

Tag X

Er versenkt Basel



FOTOS: EDUARD LORENZ, LITERATURBASEL/PHILIPP SJUTER, ZVG

Nicht immer lustig: Der Komiker David Brückelmann beschäftigt sich auch mit den ernstesten Seiten des Lebens.

BASEL – Schauspieler David Brückelmann (37) hat für Radio X ein Hörspiel voller Naturkatastrophen geschrieben.

Von Simone Morger

Sanddünen auf dem Messeplatz, Hochwasser in der Innenstadt – morgen, am Freitag dem 13., ist für Basel der Tag X. Der Tag, an dem die Basler sich besser auf die Arche retten. Diese ist an der Schiffflände vor Anker und von dort aus sendet Radio X von 11 bis 17 Uhr live. Zu hören ist ein Hörspiel zum Tag X – geschrieben und gesprochen von Schauspieler und Regisseur David Brückelmann, unter anderem bekannt aus der SF1-Satire-Sendung Jacob-

bo/Müller. «Es handelt sich zwar um Katastrophen, die es hier nicht gibt, aber sie sind real», sagt er. Der Basler ist nicht nur einfach Ausführer, sondern auch Mitträger der Idee. «Wir wollen auf die Klimaerwärmung und deren Probleme aufmerksam machen. Es muss ein Umdenken stattfinden.» Denn Hurrikane, Überschwemmungen und extreme Trockenheit seien andernorts auf der Welt bereits eine reale Bedrohung. Produziert hat Brückelmann das Hörspiel zusammen mit Basler Schulklassen. Die Jungen

sind denn auch das Zielpublikum des Anlasses.

Prominente Umweltschützer

Auf der Arche an der Schiffflände gibt es zudem Podiumsgespräche und Interviews mit Fachpersonen und Promis. Der Basler Umweltaktivist Martin Vosseler wird vor Ort sein sowie Nationalrätin Susanne Leutenegger-Oberholzer oder Pfarrerin Florence Develey. Der Basler Regierungsrat Christoph Brutschin wird am Mittag live zu der Bevölkerung sprechen. Das freie Radio X setzt sich immer wieder für Umweltthemen ein. Letztes Jahr wurde der Sender für das Projekt Energiesnacks mit dem Faktor4-Preis ausgezeichnet.

<http://tagx.radiox.ch>

Das Bild



Die Miss ganz nah

Die Ende September zur Miss Schweiz gekürte Linda Fäh (22) tourte gestern Mittwoch durch die Basler Migros-Filialen. Die junge Schönheit aus Benken (SG) verteilte Autogramme wie hier im Paradies Allschwil (BL). Die Bandbreite ihrer Fans stellte sich als gross heraus: Senioren und Kinder standen geduldig Schlange. Wer wollte, konnte die Miss sogar etwas fragen, die meisten beliesten es aber beim Gratulieren.

Veranstaltungs-Tipp



Zukunftsweisende Schule

Reformpädagogik, offener Unterricht, soziales Lernen, Integration aller Niveaus und Schule ohne Noten sind Stichworte, die die Liestaler Reformschule charakterisieren. Neben dem Einblick ins Schulleben gibt es ein vielfältiges Programm.

- Tag der offenen Schule
- Schule für Offenes Lernen Benzburweg 18, Liestal
- 14. 11., 10 bis 15 Uhr
- www.offeneslernen.ch

Alles rund ums Buch

Buch.09: Heute Donnerstag wird das 11. internationale Buch- und Literaturfestival in Basel eröffnet.

In fünf Foren in der e-Halle und an externen Veranstaltungsorten finden insgesamt 157 Einzelveranstaltungen mit 173 Teilnehmenden aus 11 Nationen statt. An der Messe laden Stände von Verlagen und Institutionen zum Verweilen und Kaufen ein. Eine Kinderzeltstadt, eine LAN-Party, der Messeschwerpunkt Comics und das Studio von Radio X sind weitere Highlights der diesjährigen Basler Buchmesse. Im Rahmen des gleichzeitig stattfindenden Symposiums «Chance 21» finden Veranstaltungen zu Aspekten der Zukunft des Buches und des Buchmarktes statt und an einer Berufsinformationsbörse kann man sich über die verschiedenen Aus- und Wei-

terbildungsmöglichkeiten in Berufen rund ums Buch informieren. Als weiterer Höhepunkt wird am Messesonntag um 11 Uhr zum zweiten Mal der mit insgesamt 60 000 Franken dotierte Schweizer Buchpreis verliehen.

Buch.09, 13. bis 15. 11., 10 bis 18 Uhr, Sonntag bis 17 Uhr, Eröffnung: 12. 11., 18 Uhr, e-Halle, Erlentattstrasse 11, Basel. Tageskarte Erwachsene: 14 Franken. www.buch09.ch



Kochen am Wochenende

Die Mitglieder der Küchenleitung des Gasthofs zum Goldenen Stern in Basel präsentieren alle vier Wochen ihre Lieblingsmenüs zum Nachkochen. Diesmal: Alex Quickert (27)



Überbackene Bramata-Polenta

Zutaten für 4 Personen

- 250g Bramata-Polenta
- 5 dl Milch
- 5 dl Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Rahm
- Salz, Pfeffer
- 80g geriebener Parmesan
- 240g frische Steinpilze
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Bund Petersilie



Bramata-Polenta:

Milch und Wasser aufkochen, Polenta, Gewürznelke und Lorbeerblätter dazugeben und den Knoblauch hineinpressen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und zugedeckt zirka 15 Minuten im vorgewärmten Ofen bei 220 °C garen. Anschliessend die Polenta aus dem Ofen nehmen und Gewürznelken und Lorbeerblätter entfernen. Polenta auf den Herd stellen, den Rahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steinpilze:

Die geputzten Steinpilze in gleichmässige, nicht zu kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin gut anbraten, mit frisch geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen.

Die Polenta auf hitzebeständige Teller dressieren, den geriebenen Parmesan darüberstreuen und im Ofen mit Oberhitze oder, wenn vorhanden, unter dem Salamander kurz überbacken. Danach die Steinpilze auf die Teller verteilen und das winterliche, vegetarische Gericht rasch servieren.

Guten Appetit!

Gasthof zum Goldenen Stern St. Alban-Rheinweg 70 4052 Basel
Tel. 061 272 16 66 info@sternen-basel.ch www.sternen-basel.ch

Gut zu wissen

Anne Witschi (44), Kantonärztin, zur Impfkampagne gegen die Schweinegrippe.



Impfung in Spitälern, Arztpraxen und Impfzentren

Wer sich impfen lässt, schützt sich und die anderen vor einer Infektion mit dem Schweinegrippevirus. Deshalb empfiehlt das Bundesamt für Gesundheit ganz besonders folgenden Personengruppen, sich impfen zu lassen:

Gesundheitspersonal, Personen mit einer chronischen Krankheit und deren Umfeld, schwangere Frauen ab dem fünften Schwangerschaftsmonat sowie Wächnerinnen und Personen, die beruflich unter sechs Monate alte Säuglinge betreuen.

Selbstverständlich steht die Impfung allen zur Verfügung. Weil nicht der ganze Impfstoff auf einmal geliefert wird, können in einer ersten Phase nur das Gesundheitspersonal, chronisch kranke Kinder und schwangere Frauen geimpft werden. In einer zweiten Phase, voraussichtlich ab Ende November, kann die übrige Bevölkerung geimpft werden. Die Impfung ist für alle freiwillig und kostenlos – ohne Selbstbehalt und Franchise. Sie wird in den Spitälern, den Arztpraxen und in den üblichen Impfzentren erhältlich sein. In der Schweiz sind bisher nur zwei Impfstoffe zugelassen: einer für die Erwachsenen, ein anderer für Kinder und Schwangere. Beide Impfstoffe enthalten einen Wirkungsverstärker, und beide Impfstoffe wurden auf Eiern produziert. Wie bei jeder Impfung können Impfreaktionen auftreten. In der Regel sind diese vorübergehend und mild. Die häufigste Reaktion ist eine Rötung bei der Einstichstelle. Im Zweifelsfall soll Kontakt mit einem Arzt aufgenommen werden. Für Fragen rund um die Impfung gegen die Schweinegrippe steht eine Hotline zur Verfügung: Tel. 061 560 35 35.

Alle zwei Wochen gibt es an dieser Stelle Infos und Tipps aus den verschiedenen Departementen des Kantons Basel-Stadt.

Wetter

Basel	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Max	11°	12°	14°	12°
Min	2°	6°	8°	8°