Aus alt mach neu

Die neue Buvette «Flora am Rhy» wird komplett umgebaut, besteht aber aus dem Material des alten Containers.

Laura Ferrari

In einer der grossen Bauhallen der Firma Stamm Bau AG in Arlesheim steht seit Dezember die alte Flora-Buvette. Dort wird sie umgebaut, denn die neuen Betreibenden der «Buvette 7–Flora am Rhy» haben ihren Vorgängern den kompletten Container inklusive Mobiliar abgekauft. «Es werden grosse Veränderungen zu sehen sein, aber die alte Buvette wird in die neue komplett mitverbaut», sagt Tanja Gemperli, Betreiberin der neuen Flora-Buvette.

Tanja Gemperli und ihr Mann Fabio Gemperli betreiben drei Basler Restaurants und bald eine Buvette, alle unter dem Namen Tisch 77 AG, die wiederum Teil der Wyniger-Gruppe ist. «Es war schon lange ein Traum von uns beiden, eine Buvette zu übernehmen», sagt Gemperli. Und nicht nur das, auch ein innovatives Konzept sollte umgesetzt werden: «Wir verzichten wann immer möglich auf neues Baumaterial.»

Stück für Stück zurückgebaut und mit denselben Materialien wieder aufgebaut: die neue Flora-Buvette Bild: Nicole Nars-Zimmer

Zurück zu den Wurzeln mit Urban Mining

So seien hauptsächlich Materialien, Mobiliar und Gerätschaften verwendet worden, die bereits in Gebrauch standen. Alles unter dem Namen Urban Mining – einer Bauart, die eine Stadt als Wertstoffzentrale versteht. Hauptmerkmal von Urban Mining ist das komplette Benutzen von wiederverwendeten Baumaterialien von Gebäuden, die in der Stadt zurückgebaut wurden.

Vorzugsweise geschieht beides lokal: «Wenn ich für das Projekt ‹Buvette 7› eine Stahlkonstruktion aus einer anderen Stadt nehmen würde, wäre das nicht Urban Mining, sondern Re-Use», sagt Andreas Schneider, Architekt bei der Ars-Architektur AG, die das Projekt realisiert. Denn bei Urban Mining wird nicht nur wiederverwendet, sondern es werden auch die Wege reduziert, die ein Baumaterial zurücklegt.

> «Wir verzichten wann immer möglich auf neues Baumaterial.»
>
> **Tanja Gemperli**
> Betreiberin der «Buvette 7»

Alternative Bauweise bedeutet mehr Aufwand

Umgesetzt bei der Flora-Buvette heisst das, dass von den Dachlatten über die Heizrohre bis zu Fenstern und WC-Schüsseln alles wiederverwendet wird. Natürlich würden auch Abstriche gemacht, sagt Andreas Schneider: «Ein altes Stromkabel oder eine verkalkte Wasserleitung können wir nicht nochmals verlegen.» Es sei kein neues Konzept, sondern eher eine alte Herangehensweise, sagt Schneider: «Früher hat man vorzugsweise mit dem gebaut, was vorhanden war.» Dem Architekten mache es Freude, an diesem Projekt zu arbeiten, auch wenn Urban Mining bei Ars-Architektur Neuland sei. Die Herangehensweise sei sehr zeitintensiv: «Der Aufwand und die Kosten sind höher bei einer Bauart, die ausschliesslich auf Wiederverwendung setzt», sagt er.

Das bestätigt auch Tanja Gemperli, denn auch das Mobiliar und das Inventar werden mit dem Re-use-Prinzip angeschafft: «Neues kaufen ist immer einfacher, kostengünstiger und braucht weniger Zeit. Hinter einem solchen Konzept muss man stehen», sagt die Gastronomin. So stamme die Kaffeemaschine, die im Sommer herumstehe, aus einem Winterbetrieb der Wyniger Gruppe und die Stühle hätten sie von den alten Buvette-Betreibenden abgekauft.

Eigens gekelterter Wein und gerettete Früchte

Auch das Gastronomiekonzept setzt auf Nachhaltigkeit: «Wir wollen Saisonales anbieten und lokale Produkte retten», sagt Gemperli. So seien ein hausgemachter Eistee aus geretteten Früchten und ein eigens gekelterter Wein geplant.

In der Firma Stamm hat man noch ein paar Tage Zeit, bis die Buvette fertig sein muss, denn am 23. März wird am Rhein Eröffnung gefeiert.

Die Buvetten am Rhein

Rheinufer Mit einem neuen Konzept gestartet sind vor einem Jahr Eva Wenger und Simone Baudenbacher von der **Oetlinger-Buvette.** Kräuter auf dem Dach, hausgemachte, vegane Glacen und mehr Sitzmöglichkeiten im Schatten. Anfang letzter Woche sei der Container aufgestellt worden: «Wir bauen jetzt auf, in zwei Wochen könnten wir öffnen, aber wir beobachten noch das Wetter», sagt Eva Wenger.

Die **Dreirosen-Buvette** startete im letzten Jahr in die neue Saison, denn 2022 hat das Team des Gastrobetriebs Smuk den Zuschlag für die Dreirosen-Buvette erhalten. «Wir wären parat, aber es ist noch nicht so richtig Buvetten-Wetter», sagt Betreiber Andreas Schmidt.

Die **Walther-Buvette** ist immer geöffnet, ausser bei Schnee oder Regen. Der Gastroraum befindet sich im Kasernengebäude. Im Sommer bietet das «Walther» der Rhyschänzli-Gruppe 125 Aussenplätze. Im Winter kann man sich in das Café des neuen Kasernenbaus setzen.

Am 30. März öffnen wollen die Betreiber der **Saint-Louis-Buvette** im St. Johann. Zu ihren bekannten Fischknusperli bieten sie in diesem Jahr ein Fisch-Steak-Sandwich an und überraschen die Gäste mit einem erweiterten Biersortiment. «Wir freuen uns darauf, ab den wärmeren Monaten am Freitag und Samstag jeweils Austern anzubieten», sagt Betreiber Pascal Salathe.

Noch etwas warten muss das **«Piccolo Cibo»** in der St. Alban-Vorstadt. Sie wird erst nach Ostern öffnen, denn in der Dalbe sei es windiger als an den anderen Standorten, sagt der Betreiber. Das «Piccolo Cibo» bleibt seinen Pizzas treu. Einzige Änderung: Freitag und Samstag ist die Buvette neu bis 23 Uhr anstatt 22 Uhr geöffnet. *(fer)*

Raus aus der Nische

Das neue Ladenlokal auf dem Rümelinsplatz verschafft dem Verein «Sahara» mehr Sichtbarkeit.

Maria-Elisa Schrade

Der Trägerverein namens «Sahara Drei Basler Oasen» wurde bereits 1995 gegründet und betreibt mittlerweile einen Secondhand-Laden in der Gerbergasse, das nachhaltige Warenhaus Greenshop in der Aeschen-Passage und seit Anfang Februar das neue Ladenlokal Fairtrade Claro am Rümelinsplatz. Doch viele Baslerinnen und Basler wissen gar nicht, dass «Sahara» nicht nur für Fair-Trade-Produkte steht, sondern auch Arbeitsmarktintegration für Frauen betreibt.

«Einige der Frauen, die zu uns kommen, sind durch Erfahrungen der Gewalt oder Flucht geprägt. Oft auch durch beides», sagt Geschäftsführerin Franziska Schweizer. «Hier erleben sie ein solidarisches, geschütztes Umfeld und können in ihrem Tempo heilen», fügt Vorstandsmitglied Doris Tranter hinzu.

Der Trägerverein «Sahara Drei Basler Oasen» bietet Frauen mit körperlichen oder psychischen Einschränkungen niederschwellige Beschäftigungsangebote, praktische Ausbildungen und geschützte Arbeitsplätze. Aber auch Ausbildungen mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und reguläre Stellen sind vorhanden. So kann das Angebot immer nach dem individuellen Bedarf ausgerichtet und sukzessiv angepasst werden.

Das neue Ladenlokal von «Sahara» am Rümelinsplatz mit Franziska Schweizer, Fabienne Govers und Erika Kaufmann (v. l.) Bild: Kenneth Nars

Schweizer erzählt: «Wir hatten zum Beispiel eine Frau, die in einer Führungsposition tätig war, nach einem Burn-out bei uns im Atelier. Sie hat wochenlang Secondhand-Kleider gebügelt und uns gesagt, dadurch konnte sie gesunden.» Nach der dreimonatigen IV-Massnahme sei die Frau an ihren Arbeitsplatz zurückgekehrt.

Andere Frauen bleiben bei «Sahara» und schliessen im Ladenlokal oder Secondhand-Geschäft eine Ausbildung ab oder sie wechseln direkt in eine geschützte oder reguläre Stelle. Die Jobs im «Greenshop» gehören alle zum ersten Arbeitsmarkt.

Der Umzug des «Sahara»-Geschäfts vom Gerbergässlein auf den Rümelinsplatz bedeutet für den Verein nicht nur mehr Kundschaft, sondern vor allem mehr Sichtbarkeit – auch für die sozialen Projekte: «Im Gerbergässlein ging die Laufkundschaft immer weiter zurück. Wir standen vor der Entscheidung die Filiale entweder ganz zu schliessen oder einen neuen Standort zu suchen», sagt Projektleiterin Erika Kaufmann. Tranter ergänzt: «Es war Zeit, aus der Nische herauszukommen. Andere Fair-Trade-Läden haben bereits bewiesen, dass das geht.»

Fair gehandelt oder aus der Region

Am Rümelinsplatz kommt schon jetzt viel mehr Kundschaft, sagt Schweizer. Wer dann im Laden stehe und das vielfältige Angebot bestaune, werde – wenn es passt – sanft auch auf die Arbeitsintegration für Frauen hingewiesen.

Der soziale Anspruch des Vereins spiegelt sich auch im Sortiment wider: Neben Fair-Trade-Produkten des Orpunder Handelsunternehmens Claro verkauft das neue Ladenlokal auch biologische und regionale Produkte sowie handgearbeitete Gegenstände von Beschäftigungsstätten für Menschen mit Behinderungen.

Durch den Umbau zum Ladenlokal entstehen ausserdem ein neuer Ausbildungsplatz in der Hauswirtschaft als auch eine Lehrstelle im Verkauf. Damit die Ausbildungen im Detailhandel auch technisch den aktuellen Standards entsprechen, sammelt «Sahara» noch Geld für ein digitales Kassensystem. Viele andere Gegenstände wie Kaffeemaschine und Kühltruhe für den Glacenverkauf im Sommer wurden bereits von Kundinnen und Kunden gespendet.