

# Geschwister kämpfen sich nach oben

Laetitia (9) und Guillaume (6) Muespach holen für den Ringer-Club Therwil Goldmedaillen

Von Dina Sambar

**Therwil.** Wenn Guillaume (6) und Laetitia (9) Muespach raufen, ruft sie kein Erwachsener zur Ordnung. Im Gegenteil, sie werden angefeuert. Denn bei ihrem «Raufen» handelt es sich nicht um Gerangel auf dem Pausenhof, sondern um einen Sport, der seit der Antike olympische Disziplin ist. Laetitia und Guillaume sind Ringer. Vor vier Wochen haben die Geschwister ihren grössten Erfolg gefeiert. Am internationalen Turnier im französischen Village-Neuf haben beide in ihrer Gewichtsklasse die Goldmedaille errungen. Stolz zeigen sie ihre Pokale und Medaillen. Allerdings ist der Sechsjährige etwas enttäuscht: «Mein Pokal ist nicht so schön wie der von Laetitia. Er ist viel kleiner!» Über den Sieg freut er sich trotzdem.

Die Geschwister aus Leymen (F) trainieren seit anderthalb Jahren jeden Freitag im Ringer-Club Therwil. Guillaume kann das Training manchmal kaum erwarten. «Ich finde es toll zu lernen, wie man jemanden auf den Boden drücken kann», so der Sechsjährige. Seine Schwester nickt und fügt an: «Hier kann man so gut rumtoben. Das dürfen wir zu Hause nicht.»

## Die Mutter war selbst Profiringerin

Im Training wird klar, was Laetitia meint. Es geht Schlag auf Schlag: Einlaufen, Eindehnen, Räder schlagen, «James-Bond»-Rollen über den Buckel des Trainers, Handstandüberschlag, Stabilitätsübungen, Wolf- und Spitalfangis halten die Kinder auf Trab. Danach wird gerungen. Die kleinen Ringer versuchen, sich gegenseitig auf den Rücken zu legen und die Schultern auf den Boden zu drücken. «Nicht am T-Shirt reissen», ermahnt Stefan Dobler einen Jungen. Anderen ruft er Tipps zu. Danach üben die Kinder einen Ringergriff.

Am Rand sitzt Guillaumes und Laetitas Mutter Elke Muespach. Sie ist voll bei der Sache. «Guillaume vorne rum laufen! Vorne rum laufen!», ruft sie ihrem Sohn zu. Und als der Gegner ihrer Tochter Laetitia nicht weiterweiss, springt sie kurzerhand auf und zeigt ihm, was er tun muss. Man merkt, am liebsten würde sie selber auf die Matte. «Stimmt», sagt Elke Muespach lachend:



**Junge Talente.** Guillaume Muespach (links) und seine Schwester Laetitia beim Training in Therwil. Foto Dominik Plüss

«Ich war selber in Deutschland Profiringerin, bis ein Kreuzbandriss meine Karriere beendet hat. Auch mein Bruder war ein sehr guter Ringer.» Sie fände es sehr schön, wenn ihre Kinder auch Meistertitel gewinnen könnten: «Allerdings müssten sie dann zwei bis dreimal in der Woche trainieren. Das ist schon viel für Kinder in dem Alter. Mir ist vor allem wichtig, dass sie fit bleiben und nicht einrostet.»

Laetitas Lieblingsgriff ist der Nelson. Mit ihm hatte sie auch am Turnier in Village-Neuf Erfolg. «Da musst du drücken und mit den Zehenspitzen stützen. Man darf auch ja nicht zu weit raus liegen, sonst zieht der Gegner dich rüber», erklärt sie den Griff, bei dem man mit der Hand unter der Achsel des Gegners durchgreift und seinen Nacken nach vorne drückt. Auch die Amerikanische Wende, eine Befreiungsaktion, die

Punkte gibt, könne sie recht gut. Ihr kleiner Bruder greift am liebsten die Beine seiner Gegner an oder umklammert deren Kopf und wirft sie über seinen Rücken.

## Sportart ist am Aussterben

«Die beiden sind grosse Talente. Man merkt, dass die das Ringen in die Wiege gelegt bekommen haben», sagt Rudolf Gschwind, Präsident des Ringer-Clubs Therwil. Der Club hat schon einige Schweizermeister hervorgebracht, doch das Ringen ist in der Region am Aussterben. «Vor zehn Jahren gab es in der Region acht Ringer-Clubs. Heute sind wir die einzigen, die noch auf der Matte ringen», sagt Gschwind. Und auch der Therwiler Club, in dem nur Kinder und Jugendliche trainieren, kämpft mit Nachwuchsproblemen. «Die Leute denken immer, Ringen sei brutal.

Dabei gibt es klare Regeln, man darf nicht ins Gesicht fassen, darf die Luft nicht abklemmen und auch nicht gegen die Gelenke drücken. Ringen ist nicht brutal», sagt Gschwind. Seine Devise ist: «Jeder Jugendliche, den wir hier in der Turnhalle haben, ist nicht auf der Strasse.»

Laetitia und Guillaume haben bei sich in der Schule Werbung fürs Ringen gemacht und Videos ihrer Kämpfe gezeigt. «Die haben mir nicht geglaubt, dass ich das bin, weil ich dort einen Jungen platt gemacht habe», sagt Laetitia. Im Gegensatz zu Guillaume ist sie nicht überzeugt, dass all ihre Freundinnen es toll finden, dass sie ringt. Die Videos scheinen aber doch einen Eindruck hinterlassen zu haben: «Einige haben gesagt, dass sie vielleicht ins Training kommen.»

[www.rctherwil.ch](http://www.rctherwil.ch)

## Nachrichten

### Selbstunfall mit Nachfolgekollision

**Münchenstein.** Auf der Autobahn H18 in Münchenstein hat eine 19-jährige Autofahrerin am vergangenen Samstag gegen 11.40 Uhr einen Selbstunfall mit ihrem Personenwagen verursacht. Bei diesem Unfall wurde niemand verletzt. Während der Bergungs- und Aufräumarbeiten kam es lokal zu Verkehrsbehinderungen und Stau. Im Bereich des Rückstaus ereignete sich um etwa 12.40 Uhr eine heftige Auffahrkollision zwischen drei Personenwagen, wie die Baselbieter Polizei meldet. Dabei erlitten zwei Personen erhebliche Verletzungen. Sie mussten ins Spital eingeliefert werden. An allen Fahrzeugen entstand beträchtlicher Sachschaden.

### Ausgeglichenes Budget trotz hohen Investitionen

**Biel-Benken.** Der Voranschlag 2012 der Gemeinde Biel-Benken schliesst knapp ausgeglichen mit einem Aufwand und Ertrag von 14,7 Millionen Franken ab. Obwohl hohe Investitionen und Mehrkosten im Bildungsbereich und bei der Pflegefinanzierung das Budget 2012 der Gemeinde Biel-Benken spürbar belasten, beantragt der Gemeinderat keine Gemeindesteuererhöhung, wie er mitteilt. Auch die Wasser- und Abwassergebühren können unverändert beibehalten werden. Bei den Abfallgebühren ist eine Gebührensenkung möglich. Auf der Einnahmenseite werden um fünf Prozent höhere Steuereinnahmen im Vergleich zum Voranschlag 2011 erwartet. Gleichzeitig nimmt der Personalaufwand wegen Harnos um fünf Prozent zu.

### Villa Ehinger nach Sanierung eingeweiht

**Münchenstein.** Die Villa Ehinger in Münchenstein ist am Freitag nach einer Sanierung feierlich eingeweiht worden. Die Villa Ehinger wird für den Musikunterricht am Gymnasium Münchenstein genutzt. Die Sanierung dauerte acht Monate und umfasste Arbeiten an Fassade, Fenstern und Dach sowie statische Verstärkungen zum Schutz vor Erdbeben, wie die Bau- und Umweltschutzdirektion mitteilt. Ebenfalls saniert wurde die als Unterrichts- und Konzertlokal dienende Veranda.

## Neue Tatkraft auf dem Weg zurück in die Arbeitswelt

Frischer Wind im Erwerbslosentreff des unteren Baselbiets

Von Christian Fink

**Binningen.** Vor Kurzem noch wurde die neue Küche installiert und gestrichen und wurden Regale eingeräumt. Jetzt erstrahlt der Erwerbslosentreff an der Hauptstrasse 38 in Binningen in neuem Glanz. Dazu gehört auch der neue Name: Tatkraft. Gleichgeblieben ist das Motto, die «Reintegration in den ersten Arbeitsmarkt», das sich der Verein auf die Fahne geschrieben hat.

Am Samstag wurde der Treff nach einer vierwöchigen Pause wieder eröffnet. Die Lokalität umfasst ein Café, einen Fairtrade- und Bioladen, Computer-Arbeitsplätze mit Internet-Anschluss und ein Leitungs- und Beratungsbüro. Um die erwerbslosen Personen zu unterstützen, soll die soziale Durchmischung im Treff gefördert werden.

## Mehr Stellenprozente

Nachdem die beiden Mitbegründer und langjährigen Leiter des Erwerbslosentreffs, Daniel Perret-Jeanerod und Walburga Mantl, in den Ruhestand getreten sind, haben Carolle von Ins und Pascalina Wullschlegler die Leitung des Treffs übernommen. Carolle von Ins, die neue Geschäftsleiterin, ist Politologin und Sozialarbeiterin und wird Langzeitarbeitslose auf ihrem Weg in den ersten Arbeitsmarkt beratend begleiten. Pascalina Wullschlegler ist Psychologin mit Wirtepatent und ist für die Bereichsleitung Laden und Café zuständig.

Gleichzeitig mit der Neubesetzung wurden die Stellenprozente im Sinne einer Professionalisierung des Angebots von 90 auf 140 erhöht. Frischer Wind ist jedoch auch im neuen Vorstand zu spü-

ren, wie Matthias Jäggi betont: Die Vorstandsmitglieder stammen aus verschiedenen Unterbaselbieter Gemeinden, die in verschiedenen Arbeitsbereichen tätig sind. Der Trägerverein Erwerbslosentreff ist kein gewinnorientierter Verein. Eine gewisse Wirtschaftlichkeit des heute grösseren Cafés und des Bio- und Fairtrade-Ladens sei trotzdem erwünscht, betont Vorstandsmitglied Nicole Leuthardt-Wagegg.

## Verkauf und Service

Tatkraft bietet Langzeitarbeitslosen die Möglichkeit, sowohl im Café als auch im Fairtrade-Laden zu arbeiten. Insgesamt werden acht Praktikumsstellen für jeweils sechs Monate angeboten. Arbeitspraxis sei wichtig, betont Nicole Leuthardt-Wagegg. Denn wer lange ohne Arbeit bleibt, habe es äusserst schwer, in den Arbeitsmarkt zurückzufinden. Auf dem Weg zurück in die Arbeit werden sie durch die beiden Leiterinnen gecoacht.

Im Café werden mittags saisonale Köstlichkeiten sowie selbst gebackene Kuchen gereicht. Im Bio-Laden steht täglich frisches Brot vom Andreasplatz in Basel im Angebot. Neben einer Auswahl lokaler Produkte können auch Bio-Gemüsekörbe vom Birsammattenhof in Therwil erworben werden. Ausserdem bietet der Laden zahlreiche Produkte für den täglichen Bedarf. Ausserdem lassen sich hier die Produkte von Held eco nachfüllen. Finanziert wird das Projekt durch kirchliche Kreise, Private und Firmen.

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 9 bis 18.30; Sa: 9 bis 13.30 Uhr.

[www.tatkraft-bl.ch](http://www.tatkraft-bl.ch)

## Männer an den Herd

Vanessa Rolli tischt einfache Rezepte für Singles auf

Von Andrea Masek

**Liestal.** Mit drei Jahren war Vanessa Rolli Lieblingsaufenthaltsort die Küche. «Als ich sieben war, wünschte ich mir auf Weihnachten ein Kochbuch», erzählt die 22-Jährige. Ihr eigenes wird in diesen Tagen publiziert: «Hey man, cook mal» richtet sich mit einfachen Rezepten an Single-Männer. Dafür erhielt Rolli die Note sechs. Es war ihre Maturaarbeit am Gymnasium Liestal. Eigentlich waren es zwei Sechsen, denn das Werk wurde so umfangreich, dass sie es in zwei Bücher aufteilte. Der Folgeband, der sich an Fortgeschrittene richtet, ist auch schon in der Pipeline.

«Kochen ist eine meiner Leidenschaften», sagt die heutige Betriebsökonomie-Studentin. «Meine Mutter kocht ebenfalls sehr gerne, von ihr habe ich viel mitbekommen.» Kocht sie für Familie oder Freunde, bereitet sie gerne anspruchsvolle Gerichte zu, mit Fisch oder Lamm. Ravioli füllt sie mit Vorliebe selber. «Zu einer guten Pasta oder Pizza sage ich nie Nein», meint sie verschmitzt. Ihr Lieblingsessen ist allerdings Sushi.

## Innert 20 Minuten machbar

Früher hat sie vor allem gebacken. Auch heute steht sie immer vor Weihnachten ein ganzes Wochenende zum Guetzle in der Küche. Für ihre Maturaarbeit kam vor der Kreativität die Methodik: Als Erstes definierte sie das Zielpublikum. «Ich kenne viele Männer, Verwandte und Freunde, die nicht kochen können oder in dieser Beziehung ideenlos sind. Also dachte ich, ich helfe ihnen auf die Sprünge.» In einem nächsten Schritt verteilte sie Fragebögen, in

denen sie von Männern etwa wissen wollte, ob sie solch ein Buch überhaupt kaufen würden, ob sie kochen lernen und wie lange sie dafür in der Küche stehen wollen.

Den Antworten entnahm Rolli, dass sie Rezepte kreieren muss, die innert 20 Minuten machbar sind – und viel Fleisch enthalten. Folglich steckte sie ihre Nase in Kochbücher, schrieb Ideen auf und probierte diese aus. Zur Freude ihrer Familie: Die Fachhochschul-Studentin wohnt noch zu Hause in Rünenberg. Danach sortierte sie aus, kochte nochmals alles durch und schaute dabei genau auf Mengen und Zeit. Ihr Götti musste als Versuchskaninchen hinhalten. Einen weiteren Monat kochte sie abends nach der Schule jeweils drei Menüs. Diese tischte sie schön auf und fotografierte sie selbst. Tennis und Fitness, zwei andere ihrer Passionen, kamen dabei etwas zu kurz.

## Arbeit mit kreativen Leuten

Die Rezepte in ihrem Buch erfüllen alle die Kriterien «einfach, schnell, schön». Zur Vorspeise empfiehlt sie etwa einen Salat aus Avocados und Crevetten oder eine Tomaten-Chili-Suppe. Mit Kotelettes, Saltimbocca oder Lamm deckt sie die Fleischgelüste der Männer ab. Als Beilagen gibt es bei ihr Peperoni, Broccoli, Kartoffeln oder Zucchini-Risotto. Letzteres bereitet sie im Übrigen so nebenbei während des Interviews zu, genau wie Saltimbocca. Sie arbeitet zügig, fachmännisch und das Resultat schmeckt ausgezeichnet.

Der Weg in eine Küche schien vorgegeben. Ursprünglich wollte Rolli die Hotelfachschule machen. Während eines Praktikums in einer Werbefirma merkte



**Junge Hobbyköchin.** «Hey man, cook mal» heisst das Kochbuch von Vanessa Rolli. Foto Elena Monti

sie jedoch, wie sehr ihr diese Branche gefiel und lag. «Also habe ich mich entschieden und studiere nun in Basel Betriebsökonomie.» Bald muss sie sich entscheiden, in welche Richtung sie gehen will. Sie wird mit grösster Wahrscheinlichkeit Marketing wählen. «Ich möchte mit kreativen Leuten arbeiten, in einem Beruf, in dem ich Aufstiegsmöglichkeiten habe, geregelte Arbeitszeiten und einen guten Lohn.»

Sie träumt von einem Trainee-Job bei Beiersdorf. Das sei eine sympathische Firma, Nivea-Produkte seien weltbekannt und: «Ich mag Kosmetika.» Als Jungrotarierin – sie präsidiert Rotaract Oberbaselbiet – hat sie sich auf alle Fälle schon gut vernetzt. Vielleicht gelangt sie so auch zu einem der raren Jobs als Foodstylistin.

Das Kochbuch ist erhältlich via: [www.heymancookmal.com](http://www.heymancookmal.com)