

**Verkehr einspurig und mit Ampel geführt****Arisdorf** | Die Hauptstrasse wird ab Montag neugestaltet

vs. Der Strassenraum an der Hauptstrasse in Arisdorf im Abschnitt Schützenhausweg bis Blauenrainstrasse wird neugestaltet. Wie die Baselbieter Bau- und Umweltdirektion (BUD) mitteilt, wird die Fahrbahn künftig eine Breite von sechs Metern aufweisen, es werden zwei Engnisse erstellt und die Bushaltestellen werden hindernisfrei ausgebaut. Die Arbeiten beginnen kommenden Montag. Während der Bauarbeiten wird der Verkehr einspurig mit einer Ampel geregelt. Es müsse mit temporären Sperrungen und Umleitungen gerechnet werden. Während der sechswöchigen Sommerferien wird der Bereich der Hauptstrasse 38 für den gesamten Verkehr komplett gesperrt. Fussgängerinnen und Fussgängern stehen temporäre Gehbereiche und bestehende Fusswege zur Verfügung oder es werden Umleitungen signalisiert. Die Arbeiten dauern voraussichtlich bis Ende Jahr. Der Einbau des Deckbelags erfolgt im Frühling des kommenden Jahres.

**Sondierbohrungen für Tunnelsanierung****Eptingen** | Bölchentunnel nachts teilweise gesperrt

vs. Im Bölchentunnel kommt es ab März bis und mit Anfang April zu nächtlichen Teilsperren. Diese werden nötig, da im Rahmen der Instandsetzung der bestehenden Röhren des Bölchentunnels Sondierbohrungen im Gewölbe vorgenommen werden müssen. Dies teilt das Bundesamt für Strassen mit. Die Teilsperren finden vom 7. März bis zum 1. April jeweils von Montag bis Samstag zwischen 20 Uhr abends und 5 Uhr morgens statt. Während eine Röhre für die Arbeiten gesperrt ist, wird der Verkehr in der anderen einspurig im Gegenverkehr geführt.

Impressum

**Volksstimme**  
VOLKSSTIMME – DIE ZEITUNG FÜR DAS OBERBASELBIET

Hauptstrasse 31–33, Postfach, 4450 Sissach  
Tel. 061 976 10 30, [www.volksstimme.ch](http://www.volksstimme.ch)

Erscheint: Dienstag, Donnerstag, Freitag

Normalauflage: 7300 Exemplare  
(7012 Wemf verkaufte Auflage 2020/21)

Nächste Grossauflage: 24. März 2022  
Auflage 32700 (31446 Wemf 2020/21)

Redaktion: [redaktion@volksstimme.ch](mailto:redaktion@volksstimme.ch)

Chefredaktor: David Thommen  
Stv. Chefredaktor: Christian Horisberger  
Redaktion: Michèle Degen, Severin Furter, Luana Güntert, Sebastian Schanzer, Sebastian Wirz

Herausgeberin/Verlag:

Schaub Medien AG, Telefon 061 976 10 10,  
[verlag@schaubmedien.ch](mailto:verlag@schaubmedien.ch), [www.schaubmedien.ch](http://www.schaubmedien.ch)

Abo-Service:

Telefon 061 976 10 70, [abo@volksstimme.ch](mailto:abo@volksstimme.ch)

Anzeigen-Service: Im Haus der «Volksstimme»  
Telefon 061 976 10 77, [ins@volksstimme.ch](mailto:ins@volksstimme.ch)

Inserate mm-Preis:

Normalauflage 80 Rp./Spalte, schwarz-weiss  
Grossauflage 120 Rp./Spalte, schwarz-weiss  
plus Allmedia/Digital plus, zuzüglich MwSt.

Inserateschluss: Zwei Tage vor Erscheinen  
um 15 Uhr (spätere Termine auf Anfrage).

Todesanzeigen: Vortag 15 Uhr  
(bitte reservieren), Telefon 061 976 10 10

Jegliche Verwertung von in diesem Zeitungstitel veröffentlichten Texten, Bildern, Inseraten oder Teilen davon durch nicht autorisierte Dritte ist untersagt.

**Wie eine Fastenwähe entsteht****Lausen** | Ein Augenschein in der Produktion der Bäckerei Bangerter

Im 16. Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt, hat sich die Fastenwähe in der Region längst als beliebtes Fasnachtsgebäck etabliert. Die «Volksstimme» begleitete das Team der Bäckerei Bangerter bei der Produktion der täglichen Ration von rund 700 Fastenwähen.

**Raja Breig**

Sobald sich die Fasnacht nähert, ist sie in den Regalen sämtlicher Bäckereien und Grossverteiler anzutreffen: die Fastenwähe. Die «Volksstimme» hat in vier Oberbaselbieter Bäckereien eine «Faschtewähe» degustiert und daraus die Beste auserkoren: Diejenige der Bangerter Bäckerei-Konditorei AG in Lausen setzte sich knapp gegen die Fastenwähen aus dem Gelterkinder «Bürgi Beck», der Bäckerei Brot & So in Läfelfingen sowie dem Sissacher «Gunzenhauser» durch – die Wertung ist natürlich reine Geschmackssache. Anschliessend begleitete die «Volksstimme» das «Bangerter»-Team bei der Produktion der begehrten Fastenwähen. Die Bäckerinnen und Bäcker legten ordentlich Hand an – täglich produzieren sie in einer Mischung aus Maschinen- und Handarbeit innert 40 bis 50 Minuten rund 700 «Faschtewähe».

Neben dem Lausner «Bangerter» führt die Bäckerei-Konditorei auch Filialen in Itingen, Hölstein, Binningen und Birsfelden sowie drei «Bangimobile» in Bubendorf, Allschwil und Bökten. Produziert werden die Backwaren allesamt an der Lausner Kanalstrasse. Auf drei Etagen stellen die Bäckerinnen, Konditorinnen und Confiseure in zwei Schichten von abends um 23 Uhr bis nachmittags um 17 Uhr Brote, Torten, Wähen und unzählige weitere Gebäcke her. Zur Fasnachtszeit ist das Sortiment noch grösser: Neben den traditionellen Fastenwähen, die bereits im Jahr 1554 in Basel erstmals schriftlich erwähnt wurden, gibt es in der «fünften Jahreszeit» jeweils Spitzbuben in Konfettiform, Schokoküsse mit Fasnachtsgesicht sowie die traditionellen Käse- und Zwiebelwähen zu kaufen.

**Durch den Teig Zeitung lesen**

Als die «Volksstimme» vormittags an der Kanalstrasse ankommt, ist das Produktionsteam bereits seit Stunden fleissig bei der Arbeit: Im ersten Stock schneidet eine Konditorin Teig in Streifen und legt diese sorgfältig auf eine Linzertorte; im zweiten Stock schieben zwei Bäcker ein paar Brote in den Holzofen und im dritten werden – wie der Geruch verrät – gerade «Kirschtängeli» hergestellt.

Mit der Produktion der Fastenwähen beginnt das Team des «Bangibecks» an sieben Tagen die Woche um 10 Uhr morgens. Als Erstes mischt Tagschichtleiter Frank Blömer in einer grossen Mischmaschine Mehl, Hefe, Butter, Salz und Milch zusammen. Die Milch stamme von einem lokalen Bauernbetrieb, sagt Blömer. Anschliessend fügt er dem Gemisch den sogenannten Hebel bei, einen Teil des Teigs, der am Vortag hergestellt wurde und nun 24 Stunden gereift ist. «Der Teig braucht die Stehzeit, um sich zu entwickeln», erläutert Blömer. Zwar würden sie grundsätzlich versuchen, alles so frisch wie möglich zu produzieren, die Stehzeit verleihe



**Nadine Grob formt die aus der Rundwirkmaschine kommenden Teigkugeln. Anschliessend werden sie gekühlt.**  
Bilder Raja Breig



**Die Fastenwähen werden nicht geflochten, sondern ausgestanzt.**



**In ihrer bekannten Form werden sie mit Eigelb bestrichen.**



**Mit Kümmel verkaufen sich die Fastenwähen am besten.**

den Fastenwähen jedoch ein ganz besonderes Aroma: «Je mehr Stehzeit, desto besser die Produkte.»

Nach ungefähr 15 Minuten ist der Mischprozess zu Ende. Blömer nimmt ein Stück des Teigs und zieht es auseinander. «Der Teig soll sich so dünn ziehen lassen, dass man dadurch Zeitung lesen könnte», sagt er. Sei dies noch nicht der Fall, so müsse der Mischprozess verlängert werden. Falls sich der Teig danach immer noch nicht besser, habe man vermutlich eine Zutat vergessen: «An hektischen Tagen kann das schon einmal passieren.»

**Keine Salzstangen**

Nach einer weiteren kurzen Stehzeit, die der Atmung des Teigs dient, wird dieser in Stücke von 1900 Gramm geschnitten und anschliessend mit einer Rundwirkmaschine zu 30 kleinen Teigkugeln geformt. Anschliessend holt sich Blömer Verstärkung: Fünf Bäckerinnen und Bäcker drücken an einem grossen Tisch die unzähligen Kugeln zu länglichen Teigstücken zusammen und legen sie auf Dutzende Bleche ab, die danach für zehn Minuten in den Tiefkühler wandern. «Durch wird der Teig fester», sagt Blömer. Um verformt werden zu können, dürfe er nicht zu weich sein.

Nach dem Abstecher in den Tiefkühler stanzen die Bäckerinnen und Bäcker mit einem sogenannten Fastenwähen-Eisen vier Längsschnitte in die Teigstücke und ziehen diese dann in die gewünschte Form. «Dabei ist es wichtig, dass wir schön mittig schneiden», sagt Blömer. Andernfalls seien die Arme zu dünn und würden entweder kaputtgehen oder beim Backen zu knusprig werden: «Wir wollen keine Salzstangen herstellen.»

**Fastenwähen auch ohne Fasnacht**

Im Anschluss werden die Fastenwähen von Hand mit Eigelb bestrichen und zu einem grossen Teil mit Kümmel bestreut. «Täglich produzieren wir rund 700 Fastenwähen, um die 600 verkaufen wir in der Regel», so Nadine Grob, stellvertretende Produktionsleiterin. Dies tue man, um für kurzfristige Nachbestellungen gewappnet zu sein: «Manchmal haben wir grosse Bestellungen von Fasnachtsgesellschaften oder «Guggen» und produzieren entsprechend mehr.» In den Jahren der Pandemie habe der «Bangibeck» die Fastenwähen trotz Fasnachtsabsage hergestellt. Aufgrund der fehlenden Grossbestellungen seien allerdings weniger davon verkauft worden.

Ungefähr 320 Fastenwähen – knapp die Hälfte – werden bereits heute mit Kümmel bedeckt, die restlichen 15 bis 16 Bleche bleiben vorerst «nature». Am Schluss bringt Blömer die fertigen Teiglinge in den Tiefkühler, wo sie die Nacht verbringen und am nächsten Morgen kurz vor dem Backen mit Käse oder Salz ergänzt werden. Ein kleiner Teil der Fastenwähen bleibt ausserdem «nature».

**Zutaten Fastenwähe**

**rab.** Für die Herstellung von Fastenwähen-Teig benötigen Sie Mehl, Hefe, Butter, Salz und Milch. Nach dem Mischen und Kneten des Teigs und dem Ausstanzen der vier typischen Längsschnitte werden die Teiglinge mit Eigelb bestrichen und je nach Geschmack mit Kümmel, Salz oder Käse bestreut.