

Basel-Stadt

Grösser und zuverlässiger: Der ICE 4 rollt ein

Eröffnung Die neuen Züge der Deutschen Bahn bieten 20 Prozent mehr Sitzplätze. Gewartet werden sie in Basel.

Rolf Zenklusen

Der Zug hatte Verspätung. Erst nach einigen technischen Verzögerungen fuhr der topmoderne ICE 4 auf dem neuen Instandhaltungsgleis der Deutschen Bahn (DB) hinter dem Badischen Bahnhof ein. Es war nicht wie sonst üblich eine Person, die das Eröffnungsband durchtrennte. Diese Aufgabe übernahm der schnittige ICE-Zug bei seiner Einfahrt auf das Instandhaltungsgleis gleich selber. Der Eröffnungsakt wurde begleitet von lauter Rockmusik und einem kleinen Feuerwerk – und natürlich vom tosenden Applaus der Mitarbeitenden des ICE-Werks Basel.

An der Adresse Im Surinam 175 hat die DB insgesamt 13 Millionen Euro in das neue Instandhaltungsgleis für den ICE 4 investiert. So kann der neueste Fernverkehrszug der DB ab sofort auch in Basel gewartet und damit in der Schweiz eingesetzt werden. Ab dem Fahrplanwechsel vom 15. Dezember 2019 fährt der neue Zug von Hamburg über Basel und Zürich nach Chur; ab Juni 2020 kommt die neueste ICE-Generation auch auf der Strecke Berlin–Basel–Bern–Interlaken zum Einsatz.

Weniger Verspätungen

Mit dem neuen Zug bietet die DB auf den genannten Strecken 20 Prozent mehr Sitzplätze an. In einem ICE 4 haben 825 Passagiere Platz. Es gibt auch mehr Raum für das Gepäck; neu dür-



Der ICE 4 wurde beim Badischen Bahnhof von Mitarbeitenden des Werks begrüsst. Foto: Nicole Pont

fen auch Velos mitgenommen werden. Zudem verfügen die Züge vom Typ ICE 4 über eine tageszeitabhängige Beleuchtung mit 152 möglichen Lichtakzenten. Davon werden natürlich auch Passagiere profitieren, die mit DB-Zügen ab Basel in die Schweiz fahren.

Der Sprecher der Deutschen Bahn, Michael Greschniok, erklärte der «Basler Zeitung», mit der Einführung vom ICE 4 sollten auch die Verspätungen der Züge aus Deutschland zurückgehen: «Die ICE 4 bringen somit nicht nur mehr Komfort, sondern auch mehr Zuverlässigkeit.»

Alle ICE 4, die in der Schweiz herumfahren, werden in Basel gewartet. «Die Millioneninvestitionen machen das Werk Basel im Sinne einer starken Schiene fit für die Zukunft, gerade im Hinblick auf die voranschreitende Modernisierung der DB-Fernverkehrsflotte», erklärte Jürgen

Lange, Beauftragter der DB-Konzernleitung für die deutschen Strecken auf dem Schweizer Gebiet, gestern bei der Eröffnung. Lange wies auf die Besonderheiten der Wartung und Instandhaltung von DB-Zügen auf Schweizer Boden in Basel hin: «Das schweizerische und das

«Die Millioneninvestitionen machen das Werk Basel im Sinne einer starken Schiene fit für die Zukunft.»

Jürgen Lange
Beauftragter der DB-Konzernleitung für die deutschen Strecken auf dem Schweizer Gebiet.

deutsche Regelwerk werden gleichzeitig angewandt.»

Für die Eröffnungsfeier war Matthias Gramer, Leiter Bereitstellung und Instandhaltung der DB Fernverkehr AG, aus Frankfurt angereist. «10 Prozent der Störungen und Schäden an den DB-Fernverkehrszügen werden in Basel beseitigt», erklärte Gramer. Wie wichtig das Werk Basel für die DB sei, habe sich gezeigt, als in die Rheintalbahn im August 2017 bei Rastatt unterbrochen und Basel deshalb wochenlang abgehängt war.

Im ICE-Werk Basel arbeiten 155 Mitarbeitende im Zweischichtbetrieb. Täglich werden sechs ICE-Züge und zwei Intercity-Züge gewartet. Für die nächsten Monate sind am Badischen Bahnhof weitere Investitionen in eine neue Lagerhalle und in Abstellgleise für ICE geplant.

Einkehren

Die typische Basler Beiz



Das Restaurant Gifhüttli in der Basler Altstadt ist bekannt für seine Cordon-bleu-Variationen. Foto: Nicole Pont

Über hundert Jahre ist es her, seit der Wirt des Gasthauses «Zum Ritter St. Georg», Innocenz Weiss, als Erster in der Stadt auch Bier ausschenkte. Ursprünglich gab es in den traditionellen Basler Lokalen nur Wein. In der damaligen Zeitung «Basler Nachrichten» erschien ein Artikel, in dem das Bier, das man nicht direkt beim Brauer trinkt, als Gift bezeichnet wird. Daraufhin änderte der selbstbewusste Wirt den Namen seiner Beiz in «Gifhüttli». Ein Jahrhundert später zählt die Bier- und Weinstube an der Schneidergasse 11 zu den beliebtesten Lokalen der Stadt. Als wir nach dem fulminanten

FCB-Sieg gegen Bern im 14er-Trämli Richtung Altstadt fahren, knurren die Bäuche wie wild. Voller Vorfreude steigen wir beim Marktplatz aus. Durch die Stadthausgasse, wo der rote Handschuh der Ganterie Friedlin immer noch die Fassaden zierte, biegen wir in die Schneidergasse ein, in der das altherwürdige Gifhüttli steht.

Vor der Beiz herrscht in diesen Tagen eine sehr angenehme Atmosphäre. Der Aussenbereich ist weihnachtlich geschmückt und lädt zum Verbleib ein. Innen fällt einem sofort der grünliche Kachelofen auf, der von den Tischen und Stühlen

umringt wird. Die hölzernen Wände und Decken erinnern an einen Bau aus dem letzten Jahrhundert. An einigen Stellen sind Trinksprüche aus früheren Zeiten eingraviert: «Die Stube kalt, das Bier zu warm, das ist ein Wirt, dass Gott erbarm.»

Sogleich zeigt uns ein aufgestellter Kellner unseren Tisch und bringt die Speisekarte. Die Gerichte werden ausser auf Deutsch auch auf Baseldytsch angeboten. Die gutbürgerliche Küche bietet einen Mix aus kulinarischen und saisonalen Spezialitäten an. Dazu zählt das Cordon bleu, das für viele Basler die Nummer eins der

Stadt ist. Auch wir wollen uns nicht lumpen lassen. Doch zuerst lassen wir uns einen gemischten Salat mit italienischer Sauce (12.50 Fr.) munden. Die Stimmung im vollen Gifhüttli ist hervorragend. Man kann gar nicht anders, als mit einem Bier über das Leben zu philosophieren. Zum Cordon bleu gibt es «Pomfryt» (6 Fr.).

Zur Hauptspeise geniessen wir ausserdem ein Glas Rotwein aus der Flasche Primitivo Merlot Tarantino (7 Fr.). Unsere anfängliche Begeisterung wird nicht enttäuscht. Das Cordon bleu classique, «gfüllt mit Vorderschunne und Kääs», (34 Fr.) schmeckt ausserordentlich gut. Normalerweise folgt nach dem Hauptgang noch ein Dessert, aber wir schaffen nur noch einen Espresso. Auch diesen bringt die – hier ausdrücklich hervorzuhebende – nette und humorvolle Bedienung sofort. Schliesslich begeben wir uns auf den Heimweg und sprechen an diesem Sonntagabend, anstatt über einen geschichtsträchtigen FCB-Erfolg, über die typische Basler Beiz im Herzen der Stadt.

Benjamin Wirth

Restaurant Gifhüttli, Basel.
Öffnungszeiten:
Täglich von 9.30 – 23.00 Uhr,
Warme Küche von 11.30 – 22.00 Uhr
www.gifhuettli.ch

Ausschenken

Der Wein der Schweizergarde

Während der Adventszeit sind speziell festliche Weine immer sehr willkommen. So etwa der offizielle Wein der Schweizergarde in Rom – der Brunello Ugolforte 2014 der Kellerei San Giorgio. Das Weingut hat seine Ursprünge im 18. Jahrhundert und gehört seit 2016 der Colle-Massari-Gruppe der Familie Bertarelli, zu der auch die toskanischen Güter Castello Colle Massari, Grattamacco und Poggio di Sotto zählen. Interessant am Ugolforte ist, dass man ihn sowohl mit dem Abbild eines Schweizergardisten auf dem Etikett erwerben kann wie auch ohne (56 Fr.). Der komplexe Wein duftet sehr einladend nach Walderdbeeren, Leder, Zedernholz und getrockneten Mandarinschalen. Im Gaumen präsentiert er sich finessenreich und elegant.



gen sowie eine dezente Trüffelnote. Die Tannine sind fein und delikate und bilden eine bemerkenswerte und straffe Struktur. Sehr vielschichtig und spannend. Je länger man an diesem eleganten Klassiker riecht, desto mehr spricht er zu einem, beziehungsweise desto spannender wird er. Kulinarisch ein perfekter Begleiter für kräftige Fleischgerichte, Lasagne und Wild. Der Name Ugolforte geht übrigens auf einen berühmten Banditen zurück, der im 12. Jahrhundert die Bewohner von Montalcino gegen die Besetzer aus Siena anführte und also viel älter ist als die Geschichte der Schweizergarde, die offiziell am 22. Januar 1506 begann.

Chandra Kurt

www.ullrich.ch
Tenuta San Giorgio Brunello di Montalcino Ugolforte 2014
56 Fr.

Auch hier Noten von Zedernholz, Backpflaumen und saftigen Fei-