

Prix Social beider Basel 2018

GZ. Am 20. März 2018, dem internationalen Social Work Day, verleiht AvenirSocial beider Basel zum vierten Mal den Prix Social für besondere Beiträge im Bereich der professionellen Sozialen Arbeit. Mit der Preisverleihung soll der Stellenwert der Sozialen Arbeit für die Gesellschaft verdeutlicht werden. Die von einer ausgewählten Jury ernannten Preisträger werden im Rahmen einer öffentlichen Preisveranstaltung mit einem Preisgeld von Fr. 4000.– gewürdigt.

Der Preis wird an Organisationen, Gruppen oder Einzelpersonen

verliehen, welche sich durch die Erbringung eines besonderen Beitrags zur professionellen Sozialen Arbeit auszeichnen. Dieser kann sowohl theoretischer wie auch praktischer Art sein. Die Beiträge oder die Preisträger sollen einen Bezug zur Region Basel haben. Die Preisausschreibung hat im März begonnen, Beiträge können bis zum 30. September 2017 eingereicht werden.

Infos: AvenirSocial Sektion beider Basel, Prix Social, Delsbergerallee 42, Mail prixsocial.basel@avenirsocial.ch.

www.avenirsocial.ch

Mi, 10. Juni, 13 Uhr, Pruntrutermatte

QCB-Sponsorenlauf fürs neue QCB-Zelt

Der Quartier Circus Bruederholz (QCB) ist eine feste Grösse in Gundeldingen-Bruderholz. Das Starnlitzelt ist unterdessen in die Jahre gekommen. Zum 40-jährigen Jubiläum ist somit ein neues Zelt nötig. Finanziert wird das Zelt durch Beiträge aus dem Lotteriefonds, einer Stiftung und aus dem eigenen Vereinsvermögen. Auch die QCB-Aktiven müssen mithelfen. Deshalb steigt am Mittwoch, 10. Juni ab 13 Uhr ein Sponsorenlauf auf der Pruntrutermatte. Interessierte



können pro gelaufene Runde oder für ausgesuchte Läuferinnen und Läufer Sponsorenbeiträge spenden. Nähere Auskünfte über diese Sponsoringmöglichkeiten sind auf www.qcb.ch verfügbar.

Lukas Müller

Kirschblütenfest im Restaurant – Lounge - Bar Noohn



In der Hanami-Woche verwandelte sich das Restaurant Noohn in ein rosa-weisses Blütenmeer. Fotos: GZ



Für jeden «Gluscht» oder Hunger das richtige Noohn-Gericht immer frisch zubereitet.



Das flinke, aufmerksame Noohn-Team.

GZ. Ende April lud das bekannte euro-asiatische Essrestaurant Noohn an der Henric-Petri-Strasse 12, zu der Hanami-(auf Deutsch Blüten betrachten)-Woche ein. Sie verwandelten die über 600 Quadratmeter grosse Gastfläche mit mehr als 200 Sitzplätzen in ein rosa-weisses Blütenmeer. Ein nicht-geplantes Schicksal erfuhren wir in der gleichen Woche: Die Baselibieter Bauern meldeten, dass ihre Kirschblüten erfroren sind und es vermutlich dieses Jahr keine Baselibieter Kirschen gibt. Was für ein trauriger Zufall, welchen die Verantwortlichen und die Geschäftsführerin Annabell Alvarez, sicher nicht voraussehen konnten.

Wer auf euro-asiatische Küche steht oder einfach nur einen der vielen Cocktails oder Getränke an der Bar mit Lounge oder auf der Dachterasse mit Blick über Basel geniessen will, ist bei «Noohn» gut aufgehoben. Ob bedient im à-la-Carte Restaurant (eine Oase der Ruhe), im Selbstbedienungsbereich oder an der beliebten, edlen Sushi-Bar (frisch zubereitet vor Ort mit Förderband) hat das Noohn für jeden Hunger oder «Gluscht» das passende Angebot. Sei es Salat-, Sushi- oder Wok-Gerichte über den Mittag, abends ein schönes Stück Fleisch oder ein frischer Fisch. «Als absolute Exklusivität in der Schweiz bieten wir ausserdem das sehr beliebte japanische KIRIN Bier ebenfalls im Offenausschank an.»

Tel. 061 272 71 00 – www.noohn.ch



Unter den Hanami-Gästen sichteteten wir u.a.: Urs Welten (Alt-Präsident Pro Innerstadt), Silvia Gass und die Alt-BS-Regierungsräte Hans Martin Tschudi und Hanspeter Gass.



Jonas Blechschmidt (Leiter Stadion und Gastronomie FC Basel 1893 AG), Blerina Fazlin, Stephan Wullschleger (Chef Verkauf & Beratung FC Basel 1893 AG).



Erol und Beatrice Grütter Zinggrebe (toppharm Apotheken GL-Assistenz) sowie Yvonne und Martin Käslin (VL Feldschlösschen Getränke NW-CH).



Verlegerfrau Cécile Weber zusammen mit Thomas Dürr (CEO act entertainment ag).



Die Gastgeber: Annabell Alvarez von Grafenstein (Geschäftsführerin Noohn) und Johann Rudolf Meier (CEO Berest-Gruppe).



Christine (Scandella Luxury Adventure Travel) und Stef Scandella (Scandella Montres et Bijoux Precieux).



Zu empfehlen: exklusiver Sake und sie werden staunen wieviel köstlicher «Wein» aus Reis gemacht werden kann. Fotos: GZ