



Voranzeigen Veranstaltungen

Terminliste 2008

Bürgergemeinde Münchenstein

15. März, Samstag, 08.00 Uhr
Frontag

28. März, Freitag, 19.30 Uhr
Jazz in der Trotte: Les Jazzticots
aus Südfrankreich

29. März, Samstag, 08.00 Uhr
Frontag

01. April, Dienstag, 19.00 Uhr
Gabholzverlosung, Trotte

05. April, Samstag, 14.00 Uhr
Dorf- und Schlossführung mit
Benjamin Huggel

12. April, Samstag, 19.00 Uhr
Festlicher Abend in der Trotte

Achtung: neuer Termin
16. Mai, Freitag, 20.00 Uhr
BGV, Trotte

22. Mai, Donnerstag, 16.30 Uhr
Zu Gast bei: Besichtigung des Ri-
cola-Kräutergarten in Nenzlingen

10. Juli, Donnerstag, 19.00 Uhr
Dorf- und Schlossführung mit
Benjamin Huggel
Apéro auf dem Schlossfelsen

Kontaktadresse
BÜRGERGEMEINDE
MÜNCHENSTEIN,
Postfach 29,
4142 Münchenstein 3
Büro Trotte,
Hauptstrasse 25,
4142 Münchenstein
Öffnungszeiten:
Jeweils Donnerstag
von 9–11 Uhr.



Liebe Mitbürgerinnen,
liebe Mitbürger

Das erste Viertel des neuen Jahres ist nun schon beinahe vorüber – aber noch ist es Zeit, das vergangene Jahr zu betrachten und auf die kommenden neun Monate voraus zu blicken.

Zunächst möchte ich Ihnen allen danken, dass Sie allen bisherigen Bürgerrätinnen und Bürgerräten für die nächsten vier Jahre erneut Ihr Vertrauen schenken. Wir sind eine eingespielte Crew und freuen uns darauf, uns in der neuen Amtsperiode wiederum einsetzen zu dürfen. Dieser Einsatz ist für uns allerdings nicht immer einfach: Wir alle stehen im Berufsleben – und Sie wissen, wie es heutzutage in der Wirtschaft «zu und her» geht. Die Wirtschaftsbosse sind sich leider nicht mehr im Klaren, aufgrund welcher Konstellationen es ihnen heute noch möglich ist, Gewinne einzustreichen und den Aktionären jedes Jahr höhere Dividenden auszuzahlen. Sie haben vergessen, dass die Schweiz auf dem Milizsystem aufgebaut ist und dass es ihre Mitarbeiter waren, die dieses Land in der Vergangenheit zu dem gemacht haben, was es heute ist, und dass ebenfalls die Mitarbeiter mit ihrer Leistung versuchen, diesen Stand zu bewahren. Viele opfern ihre Freizeit, um unser Land in seiner Form zu erhalten.

Leider folgt der Staat den gleichen Prinzipien wie die Wirtschaft. Auch die Politiker und Verwaltungsmanager scheinen nach ihrer Wahl rasch zu vergessen, wie ein Milizsystem überhaupt funktioniert. Wieder einmal bleibt es uns Bürgern dieses

Editorial

Landes überlassen, politisch zu handeln und Änderungen herbeizuführen. Die Wirtschaft muss wieder bereit sein, einsatzfreudigen Mitarbeitern Zeit zur Verfügung zu stellen, sich in politischen Ämtern zu engagieren. In unserer Politik brauchen wir wieder Führungspersönlichkeiten mit Fach- und Sachkenntnissen aus dem wirklichen Alltag. Damit dies in Gang kommt, müssen wir Bürger unsere Meinung im privaten wie auch im Geschäftsleben kundtun. Diejenigen, die in politischen Parteien tätig sind, müssen Einfluss nehmen, damit sich die Parteien um dieses Thema kümmern. Die politische Ausrichtung spielt in diesem Fall keine Rolle. Es geht um das Kernproblem: Wenn unser Milizsystem stirbt, stirbt die Schweiz.

Im vergangenen Jahr haben im Rahmen der Bürgergemeinde viele Anlässe stattgefunden. Bald kommen neue Termine auf uns zu, so etwa unsere Frontage und neu ein festlicher Abend in der Trotte. Der diesjährige Banntag wird aus Anlass des 10-jährigen Bestehens der Forstbetriebsgemeinschaft Arlesheim / Münchenstein speziell und ganztägig mit zwei Rotten durchgeführt. Am 1. Juli beginnt für uns Bürgerräte die neue Legislaturperiode. An Arbeit für die aktuellen und die in Aussicht stehenden Projekte wird es nicht fehlen: Nehmen Sie als Bürgerinnen und Bürger Anteil an unserer Arbeit. Denken Sie mit, bringen Sie Ihre Vorschläge und Ihre Meinung aktiv zur Geltung und nehmen Sie teil am Leben unserer Bürgergemeinde!

Clive Spichty,
Bürgergemeindepräsident

Im Rückspiegel

Die Parabel vom wahren Wert des Ringes

Der Neujahrs-Apéro 2008 ist bereits wieder schöne Erinnerung. In seiner Neujahrsansprache erzählte Bürgergemeindepäsident Clive Spichty eine Geschichte, die man sich das ganze Jahr über immer wieder gegenwärtigen sollte. Weil sie genau in die gedankliche Richtung geht, die der Redner am Ende seiner Ansprache folgendermassen formulierte: «Versuchen wir doch, nicht zu vergessen, dass wir unseren Mitmenschen Anerkennung, Wertschätzung und Achtung zeigen sollten.» Und hier die Geschichte vom wahren Wert des Ringes in einer gekürzten Fassung.

Eines Tages kam ein junger Mann zu einem weisen Meister und sagte: «Ich bin gekommen, weil ich mich so wertlos fühle, dass ich mit mir überhaupt nichts anzufangen weiss. Man sagt, ich sei zu nichts nütze und mache alles falsch. Was muss ich tun, damit die Leute eine höhere

Meinung von mir haben, dass sie mich schätzen und gern haben?» Der Weise gab zur Antwort, dass er nicht sofort helfen könne, da er zunächst selbst ein Problem lösen müsse. «Wenn du zuerst mir helfen würdest, wäre meine Angelegenheit rascher erledigt und dann könnte ich vielleicht auch dir helfen.» Und er übergab dem jungen Mann einen Ring mit der Anweisung, diesen in der Stadt auf dem Markt zu verkaufen, den bestmöglichen Preis dafür auszuhandeln – und auf gar keinen Fall dürfe der Preis unter einem Goldstück liegen.

Auf dem Markt angekommen, versuchte der junge Mann, mit Händlern ins Geschäft zu kommen. Die meisten lachten ihn aus, als sie vom Preis des Ringes erfuhren und gaben ihm zu verstehen, dieser Ring sei nie und nimmer ein Goldstück wert. Einzig ein älterer Händler war höflich und erklärte ihm, er biete ihm zum Tausch ein Silberstück und einen Kupferbecher an.

Niedergeschlagen kehrte der junge Mann zum Meister zurück. Traurig

berichtete er ihm von seinen Erfahrungen: «Es ist mir einfach nicht gelungen, die Händler auf dem Markt vom wahren Wert des Ringes zu überzeugen!» «Du sprichst vom wahren Wert des Ringes, mein Freund», entgegnete der Meister. Und er riet ihm, nochmals zurück zur Stadt zu gehen, den Ring aber diesmal einem Schmuckhändler vorzulegen, das Schmuckstück vom Fachmann schätzen zu lassen, es jedoch nicht zu verkaufen.

Der Schmuckhändler prüfte den Ring unter einer Lampe und legte ihn auch auf eine Waage. Dann sagte er zum Jüngling: «Richte deinem Meister aus, dass ich ihm – falls er den Ring sofort verkaufen will – nicht mehr als 58 Goldstücke geben kann. Ich weiss, dass man mit etwas Geduld wohl bis zu 70 Goldstücken bekommen könnte. Aber da es sich um einen Notverkauf zu handeln scheint...»

Ausser sich vor Freude eilte der junge Mann zurück zum Meister und erzählte ihm von der Schätzung des Schmuckhändlers. Der Meister hörte aufmerksam zu, um dann zu sagen: «Schau, mein lieber junger Freund, du bist wie dieser Ring. Kostbar, ein einzigartiges Schmuckstück. Und genau so wie bei diesem Ring kann auch dein Wert nur von einem Fachmann erkannt werden. Weshalb also irrst du durch dein Leben und erwartest, dass jeder x-beliebige Mensch deinen wahren Wert erkennt?» Lächelnd streifte der weise alte Mann den Ring wieder über den kleinen Finger seiner linken Hand.



Gespannt wartet das Publikum auf die Darbietungen des Neujahrs-Apéros 2008. Welche Überraschung hat sich die Kulturkommission diesmal ausgedacht?



Begleitet von einem russischen Akkordeon-Virtuosen bezaubert Colette Greder – bekannt als «Spatz vom Spalebärg» – mit Chansons.

Samstag, 12. April: ein ganz besonderes Datum!

K+K-Abend in der Trotte

Hinter dem Kürzel k + k versteckt sich meist die Bezeichnung «königlich und kaiserlich», ein Begriff, der aus der einstigen österreich-ungarischen Monarchie stammt. Auf Münchenstein und den Anlass vom 12. April 2008 bezogen meint k+k soviel wie KULTUR UND KULINARIK. Wie kommt die Kulturkommission dazu, in der Trotte einen ausserge-

wöhnlich festlichen Abend zu organisieren, unter dem verheissungsvollen Titel MIT ALLEN SIN- NEN?

Klänge im Gedenken an Alfred Imhof

Urheber des Gedankens ist der unvergessene Alfred Imhof. Wer erinnert sich in Münchenstein nicht an den erfolgreichen Unternehmer, dessen Grosszügigkeit immer wieder Institutionen oder Projekten zugute gekommen ist. Alfred Imhof, ein geselliger Mensch, der die guten Dinge des Lebens zu schätzen verstand, freute sich immer auch am Neujahrs-

apéro der Bürgergemeinde. Und weil er wusste, dass festliche Darbietungen stets auch einiges Geld kosten, liess er der Kulturkommission jeweils liebenswürdig eine «Kulturspende» zukommen.

Die Kulturkommission wollte mit diesen Imhof-Spenden aber nicht einfach irgendwelche Rechnungen bezahlen, sondern für ein ganz besonderes Ereignis horten. Und nun steht es also bevor, dieses Ereignis der Extraklasse: Am Fest «Mit allen Sinnen» werden der bekannte und exzellente Pianist Heinz Berger, die Sopranistin Maya Wirz und der Tenor Stefan Meyer – beide vom Ensemble

Classico – mit Musical- und Operettenmelodien, Evergreens und musikalischen Überraschungen unterhalten. Wenn die Künstler singen, musizieren und agieren, tun sie dies gleichsam auch im Gedenken an Alfred Imhof, dessen offene Hand ihren Auftritt ermöglicht.

Gaumenfreude total

K wie Kultur und K wie Kulinarisches: Ebenfalls ganz in Alfred Imhofs Sinn wird auch das mehrgängige Menü mit ausgesuchten Weinen sein, für das Regina Meyer Mackay von «Reginas geflügel-

ter Küche», Maisprach, und Horst Bayerlein von Pro Vin, Münchenstein, zuständig sein werden. Es wird erstklassige Qualität geboten, so werden zum Dessert unter anderem Käse von Maître Antony serviert – vom Spezialisten also, der als bester Käse-Veredler der Welt gilt und sich selbst bescheiden «Diener des Käses» nennt. Qualität hat ihren Preis. Und so kostet denn das Menü, bei jedem Gang vom passenden, erlesenen Wein begleitet, pro Teilnehmer Fr. 95.–. Im Preis inbegriffen sind ebenso Mineralwasser, Kaffee, Service. Es darf vorausgesagt werden,

dass das Preis/Leistungsverhältnis diesen Betrag durchaus rechtfertigen wird. Nicht bezifferbar ist der zweifellos hohe Genuss- und Erlebniswert dieses aussergewöhnlichen Anlasses MIT ALLEN SINNEN.

Gönnen Sie sich diesen festlichen Abend. Und melden Sie sich möglichst umgehend an, denn die Platzzahl ist auf 80 beschränkt. Tel. 061 411 40 49 (Donnerstag 9–11 Uhr); mail: muenchenstein.buergergemeinde@bluewin.ch. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt und schriftlich bestätigt.

Frohe Ostern!

Zur österlichen Zeit gehören viele alte Bräuche, die es wert sind, wieder erneuert zu werden. Ob sich der eine oder andere ältere BOTT-Leser daran erinnert, dass es früher Brauch war, am Gründonnerstag eine grüne Speise auf den Tisch zu bringen? Wer am Gründonnerstag nichts Grünes esse, bleibe für den Rest des Jahres dumm, hiess es....Dieser Spruch ist wohl eine Abwandlung uralten Kräuterwissens: Nach der früher langen, kargen Winterszeit hatten die Menschen – die noch nichts von Vitaminen wussten – ein grosses Bedürfnis nach frischen grünen Kräutern und Gemüsen.

Auch heute noch schmeckt eine nach altem Rezept zubereitete Suppe aus frischen Kräutern und Trieben vorzüglich. Der Tradition gemäss sollten in einer Gründonnerstagsuppe 7 oder 9 grüne Elemente enthalten sein. Die Zusammensetzung dagegen ist offen, man kann also Brunnenkresse, Bärlauch, junge Brennnesseln, Löwenzahn, zarte Spinatblätter, Schnittlauch, Peterli oder auch Holundersprossen, Frauenmänteli oder Wegwarte verwenden.

Grünes aus dem Wald

Die Gründonnerstagsuppe wäre gewiss eine gute Gelegenheit, um wieder einmal in den Münchener Wald zu gehen und wahrzunehmen, welche Wildkräuter da gefunden werden können.

Paul Müller, der sich in Wald und Flur sehr gut auskennt, empfiehlt als Bärlauch-Sammelort den Bru-

derholzrain (hinter der Tennishalle) oder das Wäldchen beim Alters- und Pflegeheim Hofmatt. Ein wichtiger Hinweis: Pflücken Sie die Blätter nicht gleich am Wegrand, wo womöglich Hunde ihr Beim gehoben haben, sondern suchen Sie abseits vom Weg. Alle Jahre wird darauf hingewiesen, dass Bärlauchblätter nicht mit den giftigen «Maierysli»-Blättern verwechselt werden dürfen. Eindeutiger Indikator ist der Geruch: Bärlauch duftet ganz eindeutig nach Knoblauch! Paul Müller berichtet, dass man zu seiner Jugendzeit auch noch die jungen Triebe des Aronstabs gesammelt habe, die als vorzügliches Blutreinigungsmittel galten. Der volkstümliche Name «Lungechindli» für Aronstab weist auf die schleimlösenden Eigenschaften der Pflanze hin.

Ein Rezept für die Gründonnerstagsuppe



Zutaten: 2 Handvoll fein geschnittene Kräuter, 1 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2–3 Rübli, 500 g Kartoffeln, 1 Liter Wasser, Salz, Pfeffer und Muskat, 1 Tasse Rahm. Zubereitung: Knoblauch und Zwiebel klein hacken, Rübli und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Wildkräuter fein hacken. Öl in

der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel andämpfen, Rübli und Kartoffeln ebenfalls kurz anschwitzen, dann Wasser zugeben. Alles leise köcheln lassen, mit den Gewürzen (allenfalls zusätzlich mit pflanzlicher Gewürzmischung) abschmecken, Rahm und Wildkräuter begeben und noch kurz ziehen lassen.

Bärlauch-Tipps



Gewiss kennen Sie die griechische Spezialität Tsadziki. Mit Münchener Bärlauch können Sie Mübäziki kreieren, der auch eine hervorragende Beilage zu Ostereiern ist. Das Rezept geht so: 6 Tassen Joghurt in einem Tuch über Nacht abtropfen lassen, dann mit 1 klein geschnittenen Essiggurke, 1 fein geraspelten und ausgedrückten Salatgurke, 1 fein zerdrückten Knoblauchzehe, 1 EL kalt gepresstem Olivenöl, 1 EL fein gewiegtem frischen Dill und 1 ½ Tassen frisch gepflückten, fein geschnittenen Bärlauchblättern vermischen und mit Salz und weissem Pfeffer würzen. Vor dem Servieren etwas ziehen lassen. Übrigens sagte der legendäre Kräuterpfarer Künzle: «Wohl kein Kraut der Erde ist so wirksam zur Reinigung von Magen, Gedärmen und Blut wie der Bärlauch...»

Müggestei-Mümpfeli

Treberwurstessen: Total gut

Der Treberwurst-Brigade, die am 23. Februar wiederum für ein herrliches Wurst-Fest gesorgt hat, gebührt Lob und ein herzliches Dankeschön! Köstliches, in der Feldküche zubereitetes Risotto, würzig nach Marc duftende Wurst, Wein von Münchenstein, gemütliches Beisammensein in der Trotte, volle Tische und fröhliche Stimmung: Das Treberwurstessen unter der Ägide unserer «Rebleute» ist auf dem besten Weg, eine Tradition zu werden.



Von Emblemen und einer Fahne

Wer im Internet regelmässig unter www.moench.ch nachschaut, was sich in der Bürgergemeinde Münchenstein so tut, hat's wohl schon entdeckt: Es bestehen zwei Embleme mit dem kräftig ausschreitenden Münchesteiner Mönch. Auf dem einen wandelt der Mönch wie bekannt mit ausgestreckten Armen und fromm gefalteten Händen fürbass. Auf dem zweiten Signet dagegen hat sich der Mann eine «Bütte» an den Rücken gehängt, die mit blauen Trauben gefüllt ist, und in den Händen balanciert er ebenfalls Früchte des Weinstocks. Diese zweite wappenähnliche Version ist das Erkennungszeichen unserer Rebbaukommission.

Wer in der Gartenstadt 57 vorbeigeht, wird feststellen, dass an diesem Haus die Schweizer Fahne flattert – und zusätzlich nicht etwa eine Fahne mit dem offiziellen Gemeindegewappen von Münchenstein, sondern ein Fahnentuch mit dem Emblem der Bürgergemeinde. Diese ganz spezielle Fahne schmückt das Haus von Eva und Clive Spichty.



WEIN VON MÜNCHENSTEIN MUSS ES SEIN

Der Münchesteiner Wein vom «Schweissberg», Jahrgang 2007, kommt in den Verkauf. Notieren Sie sich folgendes Datum:

Samstag, den 17. Mai, Werkhof an der Lehengasse 18, 10–11.30 Uhr.

Unser Rebmeister Ruedi Ankli kann stolz vermelden, dass sowohl der Oechslegrad des weissen wie auch derjenige des roten Münchesteiner Weines deutlich über dem Kantonsdurchschnitt liegen. Auch Urs Jaus-

lin, Muttenz, der den Wein gekeltert hat, stellt dem «Tauner vom Schweissberg» ein sehr gutes Zeugnis aus.

Obwohl die Wachstumsperioden im Rebberg letztes Jahr sehr früh einsetzten und ein «Sonnenbrand» den Reben zusetzte, konnten sehr schöne Trauben geerntet werden. Und ganz gewiss hat auch die Sorgfalt unseres Rebmeisters und seiner Rebbau-Equipe zum hervorragenden Ergebnis beigetragen.

Sowohl der «Rote» wie der «Weisse» kosten pro Flasche Fr. 15.– S het, solange's het – wobei vom Weisswein etwas mehr Flaschen vorrätig sind als vom Rotwein.

Wir gratulieren!



Jubilare April, Mai, Juni

Geburtstage

Diehl-Hoch Hans	26.04.1923	85 J.
Bäumler-Piaget Rose	27.04.1923	85 J.
Waldner-Meister Ellen	04.05.1923	85 J.
Kosztolanyi-Susta Vojtech	06.05.1928	80 J.
Wagner-Stirnemann August	06.05.1913	95 J.
Herzig-Blum Berta	17.05.1912	96 J.
Jud-Raviddi Jakob	25.05.1923	85 J.
Lüscher-Gihr Anna	30.05.1913	95 J.
Daniel-Regamey Alice	31.05.1916	92 J.
Haas-Kapp Elisabeth	21.06.1923	85 J.

Hochzeitsjubiläen

Braun-Stöckli Hans und Berthe	15.04.1983	25
Hamann-Riederer Alfred und Beatrice	28.04.1983	25
Portenier-Baumberger Hans R. und Margareta	29.04.1983	25
Speiser-Schmuckli Walter und Marlise	24.06.1983	25
Judas-Christen Hugo und Klara	03.04.1958	50
Bürgin-Gass Hansjörg und Pia	08.04.1958	50
Rigert-Bregnard Hans und Astrid	11.04.1958	50
Wagner-Vitka Bruno und Airi	19.04.1958	50
Lüthi-Egli Albert und Zita	10.05.1958	50
Jegge-Zeller Oskar und Erika	17.05.1958	50
Randa-Domalip Vilem und Vera	14.06.1958	50
Krause-Hell Rolf und Helma	07.05.1948	60

4142 Münchenstein 1

P.P.

Adressberichtigung bitte schriftlich der Einwohnergemeinde melden.
Adressberichtigungen von ausserhalb Münchenstein der Bürgergemeinde melden.

Redaktion Bürger-Bött
Clive Robert Spichty
Meta Zweifel