

Tages Woche

Freitag 6.3.2015 5. Jahrgang
www.tageswoche.ch
Nr. Gerbergasse 30
10 4001 Basel
T 061 561 61 61



**Junge Landwirte aus der Region
begegnen dem Bauernsterben mit
Kreativität und Optimismus.**

Seite
6

DER BAUERNHOF DER ZUKUNFT

FOTO: BASILE BORNAND

ANZEIGE

Meine Weiterbildung
Ein gutes Gefühl.



BILDUNGSZENTRUM kvBL
Reinach, Muttenz, Liestal.

KMU-LÖSUNGEN: RACKBOX

Unser Komplettpaket für Ihren Sprung ins Überholnetz!

Rackbox ist die leistungsstarke KMU-Lösung für Datacenter Dienstleistungen, Internetzugang und Vernetzung. Jetzt online konfigurieren und bestellen auf **iwb-datacenter.ch**

Aus eigener Energie.

iwb

INHALT

Mathias Binswanger

FOTO: ALEXANDER PREOBRAJENSKI



Der Patient als Portfolio: Ökonom Mathias Binswanger über die Fehler im Gesundheitswesen und die Unfähigkeit, ein glückliches Leben zu führen.

Seite 30

Spalenberg

FOTO: NILS FISCH



Einst gaben hier Traditionsläden den Ton an, nun übernehmen Boutiquen.

Seite 16

BScene

FOTO: ZVG



Beatbox-Battles und ein Facebook-Phänomen: die BScene-Vorschau.

Seite 38

Fussball

Der FC Basel macht zum ersten Mal über 100 Millionen Umsatz. Der Rekord dürfte fürs Erste bestehen bleiben.

Seite 36

Markus Buser	S. 4
Bestattungen	S. 18
Kulturflash	S. 41
Sie, er, es	S. 43
Impressum	S. 43
Kultwerk	S. 44
Wochenendlich	S. 45
Zeitmaschine	S. 46

ANZEIGE

www.chorprojektsingbach.ch

SING BACH

ChorProjekt 2015
BWV 4
BWV 234
BWV 147

Leitung Martin von Rütte
Orchester "Cappella SingBach"

Fr 13. März / 19.30
Liestal: Ref. Stadtkirche

Sa 14. März / 19.30
Basel: Leonhardskirche

Vvk. Rapunzel Liestal / 061 921 56 70
Bider & Tanner, Ihr Kulturhaus in Basel
ticket@biderundtanner.ch / 061 206 99 96

So 15. März / 17.00
Bubendorf: Ref. Kirche
Konzert mit Input - Pfr. J. Handschin / Kollekte



Dani Winter
Redaktionsleiter

Neue Bauern braucht das Land

Sinkende Einnahmen, übermächtige Konkurrenz aus dem Ausland und ein unaufhaltsamer Trend zur Konzentration auf Grossbetriebe: Das Bauernsterben in der Schweiz geht ungebremst weiter. Auch in der Region Basel machen immer mehr Landwirtschaftsbetriebe dicht. Seit 2004 hat fast jeder zehnte Betrieb aufgegeben. Betroffen sind vor allem mittelgrosse Höfe.

Aber es gibt auch Lichtblicke: Vor allem junge Bäuerinnen und Bauern begegnen den ökonomischen Herausforderungen mit naturnaher Produktion und innovativen Konzepten, wie unser Wochenthema zeigt. Und auch wenn ihre Methoden bei der Konkurrenz bisweilen Stirnrünzeln auslösen, tun sie es doch mit einer Leidenschaft, die jener ihrer Vorväter in nichts nachsteht. Auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten wächst die Nachfrage für nachhaltig und regional produzierte Lebensmittel. So verdienen die regionalen Produzenten heute deutlich mehr Geld mit Obst und Gemüse als noch vor einigen Jahren.

Es gibt also durchaus Anlass zur Hoffnung, dass sich auch in der Schweiz eine Landwirtschaft betreiben lässt, die die Bäuerinnen und Bauern nicht zu reinen Subventionsempfängern und Landschaftsgärtnern degradiert. «Sonst verkommt der Bauer zu einer Karikatur seiner selbst», sagt der Ökonom Mathias Binswanger. Bis dahin müssen aber noch einige Systemfehler korrigiert werden.

Falsche Anreize werden nicht nur in der Landwirtschaft gesetzt. **Gar als «pervers» bezeichnet Binswanger das Schweizer Gesundheitswesen.** So treibe die Einführung der Fallpauschalen die Kosten in die Höhe, statt das Gegenteil zu bewirken. Und führe ausserdem dazu, dass das Wohl der Patientinnen und Patienten nicht im Zentrum der Medizin steht. Binswangers Befund ist so ernüchternd wie seine Prognose: Rasche Besserung ist nicht in Sicht.

tageswoche.ch/+plqo8

Weiterlesen, S. 6



«Umbruch auf dem Bauernhof»,
tageswoche.ch/
+xr2qg

Weiterlesen, S. 30



«Statt der Gesundheit stehen die Kosten im Vordergrund»,
tageswoche.ch/
+lk0u3

Markus Buser

von Simon Jäggi

Seit zehn Jahren serviert der Flötist Markus Buser in der Cargobar frische Austern. Bei ihm ist das ein schlichtes Vergnügen, ganz ohne Champagner und Schickimicki.

Vor der Türe fliesst der Rhein in Richtung Nordsee, und an den weiss gedeckten Stehtischen machen sich die ersten Gäste über ihre Austern her. Neben dem Türeingang im schummrigen Barlicht steht Markus Buser. In der rechten Hand das Austernmesser, mit der anderen greift er in den offenen Korb.

Der 70-Jährige zieht die nächste Muschel heraus, streift etwas Seetang von der rauhen Schale und führt mit drehenden Bewegungen die Messerklinge zwischen die beiden Hälften. Mit einem sorgfältigen Schnitt durchtrennt er den Muskel. Die Muschel öffnet sich unter dem Druck des Messers mit einem leisen Knacken.

À la mode française

Jetzt löst er die Unterseite der Muschel aus ihrer Schale. Eine winzige Garnele fällt heraus und landet zappelnd in Busers Handfläche. Ein gutes Zeichen: «Das zeigt, wie frisch die Muschel ist.»

Buser blickt zufrieden auf das weisse Muschelfleisch und giesst das eingeschlossene Meerwasser aus, «damit die Muschel ihren eigenen Saft produziert». Auf dem nächsten Teller ist noch eine letzte Lücke frei, in der er jetzt die Auster platziert.

Busers Leidenschaft für die Austern hat ihre Wurzeln im Paris der 60er-Jahre, wo er eine Ausbildung zum Musiker machte. Damals wie heute waren die Muscheln dort sehr populär, «es gab sie auf allen Märkten in der Stadt». Buser probierte eine erste, eine zweite und eine dritte. Bis schliesslich die Muscheln fester Teil seines Speiseplans wurden.

«Austern sind ein durchaus bezahlbares Vergnügen.»

Nach sieben Jahren kehrte er zurück in die Schweiz und spielte als Flötist unter anderem im Basler Sinfonieorchester. Als sein Beruf ihm wieder mehr Zeit liess, wandte er sich erneut seiner Leidenschaft aus Studienzeiten zu.

So bietet Buser seit zehn Jahren während des Winters an monatlich zwei Abenden in der CargoBar Austern an. Ihm nur



Der Austernknacker vom Rheinufer hält sich an die Austernsaison, auch wenn es sie längst nicht mehr gibt.

FOTO: A. PREOBRAJENSKI

schon zuzuschauen ist ein Erlebnis. Wie Buser in der schummrigen Bar steht und die Austern knackt, eine abgewetzte Schürze um den Hals, würde er auch bestens in eine Brasserie im Quartier Latin passen.

Selbstverständlich kommen auch seine Austern aus Frankreich, von der Île d'Oléron im Atlantik. Die dortige Austernzucht gilt als eine der grössten der Welt und ist bekannt für die Qualität ihrer Muscheln. Dort leben die Austern für einige Wochen in Wasserbecken, die ihnen durch einen tieferen Salzgehalt einen milderen Geschmack verleihen. Drei Tage nach der Ernte landen solche Austern in der Cargo-Bar auf dem Teller. Dazu serviert Buser einen Muscadet sur lie aus der Loire und eine Baguette mit gesalzener Butter.

Das Austernessen bei Buser ist ein schlichtes und bodenständiges Vergnügen.

In der Schweiz sei Austernessen noch immer etwas «schiggimiggi», sagt er. Dem möchte er entgegenwirken. Denn Austern seien, entgegen der verbreiteten Meinung, «ein durchaus bezahlbares Vergnügen».

Austern-Saison, das war einmal

Und auch mit einem anderen Klischee räumt Buser auf, während er die nächste Muschel aus dem Korb fischt. «Austern kann man das ganze Jahr über essen, nicht nur in den Wintermonaten.»

Der immer noch verbreitete Glaube hat seinen Ursprung im 18. Jahrhundert, als die Austern noch nicht in Bänken gezüchtet wurden und in Frankreich die Nachfrage explodierte. Um den Wildbestand nicht zu gefährden, führte man als Notmassnahme eine Schonzeit von Mai bis August ein. Die ist allerdings längst wieder ausser Kraft.

Trotzdem brechen bis heute die Austernverkäufe im Frühling regelmässig ein.

Deshalb knackt auch Buser seine Austern nur von September bis April. Diesen Dienstagabend hat er eine neue Lieferung aus Frankreich in Empfang genommen. Am Mittwoch- und Donnerstagabend bläst noch einmal eine atlantische Brise durch die Cargo-Bar.

tageswoche.ch/+s5jyv

×

ANZEIGE

Ab April oder nach Vereinbarung:

3-Z'Whg mit Gartensitzplatz

Leuengasse 24 in 4057 Basel, EG, 63m²,
Parkettböden, sep. Küche, Bad/WC, Kabel-TV, Keller,
Fr. 1'300.- inkl.,
Tel. 061 685 92 93, Mo-Fr 10-12h / 15-18h.



Der Salat wächst ganzjährig: Das Gewächshaus von Andreas Eschbach in der Nähe von Liebrüti.

FOTO: HANS-JÖRG WALTER

Zukunft der Landwirtschaft

Lokale Agrarprodukte boomen, doch das «Bauernsterben» hält an. Landwirte aus der Region suchen neue Ansätze.

UMBRUCH AUF DEM BAUERNHOF



von Jeremias Schulthess

Aus der klirrenden Kälte geht es ins Gewächshaus, wo frühlingshafte Temperaturen herrschen. Auch im Winter wachsen hier Radieschen, Nüsslisalat und Kresse. Stolz zeigt uns Landwirt Andreas Eschbach aus Füllinsdorf seine vollautomatische Radieschen-Ernte-Maschine: «Die kommt preislich an einen Lamborghini ran», so Eschbach.

Um halb zwei fährt der Lastwagen vor, der das Gemüse zum Zwischenhändler bringt. Wenn die Kunden am Vortag viel Sellerie kauften, muss Eschbach mehr Sellerie bereitstellen – hier ist die Nachfrage unmittelbar spürbar.

Regionale Produkte boomen, die grossen Detailhändler setzen darauf mit Marken wie «Miini Region» oder «Aus der Region, für die Region». Landwirt Eschbach ist skeptisch, ob die Konsumenten mit ihren Kaufentscheidungen wirklich etwas bewirken: «Die Konsumenten haben oft fromme Wünsche, handeln aber nicht danach.»

Alle reden von regionalen und saisongerechten Produkten, aber wenn Wintergemüse wie Kabis, Kohl, Sellerie oder Nüsslisalat auf dem Menü stehen, kaufen die Leute trotzdem Mango-Früchte aus Südamerika und Tomaten aus Marokko. «Inkonsequent bis an Bach abe» findet das Andreas Eschbach.

Dass sich die Konsumenten über ihr Essen Gedanken machen, zeigt sich an einem Januar-Abend im Restaurant «Trotte» in Arlesheim. Der Saal ist bis auf den letzten Platz besetzt, die Organisatoren haben zusätzliche Bänke aufgestellt. Neben lokaler Polit-Prominenz (Grünen-Nationalrätin Maya Graf) sprechen Umweltschützer und Landwirtschaftsexperten unter dem programmatischen Titel: «Wer bestimmt, was wir essen?».

EU und freier Markt wecken Skepsis

Das Thema treibt die Menschen um. Die Wörter «regional», «nachhaltig» und «Vielfalt» fallen öfters an diesem Abend – und werden vom Publikum mit schweigendem Kopfnicken goutiert. Die Wörter «EU» und «freier Markt» wecken eher Skepsis. Je näher eine Kartoffel wächst, umso besser lässt sich die Landwirtschaft kontrollieren, so der Grundtenor der Referenten. Regionale Produkte schaffen Nähe – Nähe zur Natur, Nähe zum eigenen Stückchen Erde. Wenn die Welt rings um uns untergeht, so haben wir wenigstens die eigene Weide, auf der die Kühe grasen.

«Würden wir nur ökonomisch denken, dann lautet die Schlussfolgerung: Landwirtschaft lohnt sich nicht in der Schweiz», sagt der Ökonom Mathias Binswanger. «Lebensmittel könnten wir billiger impor-

tieren, Bauern umschulen und in anderen Branchen beschäftigen. Nun halten wir aber aus berechtigten Gründen an der heimischen Landwirtschaft fest», so Binswanger. «Allerdings darf man den Bauer dabei nicht vollständig zum Landschaftsgärtner degradieren – der Bauer wird sonst zu einer Karikatur seiner selbst.»

Die Bauern profitieren groteskerweise am wenigsten von ihren eigenen Produkten. Bei einem Fix-Fertig-Latte-Macchiato eines Lebensmittelkonzerns steckt die grösste Wertschöpfung in der Weiterverarbeitung und der Vermarktung. Nur fünf Prozent vom Endpreis kommen dem Bauern zugute – und das, obwohl der Latte Macchiato zum grössten Teil aus Milch besteht.

Da nur wenige Abnehmer Milchprodukte kaufen, können sie den Preis nach unten drücken. Die Landwirte arbeiten dank Subventionen immer produktiver und können den Markt mit Milch überschwemmen. Die Subventionen fliessen so indirekt an Nestlé und Co., erklärt Binswanger.

«Die Frage ist: Wie kriegen wir die Wertschöpfung zurück auf den Bauernhof?» Die Lösung heisst für Binswanger im Idealfall: Direktverkauf von eigenen, diversifizierten Produkten. Konkret heisst das: Bauern suchen sich Nischen für ihre Produkte und verkaufen diese nach Möglich-

Online



Alle Artikel rund ums Thema Landwirtschaft finden Sie online [tageswoche.ch/themen/Wochenthema/Landwirtschaft](https://www.tageswoche.ch/themen/Wochenthema/Landwirtschaft)

Erträge

Gemüse rauf,
Milch runter

von Felix Michel

Bauern müssen flexibel sein. So haben sich die Einkünfte seit Anfang dieses Jahrhunderts verschoben. Eine Übersicht der Erträge, die Landwirte in Basel-Stadt und Baselland mit verschiedenen Produkten erzielen.

tageswoche.ch/+733ie

Frischgemüse

	2000:	7,9 Millionen Franken
	2014:	14 Millionen Franken

Milch

	2000:	41 Millionen Franken
	2014:	37,9 Millionen Franken

Geflügel

	2000:	830000 Franken
	2014:	1,3 Millionen Franken

Rinder

	2000:	21,2 Millionen Franken
	2014:	23,9 Millionen Franken

Eier

	2000:	4,5 Millionen Franken
	2014:	7,2 Millionen Franken

Kartoffeln

	2000:	1,75 Millionen Franken
	2014:	1,4 Millionen Franken

Die Zahlen stammen vom Bundesamt für Statistik und beziehen sich auf den Produktionswert. Für gewisse landwirtschaftliche Produkte wie Kartoffeln oder Frischgemüse entspricht der Produktionswert dem Verkauf und Eigenkonsum der Produkte. In anderen Bereichen wie der Viehzucht tragen neben dem Verkauf auch die Zucht sowie der Tierbestand zur Errechnung des Produktionswerts bei.

keit am Zwischenhändler vorbei direkt an die Konsumenten.

Kreative Ideen sind gesucht. Im Basbiet zeigen einige Bauern, wie es funktioniert: einer, der Kürbissorten züchtet, ein anderer, der Schafmilch produziert, ein weiterer, der Kirsch brennt.

Lieber anbauen als verkaufen

Pascal Simon vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain kann den Trend bestätigen: «Viele Landwirte diversifizieren ihr Angebot, indem sie auf Nischenprodukte setzen.» Auch der Direktverkauf nehme zu, sagt Simon. Bauern verkaufen zudem immer öfter weiterverarbeitete Produkte direkt ab Hof: zum Beispiel Brot oder Konfitüre.

Ist das die Zukunft der Landwirtschaft? Landwirt Andreas Eschbach zieht bei dieser Frage die Augenbrauen hoch. «Ich kümmere mich lieber um den Anbau, den Verkauf sollen andere erledigen», sagt er. Wenn er sein Gemüse selbst verkaufen muss, bleibt ihm weniger Zeit für den Anbau und er kann nicht so grosse Mengen produzieren. In einem Jahr verkauft er 500 000 Salate, er produziert einen Viertel der Kresse, die in der Schweiz konsumiert wird. Um diese Menge an Salaten zu verkaufen, bräuchte er einen eigenen Vertrieb, eigene Lieferwagen, vermutlich eine eigene Rechnungsabteilung.

Diese Arbeit erledigen im Moment die Zwischen- und Detailhändler. Und die drücken immer stärker auf die Preise. «Wir müssen seit zwei Jahren jeden Rappen umdrehen und immer effizienter arbeiten», sagt Eschbach. Eine 50-Gramm-Schale Kresse verkauft er im Moment für 90 Rappen an den Zwischenhandel. Im Supermarkt kostet die Schale 1.95 Franken. Mit dem Anbau und der Verpackung von Kresse macht Eschbach nicht das grosse Geld, der grössere Anteil an Wertschöpfung liegt im Vertrieb.

Wie lange wird es seinen Hof noch geben? Die Politiker müssten die richtigen Weichenstellungen treffen, erklärt Eschbach. Dazu müsse er als Landwirt flexibel sein. Wenn es gar keine andere Möglichkeit mehr gäbe, würde Eschbach einen Teil seiner Produkte direkt an Kunden verkaufen, wie es andere Bauern beispielsweise mit Gemüsekörben bereits tun.

Volksinitiativen in der Pipeline

Seine Hoffnungen liegen aber in der Politik. Der Schweizerische Bauernverband lancierte 2013 die Initiative für Ernährungssicherheit. Die Initiative fordert mehr inländische Produktion: mehr Kartoffeln, mehr Rindfleisch, mehr Bergkäse – mehr von allen Landwirtschaftsprodukten.

Mit der Initiative richtet sich der Bauernverband gegen die Agrarpolitik 2014–2017, die auf Ökologie statt auf Produktion setzt. Der Bundesrat lehnt die Initiative ab. Die Ernährung müsse für die Schweizer Bevölkerung gesichert sein – mit in- und ausländischen Produkten. Neben dieser Initiative stehen noch zwei andere an, über die

die Stimmbürger und -bürgerinnen voraussichtlich in den kommenden Jahren abstimmen werden. Zum einen die Fair-Food-Initiative der Grünen und die Initiative für Ernährungssouveränität, die von der Bauerngewerkschaft Uniterre lanciert wurde.

Die Ernährungssouveränitäts-Initiative will die inländische Produktion ebenfalls stärken, allerdings sollen die Bedürfnisse der Konsumenten darauf abgestimmt werden. Dazu sollen beispielsweise bäuerliche Organisationen geschaffen werden, die ein Bindeglied zwischen Landwirten und Konsumenten darstellen könnten.

Eine Schale Kresse verkauft Bauer Eschbach für 90 Rappen an den Zwischenhandel. Im Supermarkt kostet sie 1.95 Franken.

Ulrike Minkner vom Initiativkomitee will damit eine Annäherung der Landwirtschaft an die Leute erreichen. Sie fragt: «Wollen wir eine industrielle Lebensmittelproduktion, die Massenware herstellt, oder wollen wir eine bäuerliche Landwirtschaft?» Minkner will nichts weniger als einen neuen «Gesellschaftsvertrag» für die Produktion von Nahrungsmitteln.

Ein Ziel der Initiative ist auch «die Erhöhung der Zahl der in der Landwirtschaft tätigen Personen». Wie dieses Anliegen umgesetzt werden soll, bleibt offen.

Bio-Saft und heimische Rüebli

Derweil schreitet das «Bauernsterben» in der Schweiz stetig voran. Am häufigsten geben kleinere Höfe und Bauerfamilien in den Bergregionen ihren Betrieb auf. In der Region waren es viele mittelgrosse Höfe, die in den letzten zehn Jahren dichtmachen. Es gibt zurzeit noch 941 Landwirtschaftsbetriebe in Baselland und Basel-Stadt, das sind 105 weniger als 2004.

An der Podiumsdiskussion in Arlesheim sind mittlerweile drei Stunden verstrichen, noch immer blicken die Zuhörer gebannt auf die Vortragenden. Es sind keine radikalen Ansichten, die die Referenten auf ihren Powerpoint-Folien präsentieren. Dafür kleine Schritte, hin zu einer nachhaltigen Landwirtschaft.

Statt ennet der Grenze einzukaufen, soll man doch die heimische Landwirtschaft unterstützen, erklärt einer in seinem Votum. «Jeder weiss doch, was drin steckt, wenn er ein ganzes Poulet für zwei Euro kauft», findet jemand aus dem Publikum. Wer weiss, ob es sich derjenige doch anders überlegt, wenn er vor dem vollen Einkaufsregal in der Migros steht. An der Podiumsdiskussion gibt es jedenfalls nur Bio-Säfte, Regio-Brot und heimische Rüebli.

tageswoche.ch/+xr2qg



Auf dem Hof von heute kommt viel Hightech zum Einsatz, doch bei der Salaternte ist noch immer Handarbeit gefragt. FOTO: H.-J. WALTER

Der Landwirt von heute handhabt Apps so geschickt wie Heugabeln. Dafür muss er nicht mehr selber melken, denn die Kühe entscheiden selbst, wann sie Milch geben.

Bei Fredl stehen die Kühe Schlange

Manche Kuh stellt sich zwölf Mal am Tag an: der Melkroboter auf dem Hof der Familie Amsler.

FOTO: BASLIE BORNAND



von Jasmin Schraner

Daniel Amsler sitzt am Esstisch und schaut auf sein Handy. Dort steht, dass sich Holiday gerade melken lässt und aus welcher Zitze wie viel Milch kommt. Um zu erfahren, was im Stall vor sich geht, muss der Bauer nicht einmal in der Nähe des Hofes sein. Per App könnte Daniel Amsler den Roboter auch selbst steuern: Ein Klick und Holiday kriegt einen Spritzer Wasser ab.

Der Bauernhof von Jolanda und Daniel Amsler-Bürge liegt oberhalb von Hornussen im Fricktal. Seit über einem Jahr ist der neue Stall in Betrieb und mit ihm der Melkroboter – einer von rund 500 in der Schweiz. Die Familie Amsler hat ihren Roboter Fredl getauft. 250 000 Franken hat sie das automatische Melksystem gekostet. Eine Investition, die nicht nur das Leben der Tiere, sondern auch jenes der Bauernfamilie verändert hat.

Im Stall bewegen sich die Kühe frei. «So können sie das Sozialleben untereinander besser ausleben», erklärt Daniel Amsler. Welche Kuh wo schläft und wann sie an die frische Luft gehen – das ist den Herdentieren selbst überlassen. Der Bauer kommt auch nicht mehr zweimal täglich zum Melken. Die Veränderung bedeute für die Kühe weniger Stress, sind sich die Bauern sicher. «Früher haben sie geschissen vor Aufregung, wenn jemand den Stall betrat», sagt Jolanda Amsler. Heute verrichteten die Tiere ihre Notdurft deutlich entspannter.

Die «Roboterbauern» von Hornussen

Der Melkroboter hat etwas von einem Käfig. Trotzdem bilden sich manchmal Schlangen davor. Die Kühe stehen an fürs Melken, weil immer nur eine rein darf. Die Erklärung für den Drang in den Käfig folgt, nachdem sich das Tor geschlossen hat. Vor dem Kopf der Kuh prasselt dann das Kraftfutter in den Trog.

Das Kraftfutter locke die Kühe zum Melken, sagt Jolanda Amsler. Der Speiseplan ihrer Milchkühe sieht neben Heu und Mais auch 20 Prozent Kraftfutter vor. Das Bedürfnis der Kühe gemolken zu werden, sei gleichwohl ein Faktor.

Manche Kühe lassen sich mitten in der Nacht melken, andere stehen bis zu zwölf Mal täglich vor dem Melkroboter an. Dieser erkennt das Tier am Chip, den es um den Hals trägt. Der Roboter merkt sich, welche Kuh gemolken werden kann und ob sie die Dosis Kraftfutter schon überschritten hat. Ist die Milch abgepumpt, wird sie in den grossen Tank oder in die Tröge für die Kälber geschleust.

Aber Fredl kann noch mehr. Er erstellt Statistiken über die Milchwerte jeder einzelnen Kuh, ja sogar über jede einzelne ihrer vier Zitzen. Die Werte vergleicht er mit jenen der Herde. Ungewöhnliches fällt ihm auf. Dann klingelt das Telefon im Wohnhaus neben dem Stall und ein Roboterstimme meldet, was Sache ist. Eine solche Technologie braucht Wartung. Alle drei Monate kommt deshalb ein Techniker auf

den Hof. Und eine Hotline der Herstellerfirma ist 24 Stunden erreichbar. Auf die Software von Fredl können die Hersteller auch aus der Ferne zugreifen.

Weil sie sich für diese Art von Landwirtschaft entschieden, mussten sich Jolanda und Daniel Amsler schon einige Sprüche anhören. «Roboterbauern» sei bei den Berufskollegen ein beliebter Übername. «Manche denken, wir hätten jetzt nichts mehr zu tun», sagt Jolanda Amsler. Aber auch mit dem Roboter sei der Sieben-Tage-Beruf nicht Geschichte. Nur liege es jetzt drin, hin und wieder eine Stunde länger zu schlafen.

Auf Amslers Hof wird Milchwirtschaft mit Hightech kombiniert. Der Bauer wird immer mehr zum Manager.

Bevor sie Fredl kaufte, war die Bauernfamilie gesundheitlich und finanziell angeschlagen. Der Druck der Milchwirtschaft und die Arbeitsbedingungen auf dem Hof forderten ihren Tribut. Deshalb sahen sich die Amslers gezwungen, etwas zu verändern. Sie kehrten der Milchwirtschaft aber nicht den Rücken, wie es in den letzten Jahren viele andere Bauern taten. Insgesamt investierten sie über eine Million Franken in den Hof, den sie nur so für zukunftstauglich hielten. «Wenn man bauert wie früher, dann kann man zwar davon leben, aber man kann sich nicht mehr weiterentwickeln», sagt Jolanda Amsler.

Es war der Architekt, der die Idee mit dem Roboter einbrachte. «Gahts no?», war damals die erste Reaktion von Jolanda Amsler. Das Argument, dass der Stall weniger Platz brauche, stimmte sie aber um. Neun Monate lang studierten sie an jedem Detail des Stalles herum: Das grosse Geburtsabteil, der automatische Mistschieber oder die Einrichtung, welche die Wärme der frischen Milch zur Erwärmung von Wasser nutzt.

Heute kommen im neuen Stall 50 Kühe unter – bis auf 60 wollen die Bauern noch aufstocken. 430 000 Liter Milch produzieren sie im Jahr. Die Amslers gehören damit zu jenem Drittel der Schweizer Milchproduzenten, das am meisten produziert. Gleichzeitig sinkt der Milchpreis: 52 Rappen pro Liter erhielten sie derzeit, erzählt das Bauernpaar. Das seien 10 Rappen weniger als noch vor einem Jahr.

Immer mehr Bauern flüchten vor diesem unsicheren Markt. Vor zehn Jahren habe es in Hornussen noch acht Milchproduzenten gegeben, erinnert sich Jolanda Amsler. Heute noch zwei. «Entweder man springt auf den Zug oder man gibt auf.»

Die Amslers haben ihre Entscheidung getroffen. Auf dem Hof oberhalb von Hornussen wird Milchwirtschaft mit Hightech kombiniert. Der Bauer wird dabei immer mehr zum Manager. «Landwirtschaft im heutigen Umfeld ist sehr anspruchsvoll, das sagen wir auch unseren Lehrlingen», sagt Daniel Amsler. Mit dem nostalgischen Bild, das man den Konsumenten vorgaukle, habe sie nichts mehr zu tun. Nichtsdestotrotz glaubt er fest an die Zukunft seines Berufes: «Bauer, das ist die schönste Arbeit, die es gibt.»

tageswoche.ch/+ww8bh

×

ANZEIGE

Nachmieter für Gewerberäumlichkeiten in Sissach gesucht –

Güterstrasse, 4450 Sissach

Gewerberäume

Miete/Monat CHF 2'025.–, Nutzfläche 135 m², Stockwerk 2. OG, Zustand gut, Bezug nach Vereinbarung, ImmoCode PTQT

Bemerkung zur Flächeneinteilung

5,5 Zimmer, Küche, Toiletten

Details innen

Räume, Büroräume 5, Kellerräume 1

Details aussen

Parkmöglichkeiten, Abstellplatz gedeckt 2



Vieleseitig nutzbare Gewerberäumlichkeiten an zentraler Lage in Sissach.

5 Gehminuten vom Bahnhof Sissach entfernt.

Parkplätze vorhanden

Sind Sie auf der Suche nach neuen Räumlichkeiten für Ihr Unternehmen?

Brauchen Sie mehr Platz oder gründen Sie eine neue Firma?

Melden Sie sich für eine Besichtigung der Räumlichkeiten.

Inseriert durch: Frau Saskia Büttiker, +41 79 830 51 09

Hinweis: Für den Freigabeprozess dieses Inserates ist die Basellandschaftliche Kantonalbank zuständig. Für die Richtigkeit der Angaben wird keine Gewähr übernommen.

Seit einem Jahr betreibt eine junge Bauernfamilie den Hof Langacker in Oberdorf. Noch rentiert er nicht, aber Jan Wiedmer und Rebecca Streiff hoffen auf ihre Schafe und Obstbäume.

Ein Kreislauf im Aufbau

von Matthias Oppliger

Wer das Geschäftsmodell vom Hof Langacker verstehen will, besteigt am besten den kleinen Hügel hinter dem Stall. Denn erst mit einigen Höhenmetern lässt sich die nötige Übersicht gewinnen über die zehn Hektaren des Landwirtschaftsbetriebes oberhalb von Oberdorf im Waldenburger Tal.

Doch auch aus dieser Perspektive ist es für den Laien schwer zu verstehen, wovon die Kleinbauern Rebecca Streiff und Jan Wiedmer leben. Zwar haben beide einen Teilzeitjob, sie arbeitet 50 Prozent als Kindergärtnerin, er im 20-Prozent-Pensum als Arbeitsagoge, der Menschen mit verminderten Arbeitsmarktchancen betreut. Doch ist es ihr erklärtes Ziel, das von Wald umgebene, langgezogene Stück Land rentabel zu machen.

Dass die kleine Schafherde (14 Tiere) wohl etwas Milch und Fleisch abwirft, leuchtet ein. Auch um in den 130 Obstbäumen eine Verdienstmöglichkeit zu sehen, braucht es vordergründig wenig Fantasie. Doch was ist mit der unbestellten Fläche, die einen grossen Teil des Landes ausmacht? Und warum ist die Schafherde nicht grösser? Platz hätte es genug.

Bei null anfangen

Streiff und Wiedmer sind noch nicht lange Bauern. Erst vor einem Jahr hat Streiff Land und Haus von ihren Eltern übernommen. Diese hatten den Betrieb zuvor schrittweise zurückgefahren, bis er vorübergehend ganz zum Stillstand kam. Einzig der Gemüsegarten wird von ihnen noch weiterbetrieben. Als Wiedmer mit seiner Zweitausbildung zum Biobauer fertig wurde, stieg das junge Paar mit seinen drei Kindern auf dem Langacker ein. Der Hof ist seit 30 Jahren für die biologisch-dynamische Produktion zertifiziert, dieses Qualitätssiegel konnten die Nachwuchsbauern übernehmen.

Damit hatte es sich dann aber auch schon. «Wir mussten bei null anfangen», sagt Wiedmer. Vieles lag brach, und für die frischen Waren gab es keine Abnehmer. Ideen waren gefragt. Die beiden wollen vor allem auf drei Dinge setzen: Frischfleisch,

Schafmilchprodukte und weiterverarbeitetes Obst. Und über allem steht ein Prinzip: der geschlossene Nährstoffkreislauf. Doch der Reihe nach.

Als Erstes übernahmen die frisch gebackenen Landwirte von einem Nachbarn ein paar Lämmer und begannen damit, sich wieder um die alten Obstbäume zu kümmern. Schon bald stellten sie fest, wie schwierig es ist, frische, unverarbeitete Ware loszuwerden. Denn das muss gerade bei der Milch möglichst zeitnah zur Produktion geschehen, und diese Abnehmer haben Streiff und Wiedmer noch nicht gefunden. Also muss die Milch haltbar gemacht werden.

Mit Milchprodukten konnten die Jungbauern bislang noch kein Geld verdienen. Dafür ist das Lammfleisch ein Renner.

Eine romantisch von Moos überwucherte Steintreppe führt in einen unterirdischen Keller. Wer den Kopf einzieht, steht bald vor einem Holzregal. Darauf liegen in der Dunkelheit einige Käselaiiber von unterschiedlichem Reifegrad. Wiedmer besieht sich den Käse mit Stirnrunzeln und Stirnlampe. Er sei noch am Experimentieren. So müsse er etwa den Salzgehalt in seinem Schafskäse noch justieren. Auch mit der Konsistenz ist der Neukäser noch nicht vollends zufrieden. Laib um Laib tastet er sich an ein Produkt heran, das seinen Vorstellungen entspricht.

Beim Ausprobieren gehören kleinere Zwischenfälle dazu. So hat Wiedmer der Schafmilch einmal versuchsweise Kuhmilch beigefügt. «Der Laib ist aufgegangen wie ein Ballon.» Seither weiss er, dass er die Milch von Kühen, die mit Silofutter gefüttert wurden, besser von seinem Chessel fernhält. Obwohl ihn viele Leute auf den Käse ansprechen, die Nachfrage also vorhanden wäre, verkauft Wiedmer noch nichts. «Offiziell anbieten werde ich den

Käse erst, wenn ich hundertprozentig hinter der Qualität stehen kann.»

Neben Käse verarbeitet Wiedmer die Schafmilch auch zu Joghurt. Auch hier hat er die letzte Saison vor allem dafür verwendet, eine stabile Qualität hinzubekommen. In diesem Frühjahr wollen Streiff und Wiedmer den Markt testen und ihre Joghurts einigen Läden anbieten. Mit den Milchprodukten konnten die Jungbauern bisher also noch kein Geld verdienen.

Wohin mit der Frischware?

Dafür wurde ihnen das Lammfleisch geradezu aus den Händen gerissen. «Wir hätten wohl noch viel mehr verkaufen können», sagt Wiedmer. Folgerichtig wird in der kommenden Saison die Herde um einige Milchschafe vergrössert. Alle männlichen und überzähligen weiblichen Lämmer werden geschlachtet. Dafür bringt Wiedmer die Tiere zu einem bio-zertifizierten Metzger. Zurück kommen schlachtfrisches Fleisch, Würste und Trockenware wie Mostbröckli. Vor allem Letzteres ist ein Renner, «da muss ich sogar aufpassen, dass noch etwas für uns übrig bleibt».

Anfang März, nach einem langen kalten Winter, ist der Lagerraum unter dem stattlichen Bauernhaus mit zwei Wohnungen fast leer. Nur ein paar Kisten mit schrumpeligen Äpfeln stehen dort noch. Die meisten Früchte seien zu Most verarbeitet worden, erklärt Wiedmer. Das hat zwei Gründe: Erstens würden die Äpfel noch nicht den optischen Ansprüchen für Tafelobst entsprechen. Zweitens, und wichtiger, hält sich Most pasteurisiert mehr als ein Jahr, während die Frischware je nach Sorte bereits nach wenigen Wochen verdirbt.

Die Kirschen bleiben am Baum

Für einen Kleinstbetrieb sei es fast unmöglich, seine Frischware in der nötigen kurzen Zeit abzusetzen. Das heisst: Frisches, ansehnliches Obst können Streiff und Wiedmer nur während weniger Wochen pro Jahr anbieten. Doch dieser Zeitraum reicht nicht aus, um die plötzlich anfallende Menge abzusetzen. Das bringt groteske Begleiterscheinungen mit sich. «Wir mussten ungefähr 80 Prozent unserer



Die Schafe rentieren, trotzdem wollen Rebecca Streiff und Jan Wiedmer die Herde nur langsam vergrössern.

FOTO: BASILE BORNAND

Kirschen in den Bäumen hängen lassen, obwohl sie hervorragend schmecken», erzählte Wiedmer.

Möglichst ohne Dünger und Maschinen

Eine Verschwendung, bei der jedem Landwirt die Haare zu Berge stehen. Die Rechnung geht auch unternehmerisch nicht auf. Im kommenden Frühling will Wiedmer die Früchte nun zu Konzentrat und Konfitüre einkochen. Diese Idee löst nicht nur das Problem der Haltbarkeit. Daraus entsteht auch ein neues Produkt: Fruchtojoghurt.

Wiedmer denkt zuerst in Synergien, Rendite ist zweitrangig. Deshalb kann er sich auch nicht darüber freuen, dass er in der letzten Saison das übriggebliebene Futter (also Heu) verkaufen konnte. Lieber wäre ihm, er könnte das Heu der eigenen Wiesen auch an die eigenen Tiere verfüttern. Jetzt will er zwei Kühe anschaffen. Die werden seine Wiesen nicht nur bis zum letzten Halm abgrasen, sondern mit ihrem Mist auch die Böden fruchtbarer machen.

Wir sind beim Stichwort «geschlossener Nährstoffkreislauf» angelangt. Die Idee einer landwirtschaftlichen Produktion mög-

lichst ohne Zugabe von aussen. Also kein Düngemittel, kein Kraftfutter für die Tiere und geringstmöglicher Maschineneinsatz.

Wiedmer und Streiff sind überzeugt, dass eine solche Arbeitsweise nicht nur nachhaltiger ist, sondern auch Produkte von höherer Qualität hervorbringt. Der Aufbau dieses Kreislaufes braucht Zeit. Je runder, vollständiger und harmonischer das System Langacker funktionieren soll, desto genauer müssen die Bestandteile aufeinander abgestimmt werden. Also kann weder die Schafherde beliebig vergrössert, noch eine Reihe alter Obstbäume ohne Weiteres aus dem Weg geschafft werden.

Die beiden stehen noch ganz am Anfang und haben bereits erste wertvolle Erfahrungen gemacht. So kamen sie etwa von der Schweinehaltung wieder ab. Diese störte den Kreislauf, weil Schweine ein proteinreiches Futter benötigen. Das nötige Eiweissmehl in Bioqualität musste Wiedmer aus Deutschland zukaufen, «was natürlich Unsinn ist».

Eine wichtige Rolle spielen im System Langacker auch die unbestellten Flächen. Was auf den ersten Blick wie eine normale Wiese aussieht, ist in Tat und Wahrheit eine

artenreiche Ökofläche. Dafür gibt es Direktzahlungen vom Bund. «Wer sich in diesem komplexen Thema auskennt, kann seinen Hof richtiggehend optimieren und so namhafte Beträge erwirtschaften», sagt Wiedmer.

Je harmonischer der Langacker funktionieren soll, desto genauer müssen die einzelnen Bestandteile aufeinander abgestimmt werden.

Ihr Ziel sei es, höchstens die Hälfte des Umsatzes über solche Direktzahlungen einzufahren, sagt Wiedmer. «Im Moment sind es wohl noch ungefähr 70 Prozent.» Nach einer arbeits- und erfahrungsreichen ersten Saison gewinne er jedoch langsam den Überblick über den Hof. Nicht nur vom Hügel aus.

tageswoche.ch/+juu9p

×



Landschaftsgärtner oder Touristenattraktion? Was Jungbauer Plattner wirklich vorhat, lesen Sie online: tageswoche.ch/+f189j FOTO: B. BORNAND

Die Schweizer Landwirtschaft steht vor massiven Herausforderungen. Gibt es in 50 Jahren noch Bauern in der Schweiz? Wir wagen einen Blick in die Zukunft.

Heidiland-Tourismus und Ernteroboter

von Jeremias Schulthess

Eine Gruppe Touristen fährt auf einem Förderband durch den Stall. Eine Glasscheibe trennt sie von den Tieren und unangenehmen Kuhmist-Gerüchen. Am Rande der Szenerie steht ein Bauer, Pfeife rauchend, an die Mistgabel gelehnt. Er weiss nicht, wie man eine Mistgabel bedient, dafür hat er eine Ausbildung als professioneller Schauspieler – er mimt den Bauern aus vergangenen Jahrhunderten.

Glaut man einigen Ökonomen und Landwirtschaftsexperten, so könnte sich die Landwirtschaft in Zukunft nur noch auf bestimmte Teilbereiche beschränken. Ein Bereich wäre der Landwirtschaftstourismus. Der Bauernhof wäre dann nur noch Schein, die Kühe im Stall Requisiten ohne produktive Funktion. Dieser Trend zeigt sich bereits heute, wenn Landwirtschaftsbetriebe auf Erlebnis-Attraktionen umsatzeln. Eine Nacht im Heu schlafen wird als Erlebnis verkauft – an Stadtkinder, die den Bauernhof nur aus Facebook-Spielen wie Farm Ville kennen.

Die Schweizer Landwirtschaft steht vor massiven Herausforderungen. Wenn der globale Freihandel weiter zunimmt – so wie es momentan den Anschein macht – haben Schweizer Bauern in Zukunft noch mehr Mühe, Abnehmer für ihre Produkte zu finden. Sie müssen dann mit südamerikanischen Massenzucht-Betrieben konkurrieren, die Landwirtschaft wäre kaum mehr profitabel.

Die Folgen des Freihandels

Was tun? Der Ökonom Mathias Binswanger nennt drei landwirtschaftliche Betätigungsfelder, die in Zukunft verstärkt würden: Tourismus, Massenproduktion und Kulturlandpflege. Andere Experten glauben nicht an eine solche Verlagerung, sie sind überzeugt, dass sich die Landwirtschaft in den nächsten 50 Jahren nicht fundamental verändern wird.

Wenn es dennoch so kommen sollte, dann bleiben noch eine Handvoll rentabler Modelle, die die Landwirtschaft prägen könnten. Wir wagen einen Blick in die Zukunft und zeigen vier mögliche Landwirtschaftsmodelle.

1. Roboterbauern

Computergesteuerte Mähdrescher und Traktoren, die ohne einen menschlichen

Fahrer über das Feld rattern, sind bereits Realität – zumindest auf Grossflächen in Deutschland und den USA. In Zukunft könnten aber auch kleinere Landwirtschaftsroboter zum Einsatz kommen. Zukunftsforscher schwärmen von einem Gefährt, nicht grösser als ein Staubsauger, das sich seinen Weg durch Erdbeerbeete bahnt und unliebsames Kraut entfernt – ein Jät-Roboter. Auch der Erdbeer-Ernteroboter ist längst keine Utopie mehr. Die Firma Agrobot hat ein solches Modell bereits getestet und marktauglich gemacht.

Bergregionen werden bis in 50 Jahren komplett entvölkert sein. Die Natur erobert sich weite Gebiete zurück, wuchert über entlegene Alpendörfer hinweg.

Ein Bauernhof, der ohne menschliches Zutun produziert – das ist eine Vision, die auch für die Schweiz denkbar ist. Vollautomatisierte Futtertröge, die die Kühe nach Bedarf bedienen, Melkmaschinen, die den Kühen automatisch an die Euter gehen. Solche Höfe gibt es schon heute, in der Zukunft könnten weitere dazukommen.

2. Bauern als Landschaftsgärtner

Das Überleben von Bergbauern lässt sich nur über Subventionen sichern, so weit sind sich Politiker und Expertinnen einig. Steile Berghänge können nicht effizient zur Produktion landwirtschaftlicher Güter genutzt werden. Bereits heute verlassen Bewohner von Bergregionen ihr Zuhause und siedeln sich im Tal an. Wenn diese Entwicklung weitergeht oder sich gar verstärkt, könnten die Bergregionen in 50 Jahren komplett entvölkert sein. Die Natur erobert sich weite Gebiete zurück, wuchert über entlegene Alpendörfer hinweg.

Bauern gibt es dort längst nicht mehr, sie sind im Jahr 2065 noch Landschaftsgärtner, die die Wege pflegen und das ökologische Gleichgewicht im Lot halten. Ehemalige Landwirtschaftsregionen werden

zu grossflächigen Naturschutzgebieten, Kuhweiden zu unberührten Wiesen, auf denen sich Gämsen und vielleicht auch Bären und Wölfe tummeln.

Der Nebeneffekt dieser neugewonnenen Naturschutzreservate: Sie könnten ein Magnet für Touristen sein, die nicht mehr zum Skifahren in die Schweiz kommen, sondern zum Bewundern der Natur.

3. Heidiland-Tourismus

Jedes Jahr pilgern derzeit etwa 100 000 Besucher ins Heididorf im graubündnerischen Maienfeld. Die Gemeinde gilt als Schauplatz des Märchenklassikers. Nun sorgt ein neuer Heidifilm für Ärger, da er nicht dort, sondern in der Gemeinde Latsch oberhalb von Bergtün gedreht wird. Mit dem Film verbunden sind neue Touristenströme, die den Ort des Geschehens überschwemmen könnten – es geht um viel Geld.

Die Episode zeigt, wie Bergregionen und insbesondere Bauern vom Ansturm von Touristenmassen in Zukunft profitieren könnten: Die Bergdörfer vermarkten sich mit einer Geschichte, verkaufen ein Image, ein Erlebnis.

Unter Politikern kursiert die Anekdote, dass asiatische Ökonomen längst vom «Themen-Park Europa» sprechen, der zur Touristenattraktion verkommt und kaum mehr Wirtschaftsleistung aufweist. Die Schweiz buhlt dabei um das Bild des verklärten Heidilandes – vielleicht wäre das auch gleich ein passender Landesname, er liesse sich besser vermarkten als das umständliche «Switzerland».

4. LED-Salate

Neben den touristischen Attraktivitäten und Naturschutzreservaten bliebe kaum Platz für Nahrungsmittelproduktion. Ein Modell, das auch in der Schweiz funktionieren könnte, zeigen experimentierfreudige Landwirte in Japan. Sie entwickeln grossflächige Indoor-Plantagen für Salate, die mit LED-Lampen statt Sonnenstrahlen gezogen werden.

Das Beste dabei: Der Anbau benötigt kaum Platz und kann auch in Grossstädten durchgeführt werden – im Keller, im Hochhaus, wo gerade Platz ist. Ob Schnee- oder Regenstürme, die LED-Lampen leuchten immer, solange Strom da ist.

tageswoche.ch/+auzd

×

Detailhandel

Beschaulich wirkt der Basler Spalenberg mit seinen Altbau-Boutiquen. Doch hinter den Schaufenstern geben sich Ladenbetreiber die Klinke in die Hand.

Von der Krämergasse zur Shoppingmeile

ANZEIGE



HIEBER
MEIN LEBEN. MEIN LADEN.

Bella ITALIA.

ALLES, WAS SIE FÜR EIN
MEDITERRANES MENÜ
BENÖTIGEN, FINDEN SIE
BEI HIEBER.

DIE HIEBER HIGHLIGHTS DER WOCHE FÜR SIE · GÜLTIG BIS ZUM 07. MÄRZ 2015



Pollo Fino ausgebeinte Hähnchenkeule, eine Spezialität zum Grillen und Braten, 1 kg



Rinderfilets aus Südamerika optimal gereift, 1 kg



Original italienischer Parmaschinken mind. 14 Monate luftgetrocknet, 100 g



Galbani Santa Lucia Mozzarella mind. 45% Fett i. Tr., Abtropfgewicht 125 g (100 g = € 0,63), 215-g-Packung



Meggle Alpenbutter, Joghurt-Butter, Alpenart ungesalzen oder **gesalzen** 250-g-Packung (100 g = € 0,44)



Dr. Oetker Pizza Tradizionale verschiedene Sorten, z. B. Salame 320 g (1 kg = € 6,94), tiefgefroren, Packung



Strauchtomaten aus Italien, Klasse I, 1 kg



Rotbarschfilet Island aus dem Nordostatlantik (Island), ohne Haut, handgeschnitten, festes Fleisch perfekt zum Braten, 100 g



Buitoni italienische Teigwaren verschiedene Ausformungen, 500-g-Packung (1 kg = € 1,32)



Palmolive Duschgel verschiedene Sorten, 250-ml-Flasche (100 ml = € 0,40)



Felix Katzennahrung verschiedene Sorten, 12 x 100-g-Multipack (1 kg = € 2,91)



Martini verschiedene Sorten, z. B. Bianco 14,4% Vol., 0,75-L-Flasche (1 L = € 6,65)

Sind Sie an weiteren Angeboten interessiert?

Dann melden Sie sich für unseren Newsletter unter www.hieber.de an. Unseren Super-Wechselkurs passen wir täglich an (nur gültig bei Barzahlung).

HIEBER GIBT ES IN

- Schopfheim (2x)
- Lörrach
- Weil am Rhein
- Bad Krozingen (2x)
- Nollingen
- Rheinfelden
- Kändern
- Wyhlen
- Binzen
- Grenzach

Herausgeber: Hieber's Frische Center KG, Kanderweg 21, 79589 Binzen. Alle Preise in €. Gültig für Woche 10 • Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen • Solange Vorrat reicht • Irrtum vorbehalten.

Mehr Infos unter www.hieber.de oder unserer Hotline 0049 76 21 / 9 68 78 00



von Simon John

Die kleine Einkaufsmeile am Spalenberg ist eine Perle der Basler Innenstadt. Vor knapp drei Jahren vom Kanton aufwendig saniert, bietet die Strasse mit ihren Gassen, die beidseits abgehen, ein beliebtes Ausflugsziel für Touristen und schlendernde Passanten.

Die jahrhundertealten Gebäude sind eine stimmige Kulisse für die kleinen Boutiquen abseits der grossen, internationalen Ketten an der Freien Strasse. Der Spalenberg steht immer im Ruf, eine Krämergasse zu sein, in der Traditionsgeschäfte ihre Produkte zu stolzen Preisen feilbieten.

Doch die Traditionsecke verändert sich – und das nicht nur wegen der neuen Optik auf der Strasse. Das bringt Opfer mit sich: Alteingesessene Geschäfte ziehen nicht genügend Kundschaft an oder schliessen mangels eines Nachfolgers ihre Pforten.

Bedenken wegen zu hoher Mieten

Zum Beispiel das Geschäft «Musica Classica» von Erich Wyss. Der bald 70-Jährige betreibt seinen CD-Handel mit sorgfältig sortierter klassischer Musik hauptsächlich als Hobby, wie er sagt, und das seit 35 Jahren. Ans Aufhören denkt er aber nicht: «Ich mache weiter, solange ich noch Stammkundschaft habe», sagt Wyss.

Als langjähriger Mieter und enger Freund des Eigentümers profitiere er von einem günstigen Mietzins. Wyss betrachtet den Wandel kritisch: Er sagt, dass die Durchmischung der Geschäfte am Spalenberg zunehmend verloren gehe. Und befürchtet, dass bald nur noch grosse Ketten sich die steigenden Mieten werden leisten können. Womit der einzigartige Charakter der Strasse langsam verschwinde. Doch nicht nur der alteingesessene Erich Wyss stellt den Wandel fest.

Gerade bei der Kundschaft stösst dieser Wandel oft auf Skepsis. Eine Verkäuferin, die lieber anonym bleiben möchte, ist nicht gut auf das Thema zu sprechen: «Von Basel als Kunststadt würde man mehr Offenheit erwarten. Doch vielen scheint es an Spontanität zu mangeln. Die Schwellenangst, ein Geschäft zu betreten, ist gross. Die Passanten sind aus meiner Sicht eher konservativ und älter.»

Junge, urbane Mode zieht

Doch der Spalenberg hat Potenzial: Das beweisen einige frisch zugezogene Jungunternehmer. Denn historische Ecken mit unabhängigen Boutiquen sind ein touristischer Standortfaktor. Und die Kunden – längst nicht nur Touristen – scheinen die historischen Basler Lokalitäten für bestimmte Produkte tatsächlich gern zu besuchen. Nicht nur das: Sie sind auch willig, dort einzukaufen.

So beim Modehandel «Tarzan», der 2011 seinen Flagship-Store im Herzen des Spalenbergs eröffnete und für diejenigen Läden steht, die moderne Modeströme abbilden. Die junge Filialleiterin Patrizia Rei-

chenstein ist seit zwei Monaten im Einsatz und kann nicht klagen.

Das Geschäft laufe gut, sagt sie und liefert auch gleich eine Erklärung: «Die riesige Auswahl der grossen Ketten überfordert die Kunden. Die kleinen Geschäfte hingegen können ein einzigartiges Sortiment anbieten.» Mit einer Prise Selbstironie fügt sie hinzu: «Manche Leute kommen vielleicht auch aus Sympathie für die Verkäuferin.»

Neben dem jungen Kleiderhandel – den zum Beispiel auch die Boutiquen von «Erfolg» und «Seven Sisters» betreiben – floriert auch ein ganz anderes Marktsegment. Vor wenigen Jahren haben die jungen Basler Unternehmer David und Anna Nippel gleich zwei Geschäfte namens «Drei-Käse-Hoch» eröffnet.

«Noch vor 10 Jahren kam es einem Lottogewinn gleich, wenn man am Spalenberg einen Laden übernehmen konnte. Das ist heute anders.»

Erich Wyss, Musikhändler

Das Angebot der beiden Läden umfasst Kinderwagen, Babykleidung und anderen Bedarf für frischgebackene Eltern. Mit dem «Spielbrett», der «Spielkiste» und dem «Spielege» lassen sich immerhin fünf Geschäfte in der nahen Umgebung zählen, die ihre Produktpalette auf Familien ausgerichtet haben.

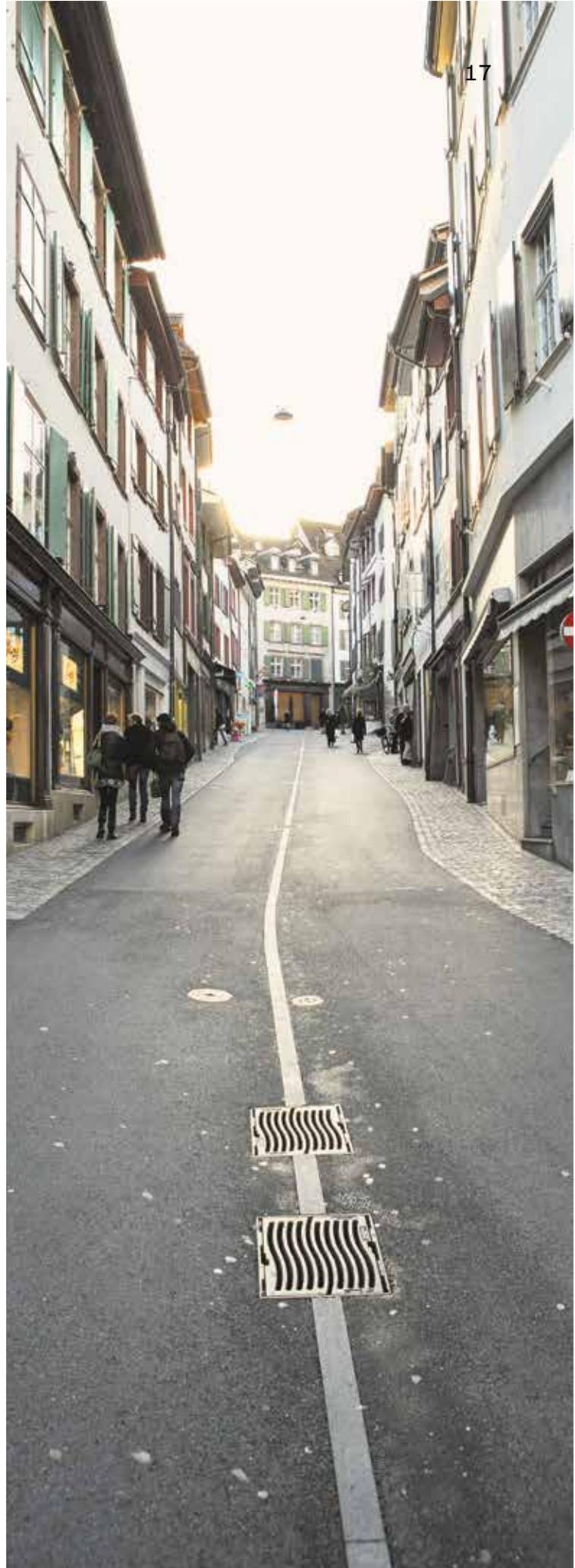
Fluktuation zieht Risikofreudige an

Dass die Welt der Boutiquen keine einfache ist, weiss auch David Nippel. «Die Gegend ist extremen Fluktuationen unterworfen», sagt er. «Allein am Spalenberg und in den angrenzenden Gassen habe ich in den letzten vier Jahren 27 Läden gezählt, die geschlossen haben.»

Der Vorteil: Die Fluktuation zieht risikofreudige Jungunternehmer an, die sich am spezialisierten Detailhandel versuchen wollen. Nippel rechnet deshalb damit, dass es auch in Zukunft lebhaft bleiben wird und viele Geschäfte schliessen müssen. «Die Spalenberg-Boutiquen haben in Basel leider immer noch das Image von teuren Lädli», sagt Nippel. Was eben auch zur Hemmschwelle beiträgt, die auch in anderen Geschäften ein Problem ist.

Musikverkäufer Erich Wyss jedenfalls erinnert sich: «Noch vor 10 oder 20 Jahren kam es einem Lottogewinn gleich, wenn man hier am Spalenberg einen Laden übernehmen konnte. Das ist heute anders.» Den Standort an der sich wandelnden Meile will er aber auf keinen Fall missen, macht Wyss deutlich: «Wenn ich wieder einen Laden haben wollte, dann sicher wieder am Spalenberg.»

tageswoche.ch/+nbsrz



Spalenberg: Stimmige Kulisse für Einkaufsbummel. FOTO: NILS FISCH

Bestattungsanzeigen

Basel-Stadt und Region

Basel

Aeberli-Cumin, Daniel, geb. 1955, von Bonstetten ZH (Burgstrasse 10). Wurde bestattet.

Ammann-Bachmann, Elisabeth, geb. 1929, von Basel BS (Laufenburgerstrasse 2). Trauerfeier im engsten Kreis.

Baumann, Thomas, geb. 1958, von Mülligen AG (Schützengraben 38). Wurde bestattet.

Bernhardt-Turin, Edmonde, geb. 1928, von Therwil BL (Burgfelderstrasse 77). Trauerfeier Freitag, 6. März, 13.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Bilen-Gygax, Yvonne Silvia, geb. 1946, von Sarmenstorf AG (Efringerstrasse 2). Trauerfeier Donnerstag, 12. März, 13.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Binggeli-Sommer, Alice, geb. 1929, von Basel BS (Rudolfstrasse 43). Trauerfeier Freitag, 20. März, 16.30 Uhr, APH Sonnenrain, Socinstrasse 55, Basel.

Bosshard, Claudia Gisela, geb. 1945, von Oberembrach ZH (Schalerstrasse 43). Trauerfeier Samstag, 7. März, 15 Uhr, Predigerkirche.

Burri, Lina Olga, geb. 1928, von Entlebuch LU (Wiesendamm 20). Wurde bestattet.

de Rijk-Trefzer, Gertrud Lilly, geb. 1927, von Basel BS (Inzlingerstrasse 230). Wurde bestattet.

Gass-Tschopp, Rosmarie, geb. 1926, von Basel BS (St. Jakobs-Strasse 395). Wurde bestattet.

Gasser, Verena, geb. 1927, von Nunningen SO (Feierabendstrasse 1). Wurde bestattet.

Geraets-Lauber, Ursula Margrit, geb. 1944, von Basel BS und Frutigen BE (Rheinsprung 22). Trauerfeier Donnerstag, 12. März, 14.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Graf, Sonja, geb. 1935, von Basel BS (Markgräferstrasse 35). Wurde bestattet.

Griesbaum, Erika, geb. 1934, von Basel BS (Hammerstrasse 88). Trauerfeier im engsten Kreis.

Henrich-Stettler, Anna, geb. 1926, von Basel BS (Lenzgasse 8). Wurde bestattet.

Kloucek-Kucera, Jindriska, geb. 1930, von Basel BS (Horbürgstrasse 54). Trauerfeier im engsten Kreis.

Kopp-Welsch, Werner Paul, geb. 1926, von Basel BS (Seltisbergerstrasse 115). Trauerfeier im engsten Kreis.

Löliger-Locher, Hanspeter, geb. 1932, von Riehen BS (Rössli-gasse 30). Trauerfeier im engsten Kreis.

Mani-Brisinello, Hans Hermann, geb. 1929, von Basel BS und Chur GR (Karl Jaspers-Allee 40). Trauerfeier im engsten Kreis.

Massmünster-Ingold, Ernst Leo, geb. 1920, von Basel BS (Missionsstrasse 20). Wurde bestattet.

Müller-Lack, Fritz, geb. 1938, von Dürnten ZH (Leimenstrasse 67). Wurde bestattet.

Nötzli-Hug, Werner, geb. 1922, von Basel BS (Güterstrasse 114). Trauerfeier im engsten Kreis.

Oeschger-Steffen, Dora Selina, geb. 1921, von Basel BS (Fürstensteinerstrasse 37). Trauerfeier Freitag, 27. März, 14.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Périsset-Pusavc, Jean-Pierre Charles, geb. 1928, von Vaudens FR (Kleinriehenstrasse 43). Urnenbeisetzung im engsten Kreis.

Portmann-Jeker, Hans Ernst, geb. 1920, von Basel BS (Marschalckenstrasse 85). Wurde bestattet.

Poschacher, Natalie, geb. 1928, aus Österreich (Vogesenstrasse 42). Trauerfeier im engsten Kreis.

Reinhard, Benedikt Andreas, geb. 1961, von Basel BS (Neubadstrasse 159). Trauerfeier Freitag, 20. März, 14.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Roth-Bärtschi, Anna, geb. 1918, von Ebnet-Kappel SG und Sumiswald BE (Giornicostrasse 144). Trauerfeier Mittwoch, 18. März, 14.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Rühle-Studer, Beatrice, geb. 1939, von Basel BS (Rosentalstrasse 70). Trauerfeier Donnerstag, 12. März, 14 Uhr, Peterskirche Basel.

Schatz-Gelzer, Lea Barbara Margarete, geb. 1924, von Basel BS (Kapellenstrasse 10). Trauerfeier Freitag, 6. März, 14.30 Uhr, Peterskirche, Basel.

Schneiter, Aribert Kurt Richard, geb. 1935, von Reichenbach im Kandertal BE (Gundeldingerrain 10). Trauerfeier Dienstag, 10. März, 9.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Stebler-Fischer, Rosmarie, geb. 1959, von Trachselwald BE (Oltingerstrasse 51). Trauerfeier Montag, 9. März, 15.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Steiner-Sigmond, Etelka Izabella, geb. 1926, von Basel BS und Thunstetten BE (Feierabendstrasse 1). Trauerfeier im engsten Kreis.

Steiner-Voser, Elsa Cécile, geb. 1923, von Basel BS (Bruderholzstrasse 104). Wurde bestattet.

Stevanovic-Kovacic, Cedomir, geb. 1963, von Basel BS (Sempacherstrasse 10). Beisetzung in Serbien.

von Flüe, Joel, geb. 1988, von Sachseln OW (Efringerstrasse 1). Trauerfeier Donnerstag, 12. März, 14 Uhr, Katholische Kirche Gossau ZH.

von Holzen-Schwegler, Liselotte, geb. 1933, von Ennetbürgen NW (St. Alban-Vorstadt 85). Wurde bestattet.

von Orelli-Caralli, Andrée, geb. 1919, von Zürich ZH (Schönbeinstrasse 15). Trauerfeier Donnerstag, 12. März, 15 Uhr, Leonhardskirche Basel.

Wick-Disch, Otto Ernst, geb. 1925, von Basel BS (Steinenvor-

stadt 56). Trauerfeier Dienstag, 10. März, 15.30 Uhr, Leonhardskirche Basel.

Wittner, Daniel, geb. 1966, von Basel BS (Dorfstrasse 38). Wurde bestattet.

Zimmermann-Müller, Arnold Max, geb. 1928, von Riehen BS (Karl Jaspers-Allee 25). Wurde bestattet.

Zimmermann-Müller, Lily, geb. 1927, von Riehen BS (Karl Jaspers-Allee 25). Wurde bestattet.

Zingali, Rosario, geb. 1931, von Basel BS (Burgfelderstrasse 188). Trauerfeier Freitag, 6. März, 15.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Bettingen
Bertschmann-Lappinger, Ella Anna Maria, geb. 1927, von Bettingen BS (Chrischonarain 135). Trauerfeier Freitag, 6. März, 11 Uhr, Kirchli Bettingen.

Riehen
Aeberli-Cumin, Daniel, geb. 1955, von Bonstetten ZH (Burgstrasse 10). Wurde bestattet.

Eger, Rolf Simon, geb. 1953, von Riehen BS (Supperstrasse 29). Trauerfeier im engsten Kreis.

Iten-Bürki, Johann, geb. 1929, von Unterägeri ZG (Inzlingerstrasse 230). Trauerfeier im engsten Kreis.

Müller-Staps, Iwan, geb. 1929, von Basel BS (Inzlingerstrasse 230). Trauerfeier Donnerstag, 12. März, 11.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Zimmermann-Keller, Werner Franz, geb. 1926, von Basel BS (Gotenstrasse 21). Trauerfeier Mittwoch, 11. März, 14.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Allschwil
Borer-Meier, Monique Madeleine Françoise, geb. 1935, von Basel BS und Erschwil SO (Heimgartenweg 14). Trauerfeier und Beisetzung Donnerstag, 12. März, 14.15 Uhr. Besammlung kath. Kirche St. Anna, Röschenz.

Grütter-Grütter, Gertrud, geb. 1922, von Roggwil BE (Muesmattweg 33). Trauerfeier und Beisetzung Mittwoch, 18. März, 14 Uhr. Besammlung Kapelle Friedhof Allschwil.

Hüttig, Eberhard, geb. 1958, aus Deutschland (Baslerstrasse 265). Trauerfeier und Beisetzung Donnerstag, 9. April, 15 Uhr. Besammlung Kapelle Friedhof Allschwil.

Matti-Laure, Christiane Louise Marie Jeanne, geb. 1926, von Allschwil BL und Boltigen BE (Muesmattweg 33). Trauerfeier und Beisetzung Mittwoch, 11. März, 14 Uhr. Besammlung Kapelle Friedhof Allschwil.

Ramstein-Wyler, Frieda, geb. 1932, von Allschwil BL und Muttentz BL (Aufenthalt Bottmingerstrasse 105, Binningen). Trauerfeier und Beisetzung im engsten Familienkreis.

Birsfelden
Egger-Bader, Yvonne, geb. 1922, von Wädenswil ZH (Hardstrasse 71). Abdankung Freitag, 6. März, 15.30 Uhr. Besammlung röm.-kath. Kirche Birsfelden.

Frei-Eger, Nelly Hedwig, geb. 1914, von Basel BS (Hardstrasse 71). Wurde bestattet.

Wyss-Pfirter, Heidi, geb. 1943, von Alchensdorf BE (Hardstrasse 21). Wurde bestattet.

Münchenstein
Frank-Kern, Marianne Fanny, geb. 1938, von Obersiggenthal AG und Sissach BL (Baselstrasse 71). Abdankung Dienstag, 10. März, 14 Uhr, ref. Dorfkirche, Kirchgasse 2, Münchenstein Dorf.

Grimm-Brecher, Hedwig, geb. 1925, von Hinwil ZH (Pumpwerkstrasse 3). Abdankung und Urnenbeisetzung Donnerstag, 12. März, 13.30 Uhr, ref. Dorfkirche, Kirchgasse 2, Münchenstein Dorf.

Gysin, Rolf Dieter, geb. 1933, von Riehen BS (Pumpwerkstrasse 3). Wurde bestattet.

Hurter-Fäh, Max, geb. 1924, von Malters LU (Pumpwerkstrasse 3). Abschied im engsten Familienkreis.

Keller-Ebert, Annemarie, geb. 1955, von Basel BS (Röschenzerstrasse 11). Wurde bestattet.

Stehle-Flückiger, Gertrude, geb. 1924, von Renan BE (Klusstrasse 22). Wurde bestattet.

Muttentz
Müller-Habegger, Margaret, geb. 1951, von Belp BE (Käppeliweg 54). Bestattung Donnerstag, 12. März, 14 Uhr, Friedhof Muttentz, anschliessend Trauerfeier in der ref. Kirche St. Arbogast, Muttentz.

Pratteln
Chiotopoulos-Maina, Lilyana, geb. 1933, von Hölstein BL (Bahnhofstrasse 37, APH Madle). Beisetzung im engsten Familienkreis.

Flury, Therese Katharina, geb. 1930, von Biberist SO und Oftringen AG (Grabenmattstrasse 26). Trauerfeier Mittwoch, 11. März, 14 Uhr. Besammlung ref. Kirchgemeindehaus Pratteln, St. Jakobstrasse 1.

Fröhlin, Siegfried, geb. 1935, von Pratteln BL (Gehrenackerstrasse 16). Abdankung Donnerstag, 12. März, 14 Uhr. Besammlung Friedhof Blözen, Abdankungskapelle.

Furlenmeier-Bieler, Martha Elisabeth, geb. 1918, von Lausen BL (Bahnhofstrasse 37, APH Madle). Abdankung und Beisetzung im engeren Familien- und Freundeskreis.

Honegger-Dannenberger, Emma Elisabeth, geb. 1936, von Pratteln BL (Hauptstrasse 52). Abdankung Montag, 9. März, 14 Uhr. Besammlung Friedhof Blözen, Abdankungskapelle. Beisetzung im engsten Familienkreis.

Jenni, Jakob, geb. 1921, von Langenbruck BL (Bahnhofstrasse 37, APH Madle). Abdankung Montag, 16. März, 11.30 Uhr. Besammlung Friedhof Blözen, Abdankungskapelle.

Reinach
Billich-Zimmermann, Anna-Elisabetha, geb. 1940, von Basel BS (Schalbergstrasse 17). Trauerfeier und Erdbestattung Montag, 9. März, 10 Uhr, Friedhof Fiechten, Reinach.

Börlin, Fritz, geb. 1943, von Wenslingen BL (Maienweg 8). Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Fehr-Klingenfuss, Hans, geb. 1925, von Schaffhausen SH und Salenstein TG (Mischelstrasse 79). Trauerfeier Montag, 9. März, 14 Uhr, Mischelkirche, Reinach.

Grütter, Rolf, geb. 1957, von Kappel SO (Lochackerstrasse 81). Trauerfeier und Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Pommer, Hans-Peter, geb. 1940, von Reinach BL (Brückliweg 2). Trauerfeier und Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Siegfried-Cron, Agnes, geb. 1929, von Grossehöchstetten BE und Basel BS (Im Pfeiffengarten 9, Aufenthalt APH Moosmatt, Reigoldswil). Trauerfeier und Erdbestattung Donnerstag, 12. März, 10 Uhr, Friedhof Fiechten, Reinach.

Wenger-Wenger, Ruedi, geb. 1926, von Schwarzenburg BE (Aumattstrasse 79). Trauerfeier und Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Rodersdorf
Jogmins, Peter, geb. 1941, aus Deutschland. Abdankungsfeier Mittwoch, 18. März, 14 Uhr, Gemeindesaal Rodersdorf.

Wenger-Wenger, Ruedi, geb. 1926, von Schwarzenburg BE (Aumattstrasse 79). Trauerfeier und Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Rodersdorf
Jogmins, Peter, geb. 1941, aus Deutschland. Abdankungsfeier Mittwoch, 18. März, 14 Uhr, Gemeindesaal Rodersdorf.

Wenger-Wenger, Ruedi, geb. 1926, von Schwarzenburg BE (Aumattstrasse 79). Trauerfeier und Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Rodersdorf
Jogmins, Peter, geb. 1941, aus Deutschland. Abdankungsfeier Mittwoch, 18. März, 14 Uhr, Gemeindesaal Rodersdorf.

Wenger-Wenger, Ruedi, geb. 1926, von Schwarzenburg BE (Aumattstrasse 79). Trauerfeier und Urnenbeisetzung im engsten Familienkreis.

Rodersdorf
Jogmins, Peter, geb. 1941, aus Deutschland. Abdankungsfeier Mittwoch, 18. März, 14 Uhr, Gemeindesaal Rodersdorf.



Nun beginnt der Tanz um Basels Clubkultur auch auf dem politischen Parkett.

FOTO: HINTERHOF BASEL

Clubsterben

Nach dem angekündigten Aus zweier namhafter Basler Clubs ist der erste politische Vorstoss eingereicht.

Jetzt erwacht die Lobby

von Andreas Schwald

Die Worte von Eres Oron hallen immer noch nach. Clubs und speziell Neugründungen hätten mit absurden kantonalen Vorschriften zu kämpfen, sagte der DJ und Betreiber der «Kaschemme» Ende Februar im Interview mit der TagesWoche. Er nannte zahlreiche Beispiele, die die Clubkultur eher be- und verhindern, statt anerkennen und fördern.

Nun hat Mirjam Ballmer (Grüne) eine Interpellation zum Nachtleben als Standortfaktor für Basel eingereicht – und auch sie zitiert Oron. Grossrätin Ballmer will von der Regierung unter anderem wissen, inwiefern sich die Regierung zu einem «lebendigen und vielfältigen» Basler Nachtleben bekennt.

Der Fragebogen geht noch weiter: Wie kann etwa die Basler Clubkultur in die Basler Stadtplanung integriert werden? Ist die Regierung bereit, «den Vorschriftenkatalog

auf unnötige Regelungen hin zu prüfen und solche zu streichen»?

Ballmer spricht einen weiteren zentralen Punkt an: Die Regierung hatte im Februar 2012 einen Rahmenkredit von 50 000 Franken für die administrative Unterstützung bei Baubehörden für Zwischennutzungsvorhaben zugesichert. Ballmer will wissen, ob dieser nun zur Verfügung steht und was damit bereits finanziert wurde.

Menschenverstand statt Vorschriften

Dass der Kanton aufgrund dieses Vorstosses gleich konkret handelt, ist unwahrscheinlich. Eine Interpellation ist ein Fragenkatalog und fordert die Regierung noch nicht zum Handeln auf; sie gilt als eher schwaches parlamentarisches Instrument. Dennoch muss die Regierung in ihrer Antwort die aktuelle Praxis des Kantons abbilden – was durchaus eine Grundlage für weitere, griffigere Behauptungen sein kann.

Grossrätin Ballmer gehört dem Komitee «Kulturstadt Jetzt» an, das sich politisch mit dem Nachtleben auseinandersetzt. In der «Basellandschaftlichen Zeitung» vom Mittwoch schreibt sie in einem Kommentar: «Es braucht einen Abbau von absurden Vorschriften, mehr Menschenverstand bei der Auslegung von Bestimmungen und vor allem einen Kulturwandel.» Der Staat dürfe nicht nur die Interessen der ruhebedürftigen Anwohner vertreten, sondern solle dies ebenso für die tun, die ein aktives Kultur- und Nachtleben pflegen wollen.

Haltung erwartet

Neben dem Komitee «Kulturstadt Jetzt» bewirtschaftet auch der Verein «Kultur & Gastronomie» um Kaserne-Musikchef Sandro Bernasconi und Konzertveranstalterin Stefanie Klär das Thema weiter. Der Verein stellt öffentliche Forderungen.

In einer Mitteilung schreibt der Verein, Basel brauche erstens Raum und Möglichkeiten für eine neue «Clubkultur». Zweitens müsse der Begriff «Clubkultur» weiter etabliert werden und entsprechende Wertschätzung erfahren. Und drittens sei ein regelmässiger Dialog und konstruktiver Austausch zwischen Branchenvertretern und Stadtverwaltung sowie Politik nötig.

Der dritte Punkt schliesst insbesondere eine konsequente Einladung der Clubkultur zu Vernehmlassungen bei branchenrelevanten Entscheidungen mit ein. Zudem soll der Einsitz von Vertretern in Kommissionen geprüft werden, die branchenrelevante Themen behandeln.

Was allen Forderungen gemein ist: Sie verlangen, dass der Kanton eine Haltung zum Nachtleben einnimmt. Und keine neuen Regelungen erlässt, sondern bestehende Vorschriften reduziert, im Sinne der Clubkultur, im Sinne des Nachtlebens. Und im Sinne der Veranstalter, wie etwa eines «Kaschemme»-Betzreibers Eres Oron.

tageswoche.ch/+90mqc

×

Umfahrung Allschwil

Das Baselbieter Zögern kostet Basel Millionen

von Renato Beck

Die Baselbieter Planer träumen wieder von Teer und Beton. Die Regierung plant Investitionen in die kantonale Infrastruktur in Milliardenhöhe, vorzugsweise ins Strassennetz. Den Baureigen einläuten soll der kommende Sonntag, an dem die Stimmbewölkerung über die Umfahrung Allschwil abstimmt.

Gerechnet wird mit Baukosten über 430 Millionen Franken, wobei niemand genau weiss, ob es am Ende nicht viel mehr sein wird. Weil weder eine Vorplanung vorliegt noch die Linienführung klar ist, können die Kosten um bis zu 50 Prozent abweichen.

Im Landkanton hat man entsprechende Erfahrungen bereits gemacht. Die H2 zwischen Pratteln und Liestal wurde fast doppelt so teuer wie dem Volk versprochen.

Geklärt ist noch gar nichts

Der Zubringer nach Allschwil alleine soll nun 180 Millionen Franken kosten, die Umfahrung weitere 250 Millionen. Dagegen richtet sich der Widerstand der linken Parteien, die die durch Tunnels verlaufende Umfahrung für zu teuer und zu riskant halten.

Verbreitet, vor allem im Leimental, sind zudem Befürchtungen, die Umfahrung könnte der erste Schritt zur verhassten Südumfahrung werden, einer Hochleistungsstrasse durch unbebaute Natur.

Wenn die Baselbieter über die Volksinitiative abstimmen, sind viele relevante Fragen noch ungeklärt. Etwa, wohin der Verkehr abfliessen wird. Wenigstens teilweise Unterstützung erhalten die Initianten aus dem Nachbarkanton. Der als Autofeind taxierte Bau- und Verkehrsdirektor Hans-Peter Wessels wirbt für einen Anschluss Allschwil: «Der Anschluss ist äusserst sinnvoll und hätte schon lange kommen müssen. Es ist höchste Zeit, dass man im Baselbiet nun endlich vorwärts macht.»

Mit dem Anschluss würde das Iselin-Quartier vom zähen Pendlerverkehr aus dem Leimental und aus Frankreich entlastet, der sich von der Nordtangente in die Stadt ergiesst. In Basel hofft man schon lange auf dieses Strassenstück, doch nach 20 Jahren Debatten im Nachbarkanton steht man dort jetzt erst vor Planungsbeginn. Das jahrelange Warten auf einen Entscheid hat Basel-Stadt einige Millionen Franken gekostet. «Wäre der Anschluss Allschwil schon gebaut, hätten wir den Umbau des Wasgen-/Luzernerrings wesentlich schlanker gestalten können», sagt Wessels. An der Durchgangsstrasse, die vom Anschluss entlastet werden würde, wird seit Jahren gebaut, die Kosten liegen bei mindestens 30 Millionen Franken.

Mehrkosten für den Stadtkanton hat auch das Baselbieter Entwicklungsprojekt Elba zur Folge. Der Landkanton will bis zu

1,8 Milliarden Franken in den Ausbau seiner Infrastruktur stecken, so hat das zumindest die Regierung vorgespart.

Der Landrat muss nun entscheiden, ob er die Variante «Ausbau» oder «Umbau» vorzieht, also mehr ins Strassennetz oder in die Verbesserung von Velonetz und öffentlichem Verkehr (ÖV) steckt. Wenig überraschend bevorzugt die bürgerliche Regierung den autolastigen «Ausbau».

Basel wünscht sich mehr ÖV

Die Basler Regierung wünscht sich dagegen die ÖV-Variante. Ein Grund dafür: die enormen Kosten, die der klamme Landkanton stemmen muss, und damit der unsichere Planungshorizont.

«Die Finanzierung wird äusserst anspruchsvoll», kommentiert Wessels vorsichtig. Er rechnet mit mindestens 20 Jahren Planungs- und Vorbereitungsarbeiten bis zum Baubeginn einer stadtnahen Tangente, die das Kernstück von Elba darstellt.

Von der Linienführung, die das Baselbiet für seine Tangente will, hängt das weitere Vorgehen beim umstrittenen Gundelitunnel ab, einer Fortsetzung der Autobahn bis zum Ende des Gundelingerquartiers.

Weil der Landkanton in Planung und Beschlussfindung Jahre hinterherhinkt, muss Basel-Stadt die Vorplanungen für den Tunnel vorerst stoppen und möglicherweise ganz kübeln – dann nämlich, wenn die Baselbieter ihre Tangente an den Gundelitunnel anschliessen wollen. Auch das verursacht Mehrkosten in unbekannter Höhe.

tageswoche.ch/+iui4k

x

Gesehen von Tom Künzli



Tom Künzli ist als Illustrator für verschiedene Zeitungen und Zeitschriften tätig. Der 40-Jährige wohnt in Bern.



Reaktionen aus der Community

von Christoph Meury
 · Es ist wenig verwunderlich, dass die Leute der Moschee das machen, was wir alle auch gemacht hätten, sie intervenieren und benutzen die ihnen zur Verfügung stehenden Rechtsmittel.

Gnadenfrist für die älteste Basler Moschee verlängert: Der Kanton verschiebt die Sanierung des Rössstalls.

FOTO: NILS FISCH

Kaserne Basel Sanierung des Rössstalls verzögert sich

von Dominique Spirgi

Die Situation ist verfahren: Die Moschee muss ihre Räumlichkeiten im Dachstock des oberen Rössstalls auf dem Kasernenareal aus feuerpolizeilichen und denkmalpflegerischen Gründen verlassen. Die Moschee würde dies auch tun, findet aber keinen passenden Ersatzstandort – weswegen dem Kanton nichts anderes übrig bleibt, als die geplante Sanierung zu verschieben.

In einer knappen Medienmitteilung teilt die Abteilung Kantons- und Stadtentwicklung mit, «dass beim oberen Rössstall die geplante Sanierung des Dachs und der Fassade sowie Massnahmen zur Einhaltung der Brandschutzvorschriften wegen eines juristischen Verfahrens auf unbestimmte Zeit verschoben werden».

Vor der Mietschlichtungsstelle

Der Kanton als Vermieter und die Moschee-Kommission als Trägerin des Gebetsraums stehen sich gegenwärtig vor der Staatlichen Schlichtungsstelle für Mietstreitigkeiten gegenüber. Diese hat

zwar die Kündigung für rechts erklärt, der Moschee, die zu den ältesten Nutzerinnen des Areals gehört, allerdings eine Mieterstreckung um ein Jahr gewährt.

«Wir haben der Moschee drei Ersatzstandorte zur Zwischennutzung angeboten, leider ist die Kommission auf diesen Vergleichsvorschlag nicht eingetreten», sagt der stellvertretende Leiter der Kantons- und Stadtentwicklung, Roland Frank. «Weil wir nun mit einem längeren rechtlichen Verfahren rechnen müssen, ist uns nichts anderes übrig geblieben, als die Sanierungsarbeiten auf vorerst unbestimmte Zeit zu verschieben.»

«Wir wollen keinen Konflikt, sondern suchen eine Lösung, die allen Betroffenen dient», sagt Orhan Sahin, Mitglied der Moschee-Kommission. Aber die Gläubigen wollten eine definitive Lösung und keine vorübergehende Entscheidung, ergänzt er. Und betont: «Wenn wir einen passenden neuen Standort finden, sind wir sofort raus aus dem Rössstall.»

Die Suche nach einem passenden Standort gestaltet sich laut Sahin aber als ausgesprochen schwierig. Ein Vermittlungsangebot des Kantons habe sich als viel zu teuer erwiesen, und die eigene Suche nach neuen Räumlichkeiten sei bislang erfolglos verlaufen. «Sie können sich kaum vorstellen, wie schwierig es ist, für eine Moschee in Basel Räumlichkeiten zu finden», sagt Sahin. Und fügt hinzu, dass die aktuellen Negativschlagzeilen nach dem Anschlag auf die «Charlie Hebdo»-Redaktion in Paris die Situation noch verschärft hätten.

Eine definitive neue Bleibe auf dem Kasernenareal kommt für den Kanton als Arealbesitzer und Bauherr offensichtlich nicht in Frage. «Die Baukommission kann da nichts ausrichten, das offizielle Raumprogramm sieht die Unterbringung einer Moschee nicht vor», sagt Roland Frank.

Keine Folgen für den Umbau

Auf die gesamte Arealentwicklung hat die Verschiebung der Sanierungsarbeiten beim oberen Rössstall keine gravierenden Auswirkungen. «Der Umbau des Hauptbaus erfährt dadurch keine Einschränkungen», schreibt die Kantons- und Stadtentwicklung. Verzögern würden sich lediglich die Sanierungen des Dachs und der Fassade sowie Brandschutzmassnahmen, heisst es. In Sachen Erdbebensicherung werde eine Realisierung in Etappen geprüft.

Der Umstand, dass die Moschee nun länger in ihren gegenwärtigen Räumlichkeiten bleiben kann, könnte theoretisch auch dem Kulturbetrieb Kaserne Basel zugute kommen. Dieser hätte im Sommer seine Büros, die sich auch im Dachstock des Rössstalls befinden, ebenfalls räumen müssen. Die Kaserne Basel habe sich aber noch nicht entschieden, wie sie auf diese neue Situation reagieren werde, sagt Mediensprecherin Katrin Schmidlin auf Anfrage.

Die Sanierungsarbeiten am Rössstall hätten nach den ursprünglichen Plänen im Herbst dieses Jahres beginnen sollen. Die Umbauarbeiten beim Hauptbau sind auf die Jahre 2016 bis 2018 angesetzt.

tageswoche.ch/+eop9x

×



Geplant: 175 Parkplätze an der Ecke Mauerstrasse/Klybeckstrasse. FOTO: H.-J. WALTER

BASF Parkplätze trotz Areal-Verkauf

von Andreas Schwald

Seit Anfang Februar hängt an der Ecke Mauerstrasse/Klybeckstrasse ein unscheinbares weisses Schild des Basler Bau- und Gewerbeinspektorats. Es verkündet: Die Chemiefirma BASF will auf jener Parzelle 175 Parkplätze bauen. Provisorisch, für den Zeitraum von April 2015 bis April 2020.

Auf der Parzelle stehen Verwaltungsgebäude und einige asphaltierte und begrünte Flächen. Und sie ist ein Teil jenes Areals, das die BASF ohnehin verkaufen will: Denn die Firma zieht nach mehreren Stellenabbauten vom Klybeckareal weg.

Vor zwei Jahren kündigte die BASF an, bis Ende 2015 weitere 350 Stellen abgebaut und bis dann auch neue Eigentümer für die Flächen gefunden zu haben. Doch jetzt liegt eben diese Baupublikation für provisorische Parkplätze vor – welche maximal bis 2020 von der BASF benutzt werden sollen.

Was ist passiert? Doch kein Wegzug, wie der Basler Stadtblog infam.antville.org

seit Sonntag spekuliert – oder zumindest eine massive Verzögerung? Nichts da, heisst es auf Anfrage bei der BASF. Mediensprecher Franz Kuntz schreibt: «Der Bauantrag für die provisorische Massnahme wurde aus formalen Gründen bis 2020 gestellt und steht nicht in Zusammenhang mit einem möglichen Auszugstermin.»

Die Verhandlungen laufen

Tatsächlich stehen Kanton und Firma immer noch in Verhandlungen, wie beide Seiten bestätigen. «Die Gespräche laufen immer noch», sagt Jasmin Fürstenberger vom Bau- und Verkehrsdepartement (BVD), dem die Kommunikation in dieser Sache obliegt. Der Zeithorizont für den Abschluss sei sehr schwierig abzuschätzen, dazu könne der Kanton keine Stellung nehmen.

Laut BASF-Sprecher Franz Kuntz laufen aber nicht nur Gespräche mit der Regierung Basel-Stadt, sondern auch mit den Standortpartnern und damit Nachbarn Novartis und Huntsman. «Grundsätzlich ist der Kreis der potenziellen Kaufinteressenten nicht begrenzt», so Kuntz: «Bezüglich der künftigen Nutzung des Klybeck-Areals wird sich BASF mit dem Kanton Basel-Stadt abstimmen.»

Für die Bebauung des Areals haben sich bereits Interessenten gemeldet. So will etwa die Wohngenossenschaft Klybeck auf

einer der anderen Parzellen eine zweite Genossenschaft gründen, mit modernen Wohnformen, die günstige Mieten zulassen würden.

Und die Baupublikation? Wofür braucht die BASF nun 175 provisorische Parkplätze, wenn sie doch wegziehen will? «Die Einrichtung der provisorischen Parkplätze hat nichts mit dem Verkaufsprojekt Klybeck-Areal zu tun», so BASF-Sprecher Kuntz.

Platz dank Entlassungen

Denn: Die bislang angemieteten Parkmöglichkeiten für die Mitarbeitenden seien der BASF wegen Eigenbedarfs vom Eigentümer gekündigt worden. Und jener Eigentümer ist just Verhandlungspartner und Nachbar Novartis. Die Firma will die eigenen stark benutzten Parkplätze im St. Johann und in Hüningen entlasten und hat deshalb den Anspruch geltend gemacht, wie ein Sprecher auf Anfrage sagt.

Ersatzlos streichen liessen sich die Parkmöglichkeiten für die BASF nicht. Kuntz: «Die Parkplätze werden für die Mitarbeitenden der BASF bis zum Auszug aus dem Klybeck-Areal benötigt.»

Fläche dafür hat die BASF mittlerweile genug: Auf dem 120 000 Quadratmeter grossen Areal zwischen Wiese und Rhein sind seit den letzten Entlassungen viele Quadratmeter frei.

tageswoche.ch/+55stb

×

Zahl der Woche

1261596

von Dominique Spirgi

Diesen Betrag in Franken hat Roche-CEO Severin Schwan 2014 als Arbeitgeberbeitrag an die AHV gezahlt, bei einer Gesamtschädigung (Lohn, Boni, Gewinnbeteiligung) von knapp 12 Millionen Franken. Nicht in dieser Summe der Gesamtschädigung enthalten sind die Arbeitgeberbeiträge, eben jene 1261596 Franken. Wenn man nun noch die gleiche Summe als Arbeitnehmerbeitrag dazurechnet (nochmals 4,2 Prozent der Gesamtschädigung), kann sich die AHV über einen potenten Nettozahler freuen.

tageswoche.ch/+riib0

×

Euro-Löhne

Gewerkschaft macht mobil gegen Reederei

von Matthias Oppliger

Die Basler Reederei Viking River Cruises, die auf Flusskreuzfahrten spezialisiert ist, hat im Januar die Löhne ihrer Angestellten auf Euro umgestellt, teilweise gegen deren Willen. Die Praxis wurde von Arbeitsrechtlern als «widerrechtlichen Vertragsbruch» bezeichnet. Angestellte, die sich jedoch gegen die Sparmassnahme von Viking gewehrt hatten, wurden entlassen.

Inzwischen berichtet die Schiffer-Gewerkschaft Nautilus International von insgesamt vier solchen Straffentlassungen. Aufgrund des hohen Drucks, den die Firma auf ihre Angestellten ausübt, hat Nautilus ihren Mitgliedern empfohlen, die Lohnumstellung zu akzeptieren.

Gemäss Holger Schatz, Schweizer Nationalsekretär bei Nautilus, sei die Einwilligung vieler Viking-Angestellten aber unter Protest erfolgt. Deshalb kündigt Schatz nun eine Gegenkampagne an. So soll etwa Ende März eine grosse Schiffstaufe von Viking in Amsterdam gestört werden. Ausserdem wollen die Gewerkschafter regelmässig die Anlegestellen der Viking-Schiffe aufsuchen und die Passagiere auf die Geschäftspraktiken des Unternehmens aufmerksam machen.

Besänftigungsmail an Angestellte

Zwischen Nautilus und Viking sei es vor einer Woche zu einem «informellen Gedankenaustausch» gekommen, sagt Schatz. Dies, nachdem die Gewerkschaft wochenlang erfolglos versucht hatte, mit der Reederei in Gespräche zu treten. Es sei jedoch eine ernüchternde Erfahrung gewesen. «Viking steht weiterhin hinter der Massnahme, und wir haben unsere gegenteilige Sichtweise dargelegt. Das Gespräch ist ohne jedes Ergebnis zu Ende gegangen.»

Ganz geheuer scheint jedoch auch Viking ihr Vorgehen nicht mehr zu sein. Das Unternehmen hat diese Woche ein Rundschreiben an sämtliche nautischen Angestellten verschickt. Darin stimmt Viking versöhnliche Töne an: «Wir sind uns bewusst, dass beim Vertragswechsel bezüglich Timing und Kommunikation nicht alles optimal abgelaufen ist, dafür möchten wir uns nochmals entschuldigen.»

Weiter kündigt Viking an, sich bei den Schiffsteams mit «einer persönlichen Geste» erkenntlich zu zeigen. Unterschrieben ist der Brief von Tony Hofmann und Thomas Bolger, beides Mitglieder der Geschäftsleitung.

Gegenüber der TagesWoche wollte Viking keine Stellung nehmen.

tageswoche.ch/+76feo

«Schwarzer Bär» / «Werk 8»

Zwei Lokale mit Tradition und neuem Anstrich

von Dominique Spirgi und Daniela Gschweng

Der «Schwarze Bär» in der Rheingasse liess die Gerüchteküche lange Zeit überschäumen wie das Bier im schlecht gezapften Becher: Als Shisha-Bar kam das Lokal, das zuvor als Treffpunkt der rechtsextremen Szene verpönt war, nie richtig in Schwung. Vor einem Jahr hiess es, dass die Cafébar Salon den gastronomischen Problem-Bären übernehmen werde. Ende 2014 war davon die Rede, dass die bestehenden Pächter einen Neubeginn mit einem Quartierbeizenkonzept wagen würden.

Während vieler Monate aber prägten verrammelte Fenster das Bild des Lokals. Nun sickerte durch, dass der «Schwarze Bär» tatsächlich aus dem langen Winterschlaf wachgerüttelt werden soll – wenn auch spät: Anfang Juni wird das beinahe benachbarte «Grenzwert» in den traditionsreichen Räumlichkeiten an der Ecke Rheingasse/Schafgässlein sein neues Domizil beziehen, wie die Betreiberin der Bar, Cécile Grieder, auf Anfrage bestätigt.

«Ein Glücksfall»

Grieder, die vor zwei Wochen den Pachtvertrag unterschrieben hat, bezeichnet die Möglichkeit, das alte «Grenzwert» nur gerade hundert Meter vom heutigen Standort entfernt frisch auferstehen zu lassen, als

Glücksfall. «Wir hatten mit unserer jetzigen Vermieterin schon seit längerer Zeit Probleme und haben uns intensiv nach neuen Räumlichkeiten umgesehen», sagt sie. Zum Konzept des neuen «Grenzwerts» will Grieder noch nicht allzu viel sagen. «Grundsätzlich soll das «Grenzwert» auch am neuen Ort wiedererkennbar sein, wir werden neu wohl auch Bar-Food anbieten.»

Der neue Standort hat überdies den grossen Vorteil, dass das «Grenzwert» künftig um einiges mehr Aussenplätze wird anbieten können als am jetzigen Ort. «Wir haben eine Boulevard-Gastronomie-Bewilligung auf der Rheingasse und im Schafgässlein», sagt Grieder.

Mehr Halle, weniger Saal

Die Eröffnung des neuen «eo ipso», des «Werk 8», auf dem Gundeldinger Feld wurde mit Spannung erwartet. Bei 350 geladenen Gästen konnte man schon mal einen Eindruck gewinnen, wie die Location im Gundeldinger Feld in Zukunft aussehen wird. Die auffälligste Veränderung: Die Bar ist jetzt gegenüber dem Eingang, davor öffnet sich viel Platz für Stehgespräche.

Geliebt sind die gemütlichen Ledersofas, auch die bekannten Metalltische bleiben erhalten. Neu ist ein kleiner Stehtresen zwischen Sitzecke und Bar. Geliebt ist auch der Essbereich auf der rechten Seite. Neu und frisch ist dagegen die Farbgebung der gesamten Halle. Der Eindruck ist offener und wärmer als bisher, Orange gibt den Ton an.

Der erste Eindruck: weniger eng, weniger eingeschränkt; mehr Halle, weniger Saal. Viel Platz für grosse Gästewellen, wobei wohl an die kommenden Wochenenden gedacht wurde.

tageswoche.ch/+w0559

tageswoche.ch/+zzmh6

×

Reaktionen aus der Community

von weedon news
• Man ist gespannt! Gutes Gelingen. Werde sicherlich vorbeikommen.

ANZEIGE



Nachholbildung für Erwachsene

Büroassistentin/Büroassistent (Eidg. Berufsattest)

Dauer: 2 Jahre
Beginn: 18. August 2015
Info-Abend: Montag, 9. März 2015
Zeit: 17.30 Uhr

Kauffrau/Kaufmann (Eidg. Fähigkeitszeugnis)

Dauer: 3 Jahre
Beginn: 19. August 2015
Info-Abend: Montag, 9. März 2015
Zeit: 18.15 - etwa 19.15 Uhr

Ort: B31, Bildungszentrum kvBL in Liestal
(Anmeldung nicht erforderlich)

Bildungszentrum kvBL
Obergestadepplatz 21
4410 Liestal
www.bildungszentrumkvbl.ch



Bildstoff**360°**

tageswoche.ch/360

Kapstadt

Lange Leitung: Das südafrikanische Cape Town ist in Rauch gehüllt, Hunderte von Menschen wurden bereits evakuiert. Bis die Feuerwehr den Grossbrand in den Griff bekommt, könnte es noch Tage dauern.

MIKE HUTCHINGS/
REUTERS

**Los Angeles**

Letztes Geleit: In der kalifornischen Metropole wird gegen die Tötung eines Obdachlosen demonstriert. Die Polizei hatte den Mann bei einem Handgemenge erschossen, trotz Video ist der genaue Hergang unklar.

LUCY NICHOLSON/
REUTERS

**Mogadischu**

Rollender Hausrat: Hunderte somalischer Flüchtlinge sind auf Achse, nachdem ihr Hilfslager aufgelöst wurde.

FEISAL OMAR /
REUTERS





London

Reden gegen den Kreml: Marina Litwinenko, die Witwe des KGB-Agenten Alexander Litwinenko, spricht an einer Kundgebung in London: Wenige Tage zuvor war der prominente Putin-Kritiker Boris Nemzow erschossen worden.

NEIL HALL/REUTERS



Aoshima

Sechs zu eins: So verhält sich die Katzenpopulation zur Anzahl Menschen auf der japanischen Insel Aoshima. Selbst hartgesottene Katzenliebhaber dürfte es bei diesem Anblick gruseln.

THOMAS PETER/
REUTERS



André Hostensteins «Mitten in Europa»
– ein Buch über die Schweiz zwischen
Verflechtung und Abgrenzung.

Verflochtener Kleinstaat

Online



tageswoche.ch/
Themen/
Georg Kreis

Das vorherrschende nationale Geschichtsbild vernachlässigt stets einen Aspekt: jenen der Verflechtung. Hier gibt André Hostenstein in seiner Präsentation der Schweizer Geschichte Gegensteuer. Er schreibt, dass sich die Schweiz unzutreffend als ein Land verstehe, «das sich selbst genügt und seit je tapfer den Zumutungen der bedrohlichen Aussenwelt trotzt».

An anderer Stelle kritisiert der Autor «isolierte Nabelschau» und «Selbstgefälligkeit», die der Tatsache zu wenig Rechnung trage, dass die eigene Existenz stets im Austausch mit und in Abgrenzung zu anderem steht.

Der Nachweis der enormen Verflechtung fällt Hostenstein leicht, weil es diese Verflechtung gibt und er sie bestens kennt. Breiten Raum nehmen die Darlegungen der Migrationsverflechtung (notabene infolge von Personenfreizügigkeit) ein, von den Söldnern über die Zuckerbäcker und

Zur Arbeit ins Ausland: Bis ins 19. Jahrhundert wurden Kinder als Spazzocamini zum Kaminfegen verkauft.



Kaminfeger bis zu den Baumeistern. Da erhalten auch die in St. Petersburg wirkenden Basler Mathematiker (Euler, Bernoulli, Hermann, Fuss) ihren verdienten Platz.

Ergänzt werden diese Ausführungen mit Abschnitten über die kommerziellen und die diplomatischen Verflechtungen. Ein zentraler Gedanke gilt dem «Ressourcenaustausch»: Geld gegen Menschen, Salz gegen Vieh, Käse und Textilien. Dem Autor geht es unter anderem auch darum, das Bild eines «schollenverhafteten» und abseitigen Bergvölkchens zu berichtigen und auf die «Weltläufigkeit» und hohe Anpassungsfähigkeit der Schweizer Bevölkerung hinzuweisen.

«Pfui der Schweizer!»

Ein eigener Abschnitt ist unvermeidlicherweise der Neutralität gewidmet. Dabei wird einmal mehr die Vorstellung korrigiert, dass diese auf Marignano (1515) zurückgehe. Erneut wird klar, dass die Hauptfunktion der Neutralität darin bestand, die internen Interessen- und Ausrichtungsgesamtheiten – eben – etwas zu neutralisieren. Deutlich wird aber auch, wie verfehlt die isolationistische Annahme ist, dass Neutralität das Land aus der Welt heraushalte. Vielseitige Verflochtenheit gedeiht, das zeigt Holenstein, gerade wegen der Neutralität.

Wir kennen die Debatte zur Frage, wem die Schweiz in den Jahren 1939 bis 1945 ihr Überleben verdankt. Wir sollten die Eigenverdienste, die diesbezüglich durchaus bestanden, nicht überschätzen und den Anteil der Alliierten (sowohl aus dem Westen wie dem Osten) nicht vergessen. Bei Holenstein findet sich mit einem eindrücklichen Zitat des liberalen Jenaer Medizinprofessors Lorenz Oken, der 1821/22 Privatdozent in Basel, später Professor und Rektor an der Universität Zürich war, ein indirekter Hinweis, dass es eine analoge Situation schon 1814 gegeben hat:

«Napoleon hat sich zum Herrn der Schweiz aufgeworfen, hat ihr Land weggenommen, hat sie zur Stellung vieler Tausend Soldaten gezwungen, und sie so hin und her gehetzt.» Die anti-napoleonische Allianz habe nun aber auch den Schweizern und Holländern die Freiheit wiedergebracht. Während in Deutschland alles zu den Waffen geeilt sei, um den Weltesherrn zu vernichten, seien die Schweizer müssige Zuschauer geblieben. «Sie wollten ihre Freiheit nicht mit eigenem Blute, sondern mit dem unsrigen erkaufen; sie wollten durch eine faule Neutralität unseren Kampf noch schwer machen, um dann die, während ihres Müssiggangs, blutig gebrochenen Früchte lachend mit zu verzehren. Pfui der Schande! Pfui der Schweizer!»

Holenstein bemerkt dazu: «Die still sitzende Schweiz sah sich wiederholt dem Vorwurf ausgesetzt, sich in den grossen Entscheidungen der europäischen Geschichte unsolidarisch verhalten, sich nicht für die Werte der Freiheit und der Menschlichkeit eingesetzt (...) und als Trittbrettfahrerin von den Opfern der Alliierten

für die Befreiung des Kontinents profitiert zu haben.»

Der Berner Historiker referiert diesen Vorwurf, ohne ihn explizit zu übernehmen, aber auch ohne ihn zurückzuweisen. Der Gedanke liegt nahe, dass die Schweiz, auch jetzt, da es nicht um Solidarität im Krieg, sondern um Solidarität im Frieden geht, ihren Trittbrettstatus leider noch immer nicht aufgibt.

Holenstein scheut sich nicht vor der grossen Frage, warum es die Schweiz überhaupt gibt. Dabei kommt er zu verschiedenen Feststellungen: In der Zeit der Alten Eidgenossenschaft (vor 1798) seien durch die Aussenverflechtungen innere Absprachen wichtiger geworden und damit sei eine gewisse Kohäsion entstanden. Die Tagsatzung (die Vorgängerinstitution des heutigen Ständerats) sei zugleich auch Treffpunkt der Repräsentanten auswärtiger Mächte gewesen.

Es ist nicht so, dass die Praktiker des Internationalismus automatisch Anhänger der internationalen Solidarität werden.

Holenstein betont aber auch, es sei nicht das Verdienst des zerstrittenen Landes selber gewesen, dass es um 1815 nicht als einigermassen selbstständiges Gebilde von der politischen Landkarte verschwunden sei. Die Schweiz überlebte als Staat, weil das im Interesse der Mächte war.

Ein wichtiger Aspekt bleibt in diesem Buch ungeklärt: Wie wirkte sich die reale und ausgiebig nachgewiesene Verflechtung auf die Verflochtenen aus? Aus welcher Einstellung wurde sie betrieben und wie wurde die Verflechtungserfahrung mental verarbeitet? Welches Bewusstsein entstand dabei – oder blieb aus? Es ist nämlich nicht so, dass Praktiker des Internationalismus automatisch Anhänger internationaler Solidarität werden.

Nationalcharakter statt Dynastie

Im Gegenteil: Manche Eidgenossen wollen ihre kleine Insel, von der aus sie international handeln, soweit irgend möglich aus dem von ihnen mitbespielten weltpolitischen Feld heraushalten. Der Industrielle Christoph Blocher ist dafür ein gutes Beispiel. Oder, um bei einem von Holensteins Paradebeispielen zu bleiben: Das Freiburger Patriziat, das seine grossen Geschäfte mit dem Export von Söldnern insbesondere nach Frankreich machte, blieb selbst sehr gerne ausserhalb des Landes, das es belieferte.

Zu diskutieren ist, wie weit die um 1500 entwickelte Abgrenzungsideologie vom angeblichen Kampf zur Verteidigung der Bauernfreiheit später nachwirkte bezie-

ungsweise von Ideologen der Gegenwart aus politischem Interesse am Leben gehalten wurde und wird. Holenstein spricht von normativen Aufladungen, die ihre Virulenz je nach innen- und aussenpolitischer Problemlage entfalten würden.

Im Zusammenhang mit dem Helvetismus des 18. Jahrhunderts wirft Holenstein die bedenkenswerte Frage auf, ob die Definition des schweizerischen Nationalcharakters «im Gestus einer markanten Grenzbeziehung gegenüber einem als wesensfremd betrachteten Ausland» damit zu erklären sei, dass der konfessionell, sprachlich und politisch uneinheitlichen Schweiz keine fürstliche Dynastie als gemeinsamer Bezugspunkt zur Verfügung gestanden habe.

Illusionärer Alleingangswillen

Die transnationale Verflochtenheit als «condition d'être» eines Kleinstaats mitten in Europa führte nicht gleichsam folgerichtig zur Einsicht, dass man sich mit der Europäischen Union, die sich in den vergangenen Jahrzehnten herausgebildet hat, vereinigen soll. Die Wahrnehmung der tatsächlichen Abhängigkeit könnte den illusionären Alleingangswillen sogar noch stärken. Was Holenstein an traditionellen Sonderfallvorstellungen referiert, dürfte bereits aus dieser Abwehr entstanden sein.

Da hilft auch nicht ein ausführlicher Nachweis der Übereinstimmungen zwischen der Schaffung des Bundesstaates und – zeitverschoben – der strukturell sehr ähnlichen EU. Da müssen wir uns vielmehr an die Mahnung des Historikers Herbert Lüthy halten, mit der dieses Buch schliesst: Nämlich die Geschichte nicht als Sammlung von Verhaltensmodellen zu verstehen, sondern als Prozess, in dem wir selbst stehen und an dessen Weitergestaltung wir mitwirken sollten. Dieses Wort stammt allerdings aus den Sechzigerjahren – einer Epoche, wo Erneuerungen freudig begrüsst wurden.

tageswoche.ch/+feari

×

ANZEIGE

Fr 06.03. 20:00

«Canti Popolari» – SoloVoices

So 08.03. 17:00

«Lieder der Ferne» – Balz Trümpy

Mo 09.03. 20:00

«Dialog» –
Marcus Weiss, Saxophon

Do 12.03. 20:00

«The Death of Rebellion» –
Ensemble Nikel

GARE DU NORD

T 061 883 13 13

www.garedunord.ch

Mit der Demokratie wurden auch die Menschenrechte begründet: Sie schränken den masslosen Volkswillen ein.

Die Grenzen der Souveränität

von Andreas Gross

Es steckt ganz wörtlich im Zentrum der Demokratie: das Volk, der «demos». Und die «kratie» bedeutet Herrschaft, in der Demokratie eben die Volksherrschaft. Doch bedeutet die Demokratie auch die Allmacht des Volkes? Darf es unter seiner Herrschaft selber wirklich alles – so wie früher der «Souverän», der König, den das französische Volk ja unter anderem gerade als Folge dieser Allmacht stürzte?

Vielleicht haben Sie die frühere freisinnige Zürcher National- und Ständerätin Vreni Spoerry auch noch im Ohr. In den 1990er-Jahren pflegte sie jeweils am Radio und Fernsehen Volksentscheide knorrighal mit dem Satz zu kommentieren, der «Souverän» habe nun entschieden. Punkt, Schluss. Als ob ein König, der alte «Souverän» vordemokratischer Zeiten, entschieden hätte.

Doch der Begriff des «Souveräns» ist irreführend. Das zeigt sich schon daran, dass dort, wo es im Unterschied zur Schweiz in vordemokratischen Zeiten, im «Ancien Régime» Frankreichs beispielsweise, tatsächlich einen König gab, heute nicht mehr vom Souverän die Rede ist. Denn das aufmüpfige französische Volk stürzte nach 1789 den König, köpfte ihn später sogar, erlag aber nie der Versuchung, sich an seine Stelle zu setzen. Es masste sich dessen Allmacht nicht an.

Unabhängige Menschenrechte

Das wird im bedeutendsten Dokument der Revolution, der Erklärung der Menschen- und Bürgerrechte vom 26. August 1789, die später jeder französischen Verfassung vorangestellt wurde, sehr deutlich. Zwar stellt die EMB fest, dass die Bürger – hier die «Nation» – der Ursprung der (Volks-)Souveränität und somit die einzige Quelle legitimer politischer Macht sind (Art. 3).

Doch gleichzeitig spricht sie allen Menschen Grundrechte, «Menschenrechte», zu, die unabhängig vom Willen der Nation gelten und auch von ihr zu achten seien. Ja, sie sagt ausdrücklich, dass der Zweck des Staates nicht etwa die Ermächtigung der Bürger, sondern «die Erhaltung der natürlichen und unveräusserlichen Menschenrechte» sind (Art. 2). Im letzten Satz heisst es dort: «Diese Rechte sind Freiheit, Eigentum, Sicherheit und Widerstand gegen Unterdrückung.»



Andreas Gross ist Politologe, SP-Nationalrat und Mitglied der Parlamentarischen Versammlung im Europarat. tageswoche.ch/themen/AndiGross

Mit der Demokratie wurden also gleichzeitig auch die Menschenrechte begründet. Menschenrechte, die unabhängig vom demokratisch manifestierten Willen der Bürger gelten. Mit anderen Worten: Es gab nie Menschenrechte ohne Demokratie. Doch die Menschenrechte begrenzen gleichzeitig die Demokratie. Beide bedingen einander. Die Demokraten begrenzten mit den Menschenrechten gleichzeitig auch ihre eigene Macht.

Das Volk ist ein Kind der Verfassung und nicht dessen Voraussetzung. Es umfasst all jene, die sich eine Verfassung geben oder gegeben haben.

Und wie steht es in diesem Zusammenhang mit «dem Volk», dem Subjekt der Demokratie, demjenigen Teil der Menschen, die nicht nur über die Menschenrechte verfügen, sondern auch direkt oder indirekt über die Gesetze bestimmen?

Auch hier hilft es, sich an der Aufklärung zu orientieren und sich so vor völkischen, nationalistischen oder vordemokratischen Irreführungen zu schützen.

Mit den Worten der grossen deutschen Philosophin und Spezialistin für Immanuel Kant, Ingeborg Maus: «Volk war weder durch historisches Schicksal, schon gar nicht durch gemeinsame Abstammung, auch nicht durch das Territorium, nicht durch die Kultur oder die Sprache definiert, sondern durch nichts anderes als den Akt der gemeinsamen Verfassungsgebung.»

Die Farbe der Pässe

Das Volk ist also ein Kind der Verfassung und nicht dessen Voraussetzung. Es umfasst all jene, die sich eine Verfassung geben beziehungsweise 1791 im revolutionären Frankreich oder 1848 in der modernen Schweiz eine Verfassung gegeben haben. Und in dieser Verfassung definieren sie auch, wer zu diesem ihrem Volk gehört. Alle Männer (1848) oder all jene, die ein Stück Land besitzen und Steuern bezahlen (USA, 1787), später dann auch alle Frauen, seit einigen Jahren auch alle Bürgerinnen und Bürger, die das 18. Altersjahr erreicht haben.

Diejenigen, die sich eine Verfassung gegeben haben oder diese erneuern, können bestimmen, wer dazu gehört und wer (noch?) nicht. Der Demos der Demokratie ist also Gegenstand der politischen Auseinandersetzung und deren Frucht. Wobei die Erklärung der Menschen- und Bürgerrechte auch hier ein richtungsweisendes Zukunftspotenzial aufweist. Wenn nämlich alle Menschen «gleich und frei sind und bleiben» (Art. 1), gleichzeitig aber jenen Gesetzen gehorchen, die sie sich direkt oder indirekt mitgegeben haben, dann heisst dies, dass langfristig zwischen Mensch und Bürger beziehungsweise Bürgerin kein Unterschied mehr gemacht werden können sollte.

Das heisst, jeder und jede sollte zum «Volkssouverän» gehören, welche Farbe ihre Pässe auch immer haben. Doch alle müssen sich bewusst sein, dass ihre Souveränität wie jegliche Macht durch die Menschenrechte und weitere Bestimmungen der von ihnen mehrheitlich angenommenen Verfassung begrenzt sind. Zwei Mosaiksteine unseres Gesamtkunstwerks, denen es derzeit nicht besonders gut geht.

tageswoche.ch/+1c75b

Die Verlängerung des Hilfspakets für Griechenland ist eine Niederlage für Finanzminister Schäuble und die neoliberale Politik. Darum hat Die Linke dem Beschluss zugestimmt.

Noch einmal: Europa

von Gregor Gysi

Meine Fraktion, Die Linke, hat einer Verlängerung des Hilfsprogramms für Griechenland im Bundestag mehrheitlich zugestimmt. Das ist neu und sieht aus wie ein Bruch mit vorher vertretenen Positionen. In Wirklichkeit haben wir unsere Positionen nicht geändert, sondern es hat sich etwas anderes verändert.

In Deutschland wird – Vorreiterin ist hier die «Bild»-Zeitung – ein obskures Bild von «den Griechen», ihren Politikerinnen und Politikern und der Verwendung von Hilfspaketen gezeichnet.

«Die Griechen» soll man sich als eine faule Bande vorstellen, die gern Urlaub und Party macht und Hilfskredite verprasst; griechische Politikerinnen und Politiker dagegen werden als Spätpubertierende gezeichnet. Da helfe eben nur die harte Hand oder der Rausschmiss aus der Euro-Zone. Schlimm ist, da man von der «Bild»-Zeitung kaum etwas anderes erwartet, dass auch andere Zeitungen dieses Bild mitverbreiten. Es kommt mir vor wie nur schlecht verbrämter Klassenhass.



Gregor Gysi ist deutscher Rechtsanwalt und Vorsitzender der Linksfraktion im Bundestag.
[tageswoche.ch/themen/Gregor Gysi](http://tageswoche.ch/themen/Gregor-Gysi)

halten hat, dem Euro-Rettungsprogramm zuzustimmen. Aber auf was haben sich die griechische Regierung und die Regierungen der Euro-Länder eigentlich geeinigt? Ist da irgendetwas, was Die Linke motivieren könnte, nun auch für die Finanzhilfen zu stimmen?

Der entscheidende Punkt für uns ist, dass es der griechischen Regierung gelungen ist, für Folgeabkommen einen grösseren Verhandlungsspielraum zu erkämpfen. Dabei fand bereits eine Entkopplung zwischen Krediten, die selbstverständlich immer an Bedingungen geknüpft sind, und einem Bedingungsdictat seitens der Troika statt (einer Beamtengruppe, bestehend aus Vertretern von IWF, Europäischer Zentralbank und Kommission).

Das ist nicht unbedeutend, wenn man bedenkt, dass ein anderer Regierungschef, Giorgos Papandreu, aus dem Amt gedrängt wurde, weil er eine Legitimation der Sparpolitik durch eine Volksabstimmung einholen wollte.

Das verdeutlicht das Mass der Abhängigkeit, das verdeutlicht aber auch die Leistung der jetzigen griechischen Regierung. Um den Eindruck überzogener Euphorie zu vermeiden: Das ist nicht mehr als ein Spalt in einer Tür, die gegen gewaltige Widerstände noch zu öffnen ist. Das geht nur durch eine Politisierung des scheinbar

technokratischen Alternativlosigkeits-Diskurses. Und das ist auch die Aufgabe meiner Partei.

Es geht bei der Politisierung des Diskurses nicht nur um günstigere Bedingungen für Griechenland, damit wieder Politik im Interesse der Bevölkerung möglich wird. Es geht auch darum, die Hegemonie neoliberaler Politikvorstellungen in der gesamten EU zu brechen, insbesondere auch in Deutschland. Die Europäische Union muss eine Union der europäischen Bevölkerungen werden, auf keinen Fall jedoch ein deutsches Europa.

Die EU muss eine Union der europäischen Bevölkerungen werden, auf keinen Fall jedoch ein deutsches Europa.

Ich denke, dass im Geburtsland der Demokratie der Anfang gemacht worden ist. Wolfgang Schäuble hat eine erste Niederlage erfahren. Eine Oppositionspartei kann nicht anders, als das ordnungsgemäss zu bestätigen. Das haben wir gemacht, deshalb haben wir der Verlängerung des Hilfsprogramms für Griechenland im Bundestag zugestimmt.
tageswoche.ch/+eoufx ×

Griechenland gelang es, für Folgeabkommen einen grösseren Verhandlungsspielraum zu erkämpfen.

Auch «Qualitätsmedien» wie die FAZ oder «Die Zeit» interessiert es nicht, dass 90 Prozent der Hilfskredite nicht bis zur griechischen Bevölkerung kommen, sondern nur bis zu den Banken. Wenn beinahe die Hälfte der Griechinnen und Griechen keinen Zugang mehr zur Gesundheitsversorgung hat, spreche ich von Verelendung. Manche deuten das euphemistisch an, indem sie von einem Tal der Tränen sprechen, das eben durchschritten werden müsse. Leute, die sich so äussern, wissen einfach nicht, wovon sie schreiben.

Es ist genau die erzwungene Verelendungspolitik, die uns bisher davon abge-

ANZEIGE



MONTAG
9. MÄRZ
20.30 UHR

**WALTER SIGI ARNOLD
& BEAT FÖLLMI «DR HUND VU URI»**

Mundart

WWW.THEATER-TEUFELHOF.CH

THEATER
im Teufelhof Basel

Mathias Binswanger zählt zu den einflussreichsten Schweizer Ökonomen und ist ein grosser Kritiker des Wirtschaftssystems. Besonders im Visier hat er das Gesundheitswesen.

«Statt der Gesundheit stehen

die Kosten im Vordergrund»

von Simon Jäggi

Mathias Binswanger ist ein Mann mit vielen Hüten. Er schrieb Bücher darüber, wie immer neues Geld entsteht, über unser Glück, die Landwirtschaft und künstliche Wettbewerbe. Ein solcher herrscht auch in unserem Gesundheitssystem. Ein Gespräch über künstliche Krankheiten, Spritzen in Kuba und die Interessen der Medikamentenhersteller.

Sie gehören zu den hartnäckigsten Kritikern unseres Gesundheitssystems. Haben Sie noch Vertrauen in Ihren Hausarzt?

Wenn ich einen hätte, wahrscheinlich schon. Mein früherer Hausarzt wurde aber bereits vor einigen Jahren pensioniert, und um einen neuen habe ich mich bisher nicht gekümmert. Insgesamt ist mein Vertrauen in die Ärzte aber nicht erschüttert. Das Problem sind nicht die Ärzte, sondern die Gestaltung des Systems.

Was passt Ihnen nicht daran?

Im Gesundheitswesen haben wir mit der Einführung der Fallkostenpauschale einen künstlichen Wettbewerb geschaffen. Dieser zwingt die Ärzte und das Pflegepersonal dazu, sich immer stärker nach

ökonomischen Kriterien auszurichten. Dabei werden die Patienten zunehmend als ein Portfolio betrachtet, das es zu optimieren gilt.

Das klingt sehr zugespitzt.

Ist aber tatsächlich der Fall. Spitäler werden heute an erster Stelle nach ihrem finanziellen Resultat beurteilt. In Deutschland können wir beobachten, wie seit der Einführung der Fallpauschale bestimmte Eingriffe deutlich zunehmen. Standardisierte Eingriffe wie Hüft- und Knieoperationen, die mit lukrativen Pauschalen verbunden sind, wachsen enorm. So wird die

Mathias Binswanger ist Professor für Volkswirtschaftslehre an der FH Nordwestschweiz und Privatdozent an der Universität St. Gallen. Bekannt sind seine Essays in der «Weltwoche» und seine monatliche Kolumne in der «Bilanz». Seine Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Makroökonomie, Finanzmarkttheorie, Umweltökonomie sowie in der Erforschung des Zusammenhangs zwischen Glück und Einkommen. Mitte März erscheint sein neuestes Buch «Geld aus dem Nichts – Wie Banken Wachstum ermöglichen und Krisen verursachen».



«Man hat ja alles, also muss man auch zufrieden sein.» Glücksforscher Binswanger über die Deutschschweizer. FOTO: A. PREOBRAJENSKI

Gesundheitsversorgung mit der Fallkostenpauschale teurer statt günstiger, weil diese perverse Anreize setzt.

Weshalb pervers?

Weil die eigentlichen Bedürfnisse der Patienten in diesem Wettbewerb nicht zur Geltung kommen und statt der Gesundheit die Kosten im Vordergrund stehen. Ein Beispiel aus dem früheren Indochina zur Zeit der französischen Kolonialregierung veranschaulicht, was ich meine.

Die misslungene Bekämpfung der Rattenplage?

Genau, dann kennen Sie dieses Beispiel bereits.

Sie haben es bei einem anderen Auftritt bereits erzählt. Die britische Kolonialmacht wollte die Ratten bekämpfen und zahlte für jedes tote Tier eine Prämie.

Und was ist passiert? Die Leute begannen, Ratten zu züchten. Und im Gesundheitswesen ist es ähnlich. Wir leben in einem System, wo es sich lohnt, ständig neue Krankheiten zu entdecken und zu diagnostizieren. Und manchmal auch zu erfinden. Die Fallpauschale setzt den Anreiz, die Zahl der sich lohnenden Operationen besonders stark zu erhöhen. Das entspricht aber nicht den Bedürfnissen der Patienten.

Im Sinne, nur ein kranker Patient ist ein guter Patient?

Genau, auch Grenzwerte sind dafür ein gutes Beispiel. Weil diese beispielsweise beim Cholesterin immer mehr gesenkt worden sind, wurden per Definition immer mehr Menschen krank und konnten dann mit entsprechenden Medikamenten behandelt werden. Davon profitieren diejenigen, welche diese Medikamente herstellen, aber die Gesundheitskosten werden dadurch in die Höhe getrieben.

«Irgendwann wird man Massnahmen ergreifen müssen, damit die Kosten wieder in einem Verhältnis zur tatsächlichen Nachfrage stehen.»

Sie sagen, die Ärzte leiden selber darunter. Wer treibt denn diese Entwicklung voran?

Der Ursprung dieser Idee ist bereits 30 Jahre alt. Damals kam vor allem in England das New Public Management auf. Der Staat sollte mithilfe künstlicher Wettbewerbe auf Effizienz getrimmt werden und sich so de facto wie ein privates Unternehmen verhalten. Von England schwappte diese Entwicklung dann nach Deutschland und von dort in die Schweiz über. Doch statt mehr Effizienz werden perverse Anreize geschaffen. Ein Wettbewerb ist nur ökonomisch effizient, wenn er auf einem funktionierenden Markt stattfindet. Künstlich inszenierter Wettbewerb sind eine Art Rückfall in

die sowjetische Planwirtschaft, wo man auch versuchte, mithilfe von künstlichen Wettbewerben Effizienz zu schaffen, was kläglich scheiterte.

Können Sie diesen Zusammenhang genauer erklären?

Neben den Fallpauschalen versucht man zunehmend, auch einen Qualitätswettbewerb unter Spitalern und Ärzten zu etablieren. Die «Qualität» von Spitälern wird dann anhand von Indikatoren gemessen, wie die vorschriftsmässige Verabreichung aller Medikamente oder der technische Stand der verwendeten Geräte. Die Folge davon ist ein Trend in Richtung stets teurerer Hightech-Spitäler, wo den Patienten viele Medikamente verabreicht werden, aber Ärzte und Personal immer weniger Zeit für sie haben. Denn Zeit mit einem Patienten zu verbringen, ist ein reiner Kostenfaktor.

Wenn das so offensichtlich ist, wie Sie das schildern...

...das ist nicht offensichtlich. Das System ist immer schwerer zu durchschauen.

Was wäre Ihr Vorschlag, wie man dem entgegenwirken sollte?

Man muss sich von Ideen wie der Fallpauschale verabschieden. Das vorherige System setzte auch falsche Anreize. Spitäler wurden bezahlt pro Tag, den sich Patienten dort aufgehalten haben. Damit war ein Anreiz gegeben, die Patienten möglichst lange zu behalten. Der Charme dieses Anreizes lag aber darin, dass er leicht durchschaubar und korrigierbar war.

Die Fallpauschalen werden sich allerdings nicht so bald rückgängig machen lassen.

Ganz im Gegenteil. Sie werden nächstens auch auf die Psychiatrie ausgedehnt. Gleichzeitig wächst die Kritik an dem System, zurzeit vor allem in Deutschland. Irgendwann wird man Gegenmassnahmen ergreifen müssen, damit die Kosten wieder in einem Verhältnis zu der tatsächlichen Nachfrage stehen.

Welche Folgen befürchten Sie für die Psychiatrie?

Bei psychischen Erkrankungen ist der Graubereich für Diagnosen noch viel grösser als bei körperlichen Krankheiten. Wenn es sich beispielsweise finanziell lohnt, eine Schizophrenie zu diagnostizieren, wird die Zahl der Diagnosen steigen.

Weshalb gibt es eigentlich keine stärkere Lobby, die gegen die von Ihnen beschriebenen Entwicklungen mobil macht?

Patienten haben keine starke Lobby und gleichzeitig ein Informationsdefizit. Die Ärzte wiederum haben zunehmend weniger Einfluss auf die Ausgestaltung des Gesundheitswesens. Das hat damit zu tun, dass die Kliniken kaum mehr von Ärzten geleitet werden. Heute ist der Klinikleiter typischerweise ein Manager.

Gibt es denn Länder, die wir uns als Vorbild nehmen sollten?

Es gibt vor allem negative Beispiele, wie man es nicht machen sollte. Schauen wir uns die USA an, dort wurden künstliche

Wettbewerbe schon seit Langem über Fallpauschalen und über leistungsgerechte Vergütungen eingeführt. Dadurch ist die USA inzwischen zum weltweit teuersten, aber nicht zum qualitativ besten Gesundheitssystem geworden.

Gesundheit genießt zurzeit bei uns einen so hohen Stellenwert wie kaum je zuvor. Woher kommt dieser Trend?

Es ist der einzige Markt, der garantiertes Wachstum verspricht. Weil wir immer älter werden und die Möglichkeiten für Prävention und Behandlung immer mehr zunehmen. Es geht um viel Geld, entsprechend viel stecken die Unternehmen auch in ihr Marketing.

Teilen Sie dieses ausgeprägte Streben nach Gesundheit?

Heute müssen wir eher aufpassen, dass wir uns nicht zu stark mit der eigenen Gesundheit befassen. Persönlich kümmere ich mich nicht um irgendwelche Messwerte. Ich ernähre mich einigermassen gesund und versuche, in Bewegung zu bleiben.

«Wenn wir am Morgen die Menschenmengen beobachten, dann haben wir nicht das Gefühl, dass es sich hier um eine besonders glückliche Gesellschaft handelt.»

Sie betätigen sich ja auch als Glücksforscher. Was untersuchen Sie da genau?

Was Glücksforscher interessiert, sind Lebenszufriedenheit und das emotionale Wohlbefinden der Menschen in einem Land. Aus diesen beiden Teilen setzt sich unser Glücksempfinden zusammen.

Und wie glücklich sind wir in der Schweiz?

Im Vergleich mit anderen Ländern schneidet die Schweiz in Umfragen sehr gut ab. Wenn wir aber am frühen Morgen beispielsweise am Hauptbahnhof von Zürich die Menschenmengen beobachten, dann haben wir nicht das Gefühl, dass es sich hier um eine besonders glückliche Gesellschaft handelt.

Wie erklären Sie sich diesen Widerspruch?

Man weiss, dass Menschen bei Befragungen ihr Glücksempfinden zu hoch angeben. In der Deutschschweiz ist dieses Phänomen besonders ausgeprägt nach dem Motto: Man hat ja alles, also muss man auch zufrieden sein. In der Westschweiz oder im Tessin schneidet die Bevölkerung in Umfragen schlechter ab. Dabei sind sie kaum unglücklicher als wir, haben aber eher eine durch Frankreich und Italien beeinflusste Mentalität, sich zu beklagen.

Welche Rolle spielt die Gesundheit für unser Glücksempfinden?

Sobald Gesundheit nicht mehr selbstverständlich ist, wächst ihre Bedeutung. Deshalb spielt sie bei älteren Menschen eine viel grössere Rolle als bei Jungen.

Sie reisen häufig nach Afrika, Asien oder Lateinamerika. Wie erleben Sie den Umgang mit der Gesundheit in wirtschaftlich ärmeren Weltgegenden?

Grosse Unterschiede sehe ich im Sozialleben. Bei uns vereinsamen im Alter viele Menschen. Ein Problem, das sich auch auf das Wohlbefinden und die Gesundheit auswirkt. Im Geldverdienen sind wir Profis. Weniger gut sind wir hingegen darin, ein mit Freude erfülltes Leben zu führen. Es geht darum, dass wir uns wieder vermehrt darum kümmern, was ein gutes und glückliches Leben ausmacht.

Waren Sie selber jemals krank auf einer Reise?

Ich bin mehrmals erkrankt und war in einigen Spitälern. In Kuba hatte ich einmal hohes Fieber und musste mir eine Spritze geben lassen. Die hygienischen Bedingungen im Spital waren ein heilsamer Schock,

weil ich unter allen Umständen sofort wieder raus wollte. Für die erhaltene Spritze musste ich andererseits nie etwas bezahlen.

«Die hygienischen Bedingungen im Spital in Kuba waren ein heilsamer Schock, weil ich unter allen Umständen sofort wieder raus wollte.»

Wer in den Süden reist, kann sich gegen allerlei impfen lassen. Wie halten Sie es damit?

Ich mache gar keine Impfungen ausser den obligatorischen. Auch Malariaprophylaxe betreibe ich nicht. Wer viel reist, muss damit rechnen, einmal krank zu werden. Das lässt sich auch mit noch so viel Impfungen nicht vermeiden, weil immer wieder

andere Krankheitserreger ihr Unwesen treiben.

Da glauben Sie nicht an die Wirkung von Impfungen?

Es ist gut, skeptisch zu sein. Wirtschaftliche Interessen spielen überall mit.

Wir sollten Ihrer Meinung nach der Wirtschaft also grundsätzlich skeptisch gegenüberstehen?

Wir leben bei uns in einer Wirtschaft, in der wir zunehmend alles haben, was wir brauchen. Viele Bedürfnisse sind eigentlich gesättigt. Das Ziel der Wirtschaft besteht deshalb weniger darin, bestehende Bedürfnisse abzudecken, sondern neue zu schaffen. Etwa bei den Mobiltelefonen, wo jedes Jahr ein neues Modell auf den Markt kommt. Das ist eine künstliche Anheizung des Konsums, um das Wachstum aufrechtzuerhalten. Unsere Wirtschaft ist zunehmend durch solche Mechanismen getrieben, und deshalb sollten wir auch skeptisch sein. Oftmals tragen diese Angebote nicht mehr viel zu unserem Wohlbefinden bei.

tageswoche.ch/+1k0u3

x

ANZEIGE

Frauen aufgepasst „Tag der offenen Tür“ am 13.03.15
von 13.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Lernen Sie das sensationelle „The Collagen Secret“ Geheimnis kennen!

The Collagen Secret®
Quell ewiger Jugend

Bahnbrechende Behandlungserfolge mit Schweizer High-Tech ProCeA®

das derzeit wohl **modernste & effektivste** Therapieverfahren für

GESICHT, KÖRPER & BEINE Warum wirkt es?

Das wahre Geheimnis liegt in der innovativen Methode, umgesetzt in die revolutionäre ProCeA® TFWT Träger-Frequenz-Wellen Technologie®. Deren wichtigster Grundsatz es ist, den Transfer einer geringen Frequenz auf Zellebene zu bringen. Diese Frequenz fördert eine aktive Bio-Stimulation auf Zellebene als auch auf die Wirkweise aller Zell-Matrix-Regeneratoren. Denn der Quell ewiger Jugend liegt auf Zell-Ebene. Zu behandelnde Zonen z.B. Stirnfalten, Tränensäcke, Wangenkonturen, Nasolabialfalten, Marionettenfalten, Oberlippenfältchen, Zornesfalten, Punktuelle Körperzonen wie Hängearme, Bauch, Beine, Po und Cellulite



COUPON
ausschneiden und mitbringen!

TERMIN VEREINBAREN

„The Collagen Secret“ Geheimnis unverbindlich testen!

Eine Gesichtshälfte kostenlos behandeln lassen! Jetzt anrufen unter 061 – 683 53 23

ProCeA®
The Collagen Secret®



**Kosmetik Institut
Beauty of Angel
Özlem Kaya**

**Weisse Gasse 14
CH-4001 Basel**

**Tel.: 061 - 683 53 23
www.beautyofangel.ch**

Leder kann die Phantasie anregen. Im Atelier der Basler Mode-Designerin Sabine Lauber entsteht daraus Schmuck.

«Mit Leder kann man so viel Schönes machen»

Die 40-jährige Sabine Lauber trägt ihr eigenes Label langsam von Basel in die Restschweiz.

FOTO: HANS-JÖRG WALTER



von **Danielle Bürgin**

Am liebsten arbeitet die Basler Mode-Designerin Sabine Lauber mit Leder. «Es ist ein natürliches Material, mit dem die Menschheit schon sehr lange arbeitet. Ich mag seine Geschmeidigkeit, das Weiche. In der Verarbeitung kann man mit Leder so viel Schönes machen.»

Neben Kleidern stellt Sabine Lauber auch hochwertige Accessoires her. Ihre aktuelle Kollektion widmet sich Schmuck. «Bei der Auswahl des Materials ist mir sehr wichtig, dass es mich persönlich anspricht. Dass ich es gerne in die Hände nehme und selber gerne auf der Haut spüre», sagt sie.

In der Modestadt Paris auf die Welt gekommen, lebt und arbeitet Sabine Lauber heute in Basel. Ihr Atelier befindet sich in der Villa Wettstein an der Hammerstrasse, einer alten Jugendstil-Villa, in der viele junge kreative Leute arbeiten. Es handelt sich um eine Zwischennutzung, voraussichtlich Ende Mai wird Lauber ihren Arbeitsort verlassen müssen.

Ihre Arbeitstage seien lang und intensiv, erzählt Lauber. Doch das macht ihr wenig aus. Denn ihre Arbeit ist auch ihre Leidenschaft. Darum gründete Lauber drei Jahre nach ihrem Abschluss am Institut Mode-Design der Fachhochschule Nordwestschweiz 2007 ihr eigenes Mode-Label «It's Lauber». «Ich finde es wichtig, im Modebusiness mein eigenes Tempo zu finden, mich dem Druck zu entziehen, der in dieser Branche üblich geworden ist», erzählt sie, während sie sorgfältig ein paar Streifen aus feinstem Nappaleder schneidet.

Alltagstauglicher Luxus

Mit den fertigen Riemen flicht Lauber anschliessend ein Armband. Kinderleicht sieht das aus, wenn man ihr dabei zuschaut. Aber der Eindruck täuscht: «Leder verarbeiten stellt einen vor andere Herausforderungen als die Arbeit mit Stoff», sagt sie.

Ihre neue Kollektion funktioniere wie ein Baukasten-System. Die einzelnen Teile liessen sich mittels Knopfnetenverschluss miteinander verbinden. So hat man die Wahl zwischen einem einfachen Armband und einem Ganzkörperschmuck. Sinnlich ist es allemal, wenn man auf Leder steht.

«Hätte ich damals gewusst, was alles auf mich zukommt, hätte ich mir das mit dem eigenen Label vielleicht anders überlegt.»

Sabine Lauber hat gerne das Ganze im Blick. Ein Label führen bedeute viel Arbeit, aber auch ein Maximum an Selbstständigkeit: vom Entwurf und der Herstellung des Produkts bis zur richtigen Präsentation – in

einer Ausstellung oder auf der Website. Die Vielfalt an Tätigkeiten empfindet Lauber als Bereicherung.

Einen Teil der Produkte gibt Lauber zum Verkauf in Boutiquen ab. Den persönlichen Kontakt zu ihren Kundinnen pflegt sie in ihrem Atelier-Showroom. Es sei wichtig, dass man mit der Kundschaft ins Gespräch komme. Gerade die Schmuck-Accessoires sind eigentlich Luxus-Artikel. Da ist eine persönliche Beratung wichtig, weil sich die Kundin etwas gönnt, was viele Jahre Freude bereiten soll.

Noch nicht am Ziel

Neben ihrer Arbeit als Designerin lässt sich Lauber auch immer wieder auf andere Mode-Projekte ein. So ist sie für die Produktionen von Modeschauen mitverantwortlich – etwa für die «Graduate Show» des Institutes Mode-Design der Fachhochschule Nordwestschweiz, die dieses Jahr neu auf dem Dreispitz stattfindet. Und in den ehemaligen Hanro-Fabrikhallen in Liestal leitet Lauber das Atelier der «Textilpiazza», einer Plattform für Design-, Handwerk- und angehende Textil-Schaffende.

Mit dem Nachwuchs und der Schweizer Modeszene im Allgemeinen im Austausch

zu sein, scheint für Lauber ein weiterer wichtiger Aspekt ihrer Tätigkeit zu sein. Zum Nachwuchs gehört die Vierzigjährige selber nicht mehr. «Hätte ich damals gewusst, was mit einem eigenen Label alles auf mich zukommt, hätte ich es mir vielleicht anders überlegt.» Was nicht heissen will, dass sie diesen Schritt bereut.

Ein Label zu führen bedeutet auch Geduld zu haben, bis man zum erwünschten Erfolg kommt. Entsprechend gibt sie sich auch bescheiden und sagt, dass sie noch nicht da angekommen sei, wo sie irgendwann sein möchte. Es gebe noch viel Potenzial. Trotzdem: Nach einem Online-Voting der Modezeitschrift «Bolero» konnte sie letzten November im Rahmen von «Bolero's Choice» an der Design-Messe Blickfang in Zürich ausstellen. Ihr kleines Label wächst so langsam von Basel in die Restschweiz hinein.

Wie Sabine Lauber mit Leder arbeitet, sehen Sie online im Video-Porträt:

[tageswoche.ch/+r94xf](https://www.tageswoche.ch/+r94xf)

×

ANZEIGE

powerAge

Start einer Human Capital Management Innovation Praktikum HR

powerAge startet in diesem Jahr die erste Stellenvermittlung speziell für Menschen mit Erfahrung.

Auf Grundlage der Funktionen einer Erfahrungsbank eröffnen wir neue digitale und analoge Services zum entdecken, sichern und beschäftigen von Erfahrung in spät- und nachberuflichen Jahren.

Zur Verstärkung unseres Teams und zur Realisierung erster Pilotanwendungen in Zusammenarbeit mit führenden Arbeitgebern bieten wir eine aussergewöhnliche Praktikumsstelle:

- > **Arbeitsort:** Basel
- > **Dauer:** 6-12 Monate mit Option auf Verlängerung respektive Festanstellung
- > **Pensum:** 80-100%
- > **Aufgabe:** Verstärkung der Schnittstelle zu unseren F&E-Partnern (u.a. zum ExpAct-Konsortium unter Leitung ZHAW); Mitwirkung bei Entwicklung, Konzeption und Implementierung von prototypischen Umsetzungen
- > **Qualifikation:** Master in Human Resource Management
- > **Talente:** Team Player, Selbststarter, Problemlöser – kreativ und trotzdem genau und verlässlich
- > **Datum:** ab sofort oder nach Vereinbarung

Interesse? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme per Mail an PraktikumHR@powerAge.ch



So lachen erfolgreiche Klubverantwortliche: Stephan Werthmüller (links) und Präsident Bernhard Heusler.

FOTO: JURI JUNKOV

Fussball, FC Basel

Die FC Basel 1893 AG präsentiert fürs Jahr 2014 einen neuen Rekordumsatz. Dank Sonder-Abschreibungen weist der FCB null Gewinn aus und verfügt nun über enorme stille Reserven.

Der FCB durchbricht die 100-Millionen-Schallmauer

von Florian Raz und Christoph Kieslich

Stephan Werthmüller hat «ein Hobby», wie er sagt. Es ist eine lustvolle Beschäftigung, die für einen Verwaltungsrat eines Schweizer Super-League-Vereins ziemlich extravagant daherkommt: Werthmüller minimiert beim FCB seit ein paar Jahren den Gewinn, um Steuern zu sparen. «Natürlich in Absprache mit der Steuerverwaltung», wie der Finanzchef der FC Basel 1893 AG sich beeilt

hinzuzufügen, «jede andere Firma hat dieselben Möglichkeiten.»

Es wiederholt sich beim FCB inzwischen Jahr für Jahr. Er präsentiert seine Finanzen – und alle denken: Höher kann es nicht mehr gehen. «Mit 88 Millionen Umsatz erreicht der FCB die Schallmauer», titelte die TagesWoche vor Jahresfrist. Jetzt kann man fragen: welche Schallmauer? 105 (in Worten: einhundertfünf) Millionen

Franken Ertrag hat der FC Basel im Jahr 2014 erwirtschaftet.

Ausserdem kann der FC Basel vor Abzug von Steuern und Gewinnüberführung bereits zum dritten Mal in Folge einen zweistelligen Millionengewinn ausweisen. «Eine Serie, die ich nie für möglich gehalten hätte», stellt Werthmüller mit Blick auf das Ergebnis von 15 Millionen Franken fest. In seiner ersten Zeit unter Präsident René C.

Jäggi habe der Verein «nicht einmal einen Umsatz in dieser Höhe erreicht».

Bereits im vergangenen Sommer stand fest, dass der FCB 2014 die 100-Millionen-Grenze knacken würde. Der Transfer von Mohamed Salah war bereits im Januar über die Bühne gegangen und spülte rund 20 Millionen in die Kasse. Und weil mit dem Meistertitel die Teilnahme an der Gruppenphase der Champions League feststand, war klar, in welche Richtung es mit den Europacup-Einnahmen gehen würde.

Am Ende des Jahres 2014 stand beim FCB ein Gewinn von 15 Millionen Franken zu Buche. Ein Betrag, der schliesslich durch Hobby-Steuroptimierer Werthmüller auf null korrigiert wurde, indem er die Transferwerte aller FCB-Spieler durch ausserordentliche Abschreibungen ebenfalls auf null runterrechnete.

Einerseits, sagt Werthmüller: «Ist da nun kein Potenzial mehr, wenn wir noch einmal Gewinn machen sollten.» Sprich: Eine neuerliche Abschreibung in Millionenhöhe dürfte schwierig werden. Andererseits sitzt der FCB nun auf stillen Reserven in Millionenhöhe, die er zumindest teilweise aktivieren könnte, wenn ein mageres Jahr ins Haus steht. Nimmt man für bare Münze, was das Portal «transfermarkt.ch» errechnet, ist das aktuelle FCB-Kader rund 55 Millionen Franken wert.

Ein Spagat zwischen zwei Welten

Das vom Verein so genannte «strukturelle Defizit», also die Lücke zu Beginn des Rechnungsjahres zwischen Aufwand und Ertrag aus dem nationalen Geschäft, ist mit gestiegenen Spielerlöhnen auf 15 Millionen Franken angewachsen.

Mit anderen Worten kann sich der FCB mit seinen stillen Reserven ein, zwei schlechtere Jahre leisten, und er müsste vielleicht erst nach einer dritten sportlich und damit auch wirtschaftlich schwächer verlaufenen Saison an das in der Holding AG geparkte Eigenkapital gehen. Und das beträgt weitere 33 Millionen Franken.

Auffällig an den Zahlen 2014 ist: Der Transferertrag ist mit 36 Millionen Franken auf eine Rekordhöhe gestiegen. Der Dank geht da vor allem an Chelsea (Mohamed Salah), Mönchengladbach (Yann Sommer) und Hertha Berlin (Valentin Stocker). Die Einnahmen sind damit sogar noch höher als 2012, als die clubeigenen Juwelen Granit Xhaka und Xherdan Shaqiri Basel verliessen.

Ebenfalls auf einem neuen Hoch stehen die Transferausgaben, die mit 17 Millionen Franken zu Buche schlagen. In dieser Zahl eingerechnet sind die im Lizenzverfahren der Swiss Football League vorgeschriebenen ordentlichen Abschreibungen auf Transfersummen (in der Regel linear auf drei Jahre) sowie Provisionen für Spielervermittler.

Ausserdem konnten die Basler die Einnahmen aus dem Ligabetrieb noch einmal um drei Millionen auf 42 Millionen Franken steigern. Damit aber scheint die Zitronen ausgepresst. «Wir scheinen am Plafond

angekommen zu sein», erklärt Stephan Werthmüller, «jede weitere Million ist brutale Knochenarbeit.»

Auf fast 25 000 Jahreskartenbesitzer kann der FCB zählen, was auch im internationalen Vergleich eine stolze Zahl ist, aber nur schon beim Blick auf die Einnahmefähigkeiten in der Rechtevermarktung wird deutlich, was Bernhard Heusler meint, wenn er sagt: «Wir machen einen Spagat zwischen zwei Welten.» Auf dem Heimmarkt bekommt der FCB als Schweizer Meister ungefähr 1,5 Millionen Franken aus dem TV-Topf. Für einen solchen Betrag dürfen englische Fernsehsender in einem Premier-League-Stadion nicht einmal ein Kabel einstecken, und in der Bundesliga könnte man gerade mal eine Halbzeit von 306 Spielen zeigen.

Nach oben offen sind dagegen die Gelder, die im europäischen Fussball verdient werden können – zuallererst natürlich in der Champions League, in der aktuell 1,3 Milliarden Euro pro Saison verteilt werden (Europa League: 250 Millionen). Im Zyklus 2015–2018 bekommt die Uefa für die Königsklasse noch einmal mehr Geld. Umso wichtiger wird es für den FCB sein, erneut die Gruppenphase zu erreichen.

2014 verdienten die Basler allerdings trotz Champions League international zehn Millionen Franken weniger als 2013. Diese Differenz ergibt sich durch die beiden ausverkauften Spiele gegen Tottenham und Chelsea in der Europa League im Jahr 2013. 2014 hatte der FCB den Nachteil, dass das Heimspiel gegen Valencia vor leeren Rängen stattfinden musste. Was ungerecht bedeutet: Ein ausverkauftes Haus im internationalen Fussball ist für den FCB rund fünf Millionen Franken wert.

Mit dem Umsatz kräftig mitgewachsen sind die Spielergehälter, die zusammen mit der Abfindung für Trainer Murat Yakin den

Grossteil der 64 Millionen Franken ausmachen, die der FCB als «Aufwand aus ordentlichem Betrieb» bezeichnet.

Sie seien «keine Hasardeure», sagt Werthmüller mit Blick auf die steigenden Spielerkosten. Der FCB habe im Wissen um die bevorstehenden Rekordzahlen im Sommer bewusst ins Kader investiert. «Überinvestiert», sagt FCB-Präsident Bernhard Heusler sogar, wenn er die Basler Gehälter in Bezug zu den sportlichen Herausforderungen in der Super League setzt: «Aber mit Blick auf die Champions League bekommen wir von Spieleragenten die Rückmeldung, dass wir eher zu wenig bezahlen. In diesem Spannungsfeld leben wir als FCB.»

Umsatzkurve wird Knick bekommen

Fehlen die vielbemühten «Sondereffekte», die Einnahmen aus dem Europacup oder lukrative Transfers, sieht Finanzchef Werthmüller nur eine Einsparmöglichkeit: bei den Spielergehältern. So, wie es die Basler bereits in diesem Winter mit den Abgängen von Marcelo Diaz und Geoffroy Serey Die getan haben.

Und nun: Werden die Kurven beim FC Basel immer weiter in die Höhe steigen? «Es muss nicht jedes Jahr so weitergehen», sagt Bernhard Heusler mit aller gebotenen Vorsicht eines Teilnehmers an einem volatilen Geschäft, wie es der Profifussball darstellt. Und für Stephan Werthmüller steht fest, dass es bei der Umsatzkurve «künftig einen Knick geben wird».

Nur schon der tiefe Euro-Kurs dürfte das FCB-Ergebnis 2015 wieder auf unter 100 Millionen Franken drücken. Doch auch dann wird der FC Basel in der Schweiz ganz allein auf weiter Flur stehen: Die restlichen neun Vereine der Super League kommen zusammengerechnet ungefähr in die Grössenordnung der Basler.

tageswoche.ch/+19cyx

×

ANZEIGE

TagesWoche To Go:

An diesen Orten liegt die TagesWoche zum Lesen und Mitnehmen auf.

Eiscafé Acero

Rheingasse 13

Schmaler Wurf

Rheingasse 10

Santa Pasta

Rheingasse 47

Cargo Bar

St. Johanns-Rheinweg 46

Mercedes Caffè

Schneidergasse 28

Jonny Parker

St. Johanns-Park 1

Café Frühling

Klybeckstrasse 69

Valentino's Place

Kandererstrasse 35

Restaurant Parterre

Klybeckstrasse 1b

KaBar

Kasernenareal

Volkshaus

Rebgasse 12-14

Okay Art Café

Schützenmattstrasse 11

Hallo

Centralbahnstrasse 14

Haltestelle

Gempenstrasse 5

5 Signori

Güterstrasse 183

Café Bar Rosenkranz

St. Johanns-Ring 102

Unternehmen Mitte

Gerbergasse 30

kult.kino atelier

Theaterstrasse 7

Café-Bar Elisabethen

Elisabethenstrasse 14

Theater-Restaurant

Elisabethenstrasse 16

tibits

Stänzlergasse 4

Campari Bar

Steinenberg 7

Ca'puccino

Falknerstrasse 24

Café del mundo

Güterstrasse 158

Didi Offensiv

Erasmusplatz 12

Verein Feldbergkiosk

Feldbergstrasse 60

Da Graziella AG

Feldbergstrasse 74

ONO deli cafe bar

Leonhardsgraben 2

Confiserie Beschle

Centralbahnstrasse 9

Pfifferling Deli Gmbh

Güterstrasse 138

Nooch

St. Jakobs-Strasse 397

Restaurant Chez Jeannot

Paul Sacher-Anlage 1

Caffe.tee.ria Paganini

Birmannsgasse 1

Van der Merwe Center

Gewerbestrasse 30, Allschwil

Jêle Café

Mühlhauserstrasse 129

Volta Bräu

Voltastrasse 30

Da Francesca

Mörsbergerstrasse 2

Pan e più

Grenzacherstrasse 97

Café Huguenin AG

Barfisserplatz 6

LaDiva

Ahornstrasse 21

Restaurant Papiermühle

St. Alban-Tal 35

Bistro Kunstmuseum

St. Alban-Graben 16

Bistro Antikenmuseum

St. Alban-Graben 5

Café Spielzeug Welten

Museum Basel

Bar Cafferteria Amici

Steinenvorstadt 1

Bar Caffetteria Amici

mei Azzarito & Co.

Allschwilerstrasse 99

Basel Backpack

Dornacherstrasse 192

Quartiertreffpunkt LoLa

Lothringerstrasse 63

Stadthauscafé

Stadthausgasse 13

Café Bohemia

Dornacherstrasse 255

Der Grand Beatbox Battle ist ein Highlight des BScene-Programms. Welche internationale Bedeutung der Wettbewerb hat, erzählt Organisator Claudio Rudin alias Ciaccolo.

«International sticht der BScene-Battle heraus»

von Marc Krebs

Claudio Rudin (30) trägt am Clubfestival BScene zwei Hüte, wie er sagt: Er ist als Geschäftsleiter mitverantwortlich, dass alles reibungslos abläuft. Und seit Jahren auch Tütschmeister des Grand Beatbox Battle, das zu einem der grössten europäischen Anlässe seiner Art herangewachsen ist.

BScene trägt «Basler Clubfestival» im Untertitel. Der jüngste Basler Hotspot, die Kaschemme, ist aber 2015 nicht mit von der Partie. Warum nicht?

Es hat sich einfach nicht ergeben. Noch nicht. Wir haben darüber nachgedacht, neue Orte einzubauen – auch der Dreispitz war lange ein Thema bei der Konzeptionierung der Clubauswahl. Am Ende aber haben wir uns entschieden, in diesem Jahr nur den Club des Jazzcampus sowie die Garage neu einzubeziehen. Als Verbindungspunkt zwischen Kaserne/Parterre und Hirschemeck/Sud bzw. als Nachbarclub neben der Kuppel fügt sich das gut in die jeweiligen Cluster, daher der Entscheid.

Dafür ist das Kleinbasler Union nicht mehr Teil von BScene. Obschon der Saal im vergangenen Jahr proppenvoll war – auch dank dem Ira-May-Effekt...

Unter anderem, ja, das denke ich auch. Wir bespielen in diesem Jahr einen Club weniger, auf das Union haben wir daher verzichtet.

So wie auch auf das Volkshaus. Weil der Kellerclub im letzten Jahr nicht funktionierte? Er war nicht gerade einladend ausgeleuchtet und eingerichtet.

Wir hatten uns auch mehr davon erhofft. BScene fiel gerade in die Zeit eines Personalwechsels beim Volkshaus, wodurch vermutlich einige Vereinbarungen untergingen. Wir hatten uns auf jeden Fall eine stärkere Clubatmosphäre gewünscht. Schade für die DJs, die auflegten, dass nicht gross Stimmung aufkam. Dennoch zielen wir natürlich wieder darauf ab, zukünftig mit dem Volkshaus zusammenarbeiten zu können.



«Wir haben jedes Jahr einige Koryphäen im Wettbewerb, das lockt gerade auch junge Beatboxer an.»

Von den Clubs zum Programm: Sind 2015 Spezialprojekte vorgesehen, so wie in den Jahren zuvor?

Ja. Das HipHop-Label PW Records bringt über ein Dutzend Rapper auf die Bühne. Die Rockband End wird eigens für BScene Gäste auf der Bühne begrüssen. Dann tritt die

junge Basler Band Space Tourists mit einem Orchester auf. Sie feiern Plattentaufer, ebenso Schwellheim, Kafka Kaya und Serfayn. Zudem haben wir mit Asaf Avidan den für die BScene bisher bekanntesten internationalen Künstler engagiert.

International besetzt ist stets auch der Grand Beatbox Battle, für den Sie als aktiver Beatboxer verantwortlich zeichnen. Wie kam es dazu?

Niggi Safarik, damals im Vorstand von BScene, fragte mich 2009 an, ob ich nicht einen Beatbox Battle organisieren wolle. Am Anfang fragte ich 20 Schweizer Beatboxer an, bald öffneten wir den Kreis, luden auch internationale Beatboxer ein. Rasch sprach sich die Qualität des Battles herum, sodass auch Teilnehmer aus Singapur, Tokio, Kanada dafür anreisten – diese gehören alle zu den Besten im Feld. In diesem Jahr kommen zudem zwei talentierte Beatboxer aus den USA sowie aus Russland.

Wie wählen Sie diese Teilnehmer aus?

Die beiden Bestplatzierten des Vorjahres sind gesetzt. Dann gibt es Wild Cards, Beatboxer aus aller Welt können sich mit einem Video bei uns bewerben. Eine Jury schaut sich diese an und bestimmt das restliche Teilnehmerfeld. So wurden auch die zwei Amerikaner und Russen ausgewählt.

Und die werden eigens eingeflogen?

Wir versuchen sie hier, so gut es geht, als unsere Gäste zu behandeln. Die Flüge aber können wir nicht übernehmen. Deshalb haben einige Beatboxer im Internet zu Spenden aufgerufen.

Das zeigt auch, welche Reputation dieser Battle hat.

Ja, im letzten Jahr sind über 100 Gäste nur für den Battle angereist, so viele wie noch nie. Wir haben jedes Jahr einige Koryphäen im Wettbewerb, das lockt gerade auch junge Beatboxer an, die sich Tricks anschauen und mit ihren Idolen abhängen und sich austauschen wollen. Auch für mich eine erstaunliche und sehr schöne

ANZEIGE

Veranstaltungsorte

Und die Kuppel bewegt sich doch

von Marc Krebs

Man konnte es symbolisch deuten, dass zur jährlichen Mitgliederversammlung des RFV in die Basler Kuppel eingeladen worden war. Keine Mitgliederversammlung war in den letzten Jahren verstrichen, ohne dass jemand nachfragte, wie es um das Langzeitprojekt «Proberäume im Kuppelneubau» stehe. Nun hatte Kuppel-Betreiber Simon Lutz «einiges zu erzählen». Und zwar zu den folgenden Punkten:

1. Ist das Geld vorhanden?

Ja, erklärt Lutz erstmals öffentlich und verbindlich. Zuletzt vernahm man, dass die neue Kuppel sieben Millionen Franken kosten würde, ein Viertel (rund 1,7 Mio.) investiere der Kanton, dieser erwarte im Gegenzug die Realisierung von den seit Jahren geforderten Proberäumen. Warum aber ist die finanzierende Stiftung bis heute nicht ins Leben gerufen worden? «Weil die potenziellen Geldgeber es zur Bedingung machen, dass ihre Schenkungen steuerbefreit seien», sagt Lutz.

2. Wie sieht die neue Kuppel aus?

Das ursprüngliche Projekt sei zwar sehr stylisch dahergekommen, sagt Lutz, doch tauchten bei der konkreten Prüfung bauliche Schwierigkeiten auf. Im Sommer, verspricht Lutz, werde man neue Visualisierungen präsentieren. Womit er zur dritten Frage überleitet, die die Musikstadt Basel seit Jahren umtreibt:

3. Wann kommt die neue Kuppel?

Im März 2017. Im Juli dieses Jahres will man das Baugesuch einreichen. Muss man auch, denn im Masterplan des Kantons ist festgelegt, wann das Areal zwischen Heuwaage und Zoo umgestaltet werden soll: im nächsten Jahr. Mit einem Jahr Bauzeit rechnet der Club-Impresario. Vorgesehen sei, dass die neue Kuppel zur BaselWorld 2017 eröffnet wird. Proberäume seien nach wie vor eingeplant, betont Lutz auf Nachfrage, ebenso eine Mischnutzung, die Konzerte einschliesse.

4. Wer finanziert die neue Kuppel?

Mythos Mäzenatentum. Darauf angesprochen, sagt Simon Lutz, dass die Mäzene vorderhand nicht namentlich genannt werden wollen: «Es handelt sich um eine Gruppierung.»

5. Sind die Architekten ausgestiegen?

Nein, nicht wirklich, sagt Simon Lutz. Aber: «Es wird neu projektiert. Im Sommer können wir mehr sagen.»

www.tageswoche.ch/+xc76r ×



Stelldichein: Das BScene-Battle lockt Künstler und Fans von weit her nach Basel. FOTO: ZVG

Entwicklung. Der BScene-Battle sticht mittlerweile international heraus, es gibt nichts Vergleichbares in Europa, abgesehen von der Weltmeisterschaft.

Ist die Beatbox-Szene ähnlich vernetzt wie die, sagen wir, Slampoeten?

Ja, es ist eine Familie, die Beatbox-Family eben. Alle verfolgen dasselbe Ziel – besser zu werden. Auf der Bühne im Wettbewerb Rivalen, verbindet alle eine unglaublich grosse Freundschaft. Was noch speziell und amüsant ist: Die meisten Teilnehmer wissen nicht, dass ich selber auch Beatboxer bin. Für den grössten Teil bin ich lediglich Ansprechperson und Organisator.

Beatboxer sind meist dazu verdammt, einen Nebenpart auf der Bühne zu spielen. Selten sind sie Soloartists, die 90 Minuten lang eine Show schmeissen.

Stimmt, ja. Es gibt wenige Künstler, die eine ganze Show performen können. Rahzel etwa macht das. Aber die meisten Beatboxer wollen gar nicht abendfüllend auftreten. Darum ist ein Battle so interessant, weil man gegeneinander antritt und alle in kurzer Zeit das Beste auspacken. tageswoche.ch/+dh7zi ×

**BScene, 6. und 7. März 2015.
Diverse Clubs.
• www.bscene.ch**

Eine Band aus dem Schwarzbubenland hat mehr Likes als Baschi. Ein Lehrstück zur Promotion auf sozialen Medien.

Last Leaf Down und das grosse Netzrauschen

Welcher Basler Musiker hat die meisten Likes auf Facebook? Der RFV, Lobby der regionalen Musikszene, führt Buch und publiziert die Charts der meistgeliketen Acts der Region. Ein sozialmedialer Schwanzlängenvergleich, quasi. Vor zwei Monaten noch war Baschi auf Platz 1.

Die jüngste Statistik zeigt, dass er auf die Ränge verwiesen worden ist, ebenso Anna Rossinelli, The bianca Story oder die Lovebugs. Und das von einem Act, der noch in keiner Hitparade aufgetaucht ist: Last Leaf Down aus Beinwil. Last LeafWho? Und vor allem auch: Where?

Aufklärung tut not. Rein in den Wagen und raus aus der Stadt: Wer die Band treffen will, fährt und fährt und erfährt, wie weitverzweigt die Region Basel eigentlich ist. Wir kreiseln durch Laufen, passieren Erschwil und fahren weiter, bis die Dörfer aufhören und ein Weiler beginnt, dahinter Niemandsland: Kalkstein, Wälder, Hügel. Beinwil ist ein Rückzugsort am Fuss des Passwang, kein Wunder, dass hier Musik

Vom Wald ins World Wide Web: Last Leaf Down um Bandgründer Sascha Jeger (2. v. r.).

FOTO: SIBYLLE HUBER-JEKER



gemacht wird, die sich mit verträumten Landschaftsbildern illustrieren und mit entrückten Klängen vertonen lässt.

Der Urheber dieser Werke ist Sascha Jeger, Gründer, Songwriter und Gitarrist von Last Leaf Down. Und hauptberuflich Koch. Wir treffen die auffälligste unauffällige Band der Region Basel nach Feierabend. Wie kommt sie zu 32 000 Likes und über 100 000 Youtube-Views?

Abend für Abend schrieben sie Fans artverwandter Bands an.

Dem Erfolg von Last Leaf Down liegt eine Verzweiflung zugrunde. 2012 spielte die Band am BScene-Festival in der Reithalle der Kaserne. Grosse Bühne, grosse Euphorie. Die Champagnerlaune währte nicht lange. Beim nächsten Gastspiel, im Rockfact Münchenstein, liessen sich die Besucher an zwei Händen abzählen. «Danach trafen wir uns zur Krisensitzung», erzählt Sascha Jeger. «Uns war klar, dass wir so nicht vom Fleck kommen.»

Wenn die Welt nicht zu uns kommt, müssen wir sie anders erreichen, sagten sie sich. Das Internet als Tor zur Welt. Anfang 2013 hauten sie einen Demosong als YouTube-Clip raus. «Die Resonanz war von Beginn weg gross», sagt Benjamin Schenk. Der Clip mit verschlirgten Stimmungsbildern pasierte die Hunderter-, dann die Tausender-Marke. Bis heute haben ihn über 150 000 Menschen angeschaut. Geschafft haben sie das mit einem Kniff. Sie taggten ihr Genre im Clip-Titel: Shoegaze. Sieht zwar uncool aus, «aber so tauchte unser Song in den Suchabfragen weit oben auf».

Ein Label aus Leipzig

Der Clip wurde von Musikblogs geteilt, die Band erkannte die Kraft der Nische und ging einen Schritt weiter. «Wir überlegten uns, welche bekannteren Bands mit uns vergleichbar sind», verrät Sascha Jeger. Slowdive war eine britische Band, die 1989 gegründet worden war und den Shoegaze mitgeprägt hatte, atmosphärische Musik, bei der die Bands den Blick zu Boden richten, auf die Effektgeräte (daher der Name). Slowdive lösten sich in den 90er-Jahren auf, ihre Fans aber blieben hungrig.

«Wir nahmen uns vor, solche Fans via Facebook direkt anzuschreiben und auf uns aufmerksam zu machen», sagt Sänger Benjamin Schenk. Meist auf Englisch kontaktierten sie so Fans von Slowdive und artverwandten Gruppen, im Stil von: «Hallo XY, wir haben gesehen, dass Du YX magst. Wir sind eine Band aus der Schweiz, hör doch mal rein, es könnte Dir gefallen.» Last Leaf Down versandten solche privaten Nachrichten in die ganze Welt. Abend für Abend, wochenlang, gezieltes Direktmarketing. Eine unglaubliche Fleissarbeit.

Durch ihre wachsende Präsenz im Netz wurde Lifeforce Records aus Leipzig auf sie aufmerksam – ebenfalls ein Nischenplayer.

Das Label schloss mit ihnen 2014 einen Vertrag ab; im Proberaum in Laufen aufgenommen, übernahm die Firma die Pressung und brachte das Album «Fake Lights» heraus. Die Fachpresse nahm das Debütalbum positiv auf. Der britische «Metal Hammer» gab 8 von 10 Punkten, das mexikanische «Sound & Vision» zählte es zu den 25 stärksten Debüts des Jahres 2014.

Bemerkenswert, mit welchem Einsatz diese stillen Schwarzbuben – keiner von ihnen hat beruflich mit Marketing zu tun – ihre Musik promoten. Wer vermutet, die Fans seien gekauft, der irrt, auch wenn sie schon Geld investiert haben. «Manche Facebook-Postings haben wir geboostet, um mehr Leute zu erreichen», offenbaren sie. «Zudem testeten wir auch mal Google-Adwords, um Leute auf unsere Clips aufmerksam zu machen», sagt Jeger. «Das war uns aber zu teuer und zu wenig effektiv.» Benjamin Schenk ergänzt: «Hätten wir Universal im Rücken, könnten wir uns das wohl leisten. Aber uns ist wichtiger, dass wir gezielt Fans unserer Nische erreichen und von diesen auch Resonanz bekommen.»

Besonders beliebt bei den Latinos

Und das gelingt ihnen eindrücklich. Manchmal reicht ein atmosphärisches Foto aus dem Wald, das Sascha Jeger bei seinen Spaziergängen schießt und auf Facebook stellt, um Hunderte von Likes zu bekommen. «Wenn man eine Fanbasis aufbauen will, muss man die Leute bei Laune halten», weiss er. Auf Bilder reagieren die Leute in Venezuela gleich stark wie jene in Serbien, besser als auf Reviews. Weil es keine Sprachbarrieren gibt.

«Gerade in Zentral- und Südamerika ist Shoegaze besonders beliebt», stellen die Beinwiler – selber noch immer verduzt – fest. Besonders viel Feedback kriegen sie aus Ländern wie Mexiko, Chile, Argentinien. Überhaupt: «Mittlerweile sind wir richtig gut vernetzt in der Shoegaze-Szene.»

Auch, weil sie selber tief in ihre Nische eingetaucht sind: Als sich Slowdive im vergangenen Jahr reformierten, besuchten Last Leaf Down ihr erstes Konzert seit 20 Jahren – in England, ganz Fans. Vor dem Gig nutzten sie die Gelegenheit, um auf ihre eigene Band aufmerksam zu machen. «Wir nahmen 500 Flyer mit, die wir vor dem Konzert verteilten», erzählt Benjamin Schenk. «Da stellten wir fest, dass uns einige schon kannten – aus dem Internet.»

Ob und wie sich ihr beachtlicher Bekanntheitsgrad kapitalisieren lässt, bleibt offen. Das ist für sie auch nicht wirklich wichtig. «Wir möchten einfach, dass unsere Musik gehört wird», sagen sie. Und freuen sich darüber, dass sie nun auf eine kleine Deutschland-Tour gehen können. Im April reisen sie nach Köln, Berlin und Hamburg. Zuvor erhalten sie eine weitere Chance in der Heimat: Am 7. März spielen sie am BScene-Festival im Sud. Bei den lokalen Fans ist auch nach ihrem PR-Stunt noch Luft nach oben. Denn von den 32 000 Likes kommen lediglich 400 aus der Schweiz.

tageswoche.ch/+f37f2

Theater



Brüderlein und Schwesterlein

Sie hassen sich, sie lieben sich, für immer und ewig. So ist das bei Bruder und Schwester, die ohne ihr eigenes Zutun zusammenkommen. Im Vorstadttheater Basel leben mit Sarah und David Speiser zwei wirkliche Geschwister diesen bewegten Kleinkosmos, fast ohne Worte, wie es heisst, auf der Bühne nach. «Grosser Bruder» heisst die Produktion für Menschen ab 8 Jahren, die am Freitag, 6. März, Premiere hat.

Bis 29. März, Vorstadttheater Basel.
• www.vorstadt-theater.ch

Lesung

Sibylle Berg

Die Wahlzürcherin war eine ganze Weile nicht in Basel. «Fühlt sich nicht so an», sagte sie uns im Interview (tageswoche.ch/+bborr), mag aber an der Logistik liegen. Zurzeit ist sie mit acht Leuten am Touren, in Basel hat sie für die Lesung aus ihrem neuen Buch «Der Tag, als meine Frau einen Mann fand» immerhin Unterstützung: von Schauspieler Patrick Frey und der Einmannband Fai Baba. Weil nichts langweiliger sei als eine Wasserglaslesung, wie Berg findet.

Mittwoch, 11. März, 20 Uhr, Kaserne
Basel, Klybeckstrasse 1b.
• www.kaserne-basel.ch

Ausgehen

Eine Liste sämtlicher Kulturveranstaltungen der Schweiz finden Sie in unserer Online-Agenda (Rubrik «Ausgehen») – täglich aktualisiert und nach Sparten aufgelistet.

Kinoprogramm

Basel und Region 6. bis 12. März

ANZEIGEN

JULIANNE MOORE
ALEC BALDWIN
KRISTEN STEWART

STILL ALICE

HEIN LEBEN OHNE GESTERN

jetzt im kult.kino

MOVIE & DINE

PATHE KÜCHLIN | FR, 13. MÄRZ | FILM: 20.30 UHR (D)

ÖFFNUNG CINE DELUXE: 20.00 UHR

TICKETS: CHF 89.- PRO PERSON

Der Preis beinhaltet ein mehrgängiges Flying Dinner, Cüpli, Rot- und Weisswein, Bier, Mineral, Kaffee à discretion und Filmbesuch.

Tickets sind an der Kinokasse und online erhältlich. Anzahl Plätze limitiert.

PATHE KÜCHLIN pathe.ch/basel

BASEL CAPITOL

Steinenvorstadt 36 kitag.com

- **ASTERIX IM LAND DER GÖTTER - 3D** [6/4 J]
14.00^D
- **SAMBA** [10/8 J]
14.00^{F/d}
- **AMERICAN SNIPER** [16/14 J]
17.00/20.00^{E/d/f}
- **HONIG IM KOPF** [6/4 J]
17.00-FR-DI: 20.00^D
- **KINGSMAN: THE SECRET SERVICE** [14/12 J]
MI: 20.00^{E/d/f}

KULT.KINO ATELIER

Theaterstr. 7 kultkino.ch

- **TU VEUX OU TU VEUX PAS** [14/12 J]
FR/SA/MO-MI: 12.10^{F/d}
- **LA FAMILLE BÉLIER** [8/6 J]
FR/SA/MO-MI: 12.15^{F/d}
- **MITTEN INS LAND** [0/0 J]
FR/SA/MO/DI: 12.30^{Dialekt/d}
- **SAMBA** [10/8 J]
14.00/18.15/20.45^{F/d}
- **STILL ALICE - MEIN LEBEN OHNE GESTERN** [8/6 J]
18.00/20.30-FR-DI: 14.15
MI: 12.30^{E/d/f}
- **DORA ODER DIE SEXUELLEN NEUROSEN UNSERER ELTERN** [16/14 J]
FR/SA/MO-MI: 14.45/21.00
SO: 13.15/19.30^{D/f}
- **YALOM'S CURE** [8/6 J]
16.15^{E/d/f}
- **USFAHRT OERLIKE** [8/6 J]
16.30^{Dialekt}
- **FRAU MÜLLER MUSS WEG** [6/4 J]
FR/SA/MO-MI: 16.45-SO: 15.00^D
- **SELMA** [12/10 J]
FR/SA/MO-MI: 18.30-SO: 11.30^{E/d}
- **CARL LUTZ - DER VERGESSENE HELD** [16/14 J]
SO: 11.00^{D/f}
- **ANSCHL. GESPRÄCH MIT DEM REGISSEUR D. VON AARBURG UND A. HIRSCHI (PROTAGONISTIN)**
- **IRAQI ODYSSEY - 3D** [10/8 J]
SO: 11.15^{Ov/d}
- **ROMEO UND JULIET** [8/6 J]
SO: 17.00^{E/d}
- **ANSCHLIESSEND GESPRÄCH MIT DEM THEATER DRAMATURGEN**

KULT.KINO CAMERA

Rebgasse 1 kultkino.ch

- **CITIZENFOUR** [12/10 J]
FR/SA/MO-MI: 14.00
SA/MO-MI: 18.30-SO: 17.00^{E/d}
- **UNTER DER HAUT** [16/14 J]
FR/SA/MO-MI: 14.15/20.45
SO: 19.45^{Dialekt}
- **A PIGEON SAT ON A BRANCH REFLECTING ON EXISTENCE** [12/10 J]
FR/SA/MO-MI: 16.00-
SO: 15.00^{Schwed/d/f}
- **CONDUCTA** [12/10 J]
FR/SA/MO-MI: 16.15/21.00
SO: 14.45/19.30^{Sp/d/f}
- **RELATOS SALVAJES** [14/12 J]
FR/SA/MO-MI: 18.15-SO: 17.15^{Sp/d/f}
- **OFFSIDE ISTANBUL** [12/10 J]
FR: 19.00^{Ov/d}
- **GESPRÄCH MIT DEM BS REGISSEUR JONAS SCHAFFTER**
- **TIMBUKTU** [12/10 J]
SO: 11.00^{Ov/d/f}
- **HOMO FABER (DREI FRAUEN)** [10/8 J]
SO: 11.15^D
- **BUONI A NULLA** [16/14 J]
SO: 13.00^{I/d/f}
- **DIE BÖHMS - ARCHITEKTUR EINER FAMILIE** [6/4 J]
SO: 13.15^D

KULT.KINO CLUB

Marktplatz 34 kultkino.ch

- **WHIPLASH** [12/10 J]
FR/SA/MO-MI: 16.15/20.45
SO: 18.00^{E/d/f}
- **MONSIEUR CLAUDE UND SEINE TÖCHTER** [6/4 J]
FR/SA/MO-MI: 18.30-SO: 15.30^{F/d}
- **NATIONAL GALLERY** [16/14 J]
SO: 12.00^{E/d}

NEUES KINO

Klybeckstr. 247 neueskinobasel.ch

- **HIGH AND LOW** [8/6 J]
FR: 21.00^{Jap/d}

PATHE KÜCHLIN

Steinenvorstadt 55 pathe.ch

- **ASTERIX IM LAND DER GÖTTER - 3D** [6/4 J]
13.00/16.00/18.00
SA/SO: 11.20^D
- **ENCHANTED KINGDOM - 3D** [6/4 J]
13.00/15.00/17.00
SA/SO: 11.00^D
- **FIFTY SHADES OF GREY** [16/14 J]
13.00-FR/DI: 18.15
FR: 23.10-SA: 10.20
SA/MO/MI: 15.40/ 20.50 (DLX)
SO: 18.15 (DLX)^D
- **INTO THE WOODS** [8/6 J]
FR/MO-MI: 13.00-SA/SO: 10.20^D
- **TRAUMFRAUEN** [12/10 J]
13.00/20.10-FR/MO/DI: 15.20^D
SO: 10.20-MO/MI: 18.15
DI: 20.50 (DLX)^{E/d/f}
- **HONIG IM KOPF** [6/4 J]
13.15-FR-DI: 20.00^D
- **FOCUS** [12/10 J]
FR/MO/DI: 13.30
FR/SA/MO-MI: 16.00
FR/DI: 18.30-FR: 23.30
SA/MO/MI: 20.45-SO: 18.45^D
FR: 20.50-SA/MO/MI: 18.30
SA: 23.00-SO/DI: 21.00^{E/d/f}
- **SAMBA** [10/8 J]
14.00/16.30-SA/SO: 11.30
SA-DI: 19.00^D
FR/MI: 19.00^{F/d}
- **AMERICAN SNIPER** [16/14 J]
FR/SO/DI: 15.00/20.30
SA/MO/MI: 17.45^{E/d/f}
- **CHAPPIE** [12/10 J]
15.40-FR/SO/DI: 18.10
FR: 23.15-SA/MO/MI: 20.45^D
FR/SO/DI: 20.45
SA/MO/MI: 18.10-SA: 23.15^{E/d/f}
- **THE IMITATION GAME** [8/6 J]
17.45-FR/SA: 22.30^D
- **BIRDMAN OR (THE UNEXPECTED VIRTUE OF IGNORANCE)** [12/10 J]
19.00^D
- **JOHN WICK** [16/14 J]
21.30-FR/SA: 23.45^D
- **OUIJA - SPIEL NACHT MIT DEM TEUFEL** [16/14 J]
21.30-FR/SA: 23.30^D
- **SEVENTH SON - 3D** [12/10 J]
FR/SA: 22.50^D
- **BAYMAX - RIESIGES ROBOWABOHU - 3D** [6/4 J]
SA/SO: 10.45^D
- **SPONGEBOB SCHWAMMKOPF - 3D** [6/4 J]
SA/SO: 11.00-SA/SO/MI: 15.20^D
- **FÜNF FREUNDE 4** [6/4 J]
SA/SO: 11.15-SA/SO/MI: 13.30^D
- **PADDINGTON** [0/0 J]
SA/SO: 13.00^D
- **Ballet - Théâtre Bolchoï de Moscou: ROMEO ET JULIETTE** [14/12 J]
SO: 16.00^{Ov/d}
- **KINGSMAN: THE SECRET SERVICE** [14/12 J]
MI: 20.45^D

PATHE PLAZA

Steinentorstr. 8 pathe.ch

- **SEVENTH SON - 3D** [12/10 J]
16.00-FR/MO/DI: 13.45
FR/SO/DI: 18.15
SA/MO/MI: 20.30^D
- **BAYMAX - RIESIGES ROBOWABOHU - 3D** [6/4 J]
FR/SO/DI: 20.30
SA/MO/MI: 18.15^{E/d/f}
- **BAYMAX - RIESIGES ROBOWABOHU - 3D** [6/4 J]
SA/SO/MI: 13.45^D

REX

Steinenvorstadt 29 kitag.com

- **FOCUS** [12/10 J]
14.30/17.30-FR-DI: 20.30
MI: 21.00^{E/d/f}
- **AFRIKA - DAS MAGISCHE KÖNIGREICH - 3D** [6/4 J]
15.00^D
- **FIFTY SHADES OF GREY** [16/14 J]
18.00-FR-DI: 21.00^{E/d/f}
- **kitag Opera Live: LA TRAVIATA** [8/6 J]
MI: 20.30^{E/d}

STADTKINO 42

Klostergasse 5 stadtkinobasel.ch

- **LE FABULEUX DESTIN D'AMÉLIE POULAIN** [6/4 J]
FR: 16.00^{F/d}
- **FAIL-SAFE** [16/14 J]
FR: 18.30-SO: 13.00-MI: 21.00^{E/d}
- **DR. STRANGELOVE OR: HOW I LEARNED TO STOP WORRYING AND LOVE THE BOMB** [16/14 J]
FR: 21.00-SO: 18.00^{E/d}
- **THE FUGITIVE KIND** [16/14 J]
SA: 15.15^{E/d}
- **SERPICO** [16/14 J]
SA: 17.30^{E/d}
- **LA CITÉ DES ENFANTS PERDUS** [12/10 J]
SA: 20.00-MI: 18.30^{F/d}
- **DELICATESSEN** [16/14 J]
SA: 22.15^{F/d}
- **UN LONG DIMANCHE DE FIANÇAILLES** [14/12 J]
SO: 15.15^{F/d}
- **NETWORK** [16/14 J]
SO: 20.00^{E/o}
- **THE SEA GULL** [12/10 J]
MO: 18.15^E
- **THE HILL** [16/14 J]
MO: 21.00^{E/o}

STUDIO CENTRAL

Gerbergasse 16 kitag.com

- **BIRDMAN (ODER) DIE UNVERHOFFTE MACHT DER AHNUNGSLOSIGKEIT** [12/10 J]
14.45/20.15^{E/d/f}
- **WHIPLASH** [12/10 J]
17.30^{E/d/f}

FRICK MONTI

Kaistenbergstr. 5 fricks-monti.ch

- **USFAHRT OERLIKE** [8/6 J]
FR/MO: 18.00^{Dialekt}
- **FIFTY SHADES OF GREY** [16/14 J]
FR-MO/MI: 20.15^D
- **ASTERIX IM LAND DER GÖTTER - 3D** [6/4 J]
SA/SO/MI: 15.00^D
- **HONIG IM KOPF** [6/4 J]
SA: 17.00-SO: 11.00^D
- **SCHWEIZER HELDEN** [8/6 J]
SO: 17.00^{Dialekt}

LIESTAL ORIS

Kanonengasse 15 oris-liestal.ch

- **HONIG IM KOPF** [6/4 J]
17.45^D
- **AMERICAN SNIPER** [16/14 J]
FR-DI: 20.30^D
- **SPONGEBOB SCHWAMMKOPF - 3D** [6/4 J]
SA/SO: 13.45^D
- **SPONGEBOB SCHWAMMKOPF** [6/4 J]
MI: 13.45^D
- **ASTERIX IM LAND DER GÖTTER - 3D** [6/4 J]
SA/SO: 15.45^D
- **ASTERIX IM LAND DER GÖTTER** [6/4 J]
MI: 15.45^D
- **REMBRANDT - DIE LETZTEN WERKE** [12/10 J]
SO: 11.00^D
- **KINGSMAN: THE SECRET SERVICE** [14/12 J]
MI: 20.30^D

SPUTNIK

Poststr. 2 palazzo.ch

- **USFAHRT OERLIKE** [8/6 J]
FR-SO: 15.30^{Dialekt}
- **STILL ALICE** [8/6 J]
18.00^{E/d/f}
- **SAMBA** [10/8 J]
20.15^{F/d}
- **MITTEN INS LAND** [0/0 J]
SO: 11.00^{Dialekt}
- **FÜNF FREUNDE 4** [6/4 J]
SO: 13.30^D

SISSACH PALACE

Felsenstrasse 3a palacesissach.ch

- **TRAUMFRAUEN** [12/10 J]
18.00^D
- **HONIG IM KOPF** [6/4 J]
20.30^D
- **ASTERIX IM LAND DER GÖTTER** [6/4 J]
SA/SO/MI: 14.00^D
- **INTO THE WOODS** [8/6 J]
SA/SO/MI: 16.00^D
- **CAMINO DE SANTIAGO** [8/6 J]
SO: 10.30^D



IN DIESER WOCHE: ES WIRD ENG AUF DER ERDE.



Impressum

TagesWoche
5. Jahrgang, Nr. 10;
verbreitete Auflage:
23 846 Exemplare (prov. Wemf-
beglaubigt, weitere Infos:
tageswoche.ch/+sbaj6),
Gerbergasse 30,
4001 Basel
Herausgeber
Neue Medien Basel AG
Redaktion
Tel. 061 561 61 80,
redaktion@tageswoche.ch

Die TagesWoche erscheint
täglich online und jeweils am
Freitag als Wochenzeitung.

Chefredaktion
Dani Winter (Redaktionsleiter),
Remo Leupin (Leiter Print)
Digitalstrategie
Thom Nagy
Creative Director
Hans-Jörg Walter
Redaktion
Amir Mustedanagić
(Leiter Newsdesk),
Reto Aschwanden
(Leiter Produktion),
Renato Beck,
Tino Bruni (Produzent),
Yen Duong,
Karen N. Gerig,
Simon Jäggi,

Christoph Kieslich,
Valentin Kimstedt,
Marc Krebs, Felix Michel,
Hannes Nüsseler (Produzent),
Matthias Oppliger,
Florian Raz,
Jeremias Schulthess,
Andreas Schwald,
Livio Marc Stöckli
(Multimedia-Redaktor)
Redaktionsassistenten
Béatrice Frefel
Layout/Grafik
Petra Geissmann,
Daniel Holliger
Bildredaktion
Nils Fisch

Korrektorat
Yves Binet, Balint Csontos,
Chiara Paganetti,
Irene Schubiger,
Martin Stohler,
Dominique Thommen
Lesermarkt
Tobias Gees
Abodienst
Tel. 061 561 61 61,
abo@tageswoche.ch
Verlag
Olivia Andrighetto,
Tel. 061 561 61 50,
info@neuemedienbasel.ch
Geschäftsleitung
Tobias Faust

Leitung Werbemarkt
Kurt Ackermann
Werbemarkt
Cornelia Brey, Felix Keller,
Hana Spada,
Cheryl Dürrenberger
(Assistentin), Tel. 061 561 61 50
**Unterstützen Sie unsere Arbeit
mit einem Jahresbeitrag**
Supporter: 60 Franken pro Jahr
Enthusiast: 160 Franken pro Jahr
Gönner: 500 Franken pro Jahr
Mehr dazu: tageswoche.ch/join
Druck
Zehnder Druck AG, Wil
Designkonzept und Schrift
Ludovic Balland, Basel

ratur eingereicht hat. Vor allem, was die Verbreitung, aber auch was die einzigartige Originalität seines Romans angeht.

Patrick Süskind hat nur sehr wenige Werke geschrieben und er gebärdet sich bis heute ausgesprochen öffentlichkeitsscheu. «Das Parfum» jedoch wurde bislang weit über 20 Millionen Mal verkauft, in beinahe 50 Sprachen übersetzt und 2006 mit Starbesetzung verfilmt – übrigens mit finanzieller Hilfe von Mitproduzentin Gigi Oeri.

Ein böses Genie

Die «Geschichte eines Mörders», wie es im Untertitel heisst, ist eigentlich schnell erzählt und so vielen Leserinnen und Lesern ja eh in unauslöschlicher Erinnerung: Es ist die Lebensgeschichte von Jean-Baptiste Grenouille, der im 18. Jahrhundert in Paris – «am allerstinkendsten Ort des gesamten Königreichs» – auf unappetitliche Weise in die Welt geworfen wird und am Schluss brutal ums Leben kommt.

Es ist die Geschichte eines Menschen mit übermenschlichem Geruchssinn, aber ohne Eigengeruch. Eines Menschen, der als Kleinkind in der grauenvoll stinkenden Gosse den sicheren Tod überwindet und sich dann auf dem olfaktorisch geprägten Lebensweg vom Gerbergehilfen über den genialen Parfümeur auf seiner wahnhaften Suche nach dem ultimativen Geruchserlebnis zum Massenmörder entwickelt – oder zwangsläufig entwickeln muss.

«Das Parfum» ist aber vor allem eine düstere Ode «auf das flüchtige Reich der Gerüche». Auf epische Art und Weise brachte Süskind damit zu Papier, was die Leserinnen und Leser normalerweise nur im unterschwelligem Bewusstsein wahrnehmen und was im hormonell geprägten Dasein doch eine ungemein wichtige Rolle zu spielen scheint.

Was zu erschnüffeln wäre

Wer «Das Parfum» gelesen hat, nimmt die Welt anders wahr. Sieht sie nicht nur, hört nicht nur hin, fühlt nicht allein, sondern riecht sie plötzlich ganz intensiv. Immer der Nase nach, auch wenn die Düfte der Gegenwart nicht mehr die Extreme haben mögen wie die des 18. Jahrhunderts in Paris.

Wie nachhaltig und intensiv olfaktorische Empfindungen sein können, lässt sich derzeit auch im Museum Tinguely nach erleben. In einer faszinierenden Ausstellung mit dem Titel «La belle Haleine – Der Duft der Kunst» führt das Haus ebenfalls in das Reich des olfaktorischen Sinnes. Es ist eine Ausstellung, die sich mit der und über die Nase ergründen lässt.

Es ist eine Ausstellung, die man erlebt beziehungsweise erschnüffeln haben sollte. Wie auch Süskinds Roman ein Werk ist, das man eigentlich gelesen haben muss. Vielleicht jetzt gerade wieder oder zum ersten Mal, bevor oder nachdem man die Ausstellung im Museum Tinguely besucht. Die Reihenfolge ist egal. Einfach immer der Nase nach.

tageswoche.ch/+mb6k9

x



«Air de Paris» von Duchamp. FOTO: © SUCCESSION MARCEL DUCHAMP / 2015, PROLITTERIS, ZÜRICH

Kultwerk #171 «Das Parfum»

Vor 30 Jahren brachte Patrick Süskind etwas zu Papier, das uns die Welt nicht mit den Augen sehen lässt.

Immer der Nase nach

von Dominique Spirgi

Patrick Süskind (*1949) stellt den Protagonisten seines Romans in eine Reihe mit den ganz grossen Bösewichten der (Literatur-) Geschichte: «Und wenn sein Name (...) heute in Vergessenheit geraten ist, so sicher nicht deshalb, weil Grenouille diesen berühmteren Finsternägeln an Selbstüberhebung, Menschenverachtung, Immorali-

tät, kurz an Gottlosigkeit nachgestanden hätte, sondern weil sich sein Genie und sein einziger Ehrgeiz auf ein Gebiet beschränkte, welches in der Geschichte keine Spuren hinterlässt: auf das flüchtige Reich der Gerüche.»

«Das Parfum» heisst das Werk, das den Namen seines Autors in den Reigen der namhaftesten Grössen der deutschen Lite-

Ein Museum wird zum Labyrinth, die Nahrungsaufnahme zum Grillfest – Nürnberg reizt verschiedene Sinne.

Dürer und Rostwürste

von Martin Stohler

Hans Sachs, Albrecht Dürer, Bratwürste und Lebkuchen, die Nürnberger Prozesse – im Zusammenhang mit dem Namen der zweitgrössten Stadt Bayerns stellen sich die unterschiedlichsten Assoziationen ein.

Tritt man aus dem Bahnhof, erblickt man einen Turm und die imposante Stadtmauer: Kein Zweifel, Nürnberg war schon im späten Mittelalter eine reiche und mächtige Stadt. Diesen Eindruck verfestigt auch die imposante Burganlage, die über der Altstadt thront.

Ganz in der Nähe der Burg steht das Haus, in dem einst der Maler und Grafiker Albrecht Dürer (1471–1528) lebte und arbeitete. Heute befindet sich darin ein Museum, das dem Leben und Werk dieses faszinierenden Künstlers gewidmet ist. Ein paar Schritte weiter erwartet uns die Skulptur eines überlebensgrossen Hasen, eine Hommage an eines der bekanntesten Werke des Meisters.

Bittersüßes Eheleben

An einen anderen berühmten Sohn der Stadt, den Schuhmacher und Dichter Hans Sachs (1494–1576), erinnert ein im ersten Moment reichlich skurril anmutender Brunnen in der Nähe des Weissen Turms. Das von Bildhauer Jürgen Weber geschaffene Werk aus den 1980er-Jahren setzt das Gedicht «Das bittersüsse eheliche Leben» des Schuhmacher-Poeten in drastische Bilder um.

Am Weissen Turm selbst weckt eine kleine Inschrift Erinnerungen an ein anderes Kapitel der Stadtgeschichte. Der Torbau aus dem 13. Jahrhundert brannte 1944 aus und wurde erst 1958 wieder instand gesetzt. Nürnberg wurde im Zweiten Weltkrieg wiederholt bombardiert, was massive Zerstörungen nach sich zog.

Mit ihren Angriffen auf die Stadt der nationalsozialistischen «Reichsparteitage» wollten die Alliierten einen symbolträchtigen Ort des Dritten Reiches treffen. Im Dokumentationszentrum Reichsparteitag

gelände kann man sich über diese dunkle Zeit eingehend informieren.

Es gibt viele Gründe, ein Wochenende in Nürnberg zu verbringen. Die zahlreichen Museen, die man hier findet, sind – wohl nicht nur für mich – ein gewichtiger. Wir entschieden uns für einen Besuch des Neuen Museums für Kunst und Design und des Germanischen Nationalmuseums.

Würste vom Buchenholzrost

Das Gebäude des Neuen Museums ist selbst ein Kunstwerk und jenes des Nationalmuseums ein grosses Labyrinth, in dem man sich trotz Plan leicht verirren kann. Ein Labyrinth, in dem es erstaunliche Schätze zu entdecken gibt, beispielsweise der kegelförmige Goldblechhut aus Ezelsdorf-Buch, der auf die Zeit zwischen 1000 und 900 vor Christus datiert wird.

Kulinarisch geht es in Nürnberg eher deftig zu. Nürnberger Bratwürste, vorzüglich mit Fasskraut und einem Bier, sind omnipräsent. In der «Historischen Bratwurstküche zum Gulden Stern» («the oldest sausage restaurant in the world») werden sie auf dem Buchenholzrost gebraten. Für Touristen fast schon ein Muss: «Wer hier nicht war, war nicht in Nürnberg», so das Motto des Hauses.

tageswoche.ch/+9khr5 ×

Anbeissen

Nürnberger Bratwürste mit Kraut in der Historischen Bratwurstküche zum Gulden Stern an der Zirkelschmiedgasse 26.

Anschauen

Die Schätze des Germanischen Nationalmuseums an der Kartäusergasse 1.

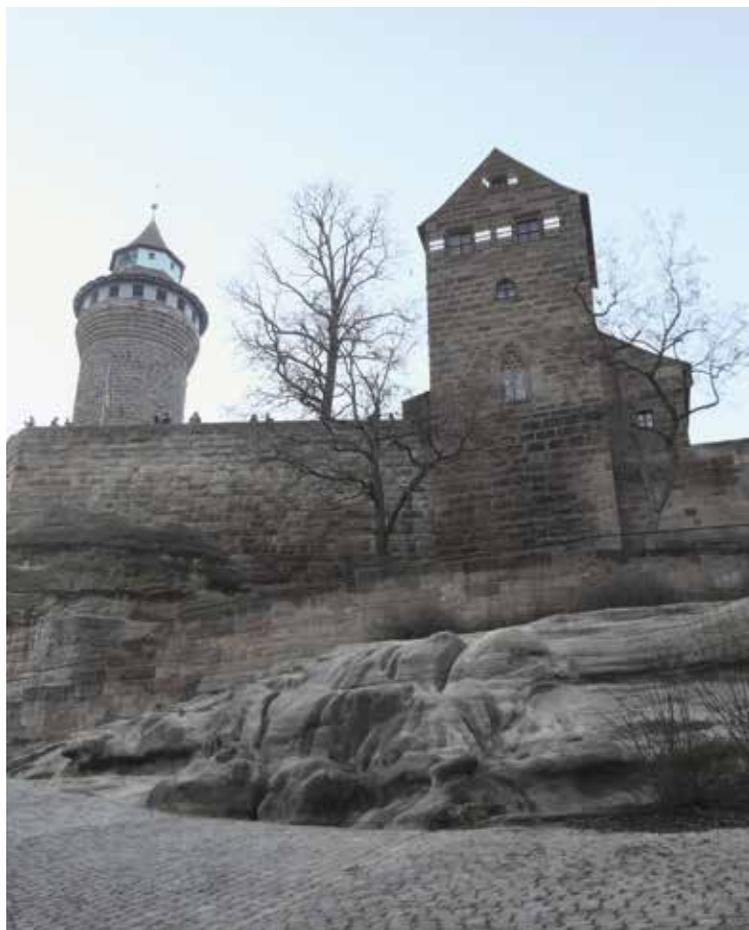
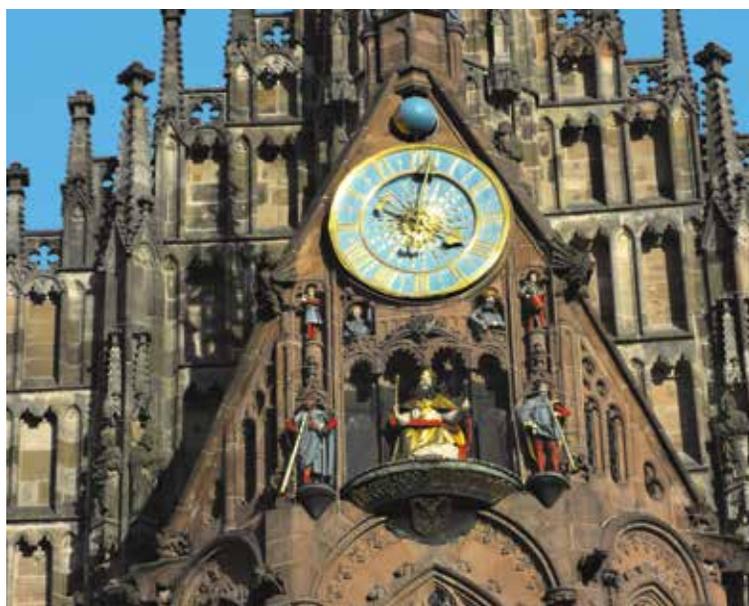
Abliegen

Hotel Leonardo am Rande der Altstadt in einer Gewerbezone an der Zufuhrstrasse 22.



Der Brunnen zu Ehren von Hans Sachs, Männlein an der Frauenkirche und die mittelalterliche Burg.

FOTOS: MARTIN STOHLER



Mechanische Geräte altern gut – digitale Geräte werden zu Elektroschrott. Oder Edelkitsch.

Bling-Bling statt Klick-Klick

von Hans-Jörg Walter

Der Kamerasammler ist ein spezielles Tier, knapp verwandt mit dem Uhrensammler. Beide hätscheln ihre Schmuckstücke und stellen sie mit Handschuhen und Staubpinsel bewaffnet in ihre Glasvitrinen. Praktisch niemand verwendet die Geräte für ihren ursprünglichen Zweck, also als Zeitmesser oder zum Fotografieren. Auf Kameraauktionen erzielen seltene Stücke zuweilen astronomische Preise.

Schaut man sich durch diverse Sammlungen durch, bemerkt man, dass praktisch nur analoge Kameras gesammelt werden. Die ab den Nullerjahren auf den Markt gekommenen Elektrokameras werden links liegen gelassen. Seit der Digitalisierung der Fotografie ist es schwierig für

Kamerafreunde; analoge Geräte genügen noch Jahrzehnte nach ihrer Fertigung den höchsten Ansprüchen. So konnte im Jahr 2000 eine zwanzigjährige gut erhaltene Kamera den Bedürfnissen eines Profis gerecht werden. Digitalkameras aber wollen einfach nicht richtige Sammlerstücke werden, irgendwie sind Elektrogeräte im Alter nicht so sexy wie mechanische Bildfänger. (Uhrenvergleich: Wer sammelt denn schon Quarzuhren?) So enden die digitalen Apparate als Elektroschrott statt in den Vitrinen der Kamerastreicher.

Die Edelmarke Leica, die hauptsächlich Kameras für Liebhaber oder Mochteger Cartier-Bressons baut, will die Sammler der Zukunft verwirren. Gemeinsam mit dem Künstler Lenny Kravitz (ja, der!) wurde die

Leica M-P «Correspondent» erschaffen, ein Sammlerstück im Stile legendärer Reportagekameras. Extra von Hand gealtert, mit eingravierten Gebrauchsspuren wie nach 20 Jahren hartem Einsatz, wirkt die moderne Digitalkamera wie ein komischer Witz: Der Retrochic mit künstlicher Gebrauchspatina kostet 27 000 Franken und wird bestimmt nur wenige bedeutsame Bilder schiessen. Aber der Besitzer wird das Juwel als Schmuckstück um seinen Hals hängen oder, eben, in eine Vitrine stellen.

Das Frisieren von Serienmodellen hat eine lange Tradition, so gibt es unzählige Edelmetallversionen bekannter und unbekannter Kameras, die nebst Bling-Bling auch funktionstüchtig sind. Sehr schön: eine goldene «Alpa», made in Switzerland, Baujahr 1980. Oder eine «Rollei Platin» mit Echsenleder.

22-karätige Sofortbildkameras

Alle klassischen Luxusmaterialien werden verarbeitet: Silber, Gold, Platin, Kroko- und Schlangenleder, Urushi-Lack, Elfenbein oder Edelsteine. Polaroid baute in Kooperation mit Cartier vier mit Saphiren besetzte 22-karätige Sofortbildkameras. So gibt es allerlei Kombinationen von Kamera- und Luxusmarken. Leica mit Hermes. Stella McCartney mit Canon. Auch Automarken werden beliebt: Leica mit Audidesign, Hasselblad mit Ferrari.

In der freien Wildbahn sind mir noch keine gepimpten Kameras begegnet; diese Spezialeditionen sind vielleicht bei Ölscheichs oder Diktatoren als Geschenke beliebt. Oder eben bei heimlichen Sammlern, die ihre Schätze wohlweislich in Edeldahlresoren verbergen. Das Einzige, was sie vor die Linse bekommen, ist das Unfoto-genste überhaupt – absolute Dunkelheit.

tageswoche.ch/+drsoz

×

Ein Schnäppchen: Diese 24 goldenen Kameras wurden letzten November für nur 12 000 Euros versteigert.

FOTO: WESTLICHT



BSCENE

The Basel Clubfestival. Strong Music since 1996.

6. & 7. MÄRZ 2015

WWW.BSCENE.CH

 **starticket**
PRINT AT HOME

KASERNE | PARTERRE | GARAGE | KUPPEL | ACQUA LOUNGE | SUD | HIRSCHENECK | JAZZCAMPUS CLUB | SOMMERCASINO

KLEINANZEIGEN

Suchen und bieten: Kleinanzeigen auf tageswoche.ch

Mitte Oktober ging das erste Angebot online, mittlerweile gehört die Kleinanzeigen-Rubrik zu den beliebtesten Angeboten auf unserer Website. Der Kindersitz, dem die Tochter erwachsen ist, der Bauernschrank, der in der neuen Wohnung keinen Platz mehr hat, aber auch Dienstleistungen oder Jobangebote können Sie hier unter die Leute bringen. Alles, was Sie dazu brauchen, ist ein Profil und eine E-Mail-Adresse, unter der man Sie kontaktieren kann. Eine Auswahl der Kleinanzeigen publizieren wir in unserer Wochenausgabe.

WEINFLASCHENGESTELL

Für 280 Flaschen 7,5 dl oder 1 l. Material aus Gusseisen schwarz. 2 Türen mit Vorhängeschloss abschliessbar. Sehr kompakt h.b.t. 172x105x60 cm. Preis Fr. 100.-. Standort: Basel.

GOLDSCHMIEDE-BANK/ -WERKZEUGE

Suche Zweithand-Goldschmiede-Bank und -Werkzeuge zu kaufen.

TEPPICH AUS FILZ VOM DÄNISCHEN HERSTELLER HAY

HAY Dot's-Teppich Modell Big Dot blue. Dimensionen: 1,50 x 2,00 Meter. Material: Filzkugeln, zusammengebunden. Designer: Sholten & Baijings. Zustand: sehr gut, einzig 5 Filzkugeln sind etwas tiefer, da ein schwerer Sessel darauf stand. Der Filz sollte sich aber wieder lockern lassen. Neupreis: Fr. 1650.- (Gopfl! Einrichtungen), Verkaufspreis: Fr. 600.- (verhandelbar!).

MACBOOK AIR 11 ZOLL, 1.7 GHZ CORE I7

Äusserer Zustand: kaum sichtbare Gebrauchsspuren. Technischer Zustand: Das Gerät wurde geprüft und funktioniert einwandfrei. Neupreis: 1529.-. 3 Monate Garantie auf Hardware. Technische Daten: Prozessor 1.7 GHz Core i7, 8 GB Arbeitsspeicher (1600MHz DDR 3 SO). Grafikkarte: Intel HD Graphics 5000 mit 1536 MB. Speicherkapazität: 500 GB. SSD Bildschirmdiagonale: 11 Zoll. Bildschirmauflösung: 1366 x 768. Modellbezeichnung: MacBookAir 6,1. Akku: Nur 100 Ladezyklen. Im Angebot enthalten MacBook Air Netzkabel, Software OS X Mavericks 10.9 LibreOffice (Microsoft Word und Excel kompatibel). Auf Werkseinstellungen zurückgesetzt Fr. 1299.-.

GUDEREIT HERRENRAD 130.-

28" Herrenfahrrad Marke Gudereit, 21 Gänge, guter Zustand. Bremsen funktionieren sehr gut, gerade neue Bremsbeläge drauf. Gangschaltung schaltet auch sauber durch. Licht abmontiert, da ständig was kaputt war, dafür zwei einfache, helle LEDs drangemacht. Schutzbleche hab ich auch weggemacht, siehe Fotos. Sofort fahrbereit! Fr. 130.-.