

Über 180-jähriger Basler Laden muss schliessen

Ende einer Tradition Ab Ende Februar gehört das Bastelgeschäft Tschopp Creativ-Center an der Steinentorstrasse der Vergangenheit an. Die Suche nach einem Nachfolger blieb ohne Erfolg.

Julia Gisi

Ende Februar geht in Basel eine Ära zu Ende. Der Name Tschopp verschwindet von der Bildfläche – zumindest im Zusammenhang mit dem traditionsreichen Bastelshop Tschopp Creativ-Center. Der Laden, dessen Geschichte 184 Jahre zurückreicht, muss schliessen. Denn die Besitzerfirma, die Marein AG aus Spreitenbach, konnte in den vergangenen Monaten keinen Nachfolger für das Geschäft finden.

Das Tschopp Creativ-Center hat sich vor allem auf Künstler-, Architektur- und Bastelartikel spezialisiert und ist in Basel nicht nur Faschnächtlern ein Begriff.

«Es ist traurig, dass wir diesen Entscheid treffen mussten», heisst es bei der Marein AG. «Doch in den letzten Jahren war der Umsatz eher schwach – und Corona hat die Entwicklung noch zusätzlich verschärft.»

Die Gründe für die jahrelangen Verluste sind vielfältig: «Viele Leuten kaufen heutzutage online ein oder gehen über die niedrigen Preise wegen der Grenze zum Einkaufen.» Das sei

zu einem gewissen Grad einfach der Lauf der Zeit.

Wie auch die Tatsache, dass sich die nahe Umgebung um den Bastelladen herum stark verändert hat. «Anstatt anderer Detailhandelsgeschäfte sind mittlerweile bis zur Heuwaage vorwiegend Shisha-Bars oder Pubs vertreten», so die Inhaberin. Das davon angezogene Publikum ist dementsprechend auch ein anderes.

Schwere Entscheidung

Das Fass quasi zum Überlaufen brachte während der Coronapandemie schliesslich die fehlende Bereitschaft des Gebäudeeigentümers, mit der Miete entgegenzukommen. So sei das Geschäft auf Dauer nicht mehr finanzierbar gewesen.

Allerdings sei die Entscheidung nicht leichtgefallen. «Wir haben wirklich lange nach einem Nachfolger gesucht und waren mit mehreren Kandidaten im Gespräch – doch leider hat kein Kontakt gefruchtet», heisst es bei der Besitzerfirma. Man hätte die AG schliesslich auch verschenkt. «Selbst ein Szenario, in dem Mitarbeitende das Geschäft gratis



«Totalausverkauf»: Das Tschopp Creativ-Center schliesst seine Pforten für immer. Foto: Pino Covino

übernommen hätten, stand zur Debatte.» Aber den Betroffenen sei das Risiko zu hoch erschienen. «So bleibt uns nichts anderes übrig, als die Tschopp Creativ-Center AG auf Ende Februar aufzulösen.» Immerhin: «Alle

Angestellten haben bereits eine neue Stelle gefunden.»

Der Grundstein für den «Tschopp» wurde bereits 1838 gelegt. Damals kaufte Johannes Tschopp die Steinentorstrasse 1 sowie den ums Eck angrenzenden

Klosterberg 2 und 4 in Basel, um eine Bäckerei zu eröffnen. Daraus wurde jedoch bald schon die «Materialhandlung Johannes», das sich Tschopp mehr für Arznei- und Medizinkunde und damit für das «Droguerie»-Geschäft inter-

essierte, wie der Website von Tschopp zu entnehmen ist.

1857 erfolgte der Eintrag ins Handelsregister. Der Laden besass damals den Zusatz «Droguerie, produits chimiques, Materialhandlung, Farben und Firnisse».

Vor Konkurs gerettet

Über die Jahre erfindet sich der «Tschopp» immer wieder neu: Einmal war er ein Geschäft für Baumaterial, dann wieder eine Essigfabrik oder eine Drogerie. 1969 schliesslich zog der Laden ein paar Häuser weiter, an die heutige Adresse an der Steinentorstrasse 18. Die alte Liegenschaft wurde an die Stadt Basel verkauft.

1982 ging das Unternehmen aus Familienhand an die Sugro AG über. 2002 kaufte schliesslich die heutige Besitzerin, die Marein AG, den «Tschopp».

«Schon damals stand der Laden kurz vor dem Konkurs», heisst es beim Firmensitz in Spreitenbach. «Doch durch unsere Übernahme konnte dies verhindert werden.»

Jetzt, 20 Jahre später, ist dem Geschäft leider nicht das gleiche Glück beschieden.

Landbeiz

Bunte Frühlingrösti im Schwarzbubenland

Wer aus welcher Himmelsrichtung auch immer in den Hauptort des Solothurner Bezirks Thierstein kommt, dem fallen bestimmt die zwei Gesichter der Gemeinde auf: da die modern-nüchternen Gebäude und Industriebauten von Isola, Von Roll und Brac entlang der Lüssel, dort die historischen, stolzen Gebäude im Dorfszentrum.

In der Dorfmitte, unmittelbar neben dem markanten Kreisel, steht das stattliche Hotel-Restaurant Weisses Kreuz. 1850 erstmals in einem historischen Dokument erwähnt, war es schon immer ein Beherbergungsbetrieb, auch wenn zwischenzeitlich weitere Nutzungen Platz fanden.

Seit September 2001 ist der Landgasthof im Besitz des Wirte-Ehepaars Rita und Paul Neuenschwander. Dank ihnen und ihrem Engagement wurde das Traditionshaus wieder zu einem sozialen Treffpunkt im Thierstein. Paul Neuenschwander (59), gelernter Koch und Metzger B, führte lange Jahre den Rebstock in Pfeffingen. Und auch seine Frau Rita (65) kommt aus der Gastronomie; sie führte seinerzeit in Himmelried den Pflug.

Unser Gesprächspartner Sebastian Neuenschwander (25) bezeichnet sich selber als Beizenkind, aufgewachsen in der Gaststube. Nach der Schulzeit und der Servicelehre bildete er sich im Bereich Serviceleitung weiter. Vor zwei Jahren bestand er die Prüfung zum Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis. Es liegt

auf der Hand, dass der Juniorchef nun unter anderem für die feinen Tropfen und den Weinkeller im Haus zuständig ist.

Nach Einschätzung von Sebastian Neuenschwander hat es



Essen: klassisch
Service: aufmerksam
Ambiente: gemütlich
Preis: angemessen

sich als Glück erwiesen, dass die Eltern seinerzeit das Wagnis eingegangen sind, das Weisse Kreuz zu erwerben: «Das hat es ermöglicht, dass wir als Familie die existenzbedrohenden Phasen während der Corona-Zeit haben überstehen können.» Er verschweigt nicht, dass sich der Personalbestand von 15 Mitarbeitenden vor der Pandemie bis heute mit 6 mehr als halbiert hat.

Vater Paul steht mit seinem langjährigen Koch und stellvertretenden Küchenchef Marcus Hänggi zusammen in der Küche und sorgt dafür, dass die Karte stets spannend und abwechslungsreich bleibt. Sebastian Neuenschwander umschreibt es so: «Innovation trifft Klassik.» Ausser auf einige klassische Gerichte wie Cordon bleu oder Zürcher Geschnetzeltes können sich die Gäste auch auf Überraschendes in Spezialitätenwochen – je nach Saison – freuen.



Rita und Paul Neuenschwander mit Sohn Sebastian machten das Traditionshaus wieder zu einem sozialen Treffpunkt. Foto: Dominik Plüss

Weil wir noch während des Rösti-Festivals hier einkehren, bestelle ich die Gartenrösti und erhalte eine bunte Palette an frischem Gemüse mit Rösti und darauf einem gratinierten Stück Brie (für 28 Franken). Meine Begleitung erfreut sich an einem saftigen Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Savoyarde-Kartoffeln und Gemüse (27 Franken), zur Vorspeise gibt es ein feines Tagessüppi. Alles mundet uns ausgezeichnet.

Auch bei den Weinen legt man im Traditionshaus grossen Wert darauf, immer wieder Entdeckungen und Überraschendes anzubieten, wie der junge Sommelier sagt. Der Offenausschank und die über 120 Positionen umfassende Weinkarte werden ständig dem Innovationsgeist in der Küche angepasst.

Beim Einkauf setzen die Neuenschwanders vorwiegend und bewusst auf saisonale und frische Produkte aus der

Region: Kartoffeln aus Nenzlingen, Kräuter und Sprossen aus Laufen, grüne Spargel aus Brislach. Sämtliche Eier stammen von eigenen Hühnern, die in Pension auf einem Hof in Beinwil leben. Das hat Vorteile, kann aber auch nachteilig sein, wie sich Sebastian Neuenschwander erinnert: «Während des Lockdown haben wir Eierspeisen bis zum Überdruß essen müssen.»

Die Gäste kommen nicht nur aus der näheren Umgebung und von Breitenbach selber ins Weisse Kreuz, sondern auch gerne aus der Stadt Basel. Jene, die von weiter her kommen, würden oft von der Möglichkeit Gebrauch machen, den Besuch mit einer Übernachtung in einem der Hotelzimmer zu verbinden und tags darauf vielleicht noch mit einer Wanderung in die schöne Umgebung Richtung Passwang abzurunden. Was sollte man nach Ansicht des Juniorchefs in Breitenbach unbedingt gesehen haben? Die neue katholische Kirche. «Dieser auf den ersten Blick irritierende, brutalistische Betonbau aus den frühen 1960er-Jahren soll den Himmelsschlüssel darstellen.»

Robert Bösiger

Hotel-Restaurant Weisses Kreuz, Fehrenstrasse 1, 4226 Breitenbach SO. Telefon 061 781 50 40. kreuz-breitenbach@bluewin.ch, www.kreuz-breitenbach.ch. Geöffnet von Dienstag bis Samstag, 11.15 bis 14 Uhr und 16.15 bis 23.30 Uhr; Ruhetage Sonntag und Montag.

Nachricht

BaZ-Redaktorin nach Kritik nun unter Schutz

Drummeli Die BaZ hat am vergangenen Wochenende die Basler Vorfasnachtsveranstaltung «Drummeli» besucht. Unsere Fasnachts-Expertin Andrea Schuhmacher war vom Gebotenen nur mässig begeistert und hat das in ihrer Rezension zum Ausdruck gebracht. Ihre Kritik wiederum ist bei Faschnächtlern eher mässig auf Begeisterung gestossen. Der Basler Künstler Domo Löw verfasste flugs eine Zeichnung, die unsere Kritikerin unter einem tonnenschweren Gewicht zeigt. BaZ-Redaktorin Andrea Schuhmacher fühlte



sich geschmeichelt und liess den Künstler Löw wissen, dass die Zeichnung der beste Beweis dafür sei, dass Faschnächtler ihren Humor doch nicht verloren hätten. Domo Löw hat inzwischen erneut reagiert und seine Karikatur korrigiert. Nun ist die Redaktorin ausser Gefahr, sitzt unter einer schützenden Glocke. Zum Glück! (red)

ANZEIGE

ZGG
Zahnärzte Team
Managed by ACC Am Claraplatz Zahnklinik, Dr. Manser
Greifengasse, Gegenüber Manor

Qualitätsanierungen zu korrekten Preisen
noch am gleichen Tag
Tel. 061 301 90 00