

Region

Toiletten ohne Wasser und Chemie

Innovation in der Region Das Versprechen des Herstellers Kompotoi: eine nachhaltige Lösung im Umgang mit der menschlichen Notdurft.

Tobias Burkard

Reinach, Riehen, Arlesheim oder Muttenz: Immer mehr Baselbieter Gemeinden stellen an öffentlichen Orten Kompotoi-Toiletten auf. Der Hersteller verspricht mit seinen Holzhäuschen eine nachhaltige Lösung im Umgang mit dem menschlichen Geschäft. Aus dem «human output» werde ganz ohne Chemie Dünger hergestellt.

Doch wie funktioniert das? Mitbegründer der Komposttoiletten, Jojo Linder, erklärt: «Anstatt das Geschäft mit Trinkwasser wegzuspülen, verwenden wir in unseren Toiletten Hobelspäne, um es abzudecken.» Das Material werde danach in die Kompostieranlage anstatt in die Kläranlage gebracht. «Wir sehen den «human output» als Rohstoff an und recyceln ihn, so kann der Dünger wieder in den natürlichen Kreislauf gebracht werden», sagt Linder.

Der Nachteil der Kompotois sei, dass ein zusätzliches Produkt mitgeführt werden müsse: «Der Einstreu, der nach der Benutzung über das Geschäft verteilt werden muss. Aber dafür müssen die mobilen Kunststoff-Toiletten Wasser mitführen, um die Chemie aufzulösen, relativiert Linder. Ausserdem seien die Toiletten aus Holz und wirkten so luxuriöser als solche aus Plastik.

Gemeinden zufrieden

Eine der grössten Herausforderungen sei, «dass es ein Tabuthema ist», sagt Linder. So denken viele, dass so eine Toilette stinke. «Das stimmt aber nicht», so Linder. Weil nach dem Toilettengang die Hobelspäne direkt zugeführt werden, werde der Geruch überdeckt. Das ist offenbar derart effektiv, dass bereits viele Gemeinden in der Region auf die Dienste von Kompotoi zurückgreifen.



Die Klohäuschen aus Holz wirken fast luxuriös. Foto: Marc Dahinden

Reinach ist eine dieser Gemeinden. Henrik Haerden, Leiter vom Werkhof Reinach, sagt über die Gründe der Anschaffung: «Das nachhaltige Konzept und die

qualitativ hochstehende Aufmachung haben uns überzeugt.» Bisher habe er sehr positive Rückmeldungen erhalten. Die Toiletten werden zweimal pro Woche geleert und gereinigt, was für eine rege Benutzung spreche.

Ende Sommer werde die Gemeinde eine Kosten-Nutzen-Analyse durchführen und über eine weitere Zusammenarbeit entscheiden. Sorgen bereitet Haerden lediglich die Tatsache, dass bereits zwei der Toilettenhäuschen abgepackelt wurden.

Rechtliche Grauzone

Die Nutzung des Endproduktes der Kompotois ist in der Schweiz rechtlich nicht klar geregelt. So gibt es laut Bastian Etter von Vuna, einem Spin-off der Eawag, das Trockentoiletten und weitere neuartige Toilettensysteme baut, keine konkreten Gesetze dafür. Das habe schlicht damit zu

tun, dass diese Art der Nutzung relativ neu sei. Etter blickt aber positiv in die Zukunft; so seien bereits Versuche für die Nutzung bewilligt.

Derzeit darf der Kompost, hergestellt aus dem Kot, aber noch nicht für die Landwirtschaft genutzt werden. Rechtliche Hürden stellen beispielsweise Überreste von Arzneimitteln dar: Diese können zwar herausgefiltert werden, aber laut Linder fehlen genaue Richtlinien dafür. Zudem können auch Krankheitserreger in den Fäkalien ein Problem darstellen. Das könne vor allem auch für die Menschen, die direkt in den Prozess der Verarbeitung involviert seien, gefährlich sein.

Dünger, der aus Urin hergestellt wird, darf hingegen bereits verwendet werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft habe nach eingehender Prüfung eine Bewilligung erteilt.

Sommersprossen

Nummer 34



In der Rheingasse steht ein «fruchtiges» Haus. Foto: Nicole Pont

Langsam gehen die Sommerferientage zu Ende. GENIESSEN WIR DIE LETZTEN RUHIGEN MOMENTE.

Wir schlendern zum Rhein. Und setzen uns auf eine der Steinstufen. Dabei werden wir von vielen Auswärtigen um das Schwimmen im Rhein benedeten. Denn Schwimmen in der Seine? In der Themse? Im Tiber? – Vergiss es!

Nun führt uns der Donnerstag in die Nähe des Flusses. Nämlich zur Rheingasse mit der Nummer 84. Das Haus ist unscheinbar – nicht aber der Name. ER IST FRUCHTIG. Bezeichnet einen Baum, der früher hier gestanden haben muss.

SO, UM WELCHE FRUCHT GEHT ES DA?

Wir suchen den vierten Buchstaben. Und das ist ein: ...

(der Buchstabe ist der letzte des Umlauts)

Lösungssatz auf einer Postkarte an folgende Adresse senden: Basler Zeitung SOMMERSPROSSEN Postfach CH – 4002 Basel

Oder per Mail an: gewinnen@baz.ch

Einsendeschluss ist der 22. August. In der Mittwochsausgabe der BaZ und auf bazonline werden wir am Mittwoch, 25. August, die Gewinner publizieren.

Viel Glück!

-minu

Nachricht

Mehrere Festnahmen bei Demonstration

Liestal Am Mittwochabend ist es bei einer Demonstration im Zusammenhang mit der Hausbesetzung Cheddite zu mehreren Festnahmen und gemäss Polizei auch zu Sachbeschädigungen in Liestal gekommen. Aufrufe in den sozialen Medien hätten die Polizei ihr Sicherheitsdispositiv anpassen lassen. Schliesslich hätten kurz nach 19 Uhr etwas mehr als 40 Personen zwischen Bahnhof und Fischmarkt demonstriert. (red)

Glückwunsch

Bottmingen Heute gratulieren wir dem Ehepaar **Ruth und Robert Leuenberger-Schneider** zum 60. Hochzeitstag und wünschen ihm einen wunderbaren Tag sowie alles Gute für das neue gemeinsame Ehejahr. (red) gratulationen@baz.ch

Landbeiz

Fulminantes Geschmackserlebnis im Augenwinkel Napoleons

Manche würden von einem High-Risk-Unternehmen sprechen oder von einer «Mission impossible». Wer zuhinterst im Waldenburger Tal – diesem vor Jahrzehnten noch lebendigen, heute vergessenen und schlafenden Tal im Oberbaselbiet – einen Gasthof übernimmt und zur Blüte führen will, braucht zumindest zwei Dinge: Mut und Visionen.

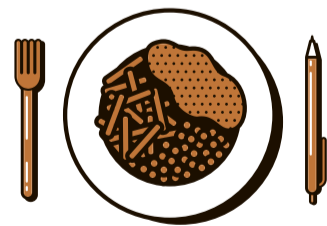
Daniele Verardi, 33, hat beides, und von beidem reichlich. Es sind zumindest drei schlagende Argumente, die uns zur Prognose führen, dass der Mann mit seinem Unternehmen Erfolg haben könnte:

— Das historische Gasthaus zum Schlüssel mitten im Städtchen Waldenburg, erbaut 1436, hat buchstäblich Geschichte geschrieben. Am 18. November 1797 ist der Mann der Stunde, General Napoleon Bonaparte (1769–1821), hier mit seiner Entourage abgestiegen, hat diniert und genächtigt. So wird das Haus für viele Jahrzehnte zu Hotel des Clefs umbenannt. An den populären Kriegsfürsten erinnert noch heute das Napoleon-Stübli im Schlüssel. Und noch heute werden in diesem Stübli oft Prominente von nah und fern verwöhnt, zum Beispiel «Plättlileger» DJ Antoine.

— Der gebürtige Mailänder Daniele Verardi bringt Erfahrung und den Duft der grossen weiten Welt ins Waldenburger Tal. Seine Grossmutter und seine Mama hätten in ihm früh die Leidenschaft fürs Kochen entfacht, berichtet er uns. Sein Werdegang ist abenteuerlich: Nach der Grundschule lernt er in einem Restaurant im Piemont, danach geht er mit 17 Jahren für vier Saisons nach Sardinien, um dort in einer Millionärsvilla in Porto Cervo zu arbeiten. Da lernt er das pralle Jetset-Leben kennen mit Jacht, Luxus und



Um im schlafenden Tal im Oberbaselbiet in diesen Zeiten einen Gasthof zu übernehmen, braucht es Mut und Visionen. Der 33-jährige Daniele Verardi hat beides. Foto: Dominik Plüss



Essen: überraschend
Service: exzellent
Ambiente: fürstlich
Preis: angemessen

VIPs. Sein Kommentar: «Es war eine geile Zeit!» Seine Lern- und Wanderjahre führen ihn im Alter von 20 Jahren nach Manhattan, Paris, Ägypten, Spanien und bis in die Schweiz. Bis er sich zu Beginn des Jahres 2020 in den Schlüssel verliebt und beschliesst, zum ersten Mal eigener Herr und Meister zu sein, ist er Küchenchef im Basler Fiorentina direkt am Rhein.

— Der charismatische Mann, der mit seinem entschlossenen Blick und seinen kräftigen, tätowierten Armen locker als Rockstar durchgehen könnte, hat Ambitionen und Visionen. Und er hat Starpotenzial. Verardi setzt auf seine Kreativität und darauf, den Gästen stets etwas Besonderes auf den Tisch zu zaubern. Er sagt: «Kochen ist für mich mein Weg, Menschen zusammenzubringen und ihnen unvergessliche Momente zu schenken.»

Was das bedeutet, praktiziert er exemplarisch an uns: Offen gestanden hätten wir italienische Küche erwartet, aber was macht er? Zusammen mit seinem Kollegen in der Küche – im «Kitchen Lab» – trägt er uns ein Degustationsmenü auf.

Die Vorspeise, ein Rindstatar mit Guacamole, Kichererbsen-Creme garniert mit Trüffel-

staub sowie Wassermelonen-Carpaccio, überrascht uns positiv. Danach folgen Spaghetti aus dem Pfefferbad mit Kakao und Limette und mit Goldstaub veredelt; ein unerwarteter und feiner Gang, aber fast zu üppig ausgefallen. Zum Hauptgang serviert uns der Gastgeber Rindsstückli auf Kartoffel-Parmigiano-Creme und Rübengrün mit einem Hauch von Birne. Herrlich! Und auch der Nachtisch – Kokosnusscreme mit Erdbeeren, gefrorenen Himbeeren, Crumble plus Kaviar – zeigt, wie innovativ Verardi seine Küche versteht. Das 4-Gang-Degustationsmenü kostet übrigens 89 Franken, bei sechs Gängen sind es 129 Franken. Auf spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten würde er selbstverständlich Rücksicht nehmen, sagt er.

Er wolle nicht weniger als seinen Gästen ein erstklassiges

und unvergessliches Geschmackserlebnis beschern, sagt Verardi. Leider seien die Menschen im Tal noch zu skeptisch – «Oder zu ängstlich?» –, um vorbeizukommen. Immerhin seien es Gäste aus Zürich und Basel, die bisher den Weg ins hintere Waldenburger Tal gefunden hätten.

Zunehmend nachgefragt würden Events für Firmen, Gesellschaften und sogar Hochzeiten. Zur Verfügung stehen 35 Plätze im Restaurant, 20 im Napoleon-Stübli, 22 im Saal und 35 Sitzplätze im Gartenrestaurant. Verardi hat sämtliche Räume in den vergangenen Monaten einer schonenden und dem historischen Kontext angepassten Erneuerung unterzogen. Die beiden Suiten im Dachgeschoss werden derzeit noch aufgefrischt.

Gesamthaft sind es zusammen mit ihm drei Personen (oder 250 Stellenprozent), die den Betrieb im Schlüssel aufrecht erhalten. Für uns war der Besuch in Daniele Verardis Gasthof eine Offenbarung. Es wäre dem innovativen und visionären Gastgeber und seinem Team zu gönnen, dass auch die Leute im Tal die grosse Chance erkennen, dass ein Betrieb wie dieser ganz wesentlich dazu beitragen könnte, Waldenburg wieder etwas Standortattraktivität zurückzubringen. Oder, um es mit den Worten des Chefs zu sagen: «Lassen Sie sich in dieses Abenteuer von mir und meinem Team entführen.»

Napoleon jedenfalls hätte sich kampfflos ergeben.

Robert Bösiger

Gasthof zum Schlüssel, Hauptstrasse 58, Waldenburg, Öffnungszeiten: Mi–So 11.30–14 h und 17.30–22.30 h, Mo und Di Ruhetag. Tel.: 061 506 20 20; www.gasthof-zumschlüssel.ch