Dr Zoggeli

2017

Copy Shop Aesch

Gestaltung und Printservice

Briefpapier / Kuverts
Broschüren / Flyers
Visitenkarten
Digitaldruck bis F4
Beschriftungen
Textildruck etc.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Gesteltung!
Rufen Sie uns an,
oder kommen Sie vorbei wir beraten Sie gerne.

Bahnhofstrasse 19 | 4147 Aesch
Tel. 061 753 93 33 | Fax 061 753 93 32
www.copyshopaesch.ch | info@copyshopaesch.ch

Rüssel oder Ohren…????

Hören oder riechen? Woran soll man sich orientieren, oder was ist das kleinere Übel? Hat man sich für das Richtige entschieden? Fragen über Fragen..

Die Sujet-Besprechung findet bei uns eigentlich immer auf dem Ausflug statt. Leider konnten wir im letzten Jahr keinen Termin finden, der für alle gepasst hätte. Trotz fehlendem Ausflug haben wir das Sujet in diesem Jahr sehr schnell ausgemacht. Wirklich sehr schnell. Wir waren selber erstaunt und konnten uns auch nicht richtig erklären warum.

Aber wie immer, lasst euch überraschen….

Leider mussten wir im letzten Jahr zwei Abgänge von langjährigen Mitgliedern verzeichnen.
Stefan und Roger möchten sich auf ein neues Terrain begeben und sich als Schnitzelbänggler versuchen. Wir bedauern diese Abgänge und wünschen auf diesem Weg viel Glück.
Für ein erstes Probehören sind wir bereit….

Die Waagen-Vernissage mit anschliessendem Gönner-Raclette findet am 04.03.2016 ab 16:00 Uhr in Schönenbuch statt. Zusätzliche Infos folgen weiter hinten im Heft.

In diesem Jahr starten wir am Montag wieder bei der Kaserne (siehe Routenplan äussere Route). Mit dem Cortègeabschluss auf dem Marktplatz beenden wir den Fasnachtsmontag wie gehabt mit einem Apéro.

Am Dienstag im Verlauf des Nachmittags könnt ihr uns auf dem Kasernen-Areal antreffen.

Am Mittwoch starten wir am Marktplatz (siehe Routenplan innere Route). Der Cortègeabschluss wird wie immer auf dem Marktplatz stattfinden. Hier seid ihr wie allewyl herzlich eingeladen, euch einen „Kleinen“ mit uns zu genehmigen.

Euer Obmaa

PS: Einmal mehr findet ihr im aktuellen „Zoggeli“ Werbung. Bitte berücksichtigt unsere Inserenten. Sie unterstützen uns das ganze Jahr hindurch.
Ich bedanke mich im Namen der ganzen Clique bei euch!

Auch in diesem Jahr wieder

«S goldige Räppli»

Und Ihr könnt uns dabei unterstützen!
Macht ganz einfach mit beim SMS- oder Internet-Voting und gewinnt mit etwas Glück ein «Goldvreneli»!
Das SMS-Voting funktioniert ganz einfach:
Sendet ein **SMS** (Fr.0.40/SMS) zwischen «Morge- und Ändstraich» mit dem Inhalt «**Waage 119**» an die **Nummer 9234**.

Willkommen in der Krone in Schönenbuch

Unsere Spezialität:
Fleisch in anständigen Portionen bis zu 500g.
Schön angerichtet, freundlich serviert, die Produkte nach Möglichkeit aus der Region.

Jedes Stück Fleisch ist gebrandet.

Auch unser vegetarisches Angebot ist um einiges einfallsreicher als ein Salatteller.

Das Krone-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Restaurant Krone
Familie Bacher
Baselstr. 1
4124 Schönenbuch

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Freitag 9-24 Uhr
Samstag 10-24 Uhr
Sonn- und Feiertage 10-22 Uhr

Reservationen unter:
Tel. 061 481 10 22
info@krone4124.ch

Fleischspezialitäten nach Mass

Vernissage & Gönneranlass

Gerne laden wir Euch zu unserer Waage-Vernissage auf dem Längihof
in Schönenbuch ein.

Samstag 04. März 2017
ab 16:00 Uhr

Im Anschluss seit Ihr herzlich zu einem
Raclette Essen „All inclusive“
eingeladen.

Damit wir die Anzahl Plätze koordinieren können, erwarten wir gerne Eure Anmeldung wie unten beschrieben.

Anmeldung zum anschliessenden Gönneranlass:

Anmeldung via Email an **vernissage@zoggelischletzer.ch**
oder
direkt bei einem Zoggelischletzer Eurer Wahl.

Folgende Angaben müssten wir von Euch wisssen:
=> Betreff: Vernissage/Gönneranlass
=> Anzahl Erwachsene
=> Anzahl Kinder

ANMELDESCHLUSS: ***25.02.2017***

Gerne möchten wir mal unser Waagedrepfli vorstellen, damit Ihr auch wisst, was wir beim Apéro zu Trinken erhaltet. 😀

Die Traube

Die Chasselas Traube ist eine traditionelle Schweizer Spezialität.
Geprägt durch den Boden und das Klima der Region am Bielersee erhält der Chasselas seine einzigartige fruchtige und blumige Aromen.
Dieser leichte und spritzige Weisswein eignet sich als Aperitif.

Die Chasselasrebe ist leicht zu erkennen: der Knospenaustrieb ist kupfrig, die Ranken und schlafenden Augen sind stark entwickelt, die Trauben mittelgross bis gross und kompakt, die Beeren rund, gelblichgrün, auf der Sonnenseite schnell einmal golden bis bräunlich verfärbend.

Unser Winzer Garohof (www.garohof.ch) in Tschugg

Es ist nicht nur unsere Arbeit – es ist unser Leben!

Unser Garohof ist ein Familienbetrieb in der Gemeinde Tschugg zwischen dem Bieler- und Neuenburgersee. Wir bewirtschaften rund 40ha Nutzfläche, ökologisch und nachhaltig nach den Richtlinien von BIO SUISSE. Dort weiden auch unsere Limousin-Rinder und eine weisse Exotin.

Wir verkaufen Natura-Beef-Mischpakete und veredeln Fleischprodukte von unseren Natura-Kühen (Trockenwürste, Hamburger, Bratwürste, Trockenfleisch etc.) In der Naturheilpraxis behandelt Heidi Gross- und Kleintiere.

Das Wohl der Tiere steht bei uns an erster Stelle!

SCHLOSSEREI
METALLBAU
VON ARX AG

Schlosserei und Metallbaufirma

Das Baugewerbe fordert eine hohe Dienstleistungs-bereitschaft und grosse Flexibilität. Beides können wir unseren Kunden anbieten. Unser Ziel ist es, ein bestmögliches Preis-, Leistungsverhältnis und kurze Lieferzeiten zu realisieren. Wichtig ist dabei, die Qualität unserer Produkte denn sie sollen Ihnen Freude bereiten. Durch die aktive Zusammenarbeit mit Architekten, Bauherren und Privatpersonen sind wir in der Lage, individuelle und auf Sie zugeschnittene Lösungen anzubieten.

Qualität, Fachkompetenz und Freundlichkeit zeichnen unser Unternehmen aus.
Kontaktieren Sie uns, wir beraten Se gerne.

Rüchligweg 65
4125 Riehen 2
Tel 061603 26 80
Fax 061603 26 81
eMail riehen@vonarx-metallbau.ch
www www.vonarx-metallbau.ch

Garage Galignano & Co

Roberto Galignano

- Service und Reparaturen aller Marken
- Diagnose und Elektonik
- MFK Bereitstellen und Vorführen
- ATE Bremsen Center
- Klimawartung
- Reifenservice
- Abgaswartung
- Zubehör

Garage Galignano
Götzisbodenweg 2
4133 Pratteln
061 821 08 30
garagegalignano@bluewin.ch

BASLER FASNACHT: WISSENSWERTES & INSIDERTIPPS

Am Montag, 6. März 2017, ist es wieder soweit. Frau Fasnacht erwacht aus ihrem Schlaf und beherrscht von Neuem die Stadt. Die Basel Insider haben, geordnet nach den «drey scheenschte Dääg» und den Sonntag davor, die wichtigsten Informationen und Geheimtipps zusammengetragen, für Baselbesucher genauso wie für Baslerinnen und Basler selbst.

Der Sonntag vor der Fasnacht

Der Sonntag gehört noch nicht zur eigentlichen Basler Fasnacht. Und spaziert man durch die Stadt, ist es doch schwer vorstellbar, dass in der kommenden Nacht die grösste Fasnacht der Schweiz mit weit über 20'000 Aktiven und Zehntausenden von Besuchern vom Stapel läuft. Zu verschlafen wirkt das Ganze. Wenn es aber dunkel wird am Sonntag und die noch verhüllten Laternen mit Piccoloklängen in die Innerstadt gebracht werden, ja dann steigt die Spannung ins bald Unerträgliche.

Gottesdienstliche Feier: «Gäll de kennsch mi nit?» (10:30 Uhr)

Der im Jahr 2000 ins Leben gerufene Fasnachtsgottesdienst vor dem Morgenstreich, die fröhlich-besinnliche Einstimmung auf die «drey scheenschte Dääg» in der Offenen Kirche Elisabethen, erfreut sich immer grösserer Beliebtheit. Unter Mitwirkung von Comité-Schnitzelbängg, Pfeifern, Trommlern und einem Überraschungsgast geht man 2017 in die 18. Ausgabe. Der Eintritt ist frei (Kollekte). Anschliessend erwartet die Besucher ein Apéro.

Feuerbrauchtum in der Region (Abend)

Nicht in Basel selbst, sondern ausserhalb in der Region, finden am sogenannten Funkensonntag mehrere Feuerbrauchtumsanlässe statt, welche unbedingt einen Besuch lohnen, auch wenn diese im Grunde nicht zur Basler Fasnacht gehören resp. von dieser heute losgelöst zu betrachten sind! Dennoch ist das uralte Feuerbrauchtum auch an der Basler Fasnacht vertreten, zum Beispiel in Form der Laternen. Ursprünglichere Varianten finden sich aber eben in den ländlichen Regionen rund um Basel, so die Fasnachts- resp. Funkenfeuer und das Scheibenschlagen.

Erstens sei Ihnen der Besuch des «Chienbäse» in Liestal (Baselland) empfohlen. Um 19:15 Uhr startet der faszinierende Umzug durchs Stedtli (Ortskern). Die Route: Burgstrasse - Rathausstrasse - Rebgasse - Gerbergasse - Gestadeckplatz (Kreuzung Rosenmund). Beim «Chienbäse» werden aus Föhrenscheiten gebundene «Besen» von 20 bis 100 kg Gewicht brennend durch die Liestaler Altstadt getragen. Höhepunkte des Umzugs sind die rund 20 Feuerwagen, eiserne Wagen, die mehrere Tonnen brennenden Holzes tragen. Wir raten deshalb den Zuschauern, alte, nicht leicht entzündbare Kleider zu tragen. Ein Aus- resp. Zurückweichen ist in der enormen Menschenmenge nicht möglich. Wir raten dringend davon ab, den Chienbäse-Umzug mit Kindern zu besuchen!

Zweitens: Die Baselbieter Gemeinde Biel-Benken begeht gleich drei Varianten innerhalb des Feuerbrauchtums: Fasnachtsfeuer, «Reedlischigge» (Scheibenschlagen) und Fackeln schwingen – und dies nota bene gleich an zwei resp. vier verschiedenen Plätzen gleichzeitig. Um 19:00 Uhr geht's los, am Oberen Acker (Biel) sowie ob den Reben (Benken). Das Reedlischigge für Kinder ist beim ehemaligen Schützenhaus hinter dem Tannerhof (Benken) und auf dem Säbelacker (Biel), ebenfalls ab 19:00 Uhr.

Am **Fasnachtsmittwoch** bietet sich die Möglichkeit in Ruhe die unzähligen von Pferden gezogenen Chaisen (Kutschen) zu bewundern. Die Chaisen treffen ab 17 Uhr am Blumenrain (beim Hotel Les Trois Rois) ein und drehen ab 18 Uhr eine gemeinsame Ehrenrunde. Eine ganz besondere Empfehlung!

Apropos Plakette ...

Wie trägt man eigentlich die Fasnachtsplakette vor der Fasnacht korrekt, «normal» oder auf den Kopf gedreht? Eine Frage, die jedes Jahr von neuem die Gemüter erhitzt. Und eigentlich weiss niemand, was eigentlich die Idee sein soll, die Plakette auf den Kopf gedreht zu tragen. Nun, unser Medienpartner Telebasel ist der Frage nach «normal» oder auf «auf dem Kopf» nachgegangen und hat zur Klärung bei Fasnachts-Experten nachgefragt. Das Resultat: Man trägt «d Blaggedde» ganz «normal», vor und auch während der Fasnacht. Aus Respekt gegenüber dem Plakettenkünstler, so die einhellige Meinung der Experten.

Quelle: Basel Insider Christian Rieder

Hotel Restaurant Waldhaus

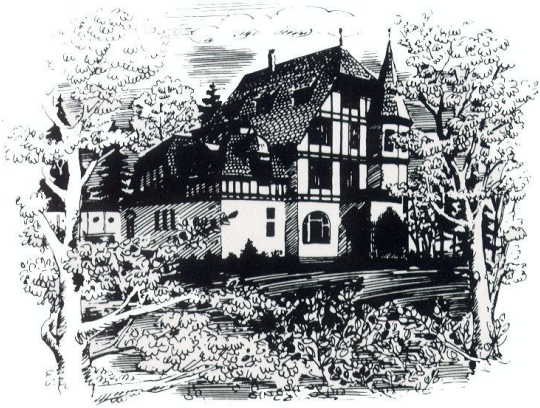
Wo man gern is(s)t, ...idyllisch im schönen Erholungsgebiet gelegen. 5 Minuten von Basel

Restaurant mit gepflegter Küche und auserlesenen Weinen.

Räume für Familien oder Firmenanlässe für 20 bis 50 Personen

Grosse Gartenterrasse am Rhein
Kinderspielplatz - Schöne Hotelzimmer

Parkplätze vor dem Haus!



Restaurant Waldhaus
In der Hard
CH-4127 Birsfelden

eMail info@waldhaus-basel.ch
Tel +41 61 313 00 11
Fax +41 61 378 97 20
www.waldhaus-basel.ch

WWW.ZOGGELISCHLETZER.CH

Während der Fasnacht könnt ihr auf unserer Webseite immer den aktuellen Standort unseres Waagens nachsehen.
Wir haben wie letztes Jahr einen Tracker dabei, welches den genauen Standort auf die Webseite übertragen wird.

Auf der Startseite wird während den „Drey schenschte Dääg“ ein Link sichtbar, welcher Euch die Karte mit unseren Standort anzeigen wird.
Oder ihr speichert folgenden Link schon mal im Mobile ab:

www.zoggelischletzer.ch/location/zoggelischletzer_tracker.php

! Werdet Passivmitglied !

Wie jedes Jahr, möchten wir auch in Zukunft die Basler Fasnachts-Kultur bereichern. Dies wäre ohne die grosszügige Unterstützung unserer passiven Mitglieder nicht möglich.

Werdet Mitglied in der Zoggelischletzer Waage-Glygge!

Jährlicher Mitgliederbeitrag ist
pro Person Fr. 30.-
pro Familie Fr. 50.-
pro Firma Fr. 100.-

Unsere Offerte
- Einmal jährlich: das exklusive Zoggeli-Heftli!
- Für Firma ein Inserat im Zoggeli-Heftli
- Einladung zum Gönneranlass (findet alle 2 Jahre statt)
- Einladung zur Waagevernissage
- Und natürlich seid ihr an der Fasnacht herzlich auf einen Apèro beim Waagenhalt oder Cortègeschluss eingeladen.

waser

BIRSFELDEN • MÖHLIN • SISSACH • THERWIL

MULDEN

- Mini - Mulden
- Muldenservice
- Kranwagen
- Presscontainer
- Thermo- und Warmhaltesilo
- Abholservice für Gewerbekunden

ENTSORGUNG

- Annahme- und Entsorgungsstation
- Sperrgut/Altholz
- Grünschnitt
- Elektroschrott
- Haushaltgeräte
- Papier/Karton
- Kunststoffe

Gratis-Nr: **0800 13 14 14**

ENTSORGUNGSCENTER:

Langenhagstrasse 50
4127 Birsfelden

Gewerbestrasse 5a
4450 Sissach

Oberwilerstrasse 48
4106 Therwil

www.waserag.ch

TAE KWON DO

www.tkd-basel.ch www.tkd-basel.c

I.T.F. INTERNATIONAL TAEKWON-DO FEDERATION VEREIN BEIDER BASEL

ITF Taekwon-Do
Verein beider Basel
Neueneichweg 8
CH-4153 Reinach/BL

Phone: 076 320 75 04
E-Mail: **info@tkd-basel.ch**

Angeschlossene Schule des
Verbandes **ITF Suisse**

Trainingsort
Fachmaturitätsschule Basel
Engelgasse 120A
Judo Raum (Hintereingang)
CH-4052 Basel

Trainingszeiten
Di, 18:00-19:15 / 19:30-21:30
Do, 18:00-19:15 / 19:30-21:30

Lerne dich zu verteidigen! Stärke dein Selbstbewusstsein! Gewinne Sicherheit! Verbessere deine Fitness!

Lerne TAE KWON DO, die alte koreanische Form der waffenlosen Selbstverteidigung

BASLER MÄÄLSUPPE

Schon die Römer löffelten sie vor bald 2000 Jahren vor den Toren Basels: Die Mehlsuppe! Sie bildet zusammen mit der Zwiebel- und Käsewähe das kulinarische Dreigestirn an der Basler Fasnacht. Und trotzdem fragt man sich, was diese ausgesprochene Fastenspeise an der Fasnacht verloren hat. Was aber feststeht: Gut gemacht ist sie bis heute ein Hochgenuss!

Über Jahre war Alfred Rickhoff's Mehlsuppe in den «heiligen» Hallen des «Restaurant Zum Braunen Mutz» legendär. Man sagte, Rickhoff, der den «Braunen Mutz» von 1994 an sechzehn Jahre lang leidenschaftlich führte, mache schlicht die Beste der Stadt. An der Fasnacht 2010 wurde Rickhoff's Mehlsuppe zum letzten Mal geschöpft. Dann trat der Koch und Wirt ab und «dr Mutz» resp. «dr Bruuni», wie die Basler liebevoll sagen, wurde renoviert und öffnete zur Fasnacht 2011 unter neuem Pächter wieder. Der auf dem Basler Barfüsserplatz zufindende «Mutz» war stets eine Institution – und Alfred Rickhoff's «Mählsubbe» bleibt wohl in alle Ewigkeit unvergessen.

Das Originalrezept von Alfred Rickhoff für die Basler Mehlsuppe

Zutaten (für 10 Personen):

500 g Zwiebeln
500 g Mehl
1 dl Sonnenblumen- oder Erdnussöl
1 l Rotwein
200 g geriebener Käse (je 1/3 Emmentaler, Sbrinz und Greyerzer)
Salz und Pfeffer

Zubereitung Mehlsuppe

Mehl in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten und erkalten lassen. Zwiebeln fein hacken und im Öl andünsten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und aufkochen. Das geröstete Mehl mit dem Rotwein in einer Schüssel glatt rühren, beigeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Das Ganze rund 4 Stunden leicht kochen lassen und schliesslich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mehlsuppe servieren und den geriebenen Käse als Garnitur darüber streuen.

Werterhaltung in Liegenschaften

Fensterreinigung
Baureinigung
Unterhaltsreinigung
Teppichreinigung
Umzugsreinigung
Fassadenreinigung
Hauswartung

ISO 9001:2000

MBC
REINIGUNG AG

MBC Reinigung AG
Postfach 321
Allschwilerstrasse 22
4009 Basel
Telefon 061 302 39 03
www.mbc-reinigung.ch
mbc.reinigung@gmx.net

Stoff - Laden in Laufen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
an der Delsbergerstrasse 31 in Laufen

Öffnungszeiten

Mittwoch	14:00 - 18:00 Uhr
Freitag/Samstag	09:30 - 14:00 Uhr

oder nach Vereinbarung Tel. 076 / 335 32 39

Wo & Wenn triffsch du uns

Routenplan Montag 06.03.2017
=> äussere Route
Beginn: ca. 14.10 Uhr
Startpunkt: #1 Kaserne
Nach dem Cortége sind wir auf dem Marktplatz und freuen uns, euch begrüssen zu dürfen!

Routenplan Mittwoch 08.03.2017
=> innere Route
Beginn: ca. 14.10 Uhr
Startpunkt: #2 Marktplatz
Nach dem Cortége sind wir auf dem Marktplatz und freuen uns, euch begrüssen zu dürfen

Dienstag und am Abend
Zu dieser Zeit sind wir als Clique unterwegs.
Ihr werdet uns sicher in der Stadt oder in einem Cliquen-Keller antreffen.

Unser Wagen an der Wagenausstellung:
Unser Wagen ist auch dieses Jahr wieder ein Exponat an der Wagenausstellung auf dem Kasernenareal!!! Besucht ihn.
Die Ausstellung beginnt am Fasnachtsmontag-Abend und ist geöffnet bis am Mittwoch-mittag!
Vorbeigehen lohnt sich, ihr könnt viele Wagen in aller Ruhe besichtigen.

Routeplan Cortège

Kompetente Beratung und professionelles Projektmanagement über alle Phasen von Core-Banking Software-Migrationen… von der Analyse der bestehenden Business-Prozesse, über das Requirements-Engineering und Testing bis hin zur erfolgreichen Einführung der Lösung und der Schulung der Mitarbeitenden.

„Beyond the Box“ ist unser Motto… und das leben wir täglich!

Executive Search, Rekrutierung sowie Stellen- und Projekt-Vermittlung in den Branchen der Informatik, der Finanzdienstleistung und der Wirtschaftsprüfung.

„Stellen Sie sich vorne an…“, wir helfen Ihnen persönlich dabei!

Ihr Kontakt

Boxcon AG & Boxtop AG
Chamerstrasse 79
6300 Zug

Tel: +41 41 741 82 82 | Mobile: +41 79 444 52 39
E-Mail: stefan.pfister@boxcon.ch | Internet: www.boxcon.ch