BASLER UNTERNEHMERINNEN

PORTRÄT
SOMMER HIGHLIGHTS

FRAUEN-FLOWER-POWER

Veröffentlicht am Mittwoch, 28. Juni 2023 von Valérie Ziegler.

Sharing is caring!

SIEBEN LOKALE UNTERNEHMERINNEN LIEFERN GUTEN STOFF, MIT DEM SIE UNS DEN AKTUELLEN SOMMER VERSÜSSEN WERDEN.

Michèle Heer

Ursprünglich ist sie Bauzeichnerin und hat Vermittlung in Kunst und Design studiert: Michèle Heer besitzt aber nicht nur ein super Händchen für all die schönen Dinge im Leben, sondern auch fürs Zwischenmenschliche. Die zusätzliche Tatsache, dass ihre Mutter aus Japan stammt, bildete vor drei Jahren eine weitere optimale Grundlage, den Laden Japanisch Wohnen im Gerbergässlein 12 zu übernehmen und weiterzuentwickeln. Michèle verknüpft das dreijährige Jubiläum dieses Jahr mit der Eröffnung einer weiteren Location: Im Nebenraum kriegen filigrane japanische Möbel und Futons, die übrigens von Michèle selbst genäht werden, endlich den Raum, den sie verdienen. Das Opening wird im Juli stattfinden – genaues Datum aktuell noch unklar. Fakt ist aber, dass du dich auf ein neues Schmuckstück freuen darfst. Denn die 33-Jährige versteht es nicht nur, Shopping, Ausstellung und soziale Begegnung gleichzeitig zu ermöglichen, sondern weiss sie auch, wie man unvergessliche Feste feiert.

Lea Good

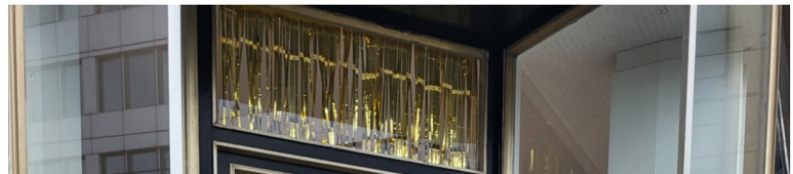
Mit einem Gärtner als Vater und als gelernte Floristin ist Lea Good nicht nur im Garten gross geworden, sondern verbringt sie auch heute noch unheimlich gerne Zeit in der Natur. Lea musste schon immer was mit den Händen tun! Aus Blumen wurde Schmuck, den sie an der Feldbergstrasse 37 liebevoll herstellt und verkauft. Inspiration für ihre zeitlosen Kollektionen holt sie sich (noch) immer im Grünen. Mal ist es verwittertes Holz, mal sind es von Erosion gezeichnete Steine. Ihr Label Baiushki steht unter anderem für 100% recyceltes Silber; Lea achtet ausserdem auf für Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen zertifizierte Lieferanten. Diesen Sommer findest du im hübschen Laden beispielsweise Ringe namens *Wave* – falls du es nicht ans Meer schaffen solltest … Achtung: Vom 6. bis 15. Juli ist Lea aber selbst am Strand, und der Laden bleibt zu.

Özlem Günüs-Sentürk

Gemeinsam mit ihrem Mann Hakan sorgt sie dafür, dass das Westfeld auch in kulinarischer Sicht langsam aber sicher zum Leben erweckt wird: Özlem Günüs-Sentürk ist in Basel aufgewachsen, stammt ursprünglich aber von der türkischen Multikulti-Insel Burgazada, wo das Paar bereits ein Restaurant betrieben hat. Auch heute noch kehren sie immer wieder gerne in den knapp 1000-Seelenortort zurück, um gemeinsam mit anderen zu kochen, zu essen und zu trinken. Özlem weiss darum ganz genau, dass die Levante-Küche nicht nur für ihre geschmackliche Vielfältigkeit steht, sondern auch für Gemeinschaftlichkeit. Ausserdem ist ihr neuer Meze-Spot Umami das wohl kinderfreundlichste Restaurant in ganz Basel! Und ja, auch das liegt zu einem grossen Teil an Özlem. Der autofreie Platz mit angrenzendem Spielplatz und Badebrunnen machen einen heissen Sommertag zudem perfekt.

Anna Gräni

Natur ist zum Glück endlich wieder angesagt. Und das bezieht sich auch auf die Weinwelt. Die enotéka wild wines an der Klybeckstrasse 50 steht für Weine, die Spass machen – Bio, Biodynamisch, Naturwein, Bubbles, Pét-Nat, Orange, Rot, Weiss, Rosé … von kleinen Betrieben in Handarbeit und mit Respekt gegenüber der Natur produziert. Im coolen Schuppen triffst du mit etwas Glück auf Anna Gräni, die *Wild Wines* gemeinsam mit ihrem Ehemann Luca gegründet hat. Für die heissen Monate empfiehlt sie wundervollen Roséweine, die von regionalen Winzer*innen mit viel Leidenschaft und Hingabe gemacht wurden, und natürlich Bubbles, Bubbles und nochmals Bubbles! Bio-Cava, Winzersekt, Pét-Nat oder Champagner – Bubbles gehen immer, oder!?



La Nefera

Jennifer Perez, schon mal gehört? Wahrscheinlich kennst du die Basler Powerfrau eher unter dem Namen La Nefera. Mit ihrem gnadenlosen Rap aus dem Leben hat sie im November 2022 den Basler Pop-Preis gewonnen, unter anderem auch, weil sie sich und ihre Band als Indipendent Artist komplett selbst managt. Nach halbjährigem Aufenthalt in Südamerika meldet sie sich nun pünktlich zur Festival-Saison in der Schweiz zurück. In Basel ist aktuell zwar grad nur ein Konzert geplant, dafür aber ein ganz wichtiges: Am Freitag, 27. Oktober 2023 wird in der Kaserne ihr neues Album getauft. Und das wird bestimmt gewaltig! Denn in La Neferas Musik verschmelzen die Rhythmen aus ihrer lateinamerikanischen Ursprungskultur mit Hip-Hop, elektronischen und immer wieder auch Brass-Klängen.

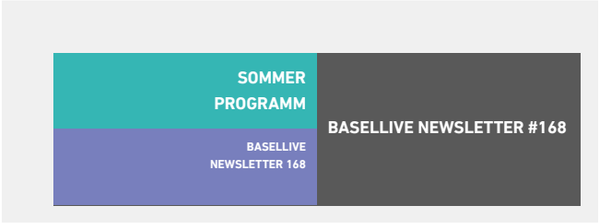
Cosima Walde

Was ist süsser als Crêpes? Wenn das Lokal, in welchem du deine Pfannkuchen geniesst, von Mama und Tochter betrieben wird. Und genau das trifft auf die Crêperie am Kohlenberg zu. Gemeinsam mit ihrer Mutter Yvette erfindet Cosima Walde die Glücklichmacher aus Teig immer wieder neu. Neben leidenschaftlichen Stammgästen verschlägt es auch zahlreiche Touristen an den Kohlenberg. Zurecht, denn die süssen und salzigen Crêpes werden frisch à la minute mit den besten Zutaten individuell zubereitet. Und zwar mit viel Liebe, und auf Wunsch auch laktose- und glutenfrei. A propos Liebe: Die Crêperie organisiert neu Single-Dating-Abende. Wer sich über die Webseite anmeldet, erlebt einen tollen Abend, an dem man nicht nur neue Bekanntschaften schliessen, sondern auch feine süsse Crêpes nach Wahl geniessen darf.

Denise Furter

An einem heissen Sommertag gibt es oft doch nichts Besseres als ein eiskühles Bier! Wer dazu auch gerne gut diniert, ist bei Matt & Elly im Erlenmatt immer an der richtigen Adresse. Denise Furter ist diplomierte Hotelmanagerin, Biersommelière und begeisterte Gastgeberin. Ihren (Geschäfts-) Partner Jarin Huber hat sie 2010 in Basel kennengelernt, als sie beide noch für die Krafft Gruppe gearbeitet haben. Die Konzeptidee fürs eigene Restaurant entstand auf einer Reise durch die Welt: selbst gebrautes Craft Beer, gepaart mit kreativen, nachhaltigen und lokalen Kreationen – geht immer. Und kommt, eben, an einem heissen Sommertag mehr als gerufen! Insbesondere auch, weil Matt & Elly ein neues Sour Bier am Start haben, das *Hair of the Dog* (Konterbier) Kettle Sour mit Mango. Fruchtig, sauer und ein bisschen süss. Erstmals angezapft wird es am 27. August 2023, juhe!

#REGIONAL


SOMMER
PROGRAMM
BASELLIVE
NEWSLETTER 168
BASELLIVE NEWSLETTER #168

Ein Stadterlebnis gestaltet
von StadtKonzeptBasel