–sten und seine «Märtbricht»

jpl.- -stens «Märtbricht» haben eine publizistische Geschichte. In der damaligen National-Zeitung waren zumal kreative Köpfe am Werk, die ständig danach suchten, wie sie das Blatt für die Leser interessanter gestalten konnten.

So einer von denen war Fritz Matzinger, der Chef vom Dienst im Lokalen. Ihm fiel ein, man könnte doch die saisonalen Angebote auf dem Basler Markt erheben und abdrucken. Voilà - Matzinger kann mit Fug und Recht als Erfinder eines Konsumenten-Dienstes gelten, der Vorläufer aller modernen dieser Art war...

–sten kurz vor seinem Tod am 31. Dezember 2002
Foto: © J.-P. Lienhard

Als Autor beauftragte Matzinger den jungen Lokaljournalisten Hanns U. Christen, der stets mit seinem Kürzel «-sten» (aus Chri-sten) zeichnete. Dieser war es bald leid, einfach nur Ware und Preis zu notieren, denn auf dem Basler Markt gab es doch jeweils allerhand zu erleben, und mit der feilgebotenen Ware ist ja immer auch Hintergrund verknüpft: Woher sie kam, wie es dort aussieht, wer dort lebt - seien es Orangen aus Sizilien, Spanien oder Marokko oder Spargeln aus Hoerdt und Village-Neuf. Voilà - der «Märtbricht» als Feuilleton war geboren!

–sten hatte durchwegs seine publizistische Arbeit auch als Leserdienst mit der Absicht zur Leserbindung verstanden und dies zum Gedeihen seiner Auftraggeber umzusetzen vermocht. –sten wurde nicht nur «Markenzeichen» seiner Medien, sondern auch als «Figur» seiner selbst - hatte er doch mit seinem feuerroten und später weissen Bart eine Erscheinung, die ihn von weitem schon als gehörigen Individualisten erkennen liess. Seine Belesenheit und die treffende Wahl der Sujets, die er gewissermassen als metaphorische Botschaften aus dem Fundus seiner Bibliothek verwendete, verschafften ihm eine Autorität, wie sie heutzutage kaum mehr einem Journalisten zukommt.

Als Leserdienst an die webjournal.ch-Abonnenten habe ich einige «Märtbricht» von –sten gesammelt und hier nachfolgend als Beispiele unter vielen hunderten für die enorme Bildungsvielfalt meines lieben Freundes und unerreichbarem Vorbild herausgesucht. Darunter ein Leserbrief, der stellvertretend für das Ansehen –stens unter den Lesern steht, sowie die wenigen, aber respektvollen Zeilen des Nachrufs des Basler Zollis, der –sten sehr viel zu verdanken hat, dass die Bevölkerung den Zolli lebendig im Bewusstsein verankert

© Basler Zeitung; 25.03.1995
Nummer 72; Seite 33

Märtbricht

Geschichte, die das Leben schrieb

Journalisten haben eine berufliche Deformation. Wo immer sie sind, möchten sie Geschichten erfahren, die ihren Lesern gefallen. Leser sind ja nicht nur Leute, die sich über die neuesten Eskapaden von Otto Stich informieren möchten, über den Kurswert des amerikanischen Dollars oder die kriegerischen Ereignisse in leider nur allzu vielen Ländern. Sie möchten auch Geschichten lesen können, die ihnen kurios vorkommen. Noch besser: Geschichten, die ihnen ans Herz gehen.

Es gibt eine ganze Menge von Erzeugnissen der Drucktechnik, die sich auf die Verbreitung solcher Geschichten konzentrieren. Da es derer aber nur eine begrenzte Zahl gibt, werden die halt erfunden, und damit man sie glaubt, bekommen sie die Bezeichnung «Geschichten, die das Leben schrieb». So viel zusammengelogen wie in diesen «wahren Geschichten» wird nicht einmal in der Politik oder in der Werbung für Möglichkeiten, rasch zu viel Geld zu kommen.

–sten (rechts mit weissem Bart) war stehs begehrter Gast: In fröhlicher Gesellschaft bei der Einweihung des «Warteck Pub» in der Steinen. In der Mitte mit blauem Anzug der Filmschauspieler Armando Dotto. Foto: Emil Wartmann.

Seltsamerweise fragen sich die Leute nie, warum jemand, der ihnen viel Geld verspricht, nicht weise den Mund hält und das viele Geld selber verdient…

Mitunter ereignen sich aber tatsächlich Geschichten, die den Lesern mit Recht ans Herz gehen. Wobei natürlich die Leserinnen an erster Stelle stehen, denn für die meisten von ihnen ist das Herz der wichtigere Körperteil als der knallharte Ellbogen. Von so einer Geschichte habe ich gehört, und ich will sie erzählen.

Sie geschah in den USA, in einem Staat, der an den Unterlauf des Mississippi grenzt. Dort lebt ein junger Mann von 17 Jahren. So ziemlich alles in seinem Leben war dazu angetan, ihm das Dasein zu erschweren. Seine Hautfarbe ist schwarz. Sein Vater verschwand, als er noch recht jung war. Mit zwölf verlor er seine Mutter - Krebs. Er hatte einen älteren Bruder, der für ihn sorgte und den er liebte - der kam ums Leben. Der junge Mann trägt den Vornamen Steven - ausgesprochen wie der Vorname von Stephen Foster, der vor 150 Jahren in Amerika Lieder schrieb, die zu Volksliedern geworden sind: «Old Folks at Home», «Oh Susanna», «Jeannie With the Light Brown Hair» und viele andere. Stephen starb in Armut - Steven lebt in Armut. Ihm geschah, was vielen seinesgleichen geschieht: Er kam mit dem Gesetz in Konflikt, flog von der Schule, war im Gefängnis wegen kleinen Diebstählen und wegen Schlägereien. Und, wie gesagt: er hat schwarze Haut. In besagtem Staat der USA ein grosses Handicap.

Eines Abends vor kurzem fuhr er mit dem Velo

durch das Armenviertel seines Städtleins, um Kartoffelchips zu kaufen und etwas Süsses zum Trinken. Als er an einem Wohnwagencamp vorbeikam, sah er, wie aus einem der grossen Wohnanhänger Flammen schlugen. Er fuhr hin, sprang vom Velo und polterte an die Wohnwagentür. Niemand antwortete. Durchs Fenster sah er, dass Kinder im Wagen schliefen. Er warf sich gegen die Tür, die aufbrach, und trug die Kinder heraus. Die Flammen hatten schon die Decke erreicht. Ein Dutzend Kinder holte er aus dem Feuer. Dann fiel ihm ein, dass

-sten im Ysebähnli im Kandertal. Foto: © jpl

ja auch noch Erwachsene im Wagen sein könnten. Er fand hinter einer Tür zwei ältere Leute: eine Frau im Rollstuhl und einen Mann im Bett. Die Frau schob er ins Freie, der Mann kam im Nachthemd hinterher und hielt sich an Steven fest, weil er wegen des Rauchs und der Flammen nichts sehen konnte. Als Steven nochmals in den Wagen wollte, um zu kontrollieren, ob niemand mehr darin war, brannte bereits alles im Innern und aussen. Mitsamt einem Buben, den er schon herausgetragen hatte, der aber noch irgendetwas ihm Liebes retten wollte - einen Teddybären oder eine Mickymaus oder was weiss ich.

Steven, schwarzhäutig, arm, Übeltäter mit Vorstrafen, mit einem Leben voll Handicaps, ist in seinem Städtlein zum Helden geworden. Er bekam sogar von Präsident Bill Clinton einen persönlichen Brief, und Bewunderer seiner Tat haben ein Sparbüchlein für ihn angelegt. Er selber sagt: «Ich habe gemerkt, dass ich ein Herz habe, und dass es im Leben wichtiger ist, Gutes zu tun.» Die Geschichte hat vorderhand, was eine gute Geschichte haben muss: ein Happy-End. Und sie hat sich wirklich ereignet. Die Presse der USA hat sie berichtet. Wir können nur hoffen, dass die Geschichte von Steven auch glücklich weitergeht. Mit 14 geretteten Menschenleben sollte sie das ja, oder?

*

Neues Leben blüht auf dem Märt: Kaiserkerzen 10.50 der Topf, Rittersporn 6.80, Pensées 1.40, und viele andere Topf- und Gartenblumen. An Schnittblumen: Tulpen 1.50, Nelken 1.-, Iris dito, Frühlingsmaien ab 10.-. Die Mirjam ist aus dem Winterschlaf erwacht und bringt High-Tech-Maien ab 23.-. Spargeln aus der Camargue 8.50 das Pfund, Rhabarber 3.-, Stangensellerie 2.20, dünne grüne Bohnen 6.90, Mini-Zucchini 2.40, Erbsen 3.50. Aus Village-Neuf Gartenkresse das Hekto 2.-. Wilder Bärlauch 2.50, Löwenzahn 2.80, Epoisses-Käse 3.90. Kräuter vors Küchenfenster ab 3.- der Topf, Sauerampfer 3.50.

-sten

© Basler Zeitung; 25.02.1995
Nummer 48; Seite 28

Märtbricht

Wie wird man ein Gentleman?

Ich weiss, ich weiss: es ist zurzeit nicht üblich, Gentleman werden zu wollen. Schon gar nicht in der Schweiz, wo das Ideal der Erziehung ja nie der Gentleman war, sondern der Güllenruech mit harten Ellbogen. Dennoch gibt es immer wieder

junge Männer, die es sich in den Kopf gesetzt haben, Gentlemen zu werden. Da ich mich immer für Minderheiten und sozial Schwächere eingesetzt habe, gebe ich ihnen gern ein paar Tips, die ihnen bei ihrem Vorhaben nützlich sein können.

Was den Gentleman vor allem auszeichnet, ist seine Fähigkeit, das richtige Wort in allen Lebenslagen zu äussern. Wenn ein Gentleman zum Beispiel von einem Auto überfahren wird - was tut er? Er entschuldigt sich beim Auto. Auch in weniger alltäglichen Situationen muss ein Gentleman das Richtige sagen. Tritt ihm im Tram jemand (92 kg) auf den Fuss, so sagt er nicht «Gopf?!», sondern er äussert mit milder Stimme «Oh, möchten Sie gern dort stehen, wo ich bereits stehe?» Ein Gentleman muss höflich sein, aber Höflichkeit allein tut's nicht immer. Manchmal muss auch Takt dazukommen. Takt ist, wenn man jemandem Verlegenheit erspart. Es kann vorkommen, dass man in einem gastfreundlichen Land eingeladen wird, im Haus von Bekannten zu übernachten. Geht man morgens nach gutem Schlaf ins Badezimmer, und dort liegt die Dame des Hauses in der Wanne, so sagt man natürlich «Buon giorno!», denn das ist höflich. Man sagt aber «Buon giorno, signore!» Denn das ist taktvoll.

Noch zu seinen Lebzeiten im Frühjahr 2002 trennte sich -sten von seinen Büchern, wovon Raki einen verschwindend kleinen Teil an der «Foire aux livres» in St.-Louis feilbot. Foto: © J.-P. Lienhard, 2007

Aus Italien kommt übrigens eine Geschichte, die bereits vor 90 Jahren publiziert wurde. Da war es umgekehrt. Der Gast lag in der Badewanne, und plötzlich ging die Tür auf, und die Magd kam herein, Besen in der Hand. Was sollte der Gast tun? Die Magd ersparte ihm jedes Wort, indem sie sagte: «Fa niente - sono vecchia!» Macht nichts - ich bin eine alte Frau.

Ein schönes Beispiel für Takt wird von einem Mann berichtet, der sonst eher eine harte, kompromisslose Sprache pflegte, nämlich General Charles de Gaulle. Seine Frau, unter Freunden Tante Yvonne genannt, hatte zwar während der Londoner Jahre ihres Mannes Englisch gelernt, aber ihre Aussprache war nicht immer glockenrein. Als er 1969 als Präsident der Republik Frankreich zurücktrat, lud er britische Freunde zum Essen ein, unter ihnen Lady Dorothy Macmillan, deren Mann einige Jahre zuvor britischer Premierminister gewesen war. Das Essen hatte kaum begonnen, als Lady Dorothy sich an Tante Yvonne wandte und fragte: «Wenn Sie nun Paris verlassen und in Ihr Haus in Colombey-les-deux-Eglises ziehen - was wird Sie dort erwarten?» Tante Yvonne sagte etwas in ihrem Englisch, das klang wie «A penis». General de Gaulle sah sie liebevoll und mit Verständnis an und brach das betretene Schweigen mit den Worten «Chérie, auf englisch spricht man das H am Anfang des Wortes aus. Es heisst Happiness!».

Schwierig kann die Situation werden mit Betrunkenen. An einem Treffen in gehobenen Kreisen schwankte ein Gast, der sichtlich zuviel des Guten getrunken hatte, von hinten auf ein Wesen zu, das ein prächtiges, kardinalrotes

Kleid trug. Der Gast sagte mit lauter Stimme: «Oh Du Schöne, hick, im roten Kleid, komm', hick, tanz' mit mir!» Das Wesen drehte sich um und sprach: «Erstens bin ich der päpstliche Nuntius, und zweitens sind Sie kaum mehr in der Lage, mit jemandem zu tanzen!» Der Gentleman muss auf dergleichen vorbereitet sein und richtig reagieren. Nicht nur ein Gentleman - auch eine Dame kann in die Lage kommen, Geistesgegenwart und Haltung zu zeigen. Ganz besonders im Zusammentreffen mit Leuten, die ein schlechtes Gedächtnis haben. So jemand war der Dirigent Sir Thomas Beecham. Über ihn gibt's unzählige Anekdoten. Eine kann als Beispiel dienen. Die Geschichte ereignete sich eines Abends vor vielen Jahren in der Halle eines Hotels in Manchester. Sir Thomas stiess dort auf eine Dame, deren Gesicht ihm bekannt vorkam, aber er konnte sich beim besten Willen nicht mehr daran erinnern, wer sie war. Es fiel ihm nur noch ein, dass sie einen Bruder hatte - aber das war alles. Er sagte also zu ihr: «Wie schön, dass ich Sie treffe! Wie geht's eigentlich Ihrem Bruder, und was treibt er jetzt?» Die Dame sprach: «Danke, meinem Bruder geht es ausgezeichnet, und er ist noch immer König von Grossbritannien.»

*

Ich hoffe, dass meine Tips Ihnen nützlich sein können. So wie es von Nutzen ist, über Neues vom Märt informiert zu sein. Frisch eingetroffen ist Holzerkäse zu 3.10 das Hekto. Osterglocken kosten 12.- der Topf, Osterfladen 1.80 das Stück, Löwenzahn das Hekto 2.80, Pfaffenröhrli 2.50, grüner Chicoree 2.-, Fryburger Vacherin 2.90, Grana Padano 3.30. Fritz-Topinambur das Pfund 3.-, Neudörfler Rettich 1.- das Stück, italienische Artischocken 2.50; grüne Spargeln das Pfund 6.50, Müüslihärdepfel 1.60, Pollen das Glas 9.50, Tulpen der Bund 15.-.

-sten

© Basler Zeitung; 18.02.1995; Nummer 42; Seite 31

Märtbricht

Geheimnisse des Sauerkrauts

Manche wichtigen Genüsse des täglichen Lebens haben sich selber erfunden. Lässt man Milch lange genug offen stehen, so wird sie zuerst sauer und dann zu Käse. Überlässt man Traubensaft sich selber, so wird er zu Wein und bald drauf zu Essig. Vergisst man aber, Kabis rechtzeitig wegzuwerfen, so wird er einfach stinkfaul. Um Kabis zu Sauerkraut zu machen, muss man ihn erstens feinschneiden, zweitens muss man ihn etwas salzen, damit er nicht faul wird, und drittens muss man dafür sorgen, dass er zu gären beginnt. Es brauchte fürs Sauerkraut also einen erfinderischen Geist, genug Salz und erst noch ein sauberes Gefäss drum herum, und natürlich Kabis. Sauerkraut kann nur dort entstanden sein, wo das alles vorhanden war. Aber wo war das? Das ist noch immer ungeklärt. Ganz sicher aber war es nicht im Elsass. Was dort geschah, war die Erhebung des Billignahrungsmittels Sauerkraut in den Bereich der höheren Küche. Keineswegs der grossen Küche - für die ist Sauerkraut noch immer etwas Anrüchiges. Ralf Kabelitz, der in seinem soeben erschienenen Kochbuch «Cuisine du Jardin» (AT-Verlag) das Kochen ohne Fisch und Fleisch in höchste Bereiche der Kochkunst erhebt, verwendet es in nur zweien seiner 62 Rezepte.

Wenn man etwas nicht genau weiss, schafft man Legenden. An denen fehlt's beim Sauerkraut nicht. Nimmt man es ernster mit der Historie, so stellt man bald fest, dass Sauerkraut in Niedersachsen schon sehr früh bekannt war. In diesem Gebiet westlich des Unterlaufs der Elbe war und ist alles vorhanden, was es fürs Sauerkraut braucht. Auch Bedarf für Sauerkraut war vorhanden, denn dort liegen die Häfen der Nordsee, von denen aus Schiffahrt in ferne Länder betrieben wurde, und dazu waren haltbare Lebensmittel erforderlich: Salzfleisch, Dörrerbsen, doppelt gebackenes Brot, gesalzene Butter und Schweinefett, und eben Sauerkraut. Vor 400 Jahren tauchte das Sauerkraut auch am Oberlauf der Elbe auf, in Prag, das an ihrem Nebenfluss Moldau liegt. Mit böhmischen Köchinnen, seit jeher berühmt für ihr Können und wegen ihrer ansprechenden Wesensart, mag es sich die österreichischen Lande mitsamt Oberitalien erobert haben. Inbegriffen Vorderösterreich am Oberrhein, zu dem auch Ensisheim im Elsass gehörte. Aber das ist Spekulation. Denn wer hat jemals etwas so Ordinäres wie Kabis mit Milchsäuregärung für historisch interessant gehalten und seinen Weg aufgeschrieben? Sauerkraut ist und bleibt etwas ordinär, auch wenn's mit Trüffeln aus dem Périgord und mit Champagner zubereitet ist.

Es gibt Hypothesen, die sagen: Sauerkraut sei von Schweizer Söldnern Ende des 18. Jahrhunderts nach Paris gebracht worden, oder Soldaten Napoleons hätten es um 1810 in Deutschland kennengelernt und die Kenntnis mit nach Innerfrankreich genommen. Verbürgt jedoch ist durch ihre Briefe, dass die Prinzessin Elisabeth Charlotte, die Liselotte von der Pfalz,

Ein kleiner Ausschnitt aus der Sammlung zur Literatur des Ersten Weltkrieges, die von der «Société d'Histoire de St-Louis» zu einem Freundschaftspreis erworben worden war. Foto: © jpl

in Paris für sich Sauerkraut kochte, neben Pfannkuchen und Krautsalat mit heissem Speck. Sie war mit dem Bruder von König Louis XIV. verheiratet worden, Philippe d'Orléans, der wenig Gebrauch von ihr (und anderen Frauen) machte, so dass sie sich ungestört dem Mampfen von Rustikalem aus ihrer Heimat hingeben konnte. Sie wurde dabei 70, was damals ein hohes Alter für eine dicke Frau war. Das Sauerkraut kann dabei eine Rolle gespielt haben. Es galt nämlich von 1753 an auch als Medizin. Wieso das?

Eine der Geisseln der Schiffahrt in jenen Zeiten der grossen Entdeckungsreisen war der Skorbut. Eine Krankheit, die nach einiger Zeit unter der Besatzung von Schiffen ausbrach, die auf hoher See fuhren. Sie äusserte sich in Schmerzen, Blutungen, Zahnausfall und schliesslich dem Tod. Was sie verursachte, war unbekannt. Noch 1909 stand im Lexikon, Skorbut sei vielleicht eine Infektionskrankheit. Bald drauf entdeckte der ungarische Professor Albert Szent-Györgyi das Vitamin C, die Ascorbinsäure, und sprach den bemerkenswerten Satz aus: «Ein Vitamin ist ein Stoff, der dich krank macht, wenn du ihn nicht schluckst.» Ich habe ihm selber zugehört, ebenso unserem Basler Forscher Tadeus Reichstein, der die Synthese von Vitamin C entwickelte und Basel zu einem Mittelpunkt der Vitaminforschung machte.

Mangel an Vitamin C war die Ursache des Skorbuts. Der britische Schiffsarzt James Lind schrieb schon 1753 ein Buch, worin er mitteilte, dass Skorbut nicht auftritt, wenn man frisches Obst, Gemüse und Sauerkraut isst. Es ging noch 40 Jahre, bis die britische Admiralität ihren Schiffen neben Zitronen auch Sauerkraut als Pflichtkonsum mitgab. James Cook, der Entdecker von Pazifikinseln, nahm bereits auf seine zweite Reise 1772-75 auch Sauerkraut als Proviant mit. Seine Mannschaft blieb von Skorbut verschont. Um Brennholz zu sparen, wurde es nur kurz gekocht. Bleibt es aber drei bis vier Stunden auf dem Feuer, wie Rezepte es vorschreiben, so ist das Vitamin C zerstört und Skorbut kann trotz des Krauts auftreten.

*

Sauerkraut gibt's auf dem Märt nicht, aber anderes, das Vitamin C in Mengen enthält. Beispiele: Orangen blond 2.20 das Pfund, Paternò-Mandarinen 2.90, Rhabarber 4.90, Verdura verschiedenster Arten, Boskoop aus Haltingen 2.-, Bioland-Kohl 2.-, Luisenbirnen 2.50. Aus Village-Neuf weisse Rüben 1.80, Rosenkohl 2.80, gelbe Rüben 1.50. Gelbe Pflaumen 4.90, Gartenkresse das Hekto 2.50, Morbier-Käse 3.60, Rahmquark 1.90 die Packung, Sauerteigbrot 3.- das Laibli, Fasnachtswähen 1.30, Silserli -.75, Primeln der Topf 3.-, Tulpen 1.20.

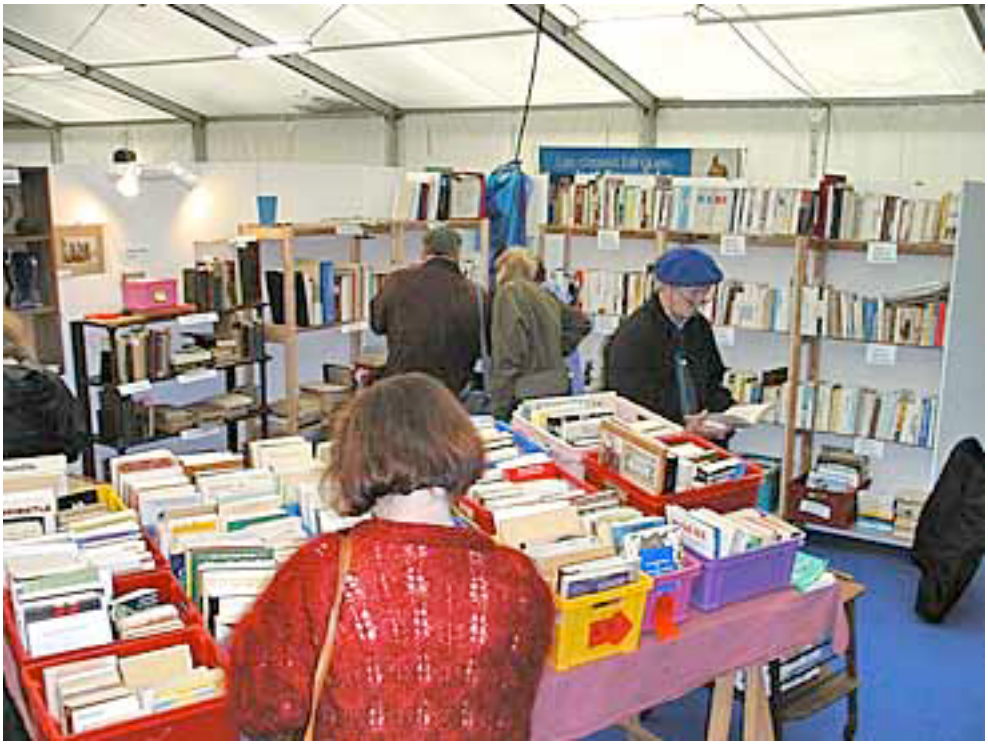
-sten

© Basler Zeitung; 11.02.1995; Nummer 36; Seite 31

Märtbricht

Wie man über Tiere schreibt

«Kommen Sie mit auf den Flugplatz? Ich hole meinen Bruder ab. Sie müssen ihn kennenlernen. Er ist ein perfekter Spinner. Stellen Sie sich vor: Er schreibt über Tiere!»



Als «hervorragende Ware» bezeichnete ein professioneller Antiquar die Auswahl aus –stens Büchersammlung an der «Foire aux livres» von St-Louis 2002. Foto: © jpl 2007

sagte der Mann, der auf Zypern für die Betreuung der ausländischen Presse zuständig war. Kein ungeheuer anstrengender Posten damals. Kaum ein ausländischer Journalist hatte Interesse an dem, was auf Zypern geschah.

Die Insel war britische Kronkolonie, das grösste Problem war, die Ziegen davon abzuhalten, den Rest von Wald aufzufressen, der nach Jahrhunderten der Vernachlässigung noch übriggeblieben war. Mitunter marschierten Schulkinder durch die Strassen der Hauptstadt Nikosia und riefen «Enosis, Enosis!» womit sie den Anschluss Zyperns an Griechenland bewirken wollten. Die Schulkinder wurden in der Weltpresse manchmal erwähnt und hiessen dann «Studenten», weil das englische Wort für Schulkinder halt «students» heisst. Auf ganz Zypern gab es keine Universität, und selbst in Universitätsstädten sind Studenten von elf und zwölf Jahren eher eine Seltenheit.

Der Pressechef der Insel war Schriftsteller und hiess Lawrence Durrell. Er war damals schon sehr berühmt als Dichter, Dramatiker, Romancier, Verfasser von Reisebüchern und Schilderungen aus der neuen griechischen Welt. Der Posten auf Zypern war genau das, was er brauchte. In der Morgenfrische verfasste er Pressemeldungen über die Insel. Dann trank er den Tee, den seine rotblonde Sekretärin braute, Tochter eines britischen Admirals. Worauf er den Rest des Tages an der Schreibmaschine verbrachte und im Lauf der Zeit die vier Bücher seines «Alexandria Quartett» schrieb. Zwischendurch korrespondierte er mit der halben Welt, vor allem mit Henry Miller, mit dem er eng befreundet war. Während des Morgentees unterhielten wir uns oft über die Provence, die er liebte, und wo er später auch wohnte und fünf Bücher darüber schrieb.

Natürlich kam ich gern mit auf den Flugplatz, um den Bruder Gerald abzuholen. Er hatte ein Buch geschrieben, das ich sehr liebte. Es hiess «My Family and Other Animals» und schilderte seine Jugend auf Korfu, wo er mit Mutter, Schwester und zwei Brüdern aufwuchs. Geboren war er im britischen Indien. Seine Familie und anderes Getier war wohl die seltsamste Umgebung, in der ein Bub aufwachsen konnte. Seine Mutter war eine begabte und wagemutige Köchin. Die Schwester war vorwiegend mit der Vergrösserung ihrer

Schönheit beschäftigt und mit Männern, die sie bewunderten. Der älteste Bruder war Waffenfanatiker. Bruder Lawrence, damals schon in den Zwanzig, war mit den seltsamsten Leuten Europas und Amerikas befreundet, die fortwährend auf Besuch kamen und die Familie mit ihren Eigenheiten durcheinanderbrachten. Der Bub Gerald trug das Seine dazu bei, das Familienleben spannend zu gestalten. Er streifte unentwegt auf Korfu umher und fand die seltsamsten Tiere, die er mit nach Hause brachte.

Das Interesse an -stens Bücher an der Buchmese von St-Louis war gross, weil viele Bücherfreunde auch aus Basel kamen. Foto: © jpl

Mitunter eine Schlange, ein andermal eine Igelfamilie, einmal eine Skorpionmutter mit Jungen auf dem Rücken, die mit aufgestelltem Stachel über den Mittagstisch spazierte und Panik erzeugte. Geralds Buch ist eines der lustigsten Bücher, die ich kenne. Die Familie freilich fand das sporadische Zusammenleben mit ungezähmtem Getier eher anstrengend.

Als wir Gerald auf dem Flugplatz abholten, kam er gerade von Indien zurück und hatte Material für eine seiner Sendungen im britischen Radio bei sich. Unter anderem lebendes Getier, von dessen Existenz ich noch nie gehört hatte. Gerald hatte die Begabung, Tiere zu finden und zu beschreiben, die kaum jemand kannte, die aber höchst kennenswert waren. Einige Zeit darauf kamen zu seinen Radiosendungen und Büchern noch Fernsehfilme. Wie sie entstanden, beschrieb er jeweils in einem Buch. Jedes wurde zum Bestseller. Jedes war zum Quietschen lustig. Eines habe ich einer jungen Frau geschenkt, die täglich von Dornach nach Basel fuhr und zurück. Sie las es während der Fahrt und kam aus dem Lachen nicht heraus. Das hat ihren Ruf als Staatsbürgerin enorm geschädigt - man lacht doch nicht im Trämli!

Die Bücher von Gerald Durrell über Tiere und über sich selber sind Musterbeispiele dafür, wie man gute Tierbücher schreiben soll. Alles Zoologische stimmt. Aber es ist eingebettet in einen kostbaren, trockenen Humor und in eine enorme Liebe zu allem, was kreucht, fleucht, läuft und schwimmt. Ein paar gibt es auch auf deutsch, aber es ist schwer, seinen Stil zu übersetzen. Jetzt habe ich gerade gelesen, dass Gerald Durrell (70) gestorben ist.

*

Fetakäse wie auf Zypern kostet auf dem Märt 3.50 das Hekto. Gorgonzola 2.60, Vacherin Mont d'Or 3.-. Schollenbrot der Laib 4.55. Frühlingsblumen sind wach geworden: Osterglocken ab 7.- der Bund, Papageientulpen 8.-, Kamelien der Ast ab 2.-. Bitterorangen 2.- das Pfund; etwas, das «Goldelicious» angeschrieben ist, 2.50, Fleischtomaten 3.90, Neudörfler Broccoli 3.-, Geschwellte 1.50, Müüslikartoffeln 1.50, Navelorangen 2.50, Tannenhonig 12.50, Stangensellerie 2.50. Feigen das Stück 2.90, Zigerkrapfen 1.40, Primelntöpflein 3.-; Gartenkresse das Hekto 2.50, Trevisano 1.20, Kumquats 2.90.

-sten

© Basler Zeitung; 04.02.1995; Nummer 30; Seite 29

Märtbricht

Bald geht die Welt unter, oder?

Manches Jahr ist's her, da gab es in Basel einen Journalisten mit Namen Walter Bernays. Er war eine Zierde seines Berufs: mit breitem Wissen und grosser Bildung, ein Meister der deutschen Sprache, zuverlässig und ein guter Freund. Wir trafen uns oft. Eines Tages sagte er ganz beiläufig «Weisst du, dass nächste Woche die Welt untergeht?» «Ich weiss es nicht», sagte ich, «aber woher weisst du das?» Walter sagte: «Es steht in einem Buch, und zudem stand es in der Zeitung. Dann muss es ja wahr sein, oder?» Wir haben dann beide weidlich gelacht - Augurenlächeln nennt man das. Wir haben uns daraufhin ausgemalt, wie die prominentesten Kollegen über das Ereignis berichten würden - kurz bevor die Welt samt ihnen untergeht. So einen vergnüglichen Nachmittag hatten wir selten. Die Welt ging natürlich nicht unter.

Jetzt geht die Welt aber schon wieder unter. Eine liebe Bekannte hat mich gewarnt. «In fünf Jahren» sagte sie, «sind wir beide tot. Ein Kernkraftwerk in Frankreich explodiert und wir sterben. Die Welt geht unter!» Zum Glück geht aber nicht die ganze Welt zum Teufel, oder wohin eine Welt geht, wenn sie untergeht. Es bleiben ein paar magere Reste übrig: Thailand, Indonesien, Australien. Meine liebe Bekannte wird sich demnächst dort ein Haus kaufen, um in Sicherheit zu sein. «Woher wissen Sie das mit dem Kernkraftwerk?» fragte ich sie. «Es steht in einem Buch, das mein Sohn gelesen hat» erklärte sie. Ich sagte: «Dann muss es ja stimmen, denn in einem Buch kann ja nichts stehen, das nicht wahr ist, oder?» In der Zeitung ist es vorderhand noch nicht gestanden, aber wenn es auch dort steht, dann wird es ganz sicher eintreffen. Denn was in der Zeitung steht, ist ja immer wahr, oder?

Ich möchte nicht so weit gehen zu sagen, dass die Prophezeiung vom nächsten Weltuntergang und von den nicht untergehenden Resten Thailand, Indonesien und Australien von jemandem stammt, der dort zum Beispiel mit Liegenschaften handelt und «hard selling» betreibt. Aber ich weiss, dass der Weltuntergang schon seit Jahrhunderten im Kopf von Menschen spukt. Vor dem Jahr 1000 n. Chr. stand er bevor, weil ja die Welt nur tausend Jahre alt werden konnte, hiess es. Davon hat die Tourismusindustrie profitiert, die damals nicht Badeferien auf sonnigem Inselstrand verkaufte, sondern Wallfahrten nach Jerusalem. Wer eine unternahm, war seine Sünden los und brauchte sich vor dem Weltuntergang nicht zu fürchten. Dass die Welt auch noch nach dem Jahr 1000 n. Chr. vorhanden war, wurde einerseits mit treffsicheren Argumenten wegdiskutiert. Andrerseits hatten die Pilger eine schöne Reise hinter sich. Vorausgesetzt sie waren nicht unterwegs an Seuchen gestorben, von Piraten entführt oder im Heiligen Land umgebracht worden. Von schönen Reisen kann man jahrelang berichten und gilt dann als jemand Besonderer. Erzähl' er weiter, Herr Urian!

Der nächste Schub Glauben an Weltuntergang war realistischer begründet, als die Pest mitten im 14. Jahrhundert in Europa wütete und Städte wie ganze Landstriche entvölkerte. Aus der bösen Wirklichkeit der Pest heraus entstand die Beschäftigung mit der Apokalypse. Aus ihr entsprang eines der schönsten Kunstwerke der Welt, die Folge von Bildteppichen der Apokalypse, die nach 1380 von Nicolas Bateille nach Entwürfen von Henequin de Bruges geschaffen wurde. Sie hängt heute, nicht mehr vollständig, im Teppichmuseum zu Angers. Ältere erinnern sich, dass die Apokalypse-Teppiche dank der Initiative eines Baslers bei uns zu sehen waren. Das Heft von «DU» über die Ausstellung gehört zu den gesuchtesten Nummern. Die Welt hat sich damals von der Pest erholt, wie von weiteren Katastrophen aller Art, die sie durchmachte. Aber nun grassiert wieder die Furcht vor ihrem Untergang, und die wird natürlich schamlos ausgenützt. Mit Angst und Schrecken kann man gut Geld verdienen. Kürzlich hat ein Mann, der's wissen muss, festgestellt: Der heute so vielfältig auftretende Aberglaube basiert darauf, dass der Durchschnitt der Bevölkerung, inbegriffen Lehrer, Journalisten, Dichter und Künstler, nur einen «aus groben Ahnungen bestehenden Wissensstand» besitzen. Es ist also nicht sonderlich schwer, den Leuten etwas Pseudowissenschaftliches vorzumachen. Am besten in einem Buch - und so ein Buch verkauft sich gut…

*

Sobald die Sonne scheint, gibt's Leben auf dem Märt. Von Haltingen kommen Alexanderbirnen zu 2.50 das Pfund und Äpfel zu 2.-; aus Neudorf: Broccoli 3.-, weisse Rüben und Pfälzer

Rüben je 1.60. Beim Fritz Topinambur zu 3.- und Sellerieknollen zu 3.20. Clementinen mit Blatt 2.90, Rosenkohl dito, Lindenhonig 9.-, Aprikosen 4.90, Akazienhonig 9.50, Neudörfler Spinat 2.-, Kumquats 3.90, Moro-Blutorangen 1.90. Artischocken 1.80 das Stück, Pavé d'Affinoir 4.60, Vacherin Mont d'Or das Hekto 3.-, Glausine-Komfi selbstgemacht ab 6.- das Glas, Ciabatta 2.50.

-sten

© Basler Zeitung; 21.01.1995; Nummer 18; Seite 29

Märtbricht

Eine Nacht in der Steinzeit

Die Provence ist voller Wunder. Sie produziert Köstliches für die Tafel und ausgezeichnete Köche - Escoffier stammte aus Villeneuve-Loubet, wo sich Provence und Italien berühren. Sie steckt voll von Sehenswertem - immer wieder findet man Neues. Was ich schon lange sehen wollte, war das Fort de Buoux, unweit Apt, am Nordfuss des Lubéron. Ich fuhr hin, dem Bach entlang, der Aiguebrun heisst - braunes Wasser. Beim Bach hatte es einen Fels-überhang, unter dem einst Urmenschen wohnten, Abri heisst so etwas, heute nach 50 000 Jahren. Daneben erhob sich der Hügel, auf dem das Fort de Buoux lag, vor 600 Jahren erbaut. Louis XIV. hatte es schleifen lassen. Die Ruinen von zwei Bastionen und einem Turm, von ein paar Mauern mit Scharten und einer Kapelle waren übriggeblieben - die meisten Steine waren vor 300 Jahren ins Tal gestürzt worden, wo die Bauern sie holten und ihre Häuser draus bauten.

Was sie nicht abtransportieren konnten: die Geheimnisse von Fort Buoux. Auf dem Plateau, knapp fünf Hektar gross, waren Gräben in den nackten Fels gehauen, auf dem jetzt Brombeeren wuchsen. Wozu hatten sie gedient? Die Überreste des Donjon standen noch, darunter ein senkrechter Absturz von 80 Metern. Die letzten Herren von Buoux hätten dort ihre Gefangenen hinuntergeworfen, heisst's, damit sie auf den Steinbrocken im Tal zerschellten. Es verlautet auch, dass auf dem Plateau ein Schatz vergraben sei. Das heisst's von den meisten Ruinen in Frankreich.

Ein anderes Geheimnis von Fort Buoux sind seine Silos: tiefe Löcher, in den Felsboden gehauen, kreisrund. Vermutlich enthielten sie Wasser und Korn für die Besatzung. Eine Handvoll Männer genügte, um das Fort zu verteidigen - die brauchten nicht viel zum Lebensunterhalt. Und dann gab es ja noch eine versteckte Treppe, 60 Stufen, die ins Tal führte und Verbindung mit der Aussenwelt gab, falls sie nicht verraten wurde. Eine tolle Anlage, dieses Fort Buoux.

Ich machte mir's bequem unter dem Abri. Ganz in der Nähe gab es Höhlen, in denen zur Zeit des Moustérien Urmenschen gehaust hatten. Nur ein paar waren bisher erforscht. Bevor die Wissenschaft sich ihrer annahm, hatte man die Höhlen in Ruhe gelassen. Es gab in ihnen Gerippe aus der Zeit der Religionskriege. Schäfer versorgten in ihnen ihren Käse, weil es in den Höhlen kühl war. Weit drangen sie nicht ein in das Gewirr. Sie hatten Angst. Vor den Skeletten und vor der schlechten Luft, von der man krank wurde, hiess es. Ich habe die Höhlen nicht betreten. Nicht aus Angst, aber weil ich nicht unbedacht etwas für die Urgeschichte Wichtiges zertrampeln wollte. Ich fand es im Freien gemütlicher.

Es gab ein opulentes Mahl, gekauft beim Charcutier in Apt: Terrine, Pâté en croûte, Rohschinken aus Bayonne, Brot, Käse aus Finnland, Rotwein von Aigues-Mortes. Als ich beim Dessert angelangt war (frische Feigen), kam eine junge Frau herbeispaziert. Sie war seltsam gekleidet. Ich bot ihr meinen Campingstuhl und ein Glas Roten an. Schinken nahm sie auch, mit viel Pfeffer aus der Mühle.

«Ich wohne hier», sagte sie, «mit meinem Mann. Wir sind Künstler.» «Wo hier?» fragte ich, «in den Höhlen?» «Nein, in der alten Mühle bei der Brücke», sagte sie. Als sie fortging, wünschte sie mir «Gute Nacht in der Steinzeit».

Sehr viel anders als vor 50 000 Jahren war die Nacht nicht. Eine Amsel flötete bis weit in die Dämmerung hinein, die Brombeerbüsche schwiegen, ein paar der kleinen Eichen rauschten mit dem Bächlein um die Wette, der Hase war in den Schoss seiner Familie zurückgekehrt. Kein menschlicher Laut. Ich schlief bis kurz nach Sonnenaufgang. Dann erwachte ich an einem Heidenlärm. Motoren surrten, Stimmen

erklangen, jemand pfiff auf einer Trillerpfeife, aus einem Radio tönte scheusslich laute Musik. Ich öffnete die Wagentür und sah: Das Fernsehen war gekommen. «Wir machen eine Sendung über das Fort Buoux», sagte der Mann, der die Leitung der Equipe hatte. Ich kannte ihn, weil ich seine Bücher besass. Er war Spezialist für kulturhistorische Sendungen: Henri-Paul Eydoux. Die Steinzeit war blitzartig verschwunden…

*

Gutes auf dem Märt: Pfälzer Rüben aus Village-Neuf 1.60 das Pfund, gekochte Randen 2.-, Kürbis im Anschnitt 2.50, Bioland-Grünkohl 3.50, Fritz-Topinambur 3.-, Kaiserbirnen 2.90, Grappoloni-Tomaten 3.90; Berliner 1.30, Portulak das Hekto 3.-. Eier von Village-Neuf 3.50 für sechs.

-sten

© Basler Zeitung; 07.01.1995; Nummer 6; Seite 29

Märtbricht

Junge Frau mit absurden Ideen

Was hat wohl ihre Eltern bewogen, sie ausgerechnet Evangeline zu nennen, was etwa «Mädchen mit froher Botschaft» bedeutet? Als Kind fiel sie auf durch unbeugsamen Willen und wilde Entschlossenheit - mit anderen Worten: Sie war eine Pest. Als junge Frau war sie lange krank, und ihr Hausarzt diagnostizierte bei ihr «absurde Ideen». Ausserdem hielt er es für richtig, den Rat eines erfahrenen Kollegen zuzuziehen, der J. Heber Smith hiess und Medizin auf astrologischer Basis trieb. Sterndeuterei war damals, vor hundert Jahren, kein anerkannter Zweig der medizinischen Fachbildung, aber in der Heilkunde kam es vor allem darauf an, Patienten gesund zu machen, und das gelang ihm im Fall von Evangeline Adams sehr rasch. Mehr noch: Sie wurde seine Schülerin.

Es ging nicht lange, da eröffnete Evangeline eine Praxis für Wahrsagungen. Eher zum Entsetzen ihrer Familie, die stolz darauf war, unter ihren Vorfahren den zweiten Präsidenten der USA zu haben, John Adams. Dann zog sie nach New York und wohnte im Hotel Windsor. Am Donnerstag, 16. März, sah sie Böses voraus und riet dem Direktor, am nächsten Tag besonders vorsichtig zu sein. Er lächelte natürlich milde und ungläubig, und am Freitag, 17. März, brannte das Hotel Windsor bis auf die Grundmauern nieder. Evangelines Ruhm als Wahrsagerin war gesichert. Weiteren Ruhm erwarb sie, als man sie anklagte, sie habe gegen ein Gesetz verstossen, das in New York die Tätigkeit von Akrobaten, Kunstreitern, entlaufenen Ehemännern und Wahrsagern verbot. Dem Richter offerierte sie als Beweis ihrer Fähigkeiten: Er solle ihr die Geburtsdaten irgendeines Menschen mitteilen, und sie werde ihm daraufhin den Menschen mitsamt Details schildern. Der Richter nannte die Daten seines Sohnes, und was sie ihm sagte, stimmte völlig mit der Wahrheit überein. Das kam natürlich in die Zeitungen, und Evangeline wurde im Handumdrehen zur Prophetin von Politikern, Finanzkapitänen und Spekulanten.

Eine von Evangelines Stärken war: vorauszusagen, was nicht geschehen werde. Im Jahr 1920 gab es in den USA Präsidentenwahlen. Aussichtsreichster Kandidat war Herbert C. Hoover, der nach dem Ende des Ersten Weltkriegs die Versorgung der Hungernden in Europa mit amerikanischen Lebensmitteln organisiert und geleitet hatte. Evangeline sagte voraus, dass er die Wahl nicht gewinnen werde. Womit sie recht hatte. Hoover wurde erst 1929 Präsident der USA. Eine andere ihrer Prophezeiungen betraf den grossen Tenor Enrico Caruso, der im Winter 1920 schwer erkrankte. Evangeline Adams erklärte: «Macht euch keine Sorgen, er kommt davon.» Was Caruso auch tat. Als er im Sommer drauf wieder krank wurde, erklärte sie: «Diesmal ist's ernst!» Kurz darauf starb Caruso.

Zehn Jahre später, anno 1931, prophezeite Evangeline, dass der britische Thronfolger Edward, Prince of Wales, wegen einer verheirateten Frau nicht König werde. Es dauerte immerhin fünf Jahre, bis die Voraussage eintraf und er, inzwischen König Edward VIII. geworden, wegen Mrs. Wallis Warfield Simpson dem Thron entsagen musste. Im November 1932 starb Evangeline an Herzversagen. Auch das hatte sie vorausgesehen.

Evangeline Adams wird immer wieder zitiert,

wenn von Prophezeiungen gesprochen und geschrieben wird. Sie gilt geradezu als Prototyp der erfolgreichen Wahrsagerin. Bei näherem Hinsehen stellt man freilich fest, dass Evangeline als kluge Frau ihre Wahrsagungen stets so formulierte, dass sie recht behielt - ob das Ereignis eintraf oder nicht. Das ist freilich nur wenigen Wahrsagerinnen und Wahrsagern gegeben.

Was die Lektüre von Prophezeiungen nach einiger Zeit so erheiternd macht. Dann nämlich, wenn sie nicht eingetroffen sind. Bewahren Sie drum die Prognosen für 1995 sorgfältig auf, und holen Sie sie dann anno 1996 hervor. Viel Gutes im neuen Jahr!

*

Es braucht nicht viel prophetische Gabe, um vorauszusagen, dass der Märt bei ein paar Grad minus nicht eben überfüllt ist. Der Gemüsestand aus Village-Neuf war aber da und verkaufte frische Ware wie Rotkraut und Gelbrüben zu 1.50 das Pfund, Rübköhl zu 1.20 das Stück und Nüssli zu 2.50 das Hekto. Fastenwähen kosten 1.60, Madeleines im Grossformat 1.80, Königskuchen ab 4.80, Käskiechli 1.90. Tofuburger kosten 1.80, Vorfrühlingsrollen 2.- und Schlumbi 60.

-sten

© Basler Zeitung; 28.01.1995; Nummer 24; Seite 30

Märtbricht

Das Brücklein über die Ill

Das Flüsslein Ill, das dem Elsass den Namen gab, gehörte nicht zu den bekannten Wassern der Welt. Vor genau 50 Jahren aber wurde es berühmt - und ausgerechnet in der Militärgeschichte. Das verdankt die Ill einem 21jährigen Leutnant, Kommandant der B-Kompagnie des Inf Rgt 30, 3. US Infanterie-Division. Er hiess Audie Murphy, war in ärmlichen Verhältnissen in Texas aufgewachsen und ernährte als Bub Mutter und Geschwister dadurch, dass er wilderte. Als ausgezeichneter Schütze wollte er in die amerikanische Armee eintreten, aber man wies ihn ab - er war untergewichtig und zu jung. Schliesslich nahm man ihn doch und schickte ihn zur Ausbildung nach Fort Meade. Anno 1943 gelangte er nach Nordafrika, kam mit den amerikanischen Invasionstruppen nach Sizilien - und dort entdeckte man sein militärisches Talent. Nach wenigen Tagen wurde er Korporal, nach der Landung der US- Truppen bei Salerno und Anzio zeichnete er sich mehrmals aus, wurde Wachtmeister und bald darauf Leutnant. Die alliierte Invasion der Provence sah ihn im August 1944 bei Ramatuelle, bald darauf bei Montélimar in erfolgreichen Aktionen. Er litt an Malaria, wurde mehrfach verwundet und bemühte sich immer wieder um Fronteinsatz. Im Winter 1944 war seine Einheit in den tief verschneiten Vogesen tätig, wo Audie neben anderem seinem Bataillonskommandanten das Leben rettete. Und dann kam im Januar 1945 seine Tat im Elsass, bei der Maison Rouge, vier Kilometer südlich der damaligen Dorfbeiz in Illhaeusern, die heute «Auberge de l'Ill» heisst.

Im Zuge der Zangenoperation zur Befreiung Colmars, für die General Jean de Lattre de Tassigny endlich genug Truppen bekam, musste das amerikanische Inf Rgt 30 die Ill überschreiten. Die einzige noch existierende Brücke war ein Holzsteg bei der Maison Rouge. Als der erste Sherman-Tank am 24. Januar über die Brücke fahren wollte, krachte sie zusammen. Bald darauf begann ein deutscher Angriff mit stark überlegenen Kräften. Die amerikanischen Soldaten wurden überwältigt.

Zwei Tage später griffen die Amerikaner wieder an. Unter ihnen war Lt Audie Murphy. Ihr Angriff lief in einen deutschen Gegenangriff, wieder mit überlegenen Kräften. Ein amerikanischer Tank rutschte in einen Graben, die Besatzung floh, ein deutscher Tank schoss ihn in Brand - und als einziger blieb Lt Murphy zurück.

Er hatte noch telefonische Verbindung mit der amerikanischen Artillerie und leitete deren Feuer auf die deutschen Angreifer. Er stand mitten im Kugelregen, war bereits verwundet, aber er schoss weiter mit seinem Karabiner, bis die Munition ausging. Dann sah er den brennenden amerikanischen Tank, auf dem ein Maschinengewehr montiert war. Er benützte ihn als Deckung und schoss Serie auf Serie gegen die Angreifer. Zweimal wurde der Tank von deutschen Granaten getroffen - aber nicht Lt Murphy. Er leitete das Artilleriefeuer, solange

die Telefonverbindung bestand. Der brennende Tank konnte jeden Moment explodieren, deutsche Geschosse krepierten rings um ihn, Kugeln sausten um ihn herum, aber Audie geschah fast nichts.

Audie Murphy wurde bald darauf Major und mit einer Unzahl von Orden ausgezeichnet. Nach Kriegsende wurde die amerikanische Kolumnistin Hedda Hopper auf Murphy aufmerksam und brachte ihn zum Film. Ausserdem schrieb er über seine Taten ein Buch «To Hell and Back», das verfilmt wurde und die Ill berühmt machte.

*

Trotz des schlechten Wetters gibt's auf dem Märt ein überraschend grosses Angebot. Freilich hat's nicht - wie vor 50 Jahren - minus zwanzig Grad, vereiste Strassen und 50 cm Schnee…

-sten

© Basler Zeitung (Datum unbekannt)

Märtbricht

Mit Franz fing alles an

Mit blitzenden Augen sah Franzens Frau ihren Mann an. «Jetzt habe ich aber genug - jetzt funkt's!», sprach sie. Jahrelang hatte Franz Stücke in die Wohnung geschleift, die er auf der Strasse aufgelesen hatte, und sich mit ihnen liebevoll abgegeben. «Wenn Du noch einmal so ein Ding mitbringst, schmeiss' ich es in hohem Bogen hinaus!», sagte Frau Schaad. Franz bangte um seine Sammlung elektrotechnischer Gegenstände, die er während Jahren zusammengetragen und vor der Vernichtung bewahrt hatte.

Was man tut, wenn etwas funkt, wusste der Franz bestens, denn er versteht viel vom Elektrischen. Aber was tut ein Mann, der mit einer Frau Schwierigkeiten hat? Er holt eine andere Frau zu Hilfe. Franz wandte sich gleich an zwei. Sie arbeiten bei der Elektra Birseck Münchenstein und brachten es fertig, einen leeren Schopf zur Verfügung zu bekommen, in dem der Franz seine Sammelobjekte unterbringen konnte. Im Laufe der Zeit, und mit viel Verständnis der EBM-Leitung, entstand das Strom-Museum, jetzt 19 Monate alt, eine einmalige Sammlung von Gegenständen aus dem Reich der noch jungen Elektrotechnik.

Ziemlich gleich alt sind Briefmarken. Die erste wurde 1840 herausgegeben und zeigte den Kopf der 21jährigen Königin Victoria von Grossbritannien. In diesem Jahr gab es weder elektrisches Licht noch irgendeinen anderen im Haushalt brauchbaren elektrischen Gegenstand. Der Franz Schaad hätte damals nicht viel zum Sammeln gefunden.

Briefmarkensammler aber gab's schon. Eine der allerersten Sammlungen wurde von einer Frau angelegt. Sie klebte alle Marken, die sie bekam, an eine Wand in ihrem Schlafzimmer. Noch ein halbes Jahrhundert danach gab es so wenig Briefmarken auf der Welt, dass ein Katalog, der alle beschrieb, nur 539 Seiten im Taschenbuchformat enthielt, einspaltig bedruckt.

Heute ist die Zahl der Briefmarken derart astronomisch, dass Sammler nur winzigen Teilgebieten ihre Freude widmen. Ich sammle Marken, auf denen Briefmarken abgebildet sind. Was an Breite der Sammlungen zurückgegangen ist, hat an Intensität der Kenntnisse der Sammler zugenommen.

Noch vor 100 Jahren bot der Berliner Markenhändler David Cohn einen Satz von Marken aus Mauritius an, fünf Stück, und schrieb im Inserat, auf ihnen sei das Bild einer Göttin zu sehen. Es war aber die Figur der Britannia, die damals die Meere beherrschte.

Dieser Tage habe ich bei der EBM zwei Sammler kennengelernt, die Marken sammeln mit elektrischen Motiven. Der eine, August Oberjohann aus D-32602 Vlotho, wirkte am Bau von Kraftwerken mit und sammelt Marken, auf denen irgendwelche Motive abgebildet sind, die Zusammenhänge von Elektrizität und Natur zeigen. Ein Musterbeispiel sind drei Briefmarken mit elektrischen Fischen.

Der zweite Motivsammler, Heinz Vock in Binningen, sammelt Postkarten, Enveloppen und Sendungen aller Art, die in provisorischen Poststellen bei Kraftwerkbauten in der Schweiz aufgegeben wurden. Da Kraftwerke meist an abgelegenen Orten entstanden, wo kein Dorf mit Postbüro in der Nähe lag, mussten die PTT

behelfsmässige Räume einrichten, wo die oft Hunderte von Beschäftigten Post aufgeben und empfangen konnten. Das erforderte Stempel, die nur während des Kraftwerkbaus benützt wurden. Solche postalen Dokumente sind sehr selten, weil nur wenige dieser Sendungen aufbewahrt wurden.

Was Heinz Vock fehlt, sind Postkarten, die von ausländischen Arbeitern an ihre Familien geschickt wurden. Ich stelle mich als Kontaktstelle zur Verfügung. Beide Sammlungen sind im Strom-Museum der Elektra in Münchenstein ausgestellt. Bei der Vernissage gab es Orangensaft und Käskiechli.

*

Orangen vom Märt (Moro kosten 1.90 das Pfund und sind die besten) sind geeignet für Jus. Für Käskiechli benützen Sie Gomser zu 3.- das Hekto und Urner Boden zu 3.30. Neue Kartoffeln kosten 2.20 das Pfund und schmecken ausgezeichnet zu beiden Käsesorten.

-sten in seinem Todesjahr auf einem Auflug in seine bevorzugte Beiz im Markgräflerland.
Foto: J.-P. Lienhard, Basel © 2007

Ein Dank an -sten

Aus den «Zolli-Mitteilungen» des Zoologischen Gartens Basel vom 13. Februar 2003

Der Zoologische Garten Basel hat Hanns U. Christen viel zu verdanken. Er gehörte 1946 zu den Mitbegründern des monatlichen Presse Apéros im Zolli, der bis heute Bestand hat.

-sten war für den Zolli von unschätzbarem Wert, denn er gehörte zu der Kategorie Berichterstatter, die sich der Sachlichkeit und Qualität verpflichtet fühlten. –sten war ein Unikat und eine Art Universalgelehrter. Es gab nur wenig, was –sten nicht interessierte. Alles, was mit dem Leben zu tun hatte, weckte seine Neugier besonders. –sten wusste deshalb, worüber er schrieb. Für ihn mussten wir den biologischen Steckbrief einer Art nicht mitliefern, er kannte ihn, und wenn einem vom uns ein Fehler unterlief, -sten korrigierte ihn stillschweigend in seinen Texten.

Küchen-Exoten: Durian

Aus: www.safranzunft.ch/archiv_2004_1.htm
7.1.2004

Der verstorbene Journalist - sten hat vor mehr als 20 Jahren in einem Märtbricht der Basler Zeitung zum Thema "Küchen-Exoten" geschrieben:

"....Eine andere tropische Frucht ist in Basel auch schon aufgetaucht. Sie sieht aus wie eine Kreuzung zwischen einem grünen Igel und einem Morgenstern. Ob Sie schon einmal einen grünen Igel gesehen haben, ist Ihr Problem und nicht unseres. Ein Morgenstern hingegen ist eine alteidgenössische Mordwaffe, und das passt ganz gut zu diesen Früchten, weil sie nämlich ganz mörderisch stinken. Hinter dem Namen Durian, der so lieblich klingt, als gehöre er zu einem sanften Orgelregister, verbirgt sich eine Frucht, die unter Botanikern Durio zibethinus genannt wird. Das deshalb, weil ihr Duft an Zibetkatzen nicht nur erinnert, sondern nahe heranreicht. Weil Sie vielleicht zu den Leuten gehören, deren liebste Beschäftigung es nicht ist, an aromatischen Katzen herumzuschnüffeln, so dass Sie auch nicht wissen können, wie diese lieben Tierlein zum Himmel stinken, geben wir Ihnen einen Vergleich einfacherer Art: Durian duftet wie ein mit faulen Eiern legiertes Katzenkistlein. Ein Mann mit Namen Bayard Taylor, der vor 90 Jahren ein Buch über Siam schrieb, liess sich über Durian also aus: "Wenn Durian Ihnen zum erstenmal vorgesetzt wird, so ruhen Sie nicht, bis man das Ding entfernt hat. Wenn im Nachbarzimmer eine Durian herumliegt, können Sie nicht schlafen. Chlorkalk und andere Desinfektionsmittel scheinen notwendige Abhilfen zu sein. Eine Durian zu essen, kommt einem wie Verlust der Selbstachtung vor. Wenn man es aber eine Zeitlang mit verschlossenen Nasenlöchern ausgehalten hat und sogar ein- oder zweimal davon probierte, so schreit man fürderhin begeistert nach Durian."
Das Ding namens Durian - der Name bedeutet, heisst es, soviel wie Stachelhaufen - ist so gross wie ein Kopf, stachelbewehrt, hat innen ein schwammiges weisses Fleisch und darin eigrosse Kerne, die von einer crèmeartigen Hülle umgeben sind - die ist das einzige, was man isst. Falls man nicht zuvor die Flucht ergriffen hat. In unseren Breiten waren Durian noch vor kurzem nicht zu haben und auch sonst kaum bekannt. Eine populärwissenschaftliche Zeitschrift brachte vor einem halben Jahr einen mehrseitigen Aufsatz über Durian von einem Verfasser, der selbst noch nie eine Frucht gesehen, gegessen oder auch nur gerochen hatte. Er musste deshalb alle möglichen Augen-, Gaumen- und Nasenzeugen zitieren, beginnend mit dem Jahr 1705, in dem ein Autor schrieb: "Man bediene sich der Durian, um die Geilheit zu vermehren." Probieren Sie das selber aus, ob Sie das zustandebringen. Der Artikel war übrigens auch bebildert, und da niemand genau wusste, wie Durian aussehen, nahm man auch Bilder, die nicht gerade passten. Die zeigten nämlich nicht Durian, sondern ganz gewöhnliche

Brotfrüchte. Das ist so, wie wenn jemand von Raclette schreibt und dazu Bilder zeigt von Mehlsuppe....."

Leserbrief in der BaZ

Zu -stens «Märtbricht»: **Besondere Rosine**

Seit einigen Jahren bekomme ich jeden Samstag die Wochenendausgabe der Basler Zeitung mit einem farbigen Mäschli von meiner Kioskfrau im Zürcher Oberland überreicht. So bin ich nach wie vor im Bild, was in Basel läuft. Was mich vor allem interessiert, ist natürlich der lokale Aspekt. Eine ganz besondere Rosine, die ich immer mit viel Spass herausklaube, das ist der «Märtbricht» von -sten. Was der jahrein, jahraus jedes Wochenende für spannende, unterhaltsame und lehrreiche Geschichten bringt, verblüfft mich immer wieder. In der heutigen Zeit, da wir viel seichtes Wischiwaschi-Geschwätz über uns ergehen lassen müssen, ist es eine Erholung, gute, fundierte Artikel in sauberem Deutsch zu lesen. So hoffe ich, dass uns der -sten noch lange erhalten bleibt. Ich freue mich schon auf die nächste BaZ.

Andy Berger, Pfäffikon