

Beeler ist neue Liestaler Stadträtin

Erste Diskussionen um das Stadtpräsidium finden heute Abend statt

Von Thomas Gubler

Liestal. Wer gestern kurz vor 14 Uhr durchs Stedtl Liestal flanierte, wusste über den Ausgang der Stadtrats-Ersatzwahl Bescheid, bevor er einen Blick auf das Resultat im Rathauseingang geworfen hatte. Die Liestaler Grünen hatten Marie-Theres Beeler Wahlplakate bereits mit «Danke»-Aufklebern versehen. Und in der Tat war der Wahlausgang zur Neubesetzung von Lukas Otts Stadtratssitz eine klare Sache. Die Grüne Marie-Theres Beeler (58) siegte mit 1708 Stimmen klar vor der Freisinnigen Karin Jeitziner mit 1084. Auf «Vereinzelte» entfielen 34 Stimmen. Die Stimmbeteiligung lag trotz des ungewöhnlichen Datums der Wahl so kurz nach den Festtagen und obschon keine andere Vorlage zur Abstimmung gelangte bei respektablen 33 Prozent.

Gegenüber dem ersten Wahlgang vom 26. November 2017 vermochte Beeler, die damals auf 1448 Stimmen kam, nochmals um 260 zuzulegen. Karin Jeitziner mit 743 Stimmen im ersten Wahlgang erreichte gut 340 Stimmen mehr. Angesichts der zumindest auf dem Papier bestehenden bürgerlichen Allianz aus FDP, SVP und CVP muss man bei ihr aber eher von *nur* gut 340 Stimmen sprechen. FDP-Sektionspräsident Hans Vogt fragte denn auch rhetorisch an der gestrigen Wahlpresskonferenz im Rathaus: «Wo sind die Bürgerlichen?» Und er erteilte gleich selbst die Antwort mit der diplomatischen Bemerkung, sein Ziel sei es, «die bürgerliche Zusammenarbeit in Liestal noch zu optimieren».

Karin Jeitziner wie Paul Pfaff

Karin Jeitziner erlitt damit ein ähnliches Schicksal wie der verstorbene Paul Pfaff (SVP) im Jahr 2012, als dieser im zweiten Wahlgang gegen Regula Nebiker (SP) vom bürgerlichen Partner, damals der FDP, auch eher lau unterstützt worden war. Jeitziner, die vom Wahlausgang nicht überrascht schien, zeigte sich als gute Verliererin und beglückwünschte die Gewählte.



Wieder komplett. Der Liestaler Stadtrat mit Regula Nebiker (SP), Vizepräsident Franz Kaufmann (SP), Marie-Theres Beeler (Grüne), Daniel Spinnler (FDP) und Dani Muri (parteilos). Foto Christian Horisberger

Marie-Theres Beeler, die von Vize-Stadtpräsident Franz Kaufmann im Stadtrat willkommen geheissen wurde, zeigte sich gestern voll motiviert für ihr neues Amt. Sie werde sich entsprechend auf die Stadt-Exekutive konzentrieren und demnächst – einen genauen Zeitpunkt nannte sie noch nicht – aus dem Landrat zurücktreten. Ein Schritt übrigens, der möglicherweise dem grünen Kantonalpräsidenten Bálint Csontos den Weg in den Landrat bereiten könnte.

Marie-Theres Beeler wird erstmals an der Sitzung vom 23. Januar im Liestaler Stadtrat Platz nehmen. Mit wel-

chem Departement sie betraut wird, steht noch nicht fest. Darüber, so Franz Kaufmann, werde der Stadtrat heute Montagabend Gespräche führen. Kaufmann meinte jedoch, es bestehe ein Konsens darüber in der Exekutive, dass man mitten in der laufenden Legislatur nicht alles «durcheinanderwirbeln» wolle.

Spinnler in Poleposition

Was darauf hindeutet, dass Marie-Theres Beeler von Daniel Spinnler (FDP) die Betriebe übernimmt und Spinnler, ein ausgewiesener Finanzspezialist, ins bisher von Lukas Ott

betreute Finanzressort wechselt. Und möglicherweise erbt er von Ott ja nicht nur die Finanzen, sondern auch das Stadtpräsidium. FDP-Präsident Hans Vogt liess jedenfalls klar durchblicken, dass sich die Freisinnigen für das Präsidium interessieren. Franz Kaufmann erklärte gestern, der Stadtrat werde heute Abend auch über das Präsidium erste Gespräche führen «und zu gegebener Zeit» darüber informieren. Der Vizepräsident hatte gegenüber der *BaZ* bereits vor zwei Wochen durchblicken lassen, dass er das Stadtbauamt behalten wolle und auf das Stadtpräsidium verzichten werde.

Läng d Achs und gib im

Souerei

Von Heiner Oberer

Scho wiider e Souerei. Diismool bi de Bratteler Chreeze, steht in der Zytzig. Die schlöie zwaar käini Suggi z dood, wie die z Sissech. Aber: Die bröötle nöimen imene Hinderhoof ganzi Söi. Sait ämmel en Aawohnere – und daas stinki zum Himmel, wättered die gueti Frau wytter. Sii häig gseh, wie imene Waage öbbe zäh dooti Säu aagliiferet und denn vonere Gruppe Manne bräägled wäärde. Ich wundere mii. Die Söiligrillier müese jo en ungläubigen Abedyt haa.

**Chreeze = Übername der Pratteler
bräägle = braten
Abedyt = Appetit**

Nachrichten

Dreisternekoch im Schloss Bottmingen

Bottmingen. Nächsten Sonntag kocht der italienische Dreisternekoch Roberto Cerea aus Bergamo im Schloss Bottmingen. Er kreiert mit vier anderen Spitzenköchen aus der Region und aus anderen Ecken der Schweiz ein mehrgängiges Trüffelmenü. Roberto «Bobo» Cerea und sein Bruder Enrico spannen seit Jahren erfolgreich zusammen und kochen im eigenen Restaurant Da Vittorio in Brusaporto auf Spitzenniveau. Der Abend im Weiherschloss startet um 19 Uhr mit einem Apéro. *dm*

Urs Hintermann wohnt nicht mehr im Baselbiet

Reinach. Am Neujahrsapéro der Gemeinde Reinach war auch die Asylheim-Affäre ein Thema, wie das *Wochenblatt* berichtet. Der wegen der Angelegenheit zurückgetretene Gemeindepräsident Urs Hintermann war nicht anwesend. Er ist aus Reinach weggezogen und lebt nun mit seiner Partnerin im bernischen Münsingen.

Schweizer Salz für China

Salinen forcieren mit einer Tochtergesellschaft den Online-Handel im Reich der Mitte – und haben Erfolg

Von Kurt Tschan

Pratteln. Die Schweizer Salinen AG mit Sitz in Pratteln expandiert ins Reich der Mitte. Zusammen mit der Firma Pasta Premium AG (Bschiüssig und La Chinoise) hat sie das Joint Venture Alpine Cabin gegründet. Ziel der Baselbieter ist es, ihr Premium-Produkt Sel des Alpes im Ausland besser zu vermarkten. Bereits existieren Absatzmärkte in Frankreich, weitere Länder wie die USA sind in der Planung. In China soll das Schweizer Salz den Sprung auf einen anderen Kontinent schaffen.

Alpine Cabin fokussiert sich dabei auf den chinesischen Cross-Border-Online-Handel. Online-Verkaufsplattformen wie JD oder Tmall bieten spezielle virtuelle Supermärkte für ausländische Produkte an. Denn in China wird zunehmend mit der digitalen Einkaufskarre geshoppt. Es reicht ein Klick auf ein ausgesuchtes Produkt. Bezahlt wird ebenfalls elektronisch. Die Ware wird anschliessend direkt nach Hause geliefert. «Unser Ziel war es, mit wenig Aufwand rasch in den Verkauf zu gelangen», sagt der Geschäftsführer der Schweizer Salinen, Urs Hofmeier.

Riesiger Markt

Gute Gründe dafür gibt es zuhauf. China verfügt über 1,4 Milliarden Konsumenten. Zum Mittelstand werden bereits 200 Millionen Menschen gerechnet. «In einer grossen Stadt leben 20 Millionen Menschen. Die ganze Schweiz ist für chinesische Verhältnisse nur eine mittelgrosse Stadt», sagt Hofmeier. Gemäss Stefan Altorfer, Chef von Alpine Cabin, wurde über den Cross-Border-Online-Kanal nur schon für das Jahr 2017 ein Umsatz von gesamthaft 100 Milliarden Franken erzielt. Ein Fünftel des Umsatzes wurde alleine am sogenannten Singles' Day erzielt,



Von Pratteln in die Welt. Salinen-Chef Urs Hofmeier stösst mit Stefan Altorfer von Alpine Cabin erfolgreich in den chinesischen Markt vor. Foto Kurt Tschan

wenn eine eigentliche Rabattschlacht einsetzt.

Ein halbes Dutzend Angestellte vor Ort beschäftigt Alpine Cabin derzeit. Das Start-up übernimmt alle Aufgaben für die Schweizer Hersteller, von der Produktregistrierung beim chinesischen Zoll über die Logistik ab Hub Schweiz, das Onlineshop-Management inklusive Kundensupport in Chinesisch, das Online-Marketing sowie die Lagerhaltung und den Versand zum Kunden.

Für Stefan Altorfer sind die ersten Monate ermutigend. «Wir stecken zwar noch in den Kinderschuhen», sagt er. Das Feedback der chinesischen Kundschaft sei aber positiv. Und darauf komme es letztlich an. Anders als in der Schweiz sind Empfehlungen in China sehr wichtig.

Die Schweizer Salinen haben bisher acht Firmen für den Verkauf ihrer Produkte via Alpine Cabin gewonnen. Zu ihnen gehören etwa Caotina von Wander, Nectaflor, Honig und Trockenfrüchte von Narimpex, oder Café Badilatti, ein Familienunternehmen, das die am höchsten gelegene Rösterei Europas betreibt.

Qualität löst Preis ab

Die Schweizer Produkte bewegen sich bewusst im Premium-Bereich. Interessanterweise ist nicht jedes Produkt aber teurer als in der Schweiz. Ein Beispiel dafür sind die Sennen-Nüdeli von Pasta Premium. Ein halbes Kilo kostet in China nur unwesentlich mehr als in der Schweiz. Für eine Büchse Caotina wird dagegen mit 18 Franken mehr als das

Doppelte verlangt. «Natürlich wünschen wir uns weitere Schweizer Firmen, die mit uns in China zusammenarbeiten», sagt Hofmeier. Bereits jetzt verfüge man aber über einen guten Branchenmix und biete neben Lebensmitteln Produkte aus dem Kosmetik- sowie Gesundheitsbereich an. Die Schweizer Salinen bieten ihre Wellnessprodukte aus der Waadtländer Saline von Bex an.

«Swissness steht für Qualität», sagt, Altorfer. «Das wollen wir uns zunutze machen. Anders als früher seien Qualitätsstandards in der chinesischen Küche nämlich wichtig geworden. Immer wieder erschütterten in der Vergangenheit Lebensmittelskandale das Land. Besonders schwer wog ein Fall 2008, als stickstoffhaltige Kunstharzgrundstoffe (Melamin) in Milchprodukten eingemischt wurden, um in verdünnter Milch einen hohen Proteinanteil vorzutäuschen. Die gepanschten Lebensmittel wurden auch in Säuglingsnahrung verwendet. In der Folge erkrankten mehr als 300'000 Babys, sechs Säuglinge starben schliesslich.

Die Idee der Prattler Salinen, welche sich im Besitz der Schweizer Kantone und des Fürstentums Liechtenstein befinden, Produkte in Asien zu verkaufen, mag auf den ersten Blick erstaunen. Tatsächlich war Salz vor gar nicht so langer Zeit in der Schweiz regelmässig knapp. In besonders harten Wintern mit viel Schnee und Eis gelang es nicht, die erforderlichen Reserven Auftausalz anzulegen. Mehr als einmal musste deshalb teures Salz importiert werden. Seitdem 2004 und 2011 in Rheinfelden die beiden Saldome gebaut wurden und 2014 die Rheinsalinen mit der Saline de Bex im Waadtland fusionierten, gibt es aber keine Mangellage mehr.

Mit dem Zusammenschluss mit der Saline in Bex sind die Schweizer Sali-

nen sogar um eine Attraktion reicher. In Bex wird das Salz aus einem Bergwerk geholt. Seit 1684 werden Stollen in den Berg getrieben, um das «weisse Gold» abzubauen. Bis zum 18. Jahrhundert wurde das Salz bergmännisch (trocken) abgebaut, seit dem 19. Jahrhundert wird Wasser in die Lager geleitet, um das Salz darin zu lösen. Die Sole wird hochgepumpt, das Wasser verdampft und das daraus gewonnene Salz gereinigt und aufbereitet.

Das weisse Gold

Mittlerweile durchzieht ein 50 Kilometer langes Labyrinth von Gängen und Schächten den Berg. Das Bergwerk ist zu einer Touristen-Attraktion geworden. «Da hier Geschichten erzählt werden können, eignet sich das Sel des Alpes besonders gut für Marketingzwecke», sagt Hofmeier.

Die aufwendige Salzgewinnung in Bex ist aber nicht voll ausgelastet. Mit dem Export von Premium-Tafel-Salzen will Hofmeier das Problem lösen. Für ein Kilogramm Salz werden in China zehn Franken verlangt – also zehnmal mehr als in der Schweiz. Zum Vergleich: Eine Tonne Auftausalz kostet 190 Franken. Ein Kilogramm kostet demnach nur 19 Rappen. Für Himalajasalz sieht die Rechnung noch spannender aus. Für 100 Gramm in der Salzmühle zahlt man im Laden 13 Franken, das wären 130'000 Franken für eine Tonne. Da dieses aber rötlich ist, darf es in China nicht verkauft werden. Ein zusätzlicher Grund für die Baselbieter Salzfabrikanten, im Reich der Mitte aktiv zu werden.

Inwieweit das Verkaufsverbot von rötlichem Salz in China mit dem Tibet-Konflikt zusammenhängt, bleibt offen. Für die Schweizer Salinen kann eine solche gesetzliche Hürde in China aber nur von Vorteil sein. Ihre Salze sind ausnahmslos weiss.