

IM DRUCK**Ihr Stimmzettel**

Berufskollege David, der weit pessimistischer veranlagt ist als ich, lachte mich vor Jahren einmal aus: «Gehörst du auch zu diesen unbeherrschbaren Journalisten, die sich einbilden, mit ihren Artikeln den Aufwandschwund ihrer Zeitung stoppen zu können?» Er tappt. Die Hoffnung habe ich nie aufgegeben, dem allgemeinen Abwärtstrend in unserer Branche erfolgreich zu trotzen. Geschafft haben wir es nie.

Die Auflagezahlen der Schweizer Zeitungen schmelzen wie dieser Tage unser Schnee. Die grossen Tageszeitungen haben gemäss einer Statistik, welche die Branchenzeitschrift «Schweizer Journalist» errechnet hat, in den vergangenen fünf Jahren trotz steigenden Einwohnerzahlen im Durchschnitt 22,5 Prozent ihrer Abonnenten eingebüsst. Und wir wissen: Damit verliert das teure Produkt Printzeitung nicht nur Abo-Einnahmen, sondern sie büsst wegen der schwindenden Leserschaft auch bei den Inserenten an Attraktivität ein.

Gründe für den Rückgang werden viele genannt. Nicht alle treffen zu. Klar, vollzieht sich der Vormarsch der (umweltschonenden) Online-Ausgaben auf Kosten der klassischen Zeitung gerade bei den Jungen rasend. Diese Generation zeigt heute aber nicht weniger Interesse am öffentlichen Geschehen als wir alten Herren, die wir gerne die Vergangenheit zu unseren Gunsten verklären. Ich glaube sogar, dass Gratiszeitungen jüngere Leute zum Konsumieren von Nachrichten animieren und sie zu potenziellen Abonnenten eines Leibblatts heranzieht. Gratiszeitungen sind eine Einstiegsdroge für spätere Zeitungsjunkies. Und einer anderen oft gehörten Meinung trete ich entschieden entgegen: Noch nie wiesen Zeitungen ein höheres Niveau auf als heute, sie machen Fortschritte wie Autos und Medizin.

Bemerkenswert an der genannten Statistik: Hinter der «NZZ am Sonntag» (-8 Prozent) am glimpflichsten weg kommt die «Südschweiz», die vom neuen bz-Chefredaktor geleitet wurde. Am Ende der Statistik liegt die «Basler Zeitung», die in der gleichen Zeit unglaubliche 43 Prozent ihrer Auflage verlor. Das schmerzt mich, weil dort geschätzte Kollegen täglich ihr Bestes geben, um den freien Fall abzubremsen.

Selbstverständlich bleibt auch unser Blatt vom Abwärtstrend nicht verschont, wenn auch prozentual nicht annähernd so heftig wie bei unseren grössten Brüdern. Zwar können wir ihnen in allen anderen Ressorts nicht Paroli bieten. Dafür sind wir in unserer Domäne, das Lokale journalistisch-kritisch und neugierig zu begleiten, konkurrenzlos.

Auch zu diesem Jahresende mussten wir das altvertraute Prozedere über uns ergehen lassen. Etliche, teils über Jahre treue Leser, entschieden sich, die «Volksstimme» nicht mehr zu abonnieren, und wir mussten zuschauen, wie der über ein Jahr lang aufgebaute Stamm an Neuabonnenten diese Absagen schnell nicht mehr egalieren konnte. Viele wurden zu alt für das Zeitungslernen. Anderen ist – auch wenn eine einzelne «Volksstimme» ein Drittel einer Tasse Kaffee kostet – das Abo schlicht zu teuer. Nur wenige sind mit der Leistung der Redaktion nicht zufrieden, vorausgesetzt, sie antworten bei unserer Rückfrage offen.

Gleichwohl muss die Redaktion zur Kenntnis nehmen, dass es ihr 2015 nicht gelungen ist, sich mit ihrer Leistung überall unersetzlich zu machen. Die Abo-Rechnung ist eben der Stimmzettel unserer Leser. Der riesigen Mehrheit, die uns weiterhin liest, danken wir für die Treue und versprechen allen, 2016 eine noch bessere Zeitung zu produzieren. Vielleicht dürfen wir in einem Jahr genüsslich David anrufen ...

Jürg Gohl, Chefredaktor

In der Rubrik «Im Druck» wird in unregelmässigen Abständen über Themen aus der Medienwelt geschrieben.

«Verdi» in italienischer Hand

Sissach | Tommaso Papa ist der neue Wirt im «Giuseppe Verdi»

Seit rund einer Woche ist das Restaurant Giuseppe Verdi in Sissach wieder offen. Der gebürtige Neapolitaner Tommaso Papa zelebriert eine authentische italienische Küche mit frischem Fisch und hausgemachter Pasta.

Heiner Oberer

Noch schnell eine Anweisung an die Service-Fachangestellte und das Tischtuch glatt streichen. Dann setzt sich der neue «Giuseppe Verdi»-Wirt Tommaso Papa an den Tisch. «Die ersten Tage waren chaotisch. Aber von Tag zu Tag geht es besser», sagt der 36-jährige Italiener, der in der Nähe von Neapel aufgewachsen ist.

Seit er 16 Jahre alt war, steht der gelernte Koch am Herd. Schon bald verliess er aber seine Heimat und folgte dem Ruf eines Kollegen, der in der Schweiz ein Restaurant führte. An verschiedenen weiteren Stationen, unter anderem im 5-Sterne-Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad und im «Badrutt's Palace» in St. Moritz, holte er sich danach den nötigen Schliff, um im Gastgewerbe bestehen zu können. Zuletzt war Tommaso Papa 10 Jahre lang Küchenchef im Ristorante Dario da Pippo in Pratteln, das nach 32 Jahren Ende 2015 dichtmachte.

Schon länger hege er den Wunsch, ein eigenes Restaurant zu führen. Mit dem «Giuseppe Verdi»

Mit dem neuen Wirt Tommaso Papa zieht neapolitanisches Ambiente im «Giuseppe Verdi» in Sissach ein.

Bild Heiner Oberer



habe er den richtigen Treffer gelandet. «Dank meinem Vorgänger Silvan Degen, der seit November die «Sonne» in Reigoldswil führt, konnte ich mit dem «Verdi» ein Restaurant übernehmen, das einen hervorragenden Ruf geniesst», sagt der Vater zweier kleiner Kinder.

Frischer Fisch vom Grill

Frischer Fisch und hausgemachte Pasta sind die kulinarischen Eckpfeiler im «Verdi». «Ich bin am Meer aufgewachsen und liebe Fisch über alles», erklärt Tommaso Papa. Der Fisch soll ohne viel Schnickschnack zubereitet werden. «So wie es in Sizilien üblich ist: vom Grill, mit etwas Olivenöl, Meersalz und frischem Pfeffer», sagt der neue Wirt.

Er zeigt sich überzeugt, dass die Gäste offen sind für eine mediterrane Küche, auch wenn die Schweiz nicht eben am Meer liegt.

Er lege grossen Wert auf erstklassige Produkte. So müsse der Fisch frisch sein. Gemüse und Früchte sollen wenn möglich saisonal sein und nicht aus dem Tiefkühler kommen. Die Devise des Küchenchefs lautet: Lieber auf etwas verzichten, als mindere Qualität zu verwenden. Eigentlich sei die italienische Küche eine einfache Küche, sagt Tommaso Papa. Mit wenig guten Produkten liessen sich ausgezeichnete Gerichte kreieren. Er möchte eine authentische italienische Küche bieten, zu der auch auserlesene Weine und ein

kompetenter und freundlicher Service gehöre.

Hört man dem Koch zu, spürt man, dass er seinen Beruf liebt. Ja, bestätigt er: «Fehlt Liebe und Enthusiasmus, lässt man es lieber sein. Man muss angefressen sein und in Kauf nehmen, dass die Arbeitstage lang und anstrengend sein können.»

Im Moment ist das «Verdi» sechs Tage in der Woche geöffnet. Ruhetag ist Sonntag. Nein, sagt der quirlige Neapolitaner. Obwohl sein Restaurant «Giuseppe Verdi» heisse, singe er am freien Sonntag keine Verdi-Arien. Dafür wäre seine Frau besser prädestiniert. Sie trägt nämlich den gleichen Nachnamen wie der berühmte italienische Opernsänger Enrico Caruso.

Junge Spitzenchöre zu Gast

Gelterkinden | Drei Chöre des Jugendchorfestivals treten in der Kirche auf



«La Choraline», ein riesiger Mädchenchor aus Belgien, wird Gelterkinden seine Aufwartung machen.

Bild zvg

Wie vor zwei Jahren gehört Gelterkinden erneut zu den Schauplätzen des Europäischen Jugendchorfestivals. Es überflutet über das verlängerte Auffahrtswochenende zum zehnten Mal Basel und Umgebung mit Klängen.

Wie bereits 2014 kommt Gelterkinden auch dieses Jahr in den Genuss einzigartiger Chormusik aus jugendlichen Kehlen. Erneut haben die Organisatoren die Oberbaselbieter Gemeinde auserwählt, Gastgeberin eines Konzerts mit drei Chören zu sein. Sie kommen aus Belgien (La Choraline, Chœur de

Filles de La Monnaie), Schweden (Männerchor Zero8's Youth Choir) und der Schweiz (Jugendchor jut.ch) und treten am Freitag, dem 6. Mai, in der römisch-katholischen Kirche in Gelterkinden auf. Damit kommt Gelterkinden zum dritten Mal in Folge zum Handkuss. Auch 2012 besuchten Chöre das Oberbaselbiet. Die Schweizer Formation ist erst frisch gegründet.

Dass die Wahl des «Konzerts» dabei auf die Kirche fiel, ist nicht ganz zufällig. Auch in anderen «Aussenstationen», etwa in Möhlin, Laufen oder Liestal, wird in Kirchen gesungen. Selbst der Arlesheimer Dom und das Kloster Mariastein sowie zahlreiche Basler Kirchen

bieten den Chören Gastrecht, was weniger an einer geistigen Verbindung als vielmehr an der Akustik liegt. Gesungen wird aber auch in der Öffentlichkeit und dabei das Publikum zum Einstimmen animiert.

Das diesjährige Jugendchorfestival geht, mit Zentrum Basel, am verlängerten Auffahrtswochenende, genauer vom 4. bis 8. Mai, in Szene. Und dies zum zehnten Mal. Und das sind die weiteren Eckdaten des Anlasses: In über 40 Konzerten präsentiert das EJCF, so seine Abkürzung, Kinder- und Jugendchöre der Sonderklasse aus elf europäischen Ländern sowie einen Gastchor aus Indonesien. Ein besonde-

res Highlight sind die Aktivitäten rund um das Jubiläum. Es treffen sich 2000 junge Sängerinnen und Sänger sowie rund 25 000 Konzertbesucher aus aller Welt.

Der Kanton Baselland unterstützt den riesigen Anlass, der mit einem Budget von 1,14 Millionen Franken operiert, finanziell, und auch die OK-Präsidentin ist eine Baselbieterin: CVP-Nationalrätin Elisabeth Schneider. «Das Jugendchorfestival Basel ist für die Chorszene der Schweiz ein wichtiger Impulsgeber. Die eingeladenen Chöre nehmen eine gewisse Vorbildfunktion ein», wird Kathrin Renggli, die Festivalleiterin, in einer Medienmitteilung zitiert.