

Ein Zusammenspiel kreativer Geister

Das neue Hotel Nomad bereichert die Basler Hotellerie in vielerlei Hinsicht

Von Raphael Suter

Basel. Hotelgäste sind die Nomaden von heute. Viele Geschäftsreisende verbringen mehr Zeit in Hotels als zu Hause und dank den Billigfliegern begibt sich auch Otto Normalverbraucher immer öfter auf Reisen. Diesem Umstand trägt das neue Hotel Nomad Rechnung – nicht nur mit seinem Namen. Nomad meint das durchdachte Zusammenspiel von Gastronomie und Hotellerie, das dem Gast einen entspannenden und angenehmen Aufenthalt ermöglichen soll.

Hinter «Nomad» steht die Kraft-Gruppe unter der Leitung von Franz-Xaver Leonhardt, die auch das Hotel Kraft mit dem «Consum» gegenüber, das «Volta-Bräu» am Voltaplatz und das Hotel Greulich in Zürich betreibt. Vor fünf Jahren suchte der UBS-Immobilienfonds für die Liegenschaft Brunnngässlein 8 eine neue Nutzung. Die Buchner Bründler Architekten entwickelten dafür verschiedene Konzepte, von denen eines auch ein Hotel vorsah. Da wurde die Kraft Gruppe hellhörig und meldete ihr Interesse für einen Hotelbetrieb an. Diese bekam schliesslich das Mietobjekt, das aus zwei Häusern bestand, von UBS Immobilienfonds zugesprochen.

Gemeinsam mit den Architekten Buchner Bründler wurde die Planung gestartet. «Wir konnten vom ersten Zeichenstrich weg mitreden», erzählt Franz-Xaver Leonhardt. Das Hinterhaus war in einem so schlechten Zustand, dass es abgerissen werden musste. Und das eher unscheinbare Vorderhaus entpuppte sich als denkmalwürdiger Bau, da es sich dabei um das erste Apartmenthaus in Basel handelte. Deshalb wurde die Fassade weitgehend in ihrem Zustand belassen.

Liebe zum Detail

Im Erdgeschoss befindet sich mit einer breiten Fensterfront gegen das Brunnngässlein hin jetzt die «Eatery». Das Restaurant wird von Küchenchef Roger Willmann geleitet, der sich bereits im «Schifferhaus» einen Namen gemacht hat. Die Speisekarte richtet sich ebenfalls auf Weltenbummler aus, so werden ein «Nomad Burger», Bismark Hering, Fleischkäse mit Gschweli, aber auch eine Pho-Ga-Suppe aufgetischt. Die Küche ist übrigens durchgehend geöffnet. Einladend ist auch der von Adrian Bucher geleitete Barbereich mit einigen ganz speziellen Drinks wie etwa dem «Basel Mule», der im Kupferbecher serviert wird.

Das Gastrokonzept begleitet und verfeinert hat Lukas Gold, der schon das «Volkshaus» erfolgreich lanciert hat. Die Direktion des Hauses liegt bei Denise Furrer. Augenfällig sind die Uniformen der Mitarbeitenden, die von der



Eröffnungsparty im Designhotel. Am Samstagabend feierten geladene Gäste das neue Hotel-Restaurant Nomad. Dabei diskutierte CEO Franz-Xaver Leonhardt (r.) mit Moderator Kurt Aeschbacher. Oben: Einblick in ein Zimmer. Foto: Photo Covino

Basler Designerin Claudia Güdel entworfen worden sind.

Das auf die zwei Gebäude verteilte Hotel bietet zum Brunnngässlein hin sogenannte «Design Rooms» und im Hinterhaus «Urban Rooms». Die Designzimmer charakterisieren sich durch Wärme und Farbe, die urbanen Zimmer durch ein stimmiges Wechselspiel zwischen Beton und bequemem Mobiliar. Verantwortlich für das Konzept der Inneneinrichtung zeichnet sich Jasmin Grego, die aus dem «Nomad» alles andere als ein kühles Designerhotel

gemacht hat. Die Liebe zum Detail ist auffällig und zieht sich in allen 65 Zimmern durch. Nicht nur liess die Gestalterin eigene Teppiche, Stoffe, Bezüge und Polster herstellen, über eine italienische Firma wurden gar eigene Möbel entworfen, die unter dem Namen «Nomad» in Produktion gehen. So stehen in jedem Zimmer ein bequemer, charakteristischer Sessel und ein Beistelltisch, der an den früheren «Servierboy» erinnert und nun «il carretto» heisst. Damit die Stadtnomaden stets wissen, in welchem Land und auf welchem Kontinent sie sich

gerade aufhalten, findet sich in jedem Zimmer ein Globus.

Zu den weiteren Annehmlichkeiten des Hauses gehören ein Fitnessraum und eine Sauna sowie eine Bibliothek, die für sich schon ein Architektur- und Designbju ist. Seit Ende Dezember läuft der Betrieb im Vier-Sterne-Hotel Nomad. Noch ist das Team daran sich einzuspielen. Ständig werden die Abläufe optimiert. Am Samstag feierte das neue Hotel offiziell Eröffnung. Eine Bereicherung in der Basler Hotellandtschaft ist es auf jeden Fall.

Auffangbecken ist aufgehoben

Einführungsklassen sind ersetzt

Von Urs Rist

Basel. Die letzten Einführungsklassen in Basel-Stadt wurden per Ende des Schuljahrs 2014/2015 aufgelöst. Sie werden auch nicht wieder eingeführt, da sie dem Schulgesetz wie auch dem Gesetz über die Behinderten-Gleichstellung widersprechen. Dies erklärt der Regierungsrat zu einem Anzug von Thomas Grossenbacher (Grünes Bündnis) für die Beibehaltung der Einführungsklassen auf der Primarstufe.

Ursprünglich ermöglichten die Einführungsklassen Kindern mit Entwicklungsrückständen einen verlangsamt Schulstart. Die Lerninhalte der ersten Primarstufe wurden auf zwei Jahre aufgeteilt. Die Klassen entwickelten sich aber immer mehr «zu einem Auffangbecken für Kinder mit Verhaltensauffälligkeiten», heisst es im Bericht. Knaben wurden häufiger eingeteilt als Mädchen, sie hatten 2012 einen Anteil von 61 Prozent. Noch stärker dominierte der Anteil fremdsprachiger Kinder mit 87 Prozent. «Eine ausgewogene Durchmischung der Einführungsklassen war nicht mehr gegeben.»

Spezialangebote für einen Teil

Seit 2010 muss der Unterricht an den Schulen gemäss Schulgesetz integrativ erfolgen. Reicht die Förderung im Rahmen des Grundangebots nicht aus, so stehen Förderangebote und in einem zweiten Schritt verstärkte Massnahmen zur Verfügung. Die Förderangebote werden in der zugehörigen Verordnung abschliessend aufgezählt: Es handelt sich um Deutsch als Fremdsprache, Angebote für besonders leistungsfähige Schülerinnen und Schüler, schulische Heilpädagogik, Logopädie und Psychomotorik.

Wenn das Förderangebot nicht ausreicht, werden verstärkte Massnahmen ergriffen. Die Schüler haben Anspruch auf eine Abklärung und Entscheidung der Volksschulleitung, während über den Besuch der Einführungsklassen die Eltern entscheiden konnten. Diese Klassen kosteten mit 65 000 Franken pro Kind und Jahr das Vierfache einer Regelklasse. Mit deren Auflösung sei aber kein Sparauftrag verbunden, schreibt die Regierung.

Die neu eingeführten Spezialangebote richten sich an Kinder, die durch Förderangebote nicht ausreichend unterstützt werden können oder die die Integrationskraft einer Regelklasse überfordern. Sie werden als sehr kleine Klassen von acht bis zehn Schülern von Heilpädagogen geführt. «Für einen Teil der Schülerinnen und Schüler, die früher in eine Einführungsklasse eingeteilt worden wären, sind die Spezialangebote gut geeignet», heisst es im Bericht. Deshalb mache ein Parallellangebot keinen Sinn. Der Regierungsrat beantragt nun die Abschreibung des Anzugs.

«Die wahrscheinlich anstrengendste Krankheit»

In Basel grassiert am Kindercharivari eine Schlafgrippe und bedroht die Fasnacht

Von Mischa Hauswirth

Basel. Eine schlimme Krankheit liegt über der Stadt. Wer von dieser Grippe befallen wird, bei dem zeigen sich zuerst grosse Hautflecken in der Form von Rappli und dann dämmert die Person hinweg in einen tiefen Schlaf. Basileo, Sohn des Marronverkäufers auf dem Claraplatz, und seine Freunde wollen den Krankheitszauber aus Basel vertreiben. Sonst gibt es dieses Jahr keine Fasnacht, weil dann alle schlafen.

In einem alten Hexen-Rezeptbuch aus dem Centovalli versteckt sich die Lösung, um den Schlafzauber zu verbannen. Doch was alles kommt wirklich in die magische Suppe? Die Gruppe von Jugendlichen arbeitet sich Stück für Stück durch das Rätsel. Aber sie müssen sich spüren – die Zeit drängt. Weil sie den Sinn des Rezeptes nicht verstehen, holen sie sich Rat bei den Waggis vom Hotel Dreikönig. Diese leben das Jahr durch unter dem atehrwürdigen Gebäude in einer Höhle und reparieren Guggeninstrumente.

Allmählich finden Basileo und seine Freunde die Zutaten – die sie dann alle

in den Topf des Marronverkäufers hineingeben: vier Glockenschläge des Martinglöggli, damit es am Morgestraich um vier Uhr losgehen kann; eine Mischung aus Leim von einem Nachwuchslaternenmalter; ein Schnitzelbänge, da Schnitzelbänge das «Salz in der Fasnachtsuppe» sind; und dann braucht es natürlich noch ein Geheimnis, weil der Basler Fasnacht etwas Geheimnisvolles anhaftet.

Song der Muttenzerkurve

Die diesjährige Ausgabe des Kindercharivari ist etwas variantenreicher als auch schon. Das Bühnenbild wird oft gewechselt, was dem Ganzen etwas mehr vom Theater gibt. Die vier Mädchen (9–11 Jahre) aus Riehen, welche die BaZ an die Premiere begleiteten, hatten manchmal etwas Mühe, den Handlungen zu folgen. Besonders in der ersten Hälfte. Doch sie lachten viel und fanden die Darbietung «grossartig mit toller Musik». Dafür verantwortlich sind die Barbarossa-Binggis sowie die Junge Garde Seibi.

Wirklich erfrischend und sehr gelungen ist die Sequenz, als der Zee-

deldichter den Schnitzelbänge, den es für den Anti-Zauber braucht, zur FCB-Hymne der Muttenzerkurve dichtet. Und dass er nur mit einer Faschtewaie aus der Bäckerei Sandreuter wirklich gut und schnell dichten kann.

Das Kindercharivari 2016 aus der Feder von Jacqueline Christ Knöll und Christoph Knöll lebt nicht nur von den schauspielerischen Darbietungen und den damit verbundenen witzigen Szenen, sondern auch von den fasnächtlichen Tönen. Kostüme und Larven gibt es dieses Jahr weniger, aber es spielt sich ja alles in der Vorfaschnachtszeit ab und dann trägt man halt Jeans und nicht Kopplaterne. Am Ende des Stücks befreien Basileo und seine Freunde die Stadt, indem sie aus der Anti-Zauber-Suppe magische Rappli entnehmen und damit die Schlafgrippe aus Basel vertreiben. Ein wunderbarer magischer Moment ist die Schlusszene, als alle – nun mit Larve und Kostüm – auf der Bühne stehen und der Morgestraich nach den überstandenen langen Momenten und Abenteuern doch noch stattfindet.

www.kindercharivari.ch



Musikalische Darbietungen. Zwischen den Rätseln, welche die Jugendlichen zu lösen haben, spielen auch Pfyffer wie die Junge Garde der Seibi. Foto: Lucian Hunziker