

# en gros

no.2  
2024

Das Magazin zum  
Zehnjährigen der  
Markthalle Basel



## 10 Jahre Markthalle Basel

Nach einem mutigen Start im Jahr 2013 ist die Markthalle zu einem unverzichtbaren Hotspot für Gastronomie und Kultur geworden.

Markthalle Basel  
 2013  
 2024

## ZEHN ZUTATEN FÜR DEN ERFOLG DER MARKTHALLE

Was es braucht, um ein kulinarisches und kulturelles Grossprojekt zum Fliegen zu bringen.  
 Seite 3

## EIN BLICK ZURÜCK, EIN BLICK NACH VORN

Wie sich das Gründungsteam der Markthallen AG Basel an die Anfänge 2013 erinnert und wie die Zukunft aussehen könnte.  
 Seite 9

## EIGENTUM OHNE SPEKULATION

Warum die Edith Maryon AG zur Eigentümerin der Markthalle wurde und welche Strategien sie mit ihren Liegenschaften verfolgt.  
 Seite 11

## KULINARISCHER KOSMOS

Das Kochbuch aus der Markthalle  
 Seite 12

Liebe Freundinnen und Freunde der Markthalle Basel

Dies ist die zweite Ausgabe des Markthalen-Magazins engros, die erste erschien 2014 – also vor einer halben Ewigkeit. engros No. 1 gab einen ersten Einblick in den kulinarischen Kosmos der Markthalle, der seither um ein Vielfaches gewachsen ist. In Ausgabe No. 2 präsentieren wir – etwas über ein Jahrzehnt nach dem Neustart mit der Markthallen AG Basel – die Zutaten, die es für einen solchen Ort braucht, wie für eine gute Suppe. Ein «Rezept» für den Erfolg der Markthalle gab und gibt es nicht. Aber es gibt (mindestens) zehn Zutaten, die für uns unverzichtbar sind – vom Raum über die Ideen bis zum Geld, und natürlich jede Menge Mut und Leidenschaft.

Zeitgleich mit engros No. 2 erscheint das neue, grosse Markthalen-Kochbuch, das auf 216 Seiten eine ganze Palette von Rezepten aus aller Welt vorstellt und jene Menschen porträtiert, die sie Tag für Tag in der Markthalle für unsere Gäste zubereiten, siehe Seite 12.

Wir wünschen eine unterhaltsame Lektüre und natürlich:

*Guten Appetit!*

Zehn Zutaten für den Erfolg der Markthalle



## 1. Raum

Die Basler Gross-Markthalle, 1929 eröffnet und einst drittgrösste Kuppel der Welt, ist heute ein architektonisches Highlight mit kulinarischen Angeboten und steht unter Denkmalschutz.

Als die Basler Gross-Markthalle 1929 ihre Tore für den Grosshandel mit Gemüse und Obst öffnete, war sie nicht nur ein Ort des Lebensmittelhandels, sondern auch ein Bauwerk der Superlative. Die grosse Halle, in der die Händlerinnen und Händler ihre frische Ware feilboten, war mit einem Durchmesser von 60 Metern und einer Höhe von 28 Metern damals der drittgrösste Kuppelbau der Welt. Glaubt man den Erzählungen zur Baugeschichte, so gipfelte diese in einem theatralisch-dramatischen Moment: Als im Sommer 1929 das hölzerne Lehrgerüst im Innern der gigantischen Kuppel zentimeterweise abgesenkt

wurde, setzte der Ingenieur Alfred Adolf Goenner-Smeykal alles auf eine Karte: Der Legende nach stellte er sich selbst unter die ausgehärtete Stahlbetonhaut, um entweder als Meister seiner Baukunst gefeiert oder unter dem einstürzenden Dach begraben zu werden. Ingenieur Goenner gewann die Wette um die Qualität seiner Arbeit und die Markthalenkuppel trägt sich bis heute selbst. Kaum bekannt, aber erstaunlich: So weitgespannt die Kuppel ist, so dünn ist das Material, aus dem sie gebaut wurde: Die acht Betonschalen zwischen den acht Rippen sind nur 85 Millimeter dick.

Mit der offiziellen Eröffnung der Markthalle am 15. Oktober 1929 löste Basel ein jahrzehntelang schwelendes Problem. Das rasche Wachstum der Industriestadt seit 1850 hatte die traditionellen Handelsplätze an ihre Grenzen gebracht, vor allem auf und um den Barfüsserplatz wurde zunehmend über Platzmangel geklagt. Initiatorin des Bauprojekts war die vom Handelsgärtnerverein neu gegründete Markthallengenossenschaft, an der sich neben verschiedenen Unternehmen wie der Brauerei Feldschlösschen auch die beiden Kantone Basel-Stadt und Basel-Landschaft

finanziell beteiligten. Der Markthalenbetrieb wurde 2004 eingestellt, danach stand die Halle längere Zeit leer. Pläne für ein Polarium mit Pinguinen und anderen Tieren der Antarktis als Aussenstelle des Zolli zerschlugen sich mit dem Verkauf der Liegenschaft 2006. Von 2009 bis 2011 wurde die Markthalle umfassend saniert, 2012 erfolgte der Neubau des 14-stöckigen Wohnturms.

Die Kuppelhalle ist eine Augenweide. In Kombination mit dem gastronomischen Angebot lockt sie heute Einheimische und auswärtige Gäste an. Dabei war der Raum für die Neunutzung immer auch eine Heraus-

forderung, denn das Gebäude steht unter Denkmalschutz. Aus diesem Grund musste für die Lüftung über den Foodständen ein eigenes System erfunden werden.

† Die Markthalle war nach ihrer Fertigstellung auch ein Symbol des grossstädtischen Lebens und einer modernen Konsum- und Warenwelt. In den Randbauten gab es verschiedene gewerbliche Nutzungen.

# 2. Geschichte Menschen

## 3.

Seit 2013 engagiert sich eine wachsende Gemeinschaft für die Basler Markthalle, die von einem «handmade»-Projekt zu einem einzigartigen Ort mit internationalem Flair gewachsen ist. Ihr Herzstück sind die Foodstände mit den Anbieterinnen und Anbietern aus aller Welt. Zusammen mit den vielfältigen Gästen entstehen jeden Tag neue Stimmungen.

Über Jahrhunderte wickelte Basel seinen Frischwarenhandel auf dem Marktplatz (Detailhandel) und auf dem Barfüsserplatz (Migros- und Engrosmarkt) ab. Mit der Ausdehnung der Stadt konnten diese traditionellen Märkte nicht mehr mithalten, ein Neubau musste her. Ab 1929 war die Markthalle während fast acht Jahrzehnten das Zentrum des regionalen Obst- und Gemüsehandels. Zusätzliche Einnahmen erzielte die Genossenschaft durch die Vermietung der Randbebauung an der Viaduktstrasse, der Inneren Margarethenstrasse und am Steinertorberg. Dort fanden verschiedene Läden, ein grosses Restaurant und Büros Platz. In die Randbebauung zogen grössere Unternehmen wie die Basler Traditionsmetzgerei Bell, Kaiser's Kaffee-Geschäft oder die Eidgenössische Bank ein, aber auch viele kleine Geschäfte, die sich im Windschatten der Gross-Markthalle gute Geschäfte erhofften: Konditorei, Färberei, Buchhandlung, Coiffeur, Samenhandlung und andere.

Model Jessica Meier mit frischem Gemüse aus Bergs Hofladen, aufgenommen 2022 beim Fotoshooting für den Feierabendmarkt.

Dass die Markthalle heute ist, was sie ist, verdankt sie einer anfangs kleinen, später immer grösser werdenden Gruppe von Menschen, die sich seit 2013 für diesen Ort in der Stadt engagieren. Mit viel Herzblut sind einige von ihnen von Anfang an dabei, andere sind später dazugekommen. Zum einen ist es das Team rund um die Gründerinnen und Gründer der Markthallen AG Basel, die im Interview auf den Seiten 9 bis 11 zu Wort kommen. Zum anderen sind es die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich im Laufe der letzten zehn Jahre angeschlossen haben und sich heute ebenso einbringen. Die Markthalle war von Anfang an ein «handmade»-Projekt – im besten Sinne des Wortes. Man war nicht nur beteiligt, sondern identi-

fizierte sich mit dem Ort, den Nutzungs-ideen und nicht zuletzt mit den anderen Teammitgliedern.

Das heisst natürlich nicht, dass die vergangenen Jahre reibungslos verlaufen sind. Dennoch haben die vielen gemeinsam zu treffenden Entscheidungen dazu geführt, dass aus der Markthalle, die zuvor jahrelang schwer zu bespielen war, ein unverwechselbarer Ort geworden ist.

**Den heutigen Charakter des Ortes prägen die vielen Anbieterinnen und Anbieter.**

Entscheidend für den Erfolg der Markthalle seit 2013 sind aber nicht nur die Verantwortlichen und ihr Team. Den heutigen Charakter des Ortes prägen die vielen Anbieterinnen und Anbieter, die täglich mit ihren Ständen präsent sind, Gerichte aus aller Welt zubereiten, Bio-Lebensmittel verkaufen, handgemachtes Eis anbieten oder Wein und Bier in einer unglaublichen Vielfalt ausschenken. Aus der bunten Mischung von Menschen aus vielen Nationen und Kulturen ist eine grosse Markthallen-Gemeinschaft geworden. Was sie verbindet und was sie aus ihren Biografien in die Markthalle und in ihre Gerichte einfliessen lassen, kann man im neuen Markthallen-Kochbuch nachlesen (siehe Seite 12).

Nicht zuletzt braucht es neben den Macherinnen und Machern auch ein (hungriges und durstiges) Publikum – Menschen, die Tag für Tag in die Markthalle kommen, um sich zu treffen, zu essen und zu trinken, einzukaufen und die Markthalle mit Leben zu füllen. Jeden Tag wird diese unverzichtbare Zutat neu gemischt, und immer wieder entsteht eine andere Stimmung. Dass die Markthalle dabei ein Ort ohne Konsumzwang ist, macht sie besonders wertvoll, denn so wird sie zu einer öffentlichen und niederschweligen Adresse für alle. Sie ist ein Ort der Begegnung und des Austausches und zugleich ein gastronomisches Bijou.

# 4. Partnerschaften

## 5. Geld

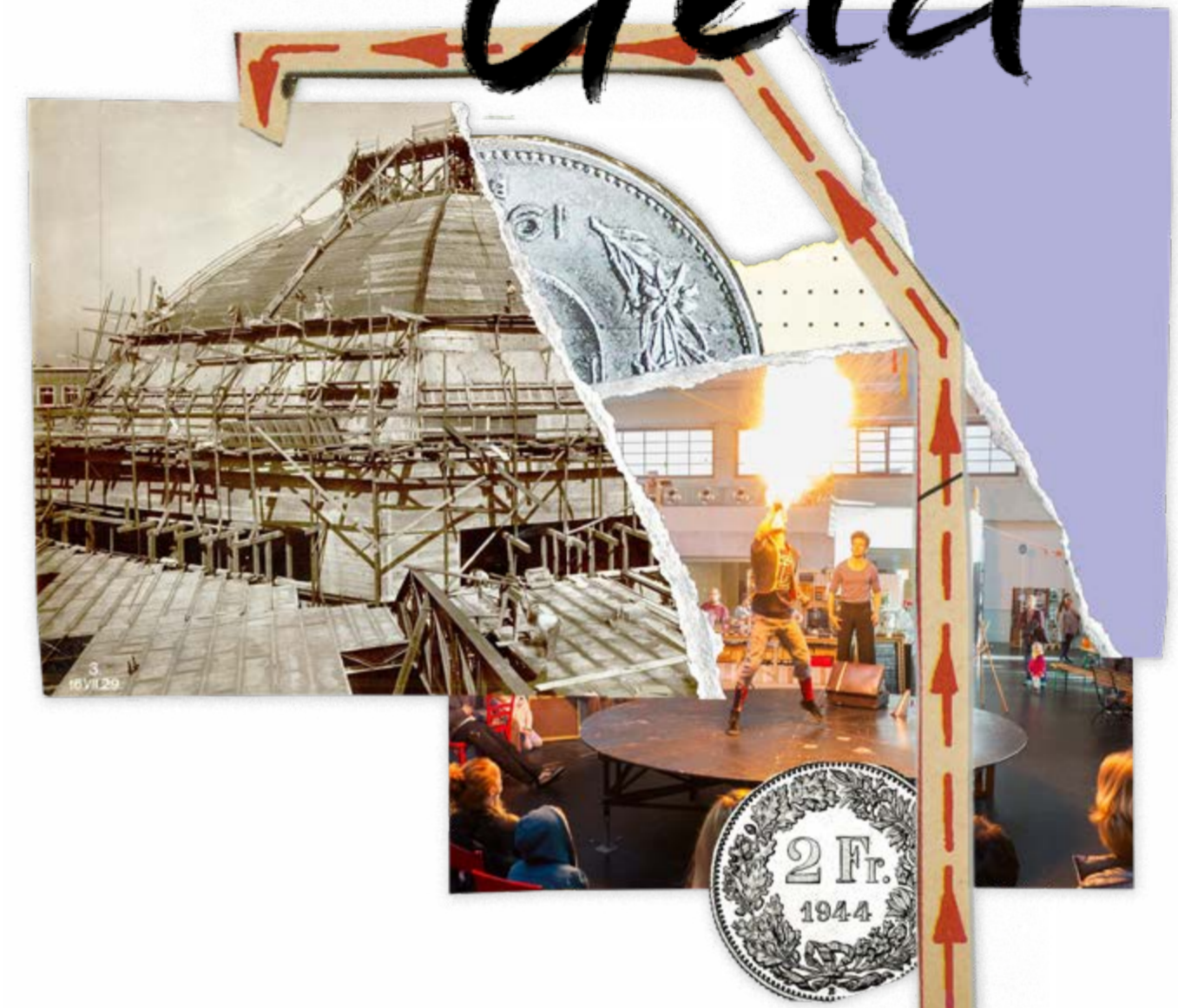
**Der Erfolg der Markthalle basiert auf starken Partnerschaften. Seit über zehn Jahren kooperiert das Team mit Fachleuten aus verschiedenen Bereichen, von der Architektur bis zur Gastronomie, und prägt den einzigartigen Charakter des Ortes.**

Erfolg ist in vielen Fällen das Ergebnis bewusst gewählter und sorgfältig gepflegter Partnerschaften. Das Team der Markthalle kann heute, nach mehr als zehn Jahren, auf ein grosses Netzwerk von Fachleuten und erfahrenen Partnerinnen und Partnern aus den unterschiedlichsten Bereichen zurückgreifen – von der Reinigung bis zur Weinmesse. So ist das baubüro in situ von Anfang an in alle Fragen des Gebäudeunterhalts involviert. Die Architektin Barbara Buser und der Architekt Eric Honegger von in situ trugen viele Jahre Mitverantwortung für die Markthalle. Die historische Bausubstanz der Markthalle bringt für die heutige Nutzung verschiedene Besonderheiten mit sich, die auch aus architektonischer Sicht berücksichtigt werden müssen. Auch die Einbauten der früheren Umnutzungen prägen das heutige Ambiente und die räumlichen Möglichkeiten entscheidend mit.

Es liegt auf der Hand, dass auch im gastronomischen Bereich verschiedene Partnerschaften den Charakter der Markthalle in den letzten Jahren entscheidend mitgeprägt haben. Ein Beispiel für die Zusammenarbeit der Markthallen AG Basel mit einer externen Partnerin sind die Schweizer Weintage, die im Mai 2024 bereits zum zehnten Mal stattfanden. Einmal im Jahr präsentieren rund 25 Schweizer Winzerinnen und Winzer ihre besten Tropfen in urbanem Ambiente. Damit wird die Markthalle als Ort des Handelns, der Gastronomie und nicht zuletzt des Genusses und der Kulinarik einem noch breiteren Publikum bekannt.

Partner für die Reinigung der Markthalle ist das Bürgerspital Basel, eine der ältesten gemeinnützigen Institutionen der Stadt Basel. Das Bürgerspital ist ein Engagement der Bürgergemeinde Basel, dessen besonderes Augenmerk Menschen mit Behinderung und deren Integration in den Arbeitsmarkt gilt – so auch in der Markthalle, die täglich vom Team des Bürgerspitals gereinigt wird.

Schliesslich ist an dieser Stelle auch die Stiftung Edith Maryon mit einer ihrer Tochtergesellschaften, der Edith Marion AG, zu nennen. Beide sind als Partnerinnen permanent in die Arbeit der Markthallen AG Basel involviert, da sich die Kuppelhalle und die Randbebauung seit 2016 im Besitz der Edith Marion AG befinden. Über die Stiftung und ihre Impulse für eine nachhaltige öffentliche Nutzung der Markthalle informiert das Kurzporträt auf Seite 11.



**Jedes Projekt – und erst recht ein so grosses wie die Markthalle – findet unter ganz bestimmten Voraussetzungen und Rahmenbedingungen statt. Manche sind beeinflussbar, andere nicht. Doch gerade im Umgang mit Widerständen zeigt sich die Qualität der Idee und die Energie aller Beteiligten.**

präsident der Aktiengesellschaft selbst zum Besen griff, um die Markthalle zu fegen. Inzwischen ist das Aktionariat der Markthallen AG Basel offen und jede und jeder kann sich an der Gesellschaft und damit an der Markthalle beteiligen.

Die Investitionen in die Markthalle erfolgten Schritt für Schritt, ohne dass die Markthallen AG Basel auf die Unterstützung eines Grossinvestors oder auf Gönnerinnen und Gönner zählen konnte, die das Projekt unterstützten. Das bedeutet bis heute, dass das wirtschaftliche Überleben der Markthalle keine Selbstverständlichkeit und damit ein ständig aktuelles Thema ist. Entscheidend war und ist das unermüdete Engagement aller im «inneren Kreis» der Markthalle und der Anbieterinnen und Anbieter, also der ganzen Markthallen-Gemeinschaft.

Was bei der Eröffnung der Markthalle 1929 galt, gilt auch heute noch: Die Mieterinnen und Mieter der Räume in den Randbauten um die Kuppelhalle leisten einen wesentlichen Beitrag zur Gesamtrechnung der Immobilie. In der Festschrift zur Eröffnung der Gross-Markthalle 1929 hiess es dazu: «Zu dieser Randbebauung, die nicht in notwendigem Zusammenhang zur Markthalle steht, hat sich die Genossenschaft deshalb entschlossen, weil sie davon ausgegangen ist, dass an dieser Lage sich Ladenlokale und Bureaux leicht vermieten lassen und dass diese Randbebauung es ermöglichen werde, die Erzielung einer angemessenen Rendite aus dem gesamten Gebäudekomplex zu erleichtern.» Heute ist die Edith Maryon AG ebenso auf diese Einnahmen angewiesen wie damals die Genossenschaft.

Das historische Foto links vom Sommer 1929 zeigt die Kuppel der Markthalle im Bau. Auf dem Foto rechts sind die Feuerspucker in Action, die 2014 mit uns und vielen Gästen das einjährige Markthallen-Jubiläum gefeiert haben. Damals wurde der Grundstein für Vieles gelegt, das heute zum Alltag unter der Kuppel gehört.

Wer sich an der Markthallen AG Basel finanziell beteiligen möchte, findet hier alle wichtigen Informationen:



Die Elefantinnen und Elefanten aus dem Basler Zoo kamen regelmässig zum Wiegen ins Untergeschoss der Markthalle, wie hier um 1965/70.

Natürlich gibt es auch die eine oder andere Markthallen-Anekdote aus fast 80 Jahren. Besondere Ereignisse waren zum Beispiel die regelmässigen Besuche der Zolli-Elefanten im Untergeschoss der Markthalle. Die exotischen Tiere mussten sich dort auf die grosse Waage stellen, die eigentlich zum Wiegen der Lastwagen mit und ohne Ware gedacht war. Erheblicher Sachschaden entstand am 27. Mai 1996 bei einem Brand in der östlichen Randbebauung gegenüber dem Bahnhof SBB.

Dass die Markthalle heute ein Ort für Lebensmittel, Ess- und Trinkkultur ist, verdankt sie der neuen Nutzungskonzeption ab 2013: Auch wenn die ursprüngliche Funktion als Grosshandelsplatz mit den heutigen Angeboten kaum vergleichbar ist, lebt die Markthalle auch von ihrer Vergangenheit als Umschlagplatz für Lebensmittel. Gleichzeitig strahlt sie in die ganze Stadt aus, indem sie sich auch ausserhalb der Markthalle engagiert, zum Beispiel bei der Gründung des «Lebensmittel Netzwerk Basel» und dem «Foodsave-Bankett Basel» oder mit ihrem Engagement an Grossanlagen wie dem «Allianz Cinema» auf dem Münsterplatz oder dem «Flâneur-Festival» in der Innenstadt.

# 6. Idee und Vision

Seit 2013 entwickelt sich die Basler Markthalle durch eine Vielzahl an Visionen und pragmatischen Ansätzen. Das Gründungsteam meisterte die Herausforderung, den grossen Raum neu zu gestalten, indem es flexibel und ideenreich auf die Bedürfnisse reagierte. Heute spiegelt die Markthalle diesen ständigen Wandel und das Gleichgewicht zwischen Innovation und Bewährtem wider.



Am Anfang der neuen Nutzung der Markthalle ab 2013 stand eine Vision – oder besser: viele Visionen. Aus dem Gründungsteam kamen Vorschläge, wie die Zukunft der Markthalle aussehen könnte. Dies geschah vor dem Hintergrund, dass bisherige Umnutzungsversuche nur teilweise oder gar nicht erfolgreich waren. Die Kuppelhalle galt als grosser und komplexer Raum, der sich bestimmten Nutzungen zu widersetzen schien. Jedenfalls war es nach dem Umbau nur in Ansätzen gelungen, der Markthalle einen neuen Charakter zu geben.

Schritt für Schritt verfolgte das Gründungsteam seine gemeinsame Vision und gingen dabei nicht dogmatisch, sondern vielmehr pragmatisch vor. Die berühmten «niedrig hängenden Früchte» mussten zuerst geerntet werden und so entstanden viele einfache Antworten auf komplizierte Fragen. Ohne Flexibilität und Ideenreichtum sind gerade die Anfangsjahre kaum vorstellbar. Ideenreich und anpassungsfähig reagierten alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf das, was die Markthalle bis heute prägt: den Wandel. Neues sollte Platz finden, Bewährtes weiterhin möglich sein. Und so ist das, was die Markthalle heute ausmacht, das Ergebnis eines ständi-

gen Abgleichs zwischen Wollen und Können, zwischen Möglichem und Unmöglichem und letztlich auch zwischen Aufwand und Nutzen. Sowohl für den täglichen Betrieb als auch für die eigenen Organisationsstrukturen gilt: *panta rhei*, alles fliesst. Gleichzeitig hat das erste Jahrzehnt gezeigt, wofür die Markthalle geeignet ist und wofür nicht. Die Markthalle zu einem neuen Marktplatz für Lebensmittel zu machen, so hat der Alltag gezeigt, dass es vor allem viele Menschen gibt, die hier essen wollen und auch solche, die hier kochen wollen. Aus dieser Konstellation ergibt sich fast zwangsläufig die heutige Struktur einer grossen Foodhalle mitten in der Stadt. Mit Bergs Demeter-Hofladen oder *vino e/y vino* sind aber auch klassische Läden vertreten.

In einem nächsten Entwicklungsschritt der Markthalle lag es nahe, die historischen Wurzeln des Gebäudes als Drehscheibe der Lebensmittelversorgung auf andere Weise lebendig zu halten und in die Zukunft zu führen. So ist die Markthallen AG Basel heute als agile Netzwerkerin in Sachen nachhaltiger Gastronomie unterwegs und verfolgt damit eine weitere Vision. In den letzten Jahren sind Fragen der ökologischen und ressourcenschonenden Ernährung und Lebensmittelproduktion in den Mittelpunkt gerückt. Das zeigt sich nicht zuletzt darin, dass die Markthalle nicht nur Handelsplatz und Speisehaus, sondern auch Produktionsadresse geworden ist, etwa für die hochwertigen Speiseöle von Oelist oder die Gelati am Stand von Eisuru. Einige Jahre lang wurden unter dem Kuppeldach auch Käse und Joghurt hergestellt, bis die Käserei Mylk aus persönlichen Gründen wieder schliessen musste.

† Für das 1. Basler Foodsave-Bankett im September 2022 wurden gerettete Lebensmittel haltbar gemacht und zu einem Dreigang-Menü verarbeitet. Sieben Organisationen und die Markthalle laden 2024 bereits zum dritten Mal zum Foodsave-Bankett ein, um einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung zu leisten.



† Am Apfel-Tag im Oktober 2022 konnten Gross und Klein, Jung und Alt Äpfel in der Markthalle kosten.

für einen IT-Kongress oder für einen Discoabend für Menschen mit Behinderung. Die Markthallen AG Basel hat sich bereits in der Anfangsphase nach 2013 bewusst an unterschiedliche Communities gewandt, um diesem urbanen Ort die gewünschte Vielfalt zu verleihen. Eine Folge dieses breit gefächerten Angebots ist, dass auch das Publikum und die Kundschaft der Markthalle heute sehr vielfältig sind. Durch gemeinsam organisierte Veranstaltungen erreicht die Markthalle immer wieder neue Personenkreise, für die sie nicht nur als gastronomischer Ort, sondern auch als Schmelztiegel unterschiedlicher Lebensentwürfe und Weltansichten wichtig geworden ist.

Ein Abend im September 2015 ist dem Team der Markthalle besonders in Erinnerung geblieben. Damals fanden unter dem grossen Kuppeldach Veranstaltungen zu ganz unterschiedlichen Themen statt: «Help for Refugees»-Organisationen organisierten einen Markt, es gab eine Kunstauktion, eine Grossbank lud zum Firmenessen und die Bar Hinz & Kunz veranstaltete einen Schnapsmarkt. Nur durch diese einzigartige Vielfalt und das befruchtende Nebeneinander kann die Markthalle Bestand haben, denn es braucht viele Menschen und ihre Ideen, um diesen so raumgreifenden Ort jeden Tag aufs Neue mit Leben zu füllen.

Fotos: © Florence Dreier, 2022 / © Leah Studinger, 2022

# 7. Vielfalt

Die Markthalle ist ein Mikrokosmos unter einer Kuppel, der gastronomische und kulturelle Vielfalt vereint. Vom IT-Kongress bis zum Discoabend zeigt sie die bunte Mischung der Stadt und zieht vielfältige Gäste an.

Die Markthalle in ihrer heutigen Form ist ein Mikrokosmos unter einer Kuppel. Sie ist nicht nur ein Spiegelbild der Vielfalt der Stadt, sondern auch eine Bühne für die Vielfalt gastronomischer und kultureller Angebote. Auch in der Vermietung der einzelnen Räume spiegelt sich ein sehr breites Spektrum von Institutionen, Vereinen und Unternehmen wider, die die Atmosphäre und das Konzept der Markthalle schätzen und gerade deshalb hierher kommen – sei es



# 8. Integration und Teilhabe

Seit ihrer Neueröffnung im Jahr 2013 prägt Offenheit für neue Ideen die Basler Markthalle. Durch Partizipation und innovative Formate wie Flohmärkte, Salsa-Veranstaltungen und Chorkonzerte entstand ein einzigartiger Ort, der Kultur, Gastronomie und Engagement für alle Generationen bietet.

Die neue Markthalle war von Anfang an ein Ort, der offen war für die Ideen und die Beteiligung Dritter. Integration und Partizipation prägen daher seit Beginn im Jahr 2013 alle Entscheidungen. Dazu trug auch die Ausgangssituation bei, dass kein bestehendes Konzept «von der Stange» über die Markthalle gestülpt wurde, sondern immer Platz für Neues und Überraschendes, Subjektives und Originelles war. Viele der zum Teil heute noch vorzufindenden Angebote und Formate sind erst durch die wertvollen Einflüsse von aussen denkbar geworden – etwa die thematischen Flohmärkte, die Tanzveranstaltung «Salsa in the City», die sonn-täglichen Chorkonzerte unter dem Titel «Markthall» oder der Sonntagsbrunch «Zmorgeland».

Folgerichtig stand am Anfang aller Bemühungen eine Mitmachkampagne, mit der die Gründerinnen und Gründer herausfinden wollten, welche Bedürfnisse und Erwartungen das potenzielle Publikum mit der Markthalle verbindet. Schon damals kristallisierte sich die heutige Mischung aus vielen Essensständen und vergleichsweise

wenigen Geschäften heraus – ein klarer Wunsch derer, die damals ihre Ideen für die Markthalle einbrachten.

Bis heute gestaltet die Markthalle ihr Programm und die meist unsichtbaren Prozesse im Hintergrund partizipativ und

**Bis heute gestaltet die Markthalle ihr Programm und die meist unsichtbaren Prozesse im Hintergrund partizipativ.**

bietet vielfältige Möglichkeiten, sich einzubringen. Damit fördert sie die Mitwirkung, ist offen für Innovationen und bietet gerade Startups beste Voraussetzungen, eine Idee zu verwirklichen. Das gilt für die Gastronomie unter der Kuppel ebenso wie für die zahlreichen Angebote in den Bereichen Kultur, Bildung und Ausbildung. In all diesen Aspekten soll die Markthalle ein öffentlicher Ort für alle Generationen sein, der vielfältig genutzt und erlebt werden kann.

Fotos: © Nicolas Gysin, 2016 / © Florence Dreier, 2022 / © Martin Zeller, 2015 / © Florence Dreier, 2022

# 9. Mut

Natürlich hätten die Gründerinnen und Gründer der Markthalle mit ihrem grossen Team von Mitarbeitenden auch scheitern können – aus ganz unterschiedlichen Gründen. Um das Projekt überhaupt in Angriff nehmen zu können, brauchte es eine gehörige Portion Mut, vielleicht auch Naivität, zumindest aber ein gesundes Selbstvertrauen. Dies nicht zuletzt deshalb, weil es in den Jahren zuvor in mehreren Anläufen nicht gelungen war, die Markthalle neu zu definieren, sie mit einem nachhaltigen Konzept in die Zukunft zu führen.

Einige der Gründerinnen und Gründer hatten gastronomische Erfahrung, aber bei weitem nicht alle. Insofern war es ein Wagnis – inhaltlich, aber vor allem auch wirtschaftlich. Schon die Miete für die Kuppelhalle war ein dicker Brocken, den es zu stemmen galt. Doch kurz vor dem Abgrund fühlte sich das Team, als die erste Nebenkostenabrechnung bei der Markthallen AG ins Haus flatterte. Oder man denke an die völlig unerwarteten Probleme und Herausforderungen, die ab

## Mut war und ist immer dann gefragt, wenn es um Grundsatzentscheidungen für die Zukunft der Markthalle geht.

Februar 2020 mit der Corona-Krise wie ein Tsunami über alle gastronomischen Anbieterinnen und Anbieter hereinbrachen.

Mut war und ist immer dann gefragt, wenn es um Grundsatzentscheidungen für die Zukunft der Markthalle geht. Die Markthalle hat zwar Vorbilder, aber keines der andernorts erfolgreichen Konzepte ist ohne Anpassungen übertragbar. Manche Fehler muss man selbst machen, um aus ihnen lernen zu können. Jeder Ort hat seine Eigenheiten und erfordert eine spezifische Herangehensweise. Vieles ist gelungen, auch wenn es ein «Beschlagen der Pferde im Galopp» war, anderes musste ausprobiert werden, um zu scheitern und etwas Neues zu versuchen.

→ Im Juni 2017 fand in der Markthalle das erste Flâneur-Festival statt, organisiert von Pro Innerstadt (heute StadtkonzeptBasel). Basler Geschäfte aus den Bereichen Kulinarik, Lifestyle und Unterhaltung, Kreative und natürlich die Stände der Markthalle luden 1'600 Gäste zum Flanieren, Entdecken, Einkaufen, Essen und Trinken ein.



# 10. Leidenschaft

Seit 2013 prägt das leidenschaftliche Engagement vieler Menschen die Basler Markthalle. Die Kuppelhalle hat sich durch das Herzblut des Teams und der Anbieterinnen und Anbieter zu einem einzigartigen öffentlichen Raum entwickelt, in dem Innovation und Zusammenhalt spürbar sind.

Die Geschichte und der Erfolg der Markthalle seit 2013 sind ohne den Hinweis auf das uneigennützige Engagement vieler Menschen weder zu erklären noch zu verstehen. Vielleicht ist gerade das Herzblut, das hier als ganz besondere Zutat geflossen ist, das Geheimnis, das es bei früheren Bemühungen nicht gab. Wer die Entwicklung der Markthalle verfolgt hat, konnte wahrnehmen, wie sich nicht nur die Kuppelhalle verändert hat, sondern dass etwas entstanden ist, was man nicht sieht. Der besondere Zusammenhalt des Teams, das gemeinsame Ideal eines öffentlichen Raums für alle und der Wille, sich immer wieder neu zu erfinden, schwingen immer mit, wenn man als Gast die Markthalle betritt.

Das grosse Glück, vielleicht aber auch die logische Konsequenz ist, dass sich die Leidenschaft des Kernteams auf den viel grösseren Kreis der Anbieterinnen und Anbieter übertragen hat. Nicht wenige von ihnen haben in der Markthalle den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt, haben sich hier einen lang gehegten Wunsch nach einem eigenen Gaströbetrieb erfüllt.

Und genau hier schliesst sich der Kreis, der uns an den Anfang der Markthallen-Geschichte zurückführt. So wie der Ingenieur Gönner nicht zögerte, sich unter das Stahlbetondach der von ihm berechneten Markthallenkuppel zu stellen, als

## Vielleicht ist gerade das Herzblut, das hier als ganz besondere Zutat geflossen ist, das Geheimnis.

das tragende Gerüst im Inneren entfernt wurde, so engagiert sich das aktuelle Team für diesen ganz besonderen Ort – «all in» könnte man auch heute sagen! Es gibt etliche Menschen aus dem Gründungsteam und unter den Anbieterinnen und Anbietern, welche die Markthalle als ihr «Baby» bezeichnen. Sie zeigten damit die Leidenschaft, die viele mit der Markthalle verbindet und ohne die ein solches Grosseprojekt verloren wäre – 1929 und auch 2024.

## Zehn Zutaten für ein Erfolgsrezept

Die zehn hier versammelten Zutaten, die den Erfolg der Markthalle ausmachen, sollen Einblick geben in das Werden und Wachsen dieses Stadtortes für Kulinarik und Kultur seit 2013. Als öffentlicher Raum ohne Konsumzwang hat sich die grosse Kuppelhalle mit

ihren verschiedenen Nebenzäumen im urbanen Basler Leben etabliert, ist zur festen Adresse über Mittag, an den Abenden oder am Sonntagmorgen zum Brunch geworden. Die 1929 erbaute Markthalle ist ein wichtiges Beispiel für die Architektur der Moderne,

sie schaut auf eine spannende Geschichte zurück und ihr Alltag wurde und wird von vielen Menschen mitgeprägt. Für die Markthalle gab und gibt es Ideen und Visionen, sie profitiert von wertvollen Partnerschaften und sie ist ein Ort, an dem Vielfalt

sowie Integration und Teilhabe einen festen Platz haben. An Mut und Leidenschaft hat es nicht gefehlt und nicht zuletzt konnten auch die nötige finanziellen Mittel beschafft werden, um das das Projekt Markthalle zum Fliegen zu bringen.

Fotos: © Ben Keschlin, 2018 / © Ben Keschlin, 2017

# Ein Blick zurück, ein Blick nach vorn

→ Auf dem Foto von 2024 (v.l.n.r.): Christoph Schön, Barbara Buser, Valentin Ismail, Gregor Dill, Barbara Stettler, Eric Honegger und Alexandra Dill.



## Die Gründerinnen und Gründer der Markthallen AG Basel im Gespräch über die Anfänge, die Veränderungen und das Potenzial der Kuppelhalle sowie ihre «Stadtrendite» für alle.

### WELCHE ERINNERUNG HABT IHR AN EURE ERSTE ZEIT IN DER MARKTHALLE VOR ZEHN JAHREN?

**EH:** Wir waren euphorisch. Es war wie vor einer unbekanntem Reise, vielleicht ein bisschen wie bei Christoph Kolumbus. Er wusste, dass er startet, aber er wusste nicht, ob er ankommt.

**CS:** Auf jeden Fall waren wir sehr motiviert.

**VI:** Und auch mutig.

**AD:** Das Wort haben wir auch oft zu hören bekommen: mutig. Und wir waren voller Vertrauen. Wir haben den Menschen vertraut und wir haben dem Ort vertraut.

**BB:** Das Ganze war auch befriedigend wegen der Vorgeschichte. Erst hat man uns die Markthalle nicht zugetraut: Wir wollten die Markthalle im Jahr 2006, als die Stadt sie zum Verkauf anbot, zusammen mit der Stiftung Abendrot kaufen, aber andere boten mehr für das Kuppelgebäude. Und dann hat man uns etliche Jahre später doch gefragt, ob wir ein Nutzungskonzept zur Bespielung des Ortes hätten. Wir haben 2013 mit unserer Idee für die Markthalle einen Nerv getroffen.

**GD:** Für mich war es damals beschwingt und im Rückblick auch unverfroren, frech und sehr optimistisch.

**BB:** Weil wir nichts zu verlieren hatten.

**AD:** Doch, 100'000 Franken aus der AG und unsere Ehre. (lacht)

**GD:** Wir waren zum Glück nicht an einen Business-Plan gebunden, weil es gar keinen gab.

**EH:** Es gab natürlich Vorstellungen davon, was aus der Markthalle werden könnte. Aber manches mussten wir über den Haufen werfen. Wir wussten, was wir wollten, aber wir wussten nicht, was möglich ist.

### WIE ARBEITET MAN OHNE PLAN?

**EH:** Wir mussten immer agil und offen bleiben.

**BB:** Und mit kleinen Schritten vorwärts gehen. So konnten wir immer überprüfen, ob etwas ankommt oder nicht, und wenn nötig die Richtung wechseln. Und wir hatten Freude an der Markthalle.

Foto: © Brigitte Fikaler, 2024

## BARBARA BUSER

geb. 1954, ist diplomierte Architektin EPFL mit NDS Energie. Mitgründerin des baubüro in situ, des Gundeldinger Felds, der unterdessen gmbh und mehr. 2013 Mitgründerin der Markthallen AG Basel und bis 2022 im Verwaltungsrat.

## ALEXANDRA DILL

geb. 1982, ist Soziologin, Medienwissenschaftlerin und Philosophin sowie Prozessmoderatorin. 2013 hat sie die Markthallen AG Basel mitgegründet. Seit 2017 Mitglied des Grossen Rates Basel-Stadt.

## GREGOR DILL

geb. 1965, ist Historiker und Philosoph. 2013 gründete er die Markthallen AG Basel mit und ist dort seither in verschiedenen Funktionen tätig.

## ERIC HONEGGER

geb. 1966, ist diplomierte Architekt EPFL. Mitgründer und Mitinhaber der denkstatt sàrl und des baubüro in situ in Basel. Mitgründer und bis 2024 Verwaltungsratspräsident der Markthallen AG Basel.

## VALENTIN ISMAIL

geb. 1990, versteht sich als autodidaktischer Generalist. 2013 Mitgründer der Markthallen AG Basel, 2016 der Gastro-Umnutzung KLARA und anschließend Geschäftsführer des Medienprojekts Bajour. Heute Geschäftsführer einer sozial tätigen Stiftung.

## CHRISTOPH SCHÖN

geb. 1978, ist Historiker, Sprach- und Literaturwissenschaftler und war im Kulturbereich aktiv. Mitgründer der Markthallen AG Basel und zuständig für öffentliche Veranstaltungen (bis 2022) und Projekte (seit 2022).

## BARBARA STETTLER

geb. 1986, ist Kulturanthropologin, Medienwissenschaftlerin sowie Kulturmanagerin. Als Mitarbeiterin der ersten Stunde baute sie die Markthalle seit der Umnutzung im Jahr 2013 mit auf, u.a. in der Geschäftsleitung und im Verwaltungsrat der Markthallen AG Basel.

**EH:** Wir konnten bescheiden und ohne grosse Investitionen anfangen: als Zwischennutzung mit vierjährigem Mietvertrag und entsprechenden Konditionen.

**VI:** Im Grunde war es spielerisch, denn wir waren ohne Sachzwänge unterwegs.

**BB:** Aber der erste Dämpfer kam dann allerdings mit den horrenden Nebenkosten!

«Damals hat jede und jeder alles aktiviert, was möglich war: Netzwerk, Skills, Erfahrung, einfach alles.»

## GAB ES VERGLEICHBARE ORTE, AN DENEN IHR EUCH ORIENTIERT HABT?

**GD:** Wir haben Reisen unternommen nach London, Berlin und Kopenhagen. Wir haben Bilder gesammelt, sind staunend in den Städten umhergewandert.

**EH:** Die erste Markthalle, die wir uns angeschaut haben, war die von Freiburg im Breisgau.

## WIE VIEL VON DEM, WAS IHR WOANDERS GESEHEN HABT, LIESS SICH ÜBERTRAGEN UND WIE VIEL MUSSTET IHR NEU ERFINDEN?

**CS:** Eigentlich mussten wir alles neu erfinden, aber wir haben uns von den anderen inspirieren lassen.

**AD:** Wir haben gesehen, was sich bewährt hat und was nicht. Doch wir mussten die meisten Schritte selber gehen.

**EH:** Die ganz grossen Fehler konnten wir immerhin vermeiden.

**GD:** Die andern haben uns zum Beispiel gesagt: Ihr müsst mit Geschirrcoupons anfangen und das verbrauchsabhängig abrechnen, aber ihr werdet am Ende bei einer Pauschale landen. Genau so kam es.

**VI:** Wichtig war, gemeinsam zu Erkenntnissen zu kommen.

**EH:** Wir sind immer vom Gebäude ausgegangen und haben nie versucht, etwas in die Halle hineinzupressen, was dort keinen Platz hat.

**CS:** Wir haben vieles mit grossem Aufwand ausprobiert.

## WARUM WURDE DIE MARKTHALLE EIN GASTRO-HOTSPOT UND KEIN NEUER MARKTPLATZ?

**GD:** Wir hatten Leute, die essen wollten, und wir hatten Leute, die kochen wollten. Wir haben alle unter einem Dach zusammengebracht.

**BB:** Basel ist einfach ein schlechtes Pflaster für Märkte – wegen der Preise und wegen der Kundschaft. Ich weiss auch nicht, warum. In Basel hat der Markt nicht den Stellenwert, den er zum Beispiel in Bern hat.

**EH:** Das glaube ich gar nicht mal, unsere Food-Angebote haben einfach funktioniert. Aber die Halle hätte auch ein reiner Frischwarenmarkt werden können.

**BS:** Die Diskussionen gibt es bis heute. Die Voraussetzungen, die wir vorfanden, und die Möglichkeiten, die wir mitbrachten, scheinen die Entwicklung zu einem Gastro-Hotspot begünstigt zu haben.

## WIE SIND DIE EINZELNEN ROLLEN ENTSTANDEN, DIE JEDE UND JEDER VON EUCH ÜBERNOMMEN HAT?

**BS:** Am ersten Tag hat Eric als Verwaltungsratspräsident geputzt. Das macht er heute nicht mehr.

**EH:** Stimmt, aber zuerst musste ich einen Besen kaufen!

**GD:** Barbara Buser hat zu Beginn ein Wettbewerbsteam aufgebaut, ein Kollektiv. Als wir dann den Zuschlag für die Halle bekommen haben, wollten alle mitmachen. Der Kollektivgedanke ist geliebt, es gibt bis heute eine kollektive Führung und dahinter eine ganz flache Hierarchie.

**CS:** Es gibt schon zwei, drei Entwicklungsschritte, durch die sich die Rollen verschoben haben. Als wir vom vierjährigen «Flirt» zur zehnjährigen «Ehe» wechselten, haben wir die Trennung von Verwaltungsrat und Geschäftsführung vollzogen. Und Corona hat nochmals eine Zäsur ausgelöst.

**VI:** Ich bin heute nicht mehr involviert, aber die Zeit in der Markthalle war für mich wie eine Ausbildung. Mit 18 bin ich daheim ausgezogen und habe eine Bar eröffnet. In der Markthalle war ich am Anfang Protokollschreiber, mit 22. Als dann die AG gegründet wurde, fragten mich die anderen, ob ich mich beteiligen möchte. Damals haben mir verschiedene Leute geholfen, die 17'000 Franken aufzutreiben.

## DIE EIGENE BERUFLICHE ENTWICKLUNG SPIELT EINE ROLLE. WIE IST ES MIT DER PRIVATEN UND FAMILIÄREN?

**AD:** Die Markthalle ist auch ein Kind von mir. Manche sagen ja, ich sei das «Mami vo dr Märthalle».

**GD:** Ich habe die Kinder oft mit hierhergenommen. Für sie war es immer ein bisschen wie ein Robinson-Spielplatz. Damals hat jede und jeder alles aktiviert, was möglich war: Netzwerk, Skills, Erfahrung, einfach alles. Es war für viele von uns ein «all in».

**BB:** Für mich war immer klar, dass eine einzelne Person das gar nicht leisten kann.

**GD:** Die Konstellation, dass wir selbst so stark engagiert waren, sorgte auch dafür, dass wir von der Markthalle abhängig wurden. Wir mussten uns von anderen Verpflichtungen trennen, um hier voll da sein zu können.

## WIE HABEN SICH EURE AUFGABEN VERÄNDERT?

**GD:** Heute ist es ganz anders als zu Beginn. Anfangs hatten wir ein schlechtes Image und mussten die Leere füllen. Heute haben wir ein gutes Image und müssen eine volle Halle managen.

## WAS WAREN FÜR EUCH DIE HÖHEPUNKTE IN DEN LETZTEN ZEHN JAHREN?

**BB:** Mir kommt immer eine Geschichte in den Sinn: Der Biryani King hat, um in der Markthalle kochen zu können, den Herd aus seiner Wohnung hierhergebracht.

**EH:** Für mich ist besonders, dass man hier immer Menschen trifft, die man kennt. Die Markthalle ist zum Treffpunkt geworden.

**GD:** Für mich bleibt der Abend in Erinnerung, an dem Beat Jans zum Bundesrat gewählt wurde. Es war nichts organisiert, aber dann gab es eine grosse Party und später am Abend kamen fünf schwarze Limousinen mit Beat und der Bundespolizei im Schlepptau und SRF hat drei Liveschaltungen aus der Markthalle gesendet.

**EH:** Es gab grossartige Veranstaltungen, etwa die Chöre, die immer am Sonntagabend gesungen haben, und der Gitarrist mit dem Seiltänzer im Jahr 2014.



**AD:** Oder «La Coupole» mit der Mega-projektion in der Kuppel.

**CS:** Für mich war ein Highlight, als wir einen Markt mit Projekten für und mit Geflüchteten veranstaltet haben. Parallel dazu gab es eine grosse Kunstaktion im Wohnzimmer, einen Spirituosenmarkt bei Hinz&Kunz und im Salon lief ein Firmenanlass einer Grossbank. Dieser Mix ist der Zauber der Markthalle!

## WELCHE ERFAHRUNGEN HABT IHR IN DEN CORONA-JAHREN GEMACHT?

**BB:** Corona hat uns an den Rand des Ruins getrieben. Wir waren nahe daran, die Bilanz zu deponieren. Zwar haben wir Zuschüsse bekommen, aber es war knapp.

**CS:** Für mich war es auch eine coole Zeit. Ich bin mit meinem Sohn in der Halle Rollschuh gefahren.

**EH:** Dass wir heute eine Lüftung haben, hat mit Corona zu tun. Wir hatten damals plötzlich viel Zeit zum Nachdenken.

**AD:** Corona hat manche Dinge beschleunigt.

**GD:** Die Krisensituation durch Corona war neu, aber wir waren ja schon am Anfang da, um Krisen zu beheben. Der Unterschied lag darin, dass die Aufbauarbeit Spass gemacht hat und die Coronabewältigung nicht.

**BS:** Als die Pressekonferenz zum ersten Corona-Lockdown lief, sasssen wir alle vor dem Bildschirm. Und keiner wusste so recht, was das jetzt konkret heisst. Aber wir haben es als Kollektiv geschafft, damit umzugehen.

Das Gespräch fand am 9. Februar 2024 in der Markthalle statt, die Fragen stellte Tilo Richter.

Foto: © Martin Zeller, 2013 / © Martin Zeller, 2014

Foto: © Leah Stürdiger, 2023

## Eigentum ohne Spekulation

## DIE MARKTHALLE IN DEN HÄNDEN DER EDITH MARYON AG

Die Basler Edith Maryon AG ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft der Stiftung Edith Maryon und deren Grundsätzen verpflichtet. Oberstes Ziel der 1990 gegründeten Stiftung sowie der 2015 gegründeten Gesellschaft ist es, Grundstücke oder Immobilien dauerhaft der Spekulation zu entziehen und einer sozialverträglichen Nutzung zuzuführen. Alle Liegenschaften sowohl der Stiftung als auch der Edith Maryon AG sind dauerhaft unverkäuflich. AG und Stiftung sichern damit Grund und Boden als Gemeingut und setzen sich für eine nachhaltige «soziale Rendite» der von ihnen verwalteten Immobilien ein.

Per 1. August 2016 hat die Edith Maryon AG von der CSA Real Estate Switzerland, einer Anlagegruppe der Credit Suisse Anlagestiftung, die Markthalle Basel samt Nebengebäuden mit einer Gesamtnutzfläche von rund 14'000 Quadratmetern erworben. Der 2011 nach Plänen von Diener & Diener Architekten erbaute Wohnturm verblieb im Eigentum der Verkäuferin. Erst wenige Jahre zuvor hatte der Kanton Basel-Stadt die Markthalle mit ihren Nebengebäuden an einen privaten Investor verkauft. Diese Privatisierung stiess in der Bevölkerung auf viel Kritik und führte unter anderem dazu, dass die Stiftung Edith Maryon zusammen mit anderen eine Volksinitiative gegen weitere Verkäufe von öffentlichem Grund und Boden lancierte, die so genannte Bodeninitiative.

## LANGFRISTIG DENKEN

Mit dem Kauf entzog die neue Eigentümerin das geschichtsträchtige Gebäude einerseits der Spekulation, andererseits konnte die Markthalle als Treffpunkt und Kulturoort für die Öffentlichkeit erhalten werden. Vergleichbare Orte in der Hand von Stiftungen oder anderen gemeinnützigen Institutionen in Basel sind neben dem Unternehmen Mitte beispielsweise die Aktienmühle, das Gundeldinger Feld, das Wartekareal oder künftig auch die ehemaligen Fabrikgebäude auf dem Franck-Areal. Diese Liegenschaften wie auch die Markthalle sind langfristig dem Immobilienhandel entzogen und erfüllen wichtige kulturelle und öffentliche Funktionen in der Stadt. Die gastronomischen und kulturellen Angebote der Markthallen AG Basel und ihrer Partnerinnen und Partner, die sich seit dem Start im Oktober 2013 in Basels grösster Kuppelhalle wachsender Beliebtheit erfreuen, sind damit langfristig gesichert und können weiter ausgebaut werden.

## SOLIDARISCH HANDELN

In einem Kurzporträt der Stiftung Edith Maryon, die mit einem Stiftungskapital von nur 12'000 Franken gegründet wurde, beschreibt der CEPS-Stiftungsreport 2021 den Gründungsimpuls: Sie entstand aus einer kritischen Auseinandersetzung mit den Visionen der Bodenreformbewegung und insbesondere mit Rudolf Steiners 1919 erschienener Schrift «Die Kernpunkte der sozialen Frage in den Lebensnotwendigkeiten der Gegenwart und Zukunft». Namensgeberin der Stiftung war Edith Maryon, eine aus England stammende Bildhauerin und enge Mitarbeiterin Rudolf Steiners. Sie interessierte sich sehr für die sozialen Fragen ihrer Zeit und initiierte unter anderem ein soziales Wohnprojekt in Dornach. Im Stiftungsreport heisst es weiter: «Die in Basel ansässige Stiftung ist ausser in der Schweiz auch in angrenzenden Ländern, vor allem in Deutschland aktiv. Zu bekannten Stiftungsliegenschaften zählen beispielsweise in Basel das Unternehmen Mitte (hier befindet sich unter anderem die Geschäftsstelle der Stiftung), die allmendardig genutzte Markthalle, die Künstleratelierhäuser «Grenze» und «Amerbach Studios» sowie das Historic Hotel Krafft. In den ersten 30 Jahren ihres Bestehens konnte die Stiftung mehr als 900 Hektar Agrarland sowie gut 21 Hektar Siedlungsland der Spekulation entziehen. Mittels solidarisch gesicherter Verbürgung der Mietkaution verhalf die Stiftung zudem bereits mehr als 10'000 Haushalten in der Nordwestschweiz zu einer Wohnung. Seit 2006 tätigt die Stiftung aus einem Teil ihrer Erträge Vergabungen an Kunst und Kultur, insgesamt bisher in einer Höhe von über 27,5 Mio. Franken an mehr als 1300 Projekte.»

## TREUHÄNDERIN DES GEMEINWOHLS

Die Trennung von Eigentum und Nutzung eröffnet einen alternativen Umgang mit Grund und Boden, nämlich den weitgehenden Verzicht auf Eigennutz und Spekulationsgewinne aus Bodeneigentum und Bodenrenten. So kann eine gemeinnützige, auf Dauer angelegte, nichtstaatliche Institution wie die Stiftung Edith Maryon als Treuhänderin im Sinne des Gemeinwohls tätig werden. Gleichzeitig können sich die Grundstücksnutzerinnen und -nutzer auf die Verwirklichung ihrer gesellschaftlichen Anliegen und ihrer persönlichen oder beruflichen Ziele konzentrieren – frei von Gedanken an unverdiente Vermögenszuwächse. Dies wird von vielen als wohltuende Entlastung empfunden. Ihr Verständnis von Grund und Boden formuliert die Stiftung so: «Grund und Boden ist eine unserer natürlichen Lebensgrundlagen und nicht verzehrbare. Fragen nach dem Landeigentum und nach der Landverteilung und -nutzung sind deshalb von allgemeiner, gesellschaftlicher Bedeutung, und anerkanntermassen keine reine Privatangelegenheit.» Die Stiftung Edith Maryon war Mitinitiantin der bereits erwähnten Bodeninitiative «Boden behalten und Basel gestalten», die – auch dank der öffentlichen Diskussion um die vorangegangene Privatisierung der Markthalle – vom Basler Stimmvolk 2016 mit einer deutlichen Mehrheit von 67 Prozent angenommen wurde. Mit der Annahme der Initiative wurde erreicht, dass der Kanton Basel-Stadt seinen Boden in der Regel nicht verkaufen, sondern nur noch im Bau-recht abgeben darf.

## WIE SIEHT DIE MARKTHALLE IN ZEHN JAHREN AUS?

**GD:** Wir haben die Markthalle aufgebaut und jetzt läuft sie ohne uns. Wir würden vermutlich auf grossen Widerstand stossen, wenn wir etwas grundsätzlich ändern wollten. Das Konzept ist «too successful to fail». Das macht unseren Gestaltungsspielraum kleiner.

**CS:** Für mich wäre es schön, wenn der Ort, den wir hier geschaffen haben, eine Art Verpflichtung generiert, ihn zu erhalten. Hier geht es um nichtkommerziellen Mehrwert, es geht um «Stadtrendite».

«Wenn es einen Ort gibt, an dem man solche Experimente wagen kann, dann hier in der Markthalle.»

**BB:** Ideal wäre, wenn die Food-Stände mit den Produkten der Hersteller ringsum arbeiten könnten: sei es Brot oder Käse, Gemüse und Glacé etc.

**CS:** Wenn es einen Ort gibt, an dem man solche Experimente wagen kann, dann hier in der Markthalle.

→ Auf dem Foto von 2013 (v.l.n.r.): Christoph Schön, Barbara Buser, Valentin Ismail, Gregor Dill, Eric Honegger und Alexandra Dill.

# Kulinarischer Kosmos

## DAS KOCHBUCH AUS DER MARKTHALLE



Wollt ihr euer  
Lieblingsrezept  
daheim nachkochen?

*Neuerscheinung*

**Unser Kulinarischer  
Kosmos – mit Porträts  
und Rezepten aus der  
Markthalle Basel**

Das Kochbuch zum zehnjährigen Jubiläum der Markthalle Basel präsentiert auf 216 Seiten die Vielfalt, die unter dem grossen Kuppeldach versammelt ist. Es ist nicht nur ein Blick hinter die kulinarischen Kulissen. Das Buch ist auch eine Hommage an die Menschen, die uns täglich mit ihren köstlichen Spezialitäten aus aller Welt verwöhnen. In rund 30 Rezepten und Porträts lernen wir sie näher kennen, erfahren, was sie antreibt, woher ihre Leidenschaft fürs Kochen kommt und wie sie ihre Biografien und Traditionen in ihre Gerichte einfliessen lassen.

«Glückwunsch zum Zehnjährigen,  
liebe Markthalle! Und noch mehr  
Glückwünsche für den Mut, dieses  
grossartige Kochbuch zu machen.»

CLAUDIO DEL PRINCIPE,  
FOODBLOGGER UND ERFOLGREICHER KOCHBUCHAUTOR

BESUCHE UNS!  
Markthalle Basel  
Steinentorberg 20  
CH-4051 Basel  
[www.altemarkthalle.ch](http://www.altemarkthalle.ch)

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN  
MO: 8 – 21 Uhr  
DI bis DO: 8 – 24 Uhr  
FR & SA: 8 – 2 Uhr  
SO: 8 – 22 Uhr

*Jetzt  
bestellen!*



30 Rezepte und Porträts aus der Markthalle Basel.  
Das Kochbuch ist in der Markthalle bei Bergs Hofladen,  
Finkmüller/Oelist und an der Hausbar erhältlich.  
Und online unter [www.altemarkthalle.ch](http://www.altemarkthalle.ch) – CHF 29.90.

*Folge  
uns!*

