



Kulinarisch. Sabrina Verna lädt regelmässig zum Abendessen in den Infopavillon des «Kulturpunkts» im Walzwerk Münchenstein.

Foto Dominik Plüss

Aus Unbekannten werden Bekannte

Münchenstein. Sabrina Verna deckt ihren Langen Tisch für Frauen und Männer

REGULA WENGER

Ein weiss gedeckter Tisch, ein einfaches Essen und Gäste, die in einem gemütlichen Rahmen unbekannt Menschen begegnen möchten. Das ist die Idee des Langen Tisches, zu dem die Gastgeberin Sabrina Verna einlädt.

«Kann ich auch kommen, wenn ich niemanden kenne?» «Natürlich!», mailt Sabrina Verna zurück, wenn ihr eine solche Frage gestellt wird. «Und wie ist das, wenn ich über 40 bin?» Am Langen Tisch, den die 37-Jährige organisiert, hat es Platz für verschiedenste Gäste in jedem Alter. Hauptsache, sie haben Lust auf einen gemütlichen Abend unter Noch-nicht-Bekannt und Vielleicht-sogar-mal-Freunden. Das Prinzip ist simpel: Ein weiss gedeckter Tisch im Kerzenschein und zehn bis zwanzig Gästen. Es sei gesellig, einfach und es gehe nicht um Aufriss und Konsum. Die Teilnehmenden gingen gar mit erfülltem Herzen nach Hause, beschreibt Sabrina Verna ihre Erfahrungen mit dem Langen Tisch. Diesen hat sie im letzten Jahr in der Voltahalle in Basel, wo sie an der Bar gearbeitet hat, nach einer Anregung eines Gastes gestartet und führt ihn seit Januar 2008 offiziell im Kulturpunkt-Pavillon auf dem Areal des Walzwerks Münchenstein durch.

«Es ist nichts Revolutionäres und die Idee eigentlich banal», meint die Sekundarlehrerin. Und doch könnte dies «die neue Art des Ausgehens» sein. Auf diesen Slogan hat sie eine Werbefachfrau gebracht, die begeistert an einem der Anlässe teilnahm. Lust, auf diese Art einen Abend zu verbringen, hatten An-

fang Februar wieder zwölf Frauen, die sich zum reinen Frauentisch trafen, gemütlich diskutierten, assen und viel lachten. Parallel zum Langen Frauentisch, dessen nächster Termin noch nicht feststeht, existiert der Lange Tisch, an dem Frauen und Männer Platz nehmen können. «Dort haben sich schon mal zwei ineinander verliebt», weiss Sabrina Verna, die immer gespannt ist, was an solchen Abenden entsteht. Der gemischte Lange Tisch findet jeweils am letzten Donnerstag im Monat, das nächste Mal am 28. Februar um 19 Uhr statt.

ABSAGE. Als Drittes hat die Gastgeberin den Langen warmen Tisch im Angebot: Jeweils am letzten Freitag im Monat, das nächste Mal am 29. Februar, soll sich an diesem die lesbischschwule Gemeinschaft treffen. Der erste Warme Tisch im Januar musste allerdings abgesagt werden, weil sich nicht genug Leute angemeldet hatten. Sie sei nicht ganz sicher, ob das Separieren auch wirklich eine gute Idee sei, meint Sabrina Verna. «Beim Frauentisch kann man das ja verstehen: Frauen diskutieren anders untereinander, wenn keine Männer dabei sind. Schon am ersten Frauentisch herrschte eine Bombenstimmung.»

Ob Frau oder Mann, ob hetero oder lesbisch, ob allein oder mit Freunden: Jeder ist willkommen an einem der drei Tische. «Ich koche meist Risotto oder Pasta. Etwas Einfaches halt, sonst müsste ich die Preise erhöhen, und das ist nicht der Sinn der Sache», sagt Sabrina Verna. In den 37 Franken sind ein Glas Wein,

Mineralwasser, ein Apéro, Vor- und Hauptspeise sowie Dessert und Kaffee inbegriffen. Alles frisch zubereitet von der Gastgeberin, die zwar keine gelernte Köchin ist, aber das Wirtepatent besitzt und schon viel für Caterings und Restaurants gearbeitet hat. Ihren Beruf als Sekundarlehrerin in Reigoldswil möchte sie weiterhin ausüben. «Ich bin gerne Lehrerin. Doch mein Herz hat schon immer für die Gastronomie geschlagen.» Ihre italienischen Eltern hätten immer in Pizzerien mitgeholfen. Die Leidenschaft fürs Kochen und die Gastfreundschaft scheint Sabrina Verna von ihnen geerbt zu haben.

Wenn sie vor allem am Anfang dieser Abende beim Apéro-Servieren im Stress ist, greift meist ein Gast spontan zum Tablett und hilft ihr. Auch dies trägt zur lockeren, familiären Stimmung bei. Im Moment verdient Sabrina Verna noch nichts mit ihrem Angebot. Die ganze Arbeit vom Einkaufengehen übers Kochen bis zum Aufräumen sei nicht bezahlt. Trotzdem gibt es kaum eine herzlichere, quirligere, besser gelaunte Gastgeberin als sie. Und wenn sie klagt, dann höchstens laut lachend: «Du hast 15 Leute, nichts verdient, räumt noch drei Stunden alleine auf und bist total kaputt. So gesehen ist das, was ich hier mache, schon absurd.» Absurd, aber sympathisch. Und vielleicht eben die neue kultige Art des Ausgehens.

Infos über Daten und Anmeldung bei Sabrina Verna unter der_lange_tisch@gmx.ch

> www.kulturpunkt.ch/agenda

«Ein Praliné mit einem Fussball könnte es werden»

Confiseur Gregor Bachmann (64) tüfelt mit seinem Lieferanten an einem Euro-2008-Special

INTERVIEW: NATALIE GROB

Der Inhaber der Confiserie Bachmann, Gregor Bachmann, über Erwartungen der Kunden, Innovationen und die Zeit nach der Lehre.

baz: Es ist Fastenwähenzeit. Muss eine Fastenwähe Butter enthalten?

GREGOR BACHMANN: Vom Namen her sollte sie nur wenig Butter enthalten. Es ist ein Gebäck in der Fastenzeit, einer Zeit also, in der man einfach und schmal durchgeht. Aber bei uns hat es sich zu einem Luxusgebäck entwickelt – mit viel Butter.

Warum mit viel Butter?

Es gibt so viele Produkte im täglichen Leben, die auch ohne grosses Zutun gut schmecken. Wir aber versuchen, sie noch besser zu machen.

Haben Sie das Rezept von Ihrem Vater übernommen, der die Conditorei Bachmann 1942 gegründet hatte?

Ja. Das Rezept hat schon mein Vater angepasst. Es ähnelt einem Rezept der Bäckerei Bischoff an der St. Alban-Vorstadt.

Kreieren Sie immer mal neue Produkte? Da sprechen Sie einen Schwachpunkt an. Wir sind zu wenig innovativ. Wir entwickeln zwar Varianten. Aber etwas grundsätzlich Neues haben wir selten. Das liegt vor allem an Perso-

nalbestand. Die Mitarbeiter haben zu wenig Zeit, um kreativ zu sein.

Haben Sie denn nichts in der Pipeline? Ich war letzte Woche in Zürich. Wir versuchen was Schönes für die Euro 2008 zu kreieren: Ein Praliné mit einem Fussball könnte es werden.

Warum waren Sie dafür in Zürich?

Dort ist unser Lieferant Barry Callebaut, der uns dabei unterstützt. Eine solche Entwicklung könnten wir nicht alleine durchführen. Es wäre einfach zu teuer.

Ist denn die Kundschaft überhaupt empfänglich für Neues?

Ja, sicher. Der Kunde erwartet das auch. Die Grossverteiler und Grossbetriebe wie Kambly, Nestlé oder Lindt & Sprüngli wecken bei den Kunden die Erwartung, dass es immer wieder etwas Neues gibt. Wir Kleinen müssen da versuchen, mitzuhalten, was uns manchmal Mühe bereitet.

Sind Sie noch täglich in der Backstube? Ich mache selbst keine Gipfeli oder Truffes mehr. Aber ich bin jeden Tag in der Produktion. Die Angestellten kommen um vier, halb fünf Uhr, ich um fünf Uhr. Wir backen sechs, sieben Stunden. Die erste Charge kommt kurz vor sechs Uhr, die zweite um sieben Uhr, um acht Uhr dann die dritte.

DAS WOCHENGESPRÄCH als e-mail-interview



von: [gregor.bachmann](mailto:gregor.bachmann@baslerzeitung.ch)
an: [baslerzeitung](mailto:baslerzeitung@baslerzeitung.ch)
betreff: neues

Fünf 20-Franken-Confiserie-Gutscheine

FRAGEN UND GEWINNEN. Haben Sie eine Frage an Gregor Bachmann? Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie fünf 20-Franken-Gutscheine der Confiserie Bachmann. Senden Sie Ihre Frage mit Adresse und Telefonnummer an interview@baz.ch oder an Basler Zeitung, Aeschenplatz 7, 4002 Basel. Einsendeschluss ist Mittwoch, 18 Uhr. Die Gewinnerfrage sowie eine Auswahl weiterer Fragen erscheinen am Freitag in der baz.

Nachher bestellen die Verkäuferinnen einzeln, was sie im Laden brauchen. Die Verantwortung liegt dabei ganz bei der Verkäuferin.

Sie haben das Geschäft 1980 von Ihrem Vater übernommen? Wars immer schon klar, dass Sie in die Firma einsteigen?

1958 absolvierte ich eine Konditorlehre in La Chaux-de-Fonds. Da war es klar, dass ich die Firma übernehme.

Aus Tradition?

Ich war frei, so zu entscheiden, wie ich wollte. Aber es lag auf der Hand.

Nach der Lehre haben Sie Ihre Spuren in Hotels in London, New York, Tokio abverdient. Finden Sie es besser, wenn Söhne und Töchter Ihre Lehre in einem anderen Betrieb absolvieren als dem elterlichen?

Man kann nicht generell sagen, dass eine Lehre im elterlichen Geschäft schlecht wäre. Aber danach müssen die Kinder raus. Eine gute Lehrtochter von mir wollte nach der Lehre bei uns bleiben. Ich habe ihr gesagt, dass sie zurückkommen kann, aber sie soll mindestens ein Jahr in einem anderen Betrieb arbeiten. Dann sieht sie, ob es ihr bei der Confiserie Bachmann recht ist. Wenn sie dann zurückkommt, ist es um so schöner.

> **FORTSETZUNG AM DIENSTAG**

WAS LÄUFT WO?

China vor Olympia

BASEL. Die Olympischen Spiele 2008 bedeuten für China sehr viel: Sie wollen sich in einem guten Licht präsentieren und scheuen weder Geld- noch Arbeitsaufwand. Was ist der Preis? Was sind die Ziele Chinas und wo liegen eventuelle Stolpersteine? Urs Schöttli, NZZ-Korrespondent in Peking, liefert im Vortrag «China im Vorfeld der Olympischen Spiele» Hintergrundinformationen. Heute Montag, Ramada Plaza, Messeplatz, 3. Stock, 18.30 bis 20 Uhr.

> www.encyclopedia-club.ch

Kunst Therapie

BASEL. Die Psychologische Gesellschaft Basel lädt zu einem Vortrag von Gottfried Waser. Waser spricht über «Kunst Therapie: Was hat das mit Kunst, was mit Therapie zu tun?» Die Veranstaltung findet heute Montag um 20 Uhr im Kath. Studentenhaus (Herbergsgasse 7) statt. Unkostenbeitrag 10 Franken.

Väter und Söhne

BASEL. Im Rahmen der Vortragsreihe «Väter und Söhne» der Volkshochschule spricht Sylvia Bodenheimer-Eichenwald zum Thema «Irdische und überirdische Vater/Sohn-Beziehungen in Mozarts «Don Giovanni»». Der Vortrag findet heute um 18.30 Uhr im Kollegienhaus der Uni (Petersplatz 1) statt. Eintritt 25 Franken.

Feierabend botanisch

BASEL. Der Botanische Garten bietet jeweils dienstags Feierabendführungen an. Treffpunkt 17.30 Uhr beim Brunnen (Ecke Institutsgebäude), der Rundgang dauert rund eine Stunde und findet bei jeder Witterung statt. Eintritt frei.

> www.pages.unibas.ch/botgarten

Geige-Schnupperlektion

BASEL. Christian Neff von der Musikschule Gundeldingfeld erteilt morgen Dienstag im Familienzentrum Gundeli (Dornacherstrasse 192) Geige-Probeaktionen für Kinder ab 5 Jahren. Die Lektionen sind kostenlos, eine Anmeldung an der Info- und oder per Tel. 061 333 11 33 ist erforderlich. Von 14 bis 16.30 Uhr.

> www.quartiertreffpunktbasel.ch

Neues über Ötzi

FREIBURG. Anlässlich der Ausstellung «Zurück in die Steinzeit» im Freiburger Colombischlössle hält Markus Egg morgen Dienstag einen Vortrag über «Ötzi, der Mann aus dem Eis – Neueste Erkenntnisse». Im Hörsaal 1199 im KG I der Universität, 18.30 Uhr, Eintritt 4 Euro, ermässigt 2 Euro.

> www.freiburg.de/museen

Basler Zeitung

National-Zeitung und Basler Nachrichten AG
Chefredaktion. Matthias Geering, Chefredaktor – Urs Buess, stv. Chefredaktor – Roland Harisberger, Leiter Produktion – Jürg Lehmann, Blattmacher – Remo Leupin, Leiter Multimedia
Erweiterte Redaktionsleitung. Michael Adams, Gestaltung – Annette Goebel, Wochenende/Spezialseiten – Christoph Heim, Kulturmagazin – Willi Herzog, International – Patrick Marcolli, Stadt – Christian Mensch, Recherche/Team – Marcel Rohr, Sport – Jochen Schmid, Newsteam – René Solberger, Wirtschaft – David Thommen, Land – Benedikt Vogel, Schweiz – Peter Zweifel, Online / Community
Hersteller. Matthias Hagemann
Leiter Verlage. Roland Steffen
Leiter Lesermarkt. Markus Jörin
Leiter Werbemarkt. Harry Zaugg
Leiter Vertrieb. Patrick Wehrli
Abonnementspreise. Basler Zeitung (inkl. 2,4% MWST): 3 Monate Fr. 93.50, 6 Monate Fr. 178.–, 12 Monate Fr. 347.– (Ausland auf Anfrage), Zuschlag für TV-Star Fr. 83.– pro Jahr
Abonnements- und Zustelldienst. Tel. 061 639 13 13, Fax 061 639 12 82, abo@baz.ch, www.baz.ch/abo
Basler Zeitung Medien. Liste namhafter Beteiligungen im Impressum vom Samstag und auf www.baz.ch
Redaktion. Aeschenplatz 7, Postfach, 4002 Basel Tel. 061 639 11 11, Fax 061 631 15 82 redaktion@baz.ch / vornamen.name@baz.ch
Verlag. Hochbergerstrasse 15, 4002 Basel Tel. 061 639 11 11, Fax 061 631 19 59, verlag@baz.ch
Druckerei. Hochbergerstrasse 15, 4002 Basel
baz am Aeschenplatz. Aeschenplatz 7, 4002 Basel Tel. 061 639 12 18, Fax 061 639 12 19
Schalter für Inserate und Tickets:
Montag bis Freitag um 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Samstag um 08.30 Uhr bis 12.30 Uhr
Büro Liestal. Basler Zeitung, Kasernenstrasse 16, 4410 Liestal Redaktion Tel. 061 927 13 33, Fax 061 921 28 48 Inserate Tel. 061 927 13 45, Fax 061 921 28 48
Büro Rheinfelden. Basler Zeitung, Postfach, 4310 Rheinfelden, Redaktion Tel. 061 831 73 73
Büro Laufen. Basler Zeitung, Postfach, 4245 Kleinlützel Redaktion Tel. 061 761 76 70, Fax 061 761 76 75
Inserate. Basler Zeitung Medien / Werbe AG, Hochbergerstrasse 15, 4002 Basel Tel. 061 639 10 50, Fax 061 639 10 20 info@bzwmwbeag.ch, www.baz.ch
Anzeigenleitung. Alexandra Heiniger
Reservations/Tech. Koordination. Reto Kyburz Annoncenpreis Basler Zeitung: s/w Fr. 2.75, farbig Fr. 4.25 Basler Zeitung BL Mono (Freitag): s/w Fr. 0.96, farbig Fr. 1.50 Basler Zeitung Gesamtausgabe (Freitag): s/w Fr. 3.96, farbig Fr. 5.75 / Immo/ant: Fr. 3.69, Stelle/ant: Fr. 4.84 (mm-Basispreis, zzgl. MwSt.) Todesanzeigen Sa/So: Fax +41 (0) 61 639 15 63 Ein Mitglied des METROPOOL