

Region

Der Kanton will – er findet aber keine Liegenschaft

Stadthotel für Obdachlose in Basel Wäre ein Gebäude zur Hand, hätte man das Anliegen längst umgesetzt, heisst es beim Kanton. Der Urheber der Idee lässt das Argument nur teilweise gelten und fordert eine rasche Lösung.

Jan Amsler

Der Basler Basta-Grossrat Oliver Bolliger rennt offene Türen ein. Er fordert mit einer Motion, dass der Kanton ein Stadthotel betreibt oder betreiben lässt, um obdachlosen Menschen kurzfristig eine Wohnmöglichkeit zu bieten. Wie nun aus den Regierungsmitteilungen vom Dienstag hervorgeht, ist der Regierungsrat schon seit bald zwei Jahren daran, eine geeignete Immobilie zu finden. Das Problem: Bisher ist die Suche erfolglos geblieben.

Laut Ruedi Illes, Leiter der Sozialhilfe, hat man ein konkretes Objekt länger im Auge gehabt, ein Kauf sei aber an den Preisvorstellungen gescheitert. «Die grösste Herausforderung bei diesem Anliegen ist tatsächlich, ein passendes Gebäude zu finden. Das Angebot ist sehr klein», sagt er auf Anfrage. Wäre die Liegenschaft zur Hand, «hätten wir das Anliegen längst umgesetzt».

Gebäude bestimmt Angebot

Der Regierungsrat beantragt, den Vorstoss von Bolliger in einen Anzug abzuschwächen, der lediglich ein Prüfen und Berichten verlangt. Dies zum einen, weil eine Immobilie Voraussetzung dafür sei, dass Bolligers Begehren überhaupt realisiert werden kann. Zum anderen will sich der Kanton offenbar nicht zu stark einschränken lassen. Denn erst, wenn die Bedingungen des Gebäudes bekannt sind, lasse sich



Ein beliebter Treffpunkt bei obdachlosen Menschen: Der sogenannte Sarg beim Claraplatz. Foto: Kostas Maros

in einem Konzept festlegen, wie es genau genutzt werden könnte.

«Wie gross ist das Gebäude? Kann man kochen oder nicht? Solche Umstände bestimmen

letztlich das mögliche Angebot», sagt Illes. Dabei sei auch zu definieren, für welches Zielpublikum das Angebot ausgestaltet werden soll, zum Beispiel nur für

Obdachlose, für psychisch Angeschlagene oder allenfalls für ein durchmisches Publikum. «Wir wären grundsätzlich offen für alle möglichen Konzepte.»

Ist eine Liegenschaft gefunden und ein Konzept definiert, gehe es in einem nächsten Schritt um die Frage, ob der Kanton das Angebot selbst bereitstellt oder es

mit einem Leistungsauftrag an eine externe Institution vergibt. In jeden Fall würden Kosten anfallen, die eine Bewilligung des Grossen Rats verlangen.

Grossrat Oliver Bolliger hat Verständnis dafür, dass nicht so schnell ein passendes Hotel gefunden werden kann. Doch er wisse von Liegenschaften, die zum Verkauf standen und deren Eigentümerschaften sich auch bereit gezeigt hätten.

Dringlichkeit abgeschwächt

Entsprechend wünscht er sich von der Regierung, «alles in Bewegung zu setzen». Und: «Wenn man wirklich gewollt hätte, hätte man gerade für die kalte Jahreszeit eine andere Lösung aufgezeigt», sagt er. So hätten etwa ein oder zwei Stockwerke eines Hotels gemietet werden können.

Mit der Abschwächung seiner Motion in einen Anzug ist Bolliger nicht einverstanden, denn damit würde die Dringlichkeit des Problems relativiert. Ihm wäre lieber gewesen, die Regierung hätte einfach mehr Zeit für die Umsetzung beantragt.

Basel zählt rund 320 Personen, die keinen festen Wohnsitz haben und ihre Meldeadresse beim Verein für Gassenarbeit Schwarzer Peter hinterlegt haben. Diese Zahl ist seit Jahren konstant. Gemäss einer Statistik des Vereins schlafen zwei Drittel der Wohnungslosen bei Bekannten auf der Couch, die anderen in der Notschlafstelle oder im Freien.

Landbeiz

«Wilderer Pfändli» über dem Nebelmeer

Der Wolf sei zurück im Baselbiet, hat man dieser Tage allerorten lesen können. Gut möglich, dass es ihm diesmal besser ergeht als jenem Wolf, der vor gut 30 Jahren in Bärenwil vor dem Restaurant Chilchli aufgebahrt war. Örtliche Jäger hatten ihn erlegt, weil er zuvor zahlreiche Schafe gerissen hatte. Stefan Aegerter erinnert sich gut an dieses Ereignis. Seine Eltern Hans und Anna Luise Aegerter führten damals das markante Restaurant.



Essen: bodenständig
Service: freundlich
Ambiente: gemütlich
Preis: verträglich



Stefan Aegerter und seine Frau Corinne führen das Chilchli in Bärenwil bei Langenbruck in dritter Generation. Foto: Dominik Plüss

Mittlerweile führen Stefan (44) und seine Frau Corinne (47) das Chilchli in dritter Generation. Noch immer spielt die Jagd hier oben eine grosse Rolle – auch auf dem Teller. Stefan Aegerter absolviert seine Kochlehre im Gasthof Kreuz in Holderbank, einem Familienbetrieb mit über 170-jähriger Familientradition. Danach schnuppert er in Kanada zwei Jahre Fernluft, bevor er zurückkommt und im Chilchli einsteigt. Seit dem 1. April 2019 sind er und seine Frau verantwortlich für das Wohlergehen im den Gasthof.

Corinne Aegerter stammt aus Hägendorf. Sie, die im kaufmännischen Bereich tätig war, ist im Chilchli für das Administrative zuständig, hilft aber

auch im Service. In der Küche schwingt Stefan Aegerter den Kochlöffel. Unterstützt wird er zuweilen vom Vater. Auch die Mutter packt mit an, bei der Gartenarbeit und in der Küche beim Rüsten und Backen.

Weshalb das Chilchli so und nicht anders heisst, hängt mit der Geschichte zusammen: Das Haus mit dem Glockenturm bot in früheren Zeiten Raum für diverse Aktivitäten. So fanden hier Schulstunden und Gottesdienste statt, bevor Bärenwil zu Langenbruck kam. Noch weiter zurück, im 15. Jahrhundert, hatte Bärenwil einen eigenen Bann und einen Geschworenen, der das kleine Dorf verwaltete. Bei den Wirren zur Kantons-

trennung 1832 wollte Bärenwil dem neu gegründeten Kanton Basel-Landschaft nicht beitreten, sondern der Stadt die Treue halten. Die Basler belohnten diese Standhaftigkeit mit einem Pfarrer und mit einer 100 kg schweren Glocke. Allerdings: Zweimal musste die Bevölkerung des Weilers auf die ihr lieb gewordene Glocke verzichten: ein erstes Mal, als die Baselbieter Truppen anno 1833 Bärenwil besetzten und die Glocke konfiszierten. Und im vergangenen Frühjahr, als sie ihren Dienst wegen eines Defektes versagte.

Zurück zur Jagd und damit zur Karte im Chilchli, die dominiert wird von Wildgerichten. Ich

entscheide mich für Wildschweinpfeffer nach Art des Hauses (für 27.50 Franken). Und meine Begleitung versuche es mit dem «Wilderer Pfändli» (mit Rehgeschneitzeltem für 34 Franken). Beide Gerichte werden mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli gereicht. Es schmeckt uns ganz prima. Im Winterhalbjahr spielt das Wild im Chilchli die Hauptrolle, wie Koch und Gastgeber Stefan Aegerter sagt. Das Wildbret stammt ausnahmslos von Jagdgesellschaften in der Umgebung. Vater Hans Aegerter, selber auch Jäger, sei es, der als gelernter Metzger die Rehe, die Wildschweine und hie und da das Gamswild zerlege.

Neben dem Wild gebe es im Winterhalbjahr auch regelmässig Metzgete.

Zu den Stammgästen gesellen sich das Jahr durch zahlreiche Wandersleute, Passanten, Velofahrer – die meisten kommen aus dem solothurnischen Gäu und dem Baselbiet. Im Chilchli hat es genügend Platz für die Gäste: Drinnen sind es 84 Plätze, draussen im Sommerhalbjahr um die 140. Im Service sind drei Angestellte tätig, dazu zwei Aushilfen. Wir fragen Rita Rizvanovic, die heute Dienst hat, was denn das Besondere am Chilchli sei. Ihre Antwort kommt ohne zu zögern: «Super Koch, sehr gutes Essen, gutes Betriebsklima – und während es in Hägendorf, wo ich wohne, oft dicken Nebel hat, scheint hier oben auf 778 Metern meist die Sonne. Im Sommer sogar bis 20.30 Uhr oder länger.» Was soll man da noch entgegenen.

Robert Bösiger

Restaurant Chilchli, Bärenwilerstrasse 193, 4438 Langenbruck. Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag 8.30 bis 23 Uhr; Dienstag und Mittwoch Ruhetage. Telefon 062 390 11 13; stefan.aegerter@gmx.ch; www.chilchli.ch

Basler Lieferdienst expandiert in die ganze Schweiz

Zero Waste Das Start-up Lyfa.ch weitet seinen Service aus. Die meisten Produkte sind bio.

Das Basler Start-up für Zero-Waste-Lebensmittel liefert neu in die ganze Schweiz aus. Der Lieferservice Lyfa.ch bringt rund 300 Produkte (meistens bio) in Mehrwegverpackungen nach Hause, die bei der nächsten Bestellung zurückgenommen werden.

Nicht nur Gutverdiener mit wenig Zeit und schlechtem Gewissen sollen sich den Dienst leisten können, sondern laut Mitgründer Michael May richtet sich Lyfa auch an Familien.

Mit Cargobike und LKW nach Hause gebracht

Die Preise seien vergleichbar mit Bio-Lebensmitteln im Supermarkt, der Mindestbestellwert liegt mit 60 Franken deutlich unter demjenigen von Coop und Migros, die Liefergebühr beträgt 8 Franken.

Gestartet war Lyfa im März 2020 während des Lockdown. In Basel wird weiterhin mit dem Cargobike ausgeliefert, für den Rest der Schweiz übernehmen Planzer-LKW. Die Auslieferung in die Verteilzentren erfolge jedoch per Bahn, sagt May.

Isabel Strassheim