

Debattieren macht Schule

Gymnasiasten im Wettbewerb

Von Alessandra Paone

Basel. Jannis spielt mit seinem Fingerring. Immer wieder. Dann ist er an der Reihe. Er holt tief Luft und sagt: «Das ist doch keine artgerechte Tierhaltung. Die Wildtiere, die es in ihrem Lebensraum gewohnt sind zu jagen, haben im Zoo gerade einmal ein paar Meter Auslauf. Sie werden gefüttert, und Kinder werfen irgendwelche Dinge nach ihnen.»

Jannis sitzt mit drei anderen Schülerinnen und Schülern an einem Tisch in der Aula des Gymnasiums Bäumlhof in Basel. Es läuft die erste Qualifikationsrunde des regionalen Debattiertags, an dem insgesamt 24 Schüler der Gymnasien Oberwil, Münchenstein, Leonhard und Bäumlhof teilnahmen. Sie diskutieren über die Frage: Sollen Zoos und Tierparks bis 2030 abgeschafft werden?

Jannis muss um sein Wort kämpfen. Seine Kollegin, die mit ihm die Pro-Seite vertritt, tritt dominanter auf. Doch am Ende ist er zufrieden mit seiner Leistung: «Ich hätte es vielleicht besser machen können», sagt er, «aber es ist okay so.»

Urs Näf, Lehrer am Gymnasium Bäumlhof, hat das Debattieren vor rund zehn Jahren an seiner Schule eingeführt. Er ist überzeugt, dass dadurch auch das Interesse an der Politik gefördert wird. Inzwischen integrieren die Lehrer Debatten in ihren Unterricht und stellen mit Genugtuung fest, dass die Jugendlichen Gefallen daran finden. Dadurch, dass sie auch andere Positionen vertreten müssen, wird ihre eigene Meinung gestärkt. Debattieren als intellektuelles Training sozusagen.

Debatte ohne Moderation

Die Debatten am Debattiertag werden nicht moderiert, unterliegen aber gewissen Regeln. So werden etwa die Themen vorgegeben, die Sprechzeiten beschränkt und die Pro- sowie Kontrapositionen erst kurz vor Beginn ausgestellt. Eine Jury, die aus Gleichaltrigen und Vertretern aus Bildung und Politik besteht, hört sich die Teilnehmer an und bewertet sie. Zu den Jurymitgliedern gehört an diesem Dienstag auch der Basler Jungliberale Benjamin Grob. Er war vor einigen Jahren selber Schüler am Bäumlhof-Gymnasium und Teilnehmer am Debattiertag.

Für die Finaldebatten am Nachmittag qualifizieren sich 16 Teilnehmer. Diskutiert wird etwa darüber, ob in der Schweiz alle Personen ohne expliziten Widerspruch ihre Organe spenden sollen. Oder ob ein generelles Burka-Verbot eingeführt werden soll. In der Finaldebatte geht es schliesslich um die erleichterte Einbürgerung der dritten Ausländergeneration, über die das Volk am 12. Februar abstimmt. Diese entscheiden schliesslich Olivia Fust vom Gymnasium Münchenstein und Annina Wirz vom Gymnasium Bäumlhof für sich. Die beiden werden zusammen mit den zwei Dritt- und Viertplatzierten Hannes Hui und Philippe Kramer am nationalen Final von «Jugend debattiert» am 24. und 25. März in Bern teilnehmen.

ANZEIGE

FITNESS CENTER
CLARASTRASSE
MIGROS

25%
Vorverkaufs-rabatt

Das neue Fitness im Kleinbasel ab 31. März 2017
migosfitnesscenter.ch

Clarastrasse 12 | Mo bis Fr 6.30 – 22 | Sa/So 9 – 16

Anwohnern stinkt der Mehrverkehr

Wegen «juristischer Mängel» bei Signalisation wird Grenzacherweg stark befahren

Von Martin Regenass

Riehen. Wegen Sanierungen an der Baselstrasse wird der Durchgangsverkehr von Riehen nach Basel seit knapp drei Wochen durch Neben- und Quartierstrassen geführt. Das belastet gewisse Strassen mit zusätzlichen Autos – so auch den Grenzacherweg. Den Anwohnern stinkt das gewaltig. Auf einem Flugblatt schreibt Dominik Lehmann: «Wie Sie alle sicher feststellen mussten, wird der Grenzacherweg entgegen der Planung sehr wohl und intensiv vom Durchgangsverkehr genutzt.» Er habe Mitte Januar um 6 Uhr morgens innerhalb von fünf Minuten 59 Fahrzeuge gezählt, berichtet Lehmann. Er bemängelt, dass entgegen der Zusage der Behörden keine verbindlichen Kontrollen stattgefunden hätten. «Unsere schriftlichen Rückmeldungen an die zuständige Person wurden jeweils mit beschwichtigenden Äusserungen erledigt, eine Verbesserung der Situation ist ausgeblieben», klagt Lehmann. Er befürchtet, dass die Behörden den anfänglichen Unmut der Anwohner aussitzen und ad acta legen wollten.

Signalisation mit Schwächen

Der Mehrverkehr im Grenzacherweg ärgert auch Anwohner Erwin Ott. Er hat eine geharnischte E-Mail an den Riehener Gemeindepräsidenten Hansjörg Wilde (parteilos) geschrieben. Der Präsident habe darauf mit einer Strafanzeige gegen ihn reagiert, wie Ott sagt. Ott spricht bei den Verursachern des Mehrverkehrs von Lörrachern, Baselbietern, Solothurnern, Aargauern, Zürichern und gar Tessinern, die jetzt wegen der gesperrten Baselstrasse durch den Grenzacherweg fahren würden. Ott bemängelt, dass die signalisierte Umleitung nicht funktioniere und die Polizei keine Kontrollen – ausser Geschwindigkeitskontrollen – durchführen würde.



Starkes Verkehrsaufkommen in der Quartierstrasse. Der Grenzacherweg in Richtung Basel – am Montag kurz nach 4 Uhr nachmittags. Foto Martin Regenass

Bei der Signalisation eingangs des Grenzacherwegs beim Bahnübergang, wo der Eisenbahnweg die Bettingerstrasse kreuzt und als Grenzacherweg weiterläuft, sollte sämtlicher Durchgangsverkehr eigentlich vom Grenzacherweg weggeführt werden. Die temporäre Signalisation sollte den Verkehr die Bettingerstrasse hinauf in Richtung Ausserberg lenken. Nach dem Wenkenpark sollten die Autolenker nach rechts über die Rudolf-Wackernagel-Strasse und den Kohlstieg hinunter in Richtung Basel fahren. Theoretisch würde der Grenzacherweg somit in einem grossen Bogen umfahren. In der Praxis funktioniert dies allerdings nicht. Denn wie ein Augenschein vor Ort zeigt, missachten die Autofahrer ein Rechtsabbiegeverbot in den Gren-

zacherweg. Ebenso wenig beachten Autofahrer, die vom Eisenbahnweg geradeaus in den Grenzacherweg einfahren, das orange Umleitungsschild in Richtung Basel. Vielmehr nehmen sie den kürzeren Weg durch den Grenzacherweg, was in der Quartierstrasse für Mehrverkehr und bei den Bewohnern für Ärger sorgt.

Fachstellen sehen Problematik

Dieses rücksichtslose Verhalten der Autofahrer wollen die Behörden nun offenbar korrigieren. Dem Durchgangsverkehr durch den Grenzacherweg soll ein Riegel vorgeschoben werden. Ott hat von der Gemeinde Riehen ein Schreiben erhalten. Darin steht, dass verschiedenste Fachstellen und Personen an der «Problematik»

arbeiteten. Ebenso räumt die Gemeinde darin ein, dass die temporäre Signalisation mit dem Rechtsabbiegeverbot und dem Umleitungsschild «juristische Mängel» aufweise.

Auf Anfrage präzisiert Ivo Berweger, Abteilungsleiter Bau, Mobilität und Umwelt bei der Gemeinde Riehen: «Es besteht bei der Signalisation eine Ungleichbehandlung der aus verschiedenen Richtungen kommenden Automobilisten. Die Signalisation funktioniert deshalb rechtlich gesehen nicht.»

Polizei bestreitet Mängel

So dürften Automobilisten aus der Bettingerstrasse kommend, nach dem Bahnübergang nicht rechts in den Grenzacherweg einbiegen. Dort steht das Signal Rechtsabbiegeverbot. Ausgenommen sind Zubringer, also Anwohner und Besucher sowie Lieferanten. Jene allerdings, die geradeaus vom Eisenbahnweg in den Grenzacherweg fahren, würden nicht daran gehindert, durch diese Quartierstrasse zu fahren. Berweger: «Die Überprüfung der Signalisation aufgrund einer Einsprache hat zu Tage gebracht, dass bei einer Zubringerdienstregelung eine solche Ungleichbehandlung nicht zulässig ist.»

Verantwortlich für die Signalisation auf den Strassen im Kanton Basel-Stadt ist das Bau- und Verkehrsdepartement sowie die Kantonspolizei. Polizeisprecher Martin Schütz dementiert «juristische Mängel» bei der Signalisation. «Die Signalisation ist rechtlich zulässig. Aber die empfundene Ungleichbehandlung könnte zu einer Verschärfung der Signalisation führen.» Mit anderen Worten: Der Gemeinderat Riehen könnte ein Fahrverbot durch den Grenzacherweg beschliessen. Ausgenommen würden dann nur Zubringer wie die Anwohner oder Lieferanten. Dominik Lehmann: «Das würde uns freuen.»

Spitalküche setzt auf Mikrowellengerichte

Mit dem neuen Verpflegungskonzept können Patienten essen, wann immer sie Hunger haben

Von Christian Fink

Basel. «Die Qualität unseres Essens ist gut. Unsere Herausforderung aber ist es, in die Zukunft zu denken. Das heisst, wir müssen unserem Kerngeschäft besser zudienen.» Dies sagte Manfred Roth, Leiter Hotellerie und Gastronomie am Universitätsspital Basel (USB), an der gestrigen Medienorientierung, in der ein neues Konzept für die Patientengastronomie vorgestellt wurde.

Dieses besteht im Wesentlichen aus zwei Teilen: Einerseits werden die Abläufe dezentralisiert; andererseits wird es mit der MicroPast-Methode inskünftig möglich sein, die kulinarischen Wünsche der Patientinnen und Patienten kurz vor der Mahlzeiteinnahme zu erfragen und dann auch zu erfüllen. Bisher mussten Patienten bereits am Vortag bekannt geben, was sie am nächsten Tag zu essen gedenken. Gekocht wurde dann am gleichen Tag, wobei das Essen dann bis zu eineinhalb Stunden warm gehalten werden musste.

Bedürfnisgerechte Küche

Mit dem neuen Verpflegungskonzept, das mit der dringlichen Sanierung der Grossküche einhergeht, wird zwar immer noch in der zentralen Küche gekocht. Die Menüs werden dann aber pasteurisiert, mit Schutzgas luftdicht in kleinen Schalen verpackt, gekühlt, aber nicht tiefgekühlt, und gelagert. Dies nicht zentral, sondern in einer der 22 Station-Offices, wo die Menüs bei Bedarf mit der Mikrowelle nur noch gewärmt und dann auf einem normalen Teller und, mit einer Cloche warm gehalten, serviert werden. In den Station-Offices wird künftighin auch das Geschirr gewaschen, was lange Transportwege vermeidet.

Das neue Konzept rückt nicht nur viel näher an die rund 680 Patienten im USB. Es lässt sich auch viel flexibler umsetzen. Feste Essenszeiten sind nicht mehr zwingend. Und es können auch bei späten Verlegungen auf das Zimmer



Nur noch aufwärmen. Schon bald wird das Essen für die Patienten nicht mehr zentral zubereitet. Foto Christian Jaeggi

noch warme Mahlzeiten bestellt werden, sofern medizinisch nichts dagegen spricht. Damit könne, so Roth, den Bedürfnissen von Patientinnen und Patienten in hohem Masse entsprochen werden.

Geschmack bleibt erhalten

Das neue Verpflegungskonzept wurde bereits erfolgreich getestet: Die Rückmeldungen der Patienten seien sehr positiv gewesen. Bisher wurden die Speisen, da sie, aus der grossen Küche kommend, viel länger warm gehalten werden mussten, mit schwerem, wärmedämmendem Geschirr gereicht. «Ein

Tablett wog da schnell einmal sechs Kilogramm, was die Arbeit des Personals ziemlich erschwerte», so Roth.

Mit der MicroPast-Methode können die Speisen vier Wochen aufbewahrt werden. Ziel ist es jedoch, die einzelnen Menüs, von denen es 23 gibt, jeweils in «zehn bis 14 Tagen zu gebrauchen». Das Verfahren hat den Vorteil, dass die Nährstoffe und Vitamine nicht verloren gehen. Der Geschmack, die Struktur und die Qualität der frisch zubereiteten Produkte blieben erhalten. Verschiedene Tests hätten ergeben, dass Nährstoffe und Vitamine sowie die Textur der Nahrungsmittel, also die Farbe und

Festigkeit, um einiges besser erhalten werden als beim bisherigen Produktionsverfahren. Roth: «Das Essen ist so besser, als wenn es längere Zeit warm gehalten werden muss.»

Das Unispital ist das erste Spital in der Schweiz, das dieses Verfahren in der Patientengastronomie einsetzt. Die Umsetzung des Konzepts soll bis Sommer 2018 vollzogen sein. Hierfür werden 26 Millionen Franken investiert. Aufgrund der Änderungen wird es zu keinen Entlassungen kommen; einzelne Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden jedoch den Änderungen entsprechend anders eingesetzt.