

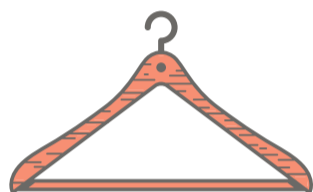
Stadt Leben

«Die Skandinavier sind mutiger»

Im Laden Daniela Witzig bringt in ihrem Laden «Interiør Butik» Wohntrends aus dem hohen Norden nach Basel – und hat für alle im Homeoffice ein paar Tipps bereit.

Julia Gisi

Auf dem Pult türmen sich Ordner und Rechnungen, es wimmelt von Post-its – Chaos, wohin das Auge blickt. Dem einen oder anderen, der in den letzten Wochen im Homeoffice gearbeitet hat, dürfte das Szenario bekannt sein: Eigentlich will man sich auf die Arbeit konzentrieren, aber die Ablenkung lauert überall. «Wichtig für einen Arbeitsplatz, an dem man sich konzentrieren kann, ist eine aufgeräumte Atmosphäre», sagt Daniela Witzig. «Es braucht genug Stauraum, um herumliegende Dokumente wegsperren zu können. Auch die Abgrenzung



des Arbeitsbereichs zum Wohnraum hilft, sich besser konzentrieren zu können – sei es durch eine Tür oder auch nur durch einen Paravent», erklärt sie. So sei es auch einfacher, nach Feierabend abzuschalten.

Witzig weiss, wovon sie spricht. Sie ist Wohnberaterin, arbeitete zuvor lange als Interior-Designerin bei Ikea und führt nun seit fünf Jahren die Interiør Butik am Nadelberg 41. Dort verkauft sie nordische Wohnaccessoires, «die man sonst nicht überall findet», wie sie sagt. Ihre Inspiration zieht sie vor allem aus schwedischen und dänischen Wohnmagazinen sowie aus Reisen an Messen, etwa nach Schweden, Dänemark oder Holland.



Daniela Witzig verkauft in ihrer Interiør Butik auf 16 Quadratmetern nordische Gemütlichkeit und skandinavischen Lebensstil. Foto: Lucia Hunziker

Vieles fasziniert sie am nordischen Stil. «Was mir immer wieder auffällt, ist das Flair für Farben und ästhetische Kombinationen in den skandinavischen Ländern. Was in hiesigen Lifestylemagazinen oder -blogs manchmal gekünstelt aussieht, wirkt im nordischen Stil so natürlich», sagt sie begeistert.

Auf den bescheidenen 16 Quadratmetern ihrer Butik widerspiegelt sich dieser Eindruck: Bei

den Dekoartikeln dominieren Vasen aus klarem Glas oder Keramik in gedeckten Farben, es gibt Kerzen, die nach Beeren duften. Schwedische Öllampen, Holzmöbel, Bilderrahmen aus Messing oder Kissen und Teppiche mit feinen Mustern sorgen für den Hygge-Stil, für Gemütlichkeit also. Auch Küchenaccessoires wie Geschirrtücher aus Leinen oder Topfuntersetzer aus Rattan sind zu haben. Den skandinavischen Sommer auf den Balkon

bringen eine coole Giesskanne – so cool, wie eine Giesskanne halt eben sein kann – oder weisse Papierlaternen. «Im Sommer bieten wir zudem Strohtaschen, Strandtücher, Blumensamen oder ausgefallene Pflanzen mit passenden Übertöpfen an», sagt die Lädellebesitzerin.

Schmuck wird gestapelt

Auch Schmuck aus vergoldetem Messing zielt seit neuestem die Regale – die verschiedenen Arm-

kettchen und Ringe lassen sich gut kombinieren. Ganz im Sinne des «Stacking-Trends», wonach der Schmuck übereinander «gestapelt» angezogen wird.

Sowieso, in Ländern wie Schweden oder Dänemark spüre man gewisse Entwicklungen viel früher als hierzulande, sagt Witzig. «Während bei uns erst langsam der Hype um Rattan losgeht, sind die Skandinavier schon seit mehreren Jahren besessen davon», erzählt sie mit

Leidenschaft. «Bis jetzt dominierten hierzulande Accessoires in Gold- und Kupferfarben – folgt man dem aktuellen Trend im hohen Norden, werden Materialien wie Zink und Silber nun aber wichtiger.»

Woran liegt es, dass wir in der Schweiz all dem ein wenig hinterherhinken? «Die Skandinavier sind in ihrem Stil mutiger, probieren auch mal Sachen aus», sagt Witzig. Es sei aber auch wichtig, vor lauter Trends nicht die Übersicht zu verlieren. «Das ist ein Fehler, der in der Inneneinrichtung oft passiert – man kauft sich von überallher Sachen, die einem gefallen, und am Ende sieht alles zusammengewürfelt aus.

Alles passt zueinander

Weil sie in ihrer Butik so wenig Platz hat, trifft sie darum immer auch gleich eine Vorauswahl und arrangiert die Ware so, dass sie zueinanderpasst. «Dann gibt es nicht zu viele Sachen auf einmal – und mir gefällt garantiert auch alles», sagt sie vergnügt. Denn schön aussehen muss es. Das sei einst – als sie 18 Jahre alt war und selber von kleinen Boutiquen inspiriert wurde – ihre Vision gewesen. «Einen Laden zu schaffen, der so schön ist, dass ein Auto voller Mädels extra hinfährt, um ihn zu besuchen», sagt sie schmunzelnd.

Um sich dann mit genügend Material fürs Homeoffice einzudecken, versteht sich.

Interiør Butik, Nadelberg 41, Basel. Geöffnet Mi–Fr 11–18.30 Uhr, Sa 10–17 Uhr. www.interior-butik.ch

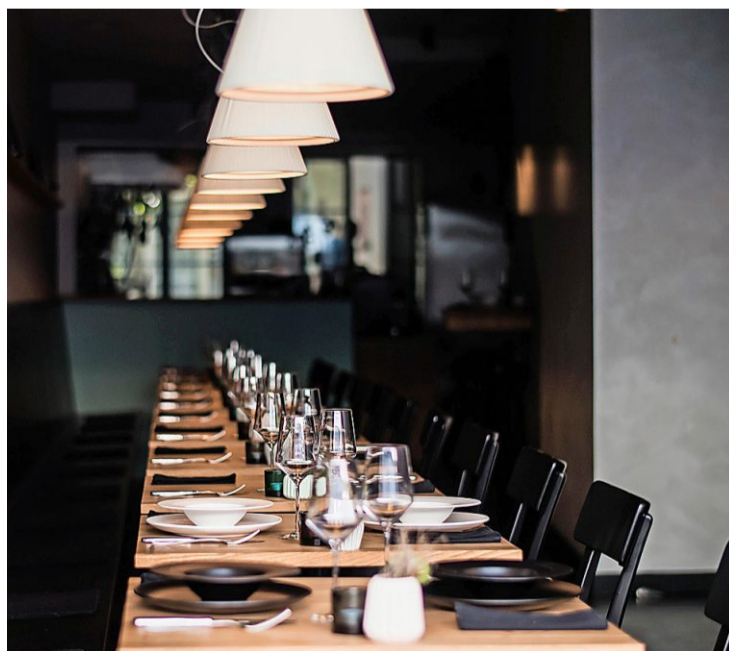
Einkehren

Das Heil liegt im Butt

Er ist köstlich: Der Heilbutt liegt artig, hell, jungfräulich in seinem Bettchen aus Favabohnen und Blumenkohl, sanft umspült von einem Holunder- und Chorizo-Sösschen (28 Fr.). Er gibt alles: Zergeht auf der Zunge, löst eine Geschmacksexplosion im Gaumen aus, rutscht samtig-weich die Kehle runter und breitet sich wohligh im Magen aus. Ein Gedicht!

Wir befinden uns im Restaurant LA in der St.-Johannsvorstadt 13, und wir sind auch von der Ambiente angenehm überrascht. Die stylischen Trennscheiben zwischen den Tischen stören gar nicht. Im Gegenteil, sie helfen im schlauchartigen Raum, die Wortfetzen zwischen den Tischen abzdämpfen, sodass es ruhiger ist als sonst.

Doch den LA-Betreibern Andreij Radisa und Salvatore Mantelli hat der Lockdown das Geschäft vermiest. Vor vier Jahren haben sie das LA eröffnet und mussten zuerst eine rechte Durststrecke bewältigen. «Kurz vor dem Lockdown befanden wir uns im Hoch», sagt Salvatore Mantelli. Die Basler hatten sich im Laufe der Zeit gerne vom Konzept



Im LA tafelt man nicht nur gediegen, sondern auch gut.

«Weniger ist mehr» begeistern lassen. Die regelmässig wechselnde Speisekarte ist mit wenigen, dafür sehr kreativen Speisen bestückt. Vor allem an den Wochenenden musste man reservieren, um einen Platz zu ergattern. Jetzt muss man wieder von vorne beginnen.

Das dürfte dem engagierten Team jedoch nicht schwerfallen.

Auf der momentanen Speisekarte überzeugt ebenfalls der Spargelfrühling (24 Fr.). Die kleinen Spargelstangen ruhen in Balsamico Espuma, bevor sie auf die Gabel gespiesst werden. Der Flan überzeugt mit einer Aromaexplosion, und gekrönt wird die Kreation mit geröstetem Quinoa, der knusprig und würzig das Mahl aufwertet.

Für den kleinen Hunger genügt ein Gang. Doch wer richtig tafeln will, wird mindestens zwei der acht Speisen auf der Karte oder gleich das Viergangmenü (85 Fr.) bestellen. So kommen bei uns noch Lamm-Zwillinge an Portwein-Jus mit weissem Bohnenpüree und Frühlingsgemüse (32 Fr.) auf den Tisch. Und auch die Rinds-Taco (24 Fr.) überzeugen. Da mein Begleiter lateinamerikanischer Herkunft ist, freut er sich besonders über die kleinen, mit Fleisch, Bohnen, Lattich und Koriander bepackten Fladen.

Unser Hunger ist gestillt, doch die Trilogie des Rhabarbers (18 Fr.) und die Guanaja crémeux mit Popcorn-Caramel-Eis (17 Fr.) haben noch Platz. Sie sind eine Farbenpracht und schmecken köstlich. Zum Schluss trollen wir uns satt und wohligh, mit dem Gefühl, dass wir eine gute Wahl getroffen haben, an den Hafen, um den Abend bei einem Absackerl ausklingen zu lassen.

Franziska Laur

LA, St.-Johannsvorstadt 13, Basel, Tel. 061 534 96 69, Di–Sa, 16–23.45 Uhr (Küche 18–22.30 Uhr) www.restaurant-la.com

Ausschenken

Der Spritzige aus dem bauchigen Glas

Was vor ein paar Jahren noch als önologischer Fauxpas galt, ist jetzt salonfähig. Wer heute in sein will, genießt seinen Schaumwein aus einem bauchigen Glas voller Eiskwürfel. Das Konzept ist dasselbe wie einem «gespritzten Weissen» – ein Glas voller Eis und dann mit Schaumwein auffüllen.

Lanciert wurde die Idee von den bekannten Champagnerhäusern, die Produkte wie Moët Ice Imperial, Ice Impérial Rosé oder Pommery sur Glace kreiert haben. Generell sind solche Abfüllungen aromatischer und auch etwas süsser im Geschmack, zumal sich dieser dann mit dem Eiswasser wieder etwas abschwächt. Inzwischen findet man solch moderne Weininterpretationen auch von Schweizer Produzenten wie etwa von der Kellerei Buess. Jakob Emil Buess, die dritte Generation des gleichnamigen



Weinhauses, gründete 1920 zusammen mit der Familie Henkell aus Wiesbaden die Champagner-Kellerei AG in Sissach. Kurz danach entstand der Champagne Buess Monopole.

Inzwischen darf das Wort «Champagne» nur noch für Schaumweine aus der Champagne verwendet werden, daher tragen die drei Schaumweine der Baselbieter Weinhandlung den Namen «Buess Monopole». Produziert wird ein Blanc de Noir (reiner Pinot Noir) ein Blanc de Blanc (reiner Chardonnay) und ein «On Ice» (Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Chardonnay). Der «On Ice» ist eine moderne Interpretation eines Schaumweins, den man auf Eis genießt. Dabei wird der Gaumen von süss-fruchtigen Aromen und Noten von Hagebutten, Minze, Honig und Quittenparfait verwöhnt. Kurz: die perfekte Apéro-Erfrischung.

Chandra Kurt

19.50 Fr. Buess Weine www.buessvins.ch