

# Elektrofirmer investieren in Ausbildung

Der Basler Elektrobranche geht es gut: Sie erweitert ihr Ausbildungszentrum in Kleinhüningen für 3,4 Millionen.

Von Martin Stich

Das Ausbildungszentrum des Verbands Basler Elektroinstallationsfirmen (VBEI) an der Bonergasse 22 ist seit 1974 Eigentum des Verbands. Das Gebäude ist in die Jahre gekommen.

Deshalb wurde auch der Plan gefasst, das Gebäude zu erweitern und auszubauen, wie Geschäftsführer Roger Graf erläutert. «Saniert werden die sanitären Anlagen, der Waren- und Personenlift, die Fassade, die Fenster und so weiter. Aber vor allem haben wir zu wenig Ausbildungsräume. Darum werden wir auch zwei neue Stockwerke bauen.» Im fünften Stock wird es ein neues Kurslokal geben, im sechsten entstehen ein grosses Sitzungszimmer, Büros und das Verbandssekretariat.

## Über 400 Lehrlinge pro Jahr

Das Projekt wurde an der vergangenen Generalversammlung des VBEI vom 25. Mai einstimmig verabschiedet. Denn der Branche geht es sehr gut, sagt Graf. «Hier im Kurslokal werden im Schnitt

400 bis 420 Lehrlinge pro Jahr ausgebildet. Das sind mit Abstand die meisten Lehrlinge aller Branchen in Basel-Stadt. Im August beginnt wieder das erste Lehrjahr. Wir haben bereits jetzt knapp 100 Anmeldungen.»

## Die Branche boomt

Der Bau sei kein Risiko, sagt Graf. In den letzten Jahren sei die Zahl der Lehrlinge nicht eingebrochen, auch in Zukunft rechnet er mit stabilen Zahlen. «Dazu kommt, dass wir auch die Ausbildung für die Erwachsenen vorantreiben wollen. Das wurde bisher ein wenig vernachlässigt.»

Da die Branche sich immer wieder mit Neuerungen konfrontiert sieht, muss der VBEI auch die ausgebildeten Elektroinstallateure immer auf dem neusten beruflichen Stand halten. «Sie müssen oftmals nach Zürich, Winterthur oder in Olten die Kurse absolvieren. Dies wollen wir künftig hier in Basel machen.»

Ein weiteres Argument für den Ausbau ist die hohe Anzahl an Lehrlingen. «Wir mussten hier in den letzten drei Jahren mindestens einen Kurs pro Jahr wegen Platzmangel zu unserem Verbandsmitglied ETAVIS Kriegl+Schaffner AG auf den Dreispitz auslagern. Und das kostet uns viel Geld.» Denn das ganze Material muss vom Ausbildungszentrum auf



**Ausbau.** Der VBEI stockt sein Gebäude an der Bonergasse 22 in Kleinhüningen um zwei Etagen auf.

Visualisierung: zvg vbei

das Dreispitzareal geschafft und danach wieder zurückgeführt werden. Mit der Erweiterung und dem Ausbau können künftig alle Kurse und das dazugehörige Material im Ausbildungszentrum an der Bonergasse bleiben.

Eine Option war auch, sich einen neuen Standort zu suchen. Diese Möglichkeit wurde aber schnell wieder verworfen, sagt Roger Graf. «Wir haben rein gar nichts gefunden. Und wenn, dann war es nicht bezahlbar. Also fällten wir den Entscheid,

hier zu bleiben, was auch ein Bekenntnis zum Standort Basel ist.»

## Baubeginn Ende Jahr

Kosten wird das ganze Projekt knapp 3,4 Millionen Franken. Der VBEI finanziert diesen Betrag aus eigenen Mitteln. Momentan wird das Baugesuch vorbereitet; Ende Juli soll es offiziell eingereicht werden. Der Baubeginn ist auf Ende Jahr geplant und soll rund 14 Monate später abgeschlossen sein, falls es keine Einsparungen gibt.

Publireportage

# «Wilder Mann» mit kreativer Küche

Im Restaurant «zum Wilden Mann» wollen die neuen Gastgeber den Charakter der traditionellen Quartierbeiz erhalten. Die Gäste sollen unter anderem mit Eigenkreationen von Küchenchef Sebastian Hartmann überrascht werden.

Kürzlich haben Marco Mazzotti und seine Frau Caroline Hügi Mazzotti (Enkelin des früheren FCB-Spielers Seppe Hügi) im Restaurant «Zum Wilden Mann» an der Oetlingerstrasse 165 das Zepter übernommen.

## Schattige Terrasse

Die neuen Gastgeber wollen den Charakter des Lokals als Quartierbeiz erhalten, natürlich dient auch weiterhin das grosse Bild mit dem «Wild Maa» als Blickfang in der Gaststube mit aufgefärschtem Interieur. Und natürlich kann man auf der begrünten, schattigen Terrasse feine Speisen geniessen und sich dabei wie in den Ferien in südlichen Gefilden fühlen.

Auch in der Küche spielt die Tradition eine wichtige Rolle, was sich in Gerichten wie Lääberli mit Röschi widerspiegelt.

## Saisonale Eigenkreationen

Aber auch neue Kreationen stehen auf der Karte. So präsentiert der junge Küchenchef Sebastian Hartmann zum Beispiel einen Salat mit Tomaten in drei verschiedenen Garstufen (mit oder ohne Ziegenkäse), Chicorino mit Baumnuss-Ravioli oder eine Crème Brulée von der Ziege mit Honig und Whisky.

Wenn immer möglich werden für diese Eigenkreationen Produkte aus der Region verwendet. Die Pasta, die auf den Teller kommt, wird in Basel produziert; der Käse stammt von einem lokalen Händler. Dazu sind viele Produkte hausgemacht, etwa die Pommes frites, die Frikadellen, der Senf oder das Zwiebelconfit.

Die Karte ist saisonal geprägt, enthält eine komplette vegetari-



**Gut essen im Grünen.** Im Garten des Restaurants zum wilden Mann fühlt man sich wie in den Ferien.

Foto: zen.

sche und vegane Linie und wechselt rund alle vier Monate. Täglich gibt es bis zu drei Mittagsmenus, eines davon ist vegetarisch. Lassen Sie sich überraschen!

## Restaurant «zum Wilden Mann»

Oetlingerstrasse 165, 4057 Basel  
Tel. 061 601 24 19  
info@restaurant-zumwildennann.ch

## Öffnungszeiten:

Di-Fr 11 bis 14.30 Uhr und 18 bis 24 Uhr  
Sa: 18 bis 24 Uhr