

# 200 Berufe zum Anfassen

Berufs- und Weiterbildungsmesse in der Messe Basel

Von Christian Horisberger

**Basel.** In der Rundhofhalle der Messe Basel dreht sich von heute bis Samstag alles um die Berufsbildung. Bei der siebten Auflage der Berufs- und Weiterbildungsmesse werden 100 Aussteller rund 200 Berufe und mehr als doppelt so viele Ausbildungen präsentieren. Bei den Ausstellern handelt es sich um Berufs- und Branchenverbände, Einzelunternehmen, Schulen, weiterbildende Schulen, Behörden und Berufsfachschulen sowie Weiterbildungsinstitute und Privat- und Sprachschulen.

Der veranstaltende Gewerbeverband Basel-Stadt hält am bewährten Konzept fest: An den interaktiven Ständen können die Interessierten Berufe praktisch erleben und mit Ausbildnern sowie Lernenden ins Gespräch kommen. So können die Informationen zum Beruf direkt und auf Augenhöhe vermittelt werden.

Angesprochen sind an der Berufsmesse nicht nur Jugendliche, die sich mit der Berufswahl auseinandersetzen, und deren Eltern, sondern auch Personen, die bereits eine Ausbildung absolviert haben. Die Besucherinnen und Besucher können an der Messe auch das breite Weiterbildungsangebot der Nordwestschweiz und darüber hinaus kennenlernen und testen – zum Nulltarif. Die Veranstalter erwarten insgesamt 30 000 Besucher.

## Profis checken Bewerbungen

Neben Informationen zu den Berufen an sich bietet sich Besuchern der Messe auch die Gelegenheit, zu analysieren, welcher Beruf auf sie zugeschnitten ist. An Computerstationen können Interessierte einen Fragebogen zu persönlichen Stärken und Interessen ausfüllen, die Berufswahlanalyse spuckt aufgrund dieser



**Informationen aus erster Hand.** Lernende demonstrieren an der Messe ihren Beruf und geben den Interessierten dazu Auskunft. Foto Gewerbeverband Basel-Stadt

Angaben aus, welche Berufsfelder am besten zu einem passen; zudem gibts Tipps, wo an der Messe man sich über diese Berufe informieren kann.

Beim Bewerbungskcheck können Jugendliche und Erwachsene ihre persönlichen Bewerbungsdossiers von Personalfachleuten beurteilen und sich Tipps für eine überzeugende Bewerbung geben lassen.

Beim Lehrstellen-Speed-Dating können sich Jugendliche und Vertreter von Lehrbetrieben kurz und heftig beschnuppern. Nach vier Minuten Kennenlernen und einer Pause von einer Minute gehts weiter zum nächsten Date.

Basler Berufs- und Weiterbildungsmesse, Rundhofhalle Messe Basel, Do, 10–18 Uhr, Fr, 10–18 Uhr, und Sa, 9–17 Uhr. [www.basler-berufsmesse.ch](http://www.basler-berufsmesse.ch)

## Besetzte Häuser wieder leer

Polizei räumt Liegenschaften an Elsässerstrasse 128–132

**Basel.** Die Kantonspolizei kontrollierte gestern Morgen drei besetzte Liegenschaften an der Elsässerstrasse, heisst es in einer Mitteilung des Justiz- und Sicherheitsdepartements. Zwei vermummte Personen zeigten sich auf einem Balkon, als die Polizei kurz vor sechs Uhr eintraf. Bei der Durchsichtung des Gebäudekomplexes «waren diese Personen nicht mehr anzutreffen». Die Liegenschaften, die abgebrochen werden sollen, waren seit Samstag besetzt. Der Besitzer hatte bei der Kantonspolizei einen Strafantrag gestellt. Während der Kontrolle wurde die Elsässerstrasse zwischen Voltpplatz und Hüningerstrasse für den Individualverkehr gesperrt.

«Heute um 6 Uhr wurde die Elsi mit einem Grossaufgebot der Polizei geräumt», heisst es in einer Mitteilung der anonymen Besetzer und Besetzerinnen. Die Polizei habe sich Zugang zum Innenhof verschafft und gelangte so in die Häuser. Es sei fragwürdig, von einer Kontrolle zu sprechen, da es sich um einen «Grosseinsatz» gehandelt habe. Es seien keine Besetzer festgenommen worden. Seit Samstag sei die Liegenschaft belebt worden, jetzt sei «der Leerstand der Elsi wieder hergestellt», steht in der Mail.

Für die Liegenschaften Elsässerstrasse 128 bis 132, die seit einiger Zeit leer stehen und deren Eingänge zugemauert sind, wurde im September ein Gesuch für den Abbruch und den Neubau eines Wohn- und Gewerbehauses eingereicht, das noch bis zum 26. Oktober beim Bau- und Gastgewerbeinspektorat aufliegt. Danach sind auf sechs Obergeschossen 20 Wohnungen geplant, im Erdgeschoss sollen drei Gewerberäume entstehen. Grundeigentümerin ist die Areion Management AG in Frenkendorf. Laut Firmenindex hat sie ihren Sitz jetzt in Ettingen und bezweckt das Halten, die Verwaltung und Entwicklung von Grundstücken. Die Baukosten werden mit zehn Millionen Franken angegeben. ur

## Big Data im Gesundheitswesen

Gesundheitsdaten für die Forschung sind erwünscht, aber heikel

Von Christian Fink

**Basel.** Machen Daten gesund? Sie selbst nicht. Die Erkenntnisse, die im Gesundheitswesen aus Daten gewonnen werden, allerdings schon. Wie also umgehen mit Daten, die in diesem Bereich besonders sensibel sind?

Um diese Fragen kreiste eine Veranstaltung der Handelskammer beider Basel aus der Reihe «Wirtschaft & Wissenschaft» im Kunstmuseum Basel.

Daten ermöglichen im medizinischen Bereich exaktere Analysen. Dies gilt für Spitäler, aber auch für die Pharmaindustrie. Letztere forscht aufgrund von Big Data an in ihrer Wirkung zielgerichteteren Medikamenten. Denn Krankheiten zeigen sich in ihren Ausprägungen höchst unterschiedlich. Sie erfordern individualisierte Therapien. Möglichst viele Gesundheitsdaten, die exaktere Analysen zulassen, sind deshalb heute ein unverzichtbarer Teil in der Forschung.

Spitäler sind dabei, möglichst viele Labor- und genetische Daten, aber auch Daten zum Konsumverhalten von Patienten zu sammeln, was nicht einfach ist. Für die Verwendung ihrer Daten müssen die Patienten ihre Zustimmung geben, auch wenn diese verschlüsselt werden. Die Bereitschaft von Patienten im Spital, persönliche Daten freizugeben, sei, so Christiane Pauli Magnus, Leiter Departement Klinische Forschung am Universitätsspital, recht gross. Zu diesen Bemühungen gesellen sich neue Wege der Digitalisierung, etwa elektronische Patientendossiers, die das Universitätsspital Basel seit Kurzem erstellt.

### Gesellschaftlicher Nutzen

Datenforschung in der Medizin sei nichts Neues, so Pauli Magnus in ihrem Inputreferat. Heute jedoch «befinden wir uns in einer zunehmend digitalisierten Welt, in der unterschiedliche Datenquellen genutzt werden können». Dies in verschiedensten Organisationen, die unterschiedliche Aspekte der Datennutzung bearbeiten.

Das Sammeln von Daten im Gesundheitswesen bedürfe sowohl technischer wie auch ethischer Strukturen. Damit verbunden ist viel Aufwand. Das kostet Geld. «Wir müssen jeden einzelnen Patienten, der das Spital durchläuft, mit dem Thema konfrontieren.» Dabei muss Vertrauen geschaffen werden.

Ob das Gesundheitswesen durch Big Data (noch) teurer wird – «darüber streiten sich die Gemüter», so die Forscherin. Es gebe Faktoren, die vorteilhaft wirken. Andere seien kostensteigernd. Der Nutzen für eine verbesserte Gesundheitsversorgung sei jedoch «enorm». So werden die Leute etwa älter bei höherer Lebensqualität.

### Keine Sozialpflicht

«Wir sind heute am Anfang», sagte Stefan Foser, wissenschaftlicher Direktor für personalisiertes Gesundheitswesen bei Roche. Die technischen Möglichkeiten für eine Verbesserung im Gesundheitswesen sind vorhanden, so Foser. Wenn jedoch das Gespräch zwischen den Ärzten und Patienten nicht gut läuft, «dann können wir als Industriepartner nichts machen». Das Vertrauen der Patienten sei entscheidend. «Wir versuchen mit verschiedensten Methoden der Statistik und der Analyse das Verständnis der Patienten zu verbessern» – dies nicht nur auf der Forschungsebene, sondern auch auf der Ebene alltäglicher Behandlungen.

Auch Beat Rudin, der Datenschutzbeauftragte des Kantons Basel-Stadt, betonte, wie wichtig das Vertrauen von Patienten, aber auch von Gesunden in den Umgang mit Gesundheitsdaten ist. Die gelegentlich zu hörende Meinung, dass es eine Sozialpflichtigkeit für Gesundheitsdaten brauche, lehnt er ab. Dies würde das Denken in unserer Gesellschaft verändern, das auf Selbstbestimmung aufbaut. Würde ein Wechsel der bestehenden Praxis angestrebt, so riskiere man in der direkten Demokratie «einen Rückschlag, der uns viel mehr wehtut als die Mühe um Einwilligung bei den Leuten.»

## «Der Immobilienkuchen ist süss – und mastig»

Rege Diskussion übers Planen und Bauen in Basel

Von Christian Platz

**Basel.** Grossandrang am Dienstagabend im Grossratsaal: Das Basler Bauforum hatte zur Podiumsdiskussion geladen. Unter dem Titel «Stadt für alle!?» wurde über den Nutzungsdruck diskutiert, der auf den Städten lastet und immer wieder zu politischen Konflikten führt. In Basel sowieso, bei einer Stadtfläche von gerade einmal 37 Quadratkilometern und einer entsprechend hohen Einwohnerdichte.

Die Frage um die Nutzung des Stadtraums stösst bei den Mitgliedern des Bauforums, die zu grossen Teilen aus der Bau- und Immobilienbranche stammen, auf reges Interesse. Nachdem Oliver Scheidegger, Präsident des Bauforums, die Anwesenden begrüsst hatte, brachte Markus Mettler, CEO des Zürcher Bau- und Immobilienkonzerns Halter AG, mit seinem Impulsreferat den thematischen Ball ins Rollen.

### «Kleinster gemeinsamer Nenner»

«Der Immobilienkuchen», beginnt Mettler, «ist sehr süss, manchmal auch ein bisschen mastig.» Dann berichtet er – kurz und provokativ – über die Hindernisse, denen Bauprojekte auf ihrem langen Weg zwischen Planung und Richtfest begegnen. Dabei erwähnt er soziokulturelle, rechtliche, politische Hürden, die es zu überwinden gelte, wenn man planen und bauen will. Er kritisiert die unzähligen Vorschriften, Regulierungen, Einsprachen, auf die man sich einlassen müsse. Er spricht den Umweltschutz, Denkmalschutz, Lärmschutz, die unzähligen Gutachten an, die im Vorfeld nötig sind, nimmt Bezug auf die Anwohner, die ihre Ansprüche geltend machen, die Verzögerungen und Kompromisse, die daraus erwachsen.

Seine These lautet, am Ende würden vor allem Projekte realisiert, die durch Kompromisse abgegriffen sind: «Realisiert wird der kleinste gemeinsame Nenner.» Zudem windet er der urbanen Dichte ein Kränzchen: «Alle guten Städte haben eine immense Dichte.»

### Schlüsselwort «Flexibilität»

Anschliessend steigen unter Leitung von Dieter Kohler, Leiter der Basler Redaktion von SRF, drei weitere Persönlichkeiten in die Diskussion ein: Regierungsrat Christoph Brutschin, die Basler Architektin Barbara Buser und Martin Dätwyler, Direktor der Handelskammer beider Basel. Buser erwähnt, sie finde den Denkmalschutz eine gute Sache: «Er bewahrt unsere Geschichte und unsere Kultur. Ich bin sehr froh, dass gewisse Projekte – gerade auch in den 1970er-Jahren – nicht zustande gekommen sind. Denken Sie an den Marktplatz, wie der heute aussehen würde, wenn Coop hier damals sein riesiges Warenhaus hätte bauen dürfen.»

Buser ist für eine intensive Auseinandersetzung mit jenen, die ein Areal bewohnen. Dätwyler stützt die Aussagen des Impulsreferats: «Die Einflussnahme der Behörden und des Denkmalschutzes muss zu einem vernünftigen Mass zurückfinden.» Brutschin erklärt die komplexe Situation, in der sich die Politik in diesen Fragen befindet: «Manchmal ist es besser, Kompromisse zu machen, als dass am Ende einfach nichts dasteht. Aber natürlich sollten Verwaltung und Regierung eine Situation schaffen, die Flexibilität ermöglicht.» Und Flexibilität bleibt dann das Schlüsselwort der Diskussion, mit dem alle im Saal etwas anfangen können. Flexibilität für jene, die planen und bauen wollen.

## Einkehren

### CO<sub>2</sub>-bereinigt auswärts speisen

Von Christian Fink

Gelockt, wieder mal im «Fass» zu speisen, hat die Ankündigung der Gastgeber, nach zehn Jahren ein neues Konzept zu fahren: «Radikal saisonal und total regional!» Zwar kochte die «Fass»-Crew schon bisher saisonal und regional. Neu ist der gänzliche Verzicht auf Zutaten, die ausserhalb des hiesigen Terroirs gedeihen – abgesehen vom Café.

Die Karte ist klein, das gefällt. Der Entschaid fällt schnell auf drei Gänge des vierteiligen Menüs (60.–/70.– Franken). Meine Partnerin bestellt Blattsalat (12.–), als Hauptgang Frikadellen mit Chutney, Ofenkartoffeln und Gemüse (25.–). Dazu kredenzen wir einen feinen Gutedel aus Efringen-Kirchen (7.50/dl). Zunächst jedoch der Gruss aus der Küche: Frittierte Kartoffelschalen, die als Chips daherkommen. Gute Idee, schmackhaft.

Die Menü-Vorspeise präsentierte sich sehr überschaubar mit Lachsforelle auf einer Kürbisscheibe, dazu Traubenmayonnaise, Haselnüsse und Lakritzenkraut. Keine Geschmacks-explosion, doch das Gericht mundete.

In die Präsentation des Salattellers mit drei Karottenscheibchen und etwas Radieschen-Hack floss leider nur wenig Herzblut. Teils quer über die Stotzen geschnitten, kam der Salat bei meinem Gegenüber schlecht an – wie auch der hierfür eingeforderte Gegenwert.

Der Hauptgang mit Lammgigot, Ratatouille, Bratkartoffeln und Harissa war ansprechend, wobei die Geschmacksnerven Letzteres nicht wahrnahmen. Ein No-Go ist es, die Gigot-Scheibe zu schnetzeln. Das konnte nur dazu dienen, die Wenigkeit des vielleicht 100 Gramm leichten Fleischstücks im Mix mit dem Gemüse zu verschleiern.

Die beiden Frikadellen, die auf der anderen Seite serviert wurden, wären etwas fluffiger noch deutlich besser angekommen. Die Kartoffelbeilagen waren knusprig gebraten, leider, wie



**Neues Konzept.** Das «Goldene Fass» in der Hammerstrasse. Foto Christian Fink

eigentlich alle gereichten Speisen, unterwürzt, ja fade. Geschmacklich interessant präsentierte sich das Dessert, das wir teilten: Lorbeerglace, geschmorter Apfel, Mostcrème und Apfelstreusel.

Eine saisonal-lokale Küche dürfen Gäste in Gastrobetrieben mit Anspruch erwarten. Hinter der radikalen Ausrichtung steckt ein politisches Statement: «Aufgepasst: Wir kochen hier stark CO<sub>2</sub>-reduziert.» Klar, kann man machen – auf Kosten raffinierter Würzung und geschmacklicher Vielfalt. Damit gar nichts zu tun hat die Portionengrösse, welche die Preisgestaltung doch etwas strapaziert.

**Restaurant zum Goldenen Fass,** Hammerstrasse 108, Basel. Tel. 061 6933400. Geöffnet Di–Sa ab 18.30 Uhr. [www.goldenes-fass.ch](http://www.goldenes-fass.ch)