

Region

Klatsch de Bâle

Grönemeyer und menschliches Kapital

Hier kommen sie alle zusammen, die überzeugten Kapitalisten der Region. Ich meine das nicht abschätzig. Und doch ist der Neujahrsempfang der Handelskammer beider Basel (HKBB) mit seinen Hundertschaften an Anzugträgern ein merkwürdiger Anlass. 900 Gäste haben sich angemeldet, wie Präsidentin **Elisabeth Schneider-Schneiter** (CVP) stolz am Podium verkündet. Nach einem kurzen Einspieler der HKBB betritt sie das Podium, und man hofft, dass es nach diesem misslungenen Filmchen nur noch besser werden kann.

Darin geht es mehrheitlich darum, dass HKBB-Direktor **Martin Dätwyler** auf irgendwelche Dinge zeigt und von Innovationen spricht, **Luca Urgese** (FDP), der bei der Handelskammer arbeitet, künstlich in die Kamera lächelt und Davidoff-Chef **Beat Hauenstein** das höchst umstrittene Rahmenabkommen mit der EU anpreist, während er von einem Teleprompter abliest, was dem Basler Journalisten **Peter Knechtli** natürlich sofort auffällt. Bei seiner Lobhudelei auf die EU steht der Mann vor einem Humidor voll mit teuren Zigarren – was für ein passendes Bild für diese Rahmenabkömmler. Schneider-Schneiter zitiert in ihrer Rede aus Herbert Grönemeyers «Mensch» und missbraucht dafür den Song, um das «menschliche Kapital» zu preisen. Dass mir eine CVPLerin einen Ohrwurm verpasst, kommt auch nicht alle Tage vor.

Nach der Rede stelle ich **Adil Koller** (SP) mein neues HKBB-

Motto vor: «Sie brauchen keine Selbstbestimmung, Sie brauchen keine soziale Absicherungen, Sie brauchen nur Geld. Kommen Sie zur HKBB.» – «Du bist ja richtig kapitalismuskritisch.» – «Ich habe meine Momente.» Koller bugsiert mich an einen Tisch, wo Juso-Chef **Nino Russano** steht, und lässt mich allein. So stark ist mein «Moment» aber doch nicht, dass ich meinen Abend mit überzeugten Sozialisten

(was macht der eigentlich bei der HKBB?) verbringe.

Am Bierstand stehen bereits die Magistrate **Baschi Dürr** (FDP), **Hans-Peter Wessels** (SP) und **Christoph Brutschin** (SP). «Warten Sie», sagt Wessels, «ich hole zuerst ein Bier, und dann dürfen Sie ein Foto von mir machen.» Mit drauf kommt auch noch Journalist **Werner Blatter**, der glatt als Dürrs Vater durchgehen könnte, wie mir an

diesem Abend auffällt. Luca Urgese gibt es übrigens nicht nur auf der Leinwand zu sehen. Auch in Original und High Definition ist er anzutreffen. Ich zettelte eine Diskussion zwischen ihm und SP-Fraktionschef **Thomas Gander** an, nur um mich schelmisch grinsend davonzuschleichen und mit **Balz Herter** (CVP) und **Joël Thüring** (SVP) ein Bier zu trinken. Herter will die CVP auf «hip» trimmen und geht mit

gutem Beispiel voran. Er hat sich einen modischen Bart wachsen lassen und trägt auch keinen dieser profanen Anzüge von der Stange. Ich sage Thüring, dass er sich ein Beispiel an Herter nehmen soll. Er schaut aber nur auf seinen dunklen Anzug und seine Lackschuhe und zuckt mit den Schultern.

Mittlerweile hat sich **Jérôme Thiriet** (GB) dazugesellt, und

Gander und Urgese haben aufgehört zu streiten. Ich frage Thiriet, als Chef der Kurierzentrale notabene erfolgreicher Unternehmer, weshalb er nicht bei der FDP mitmischte. Urgese nickt zustimmend. Gander ist neuerdings Angestellter bei Thiriet. Aber nicht als Velokurier, sondern im Büro. Beflissen fragt er, ob er seinem Chef etwas zu trinken holen soll. Doch Thiriet trinkt nur Wasser. «Der Kater lohnt sich in meinem Alter nicht mehr.»

Auch Zolli-Direktor **Olivier Pagan** ist eingetroffen. Er trägt eine hübsche Krawatte mit Krokodilen und einen Lions-Club-Button am Revers. Ganz der Zolli-Chef. Er war übrigens Tierarzt in der Armee und freut sich über meine Kolumnen. Ich danke ihm und sage, dass ich mich über ein Ozeanium freuen würde. «Das ist nun vom Tisch.» – «Ein schöner Hai wäre doch was für den Zolli.» – «Nein, wir konzentrieren uns ganz aufs neue Vogelhaus.» – «... aber ein paar Mantarochen wären ja schon spektakulär.» – «Vögel, Herr Abrecht! Vögel!»

Gerne hätte ich noch **Patrick Warnking**, Chef von Google Schweiz, gefragt, ob die meine Daten auch wirklich löschen. Aber der Mann ist leider schon gegangen. Alt-Regierungsrätin **Sabine Pegoraro** (FDP) gönnt sich derweil mit Gewerbeverband-Sprecher **David Weber** einen Drink. Ich mache auch noch mit, frage mich aber, ob ich nicht Thiriets Beispiel folgen soll. Zu spät: Prost auf die Regio-Kapitalisten.

Serkan Abrecht (Text) und **Nicole Pont** (Fotos)



Hans-Peter Wessels (M.) mit Baschi Dürr (l.) und «Papa» Werner Blatter.



Bürgerliche Boygroup: Der «hippe» Balz Herter, Luca Urgese und Joël Thüring (v.l.n.r.).



Elisabeth Schneider-Schneiter, Patrick Warnking und Martin Dätwyler (v.l.n.r.) schauen das HKBB-Propaganda-Video.



Zwei «Gwärtler» scheinen sich zu mögen: Sabine Pegoraro und David Weber.

Einkehren

Auferstanden von den Toten

Jahrelang, jahrezehntelang war das Murano an der Ecke Hardstrasse und St.-Alban-Anlage ein sicherer Wert. Man traf sich zum Kaffee dort, man traf sich zum Essen dort. Ich habe auch mal ein Bewerbungsgespräch dort erlebt.

Dann wechselte es die Hand und ein wenig sein Gesicht. Dann ging es zu. Dann war es leer. Wirklich leer. Ich fahre jeden Tag mindestens zwei Mal dort vorbei, und dort, wo ein Restaurant war, schauten mich nun stumpfe, schmutzige Scheiben an, hinter denen ein nackter Betonboden und Pfeiler zu sehen waren.

Schritt für Schritt ging es in den vergangenen Wochen wieder aufwärts. Zuerst Innenausbau, dann Mobiliar, dann saubere Scheiben, dann eine Theke, die beleuchtet war, dann Tische, die wie von Zauberhand gedeckt waren, dann Menschen darin, abends. Gäste. Toll.

Und es lohnt sich. Wir waren letzten Freitagabend essen. Ich entschied mich für das Tagesmenü – Filet vom Rind mit Risotto, gefolgt von Lammfilet auf Sallerieschaum und zum Abschluss ein Tiramisù (58.50 Fr.) – meine Partnerin



Neu wieder eröffnet und ein Volltreffer – der Besuch im Restaurant Murano hat sich rundum gelohnt. Foto: Nicole Pont

entschied sich für die Rinderfiletstreifen mit Rucola, Parmesan und Risotto (42.50). Beides war erste Güte. Das Fleisch perfekt zubereitet, der Risotto sämig, aber trotzdem noch ein bisschen bissig, der Sallerieschaum super. Ge-

trunken haben wir einen Majori aus der Toscana (8.50/dl).

Aber man geht ja nicht nur aus, um selber nicht kochen und das Geschirr machen zu müssen. Man will es auch schön haben, wohl sein. Freundlich

empfangen und bedient werden. Ging alles so in Erfüllung. Pascale fand zuerst zwar das Licht etwas grell, doch siehe da, als könne im Murano jemand Gedanken lesen, wurde es etwa 15 Minuten später gedimmt und nun gab es aber rein gar nichts mehr auszusetzen.

Das Murano gehört dem Gastro-Unternehmer Bülent Oglakci. Geschäftsführer ist Paul Moser, der daneben auch für weitere Restaurants in der Region verantwortlich zeichnet, so etwa fürs Fiorentina oder die Pizzeria Freidorf. Man habe viel Zeit und Aufwand in die Wiedereröffnung des Murano investiert, sagt Moser. Und es hat sich gelohnt.

Wir wohnen im Quartier. Wir sind nahe. Und wir halten es in dem Fall, was das Murano angeht, mit General McArthur: «We shall return» – nur sagte er das im Singular und meinte es als Drohung. Wir meinen es voller Vorfreude.

Markus Wüest

Restaurant Murano, Hardstrasse 2, Basel; 061/271 88 88. Mo bis Fr 8–24 Uhr, Sa 10–24 Uhr. So geschlossen. www.murano.ch

Ausschenken

Der Villa Merian Blanc 2015 mit dem Duft der wilden Bergkräuter

Einen absoluten Schnäppchenwein bietet zurzeit die Weinhandlung Ullrich an. Den 2015er Villa Merian, der vom Topwinzer Hanspeter Ziereisen für die Merian-Stiftung vinifiziert worden ist. Ziereisen selber führt das gleichnamige Weingut im benachbarten badischen Dorf Efringen-Kirchen zusammen mit der ganzen Familie und kreiert mit seiner Arbeit Weine, die Weinliebhaber aus der ganzen Welt in ihren Kellern legen.

Beim Villa Merian handelt es sich um einen Riesling x Sylvaner der etwas anderen Art. Es ist nicht der süffige, leichte und delikate Riesling x Sylvaner, wie er besonders bei uns sehr populär ist, sondern einer, der auf der komplex-komplizierten Art markiert.

Man genießt ihn daher am besten aus bauchigen Chardonnay-Gläsern, damit seine Aromen auch voll zum Tragen kommen. Wüsste man es nicht



besser, könnte man an eine Assemblage aus Chenin Blanc und Sauvignon Blanc denken – oder an eine autochthone Sorte aus Griechenland. Der Villa Merian offenbart schon in der Nase Aromen, die an wilde Bergkräuter, Wachs und Gestein denken lassen. Im Gaumen herrlich kräftig, mit einer knackigen Säure, die den Gaumen weckt. Dass er so schmeckt, hat auch damit zu tun, dass der biologisch produzierte Wein zwei Jahre in Holzfässern lagerte und unfiltriert abgefüllt worden ist. Kulinarisch lässt sich dieser Freestyle-Riesling x Sylvaner mit Geflügel, Fisch, Vorspeisen, aber auch Terrinen aller Art kombinieren. Hinsichtlich des Preises kann ich nur betonen, dass man für etwas mehr als 10 Franken einen kultigen Basler erwerben kann.

Chandra Kurt

Villa Merian, 2015: 12 Fr. www.ullrich.ch