

Fernseh-Koch sorgt für den nötigen Biss

Food Truck Zwei Jungunternehmer wollen mit ihren Burgern die Mägen erobern - Daniel Bumann leistete Schützenhilfe

VON NILS HÄNGGI

«Letztens habe ich mir einen Burger im McDonald's gekauft. Ich habe ihn zerlegt, wollte ihn mit unserem vergleichen. Nun weiß ich, warum mir unser Burger besser gefällt.» Der 25-jährige Manuel Eberle lacht, als er dies erzählt - und das nicht ohne Grund. Er und der 26-jährige Bojan Hofmann nennen seit letztem Herbst einen Food Truck ihr Eigen. Mit «Meat & Greet» stehen sie jeden Wochentag an einem anderen Standort in der Region Basel und versorgen die Hungriigen mit Burger.

Sie sind Teil einer noch jungen Szene in der Schweiz, der Street-Food-Szene. Hofmann sagt: «Es gibt viele Imbissbuden. Die sind auf das Billige und Schnelle ausgelegt.» Das sei der Unterschied zu Street Food. Dieser sei zwar auch schnell, aber qualitativ besser und aus regionalen Zutaten.

«Wir wollten was wagen»

Begonnen hat es 2010. Hofmann und Eberle lernten sich bei der Luftwaffe kennen und waren sich sofort sympathisch. Den beiden aus der Region stammenden Mechanikern - Poly- und Flugzeugmechaniker - war schnell klar, dass sie was Eigenes auf die Beine stellen wollen.

«Nach dem Militär wollten wir nicht mehr in denselben Arbeitstrott verfallen. Wir wollten was wagen, wir hatten Bock auf was Geiles», sagt Eberle. Bei einem Grillfest kam ihnen schliesslich die Idee eines Food Trucks. Der Aescher Bojan Hofmann kennt das Prinzip des Food Trucks und das damit verbundene Street Food aus Amerika. «In Los Angeles ist Street Food omnipräsent. Schon in kleinen Seitengassen stehen zehn, fünfzehn Food Trucks. Jeder mit einem anderen kulinarischen Angebot», sagt er. Das habe ihn begeistert.



Bojan Hofmann (links) und Manuel Eberle vor ihrem Food Truck «Meat & Greet».

KENNETH NARS

Was aber ist dieses «Strassenessen»? Street Food kennt man, neben den USA, vor allem aus Asien. Mobile Essstände, die in Städten wie New York, Bangkok oder Tokio ihre Spezialitäten auf der Strasse frisch zubereiten und verkaufen, sind heute fast nicht mehr wegzudenken. In der Schweiz ist Street Food jedoch noch weniger präsent - ein Umstand, den Eberle und Hofmann ändern wollen. Letzten Sommer wurde

es ernst. Sie gründeten eine eigene Firma, opferten ihr Ersparnis und suchten per Crowdfunding Geld.

Durch Bumann zum Erfolg

«Am Anfang war jede Kleinigkeit ein Problem», sagt Manuel Eberle. Allein ein passendes Auto zu finden, sei eine Herausforderung gewesen. Nach langem Suchen wurden sie bei der Deutschen Post fündig. Ein ausgedienter,

gelber Sprinter wurde in Eigenarbeit zu einem Food Truck umgebaut. Für die beiden Mechaniker die passende und kostengünstige Lösung. Ein weiteres Problem war das Suchen nach einem Standplatz. Das sei schwieriger gewesen, als von ihnen angenommen, sagt Hofmann. Eine Hilfe hierfür war Starkoch Daniel Bumann, der mit seiner TV-Sendung auf 3+ «Bumann, der Restauranttester» im vergangenen Herbst

beim Start-Unternehmen vorbeischaupte. Der Fernsehsender kam auf sie zu, die TV-Macher wollten im Gegensatz zu sonst ein Start-up-Unternehmen unterstützen. Gestern Abend lief die Folge im Fernsehen. Eberle erzählt: «Bumann ist ein absoluter Experte. Vor allem hinter der Kamera konnte er uns wertvolle Tipps geben.»

Seit dem Dreh mit Bumann hat sich vieles getan. «Meat & Greet» wechselten die Metzgerei, die Abläufe wurden weiter optimiert, und auch das Standplatzproblem hat sich erledigt. Montags steht der Truck in Aesch, dienstags in Arlesheim, ab nächster Woche mittwochs auf dem Aeschenplatz, donnerstags auf dem Barfi und am Freitag jeweils in Riehen. Das Geschäft läuft: Jeden Mittag verkauft das Duo etwa 50 Burger.

«Bumann ist ein absoluter Experte. Vor allem hinter der Kamera konnte er uns wertvolle Tipps geben.»

Manuel Eberle

Daneben sind sie Bei Street-Food-Festivals in der Schweiz aktiv und bieten einen Cateringdienst an. Für Eberle liegt der Grund des Erfolgs in der Qualität ihrer Produkte: «Unsre Burger sind keine Kommerzprodukte. Sie leben von ihrer Qualität und der Frische.»

Hype oder Konstante?

Die beiden Jungunternehmer planen, in Zukunft zu expandieren und andere Leute zu unterstützen, die in die Food-Truck-Szene einsteigen wollen. Je grösser die Street-Food-Szene in der Schweiz werde, umso besser, so Manuel Eberle. «Wir wollen Street Food etablieren. Die Frage ist bloss, ob es in der Schweiz nur ein Hype wird oder eine Konstante.» Sie hofften natürlich auf Letzteres.

GASTKOMMENTAR zum Ausbildungsmodell der Pädagogischen Fachhochschule

Fachausbildung von Sek-I-Lehrern auf dem Prüfstand

Seit 2009 wird der grösste Teil der Sek-I-Lehrpersonen in der deutschen Schweiz vollständig an pädagogischen Hochschulen ausgebildet. Dies gilt auch für unsere Region, wo die Pädagogische Fachhochschule Nordwestschweiz (PHFHNW) für den sogenannten «integrierten Studiengang Sek I» zuständig ist. Die Universität Basel spielt in diesem Rahmen eine Nebenrolle: Sie erteilt im Auftrag der PH die Fachausbildung für die Studierenden des Basler Einzugsgebiets.

In den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Land gab es bis 2009 eine als Universitätsstudium konzipierte Fachausbildung der Sek-I-Lehrpersonen. Hier ist mit der neuen Ausbildung eine deutliche Nivellierung nach unten erkennbar. Dasselbe gilt für die Bezirkslehrkräfte in den Kantonen Aargau und Solothurn. Statt wie bis anhin 60 Prozent beträgt der Anteil an Fachausbildung heute nur noch 20 Prozent, was eine Anpassung an die ost- und inner-schweizerischen pädagogischen Hochschulen mit ihren Mehrfachdiplomen ermöglichte (bis zu fünf Fächer), aber eine Abschwächung der fachlichen Kompetenz von Lehrpersonen mit sich brachte. Nun kann man sich fragen, ob diese Entwicklung negativ zu bewerten ist. Schliesslich sind Lehrkräfte mit vier oder fünf Fächern flexibler einsetzbar als solche mit drei oder nur zwei Fächern. Im Übrigen erhalten sie mehr didaktischen und erziehungswissenschaftlichen Unterricht als früher mit dem Ziel, sie näher an die Schulrealität zu führen.

Die Gruppe für eine bessere Sekundarlehrermausbildung (GBS), die ich hier vertrete, war von Anfang an skeptisch. Ihre Mitglieder (der Schreibende, Daniel Goepfert, Oswald Inglis, Marc Joset, Martin Schaffner/AG, Michael Weiss,



André Vanoncini

Der Autor ist Vertreter der Gruppe für eine bessere Sekundarlehrermausbildung (GBS); er war früher Uni-Dozent.

Kerstin Wenk, Martin Zwimpfer/SO) gehen von der These aus, dass nur fachlich gut gerüstete Lehrpersonen ihren Beruf überzeugend auszuüben vermögen. Dieser These widerspricht zwar niemand, umgesetzt wird sie aber nicht. 20 Prozent Fachanteil in vier Fächern oder noch weniger in fünf Fächern können dem proklamierten Qualitätsanspruch schlicht und einfach nicht gerecht werden. Folge solcher Ausbildungsgänge sind rasch überforderte Lehrpersonen, entsprechend häufige Austritte aus dem Schuldienst und auf dem Altar der vermeintlichen Flexibilität geopferte Schülergenerationen.

Die GBS steht mit dieser Erkenntnis längst nicht mehr alleine da. Die Lehrerschaft, gerade in der Region Basel, hat sich eindeutig im selben Sinn geäußert. Davon zeugen die von den Baselbieter Lehrpersonen im Jahr 2014 eingereichte Petiti-

on sowie auch die offizielle Unterstützung unserer Anliegen durch die Verbände FSS, LVB, VPOD, Bezirkslehrerverband Aargau und Gymlehrerverband Solothurn. Zudem haben sowohl Landrat (2015) als auch Grosser Rat (Februar 2016) die von Marc Joset und Daniel Goepfert eingereichten Vorstöße für eine bessere Fachausbildung der Lehrkräfte auf der Sek-I-Stufe entgegen den Anträgen der Erziehungsdirektionen wiederholt und mit deutlichem Mehr zur Weiterbehandlung eingereicht.

Nun hat sich auch die PHFHNW im Herbst zur angesprochenen Problematik geäußert. Es ist erfreulich, dass sie ebenfalls eine Stärkung der Fachausbildung für notwendig zu halten scheint. So schlägt sie vor, den «integrierten Studiengang» weiterzuentwickeln, indem sie den jeweiligen fachwissenschaftlichen Anteil auf 30 Prozent erhöht, wobei allerdings auch noch ein viertes Fach zusätzlich zu den drei bisherigen studierbar werden soll.

Dass es sich hier um ein schwieriges Vorhaben handelt, bestätigt der Vizedirektor der Pädagogischen Hochschule (PH), Alexander Hoffmann, indem er von einer «Quadratur des Kreises» spricht. Allerdings erklärt er nicht, wie eine Aufstockung der Fachwissenschaft erfolgen soll, ohne dass andere Bereiche wie Fachdidaktik oder Erziehungswissenschaft dafür Anteile hergeben. Der Grund für diese Diskretion liegt vermutlich darin, dass die PH eine solche Verlagerung gar nicht absichtigt. Schaut man nämlich auf ihre neusten Organigramme, so begreift man schnell, dass einzige und allein die Kreditpunkte verschoben werden, das Angebot aber dasselbe bleibt. Mit anderen Worten: Den Studierenden wird keine einzige zusätzliche Minute mehr Fachunterricht ge-

währt. Womit die versprochene Stärkung der Fachwissenschaft zum Facelifting mittels Kreditpunkttemagie verkommt.

Um dies zu ändern, braucht es nicht die «Quadratur des Kreises», sondern mehr Mittel für die Fachwissenschaft. Dies bedeutet, dass man bei den anderen Bereichen Abstriche vornehmen muss. Dafür infrage kommen sicher die theorielastige

«Um dies zu ändern, braucht es mehr Mittel für die Fachwissenschaft.»

Erziehungswissenschaft und bis zu einem gewissen Grad die überdotierte Fachdidaktik, nicht aber die Berufspraxis, sofern sie, wie von der PH angekündigt, wieder unterrichtsbezogener vermittelt wird.

Die GBS, zusammen mit Vertretern der Schulen, der Universität, der Behörden und der Politik, versucht, dem bestmöglichen Ausbildungsmodell für unsere zukünftigen Sek-I-Lehrpersonen zum Durchbruch zu verhelfen. Dabei möchte sie nicht nur den fachwissenschaftlichen Anteil erhöhen, sondern auch die Berufspraxis wieder in die Hände von erfahrenen Lehrpersonen zurückgeben. Die PH hat sich mit ihren jüngsten Entscheidungen in die richtige Richtung bewegt. Dafür verdient sie Anerkennung. Damit sie den eingeschlagenen Weg wirklich weiter geht, braucht es kritische Aufmerksamkeit und konstruktive Zusammenarbeit. Beides bieten wir gerne an.

Oberwil

Legionellengefahr gebannt - Hallenbad ist wieder geöffnet

Zweimal hat Oberwil sein Hallenbad seit den Sommerferien vorübergehend geschlossen. Nun öffnet die Gemeinde das Bad zum zweiten Mal wieder: Nach einem Unterbruch von etwas mehr als zwei Wochen steht es ab heute Dienstag Schwimmern und den Schulen wieder zur Verfügung. Das teilte die Gemeinde als Betreiberin gestern mit: Kurzfristig getroffene Massnahmen würden Wirkung zeigen - die Legionellengefahr sei gebannt.

Zweimal wurden die Bakterien im Duschwasser entdeckt: Erstmals in den Sommerferien, dann ein zweites Mal Mitte Februar. Legionellen stellen für die Schwimmbad-Besucher ein Gesundheitsrisiko dar: Atmen diese die Bakterien ein, drohen Erkrankungen der Atemwege, im schlimmsten Fall eine Lungenentzündung.

«Um einem erneuten Legionellenbefall vorzubeugen, werden die Warmwasseranlagen des Hallenbads nun regelmässig thermisch gespült», schreibt die Gemeinde. Unabhängig davon seien Massnahmen in Arbeit, «die auch längerfristig einen erneuten Legionellenbefall verhindern sollen». Deren Umsetzung würde für die Sommerpause geplant, in der das Bad geschlossen sei.

Probleme mit stehendem Wasser

Beim ersten Vorfall ging die Gemeinde davon aus, dass eine Umwälzpumpe defekt sein könnte. Diese wurde ausgetauscht. Im Rahmen einer Kontrollmessung wurde im Februar ein erneuter Legionellenbefall festgestellt.

Dass diese Fälle jeweils während Schulferien aufgetreten sind, in welchen das Bad geschlossen ist, weist auf Probleme mit stehendem Wasser in den Leitungen hin. (BWI)