Programm Oktober - Dezember 2026

www.chinahouse-basel.ch

瑞士·巴塞尔中国屋
CHINA HOUSE BASEL

FR 16.10.2026 18:30 - 21:00

China und seine Widersprüche – sie bleiben prägend für das Reich der Mitte



Die aufstrebende Tech-Supermacht China kämpft zugleich mit grossen Herausforderungen: einer kränkelnden Wirtschaft, schwachem Binnenkonsum, anhaltend hoher Jugendarbeitslosigkeit. Wie geht das Land mit diesem Widerspruch um?

Katrin Büchenbacher beleuchtet in ihrem Vortrag die Entwicklungen hinter den Schlagzeilen. Anschliessend diskutiert sie im Gespräch mit **Christian Walsoe**, Co-Leiter ChinaHouse/China Forum Basel, über Chinas aktuelle Lage und Zukunftsperspektiven. Katrin Büchenbacher ist seit 2020 Redaktorin bei der NZZ mit Schwerpunkt China, Taiwan und Südostasien. Zuvor war sie für chinesische Medien tätig.

Anlass inkl. Nachtessen:
CHF50 pro Person

Ein reichhaltiges chin. 3-Gänge Menü im Anschluss.
Für VegetarierInnen ist gesorgt.

Teilnahme nur mit Anmeldung:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

FR 30.10.2026 18:30 - 21:00

Einblicke in ein Land im Krieg



Die Ukraine befindet sich seit bald fünf Jahren im Abwehrkrieg gegen Russland. Wie lebt es sich in einem Land, in dem der Krieg zum Alltag gehört?

Janis Erne, «Volksstimme»-Redaktor und Co-Leiter des ChinaHouse, verbrachte diesen Frühling drei Monate bei der Familie seiner Frau in Tscherkassy, einer Stadt im Zentrum der Ukraine am Dnipro, 160 km von Kiew. Von dort unternahm er Reisen ins Umland und in die Hauptstadt. Mit Fotos ergänzt berichtet er von seinen Erfahrungen und Begegnungen – von Luftalarm bis hin zum ganz alltäglichen Leben.

Ein Anlass in Zusammenarbeit mit der «Volksstimme».

Anlass inkl. Nachtessen:
CHF50 pro Person

Ein reichhaltiges chin. 3-Gänge Menü im Anschluss.
Für VegetarierInnen ist gesorgt.

Teilnahme nur mit Anmeldung:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

SA 14.11. – SA 12.12. 2026

Ausstellung – «Liu Ning | Beheimatet in der Klassik»



Wie denken und fühlen Menschen in China, die zusammen mit der Wirtschaftsentwicklung aufgewachsen sind? Wo ist ihr kulturelles und geistiges Zuhause?

Liu Ning,1984 geboren, studierte Design und lebt heute als freischaffende Künstlerin in China. Liu durchbricht Regeln klassischer chinesischen Malerei mit westlichen modernen Kunstkonzepten. Veränderungen, Verschmelzungen und Rekonstruktionen führen zur Herausbildung einer neuen Ordnung in ihrer Welt.

Die Ausstellung ist öffentlich. Private Führungen werden gerne vereinbart.

Vernissage:
SA 14.11.2026, 10:00-12:00

Finissage:
SA 12.12.2026, 10:00-16:00

Teilnahme ohne Anmeldung
Eintritt frei

Vorschau auf Youtube folgt

SA 14.11.2026 12:00 – 15:00

Ein Gelber oder Roter? – Tee-Degustation mit vertieftem Wissen



Tee ist weit mehr als ein Alltagsgetränk – er schützt die Zellen, unterstützt Herz und Kreislauf, regt den Stoffwechsel an, sorgt für wache Aufmerksamkeit ohne Nervosität sowie für Entspannung und Wohlbefinden. Tee ist überraschend vielfältig und wird in **sechs Hauptsorten** unterteilt, jede mit eigenem Charakter.

Begleiten Sie Dr. **Hinchi Kong**, Leiter des ChinaHouse, auf eine faszinierende und fundierte Reise durch Geschichte, Herkunft und Bedeutung des Tees. Probieren Sie alle Haupteesorten in einer kompletten Degustation, entdecken Sie die botanischen Ursprünge sowie die Kunst der Verarbeitung und Zubereitung. Lassen Sie sich von den feinen Unterschieden in Geschmack, Duft und Farbe verzaubern.

Anlass inkl. Mittagessen:
CHF55 pro Person

Ein reichhaltiges chin. 3-Gänge Menü im Anschluss.
Für VegetarierInnen ist gesorgt.

Anlass ohne Mittagessen:
CHF25 pro Person

Teilnahme nur mit Anmeldung:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

MI 18.11.2026 09:00 – 18:30
SA 28.11.2026 11:00 – 18:00

Herbstmarkt Sissach / Weihnachtsmarkt Zunzgen 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: Postgasse nahe Bahnhof, Sissach / Innenhof Gemeindeverwaltung, Zunzgen

---

FR 27.11.2026 19:00 - 21:00

Chinesisch lernen – warum eigentlich?



China ist für die Schweiz ein wichtiger Wirtschaftspartner. Mit dem neu verlängerten Freihandelsabkommen gewinnen China-Kenntnisse weiter an Bedeutung. Doch wie gross ist das Interesse junger Menschen an der chinesischen Sprache und Kultur?

Brigitte Koller, ehemalige Vizepräsidentin des Schweizerischen Fachverbands Chinesisch (SFVC), lehrt seit über 20 Jahren Chinesisch als Freiwahlfach an den Gymnasien in Basel-Stadt und Liestal. Sie berichtet, wie sich Interesse und Zahl der Lernenden entwickelt haben, was Jugendliche heute für China begeistert und wie der Unterricht gestaltet wird. Zudem spricht sie über Austauschtätigkeiten, Unterstützung sowie weitere China-Angebote an Schweizer Lehranstalten.

Anlass inkl. Nachtessen:
CHF50 pro Person

Ein reichhaltiges chin. 3-Gänge Menü im Anschluss.
Für VegetarierInnen ist gesorgt.

Teilnahme nur mit Anmeldung:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55

FR 04.12.2026 18:30 - 21:00

Europa erwandern am Beispiel Galiziens – eine wunderbare Erfahrung



Galizien im Nordwesten Spaniens ist weit mehr als das Ziel des Jakobswegs. Abseits der bekannten Pilgerwege lässt sich die faszinierende Atlantikküste auf ganz eigenen Routen entdecken – heute dank Apps und digitalen Karten.

Christian Walsoe, Co-Leiter ChinaHouse/China Forum Basel, wandert seit Jahren kreuz und quer durch Südeuropa. Besonders angetan hat es ihm die Nordküste Spaniens. Seine neueste Route führte von Coruña entlang der Atlantikküste zum westlichsten Punkt Europas, von Viveiro und Cariño über spektakuläre Steilküsten zu versteckten Buchten und Stränden. Er wird versuchen, seine Begeisterung für diese Landschaft und deren Menschen auf uns überspringen zu lassen

Anlass inkl. Nachtessen:
CHF50 pro Person

Ein reichhaltiges chin. 3-Gänge Menü im Anschluss.
Für VegetarierInnen ist gesorgt.

Teilnahme nur mit Anmeldung:
info@chinahouse-basel.ch
062 922 44 55



Zum Mittherbstfest 2026

Das Festbuffet

Fr 18./25. Sept.18-22h • Sa 19./26. Sept.18-22h • So 20./27 Sept. 12-16h

Mit und ohne Wild

Üppig wie am Silvester ist das Essen am Mittherbstfest. Wir stellen Ihnen ein solches Menü vor und heissen Sie wieder herzlich willkommen zum Festbuffet mit Gerichten für Wild- wie auch für Nicht-Wild-Liebhaber, eingeleitet durch ein Kurzreferat über das Mittherbstfest.

Buffet inkl. Festprogramm: CHF85 pro Person
Teilnahme nur mit Anmeldung.
Anmeldeschluss: 13. Sep. 2026

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

Tee-Raum Entenweiher Sissach
Hauptstrasse 120 4450 Sissach

Menü

Apéro

1. 财源广进
   “Reichlich fliessende Reichtumsquelle“
   Gebackene Fünfgewürze-Rolle
2. 四时吉庆
   “Verheissungsvoll in allen vier Jahreszeiten“
   Glasnudeln-Salat mit eingelegtem Ingwer und Gemüse

Hauptgerichte

3. 福禄寿全
   “Der komplette Lebenssegen: Glück, Reichtum und ein langes Leben“
   Hirschfleisch, Gemüse und Nüsse gebraten, mit Schwarze-Bohnen-Sauce
4. 福星高照
   “Hoch leuchtet der Glücksstern“
   Wildschweinfleisch gegart in Sauce mit Sternanis, Zimt und chinesischem Weissdorn
5. 展翅高飞
   “Den Flügeln ausbreiten um sich in die Höhe zu erheben“
   Gefülltes Poulet mit Ingwer und Lauch grilliert, Kantonesischer Art
6. 包罗万有
   “Alles umfassend“
   Schweinefleisch und Shiitake-Pilz in Lotusblätter gewickelt und gegart
7. 阖家团圆
   “Zusammenkunft der gesamten Familie“
   Gebackene Bällchen aus Krevetten mit Gemüse scharf gebraten, Sichuaner Art
8. 紫气东来
   “Purpurrote Wolken kommen aus dem Osten“
   Tomaten mit Eiern gebraten, süss-sauer
9. 金玉满堂
   “Das Haus voller Gold und Jade“
   Tofu in Teigmantel frittiert, mit hausgemachter Pflaumen-Sauce, vegetarisch
10. 百财如意
    “Allerart Schätze was der Herz begehrt“
    Caramellisierter Kohl, vegetarisch

Beilage

11. 米饭
    Reis

Dessert

12. 中西合璧
    “ Ideale Kombination chinesischer und europäischer Art“
    I. Mondkuchen
    II. Schokoladencrème mit feinen Ingwerstückchen

Getränke

红葡萄酒、白葡萄酒、白酒、果汁、茶、水
Rotwein, Weisswein, Schnaps, Fruchtsaft, Tee, Wasser