

Nähkästchen

# Szene-Gastronomin Cécile Grieder: «Mit 15 entdeckte ich den Ausgang in Basel»

von Rahel Koerfgen - Schweiz am Wochenende

[3.6.2018](#) um 04:30 Uhr

Cécile Grieder und das Nähkästchen inmitten der Umbauarbeiten des Restaurants «Perron» im Bahnhof St. Johann. In zwei Wochen wird die Bar eröffnet, in vier Wochen das Restaurant.



© Nicole Nars-Zimmer (niz)

Die Szene-Gastronomin Cécile Grieder plaudert aus unserem Nähkästchen. Über ihr neuestes Baby, das Grenzwert, frühe Ausgangsjahre und die Preise in Basler Restaurants.

**Frau Grieder, welchen Begriff haben Sie herausgefischt?**

Das Nähkästchen will, dass wir über das Thema Jugend reden.

**Ihre schönste Erinnerung an früher?**

Schwierig, da etwas herauszupicken. Ich hatte eine durchwegs glückliche Jugend.

**Sind Sie in Basel-Stadt aufgewachsen?**

Nein, wir wohnen in Langenbruck. Ich habe mich aber schon früh in Richtung Stadt orientiert; eine Freundin in der Rudolf-Steiner-Schule in Pratteln wohnte in Basel. Mit 15 entdeckte ich mit ihr den Ausgang in Basel, habe jeweils bei ihr übernachtet.

**Ihre Lieblingslokale damals?**

In den frühen 1980er-Jahren hingen wir gerne im Joker rum, einer Bar am Klosterberg. Dann im Pascha, einer Disco an der Clarastrasse, und auch im Fairytale an der Heuwaage. Und ein paar Jahre später gehörte ich zu den «Stadtgärtnern», der Gruppe, die sich für einen unabhängigen Freiraum einsetzte und diesen in der Alten Stadtgärtnerei fand. Da hat meine Barkarriere angefangen, ich war knapp 20 und arbeitete montags hinter der Theke. Vor allem wurde Bier bestellt, Longdrinks mit Gin oder Wodka waren auch beliebt.

**Keine Cocktails, wie Sie sie heute in Ihrer Grenzwert-Bar in der Rheingasse anbieten?**

Nein, das war mehr was für die Yuppies, für jene Jungs, die in der Kunsthalle rumhingen (lacht). Aber Cocktails, wie wir sie heute trinken, gab es damals noch nicht.

**Warum zog es Sie so früh in die Stadt?**

Zu Langenbruck hatte ich halt nie eine enge Beziehung, weil ich die Rudolf-Steiner-Schule in Pratteln besuchte. Meine Freunde lebten in Basel.

**Sie hatten einen langen Schulweg.**

Oh ja! Es dauerte mehr als eine Stunde, bis wir zuhause waren, mit Zug, «Waldeburgerli» und Bus. Früher war das normal, man traute den Kindern was zu, denken Sie an die Bauernkinder! Heute werden so viele von ihren überängstlichen Eltern in die Schule chauffiert ... Das ist meiner Ansicht nach ein Rückschritt.

**Was gefällt Ihnen an der jetzigen Basler Gastro- und Clubszene, im Vergleich zur Zeit Ihrer Jugendjahre? Und was weniger?**

Mir gefällt, dass das Leben zunehmend «uff dr Gass» stattfindet. Früher war das kein Thema. Heute hat man mit einem Restaurant ohne Aussenbestuhlung fast keine Chance. In diesem Zusammenhang verstehe ich nach wie vor die Boulevard- Öffnungszeiten bis 22 respektive 23 Uhr nicht. Das hat für mich nichts mit einer Stadt zu tun – ein gewisser Pegel gehört heute einfach zum Stadtleben.

**Mögen Sie die Jugendlichen, die jungen Erwachsenen von heute? Sie kommen ja gerade im «Grenzwert» oft mit ihnen in Berührung.**

Mehrheitlich schon. Es gibt immer tolle und doofe, das war früher auch nicht anders. Was mich aufregt: Wenn mutwillig und total grundlos Dinge kaputt gemacht werden. Kürzlich hat irgendein Idiot einen Wasserhahn in der Toilette abmontiert und mitgenommen. Das bringt niemandem etwas!

**In den vergangenen Wochen haben sich gewalttätige Auseinandersetzungen im Basler Nachtleben gehäuft. Sind die jungen Leute aggressiver geworden?**

Es gibt schon gewissen Gruppen, die aggressiv unterwegs sind grade. Aber die verkehren zum Glück nicht in der Rheingasse. Das Publikum kann man ein bisschen steuern, etwa mit dem Angebot: Wir verkaufen keine Alcopops, kein Red Bull. Und auch unsere Musik spricht solche Männer eher nicht an. Wichtig sind auch gute Türsteher, die eine brenzlige Situation früh antizipieren können.

**Wann kamen Sie eigentlich das erste Mal mit der Rheingasse in Berührung? Dort, wo sie mit dem Grenzwert den Grundstein als Gastrounernehmerin gelegt haben?**

Ich habe während meiner Ausbildung an der Kunstgewerbeschule da gewohnt. Nach dem Abschluss wurde jenes Lokal frei, wo wir das erste Grenzwert eröffnet haben, in der Hausnummer 3. Ein Spielsalon, wir waren da öfter flippeln. Als der Salon Mitte der 1990er-Jahre schloss, kam mir die Idee einer Bar. Viele haben mir abgeraten: Ich sei «mit ganz bache», die Rheingasse sei voller Junkies.

**Heute sind Sie nicht nur Betreiberin des «Grenzwert», sondern auch des Restaurants Roter Bären, des «Sonnendecks», und in zwei Wochen eröffnen Sie das «Perron» am Bahnhof St. Johann. Haben Sie bewusst die Fühler ins Grossbasel ausgestreckt?**

Nein, das war Zufall. Die Lokalität und die Motivation von Gastgeberin Melanie Moser hat uns überzeugt.

### **Was wird im «Perron» aufgetischt?**

Es wird sicher anders als im «Roten Bären», aber genauso frisch, mit lokalen und saisonalen Produkten. Das wird heute erwartet. Fertigsalatsauce oder Essen aus dem Beutel interessiert uns nicht, leider gibt es das aber noch erschreckend häufig in den Beizen.

### **Wie steht es um die Preise?**

Die werden im mittleren Segment liegen. Wenn Du gute Qualität anbietest, schlägt sich das im Preis nieder. Das regt mich auf: Die Gäste erwarten das Beste – am besten für kein Geld. Wir sind hier in der Schweiz, da sind die Löhne, die Miet- und Einkaufskosten nun halt deutlich höher als anderswo. Eine lustige Beobachtung, die ich allerdings gemacht habe: Für Drinks sind die Leute eher bereit, mehr Geld auszugeben. 18 Franken für einen Cocktail, da sagt niemand was. Wenn die Vorspeise aber 14 Franken kostet, hört man, das sei teuer.

### **Das «Perron» ist aufgeteilt in eine Bar und ein Restaurant. Wir sitzen hier auf der Plattform, wo bald gegessen wird. Die neue Innenausstattung erinnert sehr ans Grenzwert.**

Das ist unsere Handschrift. Ich mag es gerne eher dunkel, das ist einfach angenehmer. Und die Tapeten geben ein spezielles Ambiente. Wir hoffen auf ein durchmisches Publikum.

### **Sie sagen, das mit dem Lokal im Bahnhof St. Johann habe sich «einfach so» ergeben. Haben Sie bereits ein neues Projekt im Auge?**

Nein (lacht). Ich schliesse aber nichts aus. Manchmal kann man einfach nicht Nein sagen.

### **Der «Ackermannshof» ist zu haben ...**

...oh nein. Da sehe ich mich nicht. Zumal das Haus unter Denkmalschutz steht. Umbauarbeiten wären da fast nicht möglich, ich muss mich aber ausleben können und dem Lokal unseren Stempel aufdrücken. Sonst ist es doch langweilig.