

# muba Geheimtipps



## Z'morge der Religionen

**Samstag, 20. Mai 2017, 10 bis 12.30 Uhr**  
Fremde Länder, fremde Sitten. Lassen Sie Ihrer Neugier freien Lauf und lernen Sie bei einem gemütlichen Z'morge Neues über diverse Religionen. (Das Z'morge ist im Ticketpreis inbegriffen).



## Museum Tinguely

**Täglich in der Halle 2.1**  
Skulpturen, Geschichten und Geheimnisse vom Tinguely Fasnachtsbrunnen: Paul Walder – seit 40 Jahren passionierter Brunnenmeister – ist an der muba vor Ort und erzählt Spannendes über den wohl bekanntesten Brunnen der Stadt.



## Levy's Flammlachs

**Täglich auf dem Messeplatz**  
Bester Flammlachs gegrillt auf offenem Buchenfeuer. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und geniessen Sie erstklassigen Lachs auf Salat, im Brötchen oder in der Schale mit feinen hausgemachten Saucen.



## Muttertalk

**Sonntag, 14. Mai 2017, 13.30 Uhr**  
«Verschiedene Lebensentwürfe und Mutter sein im 2017» ist das Thema der spannenden Diskussionsrunde, die im Rahmen des Muttertags stattfindet und von Katja Reichenstein moderiert wird.



## Blaulichtzone

**Täglich in der Halle 2.2**  
Polizei, Rega und Grenzwache: sie alle sind in der Blaulichtzone vertreten und verraten Ihnen spannende Fakten zu Fahrzeugen und Beruf. Noch Fragen? Die bekommen Sie hier beantwortet.



## Remo Käser in der Schwingarena

**Freitag, 12. Mai 2017, 13 bis 15 Uhr**  
Shootingstar Remo Käser ist am Eröffnungstag zu Besuch in der ALDI SUISSE Schwingarena – die perfekte Gelegenheit um sich mit dem Schwinger ablichten zu lassen oder gar selbst gegen ihn anzutreten!



## vomFASS

**Täglich in der Halle 2.2**  
Immer öfter mal was Neues. Beim Feinschmecker-Geschäft «vomFASS» finden Sie eine Vielzahl an speziellen Ölen, Essigen, Feinkost oder Spirituosen die zu einem echten Geschmackserlebnis führen. Von Bärlauchöl bis Orangen-Eierlikör Kugeln ist alles mit dabei.



## Marché mondial

**Täglich in der Halle 2.0**  
Vielfältig, bunt und international: Am marché mondial treffen Sie auf Händler aus der ganzen Welt sowie auf ein dementsprechend breites Produktangebot. Kommen Sie vorbei und reisen Sie von Stand zu Land.



## Skischule Saas-Fee

**Täglich auf dem Messeplatz**  
Die Skischule Saas Fee ist während der ganzen Messe beim Skisimulator vor Ort und hilft Ihnen nicht nur Ihre Skifahr-Künste zu verbessern, sondern zeigt in kurzen Shows auch gleich wie's die Profis machen.



## muba photo award

**Täglich in der Halle 2.1**  
Sehen Sie sich die Werke der 20 besten muba photo award-Teilnehmer zum Thema Mobilität an und stimmen Sie für Ihren Favoriten.

# Das muba-Trio feiert Premiere

Eine neu kreierte Wurst, ein traditionelles Bebbi Laibli und ein bewährtes Basler Bier: Dieses kulinarische Trio gibt es dieses Jahr erstmals exklusiv an der muba. Die drei Köstlichkeiten überzeugen mit unverfälschtem Geschmack und Basler Individualität.

Fasnachtskiechli vor der Fasnacht, Osterflädi vor Ostern, muba-Trio vor der muba. Rund einen Monat vor der Messe soll ab diesem Jahr regelmässig das muba-Trio – bestehend aus muba-Weggli, muba-Bier und muba-Wurst – den Beginn der muba-Zeit ankündigen. Obwohl die Messe nach über 100 Ausgaben bereits einen festen Platz in der Basler Stadtkultur hat, soll sie in Zukunft noch stärker integriert werden. Um dies zu unterstützen, soll der Verkaufstart des muba-Trios künftig genutzt werden, um den Beginn und somit auch die Vorfreude auf die muba-Zeit einzuläuten.

Die Drei von der muba sind sicher bald schon Tradition, denn für dieses Novum konnten stadtbekanntere Produzenten gewonnen werden. Eigens für die Messe kreierte die Metzgerei Eiche die muba-Wurst. Das Rezept ist geheim, doch so viel sei verraten: Die

Bauernbratwurst aus würzigem Kalbs- und Schweinefleisch überrascht durch ihren aussergewöhnlichen Geschmack. Chili und Paprika geben der neuen Kreation den nötigen Pfiff ohne Schärfe. Am besten holt man sich also den krummen Leckerbissen knusprig gebraten direkt vom Grill am Eiche-Stand.

### Bewährtes Bier im neuen Kleid

Das muba-Weggli stammt vom hiesigen Sutter Begg. Die innovativen Bäcker beleben für die muba ein urchiges Rezept neu: Das Batzelaibli. Das traditionelle Basler Brot aus dem vergangenen Jahrhundert wird leider schon lange nicht mehr produziert, doch an der muba können die Gäste das typische Basler Weissbrot mit der chüschtigen Kruste ofenfrisch geniessen. Während den zehn Messetagen ist es als Pfänderli und Weggli erhältlich.

Das dritte im Bund ist das muba-Bier: Ein bernsteinfarbenes, leicht schäumendes und vollmundiges Amber-Bier. Bereits beim Antrunk erkennt man den weichen, süffigen Körper und den leicht süsslichen, an Getreide und Karamell erinnernden Geschmack.

Die bewährte Sorte der Basler Brauerei «Unser Bier» kommt an der muba in einem neuen Kleid daher: Der charakteristische Lällenkönig lächelt den Bier-Geniessern zwischen bunten Zahnrädern entgegen – ganz nach dem diesjährigen Messe-Motto «Fokus Mobilität und Energie.»



## Unsere Thementage an der MUBA 2017

**FREITAG 12. MAI**  
Es geht auch anders – mit Kunst Krisen bewältigen

**SAMSTAG 13. MAI**  
Burnout vorbeugen

**SONNTAG 14. MAI**  
Die 12 Sinne

**MONTAG 15. MAI**  
Handcrème rühren mit dem Heilmittellabor

**DIENSTAG 16. MAI**  
Wärme in der Krebstherapie

**MITTWOCH 17. MAI**  
Musiktherapie – in Resonanz treten mit dem Leben

**DONNERSTAG 18. MAI**  
Was tun bei Schlafstörungen?

**FREITAG 19. MAI**  
Körperrhythmen sichtbar machen

**SAMSTAG 20. MAI**  
Körperrhythmen sichtbar machen

**SONNTAG 21. MAI**  
Äussere Anwendungen zur Schmerzbehandlung

Stand E073  
Halle 2.2

Klinik Arlesheim  
Pfeffingerweg 1  
4144 Arlesheim  
061 705 71 11

[klinik-arlesheim.ch](http://klinik-arlesheim.ch)

 **Klinik Arlesheim**  
... weil Gesundheit mehr bedeutet.