

Region

Anstrich darf Giraffe nicht zum Lecken reizen

Saniertes Antilopenhaus Der Zoo Basel hat das neu sanierte Antilopenhaus wiedereröffnet. Den Bedürfnissen der Giraffen, der Okapis und der Kudus sowie der Besucher und Mitarbeitenden wurde Rechnung getragen.

Seraina Graf

Sie heissen Ebony, Xamburu und Imba. Ihre Adresse lautet Antilopenhaus Zolli Basel, und sie haben ein frisch renoviertes Zuhause: Das 111 Jahre alte Haus ist frisch gestrichen und energetisch auf dem neusten Stand. Angeschlossen an eine neu gestaltete Aussenanlage erscheinen ihre Gehege wie gemütliche Zimmer. Nachdem das älteste Gebäude im neoklassizistischen Stil während sechs Monaten saniert worden und anschliessend Corona-bedingt länger geschlossen geblieben ist, stehen seine Türen jetzt für Besucher wieder offen.

Den Anlass für die Sanierung gab die schlechte Energiebilanz. Direktor Oliver Pagan zählt abgesehen von der gesteigerten Energieeffizienz drei weitere Vorteile des Umbaus auf: Die Tierhaltung, das Besuchererlebnis und die Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende konnten optimiert werden.

Das Wohl der Tiere steht an erster Stelle

Die Salathé Architekten Basel AG führte den 1,5 Millionen Franken teuren Umbau unter der Devise «Räume weiterdenken und Tiere mitdenken» durch. Anders als bei der Sanierung von gewöhnlichen, von Menschen bewohnten Gebäuden, so erklärt es Dominique Salathé, sei die Rücksichtnahme auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse von Mensch und Tier zentral gewesen. An erster Stelle erwähnt der Architekt weder die Energieeffizienz des



Der neoklassizistische Stil im Innern des Antilopenhauses zeigt sich in sorgfältig ausgearbeiteten Details. Foto: Zoo Basel

Gebäudes noch die besonders imposante Raumwirkung, sondern die Tiere. Das Wohl der Tiere, die Arbeitsbedingungen, das Besuchererlebnis sowie der Energieverbrauch – unterschiedlichste Aspekte seien berücksichtigt und im Ergebnis der Sanierung vereint worden, hiess es an der Medienorientierung vom Mittwoch.

Obschon an der Fassade über dem Eingang in Grossbuchstaben «Antilopenhaus» zu lesen ist, wohnt darin keine einzige Antilope. Im Laufe der Jahre hat sich der Tierbestand im ältesten Tierhaus des Zolli stets verändert. Dafür können Giraffe und Co. nun beim Essen, Faulenzen und Herumblödeln beobachtet werden.

Bei der Wahl des Fassadenanstrichs musste eine Farbe gewählt werden, die für die Bewohner nicht giftig ist.

Rutschfester Belag und die richtige Temperatur

Gleichzeitig, erzählt Salathé, dürfe der Anstrich den Giraffen, Okapis und Kudus nicht schmecken und etwa zum Lecken rei-

zen. Ansonsten wäre vermutlich relativ rasch eine nächste Sanierung nötig.

Dem Wohl aller drei Tierarten im Antilopenhaus, so sind sich Pagan und Salathé einig, ist Rechnung getragen worden. Der Bodenbelag ist jetzt nicht nur rutschfest, sondern hält die Tiere bei winterlichen Temperaturen auch wohligh warm. Neben ei-

Giraffe und Co. können nun beim Essen, Faulenzen und Herumblödeln beobachtet werden.

ner umfassend sanierten Heizung stellt auch ein neues Lüftungssystem mit Wärmerückgewinnung sicher, dass die Vierbeiner weder schwitzen noch frieren. Zudem profitieren sie auch von den optimierten Arbeitsbedingungen der Mitarbeitenden: In einer neuen Küche kann ihr Futter einfacher zubereitet werden.

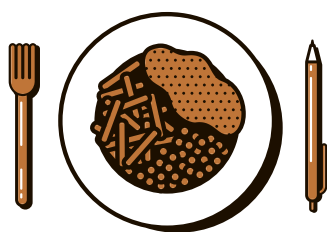
Einkehren

Mit Wildschweinbratwurst an der herbstlichen Luft

Wer in diesen Herbsttagen vielleicht von der Gilgenberger Ruine her auf den Thiersteiner Jurahöhen wandert, der mag beim Anblick der stolzen Überreste erahnen, welche wirtschaftliche und politische Macht die Gilgenberger Vögte seinerzeit gehabt haben müssen. Und vielleicht kommt der Wanderer oder die Pilgerin via Chrüzboden auch beim Bergrestaurant Meltingerberg vorbei.

Den rund 100 Rindern, Mutterkühen und Kälbern, an denen man vorbeikommt, ist es aber ziemlich einerlei, dass wir hier zur Rast ein treffen. Die Tiere hier oben verbringen um diese Zeit die letzten Tage ihrer Sömmernung, bevor sie wieder ins Tal zu ihren Besitzern gebracht werden. Bis vor einigen Jahren gehörte das Sömmern auch noch zum Job des «Mältigerbärg»-Pächters. Beziehungsweise umgekehrt: Denn der Hirt führte im Auftrag der Einwohner- und Bürgergemeinde gleichzeitig auch das Bergrestaurant.

Diese Doppelrolle gibt es heute nicht mehr. Für den Sömmernbetrieb ist ein benachbarter Landwirt verant-



Essen: bodenständig
Service: aufmerksam
Ambiente: ländlich
Preis: angemessen

wortlich. Gianni Fachin (55) hat genug zu tun mit dem Restaurant, gerade an goldenen Herbsttagen, wenn sein Lokal buchstäblich überrannt wird von Ausflüglern, Wanderern und Bikern. Und gelegentlich Pilgern, denn tatsächlich liegt die Landbeiz am Jakobsweg Richtung Kloster Beinwil.

Apropos: Er selber habe sich damals beim Pilgern nach Santiago de Compostela Gedanken über seine Zukunft gemacht, erzählt Fachin. Da sei ihm die ausgeschriebene Stelle der Gemeinde Meltingen gerade recht gekommen.

Gianni Fachin ist in der Gegend kein Unbekannter: Der gelernte Schlosser, der vor Jahren in der Gastrobranche gelandet



Lädt neben Wanderern und Bikern auch Pilger zum Einkehren ein: Das Restaurant Meltingerberg von Gianni Fachin. Foto: Pino Covino

ist und zuletzt viele Jahre die Bar La Luna im Laufener Städtchen geführt hat, schwingt seit drei Jahren Zepter und Kochlöffel hier auf 830 Metern Höhe. Beim Einkauf der Zutaten bevorzugt Fachin die lokalen und regionalen Produzenten. Die schmackhafte Wild-

schweinbratwurst (mit Pommes frites) etwa, für die wir uns entschieden haben, sei von Wild-Metzger Andreas Meury mit Leidenschaft gefertigt worden. Dessen Metzgerei Stachel ist in Blauen domiziliert, nur ein Dutzend Kilometer von Meltingen entfernt.

Die Wildsaubratwurst gehört wie die Koteletts und der Fleischkäse zu den gefragten Speisen auf dem Mältigerbärg. Ebenfalls beliebt seien die panierten Pouletflügel, sagt Gianni Fachin. Zur Verfügung stehen 28 Innenplätze und gut 80 Sitzplätze im Freien. Fachin bewirtschaftet das Bergrestaurant allein, kann sich aber auf helfende Hände von Freunden verlassen, wenn der Ansturm grösser wird. Bei der Administration unterstützt ihn seine Lebenspartnerin tatkräftig.

Der Mältigerbärg ist ganzjährig geöffnet. Zu Corona-Zeiten, als zwar gewandert werden durfte, das Lokal aber geschlossen bleiben musste, hatte Fachin Erbarmen und führte einen Selbstbedienungskiosk mit etwas Essbarem und Getränken. Auch die WC-Anlage blieb zur Benutzung frei. Nette Toilette, sozusagen. Fachin wiederum ist der Besitzerin, der Gemeinde Meltingen, sehr dankbar dafür, dass sie ihm während der Zeit der Corona-Pandemie grosszügig entgegengekommen ist: «Das ist nicht selbstverständlich!»

Jeweils im Sommerhalbjahr organisiert Fachin ab und zu

ein Open-Air-Konzert. Erst vor wenigen Wochen brachten die Rocker der Basler Band The Psychonauts den Mältigerbärg mit ihrer explosiven Mischung aus 50's Rockabilly, 70's Punk und 80's Psychobilly-Sound zum Kochen.

Ob der Luchs, der hier in der Gegend lebt und jagt, seine Freude daran hat, bleibt wohl ein Geheimnis. Der Wirt jedenfalls sagt: «Ich habe den Luchs gesehen, gleich unterhalb des Restaurants.» Gemäss offiziellen Wildzählungen leben im Schwarzbubenland und Baselbiet etwa zehn dieser scheuen Einzelgänger. Ein Tipp zum Schluss von Gastgeber Gianni Fachin: «Versuchen Sie es doch mal mit einer Wanderung von Bergbeiz zu Bergbeiz: Meltingerberg – Stierenberg – Vogelberg.»

Robert Bösiger

Bergrestaurant Meltingerberg, 4233 Meltingen.
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 10 bis 24 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetage.
Telefon 061 791 03 04 und 076 562 67 40.
E-Mail: meltingerberg@bluewin.ch
Website: www.meltinger-berg.ch