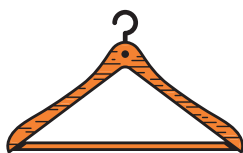


Das ist der erste Leihladen von Basel

Im Laden «Teilen statt besitzen» heisst das Motto des Leihlagers: In dieser neuartigen Bibliothek der Dinge kann man nichts kaufen, dafür aber von der Bohrmaschine bis zur Discokugel fast alles ausleihen.

Julia Gisi

Schraubenziehersets, Raclette-öfen, aufblasbare Gästebetten oder Fotodrohnen. Nützliche Dinge – aber alles Gegenstände, die man nur gelegentlich braucht. Und damit perfektes Inventar für einen Leihladen. Einen Ort also, wo Alltags- und Gebrauchsgegenstände ausgeliehen werden können, statt dass sie gekauft werden. Seit über einem halben Jahr gibt es auch in Basel einen solchen Ort. Mit Vorgängern in Bern und Genf war es der Dritte seiner Art in der Schweiz.



An der Feldbergstrasse 76 haben sich Umweltingenieur Felix Elbert, Eventveranstalterin Meret Vischer und Grafiker Noël Michel zusammengetan und – begeistert von der Idee – im Februar dieses Jahres das Basler Leihlager gegründet.

«75 Franken kostet ein Jahresabo – danach darf man pro Woche jeweils drei Gegenstände ausleihen und sie, falls gewünscht, nach sieben Tagen gegen Gebühr verlängern», erklärt Gawin Steiner das Konzept. Der Multimediaproduzent ist kurz nach der Gründung auch zum Team gestossen und kümmert sich unter anderem ums Onlinemarketing. «Ende Oktober lancieren wir auch Einzelausleihen», kündigt er an.

Werkzeuge sind beliebt

Mit seinem Konzept möchten das Leihlager-Kernteam und seine 15 ehrenamtlichen Mitarbeitenden dem Massenkonsum entgegenwirken. Statt der Besitz steht der Nutzen im Vordergrund. «Das Leihlager soll eine Station für Dinge sein, die man zwar braucht, aber doch nicht so oft, dass sich der Kauf lohnen würde», erklärt Steiner.

Das Leihlager-Konzept birgt mehrere Vorteile. Indem die Ware geteilt wird, lassen sich Ressourcen sparen: Denn für die gleiche Menge an Leuten müssen weniger Konsumgüter hergestellt werden, und es fällt weniger Abfall an. Das Portemonnaie wird ebenfalls geschont.



Die Mitgründer des Leihlagers: Michael Flückiger, Gawin Steiner und Noël Michel (von links). Fotos: Nicole Pont

Die Kunden können sich nicht nur im Lager, wo die Ware in knallgelben Boxen aufbewahrt wird, einen Überblick über das mannigfaltige Angebot verschaffen, sondern auch vorab auf der Internetseite. Hier finden Wander- und Campingfans Zelte, Gaskocher, elektrische Gebläsepumpen sowie Reinigungssets fürs Velo. Für Hobbyhandwerker und -gärtner gibts von der Wasserwaage über den Laubbläser bis hin zur hochprofessionellen Holzfräse so allerlei. Und auch fürs Geburtstagsfest oder für die Party zu Hause lassen sich nebst einer silbernen schillernden Discokugel auch Wimpel, ein Pizzadom oder eine Zuckerwattemaschine auftreiben.

Vor allem die Werkzeuge seien sehr beliebt, erklärt Gawin Steiner. Insbesondere die Bohrmaschine. Sie ist prädestiniert für das Leihlager-Projekt: «In ihrem <Leben> wird sie im Durch-

Das Kernteam will dem Massenkonsum entgegenwirken.

schnitt gerade einmal elf Minuten gebraucht. Die restliche Zeit liegt sie ungenutzt im Keller.» Doch was passiert, wenn jemand aus Versehen etwa die teure Fotodrohne abstürzen lässt? Steiner: «Das Leihlager kümmert sich grundsätzlich um die Wartung oder kleinere Reparaturen der Objekte; sollte aber ein Gegenstand während der Ausleihe kaputtgehen, kommt die Haftpflichtversicherung des Nutzers zum Zug.»

Bedenken, Objekte aus Vorsicht vor Corona nicht mehr aus-

zuleihen, habe man beim Leihlager nicht spüren können. «Allerdings haben wir das Leihlager im Februar eröffnet – wegen Corona mussten wir nach einem Monat wieder schliessen», erinnert er sich. Kurzerhand habe man auf einen Lieferservice umgestellt. Noch heute gibt es die Möglichkeit, die ausgeliehenen Dinge nach Hause zu bestellen oder bei Bedarf abholen zu lassen.

Schon bald mehr Platz

Da das Leihlager ein Verein und nicht profitorientiert ist, stellt sich die Frage: Wie wird das Ganze finanziert – und woher stammen die Objekte? Gawin Steiner: «Unser Startkapital für das Projekt haben wir via Crowdfunding zusammengebracht. Mittlerweile erhalten wir von Privatpersonen und Firmen Objektspenden oder treiben selbst auch Occasionsmodelle auf», erklärt er. So stellt das Unternehmen Bernina neu-

erdings eine Nähmaschine zur Verfügung oder die Firma iFixit Reparatur-Kits für Handys und Computer.

Das Leihlager hat inzwischen so viele Sachen anzubieten, dass mehr Raum nötig ist. «Am 31. Oktober können wir auf 80 Quadratmeter vergrössern», freut sich Gawin Steiner. Und sollte trotzdem noch etwas fehlen: «Ende November gibt es bei uns eine Aktion, wo man schon ab zwei Franken ein Objekt mitfinanzieren kann – ein Objekt-Crowdfunding sozusagen.» Das Objekt ist danach im Leihlager ausleihbar. Dies als Gegengewicht zum kommenden Black Friday – dem Inbegriff des Kaufrauschs.

Leihlager:
Feldbergstrasse 76, Basel.
Geöffnet Di 17–20 Uhr und
Sa 9–12 Uhr.
www.leihlager.ch

Der Club der Gentlemen

Weniger ist manchmal mehr



Es gibt Menschen, die haben Mühe mit gewissen Blumen- und Duftdüften: Ist der Geruch von Lilien, Hyazinthen oder Glyzinien zu stark, schlägt ihnen dies entweder auf den Magen oder führt zu Kopfweg.

Es gibt Menschen, denen ergeht es gleich bei Parfümdüften; sie können das Odeur oder die Intensität des Duftes nicht ertragen. Egal wo. Das kann in einem Restaurant sein, wenn sich ein Parfümergeruch über den ganzen Tisch legt und den Geschmack des Essens beeinflusst. Oder das kann im Tram sein, wenn ein Passagier einsteigt und die übrigen Mitfahrerinnen und Mitfahrer dazu nötigt, sein dick aufgetragenes Parfüm zu riechen.

Das Problem dabei: Der Träger, ist sich seiner intensiven Duftwolke meistens nicht bewusst. Das musste ein guter Freund und Weinliebhaber von mir erfahren, als er in Südfrankreich eine Kellerei besuchte, um dort die neusten Weinprodukte zu probieren. Er strich sein Jackett zurecht und drückte dann die Klingel. Die Tür öffnete sich, eine Weinbäuerin erschien und fragte: «Was wünschen Sie?» – «Ich möchte gerne Ihre Weine degustieren.» – «Das geht nicht», antwortete sie.

Zuerst dachte der Freund, das Weingut habe geschlossen oder abgeänderte Öffnungszeiten: «Ach, kann man heute nicht degustieren, oder öffnen Sie später?» – «Nein», antwortete die Winzerin, «aber mit Ihrem Parfüm geht das nicht, das riecht zu stark.»

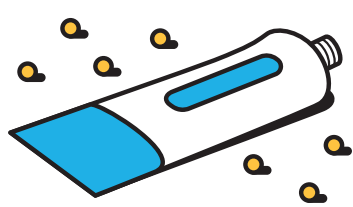
Er, der sich zu Recht etwas auf seine Weinkenntnis einbildete, musste beschämt und zerknirscht rechts-umkehrt machen. Seither reicht ihm ein Parfümflacon doppelt so lange.



Dominik Heitz
BaZ-Redaktor

Senfkorn

Vorspeise aus der Dose



Vor allem die Fischer in der Bretagne pflegen die Büchsen-sardine mit besonderer Hingabe und kennen sogar die «Sardine millésime», die Jahrgangssardine. Diese wird nur im September gefangen,

wenn sie die ideale Grösse hat und «optimal im Futter steht», wie der Fischer sagt. Dabei kann die Qualität von Jahr zu Jahr – wie beim Wein – unterschiedlich sein. Nach dem Fang werden die Sardinen ohne das übliche Schockgefrieren in den besten Fischfabriken von Hand verlesen, geschuppt und ausgelesen. Dann kommen sie mit Meersalz und bestem Olivenöl in die Dose und reifen dort zur Delikatesse.

Kunst, Kochen und Essen haben vieles gemeinsam und gehören untrennbar zusam-

men. Deshalb haben sich viele Maler in ihren Werken mit dem Essen und der Tafelkultur auseinandergesetzt oder das Essen gar zum Happening gemacht. Kunstvermittler Klaus Littmann, der letzthin mit seinem Stadionwald in Klagenfurt die ganze Welt begeisterte, gehört nicht nur zu Basels kreativsten Köpfen, sondern auch zu den überraschendsten Gastgebern der Stadt.

Unter anderem bleiben auch seine originellen Vorspeisen in bester Erinnerung.



Einfach und perfekt: Sardinen, rote Zwiebeln und Butterbrot.

Kürzlich hat er in einem privatem Kreis die Sardine als Vorspeise aufgetischt, zum Erstaunen und zur Freude aller Beteiligten am Tisch: eine Sardindose zu drei Vierteln geöffnet, daneben ein Schälchen mit fein gewürfelten roten Zwiebeln und dazu eine Scheibe Butterbrot – alles auf einem weissen Teller.

Die erstklassigen Sardinen und die dezente Schärfe der roten Zwiebeln boten zusammen mit dem feinen Butterbrot den perfekten Genuss und zudem einen idealen wie

überraschenden sowie optisch gelungenen Auftakt des Essens.

Wenn die besten Zutaten ausgesucht werden, schmeckt das einfachste Essen halt immer noch am besten. Zudem ist die Vorspeise aus der Dose auch für jene attraktiv, die sich keine Zeit zum Kochen nehmen wollen. Und da Sardinen und Zwiebeln problemlos aufbewahrt werden können und Brot meistens verfügbar ist, braucht auch das Einkufen keinen grossen Aufwand.

Heinz Eckert