

## Savoir Faire

## «Ich erledige den Rest»



Nach zwei Jahren als Hausfrau und Mutter sitzt Sandra Locher Dickinson wieder am Bürotisch.

### BINNINGEN (BL) – Viel zu tun? Sandra Locher Dickinson (38), Basels erste City-Concierge, nimmt Ihnen ab, wozu sie keine Lust oder Zeit haben.

Von Andrea Heeb Perrig

Sandra Locher Dickinson sitzt in ihrem Büro zuhause in Binningen. Ordentlich aufgereiht stehen da zehn Ordner mit dem Firmenlogo «Savoir Faire – Basels First City Concierge». «Vorerst arbeite ich von zuhause aus», sagt die Mutter dreier Mädchen. Nach längeren Vorbereitungen hat sie vor zwei Wochen ihre eigene Firma eröff-

net und den dazugehörigen Internetauftritt freigeschaltet. Zwei Kunden hat sie bereits, nun geht es darum, weitere zu gewinnen.

Doch was bietet Sandra Locher Dickinson an? Sie vergleicht sich mit einer guten Hotel-Concierge, die für ihre Gäste Tickets für das bereits ausverkaufte Konzert reserviert, einen Tisch im In-Lokal bestellt, mit dem Hund spazieren geht oder das vergessene

Hochzeitstags-Geschenk organisiert. Daher auch der Firmenname. «Ein Concierge ist Organisator, Einkäufer und Lieferant in einem. Das alles mache ich für meine Kunden, solange es legal und ethisch vertretbar ist», sagt die Binningerin.

#### Management-Studium in den USA

Sandra Locher Dickinson weiss, wovon sie spricht. Nach der Handelsschule hat sie zwölf Jahre in der Pharmaindustrie als Personal Assistant gearbeitet. Dann ist sie ihrem Mann mit damals einem Kind nach New York (USA) gefolgt, wo sie an der University Of New York im Fach Meetings und Event Management abgeschlossen hat. Von New York aus hat sie die Firma Global Event Management aufgebaut. «Das Geschäft lief bestens. Ich habe Anlässe auf der ganzen Welt organisiert und überwacht. Dafür musste ich aber fast wöchentlich nach Europa oder Australien jetten», erzählt sie. Im Dezember 2005 kehrte die junge Familie zurück nach Binningen. Kurz darauf kam die zweite und 2008 die dritte Tochter zur Welt. «Damals habe ich mich dazu entschieden, ein paar Jahre nicht zu arbeiten und mich nur um unsere Kinder zu kümmern», sagt Sandra Locher Dickinson.

#### Das Wesentliche und der Rest

Mittlerweile ist der Nachwuchs in der Schule, im Kindsgi oder der Spielgruppe und der Tatendrang der Mutter nicht mehr zu bremsen. In New York gebe es Hunderte Concierges und daher sei die neue Geschäftsidee schnell gefunden gewesen. «Die Leute wollen und sollen sich um das Wesentliche kümmern, ich erledige den Rest», sagt sie. Der Preis für ihre Dienstleistungen ist unterschiedlich. Diese werden nach Aufwand, Art der Dienstleistung und Region berechnet und per Kostenvoranschlag offeriert. Jetzt muss sich Sandra Locher Dickinson um ihre Kunden kümmern. Für den einen muss sie in einem VIP-Lokal in Miami (USA) während der Art Basel Miami nächste Woche einen Tisch ergattern und den Transfer von 30 Personen organisieren. Für den anderen schlicht und einfach den Briefkasten leeren.

www.savoirfaire-basel.com

## Miss und Mister gesucht

Die Miss- und Mister-Nordwestschweiz-Organisation hat die Wahl 2011 lanciert.

Gesucht werden Persönlichkeiten, welche als Botschafter die Region bei Anlässen zuverlässig, kompetent und sympathisch vertreten können und Spass am Show-Business haben. Für die Kandidaten gibt es fünf pro-

fessionelle Fotoshootings, den beiden Gewinnern winken Preise im Wert von jeweils 10000 Franken. Frauen sollten zwischen 18 und 24 Jahren alt und mindestens 1,68 Meter gross sein, Männer zwischen 18 und 27 und mindestens 1,70. Anmeldeschluss ist am 31.12.2010.

Infos zur Anmeldung unter: [www.miss-mister-nws.ch](http://www.miss-mister-nws.ch)



Fotoshooting 2010.

## Wissens-News

### Molekular-Lampe

Forschende der Universität Basel und des Karlsruher Instituts für Technologie ist es gelungen, aus einzelnen Molekülen elektronische Bauelemente herzustellen und diese zum Leuchten zu bringen. Sie haben eine Art «molekulare Taschenlampe» gebaut, indem sie massgeschneiderte Moleküle mit Leuchtkern und winzige Elektroden aus Kohlenstoff-Nanoröhren entwickelten. Diese Arbeit beweist, dass einzelne, fest verdrahtete Moleküle elektrisch zum Leuchten angeregt werden können. Laut der Uni Basel ist die Vision der molekularen Elektronik durch diese Grundlagenforschung nun «um eine optoelektronische Komponente erweitert».



### Veranstaltungs-Tipp



#### Santiglaus bei den Tieren

Der Niggi-Näggi kommt auch dieses Jahr wieder in den Zolli. Organisator ist Migros Kulturprozent in Partnerschaft mit Baslerstab und Radio Basilisk. Kinder können ihre Versli aufsagen und bekommen ein Bhaltis, für die Erwachsenen gibts heisse Schoggi und Grättimänner. Freier Eintritt für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre.

- Zolli Niggi-Näggi
- Zoo Basel, Restaurant, Binningerstrasse 40, Basel
- Samstag, 4. 12., ab 11 Uhr
- [www.zoobasel.ch](http://www.zoobasel.ch)

## IWB bietet Check für Heizungen

Verbesserungswürdig: Nur jede zehnte Heizung in Basel ist energetisch optimal betrieben.

Zusammen mit dem Amt für Umwelt und Energie Basel-Stadt bietet die IWB Energieberatung einen Heizungs-Check an. In Basel-Stadt sind etwa 14000 Heizungsanlagen in Mehrfamilienhäusern in Betrieb, doch nur jede zehnte wird energetisch optimal betrieben, wie die IWB mitteilen. Grob geschätzt könnten allein durch einen optimalen Betrieb 28000 Tonnen CO<sub>2</sub> jährlich eingespart werden. Die meisten Anlagen bergen ein grosses Potenzial für Effizienzsteigerungen und Energieeinsparungen. Verglichen mit einer schlecht eingestellten Anlage, spart eine optimierte Heizung bis zu 20 Prozent Energie.

IWB Energieberatung, Steinenvorstadt 14, Basel. Beratungstermine nach Vereinbarung. Telefon: 061 275 51 11.

www.iwb.ch

## Gastro-Kolumne

Hanspeter Gsell (59), Gourmet und Kolumnist, schreibt über Essen, Trinken und Gastfreundschaft. [gastrokritik@baslerstab.ch](mailto:gastrokritik@baslerstab.ch)



### Die Rache des Lukullus

Als ich zusah, wie sich Pascal (7) sein Käsebrod mit einer dicken Schicht Himbeerkonfitüre bestrich, ahnte ich Schreckliches: Ich hatte als Erzieher versagt, mein Sohn entpuppte sich als gastronomischer Tiefflieger! Sein Urgrossvater, Käser in der Bonau, hätte sich in seinem Grab umgedreht, hätte er damals bereits gewusst, was sich sein Urnenkel 30 Jahre später auf seinen Emmentaler streichen würde. Da brauchte er Wochen, Monate oder gar Jahre, bis sein Käse zur perfekten Reife gealtert war. Und dann kommen solche Ignoranten und zerstören sein Werk in Sekunden.

Natürlich ist es keine ordinäre Konfitüre, die man heute zum Käse serviert. Das dubiose Machwerk kolonialer Herkunft nennt sich Chutney [tschatni] und stammt ursprünglich aus Indien. Die würzige, mal süsssaure oder auch pikante Sauce harmoniert perfekt mit scharfen Currys. Die Engländer, bereits im 19. Jahrhundert berühmt für ihre ausgezeichnete Küche, adoptierten das tropische Mus um ihre Gerichte auch für Menschen geniess-

bar zu machen. Mit Chutneys aus Mangos, Papayas, Feigen, Pflaumen und anderen Früchten aus ihren Kolonien.

Einen Emmentaler mit einem Pflaumenchutney zu «verfeinern» ist ein Sakrileg, ein Angriff auf den guten Geschmack. Wer einen reifen Brillat-Savarin, diesen wunderbaren Käse aus Frankreich, mit einem Dattel-Kiwi-Mango-Chutney zudeckt, ist von allen guten Geistern verlassen. Und wer den unwiderstehlichen Brie de Meaux mit einer Honig-Kokos-Tamarinden-Melasse serviert, der wird nie Einlass in den Käsehimmel finden und sollte ausgesperrt werden.

Da jedoch kein Land solche Verbrecher wider den guten Geschmack aufnehmen wird, werden sie wohl direkt in der Hölle landen. Dort wird sie der römische Feldherr Lucius Licinius Lucullus, genannt Lukullus, mit absonderlichen Speisen wie Käsescheibletten, Schmelzkäse mit Schinkenaroma sowie Dosenfondue in seinem höllischen Caquelon zu Tode foltern.

## Ausfliegen

### Auf Schneeschuhen unterwegs im Jura



Das kleine Dorf Le Noirmont, mitten im Hochplateau der Freiberge gelegen und mit dem Zug gut zu erreichen, bietet zahlreiche Möglichkeiten für Spaziergänge in die nähere Umgebung. Im Winter kann man am Bahnhof Schneeschuhe mieten und den markierten Weg Nr. 2 benutzen, der in einer Stunde Gehzeit zum hübschen Weiler Le Peu-Péqui-not führt. Die Strecke ist praktisch ohne Steigung und verläuft auf einer Länge von zwei Kilometern durch

schöne Weidlandschaften. Anreise ab Basel SBB: Im Studententakt mit der S3 in Richtung Porrentruy bis Glovelier, von dort mit den Chemins de fer du Jura (CJ) bis Le Noirmont. Machen Sie mit beim Wettbewerb: Verlosung von 10 SBB RailAway-Gutscheinen im Wert von je 20 Franken zur Anrechnung an ein Kombi-Angebot aus der Broschüre «Freizeitipps in der Nordwestschweiz, getestet von Sergio, Benoît und Beat». Den Wettbewerb mit Teilnahmebedingungen finden Sie unter [www.sbb.ch/nordwestschweiz](http://www.sbb.ch/nordwestschweiz). Teilnahmeschluss ist der 9.1.2011.

[www.sbb.ch/nordwestschweiz](http://www.sbb.ch/nordwestschweiz)  
[www.regio-s-bahn.ch](http://www.regio-s-bahn.ch)

REGIO

SBB CFF FFS

## Was machen eigentlich ...

... die Bauern? Für alle, die sich das fragen, gibt eine neue Broschüre Antworten.

teilung an die Medien. Die Broschüre ist in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst entstanden. Darin erfährt man etwa, dass im Baselbiet im Frühling über 100000 Hochstamm- und nochmals so viele Niederstamm-bäume blühen. Dass von der totalen Fläche der beiden Kantone von 555 Quadratkilometern insgesamt 38,5 Prozent für die Landwirtschaft genutzt werden. Und dass 1450 Vollzeit- und 1850 Teilzeitbeschäftigte bei Baselbieter Bauernbetrieben arbeiten (Stand 2007). Die Broschüre ist kostenlos erhältlich unter:

«Nahe Entdeckungen» heisst die neue Broschüre des Bauernverbandes beider Basel über die Landwirtschaft in den beiden Basel. Die Broschüre soll Aufschluss darüber geben, was die Bauern machen, wo man ihnen begegnen kann und was sie produzieren. «Nicht jedes Kind weiss heute, woher die Nahrungsmittel kommen, die beim Grossverteiler erhältlich sind», schreibt die Geschäftsführerin des Bauernverbands, Franziska Hochstrasser, in ihrer Mit-



[www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch) oder  
[www.landwirtschaft-bl.ch](http://www.landwirtschaft-bl.ch)

## Wetter

Basel

Max  
Min

	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Max	-4°	-4°	-5°	-1°
Min	-5°	-6°	-8°	-8°

© METEOTEST, Bern - [www.meteotest.ch](http://www.meteotest.ch)