

So soll der neue Werkhof im Birch aussehen

Eine Basler Firma geht siegreich aus dem Wettbewerb für das Magazin Birch hervor. 2021 hatte das Volk einem Kredit von knapp 14 Millionen Franken für den Neubau eines Magazins für Grün Schaffhausen zugestimmt. Erhalten bleiben soll der historische Wasserturm.

Mark Liebenberg

SCHAFFHAUSEN. Für 13,9 Millionen Franken soll für die Stadtgärtnerei Grün Schaffhausen ein neues zentrales Magazin errichtet werden – dort, wo das landwirtschaftlich geprägte Merishauser- in das industriell dominierte Mühltal mündet: Die Stimmbevölkerung hat im September 2021 dem Kredit für einen Ersatzneubau am Standort des heutigen «Magazin Birch» an der Mühltalstrasse, gleich vis-à-vis des Logierhauses (heute: International School Schaffhausen) zugestimmt.

Hier werden künftig mehrere Teams von Grün Schaffhausen ihre Basis haben sowie Fahrzeuge und Werkzeuge untergebracht werden. Gesamthaft gut 35 Mitarbeitende und ihre Werkstätten, Büros, Garderoben, Maschinen- und Fahrzeugunterstände sowie Werkflächen sind heute auf mehrere Standorte auf dem Stadtgebiet verteilt.

Gestern wurde nun das Siegerprojekt vorgestellt, das aus einem sogenannten Gesamtleistungswettbewerb hervorgegangen ist. Eine Fachjury hat im Auftrag der Stadt sechs Projekte, die anonym eingereicht wurden, beurteilt. Gestalterische und funktionelle Qualitäten seien dabei mit 60 Prozent, das Preisangebot mit 40 gewichtet worden.

Was passiert mit dem Wasserturm?

Baureferentin Katrin Bernath (GLP) sagte gestern: «Die Jury beurteilte die Projekte anonym und kam einstimmig zum Schluss, dass das Projekt «Hof Berslingen» die gestellte Aufgabe am besten erfüllt.» Das Projekt wurde von der Hürzeler Holzbau aus Magden in der Nähe von Rheinfelden AG in Zusammenarbeit mit Weber-Buess Architekten aus Basel und mehreren Fachplanern erarbeitet und eingereicht.

Berslingen – so hiess bis ums Jahr 1200 ein Weiler, der sich an dieser Stelle befand. Doch schon etwa 800 v. Chr. soll sich eine Ansiedlung hier befunden haben, führte der Architekt Lukas Weber aus. «Wir haben uns sehr bemüht, eine städtebauliche gute und nachhaltige Lösung für diesen Ort zu finden.» Aus viel späteren Zeiten stammend, aber dennoch nach heutigen Kriterien «historisch» ist auch der sogenannte



Das Siegerprojekt aus Basel – welches den historischen Wasserturm als «Landmark» erhalten will. Welche Funktion er erfüllen soll, ist noch unklar. VISUALISIERUNG ZVG/STADT SH

Wasserturm auf dem Gelände. Die Stadt hat ihn nach der Abstimmung erst aus dem Inventar schützenswerter Objekte streichen lassen, was einen Rekurs des Schaffhauser Heimatschutzes zur Folge hatte.

Danach, so Bernath, habe man es im Wettbewerb offen gelassen, ob die Planung mit oder ohne Wasserturm erfolgte – sprich: Alle Projekteingaben wurden unabhängig davon beurteilt, ob sie den Turm miteinbeziehen oder nicht. Zwei von sechs Eingaben haben schliesslich explizit unter Erhaltung des Turms geplant. Und zwar das Siegerprojekt und ein weiteres der Beringer Holz-

firma Hübscher. Dies war auch das einzige Team aus der Region, das sich um den Auftrag beworben hat. Eine Bedingung im Wettbewerb war, so Karin Brand vom Tiefbau Schaffhausen, dass die Firmen Erfahrung bei der Planung eines Werkhofs vorweisen konnten.

Im Siegerprojekt sind nun zwei vornehmlich aus Holz gefertigte Bauten untergebracht: ein untergeordneter Fahrzeugschopplängs der Mühltalstrasse und der Hauptbau, der sich in seiner Lage und Form am Verlauf der Durach orientiert. Dem Projekt «Hof Berslingen» gelinge es,

«eine überzeugende städtebauliche Lösung vorzuschlagen, welche auch im architektonischen Ausdruck überzeugend ist», begründete Katrin Bernath den Zuschlag an das Projekt.

Im Bereich der Büros, Personalräume sowie Werkstätten und Fahrzeug-Einstellhallen seien auch die künftigen dort arbeitenden Menschen von den Plänen sehr angetan, sagte der Bereichsleiter von Grün Schaffhausen, Florian Brack.

Alle sechs Projektideen sind bis am 25. Februar in den Ausstellungsräumen im 3. Stock der Kammgarn West ausgestellt.

VIDEO
Impressionen und Interviews unter www.shn.ch/click

Genossen Ein zwölfjähriger Pinot noir aus dem Blauburgunderland und ein vegetarisches Mittagsmenü aus dem Morgenland

«Element 5» und persischer Safran in der Schaffhauser Oberstadt

Beim Aufräumen im Keller gefunden – eine Flasche **Element 5** aus dem kühlen Jahr 2010: Reifes Granatrot; vielschichtige Nase, Tertiäraroma wie **Lakritze, Sternanis, Nelken** und **Sandelholz** aus dem balsamischen Formenkreis; am Gaumen eine lebenslustige, jugendlich frische Säure und überraschend kräftige Tannine – nach zwölf Jahren Einzelhaft in der Flasche! Apropos Flasche: Sie ist eine seltsame Kreuzung aus einer Champagnerbouteille und einem kiloschweren Renommierstück, wie man sie auch in Italien liebt. Die vier Väter und eine Mutter dieses grossen, langlebigen Rotweins waren **Stefan Gysel Saxer** vom **agene Hallau**, **Thomas Meier** vom **Lindenhof** Osterfingen, **Sebastian Gerner** von der **Rötiberg-Kellerei** Wilchingen und **Thomas&Mariann Stamm** in Thayngen. «Unsere besten Pinot Noirs



Element 5 aus dem Jahr 2010, dazu Rollschinkli mit grobkörnigem Senf. BILD US

haben wir zum Element 5 vereint», deklarieren sie auf dem Rücketikett.

Was versteht man unter einem «Italiener», einem «Griechen»? Meist ein Restaurant mit entsprechendem landestypischer Küche. Wenn man indes das Wort «**Perser**» hört, denkt man eher an einen handgeknüpften **Teppich**, denn Restaurants mit persischer Küche sind hierzulande selten. Umso schöner, dass **Nasrin Ahmadi**, die vor 22 Jahren in die Schweiz kam, in der Oberstadt Schaffhausen letzten November ihr persisches **Café-Restaurant Safran** eröffnet hat. «Mein Ziel ist, unsere Küche und Kultur in Schaffhausen bekannt zu machen. Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen in unserer persischen Oase!» In knapp zwei Monaten hat sie das Café mit ihrem Team umgebaut und renoviert. Zwei Kronleuchter geben festliches Licht, in den Fenstern blühen Orchideen. Nasrins Ehemann, der Informatiker **Omid Ebrahimi**, zeichnet für die professionell gestaltete Speisekarte und den Internet-Auftritt verantwortlich. Junge Leute kehren hier ein, mehrheitlich Frauen. Man kennt sich, viele begrüssen sich herzlich. Ein Dutzend **Vegi-Mezze** auf der Karte stimmen ein auf **Grillspezialitäten** (Lamm, Poulet) und **Eintopfgerichte**. Noch regiert bei mir indes **Veganuary**: Das vegetarische Wochen-Mittagsmenü **Mirzaghaseemi** mit Safranreis kostet keine 20 Franken,



Nasrin Ahmadi in ihrem Café Restaurant Safran in der Oberstadt. BILD ZVG

«Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen in unserer persischen Oase!»

Nasrin Ahmadi
Café Restaurant Safran

die gebackenen Auberginen mit gegrillten Tomaten haben ein köstlich zartes Raucharoma. Weil **Dry February** ansteht, soll es diesmal kein Edelfalke, kein Gächlinger Blauburgunder und auch kein Siblingler Riesling-Silvaner sein, sondern ein **persischer Safrantee** nach dem **Hausrezept der Grossmutter** (Chai mit Rosenblütenblättern, Safranfäden, Kardamom und goldgelben Safranzuckerkristallen). Ein orientalisches süsses Dessert rundet die Einkehr ab: halbgefrorenes **Faloodeh Shirazi** und

Bastani, das persische **Pistazienglace** mit Safran und Rosenwasser.

PS 1: Von Dienstag bis Donnerstag schliesst das Café-Restaurant Safran schon um halb fünf, doch freitags und samstags sind auch abends **grosse Feste** möglich – offen bis 22 Uhr!

PS 2: «Safran macht den Kuchen gel», weiss man aus dem Kinderlied «Backe, backe Kuchen». Der Safrankrokus wird hauptsächlich im Iran angebaut (rund 180 Tonnen der globalen Jahresernte von 200 Tonnen). *Crocus sativus* spielt in der ayurvedischen Heilkunst eine wichtige Rolle, wirkt beruhigend und schmerzlindernd. Das ist auch gut so, denn Safran ist mit grossem Abstand das **teuerste Gewürz der Welt**: Rund 30 000 Franken muss man für ein Kilo (die Ernte von bis zu 200 000 Blüten) auf den Tisch legen ... (us)



Mittagsmenü: Mirzaghaseemi, dazu der persische Safrantee des Hauses. BILD US