

Region

«Ein Dosiersystem, um Autofahrer zu ärgern»

Neue Verkehrskreisel in Basel LDP-Grossrat Michael Hug sieht die neuen Knotenpunkte als Massnahme, die den Verkehr nicht verflüssigen, sondern ihn vielmehr behindern. Er konfrontiert Baudirektorin Esther Keller (GLP) mit kritischen Fragen.

Martin Regenass

Der neue Kreisel beim Kunstmuseum oberhalb der Wettsteinbrücke ist fast fertig, und schon keimt der erste Ärger auf. Die Einfahrten in den Kreisel sind schmal gehalten. Um die Verkehrssicherheit zu erhöhen, können Auto- und Velofahrer nicht nebeneinander in den Kreisel hineinfahren. Lassen die Verkehrsteilnehmer gegenseitigen Respekt vermissen und fädeln nicht abwechselungsweise ein, kann dies zu einem gefährlichen Gedränge führen. Pro Velo beider Basel sprach gegenüber der BaZ von einer «unglücklichen» Lösung beim Einspuren, welche die Velofahrer aufs Trottoir dränge. Vor der Sanierung waren noch

zwei nebeneinander verlaufende Spuren vorhanden. Autos und Velos kamen aneinander vorbei.

Der Kunstmuseumskreisel ebenso wie ein geplanter Kreisel an der Grenzacherstrasse beim Busdepot Rank haben den LDP-Politiker Michael Hug dazu angeregt, der verantwortlichen Regierungsrätin Esther Keller (GLP) ein paar kritische Fragen zum Bau von Kreiseln zu stellen. «Beide Kreisel sind einspurig und eng gebaut oder geplant und somit eine unnötige Gefahr für Verkehrsteilnehmende wie Autos, Velos, E-Trottinette, aber auch für Fussgängerinnen und Trams. Unfälle sind vorprogrammiert», sagt Hug. Als eine Grundlage für seine Anfrage verweist Hug auf die Region Sursee, wo der Kanton

Luzern vor Jahren erstellte Kreisel zurückbauen und durch Ampelanlagen ersetzen will. Der Grund für die Umgestaltung diverser Verkehrsknotenpunkte im Luzerner Seeland sei, dass sie an ihre Kapazitätsgrenzen kämen. Mit der Zunahme des Verkehrsaufkommens während der letzten Jahre würden sich lange Rückstaus bilden, die auch den ÖV behinderten. Ampelanlagen sollen dazu führen, dass Busse besser durch die Stosszeiten kämen.

Stau bis zum Aeschenplatz?

Hug vermutet, dass sich der Verkehr bei einem hohen Aufkommen am Kunstmuseumskreisel übers Brunngässlein bis auf den Aeschenplatz zurückstauen könnte. Auf der anderen Seite

«Beide Kreisel sind einspurig und eng gebaut oder geplant. Unfälle sind vorprogrammiert.»

Michael Hug
LDP-Grossrat

könnte sich der Autoverkehr zu Spitzzeiten über die Wettsteinbrücke bis hinunter auf den Wettsteinplatz stauen. Hug kann daher nicht verstehen, weshalb auch beim Busdepot Rank ein einspuriger Kreisel gebaut wird, wo viele Busse der BVB ein- und ausfahren müssen. Zumal deren Zahl mit der beabsichtigten Elektrifizierung der Flotte in den nächsten Jahren noch zunehmen werde, weil sie Ladestrom bräuchten.

Zwar sei für die BVB-Busse auf dem Kreisel bei der Garage Rank eine Ampelanlage zu deren Priorisierung angedacht – eine solche gibt es auch beim Kunstmuseumskreisel für die Trams. Das überzeugt Hug allerdings nicht: «Die Absicht ist es, den Verkehr mit den Kreiseln zu

verflüssigen. Faktisch schafft das Bau- und Verkehrsdepartement aber das Gegenteil – nämlich ein Dosiersystem, um die Autofahrer warten zu lassen und sie zu verärgern.» Da der Kreisel in der Grenzacherstrasse einspurig gebaut werden soll, würde auch die Ampelanlage den Bussen nicht viel nützen, um zügiger voranzukommen. «Ich bin gar nicht dafür, dass der ÖV geschwächt wird. Genau an solchen Stellen passiert das aber», sagt Hug.

Hug erhofft sich von den Antworten der Regierung auch Zahlen. Etwa dazu, wie sich der Verkehrsfluss bei neuen Kreiseln vor und nach deren Bau präsentiert. Die Regierung muss die Antworten auf die Fragen bis Ende September liefern.

Landbeiz

Burger-Traum mit Rockabilly und Ferienfeeling

Als Andreas Stauber (59) im Jahr 1988 etwas überraschend die Gelegenheit erhält, das heruntergekommene Restaurant zur Waage in Erlinsbach zu übernehmen, packt er sie zusammen mit seiner Frau Marika (47) am Schopf. Damals schon länger geschlossen, ist die Liegenschaft ein Abbruchobjekt mit befristeter Lebensdauer von nur noch einem Jahr.

Andy, der gelernte Koch, lässt sich davon nicht abschrecken. Er stürzt sich ins Abenteuer und beginnt seinen Traum von einem typisch amerikanischen Lokal zu verwirklichen. «Ich war immer ein Fan der 50er-Jahre», sagt er uns. So richtet er sein Lokal ein mit klassischen Diner-Bänken und -stühlen, hängt Gitarren, Surfboards, Emailleschilder, Figuren und weitere bunte und rare Gegenstände an die Wände. Aus den Lautsprecherboxen klingt Rock 'n' Roll, Country, Surfsound, Rockabilly und Americana. Und auf die Teller kommen selbstverständlich Burger. Andy's Place ist geboren.

Andy Stauber räumt ein, dass er zu Beginn befürchtet hat, womöglich zu extrem zu sein mit seiner Einrichtung. «Bis ich realisiert habe: Je konsequenter ich es mache, desto mehr Gäste kommen.» Bald einmal wissen einschlägige Kreise – Rock 'n' Roller und dergleichen aus der halben Schweiz –, welch kurios-originelle Beiz es da im solothurnischen Erlinsbach an der Kantonsstrasse 536 zu entdecken gibt.

Kehrseite dieser Popularität: Die Einheimischen meiden Andy's Place die ersten paar Jahre wie der Teufel das Weihwasser. Er erinnert sich: «Plötzlich hatte es viele Amis-Schlitten hier und Rocker. Für die Einheimischen war mein Lokal das schlimmste im Dorf, und es hiess sinnig: Das können ja nur Zuhälter, Drögel und Hippies sein...»

Längst schon kehren auch die Erlinsbacher bei Andy ein,



«400 und mehr Essen täglich»: Am Wochenende brummt es im Andy's Place, der kurios-originellen Beiz von Gastgeber Andreas Stauber. Foto: Dominik Plüss

lassen sich verzaubern vom unvergleichlichen Ambiente, das es so in der ganzen Schweiz wohl nirgendwo sonst gibt. Auch die Dorfvereine fühlen sich heimisch. Stauber hat die Liegenschaft, die um 1870 herum gebaut und seither immer als Eigengewächswirtschaft, Restaurant und Metzgerei betrieben worden ist, mittlerweile erwerben können. Zusammen mit seiner Frau lebt er im ersten Stock des Hauses.

Andy Stauber, die Arme voller bunter Tattoos, sitzt uns entspannt gegenüber und erzählt. Zum Beispiel davon, dass er derzeit 26 Beschäftigte auf der Lohnliste habe, die Hälfte davon Vollzeit. Und dass dies auch nötig sei, um sieben Tage die Woche geöffnet zu haben und die 100 Plätze draussen und bis 120 Plätze drinnen zu

bespielen. Freitag bis Sonntag sind die am meisten frequentierten Tage. «Da servieren wir nicht selten 400 und mehr Essen täglich», sagt er und ergänzt, dass allein in der Küche je nachdem zwischen drei und sechs Leute am Hantieren seien.

Mit grossem Abstand am beliebtesten bei den Gästen sind die diversen Burger-Kreationen. Besonders gefragt ist gemäss Andy Stauber derzeit der «Western Bacon Burger», serviert mit Salat, French Fries, Tomaten, Tatarsauce, Speck, Blue Cheese, Zwiebelringen und Knoblauch (25 Franken). Genau diesen lassen wir uns von der aufgestellten jungen Frau im Service bringen. Das Fleisch ist saftig, das Patty knusprig, die Fries würzig und die Zutaten frisch.

Kurz: Wir geniessen den Burger-Traum, lassen uns von der speziellen Kulisse und der Musik inspirieren. Dazu lassen wir uns eine der rund 40 Biersorten reichen, die es hier gibt. Kein Wunder, soll es Gäste geben, die sich hier wie in den Ferien fühlen.

Andy selber steht nur noch selten in der Küche. Vielmehr kümmert er sich um den Einkauf der Produkte und Zutaten. Und er organisiert den Getränkeimport aus den USA und Mexiko. Pro Jahr fliegt er mindestens einmal über den Teich, um Bier und Jarritos (alkoholfreie Limonadengetränke) einzukaufen. Es liegt auf der Hand, dass er auf seinen Einkaufstouren immer wieder an wunderbare Objekte gerät, die er ganz einfach nach Hause mitnehmen muss. Und

schon ist Andy's Place wieder um eine Attraktion reicher.

Unter dem Strich hat der Gastgeber nur zwei Probleme, die ihn aber nicht sonderlich beunruhigen: Der Parkplatz neben dem Haus ist an den meisten Tagen zu knapp. Und zweitens gibt es noch keinen Plan, was die Zukunft seiner Beiz anbelangt. Nur so viel: «Ich werde wohl noch einige Jahre weitermachen...»

Robert Bösiger

Andy's Place, Hauptstrasse 9, 5015 Erlinsbach SO. Telefon 062 844 16 98, E-Mail: info@andys-place.ch. Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 11.30 bis 14 und 17 bis 24 Uhr, Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 1 Uhr, Samstag 11.30 bis 1 Uhr, Sonntag 11.30 bis 24 Uhr. www.andys-place.ch



Essen: köstlich
Service: flink
Ambiente: unvergleichlich
Preis: angemessen