



Die Holzarbeiten der Künstler Daniel Dewar und Grégory Gicquel sind bis 22.4. in Basel zu sehen.

Ausstellung

Mensch trifft auf Tier

Die Ausstellung **«Mammalian Fantasies»** von Daniel Dewar & Grégory Gicquels in der Kunsthalle Basel verbindet Motive und Materialien und schafft so Neues. Migros-Genossenschafter profitieren von vergünstigten Tickets.

Text: Moritz Weisskopf **Bild:** Philipp Hänger / Kunsthalle Basel

Eine besondere bildhauerische Praxis prägt das künstlerische Schaffen des britisch-französischen Künstlerduos Daniel Dewar & Grégory Gicquel, die mit traditionellen Techniken Holzskulpturen schaffen, in denen Körperfragmente von Menschen und anderen Säugetieren auftauchen. Dewar & Gicquel stellen bewusst Bezüge zur historischen, bäuerlichen Malkunst her, wie sie in ländlichen Gebieten vorkommt. Beim eingesetzten Material bleibt das Duo der klassischen Bildhauerkunst verhaftet: Holz, Stein,

Marmor und Ton. Auch Textilien wie Vorhänge, Stoffbezüge oder Wollarbeiten finden Verwendung.

Der Hase steht im Mittelpunkt

Für ihre erste Einzelausstellung in der Schweiz haben die Künstler eine Reihe an neuen Werken, die sie speziell für den Oberlichtsaal der Kunsthalle Basel entwickelten, mit bestehenden Holzarbeiten kombiniert und in einer Inszenierung für die Ausstellung «Mammalian Fantasies» präsentiert. Für die Ausstellung in Basel gilt einem Tier besondere Aufmerksamkeit –

dem Hasen. Ein Tier, das als Symbol für Fruchtbarkeit, Wiedergeburt aber auch Sinneslust steht und häufig in der Kunst als auch Volkskunst auftaucht.

Die Ausstellung «Mammalian Fantasies» ist noch bis 22. April in der Kunsthalle Basel zu sehen. Migros-Genossenschafter erhalten 50 Prozent Rabatt auf Tickets, gegen Vorweisen des Genossenschaftsausweises an der Kasse. Der Rabatt gilt auch für die Ausstellung «Golden Shower» von Wong Ping. **MM**

Infos: kunsthallebasel.ch



Mundart-Komödie

«Die Bankräuber»

Caspar Lamm (Beat Schlatter) leitet die Privatbank Lamm & Cie. Symbol ist der historische Tresor im Direktionsbüro. Darin die Goldbarren, mit denen die Bank gegründet wurde. Noch nie musste auf die Reserve zurückgegriffen werden – bis Lamm in finanzielle Schwierigkeiten gerät. Verzweifelt bittet er Erfinder Eberhard (Andreas Matti), den Tresor aufzubrechen, um einen Raub vorzutäuschen, doch Assistentin Berisha (Anja Martina Schärer) durchkreuzt den Plan. Lamm und Eberhard beschliessen, die benachbarte Bank zu überfallen. Eine Idee mit Tücken.

«Die Bankräuber» von Stephan Pörtner und Beat Schlatter, **am 22. und 23. März im Theater Fauteuil.** Für M-Genossenschafter gibt es **Fr. 15.- Rabatt** auf die Tickets an der Theaterkasse oder im Onlineshop auf fauteuil.ch mit dem Codewort «Schlatter_Migros».



20% Rabatt

auf Schwyzer
Rauchwürstli
bis 11. Februar

Spezialitäten

Mit Tradition zu Gold

Die Produkte der **Felder AG** in Seewen SZ werden regelmässig mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Für die Migros Basel produziert der Familienbetrieb neu exklusiv die «Urschwyzer Spezialitäten».

Text und Bilder: Moritz Weisskopf

Bei vielen Familienbetrieben ist es inzwischen alles andere als selbstverständlich, dass die nächste Generation auch das Zepter übernimmt. Insbesondere in einer hart umkämpften Branche wie der Fleischwirtschaft. Anders bei der Felder AG aus Seewen SZ. «Für uns war von Anfang an klar, dass wir das Geschäft irgendwann weiterführen», sagt Marcel Felder. Zusammen mit seinen älteren Brüdern René und Hans jun., die wie er eine Metzger- sowie eine kaufmännische Lehre absolviert haben, leitet er das Traditionsunternehmen in der dritten Generation.

1948 zogen ihre Grosseltern Hans und Rosa von Luzern nach Schwyz und bauten eine alte Sägerei zu einer Metzgerei um. 1972 übernahm ihr Vater, auch Hans, den Betrieb, der bereits rund ein Dutzend Mitarbeitende zählte. Nach dem Einstieg ins Unternehmen von Hans jun., René und Marcel Felder und der Gründung der Marke «Swisstell» ging es ganz schnell. Das Geschäft lief, die Nachfrage stieg. 1996 wurde der heutige Standort in Seewen eröffnet und laufend erweitert. Nur die Schlachterei befindet

sich noch in Schwyz, wobei diese bald auch nach Seewen verlagert wird. «Dann haben wir alles unter einem Dach: Schlachterei, Zerlegerei, Wursterei, Salzerei, Räucherei, Verpackung und Spedition», so Marcel Felder. Ihr Fleisch liefern sie unter anderem an Restaurants, Metzgereien und die Migros.

Für die Migros Basel wurde Ende letzten Jahres exklusiv das Sortiment «Urschwyzer Spezialitäten» zusammengestellt. Erkennbar durch die drei Eidgenossen, die auf dem Logo zum Rütlichwur ansetzen, beinhaltet das Sortiment Spezialitäten wie Schwyzer Rauchwürstli, Buure Hamme, Rauchmökkli oder Chämi Speck. **Das Fleisch dafür stammt ausschliesslich aus der Zentralschweiz.**

Gut Fleisch will Weile haben

Dass die Gebrüder Felder nicht nur ein breites Sortiment an Fleischerzeugnissen haben, sondern auch ein im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnetes, zeigt die Wand im Entrée der modernen Produktionsstätte. Auszeichnung reiht sich an Auszeichnung, die Wandfarbe ist noch kaum zu erkennen, der Platz wird langsam

knapp. Am wichtigsten Qualitätswettbewerb der Metzgerbranche, der Fachmesse für Fleischwirtschaft, setzte für sie vor zwei Jahren ein wahrer Medaillenregen ein. Ihre Produkte wurden aus insgesamt 905 Einsendungen von 100 Mitbewerbern mit 16 Goldmedaillen gekürt. So viele wie noch nie. Die Fachjury bedachte jedes ihrer Produkte mit einer Auszeichnung. Bei den Rohpökelfleischwaren holten Felders gar den Kategoriensieg. Doch wie kam dieser Erfolg zustande?

«Das Rohmaterial ist entscheidend», sagt Marcel Felder, «die Qualität muss vom ersten Schritt an stimmen». Da die gesamte Produktionskette aus einer Hand verläuft, vom Viehkauf bis zum Abpacken der veredelten Produkte, ist das gewährleistet. Zudem vertrauen die Brüder auf bewährte, traditionelle Verfahren: Die Fleischstücke werden von Hand gesalzen, gewürzt und mehrere Wochen lang regelmässig umgeschichtet, bevor sie im Klimaraum trocknen. «Mit moderner Technik könnte dieser Prozess massiv beschleunigt werden, doch wir geben dem Fleisch gerne mehr Zeit, um seinen vollen Geschmack zu entfalten», sagt Marcel Felder. **MM**





1 Von der Zerlegung bis zum Versand findet alles unter einem Dach statt.

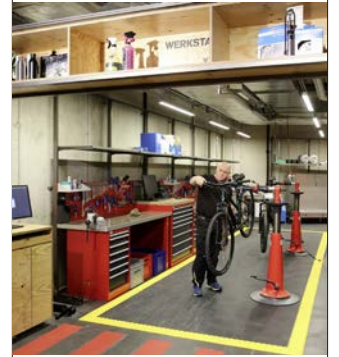
2 In Nylonstrümpfen trocknen die Rauchmökli an der Luft und verlieren so rund 40 Prozent ihres Anfangsgewichts.

3 Eine von vielen Urschwyzer Spezialitäten: der Buurehamme

4 (V.l.n.r.) René, Marcel und Hans Felder leiten das Familienunternehmen in der dritten Generation.

5 Im mit Lorbeer behangenen Klimaraum trocknet der Speck bis zu fünf Monate lang.

6 Die drei Eidgenossen beim Schwur zieren das Logo der Spezialitäten.



Bike World

Ob Ski oder Velo

Die Bike World im Aquabasilea, das grösste Bike-Center der Nordwestschweiz, bietet neben rund 450 verschiedenen Velos von zwölf Topmarken, innovativen Test-Tools und einer Indoor-Teststrecke, auch viele Service-Dienstleistungen an. Vom kostenlosen 3-Monats-Service über den Sicherheits-Check sowie bei E-Bikes Software Updates und Akku-Checks bis zum Standard-Service oder dem Pro-Service – quasi das «Rundum sorglos»-Paket –, ist für alle Bedürfnisse rund um das Zweirad etwas dabei.

Wenn es draussen noch zu kalt ist für eine Velofahrt, so ist Bike World dennoch die richtige Anlaufstelle, wenn man den Winter sportlich verbringen möchte. Denn der Fachmarkt stellt auch die neuesten Skis und Snowboards in Topqualität bereit. Das Material ist stets perfekt präpariert: Dazu gehören geschliffene Kanten sowie ein schön strukturierter und gewachster Belag. Für die Skivermietung stehen Allrounder-Skier für Anfänger und Fortgeschrittene, Modelle für sportliche Fahrer, aber auch Freestyle- und Rennskier bereit.

