

Region

Frankreich ehrt Ines Goldbach vom Kunsthaus Baselland

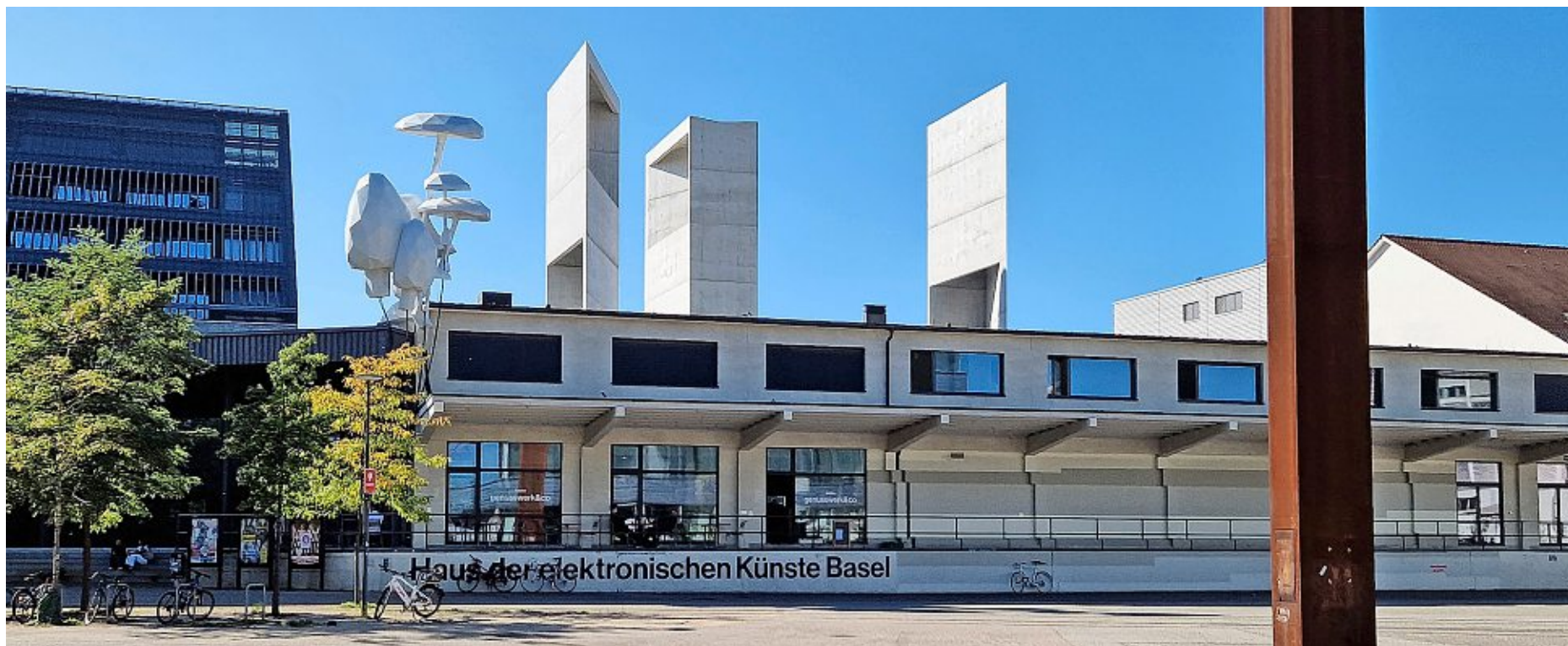
Ritterschlag für die Direktorin Mit der Auszeichnung «Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres» würdigt Frankreich die Arbeit der Direktorin des Kunsthauses, das demnächst umzieht.

Markus Wüest

Grosse Ehre für die Direktorin des Kunsthauses Baselland (KHBL): Die französische Kulturministerin Rima Abdul Malak hat Ines Goldbach den renommierten «Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres» zugesprochen; eine Art Ritterschlag. Laut François Courant, Botschaftsrat für Kultur und Wissenschaft der französischen Botschaft in der Schweiz, sei es «eine Anerkennung für die erstaunliche Arbeit von Ines Goldbach für das Kunsthaus Baselland im Laufe der Jahre – und dabei im Besonderen auch für viele junge, vielversprechende französische Künstlerinnen.»

Nun mag man sich wundern, dass die französische Botschaft nicht gendert, denn müsste es nicht eigentlich «Chevalière» heissen? Das aber steht für Ines Goldbach, die wir per Telefon in Genf erreichen, nicht im Vordergrund. «Für mich ist das in erster Linie eine Wertschätzung meiner Arbeit und derjenigen meines ganzen Teams», sagt sie. «Dass es in Frankreich aufgenommen ist, wie viele Künstlerinnen und Künstler wir präsentieren, freut mich enorm.»

Ines Goldbach erwähnt als Beispiel den Künstler Clément Cogitore aus dem nahen Colmar, dem sie 2019 eine grosse Ausstellung widmete – und der danach international bekannt wurde. «Da ist vielleicht ein gewisser Grad Zufall dabei», sagt die Direktorin des Kunsthauses Baselland. «Aber es hängt natürlich auch mit der Art Basel zusammen. Wenn die Kunstwelt hier zu Gast ist, finden Ausstellungen rasch ein grosses Echo.» Aber das KHBL habe nun verschiedentlich als Plattform gedient, für Karrieren, die nachher «entscheidend» weitergingen.



Der neue Standort des Kunsthauses Baselland auf dem Dreispitzareal – die drei markanten Türme werden wohl das künftige Markenzeichen. Foto: Markus Wüest



«Ich habe früh gelernt, dass es nicht bloss um Ausstellungen geht.»

Ines Goldbach
Direktorin Kunsthaus Baselland

Blenden wir ein paar Tage zurück. Vergangenen Dienstag erhielt die BaZ einen ersten, exklusiven Einblick in das neue Kunsthaus Baselland an der Helmsinkstrasse auf dem Dreispitzareal. Weil es noch eine Baustelle ist, wies Ines Goldbach von Anfang an darauf hin, dass es eine «Hard Hat Tour» sei. Also eine, bei der der Helm auf dem Kopf Pflicht ist.

Ein architektonischer Quantensprung

Am Eingang stand eine kleine Gruppe Arbeiter. Ines Goldbach sprach flüssend Italienisch mit ihnen, scherzte, lachte. Sie sei regelmässig hier auf dem Dreispitzareal, um den Baufortschritt zu verfolgen, sagte sie nachher.

Und führte voller Stolz durch das im Entstehen begriffene neue Domizil. Sie erklärte, dass die drei Türme, die bereits fertig sind, eine doppelte Funktion haben: auf spektakuläre Art Licht in das Gebäude zu bringen und das Gewicht der Einbauten zu tragen.

Zu viel sei nicht verraten: Aber mit dem Wechsel vom jetzigen Standort unten an der Birs nahe dem Fussballstadion hinauf ins Dreispitzareal wird es einen Quantensprung geben: ein riesiges, offenes Foyer, Ausstellungsräume auf zwei Ebenen, und das bei einer spannenden Kombination von alter Bausubstanz und moderner Architektur. Wie das Licht von oben ins Haus dringt: genial.

Der treibende Kopf dahinter: Ines Goldbach. Sie wurde 1973 in Bayern geboren, ihr Stiefvater war Künstler. «Somit hatte ich von Kindesbeinen an Einblick in diese Welt. Künstler assen bei uns, kochten bei uns... Ich habe früh gelernt, dass es nicht bloss um Ausstellungen geht. Sondern um das Vermitteln, die gegenseitige Hilfe.» Und deshalb empfindet sie die Ernennung zum Chevalier eben auch nicht als Einzelleistung.

Ines Goldbach hat in Berlin, Frankfurt und Freiburg im Breisgau Kunstgeschichte studiert und promoviert. Seit ziemlich genau zehn Jahren ist sie Direktorin des KHBL. Und vermittelt, hilft, macht Ausstellungen. «Eine Ausstellung machen

ist wie eine Liebesbeziehung», sagt sie. «Es ist wahnsinnig intensiv, fast wie eine gemeinsame Abenteuerreise.»

Champagnerkorken werden knallen

Der Ordre des Arts et des Lettres ist ein französischer Orden, der am 2. Mai 1957 gestiftet wurde und vom französischen Kulturministerium verwaltet wird. Die offizielle Zeremonie mit Ordensübergabe wird zusammen mit der Französischen Botschaft und dem Kunsthaus Baselland im Frühling 2024, im neuen Gebäude des Kunsthauses Baselland, stattfinden.

Dann werden im ehemaligen Champagnerlager bestimmt die Korken knallen.

Einkehren

Ein gelungenes Comeback

Bereits der Auftakt ist sympathisch. Am Tag meiner Online-Reservation klingelt am Abend mein Telefon: «Wir möchten Ihnen Ihre Reservierung bestätigen und freuen uns auf Sie.» Das macht nicht jeder Wirt, umso mehr schätze ich diesen Service.

Genauso positiv und herzlich ist der persönliche Empfang im festlich gedeckten Saal der Trattoria. Ivan Di Grazio, ehemaliger Wirt des Mamma Enza an der Breisacher Strasse im Kleinbasel, hatte sich nach der Geburt seines Sohns eine Auszeit genommen, um diesem mehr Zeit widmen zu können. Seit September ist er nun zurück – diesmal im St. Alban – und setzt wieder ganz auf die italienische Kost. Mit Marco Adamo setzt er auf einen jungen Koch, der die Küche seines Landes perfekt umsetzt.

Die Karte ist erfreulich übersichtlich. Bei einem Prosecco

(7 Franken), zu dem ein Amuse-Bouche in Form eines delikaten Pizzabrötchens serviert wird, entscheiden wir uns für einen grünen Salat mit Früchten



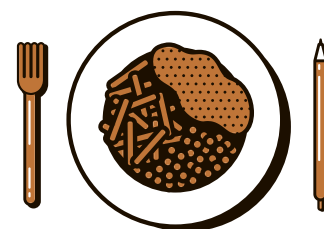
Ein eingespieltes Team: Gastgeber Ivan Di Grazio mit Sohn Vincent und Koch Marco Adamo (r.). Foto: Pino Covino

(12 Franken) als Vorspeise. Dieser ist schön angerichtet, doch nicht einfach zu essen, da er aus ganzen Blättern besteht. Abgeschmeckt ist er hingegen

hervorragend mit einem fein abgestimmten Balsamico-Sösschen, das gut mit den getrockneten Früchten harmoniert.

Sohn Vincent unterstützt an diesem Abend tatkräftig den Service. Das klappt bereits sehr gut. Dennoch weiss der Neunjährige schon heute, dass in der Gastronomie nicht seine Zukunft liegt. Die sieht er eher im Fussball. Seinem Idol Cristiano Ronaldo ist er bereits dicht auf den Fersen. Zum Hauptgang empfiehlt er uns das Ossobuco (42 Franken) derart überzeugend, dass meine Begleiterin sich dem Vorschlag, ohne zu zögern, anschliesst. Ich entscheide mich für die Bandnudeln im Gamba-Sud (25 Franken).

Unterdessen ist das Lokal gut gefüllt. Am Nachbartisch hat man sich unisono für Pinsa entschieden und scheint begeistert. Die Kalbshaxe



Essen: perfetto
Service: aufmerksam
Ambiente: elegant
Preis: angemessen

kommt in Begleitung eines wunderbar schlotzigen Safranrisottos und ist so zart, dass man auf das Messer verzichten kann.

Die Bandnudeln sind wunderschön angerichtet und werden von zwei auf den Punkt gebratenen Riesengarnelen gekrönt. Sie wurden im reichhaltigen Gamba-Sud gegart, entsprechend intensiv ist ihr Geschmack – schlicht ergreifend. Der erfrischend minerali-

sche Pinot Grigio (7 Franken pro Deziliter) harmoniert mit beiden Gerichten ausgesprochen gut.

Der Service kommt angesichts der grossen Gästeschar unterdessen nicht mehr ganz so flott nach wie am Anfang. Der Chef erkennt das und bittet uns um Verständnis dafür, dass die Abläufe sich erst noch einspielen müssen. Das hat Stil und kommt bei uns gut an.

Wir sind glücklich, zufrieden und wohlgesättigt. Zu unserem Espresso kredenzte uns das Haus noch einen Limoncello, eine nette Geste und der Schlusspunkt eines kulinarisch gelungenen Abends.

Dorothea Gängel

Trattoria Ossobuco,
Weidengasse 19, 4052 Basel,
Mo 11.30–14 Uhr, Di–Fr 11.30–14 Uhr
und 18–22 Uhr, Sa 18–22 Uhr.
www.trattoria-ossobuco.ch