

TagesWoche

N° 21
Freitag, 25.05.2018
CHF 5.-

Gastroszene Basel

Unternehmer wie Raphael Wyniger mischen mit ihren Restaurantgruppen die Basler Gastroszene auf.

BEIZ UM BEIZ

8. BILDRAUSCH — FILMFEST BASEL 30.05.—03.06.18



Siegerfoto Woche 9: Mein Baudenkmal

Michael Gunti, Basel

9 Themen - 9 Sieger
21.03 - 25.05.2018

www.tageswoche.ch/meinebaukultur

Fotowettbewerb
#MeineBaukultur

PATRIMONIO2018
KULTURBEZ2018
PATRIMONIO2018
PATRIMONIO2018
RESERVE SCHAU EN GUARDIA



Mohamed Salah / S. 24 FOTO: REUTERS



Schnell war Salah schon, als er für Basel spielte. Für Liverpool schießt er nun auch Tore. Alex Frei erzählt, wie er dem Ägypter «die letzte Geste» vor dem Abschluss beibrachte.

Steuerreform 17 / S. 22 FOTO: H.-J. WALTER



Warum hilft die SP bei der Verknüpfung von AHV und Steuerreform, Frau Fetz?

Raubkunst / S. 28 FOTO: ZVG



Müssen europäische Museen Kunst aus ehemaligen Kolonien zurückgeben?

Philip Gallati	S. 4
Wochenschau	S. 16
Bildstoff	S. 18
Bestattungen	S. 20
Supersach	S. 32
Wochenendlich	S. 33
Kreuzworträtsel	S. 34
Impressum	S. 34

Knackeboul / S. 21

Heul doch, Hetero! Kaum wird der weisse Herrenmensch in seinem Allmachtsanspruch hinterfragt, jammert er rum. Eine Abrechnung mit dem Mimimi.



Jeremias
Schulthess
Redaktor

Zusammen statt allein

Wussten Sie, dass der «Braune Mutz» einer Zürcher Grossfirma gehört? Gastronomiegruppen: Dazu zählen nicht mehr nur «Burger King» oder «Mister Wong», dazu gehört vielleicht auch Ihre Lieblingsbeiz – ohne dass Sie es wissen. Denn äusserlich wirkt das Restaurant vielleicht so, als werde es autonom geführt. Dabei gehört es zu einer Gastronomiegruppe, so wie immer mehr Basler Restaurants.

Die Basler Beizenwelt ist im Wandel: Der eigenständige Wirt, der ein Restaurant führt, kann immer seltener überleben. Der Trend heisst: zusammen statt allein.

Für die Traditionsbeiz, die zumachen muss, ist das eine traurige Entwicklung. Die Wirtin des Kleinbasler «Torstübli», die wir zum Zmittag trafen, kann ihr Lokal dank Stammkunden gerade so halten. Sie schimpft über Gruppen, die immer mehr Restaurants übernehmen. Andere Beizer, wie Raphael Wyniger, der mit dem «Teufelhof» begann und mittlerweile zu den grössten Gastronomen der Stadt gehört, hat uns bei einem selbstgebrauten Bier erklärt, warum sein Unternehmen auch mit zehn Betrieben ein soziales, nachhaltiges Projekt bleibt.

Wie auch immer man den Wandel bewerten will – eines ist klar: Dank den Gastrounternehmern, die seit einigen Jahren die Branche umwälzen, bleibt das vielfältige Angebot in der Basler Gastroszene erhalten.

Der Konkurrenzdruck ist härter denn je. Baslerinnen und Basler geben immer weniger in Restaurants aus, gleichzeitig wächst das Angebot an Restaurants. Logisch, wird dadurch der Überlebenskampf immer härter.

Solange die Restaurantgruppen in Basel eine überschaubare Grösse haben, lokal verankert bleiben und nicht wie in Zürich monopolartige Zustände entstehen, muss man diese Entwicklung nicht verdammen. Denn es sind auch die Konsumenten, die davon profitieren. Sie bezahlen günstige Preise, weil Gruppen günstiger einkaufen und produzieren. Und die Angestellten behalten ihre Jobs, weil eine Gastrogruppe weniger schnell in finanzielle Turbulenzen gerät als ein einzelner Betrieb.

Bis jetzt ist in Basel also alles im Rahmen. Gehen Sie wieder einmal auswärts essen – es darf auch ein Lokal sein, das zu einer Gruppe gehört. ×

Philip Gallati

von Olivier Joliat

Der langsamste Bassist Basels bietet in seinem Laden ein Sortiment von Traubensaft-Gärungen aus Fass und Amphoren an.

Philip Gallati ist mehr Pragmatiker als Philosoph: «Wer wissen will, wie unbehandelte Wein schmeckt, soll selber kosten.» Also füllt er die Gläser auf dem Tresen seines frisch eröffneten Ladens Vive le Vin mit seinem Liebling der Woche, ein «Vin naturel» aus Savoyen. Die Traube wurde biodynamisch angebaut, der Wein ist ungefiltert und kaum geschwefelt.

Bis Ende 2017 arbeitete der heute 55-Jährige selbst zwischen den Rebstöcken. Zuletzt forschte der studierte Önologe acht Jahre am Institut für biologischen Landbau in Frick mit traditionellen und neuen Traubensorten. Dabei ist Bio nur das Mindestlevel der Weine in Gallatis Laden.

Die meisten Winzer von Naturweinen wirtschaften biodynamisch, nach der strengen Lehre Rudolf Steiners. «Der Esoterik stehe ich skeptisch gegenüber», sagt Gallati. Aber die Anthroposophie verändert manche Winzer durchaus zum Positiven: «Sie kümmern sich mehr um die Natur und ihre Kreisläufe. Das führt zu mehr Ruhe, Gelassenheit und damit zu interessanteren, lebendigeren Weinen.»

Kontrolliertes Nichtstun

Die Bewegung hin zu Naturweinen entstand schon Ende der 1970er-Jahre im Beaujolais. Auf den wirtschaftspolitischen Druck der USA reagierten französische Winzer mit einer Philosophie des Laisser-faire. Gallati: «Vins naturels entstehen durch kontrolliertes Nichtstun. Wein muss man nicht machen, sondern begleiten.»

Die eigentliche Geburtsstube und auch der Gipfel der Bewegung findet sich aber in Georgien. Dort werden die Trauben seit 8000 Jahren mit Haut und Stiel in Ton-Amphoren gefüllt, im Frühjahr ist der Wein dann gegärt. In Frankreich erfreut sich der Naturwein bei trendbewussten Trinkern oder Anhängern der «Slow Food»-Bewegung zunehmender Beliebtheit.

Warum das so ist, wird beim zweiten Glas, nun draussen am Tischchen auf dem Trottoir, klarer. Der Wein schmeckt jetzt runder, weniger spritzig als beim ersten Schluck. Gallati nickt: «Vins vivants beginnen, einmal geöffnet, wieder zu atmen und ändern ihren Charakter. Aber selbst nach ein paar Tagen an der Luft kann man sie noch immer trinken.»



«Wein muss man nicht machen, sondern begleiten», ist Önologe und Shilf-Bassist Philip Gallati überzeugt.

FOTO: NILS FISCH

Es plaudert sich gut am Tisch. Ist es die ungewohnte Perspektive, der Wein, das Abendlicht? Die Ecke entwickelt ein Flair von Boulevard. Haben die St.-Johann-Hipster den vor drei Wochen eröffneten Laden schon gestürmt?

«Vins naturels sind eher Rock 'n' Roll», winkt Gallati ab, «nicht nur, weil viele dieser wilden Winzer selber Musik machen.» Sie folgten derselben Philosophie wie gute Songwriter, die ihr Publikum dank Leidenschaft, Talent und Charakter fänden. «Ein guter Winzer hat Gefühl für den Wein und produziert nicht für die Kundenschaft», sagt Gallati. Zudem sei die Szene international bestens vernetzt, wie eine Subkultur eben – und sie könne feiern!

Apropos Rock 'n' Roll und Genuss: Was halten eigentlich Gallatis Mitmusiker von

seinen Weinen? Die Formation Shilf, die als langsamste Band Basels gilt, da sie seit 1994 erst fünf Alben veröffentlicht hat, bezeichnet sich selbst als Lo-Fi-Gourmet Pop. Und es heisst, nur mit exzellentem Essen könne man Shilf auf auswärtige Bühnen locken. Lieber treffe sich die Band wöchentlich im Proberaum, wo die Aufmerksamkeit jeweils einem mitgebrachten Wein gelte, bevor ein Ton gespielt werde.

Von Dornach ins St. Johann

«Stimmt!», kommentiert der Shilf-Bassist dieses Gerücht lachend. Doch getrunken würden längst nicht nur seine Weine. Gallati will seine Kollegen nicht bekehren, ist sich aber sicher, dass er es trotzdem wird. Denn seit er vor ein paar Jahren auf der Suche nach neuem Input auf den

Naturwein kam, schmecken ihm selbst alte Lieblinge kaum mehr. Schuld sei Peter Bucher von «Irrunei», Gallatis Lieblingsweinhandlung in Dornach. Der sei auch verantwortlich dafür, dass es Vive Le Vin gebe. Denn weil Bucher an Weihnachten beschloss, seinen Laden zu schliessen, hat Gallati dessen Sortiment nun ins St. Johann geholt.

Wer nun eine neue Weinerfahrung in Weiss, Rot, Orange oder mit dem Vin jaune, einem staubtrockenen Kraftbolzen aus dem Jura, machen will, stellt sich am besten freitags oder samstags an den Tresen von Vive Le Vin. Dann öffnet Gallati jeweils ein paar Flaschen zum Testen. Bald soll es dazu auch noch Musik ab Platte geben – die neuen Klänge von Shilf müssen allerdings noch etwas länger reifen. ×

Gastroszene Basel

Wer ein einzelnes Restaurant führt, kann kaum mehr überleben. Der Trend heisst Restaurantgruppen. Fünf Wirte erklären den Wandel in der Basler Gastroszene.

ALLEIN GEHST DU EIN





Das «Rhyschänzli» muss nicht jeden Platz besetzen, um profitabel zu sein – es gehört zu einer Restaurantgruppe.

FOTOS: NILS FISCH

von Jeremias Schulthess

Es ist 12 Uhr an einem Donnerstag, Zmittagzeit im Restaurant Rhyschänzli. Etwa zehn Gäste sitzen im Lokal, die meisten Plätze sind leer. «Stellen Sie sich vor, ich wäre Einzelunternehmer und mir würde nur das «Rhyschänzli» gehören», sagt Hermès Beurret, der die Restaurantgruppe Rhyschänzli künftig von seinem Vater übernehmen soll. «Dann wäre ich an einem Mittag wie diesem ultranervös. Ich weiss aber, im «Union Diner», das auch uns gehört und an einer Hochfrequenzlage in der Steinen liegt, ist heute sehr viel los. Das gibt einem Sicherheit.»

Hermès Beurret und sein Vater Jérôme Beurret verkörpern einen Typ Wirt, den es in Basel noch nicht allzu lange gibt: den Gastronunternehmer. Die Rhyschänzli-Gruppe, die Vater Beurret in den letzten zehn Jahren aufgebaut hat, umfasst neun Restaurants, darunter das «Rhyschänzli» und das «Union». Die Gruppe wächst und wächst, andere Gastronomen gehen hingegen in Konkurs.

Zum Beispiel Ivan Savicevic, der sein Restaurant kürzlich schliessen musste. Er spricht mit Wehmut über die Zeit, als er im

«Birseckerhof» bis zu 16 Stunden am Tag arbeitete, in der Küche stand, Gäste bediente. Seine Geschichte über die Basler Gastroszene klingt entsprechend anders als Beurrets Erfolgsstory. Wie kann es sein, dass das eine Unternehmen floriert, während das andere zugrunde geht?

Gruppen machen mehr Umsatz

Wir haben mit Wirten, Unternehmern und Insidern über den Strukturwandel in der Basler Gastroszene gesprochen. Dabei wird eines klar: Den Typ Savicevic, den traditionellen Wirt, der kocht, serviert, Lohnabrechnungen schreibt, die Buchhaltung führt und am Ende des Tages den Kehrriecht zusammenträgt, diesen Typ gibt es in Basel immer seltener.

Den Gastronunternehmer, der mehrere Restaurants führt, Investoren sucht, Personalprofis anstellt, Mitarbeitende coacht und fürs grosse Ganze schaut, diesen Typ trifft man dagegen immer häufiger. Es ist auch der Typ, der im schwierigen Geschäft mit der Gastronomie bestehen kann. Das grosse Wehklagen der Wirte – es ist nur vonseiten der Individualgastronomen zu hören. Für den Typ Gastronunternehmer ist der laufende Strukturwandel hingegen eine Chance.

«Das Geschwätz in der Basler Gastroszene ist gross» – Hermès Beurret.



Konglomerate wie die Rhyschänzli-Gruppe, Wyniger-Gruppe oder Berest-Gruppe (siehe Box auf Seite 11) wuchsen in den letzten Jahren markant. In Zürich ist diese Entwicklung mit Gastrogruppen wie Candrian oder Bindella schon vor Jahren ins Laufen gekommen.

Die Individualgastronomen bilden zwar mit rund 75 Prozent aller Basler Gastrobetriebe noch immer die Mehrheit. Aber die Gastronomieguppen haben mehr Anteile am Gesamtumsatz, nämlich rund 50 Prozent, so schätzt der Basler Wirteverband.

Der Trend zu Restaurantgruppen sei auch in Basel deutlich spürbar, sagt Maurus Ebnetter vom Wirteverband Basel-Stadt: «Individualbetriebe haben nur noch dann eine Chance, wenn die Eigentümer hohe Eigenleistungen erbringen.»

So wie Ivan Savicevic.

Er habe seinen Job «mit Leib und Seele gemacht», sagt er. Seit 1994 arbeitete Savicevic im «Birseckerhof». Zuerst im Service, später als Koch und Geschäftsführer. «Es war immer mein Traum, mein eigenes Restaurant zu führen», erklärt der 48-Jährige. 2009 ergab sich die Gelegenheit dazu. Als der alte Chef aufhörte, fragten die Gäste Savicevic: «Warum machst du nicht dein eigenes Restaurant auf?»

Savicevic, damals Chef de Service, bewarb sich und konnte das Restaurant übernehmen. «Gäste, mit denen ich sehr eng befreundet war, haben mich finanziell unterstützt. Ohne sie hätte ich das nicht geschafft.»

«Wenn man etwas mit Leidenschaft macht, braucht man keine Schule.»

Ivan Savicevic,
ehemals Wirt «Birseckerhof»

Nach der Übernahme lief zuerst alles gut. Das Restaurant hatte einen guten Ruf – dank einem guten Koch und Ivan Savicevics Charme. Die Gäste kamen gern in den «Birseckerhof», nahmen in Kauf, dass sie auch im Sommer drinnen sitzen mussten.

Dann stellte sich Savicevic an den Herd. Er habe schon immer gerne für Freunde gekocht, erklärt er, und diese hätten zu ihm gesagt: «Mit deinen Kochkünsten gehörst du in die Küche.» Eine Kochlehre hat Savicevic nie gemacht. Er sagt: «Wenn man etwas mit Leidenschaft macht, braucht man keine Schule.»

Der «Birseckerhof» macht zu

Doch mit dem Schritt in die Küche begann der Niedergang. Nicht weil Savicevics Kochkünste nichts getaugt hätten. Er habe hervorragend gekocht, sagen ehemalige Stammgäste. Das Problem war vielmehr, dass ihm die Kontrolle über das

Restaurant und die Finanzen nach und nach entglitt.

Er sei eben ein Perfektionist, erklärt Savicevic. Also habe er immer nur die besten Produkte gekauft, jeden Teller eigenhändig garniert. Das kostete Zeit und Geld. Was jeder Gastrounernehmer als Erstes macht – die Marge von einem Menü berechnen –, Savicevic hatte dafür keine Zeit, weil er nur auf das Essen und seine Gäste schaute.

Er kochte alles à la minute. Jede Pasta, jeder Risotto wurde zubereitet, während der Gast im Restaurant sass. Die Wartezeiten zogen sich in die Länge. Unter einer Stunde erhielt kein Gast den Hauptgang. Savicevic gab in der Küche alles, doch die Gäste wurden immer weniger. Dann, im vergangenen Februar, war es vorbei. Savicevic konnte unter anderem die Miete nicht mehr bezahlen und musste den Betrieb einstellen.

Die Fehler, die er in den letzten Jahren im «Birseckerhof» machte, fasst Savicevic so zusammen: «Ich habe das Restaurant aufgebaut und geführt, ohne an mich selbst und die Finanzen zu denken. Es hätte mir sicher geholfen, wenn ich bestimmte Arbeiten abgegeben hätte.»

Vom «Rhyschänzli» zur Gastrogruppe

Die Erfolgsgeschichte der Rhyschänzli-Gruppe beginnt mit einer Geschäftsaufgabe. Der Wirt des Restaurants Rhyschänzli an der Elsässerstrasse hört im Alter von 73 Jahren auf. Jérôme Beurret, der früher in der Modebranche tätig war, übernimmt das Lokal 2008. Was vormals eine Quartierbeiz war, die nur von Stammgästen frequentiert wurde, macht Beurret innert kurzer Zeit zu einem Szenelokal mit stadtweiter Ausstrahlung.

Nachdem das «Rhyschänzli» Fahrt aufgenommen hat, wagen sich Beurret und sein Geschäftspartner Stefan Grieder an ein neues Projekt: die Kasernen-Buvette. Prompt kriegen sie den Zuschlag und servieren im Sommer 2011 die ersten Burger am Rhein.

Das Geschäft mit der Buvette läuft so gut, dass die Gastrounernehmer schon bald das nächste Projekt anvisieren: das Restaurant Union, das bis dato in ein Kultur- und Begegnungszentrum integriert gewesen war. Wie am Rhein wollen sie dort junge Leute mit Burgern anlocken. Auch das funktioniert.

Von da an wächst die Restaurantgruppe – benannt nach dem Ursprungslokal Rhyschänzli – weiter und weiter. Heute zählt die Gruppe neun Restaurants und die Traditions-Confiserie Beschle, woran sich die Gastrounernehmer erst kürzlich beteiligten.

Welches Restaurant zur Gruppe dazu kommt, überlässt die Gruppe nicht einfach dem Zufall. Mal ist es die Lage, die besticht, mal das Lokal oder ein bestimmtes Zielpublikum, das dort verkehrt. Meistens laufe es so, dass man von einem Lokal höre, das frei werde – «das Geschwätz in der Basler Gastroszene ist gross», sagt



«Es hätte geholfen, wenn ich bestimmte Arbeiten abgegeben hätte» – Ivan Savicevic.

Der Beizenboom in Zahlen

Seit 1995 hat sich die Zahl der Restaurants in Basel von 480 auf 935 Betriebe mehr als verdoppelt. Das liegt insbesondere daran, dass in diesem Jahr die sogenannte Bedürfnisklausel im Gastronomiegesezt abgeschafft wurde. Das Gesetz verbot die Eröffnung von neuen Lokalen, wenn der Kanton kein Bedürfnis danach sah. Die Zahl der Restaurants schnellte in der Folge hoch, der grosse Boom hielt bis etwa 2006 an. Laut Wirtverband Basel ist mittlerweile eine Sättigung erreicht, ein kleines Wachstum sei aber noch zu beobachten.

Maurus Ebnetter vom Wirtverband sagt, Wirte würden im Durchschnitt vier bis fünf Jahre in einem Betrieb bleiben. Die «bz Basel» rechnete kürzlich vor, dass von 31 Beizen, die 2014 eröffneten, heute nur noch 14 existieren. Allein 2017 wurde bei über 28 Gastrobetrieben in Basel der Konkurs eröffnet.

Und noch ein Trend lässt aufhorchen: Heute geben Baslerinnen und Basler trotz viel grösserem Angebot weniger in Restaurants aus als im Jahr 2000. Das zeigen die Zahlen des Statistischen Amtes Basel-Stadt. In der Kategorie Schnellverpflegung stiegen die Zahlen seit 2000 hingegen stark. Der Durchschnittsbasler und die Durchschnittsbaslerin geben heute also weniger in klassischen Restaurants aus, aber deutlich mehr für Imbiss und Take-Away.

Hermès Beurret, den Vater Beurret vor drei Jahren in der Geschäftsleitung platzierte. Manchmal schaue sich dann jemand von der Gruppe das Lokal an. «In etwa 80 Prozent der Fälle sagen wir ab, da zum Beispiel die Lage nicht stimmt, die Küche zu alt ist und so weiter.»

Ein Kriterium für eine Neueröffnung sei auch, dass die Gruppe an verschiedenen Standorten in der Stadt präsent sein will. Auch die Lokalgrösse spielt eine Rolle: «Manche Restaurants sind für uns zu klein, andere vielleicht zu gross. Dann müssen wir absagen, weil es nicht in unser Konzept passt.»

Wachstum dank Investoren

Dass die Gruppe so schnell so gross wird, habe man nicht von Anfang an beabsichtigt, erklärt Hermès Beurret im neuen «Rhyschänzli» neben dem Novartis-Campus, wo das Restaurant 2015 hinzog. Hermès Beurret isst zum Zmittag einen Salat. Er habe gerade einen Burger

probiert, deshalb sei sein Hunger nicht mehr gross.

An die Anfangszeit, in der Hermès Beurret im Betrieb ab und zu aushalf, erinnert er sich so: «Die Gründer der Gruppe sahen, es ist schwierig nur mit dem «Rhyschänzli» zu überleben. Also sagten sie sich: «Wir machen ein zweites Restaurant.» Dann kam ein drittes dazu, und die Entwicklung nahm ihren Lauf.»

Dass die Rhyschänzli-Gruppe wachsen konnte, verdankt sie auch einem Investor, dem Mitgründer von Carhartt, Edwin Fäh. Dieser stieg 2014 in die Rhyschänzli-Gruppe ein, gab wohl einen beachtlichen Batzen, hält sich aber grösstenteils von Geschäft und Öffentlichkeit fern.

Heute wollen die Beurrets die Abhängigkeit von Investoren verringern. Aktuelle Projekte, also neue Restaurants, könne man grösstenteils aus dem Firmenkapital finanzieren, sagt Hermès Beurret. «Im Moment denken wir aber nicht ans Wachsen. Es geht erst einmal darum, die neuen Pro-

jekte zum Laufen zu bringen. Was dann kommt, wissen wir selbst noch nicht.»

Um zu erfahren, wie das Wirten ging, bevor die Gastrounternehmer aufkamen, lohnt sich ein Besuch im Kleinbasler «Torstübli». Das Lokal ist eine Zeitmaschine zurück ins 20. Jahrhundert. Die Tische und Stühle sind aus Holz, schlicht gehalten, an den Wänden hängen Vogel-Gryff-Zeichnungen, die Vorhänge zieren Baslerstab-Muster. Das alles ist in ein gelbes Licht getaucht, das von den Deckenlampen fällt.

Die Wirtin, Lotti Weber, sitzt mit etwa sieben Gästen am Tisch und isst das Mittagmenü. Die übrigen Gäste – der «Mittwochsstammtisch» – haben bereits gegessen. Auf dem Tisch stehen leere Weinflaschen und volle Gläser.

Ein Leben für das «Torstübli»

Der Altersdurchschnitt liegt über 60. Weber, strahlend blonde Haare und leuchtend orange Fingernägel, serviert seit 20 Jahren währschafte Küche im «Torstübli». Sie hat das Lokal von einer Genossenschaft gepachtet. Anders als Savicevic steht Weber nie in der Küche. Sie macht den Service, schaut zu ihren Gästen, schreibt Lohnabrechnungen und macht Arbeitspläne.

Beim Wort «Restaurantgruppe» verzieht sie das Gesicht: «Schrecklich!», wirft sie ein. «Wir haben ja bald nur noch das!» Einen Betrieb wie das «Torstübli» gebe es wohl nicht mehr lange. «Ich bin jeden Tag hier, die Leute kommen, um mich zu sehen. Bei einer Restaurantgruppe ist das kaum möglich. Ich habe grosse Zweifel, ob es dort gelingt, echte Beizer zu finden, die mit Herzblut dabei sind.»

«Das Geld muss man eisern jeden Tag zur Bank bringen. Du darfst es nicht anrühren.»

Lotti Weber, Wirtin «Torstübli»

Denn auf die Details komme es an. «Gestern abend kam ein Vater mit seiner Tochter. Ich habe gesehen, dass er nicht mehr gut sieht. Also habe ich ihn am Arm genommen und zur Toilette begleitet. Der hatte eine Riesenfreude. Welcher Wirt macht das denn noch?»

Wie schafft sie es, die Finanzen neben allem anderen im Griff zu behalten? Lotti Weber schaut streng, hebt den Finger und sagt: «Das Geld muss man eisern jeden Tag zur Bank bringen. Du darfst es nicht anrühren.»

Webers Leben spielt sich im «Torstübli» ab. Sie ist immer da, wenn die Beiz offen ist. Und wenn das Lokal am Wochenende geschlossen bleibt, ist Weber trotzdem da, denn sie wohnt in der Wohnung über dem Restaurant. Etwa 90 Stunden pro Woche arbeite sie, sagt die 74-Jährige und lacht. «Leider geht es jedes Jahr kontinuierlich

«Die Leute kommen, um mich zu sehen» – Lotti Weber.





«Wir wachsen nicht um des Wachstums willen» – Raphael Wyniger.

bergab», erklärt Weber. Es würden fast nur noch Stammkunden kommen, diese halten sie noch über Wasser. Wie lange will sie noch weitermachen? «Das ist mein Leben! Wenn ich hier aufhören würde, wissen Sie, was dann passiert?» Sie macht eine Bewegung mit dem Daumen nach unten: «Prrrrrrrr.» Was sie damit meint: Es wäre vorbei – mit ihr und dem «Torstübli».

Einer, der richtig losgelegt hat, ist Raphael Wyniger. Der 43-Jährige hat inner-

halb von zehn Jahren eine Gastronomiegruppe aufgebaut, die mittlerweile zehn Betriebe zählt – alles eigenständig, ohne Hilfe von Investoren.

Seine Erfolgsstory beginnt im «Teufelhof». Sein Glück war wohl, dass er 2008 das Gasthaus samt Immobilie am Leonhardsgraben kaufen konnte. «Meine Mittel waren begrenzt, das Risiko extrem hoch», sagt Wyniger, während wir in einem engen Durchgangsraum im verwinkelten «Teu-

felhof» sitzen. Der Kauf ging kurz vor der Finanzkrise über die Bühne. «Damals habe ich schon gezittert, wie es weitergeht.» Es ging sehr gut weiter für Wyniger. Den «Teufelhof» brachte er auf Vordermann, er eröffnete das «1777» im Schmiedenhof, das «Ufer7» am Unteren Rheinweg und gerade eben übernahm Wyniger auf einen Schlag weitere fünf Restaurants, darunter das «800 Grad Steakhouse» sowie ein kleines Hotel beim Badischen Bahnhof.

Die grössten Gastronomiegruppen in Basel

SV Group: Sie unterhält rund 16 Betriebe, darunter einige grosse Personalrestaurants.

Tavero AG: Die Tochterfirma von Roche führt mehrere Personalrestaurants sowie das «Chez Jeannot» im Museum Tinguely. Die Tavero AG und SV Group gehören wohl zu den grössten Dienstleistern in der Basler Gastronomie.

Gastrag AG: Zur Gruppe gehören «Mister Wong», «Papa Joe's», «Mr. Pickwick», «Da Roberto», «Kohlmanns», «Kuuhl», «Stadtcasino».

Berest-Gruppe: Dazu gehören «Gifhüttli», «Löwenzorn», «Goldener Stern», «Weiher Schloss Bottmingen», «Noohn», «Schützenhaus», «St. Jakob», «Ramazzotti», «R90» und «Café Merian». Neben diesen Betrieben nehmen weitere Restaurants Dienstleistungen der Berest-Gruppe in Anspruch. Diese bleiben betriebswirtschaftlich autonom, profitieren aber von tieferen Einkaufspreisen und Beratungen.

Wyniger-Gruppe: Seit Kurzem zählt die Gastrogruppe von Raphael Wyniger zehn Betriebe: – «Teufelhof», «1777», «Ufer7», «Styx-Bar», «Caveau Bâle», «800 Grad Steakhouse», «Minamoto», «Matisse», «Brasserie La Rose» sowie das Hotel Royal.

Rhyschänzli-Gruppe: «Rhyschänzli», Kasernen-Buvette, «Union», «Union Diner», «Strada 4058», «Des Arts», «Sud» und neuerdings auch das «Klingeli».

Candrian Catering: In Zürich gehören rund 30 Betriebe zur Gruppe – darunter vier Burger-King-Filialen. In Basel sind es bis jetzt sechs Lokale: «Brauner Mutz», «Kunsthalle», «Nordsee», «Il Baretto», «Blueberry Bakery» und «Campari Bar».

Bindella: In Zürich führt die Gruppe 23 Restaurants, in Basel bis jetzt nur eines: das «Latini».

Sicherheit für die Mitarbeitenden

Wann ist sein Restoranthunger gestillt? «Stand heute haben wir eine Grösse erreicht, die ein schlagkräftiges Unternehmen abbildet und mit der wir für die Zukunft gewappnet sind.» Ganz ausschliessen, dass er weitere Restaurants übernehmen könnte, will Wyniger aber nicht. «Sie kennen das Sprichwort: Sag niemals nie. Vielleicht gibt es in Zukunft auch schöne Opportunitäten, die wir noch wahrnehmen können. Aber wir wachsen nicht um des Wachstums willen.»

Die Grösse, welche die Wyniger-Gruppe nun erreicht hat, sei auch für die Mitarbeitenden ein Vorteil. «Wir wollen in unseren Betrieben nicht konsolidieren und Leute entlassen, wie es in manchen Grosskonzernen geschieht. Wir wollen Sicherheit und Stabilität auch für unsere Mitarbeiter – und das schaffen wir, indem wir eine gewisse Grösse erreichen.» Wyniger spricht von einer «Professionalisierung auf allen Ebenen» – etwas, das Savicevic im «Birseckerhof» nicht erreichen konnte und Weber im «Torstübli» wohl gar nicht erstrebenswert findet.

Auch die Gäste profitierten von der Grösse seiner Restaurantgruppe, erklärt



Lucas di Giusto, Loïc Vrignaud und Gaël di Giusto (v.l.) betreiben «La Manufacture».

Raphael Wyniger. «Beim Einkauf von Waren staune ich manchmal selbst, wie viel wir durch die Menge einsparen können. Das ist heute matchentscheidend.» Die tieferen Einkaufspreise würde er «wenn immer möglich auch an die Gäste weitergeben».

«Es braucht auch lokal verankerte Unternehmen in unserer Grösse, in denen nicht der Gewinn im Vordergrund steht, sondern die Qualität.»

Raphael Wyniger,
Gastrounternehmer

Mit den Restaurants, die Wyniger erst kürzlich übernahm, kommt der Gastro-Unternehmer auf über 200 Mitarbeitende. Wie schafft er es, einen guten Draht zur Belegschaft zu behalten? Bei den Restaurants, die bereits länger in der Wyniger-Gruppe sind, kenne er alle Mitarbeitenden persönlich und sei auch mit allen per Du. Bei den neuen ist dies aus verständlichen Gründen noch nicht so.

Tische und Stühle aus der Brocki

Beim Gespräch wird deutlich, dass der Marketingprofi Wyniger Wert darauf legt, seinen Betrieb ins richtige Licht zu rücken. Sein Plädoyer: «Es kann nicht alles «Accor» (internationales Hotelunternehmen; Anm. d. Red.) sein und auch nicht alles ein einzelnes Restaurant. Es braucht auch

lokal verankerte Unternehmen in unserer Grösse. Wir wollen und müssen dies sein mit einem Unternehmen, in dem nicht der Gewinn im Vordergrund steht, sondern die Gäste, die Mitarbeitenden, die Qualität und das spezielle Ambiente.»

Einen Weg, den keiner der bisher Beschriebenen beschritt, ging Gaël di Giusto, als er gemeinsam mit seinem Bruder und einem guten Freund das Burgerrestaurant «La Manufacture» eröffnete. Sie waren Quereinsteiger, hatten wenig Kapital, wenig Erfahrung und legten einfach mal los. Weil das Geld fehlte, besorgten sie sich Tische und Stühle aus der Brockenstube, schlifften diese dann mit Freunden eigenhändig ab und strichen die Wände des Lokals gleich selbst.

Vom Quereinsteiger zum Phänomen

Dann, als das Restaurant im Gundeli aufging, seien sie völlig überrumpelt worden. «Wir wurden zerstört», sagt di Giusto und meint damit die Heerscharen von Kunden, die das Restaurant heimsuchten. Niemals hätten sie damit gerechnet, dass in den ersten Tagen so viele Gäste kommen würden.

Irgendwann am ersten Abend seien die Brötchen ausgegangen. Sie mussten also in der Küche neue backen, die dann noch warm auf den Teller kamen. Di Giusto arbeitete in den ersten Tagen quasi durch, an Schlaf war nicht zu denken.

Heute ist der 31-jährige Elsässer ganz entspannt. Die Hektik ist der Routine gewichen. Bei einem Kaffee im Restaurant an der Hochstrasse erklärt er, wie sie es innerhalb von zwei Jahren schafften, ein erfolgreiches Restaurant, ein Café sowie einen Stand im Kleinbasler «Klara» aufzuziehen.

Das Restaurant an der Hochstrasse ist auch zwei Jahre nach der Eröffnung jeden Abend voll. Von den drei Standorten laufe das Ursprungslokal am besten, sagt di Giusto. Der Stand im «Klara» verbuche ebenfalls Gewinn. Das Café an der Elisabethenstrasse, wo Kaffee und Bagel serviert werden, habe hingegen am Anfang Verluste gemacht, nach dem harzigen Start laufe es mittlerweile aber deutlich besser.

Dass ihr Konzept so schnell so viel Erfolg hatte, ist auch für die drei Elässer ein Phänomen. Waren sie einfach zur rechten Zeit am richtigen Ort? «Ich glaube nicht», sagt di Giusto. Ihre Kunden kämen nicht nur aus dem Gundeli, di Giusto glaubt, das Lokal hätte mit demselben Konzept auch woanders funktioniert. Ihre Produkte, von denen sie so viel wie möglich selbst herstellen wollen, die Nachfrage nach Burgern – das sei Teil des Erfolgs.

Klare Rollenverteilung

Aber auch, dass die Betreiber ihre Aufgaben genau definierten. «Ich mache alles, was Papier ist», sagt di Giusto. Sein Bruder schau zum Café und dem «Klara»-Restaurant und der Dritte im Bund kümmere sich um die Küche.

Gutes Personal zu finden, das sei das Schwierigste, sagt di Giusto. Auch deshalb rekrutiert er langjährige Freunde aus dem Elsass. Seine Mutter ist auch mit an Bord. Sie leitet das Bagel-Café an der Elisabethenstrasse.

«Ich kann mir nicht vorstellen, dass die Leute plötzlich keine Burger mehr essen wollen.»

Gaël di Giusto, «La Manufacture»

Die Vorteile der Expansion spüren die Unternehmer, wenn sie statt zehn gleich 20 Liter Sauce anrühren können. Bei den Einkaufspreisen mache sich die grössere Menge ebenfalls bemerkbar, so di Giusto. Und schliesslich mache es keinen grossen Unterschied, ob er für 20 oder 30 Mitarbeitende die Lohnabrechnungen schreibe.

Ist das Risiko nicht gross, dass das Unternehmen zu schnell wächst? Andere Jungunternehmer erlebten im «Santa Pasta» oder im «Huckebein» nach einer Erfolgswelle ein jähes Ende. Di Giusto überlegt kurz und sagt dann: «Nein, ich kann mir nicht vorstellen, dass die Leute plötzlich keine Burger mehr essen wollen.»

Die drei Quereinsteiger träumen bereits von weiteren Burger-Restaurants, zum Beispiel in Genf. Ein Ende des Booms ist für sie nicht in Sicht. ×



Je grösser eine Restaurantgruppe ist,
desto tiefer sind die Einkaufspreise.
Davon profitiert auch die Kundschaft.



Was machen wir jetzt damit? Lukas Ott schaut sich «seine» Stadt an.

FOTO: DIRK WETZEL

Lukas Ott

Der neue Kantons- und Stadtentwickler von Basel ist seit über einem Vierteljahr im Amt. Was hat sich verändert?

«Ich bin kein Haudrauf»

von Dominique Spirgi

Freie Sicht aufs Rathaus und das quirlige Treiben auf dem Marktplatz: Lukas Ott hat von seinem Schreibtisch aus das Zentrum der Stadt stets im Blickfeld. Doch zu den Kernaufgaben des neuen Leiters Kantons- und Stadtentwicklung gehört es, das Büro zu verlassen. «Unterwegs sein ist sehr wichtig für mich und meine Arbeit; offen sein für Begegnungen», erzählt Ott der TagesWoche.

Mit zum Gespräch gebeten hat Ott seinen Stellvertreter und Leiter der Fachstelle Stadtteilentwicklung, Roland Frank. Damit scheint der Amtsleiter beweisen zu wollen, dass er ein ausgeprägter Teamplayer ist – etwas, was er später im Gespräch mehrfach betont. Er bewege sich nicht als Solitär durch die Stadt, sagt Ott. Teamarbeit sei sehr wichtig, denn alleine wäre das nicht zu schaffen. Entsprechend spricht Ott meistens in der Wir- und nicht in der Ich-Form.

«Das Portfolio umfasst die vier Fachstellen Grundlagen und Strategien, Wohnraumentwicklung, Stadtteilentwicklung und Integration. Diese Schlüsselthemen sind von entscheidender Bedeutung für die Weiterentwicklung von Basel-Stadt und haben zugleich einen starken übergreifenden Bezug zuein-

ander. Es erlaubt eine ganzheitliche Sichtweise, aus der in Zusammenarbeit mit den einzelnen Fachdepartementen in der Verwaltung ein Mehrwert entstehen soll. Es geht darum, immer wieder aktiv die systemimmanente Trägheit oder Abhängigkeit, die durch die Departementalisierung entsteht, zu überwinden, um eine integrale Entwicklung der Stadt und des Kantons aus der Gesamtsicht zu ermöglichen.»

Teamarbeit also. Wie lebt Ott das vor? Was sagt sein Stellvertreter? Als Ott das Büro kurz verlässt, um Kaffee zu holen, kann dieser unüberwacht sprechen. Frank bestätigt: Teamarbeit, das werde derzeit wirklich gelebt. Ob sich die Zusammenarbeit verbessert habe, seit Thomas Kessler weg ist? Ein vieldeutiges Lächeln. Man könnte es als ein Ja interpretieren.

Gegenüber dem Journalisten halten sich auch andere Mitarbeiter des Amtes vornehm zurück. Aber die Spatzen pfeifen es von den Dächern, dass der Leitungswechsel weit herum als Gewinn wahrgenommen wird.

Koordination und Kooperation

Der Chef kommt zurück. Etwas vom Ersten, das einem bei ihm auffällt, ist sein ernster, wacher und zugleich nachdenklicher Blick, der unter dem beschwingten Bogen seines weissen Mittelscheitels hervorblitzt. Ott ist jemand, der genau zuhört und reflektiert antwortet. Etwas gar reflektiert für einen Journalisten, der gerne knackige Aussagen wiedergeben möchte. «Meine private Meinung darf keine Rolle spielen, von mir ist Professionalität gefordert», sagt er. Unter Professionalität scheint er Zurückhaltung in seinen Aussagen zu verstehen:

«Es ist wichtig, nicht von vornherein genau wissen zu wollen, wohin sich die Stadt entwickeln soll.»

«Wir müssen verhindern, selbstreferenziell zu werden. Wir dürfen nicht unterschätzen, was alles stattfindet und uns wichtige Hinweise für die Stadtentwicklung liefern kann: Gestern Abend war ich bei der Delegiertenversammlung des Stadtteilsekretariats Grossbasel-West, eine Begegnung mit allen Vertretern der Quartierorganisationen und politischen Parteien. Zuvor durfte ich an der Jubiläumsfeier 40 Jahre Kontaktstelle Eltern und Kind im St. Johann teilnehmen oder habe mich an einer Bauprojekt-Präsentation der Stiftung Habitat beteiligt, um nur einige Beispiele zu nennen. An solchen Anlässen erfahre ich, wo der Schuh drückt, was die Erwartungen und Wünsche der Bevölkerung sind, aber auch, was für konkrete Projekte bereits laufen.»

Ott ist tatsächlich sehr präsent in der Stadt. Und er hört hin: Das Wichtigste sei, offen zu sein für verschiedene Verständnisse und Sichtweisen, «und nicht von vornherein genau wissen zu wollen, wohin sich die Stadt entwickeln soll», sagt Ott. «Ich bin kein Haudrauf. Es braucht vor allem Koordination und noch viel mehr Kooperation.» Koordination und Kooperation innerhalb seines Amtes, mit der Politik und der Verwaltung und im Kontakt mit der Bevölkerung.

«Keine Effekthascherei»

Ganz anders hat man da die Begegnungen mit Thomas Kessler in Erinnerung, der stets den Eindruck vermittelte, alles ganz genau zu wissen. Auf jede Frage hatte der umtriebige Vorgänger von Ott eine passende Antwort bereit. Nicht selten hatte man das Gefühl, dass dessen Ausführungen spontanen Gedanken entsprangen. Und immer wieder eckte er auch bei seinem Chef, dem damaligen Regierungspräsidenten Guy Morin, an, wenn er ohne Rücksprache mit überraschenden Vorschlägen an die Öffentlichkeit trat. Etwa damit, die Schiffflände als Zone des öffentlichen Schiffverkehrs wie das Bahnhofsumfeld für Abend- oder Sonntagsöffnungszeiten freizugeben.

Ott lässt sich nicht aus der Reserve locken. Auf die Frage, was für Erfolgserlebnisse er in seiner Amtszeit bereits verbuchen konnte, folgt wie so oft im Gespräch eine längere Denkpause. Dann formuliert er wie folgt: «Ich habe das Privileg, meine Arbeit zu einem Zeitpunkt aufgenommen zu haben, an dem sich ein hohes Entwicklungspotenzial in der Stadtentwicklung zeigt – mit all den ehemaligen Industriearealen, die umgewandelt werden. Das wäre in diesem engen Stadtkanton mit seinen 37 Quadratkilometern Fläche vor einigen Jahren noch kaum vorstellbar gewesen. Jetzt ist Basel die Schweizer Stadt mit den grössten Entwicklungsflächen gegen innen überhaupt.»

Aber was ist mit persönlichen Erfolgserlebnissen? «Die inhaltliche Positionierung auf dem Wolf-Areal, das als Smart-City-Pionierquartier entwickelt werden soll, ist ein solches Erfolgserlebnis, wenn man auf der Stufe von Blockbustern bleiben möchte.»

Aber das will Ott wenig überraschend nicht: «Wir können nicht nur Kassen-schlagerpolitik machen, die Stadt muss sich auch im Kleinen bewegen, es geht auch um die Menschen, die schon da sind, und nicht nur um diejenigen, die wir nach Basel locken möchten. Mir geht es aber nicht um Effekthascherei. Es sind eher die kleinen, beharrlichen Schritte, die ich als Erfolgserlebnisse empfinde: Wenn man es schafft, in Zusammenarbeit auf einem fruchtbaren Weg vorwärtszukommen, wenn Aufgaben und Projekte vorankommen und sie vor allem für die Politik rezipierbar werden. Sie sollen letztlich Erfolg und Bestand haben. Begegnungen auf ver-

schiedenen Ebenen, die tragfähige Lösungen anstossen und ermöglichen, sind meine Erfolge.»

Der Journalist hätte es gerne etwas konkreter. Reicht zum Beispiel die Vorgabe von mindestens 15 Prozent günstigem Wohnraum auf dem Entwicklungsgebiet Klybeck plus?

«Wir stehen bei Klybeck plus noch ganz am Anfang. Es geht nicht nur darum, genügend Wohnraum zur Verfügung zu stellen – das ist unverzichtbar –, es geht auch darum, gut durchmischten und bezahlbaren Wohnraum zu schaffen. Es geht um Vielfalt und Belebung in diesem städtischen Kosmos: Verschiedene Ansprüche von verschiedenen Anspruchsgruppen müssen erfüllt werden. Es steht noch viel inhaltliche Konkretisierungsarbeit bevor, beim Wohnen und Arbeiten und mit der nötigen Durchlässigkeit. Gerade mit der breiten Mitwirkung, die unter Federführung der Kantons- und Stadtentwicklung durchgeführt wird, sollen die Bedürfnisse der Einwohnerinnen und Einwohner einfließen können.»

«Ich habe es keinen Moment bereut, das Stadtpräsidium in Liestal hinter mir zu lassen.»

Konkreter geht es offenbar nicht. Oder noch nicht. Aber vielleicht etwas persönlicher? Fühlt er sich als Kantons- und Stadtentwickler von den Machern in der Politik und Verwaltung ernst genug genommen? Hört man auf ihn? «Ich habe es keinen Moment bereut, das Stadtpräsidium in Liestal hinter mir zu lassen», erwidert Lukas Ott.

Es braucht eine dicke Haut

Fragt man in der Verwaltung nach, entsteht der Eindruck, dass man sich noch immer an die Vermittlungs- und Koordinationsarbeit der Kantons- und Stadtentwicklung gewöhnen muss. Otts Vorgänger ist es nicht gelungen, genügend Akzeptanz zu schaffen. Aber nun schätze man Otts kommunikative Art und sein pragmatisches Vorgehen.

Ott selber sagt, dass er überall sehr weit offene Türen vorfinde und auf sehr viel Goodwill stosse. Seine Arbeit bedinge aber auch eine dicke Haut.

«Ich muss mich damit abfinden, dass man es nie allen recht machen kann», erklärt Ott. Zuweilen benötige ich neben der Hartnäckigkeit auch eine gewisse Frustrationstoleranz. Ich fühle mich jedoch sehr wohl in dieser Aufgabe, mit ihren Chancen und Potenzialen. Ich habe es keinen Moment bereut, das Stadtpräsidium in Liestal hinter mir zu lassen und die Basler Kantons- und Stadtentwicklung zu übernehmen.»

Basel mangelt es an Dynamik

von TaWo

Mehr als 13 000 gemeinnützige Stiftungen gibt es in der Schweiz laut dem Stiftungsreport 2018. Auf 10 000 Einwohner kommen also 15,6 Stiftungen. Laut dem Dachverband der Förderstiftungen SwissFoundations ist das ein europäischer Spitzenwert. Zudem herrsche grosse Dynamik in der Stiftungslandschaft Schweiz. So sei die Hälfte der gemeinnützigen Stiftungen in den letzten 20 Jahren entstanden.

In der Stiftungsstadt Basel war 2017 allerdings wenig Dynamik zu spüren. Zwar haben 875 Stiftungen ihren Sitz in Basel-Stadt und 317 in Basel-Landschaft – dies mit einem Gesamtvermögen von knapp 17 Milliarden Franken – doch die meisten der insgesamt 364 Neugründungen gab es 2017 in Zürich (57), Genf (55) und Zug (47). Basel verzeichnete nur 15 Neugründungen.

Im Report heisst es dazu: «Während Basel über einen vermögenden, aber relativ statischen Stiftungssektor mit wenigen Neugründungen und Liquidationen verfügt, gibt es in Zürich viel mehr Aktivität und damit im Vergleich auch einen eher jungen Stiftungssektor.»

Frischer Wind würde der Basler Stiftungslandschaft guttun, sagt Georg von

Schnurbein, Professor für Stiftungsmanagement und Leiter des Center for Philanthropy Studies (Ceps) der Uni Basel: «Es wäre wünschenswert, wenn es auch hier Neugründungen zu internationalen Themen wie Klima, Migration oder Forschung und Wissenschaft gäbe.» Neue Stiftungen seien entstanden, wo auch sonst internationale Entwicklungen und Innovation stattfinden. Für den Finanzmarkt ist das Zürich, für globale Organisationen Genf, für Hilfswerke Bern, für Blockchain-Technologie und Kryptowährungen Zug.

Basel fördert vielfältig

Wie auf dem Stiftungsradar des Reports ersichtlich wird, fördern die Basler Stiftungen dafür auffallend ausgewogen. Während in Zürich, Genf und Bern ein bis zwei Stiftungszwecke herausragen, verteilen sich diejenigen in Basel relativ gleichmässig auf Kultur, Soziales, Gesundheit und Umwelt. Der Zweck Bildung und Forschung liegt an zweiter Stelle. In diesem Bereich erwartet Georg von Schnurbein am ehesten Bewegung in Basel: «Die Diskussion um die Finanzierung der Universität wird vermutlich dazu führen, dass Bürgerinnen und Bürger diese unterstützen möchten. Es sind oft öffentliche Debatten, die zu Stiftungsgründungen führen.»

Der Stiftungsreport wird jährlich vom Verband SwissFoundations, dem Center for Philanthropy Studies der Uni Basel und dem Zentrum für Stiftungsrecht der Uni Zürich herausgegeben. Beide Zentren gibt es seit zehn Jahren. ×

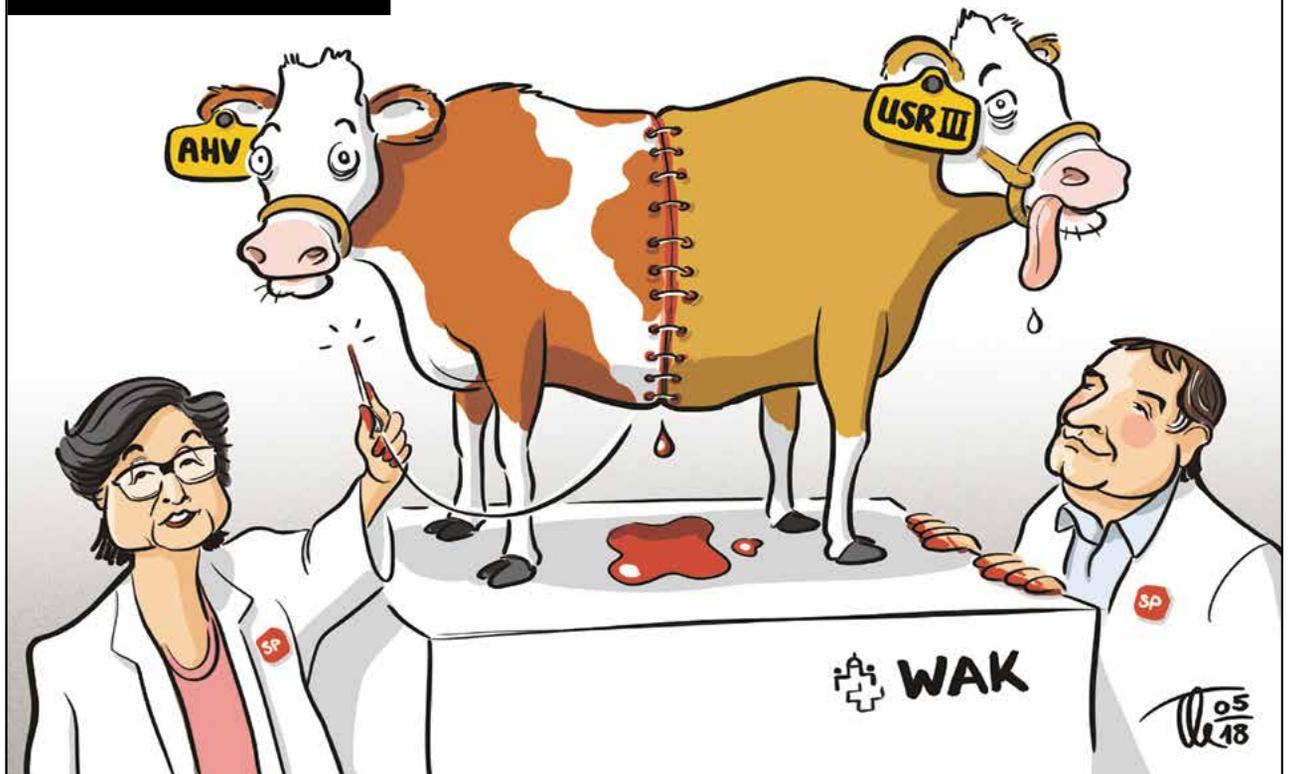


Turbo-Kübel macht schlapp

von Yen Duong

Die vor drei Wochen aufgestellten solarbetriebenen Turbokübel mit eingebauter Müllpresse sind bereits wieder von der Mittleren Strasse und aus dem Teichgässlein verschwunden. Sie waren ständig überfüllt und darum schmissen die Leute ihren Müll einfach neben den Kübel. Ein Grund für die Überfüllung waren zu grosse Kartons, denn die Presse dieser Kübel kommt mit Pizzaschachteln nur ungenügend zurecht. Darum will die Stadtreinigung die High-Tech-Müllschlucker nicht mehr im Umfeld von Take-Aways aufstellen. Derzeit läuft die Suche nach geeigneteren Standorten. ×

Gesehen von Tom Künzli



Tom Künzli ist als Illustrator für verschiedene Zeitungen und Zeitschriften tätig. Der 43-Jährige wohnt in Bern.

Weder Kreuz noch Kopftuch für Justitia

von TaWo

Das Personal der baselstädtischen Gerichte darf während Verhandlungen keine sichtbaren religiösen Symbole mehr tragen. Der Gerichtsrat Basel-Stadt hat eine entsprechende Bestimmung erlassen. Die neue Regelung tritt im Sommer in Kraft und gilt während den Verhandlungen für das ganze Gerichtspersonal, vom Volontär bis zur Präsidentin. Unter die verbotenen Symbole fallen gemäss Bestimmung Kopftuch, Turban, Kippa oder andere religiöse Kopfbedeckungen ebenso wie etwa eine christlich-klerikale Tracht oder ein Kreuz. Von der neuen Regelung nicht betroffen sind die Prozessparteien, deren Rechtsvertretungen, Dolmetscherinnen, Gutachter sowie Zeuginnen und Zeugen.

Die Gerichte seien «in ihrer Rechtsprechung von Verfassung wegen zur Unabhängigkeit und religiösen Neutralität verpflichtet», heisst es in einer Mitteilung des Gerichtsrats. Dem Beschluss sei ein breit angelegter Meinungsbildungsprozess vorausgegangen. Anlass zur Bestimmung gegeben hat ein Bewerbungsfoto: Auf diesem habe eine junge Juristin «ein muslimisches Kopftuch» getragen. Sie habe sich um ein Volontariat beziehungsweise Praktikum beworben. Mit ihr hätte «die Problematik eines religiös neutralen Auftritts auch ohne eine solche Bestimmung» thematisiert werden müssen. Der Zugang zum Gerichtspraktikum, das für werdende Anwälte wichtig ist, bleibe «auf jeden Fall gewährleistet», heisst es weiter. ×

Zahl der Woche

6

von TaWo

Foodtrucks sollen künftig an sechs weiteren Standorten auffahren dürfen, hat der Kanton beschlossen: am Allschwilerplatz, bei der Ciba (an der Ecke Mauerstrasse/Gärtnerstrasse), an der Hebelschanze, «Im Triangel» im Erlentmatquartier, beim Novartis-Campus an der Fabrikstrasse und am Voltaplatz. Nach diesem «ersten Schritt» seien noch mehr Standorte möglich, heisst es in einer Mitteilung des Bau- und Verkehrsdepartements. ×



So könnte die «Basel WAVE» aussehen – wenn sie denn bewilligt würde.

FOTO: ZVG

Surfer-Paradies

Wellenanlage könnte ins Wasser fallen

von Ronja Beck

Basel wird zum Surfer-Paradies», vermeldete die «Basler Zeitung» aufgrund einer SDA-Agenturmeldung. Ähnliches berichteten die Kollegen von «20 Minuten»: «Rhein wird mit stehender Welle zum Surfparadies». Weitere Medien sprangen auf.

Es ist ja auch eine kuriose Geschichte: Eine elektronische Wellenanlage für 1,7 Millionen Franken soll im Rhein für hawaiianisches Feeling sorgen – und das per Knopfdruck und ganz ohne Tidenhub. Im zweitletzten Absatz der Agenturmeldung findet sich ein kleiner, aber essenzieller Einschub: Die «Basel WAVE» soll am 20. Juli eröffnet werden, «sofern die Bewilligung für das noch bis 20. Juni aufgelegte Projekt rechtzeitig eintrifft».

Ein Prototyp wurde in Deutschland bereits getestet, erzählt Christian Müller, CEO der PL Sports Consulting GmbH in Zug und Initiant von «Basel WAVE». Auch finanziell sei alles in trockenen Tüchern. Die Unterstützung durch Sponsoren für die nächsten drei Jahre sei gesichert, sagt Müller. Geplant sei, die Welle vom 20. Juli bis 13. August vor dem Grossbasler Rheinufer im St. Johann zu platzieren. Danach würde sie abgebaut, für das restliche Jahr nach Mailand transportiert, bis sie im Sommer 2019 nach Basel zurückkehren würde.

Soweit, so gut. Wenn da nicht die Allmendverwaltung wäre. Beziehungsweise

die Bevölkerung. Diese hat bis am 20. Juni die Möglichkeit, die Welle zu stoppen. Eine einzige Einsprache genügt, und es wird bis auf Weiteres nichts mit Müllers angeforderter Bewilligung bis 2022.

Müller, seit 16 Jahren im Baselbiet zu Hause und seit 20 Jahren im Sportevent-Geschäft, ist sich dessen bewusst. «Sollte es dieses Jahr nicht klappen, werden wir es 2019 wieder versuchen», sagt er.

Harter Stand in der Schweiz

Man habe mit unzähligen Ämtern und Verantwortlichen der Stadt gesprochen. «Und die Rückmeldungen waren bisher sehr positiv.» Ziel sei es, 2018 in Basel zu beginnen und die Welle nächstes Jahr auch in eine andere Schweizer Stadt zu bringen.

Die jüngere Geschichte zeigt jedoch: In der Schweiz haben es künstliche Wellen schwer. In Zürich und Luzern wollten Vereine mit einem Damm am Flussgrund eine sogenannte stehende Flusswelle erzeugen. Politischer Widerstand formierte sich, die Projekte gingen unter oder wurden eingefroren.

Müller hat diese Fälle selbstverständlich verfolgt. «Das Ding ist: Unser Projekt ist ein anderes.» Die «Basel WAVE» sei keine fixe Installation, man könne sie jederzeit wieder entfernen. ×

ANZEIGE

T 061 883 13 13

Fr 25.05. 20:00 · Route des voix
«Phantastische Nacht» – Ensemble Corund Luzern

Di 29. & Mi 30.05. 20:00 · Musiktheaterformen
«Eroica» – Theater Marie & argovia philharmonic

Do 31.05. 20:00
«Magnetsturm» – Camerata variable

www.garedunord.ch

GARE DU NORD

Bildstoff

360°

Lissabon

«Você não me conhece?», heisst es jetzt schon zum 13. Mal am Internationalen Maskenfest in Lissabon: Hier wird iberische Identität gefeiert, indem sie sich kunstvoll verhüllt. Oder wie die Portugiesen sagen: «Gáll, de kennsch mi nit?»

RAFAEL MARCHANTE/
REUTERS



Rosarito

Die Qual, der Wal und die Social Media: Das Selfie mit einem verendeten Grauwal an der mexikanischen Pazifikküste ist vielleicht nicht wahl-, aber ganz sicher stillos.

JORGE DUENES/REUTERS



Tegucigalpa

Ein Schneesturm in Honduras? Nein, nur Löschschaum auf einem Flugzeug, das bei der Landung in der Hauptstadt von der Rollbahn abgekommen ist.

JORGE CABRERA/
REUTERS





Tsagaannuur

Bei durchschnittlich zwei Einwohnern pro Quadratkilometer ist es gar nicht so einfach, im Mittelpunkt zu stehen. Ausser man macht es wie diese Mongolin, die sich von Rentieren das Salz vom Mantel lecken lässt.

THOMAS PETER/
REUTERS



London

Das Motto der diesjährigen Blumenschau in Chelsea lautet «Sommer der Liebe». Und wie dieses makabre Gebilde in Erinnerung ruft, liegt der auch schon länger zurück.

TOBY MELVILLE/
REUTERS



Basel-Stadt und Region

Allschwil

Sutter, Ernst, von Schönenbuch/BL, 02.12.1925–20.05.2018, Baslerstr. 310, Allschwil, Trauerfeier: Mittwoch, 30.05., 14.00 Uhr, Kapelle Friedhof Allschwil.

Basel

Adam-Hehlen, Hans Peter, von Basel/BS, Oberdorf/SO, 28.02.1933–16.05.2018, Burgfelderstr. 160, Basel, Trauerfeier: Freitag, 25.05., 14.00 Uhr, St. Antoniuskirche.

Briker, Gottfried, von Unterschächen/UR, 14.11.1927–14.05.2018, Riehenring 141, Basel, Trauerfeier: Samstag, 26.05., 14.00 Uhr, Neuausschliche Kirche, Breisacherstrasse 35.

Burckhardt-Ruperti, Lukas Hans, von Basel/BS, 13.10.1924–03.05.2018, Mittlere Str. 15, Basel, wurde bestattet.

Gaal-Talabér, Maria, von Basel/BS, 10.01.1927–09.05.2018, Leimenstr. 67, Basel, wurde bestattet.

Giger, Ernst, von Basel/BS, Schänis/SG, 31.07.1944–16.05.2018, Steinentorstr. 26, Basel, wurde bestattet.

Gisler, Franz, von Schattdorf/UR, 23.01.1930–19.05.2018, Haltlingerstr. 63, Basel, Trauerfeier: Mittwoch, 30.05., 13.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Gloor, Paul, von Riehen/BS, 02.11.1932–11.05.2018, Erlenmattstr. 7, Basel, Trauerfeier im engsten Kreis.

Handschin-Masmünster, Linda, von Basel/BS, 01.09.1932–09.05.2018, Entenweidstr. 14, Basel, wurde bestattet.

Hunziker-Gysling, Margaretha, von Basel/BS, 26.02.1929–

12.05.2018, Allmendstr. 40, Basel, wurde bestattet.

Kestenholz, Claudia, von Basel/BS, 25.12.1952–11.05.2018, Homburgerstr. 4, Basel, wurde bestattet.

Kugel-Lanz, Annerösli, von Egg/ZH, 07.02.1933–07.05.2018, Grienstr. 99, Basel, wurde bestattet.

Leimgruber, Thomas, von Basel/BS, 07.09.1946–16.05.2018, Sommergasse 10, Basel, Trauerfeier: Freitag, 25.05., 10.30 Uhr, St. Antoniuskirche.

Lips-Kerimzade, Max Victor, von Basel/BS, 31.03.1928–18.05.2018, St. Alban-Anlage 25, Basel, Trauerfeier im engsten Kreis.

Ritter-Kammerer, Werner Albert, von Riehen/BS, 01.06.1923–03.05.2018, St. Jakobs-Str. 201, Basel, wurde bestattet.

Rohrbach, André, von Erlenbach im Simmental/BE, 02.01.1939–17.05.2018, Nonnenweg 3, Basel, wurde bestattet.

Schaub-Pfeil, Hannelore, von Wittinsburg/BL, 30.09.1928–19.05.2018, Eptingerstr. 14, Basel, Trauerfeier: Dienstag, 29.05., 10.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Schneider-Rominger, Marlies Bertha, von Basel/BS, 13.06.1923–05.05.2018, Gerbergasse 13, Basel, wurde bestattet.

Schönenberger-Aubry, Josef Hugo, von Kirchberg/SG, 29.03.1927–13.05.2018, Wiesendamm 22, Basel, wurde bestattet.

Schumacher-Böckle, Andreas Johann, von Langnau bei Reiden/LU, 05.10.1937–21.05.2018, Markgräferstr. 19, Basel, Trauerfeier im engsten Kreis.

Schumacher, Margarete Marianne, aus Deutschland, 17.04.1931–11.05.2018, Karl Jaspers-Allee 4, Basel, wurde bestattet.

Sedlacek-Sumanovac, Milan, von Basel/BS, Füllinsdorf/BL, 07.01.1934–12.05.2018, Beim Goldenen Löwen 13, Basel, wurde bestattet.

Song-Nyöb, Sara, von Basel/BS, Bretzwil/BL, 31.01.1938–16.05.2018, Pfeffingerstr. 53, Basel, wurde bestattet.

Steiger, Felix Enea, von Meilen/ZH, 30.10.1978–09.05.2018, Rheinfelderstr. 4, Basel, wurde bestattet.

Thomasius-Siegrist, Marie, von Aesch/BL, 17.04.1924–08.05.2018, Im Burgfelderhof 30, Basel, wurde bestattet.

Wirz, Hans, von Wenslingen/BL, 11.05.1932–03.05.2018, Lehenmattstr. 308, Basel, Trauerfeier: Montag, 28.05., 14.30 Uhr, Friedhof Gelterkinden.

Bettingen

Fischer-Hepp, Alice, von Basel/BS, 23.06.1920–13.05.2018, Chrischonarain 135, Bettingen, wurde bestattet.

Frenkendorf

Gafner-Deuker, Fritz Arthur, von Beatenberg/BE, 22.06.1924–22.05.2018, Bruggweg 11, Frenkendorf, Beisetzung im engsten Familienkreis.

Hölstein

Schwander-Hersberger, Helene Gertrud, von Eptingen/BL, 25.06.1926–21.05.2018, Täliweg 13, Hölstein, Trauerfeier: Montag, 04.06., 14.30 Uhr, ref. Kirche Hölstein.

Muttenz

Haag-Stohler, Verena Margrit, von Muttenz/BL, 11.12.1947–17.05.2018, Brühlweg 47, Muttenz, Bestat-

tung: Donnerstag, 31.05., 14.00 Uhr, Friedhof Muttenz, ref. Kirche St. Arbogast Muttenz.

Pratteln

Rose, Sabine Ella Charlotte, aus Deutschland, 05.12.1949–16.05.2018, St. Jakobstr. 29, Pratteln, Beisetzung im Familie und Freundeskreis.

Schumacher, Paul, von Rüscheegg Gambah/BE, 15.10.1933–17.05.2018, Baslerstr. 47, Pratteln, Abdankung: Donnerstag, 31.05., 14.00 Uhr, Friedhof Blözen.

Stingelin-Bachmann, Sonja Marie-Louise (Marlis), von Pratteln/BL, 05.04.1934–19.05.2018, Bahnhofstr. 37, c/o APH Madle, Pratteln, Abdankung: Montag, 4.06., 14.00 Uhr, Friedhof Blözen, Abdankungskapelle.

Reinach

Müller-Kaufmann, Heidi, von Reinach/BL, 01.03.1926–15.05.2018, Aumattstr. 79, Reinach, wurde bestattet.

Riehen

Bayard-Häusermann, Andreas, von Untereims/VS, 26.09.1920–16.05.2018, Oberdorfstr. 15, Riehen, wurde bestattet.

Bracker-Day, Charlotte Erika, von Basel/BS, 25.10.1928–08.05.2018, Im Hirsalm 44, Riehen, wurde bestattet.

Ghiotto-Schneeberger, Guido Gino, von Basel/BS, 26.12.1942–16.05.2018, Brünnlirain 9A, Riehen, Trauerfeier: Mittwoch, 30.05., 14.30 Uhr, Friedhof am Hörnli.

Kähli-Brunner, Lilli Eva, von Riehen/BS, 05.04.1939–22.05.2018,

Rüdinstr. 56, Riehen, Trauerfeier im engsten Kreis.

Käppeli-Aebin, Giovanni Augusto Virgilio, von Luzern/LU, Bodio/TI, 10.02.1926–16.05.2018, Rheintalweg 72, Riehen, wurde bestattet.

Schneider-Sallmann, Walter Peter, von Basel/BS, 30.05.1928–11.05.2018, Bahnhofstr. 52, Riehen, wurde bestattet.

Wyss-Fröhlich, Roger, von Hubersdorf/SO, 13.03.1944–05.05.2018, Äussere Baselstr. 304, Riehen, wurde bestattet.

laufend aktualisiert:
tageswoche.ch/todesanzeigen

Weisse Hetero-Männer beklagen sich, sie seien neuerdings die Neger: Zeit, dass ihnen einer von ihnen ihr erbärmliches Mimimi um die Ohren haut.

“

Neulich hat es auf Twitter wieder einmal einen verjagt. Der mir bis dahin zum Glück unbekannt US-Comedian Josh Denny zwitscherte: «Straight White Male has become this century's N-Word. It's used to offend and diminish the recipient based on assumption and bias. No difference in the usage.»

«Der heterosexuelle weisse Mann» sei der «Nigger» dieses Jahrhunderts. Ich musste lachen und weinen. Denny wurde in den sozialen Medien dann immerhin knusprig geroastet, aber im Real Life glauben das mehr Menschen, als man glauben möchte. Heute müsse man sich ja fast dafür schämen, ein weisser Hetero-Mann zu sein, habe ich in Varianten schon von einigen weissen Hetero-Männern gehört und mich jeweils geschämt, ein weisser Hetero-Mann zu sein.

Voll Däniken

Fast gleichzeitig musste man in der SRF-«Arena» einem EVP-Politiker und einer Frau, die in den «Marsch fürs Läbe» verwickelt ist, erklären, dass Homosexualität keine Entscheidung ist. Wobei mir unpassenderweise gerade in den Sinn kommt, dass eine Frau, die sich zum Mann umoperieren lässt, tatsächlich eine «Entscheidung» im wahrsten Sinne des Wortes durchmacht.

Jedenfalls wollten in der Arena ein paar Fundis homosexuellen Paaren das Heiraten und das Adoptieren verbieten. Es geht abwärts. Oder wie Erich voll Däniken mal sagte: «Überall Festivals für Homos, Lesben etc. Nichts dagegen. Aber gibts auch noch Festivals, an denen sich Normale zeigen dürfen?» Die gibts schon, Erich, aber da lassen sie dich nicht rein, von wegen Normalität. Für alle, die jetzt den Faden verloren haben, will ich hier kurz die Befindlichkeit dieser verängstigten weissen Männer nachzeichnen:

Durch exzessiven Feminismus, durch überbordendes Gendern und überempfindliches Rassismus-Keulen-Schwingen sind wir so weit, dass der Hetero – also der normale weisse Mann – sich seiner reinen Existenz schämen muss. Ja, man sieht diese sogar bedroht. Wenn das so weitergeht, werden bald gar keine Kinder mehr gezeugt, und wenn, dann sicher nicht weisse Christkinder. Und dann wimmelt es hier von schwulen schwarzen Moslemkindern,



Knackeboul ist Rapper, Beatboxer und Publizist.

und die Feminazis sind an der Macht und lassen uns alle zwangskastrieren.

Item: weisse Männer als die neuen Opfer. Frauenfeindlichkeit als Rebellion. Ich habe wieder Tränen in den Augen. Vor Lachen. Aber auch vor Rührung. Ich möchte diesen armen kleinen Männern über das schütterere Haar fahren und ihnen zärtlich zuflüstern: «Es ist einfach zu früh. Schau: Seit Jahrhunderten werden Frauen, Homosexuelle und dunkelhäutige Menschen unterdrückt, misshandelt, verklavt und ungerecht behandelt.»

Die Unterdrücker von einst wurden ein bisschen an den Eiern gekitzelt und schwups! sind sie weinende Schnuderbuben.

Das Frauenstimmrecht wurde etwa vorgestern eingeführt, der Geruch verbrannter Hexen liegt immer noch über Europa, währenddem in den USA reihenweise Schwarze erschossen und in Russland Schwule verprügelt werden – von weissen (Hetero-)Männern. Jahrhunderte der Unterdrückung gegen ein paar Jahrzehnte der Annäherung an mehr Gerechtigkeit. Es ist zu früh für die Opferrolle. Bitte warte, bis männerfressende Trans-Amazonen zwei bis drei Jahrhunderte an der Macht waren, dann kannst du rumheulen – solange das Mimimi bitte minimieren.

Es folgt eine floskelfreie trockene These: Regeln waren früher ein Mittel der Konservativen, um die (oft ungerechten) Zustände aufrechtzuerhalten. Heute sind sie

ein Mittel der Fortschrittlichen, um Ungerechtigkeiten zu überwinden. Früher war es die Regel, dass Frauen nicht abstimmen durften, Schwarze im Bus hinten sitzen mussten und Schwule keine Rechte hatten. Dagegen hat man rebelliert.

Die letzten Jahrzehnte waren ein permanenter Kampf gegen diese Ungerechtigkeiten und allmählich haben sich die Zustände verbessert. Beschämend langsam und zu einem immer noch erbärmlichen Grad, aber immerhin. Um diese Errungenschaften abzusichern, brauchte es Regeln. So wurden die Rebellen von damals zu den Sittenwächtern von heute und umgekehrt.

Mit dem klitzekleinen Unterschied, dass die einen – und hier endet der trockene Part – solche Regeln aufstellten wie: Frauen dürfen nicht studieren, weil sonst zu viel Blut vom Hirn beansprucht wird, das gefälligst für einen hoffentlich bereits gedeihenden weissen männlichen Hetero-Embryo gespart werden soll. Während die Regeln der anderen eher sind: «Du darfst deine Frau nicht vergewaltigen, nur weil ihr verheiratet seid.»

Ein paar Benimmregeln

Aber es hat gereicht: Die einstigen Unterdrücker wurden ein kleines bisschen an den Eiern gekitzelt und schwups! sind sie weinende Schnuderbuben, die ihren übertriebenen Trotz mit heroischem Einsatz gegen eine halluzinierte Ungerechtigkeit verwechseln.

Gewiss sind nicht alle weissen Hetero-Männer Unterdrücker, und gewiss haben sie es auch nicht immer leicht. Aber wir sind unbestreitbar privilegiert: gegenüber Dunkelhäutigen, gegenüber Homosexuellen und auch immer noch gegenüber Frauen. Da muss man sich als weisser Mann anpassen, auch wenn Veränderungen immer schwer sind. Hier ein paar Regeln, an die du dich als «Straight White Male» nun halten musst. Ich weiss, es ist schwer. Aber du kannst es schaffen!

- Frauen beim Flirten nicht an die Geschlechtsteile fassen und vor dem Sex nicht betäuben,
- Schwarze nicht für den Besitz von Gras erschiessen,
- Schwule nicht verfolgen und lynchen,
- keine dieser Gruppen dafür kritisieren, dass sie die gleichen Rechte ausüben (wollen) wie du. ×

”

Die Verknüpfung von Steuer- mit AHV-Reform ist ein heikles Manöver. Trotzdem wird sie von SP-Politikern wie Anita Fetz und Beat Jans verteidigt, wenn auch ungewohnt kleinlaut.

Ist dieser Steuerdeal Ihr Ernst, Frau Fetz?

von Renato Beck

Anruf bei Anita Fetz. Die Basler SP-Ständerätin sitzt in der Wirtschafts- und Abgabenkommission (WAK), und die hat einen neuen Vorschlag zur Reform der Unternehmenssteuern vorgelegt, der erstaunt und Fragen aufwirft. Was klar ist: Nach Jahren des Streits steht viel auf dem Spiel. Der Druck des Auslands bleibt hoch, die Zeit für eine Lösung läuft der Schweiz seit der verpatzten Abstimmung über die Unternehmenssteuerreform 3 (USR 3) im Februar 2017 davon.

Der Lösungsvorschlag aus Fetz' Kommission mutet nun aber einigermassen wahnwitzig an. Oder ist es der Mut der Verzweiflung? Die WAK schlägt – stark verkürzt – vor, die Firmen um 2,1 Milliarden Franken zu entlasten und zugleich 2,1 Milliarden in die wankende AHV zu stecken. Die Erhöhung der Familienzulagen ist gestrichen, die Dividendenbesteuerung wird nicht, wie zeitweise gefordert, auf mindestens 70 Prozent erhöht. Die mageren Zugeständnisse des Bundesrats an die linken Abstimmungssieger von vor einem Jahr sind weg, dafür fragwürdige Finanzinstrumente wieder drin.

Ein stimmiger Entscheid

Anita Fetz, erfolgreiche Kämpferin gegen die USR 3, kann wahrscheinlich nur bitter lachen über den neusten Wurf aus dem kernbürgerlichen Ständerat. Glauben wir. Aber fragen wir lieber nach:

Diese Idee ist doch sicher nicht auf Ihrem Mist gewachsen, oder Frau Fetz? Die SP-Frau stockt. «Ähm, der Entscheid ist

einstimmig getroffen worden.» Fetz steht dahinter und ihr Parteipräsident Christian Levrat, auch er Ständerat, ebenso.

Die Wirtschaft spart 2,1 Milliarden Franken, wo bleibt da die von Ihrer Partei stets verlangte Gegenfinanzierung, Frau Fetz? Die Gegenfinanzierung laufe über die AHV, antwortet die langjährige Ständerätin: «Mich haben die Familienzulagen nie überzeugt, die sind nicht für alle und belasten auch Kleinunternehmen.»

Haben Sie den goldenen Kompromiss gefunden, Frau Fetz? «Es ist ein Kompromiss..., schreiben Sie nicht golden.»

Aber die Hälfte der angedachten AHV-Zusatzfinanzierung bezahlen doch die Arbeitnehmer. Ist das eine adäquate Gegenfinanzierung? «Es ist ein Kompromiss», sagt Fetz und schiebt erklärend nach, dass es für Aussenstehende schwierig sei, die Kommissionsarbeit zu verstehen. «Sich in der Mitte zu treffen, ist sehr schwierig, weil Politiker immer Angst haben, den sicheren Boden zu verlassen.» Sicher ist nur der mit der eigenen Partei ausgehandelte Verhandlungsspielraum.

Fetz hält die Verknüpfung mit der AHV für einen Geistesblitz. So würde ein anderer Krisenherd der Schweizer Politik befriedet, zumindest vorübergehend. Denn seit dem Scheitern der bundesrätlichen AHV-Reform im letzten September wird

dringend eine neue Lösung zur Sanierung gesucht. Die von der ständerätlichen Kommission vorgeschlagene Zusatzfinanzierung über höhere Lohnprozente würde der Politik ein paar Jahre Zeit geben, eine längerfristig tragfähige Reform der Altersvorsorge zu entwickeln. Zudem ist die von den Linken bekämpfte Erhöhung des Pensionsalters für Frauen vom Tisch. Zumindest vorläufig.

Haben Sie also den goldenen Kompromiss gefunden, Frau Fetz? «Es ist ein Kompromiss..., schreiben Sie nicht golden.»

Ausgeprägtes Misstrauen

Auch in der Politik lohnt sich der Blick zurück. Zumal in Geschäften, wo die Fehlermarge ausgereizt und Scheitern keine Option mehr ist. So wie bei der kolossalen Neuordnung der Firmenbesteuerung. Dieses Megageschäft heisst heute Steuervorlage 17, ist aber de facto eine Neuaufgabe der USR 3.

Die USR 3 wurde am 12. Februar 2017 von der Schweizer Stimmbevölkerung mit über 59 Prozent Nein-Anteil verworfen. Entgegen den Wünschen von Regierung, Parlament und Wirtschaftsverbänden wies das Volk die Vorlage ab. Weder liessen sich die Stimmbürger von den Drohungen der Wirtschaft beeindrucken noch vom internationalen Druck zur Veränderung. EU und OECD verlangen die Abschaffung der Steuerprivilegien für internationale Holdings bis 2019, ansonsten drohen Sanktionen.

Gescheitert ist das Projekt vor allem aus einem Grund, wie Politologen in Befragungen nach der Abstimmung feststellten: Die Leute hatten kein Vertrauen in die



Anita Fetz hält die Verknüpfung von AHV-Finanzierung und Steuerreform für einen «Geistesblitz».

FOTO: HANS-JÖRG WALTER

Reform. Sie misstraut dem Paket aus zwei Gründen. 59 Prozent der Nein-Sager glaubten an eine unfaire Verteilung von Lasten und Risiken, 57 Prozent hielten die Informationen für unzureichend, sie waren überfordert oder ungläubig.

Ein klares Zeichen an Bundesrat und Parlament, sollte man meinen, doch die Lernfähigkeit der Schweizer Politik ist begrenzt. Anders ist der neuste Plan zur Steuerreform nicht zu verstehen. Der Vorschlag aus dem Ständerat nimmt die manifesten Bedenken der Bevölkerung nicht auf. Er wirkt wie ein undurchsichtiges Gepsche mit Zutaten, die hinten und vorne nicht zusammenpassen.

Die SP hat Angst, dass sie ihre eigene Rhetorik dazu zwingt, das Referendum gegen die Steuervorlage 17 zu ergreifen.

So ist höchst umstritten, ob die Einheit der Materie gewahrt wird. Der Zürcher Politgeograf Michael Hermann, häufig am Puls der Leute, spricht von einer «grandiosen Schnapsidee». Was als Kompensation und sozialer Ausgleich gepriesen werde, «ist im besten Fall eine Nebelpetarde, im schlechtesten ein Missbrauch der demokratischen Rechte».

Hermann legt in seiner Kolumne im «Tages-Anzeiger» dar, was eigentlich jeder sehen muss. Doch die SP hegt anscheinend die Hoffnung, die offensichtlichen

Widersprüche würden verschwinden, wenn man nur nicht darüber spricht. Nur wenig Kritik taucht bislang auf und das eher aus der Parteiperipherie. Selbst routinierte Zwischenrufer vom linken Flügel wie der Aargauer Nationalrat Cédric Wermuth schweigen auffällig. Ein Verdacht liegt nahe: Die Parteispitze hat Angst, dass sie ihre eigene Rhetorik dazu zwingt, das Referendum gegen die Steuervorlage 17 zu ergreifen. Und man will ja nicht verantwortlich für das sein, was nach einem allfälligen Volksnein kommt.

Clevere Umverteilung?

«Dann kommt nichts Gutes», prophezeit Beat Jans. Der Basler SP-Nationalrat war einer der Vorkämpfer für ein Nein zur USR 3. Jetzt tönt seine Rede anders. Ohne Reform würden die grossen Konzerne wie Novartis und Roche von sich aus auf die alten Steuerprivilegien verzichten, glaubt er. Und die Kantone würden im Gegenzug die Gewinnsteuern noch weiter senken, um ein Abwandern der Multis zu verhindern. Schon jetzt will der Kanton Basel-Stadt die Unternehmenssteuern von 22 auf 13 Prozent für alle Firmen senken.

Jans bezeichnet den Vorschlag aus dem Ständerat als «Riesenfortschritt». Er hält die Verknüpfung mit der AHV für taktisch geschickt, erachtet auch die erhöhten Abgaben der Arbeitnehmer als clevere Umverteilung: «Die oberen Einkommen finanzieren diese Reform, weil sie mehr bezahlen müssen als die tiefen.»

Aber wo bleibt die Gegenfinanzierung durch die Wirtschaft, Herr Jans? Die Firmen sparen und das Volk bezahlt. «Die neue Lösung ist besser als der Status quo»,

sagt Jans, und schiebt nach: «Wenn das schiefeht, gibt es keinen Plan B mehr.»

Warum hat die parlamentarische Linke trotz Abstimmungssieg nicht mehr herausgeholt? Jans rechtfertigt sich: «Wir sind brutal in der Minderheit! Selbst wenn du das Referendum gewinnst, setzen sie deine Anliegen nicht um.»

Stehen Sie also hinter diesem Vorschlag? «Ich lasse das zum jetzigen Zeitpunkt offen, schreiben Sie das so.»

Details müssten noch geklärt, die breite parlamentarische Debatte abgewartet werden. Vielleicht weiss Jans aber auch schlicht: Der Wind kann schnell drehen, und dann steht man besser nicht auf der Seite der Irrläufer.

Stehen Sie hinter diesem Vorschlag, Herr Jans? «Ich lasse das zum jetzigen Zeitpunkt offen, schreiben Sie das so.»

Politprofi Hermann sagt dem bizarren Deal ein für alle schmerzhaftes Ende voraus: «Wenn sich der Nebel der Petarde verzogen hat, wird von der ach so cleveren Idee wenig übrigbleiben. Die Öffentlichkeit lässt sich nicht für dumm verkaufen. Bald wird klar sein, dass eine Sanierung der AHV durch die Allgemeinheit keine Kompensation für Steuererleichterungen bei den Unternehmen ist.»

Die Frage ist nur, ob das die Sozialdemokraten noch rechtzeitig merken. ×

Mohamed Salah verzückt Fussballfans auf der ganzen Welt. Was hat er beim FCB gelernt, dass er nun im Final der Champions League spielt? Wir haben Alex Frei gefragt.

Wie Mohamed Salah die letzte Geste beim Torschuss lernte

von Christoph Kieslich

Die Rückblende reicht eine ganze Weile zurück, in die Nullerjahre und die gemeinsame Zeit von László Bölöni und Alex Frei bei Stade Rennes. Bölöni war der aus Siebenbürgen stammende ehemalige rumänische Nationalspieler und Trainer des bretonischen Klubs. Frei war der kleine Schweizer, der über Biel-Benken, die Junioren des FC Basel, Thun, Luzern und Servette Genf in der Ligue 1 gelandet war und in jedem zweiten Spiel traf.

Aus dieser Zeit stammt eine Episode, von der Alex Frei – auch das liegt länger zurück – einmal berichtet hat. Es geht um die letzte Geste. Um den Moment, wenn der Ball auf das Tor zufliegt oder einschussbereit vor dem Fuss liegt. Also quasi um die Krönung des Fussballspiels.

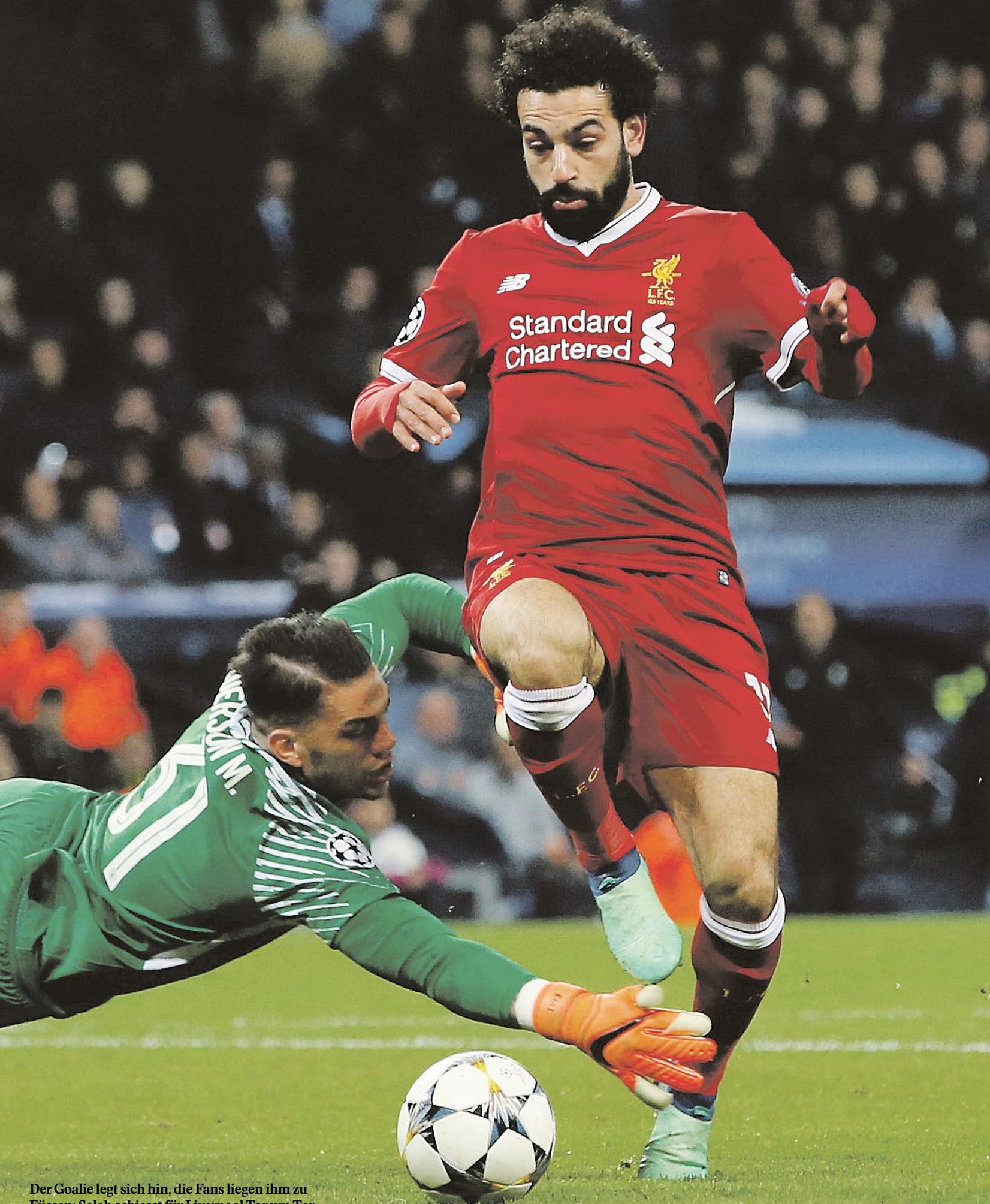
Wenn man Mohamed Salah zuschaut, der gerade die Freunde dieses Sports weltweit in Verzückung versetzt, wenn man all die Tore sieht, die er in den vergangenen Monaten erzielt hat und mit denen er einen gewichtigen Anteil am Weg des Liverpool FC bis in den Champions-League-Final an diesem Samstag gegen Real Madrid hat, dann fällt in vielen Momenten die Geste auf, mit der Salah finalisiert.

Und weil der junge Mohamed Salah seinen europäischen Weg einst in Basel begonnen hat, just als der Haudegen Alex Frei im gereiften Torjägeralter mit zuverlässiger Quote den FC Basel von Titel zu Titel schoss, haben wir uns auf eine Spurensuche begeben. Wir haben versucht, die letzte Geste zu ergründen, haben Alex Frei gefragt, ob es tatsächlich er war, der Mohamed Salah das Toreschiesen beigebracht hat und wie er den zu

einem Megastar des Fussballs gewachsenen Ägypter heute sieht.

Das mit Bölöni und der letzten Geste geht ungefähr so: Im Winter 2002/03 wechselt Frei zu Stade Rennes und kommt zunächst unter Trainer Vahid Halilhodzic mal mehr und mal weniger zum Einsatz (1 Tor). Nach einem halben Jahr folgt Bölöni auf den Bosnier. Frei spielt anfangs so gut wie gar nie, doch dann beginnt er zu treffen. 20 Mal in 28 Spielen, zweitbesten Torschütze der Ligue 1. Damals sagt ihm Bölöni: «Die letzte Geste ist die schwierigste im Fussball.»

In der darauffolgenden Saison egalisiert Frei seine Trefferzahl und wird im Trikot des Provinzvereins Torschützenkönig Frankreichs. Das Renommee wird ihn dann später zu Borussia Dortmund bringen und anschliessend als damaligen Rekordtransfer heim nach Basel.



Der Goalie legt sich hin, die Fans liegen ihm zu Füßen: Salah schießt für Liverpool Tor um Tor.

FOTO: REUTERS



«Ich hatte das Bedürfnis, ihm etwas weiterzugeben.» Alex Frei mit Mohamed Salah.

FOTO: MANUEL GEISSER

Die letzte Geste vor dem Torschuss – einem Laien würde es der Torjäger Alex Frei so erläutern: «Die letzte Geste vereint eigentlich alles, alle Attribute im Fussball: Da steckt die Technik drin, die athletische Komponente, die Konzentration. Weil du in diesem Moment wählen musst: linker oder rechter Fuss, Vollspann, Innenseite oder Aussenrist.

Vor allem geht es um den mentalen Aspekt bei der letzten Geste. Sie beinhaltet so viel. In einem Drittliga-Match hat die letzte Geste sicherlich eine weniger grosse Bedeutung, als wenn du in einem Champions-League-Spiel antrittst. Geht es um drei Punkte zwischen Platz 5 und 6 oder geht es um Platz 1? Sind es 200 Zuschauer oder 80 000? Du spürst als Spieler in diesem Moment die Erwartungshaltung der Leute: Jetzt passiert das Goal. Das ist der mentale Druck.

Für diesen Moment hast du im Training gearbeitet. Der mentale Aspekt bedeutet auch: Je mehr Tore du schiesst, desto einfacher wird es, desto mehr Selbstvertrauen hast du und desto mehr wird die letzte Geste zu einem Automatismus. Das heisst ausserdem: Wenn du eine Chance vergibst, weisst du, dass du im Normalfall eine zweite und dritte Möglichkeit bekommen wirst. Mentale Stärke bedeutet, dass

du dann halt den zweiten oder dritten Ball reinmachen musst.»

Eines schönen Tages im Sommer 2012 taucht Mohamed Salah beim FC Basel auf. Man merkt sofort, dass der fliegende Ägypter mit seinem Nähmaschinenantritt einer ist, der Fantasien bei den Leuten auf den Zuschauerrängen weckt. Der sie verzückt – aber auch öfter an den Rand der Verzweiflung treibt.

«Die letzte Geste beim Torschuss vereint alle Attribute im Fussball: Technik, Konzentration, die Erwartungshaltung und mentalen Druck.»

Alex Frei

Salah ist da schon Nationalspieler, gerade 20 Jahre alt geworden und schon ein Star in seiner Heimat, der die Facebook-Likes des FC Basel quasi über Nacht auf zwei Millionen explodieren lässt. Und der beim FCB anfangs Chancen am Lauf-

meter liegen lässt. Der ganz normale Werdegang eines jungen Spielers also. Alex Frei erinnert sich: «Er war sehr talentiert. Unglaublich schnell, wild in seinen Aktionen, keine Struktur im Spiel, aber ein riesiges Rohpotenzial. Ausserdem war er ein toller Typ, eher scheu, aber immer für einen Spass zu haben. Er hat sich sehr gut integriert in die Mannschaft, und er war lernwillig.»

Die Nase hat man – oder nicht

Alex Frei ist da längst schon eine Ikone des hiesigen Fussballs. Rekordtorschütze der Nationalmannschaft mit einem Treffer in jedem zweiten seiner 84 Länderspiele für die Schweiz. Eine polarisierende Figur auch, einer, der es Aussenstehenden nicht einfach macht, ihn sympathisch zu finden. Einer, der vom Ehrgeiz angestachelt ist, das Beste aus dem herauszuholen, was die Natur ihm an Talent mitgegeben hat und sich den Rest zu erarbeiten. Ist die letzte Geste also Begabung oder kann man das trainieren?

«Beides», findet Alex Frei: «An der richtigen Stelle zu stehen, zu antizipieren oder auch zu spekulieren, wo der Ball hinkommen könnte, die Nase hat man – oder man hat sie nicht. Die Geste an sich ist erlernbar. Das hat mit Technik zu tun, mit Ver-

trauen, mit Abläufen, mit Automatismen, die man trainiert. Ich hatte meine Anhaltspunkte im Sechzehner oder aus 17, 18 Metern, wo ich – unabhängig davon, wo das Tor steht – wusste: Wenn ich den Ball so oder so annehme und schieße, dann kommt er vom Winkel her aufs Tor – und geht rein.»

Der Linksfüsser Alex Frei und der Rechtsfüsser Mohamed Salah stürmen also in der Saison 2012/13 Seite an Seite für den FC Basel. Wobei: Nur 20 Mal stehen beide gemeinsam auf dem Platz. Es ist eine aufwühlende, eine anstrengende Mammutsaison mit 62 Wettbewerbsspielen. Mit der gegen Cluj verpassten Champions League, mit der Entlassung von Trainer Heiko Vogel, mit einem Husarenritt durch die Europa League und dem ersten Halbfinal auf internationaler Ebene in der Geschichte des FCB, mit dem verlorenen Cupfinal gegen GC und schliesslich der Meisterschaft.

«Salah hat sehr vieles richtig gemacht, aber Entscheidendes falsch. Also habe ich ihn nach dem Training zur Seite genommen und ihm gewisse Sachen gezeigt.»

Unter Trainer Murat Yakin muss Frei auf seine alten Tage hin auch ein bisschen leiden, gleichzeitig geht der Stern von Salah auf. Aus diesen gemeinsamen Tagen hält sich hartnäckig die Erzählung, dass der alte Kämpfe dem Novizen auf die Sprünge geholfen hat. Alex Frei stellt das so dar: «Ich hatte das Bedürfnis, ihm etwas weiterzugeben. Er hat damals sehr vieles richtig gemacht, aber Entscheidendes falsch. Also habe ich ihn nach dem Training zur Seite genommen und habe ihm gewisse Sachen gezeigt, was möglich ist und was man sich merken muss, wenn man wo in welche Situation kommt.»

Was das konkret bedeutet? «Betriebsgeheimnis», entgegnet Frei zunächst, um dann doch ein bisschen davon preiszugeben: «Der Saisonverlauf hat es damals gar nicht erlaubt, viel Zeit für individuelles Training zu haben. Aber im Sechzehner gibt es gewisse Automatismen, die man lernen und üben kann. Ich halte es immer so: Je mehr man macht, desto besser wird es, desto mehr Selbstvertrauen bekommst du. Denn du bist kein Talent, wenn du dich nicht entwickelst.

Ich habe mich immer selbst herausgefordert. Und ich war ein Gambler. Ich habe mir einen Stecken in die Torecke gestellt, das waren erst zwei Meter bis zum Pfosten und zum Schluss hat in die Lücke zwischen Stecken und Torpfosten gerade mal

der Ball durchgepasst. Die Herausforderung war, zehn, zwanzig oder dreissig Mal in diese Lücke zu treffen. Egal aus welcher Position und egal mit welchem Fuss. Je schwieriger, desto besser.»

Der FCB und der Rolls-Royce Salah

Am 14. April 2013 trennen sich die Wege. Alex Frei zirkelt mit der Captainbinde am Arm in seinem letzten Spiel gegen den FC Zürich noch einen fantastischen Freistoss ins Tor und wird in der 64. Minute gegen Marco Streller ausgewechselt. In der 76. Minute kommt Mohamed Salah für David Degen. Am nächsten Tag fängt Frei als Sportchef beim FC Luzern an, und Salah macht sich in den Folgemonaten so unwiderstehlich, dass er Ende Januar 2014 quasi über Nacht beim Chelsea FC in London landet.

Rund 20 Millionen Franken Ablösumme machen Salah damals zum teuersten Spieler, der je von einem Schweizer Club transferiert wurde. Eine monströse Rendite angesichts der knapp drei Millionen Franken, die der FCB aufzuwerfen bereit war, als zwei Jahre zuvor Sherif Habid, der Clubpräsident der Arab Constructors in Kairo dem FCB-Sportchef Georg Heitz beschied: «Wenn Sie einen Rolls-Royce haben wollen, dann müssen Sie auch den Preis für einen Rolls-Royce bezahlen.»

Unter José Mourinho fasst Salah bei Chelsea nur schwer Fuss. Ein Jahr später wird er erst an die Fiorentina, dann zur AS Roma ausgeliehen. Dort macht er den Knopf endgültig auf und wird von Chelsea an die Römer abgegeben. Summa summarum sollen 20 Millionen Euro geflossen sein. Ein Jahr später sind es dann schon 42 Millionen Euro, für die der Liverpool FC den Spieler übernimmt. Damit schliesst sich ein Kreis, denn die «Reds» waren schon zu Salahs Basler Zeit hartnäckig und nahe an einer Verpflichtung dran, ehe sie von Chelsea ausgestochen wurden.

Der König von Anfield

War dieser Werdegang abzusehen? Alex Frei sagt: «Nein, damals konnte man das noch nicht in dieser Form vorhersehen. Ich habe ihm zugetraut, dass er eine gute Karriere macht, dass er sein Potenzial ausschöpfen wird. Das einschneidende Erlebnis für ihn waren Florenz (Trainer damals: Vincenzo Montella, zuletzt in Sevilla tätig) und Rom (zuerst unter Rudi Garcia, heute Olympique Marseille, anschliessend unter Luciano Spalletti, heute Inter Mailand; Anm. d. Red.). Das hat ihm gutgetan und ihn auf ein anderes Niveau gebracht. Weil Italien immer noch das Land ist, wo Taktik am ausgeprägtesten eine Rolle spielt. Dort hat er in seinem Spiel eine Struktur bekommen, vor allem im Defensivverhalten. Und dann kam sein Wechsel zu Liverpool und Jürgen Klopp. Für diesen Fussball ist Mo prädestiniert.

Aus Trainersicht finde ich es allerdings nicht ganz okay, dass man nun alles auf die Offensive um Roberto Firmino, Sadio

Mané und eben Salah reduziert. Gordon Henderson zum Beispiel macht wahnsinnig viel für die Mannschaft, oder James Milner. Die halten das Ganze im Gleichgewicht.»

Der «König von Anfield» ist jedoch Mohamed Salah. Die Fans liegen dem 25-Jährigen zu Füssen, nicht nur in Liverpool. Er ist zum aufregendsten Spieler der Gegenwart emporgeschossen. Seine Zahlen im zurückliegenden Jahr sind so atemberaubend wie sein Spiel: 44 Tore hat er in 51 Wettbewerbsspielen erzielt, zehn davon in der Champions League und 16 weitere Treffer hat er vorbereitet. Das ist eine phänomenale Quote. Und Salah grinst dazu spitzbübisch.

Schon wird spekuliert, dass Salahs nächster Verein der Gegner vom Samstag im Champions-League-Finale sein wird. Den Marktwert hat das «CIES Football Observatory» in Neuchâtel neulich auf 164 Millionen taxiert, und dabei fliessen auch Salahs über 28 Millionen Follower und Freunde bei Instagram, Facebook und Twitter mit ein.

«Mo hat derzeit einen Lauf. Ronaldo hält seit über zehn Jahren das hohe Niveau. Das ist dann noch einmal eine andere Liga.»

Hat Mohamed Salah mit all diesen Ingredienzien bereits die höchste Stufe erreicht? Alex Frei relativiert: «Achtung, was heisst das? Bei Mo ist es jetzt eine Geschichte von Selbstvertrauen und vom sogenannten Lauf. Cristiano Ronaldo hält jetzt seit über zehn Jahren das hohe Niveau und trifft mit links und rechts und mit dem Kopf. Das ist dann noch einmal eine andere Liga. Mohamed Salah ist auf dem Weg zur absoluten Topstufe von Spielern, von denen es nur wenige gibt und gab auf dieser Welt. Zinedine Zidane hat die perfekte Stufe erreicht. Er hat alles gewonnen, ist bescheiden und demütig geblieben. Manchmal ist er ausgetickt, okay. Aber an ihm konnten sich Mannschaften aufrichten, immer wieder, egal, wo er gespielt hat. Oder Diego Maradona. Aber dazu braucht es Konstanz. Das ist dann der nächste Schritt.»

Sagt Alex Frei, der heute, mit bald 39 Jahren, Verwaltungsrat sowie Nachwuchstrainer beim FC Basel ist und kommende Woche mit den U18-Junioren im Playoff um die Schweizer Meisterschaft spielt. Und der in einem Gespräch Sachen sagt wie: «Ich habe mich während meiner Karriere immer gut mit den Torhütern verstanden. Weil wir beide in derselben Situation sind: Du bist entweder Held oder Depp.» ×

Der Druck, Kulturgüter an ihre einstigen Besitzer zurückzugeben, steigt. Während Frankreich und Deutschland das Thema intensiv diskutieren, steht die Schweiz noch ganz am Anfang.

Afrikas Erbe in Europas Museen

Zweifelhaftes «Geschenk»: Der Königsthron der Bamun ist heute im Besitz des Berliner Ethnologischen Museums.

FOTO: WIKIPEDIA



von Georg Kreis

Wie sollen europäische Museen mit Kolonialkunst umgehen? Diese Frage hat jüngst eine gewisse Dringlichkeit erhalten. Zum einen wegen der Arbeiten am Berliner Humboldt-Forum, in dem ab 2019 grössere Bestände afrikanischer und asiatischer Kunst gezeigt werden sollen.

Zum anderen, weil der französische Staatspräsident Macron bei einem Auftritt vor Studenten in Ouagadougou (Burkina Faso) im November 2017 verkündet hat, in den nächsten fünf Jahren «die Voraussetzungen für zeitweilige oder endgültige Restitutionen des afrikanischen Erbes an Afrika» zu schaffen. Ein wichtiger per Twitter vom Elysée nachgeschobener Satz lautete: «Das afrikanische Erbe darf kein Gefangener europäischer Museen sein.»

Die Zurückhaltung der Deutschen

Zwischen beiden Szenarien bestehen mehrfache Verbindungen. Macron schaute bei seinem letzten Besuch in Berlin im April 2018 zusammen mit Merkel beim Humboldt-Forum vorbei. Beide Spitzenmagistrate («Häuptlinge») sind sich bewusst, dass die alte Indifferenz gegenüber Rückgabeforderungen nicht weiter erhalten bleiben kann.

Die Deutschen sind allerdings zurückhaltender als die Franzosen. Der Verein «Berlin Postkolonial» forderte mit ausdrücklichem Bezug auf Macrons Burkina-Faso-Rede die Kanzlerin Merkel auf, ebenfalls aktiv zu werden.

Ein weiterer Zusammenhang zeigt sich auch darin, dass die französische Kunsthistorikerin Bénédicte Savoy im Sommer 2017 unter Protest aus dem für sie zu wenig aufgeschlossenen Humboldt-Experten-gremium ausgetreten ist und nun zusammen mit dem senegalesischen Schriftsteller Felwine Sarr in Macrons Auftrag ein Konzept zur Restitution afrikanischer Kunstwerke aus französischen Museen erarbeitet.

Es war auch Savoy, die in einer Parallelpublikation in «Le Monde» und in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» (FAZ) Anfang 2018 der Frage zusätzliche Beachtung verliehen hatte. Einer der besten Folgeartikel dazu ist nach Macrons Berliner Besuch in der «Jungen Welt» erschienen. Inzwischen ist Savoy von Deutschland wieder zurückgeholt worden.

Die Europäer stehen unter einem gewissen Druck. Benins Staatspräsident Patrice Talon hat 2016 gleich nach Amtsantritt ein Restitutionsbegehren nach Frankreich geschickt. Neben Nigerias soll es die erste formelle Forderung dieser Art eines afrikanischen Staats südlich der Sahara gewesen sein. Private Einzelappelle hat es freilich schon früher gegeben, gleich nach der grossen Unabhängigkeitsphase um 1960.

Zudem war es die gewachsene Bereitschaft, den Kunstraub unter der NS-Herrschaft aufzuklären und wenn möglich

zu restituieren sowie die einleuchtende Meinung, dass Kolonialraub mit gleichen Kriterien angegangen werden sollte.

Im Gegensatz zum Nazi-Regime wird Kolonialherrschaft jedoch weniger als Unrechtsherrschaft verstanden und mit der bequemen Absolution versehen, dass imperiale Fremdherrschaft zu jener Zeit eben üblich gewesen sei. Diese Zeit dauerte aber über 1945 hinaus. Ihre partielle Überwindung durch die Dekolonisation – das zweite Grossthema des 20. Jahrhunderts – müsste vermehrt aus dem Schatten der immer wieder neu erzählten Weltkriegsgeschichte heraustreten.

Die durchaus bestehende Analogie zwischen innereuropäischer und ausser-europäischer Enteignung lässt sich übrigens an den Arbeitsfeldern der erwähnten Expertin Savoy ablesen: Ihre Dissertation (französisch 2003/deutsch 2011) hat Napoleons Kunstraub untersucht, und jetzt soll sie sich im Auftrag Macrons (also eines Nachfolgers Napoleons) mit dem französischen Kunstraub in Afrika beschäftigen.

Erwartet wird, dass alle Museen ihre afrikanischen Objekte sorgfältig auf ihre Herkunft überprüfen.

Allein zu der in dieser Frage im Vordergrund stehenden afrikanischen Kunst werden in den Medien eindrückliche Zahlen genannt: über 200 000 Objekte im British Museum, 180 000 Objekte im Musée royal de l'Afrique centrale in Tervuren bei Brüssel, 75 000 fürs künftige Humboldt-Forum in Berlin, 70 000 im Pariser Musée du Quai Branly, 37 000 im Weltmuseum Wien, 20 000 im Bremer Übersee-Museum etc.

Erwartet wird, dass alle Objekte dieser Sammlungen mit sogenannter Provenienzforschung sorgfältig auf ihre Herkunft überprüft werden. Da reicht es nicht, dass man nur den Vorbesitzer kennt und nicht weiss, wie dieser zu seiner «Ware» gekommen ist.

Fund, Tausch, Kauf, Raub

Die berühmten Benin-Bronzen aus dem 13. Jahrhundert sind in den 1890er-Jahren von französischen und britischen Soldaten geraubt worden. Von einem dieser Objekte, jetzt in Berliner Besitz, weiss man lediglich, dass es von einem Händler (William Downing Webster) im Jahr 1900 gekauft wurde, nicht aber, wie dieser es erworben hatte.

Wer sind «legitimate owners», wer «illegitimate holders»? Experten sind sich einig, dass die Verhältnisse vielschichtig sind. Was kam als Kriegsbeute etwa bei sogenannten «Strafaktionen» als Beute, was durch gewöhnlichen Raub oder Überlistung, durch Fund, Tausch, Kauf oder Schenkung nach Europa? Wer sind heute

die legitimen Nachfolger derjenigen, die an früheren Vorgängen beteiligt waren? Im Falle Benins wird betont, dass es neben dem ebenfalls dazu gehörenden Nigeria nur einen Teil des ehemaligen Königreichs von Dahomey bildete.

Was ist von «Geschenken» unter Besatzungsbedingungen zu halten, etwa vom Königsthron der Bamun (Kamerun), der dem deutschen Kaiser Wilhelm II. im Jahr 1908 von König Njoya geschenkt worden sein soll und jetzt im Besitz des Berliner Ethnologischen Museums ist? Gegen eine Rückgabe wird das willkommene Argument eingesetzt, dass man in Afrika Rückgaben eines Geschenks als Beleidigung betrachten würde.

Und welche Bedeutung darf schliesslich die Annahme haben, dass das aus dem Land gebrachte Objekt nicht einfach ein isolierter Kunstgegenstand, sondern Teil eines im Lande noch immer lebendigen Kults ist? Und wie weit darf in gewissen Fällen geltend gemacht werden, dass Objekte sogar speziell für den Tausch und den Export hergestellt wurden?

Im Kongoreich haben Werkstätten schon im 15. Jahrhundert Elfenbeinschnitzereien für die Wunderkammern europäischer Höfe hergestellt. Und in Neuirland (eine Insel im Bismarck-Archipel in Papua-Neuguinea) sind die von Sammlern übernommenen («geretteten») Malanggan-Skulpturen bloss für einmaligen Festgebrauch hergestellt und nachher dem Verfall überlassen worden.

Afrikanische Friedhöfe in Europa

Diese vom angesehenen Hamburger Ethnologen und Afrika-Experten Fritz W. Kramer in der aktuellen Debatte (in der «Zeit» vom 9. Mai 2018) vorgebrachten Beispiele erscheinen wie entlastende Gegenargumentationen, sollen aber tatsächliche Raubhandlungen keineswegs verharmlosen.

Die Rückforderungen beschränken sich bekanntlich nicht auf Kunst. Sie gelten auch den menschlichen Gebeinen aus Afrika, die zum Zweck der Rassenforschung in Unmengen gehortet worden sind. Diese Gegebenheit dramatisierend, könnte man sagen, dass ein Teil afrikanischer Friedhöfe – in Form von Museen – in Europa lägen.

Für Prähistoriker Hermann Parzinger, Präsident der Stiftung Preussischer Kulturbesitz und zugleich einer der Gründungsintendanten des Humboldt-Forums, steht fest, dass man «Dinge» zurückgeben muss, die unrechtmässig oder unter Gewalteinwirkung ihrem Ursprungs-kontext entrissen worden sind. Aber: «Man soll das Kind jetzt nicht mit dem Bade ausschütten und jetzt alles, was in irgendeiner Form aus kolonialen Kontexten stammt, als Raubgut betrachten.»

Kann man sich auf Einzelfall-Lösungen beschränken, ohne zu bedenken, wie sich diese auf andere Fälle auswirken? Die Unesco hat 1970 eine Generalregelung – allerdings ohne rückwirkende

Basel und Region

25. bis 31. Mai

BASEL B-MOVIE

Grellingerstrasse 41 b-movie.ch

KEINE VORSTELLUNGEN

CAPITOL

Steinenvorstadt 36 kitag.com

• **JIM KNOPF UND LUKAS DER LOKOMOTIVFÜHRER** [4/4 J]
14.00^D

• **SOLO: A STAR WARS STORY** [12/10 J]
14.00/17.00/20.00^{E/diff}

• **AVENGERS: INFINITY WAR** [12/10 J]
16.45/20.00^{E/diff}

KULT.KINO ATELIER

Theaterstr. 7 kultkino.ch

• **CLARA HASKIL - LE MYSTÈRE DE L'INTERPRÈTE** [6/4 J]
12.00^{9/diff}

• **ET LES MISTRALS GAGNANTS** [6/4 J]
12.10^{F/d}

• **TULLY** [12/10 J]
FR/SA/MO-MI: 12.15^{E/diff}

• **DANS LE LIT DU RHÔNE** [6/4 J]
12.20^{F/diff}

• **IN DEN GÄNGEN** [12/10 J]
20.30-FR/SO-MI: 13.30^D

• **DAS SCHWEIGENDE KLASSENZIMMER** [12/10 J]
13.45^{D/diff}

• **LA CH'TITE FAMILLE** [6/4 J]
FR/MO/MI: 14.00^{F/d}

• **THE HAPPY PRINCE** [12/10 J]
14.00/20.30-FR-DI: 18.20^{E/d}

• **LUIS UND DIE ALIENS** [6/4 J]
14.20^D

• **3 TAGE IN QUIBERON** [12/10 J]
16.00^{D/diff}

• **WONDERSTRUCK** [8/6 J]
16.00^{E/d}

• **THE BOOKSHOP** [0/0 J]
16.10/20.40
FR-MO/MI: 18.15^{E/diff}

• **LADY BIRD** [8/6 J]
16.15-FR-DI: 20.45
MI: 21.10^{E/diff}

• **YOU WERE NEVER REALLY HERE** [16/14 J]
16.15^{E/diff}

• **KNOCK** [8/6 J]
18.10^{F/d}

• **EMMA** [14/12 J]
18.30^{U/diff}

• **ISLE OF DOGS** [10/8 J]
18.30^{E/diff}

• **THE THIRD MURDER** [12/10 J]
20.50^{Jap/d}

• **L'INTRUSA** [16/14 J]
SA-MO/MI: 12.30^{U/diff}

• **MICHEL IN DER SUPPENSCHÜSSEL** [6 J]
SA/SO: 14.00^D

• **TSCHICK** [12/10 J]
SA: 14.00^D

• **UNSERE ERDE 2** [0/0 J]
SO: 12.15^D

• **TRANSIT** [12/10 J]
DI: 18.30^{D/diff}

• **WALDHEIMS WALZER** [12/10 J]
MI: 19.00^{D/E/Fr/e}

KULT.KINO CAMERA

Rebgasse 1 kultkino.ch

• **L'APPARITION** [10/8 J]
15.15/20.00^{F/d}

• **LOVELESS** [14/12 J]
15.30^{Russ/d}

• **WEIT - EIN WEG UM DIE WELT** [0/0 J]
18.00^{D/ov/d}

• **THE PRINCE OF NOTHINGWOOD** [16/14 J]
18.10^{Fars/d}

• **THREE BILLBOARDS OUTSIDE EBBING, MISSOURI** [14/12 J]
20.30^{E/diff}

• **PATHS OF THE SOUL - KANG RINPOCHE** [6/4 J]
SO: 13.00^{Tibetisch/d/e}

• **THE DEATH OF STALIN** [16/14 J]
SO: 13.20^{E/diff}

NEUES KINO

Klybeckstr. 247 neueskinobasel.ch

• **ZËR** [12/10 J]
FR: 21.00^{E/Türk/Kurd/d}

• **DURCHS WILDE KURDISTAN** [12/10 J]
SA: 21.00^D

• **RE-ANIMATOR** [12/10 J]
SO: 20.00^{E/d}

PATHÉ KÜCHLIN

Steinenvorstadt 55 pathe.ch

• **DEADPOOL 2** [16/14 J]
10.00/15.00/17.40/20.15
FR/MO/DI: 12.30-FR/SA: 22.50^D

• **RAMPAGE: BIG MEETS BIGGER - 3D** [12/10 J]
FR/SO/DI: 10.00/21.00
SA/MI: 18.40-SA: 23.20
MO: 17.40^D

• **AVENGERS: INFINITY WAR - 3D** [12/10 J]
FR/SO/DI: 10.45/19.45
SA/MO/MI: 16.45-SA: 22.45^{E/diff}

• **LUIS UND DIE ALIENS** [6/4 J]
2D: FR/SO/DI: 11.00/14.45
SA/MO/MI: 12.50^D

• **SOLO: A STAR WARS STORY** [12/10 J]
3D: 11.00/14.00/17.00/20.00
FR/SA: 23.00^D

• **I FEEL PRETTY** [12/10 J]
11.20/16.00/18.20/20.45
FR/SA: 23.10^D

• **DAS ETRUSKISCHE LÄCHELN** [10/8 J]
FR-SO/DI/MI: 12.20/16.20
MO: 15.20^D

• **SHERLOCK GNOMES** [6/4 J]
12.20-FR-SO/DI/MI: 14.30
MO: 13.30^D

• **ISLE OF DOGS - ATARIS REISE** [10/8 J]
13.40^{E/diff}

• **PETER HASE** [6/4 J]
FR/SO/DI: 14.10
SA/MO/MI: 16.15^D

• **LILIANE SUSEWIND - EIN TIERISCHES ABENTEUER** [0/0 J]
FR/SO/DI: 16.15
SA/MO/MI: 14.10^D

• **BLUMHOUSE PRÄSENTIERT: WAHRHEIT ODER PFLICHT** [14/12 J]
FR/SO/DI: 18.40-FR: 23.20
SA/MI: 10.15/21.00-MO: 11.20^D

• **JIM KNOPF UND LUKAS DER LOKOMOTIVFÜHRER** [0/0 J]
SA/SO/MI: 12.30^D

• **AN AMERICAN IN PARIS - THE MUSICAL** [16/14 J]
MO: 20.00^{E/d}

REX

Steinenvorstadt 29 kitag.com

• **SOLO: A STAR WARS STORY - 3D** [12/10 J]
14.30/17.30/20.30^{E/diff}

• **DEADPOOL 2** [16/14 J]
15.00/18.00/21.00^{E/diff}

STADTKINO

Klostergasse 5 stadtkinobasel.ch

• **CESARE DEVE MORIRE** [12/10 J]
FR: 18.30^{U/d}

• **EL VIAJE** [12 J]
FR: 21.00^{Sp/d}

• **I SOVVERSIVI** [14 J]
SA: 15.15^{U/e}

• **BAB'AZIZ - LE PRINCE QUI CONTEMPLAIT SON ÂME** [12 J]
SA: 17.30^{Arab/d/ff}

• **IL SOLE ANCHE DI NOTTE** [12 J]
SA: 20.00^{U/e}

• **QUÉ TAN LEJOS** [9/12 J]
SA: 22.15^{Sp/d/ff}

• **SAN MICHELE AVEVA UN GALLO** [16 J]
SO: 13.30^{U/e}

• **TURISTAS** [14/11 J]
SO: 15.15^{Sp/d/ff}

• **UNA QUESTIONE PRIVATA** [16/14 J]
SO: 17.30^{U/d/ff}

• **MEMORIAS DEL SUBDESARROLLO** [14 J]
SO: 20.00^{Sp/d}

• **WALDHEIMS WALZER** [12/10 J]
MI: 18.00^{D/E/Fr/e}

• **BLUE COLLAR** [16 J]
MI: 21.15^{E/d}

FRICK MONTI

Kaistenbergstr. 5 fricks-monti.ch

• **SOLO: A STAR WARS STORY - 3D** [12/10 J]
FR-MO: 20.15^D

• **DEADPOOL 2** [16/14 J]
SA/SO: 17.00^D

• **JIM KNOPF UND LUKAS DER LOKOMOTIVFÜHRER** [0/0 J]
SO: 14.30^D

• **PETER HASE** [6/4 J]
MI: 14.30^D

• **NAB Ladies Night: TULLY** [12/10 J]
MI: 20.15^D

LIESTAL KINOORIS

Kanonengasse 15 kinooris.ch

• **I FEEL PRETTY** [12/10 J]
FR: 17.45-SA: 17.30^D

• **BLUMHOUSE PRÄSENTIERT: WAHRHEIT ODER PFLICHT** [14/12 J]
FR: 20.15-SA: 22.30
SO-DI: 18.00-MI: 17.30^D

• **DEADPOOL 2** [16/14 J]
FR: 22.30-SA: 20.00
SO-DI: 20.30^D

• **SHERLOCK GNOMES - 3D** [6/4 J]
SA/SO: 11.00^D

• **LILIANE SUSEWIND - EIN TIERISCHES ABENTEUER** [0/0 J]
SA/MI: 14.30-SO: 14.45^D

• **DOCTEUR KNOCK - EIN ARZT MIT GEWISSEN NEBENWIRKUNGEN** [8/6 J]
DI: 14.00^D

• **Ladies Night: TULLY** [12/10 J]
MI: 20.15^D

SPUTNIK

Bahnhofplatz palazzo.ch

• **THE BOOKSHOP** [0/0 J]
FR-MO: 18.00-DI/MI: 20.15^{E/diff}

• **LOVELESS** [14/12 J]
FR-MO: 20.15^{Russ/d/ff}

• **BREATHE** [14/12 J]
SO: 15.30-DI: 18.00^{E/d}

• **THE ETRUSCAN SMILE** [10/8 J]
MI: 18.00^{E/d}

SISSACH PALACE

Felsenstrasse 3a palacesissach.ch

• **THE HAPPY PRINCE** [12/10 J]
18.00^{E/diff}

• **SOLO: A STAR WARS STORY** [12/10 J]
3D: FR-SO: 20.30^D

• **AUF DER JAGD - WEM GEHÖRT DIE NATUR?** [6/4 J]
SO: 10.30^D

Geltung – ausgearbeitet. Diese von Benin übrigens nie unterzeichnete Konvention verbietet illegalen Handel (Import, Export und Transfer) von Kulturgütern und verlangt Restituierung im Falle von Verstössen.

Rückgabeforderungen können – wie im Fall der NS-Raubkunst – nicht gestellt werden, wenn potenzielle Anspruchsbe-rechtigte nicht wissen, was wo überhaupt vorhanden ist. Darum wird gefordert, dass die Museen ihre Sammlungen vollum-fänglich und mit allen bekannten Anga-ben im Netz präsentieren.

Macron stellt Bedingungen

In den Diskussionen prallen zweierlei Argumentationstypen aufeinander: Der «Norden» argumentiert gerne rechtlich, der «Süden» moralisch. Es müssen Lösun-gen gefunden werden, die beide Seiten als «gerecht» empfinden. Das ist nicht aus-sichtslos, denn in beiden Lagern gibt es Anhänger der Argumentation der Gegen-seite. Das sehr beachtete gegen die Berli-ner Pläne gerichtete und international unterstützte Manifest hat seinen Ursprung in Berlin selber.

In der Diskussion um Restituierungen argumentiert der «Norden» gerne rechtlich, der «Süden» moralisch.

Der bisherigen Präsentation afrikani-scher Kunst wird vorgeworfen, sie würde den kolonialen Kontext ausblenden und nicht aufzeigen, dass solche Sammlun-gen auch die Funktion gehabt hätten, den Kolonialismus zu legitimieren. Zur Ver-teidigung der geplanten Berliner Ausstel-lung wird immerhin versprochen, dass man den kolonialen Kontext gerade aufzeigen und einen grossen Kulturdia-log in Gang setzen wolle. Konkret wurden zum Beispiel Kuratoren aus Tansania eingeladen, mit Sammlungsteilen ihre Geschichte zu erzählen.

Gemäss Parzinger ist die Forumser-öffnung bloss der Anfang eines langen Prozesses «einer intensiven Auseinander-setzung mit der Welt und der Welt mit uns». Dabei besteht allerdings die Gefahr, dass diesem europäischen/deutschen «Uns» eine neokoloniale Definitions- und Prä-sentationsmacht innewohnt.

Obwohl sich das Berliner Unterneh-men als «Visitenkarte der Nation» versteht, gibt man sich universalistisch, während von Rückgaben gesagt wird, dass sie nur in den Dienst problematischer Nationalis-men gestellt würden.

Macrons Erklärung sprach von «Vor-ansetzungen» für die Rückgabe. Er dürfte dabei an die noch immer prekären Gege-benheiten in ehemaligen Kolonien gedacht haben. Es kann echte Sorge, aber auch nur

eine Schutzannahme sein, wenn Restitu-tionen nicht zugestimmt wird, weil die wertvollen Objekte nicht gut und sicher aufbewahrt würden und sogar über kor-rupte Mechanismen in den Privathandel gelangen würden.

Eine allgemeine Formel lautet, dass es kulturelle Partnerschaften geben müsse, um den Erhalt der Kunstwerke zu sichern. Dass in Benin zum Beispiel die nötige Voraussetzung an Räumen und Fachper-sonal für Übernahmen noch nicht gege-ben sind, wird selbst von Befürwortern einer Rückgabe eingeräumt. Man sollte sich aber auch bewusst sein, dass man mit Museen eine europäische Einrichtung im-plantiert.

Es wird auch zugegeben, dass sich beispielsweise Benins Bevölkerung noch wenig für Museen interessiere und es vor allem Weisse seien, die diese Stätten aufsuchen. Offizielle Verlautbarungen machen daraus aber ein Argument für die Restituierung: Wenn die Objekte an ihrem Entstehungsort ausgestellt würden, werde dies den Fremdenverkehr in höchst erwünschter Weise beleben.

Aus der Welt des Kunsttourismus stammt die rhetorische Frage, was wäre, wenn Italiener in den Senegal reisen müs-sen, um Michelangelos Pietà zu bewundern; wenn Deutsche ihrem Grüne-wald-Altar nur in Sri Lanka und wenn die Franzosen ihrem Monet-Mohnfeld allein in Peru begegnen könnten.

Diese rhetorische Frage geht von einer fragwürdigen Gleichsetzung aus von klas-sischen, in einen Kanon eingebetteten Kunstwerken mit serieller Ethnokunst, die wohl besser oder schlechter gemacht sein kann, aber nicht zur Schaffung von indivi-duellen Meisterwerken geführt hat.

Wie platziert sich die Schweiz in die-sem Problemfeld? Auch hier wurde der Besitz von Kolonialkunst lange Zeit als völlig unproblematisch empfunden. 1970 etwa widmete das Zürcher Kunst-haus der «Kunst der Negervölker» eine Ausstellung und war stolz darauf, der hohen Qualität afrikanischer Kunst die nötige Wertschätzung entgegenzubrin-gen – es sei falsch, sie als «primitiv» zu bezeichnen.

Was lagert in Basel?

Man würdigte, dass Museen und pri-vate Sammler herrliche Objekte oft in letzter Minute vor der Vernichtung durch fanatische Bilderstürmer gerettet hätten. Festgestellt wurde, dass diese Kunstwerke «in verwirrender Fülle über Museen und Privatsammlungen der ganzen Erde» verstreut seien – die Rechts- und Restitu-tionsfrage war aber kein Thema.

Inzwischen haben sich die Verhältnisse etwas verändert. Vorbildliche Pionier-arbeit leistet etwa das Zürcher Museum Rietberg mit seinen Herkunftsabklärungen. Diese gelten einerseits der NS-Raubkunst, gleichzeitig erbringen sie aber einen Beitrag zur bisher unge-nügend aufgearbeiteten Geschichte des

Kunsthandels und des Sammelwesens im Bereich der aussereuropäischen Kunst in der ersten Hälfte des 20. Jahr-hunderts.

Und Basel? Auch hier lagern Tausende von Objekten im Museum der Kulturen. Es sind bislang aber keine Rückgabefor-derungen hängig. Vorwegabklärungen der Provenienz sind beim enormen Umfang der Sammlung ein Ding der Unmöglichkeit. Zudem würden sich anspruchsberechtigte Nachfahren kaum ausmachen lassen.

Einmal wurde einer Anfrage aus Neu-seeland mit Zustimmung der zuständi-gen Gremien auf unspektakuläre Weise entsprochen. Ein andermal meldete sich ein Lehrer, der in Maroua-Kongola (Nordkamerun) ein Kulturzentrum auf-baute und bei der Jugend das Interesse für die alte Kultur der Mafa wecken woll-te. Er hätte die Möglichkeit gehabt, nach freier Wahl zwei oder drei Objekte nach Hause zu nehmen, er sah jedoch davon ab und hätte es vorgezogen, finanzielle Unterstützung für sein Kulturzentrum zu bekommen.

Langer Weg zum Kompromiss

Museumsdirektorin Anna Schmid hält es nicht für richtig, sich in vorauseilenden Generalangeboten zu ergehen. Hingegen befürwortet sie es, dass auf konkrete Einzelanfragen offen reagiert wird. Wün-schenswert wäre allerdings, dass Museen und Ämter Richtlinien zur Verfügung hätten, die zuvor vom Internationalen Museumsverband ICOM aufgrund einer unvoreingenommenen Auseinanderset-zung entwickelt würden.

Das Basler Museum der Kulturen plädiert für offenen Dialog statt vorausseilende Generalangebote.

Dazu gehört, dass man nicht sogleich seine ganzen Sammlungen gefährdet sieht, wenn man sich auf entgegenkom-mende Lösungen einlässt und aus dem reichen Fundus in partnerschaftlichen Modalitäten einzelne Objekte zur Verfü-gung stellt.

Wegleitend müsse dabei die Einsicht sein, dass es um Weltkulturerbe der Menschheit geht. Man müsse die bisheri-gen Argumentationsbahnen verlassen, in denen sich die eine Seite auf Recht und die andere Seite auf Moral beruft und dabei auf beiden Seiten nur Ablehnung erzeugt würde.

Anna Schmid ist der Meinung, dass urschweizerische Eigenschaften, nämlich die Bereitschaft zu Dialog und Kompro-miss, zu Lösungen führen können, die der Problematik gerecht werden. Das sei aber ein langer Weg. ×

Online



tageswoche.ch/
author/
georg-kreis

Supersach

E-Bikes sind für Weicheier, glaubte der überzeugte Stadt und Bergvelofahrer. Bis er sich auf ein E-Mountainbike setzte.

Mit dem E-Bike über Stock und Stein: peinlich, aber geil

von Dominique Spirgi

Ich habe kein Auto. Aber viel mehr als vier Räder im Hinterhof und im Keller: ein Stadtvelo, ein Rennrad, ein Mountainbike und ein Tandem, die alle mehr oder weniger regelmässig auf die Strasse oder ins Gelände geführt werden.

Und dies immer mit reiner Muskelkraft. E-Bikes sind etwas für Weicheier oder Greise, für schwache Bruderhölzler oder Agglo-Hügelbewohner.

Nun gut, die E-Biker verzichten dank ihrer motorisierten Zweiräder vielleicht ab und zu aufs Auto. Das hat etwas für sich. Aber E-Mountainbiken geht gar nicht. Wer ins Gelände will, soll mit reiner Muskelkraft kurbeln. So dachte ich im Allgemeinen und ganz besonders, wenn ich einen Berg hinaufkeuchend im Höllentempo überholt wurde.

So denke ich eigentlich immer noch. Im Prinzip. Aber nicht mehr ausschliesslich – seit ich mich habe überreden lassen, selber auf so ein Ding zu steigen.

Die steilsten Rampen locker rauf

Es war auf dem Bilstein ob Langenbruck. Verblüffend, wie so ein E-Bike ab beziehungsweise raufgeht. Wo ich einst mit bestenfalls sechs Stundenkilometern einen Feldweg hinaufkeuchte, raste ich nun mit knapp 20 Sachen den Berg hoch. Steile Rampen, die ich sonst mühsam schiebend überwinden musste, schaffte ich im Turbo-Modus locker – ohne aus dem Sattel gehen zu müssen.

Unangenehm wurde es auf der Tour nur einmal, und zwar als wir eine Dreiergruppe von nicht motorisierten Mountainbikern um Platz zum Überholen bitten mussten. Es war mir peinlich, die – so nahm ich an – leicht verächtlichen Blicke

derer zu spüren, die sich noch ganz auf die eigene Kraft verlassen.

Dann ging es weiter rauf und runter. Mit leise surrender, aber kraftvoller Unterstützung des Motors, die es erlaubte, die Aussicht auf die wundervolle Juralandschaft unbeschwert geniessen zu können. Aber ohne die Befriedigung, das alles aus eigener Kraft geschafft zu haben.

«Ich gebe dir zwei Monate», sagte einer der Mitbiker, als wir zurück beim Ausgangspunkt anlangten. «Zwei Monate, bis du dir selber ein E-Mountainbike besorgt haben wirst.»

Es fehlt nur die Befriedigung, das alles aus eigener Kraft geschafft zu haben.

Ich kann mich nicht zu einem deutlichen Dementi durchringen. Die Tour hat Spass gemacht, ein bisschen treten muss man nach wie vor. Und schliesslich ist man nicht mehr der Jüngste.

Wann hast du dich denn das letzte Mal mit deinem unmotorisierten Mountainbike zu einer anspruchsvolleren Tour aufgemacht? Ein Kurztrip auf die Chrischona ja, aber auf den Gempfen oder den Blauen? Da traten die inneren Schweinehunde auf die Bremse.

Ja, diese vermaledeiten inneren Schweinehunde – eklige Viecher. Die Versuchung, tatsächlich ein solches motorisiertes Ding zu kaufen, ist gross. Und nun haben sich nach diesem E-Bike-Trip zu den inneren auch noch äussere Schweinehunde gesellt, die mich in Versuchung führen und zu einem Weichei machen wollen. Noch haben sie mich nicht so weit. Noch nicht... ×

Auch wenn sich unser Autor noch sträubt: Insgeheim fährt er eben doch auf das E-Mountainbike ab.

FOTO: IMAGO



Basel war zu laut, die Schreiberin suchte im Schwarzwald die Stille. Stattdessen fand sie Rentner, Drohnen und Gottesfurcht.

Wo man sich auf zu Hause freut

von Andrea Fopp

Klar, ich bin völlig selber schuld. Man geht nicht an den Titisee, wenn man Ruhe und Natur will. Jede weiss: Hier kriegt man Kuckucksuhren, Pedalfahrerinnen und Restaurants, bei denen man die letzte Bestellung um 20 Uhr aufgeben muss. Dazu kommt so ein Geruch im Hotel, bei dem man nicht weiss, stammt er aus der Küche (hoffentlich nicht) oder von den schweren Teppichen.

So hatte ich mir das nicht erträumt, als der Basler Presslufthammer meine Ohren zu durchbohren schien, der Nachbar mit seinen lauten Telefongesprächen auf dem Balkon die Ruhe des Feierabends kaputt machte und die Sehnsucht nach woanders heraufbeschwor: Jetzt auf einem Bänkli vor einer stillen Tanne sitzen und Annette von Droste-Hülshoff lesen, wie Johanna es tut. Johanna, die in einem Häuschen im Schwarzwald lebt und ihrer Freundin melancholische E-Mails schreibt. Also nicht in echt, sondern in Zsuzsa Bänks Briefroman «Schlafen werden wir später».

Das will ich auch, also suche ich Adressen im Schwarzwald. Und stosse auf einen Bericht über den Titisee, der mich trotz besseren Wissens dazu bewegt, ein Hotelzimmer zu reservieren. Lohnt sich ja nicht, für ein Solo-Weekend ein Häuschen zu mieten.

Und nun bin ich hier, inmitten von Kindern, die ihre Drohne über den Strand jagen, und Ehepaaren, die sich am Abend mit dem Kellner über ihre körperlichen Leiden unterhalten. Der Titisee scheint der Lieblingsort der Schweizer für generationenübergreifende Grossfamilientreffen zu sein.

Unheimlich schön

Also weg vom See und ins Hinterland. Und hier, endlich, Stille. Die Wanderung führt über Wiesen, vorbei an grossen Bauernhöfen, die so abgelegen sind, dass sie ihre eigene Hofkapelle haben. Hier beteten die Familien früher sonntags, den weiten Weg zur Kirche gingen sie nur zu speziellen Anlässen. Manche beten hier auch heute noch, darauf weisen jedenfalls die Kerzen hin, die davor stehen, in gepflegten Blumengärtchen. Bei anderen Kapellen blättert die Farbe ab, Fenster sind eingeschlagen.



Mal ehrlich: So schlimm war der Lärm in Basel nun auch wieder nicht.

FOTO: IMAGO

Was sich wohl auf diesen Höfen abgepielt haben mag in langen Wintern, wenn der Schnee so hoch lag, dass man wochenlang festsass, frage ich mich. Obwohl das Gras grüner nicht leuchten könnte im Sonnenschein, ist die Atmosphäre irgendwie unheimlich.

Vielleicht habe ich aber auch einfach zu viele Geschichten aus dem dunklen Tannenwald gehört. Etwa das Märchen vom Kohlenmunk-Peter, der sein Herz gegen Geld und Ruhm tauscht und in der Wut seine Frau tötet. Oder die – wahre – Geschichte vom Priester, der Nichten und Tochter schwängerte. Wobei, der Santichlaus, der gute Mann, lebt ja auch im Schwarzwald. Es gibt auch gute Geister hier.

In Titisee-Neustadt ist fertig gewandert, ich warte auf den Bus. Die Sonne brennt, ich binde meinen Schal um den Kopf. Der ältere Mann neben mir schaut mich von der Seite an, und das nicht freundlich.

«Es ist wegen der Sonne», sage ich.

«Aha.»

«Dachten Sie wegen Gott?»

«Was sonst.»

Der Mann lebt hier. Und fragt: «Gefällt es Ihnen in Titisee?»

«Geht so. Zu viel Klamauk.»

«Ja, aber das weiss man ja.»

Wo er recht hat, hat er recht. ×

Anfliegen

Manchmal, aber wirklich nur ganz selten, muss es das Auto sein. Freiheitsgefühle und so. Dauert von Basel circa eineinhalb Stunden.

Auflaufen

Im Restaurant Bären. Soll super sein, aber ohne Reservation keine Chance.

Ausspannen

Am Strand des Hotel Treschers. Der Aussenbereich ist wirklich schön – wenn nicht diese Drohnen wären.

Aufsteigen

Wanderkarte gut anschauen. Angebliche Wanderwege sind manchmal Autostrassen.

Kreuzworträtsel

unechtes Verhalten	Land, in dem man auch Valencia findet	Basler Theaterchef (Andreas)	6	mythisch schöner, griechischer Jüngling	Nachweis, nicht am Tatort gewesen zu sein	Strom, entspringt in Tschechien	Peitsche mit kurzem Griff	Dreifachkonsonant	der ...berg in der Innenstadt	Anhänger einer Konfession
					staatl. Verbot von Lohn-erhöhung				8	
viele von uns haben einen, kurz gesagt		Pseudonym	5	Schwur			Top-Level-Domain des Vereinigten Königreichs	9	chem. Zeichen von Thorium	Europ. Kommission, kurz
				4	Diebesgut				männl. Vorname	Teufel
unbesetzte Arbeitsstelle	dort, für Italiener				Baum mit charakteristischer Rinde				Schaumwein	
Blumen, blühen jetzt in Brüglingen									Präposition	Autokennzeichen v. Courtepin
Furcht, Beklemmung	fertig gekocht			es ist im Fussball erwünscht					der Markt für Bebbis	kurz für Funkstelle
			10							
Mitglied einer Jury	im Dienst getragene Kleidung	Obergeschoss, Abk.							Töffli	Fabelwesen zw. Pferd und Mensch
									jap. Richtung des Buddhismus	3
jener Knopf aus dem Kinderbuch	neben anderem	chem. Zeichen v. Beryllium		der Salami ist eine berühmte		Direktor von Basel Tourismus	in der Stadt fahren viele herum	durchscheinender Vorhang	engl.: essen	
		befestigter Wohnbau da pflanzt man Blumen				Stadt in Colorado mit berühmtem Skigebiet				an einer Psychose leidend
starke Kunstfaser				kurze Himmelsrichtung span.: sich	altes Zupf-instrument				er und Struppi (Comic)	Getreide der Mexikaner
						er ereilt alle			bunter Papagei	
er überbringt etwas	Osten, in Frankreich				Blütenfülle			dieses Kloster im Kt. Aargau	7	
Tee aus Südamerika			2		falls, so der Brite	Salz für Romands			... publica, so die alten Römer	

Demenz
 schafft Not.
 Wir leisten
Hilfe.
 www.alzbb.ch
 Gratis Beratung: 061 326 47 94


Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----



MITMACHEN UND GEWINNEN

Senden Sie eine SMS an die Nummer 343: **TW Lösungswort, Name und Adresse** (i. - SMS) oder unter www.tageswoche.ch/kreuzwort.
Einsendeschluss: 30.05.2018. Lösungswort der letzten Woche:
 PFINGSTTAG

ZU GEWINNEN:

Wir verlosen einen Pro Innerstadt Gutschein (50 CHF). Gewinnerin:
Jana Wachtl

Auflösung der Ausgabe Nr. 20

Impressum

TagesWoche
 7. Jahrgang, Nr. 21,
 verbreitete Auflage:
 8251 Exemplare (prov. Wemf-
 beglaubigt),
 Spitalstrasse 18,
 4056 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.

Geschäftsleitung
 Sibylle Schürch
Creative Director
 Hans-Jörg Walter
Redaktion
 Renato Beck und
 Gabriel Brönnimann
 (Co-Leitung Redaktion),
 Ronja Beck, Yen Duong, Andrea
 Fopp, Olivier Joliat,
 Stefan Kempf, Christoph
 Kieslich, Felix Michel, Matthias
 Oppliger, Jeremias Schulthess,
 Rosa Schmitz (Praktikantin),
 Dominique Spirgi, Samuel
 Waldis, Catherine Weyer

Produktion
 Reto Aschwanden und
 Tino Bruni
 (Co-Leitung Produktion),
 Dorothee Adrian, Mike Niederer,
 Hannes Nüssler
Layout/Grafik
 Anthony Bertschi, Eliane Simon
Bildredaktion
 Nils Fisch
Korrektorat
 Martin Stohler (Leitung),
 Yves Binet, Chiara Paganetti,
 Irene Schubiger, Laura Schwab,
 Jakob Weber

Abodienst
 Tel. 061 561 61 61,
abo@tageswoche.ch
Werbung/Anzeigen
 Michael Hochreutener
 TagesWoche
 Spitalstrasse 18, 4056 Basel
 Tel. 061 561 61 22,
werbung@tageswoche.ch
todesanzeigen@tageswoche.ch
**Unterstützen Sie unsere Arbeit
 mit einem Jahresbeitrag**
 UnterstützerIn: 160 Fr. pro Jahr
 EnthusiastIn: 220 Fr. pro Jahr
 Unternehmen: 660 Fr. pro Jahr
 Mehr dazu: tageswoche.ch/abo

Sie wollen uns mit einer Spende
 unterstützen? Bitte sehr:
 IBAN
 CH41 0900 0000 6050 5456 2

Druck
 Mittelland Zeitungsdruck AG,
 Aarau

Designkonzept und Schrift
 Ludovic Balland, Basel
Redesign Cover und CI
 Anthony Bertschi, Nils Fisch
Lithografie
 Andreas Muster



Leidenschaft kennt keine Grösse.

**Offenheit, Meinungsvielfalt und
Unabhängigkeit. Wie viel ist Ihnen das wert?
Abonnieren Sie jetzt.**

AZA
CH-4056 Basel
PP/Journal

Post CH AG

TagesWoche
Neue Medien Basel AG
Spitalstrasse 18, 4056 Basel
Kundendienst: 061 561 61 61
Redaktion: 061 561 61 80
tageswoche.ch



ANZEIGE

TagesWoche



EIN JAHR LANG SPANNENDE GESCHICHTEN:

Verschenken Sie die TagesWoche im Abo!

Bestellen Sie Ihr Geschenkabo unter www.tageswoche.ch/schenken