

SVP startet den Wahlkampf als Erste

Nationalrat Sebastian Frehner erhält ernsthafte parteiinterne Konkurrenz

VALENTIN KRESSLER

Die SVP-Kantonalpartei hat die Zusammensetzung ihrer Nationalratsliste für die Wahlen im Oktober bekannt gegeben. Mit auf dem Ticket: Patrick Hafner.

Die SVP ist, wie schon 2007, am schnellsten. Als erste Basler Partei wird sie nächste Woche ihre Kandidaten für die Nationalratswahlen am 23. Oktober nominieren. Neben dem gesetzten Präsidenten Sebastian Frehner, der Ende 2010 für Jean Henri Dunant in den Nationalrat nachrückte, werden aller Voraussicht nach auch die Namen Lorenz Amiet, Patrick Hafner, Eduard Rutschmann und Karl Schweizer auf dem SVP-Fünferticket stehen. Diese Politiker wurden von der Findungskommission um Fraktionspräsident Lorenz Nägelin und vom Parteivorstand vornominiert, wie gestern an einer Medienkonferenz der Parteispitze bekannt wurde. Die offizielle Nominierung findet am 11. Januar, an der nächsten Parteiversammlung, statt – und dürfte eine reine Formsache sein.

Damit erhält Frehner ernsthafte parteiinterne Konkurrenz. Insbesondere Grossrat und Bürgerrat Hafner hat das Potenzial, ihn zu überflügeln. Der ehemalige Grossratspräsident und Regierungsratskandidat hatte seine Ambitionen bereits im April öffentlich angemeldet – was parteiintern nicht überall goutiert wurde. Auch die anderen Kandidaten verfügen über einen ansehnlichen Bekanntheitsgrad: Amiet ist Vizepräsident der SVP Basel-Stadt und Chef eines Transportunternehmens, Rutschmann



Patrick Hafner.

Grossrat und Präsident der SVP Riehen, Schweizer Fraktionspräsident im Rieherer Einwohnerrat und stadtbekannter Schnitzelbängler.

Elf Politiker hatten ihr Interesse an einer Kandidatur angemeldet. Nicht darunter war der ehemalige Parteivizepräsident Bernhard Madörin, der aus



Zwei Sitze im Visier. SVP-Spitze mit Alexander Gröflin, Sebastian Frehner und Lorenz Nägelin (von links). Foto Daniel Desborough

beruflichen Gründen verzichtete (die BaZ berichtete).

GESTÄRKT. Trotz Madörins Verzicht ist die Liste stärker als jene bei den letzten Nationalratswahlen, als die SVP Mühe bekundete, Personal zu finden. Neben Dunant und Frehner kandidierten damals Amiet, Andreas Ungricht und Larissa Maria Bednar. Laut Wahlkampfleiter und Grossrat Alexander Gröflin will die SVP 2011 einen zweiten Nationalratsitz erobern, was nach Dunants Rücktritt aber schwierig ist. Frehner ist trotzdem optimistisch: «Wir haben versucht, die allerstärkste Liste zusammenzustellen.» Er hofft, dass die Basler SVP zwei bis drei Prozent zulegen kann. Bei den Wahlen 2007 erzielte sie 18,4 Prozent (inklusive Junger SVP).

Volkspartei setzt auf bekannte Themen

NEUE INITIATIVE. Überraschend ist sie nicht, die Auswahl der politischen Themen, mit der die SVP ins Wahljahr zieht: Sie heissen Ausländer und Integration, Finanzen, Sauberkeit und Sicherheit. Selbst SVP-Präsident Sebastian Frehner sah sich gestern bemüsst, eine ironische Bemerkung dazu zu machen: Wen wundere diese Themenwahl schon, sagte er. Neu ist, dass die SVP im Verbund mit den anderen bürgerlichen Parteien eine zweite Initiative im Bereich Integration/Einbürgerung lancieren wird. Ein Begehren wurde vor Längerem angekündigt und ist in Vorbereitung. Die Junge SVP, kündigte Alexander Gröflin an, werde ebenfalls eine Initiative lancieren

und damit im Wahljahr für grosses Aufsehen sorgen. Bei den Staatsfinanzen pocht die SVP weiter auf niedrige Steuersätze. Geplant sind zusätzliche Bemühungen zur Entlastung der KMU. Noch sei jedoch unklar, wie dies geschehen solle, so Frehner. Bei der Auslagerung der Spitäler kämpft die Partei gegen «Luxuslösungen» und somit dagegen, dass die Mitarbeitenden der Spitäler weiterhin in einem öffentlich-rechtlichen Anstellungsverhältnis stehen werden. Im Fokus unter dem Thema «Sicherheit und Sauberkeit» stehen die Sans-Papiers. Bei diesen handle es sich um «Illegale, will man böse sein, sogar um Kriminelle», gegen die man hart vorgehen müsse, sagte Frehner. map

Viel Training für die grosse Show

Thierry Boillat gewinnt mit seinem Team die Kochweltmeisterschaft

ESTHER UGOLINI

Die Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft gewinnt dank viel Training, Schnelligkeit, Präzision und Ausdauer – und Kreativität.

Mit 18 Jahren hat er sein erstes Kochbuch geschrieben, schon als Lehrling im Basler Bethesda-Spital darf er Starkoch Philippe Rochat über die Schulter schauen, als frisch ausgebildeter Jungkoch steht er bei Ivo Adam im Restaurant Seven in Ascona in der Küche. Und jetzt ist Thierry Boillat auch noch Weltmeister. Als Captain der Schweizer Juniorenkochenationalmannschaft holte der 22-jährige Rieherer im November an der Kochweltmeisterschaft Culinary World Cup 2010 in Luxemburg mit seinem Team den begehrten Titel.

Voraus ging ein knallhartes Kopf-an-Kopf-Rennen mit dem Kochteam aus Norwegen und eine Vorbereitungszeit von

zwei Jahren. «Das Training für die WM war sehr intensiv», sagt Thierry Boillat und beim Einblick in den Trainingsplan der Juniorennationalmannschaft ist man tatsächlich sofort überzeugt: Kochen ist eigentlich ein Hochleistungssport. Gefordert sind nicht nur Fachwissen und berufliches Know-how, sondern auch Schnelligkeit, Präzision und Ausdauer.

NORDISCHE KÜCHE. Und natürlich viel Kreativität: Auch hier kann der junge Koch aus dem Vollen schöpfen. Er spaltet die Zutaten von traditionellen Gerichten wie «suuri Läberli mit Rösti» spontan und in Sekundenschnelle zu einem innovativen neuen Menü auf. Und wenn er dazu auch noch «Muskatnusscham und ein Fonds mit Aceto Balsamico» vorschlägt, wird die kulinarische Neugierde auf einen Schlag geweckt.

«Ich kombiniere sehr gerne traditionelle und neue Gerichte», fasst der frisch gekürte Champion zusammen. Am liebsten kocht er Fleisch – ein Entrecôte mit Knoblauch und Thymian zum Beispiel bringt Thierry Boillat zum Schwärmen. Geschmacksexperimente aus dem angesagten Molekularküchenlabor dagegen sind nicht sein Ding – viel lieber würde er einmal im aktuell besten Restaurant der Welt speisen: im «Noma» in Kopenhagen. «Für die nordische Küche kann ich mich sehr begeistern», sagt Boillat. «Frische, einfache und qualitativ erstklassige regionale Produkte, mit Fantasie kombiniert und mit Können zubereitet», fasst er deren Philosophie zusammen.

DISZIPLIN. An frischen Ideen fehlt es aber auch ihm keineswegs. Ein Dessert wird bei

Frische Ideen. Der Rieherer Thierry Boillat arrangiert die Zutaten traditioneller Gerichte gerne neu.

Foto Misha Christen



Boillat zur märchenhaften «Basler Rheinfähre mit drei Touristen von Miniberlinern» und für die Kochweltmeisterschaft hat sich der ehrgeizige Nachwuchsgastronom mit seinem Team nicht etwa nur auf die Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen konzentriert. Mit den jungen Schweizer Köchen hat er auch gleich noch die passenden Teller und eine spezielle Plexiglas-Tischplatte entworfen für eine der Weltmeisterschaftsdisziplinen: den «kalten Schautisch» für selbst komponierte Köstlichkeiten wie Flusskrebse mit Ratatouille-Gel oder Störhähppchen mit Trüffelbaiser.

Dass es den Schweizer Jungköchen gelang, für ihre Leistungen den Siegerpokal heimzubringen, führt Thierry Boillat aber nicht zuletzt auf viel Disziplin bei der Vorbereitung zurück. «Das Erfolgsrezept ist knallhartes Training», stellt er klar, «auch wenn es beim Kochen oft so aussieht, als sei alles eine grosse Show.»

Immer und immer wieder üben die Kochjunioren den perfekten Ablauf und das richtige Timing, sie korrigierten einzelne Gerichte und holten an zwölf generalprobemässigen Testläufen das Feedback von kritischen Essern ein.

> www.swissculinaryart.ch

La leoparda Cowboys und Indianer

ROSETTA LOPARDO*

Als Kind war ich ein Wildfang, baute als eingeborene Indianerin Hütten im Wald und überlebte einen ganzen Nachmittag lang nur mit wilden Beeren und Buchenknüßli. Wir mussten uns gegen die Cowboys verteidigen und kämpften mit Steckli gegeneinander. Dann rauchten wir die Friedensnielen. Später, von der Raucherübelkeit erholt, assen wir unsere von zu Hause mitgebrachten Butterbrötli einträchtig und glücklich. Und wir fühlten uns gross und frei.

SCHLÄGEREI. In der Pubertät dann fanden im Winterthurer Stadtpark die Schlägereien statt, zwischen den Poppem und den Rockern. Es mutet richtig romantisch an, dass die Beteiligten ein Date abgemacht haben, um einander so richtig zu klopfen. Die «Familienangehörigen» wurden unter der Hand informiert und man kam sich dabei wichtig vor und schloss Wetten ab, wer wem zeigt, wo der Bartli den Moscht holt. Mit vielen Zuschauern feuerte man die jeweiligen Anführer an, und dann begann das Potenzgehebe mit Brusttrommeln. Und wissen Sie, die Schlägereien wurden derart zur Nebensache, dass sie zu guter Letzt gar nicht stattfanden. Die Menge verlor sich schwanzend wieder in der Stadt und man fühlte sich gross und frei und hatte Gesprächsstoff für die nächsten Tage. Gewalt hat es immer schon gegeben und wird es auch immer geben. Kinder wollen ihre Kräfte messen, Jugendliche müssen die Welt aus den Angeln heben und erobern können. Wenn wir ehrlich sind, sind wir davon auch fasziniert. Ich möchte nicht wissen, wie viele Anrufe und SMS versendet wurden mit dem Hinweis, sofort «Wetten, dass...?» einzuschalten, denn es sei etwas passiert. «Schalt ein, sonst verpasst du das Blut.»

TRITTE INS GESICHT. Ratlos und erschüttert schaue ich nun auf jene Fälle, in denen Jugendliche irgendjemanden zufällig auf der Strasse aufgreifen, um nackte Gewalt auszuüben. Die Kollegen machen entweder etwas lustlos mit oder warten, bis der Rausch vorüber ist. Und wenn dann so ein Am-Boden-Liegender auch noch stirbt, legt man dem Richter nahe, dass der einen Herzfehler hatte und die Täter nicht schuldig sind. Die paar Tritte ins Gesicht und Körper hätte ein Gesunder locker überlebt. Sie plädieren auf ihr Recht auf gesunde Opfer.

Ich bin ratlos, weil ich diese Form von Gewalt nicht kenne, und erschüttert, weil ich mir einfach nicht vorstellen kann, dass nicht einer der Beteiligten ein moralisches Erwachen erlebt – spätestens beim zweiten Kick ins Gesicht des Opfers. Da ist kein Bartli und schon gar kein Moscht. Die Indianer kann man ja jetzt ausschaffen, aber was machen wir mit den Cowboys?



* In der Rubrik «La leoparda» kommentiert die Kabarettistin Rosetta Lopardo das Geschehen alle 14 Tage aus ihrer persönlichen Sicht.

Kartoffelspaghetti

REZEPT. Frische Ideen hat Thierry Boillat auch für den traditionellen Händöpfelstock als Beilage zu festlichen Fleisch- oder Fischgerichten:

Assoziation vom Schweizer Kartoffelstock für 4 Personen:

- 20 Stück mittlere Kartoffeln, mehligkochend
- 5 dl Milch
- Salz
- Muskatnuss
- 2 Ei Crème fraîche

Die geschälten und halbierten Kartoffeln über Dampf, in einem Gittereinsatz von einem hohen Kochtopf, weich garen. Die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Die Milch mit Salz und Muskat erwärmen und die Crème fraîche beigeben.

Der Clou des Gerichtes ist, die Kartoffeln jedem Gast mithilfe einer Kartoffelpresse in einen tiefen Teller zu dressieren und das in einer Sauciere gereichte Milchgemisch heiss über diese «Kartoffelspaghetti» zu geben. Der Gast kann so den Stock selber auf die gewünschte Konsistenz bringen. eu

glückwunsch

Diamantene Hochzeit

Rudolf und Lillian Bucheli-Scherrer können heute Mittwoch diamantene Hochzeit feiern. Wir gratulieren den Jubilaren in ihrem Heim Hinter der Mühle 11 in Riehen ganz herzlich zum Festtag und wünschen ihnen alles Gute für die kommende Zeit.

gratulationen@baz.ch