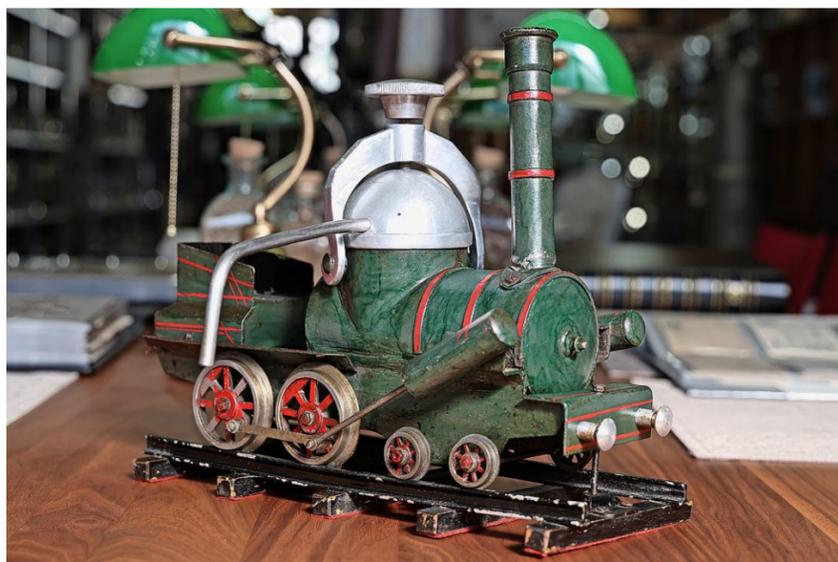




«Ein wahrer Verwandlungskünstler»: Kaffee in all seiner Vielfalt.



Eines von unzähligen Sammlerstückchen im «Coffee Culture».



Dem Kaffee verfallen: Anita Vietri. Fotos: Christian Roth

# Kaffeemuseum sucht neues Zuhause

«Coffee Culture» in Hölstein Dass es im Waldenburgerthal eine einzigartige Sammlung rund um das schwarze Gold gibt, war bis jetzt höchstens ein Geheimtipp. Nun muss die Besitzerin Anita Vietri das Museum schliessen.

## Robert Bösigler

Wir stehen vor einer schmucklosen Gewerbehalle im Gebiet Bärenmatten der Gemeinde Hölstein. Würde unser Blick nicht auf das diskrete Schild «Coffee Culture» fallen, wir kämen kaum auf die Idee, dass ausgerechnet hier hinter der metallenen Tür ein Zentrum des Wissens rund um den Kaffee zu finden ist. Beim Eintreten weht uns der Duft von geröstetem Kaffee entgegen, begrüsst werden wir von der Hausherrin Anita Vietri.

In zahllosen Gestellen und Vitrinen stehen Kaffeekannen und -kocher, Mühlen, Röstgeräte, Dosen, Kaffeegeschirr und Utensilien jeglicher Art – es sind Hunderte von Exponaten – rund um unseren geliebten Kaffee. Tatsächlich gehören wir Schweizerinnen und Schweizer mit 9,3 Millionen Kilogramm Kaffee im Jahr zu den fleissigsten Kaffeekonsumenten Europas. 2022 lag der Pro-Kopf-Konsum bei 4,1 Kilogramm. Wir gehören damit nicht zu den heftigsten Kaffeetrinkenden (wie zum Beispiel die Luxemburger, Finnen oder Holländer), aber dennoch zu jenen Landsleuten, für die das dunkle Getränk einfach dazugehört.

## Eine faszinierende Welt

Anita Vietri (44) ist mit Haut und Haar dem Kaffee verfallen. So stark sogar, dass sie scherzhaft sagt: «Vielleicht sollte ich besser in Therapie...» Den Beginn ihrer Sammelleidenschaft verortet sie ins Jahr 2009. Damals sei ihr im Rahmen eines Kurses in Österreich erstmals so richtig bewusst geworden, welch faszinierende

Welt Kaffee sei: «Je nach Herkunft, Röstvorgang und Zubereitung tut sich da eine immens vielfältige Welt auf!»

Sie habe sich damals in einen Handröster verliebt, den der Kursleiter dabei gehabt habe, erklärt Anita Vietri. So habe sie sich selber auf die Suche nach diesem «sydigen Instrument» gemacht.

Die Halle voller Objekte ist der schlagende Beweis dafür, dass sie die Sammeltätigkeit fortgesetzt und sogar intensiviert hat, als sie fündig wurde. Vietri berichtet: «Zunächst hatte ich zu Hause ein kleines Gestell, dann wurde die Wohnung zu klein, und ich habe diese Halle gemietet.» So entwickelte sich die Sammeltätigkeit zu einer Sucht: «Und es war niemand da, der «Basta!» sagte...»

## «Wie eine flüssige Praline»

### Welches ist Ihr Lieblingskaffee, Frau Vietri?

Beim Espresso bevorzuge ich nussig-herben Canephora aus Brasilien oder Indien, nicht fermentiert und naturbelassen – aber unbedingt mit Zucker.

### Mit Zucker?

Ja, mit Zucker ist ein Ristretto wie eine flüssige Praline – und das liebe ich!

### Ihr persönliches Spezialrezept?

Anheime ich einen Espresso, gebe etwas Orangensaft dazu, etwas Safran und Vanille. Dann aufschäumen und kalt servieren – ein Traum! (rob)

Stellt man Anita Vietri die Frage, was denn das Faszinierende sei an Kaffee, gerät die Frau ins Schwärmen und als Coffeologin ins Dozieren. Abgesehen von der Tatsache, dass es die zwei wichtigsten Arten Arabica und Canephora gebe, seien da halt noch zahlreiche Unterarten und Varietäten. Zudem existieren 124 wilde Kaffee-Arten auf der Welt.

## Komponieren und zaubern

«Kaffee ist ein wahrer Verwandlungskünstler!», sagt die 44-jährige. Spannend sei zudem, dass man auch mit dem Mahlgrad, mit den Temperaturen, den Extraktionszeiten und weiteren Faktoren «spielen» könne. Anita Vietri spricht in diesem Zusammenhang von «komponieren und zaubern».

Doch Vietri ist auch von der Geschichte des Kaffees und des Kaffeekonsums fasziniert sowie von den Geschichten, die sich um dieses Getränk ranken. Sie macht ein Beispiel: «Früher hat man Kaffee gestreckt und gefälscht, indem man getrocknete Rinds- und Pferdeleber oder sogar Kupferfarbe beigegeben hat.»

Weil sie nicht einfach Sammelstücke anhäufen wollte, begann Vietri vor ein paar Jahren, ihr Konzept von einem Kaffeekulturhaus umzusetzen: Sie öffnete die magische Welt des Kaffees einerseits durch das Museum. Andererseits ermöglichte sie Führungen und Events, bot Tagungen, Degustationen und Röstkurse an.

Gleichzeitig liess sich die gelernte Chemielaborantin und diplomierte Lebensmitteltechnologin weiterbilden. Mittlerweile

## «Früher hat man Kaffee gestreckt, indem man getrocknete Rinds- und Pferdeleber beigegeben hat.»

### Anita Vietri

ist sie geprüfte Sommelière in den Bereichen Bier, Sake, Tee, Spirituosen, Kaffee und sogar Wasser.

Eine Zeit lang sah es danach aus, als könne ihr Plan aufgehen und «Coffee Culture» sich entfalten. Doch dann kamen Corona und die nicht enden wollenden Bauarbeiten im Zuge der neuen Waldenburgerbahn. Kaum jemand fand noch den Weg nach Hölstein in ihr Museum.

## «Jetzt muss ich bremsen»

Plötzlich wurde es schwierig bis unmöglich für Vietri, das Museum zu unterhalten. «Jetzt», macht die 44-jährige deutlich, «jetzt muss ich der fehlenden Einnahmen wegen bremsen.» Konkret: Sie sucht für das Museum eine neue Lösung. Idealerweise möchte sie ihre Sammlung an einen neuen Ort zügeln, wo sie Platz hat und wo die Sammlung integral bleiben kann. «Am liebsten so, dass es neben dem Museum Platz gäbe für einen Degustationsraum, einen Röstraum und ein Café, eventuell noch einen Seminarraum.» Sie möchte einen Ort schaffen, der die Menschen verbindet.

Falls sich keine solche Lösung abzeichnet, kann sich die quirlige Frau höchstens vorstellen, die Sammlung als Ganzes zu veräussern. Auf keinen Fall möchte sie das Museum auseinanderreißen. «Denn mein Ziel war es ja immer, die Geschichte des Kaffees zusammenzuführen!» So komme eine Lösung, Teile zu verkaufen oder zu redimensionieren, nur im Sinne eines Worst Case infrage. Vietri: «Es würde mich zerreißen, die Sammlung zu zerstören.»

Anita Vietri, die zusammen mit ihrer alleinerziehenden Mutter im Jahre 1985 von Italien in die Schweiz gekommen war, versucht derzeit mit aller Kraft zu retten, was zu retten ist. Zum Glück sei sie Single, verrät sie. So könne sie – ganz mit ihrer Arbeit und der Leidenschaft für Kaffee verheiratet – die Zeit von Montag bis Sonntag hier verbringen. Gesellschaft dabei leistet ihr «Lù Lù», eine kleine Hündin.

In den vergangenen Monaten hat Vietri nach alternativen, zahlbaren Räumlichkeiten gefahndet und in dieser Sache auch diverse Kantone angeschrieben. Leider ohne Erfolg bisher. Sie gibt zu, dass dieser «offene» Zustand einiges an Substanz und Nerven kostet. Dennoch müsse bald eine Lösung zwingend her. «Mit oder ohne mich», sagt sie etwas desillusioniert. Als Sofortmassnahme hat sie nun das Museum geschlossen, denn zur Winterzeit wird es bitterkalt in der wunderbaren Kaffeewelt von Hölstein. Und die Halle zu heizen, ist schlicht unerschwinglich. Selber wird sich Anita Vietri nun einen Job suchen, um leben zu können.

## Roche: Es formiert sich Widerstand gegen Ausbaupläne

**Dritter Turm?** In Basel macht sich Widerstand gegen den Pharmariesen Roche breit. So hat der Heimatschutz Basel eine Einsprache gegen den neuen Bebauungsplan für das Roche-Südareal eingereicht, wie er am Donnerstag mitteilte. Der Verband fordert, dass der Erhalt und die Unterschutzstellung der Bauten 52 und 27 noch einmal in Erwägung gezogen wird.

Auch Anwohnerinnen und Anwohner können mit den Ausbauplänen der Roche nicht viel anfangen. Wie Telebasel berichtete, sind rund 100 Einsprachen gegen den Bebauungsplan des Pharmariesens zu erwarten. Die Anwohnerschaft kritisiert unter anderem den Schattenwurf des geplanten, neuen Büroturms. Bis zum 20. Dezember konnte man beim Kanton Einsprache einlegen.

## «Gigantisches Abbruchvorhaben»

Die Einsprache des Heimatschutzes konzentriert sich auf andere Aspekte als die Einsprachen der Anwohnerverbände, wie es weiter heisst. Kritisiert werde aber ebenfalls «die problematische Nachhaltigkeit des gigantischen Abbruchvorhabens».

Roche zieht in Erwägung, auf dem Südareal seines Hauptsitzes in Basel ein drittes Bürohochhaus zu realisieren. Dieses soll sich in Form und Höhe an den bestehenden Türmen Bau 1 und Bau 2 orientieren – vorgesehen ist eine maximale Höhe von 221 Metern.

Ein konkretes Projekt gibt es aber noch nicht. Die alten Büro- und Laborgebäude am Rhein sollen abgerissen werden. Die Bauarbeiten sollen frühestens 2025 beginnen. (sda)

## Kurzschluss sorgt in Allschwil für Dunkelheit

**Stromausfall** Am Mittwochabend wurde es in Allschwil plötzlich dunkel: Um 22.45 Uhr fiel in Teilgebieten der Gemeinde der Strom aus. Der Grund dafür war ein Kurzschluss an einem erdverlegten 13'000-Volt-Mittelspannungskabel, wie Primeo Energie mitteilt. Eine gute Stunde blieben die 1215 Kundinnen und Kunden im Einzugsgebiet der Baslerstrasse stromlos. Die kurzgeschlossene Stelle konnte überbrückt werden, sodass die Lichter ab 23.55 Uhr wieder brannten.

Primeo Energie verzeichnete im Dezember drei weitere Stromausfälle. Am Dienstag blieben die Häuser am Höhenweg in Münchenstein für fast fünf Stunden ohne Strom. Ein weiterer Ausfall in der Gemeinde vor zwei Wochen dauerte knapp eine Stunde. Frühaufersteher in Binningen erwischte es am Donnerstagmorgen: Um 6 Uhr fiel im Gebiet um die Bollwerkstrasse und Im Zehntenfrei der Strom aus. 45 Minuten später hatte Primeo Energie das Problem behoben. (Ibu)

## Glückwunsch

**Basel** Heute gratulieren wir dem Ehepaar Daniela und Jürg Heinzer-Fajt zum 50. Hochzeitjubiläum und wünschen ihm einen wunderbaren Tag sowie alles Gute für das neue gemeinsame Ehejahr. (red)

gratulationen@baz.ch