

Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft
Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt
Band: - (2016)
Heft: 6: Arbeit und Verdienst : Basel und seine Wirtschaft

Artikel: Quartierlädeli : Selbstausbeutung bis zum Gehtnichtmehr
Autor: Zeller, Manuela
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-843055>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Selbstaussbeutung bis zum Gehtnichtmehr

Wein am Samstagabend, Milch und Müesli am Morgen darauf: Die Quartierlädeli sind für uns da, wenn wir zu vergesslich oder zu spontan sind, um mit den regulären Ladenöffnungszeiten auszukommen. Als Familienbetriebe geführte Geschäfte dürfen in Basel-Stadt bis um 22 Uhr offen sein, auch sonntags. Für diese Läden bedeutet das zugleich Chance und Herausforderung. Wer steht da hinter der Kasse und welche Auswirkungen haben die langen Öffnungszeiten? Zu Besuch bei Devi, Duygu und Esther.

Gerade im Kleinbasel prägen sie das Stadtbild: kleinräumige Läden mit Frischwaren, Alltagsprodukten, Kioskartikeln und Alkohol. Rechtlich gesehen verdanken sie ihre Existenz dem «Gesetz über öffentliche Ruhetage und Ladenöffnung». Dieses schreibt vor, dass Verkaufsgeschäfte im Normalfall wochentags spätestens um 20 Uhr schliessen und sonntags geschlossen bleiben müssen. Ausgenommen sind beispielsweise Blumenläden oder eben: Familienbetriebe. Sie dürfen verlängerte Öffnungszeiten beantragen: jeden Tag bis 22 Uhr. Das verschafft ihnen einen kleinen Vorsprung gegenüber den Grossverteilern. Gleichzeitig bedeutet es potenziell lange Arbeitszeiten.

Nein, langweilig sei es ihr eigentlich nie während der wöchentlich mehr als sechzig Stunden im Laden, erklärt Duygu Sahin. Ihre Kundinnen und Kunden würden für Abwechslung sorgen. «Ich kenne die meisten, sie sind ein bisschen wie eine Familie für mich.» Wie zum Beweis kommt der Zigaretten-Lieferant vorbei. Das Gespräch der beiden hört sich an wie das Geklapper zwischen alten Freunden.

Duygu Sahin arbeitet schon seit achtzehn Jahren im kleinen Geschäft an der Feldbergstrasse. «Ich kannte den Besitzer, sieben Jahre war ich bei ihm angestellt, dann haben wir vier Jahre gemeinsam das Geschäft geführt, danach habe ich den Laden selber übernommen». Und zuvor? «Zuvor ging ich in der Türkei zur Schule, die Schulstufe würde etwa der Basler OS entsprechen.»

Die langen Öffnungszeiten bestreitet Duygu Sahin nicht allein. Sie hat einen Mitarbeiter, der von Dienstag bis Samstag zwischen 12 und 17 Uhr arbeitet. Duygu Sahin ist dann «nur» am Morgen vier Stunden und ab 17 Uhr fünf Stunden präsent. Montags schmeisst sie den Laden während vierzehn Stunden allein. Ebenso sonntags. Insgesamt hat sie eine Sechzigstundenwoche.

Und Freizeit? «Habe ich keine. Also doch, eine fünfständige Mittagspause, von Dienstag bis Samstag. Mehr brauche ich nicht, man gewöhnt sich daran.» Gefällt dir die Arbeit? «Ja sehr!» Gibt es etwas, das nervt? «Nein, nichts» Der Papierkram vielleicht? «Ich habe jemanden, der die Buchhaltung erledigt.» Oder Leute die Stress machen? «Kommt selten vor. Die meisten Kunden kenne ich gut, es sind vor allem Stammkunden. Es gibt schon Leute, die sind nicht ganz gebacken. Aber wenns Probleme gibt, reden wir darüber, dann erkläre ich halt meine Sicht der Dinge.»

Ich frage beim Zigaretten-Lieferanten nach: Wirkt Duygu Sahin wirklich nie genervt? «Nein», bestätigt er, «ich kenne kaum Ladenbesitzer, die so mit Herzblut dabei sind wie sie.» Und Duygu Sahin lacht: «Nicht einmal das Gebimmel der Glocke stört mich.» Wenn gerade keine Kundschaft da ist, kümmert sie sich um die Gestelle, verschönert den Laden oder denkt darüber nach, wie sie das Sortiment vervollständigen könnte. Auf den wenigen Quadratmetern werden nicht nur Gemüse und Tiefkühlpizzen, sondern auch Grillkohle, getrockneter Oregano, frisches Brot, Katzenstreu, Lesebrillen, Salatessig, Glace und Kaffee «to go» angeboten. Da verwundert es, dass irgendjemandem irgendetwas fehlen könnte. «Doch», wendet Duygu ein, «Schuhcreme! Manchmal fragen Kunden nach Schuhcreme. Das führe ich noch nicht. Ich denke aber darüber nach!»

**«Die indischen Snacks
sind inzwischen zum Klassiker
geworden:
lecker, günstig, gleich ums Eck.
Devi Kumar freut sich
darüber.»**

Devi Kumar sitzt hinter dem Tresen, ihre Aufmerksamkeit ist dreigeteilt: Erdnüsse auf dem Tisch, Fernseher oben an der Wand, Kundin vor dem Gestell mit den Milchprodukten. Ihr Geschäft liegt an der Kreuzung Oetlinger-/Breisacherstrasse, hundertachtzig Meter vom Rhein entfernt. Ein schönes altes Eckhaus, ein paar Stufen vom Trottoir zum Geschäft. Auf kaum zwanzig Quadratmetern werden Lebensmittel und Haushaltsartikel angeboten. Bekannt ist der Laden für das indische Essen: Samosas, Pakora, Frühlingsrollen, Currys zum Mitnehmen. ►



Devi

Besonders im Sommer sei sie gerne im Laden, erklärt Devi, dann nämlich, wenn die Baslerinnen und Basler am Rheinufer faulenzten und sich mit Samosas verpflegten. Die indischen Snacks sind inzwischen zum Klassiker geworden: lecker, günstig, gleich ums Eck. Devi Kumar freut sich darüber. «Die Leute sind lustig, manche nennen mich «Mama India». Meine Kunden sind oft zu einem Spässchen aufgelegt.» Der Kontakt zu ihnen sei das, was ihr an ihrer Arbeit am besten gefalle.

Die Samosas – dreieckige, gefüllte Teigtaschen – würden von ihren Kindern zubereitet. «Das Rezept stammt noch von meiner Grossmutter», erklärt Devi. Auch das Problem mit den langen Öffnungszeiten kann sie familienintern lösen. «Der Laden ist ein richtiger Familienbetrieb. Die Enkel und die Schwiegertochter helfen mit.»

Ursprünglich stammt Devi Kumar aus dem nordindischen Bundesstaat Punjab, der an Pakistan grenzt. Sie sei nur fünf Jahre lang zur Schule gegangen, und zwar noch in Indien. «In der Schweiz habe ich dann bei Migros, McDonald's und einer Bäckerei gearbeitet, dort habe ich gelernt, wie man einen Laden führt.» Spass habe ihr das nicht gemacht, vor allem wegen der Vorgesetzten. Das ist lange her, inzwischen ist sie ihre eigene Chefin. Seit vierzehn Jahren führt sie das Egg-Lädeli, zuvor hatte sie einen Laden

an der Hammerstrasse. Das Geschäft aufzubauen, sei streng gewesen, vor allem die Finanzierung habe ihr Kopfzerbrechen bereitet. Sie sei aber glücklich. Inzwischen arbeitet die mehrfache Grossmutter nur noch vier bis fünf Stunden am Tag. Zu tun gibt es immer etwas. «Hast du sonst noch Fragen? Ich muss bald weiterarbeiten», entschuldigt sie sich und wendet sich wieder dem Fernseher zu.

«Kleine Läden haben im Normalfall etwa fünf Lieferanten. Wer lokale Produkte anbieten will, hat oft mehr als fünfzig, da gibt auch die Logistik viel zu tun.»

Ihr sei aufgefallen, dass es ausserhalb der regulären Öffnungszeiten kaum nachhaltige Produkte zu kaufen gebe, erklärt Esther Lohri. «Regionale, biologische Lebensmittel gab es in den Quartierlädeli kaum. Nicht zuletzt deshalb habe ich dieses Geschäft gegründet.»

Den kleinen Laden zwischen Johanniterbrücke und Erasmusplatz gibt es erst seit Juni dieses Jahres. «Der Zeitpunkt war günstig», erklärt Esther Lori,



«meine befristete Stelle in der Verwaltung lief aus und mir war klar, dass ich nicht mehr den ganzen Tag vor dem Computer sitzen möchte.» Ausserdem sei sie durch ihre Arbeit sensibilisiert worden, was nachhaltige Ernährung betreffe. «Ich war für die Kommunikation des Basler Auftritts an der Weltausstellung in Mailand zuständig. Dabei ging es auch um das Ernährungssystem in unserer Stadt. Beim Thema nachhaltige Ernährung gibt es viele kontroverse Meinungen. Wenn du aber lokal und saisonal einkaufst, kannst du nicht viel falsch machen.»

So habe sie sich binnen relativ kurzer Zeit entschlossen, einen Quartierladen mit lokalen Lebensmitteln zu eröffnen. «Lokal, das heisst: so nah wie möglich.» Die meisten ihrer Produzentinnen und Produzenten hat sie auf einer grossen alten Schulkarte beider Basel, die an der Wand hängt, eingezeichnet. «Nur wenige Produkte kommen von weiter weg. Die Linsen werden beispielsweise am Bodensee angebaut.» Eine der aufwendigsten Arbeiten sei es gewesen, die Produzenten ausfindig zu machen. «Kleine Läden haben im Normalfall etwa fünf Lieferanten, ich habe mehr als fünfzig, da gibt auch die Logistik viel zu tun.»

Es ist ihr wichtig, ihre Produzenten zu besuchen. «Die meisten sind zu klein, um sich zertifizieren zu lassen, umso wichtiger ist es für mich, selber vorbeizugehen.» In Sachen Öffnungszeiten kann «Lokal» fast mit den konventionellen Quartierlädeli mithalten: Werktags ist der Laden bis um 20 Uhr offen, samstags am Nachmittag und sonntags am Morgen. Bloss am Montag bleibt er geschlossen, Zeit, die Esther Lohri nutzt, um die Produzenten zu besuchen oder Produkte abzuholen, die nicht geliefert werden. «Es ist von Anfang an klar gewesen, dass ich lange Öffnungszeiten haben werde», erzählt sie. «Der Quartierladen soll für alle da sein. Auch Berufstätige und junge Leute sollen hier einkaufen können.» Und Freizeit? «Nicht gerade so viel.» Schlimm sei das aber nicht. In der Tat: Wer nicht mehr als vierzig Stunden pro Woche arbeiten möchte, sollte nicht unbedingt einen Quartierladen führen.

Manuela Zeller

- ▲ Esther Lori
- ◀ Duygo Sahin