

Im Käfig – und im Ghetto

Witz, Ironie und Persiflage auf höchster Stufe – im Pfyfferli ist all das zu erleben

Von Dominik Heitz

Basel. Das Bild ist hübsch: Glückliche in Einigkeit umschlungen lächeln sich der Basler Basilisk und der chinesische Drache über der kleinen Bühne des Fauteuil an. Wer umwirbt hier wen? Man weiss es nicht so recht. Jedenfalls beeinflusst das Chinesische das diesjährige Pfyfferli in besonderer Masse und bildet dramaturgisch so etwas wie eine Klammer in dieser wie immer revuestarken Vorfasnachtsveranstaltung im Kellertheater am Spalenberg.

Wobei gesagt sein muss: Dieser rote respektive gelbe Faden ist vor allem Dekor, während die textlichen Bezüge zu China, das Gekicher und die Lipselei eher auf Klischees fussen. Die Stärke des Pfyfferli unter der Regie von Stefanie Verkerk und Martin Schurr liegt jedenfalls auch in diesem Jahr in erster Linie in der ideenreichen wie überraschenden Umsetzung baslerischer Themen. Und dass dies auch gelingt, ist dem Schauspielerteam mit Salomé Jantz, Caroline Rasser, Myriam Wittlin, David Bröckelmann und Roland Herrmann zu verdanken.

Alain Nr. 7

Einen ersten Höhepunkt darf das Publikum im Wohnzimmer von Frau Huubesagg-Labhardt, grossartig gespielt von Caroline Rasser, erleben. Ja, sie ist wieder da – frisch frisiert und überdreht sitzt sie vor dem Cheminée, sinniert über die Salonfähigkeit von Mohrenköpfen, Schwarzwurzeln, Negroni-Salami und Negro-Rhygass und bastelt dabei gerade vernügt an der Urne ihres Hundes Alain Nr. 7, der halb tot im Champagnerkühler steckt. Die Neureiche kann einfach nicht verstehen, dass Menschen aus dem schönen Australien den weiten Weg ins raue Baselbiet unter die Füsse nehmen, um hier die Welt per Exit zu verlassen. Nun gut, wenigstens liessen sich gute Werbeslogans setzen – «Nonem Bsuech in Langebrugg chunnsch denn in dr Chischte zrugge» oder «Stärke in Höllsche isch am töllsche».

Von dieser Glamourwelt geht es schnurstracks in den goldenen Käfig der aussterbenden Daig-Vögel mit ihren zynisch-spitzen Schnäbeln. Mit der Bitte um den Rückkauf der *Basler Zeitung* aus den Fängen von Christoph Blocher respektive Tamedia bringt hier



Ein Käfig voller Vögel. Alle lesen sie die BaZ, aber keiner aus dem Daig will sie zurückkaufen. Foto Mimmo Muscio

eine einfache Krähe das gefiederte Quartett Vischer, Koechlin, Sarasin und Christ in Verlegenheit. Aber vergeblich: Der Vischer-Pfau winkt als Erster ab und meint, er müsse schon die Messe retten. Und auch jeder andere hat eine fadenscheinige Entschuldigung parat.

Einmal mehr stellt das Pfyfferli die Fähigkeit unter Beweis, mit Witz, Ironie und Persiflage Gewöhnliches ins Ungewöhnliche, Langweiliges ins Hinter-sinnige und Bekanntes ins Absurde zu drehen. Das gelingt bei den eingeschworenen wie gebrochenen Fussball-Fans ebenso wie bei den heimlifeissen Comité-Mitgliedern oder beim biedereren Ehepaar, das über den nutzlosen Inhalt einer Schublade plötzlich ins verrückte Fantasieren kommt. Das zeigt sich aber auch im Vortrag über mögliche und unmögliche Cliquennamen, in der – wiewohl zu lang geratenen – Nummer zum Thema Digitalisierung in der

Bankenwelt oder im Sketch über den Diät- und Wellnesswahn. Aber zweifellos der Höhepunkt des Abends ist das Seminar zum Thema «Hilfe, mein Mann macht Fasnacht». Wie hier zur traurigen Melodie von Elvis Presleys «In the Ghetto» die Welt der Cliques und Guggemusiken als lebenszerstörender Kosmos besungen wird, ist grandios.

Musikalisch stark

Weniger grandios sind hingegen überraschender- und bedauerlicher-weise die beiden an der Premiere aufgetretenen Schnitzelbänke Heiri und Spitzbueb. Ihre Pointen kommen eher grob und derb daher. Einer der besten Verse war jener über politische Korrektheit; er ist vom Spitzbueb:

Nüm Näger, Jugo, nüm Polacke, nüm Tschingg und Schlitzaug und Kanake – au Sauschwob isch e Laadehieter. Was knapp no goht, isch Baselbieter.

Im musikalischen Bereich kann nur gelobt werden. Die Pfeifergruppe Barfiessler beweist beim Pfeifermarsch «50er» ein kraftvoll-synchrones Spiel, während die Tambouren der Chriesbuebe den Marsch «LagoMio» perfekt und dynamisch aufs Fell legen. Und alles andere als hinten stehen der Percussionist Corentin Marillier und der Pianist Daniel Wittlin, die mit ihrer Professionalität begeistern.

Nicht zuletzt sei auch das Lied «Räagebooge» genannt, das die Pfyfferli-Truppe – choreografisch in Anlehnung an «Singing in the Rain» – auf die Bühne bringt. Mit seinem herzerwärmenden Text könnte das Chanson durchaus zu einem fasnächtlichen Gassenhauer avancieren.

Pfyfferli: bis 10. März im Theater Fauteuil; Di bis Fr jeweils 20 Uhr, Sa 18 und 21 Uhr, So 16 und 19 Uhr. www.fauteuil.ch

Moratorium für E-Voting-Projekt

SVP beantragt Standesinitiative

Basel. Der Bundesrat hat an seiner Sitzung vom 19. Dezember 2018 eine Vorlage zum E-Voting in die Vernehmlassung geschickt. Er will dieses zu einer ordentlichen Möglichkeit der Stimmabgabe entwickeln. Die Pläne des Bundesrats stossen aber nicht nur auf Anklage. So wollen etwa der Basler SVP-Grossrat Andreas Ungricht und seine SVP-Fraktionskollegen das Projekt des Bundesrats stoppen. Oder zumindest auf Eis legen, bis Klarheit über Sicherheit und Kosten herrscht. Sie beauftragen den Basler Regierungsrat deshalb, eine Standesinitiative bei der Bundesversammlung einzureichen.

Fast täglich gingen aus aller Welt Nachrichten über Sicherheitslücken in IT-Systemen und erfolgreiche Hacker-attacken ein, wie etwa in der ersten Januarwoche 2019 in Deutschland, schreiben die Initianten in ihrem Antrag. Während sich rein wirtschaftlicher Schaden versichern lasse, sei der Schaden für die direkte Demokratie – der Verlust des Vertrauens in die Korrektheit des ermittelten Abstimmungs- und Wahlergebnisses – über Jahre praktisch irreparabel.

Aus unerklärlichen Gründen sei die Bundeskanzlei vor wenigen Monaten von der Devise «Sicherheit vor Geschwindigkeit!» abgerückt, kritisiert die SVP. ale

Leckerei für die Fasnacht

Morgestraich-Lägerli



Neu kreiert. Das Bild auf der Schachtel zeigt die Raben von Hans Geisen am Morgestraich. Foto Dominik Heitz

Basel. Neben der Mehlsuppe gibt es an der Fasnacht dieses Jahr eine weitere Basler Spezialität: die Morgestraich-Lägerli. Die Idee dafür stammt von Rolf Meyer. Er fand heraus, dass es diese noch nicht gibt. Das Lägerli-Huus erklärte sich dann bereit, die Süßigkeiten zu produzieren, möchte sie aber nicht selber verkaufen. Meyer fand mit Gregor Muntwiler von der Galerie Eulenspiegel schliesslich einen begeisterten Abnehmer.

Die Morgestraich-Lägerli sind seit vorgangenen Freitag in der Galerie Eulenspiegel im Gerbergässlein erhältlich. Eine Schachtel à 100 Gramm kostet 15 Franken. Bisher wurden 500 Schachteln hergestellt, wie Muntwiler sagt. Je nach Nachfrage könnten aber noch mehr produziert werden. ale

Nachrichten

BVB verschieben Haltestellen-Test

Basel. Der angekündigte Praxis-Versuch für Einfach- statt Doppelhaltestellen in Basel (BaZ vom 9. Januar) ist vertagt. Schneefall habe das dazu nötige Markieren der Haltestellen verhindert, teilte das Basler Amt für Mobilität am Samstag mit. Der Versuch werde verschoben. Der einmonatige Betriebstest war an drei von insgesamt fünf Doppelhaltestellen auf dem Tramnetz der BVB vorgesehen. SDA

4,5-Millionen-Kredit für islamisches Zentrum

Binningen. Das umstrittene islamische Zentrum an der Baslerstrasse 9 in Binningen soll 5,8 Millionen Franken kosten. Laut einem Bericht der NZZ vom Samstag stammen knapp 4,5 Millionen Franken aus einem Kredit, den eine regionale Bank dem «Verband der islamischen Kulturzentren» gewährt hat. 1,3 Millionen Franken stammen laut der NZZ aus Eigenmitteln. mfu

Vom Skeptiker zum Fan

Spitzenkoch Peter Moser gehört seit 18 Jahren zum Team des Gourmet-Theaters Palazzo Colombino

Von Denise Muchenberger

Basel. Eigentlich hatte Peter Moser schon genug um die Ohren, als ausgerechnet in der strengen Adventszeit ein neuer Auftrag hereinkam: Er sollte als erfahrener Caterer und Spitzenkoch im «Les Quatres Saisons» ein neues Gourmet-Theater beliefern: Das Palazzo Colombino. «Ich reagierte skeptisch: Braucht es das und wer wird da kommen? Trotzdem nahm ich die Herausforderung gerne an», erzählt er mit einem Blick zurück auf die Anfänge im 2001.

Heute, rund 18 Jahre später, ist er noch immer mit dabei und muss zugeben, dass ihn der Erfolg des Palazzo erst überraschte und heute vor allem erfreut. «Für mich gehören die Tage auf der Rosentalanlage zu den Highlights des Jahres.» Der Sternekoch ist mit dem Palazzo mitgewachsen, hat gesehen, wie es sich weiterentwickelte und wie die Gästebedürfnisse sich wandelten. «Anfangs haben wir noch vor Ort in einer kleinen Küche gekocht. Dann war aber der Ansturm so gross, dass wir umorganisieren mussten.» Heute bereitet die Brigade im Hotel Europe an der Clarastrasse alles vor und richtet die Teller in einem Container vor Ort an.

Suppen, Rind, Fisch, Schoggi

Ein Vier-Gang-Menü zu kreieren, das regionale, hochwertige Zutaten enthält, aber auch das Bedürfnis nach Leichtigkeit und Raffinesse stillt, ist nicht immer einfach. «Die Leute sind heute besser informiert, ernähren sich



«Regelrechte Euphorie». Peter Moser kocht im Palazzo Colombino auf der Rosentalanlage mit Begeisterung Vier-Gang-Menüs. Foto Florian Bärtschiger

vegan oder vertragen kein Gluten oder Milchprodukte. Wir müssen Alternativen bieten, was aber ebenfalls eine Frage der Organisation ist», sagt Moser.

Selbst ein Kinder-Menü steht heute im Angebot, dazu ein vegetarisches Menü und Alternativen bei Allergien. Alles auf Vorbestellung versteht sich. «Spontan zu improvisieren ist für uns schwierig, zumal wir keine richtige Küche haben, sondern alles in einem Container anrichten. Vier Köche sind

vor Ort, um die bis zu 200 Essen pro Abend vorzubereiten. Das Timing muss stimmen, damit wir die Show nicht verzögern.»

Wenn sich Peter Moser ans Austüfeln eines Menüs macht, muss er einiges bedenken. «Im Container ist es sehr warm, deshalb verzichten wir auf Salat. Der würde bei diesen Temperaturen schnell zusammenfallen.» Suppen hingegen eignen sich sehr gut: Dieses Jahr steht eine Kokosnuss-Suppe mit

Panang-Curry als Vorspeise auf der Menükarte, gefolgt von einer Pasta und einem Kalbsfilet am Stück mit Limone zum Hauptgang.

Über die Jahre hat sich abgezeichnet, was der Palazzo-Besucher wünscht: Etwas Fischiges als Vorspeise, Kalb oder Rind zum Hauptgang und ein süsser Abschluss mit Schoggi-Komponenten funktioniert immer. Zu experimentierfreudig sollte Peter Moser also nicht sein: «Ich erinnere mich noch gut an einen Jahrgang, als ich eine Ente zum Hauptgang servierte. Wir haben uns viel Mühe gegeben mit der Gewürzglasur, aber jeder zweite Gast wollte statt der Ente etwas anderes haben», meint er lachend.

Gelassenheit dank Erfahrung

Einmal hatte er sich ebenfalls in die Nesseln gesetzt, als er als Vorspeise einen Zander im Brickteig ankündigte: «Da kamen wir ins Schwitzen, weil es sehr aufwendig war. Solche Übungen lasse ich heute aus.» Die jahrelange Erfahrung hat ihm mehr Gelassenheit gegeben, ausserdem vertraut er seinen vier Palazzo-Köchen zu hundert Prozent. So wird dann auch die Vorfreude auf den Event von Jahr zu Jahr grösser: «Mittlerweile komme ich jedes Jahr in eine regelrechte Palazzo-Euphorie. Auch, weil ich mit meiner Frau jedes Jahr die Vorstellung besuche und die Stunden im Spiegelzelt sehr geniesse.»

Das Palazzo Colombino ist noch bis Sonntag auf der Rosentalanlage. Heute Abend (Montag) findet keine Vorstellung statt. www.palazzocolombino.ch