

Bistum Basel schafft Dekanate ab

Baselbiet | Die Pfarreien sollen als Pastoralräume zusammenarbeiten

Ab dem 1. August 2018 gibt es im Bistum Basel keine Dekanate mehr. Diese werden in die Pastoralräume überführt. Die gegenwärtig vier Führungsebenen Bistum, Dekanat, Pastoralraum und Pfarrei werden somit auf drei Ebenen reduziert.

Ulrich Fluri

Die römisch-katholische Kirche mit ihren Grundstrukturen Bistum und Pfarrei ist im territorialen Umbruch. Die unterste Ebene als kleinste Einheit sind die Pfarreien. Zum Bistum Basel gehören 511 Pfarreien, davon 32 im Kanton Baselland. Mehrere Pfarreien bilden in geografischen Regionen einen Pastoralraum. Sie arbeiten nach einem gemeinsamen Pastoralraumkonzept zusammen. Solche Pastoralräume bilden im Verbund die Dekanate. Diese sind wiederum in die Bistumsregionen St. Urs – mit den Bistumskantonen Aargau, Basel-Landschaft und Basel-Stadt – sowie St. Verena und St. Viktor eingeteilt. Mit der Streichung der 34 Dekanate aus dem Bistumsorganigramm wird deren Aufgabe nun in die Strukturebene der Pastoralräume eingebaut und so näher an die Basis geführt.

Bei diesen «neuen» Pastoralräumen geht es um die Weiterentwicklung der bisherigen Seelsorgeverbände. Vor dem Hintergrund des drohenden Mitgliederschwunds und der markant sinkenden Zahl von Seelsorgern sind

In den neuen Pastoralräumen wird in Zukunft pfarreienübergreifend zusammengearbeitet. Im Bild: Kirche Bruder Klaus in Oberdorf.

Bild Ulrich Fluri



Neuerungen unumgänglich. Mit einer Neuorganisation des Bistums will Bischof Felix Gmür die seelsorgerischen Dienste nun besser auf die veränderten Bedürfnisse der Gläubigen ausrichten, heisst es in einer Mitteilung des Bistums.

Seelsorge vor Ort stärken

Gläubige und Seelsorger sind sich einig: Die Kirche soll vielfältiger werden, um sich dem gesellschaftlichen Wandel anzupassen. Ein Erfolg versprechender Ansatz dazu liegt im Zusammenrücken und in neuen Strukturen. Zur Erneuerung gehört nun auch die beschlossene Vereinfachung der Führungsstruktur des Bistums.

Der Bischof will die Seelsorge regionalisieren, die Kirchgemeinden zusammenschweissen und sie – bezogen auf das Baselbiet – in sieben operative Einheiten zu Pastoralräumen umbauen. Das soll dank pfarreienübergreifender Zusammenarbeit Synergien schaffen und so die Handlungsfähigkeit und die Flexibilität vor Ort stärken.

Der Begriff «Pastoralraum» kommt zwar etwas theologisch daher und ist längst nicht so volksthümlich wie das altbekannte Wort «Pfarrei». Die Katholiken im Bistum Basel werden sich aber daran gewöhnen müssen. Der Bischof in Solothurn treibt nämlich seine Pfarreien an, mit den Nach-

barpfarreien konzeptionell und in Statuten festgelegt, gemeinsame Seelsorgeteams unter einheitlicher Leitung zu bilden – in Pastoralräumen eben. Das bedingt ein etwas grossräumigeres Denken und Handeln. Bereits 2006 hat der damalige Bischof Kurt Koch einen pastoralen Entwicklungsplan in Kraft gesetzt. Er sollte helfen, «in der Welt von heute Kirche zu sein und den Glauben ins Spiel zu bringen».

Die Mehrheit des Bistums Basel ist auf der Zielgeraden. Das geht aus dem aktuell publizierten Projektstatus hervor. Demnach sind von den geplanten 104 Pastoralräumen deren 78 fertiggestellt oder in der finalen Projektphase. 26 vorgesehene Pastoralräume können aus strukturellen und/oder personellen Gründen noch nicht gestartet werden. Von den im Kanton Basel-Landschaft aus 32 Kirchgemeinden bestehenden geplanten sieben Pastoralräumen sind mit denjenigen vom Birstal, Allschwil und Hardwald am Rhy drei Regionen bereits am Ziel. Die 18 500 Oberbaselbieter Katholiken, vereint in den fünf Diaspora-Pfarreien Frenkendorf/Füllinsdorf, Liestal, Waldenburgertal, Sissach und Gelterkinden, werden sich noch bis Mitte 2018 gedulden müssen. «Wir stehen mit den Begleitgruppen kurz vor dem Projektabschluss. Das Konzept steht und die nicht immer einfachen Verträge mit den Kirchgemeinden sind ausgehandelt», sagt Pfarrer Peter Bernd,

Gemeindeleiter der Pfarrei Drei König Frenkendorf/Füllinsdorf. Der designierte Vorsteher des neuen Pastoralraums nennt denn auch gleich den praktisch noch niemandem bekannten Namen dieser grossen Oberbaselbieter Seelsorgeeinheit: Frenkendorf.

Für die Zukunft der Kirche

Obschon an der Basis, also bei einzelnen Kirchgängern, hinter vorgehaltener Hand zum Teil noch Vorbehalte bestehen und leise Kritik geübt wird, sieht Peter Messingschlager, Theologe und Gemeindeleiter der Liestaler Pfarrei Bruder Klaus, in der neuen Einheit eine grosse Vielfalt, die es zu nutzen gelte. «Dieser Zusammenschluss macht Synergien frei, von denen wir etwa in der Jugendarbeit oder im Angebot von kulturellen Anlässen profitieren können», ist Messingschlager überzeugt. Auch Diakon Martin Tanner, zukünftiger Leiter der Seelsorgeeinheit Sissach-Gelterkinden, äussert sich zuversichtlich über die neue pastorale Struktur: «Das ist eine Weiterentwicklung, um bestmöglich auf die Bedürfnisse der Gläubigen einzugehen.»

Fazit: Mit der gebotenen Konsensbereitschaft und dem gegenseitigen Vertrauen aller Beteiligten wird mit der Bildung dieser Pastoralräume zweifellos ein wichtiger Schritt für die Zukunft der Kirche eingeleitet.

Ein Dorf und seine drei Koch-Tenöre

Bubendorf | Ein Gault-Millau-Punkt auf 100 Einwohner

Die Dichte an Spitzenköchen bleibt in Bubendorf einzigartig. Darauf lässt der eben erschienene Gault-Millau-Restaurantführer für die Schweiz schliessen. Die drei Spitzenrestaurants «Osteria Tre» im Bad Bubendorf mit 16 Punkten, «Le Murenberg», das sich von 14 auf 15 Punkte verbesserte, und das «Puro» mit 14 Punkten bringen es gemeinsam auf 45 Zähler. Umgerechnet auf die 4391 Einwohner der Gemeinde ergibt das nicht ganz 100 Personen pro Punkt.

Flavio Fermi von der «Osteria Tre» führt mit seinen 16 Punkten (gleichauf mit dem Bad Schauenburg in Liestal) die am besten bewertete Küche im Oberbaselbiet und wird von den Juroren als «kreativ» und «umtriebiger» gelobt. Das Ehepaar Denis und Melanie Schmitt – er in der Küche, sie im Restaurant – konnten sich nur ein Jahr nach ihrem ersten Michelin-Stern in der Gault-Millau-Wertung um einen Punkt verbessern und gemäss den Testessern «nochmals einen Zacken zulegen». Und Gianluca Garigliano im «Talhaus» verdient sich seine erneut hohe Bewertung gemäss dem neuen Führer mit «überbordenden Kreationen» und als «leidenschaftlicher Tüftler».

Die drei Bubendorfer Restaurants sind zugleich die einzigen ausgezeichneten Häuser oberhalb Liestals. In den beiden Basel wurde das «Hotel Drei König» in Basel mit 19 von 20 möglichen Punkten am besten bewertet. Mitte Oktober erscheint der zweite grosse Gourmet-Führer, der Guide Michelin, der Sterne verteilt.

Pluspunkt: Fleisch aus der Region

Oltingen | Die Metzgerei Rickenbacher setzt auf Nähe (IV*)

In der Oltinger Metzgerei Rickenbacher geht Fleisch der eigenen Tiere oder aus der nächsten Umgebung über die Theke. Das Lokale, die Qualität und das Persönliche ist es, womit Läden in kleinen Dörfern punkten können, findet Metzger Thomas Rickenbacher.

Barbara Saladin

«Einer unserer Pluspunkte ist ganz klar, dass das Fleisch aus der Region stammt», sagt Thomas Rickenbacher, Leiter der Metzgerei Rickenbacher in Oltingen. So haben die Tiere keine langen Transportwege ertragen müssen. Das Fleisch, das er verkauft, stammt normalerweise ausschliesslich von lokalen Produzenten, ein Teil sogar vom eigenen Bauernbetrieb: Schwein, Rind und vermehrt auch Kalb züchtet und schlachtet er selber. Auch bei dem, was zugekauft wird, achtet Rickenbacher darauf, dass der Transportweg aus Tierwohlgründen nach Möglichkeit minimiert wird und dass sämtliche Tiere entweder in Freiland- oder zumindest in besonders tierfreundlicher Stallhaltung gelebt haben.

Im Ladenlokal der Metzgerei mitten im alten Oltinger Dorfkern findet sich alles, was das Fleischliebhaberherz begehrt. Fleisch vom Gehackten bis zum Filetstück, Würste, Geräucherterweise – den allergrössten Teil des Sortiments der Metzgerei Rickenbacher aus, aber auch wer dringend noch ein paar Gewürze, Chips oder



«Die Läden brauchen einen Kundenstamm», sagt Thomas Rickenbacher. Bild bas

Salzstängeli für die bevorstehende Grillparty braucht, wird fündig. Daneben bietet die Metzgerei auch einen Partyservice an.

«Unverzichtbar machen»

«Kleine Läden können sich durch persönliche Bedienung und gute Beratung unverzichtbar machen», sagt der Metzger. Die menschliche Komponente ist für ihn dabei ausschlaggebend, ebenso wie das Preis-Leistungs-Verhältnis – und natürlich die Qualität der Ware. Dies scheint Rickenbachers Kundschaft zu schätzen, die sich weit über die Oltinger Gemeindegrenzen hinaus erstreckt. «Etliche kommen vielleicht jede zweite Woche oder auch jeden zweiten Monat von weiter her und tätigen dann gleich ihren Grosseinkauf», sagt der Metzger. Lauf-

kundschaft habe er allerdings weniger, ausser immer wieder Wanderer, die es ins oberste Baselbiet verschlägt und die sich dann spontan mit Fleisch eindecken.

Thomas Rickenbacher baute seine Metzgerei vor rund 20 Jahren auf. Als der gelernte Metzger in die elterliche Landwirtschaft einstieg, rutschte er bald auch in den Direktverkauf. Heute beschäftigt der Familienbetrieb eine Handvoll Angestellte, inklusive Teilzeitpensens und Aushilfen. Eine Lehrstelle anzubieten, stand nie zur Diskussion, da es keine Nachfrage gab. «Metzger ist ein aussterbender Beruf, leider», sagt er bedauernd.

Für die Dorfläden im Allgemeinen wünscht sich Rickenbacher eine bewusste Kundschaft: Eine, die es honoriert, dass die Versorgung in der

Nähe möglich ist – und zwar regelmässig. «Wenn jemand ein- oder zweimal jährlich zufällig im Dorfladen auftaucht, nützt das kaum etwas. Die Läden brauchen einen Kundenstamm, der regelmässig einkauft. Das bringt Planungssicherheit und sorgt dafür, dass immer frische Waren im Angebot sind.»

Eine Unterstützung kleiner Dorfläden durch Gemeinden oder den Kanton hält er allerdings für den falschen Weg. Der öffentlichen Hand solle man nicht noch mehr Aufgaben aufhalsen, findet er, sondern er appelliert an die Verantwortung jedes Einzelnen: «Die Leute sollen daran denken, dass sie selber vielleicht auch einmal älter und weniger mobil sind – und dann wird der Laden im Dorf plötzlich existenziell wichtig.»

Metzgerei Rickenbacher, Hauptstrasse 19, Oltingen. www.metzgerei-rickenbacher.ch. Öffnungszeiten: Mittwoch 8 bis 12 Uhr, Freitag 8 bis 12 und 14.00 bis 18.15 Uhr, Samstag 8 bis 12 Uhr.

Eine ausführliche Liste mit Einkaufsmöglichkeiten in Dorf- und Hofläden im Oberbaselbiet findet sich unter www.tafeljura.ch.

*Vierter Teil einer Serie über Oberbaselbieter Dorfläden. – Wird fortgesetzt.

Gutschein

bas. Gegen Vorweisen dieses Zeitungsartikels erhalten Sie 1 Paar Klöpfer gratis. Einzulösen direkt in der Metzgerei Rickenbacher, Oltingen, während der Öffnungszeiten.