

LAUFEN



Joggen mit Spass in Therwil und Allschwil

Der Verein Laufbewegung Baselland bietet Lauftrainings für Einsteiger und Fortgeschrittene an. Durch gezielte und begleitete Vorbereitung wird das Ausdauertraining individuell gefördert.

Auskunft: www.laufbewegung-bl.ch oder E-Mail an info@laufbewegung-bl.ch.

GRÜPELI

3. d'Spezi Clique-Grümpeli



Am Freitag, 1. Juni 2018 steigt wieder das d'Spezi Clique-Grümpeli auf dem Ysweiher beim Schulhaus Marbach in Oberwil. Wir spielen mit 6-er Mannschaften.

Wir freuen uns natürlich, wenn sich Mannschaften aus dem ganzen Leimental anmelden. Also ob Wäiechöpf (Binningen) Brooträscher (Bottmingen) Schnägge (Oberwil) Nüünenüenzger (Therwil), Guggler (Ettingen), Stäggestregger (Biel), Schingge (Benken). Es sind alle herzlich willkommen. Wir freuen uns, wenn ihr am 1. Juni am d'Spezi Gift-schnägge Clique-Grümpeli auch dabei seid.



Wir spielen:

1. Nume mit Turn- un Nogge-Schueh!
2. Koschtümierig isch Pflicht!
3. Mir schpiele alli us Plausch!

Anmeldung bei René Banholzer unter Handy: 079 447 12 91 oder per E-Mail: rene.banholzer@oberwil.bl.ch

Anmeldeschluss ist **Sonntag, 15. April**

Festzelt mit Barbetrieb. Für das leibliche Wohl sind die d'Spezi Giftschnägge besorgt.

DJ Uran sorgt für tolle Stimmung.

SPORTAGENDA

FC OBERWIL

Mittwoch, 4. April, 20 Uhr:
Eisweiher: 3. Liga
FC Oberwil – FC Reinach

FC THERWIL

Mittwoch, 4. April, 20 Uhr:
Känelboden: 3. Liga
FC Therwil a – SC Dornach

REKLAME

Fitnessjahresabo für Fr. 999.–

nur die ersten 100 Abos, anstatt Fr. 1380.–

fitewohl
IHR FITNESS & WELLNESS TREFF

4115 Mariastein
Metzerlenstrasse 1B
Tel. 061 731 25 25
info@fitewohl.ch
www.fitewohl.ch

1282176

Frühlingszeit ist auch ...

T... wieder Tenniszeit. Mit der wärmeren Jahreszeit und wenn es abends länger hell ist, blüht auch das Leben auf den Courts wieder. So auch beim TC Birmatt Therwil, der wiederum seinen traditionellen Schnuppertag für alle Interessierten durchführt. Frau Vorraro erklärt gegenüber dem BiBo: «Wie auch schon im letzten Jahr organisiert unser Verein einen Schnuppertag auf unserer wunderschönen Anlage für alle Altersgruppen. Dieser findet am **Mittwoch, 25. April** statt», so das Vorstandsmitglied. Weitere Fragen sind an Franziska Vorraro, Natel 079 276 31 92, zu richten.

Georges Küng



Foto: zVg

HSG LEIMENTAL

Heimsieg im Derby

Handball Herren (1. Liga): HSG Leimental – TV Pratteln NS 27:24 (14:11)



Die Vorfreude auf das Regionalderby gegen Pratteln am 24. März war gross. Die HSG Leimental freute sich auf einen spannenden Match gegen aggressive Pratteler und wollte seinerseits dagegenhalten.

Das Spiel begann erwartungsgemäss eng und hart. Es gab viele gelbe Karten und die NS aus Pratteln ging in den ersten 8 Minuten immer wieder in Führung. In der 10. Minute konnte Sebastian Huber das Spiel erstmals drehen. Ab der 15. Minute konnte die HSG Leimental den Vorsprung leicht ausbauen und geriet in der 1. Halbzeit nicht mehr in Rückstand. Der Grund dafür war vor allem eine starke Abwehrleistung, denn im Angriff schlichen sich einige Male Fehler ein. Die erste Halbzeit endete mit einem Timeout von Paul Scherb, Trainer der HSG, 6 Sekunden vor dem Pausenpiff. Er sagte

eine Freistossvariante an, welche Yanick Schläpfer kurz darauf erfolgreich abschloss. Somit endete Halbzeit 1 mit 14:11.

Die HSG Leimental kam guten Mutes vom Pausentee und konnte dies sogleich auf die Platte bringen. Nach 6 gespielten Minuten in der 2. Halbzeit hatte Leimental die Führung um weitere drei Tore ausgebaut und es stand 17:11. Der 6 Torevorsprung hielt bis zum Timeout seitens des TV Pratteln in der 44. Minute. Anschliessend wurde es hektisch. Ballverluste, Fehlwürfe und Zeitstrafen brachten den TV Pratteln noch mal ins Spiel und die HSG reagierte ebenfalls mit einem Timeout. Dieses Timeout war allerdings weniger effektiv als das der Pratteler und der Vorsprung der HSG schmolz auf 2 Tore. Im Anschluss konnte sich die HSG wieder rehabilitieren und spielte den Sieg nach Hause. Insgesamt schauen wir auf einen hart geführten und spannenden Match zurück, der den Ausdruck «Derby» sicherlich verdient hat. Am Schluss gewinnt die HSG Leimental auf Grund einer starken Abwehrleistung verdient mit 27:24 und steht in der Tabelle weiterhin auf Platz 1.

Adrian Schaad

FLYERS

Saisonvorbereitung



Foto: zVg

Die Flyers, als Baseball-NLA Schweizer Meister 2017, haben ihren Baseball-Winterschlaf definitiv beendet. Bei hervorragendem Baseball-Wetter reiste das Team als Saisonvorbereitung wie üblich nach Neuenburg am Rhein, zu den Atomics aus der 2. Bundesliga. Das dezimierte Flyers Team, gleichzeitig fand ein Schiedsrichter-Kurs des Schweizer Verbandes statt, machte ihre ersten Versuche auf frischem, grünem Gras. Das Resultat ist in einem Vorbereitungsspiel zweitrangig – so ging es darum

sich warmzuspielen für den **7. April**, die grosse Saisonöffnung mit Apéro, in Therwil gegen die Bern Cardinals. Die Flyers wollen 2018 ihren dritten Schweizer-Meister-Titel in Serie gewinnen. Im Juni reist das Team nach Ostrava/CZE zum Europacup als weiteres Saison-Highlight. Wir freuen uns auf die Saison mit einem fast unveränderten Kader. Go Flyers!

Kontakt: emanuel.raouzeos@therwil-flyers.ch, www.therwil-flyers.ch

Inserieren: Tel. 061 706 20 20, bibo@wochenblatt.ch

TENNISCLUB LEIMENTAL

65 Jahre Tennisclub Leimental – GV

TCL LEIMENTAL THERWIL Als Traditionsverein ist der TC Leimental eine feste Grösse und gute Adresse für tennisbegeisterte Sportlerinnen und Sportler aller Altersklassen.

Die ordentlichen Geschäfte, u. a. mit der Verabschiedung der neuen Statuten, gingen speditiv über die Bühne, sodass nach der GV genügend Zeit blieb für den gesellschaftlichen Teil bei einem «Apéro riche».

Erfolgreiches Vereinsjahr

Eine stattliche Anzahl von Mitgliedern traf sich zur 65. Generalversammlung im Altersheim Blumenrain. So durfte der Präsident, Robert Lanz, auf ein erfolgreiches Vereinsjahr zurückblicken. Mit Akklamation wurde der Jahresbericht genehmigt. In seinen Ausführungen liess Spielleiter Walter Fischer den sportlichen Teil noch einmal Revue passieren. Mit total 11 IC-Teams bei den Damen und Herren sind wir von der NLC bis zur 3. Liga sehr gut aufgestellt. Auch die Clubmeisterschaften im Einzel und Doppel und weitere Clubevents brachten ihrerseits viel Leben in unseren Verein. Jahresberichte und Rechnung wurden einstimmig genehmigt und dem Vorstand «Décharge» erteilt. Des Weiteren wurden die Mitglieder des Vorstands für ein weiteres Jahr in ihrem Amt bestätigt.

Ausblick

Mit Stolz darf man sagen, dass der TCL in jeder Beziehung gut aufgegleist ist. Die Anlage ist in einem Top-Zustand, die Mitglieder schätzen die diversen gesellschaftlich-sportlichen Events und grosse Wartezeiten zum Spielen kennt man beim TCL nicht. Getreu unserem Motto, dass niemand sich zum Spielen im Voraus einschreiben muss, wird auch das 2018 dem freien Spiel Tür und Tor geöffnet sein. Tür und Tor stehen auch allen offen, welche sich dem Tennisspiel neu verschreiben wollen oder nach einem «Unterbruch» wieder das Racket in ruhiger Umgebung schwingen wollen. Unter www.tcleimental.ch können Sie jederzeit mit uns Kontakt aufnehmen! Alle sind herzlich willkommen, schnupern jederzeit möglich!

Paul Breitenmoser

REKLAME

Volg Rezept:

frisch und
fründlich **Volg**

LAMMIERSTÜCK MIT FETAGEMÜSE für 4 Personen

- 4 Thymianzweige
- 3 Lammierstücke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Olivenöl
- 1,5 dl Rotwein
- 1,5 dl Bouillon
- 40 g Butter, eiskalt
- Feta-Gemüse
- 4 Peperoni, gelb und rot
- ½ Bund Spargel, grün
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, grob geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, Scheiben
- 50 g Oliven, schwarz
- 100 g Feta
- ½ Bund Basilikum



Zubereitung

1. Ofen auf 80 °C vorheizen und Blech mitwärmen. Thymianblätter von Zweigen streifen. Fleisch salzen, pfeffern und Thymian darüber streuen. Öl erhitzen, das Fleisch rundum darin ca. 4 Min. braten. Auf Blech legen und ca. 25 Min. niedergaren. Bratensatz mit Wein und Bouillon ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. 2. Inzwischen fürs Gemüse Peperoni entkernen, in grobe Stücke schneiden. Spargelenden frisch anschneiden, schräg vierteln. Beides im Olivenöl bei mittlerer Hitze 15 Min. braten, regelmässig umrühren. Zwiebeln, Knoblauch und Oliven beigegeben, 5 Min. mitbraten. 3. Sauce erhitzen, Butter in Stücke schneiden, unter Sauce rühren. Feta zerbröckeln, mit Basilikumblättern unters Gemüse mischen, mit dem Fleisch anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Tipp: Dazu knusprig gebackenes Pitabrot servieren. Es passt aber auch Polenta oder Risotto.

CHEESE-CAKE MIT BEEREN für 4 Personen

- 100 g Baumnüsse, gehackt
- 175 g Petit Beurre, gerieben
- 50 g Butter
- 920 g Quark
- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1½ Pack Vanillezucker
- 5 dl Sauerrahm
- 600 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 600 g Beerenmischung, TK
- 300 g Beerengelee



Zubereitung

Baumnüsse, Biskuitbrösel und Butter mischen und auf dem Boden der Springform gut andrücken. Quark gut verrühren, Eier, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben, alles gut vermischen und auf den vorbereiteten Boden geben. Bei 180 °C 30–40 Min. backen. Anschliessend 15 Min. abstehen lassen. Sauerrahm, Zucker und Vanillezucker verrühren und auf den Kuchen geben. Nochmals 5 Min. backen. Danach auskühlen lassen und 24 Std. kühl stellen. Wasser und Gelee aufkochen, Beeren dazugeben und etwas auskühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und nochmals kalt stellen, bis die Glasur fest wird.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/