

Babys sollen im Saal erlaubt werden

Der grünliberale Aeneas Wanner fordert nach dem Baby-Gate im Grossen Rat klare Regeln

Von Nina Jecker

Basel. Es ist erst ein paar Monate alt und hat den Basler Politbetrieb schon gehörig durcheinandergewirbelt – das Baby der Grünen-Grossrätin Lea Steinle. Mitte November wollte Steinle mit dem schlafenden Kind in der Tragehilfe in den Grossratsaal, um abzustimmen, als Grossratspräsident Remo Gallacchi (CVP) sie daran hinderte. Der Vorfall sorgte als Baby-Gate für Schlagzeilen im In- und Ausland. Die Emotionen gingen so hoch, dass die junge Mutter sich sogar mit Hass-Mails konfrontiert sah.

Und nun könnte das kleine Baby von Lea Steinle den Ausschlag dafür geben, dass Basler Parlamentarierinnen ihre Kleinsten künftig mit in den Grossratsaal bringen dürfen. Zumindest dann, wenn das Parlament den aktuellen Vorstoss von Aeneas Wanner überweist.

Der Grünliberale verlangt in einer Motion, dass der Regierungsrat innerhalb eines Jahres verbindliche Regeln zum Thema Mutterschaft und Grossratsbetrieb vorlegen soll. «Die Reaktionen in den Medien, aber auch im privaten Umfeld, haben gezeigt, dass hier gehandelt werden muss», sagt Wanner. Zum einen fordert er die Einführung eines Stellvertretersystems für junge Mütter, die sich im gesetzlichen Mutterschutz befinden. Die Frauen könnten also künftig eine andere Person damit beauftragen, für sie an den



Will neue Regeln. GLP-Grossrat Aeneas Wanner möchte Babys im Parlament erlauben. Foto Roland Schmid

Sitzungen teilzunehmen und in ihrem Sinn abzustimmen.

Keine Diskriminierung der Frauen

Diese Idee ist nicht neu. Bereits im Frühling hat die grüne Grossrätin Barbara Wegmann einen entsprechenden Anzug eingereicht. Wanner reicht das jedoch nicht. «Ein Anzug ist zu unver-



Sorgte für grossen Wirbel. Die Grünen-Grossrätin Lea Steinle nahm ihr Baby mit ins Parlament. Foto Kostas Maros

bindlich.» In seiner Motion geht er ausserdem noch weiter als Wegmann. Die Mütter sollen selbst bestimmen dürfen, ob sie vom Stellvertretersystem Gebrauch machen möchten oder nicht. Falls nicht, will Wanner eine klare Regelung, bis zu welchem Alter Babys in den Grossratsaal mitgenommen werden dürfen. Für ihn eine Selbstver-

ständlichkeit. «So lange der Betrieb nicht gestört wird, sollte das möglich sein», findet er.

Wanner geht es darum, dass Frauen im Politbetrieb nicht diskriminiert werden. Die neue Regelung solle deshalb nicht gleichermassen für Väter im Grossen Rat gelten – auch wenn die einmal einen Betreuungsnotstand haben. «Einen Fehltag im Parlament hat ja jeder einmal. Ob man nun krank ist oder wegen eines Kindes.» Der Mutterschaftsurlaub mit seinen 14 Wochen hingegen könnte dafür sorgen, dass junge Frauen gar nicht mehr gewählt würden. «Weil man denkt, die bekommen sowieso Kinder und fallen dann aus.»

Widerstand von den Bürgerlichen

Wanner sieht gute Chancen dafür, dass seine Motion überwiesen wird. Das Ratsbüro hat zwar eine entsprechende Regelung abgelehnt. «Im Grossen Rat sehen die Mehrheitsverhältnisse aber anders aus», sagt Wanner. Widerstand gegen seine Motion ist aber mit Sicherheit aus den bürgerlichen Reihen zu erwarten.

Bereits bei Wegmanns Anzug stimmten SVP und LDP geschlossen gegen ein Stellvertretersystem. FDP und CVP waren gespalten, die Linken dafür, weshalb der Vorstoss schliesslich mit 51 Ja- zu 33 Nein-Stimmen überwiesen wurde. Um die Motion von Aeneas Wanner wird sich das Parlament zu Beginn des neuen Jahres kümmern müssen.

Kampf um Stiftungsgelder

Neues Medienprojekt lanciert

Von Serkan Abrecht

Basel. Eine Million Franken jährlich will die Basler Stiftung für Medienvielfalt für ein neues Medienprojekt in Basel zur Verfügung stellen. Es soll ein Nachfolgeprojekt der kürzlich eingestellten *Tageswoche* sein. Deren ehemalige Geschäftsführerin Sibylle Schürch hat bereits angekündigt, an einem Konzept für ein neues Medium zu arbeiten. Doch die Journalisten Matthias Zehnder (früher *Basellandschaftliche Zeitung*) und Hansi Voigt (ehemals *Watson*) wollen ebenfalls an das hochbegehrte Geld der Stiftung und der Mäzenin Beatrice Oeri.

Nun hat der von Voigt und Zehnder gegründete Verein Medienvielfalt Basel sein Konzept verfasst. Der Verein plant ein Onlinemedium, um den Baslern zum Frühstück auf dem Tablet alle relevanten Themen zu servieren. Inklusive Kulturberichterstattung und Medienkritik. Zudem wurde bekannt, wer Vorsitz im Vorstand des neuen Medienprojekts einnimmt. Es sind dies der Advokat Manuel Bertschi, Guy Krneta und Luka Takoa Schmid von der *Anti-BaZ*-Plattform «Rettet Basel», Moira Walter (Juso Solothurn), Claudia Schweizer (*Programmzeitung*), Marie Anne Moser (SP Bottmingen), Susanne Sugimoto (Co-Gründerin *Republik*) und der Student Düzgün Dilsiz, der die Gratisexemplare der *Weltwoche* an der Uni Basel verbieten wollte. Ob sie auch den Anspruch für die Million erhalten werden, wird sich zeigen.

Läckerli – mit y und ohne ä

Der Anfang war zwar zäh wie der Teig des Basler Gutzis. Doch nun ist die älteste Basler Leckerly-Fabrikation wieder in aller Munde



Sein Herz brennt für Basel. Andreas Kuster (rechts), der Inhaber von «Jakob's Basler Leckerly», in der Backstube. Foto N. Pont

Von -minu

Basel. Es gibt Läckerli.

Und es gibt Lägerli.

Überdies gibt es Dutzende von Lägerli-Läckerli-Rezepten. Und der alte Basler Daig, selber zäh wie sein Läckerliteig, nickt beim Geniessen der Dinger nach dem alten Familienrezept immer stolz: «Unsere sind die besten!»

Meine Grossmutter läckerlte noch selber. Nur beim Teig warf sie das Handtuch. Wenn die zähe, schwere Masse in der grossen Pfanne gerührt werden sollte, wurden wir zum Bahnhof geschickt: «Holt einen Gepäckträger – am liebsten den Nasen-Walterli.»

Der Nasen-Walterli wartete als Gepäckträger auf den Perrons auf die

grossen Eisenbahnzüge, welche die Menschen von Mailand oder Hamburg nach Basel brachten. Er schleppte den An- und Abreisenden die riesigen Koffer von damals.

Walterli war der kleinste aller «Porteurs» – dafür loderte in seinem Gesicht ein feuriger roter Zinken. Dazu waren seine Arme prall wie die Hinterschinken einer Schlachtsau.

Der Zinken hatte ihm den Übernamen eingebrockt – die riesigen Muggis aber machten ihn in den Basler Haushaltungen zum begehrten «Lägerli-Riehrer».

Als sei es gar nichts, wirkte und walkte das kleine Männchen im braunen Teig mit den kandierten Ingwer-, Zitronat- und Orangeat-Stückchen herum.

Eine rührende Figur, also.

Wer schon mal selber Läckerliteig gerührt hat, weiss, dass es einfacher ist, gehärteten Zement zu Schaum zu beseln, als den Teig unseres Basler Gutzis gut durchzuwirken.

Es gab also schon früher verschiedene Arten, in der Adventszeit die Läckerli oder Lägerli aufs Blech zu bringen.

Und dann gab es eben auch die «Leckerly». Mit e statt ä. Und y statt i.

Schon im letzten und gar im vorletzten Jahrhundert galt das Leckerly von Karl Jakob als Geheimtipp für alle, die nicht selber den schweren Teig rühren, aber dennoch einen ganz speziellen Basler Genuss auf dem Weihnachtsgutziteller bieten wollten.

1753 ist die älteste Läckerli-Fabrikation von Basel gegründet worden.

Eigentlich war das Ganze verbunden mit einem Kaffeehaus, das man an der Schneidergasse 20 betrieb. Und dort zum Kaffee auch Leckerly anbot, die damals allerdings ganz simpel «Lebküchlein» hiessen.

Wer im Basler Adressbuch des Jahres 1826 blättert, stösst auf fünf Läckerli-Fabrikanten. 100 Jahre später waren es 15. Aber heute ist die kleine Backstube der Jakob's Basler Leckerly noch die einzige reine Läckerli-Manufaktur der Schweiz. Und deshalb wohl ein ganz spezielles Basler Mimpfeli.

Das Geschäft an der St.-Johannis-Vorstadt 47 ist winzig.

Man tritt ein.

Und schon werden die Sinne von einem köstlichen Duftgemisch aus Honig, Ingwer, Mandeln umnebelt.

In einem kleinen Pack-Zimmerchen werden die vier verschiedenen Leckerly-Sorten von den Arbeiterinnen in Schächtelchen, Blechdosen, Säckchen verpackt.

In der heimeligen Backstube ziehen die Bäcker ihre Köstlichkeiten aus dem alten Ofen: vier verschiedene Leckerly-Arten nach den jahrhundertalten Geheim-Rezepten von Karl Jakob selig. Im 20. Jahrhundert kam dann das neuste Rezept hinzu, ein Leckerly, das in ein feines Bad der Schweizer Edelschokolade aus dem Hause Felchlin eingetaucht wird.

Es braucht Mut, heute noch so ein handwerkliches Unternehmen zu führen. Und es braucht einen, dessen Herz für die Stadt, ihre Geschichte und das Läckerli brennt. Oder hier eben: für das Basler Leckerly.

Andreas Kuster suchte nach einigen Jahren im Management so einen kleinen Betrieb: «Meine Frau Charlotte und ich haben zahlreiche Unternehmen angeschaut. Schliesslich kamen wir hierher. Die Besitzer wollten aufhören. Als wir das Geschäft betraten, war das wie ein Blitzschlag. Charlotte und ich wussten sofort: Das ist es!»

Und plötzlich ist die älteste Basler Leckerly-Fabrikation wieder in aller Munde!

Andreas Kuster lacht: «Der Anfang war zäh wie der Teig, den wir backen. Aber plötzlich kam Schwung in die Sache – wir bauten auf ein neues Marketing und behielten die alten Werte bei. Wir beschäftigen zehn Mitarbeiter. Und wir wollen nicht gross werden, sondern speziell sein. So bieten wir lediglich vier Leckerly-Sorten

an – die aber sind in ihrer Art wohl einzigartig!»

Seit Neustem ist auch ein koscheres Leckerly hinzugekommen – und die Wiederbelebung von Jakob an der St.-Johannis-Vorstadt macht Stadtgeschichte. Nicht umsonst ist dem Unternehmen kürzlich der Jungunternehmerpreis Nordwestschweiz 2018 zugesprochen worden.

Lohnt den Biss!

Lägerli und Hypokras zum Neujahrstag

Basel. Während Basler Lägerli das ganze Jahr hindurch genossen werden, ist Hypokras das saisonale Flüssig-Pendant zum Lägerli. Der süssliche Gewürzwein wird in Basel seit dem 19. Jahrhundert in vielen Basler Familien speziell zur Neujahrsvisite aufgetischt. Allerdings: Das Ganze ist heute nur noch ein kleiner Traditionstuffer. Den meisten schmeckt ein Schluck Weisswein oder «Glöpfmoscht» zu Sunntigspastetli, die ebenfalls zum Basler Neujahr gehören, wesentlich besser. Über den Ursprung des Namens Hypokras streiten sich die Historiker. Andreas Morel, Feinschmecker und Historiker-Guru, meint, dass der Begriff von der «Manica Hippocrati» stamme. Dabei handelt es sich um einen Stoff-Filter, den die Ärzte im Mittelalter bei der Zubereitung ihrer Tinkturen verwendeten. Auch für den Basler Hypokras mit seinen Muskat-, Kardamom-, Zimt- und Nelken-Gewürzen braucht es einen solchen Filter.

Albert Spycher wiederum, Spezialist punkto Basler Lägerli-Geschichte, glaubt, dass Hypokras vom griechischen «Hypokrasion», also «Vermischtem», stamme. Hypokras wird noch immer in einigen privaten Basler Häusern während der ersten Adventswoche angesetzt und am Neujahrstag getrunken. Er wird aber auch industriell fabriziert – allerdings nicht in Basel, sondern im Kanton Luzern. Und noch immer gibt es einige Basler Apotheker, die den Wein für ihre Kunden und Geniesser in ihrer Pillenküche Jahr für Jahr herstellen. So wird auch die Zunft zum Goldenen Stern am Neujahrsmorgen wieder am Dreizackbrunnen den roten Gewürzwein ihres Apothekers Stéphane Haller für viele Hundert Besucher aus den Röhren sprudeln lassen. -minu