

Stadtnotizen

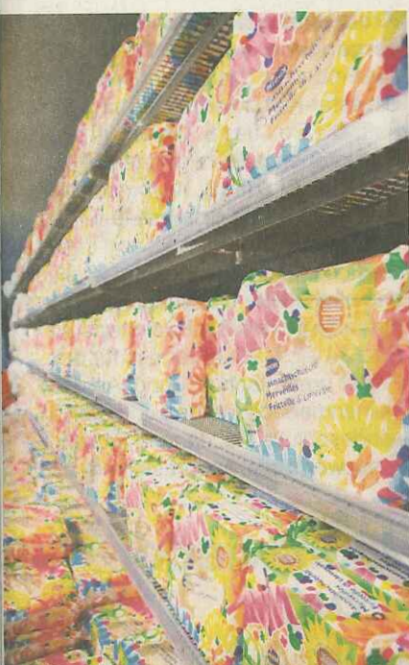
Bitte rechtzeitig reservieren!

von Denise Muchenberger

kaum sind die Mailänderli und Brunli aus den Auslagen verschwunden, präsentieren sich die ersten pudergezuckerten Fasnachtskiechli, im Mini- und Maxi-Format. Und daneben bunte Luftschlangen anstelle der glänzenden Christbaumkugeln.

Als ich letzte Woche beim Einkaufen die ersten Fasnachtsartikel sah, fragte ich mich, ob das wirklich sein muss. Aber ist das eine Fest vorbei, wird schon für das übernächste erworben. Zeit zum Durchschnaufen bleibt keine, um die Gutzi-Dosen leer zu essen und wieder im Schrank zu verstauen. Oder um den Weihnachtsbaum sorgfältig zu entschmücken und die Kerzen vom Adventskranz noch ganz niederrennen zu lassen. Soll ich die Lichterketten schon wieder abhängen und sie bereits durch Fasnachtsbändeli ersetzen, oder wie?

Als ich im Dezember den fünfjährigen Matteo zu Weihnachten befragte und wissen wollte, wer denn die Geschenke bringt, runzelte er die Stirn, überlegte, sah mich fragend an und zuckte dann mit den Schultern: «Der Santiglaus oder der Osterhase; ich weiss es auch nicht so genau.» Kein Wunder, sind die Kleinen verwirrt, wenn ein Fest auf das andere folgt. Kaum sind die Weihnachtsgeschenke ausgepackt, wird das Fasnachtskostüm anprobiert. Dazwischen suchen wir noch ein Plastikfigürchen im Dreikönigskuchen und feiern Silvester.



Keine Verschonungspause. Die Regale sind bereits seit letzter Woche mit Fasnachtskiechli gefüllt. Foto Lucian Hunziker

Wir investieren Zeit und Musse, um in der Adventszeit selber zu backen, um Haus und Garten liebevoll zu dekorieren. Ich möchte diese Stimmung noch einige Tage geniessen, Abschied nehmen, noch einmal einen feinen Zimtstern in den Kaffee tunken mit dem Wissen, dass es ein Jahr dauern wird, bis er wieder «Saison» hat.

Auch die Fasnachtskiechli haben ihre Berechtigung, aber es fällt mir schwer, mich schon Ende Dezember auf sie einzustimmen. Etwas mehr Zeit, um die Eindrücke der vergangenen Tage zu verarbeiten, wäre schön. Als ich gestern durch die Innenstadt lief, haben mich jene Schaufenster, die noch immer festlich geschmückt sind, nicht gestört, viel eher erfreut.

Sie wecken Erinnerungen an schöne Stunden mit der Familie, an ein feines Essen und das Leuchten in den Augen meines kleinen Neffen, als er kreischend die Geschenke auspackte. Als ich dann noch bei einem Restaurant am Barfi bereits das Menü für den Fasnachtsmittwoch am 12. März angesehen sah, wurde mir einmal mehr bewusst, wie wir heute leben. «Bitte rechtzeitig reservieren», stand da



Backen wie in Sizilien. Carmela Petitjean, Sebastiano Maucieri, Martino Guglielmino, Yvonne Niehues, Hane Kurtoska (v.l.). Foto Nicole Pont

Täglich 700 Gipfeli und 1000 Amaretti

Das italienische Familienunternehmen Graziella hat Basel im Sturm erobert

Von Heinz Eckert

Basel. Was 1985 an der Feldbergstrasse mit dem ersten Latte macchiato begann, ist zu einem grossen Unternehmen mit vier Betrieben geworden, die mit ihren sizilianischen Backwaren zur Stadt gehören wie der Markplatz oder die Mittlere Brücke: «Da Graziella».

Als das Ehepaar Sebastiano und Graziella Guglielmino damals die Caffetteria Da Graziella im Kleinbasel eröffnete, gehörte unternehmerischer Mut dazu, denn es fehlte nicht an warnenden Stimmen, die ihnen das Vorhaben ausreden wollten. Sebastiano Guglielmino betrat mit einer Caffetteria schliesslich Neuland in Basel, hatte er doch hier die ersten vier Jahre als Fensterputzer gearbeitet.

Doch das Wagnis lohnte sich, das «Da Graziella» wurde sofort zum beliebten Treffpunkt für alle, die diese unverfälschte Italianità schätzen, die das «Da Graziella» bis heute ausstrahlt.

Grundlage für den anhaltenden Erfolg der «Graziella»-Betriebe sind die köstlichen Backwaren, die auch heute noch alle von Hand an der Dornacherstrasse 283 im Gundeldingerquartier produziert werden. Unter anderem verlassen täglich 700 Gipfeli und 1000 Amaretti – eine der vielen Spezialitäten des Hauses – die Backstube.

Alles durch vier

Seit 2002 führen die vier Kinder der Guglielminos das Unternehmen: Carmela, Maria, Martino und Francesco. Während sich Carmela als ehemalige Bankangestellte vor allem um die Administration und die Buchhaltung kümmert, ist Martino als ehemaliger Chefconfiseur in verschiedenen Fünfster-Hotels für die Backstube und die Produktion zuständig. Maria und Francesco kümmern sich in mittlerweile vier Filialen um das Wohl der Gäste.

Alle Entscheide werden im Führungsteam gefällt, der Gewinn wird

durch vier geteilt. Grundlegende Meinungsverschiedenheiten hätten sie nie, betont Carmela. Streit schon gar nicht. Gestritten hätten sie als Kinder schon genug, sagt sie lachend.

Dass die Kunden in den Graziella-Betrieben auf Italienisch angesprochen werden, ist kein Marketingkonzept, sondern auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Angestellten aus Italien kommen und des Deutschen kaum mächtig sind. «Das stört mich oft ein wenig», sagt Martino. «Denn häufig verstehen sie nicht, was die Schweizer bestellen. Und das sollte nicht sein.»

Neben den Filialen an der Feldbergstrasse, an der Dornacherstrasse und im Drachen-Center ist kürzlich die vierte Caffetteria im Einkaufszentrum St. Jakob eröffnet worden, die vom ersten Tag an ein Erfolg war. Damit soll die Expansion – zumindest vorläufig – gestoppt werden. Sonst droht alles aus den Nähten zu platzen. Nun gelte es, eine Phase der Konsolidierung einzuleiten,

sagen die Geschwister. Als sie an der letzten Uhren- und Schmuckmesse noch das Catering für ein grosses italienisches Unternehmen besorgt hätten, sei eine Grenze erreicht worden. Ohne massiven Ausbau der Infrastruktur sei es nicht möglich, noch mehr zu produzieren. Deshalb würden sie das Catering im kommenden Jahr nicht mehr im grossen Umfang anbieten. Und Martino meint: «Wenn wir noch mehr produzieren, müsste bald auf die Handarbeit verzichtet werden. Und das wollen wir nicht.»

So bleibt es vorläufig beim bestehenden Angebot, das in dieser Qualität selbst in Sizilien nicht überall erhältlich ist. Und Abstriche an der Qualität kommen für die vier Geschwister nicht infrage. Das sind sie ihrer Familientradition schuldig, die bereits mit dem Grossvater in der Heimat begonnen hatte. Köstlichkeiten wie Arancini, Cannoli, Cantucci und Amaretti sind und bleiben der Stolz der Familie mit den sizilianischen Wurzeln.

Das Bett ist gratis, das Kissen ist mitzubringen

Die Plakatsammlung und die Schule für Gestaltung inszenieren das «Hotel Lyss»

Von Graziella Kuhn

Basel. Das Kulturtreiben der Grossstädte hat die Museumsnächte entdeckt. Seit Jahren bieten diese Spektakel spezielle Führungen und Vorstellungen, unterschiedlichste Aktivitäten, Events, temporäre Bars und eine breite kulinarische Vielfalt an. Mit einer einzigen – zuweilen auch recht teuren – Eintrittskarte können alle Angebote genutzt werden; doch wie soll dies in einer Nacht bewerkstelligt werden? Hier kommt die Qual der Wahl: Was wird ausgelassen und was muss unbedingt besucht werden? Auch bei der Basler Museumsnacht am 17. Januar ist das Angebot riesig, und man weiss nicht so recht, wo beginnen und wo aufhören.

Diese Angebotsüberflutung bildet den Grundstein zum Projekt «Hotel Lyss», das von der Kuratorin der Plakatsammlung und des Ausstellungsraums auf der Lyss, Alexandra Schüssler, vom Künstlerkollektiv diezelle und von den Studenten der Schule für Gestaltung umgesetzt wird. «Inspiriert ist Hotel Lyss von der Occupy-Bewegung. Ich war angenehm überrascht, dass Menschen den öffentlichen Raum okkupierten, um ihren Bedenken betreffend politischer,

lager sind Scouts, Naturtouristen, Flüchtlingslager, aber ein Hotel ist urban, metropolitan, ein Transitort und neutraler Treffpunkt.» So wird aus dem Ausstellungsraum ein Hotel, das Menschen eine Gelegenheit zum Nächtigen bietet, sie dabei entschleunigt, die Verdauung (physisch wie psychisch) fördert und dem Stendhal-Syndrom – spezifische psychosomatische Störungen, wie Panikattacken, Wahrnehmungsstörungen und wahnhaftige Bewusstseinsveränderungen, die in Zusammenhang mit ei-

ner kulturellen Reizüberflutung auftreten – entgegenwirken soll.

«Wir konstatieren einen schnelllebigen Lebensstil um uns herum: dauernd auf Achse, ständig neue Inputs, nie genug Zeit, um sich in etwas zu vertiefen, schnelles Produzieren. Dazu kommt ein übertriebenes Konsumverhalten, das mehr und mehr Substitut-Charakter annimmt», so Schüssler. «Dem wollten wir einen Kontrapunkt setzen mit Nichtstun. Das ist natürlich sehr schwierig. Denn wenn das, was das Nichtstun verspricht, ein Glück ist, dann lässt es jenes andere bisschen Glück, das man sich für die Selbstausschüttung mühevoll einreden musste, sofort zu nichts werden.»

Filzschuhe für jeden

Damit das Museumsnachtpublikum sich überhaupt die Zeit nimmt, dem Nichtstun zu fröhnen, werden zuerst die Schuhe abgegeben, bevor man die Hotel-Lobby betritt. In passenden Hausschuhen aus Filz lässt es sich dann im Hotel frei bewegen. Das Bett im Vortragsraum ist gratis. Die Besucher müssen lediglich ihre eigenen Kissen, Decken und Schlafsäcke mitbringen.

Nebst einem Bett gibt es natürlich eine Rezeption, sanitäre Einrichtungen, eine Feldküche, eine Bar, eine Bücherei

me thematisieren die heutigen Problematiken wie Massenkonsum, Spasskultur und exzessives Geniessen. Zudem sind als Special Guests der Kunsthistoriker Wolfgang Ullrich, der Künstler Joerg Bader und die Designerin Natalia Solomatina eingeladen. Sie alle stehen nicht nur zu Diensten, sondern vertiefen sich jederzeit gerne mit dem Publikum in Diskussionen oder in ein Gespräch.

Dass ein solches Projekt, obwohl es sich oberflächlich «nur» um Raumgestaltung und das Nichtstun dreht, sehr viel Vorarbeit und Organisationsgeschick braucht, zeigt die lange Anlaufzeit. «Das Projekt spukt uns schon mindestens drei Jahre im Kopf herum. Aber es gab viele Widerstände, die erst einmal überwunden werden mussten. Abgesehen von Widerständen im Bereich des Sozialen ist die Organisation der materiellen Welt in diesem Projekt eine Herausforderung», sagt Schüssler. «Die Möbel stammen aus diversen Brockenstuben in Basel, aus dem Fundus des Theaters Basel und sind alle ausgeliehen. Für «Hotel Lyss» soll nichts neu produziert und auch nichts weggeworfen werden. Die Bücher und DVDs, die wir anbieten, sollen zirkulieren und zu Gesprächen anregen. Es geht uns um Kontaktmomente.»

Und genau hier liegt der Clou: das

