

Nachrichten

Zwei Verletzte bei Kollision mit BVB-Bus

Basel. Kurz vor acht Uhr am Montagmorgen ist es auf der Verzweigung Margarethenstrasse/Viaduktstrasse zu einem Unfall zwischen einem BVB-Bus der Linie 50 und einem Gleisreinigungslastwagen gekommen. Wie die Kantonspolizei mitteilt, wurden beim Unfall zwei Personen verletzt. Der genaue Unfallhergang ist noch unbekannt und wird abgeklärt. Der Verkehr über die Verzweigung musste während der Unfallaufnahme umgeleitet werden. Auch auf dem Netz der BVB kam es teilweise zu Verspätungen.

Ausschreitungen in Lörracher Asylzentrum

Lörrach. Wie die deutsche Polizei schreibt, kam es am Sonntagabend in einer Asylunterkunft im Lörracher Stadtteil Brombach zu Ausschreitungen. Dabei wurde eine Person verletzt und zwei wurden verhaftet. Vorgegangen war den Ausschreitungen ein Streit zwischen zwei Familien. Insgesamt musste die Polizei zweimal am selben Abend mit mehreren Streifen aus umliegenden Revieren anrücken, heisst es in der Mitteilung weiter.

Rollstuhlfahrerin nach Sekundenschlaf verletzt

Weil am Rhein. Am Sonntagmorgen ist eine Rollstuhlfahrerin in Weil am Rhein verunglückt. Wie die deutsche Polizei schreibt, fiel die Frau in einen Sekundenschlaf, nachdem sie von einem Velofahrer überholt worden war. In der Folge kam die Frau von der Fahrbahn ab, fuhr über einen Abhang und stürzte diesen hinunter. Das Unfallopfer musste durch die Sanität und die Polizei geborgen werden.

Ein Soho für Basel

In der Steinenvorstadt eröffnet im August eine neue Bar auf drei Ebenen

Von Denise Muchenberger

Basel. Soho ist Londons Szeneviertel – ein Stadtteil, der lebendig, kreativ, multikulturell, lange Zeit auch verrückt, aber sicher etwas nie war: langweilig. Auch Arton Krasniqi hat das Quartier schon besucht und war fasziniert von den vielen Eindrücken. Genau eine solche Stimmung, eine solche Inspirationsquelle möchte der Gastronom nun in die Basler Steinenvorstadt holen. Im August eröffnet er die Bar Soho, die verteilt auf drei Ebenen insgesamt rund 550 Quadratmeter Fläche zum Verweilen und Geniessen bietet.

«Schon lange hatte ich die Idee im Kopf, einen trendigen Treffpunkt in der Innenstadt zu schaffen. Dass ich ihn in der Steinenvorstadt realisieren werde, war von Anfang an klar.» Denn Krasniqi ist seit 15 Jahren in ebendieser Strasse gastronomisch tätig, hat unter anderem die «Lounge 44», die «Dieci»-Gelateria und zuletzt das «Venue» betrieben. «Ich hielt immer die Augen offen für ein grösseres Lokal in dieser Umgebung. Als dann die Liegenschaft 54 frei wurde, habe ich mich beworben.» Erst nach acht Monaten erhielt er den Zuschlag, nachdem er sich gegen zahlreiche Mitbewerber durchsetzen konnte. Gemeinsam mit seinem Team arbeitete er das Konzept aus, engagierte einen englischen Innendesigner aus Newcastle, der wertvolle Tipps und kreative Ideen mit nach Basel brachte. Krasniqi investiert viel in Umbau und Einrichtung; er möchte den Gästen ein spezielles, inspirierendes Ambiente bieten. Derzeit ist die Baustelle noch abgeschirmt, die hohe Glasfassade mit Folie abgedeckt: «Wir wollen für einen Überraschungsmoment sorgen – und das Lokal erst



Noch eine Baustelle. Arton Krasniqi ist kein Unbekannter in der Gastroszene – seit 15 Jahren ist er in der Steinenvorstadt gastronomisch tätig. Foto Dominik Pflüss

präsentieren, wenn alles fertig ist.» In wenigen Tagen können Neugierige aber durch Gucklöcher schon einen kleinen Einblick bekommen. Und sehen, was bereits eingebaut wurde: ein dunkler

Industrieboden, schwarz gestrichene Wände, die teilweise mit Rost-, Metall- und Kupferelementen verkleidet wurden. Die Leuchter beziehungsweise das Licht kann je nach Tageszeit gedimmt

werden – denn das «Soho» wird sieben Tage die Woche von morgens bis spät-abends geöffnet haben.

Fingerfood und Cocktails

Alleine an der Getränkekarte hat Krasniqi drei Monate gearbeitet, inspiriert von den zahlreichen Reisen, die er mit seiner Partnerin gemacht hat. Diverse Rums, Whiskeys und Gins hat er aufgespürt und mit erfahrenen Bartendern eigene Cocktails kreiert. Derzeit ist das «Soho»-Team daran, das Personal zu rekrutieren und das Fingerfood-Angebot festzulegen. «Was wir sicher bieten werden, sind Flammkuchen und Salate, welche die Gäste selber zusammenstellen können.» Während das «Soho» am Tag eher ein Café ist, wird am späteren Nachmittag der Apéro eingeläutet, mit Lounge-Musik, Cocktails und ausgewählten Weinen. «Wir denken zudem über Events wie beispielsweise Degustationen oder Live-Musik nach», sagt der Basler. Ausserdem sei denkbar, dass in Zukunft das Untergeschoss musikalisch beschallt wird. Im Erdgeschoss bildet eine grosse Bar den Mittelpunkt des Raumes, während das Obergeschoss eine weitere Bar mit Sitzmöglichkeiten und einen Ausblick auf die Steinen bietet; es kann ebenfalls für private Anlässe gebucht werden.

Vor einem Scheitern beziehungsweise einem leeren Lokal hat Arton Krasniqi trotz der grossen Dimension keine Angst: «Die Steinenvorstadt entwickelt sich in eine gute Richtung, ich sehe viel Potenzial in dieser Strasse», sagt er – und: «Wenn wir den Baslern und unseren Touristen etwas bieten, dann wird das geschätzt, davon bin ich überzeugt.»

ANZEIGE

DIE HIEBER HIGHLIGHTS DER WOCHE FÜR SIE · GÜLTIG BIS ZUM 16. JULI 2016

H. HIEBER

Aktionszeitraum: 13.07.-14.08.2016

Schweinefilets ohne Kette, von Hand zugeschnitten, 1 kg **7.99**

Rumpsteaks aus Argentinien, super zart mit leichter Fettmarmorierung, 1 kg **24.99**

Lachsfilets mit Haut aus norwegischer Aquakultur, festes Fleisch mit feinem Aroma, ideal zum Braten oder Grillen, auch gerne mariniert, 100 g **2.49**

Demeter Dinkelbaguette 400-g-Stange (1 kg = € 7,50) auch aus der Selbstbedienungs-Backwarenwelt **3.00**

Schwarzwaldmilch frische fettarme Weidemilch 1,5% Fett, 1-L-Packung **0.89**

Original Wagner Steinofen-Pizza oder Flammkuchen verschiedene Sorten, z. B. Pizza Hawaii 380 g (1 kg = € 4,37), tiefgefroren, Packung **1.66**

Buitoni italienische Teigwaren verschiedene Ausformungen, 500-g-Packung (1 kg = € 1,32) **0.66**

Purina One Katzentrockennahrung verschiedene Sorten, 800-g-Packung (1 kg = € 3,11) **2.49**

Hügelheimer 7:1 Weißwein Cuvée trocken 0,75-L-Flasche (1 L = € 5,05) **3.79**

Charakteristik:
7:1 steht für 7 Anteile Gutedel und 1 Anteil Muskateller, perfekte Mischung für beschwingten Trinkspaß, feine Apfel- und Muskatnoten in der Nase und eine schöne saftige, erfrischende Würze im Geschmack.

MITMACHEN LOHNT SICH.

WER SEINE WARE UMWELTSCHONEND IN EINER MEHRWEG-BOX ABPACKEN LÄSST, ERHÄLT AN DER KASSE 1€ RABATT.

MEIN LEBEN. MEIN LADEN.