

CARTE BLANCHE

Security first



Daniel Thiriet

Kürzlich befahl mir meine Frau dezent, meinen Sonntagnachmittag-Chill-Modus zu unterbrechen, um mit ihr die Picasso-Ausstellung in der Fondation Beyeler zu besuchen. Ich war sehr beeindruckt: Erstens wegen der Masse an unglaublichen Gemälden, und dann von der Tatsache, dass die Bilder bei deren Entstehung den jungen Picasso nicht aus der Armut befreien und heute Millionenwerte darstellen. Und dann habe ich mich über die Sicherheitsmassnahmen gewundert: Es gab nämlich fast keine.

Bestimmt sind alle Gemälde alarmgesichert. Und ganz sicher gibt es einen Alarmierungsplan, der vorsieht, dass die Hermandad innert Minuten da ist. (Wir haben zwar keine Polizisten mehr in Riehen, aber dafür jetzt einen Tesla, der den Polizisten auf dem Weg ins Beyeler-Museum zuflüstert, wohin die Räuber geflohen sind.) Das Einzige, was man wirklich sieht, sind unzählige Aufseher. Jeder Raum wird von einem oder mehreren Museumsangestellten überwacht. Wenn allerdings ein Irrer mit einem kleinen Fläschchen Säure oder einem schwarzen Edding-Stift zum «Mistelverkäufer» tritt und das Bild zerstört oder bemalt, dann haben auch diese Aufseher keine Chance. Das Vertrauen in das Publikum ist überwältigend.

Die Taschen muss man am Eingang lassen. Aber die Edding-Stifte nicht. Ich kann mich an einen Besuch im Prado erinnern, wo – dazumal noch – Picassos «Guernica» hing. Es standen beidseitig des Bildes bewaffnete Soldaten, nachdem ein Besucher Säure auf das Bild geschüttet hatte. Und eine Abschrankung verhinderte das Herantreten an das Bild. Und ins Museum trat man durch einen ähnlichen Bogen wie im Sicherheitsbereich eines Flughafens. Und hier in Riehen geht man durch die Ausstellung, als besuche man eine Ausstellung der Abschlussarbeiten der 3. Primarklasse des Wassi-Schulhauses – nahe, einfach und deshalb auch unglaublich wirkungsvoll.

Die beste Absicherung allerdings findet ausserhalb des Museums statt. Gelänge es einem Räuber trotz allem mit einem Bild unter dem Arm zu flüchten, weit käme er nicht. Denn sowohl der Fluchtweg links in Richtung Deutschland wie auch jener rechts in Richtung Basel sind eine einzige Baustelle, die kein normales Durchkommen für den Individualverkehr mehr erlauben. Geschweige denn für ein Fluchtfahrzeug!

Daniel Thiriet lebt und engagiert sich in Riehen.

IMPRESSUM

RIEHENER ZEITUNG

Verlag:

Riehener Zeitung AG
Schoopfässchen 8, 4125 Riehen
Telefon 061 645 10 00
Fax 061 645 10 10
Internet www.riehener-zeitung.ch
E-Mail redaktion@riehener-zeitung.ch
inserate@riehener-zeitung.ch
Leitung Patrick Herr

Redaktion:

Loris Vernarelli (Iov, Stv. Leitung), Michèle Fallier (mf), Rolf Spriessler-Brander (rs)

Freie Mitarbeiter:

Boris Burkhardt (bob), Sophie Chaillot (sc), Nikolaus Cybinski (cyb), Antje Hentschel (ah), Philippe Jaquet (Fotos), Véronique Jaquet (Fotos), Matthias Kempf (mk), Stefan Leimer (sl), Nathalie Reichel (nre), Ralph Schindler (rsc), Philipp Schrämmli (phs), Michel Schultheiss (smi), Fabian Schwarzenbach (sch)

Inserate/Administration/Abonnements:

Martina Eckenstein (Leitung), Ramona Albiez, Petra Pfisterer, Carolina Mangani.
Telefon 061 645 10 00, Fax 061 645 10 10

Abonnementspreise:

Fr. 80.– jährlich (Einzelverkaufspreis Fr. 2.–)
Abo-Bestellung über Telefon 061 645 10 00

Erscheint wöchentlich im Abonnement.

Auflage: 11'607/4858 (WEMF-beglaubigt 2017)

Redaktions- und Anzeigenschluss: Dienstag, 17 Uhr.
Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

reinhardt

Die Riehener Zeitung ist ein Unternehmen des Friedrich Reinhardt Verlags.

BÜRGERVERSAMMLUNG Eine neue Bürgerrätin und 131 Neubürger

Mehr Einbürgerungen als im Vorjahr



Diese Neubürgerin erhält den Bürgerbrief und das Jahrbuch.

Claudia Fröhlich wurde am Montagabend an der Bürgerversammlung zur neuen Bürgerrätin gewählt.

NATHALIE REICHEL

Im Festsaal des Landgasthofs hängen links und rechts der Schweizer Fahne feierlich das Riehener Wappen und der schwarze Baselstab. Der Saal ist nicht allzu stark beleuchtet und lädt zum gemütlichen Zusammensein ein. Und tatsächlich füllt sich der Saal immer mehr. Der Beamer projiziert den Satz «Herzlich willkommen zur Bürgerversammlung» auf die Wand hinter der Bühne.

Die Versammlung vom letzten Montag stand im Zeichen der Trauer. Präsident Martin Lemmenmeier legte noch vor der Begrüssung eine Schweigeminute für die kürzlich verstorbene Bürgerrätin Ursina Kissling ein. Im mittlerweile vollbesetzten Saal wurde es für einige Sekunden ganz still. Der

offizielle Teil begann dann mit der nötig gewordenen Ersatzwahl für die Amtsperiode 2018–2022. Der Bürgerrat schlug Claudia Fröhlich vor, eine «engagierte und aufgestellte Persönlichkeit, die ihren Heimatort Riehen liebe und ihn nie verlassen habe». Ihr Nachname passe zu ihrem Charakter, lautete das Fazit.

Wie üblich erfolgte der erste Wahlgang schriftlich, entscheidend war das absolute Mehr. Während die blauen Stimmzettel gezählt wurden, ging der Präsident zur Bürgerbriefübergabe über. «Eine Einbürgerung bringt zwar auch materielle Vorteile mit sich. Dennoch haben alle Gespräche gezeigt, dass ein ideelles Ziel im Vordergrund steht: Zugehörigkeit und das Gefühl, zu Hause zu sein», betonte Lemmenmeier. Der Prozess der Einbürgerung sei mit viel Mühe verbunden und dauere für Schweizer ein Jahr und für Ausländer bis zu drei Jahren. Im Namen des Bürgerrats gratulierte er allen Neubürgern und überreichte jenen, die anwesend waren, den Bürgerbrief und das Riehener Jahrbuch.



Claudia Fröhlich (2.v.l.) komplettiert den Bürgerrat.

Fotos: Philippe Jaquet

Das Riehener Bürgerrecht erhielten im vergangenen Jahr mehr Personen als im Vorjahr: Insgesamt waren es 131, von denen die meisten aus Deutschland, Italien und anderen Schweizer Gemeinden stammen.

Inzwischen hatten die Helfer des Wahlbüros die Wahlzettel fertig gezählt. Von den insgesamt 257 eingegangenen Wahlzetteln entfielen 234 auf Claudia Fröhlich, die somit für die Amtsperiode 2018–2022 gewählt wurde. Die neue Bürgerrätin erhielt vom Bürgerrat einen Blumenstraus und von den Bürgerinnen und Bürger einen warmen Applaus.

Bürgergutsrechnung im Minus

«Alles neu macht der Bürgerrat», titelte die Riehener Zeitung nach der letztjährigen Bürgerversammlung. Diese Erneuerung machte sich nun in der Jahresrechnung bemerkbar. Laut dem Finanzverantwortlichen Andreas Künzi kosteten die neue Webseite sowie das mit dem neuen Logo versehene Büromaterial einige Tausend Franken. Auch die Durchführung der

Bürgerversammlung im Festsaal des Landgasthofs habe einen finanziellen Mehraufwand mit sich gebracht. «Wenn wir aber sehen, wie gut sich der Saal füllt, ohne dass es dabei zu eng wird, hat sich dieser Schritt durchaus gelohnt», bemerkt er am Rande.

Personal- und Raumaufwand waren um ganze 15 Prozent höher als im Vorjahr. Dieser Mehraufwand schmerzte, gab Künzi zu. Die Bürgergutsrechnung schloss dann auch mit einem Minus von über 66'000 Franken ab. Trotzdem war der «Finanzminister» der Meinung, dass der Bürgerrat das Jahr nicht zuletzt aufgrund der Innovationen gut gemeistert habe. Er sei zuversichtlich, dass weiterhin Attraktives geleistet werden könne.

Nachdem die Versammlung dem Bürgerrat einstimmig Décharge erteilt und auch die beiden Änderungen in der Gemeindeordnung angenommen hatte, endete der offizielle Teil. Die Bürgerinnen und Bürger begaben sich ins Foyer, wo der traditionelle Apéro noch Gelegenheit für das eine oder andere Gespräch gab.

RENDEZ-VOUS MIT ... Olympiasieger, Banntagskoch und Fischpächter René Schanz

Der pflegeleichte Verpfleger

Im altherwürdigen Lindenhof, wo bis vor 24 Jahren noch gewirtet wurde, befindet sich heute unter anderem eine neu renovierte Wohnung. Draussen fällt der wunderschöne Garten mit Blick auf den Tüllinger Hügel auf, drinnen die riesige Küche. René Schanz, dessen Familie über mehrere Generationen das Restaurant Lindenhof geführt hatte, blättert in einem Skizzenblock mit lauter Zeitungsausschnitten, die seine Erfolge als Koch dokumentieren. Koch im weitesten Sinne – Militärköchenchef-Instruktor, eidgenössisch diplomierter Küchenchef, Kochkunstwettbewerbssieger und Militärkochbuchautor sind nur einige der vielen möglichen Bezeichnungen. Seine Frau Sibylle zeigt auf einen vergilbten Zeitungsartikel. «Da hast du auch abgeräumt?» Und nachdem er bejaht hat: «Ich vergesse es ab und zu und sage ihm, wie man etwas zubereitet!»

Offensichtlich hat er kein Problem damit. «Ich bin pflegeleicht», sagt Schanz lächelnd. Auch freue er sich immer, wenn jemand für ihn koche, und habe da keineswegs professionelle Ansprüche. «Das Schwierige ist, mehrere Sachen gleichzeitig auf den Punkt zu bringen», fasst er die Kunst des Kochens in aller Bescheidenheit zusammen.

Im Moment trägt der Fachmann keine Kochmütze, sondern einen eleganten Anzug. Das passt ganz gut, denn mittlerweile widmet sich Schanz der Kochkunst von Berufs wegen nebenamtlich und eher theoretisch. Für die Hotel & Gastro Formation Schweiz in Weggis unterrichtet er seit 1992 angehende Chefköchinnen und -köche mit eidgenössischem Fachausweis sowie eidgenössisch diplomierte Küchenchefs. Hauptberuflich ist er Bereichsleiter für Management Support und Projektmanagement innerhalb des Armeeabts. Dies nachdem er rund 20 Jahre lang Militärköchenchefs ausgebildet hatte und massgeblich an der Umsetzung des Projekts Armee XXI beteiligt war. «Ich durfte die ganze Verpflegung reformieren.»



Er geniesst es, zurück im Lindenhof zu sein: René Schanz in seinem Garten.

Foto: Michèle Fallier

Delikater «Blödsinn»

Trotzdem wird sich Schanz in zwei Tagen wieder die Kochschürze umbinden, um für eine grössere Anzahl Leute zu kochen. Am Riehener Banntag krenzt der Vizepräsident der Bürgerkorporation, die denselben organisiert, beim ersten Halt eine Suppenkreation. «Ernährungsphysiologisch ist das natürlich Blödsinn, eine Suppe am Morgen», stellt Schanz amüsiert klar. Doch die neue Feuerstelle, mit der die Bürgerkorporation 2016 anlässlich ihres 70. Geburtstags die Bevölkerung beschenkte, wollte eingeweiht werden. Also wurde auf ihr eine Spargelsuppe gekocht, die an jenem nasskalten Tag nicht nur wegen ihrer Schmackhaftigkeit wie gerufen kam.

Jedes Jahr kam eine neue Suppe hinzu, hergestellt mit Produkten aus der näheren Umgebung. «Dieses Jahr gibt es eine Baumnusscremesuppe mit Nüssen vom Hof Fischer», verrät der Koch. Vor zwei Jahren kamen Bettinger Äpfel in den Suppentopf und letztes Jahr Sig-

nalkrebse aus dem Riehenteich. An den delikatsten Suppeninhalt – einheimische Krebse verdrängende Neozoen – kam Schanz durch den kantonalen Fischereiaufseher. Diesen lernte er durch sein Steckenpferd, das Fischen, kennen.

Nostalgie und Erholung

Kurz nachdem der erfinderische Banntagskoch nämlich nach jahrzehntelanger Riehen-Abwesenheit wieder ins Elternhaus an der Baselstrasse zog, wurde die Erinnerung ans Fischen mit dem Grossvater und dem Vater wach und damit die Sehnsucht danach. Kaum im Lindenhof eingezogen, erkundigte er sich also bei der Gemeinde nach einer Fischerkarte, wie sie sein Vater besessen hatte. Der pachtende Verein stellte keine mehr aus, war der abschlägige Bescheid, doch kurz darauf war die Fischpacht für den Mühleiteich und den Riehenteich in den Langen Erlen wieder frei und Schanz sagte ohne zu zögern zu. Er strahlt und berichtet von den Beweggründen: die Erinnerung an

früher, die Auszeit vom Digitalen an der frischen Luft – und «dieses Jagdding».

«Wenn ich etwas fange, tue ich es aber meistens wieder zurück», präzisiert Schanz. Und da Widerhaken hier sowieso nicht erlaubt seien, müsse der Fisch dann auch nicht ein Leben lang mit einem Piercing herumschwimmen, sagt er mit verschmitztem Lachen. Wenn an einer Rute des Vaters aber mal ein Fisch zappelt, der nicht so aufwendig zu filetieren ist wie der Alet, nimmt er ihn schon mal mit und bereitet ihn zu.

Rezepte kreiert Schanz nicht nur für den Banntag. Auf den Bürgerkorporationsabend 2014 hin schuf er ein eigenes Korporationsmenü und fürs Jahrbuch z'Rieche 2015, das sich dem Essen und Trinken widmete, stellte er eine ganze Reihe von Riehener Rezepten zum Nachkochen zusammen. Auch die Erfolge auf dem internationalen Parkett sind beträchtlich: Schanz, der bereits im zivilen Leben mit illustren Truppen erfolgreich Kochkunstwettbewerbe bestritt, wurde 2002 mit der Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche in Luxemburg Weltmeister und holte 2004 in Erfurt mit seinem Team gar Olympiagold. Ausserdem sorgte der Riehener, der bald in der Jury sass, mit seinem Team für eine Neuausrichtung des Wettbewerbskonzepts.

Und ein eigenes Restaurant stand nie auf der Wunschliste? Schanz schüttelt den Kopf. Beim Lindenhof habe er es sich überlegt, doch die nötige Vergrößerung wäre wegen des Denkmalschutzes sehr aufwendig geworden, erklärt er. «Es hat nicht sollen sein.» Ein anderer Berufswunsch sei Besitzer eines Buchladens, wo man Pfeife rauchen dürfe. Das sage er jeweils, wenn irgendwo ein Ladenlokal leerstehe, allerdings nicht ganz ernst. «Die Idee wäre, dass ich dort Krimis lesen könnte und nicht viel machen müsste.» Wieder dieses strahlende und verschmitzte Lächeln. Der Eindruck drängt sich auf, dass René Schanz auch diesen Laden nicht braucht, um glücklich zu sein.

Michèle Fallier