

## Basel-Stadt

# Würste von Baselbieter Schweinen machen den Anfang

**Kulinarik** Die Genusswoche Basel will mit über 400 Angeboten die Freude am guten Essen und Trinken fördern.

**Rolf Zenklusen**

Die Künstlerin Sandra Knecht hat gestern auf dem Marktplatz mit feinen Würsten von Weidenschweinen aus dem Baselbieter Buus die Basler Genusswoche eingeläutet. «Vom Anfang bis zum Schluss» seien die Schweine im Gebiet der Farnsburg herumgerannt; die Wurstkreation sei mit Gewürzen aus aller Welt angereichert worden, sagte Knecht.

Während das Fleisch auf dem Grill brutzelte, ergriff Mathias F. Böhm das Wort. Der Geschäftsführer von Pro Innerstadt erklärte, bis zum 22. September würden mehr als 400 Angebote von über 100 Partnern zum Mitmachen und Entdecken einladen. Die Genusswoche verfolge das Ziel, den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen zu fördern. Ebenso soll den regionalen und saisonalen Produkten und dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne geboten werden. «Einige Angebote sind bereits ausgebucht», freute sich Böhm, Co-Präsident der Steuerungsgruppe für die Genusswoche. Man wolle die Leute «nachhaltig begeistern», sagte Böhm und kündigte an, der Anlass werde nächstes Jahr im September erneut stattfinden.

## Fokus auf Nachhaltigkeit

Regierungspräsidentin Elisabeth Ackermann (Grüne) biss herzhaft in eine Wurst. «Mein grösster Genuss ist zwar ein Bad im Rhein», verriet sie, um gleich hinzuzufügen, ein gutes, liebevoll zubereitetes



Künstlerin Sandra Knecht brutzelt auf dem Marktplatz Würstchen für die Besucherinnen und Besucher. Foto: Dominik Plüss

## Gastronomen, Kulturschaffende, Händler und Produzenten haben ein buntes Programm auf die Beine gestellt.

Essen sei natürlich auch genussvoll. Und die Genusswoche sei eine gelungene Verbindung von nachhaltiger und genussreicher Ernährung, lobte Ackermann und bedankte sich für die unkomplizierte Zusammenarbeit aller Beteiligten.

Maurus Ebnetter, Co-Präsident der Steuerungsgruppe für die Genusswoche und Präsident beim Wirtverband Basel-Stadt, konnte das zuvor Gesagte gegenüber der «Basler Zeitung» nur bestätigen. Die Zusammenarbeit habe tadellos funktioniert, die Genusswoche sei im Januar angestossen und dann zügig realisiert worden. «Ein Glücksfall» sei gewesen, dass der frühere Muba-Leiter Daniel Nussbaumer als Projektleiter für die Basler Genusswoche gewonnen werden konnte, auch der Basler Stadtentwickler Lukas Ott sei wichtiger Impulsgeber gewesen. Gemessen an den Leistungen dieser Herren sei der Beitrag des Wirtverband-

des bescheiden, meinte Ebnetter. Immerhin hat der Wirtverband einen finanziellen Beitrag geleistet und damit den beteiligten Gastronomen eine kostenlose Teilnahme ermöglicht.

Neben Pro Innerstadt Basel, dem Wirtverband Basel-Stadt und der Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt beteiligen sich die Markthalle Basel und erwähnte Künstlerin Sandra Knecht an der Basler Genusswoche.

## Kulinarische Höhepunkte

Produzenten, Händler, Gastronomen und Kulturschaffende haben ein buntes und vielfältiges Programm auf die Beine gestellt. Eine Velotour von Slow Food Basel führt zu den Bienenvölkern in der Stadt; die Confiserie Beschle lädt dazu ein, selber Schokolade zu produzieren. In der Taverne Johann schlachtet der Chefkoch eine Wildsau aus der Region und bereitet daraus täglich wechselnde Gerichte zu, wobei alle Teile des Tiers verwertet werden.

Zahlreiche Veranstaltungen mit besonderen kulinarischen Höhepunkten bietet das Genussfestival am 21. September: Im Historischen Museum (Haus zum Kirschgarten) gibt es Führungen zur historischen Tafel- und Esskultur; in der Markthalle Basel geht ein grosser Markt mit lokalen Produkten über die Bühne. Bei Unser Bier kann man die Brauerei besichtigen, am Abend servieren zahlreiche Restaurants ein regionales Menü, die Bäckerei Kult öffnet die Backstube für das interessierte Publikum.

[www.genusswochebasel.ch](http://www.genusswochebasel.ch)

## Nachrichten

### Uni Basel verzeichnet mehr Studenten als 2018

**Basel** An der Universität Basel beginnt am Montag für 12 015 Studierende das Herbstsemester 2019. Erwartet werden fast 1800 Studierende, die neu in die Uni eintreten. Von ihnen beginnen 1465 ihr Bachelorstudium. Weil die Immatrikulation noch nicht abgeschlossen ist, werde die Zahl noch steigen, so die Universität. Im Vorjahr waren 12 673 Studierende eingeschrieben. Mit einer Zunahme rechnet die Universität bei den Eintritten auf Bachelorstufe, wo 2017 und 2018 wegen Harmos ein Rückgang verzeichnet werden musste. Schon jetzt sind für diese Stufe 115 Studierende mehr eingeschrieben als vor Jahresfrist. (sda)

### Basler Barkeeper brillieren an Wettbewerb

**Basel** Die Gewinner der Swiss Bar Awards, der renommiertesten Auszeichnungen der Schweizer Barszene, stehen fest. Beide stammen aus Basel: Günther Strobl (Campari Bar) ist der beste Barkeeper der Schweiz und Maicol Pircher (L'Atelier) gewinnt als Schweizer Nachwuchshoffnung den Award «Best Barkeeper Talent», wie es in einer Mitteilung der Veranstalter heisst. (red)

### Wunsch nach Diversität stoppt bei eigenem Team

**Basel** Diversität ist eine gute Sache, finden die Teilnehmenden einer Studie der Uni Basel. Aber selbst zusammenarbeiten wollen sie lieber mit Menschen, die ihnen möglichst ähnlich sind. Dieses Phänomen haben Forschende um Mariela Jaffé untersucht und im «Journal of Experimental Social Psychology» davon berichtet. Bedenken zur Umsetzung von Diversität fallen erst dann stärker ins Gewicht, wenn die eigene Person betroffen ist. Entscheidet man für andere Personen, rücken diese Bedenken in den Hintergrund. (sda)

# Der Kampf gegen resistente Keime soll verstärkt werden

**Medizin** Der Bundesrat empfiehlt einen Vorstoss von Maya Graf in Sachen Antibiotikaresistenzen zur Annahme.

Man stelle sich vor, in der Schweiz würde jedes Jahr ein Jumbojet abstürzen. Der Aufschrei über die über 300 Toten wäre gewaltig. Etwa gleich viele Opfer, nämlich etwa 350 pro Jahr, fordern sogenannte Antibiotikaresistenzen in der Schweiz. Es geht um Patienten, die mit Keimen infiziert sind, gegen die kein Antibiotikum mehr wirkt, weil die Keime resistent gegen alle bekannten Gegenmittel geworden sind. Noch vor wenigen Jahrzehnten galten bakterielle Infektionen als vollständig kontrollierbar und überwindbar.

Der Siegeszug der Antibiotika war seit der Entdeckung des legendären Penicillins 1928 ungeboren. Das hatte Einfluss etwa auf den Veterinärmediziner Jakob Zinsstag. «Nach Abschluss meines Studiums 1986 entschied ich mich, nicht in die Bakteriologie zu gehen, sondern in die Parasitologie», sagt er. «Denn ich dachte, die Bakteriologie sei nicht interessant, weil man ja Antibiotika hat.» Es war ein Irrtum, denn bald tauchten erste Antibiotika-Resistenzen auf. Heute ist Zinsstag Spezialist für solche Resistenzen am Schweizerischen Tropen- und Public-Health-Institut in Basel.

2014 warnte ein Bericht des britischen Ökonomen Jim O'Neill davor, dass es in wenigen Jahrzehnten weltweit jährlich zehn Millionen Tote wegen resistenter Keime geben könnte. Die Wissenschaft unternahm in jüngster Zeit schon grosse Anstrengungen, um antimikrobielle Resistenzen einzudämmen. «In der Schweiz haben wir die Situation heute einigermassen im Griff», sagt Jakob Zinsstag. Der Bund unternehme einiges gegen Resistenzen, etwa im Rahmen des nationalen Forschungsprogramms NFP 72 «Antimikrobielle Resistenz» und der Nationalen Strategie Antibiotikaresistenz. Nach wie vor habe die Schweiz aber ein Problem mit Resistenzen, so Zinsstag, auch wenn dieses nicht so gross sei, dass man deswegen gleich einen Notstand ausrufen müsse.

## Vier Parlamentarier

Eine überparteiliche Allianz von Nationalrätinnen und Nationalräten hat nun aber vom Bundesrat verlangt, den Kampf gegen Resistenzen zu verstärken. Im Juni haben die Baselbieterin Maya Graf (Grüne), der Basler Christoph Eymann (LDP) sowie Bea Heim (SP) und Lukas Rei-

mann (SVP) entsprechende Vorstösse eingereicht.

Maya Graf zielt mit ihrer Motion darauf ab, dass der Bund eine sogenannte systemische Erforschung vorsieht, wie sich Antibiotika-Resistenzen bei Mensch, Tier und in der Umwelt verbreiten. Systemisch bedeutet, dass die Ausbreitung nicht punktuell untersucht wird, sondern entsprechende Stoffflüsse als

## Resistenzen gegen Antibiotika fordern in der Schweiz jährlich etwa gleich viele Opfer, wie Personen in einem Jumbojet Platz haben.

Ganzes erfasst werden. Wichtig ist dabei, die Verbreitung von Keimen bei Menschen und bei Tieren nicht separat zu betrachten, sondern gemeinsam, da die entsprechenden Kreisläufe übergreifend sind. So hat der Einsatz von Antibiotika in der Veterinärmedizin und in der Tierzucht Auswirkungen auf Resistenzenbildungen in der Humanmedizin.

Die Vorstösse der drei anderen Bundesparlamentarier zielen auf den Einsatz einer Taskforce Antibiotikaresistenz, auf die Schaffung eines nationalen Kompetenzzentrums zur Erforschung neuer Antibiotika sowie auf verstärkte Förderungsmöglichkeiten im Kampf gegen Antibiotikaresistenzen ab. Der Bundesrat hat die Vorstösse Ende August beantwortet – und empfiehlt dabei denjenigen von Maya Graf als einzigen zur Annahme.

Man weiss heute schon viel, wie Resistenzen gebildet werden. So fördern etwa der flächenmässige Einsatz von Antibiotika in der Tierzucht oder deren unkontrollierte Verwendung in der Humanmedizin, dass resistente Keime auftreten. Laut Spezialist Jakob Zinsstag weiss man aber noch zu wenig, wie sich diese in den Ställen, in den Abwässern, aber auch in Spitälern und in der Lebensmittelverarbeitung ausbreiten. «Wir haben zwar in fast jedem Kanton ausgezeichnete bakteriologische Institute, etwa kantonale oder universitäre Laboratorien, aber diese müssen noch enger zusammenarbeiten.» Dem sogenannten One-Health-Ansatz, also dem Einbezug von Veterinär- und Humanmedizin, werde in der

Wissenschaft zwar schon einigermaßen nachgelebt. «Aber entsprechende Studien sollten noch vertieft werden, weil die Zusammenhänge kompliziert sind.»

## Kein Wunderheilmittel

Jakob Zinsstag hat die vier Parlamentarierinnen und Parlamentarier bei der Verfassung ihrer Vorstösse unterstützt. Dass der Bundesrat nur einen von vier Vorstössen zur Annahme empfiehlt, ist aus seiner Sicht nicht zentral. «Es war wichtig, dem Bund zu signalisieren, dass punkto systemischen Wissens Handlungsbedarf besteht und die Forschung zu Resistenzen noch zu sektoriell erfolgt.» Grundsätzlich sei die Schweiz aber auf dem richtigen Weg.

Man müsse sich allerdings im Klaren sein, dass es das eine Wunderheilmittel gegen resistente Keime nicht geben werde, betont Zinsstag. «Wir müssen auf verschiedenen Ebenen intervenieren, sei es mittels verbesserter Hygiene, einer vorsichtigeren Nutzung von Antibiotika, der Entwicklung neuer Antibiotika und dem Aufbau von systemischem Wissen, wie Resistenzen übertragen werden.»

**Alex Reichmuth**

## Fasnachtshuus zündet zweite Stufe

**Vorfasnacht** Drei Jahre lang ist die Veranstaltung «E Bsuch im Fasnachtshuus» äusserst erfolgreich im Restaurant l'Unique über die Bühne gegangen. Doch weil der kulinarische und mit fasnächtlichen Leckerbissen kombinierte Anlass jeweils lange vor seiner Premiere bereits ausverkauft gewesen ist, hat sich Produzent Patrick Stalder dazu entschlossen, einen grösseren Standort zu suchen. Gefunden hat er ihn im Restaurant Safranzunft. Dort kann er nicht bloss 40 bis 50, sondern über 70 Gäste pro Abend willkommen heissen. Auch das Team um Stalder – jetzt ein Verein – ist grösser geworden. Neu gehört eine Regisseurin dazu: Lara Schenk.

Die Grundzüge der Vorfasnachtsveranstaltung hingegen bleiben gleich: Bei Apéro und Dreigangmenü treten erstklassige Schnitzelbänke, drei Tambouren und sechs Pfeiferinnen sowie ein Fasnachtslied-Interpret auf, die in eine Geschichte von Stefan Uehlinger eingebettet werden – diesmal unter dem Titel «Kriminal Tango». (hei)

Fasnachtshuus: im Restaurant Safranzunft, 20. bis 22., 24. und 25. Februar, jeweils 19.30 Uhr. Tickets zu Fr. 109.– beziehbar bei: [www.eventfrog.ch/ebif2020](http://www.eventfrog.ch/ebif2020)