

# InstaBâle

Das Licht weist uns den Weg in dieser Jahreszeit, viele Häuser sind speziell erleuchtet, seien es private Liegen-schaften oder Geschäfte. Restaurants zum Beispiel, die in dieser Jahreszeit oft mit viel Fantasie geschmückt sind. Die Restaurateure wollen ihr Haus der Kundschaft in möglichst gutem Licht präsentieren. Und das ist wörtlich gemeint in diesen Tagen in der Vorweihnachtszeit. Unser Leser «andybjfelber» hat sich das Bottminger Schloss ausgesucht, an dem einige Hundert, ja tausend Lämpchen brennen. Uns gefällt, wir haben gewissermassen festliche Vorfriede auf das Essen. mv

Liebe Leserinnen und Leser. Schicken Sie uns Ihre Instagram-Bilder und werden Sie vom anonymen Knipser zum gesehenen Fotografen. Der Schritt ist ein einfacher:

1. Instagram-Bild machen
  2. Bild anklicken
  3. Auf «Bearbeiten» gehen
  4. Bildunterschrift: #bazinstabale
  5. «Fertig» anklicken
  6. Auf «Teilen» gehen
- Das wars. Die zugesandten Fotografien finden Sie unter: #bazinstabale. Besten Dank fürs Mitmachen.

Mit der Zusendung eines Bildes überlassen Sie uns das Recht der Publikation.



## Vor 7 Jahren

### Von Schrott und Bubenräumen

Vor einer Woche haben wir in dieser Rubrik ins St. Johann geblickt. Es ging um die Eröffnung des ersten Teilstücks der Nordtangente. Wir schauen heute erneut dorthin – und zurück: ins Jahr 2009. Damals, Mitte Dezember, landete im Hafen St. Johann das letzte Frachtschiff an, um entladen zu werden. Danach wurde das Gelände geräumt und «plattgemacht». Rund 400 000 Tonnen trauriger Bauschutt blieben am Ende der 102-jährigen Geschichte des Hafens übrig. Das Areal ging an die Novartis über, die dort ihren Campus erweiterte und der Stadt den erst kürzlich fertiggestellten Rheinuferweg bescherte.

Die BaZ stattete vor sieben Jahren dem Führer des riesigen blauen Entladekran bei einer seiner letzten Schichten einen Besuch an seinem Arbeitsplatz hoch über dem Rhein ab. «Ein Bubenraum» sei dieser Beruf, schrieb der Reporter. Maiskleber aus China wurde entladen, Zucker aus Thailand, zuvor Sonnenblumenkerne aus Brasilien. Wehmut schwang in der Reportage mit. Denn das mechanische Ungetüm mit Jahrgang 1963 werde bald Schrott sein – «es sei denn, jemand holt den Kran ab und stellt ihn in den Garten, um neue Bubenräume reifen zu lassen». Der Satz war visionär: Tatsächlich hat Novartis den Kran kürzlich der Stadt geschenkt, und diese will ihn als Denkmal («Reminiszenz an die Hafengewirtschaft») am Klybeckquai «remontieren».

Basel – die Stadt, in deren Gärten Bubenräume wahr werden. -en

# Würziges und Wärmendes

Die Drogerie zum «Chrüterhüsi» bietet allerlei für die kalten Dezembertage

Von Denise Muchenberger

**Basel.** Das Anzünden der Kerzen am Adventskranz, das gemeinsame Tee-trinken mit der Familie und der Duft nach frischgebackenen Weihnachtsgutzi – das verbindet Didier Rebetez mit der Weihnachtszeit. Umso schöner für ihn, dass er gemeinsam mit seiner Frau im zweiten Stock der Drogerie zum Chrüterhüsi ein kleines Paradies bieten kann, um ebendiese besinnliche Adventszeit zu verschönern.

Eine grosse Teeabteilung mit rund 80 hauseigenen Genussmischungen sind im Regal eingeordnet, es gibt einen Freundschaftstee, einen Seelenwärmer, einen Job-Power-Tee, einen mit dem Namen «Chnusperhüsi», einen Schlummertee für gemütliche Abende zu Hause und natürlich einen Weihnachtstee. «Tee trinken mit der Familie gehört zu meinen Lieblingsritualen. Wir nehmen uns Zeit dafür und decken schönes Teegeschirr auf», erzählt der Drogist. Dieses bietet das «Chrüterhüsi» ebenso wie allerlei Zubehör – darunter Tee-Eier, Kannen, Filter, Zangen und Dosen. Um den Teegenuss zu versüssen, stehen diverse Honigsorten und Kandiszucker im Angebot.

Eine warme Tasse Tee ist eine Möglichkeit, um das Gemüt in den kalten Monaten zu erwärmen, Kerzenlicht eine andere. «Bei unserem Kerzensortiment achten wir vermehrt auf Nachhal-

tigkeit», sagt Didier Rebetez. Deshalb bietet man neben den gängigen Kerzen mit Paraffin auch Bienenwachs-Kerzen, darunter handgeknete, die ein spezielles Muster haben und von einer Behindertenwerkstatt angefertigt werden. Gleich neben den Bienenwachs-sind Stearin-Wachs-Kerzen eingeordnet. «Dieser Wachs stammt aus rein pflanzlichen Quellen. Und wenn die Kerzen brennen, bildet sich eine spe-

zielle Kristallstruktur.» Was der 2. Stock weiter bietet: Zahlreiche Gewürze und Gewürzmischungen, die selber zusammengestellt in einem Geschenkörbli feurige Gemüter und Hobby-Köche erfreuen dürften.

#### Power auf gesunde Weise

Etwas kostspieliger sind die Wasser-Energetisierer, die gleich neben den Gewürzregalen präsentiert werden.

«Diese Systeme kosten schon auch mal um die 300 Franken», erklärt Rebetez. Vielen Kunden sei es aber wert, in die Vitalisierung ihres Wassers und somit in ihre Gesundheit zu investieren.

Und wenn die Seele in diesen Tagen doch einmal schwer sein sollte? «Dann finden wir im Erdgeschoss auf jeden Fall etwas Stimmungsaufhellendes» – auf natürlicher Basis versteht sich. Kapseln, Tropfen und auch Salben fertigt das «Chrüterhüsi» nach eigenen Hausrezepten an.

Die afrikanische Schwarzbohne enthält Glückshormon-ähnliche Inhaltsstoffe und könnte den eher düsteren Tagen etwas Sonnenschein verleihen. «Und kandierter Ingwer oder feine Dateln sind ebenfalls eine Möglichkeit, auf ganz gesunde Weise wieder etwas mehr Power zu erlangen.»

Power – das kann auch der Drogist im Moment gut gebrauchen. Der vorweihnächtliche Verkauf sei intensiv und eine hektische Zeit, «erst wenn wir am 24. Dezember um 16 Uhr schliessen, wirds richtig besinnlich für meine Frau und mich». Somit ist für ihn auch klar, was er sich von seinen Liebsten zu Weihnachten wünscht: Zeit. «Das ist das schönste Geschenk, das man mir machen kann.»

Chrüterhüsi, Gerbergasse 69, Basel. Mo–Fr 08.30–18.30 Uhr, Do –20 Uhr, Sa 9–18 Uhr. Am Sonntagsverkauf-Morgen ist das Geschäft offen. [www.chrueterhuesli.ch](http://www.chrueterhuesli.ch)



Alles für den Tee. Geschäftsinhaber und Teeliebhaber Didier Rebetez in seiner Drogerie Chrüterhüsi in der Gerbergasse. Foto Kostas Maros

## Restaurant-Rätsel



Was man nicht so gut sieht auf diesem Bild, ist der Weitblick. Oder besser gesagt, dass man von hier aus in die Weite blicken kann und auf einen Teil des unteren Baselbiets hinunter sieht. Von einem Felsen herab, einem ziemlich bekannten Aussichtspunkt unweit der Stadt. Klar, dass das Restaurant dort auf 753 Metern Höhe ein beliebtes Ausflugsziel ist. Das Lokal bietet sich geradezu an, um einen Wanderstopp einzulegen. «Öppis rächts uf em Täller» verspricht die Speisekarte. Und man kann in diesem Lokal auch Feste feiern.

Haben Sie es erraten? Schicken Sie die Lösung an: Basler Zeitung, Restaurant-Rätsel, Lokalredaktion, Postfach, 4002 Basel. Oder: [restaurant-raetsel@baz.ch](mailto:restaurant-raetsel@baz.ch). Der Gewinn: 150-Franken-Gutschein.

**Auflösung vom letzten Mal:** «Restaurant Vapiano, Basel». Gewonnen hat: **Jean-Claude Maeder, Basel** Wir wünschen guten Appetit.

## Beppo Barsch



**Panel 1:** Santa Claus: «Nein! Nein! Nein, Ursli! Wir sind gar nicht zufrieden mit dir!»  
 Man: «Zu Beginn waren deine Leistungen ja noch einigermaßen zufriedenstellend, aber dann hast du böse nachgelassen!»  
 Santa Claus: «Die Niederlage gegen die Young Boys: Absolut unverzeihlich! Und wegen dir über-wintert der FCB nun auch nicht europäisch!»  
 Man: «Aber du vielleicht schon bald. Allerdings am Nordkap! Hö hö hö!»

**Panel 2:** Man: «Also: Heute gegen St. Gallen erwarten wir einen Sieg! Einen hohen Sieg! Einen geilen Sieg!»  
 Santa Claus: «Und dass du's grad weisst: Lächerli gibt's keine! Nur harte, trockene Tüggel, Har har har!»

**Panel 3:** Man: «Und damit du dir das alles gut merken kannst, gib's die Rute!»  
 Santa Claus: «Und zwar die Fischerrute. Die ist aus Elasto-Carbon und Pitzt impall gewaltig!»

**Panel 4:** Man: «Und? Hat er's kapiert?»  
 Santa Claus: «Weiss nicht, aber sein Hintern sieht jetzt aus wie von Adidas: 3 Streifen!»  
 Man: «Sorry, Herr Heusler, aber wir müssen gleich weiter! In 15 Minuten ist Baschi Dürr gebucht!»

**Panel 5:** Man: «Geschäftsstelle FC Basel»