

Region

«Ich bin nervöser als vor einem Wettkampf»

TV-Auftritt Die Olympiamedaillengewinnerin Gianna Hablützel-Bürki zeigt eine ganz andere, verletzte Seite von sich.

Dina Sambar

Gianna Hablützel-Bürki strahlt übers ganze Gesicht. Ihre Augen leuchten wie die eines kleinen Mädchens, das ein Pony geschenkt erhält. Das ist nicht der Anblick, den man erwartet, wenn man die Olympiamedaillengewinnerin im Degenfechten und SVP-Grossrätin nur aus Medienberichten und Erzählungen kennt. Als streitlustig, verbissen, aufmüpfig, gar als böse wurde die 50-Jährige schon beschrieben.

Attribute, die – zumindest in diesem Moment – unpassender nicht sein könnten. Hier im Tanzstudio hat Tanzlehrer Beat Künzi das Sagen. Bereitwillig und bestens gelaunt lässt sie sich von ihm korrigieren. Die Chemie zwischen den beiden stimmt. Am Samstag werden sie bei der SRF-Fernsehtanzshow «Darf ich bitten?» live mit einem Wiener Walzer auftreten. Dieses Training in Basel ist das letzte, bevor sie im Fernsehstudio üben werden.

Frau Hablützel-Bürki, die Show ist live. Sind sie nervös?

Gianna Hablützel-Bürki: Jaaaa! (lacht)

Als ehemalige Spitzensportlerin sind Sie das doch gewohnt, nicht?

Hablützel-Bürki: Ich bin viel nervöser als vor einem Wettkampf. Beim Fechten wusste ich, was ich kann, was ich zu tun habe und wer meine Gegner sind. Das hier ist für mich eine grosse Herausforderung, denn ich konnte vorher wirklich überhaupt nicht tanzen. Doch ich werde mich mental wie auf einen Wettkampf vorbereiten, damit ich das Pub-

likum ausblenden und meine Bestleistung abrufen kann.

Sie sind als junge Frau nie in eine Disco?

Hablützel-Bürki: Ich bin in meinem Leben zweimal nach einem Wettkampf mit den anderen tanzen gegangen. Eigentlich war es mehr ein Rumgehops. Ich konnte es ja nicht und wollte mich nicht lächerlich machen.

Und nun darf die gesamte Schweiz bei ihren ersten Tanzversuchen zuschauen. Das erste Training mit Beat Künzi wurde ja gefilmt.

Hablützel-Bürki: Ich habe mich gefühlt wie eine Bewegungslegasthenikerin. (lacht) Wenn ich diese Videos jetzt anschau... es ist zum Schreien. Es sieht so schrecklich aus. Doch ich liebe solche Herausforderungen.

Beat Künzi: Es war noch nicht tänzerisch. Die Technik war unter null. Am Anfang brachte ich sie bei Hebefiguren nicht mal hoch, weil sie nicht wusste, wie und wann abspringen. Doch mir war klar, der Ehrgeiz ist da. Sie will. Es war mir wichtig eine Tanzpartnerin zu erhalten, die weiss, was trainieren heisst. Sie könnte fünf Stunden an einem Schritt arbeiten – lange nachdem ich die Geduld verloren hätte.

Hablützel-Bürki: Es regt mich auf, wenn ich etwas nicht kann. Ich bin deshalb schon nachts um elf nochmals aufgestanden, habe mir das Video angeschaut und geübt.

Seit drei Monaten treffen sie sich drei- bis viermal in der Woche und trainieren jeweils vier bis sechs Stunden. Sie haben bereits vereinhalf Tänze einstudiert.



Gianna Hablützel-Bürki und ihr Tanzlehrer Beat Künzi. Foto: Kostas Maros

Denn sollten sie am Samstag eine Runde weiter kommen, geht es Schlag auf Schlag.

Hablützel-Bürkis Tochter Demi (21) stösst dazu. Sie wird mit ihrer Mutter einen Salsa tanzen. Beat Künzi gibt Anweisungen: «Gianna, streck deine Hüfte am Schluss nicht so raus, sonst schiebst du Demi fort und sie sieht aus wie ein Flamingo, der schräg steht.» Oder: «Eure Armbewegungen müssen grösser sein. Das muss shaken, shaken shaken!» Mutter und Tochter zählen auf Anweisung hin laut mit: «Eins, zwei, cha, cha, cha!»

Beat Künzi: Giannas Stärken sind ihre schnelle Auffassungsgabe

und ihr Ehrgeiz. Ihre Schwäche ist die Tactsicherheit. Wenn ich sie führe, ist das aber kein Problem.

Frau Hablützel-Bürki, ist es einfach für Sie, die Führung abzugeben?

Künzi: (lacht) Sie hat gar keine andere Wahl. Sie konnte aber relativ schnell abgeben.

Hablützel-Bürki: Ich habe die Kompetenz ja gar nicht, ihm zu sagen, wie es geht. Am Anfang war es schon schwierig, auf seinen Impuls zu warten, jetzt haben ich aber gar keine Mühe mehr damit.

Und wie ist es für Sie, Demi Hablützel, mit der Mutter zu tanzen?

«Es regt mich auf, wenn ich etwas nicht kann.»

Gianna Hablützel-Bürki

Demi Hablützel: Wir konnten beide vorher gar nicht tanzen. Es ist eine tolle Erfahrung das gemeinsam zu lernen. Wir machen ja keinen Paartanz, deshalb gab es nie Gezicke, weil beispielsweise jemand dem anderen auf die Füsse getreten ist.

Ihre Mutter wurde auch schon als zickig verschrien. Davon bekomme ich hier überhaupt nichts mit.

Demi Hablützel: Die Leute nehmen sie anders wahr, als sie ist. Natürlich ist sie als Sportlerin oder Politikerin nicht dieselbe wie privat. Meine Mutter ist grundsätzlich ein sehr lustiger Mensch, der viel blödet. Diese fröhliche, persönliche Seite sieht man jetzt beim Tanzen.

Der heikelste Teil der Mutter-Tochter-Tänze ist ein Rad, das Demi Hablützel über die Beine ihrer Mutter schlagen muss. Noch sitzt dieses Element nicht 100-prozentig. «Wenn das Rad am Samstag auch so aussieht, wäre das schlimm?», will Demi Hablützel wissen. Beat Künzi winkt gut gelaunt ab: «Das passiert nicht!», sagt er, gibt aber zu, dass er sich während dem Mutter-Tochter-Tanz vor Nervosität wohl die ganzen Fingernägel abknabbern wird. Immer wieder übt er mit ihnen den Übergang

in das Rad, damit der Körper den Bewegungsablauf speichert. «Bei der Live-Sendung werdet ihr unter Stress stehen. Wenn wir das immer wieder üben, macht es der Körper trotz Nervosität automatisch», sagt Künzi und gibt ihnen den Tipp, die Choreografie immer wieder im Geiste durchzugehen: «Sie muss sich im Kopf wie ein Film abspielen, damit der Körper das unter Stress dann auch kann.» Und falls doch ein Fehler passiere, einfach weitertanzen und so tun, als wenn nichts gewesen wäre.

Hablützel-Bürki: Am Samstag kann ich mir keinen Fehler erlauben, sonst lachen mich alle aus! (schlägt die Hände vors Gesicht und grinst) Eigentlich kann ich mich ja nur lächerlich machen. Doch ich denke, dass ich auch Respekt dafür erhalten werde, dass ich mich so exponiere. Man unterschätzt es. Tanzen ist anstrengend. Mir läuft der Schweiß nur so runter. Das ist auch Hochleistungssport!

Künzi: Also ich bin sehr stolz auf die Steigerung, die du in den letzten drei Monaten gezeigt hast. Wenn wir das abliefern können, was wir erarbeitet haben, haben wir gute Chancen auf den Halbfinal.

Hablützel-Bürki: Ich freue mich mega auf die Show. Das ist ein Highlight! Ich will das Maximum geben und eine Runde weiterkommen. Denn die nächsten Tänze sind noch cooler!

«Darf ich bitten», Samstag, 20.10 Uhr, SRF 1. Als Kandidat ist auch der Basler Artist Jason Brügger. Er hat sich bereits für den Halbfinal qualifiziert.

Einkehren

Das aparte Bistro mit den feinen Plättli



Guillaume Luyet, der Ta-Cave-Gründer (rechts), neben Geschäftsführer Kevin Barnes. Foto: Kostas Maros

Vier Monate ist es her, dass der Hotelier Guillaume Luyet das Risiko einging, ein Crowdfunding für sein Bistro-Bar-Projekt Ta Cave in Basel zu starten. Zuvor hatte er vor fünf Jahren erfolgreich das erste Ta Cave in Lausanne und im Jahr 2018 ein zweites in Genf lanciert. Würde es auch in Basel gelingen? Ja. Innert kurzer Zeit fanden sich 1500 Interessierte, die sich für 250 Franken eine Mitgliedschaft erkaufen und damit bei jedem Ta-Cave-Besuch für sich

und eine Begleitperson einen Aperitif bekommen – gratis und auf Lebenszeit. Und jetzt steht es: im Parterre des Hotels Balade im Klingental 8. Am Dienstag startete die über mehrere Tage gestaffelte offizielle Eröffnung des neuen Gastro-Projekts.

Es ist gross, das Basler Ta Cave, weitläufig, rustikal-elegant, apart, hell und einladend: auf der einen Seite des Eingangs das Bistro mit langer Theke, auf

der anderen eine Lounge mit Weinkeller in Form eines Glaskubus und weiter hinten der Essalon mit langem Holztisch und wunderschönen Weinfässern an der Wand.

Wie in den beiden Filialen in der Romandie setzen die Verantwortlichen auch hier auf wenige ausgesuchte Produkte aus der Schweiz und der Region, die alle drei bis fünf Wochen wechseln. Die Weine variieren preislich zwischen

7.50 und 11.40 Fr. pro Glas, darunter etwa der Klus le Rouge aus dem Jura oder der Eppesses Petit Versailles. Eine Besonderheit: das Pfeifenglas, in dem Cocktails und Long Drinks serviert werden.

Auf dem Menüplan steht zurzeit als warmes Gericht Rindsbacke im Schmortopf (36 Fr.). Doch Gewicht wird vor allem auf die verführerischen Plättli gelegt. Ausgezeichnet schmecken neben verschiedenen Käsesorten der Trockenschinken (25 Fr.) und das Tatar vom Schwein (23 Fr.) – beides von Jenzer in Arlesheim. Ebenso geschmackvoll ist das Sashimi von der geräucherten Forelle (23 Fr.). Und eine wunderbare Spielerei ist die Raclette-Emulsion, die der Gast selber aus einem Kisag-Bläser in kleine Gläser schäumen kann. Dazu wird als Besonderheit das von Guillaume Luyet entwickelte Brot Meule, ein Weizenbrot in der Form eines Käselais, serviert. Bon appetit.

Dominik Heitz

Bistro-Bar Ta Cave, Klingental 8, 4058 Basel.
Geöffnet: Mo–Do 16–24 Uhr, Fr und Sa 16–2 Uhr.

Ausschenken

Ein Wein, der selbst mit Salat zu geniessen ist

Beim Weingenuss gibt es immer wieder Kombinationen, die nicht ganz einfach sind. Eine tatsächlich problematische Verbindung ist die von Salat mit Wein – allerdings nicht wegen der frischen Kräuter, sondern weil Salatsaucen meist Essig oder Zitrone enthalten. Das macht es fast unmöglich, einen passenden Wein dazu zu finden.

Warum das so ist, lässt sich einfach herausfinden. Es genügt, einen Schluck Wein zu trinken. Anschliessend in einen Zitronenschnitt zu beissen und erneut einen Schluck dieses Weines zu verkosten. Man wird merken, dass sich seine Aromatik komplett verändert hat. Dasselbe wird mit dem Wein passieren, wenn man dazu Salat isst. Was also tun? Eine Möglichkeit ist, ohne Essig und Zitrone zu würzen, oder zumindest mit einem milden Essig. Ein Trick ist, dem Salat Nüsse, Käse oder

gar Geflügel und Fleisch beizufügen. Die machen ihn etwas weinfreundlicher.

Ein Wein, der übrigens meist zum Salat passt ist Rosé. Hats Zitronensaft im Salat, wählt man einen säurebetonten Weisswein aus, wie etwa einen Sauvignon blanc, Riesling-Silvaner oder Räuschling.

Auf jeden Fall keinen Rotwein. Nichtsdestotrotz verliert jeder Wein bei dieser Kombination einen Teil seines Charakters. Will man dennoch etwas ausschenken, ist ein Schaumwein auch ein möglicher Partner. Wie etwa der Bäle Secco der Sissacher Kellerei Buess. Es ist ein Schaumwein aus Riesling-Silvaner, der aromatisch an Limetten, Rosen und Muskat denken lässt. Seine Mousse prickelt den Gaumen im Nu wach, und seine Art ist erfrischend unkompliziert. Kurz: ein Gute-Laune-Wein.

Chandra Kurt

15.80 Fr.
Bäle Secco brut, Buess Weine
www.buessvins.ch

