

Wenn Dozenten Politik machen

Studenten beschwerten sich über Abstimmungswerbung zur Spitalfusion

Von Serkan Abrecht

Basel. Februar 2014. Das Volk hat mit knapp 50,3 Prozent die Masseneinwanderungs-Initiative der SVP angenommen. Ein Geschichtsprofessor der Universität Basel ist genervt ob des Ausgangs der Abstimmung. «Vox populi, Vox Rindvieh», soll er vor seiner versammelten Studentenschaft geflücht haben. «Vor circa 120 Leuten hat der Professor seinen politischen Ärger deutlich ausgesprochen», sagt ein Geschichtsstudent zur *Basler Zeitung*.

Dass sich ihre Dozenten während den Vorlesungen politisch äussern, scheint manchen Studenten zu missfallen. Erst kürzlich soll gemäss der *Basellandschaftlichen Zeitung* ein Dozent der medizinischen Fakultät für ein Ja zur Spitalfusion geworben haben. Ausserdem soll sich ein Dozent gegen die Vollgeld-Initiative ausgesprochen und ein weiterer Professor sich während einer Vorlesung für ein Nein zur 1:12-Initiative starkgemacht haben. Dass sich ein Ökonom gegen eine sozia-

listische Initiative ausspricht, liegt in der Natur der Sache. Mitglieder der Studentischen Körperschaft beschwerten sich jedoch und halten Abstimmungsempfehlungen für problematisch.

Nicht so Philosophieprofessor Mark Wild. Der Tier-Ethiker macht sich privat gegen das Ozeanium stark – nicht aber vor seinen Studenten. «Wenn sich jedoch ein Dozent politisch zu einem

Referendum oder einer Initiative äussert, die in sein Fachgebiet fällt, finde ich das durchaus legitim.»

Das sieht auch die Uni so: «Es liegt im Ermessen der Dozierenden, ob und wie sie ihre Meinung zu politischen Debatten äussern», sagt Mediensprecher Matthias Geering.

Die linke «Bubble»

Für die Baselbieter FDP-Vize-Präsidentin und Studentin Naomi Reichlin sind weniger Abstimmungsempfehlungen, sondern die allgemeine Grundhaltung in den Geisteswissenschaften ein Problem. «Selber habe ich noch nie mitbekommen, wie ein Dozent eine Abstimmungsempfehlung abgegeben hat. Aber in den Geisteswissenschaften gibt es die Gefahr einer «Bubble», einer Blase, in der ein linkspolitischer Konsens herrscht. Das hat vor allem mit der Themenwahl der Dozenten zu tun», sagt Reichlin.

So sei beispielsweise Tier-Ethik ein dominierendes Thema in der Philosophie. «Das findet natürlich vor allem im linken Spektrum Anklang.» Zudem

sei es oft nötig, andere Themen oder andere Gedankengänge einzubringen. «Man stört dann – sozusagen – den Gottesdienst.» So könne der Unterricht indirekt politischen Einfluss auf die Studenten nehmen.

Wild bestätigt die Linkslastigkeit in den Geisteswissenschaften. «Tatsächlich gibt es eine Tendenz, dass Studenten und Dozenten hier mehrheitlich politisch nach links ausgerichtet sind. Dabei geht es um eine politische Voreingenommenheit. Ich muss mich deshalb auch selber manchmal an der Nase nehmen. Jedoch unterscheide ich zwischen der politischen Ausrichtung und der Wahl eines zu behandelnden Themas.»

Wie offensiv Dozenten ihre politische Ideologie an die Öffentlichkeit tragen, zeigte sich vor einem Jahr im Fall der Genderforscherin Franziska Schutzbach: Sie schlug vor, Politiker der CVP, FDP oder der SVP nicht mehr öffentlich sprechen zu lassen. Die Rektorin der Uni, Andrea Schenker-Wicki, sah sich gezwungen, sich öffentlich von Schutzbachs Aussagen zu distanzieren.

Michelin-Stern für das «Roots»

Küchenchef Steffen geehrt



Pascal Steffen.

Basel. Nicht lange ist es her, da erhielt Pascal Steffen (32), der Chefkoch des Basler Restaurants Roots an der Mülhuserstrasse, von «Gault Millau» das Prädikat «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» und wurde mit 16 Millau-Punkten bewertet. Seit Dienstag darf der Luzerner nun einen weiteren Orden tragen. Der Restaurant-Führer «Guide Michelin» würdigte seine Kochkunst mit einem Stern. Steffen bietet eine «Küche voller Finesse», so der «Guide».

Dragan Rapic, Roots-Geschäftsführer, freut sich in einem Brief an seine Kunden und meint augenzwinkernd: «Falls Sie uns nächstens auf den Tischen tanzen sehen, wissen Sie, weshalb. Doch wir versprechen Ihnen: Wir werden schnell wieder zu unseren Wurzeln zurückkehren und ein Ort sein, an dem wir für Sie kulinarische Sterne vom Himmel holen.» mfu

Finanzdirektorin Eva Herzog am Tricksen

Alle Basler erhielten Post von Eva Herzog (SP). In einem beiliegenden Brief zur Steuererklärung macht sie dem Leser die Steuervorlage 17 schmackhaft. Eigentlich vertritt die Regierung ihre Position jeweils im Abstimmungsbüchlein. Im Leitfaden zur Öffentlichkeitsarbeit des Kantons steht: «Es darf nicht manipulativ kommuniziert werden.» Die Staatskanzlei dazu lapidar: «Der Regierungsrat äussert sich nicht zu dem Schreiben.» sa

Die Muba veränderte sich, der Traditionalist blieb

Mauler & Cie Schaumweine ist die älteste Kundin der Muba und hat an allen 103 Ausstellungen teilgenommen



Von Môtiers ans Rheinknie. Historisches Bild der alten Trauben-Presserei von Mauler um 1900. Standbetreiber Dan Hassmann schwärmt an der 99. Muba-Ausstellung über den Kundenbesuch.



Von Daniel Wahl

Basel/Môtiers. Menschen kommen und gehen. Messen wie die Muba werden gegründet und verschwinden. Aber etwas bleibt: Die Traditionskellerei Mauler & Cie aus Môtiers in ihren altherwürdigen Mauern und Kellergewölben des Klosters St-Pierre, das von Mönchen aus dem Burgund gegründet wurde. Nur die Perlen in den Schaumweinen von Mauler sind flüchtig.

Von der ersten Muba-Ausstellung im Frühjahr 1917 bis zur heutigen 103. und letzten Türöffnung war das Familienunternehmen in Basel lückenlos dabei – inzwischen in fünfter Generation. Offenbar muss Charles Mauler, der die Kommanditgesellschaft von Firmengründer Louis-Edouard übernahm, als dieser im Alter von 81 Jahren verstarb, den richtigen Riecher gehabt haben, drei Jahre nach dessen Tod die Muster ihres «Vin mousseux» aus dem Kanton Neuenburg hier an die «Mustermesse Basel» zu bringen. Es war eine Erfolgsgeschichte hier am Rheinknie.

Erste Auftritte im Provisorium

Maulers kamen aus dem Welschland angereist, selbst als es in Basel noch keine definitive Messehalle gab. Die Halle 1, der einst unter Denkmalschutz gestellte und von Herzog & de Meuron ersetzte Kopf- und Arkadenbau auf dem heutigen Messegelände, wurde nämlich erst im Jahr 1926 eröffnet.

«Wichtig war dem Unternehmen immer, das Weingebiet und den Kanton

Neuenburg bekannt zu machen sowie das Herstellungsverfahren unserer Schaumweine zu erklären», sagt Christine Mauler. «Es funktioniert so, wie der Champagner hergestellt wird», hätte sie am liebsten angefügt. So durften es Maulers tatsächlich noch bis zur Jahrhundertwende erklären, bis sich das Comité Champagne durchgesetzt und den Schutz seiner Marke europaweit ausgedehnt hatte. «Herstellung nach méthode traditionnelle», referieren heute Maulers Messestandbetreiber vor Standbesuchern und sprechen von einer «sub-

tilen Assemblage nach der ersten Gärung», einer «zweiten Gärung in der Flasche», dann komme «die langsame Reifung in der Dunkelheit bei konstanter Temperatur, das gleichmässige Schütteln, das Degorgieren und die Dosage, bis die Flasche ihr Etikett erhält». Die Methode ist also gleich geblieben. Nur die Worte haben geändert.

Treffen beim Mauler-Stand

Die lange Präsenz und die Zuverlässigkeit ihrer Teilnahme habe dazu geführt, dass Geschäftsleute und

Private einen fixen Treffpunkt vereinbaren konnten: Beim Mauler-Stand. So kam es, dass der Messestandbetreiber Dan Hassmann noch immer auf YouTube zu sehen ist, wie er mit charmanthem französischem Akzent davon schwärmt, wie sonntags kurz vor Messeschluss der Mauler-Stand «doppelt voll» war und «Tische im Gang aufgestellt» werden mussten.

Dass immer genügend Nachschub vorhanden ist, dafür sorgen bei Mauler derzeit 30 Mitarbeiter. Sie füllen pro Jahr 500 000 bis 600 000 «Hälse», wie es korrekt heisst – bis 4500 Flaschen pro Stunde. In den Fässern im Kloster lagern rund 350 000 Liter und zwei Millionen «Hälse».

Zu den ältesten Kunden durfte sich Mauler & Cie auch an der Comptoir Suisse in Lausanne zählen, die mit der Muba unter dem selben Dach der MCH Group AG gemanagt wird. «Basel hob sich mit einer sehr schweizerischen, zuerst auch etwas industriellen Ambiente ab», sagt Christine Mauler. Und spürbar war die Nähe zu Frankreich und Deutschland mit einem internationalen und multikulturellen Flair.»

Oberflächlich und unpersönlich

Mit der Zusammenarbeit mit Zürich als MCH Messe Schweiz AG und der Umbenennung in MCH Group AG wurde der Niedergang eingeleitet.

Nicht alleine, weil es unter dem neuen Management «grösser und unpersönlicher wurde», wie Christine Mauler sagt. «Aber der Verlust von

Identität mit dem Organisationswechsel kam hinzu» – hinzu zu einem veränderten Verhalten der Konsumenten: «Die Kunden orientieren sich heute im Internet über die Neuigkeiten. Man muss nicht mehr extra an die Muba kommen», sagt Mauler. Ebenso wenig an die Comptoir Suisse oder an die Olma, wo sich Maulers bereits als «älteste Kunden» verabschiedet haben. Vielleicht hätte das Traditionsunternehmen auch demnächst Basel den Rücken gekehrt, nach den letzten Besucherzahlen von bloss noch 124 000 Eintritten. Darüber ist es müssig, zu diskutieren. «An der Dorniere teilzunehmen, ist nach so langer Zeit Ehrensache», sagt Christine Mauler. «Es lag uns am Herzen, uns gemeinsam mit unseren Kunden von der Muba zu verabschieden.»

Wer heute den Saft der Maulers nicht bloss auf Sehen und Mausclick bestellen möchte, muss das Unternehmen an Weinmessen aufsuchen. Oder an Newcomer-Messen wie dem Goûts et Terroirs in Bulle im Kanton Freiburg.

Countdown zur Muba-Dernière

Basel. Am 8. Februar öffnet die Muba zum allerletzten Mal ihre Tore, denn nach 103 Jahren ist Schluss. Die *BaZ* beleuchtet in einer Serie die wechselvolle Geschichte der Mustermesse. Lesen Sie morgen Freitag: Die Muba und die Medien.



Wiederholt mit Preisen ausgezeichnet. Als erster Schweizer «Vin mousseux» erhielt der Cuvée Bel Héritage 2011 eine Silbermedaille von Vin Suisse.