

Im Untergrund ruht die Vergangenheit

Bahnhof SBB In der ehemaligen Personenunterführung scheint die Zeit stillgestanden: Viele Details erinnern an früher

VON HANS-MARTIN JERMANN

Tag für Tag frequentieren 120 000 Menschen den Basler Bahnhof SBB. Immer wieder ärgern sich Pendler über das Gedränge, das auf der Passerelle zu Stosszeiten herrscht. So berechtigt diese Klagen sein mögen: Noch vor acht Jahren herrschten am Bahnhof – punkto Passagieraufkommen der fünfgrösste der Schweiz – andere Verhältnisse. Bis im Sommer 2003 zwängten sich die Zugreisenden durch enge und dunkle Unterführungen Richtung Centralbahnplatz und ins Gundeldinger Quartier.

«Sowohl vom Personenaufkommen als auch von der Sicherheit wäre es wohl undenkbar, die Pendler heute noch durch diese Gänge zu schleusen», sagt Martin Hammel. Als Leiter von Railclean Nordwest-

«Es wäre undenkbar, die Pendler heute durch diese Gänge zu schleusen.»

Martin Hammel, Leiter Railclean

schweiz ist er Herr über das kleine unterirdische Reich unter dem Bahnhof, das die SBB heute in erster Linie für die interne Logistik und die Abfallentsorgung nutzen.

Wenige Änderungen an Architektur

Ein Augenschein in den Katakomben zeigt: Noch immer weisen viele Spuren in die Vergangenheit als Personenunterführung. Die in der Zwischenschicht verengten Aufgänge zu den Geleisen werden heute von Reinigungsfahrzeugen, Gabelstaplern und Gepäckelktrowagen befahren. Rote Schnellauftore sowie Piktogramme am Boden verhindern, dass sich Zugreisende in den Untergrund verirren. Dies kommt immer seltener, aber dennoch hin und wieder vor. Auch an diesem Morgen steuert eine junge Frau kurz auf die Unterführung zu, bevor ihr Martin Hammel den Weg zu den Rolltreppen Richtung Passerelle weist.



Nicht nur die blauen Schilder verraten, dass diese Gänge früher als Personenunterführung genutzt wurden. JUN

In der Unterführung fallen zunächst die Betonpfeiler auf, die früher den eiligen Pendler und heute den Staplerfahrer nerven. Wie eh und je weisen zudem die blauen SBB-Schilder zu den Geleisen. Weshalb wurden diese nicht abgenommen? «Sie stören ja nicht. Zudem sind sie eine Orientierungshilfe für die Mitarbeitenden, die noch nicht so lange bei uns sind.» Nichts mehr zu

sehen ist hingegen von der breiten Fussgängerrampe, die hinauf in die Schalterhalle führte. Sie wurde abgetragen. Heute befinden sich dort die öffentlichen Toiletten sowie die Gepäcklagerräume (siehe Infobox).

Abgesehen davon wurden an der Architektur der Unterführung kaum Änderungen vorgenommen. Dies gilt vor allem für den langen Gang, der früher den Centralbahnplatz mit

dem Gundeldinger Quartier verband. Auch hier stossen wir auf interessante Details: etwa die glatten Bodenplatten, auf denen die Schuhe klackten. Trotz solcher Fragmente, die an die alten Zeiten erinnern, ist der Gang kaum wiederzuerkennen. Wo sich einst in der ellipsenförmigen Auswuchtung Schaufensterauslagen präsentierten, befindet sich die Ladestation für den Elektrowagenpark.

Check-in immer beliebter

Auch der Basler Bahnhof SBB führt – unter der Schalterhalle neben den Toiletten – eine **Gepäckaufgabe-stelle**. Allerdings kämpft diese im Zeitalter der bequem ziehbaren Rollkoffer mit sinkender Nachfrage. Immer wichtiger wird deshalb das **Gepäck-Check-in** für Flüge ab Zürich. «Das Check-in an den Bahnhöfen **wird immer bekannter** und entwickelt sich zu einem der wichtigsten Standbeine der Gepäckaufgabestellen», sagt Fredy Zberg, der die Basler Gepäckaufgabe betreut. Der wichtigste Partner ist die Fluggesellschaft **Swiss**. Ein Kunde mit **Economy-Ticket** bezahlt für das Check-in am Bahnhof **20 Franken**, für einen First-Class-Kunden ist der Service gratis, wobei die Swiss diesen den SBB vergütet. Immer mehr Airlines werden beim Check-in Partner der SBB: «Sie wissen, dass wir ihnen letztlich **einen Teil der Arbeit abnehmen**», erklärt Zberg. Allerdings machen einige grosse Airlines wie **Singapore, Thai und Emirates** nicht mit. Es gebe sowohl technische Hürden wie die Kompatibilität der Software als auch unterschiedliche Sicherheitsvorschriften. Wegen letzterem ist am Bahnhof SBB für sämtliche **amerikanischen Airlines kein Check-in** möglich. (HAJ)

Im Gang sind Abteile eingebaut worden, in denen Museales wie Zugabfahrtstafeln neben Brauchbarem wie Sitzbänken gelagert werden. Wegen der Abteile wirkt der Gang noch enger als er es früher ohnehin war.

Der Rundgang im öffentlich nicht mehr zugänglichen Souterrain des Bahnhofs fasziniert – vor allem jene, die die frühere Personenunterführung kannten. Dennoch wünscht man sich für den Alltag der Reisenden die engen Gänge, die zu Randzeiten mitunter unheimlich wirkten, nicht zurück. «Die Verhältnisse auf der Passerelle sind im Vergleich dazu richtig luxuriös», findet Hammel.

SP: Strom sparen

Öffentliche Beleuchtung Um 1,1 Prozent ist der Stromverbrauch in Basel-Stadt 2010 gesunken. Die SP fordert nun weitere Massnahmen, damit der Verbrauch in den nächsten Jahren weiter sinkt. Grosses Potenzial sieht die grösste Basler Partei bei der öffentlichen Beleuchtung. So soll die Regierung das Beleuchtungskonzept für die Innenstadt überarbeiten. Durch effizientere Leuchten und eine intelligentere Betriebsorganisation könne viel Strom gespart werden. (BZ)

INSERAT

gbimmo vision **MINERIGIE**

Wohnen im Dreieck

Wir verkaufen in Dornach: Eigentumswohnungen an attraktiver Süd-West Hanglage

5.5 Zi-Wohnung: 135 m ²	ab Fr. 990 000.–
4.5 Zi-Wohnung: 118 m ²	ab Fr. 860 000.–
3.5 Zi-Wohnung: 102 m ²	ab Fr. 740 000.–
Büro / Praxis: 121 m ²	ab Fr. 710 000.–

Hohe Bauqualität. Ökologische Bauweise mit Erdsondenheizung. Hochwertige Materialien und Einrichtungen. Lichtdurchflutetes Raumkonzept. Bezug im Sommer 2011.

GB ImmoVision GmbH, 41 53 Reinach
Tel. 061 716 30 30, www.gbimmo vision.ch

Spitzenkoch bereitet gesunden Fastfood zu

Kein Widerspruch Eduard Hitzberger verwirklicht seine Vision. Er führt eine Fastfood-Kette mit gesundem und preisgünstigem Essen. Am Aeschenplatz eröffnet er sein neues Restaurant.

VON MURIEL MERCIER

Ungesund, fettig, billige Qualität, viel Abfall – damit bringen viele Menschen das Wort Fastfood in Verbindung. Das muss nicht sein, wie Spitzenkoch Eduard Hitzberger vor etwa drei Jahren entschied und sich daran machte, das Gegenteil zu beweisen. Er entwickelte ein gesundes Schnellverpflegungskonzept und ist heute Gründer von «Hitzberger – Fastfood natürlich». Im Angebot hat er diverse Sandwiches, Wraps, Suppen, Salate und Curries. Zu Trinken gibts frisch gepresste Säfte und gemixte Smoothies. «Ich habe mir gesagt, es muss doch Fastfood geben, der gesund und frisch ist.» Am Aeschenplatz eröffnete Hitzberger dieser Tage sein viertes Restaurant – die ersten drei befinden sich in der Region Zürich.

Natürlich habe er einige von seinen Berufskollegen mit seinem Konzept vor den Kopf gestossen, gibt Hitzberger zu. Schliesslich ist er mit 18 Gault Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen einer der höchstdekorierten Köche in der Schweiz. Den Spitzenkoch brachten die Bedenken der anderen nicht aus der Fassung: «Ich hatte keine Angst vor einem



Eduard Hitzberger freut sich über sein viertes Restaurant. JURIJUNKOV

Imageverlust. Für mich ist gesundes Essen und Schnellverpflegung zu fairen Preisen kein Widerspruch.» Seit 25 Jahren befinde er sich unter den besten Köchen in der Schweiz. «Ich habe eine neue Herausforderung gesucht.» Zudem habe er auch bewundernde Worte für seinen Mut, eine Fastfood-Kette zu eröffnen, erhalten.

Regionale Produkte verwenden

Oberstes Gebot bei Eduard Hitzberger sind Nachhaltigkeit sowie Speisen, die mit hochwertigen Zutaten und frisch nach Eigenrezeptur zubereitet werden. Regionale und Schweizer Anbieter werden bevorzugt, ein Teil des Sortiments ist in

Bio-Qualität, der Kaffee verfügt über das Max Havelaar Fairtrade-Zertifikat. Die Produkte sind im Einzelnen eher teuer als bei internationalen Burgerketten. Dennoch sei der Betrieb preislich günstiger als herkömmliche Service-Restaurants, führt Andy Schwarzenbach, Geschäftsführer von «Hitzberger – Fastfood natürlich» aus. «Unser Betriebskonzept ist im Gegensatz zu den Warenkosten schlank und günstig. Die Angestellten servieren nicht.»

Abgeräumt von Tischen werden Geschirr und Abfall ebenso wenig. Diejenigen Gäste, die ihr Mahl nicht als Take Away mit ins Büro nehmen, werfen Becher, Teller und Serviette

Mehrfach ausgezeichnet

Eduard Hitzberger erhielt im Jahr 1998 als Koch im **Hotel Paradis in Ftan 18 Gault Millau-Punkte** und **2 Michelin-Sterne**. Der 56-jährige Bündner mit österreichischen Wurzeln wurde sieben Jahre später von der Schweizer Zeitschrift **Bilanz** mit seiner leichten, auf Gesundheit ausgerichteten Küche zum Schweizer **Koch des Jahres** gewählt. Mit «Hitzberger – Fastfood natürlich» hat er ein neuartiges, gesundes Fastfood-Konzept entwickelt: weg vom Junkfood, hin zu gesunder Ernährung zu fairen Preisen. Das erste Hitzberger-Restaurant und Take Away eröffnete im April 2009 im Sihlcity in Zürich. Mittlerweile sind es in der Region Zürich drei. (MUM)

beim Verlassen des Restaurants getrennt in Abfalleimer. Auch hier wird Wert auf Nachhaltigkeit gelegt: «Die Becher wurden aus Mais und Rüben hergestellt», sagt Schwarzenbach. Der Abfall ist kompostierbar und gelangt in eine Vergärungsanlage, daraus werden Dünger und Erdgas hergestellt und Fernwärme produziert.

Hitzberger ist überzeugt, dass sein Konzept in Basel Erfolg haben wird. Sein Ziel ist, mehr Restaurants zu eröffnen und in weitere Schweizer Städte zu expandieren. In Basel können sich Schwarzenbach und Hitzberger einen weiteren Betrieb vorstellen: «Hier spürt man die Einflüsse aus den Nachbarländern», sagt Hitzberger.