

BaslerStab

Die grösste Gratiszeitung.

Tel. 061 639 10 50 • Fax 061 639 10 01 • inserate@baslerstab.ch

Jeden Dienstag + Donnerstag



Samstag, 7. Mai

Lindenplatz-Märt in Allschwil

9.00 bis 17.00 Uhr

mit vielen attraktiven Warenangeboten und Verpflegungsmöglichkeiten.

Musikalische Unterhaltung mit dem Basler Schwyzerörgeli Quartett.

Tram 6, Lindenplatz, Bus 36, Morgartenring

Reha mobil GmbH
Spitex- und Rehacenter

Unabhängig und selbständig mit einem

Elektro-Mobil
Jetzt Probefahren
061 283 44 44
Reha mobil GmbH
Feierabendstr. 47
4051 Basel



Tamara Wernli

«Ich habe kochen gelernt»

Es gehört mit zum Konzept der Sendung: In «Kochen im Schloss» assistiert Moderatorin Tamara Wernli (38) ihren prominenten Gästen zwar, allerdings ist sie alles andere als ein Profi am Herd. Nach einem Jahr «Kochen im Schloss» jetzt die Überraschung: Wernli hat dank ihrer VIP-Kochshow zum Kochen gefunden. Sie, die sich früher nur von Lebensmitteln aus Tankstellenshops ernährte, kocht jetzt ganze Menüs für Familie und Freunde. «Jetzt bin ich nicht mehr die blutige Anfängerin», sagt sie im Interview. Sie verrät auch, was neu wird im zweiten Jahr und wen sie unbedingt einmal in der Küche haben will.

► Seite 13

vtf-finanz.ch Schnell Einfach

Schnell-Antrag:
SUISSE KREDIT
061 331 20 00

ablösen/aufstocken jederzeit möglich
schnellste & einfachste Abwicklung
in der Schweiz

Eine Kreditvergabe ist verboten, falls sie zur Überschuldung führt (Art. 3 UWG)

Einem guten Ruf kann man nicht kaufen

DAS ANTIQUITÄTEN & SECONDHAND-KAUFHAUS IN BASEL

Aktuell: schöne Bauernmöbel stark reduziert

BROCANTHAUS AG Vis à vis Kaserne - Klybeckstrasse 20 - 4057 Basel
Mo. - Fr. 10.00-18.30 www.brocanthaus.com
Samstag 10.00-17.00

STÄBCHENREIM

Der FCB freut (pas très bien) Nur Zürich – und Herrn Constantin Sein Trainer darf jetzt, wie wir wittern Wohl ein paar Tage länger zittern ...



Der MILBENJÄGER – mobile Matratzenreinigung für Privatpersonen



Die Matratze ist unbestritten der schmutzigste Gegenstand, mit dem wir etwa einen Drittel unseres Lebens intensiven Kontakt haben; und sie ist mit grosser Wahrscheinlichkeit auch der schmutzigste Gegenstand in jeder Wohnung.

In einer Matratze, die älter als ein Jahr ist, tummeln sich mehr als 1 Million Milben. Diese ernähren sich von unseren Hautschuppen und scheiden etwa das 200-Fache ihres Eigengewichts an Kot aus. Die Weibchen legen in 3–4 Monaten zirka 300 Eier. Wir schlafen also auf einem Meer von Kot und Verwesung. Das Problem ist der Milbenkot, der Guanin enthält und der Hauptauslöser der Hausstaub-Milbenallergie ist.

Der MILBENJÄGER, Roman Zigerli, hat unseren unhygienischen Mitbewohnern den Kampf angesagt und reinigt Matratzen (trocken) mit einem speziellen, sehr starken Tiefenreiniger bei seinen Kunden zu Hause. Der Schmutz wird in einem Wassertank gebunden und zeigt sich nach 20 Minuten als graue, schaumige Schlammbrühe.

Die Reinigung einer Matratze kostet Fr. 30.- (bis 200 x 200 cm), inkl. sämtlicher Kosten.

Die Idee hinter dem Konzept vom MILBENJÄGER ist, dass es sich jeder, dem Hygiene und Sauberkeit wichtig ist, leisten können soll, seine Matratze einmal im Jahr zu reinigen. Denn warum soll man



den schmutzigsten Gegenstand in der Wohnung nicht sauber machen, wenn man dafür nicht mehr bezahlen muss als für ein Mittagessen in einem Restaurant?

Roman Zigerli
MILBENJÄGER
Farnsburgerstr. 22
4052 Basel
061 534 23 06
079 297 38 00
milbenjaeger@gmx.net

Tamara Wernli

Heikle Fragen am Herd



Mit David Bröckelmann bereitete Tamara Wernli Antipasti, Kalbsplätzli mit Spätzli und zum Dessert Vanille- und Schoggi-Pudding zu.

BASEL – Promis in der Küche: Nach einem Jahr «Kochen im Schloss» zieht Moderatorin und Produzentin Tamara Wernli (38) Bilanz.

Von Simone Morger

Tamara Wernli, haben Sie im letzten Jahr kochen gelernt?

Ja. Als ich diese Show angefangen habe, konnte ich nicht kochen. Es hat mich auch nicht wahnsinnig interessiert. Aber durch die Sendung habe ich Feuer gefangen und selbst angefangen zu kochen. Jetzt bin ich nicht mehr die blutige Anfängerin.

Sie lassen sich also während der Show inspirieren und probieren danach zuhause aus?

Fast nach jedem Dreh koche ich das Menü abends zuhause nach. Während des Drehs kann ich weder das Kochen noch das Essen so richtig geniessen. Zuhause dann schon.

Zuvor hatten Sie laut eigener Aussage nie grosse Lust, zuhause für sich allein zu kochen. Kochen Sie nun auch an Tagen, die keine Drehtage sind?

Früher habe ich nur schnell abends nach der Arbeit an Tankstellen eingekauft. Ich wollte mir gar nicht mehr Zeit nehmen. Aber mittlerweile gehe ich in die grossen Läden, kaufe frische, feine Sachen und koche dann auch am Wochenende richtige Menüs für meine Lieben.

Haben Sie ein Lieblingsrezept?

Nein, das nicht. Der Coq au vin ist mir bis jetzt am besten gelungen, da habe ich mir selbst die Note 10 gegeben.

Seit einem Jahr kochen Sie im Schloss. Heute Dienstagabend wird die Jubiläumssendung ausgestrahlt. Was wird anders im zweiten Jahr?

Wir kochen neu nicht mehr im Schloss Binningen sondern im Weiherschloss Bottmingen. Die dortige Gastgeberin Naomi Steffen wird die Gerichte bewerten. In Binningen war unser Gastrecht auf ein Jahr beschränkt.

«Ich esse für mein Leben gern»

2009 trafen Sie die Promis beim Barbecue. Warum immer wieder kochen und essen?

Beim Barbecue habe ich gemerkt, dass Kochen, Essen und Promis eigentlich ganz gut zusammenpassen und mir diese Kombination grossen Spass macht. Ich bin zwar nicht die geborene Köchin, dafür esse ich für mein Leben gern. Obwohl das die meisten jetzt wahrscheinlich nicht glauben. Manche denken: Die ist so dünn und sieht gar nicht so aus. Aber ich bin eine totale Geniesserin. Zum Ausgleich gibts einfach Sport.

Welche Rolle spielt das Kochen in der Sendung – ist es Mittel zum Zweck?

Es ist ja keine Kochsendung im klas-

sischen Sinn. Diesen Anspruch haben wir gar nicht. Ja, es ist Mittel zum Zweck, um die Gäste in diese spezielle Situation zu bringen: Sie müssen drei Gänge kochen in zwanzig Minuten und dazu auch noch reden. Da kommen viele ins Schwitzen. Da bleibt auch keine Zeit, sich die Antworten zurechtzulegen. Es ist eine Schwierigkeit, Orangen zu filetieren und gleichzeitig über die Beziehung oder das Einkommen zu sprechen. Das Kochen ermöglicht es mir also, die Promis mal von einer anderen Seite zu zeigen.

Der Gast Ihrer Jubiläumssendung ist David Bröckelmann. Warum?

Ihn wollte ich schon lange einmal einladen. Ich finde seine Parodien total

Zur Person

Tamara Wernli ist in Basel geboren und aufgewachsen. Sie absolvierte die Handelsschule, besuchte die Schauspielschule in Los Angeles (USA) und liess sich zur Marketingplanerin weiterbilden. 1999 begann sie bei Telebasel als News-Moderatorin, später produzierte sie die eigenen Sendegänge «CinéBâle», «Tamara uff Bsuech», «Barbecue bei Tamara» und «Kochen im Schloss». 2007 gründete sie die Firma Tamara Wernli Media, die PR-Beratung, die Produktion von TV-Sendungen und Media-Trainings anbietet. Seit einem Jahr produziert und moderiert sie die VIP-Kochshow «Kochen im Schloss» auf Telebasel. www.tamarawernli.ch

lustig. Ich kenne ihn aus «Giacobbo/Müller». Erst viel später habe ich erfahren, dass er Basler ist.

Gedreht wurde bereits vor zwei Wochen – wie wars?

Toll. Er kann ja nicht besonders gut kochen und gibt das auch zu. Ich habe ihm Vorlagen gegeben, zum Beispiel habe ich den Namen Hakan Yakin fallen lassen und dann hat er als Hakan Yakin gekocht. Die Sendung ist gelungen. Ob auch das Essen gelungen ist, verrate ich nicht.

Wen wollen Sie unbedingt noch in der Küche haben?

Ich wollte unbedingt Roger Brennwald. Ich habe mich total bemüht, mehrmals angerufen – aber es nützt nichts. Solche Auftritte macht er nicht.

Warum gerade Roger Brennwald?

Mit ihm habe ich noch nie eine Show gemacht. Er ist eine sehr interessante Persönlichkeit, die ich den Zuschauern gerne etwas näher gebracht hätte.

Sie haben im Laufe der Jahre so gut wie alle Basler Promis interviewt. Jetzt treffen Sie viele von ihnen wieder beim Kochen im Schloss. Wie können Sie da noch Distanz bewahren?

Es ist so, ich lerne diese Leute zwar kennen in der Sendung, habe aber mit ganz wenigen Ausnahmen keinen Kontakt mehr nachher. Das verwundert auch viele – man möchte meinen, ich sei auf Du und Du mit allen.

Sie fühlen Ihren Gästen hartnäckig auf den Zahn und scheuen sich nicht, persönliche Fragen zu stellen – wie fühlen Sie sich, wenn Sie wie jetzt selbst ausgefragt werden?

(schmunzelt.) Ich bin ehrlich gesagt gerade sehr nervös. Ich fühle mich viel wohler, wenn ich die bin, die fragt.

Sie geben sich selbst eher verschlossen, was Privates anbelangt. Wieso das?

«Ich bin ehrlich gesagt gerade sehr nervös»

Das sind Dinge, die ich nicht gerade allen mitteilen muss. Es geht ja eh nicht um mich, es geht um den Gast. Ich bin ja auch nur Mittel zum Zweck.

Sie wären also nicht die, die in einer TV-Sendung kochen würde oder jemandem die Türen öffnen würde?

Kochen würde ich schon, aber mein Zuhause zeigen – das käme nicht in Frage.

Kochen im Schloss mit David Bröckelmann, Dienstag, 3. 5., 19.20 Uhr, Telebasel. Wiederholungen: 20.30, 21.30, 23.30 Uhr. www.telebasel.ch



Seit März neue Gastgeber im Weiherschloss Bottmingen: David Picquenot und Naomi Steffen.

DVD-Tipp

Singende Aussenseiter



Der neueste Serien-Streich aus den USA: Will Schuester ist Spanischlehrer an der William McKinley High School in Ohio und hat sich einiges vorgenommen: Er will dem ehrwürdigen Glee-Club, dem inzwischen vernachlässigten Ensemble des Schulchors, wieder zu neuem Glanz verhelfen. Obwohl es an finanziellen Mitteln genauso hapert wie an freiwilligen Talenten, gelingt es ihm zum Ärger der eifersüchtigen Cheerleader-Trainerin, eine erfolgreiche Tanz- und Gesangsgruppe zusammenzustellen. Die besteht zwar hauptsächlich aus spleenigen Aussenseitern der Schule, doch sie wollen beweisen, dass mehr in ihnen steckt als man denkt – möglicherweise sogar das Ticket zum Ruhm.

3 DVDs zu gewinnen!

BaslerStab verlost drei DVDs «Glee – Season 1.1». E-Mail mit Vermerk «Glee» bis Mittwoch, 4. 5., 12 Uhr, an: wettbewerb@baslerstab.ch



Veranstaltung-Tipp

Drei Wochen Volksfest



Am heutigen 3. Mai wird die Christoph Merian Stiftung 125 Jahre alt. Die Basler Stiftung feiert dies mit der Herausgabe einer

Biografie über Christoph Merian, einer Publikation über die Stiftung und einem Volksfest, das während insgesamt drei Wochen an drei verschiedenen Orten stattfindet. Zuerst wird auf dem Theaterplatz mit Bastelworkshops, Designmarkt, Konzerten, Gesprächen, Stadtführungen und Suppe gefeiert.

- 125 Jahre Christoph Merian Stiftung
- Theaterplatz, Basel
- 3. bis 8. 5.
- www.merianstiftung.ch

Must Have

Smarter Retro-Hörer

Das iPhone ist voll in, aber leider nicht retro. Da kommt so mancher Trendsetter ins Schwitzen. Doch natürlich gibt es bereits Abhilfe: Dieser gute alte Telefonhörer macht das Smartphone zum Retro-Blickfang. Und wenn er auch noch so altbacken aussieht, das Ding ist ebenfalls smart. Es verfügt über eine Annehmen-/Auflegen-Funktion, Lautsprecher und Geräuschreduziersystem.



49 Franken

Gesehen bei Crèperie im Schmiedenhof, Gerbergasse 24, Basel.

Anzeige



Spenden Sie Mut.

Ihre Spende unterstützt Kinder und Jugendliche in Afrika und Lateinamerika, sich der Gewalt zu widersetzen und einen Lebensstil zu finden.

terre des hommes schweiz

www.terredeshommeschweiz.ch • FR 80 300 2