



MONEYPENNY HIPPI TIPP

JANUAR 2023

YamaSake



Oliver und Christian Weibel, sind seit vielen Jahren begeistert von der japanischen Kultur. So wie den hohen qualitativen Herstellungsprozessen, die sich in jedem Handwerk findet und 2016 haben sie sich entschieden einen Schweizer Sake zu brauen!

Sake gehört in Japan zum Trinkalltag, wie bei uns Wein oder Bier, erlebt er in einigen Ländern regelrechte Hypes. Als sie sich mehr und mehr mit Sake beschäftigten, haben sie erst die Vielfalt und Variationen an Geschmack und Geruch entdeckt: Sake ist weit facettenreicher, das Spektrum reicht von blumig, fruchtig, frisch bis zu nussig, erdig und herb.

Nicht ohne Stolz durften sie im November verkünden, dass der erste Schweizer Junmai – der YamaSake Kyōdai an der 2022 Luxembourg Sake Challenge mit Platin ausgezeichnet wurde! Kyōdai heisst übersetzt Brüder. Der Name wurde von ihnen als Brüder bewusst gewählt, weil dieser Sake einen grossen Meilenstein in der jungen Firmengeschichte darstellt, der ohne das enge familiäre Team-Work kaum erreichbar gewesen wäre.

[YamaSake](#)

Wickelfisch



In den späten 80er Jahren verwandelte ein schlimmer Chemieunfall den Rhein in Basel in eine Kloake.

In den folgenden Jahren wurde viel getan, um das Gewässer wieder sauber zu bekommen und zu einem Habitat für die Fische zu machen.

Tolle Projekte wurden an den Start gebracht, darunter auch vom Wickelfisch-Erfinder Tilo Ahmels die Idee, die schwimmenden Basler mit einem, für den «Rheinschwimm» angepassten, Schwimmsack auszurüsten. Ein unverwechselbares Design, auch der Verschluss musste sicher und absolut wasserdicht sein - einfach und schnell in der Umsetzung.

Er wurde geboren; Der Wickelfisch!

[Wickelfisch](#)

Aus dem Hause Josty



Josty presst ihre Öle, wenn immer möglich, unter 37°C. Kälter also als die herkömmlichen Speiseöle, die bei 40°- 50°C gepresst werden. Durch die niedrigere Temperatur bleiben die wertvollen natürlichen Nähr- und Vitalstoffe erhalten. Diese entfalten sich erst nach der Einnahme im Körper bei 36°C. Doch das ist nicht alles. Sie gehen liebevoll mit den Ölsamen um, indem sie diese roh und direkt pressen. Das heisst, sie zerkleinern sie nicht vorher und erwärmen sie auch nicht.

Kaltgepresste, naturbelassene Öle sind ein wichtiger Bestandteil einer gesunden, ausgewogenen Ernährung. Und schmecken dabei auch noch gut. Um die Frische der Öle zu gewährleisten, pressen sie diese nur in kleinen Mengen.

Lust, das gute Öl aus dem Säuliamt zu [probieren](#)?

LuYang – Vibratory Field



LuYang stellt den Menschen in den Mittelpunkt einer Untersuchung, welche die Kulturen von Anime, Buddhismus, digitaler Technologien, Computerspielen, indonesischen Tanzritualen, Neurowissenschaften und Science-Fiction nutzt, um das Chaos (und die Magie) der menschlichen Existenz auszuloten. Die daraus resultierenden Kunstwerke sind entrückende, fantastische und manchmal groteske techno-psychedelische Videos, Installationen und Computerspiele, die sich mit Themen wie Leben, Tod, Reinkarnation oder auch globale Zerstörung auseinandersetzen.

Ein vielbeachteter Auftritt an der Biennale di Venezia und jetzt zu Gast in der [Kunsthalle Basel](#).