

Zu Besuch

**Unternehmen
Mitte GmbH**
4001 Basel
mitte.ch
f i



Mitten in der Kaffeewelt

Im Unternehmen Mitte treffen sich Alt und Jung über sämtliche Einkommensklassen, Arbeitspensen und politischen Ansichten hinweg auf eine Tasse Kaffee – Kaffee, der keine Wünsche offenlässt und einen Hauch Wiener Kaffeehauskultur versprüht.

Text: Sara Hübscher Bilder: Jonas Weibel

Es ist Montagmorgen, kurz vor neun Uhr. Das Gebäude, vor dem ich stehe, wurde im Jahr 1912 gebaut und befindet sich mitten in Basel. Vor der Jahrtausendwende zügelte die Schweizerische Volksbank von hier weg und ein Abenteuer begann: 1999 öffnete das Unternehmen Mitte (UM) seine Tore. Seither stellt man sich in der grossen Schalterhalle nicht mehr an, um Geld abzuheben, sondern um sich im grössten Kaffeehaus der Schweiz mit einem Cappuccino verwöhnen zu lassen.

Ich steige die weisse Marmortreppe hoch und betrete das UM-Herzstück, ein Atrium, durch dessen beeindruckende Buntglasdecke das Tageslicht dringt. Direkt unterhalb der Glaskuppel steht der schwarze, überdimensionale Loungetisch, umringt von fünf einladenden Sesseln. Bistrotische und Stühle umranden die Lounge und bieten vor und hinter Marmorsäulen viel Platz zum Sein.

Einfach sein

Über das Konzept des Seins werde ich gleich mehr erfahren, und zwar von Pola Rapatt. Die 39-Jährige ist Teil der dreiköpfigen Geschäftsleitung und seit zwölf Jahren im Unternehmen. Sie begrüsst mich herzlich und ich fühle mich sofort willkommen in «Basels grösstem Wohnzimmer». Erst recht, als sich Pola umgehend nach meinem Kaffeebedürfnis erkundigt. Mit Cappuccino, einem Glas Wasser und Croissant begleitet sie mich an ein Tischchen.

«Gegründet wurde das Unternehmen Mitte von Georg Hasler, Thomas Tschopp und Daniel Häni», beginnt Pola zu erzählen: «Drei, die sich für sinnvolle Zwischenutzungen engagierten. Drei, die sich für den kulturellen und politischen Austausch über alle Schichten hinweg starkmachten.» In Partnerschaft mit der Stif-



Gekocht wird im UM vor den Augen der Gäste.

tung Edith Maryon konnten sie das Gebäude Ende der 1990er-Jahre kaufen. Die Stiftung setzt sich dafür ein, dass Grundstücke dauerhaft sozialverträglich genutzt werden können. Inspiriert von der Wiener Kaffeehauskultur, hat das Gründungsteam

«Kaffeetrinken und Sein ist die kulturelle Veranstaltung hier.»

Pola Rapatt
Geschäftsführerin

einen Ort zum Verweilen geschaffen – einen Treffpunkt für alle und jeden, um sich über Politik, Familie, Gott und die Welt auszutauschen.

«Kaffeetrinken und Sein ist hier die kulturelle Veranstaltung», fasst Pola das Konzept zusammen und ergänzt: «Es finden zwar regelmässig öffentliche Diskussionen zu unterschiedlichen Themen statt. Dennoch ist das Kaffeehaus ein Ort, an dem alle tun können, was sie möchten. Es gibt keinen Konsumzwang und Leitungswasser steht kostenlos zur Verfügung. Hier kann man ungestört acht Stunden lang sitzen und arbeiten oder eben einfach sein.» Kleine Schildchen informieren in jedem Bereich, wofür er vorgesehen ist.

«Es gibt keinen Konsumzwang, und Leitungswasser steht kostenlos zur Verfügung.»

Pola Rapatt
Geschäftsführerin

«Im kleinen Café-Bereich unten beim Eingang laden wir die Gäste explizit ein, miteinander zu plaudern. Dort gilt ein Laptop-Verbot und wir bedienen am Tisch. Auch im Aussenbereich nehmen wir die Bestellung unserer Kundinnen und Kunden auf.»

Meisterin ihres Fachs

Neben Pola, die sich um die Finanzen kümmert, ergänzen Mitgründer Daniel Häni als Projektleiter und die Personal- und Kaffeehaus-Verantwortliche Theresa Prüssen das Geschäftsleitungstrio. Die Mittdreissigerin gesellt sich an unseren Tisch. «Sie ist unser Kaffee- und Gastro-Profi», weicht mich Pola ein. Theresa ist deutsche Cup-Tasting-Meisterin. Cup-Tasting ist eine von sechs Disziplinen, in denen sich Kaffee-Profis meisterschaftlich messen. Beim Tasting geht es darum, in acht Sets à drei Tassen Kaffee jeweils den Kaffee herauszuschmecken, der sich von den anderen beiden un-

terscheidet, und das in möglichst kurzer Zeit. Für die Weltmeisterschaft in der Disziplin «Coffee in Good Spirit», bei der es um die ideale Kombination von Kaffee und Spirituosen geht, reiste Theresa sogar einmal nach Shanghai.

Selbstverständlich wird im Kaffeehaus die Kaffeequalität grossgeschrieben, wie Theresa erzählt: «Seit ich vor zehn Jahren hierherkam, hat sich einiges getan. Als das Kaffeehaus vor 23 Jahren öffnete, war man eher existenzialistisch unterwegs, was so viel bedeutete wie Coffee and Cigarettes und abends viel Bier.» Erst als 2010 das allgemeine Rauchverbot kam, zeichnete sich eine Veränderung ab, eingeleitet von Benjamin Hohlmann. «Es war Benjamins Verdienst, dass im UM nicht nur ein hervorragender Café crème serviert wurde, sondern in den Nebenräumen auch eine Kaffee-Akademie entstand», weiss Theresa.



Zum Betrieb

Unternehmen Mitte GmbH

Eröffnung: 1999 im Gebäude der ehemaligen Schweizerischen Volksbank

Name: Man wollte mitten in Basel etwas unternehmen, ergo: Unternehmen Mitte

Unternehmensform: Zweckorientierte GmbH, siehe purpose-economy.org

Geschäftsleitung: Pola Rapatt (Finanzen/Kommunikation), Theresa Prüssen (Kaffeehaus-Leitung/Personal), Daniel Häni (Projekte/Kommunikation)

Mitarbeitende: 80

Bereiche: Kaffeehaus (Selbstbedienung), Café & Terrasse (bedient), Backstube mit Laden im Schaufenster, Co-Working-Area

Angebot: Bio-Brunch, Bio-Lunch, Bio-Contemporary-Restaurant

Bestseller: Cappuccino (hat den Latte Macchiato vor Jahren abgelöst)

Kaffee-Mobil: Weil sich Pola hinter der Theke etwas mehr Freiheit wünschte, kam die Idee eines Kaffee-Mobils auf. Heute gibt es an vier Standorten eines.

Kaffeemaschine: Im Kaffeehaus Slayer, im Kaffee-Mobil La Marzocco

mitte.ch



Pola Rapatt (links) und Theresa Prüssen leiten zusammen mit Daniel Häni das Kaffeehaus Unternehmen Mitte.



**Das Mittagsmenü ist vegetarisch, oft sogar vegan.
Auf den Teller kommen nur Lebensmittel in Bio-Qualität.**

«Die Balance zwischen Kaffee und Milch muss ein ausgewogenes Getränk erzeugen.»

Theresa Prüssen
Geschäftsführerin

Geschultes Handwerk

Seit 2016 ist Benjamin mit seiner eigenen Firma «Kaffeemacher:innen» unterwegs. Dort werden die UM-Mitarbeitenden ins Barista-Handwerk eingeführt. Im eintägigen Kurs erarbeiten sich die zukünftigen Baristas die Grundlagen. In einem Aufbaukurs, der zwei Tage dauert, vertiefen sie ihr Wissen und die Abläufe für die Maschineneinstellungen und das Schäumen. Auch die Sensorik wird geschult, damit die Gastroleute die vielfältige Interpretation eines Espressos kennenlernen.

Theresa steht selbst täglich an der Kaffeemaschine: «So bin ich nahe an meinen Mitarbeitenden und spüre, wen wir wo und wie fördern können. Und natürlich macht es mir Spass, selbst Hand anzulegen.» Was macht für sie, die schon Tausende von Kaffees zubereitet hat, einen perfekten Cappuccino aus? «Die Balance zwischen Kaffee und Milch muss ein ausgewogenes Getränk erzeugen. Ich emp-

Zu Besuch

fehle eine dunkle Kaffeeröstung, dazu Milch oder einen veganen Milchdrink, die mit dem Kaffee perfekt harmonieren.» Die Hausröstungen liefern noch immer die «Kaffeemacher:innen». Für die durchschnittlich tausend Gäste pro Tag braucht es ganz schön viel Kaffee. «Letztes Jahr waren es um die fünf Tonnen Rohkaffee», informiert Theresa.

Während ich mit den beiden Frauen plaudere, steigt der Geräuschpegel und das Haus füllt sich. Nicht nur der Kaffee ist äusserst beliebt, auch der Lunch kommt bestens an. Gemäss Theresa gehen im Schnitt 100 bis 150 bewusst fleischlose Menüs raus. Alles in Bio-Qualität, denn seit März 2022 ist das UM Bio-zertifiziert. So eng die Platzverhältnisse auf der Kochinsel auch sein mögen, der heutige marokkanische Gemüse Eintopf schmeckt wunderbar. Auch das farbenfrohe Buffet voller frisch zubereiteter Salate ist pünktlich um 11.30 Uhr angerichtet.

Unkonventionell, ohne abzuheben

Apropos Essen: Vor einem Jahr erfüllte sich Therasas Traum eines Abendangebots. «In unserem «Contemporary-Restaurant» erlebt man überraschende Geschmackserlebnisse und ungewohnte Intensitäten – eine hochwertige, spannende



**Alle Mitarbeitenden erhalten eine ausführliche Barista-Schulung.
Die Kaffeequalität geniesst höchste Priorität.**

Küche, serviert in unkompliziertem Ambiente ohne den Firlefanz eines Sterne-Restaurants.» Den dafür verantwortlichen Koch Pedro Limaõ hat sie zufällig entdeckt: «Ich wollte bei ihm in Portugal essen, wartete jedoch vergebens auf einen Tisch. Nach über eineinhalb Stunden hiess es, die Küche sei ausverkauft. Das faszinierte mich dermassen, dass ich den Mann während des Lockdowns kontaktierte. Er ist meiner Einladung gefolgt und kocht jetzt bei uns.»

Die unkonventionelle Arbeitsweise im UM zeigt auch die folgende Aussage der Finanzchefin Pola Rapatt: «Wir erstellen

nie ein Budget, das schränkt die Kreativität ein und man verliert den Blick fürs Ganze. Als sogenanntes Purpose-Unternehmen fliessen sämtliche Gewinne umgehend zurück in den Betrieb. Bei uns geht es um Sinnstiftung anstatt Gewinnmaximierung.» Das heisst: Das UM investiert laufend dort, wo es gerade nötig ist – Ideen sind genügend vorhanden.

Inspiriert von der Art, wie man im UM Gastronomie betreibt, und gesättigt vom würzigen Eintopf, setze ich mich gegen 13 Uhr wieder ins Tram – in der Hand ein frisch gebrühter, herrlich duftender Espresso. ■