

Idylle an alten Geleisen

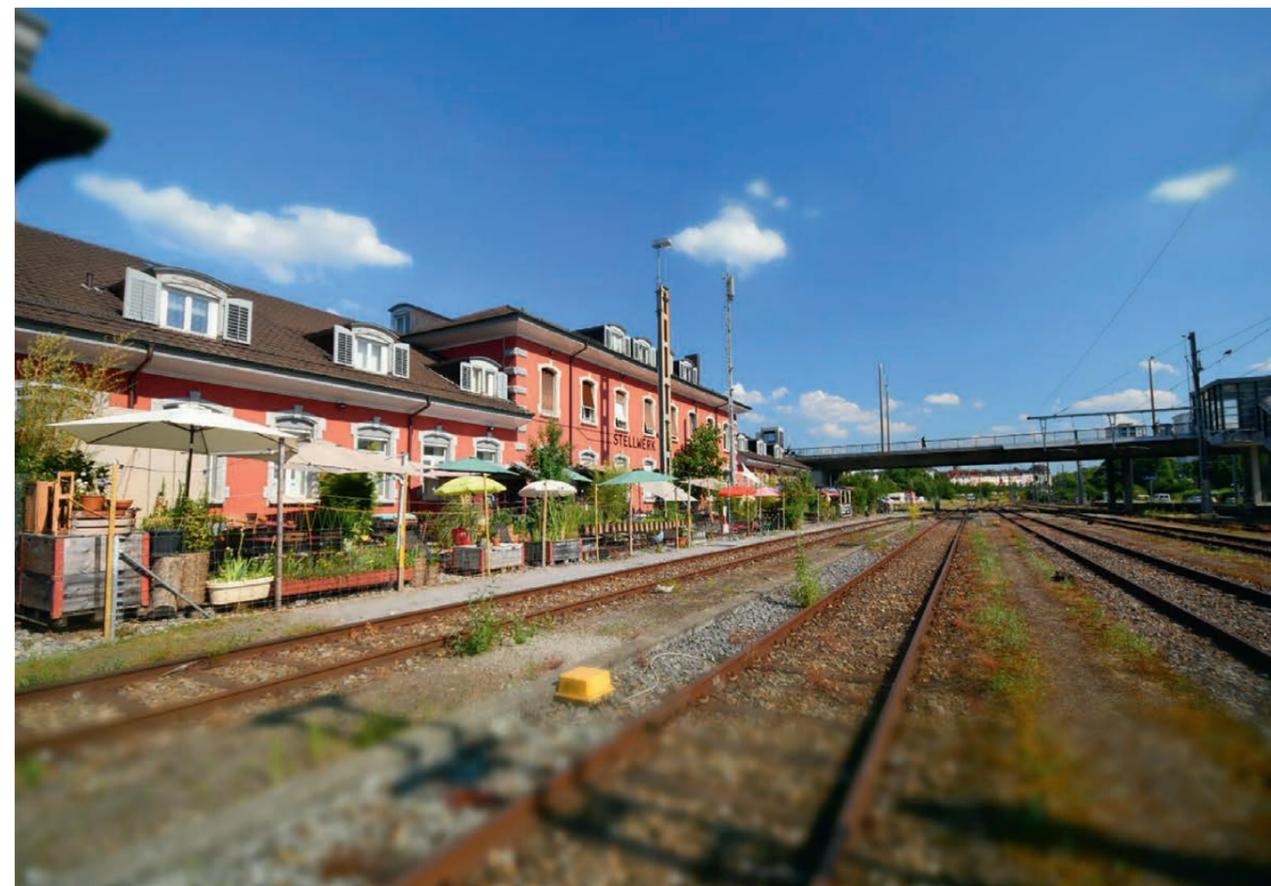
«Il Giardino Urbano» ist ein Lokal an der Peripherie der Stadt. Doch hinter dem alten Bahnhof St. Johann verbirgt sich eine kleine Idylle mit Pizza, Garten- und Ferienstimmung. Ein Besuch zwischen den Geleisen. *Daniel Schaub*

Es gibt Orte in einer Stadt, die sind so nicht zu erwarten und setzen einen ins Staunen. Der «Giardino Urbano» hinter dem alten Bahnhof St. Johann ist so ein Ort. «Italianità und Ferienstimmung», so umschreibt Andreas Branca sein Sommerlokal, das er im Jahr 2015 lancierte. Ein «hidden gem», ein verborgenes Juwel, nennt es sein

Bruder Stefan. Der «Giardino Urbano» ist eine Mischung aus Bar, Pizzalokal, Entspannungsort, botanischem Garten und Sonnenuntergangsmantik. Es ist eine kleine Oase abseits der Hektik der Stadt. Und selbst wenn ab und zu ein Güterzug umrangiert wird und sich ein paar Jugendliche auf den Weg zur Weide am Lysbüchel vorbeischleichen – hier kann man loslassen und den Abend geniessen, bis er zu Ende geht. Und das kann durchaus auch einmal später sein.

Andreas Branca hat im Schloss Bottmingen seine Kochlehre absolviert, «eine harte Schule, die sein musste», wie er sich erinnert. Seither

war er im Volkshaus, im Acqua und in der Baracca Zermatt an der Heuwaage sowie an der Buvette Dreirosen am Rhein tätig. Im Projekt «Pizzaiolo@work» mit Jugendlichen mit einer physischen, psychischen oder sozialen Beeinträchtigung kam er intensiver mit der Pizza in Kontakt. «Ich spürte, wie die Leute an einer gut gemachten Pizza Freude haben können.» Das Pizzakonzert reichte er vor drei Jahren auch ein, als er im Internet die Ausschreibung des Vereins «Stellwerk» sah, der das alte Bahnhofsgebäude St. Johann von der SBB gemietet hat. Die Bar «hinter dem bahnhof geht die sonne unter» hatte



Leisten Sie sich diesen Vorsprung.

Unsere Weiterbildungen bringen Sie weiter.

kaufmännischer
verband
baselland.

Avanti
KV Weiterbildungen

avanti-kv.ch

nach fünf Jahren an diesem Standort ihren Betrieb eingestellt, nun suchte man nach einem Nachfolgeprojekt.

Kräuter direkt auf die Pizza

Die Brancas kamen zum Zug und gestalteten das Lokal nach ihren Vorstellungen um. Die Bar blieb bestehen, daneben gabs ein Pizzahaus – und Stefan Branca, der «grüne Dauen» der beiden Brüder, begann, nebst den übernommenen vier alten kleinen Bahntransport-Containern und einer Feuerschale, weitere Pflanzexperimente. Er nutzt die grossen Blechdosen, die von den Pelatti übrigbleiben, als Töpfe, er hat einen Feigenbaum, Trauben, Cherrytomaten, Passionsblumen, eine Lauchsammlung, Stockrosen oder eine Tessiner Palme aufgezogen. Und einen «Weltgarten» mit Erde aus allen Teilen des Planeten eröffnet. Und natürlich gibt es auch viele Kräuter, die die Gäste nach Belieben zupfen können, um ihrer Pizza noch mehr Frische zu verleihen.

Die Vielfalt ist gross, da kann es schon mal vorkommen, dass jemand statt des gewünschten Rosmarins Lavendel auf die Pizza streut. Wer botanisch dazulernen will, wird an der Bar mit Bestimmungsbüchern

versorgt oder kann sich direkt mit Stefan Branca austauschen. Vieles, was in diesem urbanen Garten wächst, fliesst umgehend ins Pizzakonzept ein, seien es Bohnen, Tomaten oder die paar wenigen Feigen, die es schon gibt. Die Pizza heisst dann nicht ganz zu Unrecht «Giardino».

Drüben an der Bar gibt es ebenfalls ein paar Besonderheiten, etwa als Exklusivität das Dinkelbier aus der Frenkendörfer Mikrobrauerei von Roli Schaub. Oder das Bier von «Gleis 1» (das mit dem Design der alten SBB-Kartonbillette), das gleich im Bahnhofsgebäude gebraut wird. «Lokaler geht nicht», sagt Stefan Branca dann jeweils. Das Publikum im «Giardino Urbano» ist bunt gemischt, es sind junge Leute da, ältere Pärchen, Familien. Die Gäste sitzen dann buchstäblich zwischen den Geleisen. Zwischen die dem alten Bahnhof am nächsten gelegenen Schienen wurden Plattformen aus Holz eingebaut. Gegen Westen gibt es fünf weitere Geleise, aus deren Schotter das Unkraut schießt und so eine unfreiwillige Übergangs-Symbiose zum «Giardino Urbano» schafft. Mit etwas Abstand kommen dann die modernen SBB-Perrons, wo die Pendler ein- und aussteigen.

Der längste Sonnenuntergang Basels

Dahinter ist der Stadthorizont. Am Abend geniesst man hier «den längsten Sonnenuntergang der Stadt», weiss Stefan Branca. Wenn sich der Himmel in sein Abendrot kleidet, die Dämmerung langsam hereinbricht, die ersten Kerzen auf den Tisch gestellt werden – das sind dann die magischen Stunden im «Giardino Urbano». Für die beiden Wirte und das Team bedeuten schöne Tage auch lange Tage. Den Teig für die Pizze macht Andreas Branca selbst. In der Hitzeperiode Ende Juli und Anfang August stiess man an Grenzen. Am Nachmittag war es fast zu heiss, man beschloss, jeweils erst am Abend zu öffnen. Und für drei Tage musste sogar die Pizzaproduktion eingestellt werden. «Die Kühlung war nicht mehr ausreichend und wir hätten nicht mehr sauber arbeiten können. Da ist es vernünftiger, zu verzichten. Unsere Gäste verstehen das», so Andreas Branca.

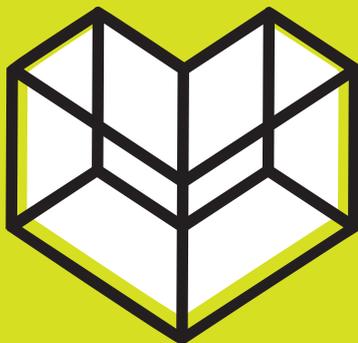
Das «Giardino Urbano» ist ein Schönwetterbetrieb. Ist das Wetter unsicher, wird über die sozialen Medien mitgeteilt, ob geöffnet wird oder nicht. Eine fixe Saison gibt es nicht. Im Frühjahr geht es los, sobald man draussen sitzen kann. Im Herbst werden an kühleren Abenden auch Wolldecken gereicht, oder man kann sich an der Feuerschale wärmen. «Wir haben auch schon im Dezember aufgemacht», sagt Stefan Branca. 72 Sitzplätze bietet das Lokal – und manchmal gibt es ganz spezielle Gäste. Eine Katzenmutter fühlte sich in diesem Sommer so wohl, dass sie ihren Wurf mit Jungen gleich unter einem Bambus vollzog.

«Wir haben noch Träume und Visionen für die Zukunft», blickt Andreas Branca voraus. Mit dem Stellwerk hat er mündlich schon mal die Zusammenarbeit verlängert. Ein wunderbarer Rückzugsort in Basel bleibt auch weiterhin erhalten.

www.facebook.com/ilgiardinourbano

ZOOOOSE PURE
NEUERÖFFNUNG

September 2018



IM
HERZEN
DER INNENSTADT

Falknerstrasse 9 • 4001 Basel • www.zooloose.ch