

Vestzipfel stellt sich in Mittelpunkt

Institutionen öffnen sich

HEL ECKLIN

Wohl sie ein unterschiedliches Publikum anziehen, organisieren die Firmen und Institutionen auf dem Schuppe- und Friedmattal am Samstag ein gemeinsames Fest.

Jahrhundertlang drängte die Stadt Basel alles, was sie anbauen wollte, verschämt an ihren städtischen Rand. Und noch heute ist das Gebiet zwischen der Burgfelderstrasse und der Hafenstrasse vielen Baslern unbekannt. Das macht die heute auf dem Milchschuppe- und Friedmatt-Areal verbliebenen Institutionen zum Markenzeichen, um vermehrt das Blickfeld der Stadt zu rücken. Unter dem Motto «Go West!» feiern am kommenden Samstag sechs unterschiedliche Institutionen und Firmen ein gemeinsames Fest.

FRÜHUNGEN. Ab zehn Uhr können sich die Besucher durch die Grosse Wäscherei der Firma Arduch, der ehemaligen Zentralwäscherei Basel, führen lassen. Das Bürgerspital erzählt die Geschichte und das Entwicklungspotenzial des Areals, im Grand Casino kann man spielen und vom obersten Stockwerk des Airport Hotels die Aussicht geniessen. Die Reib macht mit einem Parcours deutlich, wie sich Rollstuhlfahrer anfühlt. Die Universitäten Psychiatrien Kliniken bieten Psychologietests und ein Kinderprogramm. Auf den drei Bühnen vor dem Hoteleintrag, bei der Psychiatrien Klinik und beim Bürgerspital gibt es den ganzen Nachmittag Darbietungen, unter anderem Thai-Boxing, orientalischen Tanz und Zaubershow.

In den vergangenen Jahren habe sich das Areal am Westzipfel der Stadt stark verändert, erklärt Fritz Jenny, Direktor des Bürgerspitals Basel. Der Wandel gehe in den kommenden Jahren weiter, etwa mit dem neuen Altersheim des Bürgerspitals, der Verlängerung des 3er-Trams und mit geplanten Wohnbauten entlang der Burgfelderstrasse. «Mit unserem Fest wollen wir zeigen, was hier alles entsteht und entstanden ist», so Jenny.

www.gowestbasel.ch

Eine Familie erobert Basel

Am Samstag feiert das «Da Graziella» im Drachencenter Eröffnung



Familie Guglielmino. Die Eltern (Mitte), die Töchter mit Partnern und je zwei Kindern sowie die beiden Söhne (l.) vor der Caffeteria Da Graziella an der Dornacherstrasse im Gundeli. Foto Pino Covino

MURIEL GNEHM

Der Familie Guglielmino eröffnet zum 25-Jahre-Jubiläum des «Da Graziella» eine dritte Caffeteria. Heute leiten die vier Kinder des Gründerehepaars das Unternehmen gemeinsam.

Den ersten Latte macchiato gab es in Basel an der Feldbergstrasse. In der Caffeteria Da Graziella bei dem Ehepaar Sebastiano und Graziella Guglielmino im Jahr 1985. «Mutig» und «ein wenig verrückt» nannten es ihre Freunde damals, in einer Stadt im Norden ein Café mit italienischen Backwaren zu eröffnen. Das ist nun 25 Jahre her. Einwände dieser Art sind heute nicht mehr denkbar, italienische Cafés gehören fast schon zum Stadtbild wie Rappli zur Fasnacht.

Seit 2002 führen die vier Kinder der Pioniere aus Sizilien den Familienbetrieb, die 1982 ihren Eltern in die Schweiz nachreisten und ihre Jugend in Basel verbrachten. «Anfangs hatten wir Mühe mit der deutschen Sprache», sagt Carmela (38), die zweitjüngste. Heute seien sie aber gut integrierte Secondos und verbrachten nur noch ihre Ferien im Bel Paese.

Die ehemalige Caffeteria hat sich mittlerweile zu einem richtigen Unternehmen entwickelt. Ab Samstag laden drei «Da Graziella» zum Kaffee trinken ein, die Backstube im Gundeli reicht gerade noch knapp aus, um die vielen Ge-

bäckbestellungen zu bewältigen, und die Familie beschäftigt 28 Angestellte.

Das 25-jährige Bestehen bietet sich für die Eröffnung einer neuen Filiale geradezu an. Ab kommendem Samstag wird denn auch ein Duft aus sizilianischem Kaffee und hausgemachten Pizette durch das Drachencenter wehen, und die Berufstätigen in der Aeschenvorstadt haben eine zusätzliche Lunchoption. «Von einer Filiale im Zentrum träumen wir schon lange», sagt Carmela. Es habe aber seine Zeit gebraucht, ein geeignetes Lokal zu finden. Das Konzept an der Aeschenvorstadt sei dasselbe wie in den Filialen an der Feldbergstrasse 74 und der Dornacherstrasse 283.

AUSWENDIG. Carmela hat eine Banklehre gemacht und ist nun für die Administration und Buchhaltung des Betriebs zuständig. Um das Wohl der Gäste kümmert sich Maria (37). Sie arbeitet seit 22 Jahren in der Caffeteria der Familie. «Maria kennt die Bestellungen aller Stammgäste auswendig», sagt Carmela mit dem Stolz der grossen Schwester.

Ihre beiden Brüder, Martino (39) und Francesco (40), leiten die Backstube. Ihr Handwerk haben sie in der Schweiz und in Italien gelernt und weiterentwickelt. Fast 24 Stunden pro Tag werden in der Backstube Teig geknetet und Torten dekoriert, nachts sind die

Bäcker am Werk, tags die Pâtisseries. In der Backstube riecht es nach Amaretti, der Spezialität des Hauses. «Die Mandeln dafür importieren wir aus Sizilien», verrät Maria. Ihr Erfolgsrezept umreisst sie denn auch schlicht mit dem Wort «Qualität». So stellen sie etwa nur italienische Pâtisseries ein, «denn das Backen muss man im Blut haben».

GETEILT. Chef des Betriebs sind die vier Geschwister. Die Entscheide fallen sie gemeinsam, der Gewinn wird durch vier geteilt. Meinungsverschiedenheiten seien selten und zu streiten bräuchten sie auch nicht mehr. «Das haben wir als Kinder genug», sagt Carmela und lacht.

Reich würden sie vom «Da Graziella» nicht, aber leben könnten sie von den Caffeteria und dem Verkauf ihrer Backwaren gut – seit dem Rauchverbot sogar noch besser. «Unsere Umsätze sind gestiegen», sagt Maria. Neu kämen auch Familien mit Kindern ins Café und Raucher würden statt eines Espresso deren zwei trinken, einen vor der Zigarette und einen danach. Und die Pläne für die Zukunft? «Zuerst wollen wir schauen, wie die Filiale im Drachencenter läuft», sagt Carmela. Und vielleicht expandieren sie dann irgendwann nach Zürich. Es gebe Basler Kunden, die ein «Da Graziella» an ihrem Arbeitsort vermissen.

> www.dagraziella.com

«Ich wassere meine Modelle ohne Zeremonie»

Roger Held (45) organisiert die Modellschiffausstellung im Eglisee

INTERVIEW: NATALIE GROB

Der Fahrbmann des Modell-Schiffbau-Clubs Basel, Roger Held, schliesst nicht aus, in Zukunft seine Modelle mit Champagner zu feiern.

BaZ: Herr Held, bauen Sie die Schiffsmo-

delle anhand einer Vorlage oder kaufen Sie ein komplettes Set im Laden?
ROGER HELD: Beides, manchmal baue ich nach Plan, manchmal habe ich eine Vorstellung und beginne einfach. Viele meiner Modelle sind jedoch im Handel als Baukasten erhältlich, da steht aber einer Detaillierung nichts im Wege – und man erbaute sich sein Unikat.

Das Hobby Modelleisenbahnen ist sehr teuer. Der Modellschiffbau auch?

Hier unterscheiden sich diese Hobbys. Schiffmodellbau kann man auch mit einfachen Mitteln ausführen. Die Fernsteuerungstechnik ist in den letzten Jahren sehr erschwinglich geworden. So wird der Einstieg für den Nachwuchs einfacher. Der Profi hat jedoch auch die Möglichkeit, Material und Modelle im selben Preissegment wie eine Modelleisenbahn zu erbauen und zu betreiben. So kann ein Hightechmodell gerne mal mehrere Tausend Franken verschlingen.

Modelleisenbahnenbauer reissen regelmässig ihre selbst aufgebauten Anlagen wieder ab. Zerstören Sie auch manchmal Ihre Modelle?

Nein, wir bauen einfach ein neues. So wird die Flotte mit der Zeit immer grösser. Und wenn der Platz mal knapp wird, kann es vorkommen, dass ein Modellbauer sein Modell verkauft, um Platz für einen Neubau zu schaffen.

DAS WOCHENGESPRÄCH
als e-mail-interview von:
roger held an: basler zeitung betreff: unikat

Was bedeuten Ihnen Ihre Modelle?

Es gibt Modelle, da steckt eine Geschichte dahinter. So wie das Modell auf dem Foto. Der Grundbau ist von einem anderen Vereinsmitglied. Er wollte sich altershalber von dem einen oder anderen Modell trennen. Als Jugendlicher war er mein Götti, der mich an Veranstaltungen mitnahm und chauffierte. So wird mich dieses Modell noch lange an vergangene Zeiten erinnern und mich begleiten.

Wie ist für Sie der Akt des Wasserns?

Bis anhin habe ich meine Modelle ohne spezielle Zeremonie gewässert.

Sie feiern nicht mit Champagner?

Eher weniger. Doch es gibt Modellbauer, die diese Zeremonie durchführen. Und wer weiss, vielleicht wird bei der Taufe eines meiner nächsten Modelle auch einmal eine Flasche Champagner mit von der Partie sein!

Geben Sie Modellen eigene Namen oder übernehmen Sie die Originalbezeichnung?

Beides. Die Namensbezeichnung ist abhängig davon, ob es genau dem Original entspricht oder ob ich es nach eigenen Vorstellungen erweitere.

> FORTSETZUNG AM DONNERSTAG

Schwarz auf weiss

Wegen zu geschlossen

ETER WYSS



Zugegeben: Ich war auch schon zu. Aber garantiert nicht so oft wie jene, die geöffnet haben, wenn ich keine Zeit habe. Und die zu sind, wenn ich könnte. Am Beispiel das Passbüro. Oder das Steueramt, die Einwohnerkontrolle, die Post, die Bergwirtschaft Dürstel. Sie haben sie dann geschlossen, wenn ich nicht arbeite und Zeit habe – und dann bereit, uns zu bedienen, wenn wir Normalverbraucher halt auch im Büro, in der Werkstatt oder auf dem Bau am malochen sind.

ressierte Herz des Touristen, aber auch von uns «Eingeborenen» zu sehen oder zu erleben wünscht. In den gegen 40 Museen der Region liegen Schätze in Milliardenhöhe, mal abgesehen vom kulturellen, historischen Wert. Sie sind parat, bestaunt zu werden, präpariert zum Informieren, konzipiert zum Belehren, Aufklären, Erzählen, Unterhalten. Fantastische Museen – wenn diese Häuser denn nur geöffnet hätten, wenn unsereiner tatsächlich auch hin kann.

ÄRGERNIS. Also am ehesten am Feierabend. Doch was machen die Museen zeitgleich zu meiner Freizeit? Zu. Oft schon um 17 Uhr, spätestens um 18 Uhr, und fast durchwegs montags. So wie übrigens auch die meisten Bauschneiderei der Welt, ein anderes

nie und nimmer montags oder dienstags wandern gehen – nicht ins obere Baselbiet, nicht in den Solothurner oder den Berner Jura, nicht in den benachbarten Vogeser Alpen und nicht im Schwarzwald. Denn die gefühlten tausend Bergwirtschaften haben zwei Dinge gemeinsam: Sie sind, was ja ein wenig der Zweck der Sache ist, nur mit grösserem körperlichem Aufwand und oft erst nach stundenlangem Wandern erreichbar. Und sie haben alle gleichzeitig geschlossen. Montag oder Dienstag, die meisten Montag und Dienstag.

Was im Übrigen der Hauptgrund sein muss, weshalb man montags keine Coiffeure in den Museen oder Bergbeizen antrifft, obschon sie an diesem Tag Zeit im Überfluss hätten. Denn auch alle Coiffeure zwischen Basel und Chur, zwischen Chiasso und Schaff-



Problem. Unflexible Öffnungszeiten.

Rauchverbots nur noch eine zweite Verordnung erlassen – dass alle Dienstleister dann ihre Dienstleistungen anbieten, wenn der Dienstleistungsnahmer eine Dienstleistung tatsächlich auch beanspruchen kann. Nämlich zu Zeiten, in denen der Dienstleistungsnahmer nicht selber arbeiten muss. Zudem würde ich, wäre ich König von Basel, sofort einen Coiffeursalon eröffnen, der montags geöffnet hat. Ich würde mehr verdienen als jeder König ...

lokaltermin



Heute um 17.30 Uhr findet im Merian Park Brüglingen die Füh-