

Brötli-Bar für immer

Von einer Basler Institution, die Generationen und soziale Schichten verbindet

An 365 Tagen im Jahr sucht man sich hier seine Brötli aus, von neun Uhr früh bis Mitternacht. Zu den Gästen der Basler Bar, die im Namen das führt, wofür sie berühmt ist, gehören Teenager ebenso wie über 90-Jährige.

Daniela Kuhn

Hochbetrieb herrscht über Mittag, nach Büroschluss und bis spät in die Nacht. In der warmen Jahreszeit ist auch draussen Betrieb. An diesem Hochsommertag sind um zwei Uhr nachmittags sämtliche Boulevard-Tische besetzt. Zwei Kellner tragen Brötli, Salate und Bier auf. Drinnen ist nicht viel los, obwohl sich das eigentliche Spektakel in den vier mit Ulmenwurzelmaserholz ausgekleideten Wänden abspielt, an wenigen Tischen und Barhockern, mit auf- und abtretenden Akteuren.

Kontroverse um die Grösse

Hampe Gloor ist seit Jahrzehnten so ein Akteur. Seine Tatar-Brötchen hat der Lastwagenchauffeur eben verdrückt, gehacktes Ei, seinen zweiten Favorit, hat er heute vermisst. Vor der Vitrine steht ein asketisch aussehender Herr, er betrachtet die Auslage. «Luegsch dä a und tuesch abschätze: Was nimmt jetzt dä?»», sagt Hampe Gloor und gibt die Antwort gleich selber: «Sellerie!» Er lacht übers ganze Gesicht und nimmt einen Schluck Bier. Derweil fasst der Herr Teller, Serviette, Gabel und eines der scharfen Messer. Entschlossen klappt er ein Plexiglas-Fenster hoch und schiebt sich ein Roastbeef-Brötchen auf den Teller. «Villicht zum de Maage aarege», meint Hampe Gloor: «So ne Brötli rutscht immer no aabe.» Vor über drei Jahrzehnten traf sich Hampe Gloor hier mit Kollegen, um weiter «uf d Gass» zu ziehen. «Genial» sei das gewesen: «Man kannte einander, man kannte das Personal, und die Brötli waren grösser.»

Letzteres dürfte nostalgisch verklärt sein, zumindest wenn man Ruedi Lüthi glaubt, der das Lokal täglich mit 700 Gramm schweren Toastbroten beliefert. Wie schon sein Vater und dessen Vorgänger. In der Jubiläumsbroschüre zum 100-jährigen Bestehen der Brötli-Bar erklärt der «Lüthi Begg», sein Vater habe 1962 Backformen übernommen, «die schon seit Menschengedenken in Gebrauch waren». Die Grösse sei seither gleich geblieben. Er habe allerdings das Gefühl, die Beläge würden heute dicker aufgetragen. Reichhaltig sind sie: Die aufgetürmten Salate würden an andern Orten für zwei Scheiben reichen. 33 Sorten stehen zur Auswahl, davon sind 8 vegetarisch. Ein Brötli kostet 3 Franken 50, Lachs und Crevetten sind ein wenig teurer.

Selbstbedienung gehörte vom ersten Tag an zum Konzept. Ursprünglich sass die Gäste nicht wie heute neben den Brötchen, sondern direkt davor, was wohl oder übel zu Interaktionen führte. Das Angebot lag offen da, wie eine Fotografie aus den 1960er Jahren zeigt. Das bis ins letzte Detail stimmige Design wäre heute für manchen wieder eine Freude. Zu sehen ist davon aber nicht mehr viel. Im Rahmen der Renovation von 1999 wurde die Länge der Brötchen-Auslage gekappt. Immerhin sind einige Plätze an der Theke erhalten geblieben, von denen aus sich die vier Traiteurs beobachten lassen, wie sie die Brötli laufend frisch zubereiten. Eine Unterhaltung mit ihnen ist durch die hohe Vitrine leider nicht möglich.

Etwa mit Ananthamayil Kanesan, genannt Anand. Während seiner Früh-schicht steht er, abgesehen von einer kurzen Pause, von acht Uhr morgens bis fünf Uhr abends hinter der Theke. Wachsam überblickt er die Platten. Sobald jemand ein Brötchen aus der Vitrine nimmt, schiebt er die Reihe nach. Gleichzeitig belegt er Brotscheiben mit Ei, Mayonnaise, Tomate und Salamirädchen, türmt mit einer Gabel kunstvoll



Die Brötli-Bar in Basel lockt auch Kundschaft an, die um Fast Food üblicherweise einen Bogen macht.

BILDER CHRISTIAN BEUTLER / NZZ



Jeder bedient sich selbst: Auch das hat hier Tradition – und es soll so bleiben.



Seit Jahrzehnten werden die Brötli in derselben Grösse und Form hergestellt.

Sellerieberge auf und placiert elegant Sardelle um Sardelle. Auf das Kompliment für seine Arbeit sagt er strahlend: «Muss so sein!» Diesen September wird Anand 15 Jahre hier arbeiten. Auch sein Kollege Vadivel Sivaguru, genannt Willy, stammt aus Sri Lanka. Er ist seit 21 Jahren mit dabei. Und Punkt drei Uhr steht dann auch Anton Sokcevic hinter der Theke. Seine Spätschicht dauert bis Mitternacht. Nächstes Jahr wird er 30 Jahre hier tätig sein.

«Gesunde Schnellverpflegung hat einen Namen. Seit 1906.» Mit diesem Slogan verkauft sich das Lokal noch immer, auch wenn die Zeiten vorbei sein dürften, in denen Weissbrot, mit Mayonnaise angereicherte Salate und Bier als gesund galten. Und präziser wäre auch die Jahreszahl 1898. Damals nämlich eröffnete Anton Nesser am selben Ort ein Lokal mit ähnlichem Konzept. In der damaligen «National-Zeitung» annoncierte er «50 diverse Sorten belegte Brödchen, Champagner per Glas, prima Basler Aktien- und Münchner Löwenbräu, sowie sämtliche amerikanischen, englischen und holländischen Spirituosen». Die Zeitung ihrerseits lobte die «in Szene gesetzte, wirklich praktische Neuerung». Über die «am Buffet appetitlich angerichteten Brödchen» heisst es: «Eines mundet besser als das andere, schon der Billigkeit wegen.» In der Selbstbedienung enthalten waren damals auch die Getränke. Später wech-

selte das Lokal die Besitzer, seit 1906 gehört die Brötli-Bar zum Hotel Stadthof. Die Liegenschaft wurde zwei Jahre später abgerissen und neu errichtet.

Eigentlich erstaunlich, dass das Brötli-Konzept hierzulande kaum Nachahmer fand. Ein ähnliches Angebot, wenn auch stilvoller und in den Aufstrichen geheimnisvoller, gibt es in Wien. Francisek Trzesniewski eröffnete dort 1902 das nach ihm benannte Lokal, welches mittlerweile etliche Filialen in der österreichischen Hauptstadt umfasst und mit dem ebenso selbstironischen wie zweideutigen Slogan «Unaus-sprechlich gut» wirbt.

Kein «Totschlag» mit Sulz

Im Basler Etablissement ist «Zibele mit Thonmousse» das meistverkaufte Brötli. Bis in die frühen 1970er Jahre war es rund und kostete einen Franken. Regula Imboden war bereits damals Gast in der Brötli-Bar. Wie immer sitzt sie mit ihrem Mann am Fenster. Ein Ritual, das die beiden alle drei bis vier Wochen wiederholen: «Und wenn es dort keinen Platz hat, drehen wir noch eine Runde», sagt die gebürtige Zürcherin mit Baslerdialekt, ohne den es hier, wie sie sagt, nicht gehen würde. Das Brötli-Essen sei schon für ihre Kinder «eine Wonne» gewesen. In zwei- und dreistöckigen Schachteln habe man die Brötli auch mitnehmen können. Take-away ist auch

heute noch möglich. Aber mit Fast Food hat Regula Imboden sonst nichts am Hut. Das hier sei einfach etwas Spezielles: «Frisch und sauguet seit Jahrzehnten!» Das Ambiente in Basel gefällt ihr generell: «Hier ist nicht alles so gestylt wie in Zürich.»

Auf die Brötli-Bar treffen diese Worte besonders zu. Josef Schüpfer, Besitzer und Pächter seit 31 Jahren, hält mehr auf Tradition. Seine joviale Art mag im ersten Moment irritieren, dass er sich aber manchem Trend widersetzt, stimmt wieder versöhnlich. Anders als in den Restaurants der Grossverteiler sind seine Brötli nicht mit Sulz überzogen. «Mit Sulz werden sie totgeschlagen, schmecken alle gleich», lautet Schüpfers drastischer Kommentar. Hoch anzurechnen ist dem Chef auch, dass ein Besuch in der Brötli-Bar nicht mit akustischer Dauerberieselung einhergeht: «Die Musik machen die Leute. Wir sind ein Begegnungszentrum, in dem kommuniziert wird.» Nicht kommuniziert wird höchstens die Anzahl konsumierter Brötchen.

Heute werden laut Schüpfer nur noch fünf bis zehn Brötchen pro Tag unterschlagen, in vergangenen Zeiten waren es wesentlich mehr. Dennoch wird eisern am Prinzip der Selbstbedienung festgehalten. Zum Glück! Denn so lustvoll wie das Essen selber ist der Moment mit leerem Teller vor allen Köstlichkeiten. Dem Rauchverbot, in Basel heftig un-

stritten, hat sich die Brötli-Bar aber auch unterstellen müssen. Nathalie Tschieb, Chef de Service und seit zehn Jahren mit dabei, erinnert sich an sehr verräucherte Tage: «Der Raum ist wirklich zu klein. Und das sage ich als Raucherin!»

«Me secht ebbis»

«Der Herr dort drüben kommt oft», sagt Stefaniya Nikovazi, die seit 21 Jahren Getränke serviert und einkassiert. Alwin Gschwind sitzt auf dem hintersten Hocker am Fenster. «Das isch mi Egge», sagt der 91-Jährige. Seine wachen blauen Augen lächeln verschmitzt. In der Nähe wohnhaft, nimmt er den Weg hierher drei- bis viermal in der Woche unter die Füße. Immer gibt es ein Lachsbrötchen und eine Stange. Ab und zu isst er auch oben im Restaurant: «Dert nimm d Frau mit.» Während er aus Zeiten erzählt, in denen «Poschtpäggli» am Barfi noch mit Rosswagen befördert wurden, später dann der Autoverkehr an der Brötli-Bar vorbeibrauste, stellen sich vor den Boulevard-Tischen drei Saxofonisten mit weissen Mützen und Sonnenbrillen auf. «Ja», nickt Alwin Gschwind, «das ist «Strangers in the night.»

«Me secht e weenedi, was goht, do uf dr Strooss», hatte Hans Reich gemeint, der kurz vorher am Fenster sass. In die Brötli-Bar gehe man eben auch, «wills kurzwillig isch, wäge dämm, gäll! Me secht ebbis!»