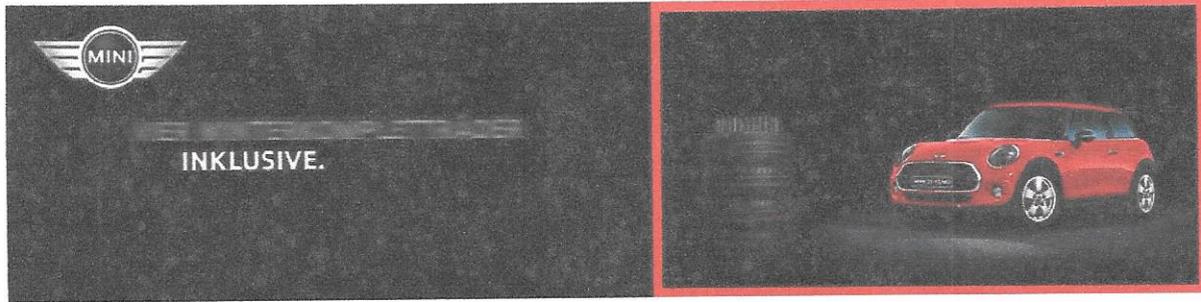


Anzeige



Basler Innenstadt wegen OSZE-Gala-Dinner im Ausnahmezustand

Anzeige

publiziert: Donnerstag, 4. Dez 2014 / 18:35 Uhr



Foto: openeindoorp (Lizenz: CC BY-NC-SA 3.0) Basel in Aufruhr - das OSZE-Gala-Dinner findet in der Altstadt statt.



Basel - Hunderte Polizisten, kilometerweise Absperrgitter, dazu am Himmel immer wieder Helikopter: Für das OSZE-Gala-Dinner im Herzen der Basler Altstadt am Donnerstagabend trafen die Verantwortlichen hohe Sicherheitsvorkehrungen.

Bereits Stunden vor dem Abendessen regelten die Sicherheitskräfte die Gerbergasse vor dem Restaurant Safran Zunft für den Verkehr ab. Auf der wichtigen Tramachse zwischen Schiffflände und Barfüsserplatz verkehrten ab 15 Uhr bis Betriebsschluss keine Trams mehr. Die Fussgänger durften hingegen passieren, vorbei an den an allen Ecken postierten Polizisten.

Jene Anwohner, die aus ihrem Fenster einen Blick auf das Geschehen vor der «Safran Zunft» werfen wollten, konnten dies nur beschränkt tun: Die Polizei bat sie, von 19 Uhr an die Rollläden geschlossen zu halten.

Für die Sicherheitskräfte auf der Strasse sei es schwierig abzuschätzen, ob eine Person in guter oder schlechter Absicht am Fenster das Gala-Dinner beobachte, hiess es in einem Schreiben des baselstädtischen Präsidialdepartements an die Anwohnerschaft.

Nicht bei allen stiessen die Sicherheitsvorkehrungen auf Verständnis. Einige machten ihrem Ärger bei den Tramchauffeuren Luft, andere auf Twitter: Der «Heli» nerve wohl schon jetzt jeden Anwohner, meinte ein Twitterer.

Rehmedaillon und Schabziger

Angesichts der aussergewöhnlichen Situation erachtete es das Basler Sicherheitsdepartement offenbar auch als notwendig, auf das jährliche «Barbara-Salut» hinzuweisen, das just an diesem Donnerstagabend stattfindet: Jeweils am 4. Dezember feuert der Artillerie-Verein Basel-Stadt zu Ehren der Heiligen Barbara 23 Salutschüsse ab. Etliche ausländische Minister der

OSZE-Konferenz würden dies wohl auch zu hören bekommen, teilten die Behörden mit.

Was an diesem Abend den hochrangigen Gäste serviert wird, hat der Wirt des Restaurants, Hans-Peter Fontana, übrigens verraten: Als Apéro-Häppchen gibt es Rehmedaillon auf Sellerie-Purée und «Schabziger Pralinen», wie mehrere Medien berichteten. Danach wird eine «Trilogie aus Schweizer Seen und Gewässern» gereicht und als Hauptgang ein Kalbsrücken mit Steinpilzen. Zum Abschluss folgt ein Dessert namens «Süsse Verführung».

(jbo/sda)