



Wie die Ufermauern unterhalb der Alten Universität aufgebaut sind, ist unklar. Die verschiedenen Stützmauern sind nicht dokumentiert.

Bild: Roland Schmid

Neuer Halt für alte Gärten

Die Ufermauer bei der Alten Universität am Rheinsprung muss saniert werden. Vor 23 Jahren brach das Rheinbord beim Münster ein.

Christian Mensch

Der älteste botanische Garten der Schweiz befindet sich beim Basler Rheinsprung. Über mehrere Terrassen verteilt richtete der Anatomie- und Botanik-Professor Caspar Bauhin 1589 bei der Alten Universität für die Studierenden einen Lehrgarten mit medizinischen Heilpflanzen ein. Später diente dieser dem Bandfabrikanten Hans Franz Sarasin als Lustgarten. Die Universität zog wieder ein und um 1890 wieder aus. Der Garten verwilderte.

Seit zwei Jahren sind die denkmalrechtlich wieder-

hergestellten Gärten tagsüber wieder öffentlich, wenn auch nur teilweise. Doch nun steht eine Sanierung der Mauern an. Diese sind gemäss Gutachten in einem «schlechten Zustand».

Die geologischen Studien und das notwendige Massnahmenkonzept liegen seit über zwei Jahren in den Schubladen. Jetzt sollen die Arbeiten an die Hand genommen werden. Auf mehreren Etagen werden die Mauern um bis zu 3,7 Meter abgetragen. Sie müssen ersetzt und tief im Berg verankert werden. Was die Arbeiter genau antreffen werden, ist unklar, da es weder Plan- noch Kartenmaterial gibt,

Im Jahr **1589** richtete Caspar Bauhin einen «Hortus Medicus» mit Heilpflanzen ein.

das die Errichtung der Vielzahl unterschiedlicher Stützmauern dokumentiert. Im mittleren Bereich unter der Terrasse der alten Universität ist etwa ein Bunker aus Beton in die Mauer integriert. An anderen Orten haben Wurzeln das Mauerwerk gesprengt und deformiert. An wieder anderen Stellen werden Hohlräume erwartet.

Aufwendige Sondierungen erfolgten Ende der 1990er-Jahre auch unterhalb der Pfalz. Doch bevor diese abgeschlossen werden konnten, brach das Bord auf einer Länge von 32 Metern ein. Es zerstörte dabei einen Kanalisationsschacht, den Münsterstollen, der von der Wettsteinbrücke durch den Münsterhügel bis zur Schiffflände führt. Vor vier Jahren startete das Tiefbauamt erneut mit neuen Sondierungen unterhalb der Pfalz. Resultate sind keine bekannt. Grössere Arbeiten, so die damalige Information, würden sich jedoch in den nächsten zehn bis zwanzig Jahren aufdrängen.

Die Sanierung der Rheinbordmauern bei der Alten Universität bieten dazu einen Vorgesmack. Das Konzept, wie es aus dem aktuellen Baubehören ersichtlich ist, sieht vor, dass die Arbeiten grösstenteils vom Rhein aus erfolgen. Ein Ponton wird im Fluss verankert und ein Kran darauf montiert. Die Abfälle werden aufgefangen und mit Schiffen abtransportiert. Nur der Beton, der den neuen Halt für die alten Gärten bieten soll, wird per Lastwagen angefahren. Sichtbar wird jedoch nicht ein Betongrau sein, sondern die Natursteine, die davor gemauert werden. Darin einge-

baut werden plangemäss Nischen für Vögel.

Ein Mäzen macht den kleinen Park möglich

Mit dem Abschluss der Arbeiten wird der Garten für die Öffentlichkeit bis zur untersten Terrasse zugänglich sein.

Dass es dieses Angebot gibt, ist nicht zuletzt dem Gärtnermeister Karl Schlecht zu verdanken. Als dieser 2005 verstarb, vermachte er dem Kanton 3,5 Millionen Franken für ein grüneres Basel. Diese werden nun für diese noch weitgehend unbekannt Oase am Rheinsprung eingesetzt.

«Der Name <Champagne> ist in der Regel eine Qualitätsgarantie»

Der Baselbieter Schaumweinhändler Laurent de Coulon erklärt, wer heute Abend mit welchem Wein aufs neue Jahr anstösst.

Wenn heute Abend jeder auf das neue Jahr anstösst, hat auch fast jeder einen Schaumwein im Glas. Der prickelnde Wein ist an Silvester und anderen festlichen Anlässen das Vorzugsgetränk. Laurent de Coulon führt in fünfter Generation die Buess Weinbau und Weinhandel AG in Sissach. Sie produziert und verkauft lokale und internationale Schaumweine.

Verkaufen Sie im Dezember am meisten Schaumweine?

Das ist so. Wir machen im Dezember ungefähr 30 Prozent unseres Jahresumsatzes. Der Konsum von Schaumweinen hat in der Schweiz in den vergangenen 10 bis 15 Jahren aber generell stark zugenommen, hauptsächlich dank Prosecco.

Und mit was stossen Herr und Frau Baselbieter an Silvester am liebsten an?

Mit regional produziertem Mousseux. Und wenn es etwas teurer sein darf, mit Champagner. Es gibt aber nicht DEN einheitlichen Konsumenten.

Sie verkaufen Schaumwein aus verschiedenen Kantonen. Wie wichtig ist den Kunden die lokale Herkunft?

Das kommt auf den jeweiligen Lokalpatriotismus ab. Die Berner sind besonders stolz auf ihren BärnSecco, davon setzen wir am meisten ab. Unser BâleSecco kommt an dritter Stelle. Dabei haben wir hier Konkurrenz durch den Crémant d'Alsace, der gut lokal verankert ist.

Sie verkaufen auch echten «Champagner», aus der Champagne. Wann kaufen Ihre Kunden diesen Wein?

Der Name «Champagne» ist in der Regel eine Qualitätsgarantie. Von der langen Lagerung hat

er Hefe- und Brioche-Noten. Das hat Prosecco nicht, der soll jugendlich sein. Champagner ist auch eine Frage des Preises, er kostet ungefähr doppelt so viel. Die Schweiz ist mit acht Millionen importierten Flaschen pro Jahr aber eine grosse Champagner-Konsumentin.

Stimmt eigentlich das Vorurteil, dass Schaumwein eine Frauensache ist?

Nein, das kann ich gar nicht bestätigen.

Im Angebot haben Sie Schaumweine mit Litchi oder Holundersirup drin. Läuft das gut?

Litchi war eine Mode, die schon wieder vorbei ist. Auch unser BâleSecco mit regional produziertem Holundersirup ist wieder am Abklingen. Solche Moden kommen und gehen. Was derzeit gut läuft, ist unser Mono-



Laurent de Coulon mit einer Flasche BâleSecco. Bild: Roland Schmid

pole On Ice. Das ist ein süsser Schaumwein, den man im Ballonglas auf Eis serviert, mit Himbeeren oder sonstigen Saisonfrüchten drin, aktuell zum Beispiel Kiwi. Solche parfümierte Drinks sind natürlich weniger für Weinkenner gedacht, sondern eher für Konsumenten, die den Plausch haben wollen.

Womit soll man an Silvester anstossen, wenn man Schaumwein nicht mag?

Mit einem guten Roten. Der Wein soll einem in guter Erinnerung bleiben, man will ja einen Übergang markieren.

Und womit stossen Sie heute Abend an?

Ganz sicher mit eigenem Champagner. Der Blanc de Blancs ist mein Liebling, er ist elegant und fruchtig.

Michel Ecklin