

**AUS DEM LANDRAT**



**Christina Jeanneret-Gris**  
Oberwil, FDP Baselland

**Zulassungsbeschränkung für Fachärzte im GGR**

Die Landratspräsidentin eröffnet die Sitzung mit Worten der Betroffenheit, zum Kriegsbeginn in der Ukraine. Danach dankt Regula Steinemann allen fürs Mittragen der bisherigen Coronaschutzmassnahmen und freut sich über die nun möglichen Lockerungen (keine Maskenpflicht, breites Testen gestoppt). Der Entscheid basiert auf dem am Mittwoch, 16. Februar vom Arzt im Bundesrat (Ignazio Cassis) ausgerufenen abrupten Ende der Coronamassnahmen. «Ein Schelm, wer Böses dabei denkt», der ärztliche Rufer wird gleichentags positiv auf das Coronavirus getestet. Die vulnerablen Personen in unserer Gesellschaft sind nun wieder auf sich gestellt. Nur nebenbei bemerkt, die meisten Gesundheitspolitiker im Landrat tragen heute Maske, auch als Statement und aus Rücksicht auf die Schwachen in unserer Gesellschaft. Mit oder ohne Maske wurde im Rat wieder heftig debattiert, im Folgenden einige Beispiele. Die Totalrevision des Gebäuderversicherungsgesetzes, wurde der Finanzkommission folgend grossmehrheitlich angenommen. Für die Erbringung der Gemeinwirtschaftlichen Leistungen (GWL) wurden 15,8 Mio. CHF für die Rettungsdienste gesprochen. Das Verfahrenspostulat mit der Beantragung, das Instrument der Parlamentarischen Initiative kritisch zu überprüfen, wird mit 64:0 abgeschrieben. Erneut wurde der Zubringer Bachgraben (ZuBa) diskutiert, das grüne Postulat wird von einer Mehrheit abgelehnt, diesmal sind die Voten kürzer.

Heute wurden von der FDP (Sven Inäbnit) drei Vorstösse zur Zulassungsbeschränkung der Fachärzte im Gemeinsamen Gesundheitsraum (GGR) eingereicht. Die aktuelle Verordnung soll ab 1. April in Kraft gesetzt werden, deshalb wurde ein Handlungspostulat dringlich eingereicht und ein «Marschhalt» gefordert. Die Grundlagen, die zu dieser Verordnung geführt haben, sind ebenso unklar wie die Folgen. Der Dringlichkeit wurde zugestimmt. Regierungsrat Weber nennt «etliche Parameter», die nun neu nur noch 8 Fachdisziplinen betreffen, welche diese sind, wird nicht angesprochen. Was ebenfalls nicht kommuniziert wird, ist, dass auch die Ambulanzen der Spitäler betroffen sind und damit die Facharzt-Ausbildung. Unklar ist ebenfalls die Bewertung der Doppel-Fachärzte, insbesondere diejenigen mit Facharzttitel Allgemeine Innere Medizin und einer zusätzlichen Facharzttausbildung. Das dringliche Postulat «Kein Schnellschuss mit negativen Versorgungsfolgen fürs Baselbiet» wird leider mit 52:30 Stimmen vom Landrat abgelehnt. Gleichzeitig wurde heute auch meine Interpellation eingereicht, es geht um die Gründe und Auswirkungen der Kaderarztabgänge im KSBL, angesichts der oben aufgeführten Zulassungsbeschränkung ein sehr aktuelles Thema.

**DIES UND DAS**

**HORIZONT ERHEITERUNG**

**Fantastische Zahlen**

Heute haben wir den dritten Dritten zweiundzwanzig. Erst kürzlich hatten wir den zweiundzwanzigsten Zweiten zweiundzwanzig. Allein diese Zahlen lösen bei vielen schon Schwindel aus, andere können sie vor lauter Zungenbrecherpotenzial gar nicht laut aussprechen. Merken kann man sich Schnapszahlen jedoch sehr gut, in der Regel auch ohne Schnaps. Deswegen werden solche Jahreszahlen auch gerne beim Standesamt weit im Voraus gebucht, was den Zeitungen mitunter sogar einen Artikel wert ist. Zahlenfolgen wie 3.3.22 oder 22.2.22 sehen eben schön aus, genau wie die Braut, die man dann (hoffentlich) am Hochzeitstag an seiner Seite hat – falls sie bis dahin nicht schon wieder abgesprungen ist. Wenn man nämlich schon Monate, vielleicht Jahre im Voraus den Schnaps-Termin bucht, besteht eine realistische Chance auf Flucht bei den Brautleuten. Vielleicht ist sogar der echte Schnaps dran schuld, weil man sich während der langen Verlobungszeit immerhin schon recht gut hat kennenlernen können.

Wer aber die Verlobungszeit mit gesunder Leber überstanden hat, dem winkt jetzt tatsächlich der Eintrag der Schnapszahl im Eheregister. Daran wird man sich ein Leben lang erinnern – es gilt also nicht zu sagen: «Schatz, ich habe doch glatt unseren Hochzeitstag vergessen!» Nein, haben Sie nicht! Sie haben höchstens zu viel Schnaps getrunken, aus welchen reuigen Gründen auch immer.

Doch auch wenn Sie nach Jahren noch überzeugt sind, die richtige Person geheiratet zu haben, kommt es vielleicht einmal vor, dass Sie zu tief ins Glas schauen. Die gute Nachricht ist: Übermässiger Alkoholkonsum kann doppeltes Sehen verursachen. Ihr zauberhafter Schatz steht dann also gleich in zweifacher Ausführung vor Ihnen. Auch dreifaches Sehen soll möglich sein, je nach Tiefe des Glases. Wer also bis heute noch nicht aus dem Doppelbett geflüchtet ist, kann den Eheschwur getrost erneuern, wie viele Paare das inzwischen tun. Der Eheschein ist dann natürlich doppelseitig und kommt in dreifacher Ausführung.

Franziska Fasolin

**PUBLIREPORTAGE**

**MÖBEL EICHLER**

**Tag der offenen Tür**

Samstag, 5. März und Sonntag 6. März von 10 bis 17 Uhr



Treten Sie ein -und besuchen Sie uns an den Tagen der offenen Tür. Bei uns erleben Sie aktuelle Wohntrends auf über 5 Etagen. Geniessen Sie einen Rundgang durch unsere Wohnausstellung mit vielen Neuheiten.

Möbel nach Mass -und Möbel für kleine Räume sind unsere Spezialität. Unser Familienbetrieb steht für eine kompetente und individuelle Beratung mit viel Engagement und Herzblut.

Profitieren Sie an diesem Wochenende 5./6. März von einmaligen 15% Rabatt inkl. Lieferung, Montage + gratis Entsorgung.\* Wir freuen uns auf Ihren Besuch.\*davon ausgenommen sind Aktionen + bereits reduzierte Artikel

Ihr Möbel Eichler Team

\*davon ausgenommen sind Aktionen + bereits reduzierte Artikel

Möbel Eichler, Hauptstrasse 42, 4628 Wolfwil, 062 926 16 85 www.moebel-eichler.ch

**REKLAME**

**EZB** Entsorgungszentrum  
061 755 50 30 • ezbag.ch

Jeden Samstag für Sie von 08:30 – 12:00 Uhr geöffnet!  
Mo – Fr 07:00 – 12:00 / 13:00 – 17:00 Uhr

Andlauring 30, 4147 Aesch

**Aktuelle Bücher aus dem Friedrich Reinhardt Verlag**  
www.reinhardt.ch

**Energieverschwendung führt zu Überschwemmungen**

Klimagerechtigkeit-jetzt.ch  
jetzt spenden  
PK 60-707707-2

ÖKUMENISCHE KAMPAGNE  
Fastenaktion  
HEKS

**DIES UND DAS**

**ÖKUMENE BINNINGEN-BOTTMINGEN**

**Steuererklärung leicht gemacht**



**Informationsabend für junge Erwachsene am Mittwoch, 23. März, um 19 Uhr im Kirchgemeindezentrum, Margaretenstrasse 32 in Binningen.**

Wer seufzt nicht, wenn er die Steuererklärung bekommt. Damit junge Menschen gar nicht erst in diesen mühseligen Trott verfallen, bieten wir als Fachpersonen eine Abendveranstaltung an, die auf ihre Lebenswelt ausgelegt ist.

Am Mittwoch, dem 23. März, um 19 Uhr wird allen Interessierten zwischen 18 und 25 Jahren gezeigt, wie sie gut strukturiert die Steuererklärung ausfüllen können. Dieser Informationsabend wird von den Kirchgemeinden Binningen-Bottmingen angeboten.

Als SozialarbeiterInnen wissen wir um die Schwierigkeiten des Ausfüllens der Steuerunterlagen und was ein Nichtausfüllen bedeuten kann. Als Fachpersonen haben wir ein Augenmerk auf alle speziellen Punkte, die in der Lebenswelt der jungen Erwachsenen eine Rolle spielen können. Zu beachten sind hierbei auch die selbst getragenen Kosten für Ausbildung/Arbeit und Gesundheit. Es ist wichtig, alle möglichen Abzüge geltend zu machen, ist doch die Steuerveranlagung auch Grundlage für eine allfällige Prämienverbilligung.

Eine Anmeldung ist dabei erforderlich, bitte schriftlich unter: a.wittwer@rkk-bibo.ch. Wenn einigere vorbereitende

Aufgaben vorab erledigt werden, ist die Steuererklärung nach dem Anlass abgabefertig! Melde dich schnell an, wir freuen uns auf dich.

**Vorbereitung:**

- einen Laptop oder ein anderes mobiles Gerät mit installiertem Programm «Easytax 2021»
  - Bank / Post: Steuerbeleg zum Jahresabschluss
  - Für Lehrlinge, Erwerbstätige oder Schüler/Studenten mit Ferienjobs: Lohnausweis oder bei Ersatzeinkommen Bestätigung des Jahreseinkommens der Arbeitslosenkasse, IV etc.
- Wenn vorhanden sind diese Unterlagen hilfreich (in Papierform oder elektronisch):
- Berufsauslagen: zum Beispiel Mitgliederbeiträge von Berufsverbänden (Rechnungskopie)
  - Steuerbeleg der Krankenkasse über die selbst getragenen Kosten für Arztbesuche, Physiotherapie etc.
  - Auslagen für Brillen, Zahnarzt etc. (Rechnungskopien)
  - Freiwillige Zuwendungen

Andrea Wittwer Keller,  
Anouk Battefeld und Tobi Schmitt

Hier Anmelden:

a.wittwer@rkk-bibo.ch

**REKLAME**

**Volg Rezept:** frisch und freundlich **Volg**

**TATSCH MIT HACKFLEISCH** für 4 Personen

200 g Mehl  
1 Pr. Salz  
40 g Butter, weich  
4 Eier  
3 dl Milch  
500 g Hackfleisch  
Bratbutter  
Salz, Pfeffer und Paprika  
Rosmarin, frisch  
Bouillon oder Rotwein zum Ablöschen

1. Mehl, Salz, Butter in eine Schüssel geben. Eier und Milch verquirlen und dann die flüssige Masse mit der in der Schüssel vorbereiteten Zutaten von innen nach aussen zusammen rühren. Die gut verrührte Tatschmischung abdecken und ruhen lassen. 2. Hackfleisch mit etwas Bratbutter in der Bratpfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Nach Belieben frischen Rosmarin hinzufügen. Mit Bouillon ablöschen und dann ca. 15 Min. zugedeckt köcheln lassen. 3. In der Zwischenzeit den Rührteig nehmen und alles in eine ausgebutterte, schon heisse Bratpfanne geben. Mit der Bratkelle den Teig verrühren und in ca. 2–3 cm grosse Stücke zerkleinern und braten, bis alle Teile von allen Seiten angebraten sind. Zusammen mit dem Hackfleisch servieren. **Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.

**TOBLERONE-CHOCOLATE-CHIPS-COOKIES**  
für 12 Stück

150 g Vollkornmehl oder Urdinkelmehl  
100 g Weissmehl  
2 Pr. Salz  
1 TL Backpulver  
200 g Butter  
180 g Zucker  
150 g Toblerone Milch, grob gehackt  
1 Ei  
1 Eigelb

1. Mehle, Salz und Backpulver gut mischen. 2. Butter und Zucker schaumig rühren. Mehlmischung und Schokoladen dazugeben und mit dem Handmixer gut mixen. Eier ebenfalls mit dem Mixer einarbeiten. 3. Mit einem Glacé-Portionierer oder Esslöffel Halbkugeln abstechen, mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und 1 Std. kühl stellen. 4. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen 12–14 Min. backen. Auskühlen lassen und servieren. **Zubereitungszeit:** 20 Min. + 1 Std. ruhen lassen + 12–14 Min. backen. **Tipp:** Etwas gehackte Toblerone auf den warmen Cookies verteilen

Weitere Rezepte finden Sie auf [www.volg.ch/rezepte/](http://www.volg.ch/rezepte/)