

Frage des Tages

Erhält Birsfelden mit den aktuellen Plänen ein würdiges Dorfzentrum?

Gegner des Projekts beklagten sich an der Gemeindeversammlung über zu wenig Grünflächen. (Seite 21) www.baz.ch

Das Ergebnis der Frage von gestern:

Sind Nationalräte unter 25 Jahren zu unerfahren?



Replik: Zur Grossrats-Debatte über die Sicherheit der Basler Juden

Rechtsstaat sichert Schutz von Minderheiten

Von Danielle Kaufmann und Tanja Soland

Der Grosse Rat hat am 5. Dezember 2018 ein wichtiges Zeichen zugunsten der jüdischen Bevölkerung gesetzt. Als erster Kanton der Schweiz gibt Basel-Stadt in Zukunft jährlich rund 800'000 Franken für die Sicherheit der jüdischen Institutionen aus. Acht zusätzliche Sicherheitsassistentinnen und -assistenten werden bei der Polizei beschäftigt, die ergänzend zur regulären Polizeiarbeit speziell für diese Aufgabe eingesetzt werden.

Vertreterinnen und Vertreter der LDP und SVP haben die sonst einhellige Debatte über die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen für die jüdische Bevölkerung für ihre eigene Profilierung missbraucht.

Vertreter der LDP und SVP missbrauchten die Debatte für ihre eigene Profilierung.

Entgegen den Tatsachen haben sie sich als einzige Unterstützende dargestellt, die etwas für die jüdische Sicherheit unternehmen hätten.

Joël Hoffmann ist auf diesen Zug aufgesprungen. Er hat in seinem Kommentar vom 8. 12. 2018 insbesondere gegen die SP ausgeholt und ihr unterstellt, sie wolle die in der Verfassung garantierten Rechte den Jüdinnen und Juden in Basel nicht diskussionslos gewähren. Damit blendet er nicht nur die Vorgeschichte aus, sondern gibt diese nicht korrekt wieder.



Schutz nie infrage gestellt. Die SP wehrt sich gegen Vorwürfe, es fehle ihr an Verständnis für die Sorgen der jüdischen Bevölkerung in Basel. Foto Keystone

Das Budgetpostulat der LDP forderte die Übernahme der privaten Sicherheitskosten der Israelitischen Gemeinde Basel durch den Kanton. Der Regierungsrat wies auf das Gewaltmonopol des Staates hin, welches durch die Finanzierung einer privaten Organisation untergraben würde. Das Budgetpostulat der SVP forderte eine generelle Aufstockung der Polizei zur Terrorismusbekämpfung. Damit wäre die Notsituation einer Minderheit ausgenutzt worden für eine unnötige Aufrüstung. Beide Vorstösse wurden vom Grossen Rat parteiübergreifend klar abgelehnt.

Hingegen hat der Grosse Rat entgegen dem Regierungsrat die Meinung

vertreten, dass zur Beurteilung der Bedrohungslage auf die jüdischen Gemeinden nicht nur die Einschätzung der Polizei gelten könne. Auch das subjektive Empfinden der jüdischen Bevölkerung und die Lage in anderen Ländern Europas müssten berücksichtigt werden. Die Regierung versprach, Hand zu bieten für Lösungen, um die hohen Sicherheitskosten der jüdischen Institutionen zu decken.

Als Folge reichte die Justiz-, Sicherheits- und Sportkommission des Grossen Rates einstimmig einen Vorstoss für eine gesetzliche Grundlage zur finanziellen Unterstützung der jüdischen Gemeinden ein. Damit war es gelungen, einen staatsrechtlich korrek-

ten Lösungsansatz zu finden, welcher die Sorgen der jüdischen Bevölkerung wirklich ernst nimmt, der aber auf eine Profilierung einzelner Parteien verzichtete. Schliesslich geht es um ein Thema, welches aus Sicht der SP nicht für politische Ränkespiele missbraucht werden darf.

Der anfängliche Antrag hätte das Gewaltmonopol des Staates infrage gestellt.

Der verfassungsmässige Schutz der Bevölkerung und damit auch der Jüdinnen und Juden in Basel-Stadt war nie infrage gestellt und nicht Gegenstand der Debatte. Es ist und bleibt die Aufgabe der Polizei, den Schutz der Bevölkerung sicherzustellen. Niemand hat dies je bezweifelt.

Die heutige Lösung erforderte vorgängig viele Gespräche zwischen den verschiedenen Behörden und den jüdischen Gemeinden, aber auch zwischen zahlreichen Mitgliedern des Grossen Rates und den jüdischen Gemeinden. Der anfängliche Antrag der LDP hätte das Gewaltmonopol des Staates infrage gestellt. Dem konnte die SP nicht zustimmen.

Zudem war zu Beginn völlig unklar, welche Unterstützung die jüdischen Gemeinden wirklich benötigten. Der Prozess zur Lösungsfindung, welcher ein Jahr dauerte (nicht Jahre, wie Joël Hoffmann schreibt), war notwendig und eines demokratischen Staates absolut würdig. Im Endeffekt konnte nicht nur für die Israelitische

Gemeinde Basel eine Lösung bezüglich der hohen Sicherheitskosten gefunden, sondern für alle jüdischen Gemeinden eine Verbesserung herbeigeführt werden. Zudem wurde der Grosse Rat für die Anliegen der jüdischen Bevölkerung und ihre Ängste sensibilisiert. Der Umweg über die Ablehnung und den manchmal langwierig wirkenden demokratischen Prozess hat also effektive Verbesserungen für alle Jüdinnen und Juden in Basel-Stadt gebracht.

Die Anteilnahme an den Sorgen und dem Schicksal der jüdischen Bevölkerung ist auch vonseiten der SP gross. Der Partei zu unterstellen, es fehle ihr an Verständnis, ist schlicht falsch.



Danielle Kaufmann.

Tanja Soland.

Es gilt aber bei jedem politischen Geschäft, den Rechtsstaat im Auge zu behalten. Der Rechtsstaat ist für den Schutz von Minderheiten zentral und die SP setzt sich gegen dessen Ausweitung ein. Dieses Engagement eignet sich zwar weniger, um sich kurzfristig politisch zu profilieren, aber es ist für den Fortbestand und den Schutz von Minderheiten absolut wesentlich.

Danielle Kaufmann und Tanja Soland sitzen für die SP Basel-Stadt im Grossen Rat.

Unispital: Saltimbocca so zäh wie Leder

Spitalküche mit Startschwierigkeiten bei Umstellung auf Mikrowellen-Food

Von Melina Schneider

Basel. Als sich Joseph Frossard im eintönigen Spitalalltag nur noch auf gutes Essen freute, wurde der 75-Jährige enttäuscht. Das Personal hat ihm eine unaufgelöste Päckchensuppe und verkochte Spaghetti serviert – da verging ihm der Appetit. Frossard musste sich seit 2013 zwölf Operationen unterziehen. Vom Behandeln einer Lungenentzündung über Operationen an den Blutbahnen hat er schon einige Spitalaufenthalte hinter sich. Bis zur Änderung des Küchenkonzepts im Sommer habe er im Unispital Basel (USB) immer gut gegessen. Bei seinem letzten Aufenthalt sei das Essen aber nicht mehr zufriedenstellend gewesen, beschwert sich Frossard.

Die Spitalküche hat von frisch gekochten Speisen auf Mikrowellen-Food umgestellt. Das USB hat sich als erstes Spital der Schweiz für die Micro-

Past-Methode entschieden. Dabei werden Gerichte vorgekocht, pasteurisiert, mit Schutzgas luftdicht verschlossen und gekühlt gelagert. Später können die Portionen dann jederzeit in der Mikrowelle auf den Bettenstationen aufgewärmt werden. «Die Methode garantiert eine hohe Qualität der Mahlzeiten», sagt Manfred Roth, Leiter der Hotellerie und Gastronomie im USB. Das Essen sei während einer kürzeren Zeit der Hitze ausgesetzt und die Nährstoffe und Vitamine blieben viel besser erhalten als früher, sagt Roth.

Fixe Menükarte mit 23 Gerichten

Bei seinem letzten Spitalaufenthalt im Oktober 2018 hat Frossard zum ersten Mal Gerichte aus der neuen Spitalküche gekostet. «Die Spaghetti Carbonara, die immerhin geschmacklich noch etwas hergegeben haben, waren beim dritten Mal verkocht und wurden als pampige Masse serviert», sagt Frossard.

Und tatsächlich: Beim Probieren der Spaghetti zeigte sich, dass sie eindeutig nicht al dente waren. Geschmacklich hätte das Ganze noch etwas Pfeffer vertragen können.

Wo die Patienten früher noch zwischen drei bis vier Mittags- und Abendmenüs auswählen konnten, variieren die Mahlzeiten nun kaum mehr. Heute ist eine fixe Speisekarte, bestehend aus 23 Menüs, vorhanden. «Um allen Geschmäckern gerecht zu werden, wird die Speisekarte gemäss den Rückmeldungen der Patienten regelmässig angepasst», sagt Roth. Frossard zeigt

«Die Spaghetti waren verkocht und wurden als pampige Masse serviert.»

Joseph Frossard, Patient

sich aber gar nicht zufrieden, immerhin zahle er als Privatversicherter täglich einen Betrag im höheren dreistelligen Bereich. «Das Essen ist fad und oft



Vorgekocht und aufgewärmt. Die Gerichte werden nach genauen Angaben in der Mikrowelle aufbereitet – nur gut schmecken tun sie nicht. Foto Melina Schneider

schmeckt das Menü gleich. Immer wieder finde ich Mängel vor», sagt Frossard. Für die Umstellung in der Spitalküche von der herkömmlichen Methode auf «Dampfgerichte», wie das neue Konzept vom Personal laut Frossard bezeichnet werde, gebe es mehrere Gründe, sagt Roth. Einerseits sei die Sanierung der Grossküche angestanden. Andererseits hätten die Patienten heutzutage immer höhere Ansprüche an die Verpflegung.

Weniger Abfall

Auch hätten sich die Behandlungsprozesse im Spital stark verändert, sagt der Leiter der Hotellerie und Gastronomie. Diesbezüglich sei man mit dem neuen Konzept flexibler unterwegs. Die Lebensmittel müssten nicht wie früher, weggeworfen werden, weil der Patient gerade nicht auf dem Zimmer war. Den Lebensmittelabfall habe man massiv verringern können, sagt Roth.

Zudem müssten sich die Patienten nicht bereits am Vortag entscheiden was sie am nächsten Tag essen wollen. Frossard hingegen würde lieber vor-

zeitig aussuchen, was er essen will, wenn das Essen dafür gut schmecken würde. Die Suppen, die früher noch selbst gekocht wurden, habe man, gemäss Roth, durch Instantpulver ersetzt, da sie oft hätten weggeworfen werden müssen. «Diese neuen Pulver wurden extra für das Unispital in einer hervorragenden Qualität konzipiert», sagt Roth. Für Frossard ist einzig die Tomatensuppe noch einigermaßen geniessbar. Beim wiederholten Konsumieren traf er aber am Tellergrund auf eine zentimeterdicke Schicht unaufgelösten Pulvers.

Das Spital-Personal hat Frossard von der Schweins-Saltimbocca gleich selber abgeraten, da sie hart wie Leder sei. Zudem würde Frossard Gerichte von früher, wie den Wurstsalat, vermissen. «Das Personal schimpft selber über das neue Essen», sagt Frossard. An das Dessert habe er sich gar nicht erst gewagt, es gebe nun verpackte Linzertörtchen statt frischem Früchsalat.

Nun ist der Früchsalat, den Frossard im Oktober noch vermisste, ist

mittlerweile wieder im Sortiment. Roth bestätigt, anfangs noch Schwierigkeiten mit der Umsetzung des neuen Konzepts gehabt zu haben. Man habe jedoch laufend Anpassungen an den Rezepturen vorgenommen, sei dies mehr Salz bei den Spaghetti oder eine andere Fischsorte. «Mittlerweile ist die Qualität aber sehr gut, die Produkte werden immer besser», behauptet Roth.

Falscher Zeitpunkt

Frossard sei wohl zu einem Zeitpunkt im Unispital gewesen, bei dem die neue Küche noch mit Startschwierigkeiten zu kämpfen hatte. Der 75-Jährige kann also hoffen, beim nächsten Griff zum Suppenlöffel im USB bessere Erfahrungen zu machen.

Womöglich kommt sein heiss geliebter Wurstsalat zurück ins Sortiment der Unispital-Küche und, wer weiss, vielleicht wird ihm gar die Saltimbocca einmal empfohlen.

ANZEIGE

APASSIONATA
Der magische Traum

23.3.+24.3.2019
BASEL ST. JAKOBSHALLE
23.3.: 15.00 + 20.00 Uhr / 24.3.: 13.00 Uhr

www.apassionata.show

ANZEIGE

bethesda
SPITAL

Klinik für Frauenmedizin

Gynäkologische Onkologie

kompetent und persönlich

Tel. 061 315 28 28 · www.bethesda-spital.ch