



- Der Dreizackbrunnen am Fusse des Münsterbergs wird wenige Meter in Richtung Freie Strasse versetzt. Dadurch entsteht ein neuer Treff- und Mittelpunkt.
- In der unteren Freien Strasse bei der Rüdengasse wird ein neuer Trinkbrunnen gebaut.
- Im Zuge der Arbeiten wird oben bei der Freien Strasse auch die bereits beschlossene Polleranlage realisiert. Dadurch erhält die Innenstadt eine neue und einheitliche Identität. Und die Zulieferung wird weiterhin problemlos möglich sein. Das Ende einer scheinbar unendlichen Geschichte naht.

Mathias F. Böhm, Pro Innerstadt Basel

«Ich habe nie daran gezweifelt»

«kmu news»: Was bedeutet die Aufwertung der Freien Strasse und der angrenzenden Gassen für die Innenstadt?

Mathias F. Böhm: Die Bedeutung ist unglaublich gross. Die Aufwertung und die attraktive Gestaltung des Raumes sind absolut entscheidend für die Zukunft der Innenstadt – und zwar unabhängig davon, mit welchen Konzepten der Raum bespielt wird. Die Qualität entscheidet, ob, wie oft und wie lange ein Mensch sich in einem bestimmten Raum aufhält, ob er sich wohl fühlt und wie er darüber anderen erzählt. Kurz: Das Erlebnis während des Aufenthalts in der Innenstadt wird massiv verbessert.

Welche Zukunftsperspektive hat die «neue» Innenstadt?

Mit der Nivellierung des Bodens wird der Flanierraum optisch verbreitert. Dies – zusammen mit dem hochwertigen Bodenbelag – wird enorm viel ausmachen. Insbesondere wird der Raum attraktiver für gastronomische Nutzungen werden. Das wird zu einer Belebung zu verschiedenen Tageszeiten führen. Der Wohlfühlfaktor wird erheblich gesteigert, das wirkt sich positiv auf alle möglichen Nutzungen aus.

Was bedeutet die lange Baustelle für die Geschäfte?

Eine Baustelle ist logischerweise nie toll für ein Unternehmen. Trotzdem haben wir mittlerweile schon Erfahrung mit herausfordernden Baustellen – wie beispielsweise der Greifengasse. Und diese haben gut funktioniert. Wichtig sind der Einbezug



aller Betroffenen und eine perfekte Kommunikation. Zusammen mit dem Kanton und weiteren Partnern wird Pro Innerstadt Basel wieder zahlreiche Begleitmassnahmen rund um die Umbauarbeiten machen – derzeit ist aber noch nichts spruchreif.

26 Jahre – warum hat das eigentlich so lange gedauert?

Das ist wirklich schade. Es gab verschiedene Wechsel in den Departementen, viele Diskussionen und unterschiedliche Ansichten. Aber ich habe nie daran gezweifelt, dass wir es schaffen. Alle Beteiligten haben die Wichtigkeit dieser Aufwertung erkannt und pragmatisch und lösungsorientiert zusammengearbeitet. Immer unter der Prämisse, was realistisch ist und was an diesem Ort funktioniert. So können wir jetzt eine Infrastruktur für die nächsten Jahrzehnte schaffen.

«Spitzhacke»

KOLUMNE

Hoch lebe der «Regulierungskäse»!

Die Schweizer Wirtschaft ist bekannt für ihre Innovationskraft. Und die Schweizer Landwirtschaft? Na ja, irgendwie schon auch. Aber die neueste Innovation der lieben Bauern hat doch ein recht ranziges Gschmäckle. Es geht um den «Regulierungskäse». Damit ist wirklich ein Käse gemeint, und nicht ein rostiger Bürokratieparagraf aus Bundesbern.

Kurz zum Hintergrund: Sämtliche Massnahmen zur Verhinderung von Milchüberschüssen sind krachend gescheitert. Emmi und andere Produzenten zahlten den Bauern sogar einen Bonus, wenn sie weniger Milch als im Vorjahr liefern. Geld fürs Nichtliefern – kreativ, aber ebenso wirkungslos gegen die Milchschwemme wie alles andere.

Und nun werden die Milchüberschüsse in Form von billigstem Regulierungskäse im Ausland «entsorgt», verfüttert oder was auch immer. Allein 2019 sind es bis jetzt 400 Tonnen Halbhartkäse. Ob dieser mit teurem Steuergeld produzierte Budget-Käse im Ausland der Renner ist, entzieht sich den Kenntnissen der «Spitzhacke».

Im Kampf gegen die Milchüberschüsse soll nun ab dem 1. September ein «Nachhaltigkeitszuschlag» die Wende bringen. Wer's glaubt, wird selig. Immerhin liegt man dann voll im Trend und kann zukünftig den Regulierungskäse mit dem Nachhaltigkeitslabel veredeln. Wenn dann dereinst noch der Bio-, der Vegan- und der Glutenfrei-Zuschlag dazukommt, geht der Regulierungskäse ab wie Roquefort.