

Neubesetzung sorgt im Polizeikorps für Unmut

Kommandant Mark Burkhard bestimmt als neuen Leiter Forensik einen deutschen Wissenschaftler aus Bielefeld

Von Christian Keller

Liestal. Erneut sorgen personelle Veränderungen im Baseltaler Polizeikorps für erhitzte Gemütszustände. War es im alten Jahr die Absetzung des langjährigen Polizeisprechers Meinrad Stöcklin, welche in lautem Getöse erfolgte und sogar zu Interventionen im Landrat führte, löst die am Montag kommunizierte Ernennung des Deutschen Alexander Schocker zum neuen Leiter Forensik intern bereits das nächste kleine Erdbeben aus. Polizeikommandant Mark Burkhard wird von den eigenen Leuten vorgeworfen, bei wichtigen Stellenbesetzungen jeglichen Bezug zur «Basis» verloren zu haben.

Tatsächlich erscheint die Wahl Schockers zum Chef der Spurensicherung fragwürdig – vor allem deshalb, weil es sich bei dem promovierten Chemiker aus Bielefeld wie erwähnt um einen deutschen Staatsbürger handelt. So ist im Personalgesetz des Kantons festgehalten: «Für die Ausübung hoheitlicher Funktionen ist in der Regel das Schweizer Bürgerrecht erforderlich.» Und ausgerechnet bei der Baseltaler Polizei wurde in der Vergangenheit

immer wieder unterstrichen, dass ausschließlich Bewerber mit dem Schweizer Pass Chancen auf eine Anstellung hätten. 2012 erklärte Ex-Sprecher Stöcklin in einem BaZ-Artikel explizit: «Alles andere ist derzeit kein Thema.» In Baselland stelle sich die Frage, ob künftig auch Ausländer in Uniform auf Streife gehen sollten, «nicht».

Ausländer in Polizeileitung

Mit der Verpflichtung Schockers kommt es nun zur grotesken Situation, dass ein Nicht-Schweizer in der erweiterten Polizeileitung Einsitz nimmt, also Teil des obersten Führungsgremiums wird, während offiziell die Devise gilt, bei Personalrekrutierungen nur die eigenen Landsleute zu berücksichtigen.

Auf Anfrage erhält die BaZ hierzu seitens der Kommunikationsstelle die folgende Erklärung: «Herr Schocker ist jedoch als Zivilperson, nicht als Polizei angestellt worden. Die Polizei Basel-Landschaft ist bestrebt, jede Funktion mit dem/der bestqualifizierten Bewerber/in zu besetzen. Wir sind überzeugt, dass uns dies auch mit der Neubesetzung der Leitungsstelle der Abteilung Forensik gelungen ist.» Bei



Alexander Schocker.

den Kriminaltechnikern führte die Information über ihren künftigen Vorgesetzten indes nicht zu Champagnersausen. Wie die BaZ aus involvierten Kreisen erfahren hat, fasst man sich auf den Fluren und in den Büros irritiert an den Kopf.

Der Unmut hat nichts mit der Person Schocker zu tun – diesem fehlen ohnehin jegliche Bezüge zur Kantonspolizei. Bislang war der 44-jährige Wissenschaftler beim deutschen Chemiekonzern BASF an den Standorten Ludwigshafen und Basel tätig, nachdem er zuvor an Universitäten in Deutschland, England und den USA geforscht hatte.

Die Verärgerung besteht vielmehr, weil die Polizisten den Eindruck haben, bei Führungsfunktionen kämen nur noch Anwärter mit akademischer Laufbahn zum Zug. «Wieder so ein Theoretiker, der von der Praxis keine Ahnung hat», bekommt die BaZ im Zusammenhang mit Schocker zu hören.

Dieser werde es schwer haben, beim Team Akzeptanz zu finden. Das Polizeikommando versperre mit seiner Vorliebe für Studienabgänger anderen Mitarbeitern, die im Beruf viel Erfahrung gesammelt hätten, den Aufstieg auf der Karriereleiter. Früher sei dies anders gewesen. Als Beispiel wird der bisherige Leiter Forensik ins Feld geführt. Markus Looser habe den Polizeibetrieb «von der Pike auf» gekannt und sich durch Weiterbildungen auf den Bereich der Spurensicherung spezialisiert.

Stellvertreter blieb chancenlos

Dass zudem ein Deutscher das Rennen machte und die Schweizer Kandidaten aussen vor blieben, so auch der stellvertretende Abteilungsleiter, befeuert die Missstimmung. Der Presseverantwortliche Marcel Wysz sagt zur BaZ, es hätten sich «mehrere qualifizierte Persönlichkeiten» auf die Stelle beworben. Man habe den «am besten qualifizierten Bewerber» ausgewählt.

Ganz anders lautet die Einschätzung von Ex-Polizist und SVP-Fraktionschef Dominik Straumann: «Dieser Personalentscheid ist völlig inakzeptabel.» Es sei gut vorstellbar, dass Schocker als

Piketoffizier Dienst leisten werde. «Dann kann er Zwangsmassnahmen anordnen, obwohl er nicht einmal stimmberechtigt ist.»

Straumann vermutet bei der Verwaltung eine generelle Präferenz für ausländische Kader. Zahlen des Baseltaler Personalamts bestätigen diesen Eindruck jedoch nicht. Beim Kanton liegt der Ausländeranteil aktuell bei 9,2 Prozent. Die «Top-3-Herkunftsländer» seien Deutschland (4,9 Prozent aller Mitarbeitenden), Italien (2,2 Prozent) und Frankreich (0,3 Prozent). Im Segment «oberes Kader» liegt der Wert bei 2,5, beim «mittleren Kader» bei 8,2 und beim «unteren Kader» bei 4,4 Prozent.

Der SVP-Politiker will im Parlament trotzdem einen Vorstoss einreichen. Er verlangt auch Auskünfte zu den Verhältnissen bei den ausgelagerten Staatsbetrieben. Der aktuelle Fall bei der Baseltaler Polizei habe ihn darin bestärkt, den Finger auf einen hochsensiblen Punkt zu legen. «Es geht nicht an, dass Personen ohne Bezug zu unserer Region und ohne Stimmrecht in Positionen befördert werden, wo sie kantonale Gesetze und Verordnungen massgeblich mitbestimmen», sagt Straumann.

Nachrichten

Schwimmbad und Eishalle in AG überführen

Laufen. Die Gemeinde Laufen denkt darüber nach, regional relevante Anlagen wie das Schwimmbad Nau und die Eishalle in einer Aktiengesellschaft zusammenzufassen. Wie Stadtpräsident Alexander Imhof in einem Interview zur Legislaturplanung ausführt, könnten andere Gemeinden oder private Teilhaber Anteile an den Anlagen erwerben und Laufen so finanziell entlasten. Imhof schwebt ein Modell vor, wie es beim Liestaler Gitterli erfolgreich praktiziert wird. kt

Tödlicher Pilz an der Gustackerstrasse

Bottingen. Quälendes Baumsterben an der Gustackerstrasse in Bottingen. Wegen Pilzbefalls müssen seit Jahren Bäume geschlagen werden. Wie die Gemeinde schreibt, seien sie durch Pilzbefall so stark geschwächt, dass ihre Standsicherheit nicht mehr gewährleistet sei. Deshalb werde der gesamte Bestand ersetzt. Damit Gleiches nicht mehr passiert, wird eine neue Baumart gepflanzt. kt

Schwingfest 2019 wieder im Fricktal

Wittnau. Das Nordwestschweizerische Schwingfest findet in zwei Jahren im Fricktal statt. Austragungsort ist Wittnau. Dies schreibt die *Neue Fricktaler Zeitung*. Zuletzt war der Anlass vor elf Jahren im Fricktal durchgeführt worden – und zwar in Möhlin. Dieses Jahr ist Therwil Veranstalter, ein Jahr später Basel. kt

Schwerverletzter nach Kollision auf A22

Liestal. Auf der Umfahrung Liestal ereignete sich gestern, 11.15 Uhr, ein schwerer Verkehrsunfall zwischen einem PW und einem Lastwagen. Durch die seitliche Kollision wurde der 65-jährige Automobilist schwer verletzt. Das Auto erlitt einen Totalschaden. In der Folge kam es zu einer mehrstündigen Totalsperrung der A22. kt

Korrekt

Reinach bessert Verordnung nach; BaZ vom 14.2.2017
Beim Beitrag zur Erhöhung und Senkung der Gebühr für Beizenpatente an der Reinacher Fasnacht ist uns ein Patzer unterlaufen. Der grosse Fasnachtsumzug findet auch dieses Jahr an einem Samstag – es ist der 25. Februar – statt und nicht erst am Sonntag, wie wir geschrieben haben. Wir bitten den Fehler zu entschuldigen.

Grosses Zuckerschlecken mit jungen Früchtchen

An der Gewerbeschule in Muttenz stellen angehende Bäcker und Confiseure ihre Gesellenstücke zur Schau

Von Daniel Wahl

Muttenz. In ihren weissen Arbeitsgewändchen, inmitten der vielen Gäste an der Gewerbeschule Muttenz, mit ihren gespannten Blicken auf den Rangvörder hinterlassen gut 100 angehende Bäcker-Confiseure der Regio Basel das Bild einer Schar aufgeregter Brautjungfern. Wer hat wohl das attraktivste Gesellenwerk, die sauberste Schokoladenarbeit und die kunstvollste Dekoration abgeliefert?

Ja, die überwiegende Zahl der Lehrlinge, die sich ins Handwerk der feinen Schoggi- und Backkünste stürzen und ihre Gesellenwerke und Auftragsstücke aus ihrer Lehre zur Schau stellen, sind junge Frauen, wobei die Männer hier durchaus auch eine gute Figur machen und am Lehrlingswettbewerb vorderste Ränge belegen. Es bräuchte mehr von ihnen, denn um den Nachwuchs in diesem süssigen Gewerbe ist es nicht bestens bestellt, wie es während der Rangverkündigung hiess. Viele Confiseure in der Region bekunden Schwierigkeiten, ihre Nachfolge zu regeln.

Noch bis heute um 13 Uhr können die Werke in der Aula der Gewerbeschule besichtigt werden. Für einen Laien ist aber kaum zu erkennen, weshalb ein bestechendes Werk nicht in den Rang gekommen ist, ein anderes Stück aber schon. Stefan Kern, Fachlehrer und Inhaber der Confiserie Kern in Laufen, erklärt, wie ein Fachmann die Arbeiten der Lehrlinge beurteilt. Er vergleicht zum Beispiel Rang 1, die blaue Tasche von Melina Gasser (Sutter AG) mit Rang 2, die rote Tasche von Celine Furler (Confiserie Aebischer). Es muss schwer gewesen sein, den Schockladen-überzug, der wie das Stoffmuster einer Gucci-Tasche gestaltet ist, auf der glatten Styroporform zu befestigen. Aber beide sind von ausnehmender Präzision bis in die Kanten, wo der Schokoladenstoff abgefäzt werden muss.

Keine Arbeitsspuren

Auf dem Siegerwerk sind seitlich ganz feine Mehlspuren zu sehen. Dennoch hat das Werk bestochen – einerseits mit den Accessoires – modellierte Schokoladenschen mit geraden, scharfen Kanten. «Das hinzukriegen ist höchste Schule», sagt Kern. Andererseits bestehen die schillernden, einmaligen blauen Blüten. «Sie sind nicht aus einer Form ausgetoschen worden, sondern von Hand modelliert.»

Das gefällt den Juroren offenbar viel besser als Formwerke. So erhält Celine Furler mit ihrem Schoko-Buddha auf einer Lotusblüte, der aussieht wie ein antiker Stein mit Witterungsspuren, von Publikum ein Ah und Oh, von den Juroren aber keinen Podestplatz. «Er wurde eben in einer Form ausgegossen», sagt



Hohe Fingerfertigkeit. Confiserie-Lehrlinge mit ihren Abschlussarbeiten im Rang: (v. l.) Celine Furler, Confiserie Aebischer, Melina Gasser, Sutter AG (Rang 1), Laura Orzech, Confiserie Bachmann, und Markus Siegrist, Konditorei Kern. Foto: Koolhaas/Marco

Kern. Die Lehrtöchter schmolli etwas: «Wenn die wüssten, welchen Aufwand ich mit der Herstellung der Form betrieben musste», sagt sie. Wie verstärkt man eine derart grosse Silikonform, Material, das sich mit nichts verbinden lässt? Und wie kriegt man sie von der Buddha-Vorlage weg, ohne dass sie einbricht? 6000 Franken für Material und 1000 Nerven liess sich die Lehrtöchter ihre Form kosten.

Hin und wieder verraten dann die Lehrlinge ihre geheimen Tricks aus den Confiserie-Labors. Da wird Schokolade nicht etwa im Wasserbad geschmolzen. Man wärmt Bruchstücke im Mixer so lange, bis sich die Schokolade wie Marzipanmasse formen lässt. Dann die Masse nur nicht mit warmen Händen rollen; sie verklebt, man würde keine glatten Oberflächen erhalten. Die Köpfer greifen zum Plexiglasrohr.

Verschiedene Schoggi-Strukturen

Wie Celine Berger von der Konditorei Buchmann darauf diese schönen Rundbogenformen hinkriegte, die ihr Schokoladenwerk wie Ikebana, japanische Blumenkunst, aussehen lässt, bleibt weiterhin ihr Geheimnis. Oder ist es einfach ihre in ihren Lehriahren

gewonnene Fingerfertigkeit? Ihr Gesellenstück ist ein Werk erster Güte, das das Konditorei-Können auf den Punkt bringt: die Grundplatte ist «Schokolade gebürstet», die «Sockelplatte marmoriert und glänzend», darauf zum Steinmännchen aufgetürmte matte Steine. Um diese matte Oberfläche zu erhalten, hat Berger die Oberfläche mit Eiswasser poliert. Diese kontrastiert mit den Hochglanz-Schoko-Blütenblättern.

Den Rang 1 belegt in diesem Jahr Flora Depierre vom Restaurant Stucki. 30 Kilogramm Schokolade hat sie «verbaut», um den Baumstamm und den Uhu, dessen Leib aus zwei Halbschalen besteht, von Hand zu modellieren. «Das Schwierigste waren die Augen. Der Uhu darf nicht schielen», sagt sie. Um den Uhu-Körper mit Federn zu bestücken, erstellte sie Silikonformen, die sie mit Schokolade ausgoss, um einzeln die Federn zu erhalten.

Fragt man die Lehrlinge, ob man ein Stück essen darf, erntet man böse Blicke. Berühren verboten! Ihren Schoko-Buddha möchte Celine Furler jedenfalls noch lange behalten, auch wenn sie jetzt nach Lehrabschluss ihr erworbenes Können in einem Hotel in Thailand unter Beweis stellen wird.



Präzise Arbeit. 30 Kilo Schokolade für den Uhu von Flora Depierre, Rang 1 in der Kategorie Schaustücke.