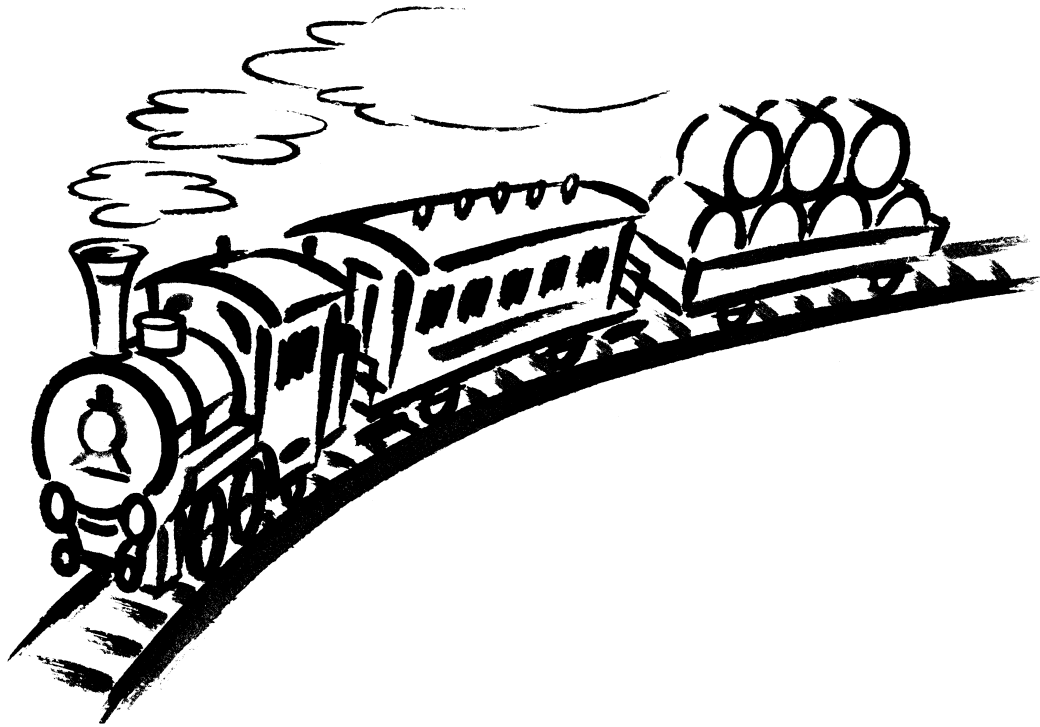


Eisenbahnromantik für Augen und Gaumen



01/18

Restaurant Bundesbahn
www.bundesbaehni.ch
Tel. : 061 361 91 88

Eisenbahnromantik für Augen und Gaumen

Restaurant „Bundesbahn“ durch Deutsch-Schweizer Handwerkerkooperation neu gestaltet

Nostalgie wurde mit Moderne verbunden, Tradition und Fortschritt sind harmonisch zusammengeführt worden. Das Restaurant „Bundesbahn“ in Gundeldingen's Hochstrasse zeigt sich in neuem Outfit. Jetzt macht es seinem Namen alle Ehre. Die Gäste, die ihm in der Gründerzeit, zu Beginn des vorigen Jahrhunderts, seinen Namen gaben, hätten heute ihre Freude am gelungenen „Facelifting“ ihrer einstigen Stammbaiz. Die beiden Eigentümer, Vedat und Murat Kirmizitas, haben die goldenen Jahre der SBB zu neuem Leben erweckt und gleichzeitig ihrem Restaurant eine klare Identität gegeben. Für einmal ist ein Name nicht „Schall und Rauch“, im „Bundesbähnli“ ist die Eisenbahn der Leitfaden der neuen Gestaltung geworden. Unter der Regie des Generalunternehmers Robert Scharpf (Berlin-Stuttgart) gestalteten einheimische und südbadische Handwerker in Rekordzeit die Gasträume neu.

Auch das „Bundesbähnli“ muss sich dem Wandel der Zeit stellen. Heute geniessen Informatiker und Dienstleister dort ihren Lunch, und kaum noch Lokführer, Kondukteure und Rangierer ihr Vesper. Gäste. „Lifestyle is a daily challenge in our business“ steht auf der zweisprachigen Homepage des Restaurants. „Frische Lebensmittel, gesunde Ernährung und keine Langeweile aufkommen lassen“, – das sind nach den Worten von Geschäftsführer Vedat Kirmizitas die gastronomischen Ziele. „Jeder neue Tag soll ein neuer Event, ein neues Ereignis, für unsere Gäste werden und verschieden sein vom Abend zuvor.“

Dieses „Face Lifting“ ist eine von drei Säulen, auf denen der bisherige Erfolg des „Bundesbähnli“ ruht. „In der Kochkunst, der zweiten Säule, haben wir uns umgesehen, mit befreundeten Gastronomen geredet, uns viel vorgenommen und werden mit einigen neuen Ideen unsere Gäste überraschen können“, ergänzt Küchenchef Murat Kirmizitas seinen älteren Bruder. Auch hier gilt es das Währschafte und den kalorienbewussten Geschmack der Zeit harmonisch zu vereinen. „Schliesslich wollen wir keine Stammgäste verlieren, um neue Gäste zu gewinnen.“ Verbesserungen wird es auch im Service geben, längst ist das Restaurant „Bundesbahn“ international geworden. „Unsere Gäste sind heute nicht mehr die Gäste der 50er-Jahre, ja es ist weitgehend nicht einmal mehr das Publikum, das wir vor acht Jahren zur Eröffnung hatten“, erklärt Vedat Kirmizitas. „Mehr und mehr unserer Gäste sprechen nur Schriftdeutsch oder nur Englisch. Nicht unsere Gäste haben sich uns anzupassen, es ist genau umgekehrt.“

Der Fokus lag für Vedat Kirmizitas auf den demographischen Veränderungen am Standort Gundeldingen und der Anpassung an die Bedürfnisse der aus benachbarten Unternehmen kommenden Gäste. Der lang anhaltende warme Sommer belohnte dieses Jahr das eingegangene Risiko, die Kapazität des Gartenrestaurants zu verdoppeln. Nicht nur Quartierbewohner, vor allem

schwitzende Büroleute aus der Umgebung kamen in Scharen, um sich zu erholen.

Das Restaurant „Bundesbahn“ liegt unmittelbar südlich des Bahnhofs SBB in der Ausfahrt Richtung Zürich/ Deutschland. Das eröffnet gleich zwei Chancen. Seit der Wiedereröffnung der kleinen Passerelle ist man wieder mit der Innerstadt, vor allem aber mit den jenseits der Bahngleise gelegenen Bürogebäuden verbunden. Das Ambiente rund um den Bahnbetrieb zieht viele Gäste, sogar von auswärts an. Selbst aus dem nahen Ausland wurden schon Gäste beobachtet, die auf der verglasten Terrasse internationale Schnellzüge wie z.B. den Cisalpino oder den neuen deutschen ICE beobachten.

Integration einmal ohne Steuerfranken

Der unternehmerische Start der Familie Kirmizitas im April 1996 basierte auf einer Konzeption, die zu rascher Anpassung an veränderte Situationen bereit war. Deren Realisierung war de facto nur einem funktionierenden und eingespielten Familienbetrieb möglich. Nur so konnte, entgegen allen negativen ökonomischen Trends im Umfeld, das Unternehmen seinen Umsatz halten und sogar stetig verbessern.

Das stattliche Gebäude gilt im Quartier als repräsentativ und wurde vom Quartierverein mehrfach als „schönstes Haus“ ausgezeichnet. Genau gegenüber des Restaurants öffnete Ende 2000 das Peter-Merian-Haus, das heute internationale Firmen wie Accenture, DHL und Obtree beherbergt. Ende 2004 wird nebenan das Jakob-Burckhardt-Haus eröffnet und u.a. von dem in der Dentaltechnik erfolgreichen Unternehmen Straumann aus Waldenburg (BL) bezogen. Ein Wermutstropfen für Gundeldingens Gastronomie muss auch das „Bundesbähnli“ verkraften: die UBS wird ihr Bürogebäude in der Hochstrasse 16 zum Jahresende räumen. Die Bankinformatiker zählten mit zu den treuesten Stammgästen.

Das Restaurant „Bundesbahn“ gehört zu jenen Basler „Baizen“, deren Charme der 50er-Jahre von vielen älteren und manchen jungen Stammgästen gelobt wurde. Viele US-Amerikaner entdeckten die Baiz als „a typical Swiss restaurant“.

Hier wurde noch Holz, nicht Metall und Kunststoff verarbeitet. Decken, Wandverkleidung, Tische, Stühle, Sitzbänke, Theke sind ebenso aus Holz wie die Faltwand, die Gastraum von Nebenzimmer trennt. Das alles weckte romantische Impressionen an Grossmutter's Küche, andererseits war unbestreitbar, dass die „alte Dame“ sichtbar Patina angesetzt hatte. Das Interieur erinnerte auch an ihre längst vergangene Jugend, allzu viel Elan traute ein Ortsfremder ihr nicht mehr zu. Manche Innenarchitekten rieten zum radikalen Wandel und konzipierten, was der Mainstream scheinbar verlangt, beispielsweise ultra-modernes Bistro-Design. Vom Charakter des Restaurants wären allenfalls die Mauern geblieben, sein Interieur leicht zu verwechseln mit dutzenden ähnlich konzipierter Gastrotempel, oftmals ein schöner Körper ohne wirkliches Herz. Es ist den südbadischen Holzfachleuten des Generalunternehmers zu verdanken, dass die „alte Dame“ Herz und Charakter behalten darf.

Das „Bundesbähnli“ hat nicht nur Alt und Jung vereint, es ist unter der Regie der Brüder Vedat und Murat Kirmizitas auch zu einem wichtigen sozialen Bindeglied zwischen den Quartierbewohnern von Gundeldingen und den Mitarbeitern der hier angesiedelten Unternehmen geworden. So ist es nicht ungewöhnlich, dass sich beide Gruppen gemeinsam an einen Tisch setzen, zusammen einen Fussballmatch geniessen oder sogar Mitglied in einem Verein werden, der im „Bundesbähnli“ sein Stammlokal hat. Vedat Kirmizitas: „Ein Gast aus der Bankbranche sagt mir oft, eigentlich müsste der Kanton uns für unsere Integrationsarbeit einen Zuschuss zahlen“ aber das wollen wir gar nicht, es macht uns einfach Freude, täglich mit verschiedenen Menschen umzugehen.“ Täglich ist korrekt, denn auch das neu modellierte Restaurant wird keinen Ruhetag kennen.

Handwerk: solide Deutsch-Schweizer Kooperation

Die Bestandsaufnahme war bereits erste solide Handwerkerarbeit. Material, an dem der Zahn der Zeit zu sehr genagt hatte, musste entfernt werden. Erhaltenswertes wurde entweder renoviert, kosmetisch bearbeitet oder im besten Fall im Original belassen. Das Budget diktierte in diesem Fall keinen Kompromiss, sondern schuf die Basis für einen kreativen binationalen Synergieeffekt zwischen dem Auftraggeber und seinen Beratern einerseits und dem Generalunternehmer und seinen Handwerksmeistern andererseits.

Das Endergebnis der mehrfach überarbeiteten und immer wieder neu auf Realisierung zu prüfenden Konzeption ist stimmig und exakt auf die heutigen und die künftigen Bedürfnisse des Restaurant „Bundesbahn“ zugeschnitten. Nach wie vor dominiert im Gastraum der bisherige historische Holzcharakter. Tische, Stühle und Sitzbänke blieben. Die Holzdecke wurde dagegen aufgefrischt und aufgelockert, im Eingangsbereich wurde sie durch eine herabhängende Zwischendecke ergänzt. Die Holztäfelungen sind gestalterisch und farblich überarbeitet worden, verloren aber dadurch nicht ihren heimeligen Charakter. Visuelle Elemente ergänzen das Interieur, so z.B. eine grosse Modelleisenbahn, die auf der Zwischendecke kreist. Sehenswert auch eine Gesellenarbeit aus der Vorkriegszeit, das metallene Modell einer SBB-Dampflok. Neu eingebaut wurde das Kern- und Prachtstück des Restaurants, die Theke mit der erweiterten Schankanlage. In der innenarchitektonischen Konzeption ist sie ein wichtiges Bindeglied in der angestrebten Harmonie zwischen Nostalgie und Moderne. Ihre in warmen rötlichbraunen Tönen gehaltene Front wertet auch die schon vorhandene Gästemöblierung visuell auf. Für die farbliche Gestaltung der Theke und das handwerklich sehr aufwändige Auftragen der strukturierten Pastellfarben auf die Holzverkleidungen an den Wänden zeichnete ebenfalls ein südbadischer Spezialist verantwortlich. Passend zu diesen angenehmen und Frische vermittelnden Farben wurde auch der Fussboden neu gekachelt.

Ein weiteres Paradestück des Umbaus ist das Nebenzimmer mit seiner individuell konstruierten, variablen Trennwand. Diese dürfte das Meisterstück der involvierten deutschen Schreinereifachleute sein. Sie erfüllt zwei an sich widersprüchliche Forderungen: das Nebenzimmer diskret abzuschirmen und es dennoch nicht zu verschliessen. Eine Kombination von ausgetüftelten Holz- und

Glaselementen, teils durchsichtig teils in Milchglas, wird dem beabsichtigten multifunktionalen Verwendungszweck des Nebenzimmers in nicht mehr zu optimierender Weise gerecht.

Die Wandtäfelungen enthalten auflockernde Nischen. Bis zur Schulterhöhe wird Lagerraum für die Weinkollektion geschaffen, oberhalb dominiert wieder das Motiv „Bahn“ und ergänzt die Corporate Identity. Verstärkt wird die CI auch durch sechs im gesamten Restaurant verteilten beleuchteten Bilderrahmen mit historischen Bahnfotos im DIN A1-Format, die Vedat Kirmizitas und sein Berater im Fotoarchiv der SBB in Bern aussuchten und dafür das Copyright erwarben. Darunter sind seltene Fotos von Dampflokbesatzungen in Basel oder vom berühmten „Roten Pfeil“, der noch heute manchmal am „Bundesbähnli“ vorbeifährt, auf Sonderfahrten zur Brauerei „Feldschlösschen“ in Rheinfelden.

Für den Lunch dient der Raum als verlängerter Gastraum. Für den Abend wird dort regelmässig in Stoff aufgedeckt und das Ambiente für die kulinarisch höherwertigen Gerichte des Restaurants geschaffen. Durch eine von der Firma Selmoni in Basel realisierte Multimedia-Verkabelung ist das „Bundesbähnli“ für die Zukunft gerüstet. Damit könnte das das Nebenzimmer in frequenzschwachen Zeiten zum idealen Sitzungs- und Schulungsraum für Gruppen bis zu 30 Personen mutieren. Trotz eigener, aber nicht bewirteter Tagungsräume bei den grossen Unternehmen der Umgebung, ist Bedarf im Quartier vorhanden. Das „Bundesbähnli“ bleibt auch hier seiner Konzeption treu, die manchem Vereinskassier oder Firmenbuchhalter besonders genehm ist: bei entsprechender Konsumation wird keine spezielle Raummiete berechnet.

Technische Neuerungen fallen dem Besucher weniger ins Auge, steigern aber sein Wohlbefinden. Dazu gehören isolierende Kunststofffenster, eine effektivere und geräuscharme Lüftung und eine zeitgemässe Sanitäreanlage. Ein neues Ambiente und doch unverkennbar das alte „Bundesbähnli“. Ein Besuch in diesem Restaurant soll sich für Augen und Gaumen lohnen.