



FR 17.01.2025 18:30 - 21:00



Die Seidenstrasse auf dem Dach der Welt: der Pamir Highway

Letztes Jahr berichtete **Thomas Müller** über seine Velotour auf den Seidenstrassen Kirgistans, Usbekistans und einer Ecke Tadschikistans. Diesmal zog es ihn auf den Pamir Highway von Dushanbe, der Hauptstadt Tadschikistans, nach Osch in Kirgistan. Zuerst geht es zum Fluss Panji, der die Grenze zu Afghanistan bildet. Die Route windet sich durch wilde Schluchten und Täler, der Aufstieg ist hart, aber lohnend. Die Ausblicke auf die Schneeberge sind überwältigend, ein riesiger Kratersee schimmert lapislazulifarben. Ein Bericht mit Einblick in die politischen Verhältnisse im südlichsten Land Zentralasiens.

Thomas Müller ist pensionierter Wissenschafts- und Politikjournalist; zuletzt war er bei Radio SRF für die Sendung «Rendez-vous» als Produzent tätig.

Im Anschluss offerieren wir allen Teilnehmenden ein reichhaltiges chinesisches 3-Gänge Menü. Auch für VegetarierInnen ist gesorgt.

Der Anlass gehört zum Jahresthema «Die Sissacherin Ursula Graf und ihre Seidenstrassen» – unser Beitrag zum Jubiläumsjahr «Sissach 2025».

Anlass inkl. Nachtessen: CHF40 pro Person

Ort: ChinaHouse
Hauptstrasse 120, 4450 Sissach

Teilnahme nur mit Anmeldung, Teilnehmerzahl begrenzt

Anmeldung an:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

Information auf
www.chinahouse-basel.ch

FR 31.01./ SA 01.02./ SO 02.02.
FR 07.02./ SA 08.02.2025



Zum Neuen Jahr der Schlange – Neujahrsbuffet 2025

Das chinesische Neue Jahr im 2025 beginnt am 29. Januar. Auf den Drachen folgt nun die Schlange. Wir dürfen gespannt sein, wie die Prognosen für das neue Jahr ausfallen werden.

An diesen Terminen führen wir das beliebte Neujahrsbuffet definitiv durch: Fr 31. Jan./ Sa 01./ So 02./ Fr 07./ Sa 08. Feb. Das Festprogramm wird eingeleitet durch ein Kurzreferat über Traditionen am Neujahr. Danach präsentieren wir Ihnen ein ausgewähltes Silvestermenü mit neuen als auch bekannten Festgerichten, die in den vergangenen Jahren am besten angekommen sind. Wir heissen Sie wieder herzlich willkommen und freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Alternativ bieten wir an den gleichen Terminen wieder Take Away-Menus an, es stehen die beiden Neujahrsmenüs A und B LEICHT zur Auswahl.

Festprogramm inkl. Buffet CHF 85 pro Person.

Take Away
CHF 36 pro Menü und Person.

Ort: ChinaHouse
Hauptstrasse 120, 4450 Sissach

Teilnahme nur mit Anmeldung, Teilnehmerzahl begrenzt

Anmeldung an info@wakong.ch oder Tel. 062 922 44 55

Information auf
www.chinahouse-basel.ch

FR 21.02.2025 18:30 - 21:00



Spanien – Wandernd erfahrbares Vorbild für China in Europa?

Spanien galt dem «Entwicklungsland» China lange als Vorbild oder Benchmark, was das angestrebte Lebensniveau anbelangt. Aber auch sonst gibt es Ähnlichkeiten zwischen den beiden Ländern.

Der Gründer des China Forums Basel und Co-Organisator des ChinaHouse Basel, **Christian Walsoe**, entdeckt seit einigen Jahren wandernd den Süden Europas. Er wird an diesem Abend Parallelitäten zwischen Spanien und China aufzeigen, um uns dann teilhaben zu lassen an einigen seiner Wander-Impressionen im südlichen Andalusien und nördlichen Baskenland und Asturien.

Im Anschluss offerieren wir allen Teilnehmenden spanische Pinxtos als Vorspeise gefolgt von einem chinesisches Buffet - ideal für Begegnung und Austausch. Auch für VegetarierInnen ist gesorgt.

Anlass inkl. Nachtessen: CHF40 pro Person

Ort: ChinaHouse
Hauptstrasse 120, 4450 Sissach

Teilnahme nur mit Anmeldung, Teilnehmerzahl begrenzt

Anmeldung an:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

Information auf
www.chinahouse-basel.ch

MI 26.03.2025 09:00 - 18:30



Frühlingsmarkt Sissach mit dem Tee-Raum Sissach Entenweiher

Erneut werden wir mit «Tee & Zubehör aus der ganzen Welt» sowie dem beliebten Fladenbrot, den Reisbällchen, Frühlingsrollen, Curry-Gerichten und mehr präsent sein. Auch die heissgeliebte Chili-Sauce wird dabei sein.

Ort: Stand Nr. 55,
Postgasse nahe Bahnhof,
Sissach

FR 28.03.2025 18:30 - 21:00



1988-1993: The Last Days of Old China

Donat Kamber entdeckte China in der Zeit nach der Ära Mao, noch ganz zu Beginn der Reform- und Öffnungspolitik unter Deng Xiaoping. 1988/89 unternahm er eine sechsmonatige Studienreise nach China und Tibet, 1990 eine nach Yunnan und 1993 nach Xinjiang. Sein Bericht erzählt von einem weitgehend abgeschotteten Agrarstaat, der damals noch kaum Beachtung fand.

Der dipl. Architekt HTL (67) und Gründer von Donat Kamber Architektur ist auf Holzsystembau spezialisiert. Zudem ist er ein preisgekrönter Fotograf: 2015 und 2020 wurde er als *Photographer of the Year* von Mensa Schweiz prämiert und erreichte 2020 den 6. Platz beim internationalen Mensa Photo-Cup.

Referat in Deutsch. Im Anschluss offerieren wir allen Teilnehmenden ein reichhaltiges chinesisches 3-Gänge Menü, ideal für Begegnung und Austausch. Auch für VegetarierInnen ist gesorgt.

Anlass inkl. Nachtessen: CHF40 pro Person

Ort: ChinaHouse
Hauptstrasse 120, 4450 Sissach

Teilnahme nur mit Anmeldung, Teilnehmerzahl begrenzt

Anmeldung an:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

Information auf
www.chinahouse-basel.ch

Februar bis Mai 2025



Chinesische Kochkurse mit Hinchong Kong

Gerichte aus den verschiedenen Regionen Chinas authentisch zubereiten, die chinesische Küche differenzierter kennenlernen, den Hintergrund der Gerichte erfahren und mehr. Interessiert? Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Die Kurse finden unter der Anleitung von Hinchong Kong in lockerer Atmosphäre statt, mit Raum für Begegnung und Austausch. Auch für VegetarierInnen ist gesorgt.

Kurskosten: CHF60 pro Person.
Material: ca. CHF20 pro Person.

Information & Anmeldung:
062 922 44 55 bzw.
info@chinahouse-basel.ch

Menü

- Apéro
1. 祥龙生财
"Der Glück verheissende Drachen bringt Wohlstand und Reichtum"
Salattasche mit gebratener würziger Gemüsefüllung, vegetarisch
 2. 吉祥如意
"Glückliches Geschick wie erhofft"
Wantan gefüllt mit Pouletfleisch frittiert, ein kantonesisches Dimsumgericht
- Hauptgerichte
3. 鸿运当头
"Das Glück lacht einem"
Ganze Jungente mit Honig überzogen und grilliert, Kantonesischer Art
 4. 年年有余
"Überfluss Jahr um Jahr"
Fischfilet im knusprigen Teigmantel, mit Süss-sauer Sauce
 5. 喜上眉梢
"Selbst die Spitze der Augenbrauen strahlen vor Freude"
Gebratenes Poulet in Sauerpflaume-Sauce gegart
 6. 阖家团圆
"Zusammenkunft der gesamten Familie"
Gedämpfte Bällchen aus Schweinefleisch frittiert, mit Gemüse und Nüssen gebraten, Gongbao Art
 7. 金玉满堂
"Gold und Jade füllen das Haus"
Vegetarisches Eintopfgericht mit Pilzen, Tofu und kurz gebratenen Saisongemüsen
 8. 节节高升
"Erfolg auf Schritt und Tritt"
Krevetten und Gemüse scharf gebraten, Sichuaner Art
 9. 丰收在望
"Ausblick auf eine reiche Ernte"
Geröstete grüne Bohnen mit Salzgemüse und schwarzen Bohnen gebacken, vegetarisch
 10. 好事成双
"Alle gute Dinge sind doppelt"
Schweinefleisch mit Knollengemüsen "gepaart" und in Fünfgewürz-Sauce gegart
- Beilage
11. 米饭
Reis
- Dessert
12. 中西合璧
"Ideale Kombination chinesischer und europäischer Art"
I. Tiramisu mit asiatischen Früchte
II. Schokoladencrème mit süss eingelegten Ingwerstückchen
- Getränke
- 红葡萄酒、白葡萄酒、白酒、果汁、茶、水
Rotwein, Weisswein, Schnaps, Fruchtsaft, Tee, Wasser

恭賀新年



Zum Neuen Jahr der Schlange Neujahrsbuffet 2025

Fr 31. Jan. 18-22h • Sa 01. Feb. 16-20h • So 02. Feb. 12-16h
Fr 07. Feb. 18-22h • Sa 08. Feb. 16-20h

Zusammen feiern

Noch üppiger als sonst schon ist das Essen am chin. Silvester. Wir stellen Ihnen ein solches Menü vor und heissen Sie wieder herzlich willkommen zum Neujahrsbuffet mit ausgewählten Festgerichten, eingeleitet durch ein kurzes Referat zu den Traditionen des Neujahrsfestes.

Buffet inkl. Referat: CHF85 pro Person
Teilnahme nur mit Anmeldung.
Anmeldeschluss: 26. Jan. 2025

ChinaHouse in Sissach

(ehemals Gasthaus Ebenrain)
Hauptstrasse 120 4450 Sissach



华江·中瑞文化联系
WaKong · Kulturlink China-Schweiz®

T 062 922 44 55 info@wakong.ch
N 078 832 59 51 www.wakong.ch

Menü A

Apéro	1. 祥龙生财 "Der Glück verheissende Drachen bringt Wohlstand und Reichtum" Salattasche mit gebratener würziger Gemüsefüllung, vegetarisch
	2. 吉祥如意 "Glückliches Geschick wie erhofft" Wantan gefüllt mit Pouletfleisch frittiert, ein kantonesisches Dimsumgericht
Hauptgerichte	3. 鸿运当头 "Das Glück lacht einem" Ganze Jungente mit Honig überzogen und grilliert, Kantonesischer Art
	4. 喜上眉梢 "Selbst die Spitze der Augenbrauen strahlen vor Freude" Gebratenes Poulet in Sauerpflaume-Sauce gegart
	5. 好事成双 "Alle gute Dinge sind doppelt" Schweinefleisch mit Knollengemüsen "gepaart" und in Fünfgewürz-Sauce gegart
	6. 金玉满堂 "Gold und Jade füllen das Haus" Vegetarisches Eintopfgericht mit Pilzen, Tofu und kurz gebratenen Saisongemüsen
Beilage	7. 米饭 Reis
Dessert	8. 中西合璧 "Ideale Kombination chinesischer und europäischer Art" Schokoladencreme mit süss eingelegten Ingwerstückchen

Menü B LEICHT

Apéro	1. 祥龙生财 "Der Glück verheissende Drachen bringt Wohlstand und Reichtum" Salattasche mit gebratener würziger Gemüsefüllung, vegetarisch
	2. 吉祥如意 "Glückliches Geschick wie erhofft" Wantan gefüllt mit Pouletfleisch frittiert, ein kantonesisches Dimsumgericht
Hauptgerichte	3. 鸿运当头 "Das Glück lacht einem" Ganze Jungente mit Honig überzogen und grilliert, Kantonesischer Art
	4. 喜上眉梢 "Selbst die Spitze der Augenbrauen strahlen vor Freude" Gebratenes Poulet in Sauerpflaume-Sauce gegart
	5. 阖家团圆 "Zusammenkunft der gesamten Familie" Gemüse und Nüssen gebraten, Gongbao Art
	6. 金玉满堂 "Gold und Jade füllen das Haus" Vegetarisches Eintopfgericht mit Pilzen, Tofu und kurz gebratenen Saisongemüsen
Beilage	7. 米饭 Reis
Dessert	8. 中西合璧 "Ideale Kombination chinesischer und europäischer Art" Schokoladencreme mit süss eingelegten Ingwerstückchen

Zum Neuen Jahr der Schlange Neujahrsbuffet 2025

Durchführung als Take Away, Abholtermine:
Fr 31.01./07.02. 16-17h • Sa 01./08.02. 14-15h • So 02.02. 10-11h

Mit zwei Menüs

Gemeinsam oder zusammen feiern - Wir heissen Sie wieder herzlich willkommen zum Neujahrsbuffet mit ausgewählten Festgerichten. Die Durchführung als Take Away ist auch sehr beliebt. Sie können wählen zwischen:

Menü A oder B Leicht

CHF36 pro Menü für eine Person.

Teilnahme nur mit Anmeldung.

Anmeldeschluss: 26. Jan. 2025

Abholen:

Tee-Raum Entenweiher Sissach

Hauptstrasse 120 4450 Sissach

Bei ausreichender Teilnahme auch in Basel, Ort wird bekannt gegeben.



华江·中瑞文化联系
WaKong · Kulturlink China-Schweiz®

T 062 922 44 55

info@wakong.ch

N 078 832 59 51

www.wakong.ch

