

SpaleZytig

© Tjalf Sparnaay 1999

D Spale wird zur Räpplistrooss

Die Spalenvorstadt ändert nicht nur am Tag der Stadttore und im Advent – um die beiden bekanntesten Anlässe zu nennen – ihr Erscheinungsbild, sondern auch an der Fasnacht, wenn Clique, Guggemuusige, Pfeifer- und Tambourengruppen sowie unzählige Kostümierte ihr ein buntes Aussehen geben. Dieses Jahr haben sich die Geschäfte einen zusätzlichen Farbtupfer ausgedacht: An den Schaufenstern kleben grossformatige Röppli.

Wussten Sie übrigens, dass die Hunderten von Tonnen Röppli im Kanton Glarus hergestellt werden, und zwar unter Aufsicht eines Fasnacht-Fans. Und das wissen Sie aber bestimmt, dass die Röppli nicht Konfetti heissen, dass man sie nicht einem Kostümierten anschmeisst und dass man sie schon gar nicht vom Boden aufnimmt, darum werden sie auch jeweils nur in einer Farbe pro Sack verkauft!

Zu den spannungsvollen Vorfreuden auf die Fasnacht gehört jedes Mal die Plakette. Was spielt sie wohl aus? Wie sieht sie ächt aus? 'Gäll, blyb sauber' heisst sie diesmal. Sie zeigt einen Waggis, der auf einem Ochsnerkübel sitzt und mit einem Bääseli liebevoll über den Baslerstab wischt. Sie kritisiert die Sauereien in Basel, auch die im übertragenen Sinn. Entworfen hat sie der Basler Grafiker Pascal Kottmann. Zur Plakette hat das Fasnachts-Comité folgenden Väärs gedichtet:

Gseesch dä Waggis mit de Sogge
ufem Ochsner-Kiibel hogge.
Är sitzt guet und isch uf Zagg.
S giengt nit ufem Bebbisagg.

Gäll, blyb sauber! Merggsch es nooni?
Griegsch au duu no z hoochi Booni?
Gäll, blyb sauber! Doo dänggsch nämli
au an d Firma vo de Drämmlli.

Lueg dä Waggis duet is nutze
und dr Baslerstab no butze.
Mit dr groosse Waggis-Schnuure
git er 'Gäll, blyb sauber' duure.

Gäll, blyb sauber, haisst hit s Motto.
D BKB spiilt au gäärn Lotto.
Duesch d Finanze gnau belyychte,
mien si au in Lieschtel bychte.

Glaas, Bapyyr het s als wie mee.
D Strooss kaasch mänggmool gar nimm gsee.
An dr Huuswand duet ain blinzle.
Dä duet nit nur Väärsli brinzle.

Dänggsch no wyter mit bitz Grips,
no machsch Fasnacht ooni Schwips.
Due di joo nit sunscht no blooge.
D Fasnacht isch die steergschi Drooge.

Aa hänn si en orange Gwändli
und si hänn ganz flinggi Händli.
Danggscheen saisch, denn gäbt s eich nit,
wär die Stadt e Saustall hit.

Grad dr Pascal Kottmaa lacht.
Är het s wiirgglig sauber gmacht.
Gäll, blyb sauber, daarfsch nur saage,
wenn du duesch d Blaggede draage.
Gäll, blyb sauber, saag i spitz,
aber mit Humor und Witz.

-
- S. 2** 'Zenit' am Leonhardsgraben
 - S. 3** 50 Jahre Musik Oesch
 - S. 4** Der Grafiker Louis Mermet
 - S. 5** Das Haus 'zum Karrenhof'
 - S. 7** Kunst am Bau im 'WohnWerk'

- S. 8** Die 'Wilde Häxe' in der Spale
- S. 9** U40 im Spalenquartier – Paula Stünitz
- S.10** Die Seite der IG Spalantor
- S.11** News aus der IG Spalenvorstadt
- S.12** Die Buchstaben sind gefunden!

Von Bio-Gemüse über Jenzer-Fleisch zu Eselmilchseife

Zenit bürgt für Qualität



Foto: Markus Burger

Seit Ende November 2013 bietet das engagierte und innovative Ehepaar Manzura und Michael Jau in seinem Lebensmittelgeschäft Zenit am Leonhardsgraben 8 ein Vollsortiment von Alltagsprodukten auf höherem Niveau an. Also schauen wir uns doch der Reihe nach um in ihrem zweckmässig und übersichtlich eingerichteten Laden.

Da stehen Körbe mit **Bio-Gemüsen, -Früchten und -Salaten**, die nach Möglichkeit saisonal und regional ausgewählt werden. Aber keine Sorge, Tomaten beispielsweise sind auch im Zenit das ganze Jahr über erhältlich.

Immer beliebter, besonders bei Studenten, die über Mittag vorbeikommen, wird das Angebot an **veganen Produkten**. Neben Sandwichs sind auch vegane Esswaren fürs Kochen zuhause zu finden, vorwiegend auf Soja-Basis, sogar vegane Chicken Nuggets sind im Angebot.

Eine besondere Dienstleistung ist eine kleine Auswahl an Frischfleisch (Natura-Qualität), Würsten und Terrinen der Metzgerei Jenzer (Arlesheim), dazu die Möglichkeit, aus deren grossem Angebot

alles Weitere zu bestellen.

Der Vollständigkeit halber zählen wir aus dem breiten Sortiment auf: Milchprodukte, Käse, Eier, eine grosse Auswahl **glutenfreier Lebensmittel** (Pasta, Brot, Mehl, Backmischungen), Getreidesorten aus **biologisch-dynamischem** Anbau (Weizen, Dinkel, Hirse, Gerste) und viele sonst in der Schweiz nicht erhältliche europäische Marken, selbst Bio-Tierfutter und – last, but not least – sogar Eselmilchseife!

Die **Grundhaltung** hinter dem Angebot im Zenit ist, gesunde und vollwertige Lebensmittel anzubieten, dafür auf Produkte aus industrialisierter Landwirtschaft mit billigsten Zutaten und auf Fleisch aus Massentierhaltung zu verzichten. Ebenso sind Produkt internationaler Multis nicht zu finden.

Ein liebevoll gepflegtes und spannendes Spezialgebiet des Zenit sind die im Untergeschoss angebotenen **Gewürze**. Von der Firma Heuberger einzeln abgefüllte Dosen bieten ein reichhaltiges Sortiment an reinen Gewürzen und Gewürzmischungen. Sie sind sorgfältig be-

schriftet, auch der Schärfeegrad (1 = mild, 5 = scharf) wird ausgewiesen. Unbedingt durchsehen! Ausdrücklich erwähnt sei die grosse Chili-Auswahl, die auch wieder von ganz mild bis sehr scharf geht. 'Das Sudden Death Hot Chili' erreicht auf der Scoville-Skala 296000 Grad. Tabasco kommt auf etwa 4000 Grad, ein handelsübliches Pfefferspray auf 2 Millionen. Jetzt wird uns auch der Name klar: 'sudden death' heisst ja 'plötzlicher Tod'(!) Wem dann der Mund brennt, kann sich mit einem guten Wein, ebenfalls von der Zürcher Firma Heuberger geliefert, Linderung verschaffen.

Es gibt zahlreiche weitere Köstlichkeiten und Spezialitäten im Zenit zu entdecken. Treten Sie ein, nehmen Sie die zuvorkommende, fachkundige Beratung von Herrn und Frau Jau in Anspruch, entdecken Sie Neues und geniessen Sie. Es lohnt sich! (bu.)

Zenit

Michael Jau

Leonhardsgraben 8, 4051 Basel

Tel.: 078 654 22 85

E-mail: zenit@power.ms

50 Jahre Musik Oesch

Das Jubiläum

So gewiss, wie im Alphabet dem O ein P folgt, so unvermeidlich zieht eine gesprächsweise Erwähnung von Musik-Oesch im Bekanntenkreis den Hinweis auf das Piccolo nach sich.

Erwin Oesch, den wir darauf ansprechen, relativiert: Der Anteil am Umsatz der Firma liegt bei etwa fünfzehn Prozent. Flöten und Trompeten, Klarinetten, Oboen, Fagotte, kurz, Blas- und Blechinstrumente aller Art werden hier ebenfalls gestaltet und vertrieben. Erwins Bruder Dieter hat in jüngeren Jahren auch Trommeln hergestellt, dann aber die andere Priorität akzeptiert.

Auf das Lob, welches der zuverlässige Service während der Fasnacht immer wieder erhält, dürfen die Oeschs und ihre Mitarbeiter gewiss stolz sein, auch wenn, wie Erwin Oesch mit schmunzelnder Genugtuung vermerkt, das Gerücht nicht zutrefte, dass da drei Tage durchgehend rund um die Uhr eine Notfallstation bestehe. Immerhin könne es schon auch spät werden und man schaue nicht ständig auf die Uhr...

Womit wir bei der Geschichte des Unternehmens sind: Vor genau einem halben Jahrhundert, 1964, wurde die Firma gegründet und Erwin ist die Anerkennung der Leistung seiner Eltern anzuhören. Mit bescheidenen Eigenmitteln, eben ihrem Ersparten, haben sie den Schritt in die Selbständigkeit gewagt und kaum Fremdkapital beansprucht. Jeder Franken wurde gleich wieder investiert. An der Gerbergasse, im ersten Stock neben dem Figaro Gaspare, standen zwei kleine Zimmer zur Verfügung. Ein deftiger Diebstahl machte in der Anfangszeit zu schaffen; versalzen konnte er das Geschäft, verleiden aber schon nicht mehr.

Nach 1969 mit der Übernahme der Firma Wittlin, die ihrerseits die Werkstatt von Wilhelm Bellon übernommen hatte, konnte sich am Nadelberg der Betrieb vergrössern, weiter entwickeln und übersiedelte 1977 in die Spalenvorstadt, wo er heute in zwei Häusern, Nr. 27 und Nr.



29, drei Stockwerke einnimmt. 1982 gab Vater Erwin den Betrieb an seine Söhne weiter, wirkte aber bis an sein Lebensende 2011 noch hilfreich mit. Erwin junior und Dieter führen die Firma in geteilten Aufgaben: Dieter Oesch betreut das ganze Blech, seine Frau Denise führt den Laden, Tochter Jennifer kümmert sich ums Saxophon, Kevin Klapka um die Flöten und Erwin Oesch mit Roland Woreth ist für Fagott, Oboe, Klarinette und das Piccolo verantwortlich.

Wir möchten uns von Erwin Oesch prominente Kunden aufzählen lassen, doch da winkt er ab: Natürlich kommen viele Professoren und Professionals, auch aus dem Ausland und oft über Jahrzehnte, aber grundsätzlich ist jeder Kunde – der achtjährige Schüler, der anfängt, Klarinette zu spielen, seine Schwester mit der Flöte oder ein europaweit renommierter Künstler mit seinen speziellen Ansprüchen – gleich wichtig, gleich ernst zu nehmen und zufrieden zu stellen. Und für den Ertrag sind die Amateure, die ja weit zahlreicher sind, ganz bedeutend. Darin liegt keine Wertung: Die Berufsmusik bringt den Betrieb mit spezifischen Problemen weiter, die Amateure schaffen die Basis, dass so etwas überhaupt funktionieren kann.

Wie lässt sich einem jungen Menschen, der vor der Berufswahl steht, ein Bild der Erfordernisse vermitteln? Das möchte Oesch in intensivem Gespräch klar machen: Instrumentenbauer sind in erster Linie Feinmechaniker mit ho-

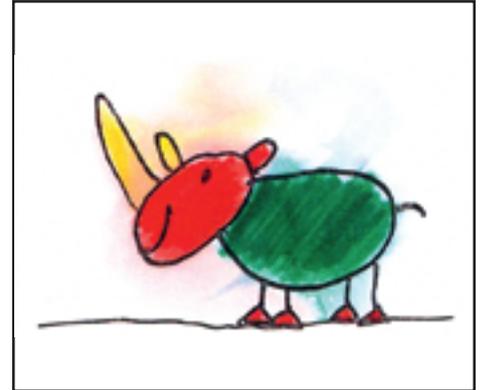
hen Ansprüchen, da müssen ganz viele Fähigkeiten zusammenkommen, denn einerseits arbeiten sie sorgfältig wie Goldschmiede, müssen aber andererseits auch in der Lage sein zu improvisieren; sie finden zu alten Instrumenten Ergänzungen, unter Umständen mit modernsten Techniken. Natürlich braucht es das Verständnis für Musik, der Kern ist jedoch die gute technische Arbeit. Wenn einer Freude hat am 'Knübeln' und Schaffen, am Bohren, Fräsen, Hobeln, Löten, Drehen – dann ist er hier richtig!

Mit diesem Berufsbild hat Erwin Oesch uns gleichzeitig ein treffliches Selbstportrait geliefert. Auf einem Rundgang stellt er uns in Proberäumen, Atelier und Lager die Vielzahl der Instrumente vor. Beim Verlassen des Musikhauses werfen wir noch einen Blick ins Schaufenster: Da zeigt sich das Piccolo neben zwei grossen, glänzenden Blasinstrumenten, einem Horn und einem Saxophon, auf den ersten Blick klein und bescheiden. Auf den zweiten Blick gibt es sich jedoch als veredelte Ausführung mit Ringen und Kopfschraube aus Schmucksteinen zu erkennen. Listig wartet es darauf, dass seine Zeit kommt, und weiss, dass ihm an Basels 'drey scheenschte Dääg' keiner die Schau stehlen wird und es zusammen mit den Trommeln wieder voll zu Klang und Wirkung kommt. (rp.)

Musik Oesch, Spalenvorstadt 27/29
4051 Basel, Tel. 061 261 82 03
info@musikoesch.ch

Louis Mermet

Freundliche Tiere und farbige Klänge



Ich brenne darauf, den Zeichner des legendären 'Nasi' kennenzulernen, einer Figur, die in der Werbung der Basler National-Versicherung die Nachfolge Ferdi Küblers und seiner Nase angetreten hat, zum Vergnügen von Klein und Gross.

Das fröhliche Nashörnlein liess entfernt den Namen der Auftragsfirma anklingen, umtanzte aber unbekümmert und spielerisch ein ansonsten ernstes Thema. Radio Basilisk gab dem Nasi eine unverwechselbare Stimme. Der Graphiker Louis Mermet lüftet heute das Geheimnis: Alex Felix, Werber und Musiker, war's, der dem lustigen Tier sein baslerisches Timbre verlieh.

Louis Mermet besuche ich am Lohweg, wo ehemals Lohgerber Rinderhäute zu Sätteln und Stiefeln verarbeiteten und heute der Birsig unter die Steinenvorstadt wegtaucht. Mermet hat hier sein Atelier, das er mit Alex Felix teilt.

Mermet ist ein bedächtiger Gesprächspartner von unaufdringlicher Freundlichkeit. So behäbig er einem gegenüber sitzt, so rasch enteilt er, um Bildmaterial herbeizuschaffen oder Plakate zu zeigen. Im beobachtenden Blick über die Brille blitzt hin und wieder der Witz auf, den wir von seinen Tierfiguren so gut kennen.

Mermets Familie stammt aus Frankreich; im alten Industrieviertel der Textilstadt Lyon trägt eine Treppenpassage diesen Namen. Der Vater war Ingenieur, die Mutter Damenschneiderin. Louis ist

Jahrgang 1939, da kam gleich der Krieg, der Vater musste in den Aktivdienst und die Mutter mit dem Buben suchte zeitweilig in Bellelay im Jura Unterkunft bei seiner Grossmutter, die als Haushälterin der dortigen Anstalt arbeitete und mit Robert Walser befreundet war.

Ein echtes Skelett, in dessen Brustkorb ein rotes Herz leuchtet, das eigentlich ein Teufel ist, beobachtet aus der Tiefe des Ateliers unser Gespräch. Da stellt sich heraus, dass Louis ursprünglich Medizin studieren wollte, denn das Handwerk des Chirurgen beeindruckte ihn. Dass er dann aber der Graphik mit ihren Ausflügen in die Phantasie den Vorzug gab vor den exakten Naturwissenschaften, hat wohl damit zu tun, dass er wie sein Schulkamerad Isla Eckinger früh den Jazz entdeckte und leidenschaftlich zu spielen begann.

Auf den Besuch des Konservatoriums, Cello und Kontrabass, folgten sechs Jahre reine Musikertätigkeit mit Tournéeen. Danach wurde ein Brotberuf benötigt, den er über die Gewerbeschule mit Lehrern wie Eble, Bodmer und Stettler anstrebte. Jazz spielt er jedoch bis auf den heutigen Tag und er erinnert sich gerne an Sessions mit Peter Schmidli, Oski und Miriam Klein, Cavalli, Grapelli, Strittmatter und vielen, vielen andern.

Die enormen Veränderungen im graphischen Gewerbe und der Werbeszene lassen Mermet nicht unberührt; als erfahrener Künstler ist er sich seines Wertes

durchaus bewusst. Trotz mancher Enttäuschungen macht ihm sein Beruf noch immer Freude.

Davon zeugen seine originellen Plakate und seine heiteren Tierfiguren, neben dem Nasi etwa der BVBär und der Hund Pätty, die sich in liebenswerter Weise für öffentliche Projekte, Toleranz und Prävention einsetzen. Dafür spricht ebenfalls seine Erinnerung an das Vorbild Herbert Leupin oder die Bewunderung für Tomi Ungerer, den er eine künstlerische Granate nennt. Viel bedeutet hat ihm auch die fruchtbare Zusammenarbeit mit Peter Lötscher, von dem er sich gut verstanden und angeregt wusste.

Sein Atelier hatte Mermet zuvor lange an der Stiftsgasse bei der Peterskirche. Dort entwarf er das bekannte bunte Signet, das Einkaufstaschen, Kleber und Briefkopf der IG Spalenvorstadt ziert. Vor zwei Jahren widmete die Galerie am Spalenberg seinem Plakatschaffen eine Retrospektive.

Gewohnt hat Louis Mermet lange am Spalenberg. Jetzt wohnt er in der Vorstadt. Hier, im kürzlich renovierten Erkerhaus, fühle er sich wohl und freue sich, dass die Spale in letzter Zeit an Attraktivität gewonnen habe. Mit neuen Läden sei sie erfüllt von neuem Leben. (rp)

Häuser in der Spalenvorstadt

Das Haus 'zum Karrenhof'



Der 'Karrenhof' vom Vesalgässlein aus

Dem von der Denkmalpflege zu einem unbekanntem Zeitpunkt verfassten detaillierten Baubeschrieb der Liegenschaft Spalenvorstadt 16 ist Folgendes zu entnehmen:

Wohlthuend bescheiden reiht sich die dreigeschossige, zweiachsige Fassade [des Karrenhofs] in die Häuserzeile ein, die vom Spalentor her, ausser dem 'Salmen', noch keinen Missklang im Gesamtbild erlitten hat. Rechterhand grenzt das Haus an das zinnengekrönte Eingangstor des alten Mueshauses, das noch im 19. Jahrhundert zur Nacht verschlossen wurde. In der grossen Wagentüre war eine Fussgängertüre eingelassen. Unter den Zinnen erfreut noch heute das rassige Relief mit den beiden Basiliken als Schildhalter des Baselstabes. Dieses scheinbar kleine Haus erstreckt sich ausserordentlich tief ins Vesalgässlein hinein, indem zu den fünf Achsen des Haupthauses noch zwei Achsen eines zweigeschossigen Anbaus dazukommen. Der Schmalseite gegen den Petersplatz zu ist ein kleines Gärtchen vorgelagert.

Das Bauchhaus (Waschküche) ist von stattlicher Grösse, es reicht vom Gässlein bis hinunter zum Anbau des kleineren Hauses. Das Wasser musste in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts auf einem Ofen erwärmt und umgeschöpft werden. Der



ganze Mitteltrakt des Haupthauses bildete das ausnehmend grosse Sommerhaus.

Hufschmiede, später Waffenschmiede, wohnten nachweislich seit 1440 auf diesem Grund und Boden. 1554 wurde „Hus und Hofstatt samt dem Schmidtgeschirr“ verkauft. Aber noch 1567 wohnte der Kupferschmied Andres Summersen darin, der von Hanns Hagenbach, Stiftschaffner zu St. Peter, gefrönt wurde (d.h. der Kupferschmied musste für den Stiftschaffner hart arbeiten). Später wechselte das Haus an andere Berufe, nachdem der Gewürzkrämer Peter Respinger es 1592 gekauft hatte. Um 1600 werden „beede Heuser zunächst bey einander ... gegen den schwarzen Ochsen über“ erwähnt „das ein an Hanns Nörlinger dem Wagner und hinden an unserer gn. [gnädigen] Herren Karrerstatt stossen“. In Hinsicht auf Bauliches ergeben die Akten kaum Aufschluss. Denn dass Niklaus Hertzog 1683 die Bewilligung für einen Bauchofen erbittet und 1687 für einen „Privatthurm“ [Abtritt], führen nicht weiter.

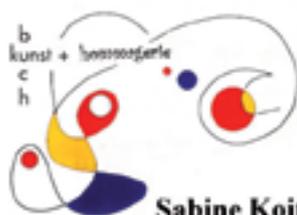
Interessanter ist das Gesuch des Bauschreibers Johann Rudolf Beckh um ein Stückchen Gartenland, „...seine Wohnung habe kein Garten, hingegen aber das Gnadenthal (Kloster).“

1877 wurde das staatliche Haus dem städtischen Bauverwalter Heller als Wohnung zugewiesen. Er war der Grossvater des legendären Fräulein Trudi Heller, das im vorderen Zimmer des Haupthauses einen Fusspflegesalon führte. Die Familie Heller trug Sorge zum Haus, wie wenn es ihr Eigentum gewesen wäre. So blieb es, von einzelnen baulichen Bresten abgesehen, in erstaunlich gutem Zustand.

Im Jahr 2006 bezog Natalie Steinle das vordere Zimmer mit ihrem Geschäft 'Purpur' für orientalische Einrichtungsgegenstände. Seit 2003 hat sich im 'Karrenhof' der Handziegler Richard Bucher eingemietet (vgl. SpaleZyting 7. Jg. 4. Ausgabe). (bt.)



Markus Keppner
Dipl. Augenoptikermeister
Missionsstrasse 1, 4055 Basel
Tel. 061/261 29 58, Fax 061 261 27 06
keppner@spalentor-optik.ch, www.spalentor-optik.ch



Sabine Koitka

Spalenvorstadt 33, 4051 Basel
Tel.: 061 261 52 03 / e-mail: koitka@zwischenzeit.ch
www.zwischenzeit.ch

Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Ankauf von älteren Büchern und ganzen Bibliotheken.

ipso) Haus
des
Lernens

Schule ja,
bei uns aber ganz anders

- 5. – 9. Schuljahr, Sekundarschule Niv. A-E-P
- Brückenjahr (10. Schuljahr)
- Lernatelier und Förder-/Stützkurse
- Eintritt jederzeit möglich

Intensive Begleitung beim Lernen und Arbeiten,
individuelles Lerncoaching und Niveaukurse,
Berufswahl und gezielte Laufbahnberatung.

Weitere Informationen unter
Tel. +41 61 560 30 00

www.ipso.ch

Eulerstrasse 55, CH-4051 Basel

 Basler Bildungsgruppe



TATFORM
Audrey Marti - Pichard

Rosshofgasse 7
CH-4051 Basel
Tel./Fax +41 061 261 11 50
Mobile +41 079 772 52 48
E-mail contact@tatform.ch
www.tatform.ch



Das Wasserspiel von Frosch und Storch

Kunst am Bau im WohnWerk



Foto: Andrea Otto

Der 'Frosch mit der Maske' spukte durch einen deutschen Kriminalfilm der 50er Jahre. Eigentlich war der Titel ja irreführend, denn es ging bei Edgar Wallace nicht um einen maskierten Frosch, sondern bloss um die Froschmaske des Täters.

Nun spukt jener falsche Frosch nicht mehr durch die Nächte des geschlossenen Kinos 'Corso', sondern ein echter Frosch erhebt sich im nahen WohnWerk an der Missionsstrasse 47 und spuckt ganz tüchtig in die Gegend. Und eine Maske trägt ein anderer...

Aber sehen wir uns die Sache doch einmal an! Da stehen zwei grosse Figuren im Hof. Sie flankieren den Weg vom Café zu den Produktionsstätten, stehen quasi Spalier für Arbeitskräfte, Betreuer und Besucher, kümmern sich aber nicht im geringsten um deren Anwesenheit, sind ganz mit sich selber beschäftigt.

Es sind ein Frosch und ein Storch, gut erkennbar und doch in verwandelten Rollen. Sie haben ihre natürliche Funktion aufgegeben, sind nicht mehr Opfer und Jäger, auch nicht Rivalen, sondern Akteure in einem gemeinsamen Spiel.

Der übergrosse Frosch stellt sich dem Storch gleichwertig gegenüber. Wohl oder übel findet sich dieser damit ab und geht seinerseits auf das Spiel ein, das der Dicke da anzettelt. Denn nun spuckt der Frosch, selbstsicher und konzentriert, sein Brunnenwasser in kurzen Stössen hoch im Bogen über den Platz. Und der Storch, mit elegantem Schritt, fängt das Wasser auf. Dafür setzt er ein merkwürdiges Instrument, eine bewegliche Schluckmaske, sehr geschickt ein.

Den beiden Bronzeplastiken verleiht die lasierende Bemalung einen eigenartigen, goldenen Glanz. Dies verstärkt noch die Aura des Geheimnisvollen, die diese Akteure einer noch zu erfindenden Fabel umgibt.

Der Künstler heisst Klaus Weber, geboren 1967 in Sigmaringen nördlich des Bodensees, und lebt in Berlin. Ausstellungen in aller Welt, so in der Wiener Sezession, der Villa Massimo in Rom, in London, New York und Tokio haben seine komplexen, hintsinnigen und oftmals witzigen Werke bekannt gemacht. Von der Sonnenorgel über den Sandbrunnen bis zu eigener Verkleidung als Kafkas Affe produziert er überraschende Synergien von Technik, Natur und Fantasie.

Wie wir uns überzeugen konnten, haben die Mitarbeiter des WohnWerks die beiden akzeptiert und sogar lieb gewonnen. Begeistert erzählen sie uns vom Einweihungsfest und halten sich in ihrer Mittagspause gerne bei den Figuren auf. Sie freuen sich, dass die eigenartigen Gesellen nicht ins Kunstmuseum gezogen sind, sondern ganz selbstverständlich zu ihnen gefunden haben. Spuckfrosch und Schluckstorch sind Teil ihrer Arbeits- und Freizeitwelt geworden. (rp.)

WohnWerk
Missionsstrasse 47 / 4055 Basel
www.wohnwerk-bs.ch

Die SpaleZytig hat die Institution WohnWerk in Ausgabe 19 von Februar 2012 ausführlich vorgestellt.

Die 'Wilde Häxe'

Ein Schyssdräggziigli mit Ritual



Im Larvenatelier 'Charivari' entstehen die 'Wildi Häxe'-Larven für die Fasnacht 2014

In ihrer 14. Ausgabe (Dezember 2010) hat die SpaleZytig über jene renommierte Fasnachtsgesellschaft berichtet, die am Cortège unser Quartier eindrücklich vertritt: die Spale Clique. Es war dort zu erfahren, dass ihre Gründung ins Jahr 1926 zurückreicht, dass man 4 Jahre später die Verbundenheit mit dem Spalenquartier dokumentieren wollte und den Namen 'Valencia-Clique' in 'Spale Clique' änderte, dass 1948 eine Junge Garde und 1996 die Alte Garde gegründet wurde und dass seit 1987 das weibliche Geschlecht willkommen ist. Die Spalemer sind stolz auf 'ihre' Clique, die rund 130 Jugendlichen, die etwa 120 Mitglieder des Stamms und die knapp 50 Mitglieder der Alten Garde, welche die Tradition des Cliquenwesens wachhalten.

Auf der Suche nach weiteren Fasnächtlern, die als Gruppe einen Bezug zum Spalenquartier haben und von deren Existenz unsere Leser vielleicht nichts wissen, machte uns Hedi Glasstetter-Granert an der letzten Redaktionssitzung auf die 'Wilde Häxe' aufmerksam, für die sie an der Fasnacht jeweils ihr Haus öffnet. Also vereinbarten wir einen Interview-Termin.

Sie sassen bereits in fröhlicher Runde beisammen, als wir den 4. Stock jenes Hauses an der Spalenvorstadt erklimmen hatten, in dessen Erdgeschoss bis vor einigen Jahren die Drogerie Granert eingerichtet gewesen war.

Es sei gleich vorweggenommen: Von Hexen keine Rede, und schon gar nicht von wilden Hexen! Es wurde eine muntere 'Frage- und Antwortstunde' bei Prosecco und Häppchen. – Die 'Wilde Häxe' sind vor 25 Jahren aus der BZG, der 'Basler Zyschtigs-Gsellschaft', hervorgegangen. Sie zählen heute über 20 Pfeiferinnen und sind – darauf legen sie wert – ein Schyssdräggziigli. Musikalisch werden die Häxe von einer Instruktorin mit natürlicher Autorität (!) alle 14 Tage im Hotel Basel gecoacht. Beträchtlich ist das Repertoire, zu dem auch ein eigener Marsch gehört, im Verlauf der vergangenen Jahre gewachsen.

Die 'Wilde Häxe' geniessen die Fasnacht. Sie machen nicht am Cortège mit, weil sie nach einem selbst gestalteten Terminplan 'uff d Gass' gehen wollen. Gleichwohl unterliegt die Gestaltung der 'Drey scheenschte Dääg' einem

Ritual: Abmarsch am Moorgestraich vom Gemsberg; Besammlung am späteren Nachmittag zum Gässle am Rümelinsplatz bis zum Nachtessen; zu späterer Stunde Aufteilung in zwei Gruppen, eine solche, die früher nach Hause geht, und in jene, die es länger aushalten; am Dienstag ab 14 Uhr Fasnacht mit dem Nachwuchs; der Mittwochnachmittag sieht ähnlich aus wie der Montag; der spezielle Event ist das Nachtessen mit einem Cordon bleu im 'Gifhüttli'.

Alle zwei, drei Jahre leisten sich die 'Wilde Häxe' ein neues 'Gossdym'. Das diesjährige entspricht ganz und gar ihrem Namen. (bt.)



Die umtriebige 'Wildi Häx' Hedi Glasstetter-Granert (r)

Menschen U40 im Kurzporträt

Heute: Paula Stünitz: Lehrtochter bei Goldschmied Erich Frösch

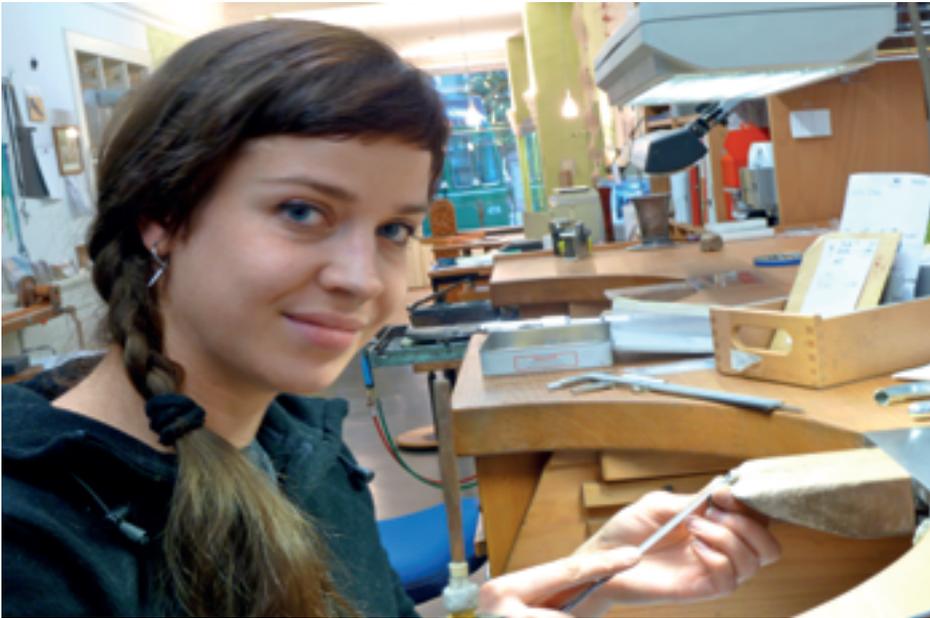


Foto: Erich Frösch

In unserer Serie 'Menschen U 40' schauen wir heute der Goldschmied-Lehrtochter Paula Stünitz über die Schulter. Sie lernt im Goldschmied-Atelier von Erich Frösch (siehe SpaleZytig Nr. 14 / Dezember 2010) die Grundlagen und Geheimnisse ihres Berufs.

Frau Stünitz besuchte zunächst das Gymnasium am Münsterplatz, unterbrach die Schule aber für ein Austauschjahr in Schweden. Wieder in der Schweiz setzte sie ihre schulische Ausbildung im Gymnasium Leonhard fort, wo sie das Fach 'Bildnerisches Gestalten' belegen konnte. Nach der Matur zog es sie in die Arbeitswelt, um – wie sie lachend ergänzt – die Realität kennenzulernen. Sie arbeitete weit weg von Lernen und Ausbildung, in einem Restaurant. Anschliessend begann sie in Bern das Studium der Biologie. Danach zog sie zurück nach Basel und begann neu mit Nordischer Philologie und Religionswissenschaft. Da geriet sie aber – nach eigenem Empfinden – in die Bürokratie des Bologna-Systems (in jeder Vorlesung/jedem Seminar werden Qualifikationspunkte für das Vorankommen im Studium erworben). Auch vermisste sie im neuen Studium das Gestalterische. Überdies stellte sie sich bald

die Frage nach den beruflichen Möglichkeiten nach Studienabschluss.

So entschied sich Paula Stünitz zu etwas ganz anderem, wo sie gestalterisch tätig sein konnte, und nahm eine Lehrstelle als Goldschmiedin an. Dies aber nicht sofort: Zunächst zog sie für ein Jahr nach Griechenland und arbeitete dort bei verschiedenen Gold- und Silberschmiedern. Sie berichtet von markanten Unterschieden zur Schweiz: den Werkstätten beispielsweise ist kein Geschäft angegliedert, und natürlich ist auch der Stil des Schmucks anders. Ein weiterer Unterschied: In Griechenland bearbeitete sie auch Aufträge mit grosser Stückzahl.

Die Lehrzeit zur Goldschmiedin dauert 4 Jahre. An einem Tag pro Woche besucht Paula Stünitz die Schule für Gestaltung mit Unterricht in Zeichnen, Gestalten, Theorie und allgemeinbildenden Fächern. Sie ist jetzt im zweiten Lehrjahr, und die Arbeit gefällt ihr sehr. Waren es anfangs Übungen, so führt sie nun auch eigene Arbeiten aus, sowohl Kundenarbeiten als auch Reparaturen. Eigentliche Lieblingsarbeiten gibt es für sie nicht, sie beschäftigt sich gerne mit jedem Material und jeder Art von Schmuck. Frau Stünitz tritt auch schon selbst mit Kunden in

Kontakt, z. B. bei Reparaturen.

Bei meinem Besuch im Atelier von Erich Frösch bearbeitet sie einen Anhänger aus Opal mit Eisen-Fassung. Die Dauer einer Arbeit kann von 20 Minuten bis zu zwanzig Stunden oder auch mehr betragen, weshalb sie oft auch zwei oder drei Schmuckstücke parallel bearbeitet.

Paula Stünitz fühlt sich an ihrer Lehrstelle ausgesprochen wohl, sowohl was ihren Lehrmeister Erich Frösch angeht als auch was das stilvolle Geschäft betrifft, an dem ihr das Jugendstil-Ambiente sehr zusagt. Ihre Pläne für die Zeit nach der Lehre sind noch offen; vielleicht geht sie wieder auf Reisen, möchte aber letztendlich schon als Goldschmiedin arbeiten.

Es gibt Kunden und Arbeiten, die Frau Stünitz in Erinnerung bleiben. Etwa wenn jemand ein Schmuckstück erbt und es umarbeiten lässt, da es für ihn eine besondere Bedeutung hat. Oder jener ältere Herr, der sich den Ehering aufschneiden und ergänzen liess, um ihn weiterhin tragen zu können. Oder wenn ein Hochzeitspaar die Trauringe aussucht und die Art ihrer Beziehung daran spürbar wird, wie sie miteinander umgehen.

Die Spalenvorstadt empfindet Paula Stünitz als angenehmen Arbeitsort; sie mag die schönen alten Häuser und die geringe Hektik. (bu.)





Bei einem Malpixon-Bild wandelt ein spezielles Kamera-Programm das Foto in eine Illustration um. (Foto:waf.)

Auch Sklaven durften König sein

Vor rund 2000 Jahren ehrten die Römer ihren Saatengott Saturn durch ein fröhliches Fest der Freiheit und Gleichheit. Ein Fest, bei dem Sklaven an einem Tag König sein durften, wenn ihnen das Los hold war. Somit sind die Wurzeln des bei uns am 6. Januar beliebten Dreikönigskuchens im alten Rom zu finden. An Saturnalien versteckte die Herrschaft in einem 'Königskuchen' eine Bohne oder manchmal auch einen Silberling (Denarius). Wer die Bohne oder Münze fand, wurde Bohnenkönig und konnte einen Hofstaat errichten. Bedient wurden die Sklaven dann von der Herrschaft des Hauses.

Der Brauch war sehr beliebt und fand über die römischen Legionen seinen Weg bis an die Donau und über Frankreich nach England. Um 1870 wurden, an Stelle der Bohne, winzige Porzellanfigürchen eingebacken; Motive wie Wickelkinder,

Könige und verschlungene Hände waren sehr beliebt. Durch Kriegswirren geriet der Brauch nach und nach in Vergessenheit. Nachforschungen des Berner Brotforschers Dr. h.c. sec. Max Währen (mein Gross-Onkel), stiessen bereits 1945 auf das Interesse des Schweizerischen Bäckermeister- und Konditorenverbands. Die Wiedereinführung des Brauches wurde beschlossen und 1952 mit der Fachschule Richemont in Luzern umgesetzt. Anstelle der Bohnen und Porzellanfigürchen fanden – dem Zeitgeist entsprechend – uniforme Plastikfigürchen den Weg in das köstliche Gebäck. Kein anderes Brauchtumsgebäck hat in der Schweiz eine so rasante Verbreitung gefunden.

Nicht nur der Königskuchen findet seinen Ursprung bei den alten Römern. Ein weiterer bekannter Brauch – das Backen von Grätti-Mannen – führt uns



auch in jene Zeit zurück. Doch davon ein anderes Mal.

Die Frage, ob sich die zur aktuellen Jahreszeit mit Genuss verzehrten 'Faschte-Waie' auch mit einer römischen Vergangenheit schmücken können, muss hier im Moment offen gelassen werden. (waf.) (Quelle: Dr. h.c. sec. Max Währen, SBKV, Bern, 1958)

Anmeldetalon

Ich möchte Mitglied werden der IG Spalentor (Interessengemeinschaft der Quartierbewohner)

Jahresbeitrag: CHF 25.- (Einzelmitglied) CHF 35.- (Familie)

Name:

Vorname:

Strasse/Nr:

PLZ/Ort:



Einsenden an: IG Spalentor, Postfach 453, 4003 Basel

Als Mitglied der IG Spalentor erhalten Sie die SpaleZytig viermal pro Jahr.

D Spale – auch kulinarisch ein Erlebnis

Die Spalenvorstadt ist, auch was die Gastronomie-Angebote betrifft, ein Phänomen; reihen sich doch auf wenigen hundert Metern nicht weniger als 14 Verpflegungsmöglichkeiten: Restaurants mit regionaler, europäischer oder asiatischer Küche, Cafés, Take Aways und Bars.

Eine besondere Empfehlung ist es natürlich, wenn einer der Gastro-Betriebe ins Heft 'Basel geht aus!' aufgenommen wird. In der Ausgabe 2014 des Restaurant-Führers heisst es auf der Editorial-Seite, dort wo von den Prinzipien von 'Basel geht aus!' die Rede ist:

- Getestet wird anonym und aktuell.
- Die Tester bezahlen die Rechnung immer selbst.
- Die Tester halten ihre Eindrücke direkt und unmittelbar fest und beschreiben die Restaurants persönlich, in einem unverblühten Stil.
- Die Redaktion stellt Toplisten zusammen, die einen schnellen Überblick über die 99 besten Restaurants geben. Auf Platz 1 kommt das Restaurant, welches in der jeweiligen Kategorie das beste ist; wichtigstes Kriterium ist dabei die Küche, aber auch Ambiente und Service spielen eine Rolle.

In der Ausgabe von 2014 sind gleich 5 Restaurants, die mit der Spalenvorstadt verbunden sind, aufgeführt: In der Kategorie 'Gemütliche Beizen für Geniesser' ist auf dem 1. Platz das Restaurant 'zum Tell', gefolgt von der 'Harmonie' und vom 'Kornhaus'. In der Kategorie 'Die Farben und Aromen Asiens' belegt das Restaurant 'Zum Goldenen Drachen' auf der Lyss den 1. Platz und in der Kategorie 'Verführung auf Italienisch' ist unter den Top 11 das Restaurant 'Casanova' auf Platz 7.

Ob all diesen Highlights seien aber die folgenden Gaststätten in der Spalenvorstadt nicht vergessen. Die hier schon seit langem etablierten Restaurants 'Mandir', mit indischer Küche, und 'Fu Chang, mit vietnamesischen und thailändischen Gerichten, sodann das mit türkischer Küche aufwartende 'Anthalia', die 'Suppenstube zur Krähe' mit hausgemachten Suppen, Quiches und Wähen. Zu erwähnen seien ferner die Restaurants/Bars 'ONO' und 'Pinguin', auch bekannt unter dem Namen 'zum Bier-Huus'.

Die Bäckereien Streuli und Suter führen beide in ihren Filialen in der Spalenvorstadt ein kleines Café. Und zuguterletzt hat das Geschäft 'okay art' ausser den Vintage Möbeln auch eine Kaffee- und Kuchenbar zu bieten. Merke: Am Geniessen-Können mangelt es in der Spale nicht! (ur.)

Offizielle Wiedereröffnung des Spalentors

Etwas mehr als 20 Monate lang, vom Juli 2012 bis zum April 2014, war das Tor für die Bevölkerung geschlossen. Architektin Madeleine Schuster vom Hochbauamts Basel-Stadt, Christoph Sutter vom Architekturbüro Schwob&Sutter, Verantwortliche der Denkmalpflege und spezialisierte Restaurierungs- und Baufachleute waren beschäftigt mit den anspruchsvollen Sanierungsarbeiten an der Gebäudehülle des Spalentors. Bald sind auch die Umgebungsarbeiten abgeschlossen und die vom Baudepartement angekündigte Wiedereröffnung des Spalentors kann stattfinden. Als Termin vorgesehen ist

Dienstag, 8. April 2014 von 17 bis 19 Uhr

Lassen Sie sich überraschen!



**Atelier für Kunsttherapie
Ulrike Breuer**

Dipl. Kunsttherapeutin (ED)

Schützenmattstrasse 1
4051 Basel

Tel. 061 263 02 90
ulrike.breuer@kreativ-therapie.ch
www.kreativ-therapie.ch

Gewinner Wettbewerb



Die Buchstaben sind gefunden! – Das sind die Gewinner des Schaufensterwettbewerbs vom Advent 2013

Sie erinnern sich: In 25 Schaufenstern der Mitgliedergeschäfte der IG Spalenvorstadt war je ein roter, grüner, grauer oder blau umrandeter Buchstabe ausgestellt. Die Buchstaben mussten nach den vier Farben sortiert werden und ergaben pro Farbe ein Wort. Es gab also vier Lösungswörter. Der Slogan hiess nicht etwa: 'Das Spalentor im Weihnachtsglanz' oder 'Das Spalentor im Weihnachtsgkleid' und schon gar nicht 'Das Spalentor im Weihnachtsgzauber', sondern:

Das Spalentor im Weihnachtslicht

Am 14. Januar fand unter der strengen Aufsicht des Chefrevisors der IG Spalenvorstadt, Jürg Humbel, im Restaurant 'zum Tell' die Ziehung der Gewinner statt: Als Glücksfee amtierte Rahel Linder.

Der 1. Preis, 6 Gutscheine à CHF 50.00, geht an Nadine Buchmann, Basel. Den 2. Preis, 4 Gutscheine à CHF 50.00, erhält Ben Rosenberg, Basel, und Brigitte und Ruedi von Passavant sind Gewinner des 3. Preises, 2 Gutscheine à CHF 50.00. Die SpaleZytig gratuliert allen Gewinnern herzlich!

Die Gutscheine sind gesponsert aus der Werbekasse der IG Spalenvorstadt; sie können in einem der IG angeschlossenen Läden, Restaurants oder Cafés eingelöst werden. (ur.)

Impressum

Herausgeber
IG Spalenvorstadt
IG Spalentor

Redaktionsadresse
Beat Trachsler
Spalenvorstadt 37
4051 Basel

www.spalenvorstadt.ch
info@spalenvorstadt.ch

Redaktionsteam
Markus Burger (bu.)
Ulrike Breuer (ub.)
Hedi Glasstetter-Granert
(hg-g.)
Ursula Rogg (ur.)
Beat Trachsler (bt.)
Ruedi von Passavant (rp.)
Frédéric Ch. Währen (waf.)

Fotos
Beat Trachsler (wenn nicht
anders vermerkt)

Layout
Ulrike Breuer

Druck
CopyQuick AG, Basel

8. Jahrgang, 1. Ausgabe

Die SpaleZytig
erscheint im
Februar
Mai
August
November

Auflage
2300 Ex.

Konto SpaleZytig
Credit Suisse
8070 Zürich,
PC-Konto 80-500-4
zugunsten CH96 0483 5126
9221 6100 0
SpaleZytig
4051 Basel

© Nachdruck, auch
einzelner Beiträge,
nur mit Erlaubnis
der Redaktion

Rabatte auf Postkarten & Flyer!

Sie erhalten bei uns exklusive Rabatte auf Flyer und Postkarten. Es lohnt sich für Sie!

500 Ex. Postkarten A6

Einseitig 4-farbig Skala, Papier Carta Integra 250 g/m², geschnitten auf Format, ab Ihrer druckfertigen PDF-Datei

Nur Fr.
138.25

CopyQuick
printmediacenter

Nauenstrasse 49
4052 Basel
T. 061 270 99 88
bs@copyquick-basel.ch

Kohlenberg 3
4051 Basel
T. 061 225 94 40
ko@copyquick-basel.ch