

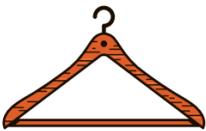
## Stadt Leben

## «Ich knüpfe an ein uraltes Handwerk an»

**Im Laden** Eben erst war sie an der Designmesse Blickfang zu sehen, nun gibt die Goldschmiedin Anna Schmid Einblick in ihr Atelier. Dort greift sie auch auf traditionelle Schmiedekunst zurück.

**Julia Gisi**

Der bernsteinfarbene Edelstein glänzt im Licht der Vitrine, als sei er von goldenen Nadeln durchzogen. «Das ist ein Rutilquarz», sagt Anna Schmid. Die Goldschmiedin zeigt auf den Edelstein, den sie zu Ohringen und zu Kettenanhängern verarbeitet hat. «Man findet ihn zwar auch in der Schweiz, aber aus Ländern wie Brasilien oder Indien kommen die schönsten Exemplare.» Schmid kennt sich aus. Seit 35 Jahren arbeitet sie mit Edelmetallen, hauptsächlich mit Gold, Silber und Platin – und dabei setzt sie regelmässig auch kostbare Steine in Szene.



Ihr Geschäft hat sie inmitten der Basler Altstadt. Im zweiten Stock des gut 800 Jahre alten Hauses an der Schneidergasse 14 befindet sich auch ihre Werkstatt. Hat man die steile, knarrende Treppe erst einmal erklommen, fühlt man sich um einige Hundert Jahre zurückversetzt. Da steht ein Holzofen im Jugendstil aus dem 19. Jahrhundert. Auf einem gigantischen Holzpflock thront ein Amboss. Und dann ist da natürlich auch die Werkbank. Hier reiht sich Hammer an Hammer, Zange an Zange, Pinzette an Pinzette. Hunderte von Instrumenten wie Feilen, Riegel oder Bohrer stehen in Büchsen und Schachteln griffbereit.

Anna Schmid hat den Überblick aber noch nicht verloren. Trotz der vielen verschiedenen Werkzeuge. «Nach über 30 Jahren Arbeit kenne ich inzwischen jedes einzelne, weiss genau, wie ich es brauchen muss», sagt die Goldschmiedin. Sie zieht einen Behälter voller Punzen herbei – abgerundete Metallstifte zum Formen von Edelmetall: «Für einen Laien ist das eine unscheinbare Büchse, aber für mich ist das ein Kosmos», sagt sie und lacht. «Manchmal», fügt sie an, «manchmal, nach einigen Stunden Arbeit, fühlen sich meine Werkzeuge schon fast wie eine Verlängerung meiner Arme an.»

#### Der Stein steht im Zentrum

Wie für ein Gebäude aus dem 13. Jahrhundert typisch, sind einige der Deckenbalken ein wenig schief, die Durchgänge ein bisschen schmal. «Ich mag das alte, mittelalterliche Flair, es verbindet mich mit meinem Handwerk», sagt Schmid. Und das ist wahrlich ein altes. Die ersten Schmuckstücke aus Gold sind schon 6000 vor Christus entstanden. «Für mich ist es etwas Besonderes, dass ich einen Beruf ausüben kann, der an eine über 5000 Jahre alte Kultur anknüpft und der schon die ganze Menschheit begleitet hat», erklärt sie, die auch an der Schule für Gestaltung künftige Goldschmiede unterrichtet.

Schmid selber ist eine der wenigen in ihrem Metier, die wirklich noch schmieden. Auf einem wellenförmigen Eisenstab – dem antiklastischen Schmiedeeisen – kann sie etwa hauchdünnes Silber oder Gold in fast



Die Goldschmiedin Anna Schmid setzt in ihrem Geschäft kostbare Steine in Szene. Foto: Dominik Plüss

jede Form hämmern. «Die schlichtesten Schmuckstücke sind meistens die aufwendigsten», sagt sie. Damit meint sie auch ihre Schmuckserie Infini. Einen ganzen Tag steht sie für einen dazugehörigen Armreif an der Werkbank. Dabei klopft sie einen Streifen Silber um 180 Grad zu einem Möbiusband, wo weder Anfang noch Ende erkennbar sind. Für die Kette im gleichen Look sägt sie jedes einzelne Glied

zu und verhakt die Teile dann zu einem Collier.

«Beim Steinschmuck gehe ich ganz anders vor – dort lasse ich den Stein wirken, und schmiede nur noch die Einfassung darum herum.» Mit Juwelen und Diamanten könne sie wenig anfangen: «Viel lieber arbeite ich mit dem Turmalin – einem Edelstein, den es in allen möglichen leuchtenden Farben gibt. In Türkis, Rot, Grün, Gelb. Kein Stein gleicht

dem anderen.» Auch Beryll, Rosenquarz, Mondstein, Spinell oder schöne Kieselsteine setzt sie auf den Ringen, an den Kettchen oder an den Armbändern ein, die in der Ladengalerie im Erdgeschoss ausliegen.

#### Kontakt zu Designern

Ihre Inspiration findet Anna Schmid oft in der Natur, im Wald oder in den Bergen. «Es ist ein guter Gegenpol zu der Feinarbeit,

die ich mache», sagt sie. So ist es kein Zufall, dass die Formen von Knospen, Blättern oder Zweigen hie und da in einigen Entwürfen auftauchen.

Mit ihrer Kreativität und ihrem präzisen Schaffen hat sie es schon mehrere Male an die Blickfang geschafft. Auch diesen Oktober war sie in Basel wieder an der Designmesse mit dabei. «Goldschmiede haben oft die Eigenschaft, dass sie zwar wunderbare Handwerker sind, aber in ihre Arbeit abtauchen und darin verschwinden», sagt Schmid. «Dabei ist es wichtig, mit der Arbeit immer wieder nach aussen zu treten.» An der Blickfang könne sie in Kontakt kommen mit den Leuten der Region. Und das sind nicht nur künftige Kunden, sondern auch andere Gestalter und Gestalterinnen. Einige von ihnen lädt sie dann zu sich ins Atelier ein und stellt während einiger Wochen auch deren Arbeiten aus. «Einmal waren es handgewobene Teppiche, dann extravagante Schuhe – und im Moment ist es wunderschöne Keramik.»

Was sie alle verbindet, ist die Liebe zum Handwerk. Anna Schmid: «In unserer abstrakten Zeit ist es umso schöner, am Ende etwas Individuelles, etwas Handgefertigtes in den Händen halten zu können. Im Gegensatz zur Massenware hat das einfach einen anderen Zauber.»

Anna Schmid Schmuck  
Schneidergasse 14, Basel.  
Öffnungszeiten Ladengalerie:  
Di–Fr 13.30–18.30 Uhr,  
Sa 10–17 Uhr.  
www.anna-schmid-schmuck.ch

#### Einkehren

### Im Beef 7 gibts Fleisch – und was für eins!

Ehre, wem Ehre gebührt, und in diesem Restaurant gilt dies dem Servicepersonal. Meine Begleitung schlägt sich seit Jahren mit Allergien rum; auswärts zu essen, ist deshalb nicht immer einfach für sie. Im Beef 7, dem neuen Steakhouse in der Grünpfahlgasse in Basel, sorgten aber die jungen Kellnerinnen und Kellner dafür, dass wir uns keine Sorgen machen mussten – und den ganzen Abend lang wohl bedient wurden.

Aber von Beginn an: Kaum kommen wir im modern eingerichteten Restaurant an – hier fungieren mitunter auch Dosen als Lampen –, werden wir an unseren Platz geführt. «Neben dem Holzofen wird es schön warm», sagt der Kellner. Passt, wir frieren beide gerne. Wir fangen mit einem Aperitif an. Für sie gibt es einen Lillet Hugo, für mich einen «normalen» Hugo (je 12.50 Fr.). Das Amuse-Gueule folgt prompt, etwas Popcorn und frisch gebackenes Brot mit Olivenöl und Schmalz. Das salzige Essen verträgt sich gut mit den süssen Getränken.

Nun zum Highlight im Steakhouse nach amerikanischem Vorbild: die Hauptspeise, das Fleisch. Von der Auswahl sind



Im Restaurant an der Grünpfahlgasse gibt es Fleisch von hoher Qualität zu ebenso hohen Preisen. Foto: Dominik Plüss

wir fast überwältigt. Luma Pork Hals, chilenisches Wagyu, Wolowino T-Bone. Fleisch aus dem Holzofen, Fleisch vom eigens aus den USA importierten Grill, der bis zu 360 Grad heiss wird. Wir brauchen Hilfe. Und die gibt uns die Bedienung auch: Stets mit Berücksichtigung auf die Allergien meiner Begleitung, wird uns erklärt, was sich hinter diesen Namen verbirgt. Luma Pork etwa ist Fleisch, das unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes

bis zu 35 Tage am Knochen reift. Bei Wagyu handelt es sich um eine Rinderrasse japanischen Ursprungs. Wir entscheiden uns für etwas weniger Exotisches: Das Chateaubriand mit B7-Fries und Sauce béarnaise für zwei Personen (125 Fr.). Dazu gibt es den uns empfohlenen Terre de Bussière 2017 (Fr. 9.40/10cl). Bis das Essen serviert wird, vergeht zwar ein Moment oder etwas mehr – das ist aber die Zeit, während der wir gerne warten, wenn frisch gekocht wird. Und

Zeit, während der uns das Personal nicht einfach im Stich lässt, sondern immer wieder die Getränke nachfüllt und nach dem Rechten schaut.

Dann kommt es, direkt aus dem Holzofen: ein wunderbar zubereitetes Stück Fleisch. Es schmeckt rauchig, kräftig. Die Béarnaise passt hervorragend dazu. Trotz dem starken Geschmack mag der Wein mithalten. Wir sind begeistert. Zum Dessert bestellen wir das Schokoladenküchlein mit Hanfglace (12 Fr.). Zu unserem Erstaunen lässt sich der Hanf-Geschmack tatsächlich herausspüren.

Das Verdikt: Dieses Restaurant, mitten im Corona-Jahr eröffnet, hat Potenzial, Kultstatus zu erlangen. Das Konzept passt, es ist was Neues und Frisches. Solch freundliches Servicepersonal ist zudem nicht überall zu finden. Allein die Preise dürften potenzielle Gäste abschrecken. Qualität hat ihren Preis.

#### Andrea Schuhmacher

Beef 7  
Grünpfahlgasse 4, Basel.  
Geöffnet Di–Fr 11.30–14 Uhr und  
18–23 Uhr, Sa 17.30–23 Uhr.  
Tel: +41 61 681 88 00,

#### Ausschenken

### Villa Lalique zu Gast in der Schweiz

René Lalique ist 1860 in der Champagne geboren. Dem bekannten Schmuck- und Glaskünstler haben wir ein grosses Erbe zu verdanken, das im Elsass einen neuen Aufschwung erlebt, seit das Unternehmen 2008 von Silvio Denz übernommen worden ist. Wingsur-Moder hat sich innert kurzer Zeit zum Mekka für Liebhaber von hoher Gastronomie, Wein, Kunst und Glasmanufaktur entwickelt. Denn in diesem nordelsässischen Dorf befindet sich die Villa René Lalique (www.villarenelalique.com), die einst das Zuhause von René Lalique war und inzwischen ein Zweisternrestaurant und ein Fünfsterhotel sowie einen von Mario Botta gebauten Weinkeller beherbergt, der zu den schönsten Europas zählt.

Im Restaurant wird man normalerweise vom Chef Jean-Georges Klein und Paul Stradner verwöhnt, wie auch vom Sommelier Romain Iltis, doch im Moment ist alles geschlossen.

Nicht so bei uns, was den Unternehmer Denz auf die Idee gebracht hat, Paul Stradner für ein kulinarisches Gastspiel in die Schweiz zu holen. In den nächsten zwei Wochen kocht er abends im Zürcher Carlton-Restaurant ein 9-gängiges Menu (155 Fr.), während Romain Iltis, «Meilleur Sommelier de France», passende Weine dazu ausschenkt. Dabei stehen die Weine der Vignobles Silvio Denz im Vordergrund, so etwa der Top-Bordeaux Château Péby Faugères oder gereifte Sauternes von Château Lafaurie-Peyraguey. Und für den Käse ist niemand anderer zuständig als Maître Fromager Bernard Antony. Einstimmen kann man sich in diesen Abend mit dem Château Faugères 2017 von Silvio Denz – einem aromatisch grosszügigen, modernen Bordeaux, der den Gaumen herrlich verwöhnt und guter Partner von kräftigen Gerichten und kalten Abenden ist.



#### Chandra Kurt

Château Faugères 2017  
39.90 Fr., Mövenpick Wein Basel.  
www.moevenpick-wein.com  
www.carlton.ch