

## Gedanken zur Zeit

Die letzten Tage im Jahr sind oft von Hektik geprägt. Wäre es nicht die richtige Zeit, einmal entspannt über das Leben nachzudenken?

## Merci viel Mool!

Nach über 40 Jahren sagen Benny und Margrit Hofer adieu. Ihr Geschäft an der Hauptstrasse wird jedoch weitergeführt.

## Festtage

Gutes Essen und die Festtage gehören zusammen, natürlich auch in der Gartentstadt und im Seegarten.

# checkit!

KREATIVE EVENTSERVICES

...immer eine Idee mehr!

Telefon 061 279 90 80  
mailbox@checkit-basel.ch

### Redaktion und Verlag

Wochenblatt für das  
Birsek und Dorneck  
4144 Arlesheim  
Telefon 061 706 20 20  
www.wochenblatt.ch

### Layout, Gestaltung, PrePrint-Produktion

Bühler und Partner  
4142 Münchenstein  
Telefon 061 411 32 11  
www.buehlerpartner.ch

# Gewerbezeitung

## Münchenstein

KUNDENINFORMATIONEN DES MÜNCHENSTEINER GEWERBES

Nr. 6 Dezember 2017

### Moment mal bitte...

**Weihnachten.** Lange Dezemberabende mit flackerndem Kerzenlicht sind die richtige Zeit, sich zurückzulehnen und sich neben aller Hektik wieder einmal Gedanken zu machen...



Jürg Bühler  
Kommunikation  
Gewerbeverein  
Münchenstein

### Liebe Leserinnen und Leser

Weihnachten steht vor der Tür und wie alle Jahre herrscht schon seit Wochen der grosse Rummel darum herum. Schöner die Kassen nie klingeln, als in der Weihnachtszeit...

Dabei nehmen wir uns doch jedes Jahr immer wieder vor, es geruhsamer angehen zu wollen, uns mehr Zeit für uns zu nehmen, vermehrt Freundschaften zu pflegen – kurz: bewusster zu leben und dieses Leben auch zu geniessen.

Man soll ja nicht von sich aus auf andere schliessen, aber geht es Ihnen nicht auch so? Kaum sind die Festtage vorbei, geht's los. Die Termine zuerst noch harmlos verpackt daher, beispielsweise als Neujahrspéro. Kaum ist man aber dort, werden schon wieder die ersten ach so wichtigen Daten vereinbart, schliesslich will man ja die Zeit nutzen, wenn man sich schon wieder mal trifft...

Ich persönlich will es nächstes Jahr besser machen. Ich will mir Zeit nehmen für die Dinge, die ich schon so lange tun wollte. Unsere Freunde im Piemont machen es uns vor: Bei allen Problemen, die Italien hat, haben sie nicht vergessen, zu leben. Ein Glas Rotwein, ein Stück Käse, etwas Salami; mehr brauchen sie nicht. Und immer wenn wir zurückkommen, schwören wir uns, es ihnen gleich zu tun. Geschafft haben wir es bisher nicht.

Also versuchen wir es noch einmal. Beginnen wir mit Festtagen ohne Hektik und Stress und pflegen diesen Stil dann weiter das Jahr hindurch. Ich hoffe, es gelingt uns diesmal. Und Ihnen wünsche ich von ganzem Herzen dasselbe. Zuerst aber einmal frohe Weihnachtstage und einen guten Start ins neue Jahr.

Herzlichst

## Die wichtigen Dinge des Lebens

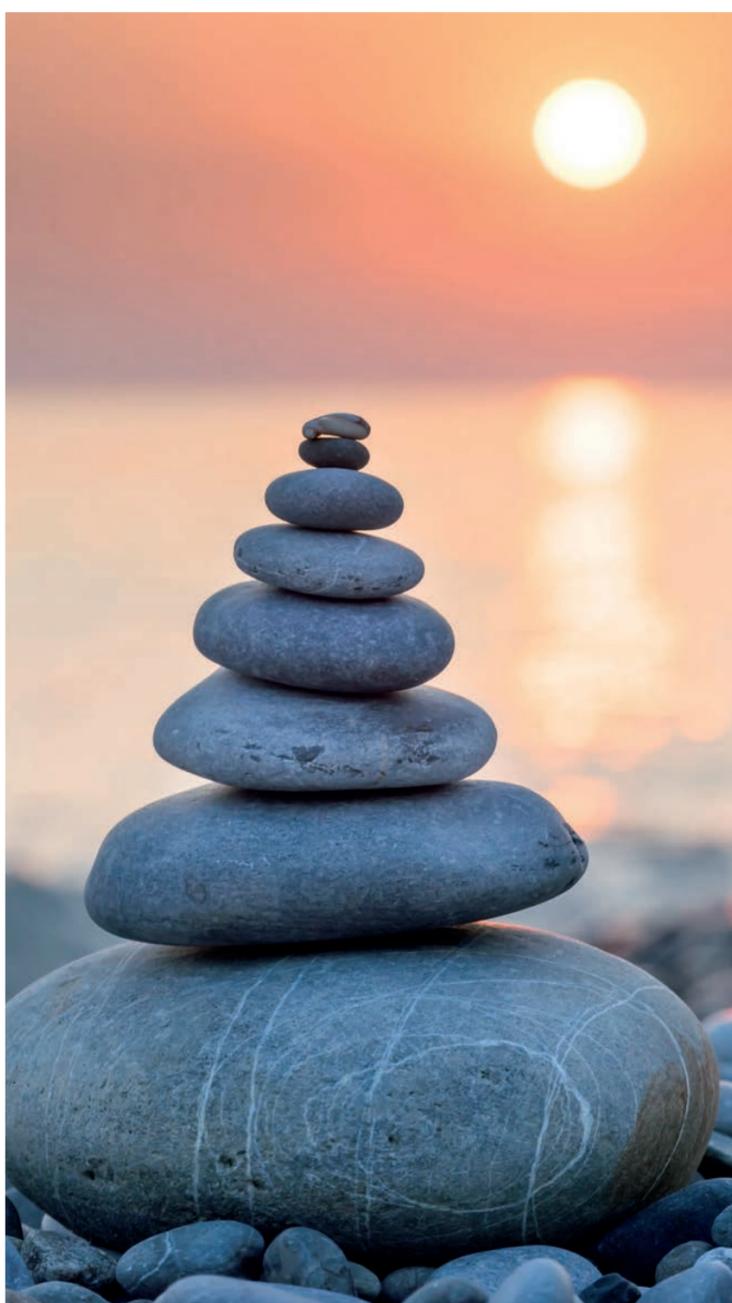
Eines Tages wurde ein weiser Mönch aus einem tibetischen Kloster gebeten, für eine Gruppe Studenten in einem Management-Nachdiplomstudium eine Vorlesung über sinnvolle Zeitplanung zu halten. Die Vorlesung war eine von unzähligen andern Lektionen in ihrem Stundenplan.

Zunächst betrachtete der Mönch minutenlang einen nach dem anderen dieser zukünftigen Hoffnungsträger der Wirtschaft und der Politik. Sie sass erwartungsvoll vor ihren Laptops und waren bereit, alles, was dieser weise Mönch ihnen zu sagen hatte zu notieren. Danach verkündete dieser, dass er mit der Gruppe gerne ein kleines Experiment durchführen würde.

Er nahm einen grossen Glaskrug und stellte ihn vor sich hin. Dann holte er einige Steine von der Grösse eines Tennisballs hervor und legte sie sorgfältig in den Krug, einen nach dem anderen. Als der Krug bis an den Rand voll war, blickte er langsam auf und fragte: «Ist der Krug voll?» Die Antwort lautete ja.

Er wartete ab, lächelte und fragte: «Wirklich?» Daraufhin holte er einen mit Kies gefüllten Becher und verteilte den Kies sorgfältig über die grossen Kieselsteine. Schnell verteilte er sich zwischen den grossen Steinen bis zum Boden des Kruges. Der Mönch blickte erneut auf, wartete kurz und fragte sein Publikum: «Ist der Krug jetzt voll?» Die Studenten begannen allmählich, seine Darbietung zu verstehen. Und die Antwort lautete darum: «Wahrscheinlich nicht ganz.»

«Gut», antwortete der Mönch und holte diesmal einen Eimer feinstem Sand hervor. Er kippte den Sand nach und nach vorsichtig in den Krug, und der Sand füllte schnell einmal die verbliebenen Räume zwischen den grossen Kieselsteinen und dem etwas feineren Kies aus. Wieder fragte der Mönch: «Was glauben Sie, ist dieser Krug jetzt wohl voll?» Die Studenten antworteten im Chor mit einem lauten «Nein!», obwohl sich kaum jemand vorstellen konnte, was jetzt als Nächstes noch kommen sollte.



In der Philosophie spielen Steine oft eine grosse Rolle, bekannt sind beispielsweise die kunstvollen Zen-Figuren aus Fernost (Foto: 123RF)

«Sehr gut!» antwortete der alte Mönch, und als hätten die Studenten nur darauf gewartet, nahm er eine Karaffe mit Wasser und füllte darauf den Krug bis an den Rand. Dann blickte er auf, lächelte weise und sagte: «Jetzt ist der Krug voll. Was können wir für unsere Zukunft aus diesem Experiment lernen?»

An die Thematik der Vorlesung, Zeitplanung, denkend, antwortete jemand umgehend: «Wir lernen daraus, dass es in jedem Zeitplan immer noch einen Platz gibt, um einen Termin einzuschieben, selbst wenn es so aussieht, als ob er schon bis zum Rand voll sei.»

«Nein, tut mir leid», antwortete der weise Mönch, «darum geht es nicht. Was wir wirklich daraus lernen können ist folgendes: Hätten wir die grossen Steine nicht als erstes in den Krug gelegt, würden sie später niemals auf der Welt noch alle hineinpassen.» Verblüfftes Schweigen herrschte. Und allen Anwesenden wurde eindrücklich bewusst, wie recht der Mönch hatte.

«Ihr alle müsst euch bewusst werden, welches die grossen Steine eures Lebens sind: die Gesundheit, die Familie, eure Freunde, eure Träume, ab und an auch das zu tun, was Spass macht: miteinander lachen, Neues dazulernen, sich Zeit nehmen und entspannen, für eine wichtige Sache eintreten oder was immer sonst euch am Herzen liegt. Wirklich wichtig ist, dass man die ganz grossen Steine an erster Stelle setzt. Denn sonst läuft man Gefahr, sein Leben nicht zu meistern.

Wer nur immer auf Kleinigkeiten achtet, auf den Kies oder den Sand, hat nicht mehr genug Zeit für die wichtigen Dinge, weil die Zeit mit Kleinigkeiten verthan wird. Fragt euch darum, welches die grossen Steine in eurem Leben sind. Und legt diese dann zuerst in den Krug.»

Mit einem freundlichen Lächeln verneigte sich der alte Mönch leicht und verabschiedete sich von seinem applaudierenden Publikum.

Einem unbekanntem Autor  
nacherzählt von Jürg Bühler

## GROSS farbig

Das regionale Malergeschäft seit 1951  
W. Gross, Söhne AG - Münchenstein  
Maler aus Tradition  
und Leidenschaft.

Steinweg 10  
4142 Münchenstein  
T. 061 411 91 89  
info@grossfarbig.ch  
www.grossfarbig.ch

Ab 60 Fr.  
Einkauf,  
eine Rose  
geschenkt.

## Dufour

Blumen für jeden Anlass  
**061 411 76 56**

Hauslieferung, Fleurop-Service  
Baselstrasse 60, Münchenstein  
www.blumendufour.ch

## Pimontino

Villa Piero Montino  
Vino Spumante di Qualità - Metodo classico  
Brut

...ein prickelnder Gruss aus dem  
Piemont - spritzig und erfrischend

Aus dem Gewerbe...

## Aadie Benny – und Merci viel Mool für alles!

Ein «Urgestein» des Gewerbevereins Münchenstein tritt Ende Jahr seinen wohlverdienten Ruhestand an. Bernhard Hofer hat für sein «Velos Motos B. Hofer» einen Nachfolger gefunden und kann beruhigt in die Zukunft blicken.

Nach über 4 Jahrzehnten, nach 44 Jahren genau, hat Benny Hofer beschlossen, seine Schraubenschlüssel in der Werkstatt liegen zu lassen und sich den Dingen zuzuwenden, die er mit seiner Frau Margrit zusammen schon lange einmal tun wollte.



Der Gewerbeverein sagt «Danke Benny...» (Foto: Monika Bühler)

Vier Jahrzehnte sind eine lange Zeit! Generationen von Schulkindern haben wohl ihre Fahrräder beim «Hofer» zur Reparatur gebracht, er war eine richtige Institution. Manches «Acht!» hat er wieder gerade gebogen, unzählige Schläuche geflickt und vermutlich ebenso viele Ketten wieder zum Laufen gebracht. Von den vielen «Töfflis» ganz zu schweigen, denn diese «Sachgeldverdunster» waren einst das Statussymbol einer ganzen Generation.

Und nun hat er genug geflickt, geschweisst und herumgeschraubt. Ende Jahr ist definitiv Schluss und er freut sich darauf. Von seinen Kundinnen und Kunden verabschiedet sich Benny Hofer am Samstag, 16. Dezember 2017 von 13.30 bis 16.00 Uhr und sagt Danke (siehe Inserat im Bund Münchenstein). Bei dieser Gelegenheit kann man auch seine Nachfolger kennenlernen.

Auch wir sagen «Merci viel Mool, Benny Hofer!» und hoffen, mit Dir noch manche Stunde im Kreis des Gewerbevereins Münchenstein verbringen zu dürfen.

Vorstand und Mitglieder  
Gewerbe Münchenstein

Velos Motos

**B. Hofer**



Hauptstrasse 35  
4142 Münchenstein  
Telefon 061 411 24 06

Das bewährte Zweirad-Fachgeschäft  
seit 1973

**Schreinerei Ringli AG**



E digge Schryner  
synt 1878

Münchenstein, Blauenstr. 3  
061 411 08 38  
www.ringliag.ch

**Überraschung.** Verwandte und Freunde sollte man ab und zu mit gutem Essen verwöhnen. Das Restaurant Gartenstadt bietet den perfekten Rahmen: mit einem

## Gutschein zum Selbermachen



In der Gartenstadt herrscht eine fein besinnliche Vorweihnachtsstimmung.

(Foto: Jürg Bühler)

Geschenke erhalten die Freundschaft, sagt man. Und schenken macht Freude, demjenigen der sie gibt und denjenigen, die sie erhalten. Das kennen wir alle aus eigener Erfahrung bestens. Was also liegt näher, als ab und zu auch mal ein feines Essen oder gar einen ganzen Abend lang Geselligkeit zu verschenken? In der Gartenstadt kann man beides miteinander verbinden.

### Neu: Gutscheine für Geniesser

Im Restaurant Gartenstadt kann man seit kurzem über das Internet jetzt verschiedene Gutscheine für Geniesser erwerben. Das ist zwar andernorts auch möglich, aber nur allzu oft finden dafür immer noch irgendwelche lieblos standardisierte Vorlagen, im schlimmsten Fall sogar auf einer Registrierkasse ausgedruckt, Verwendung. Es geht jedoch durchaus auch viel eleganter und vor allem auch persönlicher, das zeigt das Beispiel auf der Website [www.restaurantgartenstadt.ch](http://www.restaurantgartenstadt.ch).

### Sechs verschiedene Angebote

Je nach Lust und Laune sowie unter Berücksichtigung des jeweiligen Budgets kann man aus unterschiedlichen Vorschlägen einen entsprechenden Gutschein auswählen und diesen für die beschenkten Personen anpassen.

Das beginnt bei einem gemütlichen Frühstücksbuffet mit diversen frischen Backwaren, hausgemachtem Birchermüesli, Salami, Käse und selbstverständlich Kaffee oder Tee sowie ein Glas Orangensaft. Und je nach Stimmung gibt es ausserdem vorher oder nachher noch ein Glas prickelnden Prosecco.

Das alles tönt schon mal gut, aber es kommt noch viel besser. Denn wer gerne einmal selber aus der mediterran inspirierten Abendkarte auswählen möchte, kann mit einem Glas Prosecco oder Hauswein beginnen und anschliessend einen kleinen Gartenstadt-Salat sowie ein Gericht nach Wahl bestellen. Dieser Gutschein für zwei Personen kostet gerade mal CHF 99.00.

Wer seine Liebste oder die Dame ihren Liebsten zum Geburtstag, Jubiläum oder einfach um Danke zu sagen mit einem romantischen Tête à tête überraschen will, bekommt ein Viergang-Menü für zwei Personen, einen speziell vom Atelier Rosalie dekorierten Tisch, zwei Gartenstadt-Apéros sowie eine Flasche Hauswein, Mineralwasser und zum Abschluss einen Espresso, Kaffee oder Tee. Als kleine Überraschung erhält die Dame einen Blumenstraus aus dem Atelier Rosalie oder der Mann eine Flasche Hauswein. Und als ob das alles immer noch nicht genug wäre, gibt es noch ein Geschenk zur Erinnerung an den denkwürdigen Abend obendrein. Zu haben ist dieser Gutschein für CHF 299.00.

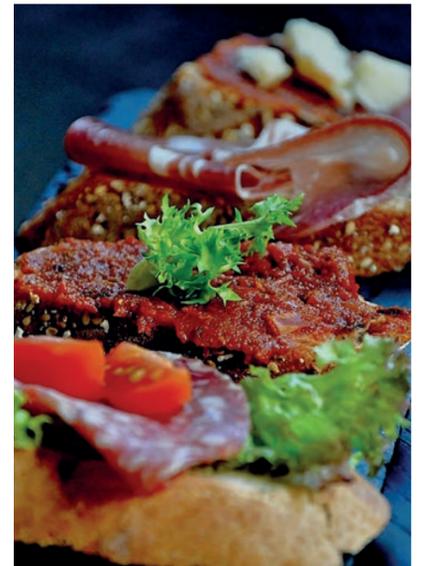
Als weitere Angebote kann man zu viert an einem speziell dekorierten Tisch ein feines Abendessen samt Apéro, Rot- und Weisswein sowie Mineralwasser und Espresso, Kaffee oder Tee geniessen, vorgängiges Amuse Bouche inklusive (für pauschal CHF 450.00).

Und die grössere Gesellschaft trifft sich zu einer veritablen italienischen «Tavolata» mit verschiedenen Antipasti auf Platten angerichtet und dem Hauptgang aus Schüsseln und auf Platten zum selber schöpfen. Inklusivem abschliessenden Dessert ist eine solche Tavolata für CHF 65.00 pro Person zu haben. Je nach Wetter und Jahreszeit kann man sich dabei entweder im Garten oder dann jedoch im Restaurant oder auch in der Orangerie aufhalten.

### Auch Wertgutscheine möglich

Und wer aus diesen vielfältigen Angeboten nichts Passendes für seinen Geschmack findet, kann sich seinen eigenen Wertgutschein zusammenstellen, um diesen zu verschenken. Und wie bereits erwähnt: Sämtliche Gutscheine kann man mit einer persönlichen Widmung für die Beschenkten versehen, die unterschiedlichen Angebote sind mit jeweils passenden Sujets bebildert und man kann die Gutscheine bei sich zuhause gleich online ausdrucken

und passend verpacken. Zu finden sind die Genuss-Gutscheine im Internet unter der Adresse [www.restaurantgartenstadt.ch](http://www.restaurantgartenstadt.ch) > **Gutscheine**. Für Fragen stehen Sibylle Rolli und ihr Team gerne zur Verfügung.



Und was im Freundeskreis oder in der Verwandtschaft funktioniert, passt ja durchaus auch in die Geschäftswelt. Wie manchen Anlass gibt es doch, zu dem man einen Mitarbeiter oder einer Mitarbeiterin einen Gutschein für einen geselligen Abend schenken kann: ein Dienstjubiläum, runder Geburtstag, eine Hochzeit oder auch eine Pensionierung bieten sich für solche Geschenkideen beinahe von selbst an. Es muss ja schliesslich nicht immer nur an Weihnachten sein.

Restaurant Gartenstadt  
Emil Frey Strasse 164  
CH-4142 Münchenstein

Telefon 061 411 66 77  
[www.restaurantgartenstadt.ch](http://www.restaurantgartenstadt.ch)



Bei solchen Köstlichkeiten lohnt es sich sogar, sich selbst einmal zu beschenken...

(Fotos: zVg)

**Festtage.** Für die Weihnachtstage und den Jahreswechsel hält der Seegarten wieder ein paar besondere Leckerbissen bereit, das Motto lautet:

## Die Feiertage geniessen



Die Festtage an Weihnachten und zum Jahreswechsel sind im Seegarten immer ein ganz besonderes Erlebnis.

(Foto: zVg)

Der Heilige Abend gehört den Familien, darum bleiben an diesem Abend sämtliche Betriebe geschlossen. Das ist Tradition seit Jahren. Die andern Tage ist das Seegarten-Team für die Gäste da, mit einer den Festtagen angepassten Menükarte. Traditionelle Gerichte stehen neben nicht ganz alltägliche Angeboten. Dazu gibt es die passenden Getränke und auch alles andere, was dazu gehört.

### Einfach nur geniessen

Am 25. Dezember öffnen die Restaurants des Seegartens zu den normalen Öffnungszeiten (Übersicht siehe Box). Und wie schon im letzten Jahr stehen an den Weihnachtsfeiertagen, 25. und 26. Dezember, allerlei Köstlichkeiten

#### Festtags-Öffnungszeiten im Seegarten

##### Selbstbedienungs-Restaurant:

am 24. Dezember geschlossen  
ab 25. Dezember normale Öffnungszeiten:  
ab 09.00 bis 18.00 Uhr

##### A la Carte Restaurant:

24. Dezember geschlossen  
25. bis 30. Dezember ab 11.30 Uhr geöffnet  
31. Dezember ab 11.30 Uhr geöffnet  
ab 14.00 Uhr geschlossen

**Türöffnung Silvesterdiner** 19.00 Uhr  
1. Januar 2018 ab 11.30 Uhr geöffnet

zur Auswahl, die man kombinieren kann. Bei den Hauptgängen sind es gefüllte Weihnachtsgänsebrust «Seegarten», dazu geröstete Laugenknödel und Pastinaken oder ein Kalbshohrücken an Portweinjus mit Trüffelstapfkartoffeln und Rosenkohl mit Pinienkernen. Zuvor hat man die Wahl zwischen einem Orangen-Zimtlauch mit Kürbis-Ingwer- und Crostini oder einem winterlichen Salat mit Granatapfeldressing und Honigfrischkäse. Als Suppe wird eine Wildkraftbrühe mit Hirschfleischraviolinis gereicht.

Als Desserts schliesslich stehen ein Käseteller aus der Emmentaler Käseerei «Jumi» mit Früchtebrot oder Lechtaler Nusskuchen mit Zartbitterschokolade und einem Mandarinenorbet bereit. Die Preise bewegen sich wie im letzten Jahr zwischen CHF 75.00 für das gesamte Viergang-Menü bis zur Tagesplatte mit dem Hauptgang für CHF 45.00. Die Variante dazwischen, mit drei anstatt vier Gängen, kostet CHF 65.00. Einmal mehr also bekommen Gourmets sehr viel für ihr Geld geboten.

### Kulinarischer Silvesterkracher

Das Silvestermenu präsentiert sich dann als wahres Feuerwerk. Es beginnt mit einem Entenleberparfait mit Randen, Johannisbeeren und Hummermedaillon, dann eine Sauerkraut-

schaumsuppe mit Brotchip, gebratener Blutwurst, Zwiebelpüree und frittiertem Wachtel. Als Fisch folgt Seezunge mit Maiscrème und Gurke, Curry-Rosenkohlblättern, Blutorangenschau und Seppiacrackern, bevor als Zwischengang ein Basilikumsorbet mit einem Mango-Limettenragout gereicht wird. Der Hauptgang besteht aus niedergedartem Rindfilet und confiertem Schweinebauch mit Trüffeljus, Selleriepüree und Kürbis-Stangenselleriegemüse. Wer dann noch mag, geniesst die Käsevariationen aus der Emmentaler Käseerei «Jumi», Schlorzifladen mit Feigensenf und Gewürzhonig und als krönend süssen Abschluss dann noch eine feine Schokoladenvariation mit Quitten, Mandarinen und Erdnusscrumble! Nach soviel Genuss darf sich das alte Jahr dann endgültig verabschieden.

### Im Seestern wie immer schon...

Im «Seestern» wird an Silvester traditions-gemäss ein Fondue Chinoise à discrétion mit reichhaltigen Beilagen serviert, mit einem Salatbuffet und einer Baselbieter Weinsuppe als Vorspeisen und einem Dessertbuffet zum Abschluss. Und wer mag, kann sich nach dem Fondue Chinoise gerne noch eine Bouillon mit einem Schuss Portwein oder Sherry servieren lassen. Der Preis ist mit CHF 69.00 pro Person auch dieses Jahr sehr moderat.

Am 1. Januar 2018 sind die Restaurants bereits ab 11.30 Uhr geöffnet, es steht auch dann wieder ein fein aufeinander abgestimmtes Neujahrs-Menü auf der Karte. Man darf sich getrost überraschen lassen. An den Feiertagen 25. und 26. Dezember sowie am 31. Dezember 2017 und am 1. Januar 2018 steht auch das Brunchbuffet bereit, ergänzt mit Prosecco à discrétion.

Vermutlich ist die Nachfrage bei solchermaßen verlockenden Angeboten entsprechend gross. Darum werden die Gäste gebeten, sich ihren Tisch rechtzeitig zu reservieren. Unter der Telefonnummer 058 575 80 00 nimmt man die Reservierungen gerne entgegen. Detaillierte Informationen sind auch im Internet unter [www.seegarten-restaurant.ch](http://www.seegarten-restaurant.ch) zu finden.

### Seegarten-Gutscheine

Beliebtes Weihnachtsgeschenk sind auch dieses Jahr wieder die Gutscheine, die im Gutscheishop unter [www.seegarten-restaurant.ch](http://www.seegarten-restaurant.ch) > Gutscheine direkt erworben und selbst ausgedruckt werden können. Damit liegt man immer richtig, die Beschenkten werden ganz sicher Freude haben. Und nicht vergessen: Beschenkt man jemanden mit einem Gutschein für zwei Personen, hat man zum guten Ende auch selbst noch etwas davon...

### Ein grosses Dankeschön!

Das gesamte Seegarten-Team dankt allen seinen Gästen für ihre Treue und wünscht allen, die den Seegarten immer wieder besuchen, frohe, besinnliche Festtage und viel Glück im neuen Jahr! Herzlich willkommen auch 2018!

Restaurant Seegarten  
4142 Münchenstein  
Telefon 058 575 80 00  
[www.seegarten-gruen80.ch](http://www.seegarten-gruen80.ch)



IM PARK IM GRÜNEN Das vielseitige Restaurant am See im Grünen

**Geschenkidee.** Ein Ticket für die 4. Soirée Bâloise ist ein Geschenk der besonderen Art. Liebhaber guter Unterhaltung erwartet ein

## Abend mit viel Charme und Esprit



Die musikalisch-kulinarische Soirée Bâloise ist der ideale Anlass, um allein, zu zweien oder mit Freunden und Verwandten einen gediegenen Abend der besonderen Art zu verbringen.

Einen «Basler Abend mit viel Charme und Esprit» verspricht der Prospekt und das kann man wörtlich nehmen. Dem Publikum werden sowohl kulinarisch wie auch musikalisch einige Leckerbissen geboten.

Im Zentrum stehen die bekannten zwei Basler Künstler Hansheini Kaufmann und Lily Baumann.

Nach einem prickelnden Apéro folgt ein gepflegtes 4gängiges Abendessen in gediegener Ambiance. Basler Lieder und französische Chansons lockern den Abend zwischen den einzelnen Gängen auf, darunter auch mal feine und leisere, manchmal sogar melancholische Töne. Der zwei-

te Teil wird dann von der Musik von Hansi Kolz getragen, mit Stilrichtungen von den fünfziger Jahren bis heute. Die Bühne gehört dann denjenigen, die gerne wieder einmal ein paar Tanzschritte wagen möchten. Das Kellertheater «La Toccata» im Hotel Alfa in Birsfelden bietet das ideale räumliche Umfeld für den Anlass.

Für das leibliche Wohl der Gäste sorgt das Hotel Alfa einmal mehr mit einem fein aufeinander abgestimmten Menü und den passenden Weinen aus dem gut sortierten Keller.

Auch für ein Geschäftsessen ausserhalb des Weihnachtstrubels ist die Soirée Bâloise der ideale Anlass der etwas anderen Art. Tickets können mit dem nebenstehenden Talon bestellt werden, Reservierungen sind unter der Telefonnummer 061 279 90 80 oder an der Reception des Hotels Alfa, Hauptstrasse 15 in Birsfelden möglich.

Weitere Angaben sind im Internet unter [www.soiree-baloise.ch](http://www.soiree-baloise.ch) zu finden. Dort kann man direkt Plätze reservieren.



### Reservationscoupon für die 4. Soirée Bâloise vom 26. Januar 2018

für insgesamt \_\_\_\_\_ Personen im Theater «La Toccata» im Hotel Alfa, Birsfelden  
**Preis pro Person von CHF 99.50** (trockenes Gedeck)

Übernachtung im DZ pro Person CHF 70.00 inkl. Frühstücksbuffet

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Auskünfte sehr gerne unter Telefon 061 279 90 80 oder [www.soiree-baloise.ch](http://www.soiree-baloise.ch)

Bitte ausschneiden und einsenden an: **GewerbeZeitung Münchenstein, Bühler und Partner, Postfach 458, 4142 Münchenstein**

## Veranstaltungskalender 2018

Der Kalender 2018 steht. Den Start machen wir mit dem Unternehmer-Apéro 2018 als Gäste des WIR-Networks Nordwestschweiz mit einer Präsentation von Tesla Motors und der Möglichkeit, eines dieser zukunftsträchtigen Fahrzeuge direkt vor Ort persönlich probefahren.

Die weiteren Veranstaltungen 2018 entnehmen Sie bitte der untenstehenden Zusammenfassung.

- Mittwoch, 24.1.2018** **Unternehmer-Apéro 2018 mit Tesla Motors**  
Restaurant Gartenstadt, Münchenstein
- Freitag, 13.4.2018** **Generalversammlung 2018**  
Ort und Zeit gemäss separater Einladung
- Freitag, 1.6. bis Sonntag, 3.6.2018** **AGIR 18 KMU-Messe Reinach**  
Fiechten-Areal, Reinach
- Donnerstag, 23.8.2018** **Grillplausch**  
Ort und Zeit wird noch bekannt gegeben
- Donnerstag, 18.10.2018** **Herbstanlass**  
Ort und Zeit wird noch bekannt gegeben
- Mittwoch, 5.12.2018** **Niggi-Näggi**  
Ort und Zeit wird noch bekannt gegeben

Gerne nehmen wir auch immer Anregungen und Vorschläge entgegen. Wenden Sie sich dafür bitte an den Präsidenten, Peter Schmidt, DropNet AG, Gutenbergstrasse 1, 4142 Münchenstein, Telefon-Nummer 061 413 90 50 oder im Internet unter [info@dropnet.ch](mailto:info@dropnet.ch).

Für eine Mitgliedschaft können Sie den untenstehenden Talon oder das Kontaktformular im Internet unter [www.gewerbe-muenchenstein.ch](http://www.gewerbe-muenchenstein.ch) benutzen. Während den üblichen Geschäftszeiten stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer **061 411 32 11** zur Verfügung.

## 2½-Zimmerwohnung mit Einbauküche



Gediegenes Objekt zum sofortigen Bezug, voll möbliert, mit Cheminée, SAT-TV und Internetanschluss. Zusätzliches separates Einzelzimmer mit Dusche/WC. Wintersichere Zufahrt, Einstellhallenplatz, CHF 235'000.00 (WIR-Anteil möglich)  
Kontakt: Checkit! GmbH, Postfach 2426, 4002 Basel, Telefon 061 279 90 80

## Mitglied beim Gewerbeverein Münchenstein?

Moment mal – wir hätten da nur kurz eine Frage an alle Inhaber von Gewerbetrieben und Münchener KMU: Wollen Sie nicht beim Gewerbeverein Münchenstein Mitglied werden?

## Warum eigentlich nicht...?

**Erstens** informieren wir Sie laufend über aktuelle Themen, die das Gewerbe und auch die KMU direkt oder indirekt betreffen.

**Zweitens** erhalten Sie auf alle Insertionen in der GewerbeZeitung Münchenstein einen interessanten Mitgliederrabatt und attraktive Wiederholungsrabatte.

**Drittens** werden Sie automatisch auch Mitglied in der Gewerkekammer der KMU, dem Gewerbeverband BL, und profitieren so von einer starken Lobby für die Klein- und Mittelbetriebe in unserem Kanton.

**Und last but not least** dokumentieren Sie mit Ihrem Beitritt, dass auch Sie für ein starkes Gewerbe in Münchenstein eintreten.

Rufen Sie uns unter den Nummern 061 411 32 11 oder 061 279 90 90 an und verlangen Sie weitere Auskünfte. Kurzenschlossene senden einfach den untenstehenden Talon ausgefüllt an die angegebene Adresse oder nehmen unter [www.gewerbe-muenchenstein.ch](http://www.gewerbe-muenchenstein.ch) mit uns Kontakt auf.

## Mitglied werden beim Gewerbeverein und sofort von den vielen Vorteilen profitieren!

Alle notwendigen Unterlagen schicken wir Ihnen gegen Einsendung dieses Coupons gerne zu. Wir freuen uns auf Ihre Antwort!

Name	Vorname
Firma	
Strasse	
PLZ/Ort	

Bitte diesen Talon ausschneiden und im Couvert einsenden an den Gewerbeverein Münchenstein, Postfach, 4142 Münchenstein 1

**Unternehmerapéro.** Dieselfahrzeuge gerieten in letzter Zeit arg in Ver- ruf, Benzinern geht auch nicht viel besser. Und das Resultat?

## Die E-Mobilität startet durch



Die Automobilwelt ist im Moment ziemlich aus den Fugen geraten. Sie ist nicht mehr der Strahlemann der Wirtschaft, sondern hat eher die Rolle des Buhmanns übernehmen müssen. Vor allem die Hersteller in unserem nördlichen Nachbarland haben viel dazu beigetragen, dass Vertrauen und Goodwill einer ganzen Branche gegenüber ziemlich böse gelitten haben. Dabei sind auch Marken ins Gerede gekommen, die sich nichts oder kaum etwas haben zu Schulden kommen lassen.

Überall heisst die Lösung nun plötzlich E-Mobilität. Gute und sehr gute Beispiele rollen auch bereits über unsere Strassen. Einige Batterien halten länger durch,

die anderen weniger lang, das ist die altbekannte und längst erkannte Schwachstelle dieser ansonsten jedoch mittlerweile akzeptierten Technologie

Und während es die europäischen Automobilhersteller mit der E-Mobilität eher gemächlich angehen, startet TESLA aus Kalifornien durch und gibt der Konkurrenz so richtig den Tarif bekannt. Dabei können die Kalifornier natürlich ihren gesamten Know-how-Vorsprung in die Waagschale werfen, das Unternehmen existiert schliesslich seit dem Jahr 2003. Und was am Anfang eher belächelt wurde, hat in der Zwischenzeit der Konkurrenz das Fürchten gelehrt.

An der Veranstaltung des WIR-Networks Nordwestschweiz können sich Interessierte aus erster Hand informieren und

den Spezialisten vor Ort Fragen stellen. Wer Lust hat, kann sich anschliessend auch auf eine kurze Mitfahrt begeben, um das Elektrofeeling einmal richtig zu spüren. Für eine ausführlichere Beratung kann man auch einen individuellen späteren Termin für eine Probefahrt vereinbaren.

Anschliessend an den Anlass wird ein Apéro serviert. Diese Veranstaltung des WIR-Networks Nordwestschweiz ist öffentlich, die Teilnahme inklusive Apéro und Networking ist kostenlos.

Hier noch einmal die Eckwerte und Koordinaten der Präsentation zur E-Mobilität:

**Mittwoch, 24. Januar 2018 19.00 Uhr**  
Restaurant Gartenstadt,  
Emil Frey-Strasse 164,  
4142 Münchenstein

### Programm

- 19.00 Uhr Eintreffen der Gäste
- 19.15 Uhr Begrüssung durch Rolf Stalder, Präsident des WIR-Networks NWCH
- 19.20 Uhr Präsentation der neuesten Generation von TESLA-Fahrzeugen und Möglichkeiten zu einer Mitfahrt

Mitglieder des Gewerbevereins Münchenstein erhalten Anfang Jahr eine Einladung. Eine Anmeldung empfiehlt sich, damit der Anlass sauber geplant werden kann.

**Das Zeichen, dass Ihre Spende dort eingesetzt wird, wo Hilfe nötig ist.** Hilfswerken mit Zewo-Gütesiegel können Sie vertrauen. Worauf Sie beim Spenden sonst noch achten sollten, erfahren Sie auf [www.zewo.ch](http://www.zewo.ch).



## Checkit out!

- Catering ab 8 Personen
- Exklusive Lokalitäten
- Kreative Dekorationen
- Event Fullservices

## checkit!

KREATIVE EVENTSERVICES

...immer eine Idee mehr!

Telefon 061 279 90 80  
[mailbox@checkit-basel.ch](mailto:mailbox@checkit-basel.ch)

# Morath

FLACHDACH

Wir bringen alles unter Dach und Fach

Kompetente Beratung, Projektierung und Ausführung im Flachdach- und Blitzschutz-Bereich

**MORATH... DAS PLUS AN LEISTUNGEN**

Lehengasse 22, 4142 Münchenstein, Tel. 061 711 61 61 / Fax 061 711 61 87  
[muenchenstein@morath.ch](mailto:muenchenstein@morath.ch), [www.morath.ch](http://www.morath.ch)

DER NEUE XF SPORTBRAKE  
TREIBEN SIE JEDEN  
TAG SPORT.



**Emil Frey AG, Autocenter Münchenstein**  
Grabackerstrasse 10, 4142 Münchenstein  
Tel. 061 416 45 45, [www.muenchenstein.jaguar-dealer.ch](http://www.muenchenstein.jaguar-dealer.ch)

# SCHMIDLIN

Haustechnik und Kundenmaurerei

Robert Schmidlin AG

Emil Frey-Str. 209, CH-4142 Münchenstein

Tel: +41 61 411 65 37, Fax: +41 61 411 65 84

E-Mail: [schmidlin@rschmidlin.ch](mailto:schmidlin@rschmidlin.ch), [www.rschmidlin.ch](http://www.rschmidlin.ch)

