



Gastfreundlicher Empfang – Eingangshalle Hotel Krafft, Basel

Kleine Geste, große Wirkung

Was einem vor und hinter dem eisernen Vorhang auffällt

Wasser mit und ohne Kohlensäure, eine Karaffe Wasser mit Zitronenscheiben, ein kleiner Korb mit etwas Gebäck und Brot, Stoffservietten – eine Willkommensgeste im Hotel Krafft, Basel. Gastfreundlich und gratis. Von der Eingangshalle geht man in wenigen Schritten zum klassizistischen Speisesaal. Wie immer strahlt ein opulentes Blumenbouquet in der Mitte des Raumes, auf dem Fischgrätparkett stehen schlicht und weiß gedeckte Tische, der Blick geht durch hohe Bogenfenster auf den Rhein und das Großbasler Altstadtprofil. Die Mittagskarte paßt zum unpräzisierten-gediegenen Stil des Hauses, bei dem alles seinen Platz hat und nichts an den globalen Rollkofferstil von Kettenhotels erinnert. Auch die Gäste nicht, denen anzumerken ist, daß sie der Selbstfindung entwachsen sind und lieber mit Messer und Gabel essen als mit ihrem Smartphone.

Im Restaurant Krafft gibt es am Mittag unter der Woche drei Vor- und vier „Hauptbissen“, dazu drei Desserts. Vor- und Hauptgang kombiniert kosten um 33 Fran-

ken, die Teller sind handwerklich absolut seriös und von jenem Understatement, das vor einer Generation noch „typisch Basel“ war und nun zu den bemerkenswerten Ausnahmen zählt. Der Kaffee nach dem Essen ist ungleich aromatischer, aber nicht viel teurer als das belanglose Warmgetränk an deutschen Hotelbuffets. In der Gesamtschau wird der Mittagstisch im Krafft zu etwas Besonderem, gerade wegen der Abwesenheit von aufgesetzter Moderne. Während sich draußen die Lastkähne langsam stromaufwärts schieben und drinnen im Saal Sonnenstrahlen über Parkett, Tuch und Tisch wandern, macht man sich an solchen Orten so seine Gedanken.

Angesichts des im Restaurant servierten Gratiswassers aus dem Hause IWB (Industrielle Werke Basel, also Stadtwerke) kam mir an diesem Mittag zunächst jener Dreiviertelliter Sprudelwasser in den Sinn, der in einem ansonsten durchaus brauchbaren Markgräfler Landgasthof mittlerweile mit 7,50 Euro berechnet wurde. Zudem mußte ich an alle Geizhäuser und Servicewüsten denken, die demnächst ihr Telefon abmelden werden, nicht mehr zu sprechen und nur noch online zu reservieren sind, die trockenes Brot scheibchenweise ausgeben, alten Senf, Fertigsoße und ranzigen Pfeffer wie eine Rarität zuteilen, für anämischen doppelten Espresso das Doppelte verlangen, was den finalen Frust des Gastes maximal befördert.

Es geht mir nicht um Ausreißer oder bizarre Einzelfälle. Jeder Dienstleister hat seine Eigenheiten und schlechte Tage, geschenkt. So ärgerlich wie frustrierend bleibt aber das postcoronare Gastronomiemodell, dem Gast das maximal Mögliche abzupressen, bei kleinstmöglicher Dosis und Öffnungszeit. Gratis bleibt allein das korrespondierende Gejammer über den unmittelbar drohenden Zusammenbruch der gastronomischen Grundversorgung. Dabei wäre jede noch so kleine Großzügigkeit wichtiger denn je. Gerade unter erschwerten Bedingungen, die niemand leugnet. Statt freundlicher Gesten gedeiht eine Lust am Scheitern, die schon seit geraumer Zeit als landestypische Spezialität gelten darf. Wie lange so ein Geschäftsmodell gut geht, weiß niemand. Ich schreibe dies aber auch, weil Gastronomie wissen sollte, daß knickriges Verhalten wahrgenommen wird. Auch von jenen Gästen, die trotz allem höflich bleiben.

Manchmal scheint es mir, als würden Gastgeber hinter einem eisernen Vorhang leben, der jede Großzügigkeit unterbindet. In bald jeder Weinregion der iberischen Halbinsel gibt es sogenannte *Gastrobars*, die Flaschenweine prinzipiell offen ausschenken, wohltempertiert und sichtbar in Kühlvitrinen. Dazu Mikrogastronomie und kommunikative Grundstimmung. In so gut wie keiner renommierten Weinbaugemeinde im deutschen Südwesten gibt es eine sortenreine Weinstube auf diesem Niveau, geschweige denn ein niederschwelliges Konzept wie Gastrobars. Hybride Markthallenkonzepte mit frischer Regionalgastronomie, im Süden längst Standard, hier wegen Kanaldeckelperspektive undenkbar.

Schon eine Karaffe mit Wasser kann das Gefühl vermitteln, daß im Haus weder Kleingeist noch Trickdiebstahl drohen. Wareneinsatz minimal, Effekt maximal. Zur Nachahmung empfohlen.