

# Der dritte Ort: Hier darfst Du Mensch sein

Die bz kürt die besten Beizen der Region. Folge 7: Cafés. Kaffee kriegt man heutzutage an jeder Ecke. Doch am besten schmeckt er im Café.

Andreas W. Schmid  
und Benjamin Wieland

Im Café wird gelesen, gertscht, gestritten und geschmust. Im Café verabredet man sich zum ersten Date – und manchmal auch zum letzten. Im Café kann man auch bekannt geben, dass man den Literaturnobelpreis ablehne. Wie das Jean-Paul Sartre getan hat, 1964, in Paris, im Café de Flore.

Ein bisschen zu lange im Café versumpft ist wohl auch Ray Oldenburg. Der US-Soziologe hat seinem Lieblingsort ein



Buch gewidmet. In «The Great Good Place» vertritt er die These, wonach der Mensch einen dritten Ort braucht, um ganz zu sein, neben der Familie und der Arbeit. Und dieser dritte Ort ist «the good Place» – das Café.

## Trotz Homeoffice: Das Café wird nicht aussterben

Was dieses Soziotop mit Koffeinvorsorgung laut Oldenburg auszeichnet: Alle sind willkommen (solange man die Rechnung bezahlt), man kann kommen und gehen, wann man will (ausser, man ist dort angestellt), und das Zusammensein im selben Raum fördert die Kommunikation und somit die Gemeinschaft.

Nun gut. Oldenburg schrieb das Buch 1989. Er konnte damals nicht ahnen, wie es heute in einem Starbucks aussieht: 90 Prozent der Gäste sitzen allein an einem Vierertisch und starren in Bildschirme. Doch irgend etwas muss dran sein am Café als Konzept. Sonst hätte es keinen dermassen grossen Erfolg. 34 Kaffeewirtschaften zählte Basel 1930, heute führt der Basler Wirtverband über 100 Lokale auf. Sortiert man die Ketten von Spettacolo, Starbucks, Sutter, aber auch der Grossverteiler aus, sind es immer noch über 80.

Klar ist: Das Café will nicht aussterben, trotz Homeoffice und Internet – oder gerade deswegen. Wenn, um mit Oldenburg zu sprechen, der zweite Ort, das Büro, wegfällt, will man den dritten erst recht nicht missen. Immer nur zuhause sein, das halten selbst Super Daddy und Hero Mom nicht aus.

## Koffein, Zeitungen – und Gratis-WLAN

Aber was ist es, was den dritten Ort unersetzlich macht? Selbstverständlich sein sollte ein Glas Wasser zum Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato. Steht im Lokal eine Auslage mit hausgemachten Kuchen, Wähen und anderen Leckereien, ist das ein nicht zu unterschätzender Pluspunkt. In einem Café, das etwas auf sich hält, liegen Magazine und Zeitungen aus. (Nein, Gratiszeitungen zählen nicht.)



Wo sogar die Espressomaschine stylisch ist: Das «Frühling» an der Ecke Klybeck-/Oetlingerstrasse. Bilder: Roland Schmid (Basel, 29. März 2022)

## Auch diese Cafés sind einen Besuch wert:

Aus unserer Shortlist wurde eine Longlist – so viele Cafés hätten es verdient, ebenfalls in die Kränze zu kommen. Allen voran **Da Graziella** mit seinen vier Ablegern. Einen Besuch wert ist auch das **Templum** (Steinenring 60) – allein aus architektonischen Gründen. Weiter aufgefallen: **Luna** (Spalenberg 62), **Smuk** (Feldbergstr.121), **Kaphi** (fantastisches Interieur, Schlettstadterstr.9), **I favoriti Caffè by Grieder** (Falknerstr.24), die drei Filialen von **Finkmüller** und das **Rosenkranz** am St. Johannis-Ring102, Stammcafé von Hunkeler-Autor Hansjörg Schneider. Klein, aber oho das **Stadthauscafé** (Stadthausgasse13) mit Riesenbaslerstab an der Decke. Stets gut besucht sind – kein Zufall! – die **Beschlé-Cafés** in der Aeschenvorstadt4 und Clarastrasse56 und das **Unternehmen Mitte** (Gerbergasse30) samt **Kaffee-Mobil**, das am Rheinufer und am Marktplatz hält.

Das Tüpfelchen auf dem i, das Schäumchen in Herzform auf dem Caffè Latte, ist eine Knaberei auf dem Tablett, standardmässig. Ein Amarettino, ein Cantuccino, ein kleines Brownie, oder – wir sind schliesslich in Basel! – ein Mini-Läckerli.

Und wer es Starbucks nachmachen will, das gerade beim Jungvolk punktet, trotz der gesalzenen Preise: Ein Gratis-

W-LAN ist fast schon ein Muss. Dazu, als Supplement, Ladekabel für alle gängigen mobilen Endgeräte, die wir heutzutage alle mit uns rumschleppen. Dann wird der dritte Ort zwei-

fellos zum Lieblingsort. Und bleibt es auch.

Die Redaktion kürt jeweils die fünf besten Beizen einer Kategorie. Zuletzt erschienen sind: «Die besten Fondue-Beizen» (3.12.2021) und «Die besten Quartier-Beizen» (29.10.2021). Die nächste Folge erscheint Anfang Mai.

**Serie Basels beste Beizen**  
Die Redaktion kürt jeweils die fünf besten Beizen einer Kategorie.

## Platz 1: Schiesser: Kaffee und Tearoom with a view



Die Fensterplätze sind beliebt im grosszügigen Tearoom der Confiserie Schiesser, schliesslich bieten sie hier vom ersten Stock aus den schönsten Blick auf das Basler Rathaus sowie das emsige Treiben auf dem Marktplatz. Seit 1870 betreibt die Familie Schiesser die Institution, die als ältestes Kaffeehaus der Schweiz gilt und sich ein lebensfreudiges Motto verpasst hat: «Bisch e Gniesser, gohsh zum Schiesser.» Besonderen Genuss unter den Kaffeevariationen bereitet der Kaffi Mélange, der geschmacklich, aber auch optisch überzeugt – vor allem, wenn er nach dem ersten Rühren des Rahmes leicht überläuft. Und die Gipfeli gehören zu den besten in Basel, was für ein Café ein schlagendes Argument ist. Denn ohne gutes Gipfeli ist der beste Kaffee nur halb so viel wert.

Fazit: Der Klassiker unter den Cafés für Kaffee und Kuchen in heimeligem Ambiente.

**Confiserie Schiesser**  
Marktplatz 19, 061 261 60 77.

## Platz 2: Amici miei: Ein Stück Italien im Quartier



Wahre Freunde zeigen sich in Krisenzeiten. Freunde des Cafés Amici miei in der Allschwilerstrasse organisierten während des zweiten Lockdowns eine Unterstützungsaktion, indem sie den «klassischen Amici-miei-Aperitivo» des Gastgeberpaars Giuseppina Casalnuovo und Domenico Azzarito nach Hause lieferten. Damit das beliebte Lokal, das 2009 eröffnete, viele Jahre weiterbestehen möge. Denn das «Amici miei» steht für die hohe Kaffeekunst Italiens. Zu dieser gehört eine hochwertige Maschine sowie das Wissen, wie mit ihr umzugehen ist. Das Gebäck bezieht das «Amici miei» von «Da Graziella» – mit ihren vier Filialen theoretisch eine Konkurrentin, in Tat und Wahrheit aber eine Ergänzung.

Fazit: Für alle, die Kaffeegenuss und Gastfreundschaft nicht nur in den Ferien geniessen wollen. Geheimtipp: unbedingt den Kaffee Ingwer probieren!

**Amici miei**  
Allschwilerstr. 99, 061 301 55 70.

## Platz 3: Frühling: Wo Studis Kaffee tanken



Achtung, Profis am Werk. Im «Frühling» im Kleinbasel arbeiten nur ausgebildete Baristas, viele messen sich an Wettbewerben. Selbst die Espressomaschine ist ein *High Performer*: die futuristische Sanremo Coffee Racer, mit Füßen, die an Motorradseitenständer erinnern. Damit nicht genug. Hinter dem kleinen Lokal stecken «die Kaffeemacher:innen», mit eigener Kaffeeplantage in Nicaragua und Rösterei in Münchenstein. Dass man an der Ecke Klybeck-/Oetlingerstrasse feinen Kaffee kriegt, hat sich herumgesprochen. 2014 gewann das Lokal in seiner Kategorie den Swiss Gastro Award – laut «Gault Millau» ist es gar «Basels erste Adresse in Sachen Kaffee». Für den kleinen Hunger gibts diverse Mittagsmenüs, Sandwiches und Salate, am Wochenende auch Frühstück.

Fazit: Das Kaffee im Kleinbasel mit urban-studentischem Publikum und attraktiver Terrasse.

**Frühling**  
Klybeckstr. 69, 061 689 16 23.

## Platz 4: Café del Mundo: Das kleine Feine



Es war keine Bieridee, die Mirjam Heitner und Corinne Schmitt vor 16 Jahren realisierten: Sie eröffneten an der Güterstrasse im Herzen des Gundeli in einem ehemaligen Blumenkaffeehaus-Charme sind es 150, unten an der Kaffeebar 50 und draussen nochmals 130 – hier gilt: sehen und gesehen werden. Das Strassencafé gibt einem ausserdem eine Ahnung, wie viel sich aus dem Barfi machen liesse, wenn man ihn endlich zu einer einladenden Piazza umgestalten würde. Gross, nein riesig ist auch die Karte, auf der diverse Kaffeevarianten eine Rolle spielen; der Kaffee wird eigens aus der Rösterei Ferrini im Tessin bezogen. Ganz gross schliesslich das Birchermüssli (12.50 Franken): ein rahmig-fruchtiges Gesamtkunstwerk.

Fazit: Sehr persönliches Quartiercafé mit zusätzlichen Aussenplätzen auf dem belebten Güterstrasse-Boulevard.

**Café del Mundo**  
Güterstr. 158, 061 361 16 91.

## Platz 5: Huguenin: Vanity Fair am Barfüsserplatz



Das Grand Café Huguenin bezeichnet sich zu Recht als gross. Gross ist die Geschichte: Seit 1934 gibt es das Lokal. Gross ist das Angebot an Sitzplätzen: Im ersten Stock mit seinem Wiener Kaffeehaus-Charme sind es 150, unten an der Kaffeebar 50 und draussen nochmals 130 – hier gilt: sehen und gesehen werden. Das Strassencafé gibt einem ausserdem eine Ahnung, wie viel sich aus dem Barfi machen liesse, wenn man ihn endlich zu einer einladenden Piazza umgestalten würde. Gross, nein riesig ist auch die Karte, auf der diverse Kaffeevarianten eine Rolle spielen; der Kaffee wird eigens aus der Rösterei Ferrini im Tessin bezogen. Ganz gross schliesslich das Birchermüssli (12.50 Franken): ein rahmig-fruchtiges Gesamtkunstwerk.

Fazit: Die Konstante unter den Basler Cafés, die an 364 Tagen geöffnet ist – einzig am 25. Dezember sind die Schotten dicht.

**Grand Café Huguenin**  
Barfüsserplatz 6, 061 272 05 50.