

# «Wir setzen auf den Premium-Bereich»

Charlotte und Andreas Kuster wollen «Jakob's Leckerly» erfolgreich in die Zukunft führen

Von Dominik Heitz

**Basel.** Tagsüber haben die Bäcker noch in der Backstube gestanden und Lächerli produziert. Jetzt am Abend herrscht hier Ruhe. Doch für den nächsten Tag ist bereits alles vorbereitet: Die Backbleche liegen parat, die riesige Schüssel der Teigmaschine ist mit Mehl und kandierten Früchten gefüllt. Und im kleinen Raum, direkt neben dem Ofen, wärmt die abstrahlende Hitze zwei Kupferkessel mit flüssigem Honig; er wird der Teigmischung kurz vor Start des Rührwerks beigemischt werden.

Zufrieden blicken Charlotte und Andreas Kuster in die Runde. Im Januar haben sie die Firma «Jakob's Basler Leckerly» an der St.-Johanns-Vorstadt 47 übernommen mit dem Willen, das traditionsreiche Unternehmen als fünfte Besitzerfamilie erfolgreich in die Zukunft zu führen.

«Es ist immer mein Wunsch gewesen, in einer grossen Firma zu lernen, wie man ein Unternehmen führt», sagt Andreas Kuster. Bei Swiss Re hat der 45-Jährige dafür mehrere Jahre auf diesem Gebiet gearbeitet. Doch dann so auf die Schnelle in Basel eine Firma finden und übernehmen zu können, war gar nicht so einfach, wie er sich das vorgestellt hatte. Zwei Jahre hat er gesucht. Es musste etwas «Passendes» sein; das hiess für ihn unter anderem: «Die Firma muss mindestens 20 Jahre alt und profitabel sein; sie hat Wachstumsmöglichkeiten zu bieten, und ich muss die Produkte verstehen und mögen können.»

## Meistens kam keine Antwort

Zwei Jahre lang schrieb Andreas Kuster Briefe an Firmen; meistens kam keine Antwort. Und mit einem Unternehmen, das winzige Metallstifte herstellt, konnten sich seine Frau und er wenig begeistern. Erst ein Telefon mit den Besitzern der Firma «Jakob's Basler Leckerly» führte zum Erfolg.

Abgesehen davon, dass Andreas Kuster jahrelang zusammen mit seinen Eltern und dann mit seinem Bruder um die Weihnachtszeit herum selber Lächerli hergestellt und sie in der Verwandtschaft verteilt hat, ist diese Firma genau das «Passende»: Sie ist weit mehr als 20 Jahre alt. Tatsächlich ist es die älteste noch heute existierende Biskuit-Manufaktur der Schweiz. Ihre Gründung an der Schneidergasse fällt ins Jahr 1753. 30 Jahre später kann Johann Jakob Steiger das Haus erstehen und erhält die Bewilligung, dort ein Kaffee-



**Frisch gebacken.** Charlotte und Andreas Kuster mit einem Blech Lächerli, die mit Schokolade überzogen sind. Foto Florian Bärtschiger

haus inklusive Lächerliproduktion zu betreiben. Eines seiner Lächerli-Rezepte ist bis heute unverändert. Die Firma bleibt bis zum Zweiten Weltkrieg eine bedeutende Lächerli-Manufaktur. Sogar der deutsche Reiseführer Baedeker empfiehlt in seiner Schweizer Ausgabe von 1844 die Basler Biskuit-Manufaktur.

1895 verkauft Lydia Braun-Schuhmacher, eine Erbin der Familie Steiger, das Unternehmen an Wilhelm Jakob-Kemmler – hier kommt der Firmenname «Jakob» ins Spiel. Als dessen Sohn Karl das Geschäft übernimmt, beauftragt dieser den Basler Maler und Grafiker Burkhard Mangold, ein neues

Erscheinungsbild zu schaffen. Mangold kreiert einen Holzschnitt, auf dem die Ansicht der St.-Johanns-Vorstadt mit dem Tor zu sehen ist. Das Bild bleibt, die Besitzer wechseln: Heinrich Spillmann und seine Erben übernehmen. Und dann folgen Hans Strobel und seine Partnerin Inge Kiefer, die nun die Firma in die Hände von Charlotte und Andreas Kuster gelegt hat.

## Geschenk eines Kunden

Mit Freude nimmt Andreas Kuster ein altes, dunkles Stück Holz mit eingritzter Zeichnung hervor: «Das ist der besagte Holzschnitt von Burkhard Man-

gold; ein Kunde hat es uns gebracht.» Und seine Frau zeigt mehrere, verschiedene Baselstab-Gutziausstecher: «Alte Objekte, die schon früher zur Backstube gehörten, und die wir auf Wunsch der Kunden gerne verwenden.»

Von der Backstube zurück im Büro, das gleich neben dem Verkaufsladen liegt, servieren Charlotte und Andreas Kuster auf einem Tablett Probiereri ihrer Produkte: das klassische Basler Lächerli mit kandierten Früchten; das Lächerli ohne kandierte Früchte, dafür mit viel Honig; das Lächerli mit einem Schoggi-Überzug – und ein Mandelgebäck.

Alle vier Gutzi sind von Hand gefertigt und auch von Hand verpackt in grossen und kleinen Schachteln sowie unterschiedlichen Büchsen. «Sämtliche Angestellten, zwei Bäcker und drei Verkäuferinnen respektive Abpackerinnen haben wir von unserer Vorgängerin übernehmen können; darüber sind wir sehr froh», sagt Charlotte Kuster.

Jetzt geht es darum, die Firma weiterzuentwickeln. Und Andreas Kuster hat da auch ein klares Ziel: «Wir wollen unsere Lächerli fest im Premium-Bereich positionieren; das wird unsere vordringliche Aufgabe sein.»

## Erste Lächerli-Rezepte ab dem 17. Jahrhundert

**Legende.** Lange Zeit herrschte die Meinung vor, dass das Basler Lächerli für die Mitglieder des Basler Konzils (1431–1448) kreiert wurde. Doch das stimmt nicht. Spätestens seit Albert Spychers 1991 erschienenem, aber längst vergriffenem Buch «Leckerli aus Basel – ein oberheinisches Lebkuchenebuch» ist diese Legende widerlegt. Zoll- und Kaufhausakten im Staatsarchiv Basel-Stadt besagen, dass wesentliche Zutaten für das Basler Lächerli im 15. Jahrhundert in Basel noch nicht auf dem Markt waren. Erste Lächerli-Rezepte tauchen im 17. Jahrhundert auf. In einem Dokument erschienen die Lächerli erstmals in einer Abrechnung der Gartnerzunft aus dem Jahr 1711, wo «3 Blatten Lächerlin» erwähnt werden. Der Lächerli-Rezepte gibt es viele. Unter anderem bestehen Lächerli aus Weizenmehl, Honig, Orangeat, Zitronat und Nüssen. Der flach ausgewalzte, gebackene und mit einer Zuckerglasur bepinselte Teig wird in rechteckige Stücke geschnitten. he1

## Sommersprossen



**Clowngesicht.** Hier sind zwei Larvenmacherinnen zu Hause. Foto Jean-Claude Graf

## Nummer 26

Feuerwerk abgebrannt. Die 1.-August-Sterne am Himmel sind erloschen. UND SCHON GEHT DER SOMMER WEITER.

Aber er lässt uns heute bereits zum ersten Mal an die Fasnacht denken. Nun gut. Die ganz «Aggrässene» fiebern schon nach dem Ändstrich bereits wieder dem nächsten Vier-Uhr-Schlag entgegen.

Das Comité hat sich bereits für d Blaggedde 2018 entschieden.

Und bei einigen Cliquen gehen jetzt die Sujet-Listen zur GV im September beim Cliquen-Obmaa ein.

Die Larvenmacher sind schon längst an den ersten Aufträgen. Sie grundieren Köpfe. Und schaffen neue Formen.

Wer nun an einem dieser Sommertage durch das wohl beliebteste Basler Fasnachtsgässli spaziert, dem blinzelt dort bei der Tür Nummer 5 ein kleines Larvengesicht entgegen. Zwei berühmte Larvenmacherinnen, Claudia und Doris, sind hier daheim. Und bereits wieder am Malen.

Nun unsere Mittwochsfrage: In welchem Gässli steckt das kleine Clown-Gesicht hinter der Scheibe?

Wir suchen den ersten Buchstaben. UND DAS IST EIN: ... -minu

## Nachrichten

### Frau am Bauhinweglein beim Wolf vergewaltigt

**Basel.** Zwei Männer sprachen am Sonntag um 2 Uhr eine Frau am Bauhinweglein an. Laut Staatsanwaltschaft ging sie von der Disco nach Hause. Als der eine davonrannte, vergewaltigte der andere die Frau. Sie wurde verletzt. Gesucht werden ein gepflegter rund 25-Jähriger und ein 30-Jähriger mit kleinem Bart und markanter Nase. Beide haben braune Hautfarbe und sprechen gebrochen Deutsch.

### Kieselsteine in falsches Fenster geworfen

**Weil am Rhein (D).** Die Bundespolizei kontrollierte am Dienstag um 4 Uhr folgenlos mehrere Personen beim Rheincenter in Weil am Rhein, die in zwei Autos mit Basler Kennzeichen unterwegs waren. Gemäss des Polizeipräsidenten Freiburg warfen sie Kieselsteine in die Wohnung einer Frau. Sie glaubten, sich damit Zutritt in eine Shisha-Bar verschaffen zu können.

## Glückwünsche

### Hochzeitsjubiläen

**Basel/Riehen.** Folgende Ehepaare feiern heute ihr Hochzeitsjubiläum: Die goldene Hochzeit begehen **Nada** und **Milosav Stankovic-Zivomovic**. Die diamantene Hochzeit feiern **Irmgard** und **Hans Gasser-Leitz**, **Hedwig** und **Georges Vuillien-Häuser** sowie **Jeannette** und **Willy Lüdin-Schatzmann**. Allen Jubilaren entbieten wir unsere besten Wünsche und gratulieren herzlich zu diesem wunderschönen Ereignis. gratulationen@baz.ch

# Denkmalpflege mag Teerstreifen vor dem Münster

Der Heimatschutz hingegen sieht beim Umbau der Münsterergasse das historische Stadtbild beeinträchtigt

Von Martin Regenass

**Basel.** Zu Kopfschütteln und zu Diskussionen Anlass geben immer wieder Entscheide der Kantonalen Denkmalpflege. So wollte kürzlich die Betreiberin eines Hotels an der Webergasse ein Fenster zu einer Tür umbauen, um einen Take-away betreiben zu können. Die Denkmalpflege begehrte allerdings gegen das Baugesuch auf, weil sie das Stadtbild beeinträchtigt sah. Unter dem Fenster hätte an dem Haus aus dem Mittelalter für den Bau der Türe ein Sockel eingerissen werden sollen. Die Denkmalpflege sah in diesem Sockel aber ein «charakteristisches» Gestaltungselement von «grossem historischem Wert».

Keinen «grossen historischen Wert» attestiert die Denkmalpflege hingegen den Pflasterungen in der Altstadt. Hier dürfen Strassen und Gassen, die früher vollumfänglich aus Wackensteinen bestanden, seit einigen Jahren durch einen in der Mitte verlaufenden Asphaltbelag zerrissen werden. Was am Spalenberg, in der Rittergasse oder in der Augustinerergasse bereits Realität ist, soll nun auch in den mittelalterlichen Gassen am Schlüssel- und Münsterberg eine Fortsetzung finden. Hier sanieren Bauarbeiter in den nächsten Monaten die Leitungen. Anschliessend wird auch der Oberflächenbelag neu und uneinheitlich gestaltet. Am Münsterberg, der von der Freien Strasse beim «New Yor-

ker» heute in einer Vollpflasterung auf das Münster hinaufläuft, sind ab August 2018 nur noch links und rechts je ein Drittel Pflastersteine geplant. In der Mitte hingegen soll ein Asphaltbelag liegen.

## Es allen recht machen

Nicht einbezogen für eine Stellungnahme bezüglich der künftigen Schneise im historischen Belag haben die Behörden den Heimatschutz Basel. Gemäss Informationen von Obmann Christof Wamister hätten die Verantwortlichen beim Bau- und Verkehrsdepartement zuerst schon mit einer geschliffenen Vollpflasterung geplant, analog wie sie auf dem Münsterplatz vorzufinden ist. «Als aber Innenstadterverbände und das Behindertenforum intervenierten, hat der zuständige Regierungsrat Hans-Peter Wessels entschieden, in der Mitte ein Asphaltband stehen zu lassen», sagt Wamister. Damit soll der Münster- und der Schlüsselberg für Rollstuhlfahrer besser befahrbar sein. Zudem sollen auch Passanten bei Nässe und Glätte eine bessere Tritt- und Rutschfestigkeit vorfinden.

An dieser asphaltierten Mittelspur findet der Heimatschutz Basel – im Gegensatz zur Denkmalpflege – keinen Gefallen. Die geplante Mischung aus Teer und Pflastersteinen stelle gegenüber dem heutigen Zustand aus ästhetischer Sicht eine «deutliche Ver-

schlechterung» dar. Wamister: «Die Asphaltspur inmitten eines Kopfsteinbelags ist keine überzeugende Lösung und wirkt als Fremdkörper.» Insbesondere beim Münsterberg, der nach einer Kurve den Blick auf die weltberühmte Münsterfassade und das Ensemble des Münsterplatzes freigebe, würde das Asphaltband störend wirken. «Es ist wie ein schwarzer Strich, der auf das Münster weist», sagt Wamister. Es ergebe sich ein unschöner Farb- und Materialunterschied. Der Kompromiss zeigt nach Wamister nur eines auf: «Hier wollte man es allen recht machen.» Das Gleiche gelte in weniger dramatischer Form auch für den Schlüsselberg, der nicht direkt auf das Münster ausgerichtet ist. Wamister fordert daher Wessels in einem Brief auf, den Entscheid rückgängig zu machen und auf das störende Asphaltband zu verzichten.

## Lastwagenspur falsch berechnet

Wessels will die Schneisen allerdings bauen. «Die von uns favorisierte Lösung ist nach einem umfassenden Abwägungsprozess verschiedener öffentlicher Interessen zustande gekommen», schreibt der SP-Magistrat in einem Brief. Wichtig sei die Berücksichtigung der Anliegen der Behinderten. Zudem habe die Kantonale Denkmalpflege keine Bedenken angemeldet. Sie sehe die Anliegen des Ortsbildschutzes nicht verletzt.

Warum die Denkmalpflege in der Webergasse beim Einreissen eines Sockels den Ortsbildschutz verletzt sieht, bei einer auffälligen Schwarzpflasterung historischer Altstadtgassen hingegen nicht: Thomas Lutz von der Denkmalpflege leitet die Fragen der BaZ intern an Tiefbauamt-Sprecher Daniel Hofer weiter. Lutz sagt aber: «Mir ist der Gang der Entscheidungsfindung nicht präsent.» Zumindest am Schlüsselberg aber dürften gemäss Lutz neben der Behindertengängigkeit auch die Auswirkungen schwerer Lastwagen für Lieferungen eine Rolle spielen. Die Camions könnten die im Gefälle verlegten Pflasterung aus Wackensteinen deformieren. Das mache den Teerstreifen umso notwendiger.

Was die Behörden in Zusammenhang mit dem Einbau des Teerstreifens in den Schlüsselberg allerdings nicht bedacht haben: Die Asphaltspur zwischen den beiden Wackensteinstreifen soll im oberen Teil eine Breite von 1,6 Metern und im unteren Teil eine Breite von 1,2 Metern aufweisen. Camions haben aber eine Spurbreite von circa 2,45 Metern. Damit werden die Lastwagen trotz Asphaltstreifen die Wackensteine mit ihrem Gewicht niederwalzen. Rechte von Behinderten verletzen die Wackensteine übrigens nicht. Sprecher Daniel Hofer: «Eine vollflächige Pflasterung würde sämtliche massgebenden Normen vollumfänglich einhalten.»