



Eines der Vier-Bett-Zimmer des Hostels mit grossem Bullauge. Foto: Marc Gilgen

Das neue Silo

Zentrum in der Erlenmatt Kernstück des aus dem Jahr 1912 stammenden Bau an der Silostrasse 37/39 bildet das soeben eröffnete Silo Soulfood Restaurant.

Daniel Aenishänslin

Aussen Fenster wie mächtige Bullaugen, drinnen mächtige Trichter mit Auslassstutzen: Sie prägen das umgebaute Silo an der Signalstrasse 37/39 in der Erlenmatt, das seit gestern für die Öffentlichkeit zugänglich ist.

Aus einer Pionierleistung von 1912 hat Architekt Harry Gugger von Harry Gugger Studio ein Gebäude mit zeitgemäßem Charakter geschaffen. Er liess im Innern zwei zusätzliche schmale Treppen durch Treppenhäuser, die das Gebäude nun vollumfänglich für die Gäste erschliessen. «Ziel war, den Charakter des Hauses möglichst zu erhalten und ihm gerecht zu werden», sagt Gugger. Darum wurde vieles, was schon an Materialien und Formen da war, in den Neuerungen aufgenommen. Die Charakteristik der Silokammern ist geblieben. Das Gebäude mit sei-

nen 2690 Quadratmetern Gesamtfläche wurde mit einer Wärmepumpe versehen, bekam schallabsorbierende Wände im Inneren, und Massnahmen zur Erdbebenertüchtigung wurden umgesetzt.

Die Stiftung Habitat, die Besitzerin, kommuniziert keine Kosten. Finanzielle Unterstützung kam von der Christoph Merian Stiftung, dem Wirtverband Basel «und weiteren Partnern».

Früher ein Kakaolager

Früher diente das von Architekt Rudolf Sandreuter entworfene Lagerhaus der Basler Lagerhausgesellschaft dazu, Getreide und Kakaobohnen aufzubewahren. Jetzt ist es ein Hostel mit zehn Vierbettzimmern (Nasszone auf der Passerelle) sowie zehn Doppelzimmern mit Nasszone – eingerichtet von Bravo Ricky Innenarchitektur & Szenografie.

Hinzu kommen Ateliers, von denen die meisten bereits ver-

«Wir wollten dieses Haus zum Zentrum des Quartiers machen, das Ausstrahlung übers Quartier hinaus haben darf.»

Raphael Schicker
Leiter Projektentwicklung

mietet sind – an Masseurinnen, Architekten und Hochzeitsplanerinnen beispielsweise. Und schliesslich bietet das Silo vier Seminarräume.

Kernstück ist das Silo Soulfood Restaurant. Geführt wird es von der Silo by Talent GmbH von Christian Bossard. Das Serviceteam leitet die 24-jährige Magdalena Klotz, als Küchen-

chef zeichnet der 23-jährige Mike Graf. Die übrigen der elfköpfigen Crew sind jünger. Bossard sagt: «Wir wollen die Zusammenarbeit in der Gastronomie stärken und junge Talente fördern, weil wir das Gefühl haben, das fehlt in Basel noch.»

Die GmbH gehört dem Verein Talent. Seine Mitglieder coachen die Aufstrebenden bei Bedarf. Die Coaches sind Präsidentin Brigitta Spalinger (langjährige Berufsinspektorin und Leiterin der Lehraufsicht Basel-Stadt), Jonas Gass von der Kraft-Gruppe (Co-Direktor des Hotels Nomad), Miriam de Melo-Zbinden (Geschäftsführerin des Restaurants Noohn), Christoph Widmer (CEO der Wyniger-Gruppe) sowie Alexandre Kaden (Pächter des Restaurants Safran Zunft).

«Jungen eine Chance geben»

«Wir wollen jungen Leuten eine Chance geben, nach der Lehre etwas umzusetzen, zu zeigen, was

sie können», sagt Christian Bossard. Gemeint sind Frauen und Männer, deren Lehre nicht weiter als vier Jahre zurückliegt. Sie erhalten einen auf zwei Jahre befristeten Vertrag, dann gilt es neuen Talenten Platz zu machen. «Die Küche ist inspiriert von den Südstaaten der USA», verrät Magdalena Klotz. Es gibt Soulfood, Jambalaya, Spareribs, Flanksteaks und viel Gemüse, «denn wir erwarten einige Vegetarier und Veganer».

Die Stiftung Habitat hat mit Erlenmatt Ost das Gebiet zwischen Park und Signalstrasse entwickelt. Das Silo war das einzige Gebäude, das bereits stand, als die Stiftung übernahm. «Wir wollten dieses Haus zum Zentrum des Quartiers machen, das Ausstrahlung über das Quartier hinaus haben darf», sagt Raphael Schicker, Leiter Projektentwicklung.

www.silobasel.ch