

Vorreiter sollen bleiben

Lehrerschaft warnt vor Abbau beim Musikunterricht

Von Michel Schultheiss

Basel. Der Bundesbeschluss zur Jugendmusikförderung wurde im vergangenen Herbst deutlich angenommen. In Basel-Stadt waren sogar über 80 Prozent der Abstimmenden für den Verfassungsartikel. In den Augen der Kantonalen Konferenz Schulmusik Basel-Stadt geht jedoch die Politik der beiden Basel in die umgekehrte Richtung: Unter dem Titel «Harmonisieren Basel-Stadt und Baselland die Musik weg?» organisierte sie daher am Mittwoch im Volkshaus eine Podiumsdiskussion.

In vielerlei Hinsicht sehen die Organisatoren die Stellung des Musikunterrichts im Lehrplan gefährdet. Zum einen wird befürchtet, dass auf der Primarstufe die in der Schweiz einmalige Zuständigkeit der Musikakademie für die Lehrpersonen auf die Volksschule übergeht. Anfang April wird der Grosse Rat darüber abstimmen. «Ich würde es bedauern, wenn die Qualität, die wir während Jahrzehnten aufgebaut haben, verschwinden würde», meinte dazu Stephan Schmidt, Direktor der Musikakademie Basel. Unter dem Motto «Never change a winning team» plädierte er dafür, das hohe Niveau der musikalischen Grundschulbildung zu erhalten.

Motivieren allein reicht nicht

Anderer Meinung war Benno Graber, Abteilungsleiter beim Baselbieter Amt für Volksschulen: «Was in der Freizeit in Sachen Musik gemacht wird, ist wichtiger. Lehrpersonen sollen in erster Linie dazu motivieren.» Schmidt widersprach. Motivieren allein reiche nicht, denn Musikunterricht mit Chorleitung sei ein Handwerk, das man nicht einfach auf die Freizeit abschieben könne. Auch Grossrätin Martina Bernasconi (GLP), Mitglied des ehemaligen Komitees für die Musik-Initiative, war dieser Ansicht: «Der Blockflötenunterricht bei Laien-InstruktorInnen war gut gemeint, doch frustrierend. Wenn ich nicht das Gymna-

sium besucht hätte, wäre ich nie mit der Musik in Berührung gekommen.»

Auch die Veränderungen auf Sekundarstufe wurden thematisiert. Mit der Umsetzung von Harnos werden Musik und Bildnerisches Gestalten gemäss der neuen Stundentafel in einen Pool von sechs Wahlfächern geworfen. Als obligatorische Wahlpflichtfächer stehen das neu kreierte Fach Mint (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft, Technik) und das sprachorientierte Lingua zur Verfügung. Je nach Zug werden Musik und Bildnerisches Gestalten abwählbar sein, was die Entscheidung für ein musikalisches Schwerpunktfach im Gymnasium erschweren dürfte. Ferner bedeutet die Reform das Ende der über 70 Orientierungsschulklassen mit erweitertem Musikunterricht (Emos).

«Es ist ein Skandal»

All das stiess auf heftige Kritik. Bernasconi sprach von einem klaren Abbau. Auch Stéphanie Cron, Vertreterin der Baselbieter Konferenz Schulmusik, fand klare Worte: «Die musischen Fächer sollten Bestandteil der Volksschulbildung sein; es ist ein Skandal, wenn man diese einfach abwählen kann.» Regina Kuratle, Projektleiterin Schulharmonisierung bei der Basler Erziehungsdirektion, verteidigte sich: «Ich muss mich an die politischen Entscheidungen halten – auch wenn es keine befriedigende Lösung für die Musik ist. Schweizweit ist der Zug abgefahren.»

Diese Worte konnten einige Zuhörer nicht stehen lassen. Ein Lehrer sprach von einem Scheitern von Harnos. Andere Anwesende ermunterten Kuratle, die noch vorhandenen Spielräume auszunutzen und gelobte Basler Vorreiterprojekte wie die Emos-Klassen nicht fallenzulassen. Und das Argument der politischen Notwendigkeit wollte eine weitere Zuhörerin nicht gelten lassen: «Wir haben doch auch über die Musik-Initiative abgestimmt. Weshalb wird dieser Volkswille nicht ausgeführt?»

Spitäler gegen Zentralisierung

Krebskranke sollen weiterhin freie Wahl haben

Basel. Laut Krankenversicherungsgesetz sind die Kantone für den Bereich der hoch spezialisierten Medizin verpflichtet, eine gesamtschweizerische Planung vorzunehmen. Eine Fachgruppe hat sich dem Thema Onkologie angenommen und will die Behandlung von zwölf Tumorarten, die als selten gelten, national in sieben Spitälern konzentrie-

ren. Die Vereinigung Nordwestschweizerischer Spitäler wehrt sich gegen dieses Ansinnen, weil der Vorschlag massiv in die medizinische Versorgung der Schweiz eingreife. Sie schlägt statt einer Zentralisierung eine «Koordination einer komplexen Handlungskette auf freiwilliger Basis» vor und macht sich stark für ein nationales Krebsinstitut. hei

ANZEIGE

Die Muba hat Biss

Die Gastronomie ist mit einer neuen Lounge aufgewertet worden

Von Denise Muchenberger

Basel. Wenn Martin Zschippang den Schwingbesen rührt, wird er genauestens beobachtet. Von neugierigen Muba-Besuchern, die einiges vom Fachmann lernen wollen. «Die offene Showküche ermöglicht einen Austausch mit den Leuten», erzählt der Chefkoch vom Restaurant zum Goldenen Sternen, der dieses Jahr zum ersten Mal in der neuen Kulinariklounge kocht. Drei weitere regionale Betriebe, das «Gifhüttli», der «Löwenzorn» und der Arlesheimer Gasthof zum Ochsen, verwöhnen die Besucher mit hausgemachten Spezialitäten.

«Jeder Betrieb bietet an der Muba ein typisches Gericht von der Speisekarte an», sagt Projektleiter Erik Haenelt. Am besten laufe das Cordon bleu vom «Gifhüttli», das gemeinsam mit Pommes frites und Gemüse serviert wird. Der «Ochsen» erntet Lob für seine Kalbsbrust, die während zwölf Stunden auf rund 75 Grad im Ofen saftig gegart wird. Beim «Goldenen Sternen» gibt es ein Wolfsbarschfilet an Safransauce und der «Löwenzorn» tischt einen Klassiker aus Grossmutter's Küche auf: Fleischvögel mit Kartoffelstock.

Von Frühlingsrollen zum Fondue

Hinzu kommt ein vegetarisches Waldpilzrisotto, das die Speiseangebote in der Kulinariklounge ergänzt. «Wir kochen mit frischen Zutaten und richten jeden einzelnen Teller sorgfältig an», sagt Erik Haenelt, der mit dem bisherigen Verlauf der Muba sehr zufrieden ist: «Mittags gehen jeweils bis zu 400 Teller raus.»

Auf das traditionelle Essensangebot in der Degustation müssen die Muba-Besucher aber nicht verzichten: Noch immer können sie sich durch



Mittags gehen rund 400 Essen raus. Chefkoch Martin Zschippang (r.) und sein Team richten jeden einzelnen Teller sorgfältig an. Fotos Aissa Tripodi

indische Lamm-Currys, chinesische Frühlingsrollen oder thailändische Nudeln schlemmen.

Vreni Hostettler setzt auf Schweizer Küche und kommt mir ihrem Fondue-Baizli schon seit 39 Jahren an die Muba: «Wir haben viele Stammkunden, die uns jedes Jahr besuchen, manche kommen sogar drei bis vier Mal.» Auch Jacques Latouche und seine Käse-Toasts sind an der Muba legendär: «Am besten laufen die mit Ananas und mit Speck», verrät er. Bei «Chez Hari» werden Zanderknusperli im Erdnussöl gebrutzelt, dazu gibt es Pommes frites und Weine vom Bielersee. Wer immer noch Platz im Magen hat, kann sich einmal quer durch den Hochschwarzwald essen: Die Gastregion lockt mit deftiger Kost wie



Das Auge isst mit. Die Kalbsbrust kommt sehr gut an.

Schupfnudeln, Maultaschen oder Hirschgulasch. Wer sich danach noch an ein grosses Stück Schwarzwälder Kirschtorte wagt, hat Mut. Und vermutlich einen robusten Magen.

Geheimtipp Italien

Zwar etwas versteckt, aber nicht weniger charmant präsentiert sich im ersten Stock der Halle 2 die «Piazza Italia». Zwischen Lederjackets, Armbanduhren und kitschigem PorzellanGeschirr werden allerlei italienische Spezialitäten angeboten: von Piadina über Antipasti bis hin zu Pizza, Parmigiano und frisch gebackenen Cantucci.

Wer diese Oase aufspürt, fühlt sich ganz schnell wie in Bella Italia. Auch weil der Pizzabäcker gerne mitrallert, wenn Laura Pausinis Klassiker aus den Boxen dröhnen. Die diesjährige Muba bietet also für jeden Geschmack etwas, so viel ist sicher. Wer die Messe hungrig verlässt, hat etwas falsch gemacht.

Muba-Tipp



Vom Ei zum Huhn

Basel. Muba-Besucher können am Stand der Nordwestschweizer Eierproduzenten miterleben, wie ein Küken aus dem Ei schlüpft. Im temperierten Brutkasten kämpfen sich täglich Hühnchen aus der Schale. Wenn die Küken trocken sind und selber laufen, geht es unter die Wärmelampe. Dort können sie sich vom anstrengenden Schlüpfprozess erholen und erste Körner picken (Halle 2.2). dm

SBB CFF FFS

Nächster Halt: Auto-Salon.
Freie Bahn für den BaZ-Extrazug
mit Abfahrt um 7.59 Uhr.

Ersparen Sie sich Stress und Stau, indem Sie vom 7. bis 17. März 2013 bequem in unserem Extrazug an den Auto-Salon fahren. Direkt im ICN ab Basel SBB. Reservieren Sie Ihren Platz im Extrazug gleich beim Kauf Ihres ermässigten RailAway-Kombis inklusive Eintritt, damit Sie Ihren Kopf frei für Ihr Traumauto haben. Die Platzreservierung gilt als Gutschein im Wert von 5 Franken, den Sie sich bei der SBB Minibar oder im SBB Restaurant anrechnen lassen können. Und zudem erhalten Sie mit der Reservierung die aktuelle Basler Zeitung gratis. Ermässigte RailAway-Kombis gibts am Bahnhof, an den Billettautomaten, online und beim Rail Service 0900 300 300 (CHF 1.19/Min. vom Schweizer Festnetz). sbb.ch/autosalon

