



Liestal aktuell



In dieser Ausgabe

- **Ortsplanungsrevision:**
Entscheide des Stadtrates Seite 7
- **Heu, Haber und warme**
Speisen im alten Hotel Engel Seite 13
- **Letzter View Point**
der Pilottruppe Seiten 17, 26
- **Veranstaltungen** Seiten 32-33

Die nächste Ausgabe von *Liestal aktuell* erscheint am 31. August. Redaktionsschluss: 21.8.

Editorial



Regula Gysin,
Stadtpäsidentin

Liestal, vorwärts, Marsch!

Liebe Leserin, lieber Leser

«Vorwärts, Marsch!» tönt jeweils das Kommando für die Cliquen an der Fasnacht, wenn sie sich in Bewegung setzen sollen.

Vor zwei Jahren, am 1. Juli 2004, hat die neue Amtsperiode für die von Ihnen gewählten Stadtratsmitglieder begonnen. Bei der Stimmabgabe für die einzelnen Stadträtinnen und Stadträte haben Sie besonders darauf geachtet, Persönlichkeiten zu wählen, welche Liestal bewegen und vorwärts bringen sollen. Persönlichkeiten, die es verstehen, Herausforderungen zu meistern, Chancen zu nutzen, lösungsorientiert zu denken und zu handeln – in den verschiede-

Fortsetzung auf Seite 2 →

Die Wende geschafft.



In früheren Industriearealen wie Schild AG (Bild) oder Tuchfabrik Spinnler – heute Glatt+Vettiger – ist neues Leben eingeekehrt. Auch das Hanro-Areal entwickelt sich gut.

Bild: Schild AG

Nach den letzten negativen Wirtschaftsnachrichten dürfte der seit rund 30 Jahren andauernde Strukturwandel in Liestal endgültig abgeschlossen sein. Die Ansiedlung von neuen, innovativen Unternehmen sowie diverse grössere Bauprojekte lassen positiv in die Zukunft blicken.

Die Wirtschaftsmeldungen aus Liestal in den vergangenen Monaten können wahrlich nicht unter der Rubrik positive Nachrichten abgebucht werden. Der negative Höhepunkt war unbestritten die Bekanntgabe, dass die traditionsreiche Brauerei Ziegelhof an die Luzerner Eichhof-Gruppe verkauft wird. Ebenfalls für keine euphorischen Reaktionen sorgte die Kooperationsvereinbarung zwischen der Basellandschaftlichen Zeitung und der Mittelland Zeitung. Weitere betrübliche Meldungen betrafen das Zeughaus, das definitiv geschlossen wird, sowie das Lehrerseminar, welches nicht in der Kantonshauptstadt gehalten werden kann.

Grund genug also, um sich um den Wirtschaftsstandort Liestal ernsthafte Sorgen zu machen – könnte man meinen, doch dem ist beileibe nicht so. Vielmehr scheinen die letzten Verkäufe, Fusionen und Schliessungen das Ende eines seit längerem anhaltenden Strukturwandels zu bedeuten. «Ein Restrukturierungsprozess, von dem Liestal zugegebenermassen sehr stark betroffen war», wie Lukas Ott, Vize-Stadtpäsident, anmerkt. Dennoch ist er voller Zu-

Fortsetzung auf Seite 2 →

Glatscharia & Crèperia

Interview mit Frau Corinne Schneider über die Glatscharia und Crèperia

Seit wann gibt es die Glatscharia?

Seit zweieinhalb Jahren.

Wer hat sie gegründet?

Mein Mann und ich haben sie gegründet. Aber wir waren bis dahin überhaupt nicht im Gastronomiebereich tätig. Mein Mann arbeitete als Informatiker und ich als Lehrerin für geistig behinderte Kinder. Als wir dann eigene Kinder hatten, fand ich, dass ich nicht weiterhin Schule geben und gleichzeitig Mutter sein wollte. Deshalb suchten mein Mann und ich nach etwas ganz anderem. Da hatten wir die Idee, eine Beiz zu eröffnen.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, gerade Glacés und Crêpes anzubieten?

Also, unsere Glacés kommen aus dem Bündnerland. Wir gingen vor zehn Jahren dort in die Skiferien und assen diese Glacés dort das erste Mal. Ich fand sie so gut und überlegte mir, dass es in Liestal nirgends solche guten und speziellen Glacésorten wie zum Beispiel Ovo oder Pfefferminz gibt. Als wir dann wussten, dass wir eine Beiz aufmachen wollten, war es schnell klar, dass solche Glacés im Angebot sein mussten. Als Ergänzung kam uns dann die Idee mit den Crêpes. Da meine Freundin und ich in der Bretagne in den Ferien gewesen waren und uns die Crêpes dort so gut geschmeckt hatten, dachten wir, das könnte man gut mit Glacés kombinieren.

Wie sind Sie auf den Namen „Glatscharia und Crèperia“ gekommen?

Also „Glatscharia“ ist rätoromanisch, und wir dachten, wir nennen sie so, weil unsere Glacés ja aus dem Bündnerland kommen. „Crèperia“ ist eigentlich von uns erfunden - es passt einfach besser zu Glatscharia als „Crèperie“.



Wie viele Mitarbeiter haben Sie?

Mit mir sind wir zu sechst. Wir arbeiten alle Teilzeit.

Von wo genau beziehen Sie Ihre speziellen Glacésorten?

Wir kaufen sie im Bündnerland von einem Mann, der in seinem Keller 80 verschiedene Glacésorten selbst herstellt. Zuerst wollten wir aus Platzmangel nur 24 Sorten nehmen. Weil wir uns aber nicht einigen konnten, bieten wir nun 55 verschiedene Sorten an. Wir wechseln etwa alle zwei Wochen die Glacés in der Theke.

Was ist das Besondere an Ihren Glacés?

Das Besondere ist sicher, dass sie keine Industrieglacés sind, sondern aus Biomilch hergestellt werden. Toll ist auch, dass wir den Produzenten persönlich kennen, und wenn uns etwas an einer Glace stört oder wir etwas Neues ausprobieren wollen, können wir es ihm sagen und er setzt dann unsere Ideen um. Und speziell ist natürlich auch die grosse Auswahl.

Welches ist die beliebteste Sorte?

Bei den Kindern ist vor allem Blue beliebt. Ansonsten: Schokolade, Ovo, Pfefferminz, Erdbeer, Himbeer und die typischen Glacésorten.



Gibt es das ganze Jahr über Glacé?

Fast. Zwischen Januar bis Fasnacht gibt es keine, weil unser Glacémacher dann nicht arbeitet und wir immer frische Glacés wollen.

Was gibt es für Crêpesorten?

Süsse und salzige. Zum Beispiel mit Käse, Schinken, Honig, Nutella, Marshmallows oder auch mit Glacé kombiniert.

Was gibt es in der Glatscharia sonst noch ausser Esswaren?

Eine Kinderspielecke, am ersten Mittwoch im Monat einen Märchennachmittag für Kinder mit Glacé, Bastelnachmittage, Glacéfeste, Partyservice mit Vermietungen von Glacétheke und Crèpemaschine.



mel & sm