

Hejoo drnoo!

DAGMAR BRUNNER



Costüm in der Courège-Mode, 1930, Foto: Lothar Jeck. Weiteres Foto von R. W. Jeck
► S. 3

Fasnachtsbilder der Foto-Familie Jeck.

Seit die Basler Fasnacht als Kandidatin für immaterielles Kulturerbe der Unesco nominiert ist, hat sie noch grössere Bedeutung gewonnen. Und nicht wenige wünschen sich

auch ein eigenständiges Fasnachts-Museum, eine Aufgabe, die seit über zehn Jahren vom Verein Basler Fasnachts-Welt und, in Kooperation mit diesem, auch wieder vom Museum der Kulturen wahrgenommen wird. Zu den Befürwortern eines solchen Hauses gehört der Fotograf Rolf Walter Jeck, der sich schon lange und nicht nur berufshalber mit dem bunten Treiben auseinandersetzt, dazu Bildbände und auch eine praktische Anleitung zur Schulkinderfasnacht veröffentlicht hat. Dabei interessierte ihn stets das ganze Spektrum: das Poetische, Künstlerische und Politische, das sich in der Laternenmalerei und Gestaltung der Wagen, im Trommeln und Pfeifen, bei den Kostümen und Larven, in den Sujets und Schnitzelbänken findet.

Während 40 Jahren betrieb Rolf Walter Jeck ein Studio für Porträt-, Sach- und Reportage-Fotografie, daneben illustrierte er mehrere Bücher zu verschiedenen Themen und betreute auch das Bildarchiv seines Vaters Lothar Jeck, der ebenfalls als Fotograf gearbeitet hatte. Nun sind aus dem Fundus von Vater und Sohn eine Auswahl «Fasnachtshelgen» aus rund 90 Jahren zu sehen, die das Geschehen vielfältig spiegeln, sei es in Einzelbildern oder Collagen, mit ausdrucksstarken Schwarzweiss-Aufnahmen oder stimmungsvollen Farbfotografien. Die Bilder stehen zum Verkauf; mit seinem Teil des Erlöses will Rolf Walter Jeck die Arbeit der Rudolf Steiner Schule Mayenfels unterstützen, die er seit langem engagiert begleitet.

Fotoausstellung Rolf Walter Jeck, «Die Basler Fasnacht – poetisch und historisch»: bis So 15.3., Galerie am Spalenberg, Petersgraben 73

Mi bis Fr 16–18.30, Sa 11–16 h, Fasnacht und Bummelsonntage 11–18.30

Fasnachts-Ausstellung: Museum der Kulturen ► S. 48

Neues Hörbuch: «Basler Schnitzelbängg. 5 Bescht us 70 Joor», Hg. Michael Luisier, Christoph Merian Verlag, 2 CDs, ca. 160 Min., mit Booklet, CHF 39

Messerscharf

ALAIN CLAUDE SULZER

Im Hotel zu Hause.

Was ist der Unterschied zwischen einem Boutique- und einem Designerhotel? Zwar weist das Internet viele Einträge von Hotels auf, die diese Bezeichnungen im Schild führen, doch was sie wirklich bedeuten, bleibt undurchsichtig. Wikipedia immerhin kennt das Boutiquehotel und nennt es «nicht selten luxuriös». Der Duden schweigt im einen wie im anderen Fall.

Der Unterschied zu einem Hotel wie etwa dem Waldhaus in Sils Maria ist offensichtlich. Er liegt zum einen im geschulten, stets aufmerksamen, nie übellaunigen Personal (dem man in den eingangs erwähnten Häusern jederzeit begegnen kann). Er liegt zum anderen darin, dass sich die Gastronomie in einem Hotel wie dem Waldhaus

nicht auf ein Frühstücksbüfett beschränkt, das einem Orientierungslauf ähnelt, bei dem die Fragestellung «Wie funktioniert die Kaffeemaschine, wo sind die Eier, warum gibt es keine Butter, wo kriegt man Teewasser?» mehr Platz einnimmt als der zur Verfügung stehende Raum, den man – und sei er noch so schick designt – am liebsten so schnell wie möglich wieder verlässt.

In einem Grandhotel alter Schule, wie es sie glücklicherweise noch gibt, ist die Gastronomie nicht weniger wichtig als ein bequemes Bett und die Hilfsbereitschaft des ganzen Personals. Die Küche soll so gut sein, dass selbst der (selten gewordene) Dauergast keine Lust verspürt, abends andernorts zu essen, weil er dort, wo er sich aufhält, etwas verpassen könnte. Die Mahlzeit am Abend gehört zum Ritual wie der Nachmittagstee, die reichhaltige Bibliothek und die gut sortierte Bar.

Eine mehr als nur zufriedenstellende Hotelküche versteht die verschiedensten Geschmäcker durch Vielfalt, ausgesuchte Qualität und saisonale Zutaten zu befriedigen. Täglich zwei Suppen, drei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen, drei Nachspeisen, Salate und Käse anzubieten, ohne sich in einem absehbaren Zeitraum je zu wiederholen, setzt nicht nur eine Küchencrew von 15 bis 20 Personen voraus, die sowohl Vegetarierinnen wie Omnivoren, Kindern wie Allergikern gerecht wird, sie erfordert auch eine Menge logistisches Können. Wer sich dann wie zu Hause fühlt und zugleich fast immer besser isst als dort, wird nichts mehr vermissen und gern noch ein paar Tage länger bleiben.

www.waldhaus-sils.ch

«Messerscharf» verbindet Dicht- und Küchenkunst.