

**MIT ALLEN**

**SINNEN.**

**AUF DEN SPUREN DER WIRTSCHAFT  
IN DER REGION BASEL**

**WIMMELBILD**

**COOLE JOBS**

**WETTBEWERB**

**beider basel**  
**handelskammer**

# RICOLA ERLEBNISSHOP LAUFEN

KOMMEN SIE VORBEI,  
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.



*Riechen, schmecken, staunen*



*Über 20 verschiedene  
Geschmacksorten*



AMTHAUSGASSE 3  
4242 LAUFEN



## Wir exportieren auch. Zum Beispiel ins Kleinbasel.



z Basel  
am Rhy

SPALENBERG 26  
ST. JOHANNS-  
VORSTADT 47  
BASLERLECKERLY.CH

**Jakob's  
Basler —  
Leckerly**

ÄLTESTE BISCUIT MANFAKTUR 1753

### GRÜEZI

Liebe Erwachsene, liebe Kinder

Schon gemerkt, dass wir in der Region Basel auf der Sonnenseite stehen – auch im übertragenen Sinn?

Wir haben die älteste Universität der Schweiz und weltweit die meisten Patente für neue Produkte und Verfahren pro Kopf. Und wir bilden eine Brücke zu Europa. Unter anderem deswegen ist unsere Wirtschaft so vielfältig. Viele KMU und weltweit tätige Konzerne spielen international in der Topliga. Sie schaffen Stellen, bieten Ausbildungsplätze an, bezahlen Steuern, fördern Kultur und Sport.

Eigentlich müsste es sonnenklar sein: Wirtschaft – das sind nicht nur die anderen. Wir alle gehören dazu. Wir alle können sie mitgestalten, als Konsumentin, Mitarbeiterin, Lieferant, Unternehmerin oder Arbeitgeber. Und wenn sich jede und jeder für eine nachhaltige und prosperierende «Wirtschaft in bester Gesellschaft» einsetzt, profitieren alle. Gemeinsam erreichen wir mehr.

Geniessen Sie die sonnigen Tage und viel Spass bei der Lektüre!



Elisabeth Schneider-Schneiter  
Präsidentin Handelskammer beider Basel

Herausgeberin Handelskammer beider Basel  
Konzept/Gestaltung/Redaktion Basel West Unternehmenskommunikation AG

printed in  
switzerland



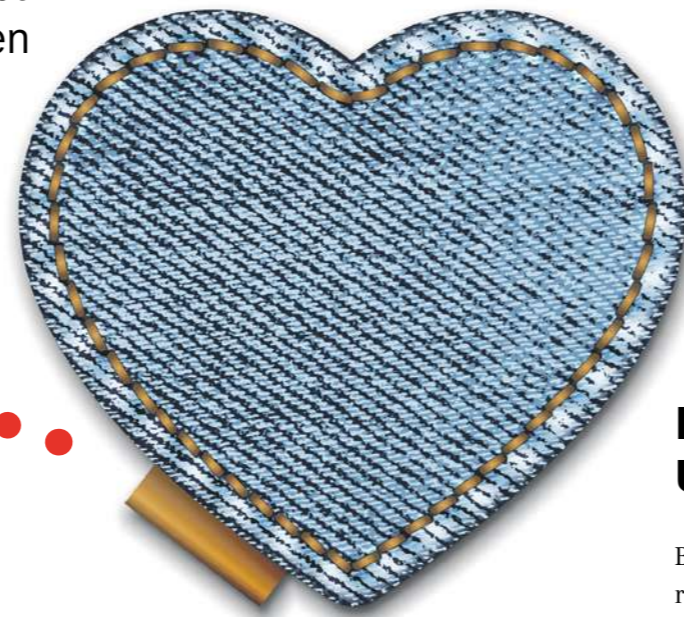
# BEI UNS BLÜHT DER ERFINDER- GEIST

Was ist, nebst der Fasnacht, die beliebteste Basler Tradition? Die Innovation! Weltweit findet sich keine Region mit so vielen Patenten pro Kopf.

1

## RENNWAGEN-ROT

Lange sah die Formel 1 rot auf dem Podestplatz: Mit seinem Rennanzug wurde Michael Schumacher zum Botschafter des typischen Ferrari-Rot. Aber wer hats erfunden? Ciba-Geigy aus Basel. Die Farben für die Rennwagen mussten einerseits das Siegerimage stärken, andererseits zählte jedes Gramm, und die Farbe durfte keinesfalls abblättern. Bald galt Ciba-Geigy respektive ab 1997 Ciba Spezialitätenchemie als erste Adresse für die Rennställe. Die hochwertigen Pigmente leben heute in der DIC Group/Sun Chemical weiter.



## INDIGO AUS NÜSSEN UND RANDEN

Bis heute verkörpern Jeans Freiheit. Doch ausgerechnet das ursprüngliche Cowboy-Material verschleisst viele Ressourcen. Gut, dass immer mehr Hersteller nachhaltige Jeans schneiden. Einen wichtigen Anteil an diesem «blauen Wunder» hat Archroma mit Hauptsitz in Pratteln. Der führende Textilfarbstoffhersteller stellt beispielsweise Farben aus Nüssen, Randen und Blättern her – oder aus Abfällen aus der Landwirtschaft. Archroma bietet das erste anilinfreie Indigo an und verfügt über cradle-to-cradle-zertifizierte Farbstoffe. Das heisst, sie können wieder in den Verwertungskreislauf zurückgeführt werden.

Fotos: iStock



**So klingt Innovationskraft**  
Hörhäppchen zu Innovationen aus dem Dreiländereck, die unsere Welt verändert haben. Jetzt Reinhören!

## KULT-HEMDCHEN

Coco Chanel, Marilyn Monroe, Nicole Kidman: Sie alle posierten schon in Unterwäsche von Hanro. Zur Kultklamotte ist das weisse «Cotton Seamless»-Unterhemd geworden, seit Nicole Kidman im Film «Eyes Wide Shut» (1999) darin den Star Tom Cruise bezirzte. Weniger bekannt ist, dass das Unternehmen aus Liestal fast am Laufmeter Textilinnovationen produziert hat – viele neuartige Stoffe und Schnitte. Sogar Bikinis gab es in Liestal schon, bevor diese überhaupt «erfunden» waren! 1884 von Albert Handschin-Freivogel und Carl Ronus gegründet, beschäftigte das Baselbieter Unternehmen zwischenzeitlich 1000 Leute und stellte ganze Modekollektionen auf. Mittlerweile hat sich Hanro zu einer internationalen Premium-Wäschemarke etabliert und feiert nächstes Jahr den 140. Geburtstag.



## FÜR DEN GESUNDEN BISS

Parodontitis, Zahnlücken, Mundfäule: Das Innenleben von Mündern war auch in unseren Breitengraden bis vor 60 Jahren oft ein grauslicher Anblick. Bis der Zahnmedizin-Professor Hans R. Mühlemann sich als weltweit Erster ganz auf die Mundhöhle konzentrierte. Mit dem Basler Pharmaunternehmen Gaba erforschte er, wie sich Zahnleiden vorbeugen lässt. Und siehe da: Klinische Studien ergaben, dass Aminfluorid in der Zahnpasta geradezu Wunder wirkt. So kam 1963 die Elmex auf den Markt, die ihren Siegeszug in der Zahnhygiene antrat. Gaba ging aus der 1638 gegründeten Goldenen Apotheke Basel (Gaba) hervor. 2004 übernahm Colgate-Palmolive die Firma.



# IN LAUFEN LÄUFTS AUF HOCHTOUREN

## FIRMENBESUCH

Seit Mitte 2020 hat die Stöcklin Logistik AG ein neues Zuhause: das Technologie-Center in Laufen. Auf einer Fläche von knapp fünf Fussballfeldern entsteht die innerbetriebliche Logistik der Zukunft – wie ein Augenschein zeigt.



### Und es funktioniert

Eine Fussballmannschaft mag die besten Spieler haben. Aber ohne eingespielten Torwart bringt sie es nicht weit. Ähnlich verhält es sich in Unternehmen mit der innerbetrieblichen Logistik. Die besten Produkte helfen wenig, wenn die Logistik nicht reibungslos funktioniert. Oft unterschätzt, ist sie längst ein strategischer Erfolgsfaktor.

### Mehr Leistung mit weniger Energie

Das spürt man nirgends besser als in Laufen, am Hauptsitz von Stöcklin Logistik AG. 1934 gegründet, beschäftigt das Unternehmen heute über 500 Mitarbeitende und verfügt rund um den Erdball über Vertriebsstandorte. Das Herzstück befindet sich in Laufen: Hier arbeiten 360 Menschen. Das Wachstum hat einen Neubau nötig gemacht, der mehr Leistung bringt – mit der Hälfte der Energie. 2200 Solarpanels und 60 Erdsonden versorgen den Gebäudekomplex: Stöcklin setzt auf völlig CO<sub>2</sub>-freien Strom.

Vom Hochregallager bis zur Lagerverwaltungssoftware: Die Stöcklin Logistik AG realisiert kundenspezifische Systemlösungen für die innerbetriebliche Logistik.

## Von A bis Z durchdacht

Im Technologie-Center fließt die geballte Expertise zusammen. Fabrikation, Büros, Personalrestaurant und ein Hochregallager für Paletten und Behälter ergänzen sich. Beginnen wir den Rundgang in der Produktion. Die weitläufigen Hallen wirken hell und aufgeräumt. Sie sind weitgehend mit einem komplett neuen Maschinenpark ausgestattet. Von Hochregallagern über Lagerverwaltungssoftware bis zu Flurförderzeugen konzipiert das Unternehmen alle Lösungen für die innerbetriebliche Logistik.



Fabrikation auf 10 000 Quadratmetern, direkt neben dem Bürogebäude: Gebündeltes Know-how ist doppeltes Know-how.

Die Logistikbranche boomt: Stöcklin begegnet dem Fachkräftemangel, indem das Unternehmen verschiedene fundierte Ausbildungen anbietet.

## Auf Wachstumskurs

Die Eigenentwicklungen von Stöcklin helfen der Kundschaft, ihre Prozesse zu optimieren – und sich wettbewerbsfähig zu halten. «Wir realisieren schlüsselfertige Gesamtlösungen für alle Branchen», erklärt Urs Grütter, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrats. In den offenen Büroräumlichkeiten finden sich Ruhe- und Rückzugsorte für konzentriertes Arbeiten. Begegnungszonen fördern den kreativen Austausch und die Gemeinschaft. Im obersten Stock des Bürogebäudes besuchen wir das Personalrestaurant mit Dachterrasse. Urs Grütter blickt ins Weite und sagt: «Die Kombination von kurzen Wegen, direkter Kommunikation und modernster Technik bilden einen Schlüssel für unseren Erfolg.»



### LEHRE IN DER LOGISTIK? LOGO!

Welche Ausbildung braucht es für eine Karriere im Wachstumsmarkt Logistik? Allein Stöcklin offeriert vier Berufsausbildungen für Einsteigerinnen und Einsteiger: Konstrukteur/in EFZ, Automatikler/in EFZ, Anlagen- und Apparatebauer/in EFZ, Kauffrau/Kaufmann EFZ.



Der unübertroffene Klassiker: Der Handhubwagen von Stöcklin gilt weltweit als Nummer eins zum Verschieben von Paletten – «made in Switzerland».



# COOLE JOBS

Esswarenherstellung, Datenzentren, Labors: Die Möglichkeit zu kühlen hat unseren Alltag in den letzten 100 Jahren ähnlich revolutioniert wie die Digitalisierung. Nur sind wir uns dessen kaum bewusst. Wir treffen vier Leute, die auch im Sommer für Coolness sorgen.



«Das Kühlen spielt beim Bier eine wichtige Rolle, zwar gärt die Hefe bei Temperaturen von 6 bis 14 Grad Celsius. Aber das Bier reift erst bei Temperaturen von 0 bis zu minus 3 Grad Celsius. Nur bei niedriger Temperatur bleibt das Bier geschmacklich stabil. Der Lagerkeller ist zugegeben kalt. Aber wir sollten ja auch einen kühlen Kopf behalten. In der Brauerei benötigen wir keine kälteresistenten Arbeitskleider.»

**Florian Schmid**  
Braumeister der Brauerei Unser Bier



### EISKASTEN?

Bevor es elektrische Kühlschränke gab, kauften die Menschen Eisblöcke, die von Gletschern angeliefert wurden. Diese hüteten sie wie Schätze in Holzkisten. Darum spricht man bis heute auch von «Eiskästen» oder «Eisschränken» statt von Kühlschränken.

### WATSCHELIGE EIERDIEBE

Während der Brutzeit kann es vorkommen, dass kinderlose Pingu-Paare versuchen, ein Ei oder gar einen Jungvogel von einem anderen Paar zu «stehlen». Der Tierpfleger im Zolli muss die Situation immer im Auge behalten. Notfalls gilt es, sanft einzugreifen, damit das Ei nicht kaputtgeht. Einer seiner Tricks bei besonders angespannten Situationen: dem Paar ohne Nachwuchs ein Gipsei unterjubeln...



«Um bei Gelati Gasparini zu arbeiten, sollte man eine gewisse Coolness mitbringen. Denn in der Sommersaison, wenn die Lust auf den eiskalten Genuss besonders gross ist, herrscht bei uns in der Manufaktur in Münchenstein Hochbetrieb. Unsere zart schmelzenden Glacestängeli, -becherli und Zolli-Cornets werden in viel Handarbeit hergestellt und durchlaufen verschiedene Produktionsschritte und Temperaturen – vom Kochen des Glacemixes bei 75 Grad bis zum Schockfrostern bei minus 35 Grad!»

**Sladana Jovic**  
Produktionsmitarbeiterin bei Gelati Gasparini



«Jeden Tag achten wir darauf, dass die Tiere gesund sind. Brüten die Tiere, stören wir sie so wenig wie möglich. Die Idealtemperatur für unsere Königs- und Eselpinguine beträgt zwischen 8 und maximal 10 Grad. Der beliebte Pinguinspaziergang im Aussenbereich findet deshalb nur zwischen November und Ende Februar statt, wenn die Temperatur unter 10 Grad liegt. Dabei muss ich Besuchende darauf hinweisen, den Abstand einzuhalten, um die Vögel nicht zu stressen.»

**Markus Bracher**  
Tierpfleger des Zoo Basel



Science- und Erlebnis Center «Primeo Energie Kosmos»  
primeo-energie-kosmos.ch

# #lichtaufgehen

Ihre Emotion. Unsere Energie.

**Für die Zukunft:**  
Klimafreundliche Energien. Intelligente Infrastrukturen.  
Smarte Services. Innovative Wärme.



Foto: Zvg, Stock

«Die Sommertage mit über 25 Grad haben sich seit 1864 fast verdoppelt. Darum steigt die Nachfrage nach Gebäudekühlungen. Seit gut 20 Jahren sind zunehmend Klimaanlage für den Privatgebrauch, vor allem für Schlafzimmer, gefragt. Klimaanlage werden mit Kältemitteln betrieben, die ein hohes Erderwärmungspotenzial aufweisen. Darum empfehlen wir, die Anlage jährlich zu warten. Für Klimaanlage ab drei Kilo Kältemittel Füllmenge ist das sogar vorgeschrieben. Leider verzichten viele Kunden auf den Service und rufen uns erst an, wenn etwas nicht mehr funktioniert. Dann ist es meist zu spät, um das Problem schnell zu beheben.»

**Thomas Jandeck**  
Kältetechniker bei Rosenmund Haustechnik AG

**Auto-SPA Spezial für nur CHF 5.-**  
statt CHF 31.-

## Auto-SPA Pratteln

Die grösste, modernste Waschstrasse der Schweiz.

Nur am Eröffnungstag!  
**Samstag, 22. Juli 2023**  
Muttenerstrasse 139 in Pratteln

[www.auto-spa.ch](http://www.auto-spa.ch)

### TIPPS LAPTOP ÜBERHITZT?

- 1. VERMEIDEN SIE WEICHE FLÄCHEN WIE KISSEN, DECKEN ODER DEN EIGENEN SCHOSS. ES BESTEHT DAS RISIKO, DASS DER LÜFTER IHRES LAPTOPS ABGEDECKT WIRD, WAS IHN ÜBERHITZEN KANN.**
- 2. DIREKTE SONNENEINSTRALUNG ERHÖHT DIE TEMPERATUR IHRES GERÄTS – UND KANN IHM EINEN «SONNENSTICH» VERPASSEN.**
- 3. SCHLIESSEN SIE DIE NICHT BENÖTIGTEN PROGRAMME, DA DIESE UNNÖTIGE PROZESSORLEISTUNG BEANSPRUCHEN UND WÄRME ERZEUGEN.**

Auch Ihr Laptop braucht eine Wohlfühltemperatur, um einwandfrei zu funktionieren.



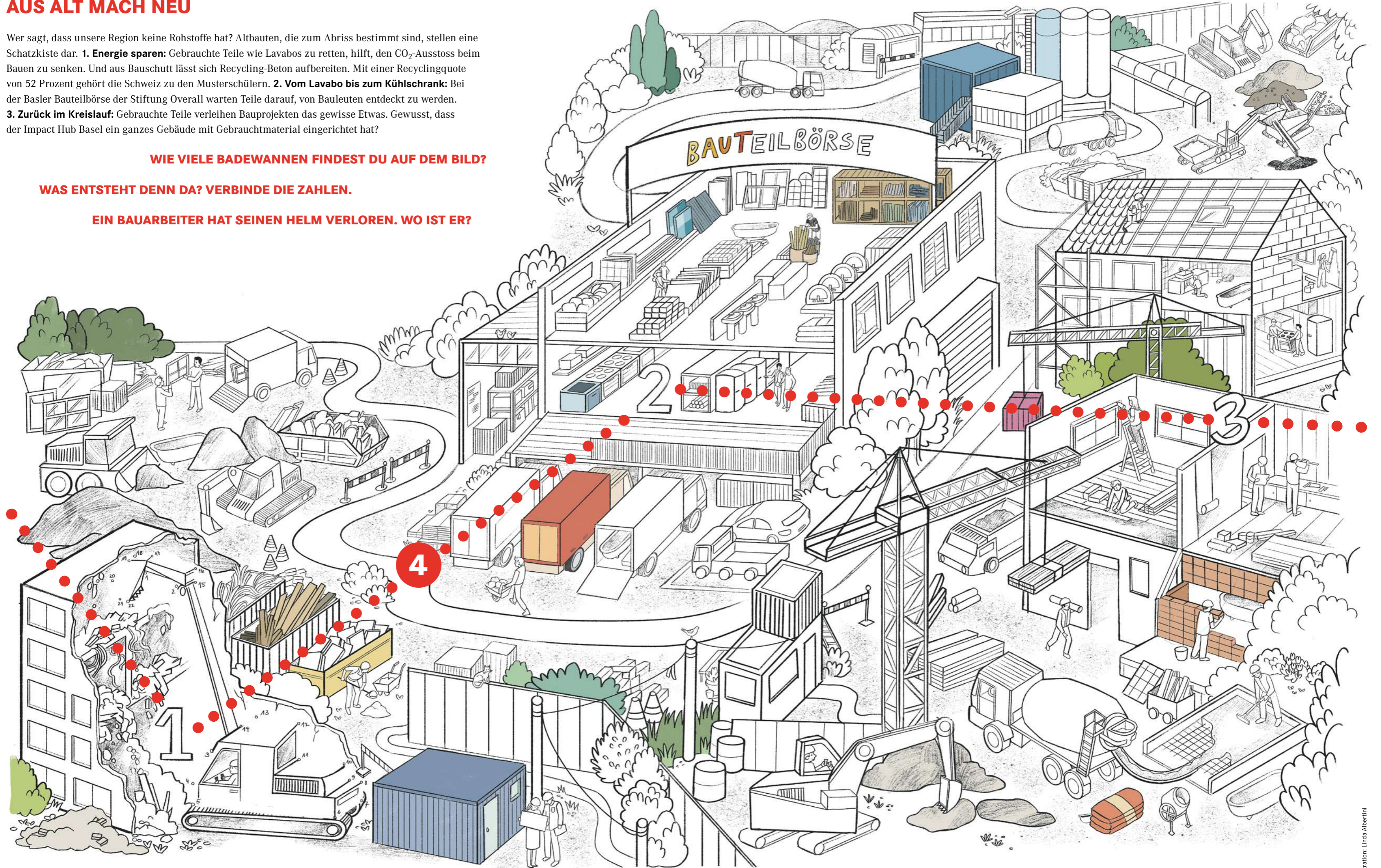
## AUS ALT MACH NEU

Wer sagt, dass unsere Region keine Rohstoffe hat? Altbauten, die zum Abriss bestimmt sind, stellen eine Schatzkiste dar. **1. Energie sparen:** Gebrauchte Teile wie Lavabos zu retten, hilft, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss beim Bauen zu senken. Und aus Bauschutt lässt sich Recycling-Beton aufbereiten. Mit einer Recyclingquote von 52 Prozent gehört die Schweiz zu den Musterschülern. **2. Vom Lavabo bis zum Kühlschrank:** Bei der Basler Bauteilbörse der Stiftung Overall warten Teile darauf, von Bauleuten entdeckt zu werden. **3. Zurück im Kreislauf:** Gebrauchte Teile verleihen Bauprojekten das gewisse Etwas. Gewusst, dass der Impact Hub Basel ein ganzes Gebäude mit Gebrauchtmateriale eingerichtet hat?

**WIE VIELE BADEWANNEN FINDEST DU AUF DEM BILD?**

**WAS ENTSTEHT DENN DA? VERBINDE DIE ZAHLEN.**

**EIN BAUARBEITER HAT SEINEN HELM VERLOREN. WO IST ER?**



Lösungen  
1. 6 Badewannen. 2. Bagger. 3. Unten rechts hinter den braunen Zementsäcken.



# IT'S BUSINESS TIME!

Wirtschaft ist alles andere als langweilig – wenn man sie versteht. Wir geben einen Crashkurs, damit Sie mit Schlagwörtern auftrumpfen können.



## PATENT

In einer Disziplin ist die Schweiz unangefochtene Weltmeisterin: in der Anzahl Patentanmeldungen pro Kopf. Wer ein Produkt oder ein Verfahren erfunden hat, kann ein Patent beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum anmelden. Dieses gibt einem das Recht, die Erfindung exklusiv nutzen zu dürfen – bis zu 20 Jahre lang. Das Patentrecht

will Erfinderrinnen und Erfinder schützen. Denn sie stecken viel Aufwand in ihre Idee. Da wäre es unfair, wenn andere diese kopieren und geschäftlich ausschachten würden. Allerdings gibts das Patent nicht gratis: Jedes Jahr ist eine Gebühr zu entrichten. Und ein Patent gilt nur in einem Land. Globale Unternehmen müssen ihre Erfindungen in verschiedenen Staaten anmelden.

## QUALITÄTS-MANAGEMENT

Wer wünscht sich nicht Produkte von hoher Qualität? Weil die Qualität über den Erfolg am Markt entscheidet, bemühen sich Unternehmen, ihre Prozesse und Produkte zu verbessern. Genau darum kümmert sich das Qualitätsmanagement, kurz QM. Schwierig ist nur, dass nicht alle das gleiche Verständnis für Qualität mitbringen. Aus diesem Grund gibt es Standards der Internationalen Organisation für Normung (ISO) und anderer Zertifizierungsstellen. In vielen Branchen ist es Pflicht, solche Qualitätsstandards zu erfüllen. Zum Beispiel würde wohl niemand in ein Flugzeug steigen wollen, das diesen nicht genügt. Eine anerkannte Norm ist für Betriebe ein Ansporn, die Prozesse zu optimieren. Und sie erhalten damit ein Gütesiegel, das alle verstehen.



## START-UP

Alles Grosse beginnt im Kleinen – erst recht bei Firmen. Am Anfang steht hier meist eine Produktidee. Und wer diese hat, gründet eine Firma, eben ein Start-up. Das klingt einfach. Doch um ein Produkt zu produzieren, zu perfektionieren und zu verkaufen, braucht es meist einen langen Atem – und ausrei-

chend Kapital. Denn bis ein Unternehmen Gewinne erwirtschaftet, können Jahre verstreichen. Gründerinnen und Gründer erstellen deshalb einen Businessplan, der das Geschäftsmodell plausibel erklärt. Damit versuchen sie, Investorinnen und Investoren zu überzeugen und zu gewinnen.



## RESSOURCE

«Die Ressourcen sind knapp», lernt man im Wirtschaftsunterricht. Sie haben immer einen Preis. Ressourcen sind Mittel, die einem Unternehmen helfen, ein Ziel zu erreichen – zum Beispiel ein Produkt herzustellen. Eine Faustregel besagt, dass eine Firma folgende Ressourcen braucht: Boden, Kapital, Arbeitskräfte und

Know-how, sprich Wissen. Wer langfristig erfolgreich am Markt sein will, sollte nachhaltig mit den Ressourcen umgehen. So, dass sich diese auch in Zukunft noch nutzen lassen. Eine Ressource vermehrt sich aber tatsächlich ausgerechnet dann, wenn man sie oft braucht: das Wissen!



## TEUERUNG

Letztes Jahr war der Kaffee im Restaurant günstiger? Der Eindruck, dass alles teurer wird, stimmt oft. Obgleich der Schweizer Franken eine stabile Währung ist, hat er langfristig an Kaufkraft verloren. Die Teuerung ist mehr als ein vages Gefühl. Das Bundesamt für Statistik misst sie anhand eines Warenkorbts. Darin sind Güter von Lebensmitteln über Wohnungsmieten bis hin zu Kinotickets. Steigen die Preise dieses Warenkorbts, nimmt die Teuerung zu – man spricht von «Inflation». Steigen allerdings zum Beispiel die Krankenkassenprämien, hat dies keinen direkten Einfluss auf die Inflation: Sie sind nämlich nicht im Warenkorb enthalten.



**Business-Slangikon**  
Index? Oder ein Going-public? Entdecken Sie unser ganzes Glossar, um auf der Teppichetage mitzureden.



## «WIR BELIEFERN KUNDEN IN DER GANZEN WELT»

Seit über 30 Jahren liefert Barth Fruit aus Basel leckere Säfte, Pürees und Fruchtkonzentrate an die Lebensmittelbranche. Dabei geht das Unternehmen keine Kompromisse bei der Qualität ein, wie Managing Director Guido Beck sagt.

### Welches Ihrer Produkte konsumieren Sie am liebsten?

Aktuell faszinieren mich Rezepturen mit unserem Yuzusaft aus Südkorea. Yuzu ist die vermutlich exklusivste Zitrusfrucht überhaupt. Das intensive Aroma erinnert an eine Mischung aus Mandarine, Limette und Pomelo. Einzigartig! Getränke und Sorbets mit Yuzu sind ein Gaumenschmaus.



### Wo produziert Barth Fruit seine Produkte?

Wir kooperieren mit langjährigen und sorgfältig ausgewählten Produktionsbetrieben in tropischen und subtropischen Ländern. Insbesondere Vietnam ist ein wichtiger Handelspartner für uns. Das fruchtbare Mekongdelta ist ideal für die Kultivierung etlicher Früchte. In den Highlands in Vietnam werden vor allem Passionsfrüchte angebaut. Auch Costa Rica besticht durch eine Spezialität: die Königin der Früchte – die weltbeste Ananassorte «MD-2».

### Wie halten Sie es mit der Nachhaltigkeit?

Wir leben Nachhaltigkeit, hängen das aber nicht an die grosse Glocke. Wir stellen zudem fest, dass die Betriebe mit den meisten Zertifikaten nicht immer die besten sind. Unser Ansatz ist darum praktisch. Dazu nur einige Beispiele: Wir verzichten auf Transporte mit dem Flugzeug. Unser Lagerhaus in Holland installiert eine riesige Photovoltaikanlage und gewinnt ab diesem Sommer einen grossen Teil der Energie daraus. Wir vermeiden Food Waste. Gebrauchte Fässer werden aufbereitet und wiederverwendet.

### Wie stellen Sie die Qualität der Produkte sicher?

Qualitative Fehlritte können wir uns nicht erlauben. Die Kontrollen erfolgen über verschiedene Stufen der Herstellung und sind sehr streng. Es geht nicht nur darum, sensorischen Anforderungen wie dem Geruch oder Geschmack zu genügen. Denken Sie auch an die Gesetze, Verordnungen und Direktiven.

### Welche Märkte bedienen Sie?

Wir beliefern Kunden in der ganzen Welt. Hauptmarkt ist nach wie vor Europa. Die Tendenz ist aber deutlich: Märkte ausserhalb der EU gewinnen an Bedeutung.

## EXPERIMENT

Dieser Smoothie ist ein Hingucker, voller Vitamine – und erst noch schnell gemixt.



## DAS BRAUCHTS:

- 1 reife Mango
- 1 Tasse gefrorene Himbeeren
- 1 Tasse Kokoswasser
- ½ Tasse Orangensaft
- Eiswürfel

# DURST-LÖSCHER FÜR DEN SOMMER

## SO GEHTS:

- Schälen und schneiden Sie die Mango in Stücke.
- Mixen Sie Mango, ½ Tasse Kokoswasser und Orangensaft. Fügen Sie bei Bedarf Eiswürfel hinzu, um den Smoothie zu verdicken und zu kühlen.
- Giessen Sie den Mango-Smoothie in ein Glas.
- Geben Sie die gefrorenen Himbeeren in den Mixer und mixen Sie diese mit einer weiteren ½ Tasse Kokoswasser.
- Lassen Sie die Himbeermischung vorsichtig auf die Mangomischung im Glas fliessen. Fertig ist der zweifarbige Mango-Himbeer-Superdrink!

### BUNTES FRUCHT-ABC

«Smoothie» kommt von «smooth», was so viel wie «geschmeidig» bedeutet. Denn gemixt gehen Mango und Beeren «smooth» die Kehle runter.

### GUT FÜRS IMMUNSYSTEM

Mango und Himbeeren sind reich an Vitamin C, das eine wichtige Rolle fürs Immunsystem und die Kollagenproduktion spielt. Die Mango enthält zudem viel Vitamin A, das für gesunde Haut, Sehkraft und Zellwachstum sorgt. Und die Frucht ist eine Quelle von Kalium, welches den Blutdruck reguliert und das Herz stärkt.

### WERTVOLLE BALLASTSTOFFE

Himbeeren sind reich an Antioxidantien. Diese verringern Zellschäden und das Risiko, zu erkranken. Im Gegensatz zu einem Saft enthält ein Smoothie stets wertvolle Ballaststoffe.



# MIT GRÜNEM WASSERSTOFF AUF ZUR ENERGIEWENDE

Die Energie-Dienstleisterin GETEC will Muttenz zum Knotenpunkt für die Wasserstoffversorgung der Schweiz machen. Dafür investiert das Unternehmen einen dreistelligen Millionenbetrag. Wer profitiert? Die Wirtschaft, die Umwelt und die Gesellschaft – wie Guido Zimmermann, CEO der GETEC Schweiz, erklärt.



Guido Zimmermann ist CEO der GETEC Schweiz, die Millionen in die Wasserstoffversorgung der Schweiz investiert.

## Herr Zimmermann, was ist grüner Wasserstoff (H<sub>2</sub>)?

Wasserstoff, mit chemischer Formel H<sub>2</sub>, ist das kleinste Element des Universums. Und «grün» ist Wasserstoff, der mit Strom aus erneuerbaren Energiequellen wie Wind, Wasser, Sonne oder Biomasse erzeugt wird. Dabei entstehen keine schädlichen Emissionen. Konventionell produziert man Wasserstoff mit fossilen Brennstoffen wie Erdgas. Grüner Wasserstoff spielt eine zentrale Rolle, wenn es darum geht, die CO<sub>2</sub>-Emissionen in unserem Energiemix zu vermeiden. Bei der Nutzung von Wasserstoff entsteht lediglich Wasser.

## Wofür können wir diesen Energieträger in Zukunft nutzen?

Wasserstoff hat einen hohen Energiegehalt und viele Anwendungsbereiche. Ein Kilo komprimierter Wasserstoff enthält etwa die dreifache Energie eines Liters Diesel. Vielversprechende Anwendungen sehen wir im Ersatz fossiler Brennstoffe in der Schweizer Industrie und beim Transport. Grüner Wasserstoff ist zudem ein umweltfreundlicher Ersatzrohstoff, um Chemikalien herzustellen.

## Woher kommt der Wasserstoff für Muttenz?

Eine Möglichkeit, die wir verfolgen, sind lokale und regionale Anlagen zur Wasserstoffproduktion. Diese lassen sich mit Wasserstrom und anderen nachhaltigen Quellen betreiben. Dadurch entsteht eine gewisse Selbstversorgung und der reine Wasserstoff kommt direkt nach Muttenz. Um den gesamten Bedarf der Schweiz und weiteren europäischen Ländern zu decken, werden wir jedoch nicht umhinkommen, grünen Wasserstoff aus sonnen- oder windreichen Regionen zu importieren.

## Wie lässt sich das Element transportieren?

Der Transport von reinem Wasserstoff zu uns ist technisch herausfordernd und derzeit nicht wirtschaftlich. Ein realistischer Weg ist die Umwandlung des Wasserstoffs in andere Stoffe, die

sich deutlich einfacher und günstiger transportieren lassen. Der geplante Wasserstoff-Hub bei Muttenz stellt daraus dann die benötigten Energieträger und Moleküle für die Industrie her. Bis 2040 soll ein europäisches Wasserstoff-Verteilnetz entstehen.

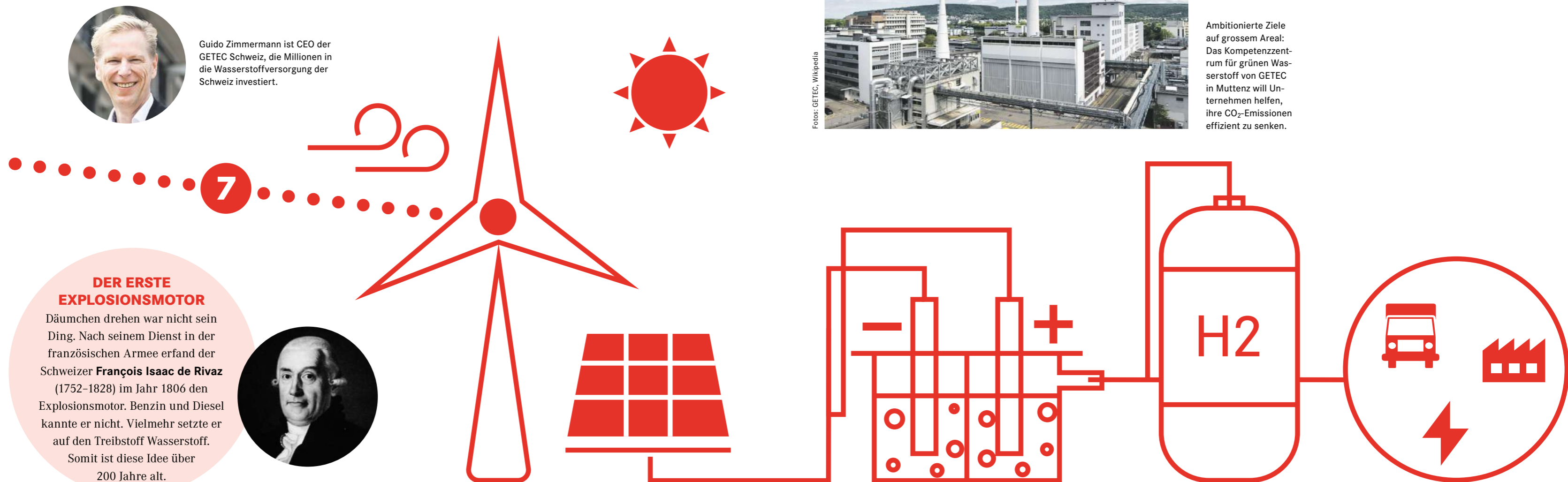
## Was erhoffen Sie sich von den Investitionen in Muttenz?

Die hiesige Industrie hat sich ambitionierte Ziele gesetzt, CO<sub>2</sub>-neutral zu werden. Sie ist auf einen Standort angewiesen, an dem alternative Energieträger verfügbar und bezahlbar sind. Die Energieversorgung ist ein zunehmend wichtiges Kriterium, um als Industriestandort attraktiv zu sein. Muttenz hat schlagende Argumente. Hier können wir viele Schritte von der Herstellung über die Logistik bis zur Nutzung von grünem Wasserstoff abdecken.



Fotos: GETEC, Wikipedia

Ambitionierte Ziele auf grossem Areal: Das Kompetenzzentrum für grünen Wasserstoff von GETEC in Muttenz will Unternehmen helfen, ihre CO<sub>2</sub>-Emissionen effizient zu senken.



## DER ERSTE EXPLOSIONSMOTOR

Däumchen drehen war nicht sein Ding. Nach seinem Dienst in der französischen Armee erfand der Schweizer **François Isaac de Rivaz** (1752–1828) im Jahr 1806 den Explosionsmotor. Benzin und Diesel kannte er nicht. Vielmehr setzte er auf den Treibstoff Wasserstoff. Somit ist diese Idee über 200 Jahre alt.







**NACHGEFRAGT**

Früher war alles besser? Ganz im Gegenteil. Davon ist **Andreas M. Walker** überzeugt. Und er sollte es wissen: Zum einen ist er Historiker, zum anderen Zukunftsforscher. Der Begründer des «Hoffungsbarometers» und Ex-Copräsident von swissfuture beantwortet die Fragen, die Schülerinnen und Schülern unter den Nägeln brennen.



**Andreas M. Walker**  
liebt Science Fiction  
und spürt die Zukunft  
in der Gegenwart auf.

# WAS BRINGT DIE ZUKUNFT FÜR UNSERE GENERATION?



**Mila Burkhardt (12)**  
spielt gerne Klavier  
und Tennis.

## WIRD IN DEN SCHULEN SCHON BALD CHATGPT ERLAUBT UND EINGESETZT?

Manche Schülerinnen und Schüler machen das sogar schon – nicht immer mit Wissen der Lehrpersonen. Unser klassisches Verständnis von Wissen und Bildung wird sich weiterentwickeln und den Schulunterricht verändern. Schon heute dürfen wir Texte aus Fachbüchern verwenden, wenn wir diese korrekt zitieren, den Taschenrechner benutzen und im Internet googeln. Es werden sich nebeneinander drei Wege auftun: Arbeiten, die wir allein leisten müssen. Arbeiten, die wir mithilfe künstlicher Intelligenz (KI) erledigen dürfen. Und Arbeiten, mit denen wir zeigen sollen, dass wir KI kompetent und sinnvoll nutzen können.

Foto: Florian Beilert, zVg



**Lucie Holenstein (12)**  
geniesst den Tag am liebsten mit Freunden oder beim Hip-Hop tanzen.

## WERDEN INFLUENCERINNEN UND YOUTUBER AUCH IN ZUKUNFT GELD VERDIENEN?

Das weiss ich leider auch nicht. Einerseits wird das Bedürfnis nach Unterhaltung, Fun und Information sehr hoch bleiben. Andererseits werden Fortschritte in der Digitalisierung und verschiedene Formen der künstlichen Intelligenz sowie neue Erkenntnisse über Neurologie, wie wir Menschen denken und entscheiden, den Werbemarkt nochmals massiv beeinflussen.



**Nils Epting (12)**  
liebt Musik und trainiert dreimal pro Woche Fussball.

## WERDEN ROBOTER UNS BEI DER ARBEIT ERSETZEN?

Überall, wo mechanische Kraft und sich wiederholende Arbeit im Zentrum stehen, haben Technik, Maschinen und Roboter bei uns schon lange einen grossen Teil der Arbeit übernommen. Dieser Prozess der Industrialisierung hat vor über 200 Jahren begonnen und wir erleben nun den nächsten Schritt. Dieser wird sehr teuer. Es braucht dazu seltene Erdmetalle, immer mehr Energie, schnellere Quantencomputer und IT-Fachkräfte, die momentan fehlen. Wir diskutieren heute intensiv, wo der Mensch einzigartig und nicht ersetzbar ist respektive wo wir ein menschliches Gegenüber wollen. Unser Verständnis von beruflicher Arbeit ändert sich.



# AUF DER SPUR DES WASSERS



Vor der über 300-jährigen Villa Merian findet sich die europaweit grösste Irissammlung mit 1500 Sorten.

Jahrhundertlang trieb der Dalbedyych unzählige Mühlen an und lieferte den Baslerinnen und Baslern Energie. In einem gewissen Sinn tut er das auch heute noch: Er lädt Gross und Klein zum Flanieren ein. Selbst wer hier wohnt, entdeckt immer wieder Neues und kann auftanken.

Unsere Exkursion beginnt am St. Alban-Teich in Münchenstein, von Einheimischen liebevoll «Dalbedyych» genannt. Einmal im Monat läuft in den Merian Gärten, auf dem Areal der einstigen Grün80, das wasserbetriebene Mühlenrad des Mühlemuseums. Es führt einem vor Augen, wie zu Zeiten Christoph Merians Weizen, Dinkel und Roggen gemahlen wurde.

kann Gross und Klein Papier schöpfen wie damals, als Erasmus von Rotterdam in Basel wirkte. In den Mauern der mittelalterlichen Papiermühle erfahren Besucherinnen und Besucher alles über den Weg vom handgeschöpften Papier bis hin zum fertigen Buch. Das Museum zum Mitmachen zeigt auf vielfältige Weise, wie spannend Geschichte und wie lebendig ein Museum sein kann.



Hier sind Zeitreisen möglich: In der alten Papiermühle lebt das Handwerk des Papierschöpfens weiter.

Ein gemütliches Verweilen in den Merian Gärten ist immer lohnenswert. Die grüne Oase birgt zahlreiche Überraschungen, die alle Sinne wecken, und lässt die Besucherinnen und Besucher in eine friedliche Bullerbü-Atmosphäre eintauchen. Somit der ideale Ort für ein Nickerchen auf einer Wiese oder um an der frischen Luft ein Buch zu lesen.

**Auf ans andere Ufer!**  
Ein weiteres Highlight unserer Exkursion bildet die Überfahrt mit einer der vier Rheinfähren, der St. Alban-Fähre. Die Wild-Maa-Fähre, lediglich an einem langen Drahtseil befestigt, verbindet Grossbasel mit Kleinbasel und wird allein von der Kraft der Strömung des Rheins angetrieben.

**Venedig vor der Haustür**  
Entlang dem malerischen alten Industriekanal spazieren wir gemütlich in das Basler St. Alban-Quartier. Hier finden sich idyllische Gässchen und der letzte Rest der Basler Stadtmauer. St. Alban ist auch als «Klein-Venedig» von Basel bekannt. Auch ein Zwischenstopp bei der Papiermühle lohnt sich. Hier



Wo geniesst man den schönsten Blick aufs Basler Münster? Auf der Fähre!



## TIPP 1: PERFEKT FÜRS PICKNICK

Im Park befinden sich verschiedene Verpflegungsangebote. Das Restaurant Iris in der Neuen Scheune wurden nach Plänen der Basler Architekten Miller & Maranta umgebaut. Mit seiner traumhaften Gartenterrasse ist es prädestiniert für eine Erfrischung, saisonale Gerichte, Kaffee und Kuchen. Besonders begehrt sind die Picknickkörbe voller Köstlichkeiten.



Neues Leben in den alten Merian Gärten: Das Restaurant Iris ist zum Magnet für Geniesserinnen und Geniesser geworden.

Foto: Merian Gärten, Basel Tourismus

## TIPP 2: WEITBLICK VOM BRAUEREITURM

Kleinbasel macht vor, wie sich ausgedienten Industriebauten neues Leben einhauchen lässt. Zwischen den Backsteinen der alten Brauerei Warteck haben sich Kreative, Handwerker und Gastronomiebetriebe unter dem Motto «Werkraum Warteck» zusammengefunden. Nur schon wegen des Blicks über die Dächer hinweg lohnt es sich, die 113 Treppenstufen mal hochzusteigen.



Um 1900 entstanden, bietet die ehemalige Brauerei Warteck heute Raum für kulinarische, kreative und kulturelle Projekte.



WETTBEWERB

# DAS TIERISCHE VERGNÜGEN IST SO NAH

Mutmasslich  
bekanntester Glace-  
Produzent der Region



Tier aus dem Basler  
Zoo im coolen  
Schwarz-weiss-Look



Damit kann  
man Erfindungen  
schützen

Lust auf einen Bummel durch den Zolli mit der ganzen Familie? Einfach dieses Magazin durchstöbern und das Kreuzworträtsel lösen. Senden Sie uns das Lösungswort – und schon nehmen Sie an unserem Wettbewerb teil.

- 1. Preis: ein Jahr lang gratis in den Zoo mit der Familie (Jahresabonnement)
- 2.–5. Preis: je ein Gratiseintritt in den Zoo Basel

Kleiderhersteller, des-  
sen Hemdchen und  
Unterwäsche Kult sind

Lösungswort



Scannen Sie den QR-Code und tippen Sie das Lösungswort bis zum 15. August 2023 ein. Oder schicken Sie eine Postkarte mit dem Lösungswort an: Handelskammer beider Basel, Mit allen Sinnen, St. Jakobs-Strasse 25, 4010 Basel. Unter den richtigen Einsendungen verlosen wir das Familienjahresabonnement sowie die Gratiseintritte in den Zoo Basel. Viel Glück!

Die Gewinner/-innen werden direkt benachrichtigt. Die Preise können nicht bar ausbezahlt werden. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Foto: istock