunden. Billett: Kollektivbillett. Verpflegung aus dem Rucksack. Treffpunkt: 9.15 Uhr in der Schalterhalle Basel SBB. Auskunft und Anmeldung bis 13. April bei Nik Pfister, Telefon 061 361 70 76 oder 079 724 33 08. Sektion Birsigal und Birseck