GenussStadt Basel 2022

BASEL LIVE, MAGAZIN

«WER GENIESST, HAT MEHR VOM LEBEN»

URBANROOTS
SAATGUT FÜR EIN GOURMETREZEPT

WEINGUT RIEHEN
EIN HAUCH BURGUND

DIE SAUEREI
BIER, BREZEL, SCHWEINEBAUCH UND KNÖDEL

Genuss direkt aus deinem Garten!

Um ein Gourmet zu werden, brauchst du kein dickes Portemonnaie. Du benötigst lediglich ein paar Töpfe, Erde, Samen, etwas Know-how und viel Appetit auf Leckeres. Mit unserem erstklassigen Bio-Saatgut, der zugehörigen Anleitung und dem virtuosen Rezept von Tanja Grandits, einer Meisterin der Kulinarik, bist du ganz vorne mit dabei. Mit deinem Einstieg ins genüssliche Urban Gardening beglückst du nicht nur deine Liebsten, sondern begeisterst auch deine Gäste.

Entdecke die Gourmet-Saatbox der GenussStadt Basel

Mit Bio-Saatgut von Urbanroots und einem Rezept von Tanja Grandits.
Erhältlich im Manor Food, im Shop Tanja Grandits, bei urbanroots.ch,
Jobfactory Basel und weiteren Partnern.

BASEL – STADT DER GENÜSSE 2022

Basel ist 2022 Stadt der Genüsse. Als traditionelle Handelsstadt, mit der Welt verbunden durch den Rhein, beeinflussten schon früh Gewürze wie Zimt und Safran das lokale Handwerk. Das wohl bekannteste Produkt dieser Einflüsse ist noch heute als Basler Läckerli geniessbar. Aber auch andere Gerichte wie beispielsweise die Fastenwähe oder der Salm à la bâloise (das damalige Fischerdorf Kleinhüningen versorgte die Stadt bis ins 19. Jahrhundert mit Rheinfisch) zeigen die Prägung der Basler Küche durch die Rheinlage auf.

Basel hat aber weit mehr zu bieten als nur die kulinarische Tradition. Innovative lokale Produzenten und Gastronomen sind weiter auf dem Vormarsch und schaffen Identität, Vielfalt und machen unsere Region kulinarisch erlebbar.

Der Anlass «Chefs for peace» hat auch gezeigt, dass die Basler Gastronomie zusammenstehen kann und durch ihr Engagement etwas bewegt. Elf Köche haben im Rahmen des Benefizspiels FC Basel – Dynamo Kiew ihren Teil zu einem erfolgreichen Event zugunsten der Glückskette beigetragen.

Die GenussStadt Basel zelebrieren wir 2022 mit zahlreichen Highlights von Frühling bis Herbst unter dem Fokusthema «Kräuter & Gewürze». Tanja Grandits, Chefin des Restaurants Stucki und bekannt dafür, Gewürze und Kräuter in Symphonien für den Gaumen zu verwandeln, wird als Patin des Genussjahres die Stadt Basel vertreten. Ihre Leidenschaft für das Kochhandwerk und Ihre Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln macht sie zum idealen Aushängeschild unserer Region. Mit der Genuss-Saatbox von Urban Roots können Sie ausgewählte Kräuter hochziehen und mit einem Rezept von Tanja Grandits Ihre Küche in einen Gourmet-Tempel verwandeln.

Die Initiative GenussStadt Basel hat mit Basel Tourismus und Bäcker-Confiseure Regio Basel zwei neue Partner gefunden, welche tatkräftig mithelfen, unser Genusshandwerk weiterzuentwickeln und bis weit über unsere Region hinaus bekannt zu machen. Ganz speziell freuen wir uns über die neue Partnerschaft mit Manor. Manor bietet seit Jahren zahlreichen lokalen Produzenten eine Plattform und passt als Partner sehr gut zu unserem Vorhaben.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen und freuen uns, gemeinsam mit Ihnen dieses spezielle Jahr zu zelebrieren!

Daniel Nussbaumer

BASEL – FÜR DEN GENUSS GEMACHT 6–7

URBAN GARDENING 14–17

ALLES WIRD BESSER – DIE HASENBURG BLEIBT GUT 20–21

Hauptpartner

Partner:

Medienpartner:

ANSPRUCHSVOLL AUF DIE UNKOMPLIZIERTE TOUR
28-29

SO EINE SAUEREI!
38-39

Magazin online lesen

AUS STADT UND LAND
40-43

KULTUR TRIFFT KULINARIK
34-35

DIE MARKTHALLE HAT ABENDS GEMÜSE
44-45

CHEFS FOR PEACE
46-50

36-37

EIN HAUCH BURGUND AUS RIEHEN

FOODTALKS
51-52

FELD ZU TISCH
53-54

10. BASELBIETER GENUSSWOCHEN
57-58

BASEL – FÜR DEN GENUSS GEMACHT

Basel wird zur GenussStadt der Schweiz, und es hätte meiner Heimat seit vielen Jahren nichts Besseres passieren können. Geniessen ist in meinen Augen weit mehr als bloss gut kochen und essen. Geniessen ist eine grundlegende Wertschätzung des Lebens, eine Haltung, mit der wir anderen, aber auch uns selbst begegnen.

TEXT TANJA GRANDITS

In meinen Lehr- und Wanderjahren, als ich teilweise in Küchen unter sehr herausfordernden Umständen gearbeitet habe, fasste ich irgendwann den Entschluss, mit einer grundoptimistischen Art und mit Freundlichkeit jedem zu begegnen, sei er auch noch so abweisend und unfreundlich. Ich beschloss, meine Arbeit in der Küche mit Freude auszuüben, und mein Leben als Köchin zu geniessen.

Für andere Menschen zu kochen, für meine Tochter Emma, für meine grossartigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder natürlich für meine vielen, treuen Gäste ist deshalb die schönste Tätigkeit, die ich mir vorstellen kann, weil ich damit meine Idee von Genuss unter die Leute bringen kann. Es gibt nichts Wichtigeres im Leben als mit gutem Essen die Grundlage zum eigenen Glück zu legen. Wer geniessen kann, hat mehr Freude, das scheint mir so einfach wie klar zu sein.

Es geht dabei überhaupt nicht um aufwendige Neun-Gang-Menüs, sondern vielmehr darum, auf sich selbst zu achten. Daraus entsteht bei mir selbst der Wunsch, diese Art der Wertschätzung auf andere zu übertragen. Mit Sorgfalt für andere zu kochen, ist eine erfüllende Tätigkeit, die für gute Laune sorgt – bei dem, der kocht und bei all jenen, die essen. Es entstehen unvergleichliche Emotionen, wenn die zufriedene fröhlichen Stimmung einen Raum erfüllt, die nur entstehen kann, wenn darin eine Gruppe Menschen sitzt, die mit allen Sinnen ein Essen geniesst.

Wer geniesst, hat mehr vom Leben – mehr Freude, mehr schöne Momente, mehr interessante Begegnungen. Und Basel ist dafür wie gemacht. Zum einen, weil hier viele meiner Kolleginnen und Kollegen eine hervorragende Arbeit machen und jeden Tag dafür sorgen, dass dies eine GenussStadt ist und bleibt. Zum andern, weil es hier hervorragende Produzentinnen und Produzenten gibt, die Gemüse, Obst oder Kräuter anbauen, Tiere züchten, Öl pressen, Kaffee rösten und vieles mehr dazu beitragen, dass Basel mit dem Titel «Stadt der Genüsse 2022» ausgezeichnet wurde.

Als Botschafterin der GenussStadt freue ich mich darauf, im Rahmen der Genusswoche meine Leidenschaft für Schönes und Gutes mit möglichst vielen Geniesserinnen und Geniessern teilen zu können.

«WER GENIESSEN KANN, HAT MEHR FREUDE, DAS SCHEINT MIR SO EINFACH WIE KLAR ZU SEIN.»

TANJA GRANDITS

WEINDEGUSTATION BEI VINIGMA

Entdecken Sie bei einer Degustation die Weine von vinigma, der einzigen Kellerei auf städtischem Boden. Für vinigma sind Qualität im Rebbau und önologisches Können die Grundlagen einer nachhaltigen Produktion. Während Sie am Anlass Wein und Häppchen geniessen, erfahren Sie Wissenswertes und Spannendes über urban wine making.

VINIGMA GMBH Lyon-Strasse 15
Donnerstags, 18./25. August & 01. September, 18.30 bis 20 Uhr
Anmeldung: viva@vinigma.ch, 65.–
vinigma.ch

KIMCHI, DAS KOREANISCHE SAUERKRAUT

Eine uralte Konservierungsform, die lange Zeit in Vergessenheit geraten ist, wird wieder aktuell und hip: die Fermentation. Neben Joghurt, Käse und Bier ist hierzulande das Sauerkraut eines der bekanntesten Fermentationsprodukte. Entdecken Sie durch die Atelierkurse mit Verkostung an der Genusswoche die Welt des Fermentierens für sich.

MIMMIS KOMBUCHA BRAUEREI
Steinenvorstadt 79
Freitag, 16. September & Sonntag, 18. September, 18 bis 21 Uhr
Anmeldung: kontakt@mimmis-kombucha.ch, 95.–
mimmis-kombucha.ch

BÄCKER-CONFISEURWOCHE

Der Regionalverband Bäcker-Confiseure Regio Basel zelebriert das regionale Bäckerhandwerk und lädt während einer Woche Interessierte zu Führungen in ihre Backstuben ein. Zudem animieren Workshops die Teilnehmer:innen dazu, Läckerli, Brot usw. selber herzustellen.

BÄCKER-CONFISEURWOCHE
Do, 15. bis So, 25. September

GENUSSFESTIVAL IN DER MARKTHALLE

Zu Beginn der Genusswoche wird das Genussfestival in der und um die Markthalle gefeiert. An diesem Tag treffen sich Produzierende, Gastronom:innen, Marktfahrer;innen, Manufakturen, Interessierte und Schaulustige zu einem Festival, an dem Lebensmittel und der Genuss ganz oben stehen.
Interesse, mit dabei zu sein? Melden Sie sich unter mitmachen@altemarkthalle.ch

MARKTHALLE, Steinentorberg 20
Samstag, 17. September, 10 bis 16 Uhr
altemarkthalle.ch

WEIN UND TAFELKULTUR DES 18. JAHRHUNDERTS

In Kooperation mit der Weinhandlung Chez Grisoni bietet das Historische Museum Basel im Haus zum Kirschgarten eine erlesene Weindegustation an. Ab 16 Uhr findet zudem die Führung zum Thema Tafelkultur des 18. Jahrhunderts statt, bei der prachtvolle Geschirre aus der Strassburger Fayencemanufaktur vorgestellt werden.

HAUS ZUM KIRSCHGARTEN, Elisabethenstrasse 27
Sonntag, 18. September, 15 bis 19 Uhr
Anmeldung: historisches.museum@bs.ch, CHF 25.–
hmb.ch/museen/haus-zum-kirschgarten

DIE GENUSSWOCHE

Während der Schweizer Genusswoche wird im Rahmen von Veranstaltungen, Workshops, Märkten etc. landesweit die kulinarische Vielfalt zelebriert. Die Genusswoche lädt dazu ein, kulinarische Entdeckungen zu machen und weckt die Neugier auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel. Auch in Basel, der «Stadt der Genüsse 2022», finden während dieser Zeit zahlreiche Highlights statt.

DIE GENUSSWOCHE
Do, 15. bis So, 25. September
gout.ch

DESTILLIERTE KRÄUTERDRINKS VOM DACH AM RHEIN

Die Oetlinger Buvette, plankton und Amriza laden am 17.09.2022 zu einem gemeinsamen Kräuter-Zauberdrink-Erlebnis ein. Die Kräuter werden direkt vom Dach geerntet, vor Ihren Augen im Kupferkessel von Amriza zu einem Hydrolat destilliert und zu einem feinen Drink gemischt. Lassen Sie sich in die Welt der Kräuter verführen!

—

OETLINGER BUVETTE, Unterer Rheinweg 104
Samstag, 17. September, ab 16 Uhr
Die Veranstaltung findet nur bei schönem Wetter statt.
oetlinger-buvette.ch

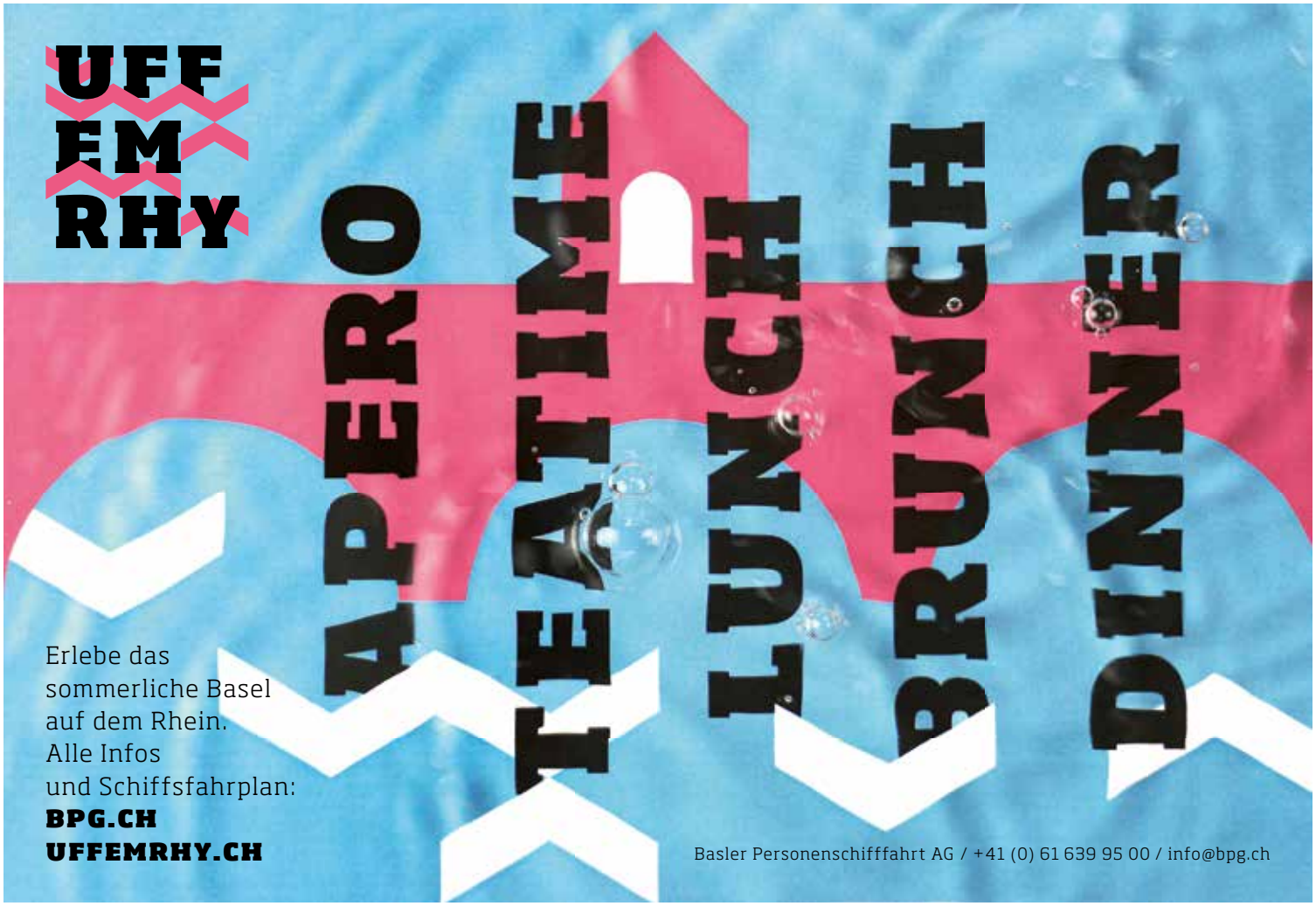
1. FOODSAVE-BANKETT BASEL

Am 24.09. organisiert eine breite Trägerschaft von knapp zehn Organisationen im Bereich der nachhaltigen Ernährung das erste Foodsave-Bankett in Basel. Hiermit machen sie auf tagtägliche Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Auf spielerische und genussvolle Weise werden unter Anleitung von professionellen Köch:innen gesunde Lebensmittel verarbeitet und gegen freie Spende angeboten.

—

KASERNENPLATZ, während des Arealfestes Kaserne
Samstag, 24. September, 17 bis 21 Uhr
Organisiert von der Markthalle und dem kHaus

Online Eventkalender



GRILL ME TENDER.

Dafür wurde Feuer entdeckt

Erhältlich in grösseren Coop Verkaufsstellen.

bell.ch

Bell

Das ist gut. Seit 1869.

«KEBAB LOKAL» – DER ETWAS ANDERE KEBAB

Für den LOKAL Kebab werden die besten und passendsten Zutaten aus der Region verwendet und die Expertise eines Kebab-Meisters aus dem Quartier hinzugezogen. Er fertigt den Spiess aus dem hochwertigen Fleisch vom Silberdistelhof an. Neu liefert auch die ebenso lokale Manufaktur TUYU Tofu aus dem Kleinbasel Inhalte für den Kebab.

LOKAL, Erasmusplatz 15
Fr, 09. bis Do, 15. September, 18 bis 20 Uhr
lokalfeldberg.ch

WÖCHENTLICH! WETTERFEST! FEIERABENDMARKT!

Der Gemüsemarkt bietet alles, was das Geniesser-Herz begehrt und lädt zum Wochenendeinkauf ein. Hier begegnet sich, wer Qualität und Herkunft der Lebensmittel wertschätzt und Einkaufen mit einem Füürobebier zu verbinden weiss. Interesse, mit dabei zu sein? Melden Sie sich unter mitmachen@altemarkthalle.ch

MARKTHALLE, Steinentorberg 20
Wöchentlich, jeweils donnerstags, 16 bis 20 Uhr
altemarkthalle.ch

HERBSTGARTENZEIT

Herbst ist Pflanzzeit – Pflanzenmarkt mit ProSpecieRara-Sorten! Entdecken Sie an den Marktständen ein breites Angebot an Wintergemüse-Setzlingen, Blumenzwiebeln, Obstbäumen, Beerensträuchern, Blütenstauden, Kräutern, Saatgut und vieles mehr – damit Sie auch im Winter frischen Salat ernten können und Ihr Garten im Frühling noch prächtiger erblüht.

MERIAN GÄRTEN, Lehmhaus, Vorder Brüglingen 5
So, 25. September, 10 bis 17 Uhr
meriangärten.ch

BEERTOUR

Die Basler BeerTour nimmt Sie mit auf einen Ausflug in die lokale Craft-Beer-Welt. Die selbstgeführte Tour beginnt beim Basler Craft-Beer-Pionier, macht einen Abstecher in die Welt der internationalen Bierspezialitäten und findet ihren Abschluss im innovativ-experimentellen Brewpub. Es erwarten Sie sieben verschiedene Biere in Probiergrössen. Prosch!

BEERTOUR, Jeweils Dienstag bis Samstag zwischen 16 und 20 Uhr
(mind. 2 Stunden, self-guided)
Start: Restaurant Fischerstube, Rheingasse 45
(vorgängige Reservation: info@restaurant-fischerstube.ch)
Buchung vornehmen und weitere Infos: basel.com, 20.–
Mitbringen: Buchungsbestätigung/Voucher als Ausdruck oder per E-Mail & ein Smartphone mit Kopfhörern für den Audioguide

FOODTOUR

Diese selbst geführte FoodTour wird Sie an Orte führen, die anders sind. Abseits von klassischen Touristenattraktionen werden Sie auf der rund dreistündigen Tour das «kultige Basel» kennenlernen – und es sich auf der Zunge zergehen lassen. Sie werden insgesamt vier Lokale besuchen. Lassen Sie sich überraschen, welche Köstlichkeiten Sie unterwegs erwarten. E Guete!

FOODTOUR, Jeweils Dienstag bis Samstag zwischen 9 und 18 Uhr (mind. 3 Stunden, self-guided)
Start: Bäckerei KULT, Elsässerstrasse 43
(vorgängige Reservation: laden@baeckereikult.ch)
Buchung vornehmen und weitere Infos: basel.com, 33.–
Mitbringen: Buchungsbestätigung/Voucher als Ausdruck oder per E-Mail & ein Smartphone mit Kopfhörern für den Audioguide

SLOW FOOD TOUREN

Das Slow Food Convivium Basel – Stadt und Land empfiehlt Restaurants, Läden und Produzenten in der Region, die die Slow Food-Philosophie leben und vermitteln. Diese genussvollen Touren durchs Gross- bzw. Kleinbasel führen Sie zu ausgewählten Perlen und Sie erhalten auf Ihrem Spaziergang hier und da ein Amuse-Bouche mit auf den Weg.

FOOD TOUR, Fr, 02. September, 18.30 bis 21.30 Uhr
Start: Unternehmen Mitte, Gerbergasse 30
Do, 08. September, 18.30 bis 21.30 Uhr
Start: Lokal, Erasmusplatz 15
Anmeldung: basel@slowfood.ch, 50.– (exkl. Getränke, Bezahlung Bar vor Ort)
Bitte wetterentsprechende Kleidung mitnehmen
slowfood.ch

SLOW FOOD WANDERUNGEN

Auf der kulinarischen Erkundungstour von Slow Food nehmen Sie ein paar Kilometer unter die Füsse und werden dabei immer wieder gestärkt durch besondere, regionale Köstlichkeiten. Auf der geführten Wanderung lernen Sie zudem die spannende Geschichte von Basel-Stadts Kulinarik kennen.

FOOD WANDERUNGEN
Freitag, 16. September & Samstag, 17. September, 10.30 bis 17 Uhr
Start: Haupteingang Friedhof am Hörnli, Hörnliallee 70, 4125 Riehen
Anmeldung bis 12. Sept.: wandersinn.ch/touren, 95.–
slowfood.ch

Weitere Highlights online entdecken

URBAN GARDENING – SAATGUT FÜR EIN GRÜNERES BASEL

Scarlet Allenspach: Pflanzenliebhaberin und Gründerin von Urbanroots

Urban Gardening ist bereits weit verbreitet in Basel und vielen ein Begriff. Immer mehr Menschen begrünen ihre Balkone und auch den öffentlichen Raum zieren zahlreiche Pflanzen. Der Einstieg in das Gärtnern gestaltet sich jedoch gar nicht immer so einfach. Um Gartenanfänger:innen mit simplen Tipps und Tricks rund um den eigenen Pflanzenanbau zu versorgen, wurde im Frühjahr 2018 Urbanroots in der Form eines Instagram-Accounts ins Leben gerufen. Bereits im Dezember desselben Jahres ging der eigene Shop online und das Unternehmen versendete erstes Saatgut.

TEXT SALOME RUF
BILDER KOSTAS MAROS, URBANROOTS

Hinter Urbanroots steckt die Do it yourself-Enthusiastin und Pflanzenliebhaberin Scarlet Allenspach. Unterstützt wird sie von einem Team bestehend aus Freelancern, die Workshops anbieten, Bepflanzungen umsetzen und bei weiteren Projekten mithelfen. Gemäss Allenspach sei das Ziel von Urbanroots, «Stadtmenschen zum Gärtnern auf dem eigenen Balkon oder der eigenen Terrasse zu motivieren». Viel zu viel Wissen sei über die Herkunft von Lebensmitteln verloren gegangen. «Leider wissen heute die wenigsten Leute, wie sie ihre eigene Nahrung produzieren könnten oder wie z. B.eine Kartoffelpflanze aussieht. Das wollen wir ändern. Und zwar mit viel Freunde und Einfachheit», ergänzt Allenspach. Daher liefert Urbanroots nicht einfach nur Saatgut nach Hause, sondern schickt gleich eine Anleitung mit, die den Gärtner/die Gärtnerin von der Aussaat im Topf bzw. im Hochbeet bis hin zur Zubereitung des selbst angebauten Gemüses unterstützt. Wem diese Tipps noch nicht ausreichen, findet auf dem Instagram-Account (urbanroots.ch) und auf dem Urbanroots-Blog (urbanroots.ch/blog) weitere wertvolle Informationen zu diversen essbaren Pflanzen. Die Beiträge reichen vom Grundlagenwissen bis hin zur ausgereiften Gartenplanung. Es wird beispielsweise thematisiert, woraus Erde überhaupt besteht oder welche Gemüsesorten nebeneinander angepflanzt werden können.

SAATBOXEN FÜR JEDERMANN

Neben einzelnen Tüten Schweizer Bio-Saatgut bietet Urbanroots ganze Saatboxen an, die jeweils einen thematischen Schwerpunkt besitzen. Darunter befinden sich die Saatboxen für sonnige und schattige Balkone sowie eine für Insektenfreunde. Mit Letzterer können verschiedene Wildblumen gesät werden, die viele hungrige Insekten, wie beispielsweise gefährdete

URBANROOTS
RYFFSTRASSE 31, 4056 BASEL
URBANROOTS.CH

Story online entdecken

biomondo

Der Marktplatz der Schweizer Bio-Landwirtschaft

Der Hofladen in deiner Hosentasche.

—

Finde Fleisch, Eier, Gemüse und vieles mehr vom Bio-Hof in Deiner Nähe. Ganz einfach online auf **biomondo.ch.**

Ein Angebot von

BIOSUISSE

Wildbienen, mit Nahrung versorgen. Speziell für die Genusswoche Basel konzipiert Urbanroots nun eine «Gourmetbox». Diese enthält ein Rezept der Sternekö-chin Tanja Grandits zum Nachkochen sowie das Saatgut für die Zutaten, die für dieses Menü verwendet werden. Allenspach freut sich auf die Zusammenarbeit, denn «Tanja Grandits ist nicht nur eine phänomenale Köchin, sondern auch eine mit viel Feingefühl. Sie pflegt selbst einen Garten und schätzt es frische, eigene Zutaten für ihre Rezepte zu nutzen.» Obwohl Grandits im Restau-rant Stucki eine gehobene Küche anbietet, habe sie nicht verlernt, wie auch mit einfachen Mitteln ein feines Menü zubereitet werden kann. Dies würden auch ihre zahlreichen Kochbücher beweisen.

SAISONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Wer von Urbanroots ein ganzes Jahr lang mit Saatgut versorgt werden möchte, kann sich ein Saatgut-Jahres-abo zulegen. Die Startbox enthält umfangreiche Infos zum Thema Urban Gardening, fünf torffreie Anzuchttöp-fe, zwölf Stecketiketten zur Beschriftung sowie eine Tüte Kressesamen. Während eines Jahres liefert Urbanroots jeden Monat das saisonal passende Saatgut bequem nach Hause. So können im Februar Radiesli, im Juni Mangold und im September Nüsslisalat gesät werden. «Mit dem monatlichen Anbau schaffen wir einen neuen Bezug zum saisonalen Konsum und zur Wertschätzung

«MIT DEM MONATLICHEN ANBAU SCHAFFEN WIR EINEN NEUEN BEZUG ZUM SAISONALEN KONSUM UND ZUR WERTSCHÄTZUNG UNSERER NAHRUNGSMITTEL.»

SCARLET ALLENSPACH

unserer Nahrungsmittel», erklärt Allenspach. Neben der Saisonalität legt Urbanroots auch auf Nachhaltigkeit grossen Wert. «Unsere Produkte sollen die natürliche Umwelt stärken», betont Allenspach. Mit jeder neu gesäten Pflanze sinkt der CO2-Wert und durch den Anbau auf dem eigenen Balkon werden Ressourcen und Transportwege eingespart. Auch das Verpackungsmate-rial hat das Unternehmen mit Bedacht ausgewählt. Verwendet werden Recyclingpapier und unbeschichteter Karton. Bis auf die Versandetiketten und die Heftklam-mern kann die komplette Verpackung sogar kompostiert werden.

GÄRTNERN ALS HANDWERK

Neben Privatpersonen unterstützt Urbanroots auch Restaurants und Büros, die gerne ihr Arbeitsumfeld begrünen möchten. Zum Angebot des Unternehmens zählen zudem diverse Workshops u. a. zu den Themen Gärtnern, Permakultur und Wildkräuter. Für die Zukunft wünscht sich Allenspach, dass «jedes Kind wieder weiss, wann Erbsen geerntet werden oder wie Rosenkohl als Pflanze aussieht». Jede:r soll sich wieder mit frischen Produkten direkt vor der Haus- oder Balkontüre verpfle-gen können und damit eine gesunde Verbindung zur Natur eingehen. Wer sich das nicht zutraut, dem entgegnet Allenspach: «Der grüne Daumen ist ein Mythos. Gärtnern ist ein Handwerk wie jedes andere auch. Es kann erlernt werden und braucht etwas Übung und Geduld.» Das Wissen wurde früher von den Eltern und Grosseltern weitergegeben, bevor das Gärtnern mit der Industrialisierung als «rückständig und mühsam» angesehen wurde. Urbanroots möchte dieses verloren gegangene Wissen wieder zurückbringen und jede:r soll merken, dass im Grunde alle einen grünen Daumen haben.

SEL DES ALPES, DAS SCHWEIZER ALPENSALZ

lädt Sie zur Basler Genusswoche ein!

Schon wieder nichts mitbekommen?

Gourmet-Häppchen in Text und Bild zur Genussstadt Basel gibt's auf primenews.ch.

Jetzt Jahresabo abschliessen zum Sonderpreis von 49 statt 79 Franken.

Sie unterstützen damit Lokaljournalismus aus Basel für Basel.

www.primenews.ch/abo
Rabattcode: genussbasel

Prime News. Das Basler Onlineportal. **www.primenews.ch**

PN

GEWINNEN SIE EINEN GESCHENKKORB MIT LOKALEN PRODUKTEN AUS IHREM MANOR FOOD

Entdecken Sie die grosse Auswahl an lokalen Produkten bei Manor Food Basel und profitieren Sie bei den kommenden Promotionen.

lokal

Bierfestival, Mitte Juni bis Anfang Juli
Mit einem tollen Sortiment lokaler Brauereien, die ihr Bier im Umkreis von höchstens 30 km brauen.

Grosse «lokal»-Wochen, Mitte August
Wir präsentieren Ihnen unser gesamtes «lokal»-Sortiment – unter anderem mit Süssigkeiten und Basler Gin-Variationen. Lernen Sie unsere Produzentinnen und Produzenten kennen und degustieren Sie ihre Spezialitäten.

Bei unserem Gewinnspiel können Sie einen Geschenkkorb mit einer tollen Auswahl unserer lokalen Produkte gewinnen.
Einfach den untenstehenden Talon ausfüllen und bis spätestens 31. August 2022 bei Manor Food Basel an der Greifengasse 22 im Untergeschoss an einer Kasse abgeben. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden Mitte September per E-Mail oder Telefon benachrichtigt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wie viele «lokal»-Partnerinnen und -Partner hat Manor Food Basel?

☐ über 30 ☐ über 40 ☐ über 50

In welchem Umkreis befinden sich die «lokal»-Partnerinnen und -Partner von Manor Food Basel?

☐ bis 25 km ☐ bis 30 km ☐ bis 40 km

Wie viele Produkte von «lokal»-Partnerinnen und -Partnern finden Sie insgesamt bei Manor Food Basel?

☐ über 150 ☐ über 250 ☐ über 350

Anrede ☐ Frau ☐ Herr

Vorname, Name

Strasse

PLZ, Ort

E-Mail

Telefon

MANOR FOOD
SPECIAL EVERYDAY

ALLES WIRD BESSER – DIE HASENBURG BLEIBT GUT

Wo der Inhaber noch selber in der Küche steht: Daniel Rieder sorgt für eine traditionelle Küche mit modernen Komponenten.

TEXT STEFAN FEHLMANN
BILD KOSTAS MAROS

Auch an der Hasenburg geht die Zeit nicht spurlos vorbei. Daniel Rieder passt die alte Dame sorgsam der Moderne an und sorgt gleichzeitig dafür, dass sie so bleibt, wie sie schon immer war.

In Basel die Hasenburg vorstellen zu wollen, ist ein wenig wie Eulen nach Athen zu tragen. Denn wer kennt die Basler Traditionsbeiz nicht? Die gemütliche Gaststube mit dem Wildschweinkopf an der Wand, den «Läberli» mit Rösti und den geselligen Bierrunden von morgen früh bis abends spät? «Das war einmal», lacht Daniel Rieder. Er ist der Koch, Gastgeber und Besitzer der Hasenburg in Personalunion.

Sein Vater Ernst Rieder kaufte zu Beginn der 50er-Jahre die Hasenburg, oder eben das Château Lapin, und bewirtete die Gäste von sechs Uhr morgens bis ein Uhr in der Nacht. Ein Konzept, das sich in die Herzen der Basler eingebrannt hatte und das auch unter der Ägide von Liselotte und Bruno Schwendinger perfekt funktionierte, welche die Hasenburg über 30 Jahre lang erfolgreich führten, nach dem sich Ernst & Elsa Rieder zur wohlverdienten Ruhe gesetzt hatten.

«Für uns waren die Schwendingers die perfekten Gastgeber», sagt Daniel Rieder, der gegenüber des Château Lapin im damals mexikanischen Restaurant LA FONDA, (ehemals Grüner Heinrich), den Kochlöffel schwang, ehe sich die Wirtsleute 2013 zur Ruhe setzten und er die Hasenburg übernahm. Also quasi das Kind wieder in den Schoss der Familie zurückführte. Und sogleich Nägel mit Köpfen machte: «Wir haben das Lokal zuerst einmal gründlich renoviert, was sich zwei Jahre hinzog», erklärt er. Eingebaut wurde eine neue Küche, aber auch sämtliche Leitungen, die Elektrik, der Kühlraum und vieles mehr wurde erneuert. All das sieht man der Hasenburg nicht an. Zum Glück! Sie ist rein optisch das geblieben, was sie schon immer war: Ein kleines und gemütliches, stilvolles Restaurant.

Trotzdem hat sich so einiges getan, was nicht zuletzt mit den veränderten Gewohnheiten der nach wie vor sehr durchmischten Kundschaft zu tun hat, wie Daniel Rieder sagt: «Die grossen Bierrunden gibts heute nicht mehr wirklich und auch die volle Beiz über Mittag gehört eher der Vergangenheit an. Die Leute essen schnell im Büro und gehen eher nicht mehr über Mittag essen.»

Dafür hat sich die das Château Lapin am Abend zu einem richtiggehenden traditionellen Speiselokal entwickelt, wo der Chef eben noch selber in der Küche steht. Und das kommt bei den Gästen an. Zwar sind die legendären «Läberli» oder auch das Geschnetzelte mit Rösti immer noch stark gefragt, aber auch der Rest der Karte kann sich sehen lassen.

Rieders Küche ist in der Basis traditionell geblieben, allerdings sorgt er für moderne Komponenten. So kommt die traditionelle Rösti auch gerne mit edlem Rohschinken oder vielfältigem Ofengemüse daher. Dabei verwendet er wenn immer möglich regionale und saisonale Zutaten. Wobei er das mit der Region durchaus grosszügig sieht: «In einem kleinen Land wie der Schweiz ist für mich eigentlich fast alles aus der Region.»

Grossen Wert legt er auch darauf, möglichst alles selber zu machen. So räuchert er zusammen mit seinem kleinen Kochteam den Lachs selber und auch die Pasta, Jus und Saucen sind hausgemacht, genauso wie die Glace, dort allerdings mit einer Ausnahme, wie er schmunzelnd erklärt: «Das Zitronensorbet bekomme ich einfach nicht so hin, wie ich mir das vorstelle. Aber damit kann ich leben, das wird sowieso meistens mit Wodka bestellt.»

Kurzum, die Zeiten mögen sich ändern, doch auch wenn sich die Hasenburg den Begebenheiten behutsam angepasst hat, ist sie immer noch dieselbe kleine und doch grosse Dame unter den Basler Traditionsbeizen geblieben.

«IN EINEM KLEINEN LAND WIE DER SCHWEIZ IST FÜR MICH EIGENTLICH FAST ALLES AUS DER REGION.»

DANIEL RIEDER

HASENBURG
SCHNEIDERGASSE 20, 4051 BASEL
HASENBURG.SWISS

Story online entdecken

DAY DINNER IM ROOTS

Am «Day Dinner» nimmt das roots seine Gäste mit auf eine kulinarische Reise. Mit einer atemberaubenden Sicht auf die Basler Altstadt können die Besucher:innen ein 9-Gänge-Menü geniessen. Das roots konzentriert sich in seiner Küche auf das handwerkliche Können und auf Top-Erzeugnisse, möglichst aus der Region. Zudem ist jedes ihrer Menüs saisonal geprägt und wird frisch zubereitet.

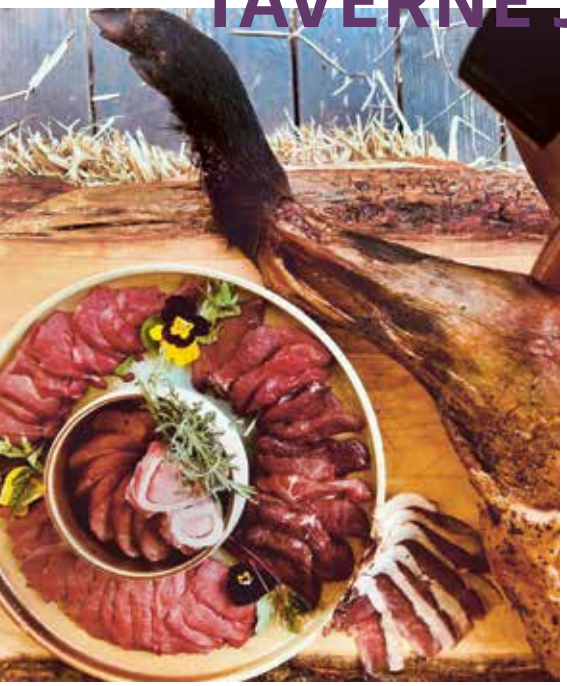
ROOTS, Mülhauserstrasse 17
So, 21. August & 30. Oktober, 12 bis 18 Uhr
Reservation: roots-basel.ch

BEER & DINE

Von Matt & Elly's Reisen durch die Welt inspiriert und ihrer Liebe zu Basel aus Lokalem produziert, erwartet Sie ein Fine Dining Dinner mit 4 Gängen. Statt einer Weinbegleitung geniessen Sie feinstes, im Gastraum gebrautes Craft Beer zu jedem Gang. Das alles in einer urban-gemütlichen Atmosphäre, umrahmt von lokaler Kunst und charmanten Gastgeber:innen, immer mit Blick zu den Künstler:innen am Herd, denn die Küche ist offen!

MATT & ELLY BREWERY & KITCHEN, Erlenmattstrasse 93
Do, 15. September bis Sa, 17. September,
Di, 20. September bis Sa, 24. September
Jeweils 16.30 bis 00.00 Uhr
Reservation: matt-elly.com, 71.– bis 110.–
matt-elly.com

TAVERNE JOHANNS WILDER ABEND



Am 30.06.2022 serviert die Taverne Johann ihren Gästen ein 4-gängiges Abendmenü mit Wildfleisch aus der Region Basel. Beim Chefkoch Christoph Hartmann und seinem Team steht die Gesamtverwertung der Tiere, ganz nach dem Prinzip nose to tail, im Vordergrund. Um ihren Gästen den respektvollen Umgang mit Tieren näherzubringen, haben sie an diesem Abend Jäger zu sich eingeladen. So können sich Interessierte mit den Jägern austauschen und möglichst viel über jagdliches Brauchtum, Zubereitungsart, nachhaltigen Fleischkonsum und nose to tail-Verarbeitung erfahren. Vor dem Dessert werden die Jäger nach Tradition ins Horn blasen.

Ablauf
Beginn (18.30 Uhr)
Apéro
Ansprache Chris Hartmann und Daniel Nussbaumer (19 Uhr)
Ein ausgestopfter Keiler wird mit Jagdutensilien präsentiert.
4-gängiges Abendmenü (inkl.: Apéro und Waldmeisterbowle, Kaffee und Wasser, exkl.: Wein und Schnaps)

TAVERNE JOHANN, St. Johanns-Ring 34
Do, 30. Juni, 18.30 bis 22 Uhr
Reservation: +41 61 501 27 77, 139.–
tavernejohann.ch

AUS HEIMISCHEN GÄRTEN: GEMÜSEGENUSS IM BEYELER RESTAURANT IM PARK

Weitere Highlights online entdecken

Vom 18. bis 31. Juli 2022 wird die Karte des «Beyeler Restaurant im Park» um ein besonderes Tagesgericht erweitert: Für maximalen lokalen Genuss kreiert ihr Küchenchef Philip Dollinger ein Gericht, das ausschliesslich aus saisonalem Gemüse besteht und frisch in der Gärtnerei Melanza in Riehen geerntet wird. Die verwendeten Kräuter stammen aus eigenem Anbau. Hier lautet die Maxime: Lokaler gehts nicht!

BEYELER RESTAURANT IM PARK,
Baselstrasse 77, 4125 Riehen
Mo, 18. Juli bis So, 31. Juli, 11.30 bis 15 Uhr
Keine Reservation erforderlich, ab 28.–
restaurant.fondationbeyeler.ch

FALSTAFF-EVENT IN DER FONDATION BEYELER

Falstaff lädt seine Leserinnen und Leser zum Gourmet-Flying-Dinner in die Fondation Beyeler ein. Ehrengäste sind die GenussStadt-Patin Tanja Grandits sowie der aus dem Fricktal stammende Spitzenkoch Sven Wassmer. Das Catering macht Urs Gschwend mit seiner Brigade von der «Brasserie Les Trois Rois». Unterstützt wird er dabei vom Team des Restaurants der Fondation Beyeler.

FONDATION BEYELER, Baselstrasse 101
Mo, 20. Juni
Weitere Infos folgen unter falstaff.com

REGIONALES AUS BASEL UND DEN UKRAINISCHEN KARPATEN

Kulinarische Tradition und regionale Spezialitäten gibt es auf der ganzen Welt, auch in der Ukraine. Der Krieg verleiht der regionalen Kulinarik und Versorgung mit Lebensmitteln eine neue Bedeutung. Julie Jaberg aus Oberwil und Eugen Klopotenko aus der Ukraine haben etwas gemeinsam: Sie kochen mit Regionalprodukten traditionelle und innovative Gerichte aus ihrer Region, mit Zutaten von lokalen Bauern. An den beiden Abenden können Sie ein 4-Gang-Menü mit den beiden Chefs geniessen. Dabei erhalten Sie auch Einblicke in die Charakteristika und Herausforderungen der regionalen Landwirtschaft mit den beiden Regionalmarken «Aus Stadt und Land» sowie «Carpathian Taste».

RESTAURANT RÖSSLI, Hauptstrasse 30, 4104 Oberwil
Fr, 09. September & Sa, 10. September, 18 bis 22 Uhr
Reservation bis 05. Sept.: info@roessli-oberwil.ch, 160.– (ohne Getränke)
roessli-oberwil.ch
ausstadtundland.ch
tuca.com

STADT BON BASEL

STADT KONZEPT BASEL

Ein Stadterlebnis gestaltet
von StadtKonzeptBasel

BÄCKER-HIGHLIGHTS

Online Workshops

SALZTEIGBACKEN FÜR KINDER

Sutter Begg, der Spezialist für handgemachte Backwaren, Feinbackwaren, Torten und andere Leckereien, lädt an vier Daten zu einem Workshop zum Thema Salzteigbacken zu sich ein. Der Workshop ist für Kinder konzipiert und findet in Münchenstein statt.

SUTTER BEGG, Frankfurt Str. 78, 4142 Münchenstein
Sa, 20./27. August & 17./24. September, 10 bis 12 Uhr
Anmeldung: sutterbegg.ch, 30.– (inkl. kleines Geschenk)
sutterbegg.ch

SPITZBUEB-WORKSHOP FÜR KINDER

Ziegler Brot arbeitet mit qualitativ hochstehenden und frischen Zutaten, setzt sich für regionale Produkte ein und achtet auf einen ökologischen Arbeitsablauf. Im Workshop können Kinder selber aktiv werden und ihre eigenen Spitzbuben herstellen.

ZIEGLER BROT, Rheinstrasse 91, 4410 Liestal
Sa, 24. September, 9 bis 11 Uhr
Anmeldung bis 18. Sept.: reto.ziegler@zieglerbrot.ch, 20.–
zieglerbrot.ch

MANUFAKTURFÜHRUNG BEI JAKOB'S BASLER LECKERLY

Tauchen Sie in die spannende Welt der ältesten Biscuit-Manufaktur der Schweiz ein. Die Führung durch Andreas Kuster beinhaltet einen historischen Überblick über die Entwicklung des Basler Läckerlis, eine Tour durch die Manufaktur und eine Degustation von Läckerli-Rezepturen aus drei Jahrhunderten. Zum Abschluss können Sie sich als Abpacker unter Beweis stellen. In diesem Wettbewerb geht es um Abpackqualität und Geschwindigkeit. Die abgepackte Box können Sie als «Lohn» mitnehmen. Zusätzlich erhalten Sie noch ein Bhaltis.

JAKOB'S BASLER LECKERLY, St. Johanns-Vorstadt 47
Sa, 17./24. September, 14 bis 15.30 Uhr
Anmeldung: info@baslerleckerly.ch, 35.–.
Ab 10 Jahren geeignet – baslerleckerly.ch

ZOPF-WORKSHOP FÜR ERWACHSENE

Sie wollten schon immer wissen, wie Butterzopf hergestellt wird? Die Bäckerei Gunzenhauser in Sissach macht es in ihrem Workshop für Erwachsene möglich. Den von Ihnen hergestellten Zopf dürfen Sie natürlich mit nach Hause nehmen.

BÄCKEREI GUNZENHAUSER, Hauptstrasse 68, 4450 Sissach
Dienstag, 20. September, 17 bis 19.30 Uhr
Anmeldung bis 16. Sept.: simon.kaufmann@gunzenhauser-beck.ch, 30.–
gunzenhauser-beck.ch

PRALINÉ-WORKSHOP

Seit 1833 besteht die Bäckerei-Konditorei Café Kern in Laufen. Die lange Tradition verpflichtet sie zu höchster Qualität in der Herstellung ihrer Produkte der hauseigenen Bäckerei-Konditorei und Confiserie. Von dieser langjährigen Erfahrung können nun auch Sie profitieren. Kreieren Sie Ihr eigenes Praliné aus Baselbieter Wildbirnen-Branntwein und lernen Sie Wissenswertes über Schokolade und deren Verarbeitung.

KERN KONDITOREI-CAFÉ, Hauptstrasse 26, 4242 Laufen
Mi, 21. September, 17 bis 20 Uhr
Anmeldung bis 15. August: cafekern@bluewin.ch (Betreff: Genusswoche), 35.– (inkl. Degustation und einer Schachtel hergestellter Pralinés)
cafekern.ch

WORKSHOP GLACE UND TORTE

Der Workshop gibt die Gelegenheit, selbst Hand anzulegen, wichtige Arbeitsschritte zu verstehen und die natürlichen Rohstoffe kennenzulernen. Es wird gezeigt, wie die beste Torte der Schweiz angefertigt wird. Die Konditorei Buchmann verrät Ihnen, wie Glace ausschliesslich mit natürlichen Rohstoffen hergestellt wird und weshalb dies viel Fachwissen und Erfahrung erfordert. So mancher Arbeitsschritt wird Sie zum Staunen bringen und eine anschliessende Degustation lässt Sie verführen.

KONDITOREI BUCHMANN, Emil Frey-Strasse 157, 4142 Münchenstein
Donnerstag, 22. September & Freitag, 23. September, 19 bis 21.30 Uhr
Anmeldung: dominique.buchmann@konditorei-buchmann.ch , 85.–
(inkl. kleiner Apéro und «Bhaltis» zum Mitnehmen)
konditorei-buchmann.ch

WORKSHOP BROT

Das Brot der Konditorei Buchmann wird mit langer Triebführung und natürlichem Sauerteig hergestellt. Im Workshop erfahren Sie, wieso ihr Brot im Gegensatz zu Industriebroten gesünder, aromatischer ist und eine längere Frischhaltung aufweist. Sie lernen die Backstube und regionale Rohstoffe wie Ur-Dinkel-Getreide kennen und können einen Ur-Dinkel-Zopf herstellen. Ein Einblick in die Herstellung des mit Silber prämierten Pain au Chocolat mit anschliessender Degustation wird Ihnen nicht vorenthalten.

KONDITOREI BUCHMANN, Emil Frey-Strasse 157, 4142 Münchenstein
Di, 20. September & Mi, 21. September, 19 bis 21.30 Uhr
Anmeldung: dominique.buchmann@konditorei-buchmann.ch, 85.–
(inkl. kleiner Apéro und «Bhaltis» zum Mitnehmen)
konditorei-buchmann.ch

CONFISERIE BRÄNDLI

Es sind die Lust auf Neues und die Pflege der Tradition, die die Confiserie Brändli seit 1935 mit der Stadt Basel verbinden. Die innovativen Chocolatier-Kreationen und das klassische Basler Dybli sind schon gar nicht mehr wegzudenken. Es ist dieser interessante Mix, den übrigens nicht nur die Basler lieben. Nach den letztjährigen Genussmomenten, Workshops und Führungen wird die Confiserie Brändli auch in diesem Jahr wieder ein reichhaltiges Angebot bereithalten.

CONFISERIE BRÄNDLI, braendli-basel.ch
Die Angebote der Confiserie Brändli werden laufend aktualisiert unter genussstadtbasel.ch/events

CONFISERIE BACHMANN

Alle ihre Produkte werden eigens im Herzen von Basel handgefertigt. Durch die beste Qualität der Zutaten sind die Erzeugnisse der Confiserie Bachmann einzigartig und unverwechselbar in ihrem Geschmack. Mit Stolz präsentieren sie Ihnen die in jahrelanger Tradition entstandenen Spezialitäten. Dazu gehören z. B. die Original Basler Läckerli. Wir dürfen also gespannt sein, was die Confiserie Bachmann an der diesjährigen Genusswoche Basel anbieten wird.

CONFISERIE BACHMANN, confiserie-bachmann.ch
Die Angebote der Confiserie Bachmann werden laufend aktualisiert unter genussstadtbasel.ch/events

NACHT DER OFFENEN BACKSTUBE

Wenn die Stadt schlafen geht, kommt Leben in die Backstube – das Herzstück einer traditionellen Bäckerei. Was passiert alles, bis die Vitrine in der Bäckerei KULT mit knusprigen Broten und goldenen Gipfeli gefüllt wird? Wann trinkt ein Bäcker sein Feierabendbier? Die Bäckerei öffnet ihre Backstube zu Wurstweggen und Bier. Die Bäcker geben Auskunft zu ihrer Arbeit und ihrem wertvollen Handwerk rund um Butterzopf und Dinkeltaler.

BÄCKEREI KULT, Riehentorstrasse 18, 4058 Basel
Fr, 16. September, 21.30 bis 00.30 Uhr
Ohne Anmeldung und kostenlos!
baeckereikult.ch

HOW TO CROISSANT ZU HAUSE – GIPFELIWORKSHOP

Hefeteig, Feingefühl und Butter – viel Butter! So entstehen luftig-blättrige und zugleich vollmundige, französische Croissants. Sie lernen, wie man den Gipfeliteig mit seinen vielen hauchdünnen Butterschichten selbst herstellt. Wann braucht der Teig Kälte und wann besonders viel Liebe? Ein 6-stündiger Workshop rund um Timing und Temperatur. Die Bäckerei KULT freut sich, Sie in die Welt der Viennoiserie mitnehmen zu dürfen!

BÄCKEREI KULT, Elsässerstrasse 43, 4056 Basel
Do, 22. & Fr, 23. September, 14 bis 20 Uhr
Kursleitung: Dominique Müller
8 Plätze pro Kurs
Anmeldung bis 5 Tage vor Kursbeginn: eventfrog.ch/howtocroissant,
160.– (inklusive Handout), 130.– für Studierende (jeweils 2 Plätze pro Kurs)
baeckereikult.ch

REGIO BASEL SPEZIALITÄTEN DES JAHRES

AM 16. SEPTEMBER WURDE IM LETZTEN JAHR DIE GENUSSWOCHE 2021 ERÖFFNET. DER ERSTE TEIL DIESER ERÖFFNUNG ZELEBRIERTE DAS REGIONALE BÄCKERHANDWERK. IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM BRANCHENVERBAND «BÄCKER-CONFISEURE» WÄHLTE EINE JURY DIE SÜSSEN BASLER SPEZIALITÄTEN 2021. ÜBER 20 KREATIONEN WURDEN MIT ALLEN SINNEN DEGUSTIERT UND BEWERTET. FOLGENDE GEWINNER KONNTEN SICH MIT IHREN KREATIONEN HERVORHEBEN:

KATEGORIE GENUSS: KONDITOREI BUCHMANN MIT DEM PAIN AU CHOCOLAT

KATEGORIE TRADITION: JAKOB'S BASLER LECKERLY MIT DEM BASLER LECKERLY KLASSISCH

KATEGORIE INNOVATION: ZIEGLER BROT AG MIT DEM PISTAZIE-FINANCIER

WIR FREUEN UNS, DASS AUCH IN DIESEM HERBST DIE BASLER SPEZIALITÄTEN 2022 GEWÄHLT WERDEN!

Hat gut lachen: Küchenchef Pascal Steffen (links) kann sich zusammen mit Head Waiter Jonas Brucker über stolze 17 Gault&Millau-Punkte freuen.

ANSPRUCHSVOLL AUF DIE UNKOMPLIZIERTE TOUR

TEXT STEFAN FEHLMANN
BILDER ROOTS

Wer sagt denn, dass Spitzengastronomie steif daherkommen muss? Das «roots» im St. Johann hat sich innert weniger Jahre zu einer Adresse mit grosser Strahlkraft entwickelt. Das Konzept, eine hochstehende Küche unkompliziert zu vermitteln, scheint aufzugehen.

ROOTS
MÜLHAUSERSTRASSE 17, 4056 BASEL
ROOTS-BASEL.CH

Story online entdecken

Wenn es in der Basler Gastroszene so etwas wie einen Senkrechtstarter gibt, dann ist es das «roots» im St. Johann, gleich bei der Ueli-Fähre gelegen. Eröffnet wurde das «roots» vor fünf Jahren. Und zwar mit der Zusatzbezeichnung: «Casual Fine Dine», wie Inhaber Dragan Rapic erklärt: «Wir wollten unsere Gäste kulinarisch auf hohem Niveau verwöhnen und dabei möglichst unkompliziert rüberkommen. Daher rührte auch die Bezeichnung ‹Casual›.» So zumindest die Überlegung. Aber bekanntlicherweise entwickeln sich die Dinge oft anders als man denkt, oder, im Falle des «roots», zu hoffen wagt, denn das «Casual» im Namen ist bereits wieder Geschichte, auch wenn das Lokal nach wie vor eine gemütliche Mischung von trendig urban und Wohnzimmer vermittelt. «Irgendwie passt das ‹Casual› im Namen nicht mehr zu 17 Gault&Millau-Punkten und einem Michelin-Stern», sagt Rapic.

Dieser Erfolg ist nicht zuletzt dem Küchenchef Pascal Steffen zu verdanken. Er sorgte mit seiner Küche dafür,

dass das «roots» von Gault&Millau Schweiz 2018 nicht nur zur Entdeckung des Jahres gekürt, sondern auch gleich zum Einstieg mit 16 Punkten bedacht wurde.

Dass Steffen in der Küche das Zepter übernommen hat, ist so etwas wie der Liebe auf den ersten Blick geschuldet. Nach verschiedenen Stationen in Top-Lokalen, etwa bei Nenad Mlinarevic im Park Hotel Vitznau oder auch bei Andreas Caminada im Schlosshotel Schauenstein, sah er Bilder vom neu eröffneten «roots» und wusste: «Das passt zu mir, hier kann ich meine Ideen verwirklichen.» Und das tut der 36-jährige heute kompromisslos. Er setzt konsequent auf Saisonalität und, wo immer möglich, auf Regionalität. Und – auch wenn er von Gault&Millau schon als Gemüsepapst bezeichnet wurde – er setzt auch auf «nose to tail», wie er erläutert: «Es ist für mich eine Sache des Respekts, alles von einem Tier zu verwenden.»

Mit einer Schlachtplatte hat das allerdings herzhaft wenig zu tun. Dafür findet Steffen beispielsweise bei der Taubenbrust durchaus auch Verwendung für die Innereien des Tieres in Form einer Sauce. Entsprechend sind es auch die eher unkonventionellen Stücke, für die er persönlich schwärmt: «Nichts gegen ein Filet, aber ich finde ja auch beim Rind die Zunge das spannendste Stück.» Eine Philosophie, die der Küchenchef konsequent umsetzt und seine Gäste daher auch schon einmal mit Zunge verwöhnt. Und zwar zur Überraschung aller sogar vom Kabeljau.

Nur logisch, dass das Ansinnen der kompletten Verwertung auch beim Gemüse nicht halt macht. So sind beispielsweise Rüstabfälle vom Spargel für Steffen eine willkommene Gelegenheit zur Weiterverwertung. Allerdings nicht etwa für eine Suppe, das sei «langweilig.» Lieber vergärt er die Schalen zu einer Art Wein, der dann wiederum Basis für spannende Saucen bildet.

Der Ehrgeiz, konsequent die eigenen Wege zu gehen, zeigt sich auch auf der Speisekarte des «roots». Denn diese gibt es nicht. «Die Leute wählen, wie viele Gänge sie mögen und nennen uns ob sie von Unverträglichkeiten betroffen sind, für den Rest sorgen wir», sagt Dragan Rapic. Und: «Wir wollen unser Gäste auf der ganzen Linie verwöhnen. Sie sollen sich nicht damit auseinandersetzen müssen, was sie essen wollen, sondern können sich unkompliziert auf unsere Küche einlassen.» Dieses Konzept, Spitzengastronomie mit einer unkomplizierten und gemütlichen Wohlfühlatmosphäre zu vereinen, scheint aufzugehen: Das «roots» hat mittlerweile eine Strahlkraft bis weit über die Landesgrenzen hinaus erreicht. Und dabei haben wir ja noch kein Wort über die über 50 Seiten starke Weinkarte verloren …

Faszination Verpackung. **Seit 1876.**

SCHELLING
PACK
PRINT
DISPLAY

«BaselLive» wird produziert in unserer Region und unterstützt damit den Wirtschaftsstandort Nordwestschweiz.

BIRKHÄUSER
PACK
PRINT
DISPLAY

Birkhäuser+GBC AG
Römerstrasse 54
CH-4153 Reinach BL

Telefon +41 58 360 48 00
info@birki.ch
www.birki.ch

BEYELER RESTAURANT IM PARK

Das «Beyeler Restaurant im Park» befindet sich in der spätbarocken Villa Berower, die im wunderschönen Park der Fondation Beyeler direkt gegenüber dem Museum liegt. Das Design vom spanischen Duo Casa Munõz führt in Gastraum und Kaminzimmer einen spannungsreichen Dialog zwischen dem historischen Charakter des Hauses und zeitgenössischer Innenarchitektur. Im Sommer lädt die grosszügige Terrasse inmitten des Parks, mit Blick auf die Skulpturen von Alexander Calder, Ellsworth Kelly und Peter Fischli/David Weiss, zum Verweilen ein.

Dem Küchenchef Philip Dollinger gelingt es, mit fundiertem Handwerk und einem sicheren Gespür für Trends, Bekanntes in Neues zu verwandeln: Er kombiniert Texturen und Aromen überraschend und gekonnt. Dabei bleibt bei aller Kreativität das Ziel ein einfaches: Es ist das kulinarische Produkt, das mit seiner erstklassigen Qualität im Mittelpunkt steht und mit Begeisterung und Leidenschaft angerichtet wird. Herkunft und Saisonalität spielen bei der Zusammenstellung der wechselnden Gerichte eine wichtige Rolle.
So liegen die Felder der Gärtnerei Melanza, von denen das Gemüse bezogen wird, keine 500 Meter vom Restaurant entfernt; Kräuter werden im eigenen Garten angebaut und das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Die Weinkarte orientiert sich sowohl an der Umgebung, bietet aber auch eine feine Auswahl an Weinen aus anderen Regionen der Welt.

Nach den regulären Öffnungszeiten steht das «Beyeler Restaurant im Park» abends für private und geschäftliche Anlässe zur Verfügung. Vom kleinen Apéro über einen offiziellen Empfang bis hin zu einem mehrgängigen Dinner werden massgeschneiderte Anlässe kreiert, die ganz besondere Erlebnisse schaffen: Momente von Freude, Genuss, Austausch und Resonanz, welche die Gäste als kostbare Erinnerungen mit nach Hause nehmen. Die Rolle des Gastgebers kann dabei vertrauensvoll in die erfahrenen und sorgfältigen Hände des Restaurant-Teams gelegt werden.

Weitere Informationen zu unseren Angeboten finden Site auf unserer Webseite unter: restaurant.fondationbeyeler.ch

ÖFFNUNGSZEITEN:

TÄGLICH 10 BIS 18 UHR, MITTWOCHS BIS 20 UHR
DAS «BEYELER RESTAURANT IM PARK» STEHT NACH DEN REGULÄREN ÖFFNUNGSZEITEN FÜR PRIVATE UND GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE ZUR VERFÜGUNG.

KONTAKT:

BEYELER RESTAURANT IM PARK
BEYELER MUSEUM AG
BASELSTRASSE 77, CH-4125 RIEHEN/BASEL
T +41 61 645 97 70
RESTAURANT@FONDATIONBEYELER.CH
RESTAURANT.FONDATIONBEYELER.CH

AUS NÄCHSTER NÄHE

TEXT JANINE WAGNER
BILDER BASELLIVE

Maximal 30 Kilometer Luftlinie – so lautet die Devise der Manor Food für als ‹lokal› gekennzeichnete Produkte. Rund 50 regionale Produzenten liefern ihre Erzeugnisse an die Manor Food Basel. Gemäss Vizedirektor Dieter Heizmann dürfen es gerne noch mehr werden.

Apérogebäck aus Liestal, Aufschnitt aus Magden, Wein aus Muttenz, Eier aus Ziefen, Mehl aus Maisprach, Äpfel aus Oberwil, Ingwer-Likör aus Allschwil. Was bei Manor Food als lokal bezeichnet wird, kommt aus maximal 30 Kilometern Luftlinie der jeweiligen Filiale. Lokal heisst hier also wirklich ‹aus nächster Nähe›. Die unmittelbarsten Lieferanten der Manor Greifengasse sind die Fischerstube und die Stadtbrennerei – wenige Meter Lieferweg.

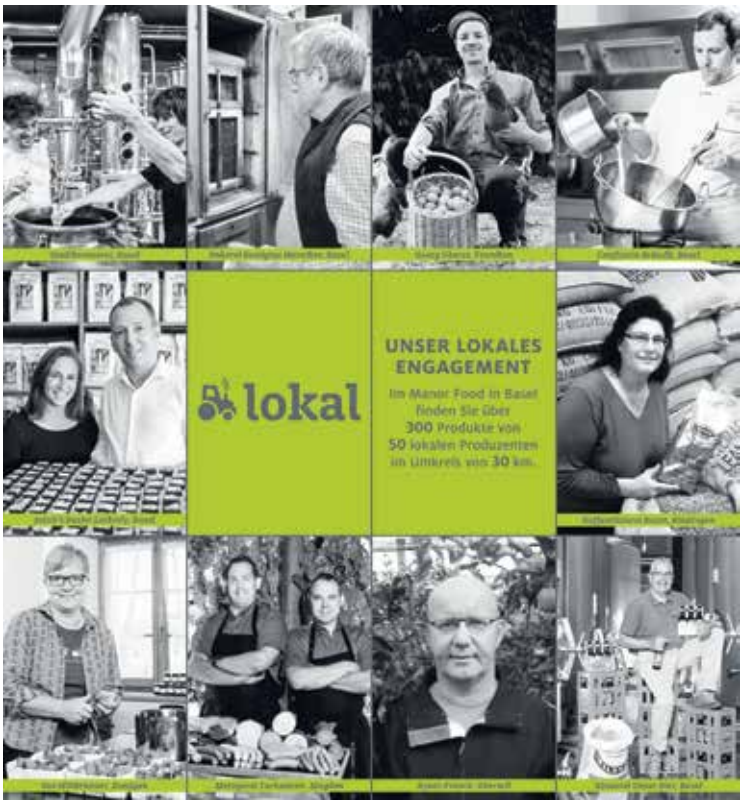
Manor Food ist der erste Detailhändler, der seit 20 Jahren lokale Lieferanten im Sortiment hat. Rund 50 sind es heute in Basel. «Wir kennen sie alle persönlich», erzählt Dieter Heizmann, Vizedirektor in Basel. Die Beziehung zu kleinen Manufakturen und Landwirtschaftsbetrieben ist eine Win-win-Situation. Weil die Lieferanten nur für eine Filiale liefern, können sie die Manor Food schon mit kleinen Mengen als Sprungbrett nutzen. Und die Kundinnen und Kunden profitieren von

Vizedirektor Dieter Heizmann, Supermarktleiter Amerigo Storti und die Sommeliers Denise Kälin und Fayez Ikiladious.

hochwertigen Produkten. «Hier, die Schnittstelle beim Salat», sagt Amerigo Storti, Supermarktleiter, und zeigt auf einen knackigen Eichblatt, «daran sieht man, dass der Salat absolut frisch ist – er wurde heute morgen geerntet!» Der Preis ist dabei nicht teurer als bei einem weitergereisten Salat.

Allerdings läuft der superfrische Salat bei Manor Food nicht unter dem Label ‹lokal› – er kommt aus Laufenburg, was 33 Kilometer Luftlinie von der Greifengasse entfernt liegt. Zu weit weg, um mit spezieller Beschilderung samt Foto des Produzenten ausgezeichnet zu werden. «Trotzdem ist dieser Salat innerhalb von vier Stunden vom Feld in unserem Laden», grinst Dieter Heizmann. «Vor einigen Tagen habe ich den Lieferanten am Morgen angetroffen und mit ihm einen Kaffee getrunken. Das ist lokal für mich: Dass du auch wirklich weisst, wer der andere ist, wies seiner Familie geht und dem Hof, was er für Ideen hat und wo wir ihn unterstützen können.»

Und etwas nachdenklich fügt er an: «Viele Baslerinnen und Basler wissen nicht, was wir hier genau machen. Das ist schade, denn ich glaube, wir machen etwas Gutes – auch für die Lieferanten.» Nach wie vor ist die Manor Food Basel offen für neue Produkte. «Im Bereich Fleisch, Fisch oder Käse hätten wir sehr gerne noch mehr Produzenten aus der Region», meint Dieter Heizmann. «Dafür ist unser Gin-Markt schon ziemlich gut bestückt – ich wäre ja gerne der Basler Detailhändler mit den meisten lokalen Ginsorten», lacht er. Viele Gründe, um dich mal wieder vom mediterranen Marktflair in der Manor Food zu überzeugen.



«DAS IST LOKAL FÜR MICH: DASS DU AUCH WIRKLICH WEISST, WER DER ANDERE IST, WIES SEINER FAMILIE GEHT UND DEM HOF, WAS ER FÜR IDEEN HAT UND WO WIR IHN UNTERSTÜTZEN KÖNNEN.»

DIETER HEIZMANN,
VIZEDIREKTOR MANOR BASEL

MANOR BASEL
GREIFENGASSE 22, 4058 BASEL
MANOR.CH

Story online entdecken

KULTUR TRIFFT KULINARIK

Heutzutage ist in Basel ein starker Trend hin zu regionalen Lebensmitteln bemerkbar. Immer mehr Menschen möchten wissen, ob ihre Lebensmittel von lokalen Landwirtschaftsbetrieben stammen und manche pflanzen sich ihr Gemüse, Obst und Kräuter sogar selbst auf dem eigenen Balkon an. Doch welche Bedeutung hatte die Regionalität früher und wie sah damals die Esskultur aus? Das Antikenmuseum Basel liefert Antworten.

TEXT SALOME RUF **BILD** ZVG

Die im Oktober 2022 startende Sonderausstellung «Ave Caesar! Römer, Gallier und Germanen am Rhein» zeigt die Bedeutung des Rheins für die frühe Geschichte unserer Region und ganz Europas. Bereits in der Antike war dieser Fluss eine wichtige Handelsroute, über die auch Lebensmittel transportiert wurden. Einflüsse aus dem Mittelmeergebiet lassen sich schon in vorrömischer Zeit erkennen. Wein aus dem Mittelmeerraum, der später in grossen Mengen importiert wurde, wurde bereits im 6. Jh. v. Chr. von der keltischen Oberschicht sehr geschätzt. Aber auch Olivenöl war schon früh ein beliebtes Importgut.

Nachdem die Römer unser Gebiet erobert hatten, lebte eine multikulturelle Gesellschaft am Rhein. Tausende von römischen Soldaten und Kolonisten, die aus dem ganzen römischen Reich stammten, besiedelten die Region. Zu dieser Zeit stieg die Nachfrage nach Mittelmeerprodukten rasant an. Einerseits waren importierte Lebensmittel weiterhin ein Distinktionsmittel für die lokale Elite, andererseits nahmen die Neuankömmlinge ihre Esstraditionen mit und wollten auf ihre gewohnten Speisen nicht verzichten. In römischer Zeit wurden deswegen in unserer Region neue Pflanzen wie Äpfel, Birnen, Kirschen oder Weintrauben angebaut. Auch manche Fleischsorten wie Ziegen- und Hühnerfleisch wurden hier häufiger konsumiert als noch in den früheren Epochen.

Die Verbesserung der Infrastruktur, im Spezifischen der Strassen und der Kanäle, und die einheitliche Währung kurbelten nach der römischen Eroberung den Handel an. Auch exotische Luxusgüter wie Granatäpfel, Feigen und Austern wurden nun importiert. In einem römischen Legionslager in Biesheim im Elsass und im Flusshafen von Trier wurde sogar indischer Pfeffer nachgewiesen. Es fand jedoch auch ein Export von Lebensmitteln statt, denn unsere Region hatte einige Schinken- und Wurstspezialitäten zu bieten, die bis nach Rom transportiert wurden.

NAHRUNG FÜR KÖRPER UND GEIST

Trotz der ganzen importierten Lebensmittel war der regionale Anbau in der Antike die Norm, denn längst nicht alle gesellschaftliche Schichten konnten sich die teuren Importwaren leisten. Auf regionale Zutaten setzt auch das Antikenmuseum Basel in seiner Veranstaltungsreihe «Kultur trifft Kulinarik», dies jedoch aus Gründen der Nachhaltigkeit und der Förderung der hiesigen Wertschöpfung. Die Abende im Antikenmuseum verbinden den kulinarischen Genuss mit einem Gang durch eine der aktuellen Ausstellungen. Gestartet wird mit einem Aperitif, gefolgt von einer Führung durch eine der Dauer- oder Sonderausstellungen. Abschliessend geniessen die Besucher:innen ein feines 3-Gänge-Menü im hauseigenen Bistro und können dabei das soeben Erlebte Revue passieren lassen. Die Gerichte werden jeweils an das Thema der Führungen angepasst. So wird die Führung durch die Ägyptensammlung mit einem ägyptischen Abendessen verbunden und diejenige durch die Ausstellung «tierisch!» mit einem mediterranen. Da hierfür alles regionale Lebensmittel verwendet werden, wird die jeweilige exotische Note durch die Verwendung der Gewürze, z. B. die Gewürzmischung Ras el-Hanout, oder die Art der Zubereitung erreicht. So wird beispielsweise Olivenöl anstatt die in der Schweizer Küche übliche Butter verwendet. Die fremdländische Geschmacksrichtung wird ebenfalls durch die Zusammenstellung der Gerichte hervorgebracht, wie etwa die Kombination der Hirse-Gemüse-Pfanne mit den Gewürz-Aprikosen.

Wer also sowohl Körper und Geist mit Nahrung versorgen will, ist im Antikenmuseum Basel an der richtigen Stelle und kann für einen Abend lang in eine andere Welt eintauchen.

EIN HAUCH BURGUND AUS RIEHEN

TEXT STEFAN FEHLMANN
BILDER WEINGUT RIEHEN

Silas Weiss sorgt beim Weingut Riehen für charaktervolle und lagerfähige Weine. Dafür setzt er nicht nur auf Qualität statt Quantität, sondern auch auf eigenständige Ideen bei der Vinifizierung.

«Eigentlich sind wir ja quasi das Burgund aus Riehen», sagt Silas Weiss lachend. Und tatsächlich, was aus den sonnigen Reblagen im Schlipf, Riehens gemeindeeigenem Weinberg, so gedeiht, könnte grösstenteils auch aus dem Burgund kommen. So ist Pinot noir tonangebend und macht bald die Hälfte der Produktion aus, dazu kommen Pinot blanc und kleinere Mengen an Chardonnay, Sauvignon blanc und Riesling-Sylvaner. Quasi ausser Konkurrenz baut Silas Weiss auch noch eine kleine Menge Blaufränkischer an. Diese Reben liegen allerdings bereits auf deutschem Boden. Wobei das mit den Grenzen im Schlipf ja sowieso so eine Sache ist, wie der junge Winzer erklärt: «Wenn ich zwischen den Reben den Traktor wende, geschieht das bereits auf deutschem Boden.»

Dass Weiss in Riehen Wein macht, ist ein Glücksfall. Denn als es den aus Neuchatel stammenden, knapp 27-jährigen nach zwei Rebsaisons im Napa Valley in Kalifornien nach Basel zog, war die Auswahl an Weingütern – sagen wir es einmal so – nicht wirklich gross. Also landete der junge Winzer bei der Paul Ullrich Weine AG und lernte so den Weinverkauf kennen, wie er erklärt: «Das war zwar spannend, aber ich wollte wieder meinem gelernten Beruf nachgehen.» Als sich 2019 die Möglichkeit ergab, Betriebsleiter auf dem Weingut Riehen zu werden, griff er selbstredend zu und begann seine Ideen der Weinherstellung umzusetzen. Und das durchaus vielversprechend: Seit letzten Jahr ist er zusammen mit zwei Partnern Mitinhaber des Weinguts, das immerhin rund 25 000 Flaschen jährlich produziert. Für die Weinproduktion ist er jedoch alleine verantwortlich.

«Das ist eine tolle Chance für mich», sagt er, «es ist zwar viel Arbeit für einen allein, aber es macht sehr viel Spass.» Allerdings, so ganz alleine ist der junge Winzer nicht, was durchaus seiner Kreativität und seinem gewinnenden Wesen geschuldet ist. Denn wenn Arbeit im Rebberg ansteht, «müssen alle meine Freunde mitanpacken», erläutert er. Zudem kann er auch auf eine Handvoll engagierter Rentner zurückgreifen, welche Freude an der Arbeit in den Reben haben.

Bei der Vinifizierung setzt Weiss auf die Spontanvergärung und geht auch sonst seine eigenen Wege. Sowohl die weissen als auch die roten Weine werden zwei Jahre im Fass ausgebaut. Dazu kommt, dass «die Weissweine zwei Jahre auf der Hefe liegen. Das gibt ihnen Struktur und auch Lagerfähigkeit.» Entsprechend lassen sich die weissen Riehener nach dem Kauf problemlos noch fünf Jahre lagern und entwickeln sich dabei vorzüglich. Bei Weissweinen alles andere als eine Selbstverständlichkeit. Aktuell ist der 2018er Jahrgang im Verkauf, ein Alter, in welchem viele andere Weissweine bereits dem KO-Kriterium entlangschrammen.

Damit dabei nichts schief geht, setzt Weiss auf bedingungslose Qualität anstatt Quantität und erntet für seine Topweine gerade einmal 300 Gramm pro Quadratmeter. Auch lässt er seinen Pinot noir mitsamt den Stielen vergären, was ein absolut sauberes und gesundes Traubengut voraussetzt. Trotzdem: «Wir müssen dabei natürlich ein besonderes Augenmerk auf die Tannine legen», erläutert er. Und: «Aber wir machen ja auch keinen Beerliwein.» Definitiv: Manchmal liegt das Burgund näher, als man meint!

WEINGUT RIEHEN
RÖSSLIGASSE 63, 4125 RIEHEN
WEINGUTRIEHEN.CH

Story online entdecken

SO EINE SAUEREI!

Für Küchenchef Raik Magnus, Betriebsleiterin Viviane Meyer (Mitte) und Mitinhaberin Julia Füzesi ist klar: Ohne Spass an der Sache geht in der Sauerei nichts.

TEXT STEFAN FEHLMANN
BILD KOSTAS MAROS

Bier, Brezel, Schweinebauch und Knödel und Co. mitten im urbanen Basel, geht das? Und ob das geht, wie «Die Sauerei» im ehemaligen Klingeli erfolgreich beweist.

«Wir nehmen etwas, das eigentlich kulturell verankert ist, und machen das neu zugänglich», sagt Viviane Meyer. Sie ist die Betriebsleiterin der «Sauerei», welche im Januar in den Räumlichkeiten des altehrwürdigen Restaurant Klingental, besser bekannt als Klingeli, ihre Türen geöffnet hat.

Das ist durchaus mutig, steht «die Sauerei» doch nicht zuletzt für die klassische deutsche Küche, für Bier und auch für die entsprechende Biergartenatmosphäre. Und das ausgerechnet in unmittelbarer Nähe von Kaserne und Co., wo das multikulturelle Leben sich auch in der umliegenden Gastronomie niederschlägt und vegane Angebote fast schon zum Standard gehören.

«Aber wir machen nicht auf Oktoberfest, bei uns wirds keine Dirndl geben», sagt Julia Füzesi. Zusammen mit Andreas Klein ist sie die Mitinhaberin des Lokals und Geschäftsführerin. Aus dem Nichts ist «Die Sauerei» allerdings nicht entstanden. Hinter ihr steht so etwas wie die geballte Biermacht des Bierlagers, des Bierreviers und des Bierjohann, den führenden Adressen, wenn es in Basel um Biervielfalt aus aller Welt geht. «Wir haben ja schon ein spannendes kulinarisches Angebot im Bierjohann. Aber die Idee, eine klassische und doch zeitgemässe Küche zum Bier anzubieten wie jetzt in der ‹Sauerei›, geisterte schon lange in unseren Köpfen», erklärt Julia Füzesi. Und als sich die Rhyschänzligruppe aus dem Klingeli zurückzog, schlugen Füzesi und Klein sofort zu und verwirklichten so ihren Traum.

Deshalb steht auch «Die Sauerei» für eine beeindruckende Bierauswahl, wie Betriebsleiterin Viviane Meyer erklärt: «Wir haben 18 Zapfhähne und gegen 150 Flaschen- und Dosenbiere im Angebot.» Diese sind übrigens allesamt in der imposanten «Bierbibel» aufgeführt und auch ausführlich erklärt. Doch auch wenn sich spannende, exotische Biere auf der Karte finden, der Schwerpunkt liegt auf den deutschen Bieren, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Trotz der grossen Auswahl ist es den beiden Frauen jedoch wichtig zu betonen, dass das Angebot der «Sauerei» unkompliziert und für alle zugänglich sein soll. Dazu gehört auch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis, wie Viviane Meyer betont: «Wir sind für alle da und bei uns sollen auch junge Menschen mit wenig Geld noch eine Stange für vier Franken trinken und einen Happen dazu essen können.»

Diese Philosophie zeigt sich auch bei der kulinarischen Auswahl. Auf der Speisekarte geht es unkompliziert und mit Klassikern aus der deutschen und auch der hiesigen Küche weiter: Es gibt Brezel, aber auch Weisswürste, Semmelknödel, Schnitzel, Hähnchen, Schweinebauch- und Haxe und vieles mehr. Sogar das Cordon bleu, für welches das alte Klingeli zu jeder Tages- und Nachtzeit stand, ist wieder zurück. Und das alles zu durchaus zahlbaren Preisen.

> **«UND WAS MIR BESONDERS GEFÄLLT, IST DASS UNSERE KUNDSCHAFT BUNT GEMISCHT IST.»**
>
> VIVIANE MEYER

Ein Angebot, das heute fast schon Seltenheitswert hat, was daran liegen mag, dass diese Art der deftigen Küche lange im Abseits der aktuellen Gastrotrends lag. Doch die Menschen freue es, wie Viviane Meyer berichtet: «Wir können uns nicht über zu wenig Gäste beklagen. Und was mir besonders gefällt, ist dass unsere Kundschaft bunt gemischt ist.»

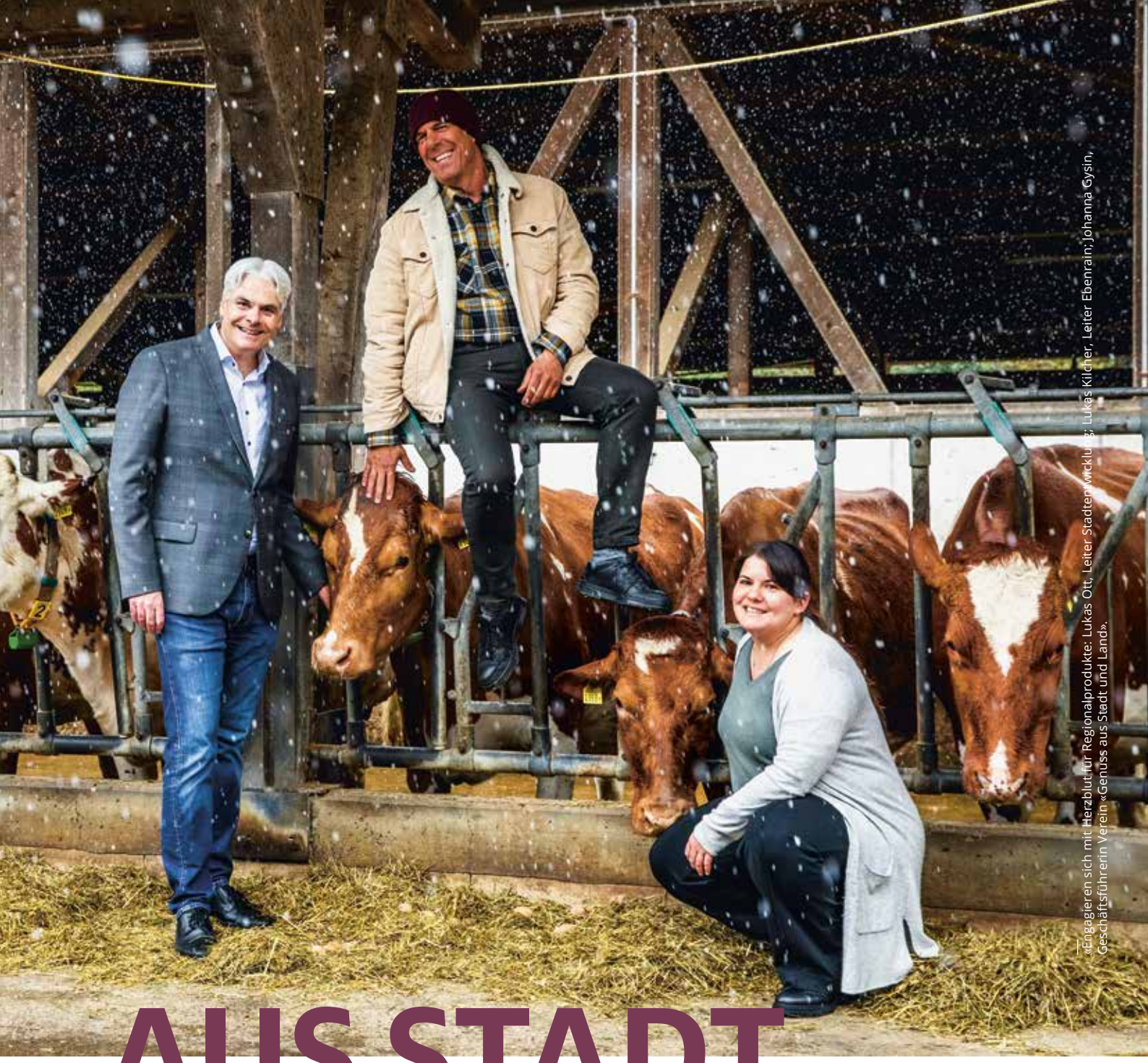
Trotzdem: Ein typisches kleinbürgerliches Bierlokal, wie es allenfalls noch in der bayrischen Provinz zu finden ist, will «Die Sauerei» nicht sein. Entsprechend finden sich auf der Speisekarte durchaus auch Alternativen zu den fleischlastigen Klassikern. Das Cordon bleu etwa gibt es auch als hochwertige vegetarische Variante, wie Viviane Meyer betont: «Wir verzichten auf Fleischersatzprodukte. Unser vegetarisches Cordon bleu besteht aus Wirz mit einer Pilz-Käse-Füllung und einer knackigen Panade aus Panko.»

Ebenso setzen die beiden auf hochwertige, saisonale Zutaten, wenn immer möglich von lokalen Zulieferern. So kommt das Fleisch von der Metzgerei Jenzer und auch Glace von Lööov steht im Angebot. Diese besteht aus regionalen und von Foodwaste geretteten Zutaten, womit «Die Sauerei» durchaus auch ein zeitgemässes und urbanes Zeichen setzt.

Damit gelingt der «Sauerei» der Spagat zwischen traditionell unkompliziert und trendy urban perfekt, was nicht nur dem Konzept, sondern auch den beiden Gastgeberinnen zu verdanken ist, denen die Freude an dem, was sie tun, auch anzumerken ist.

DIE SAUEREI
KLINGENTAL 20, 4058 BASEL
DIE-SAUEREI.CH

Story online entdecken



«Engagieren sich mit Herzblut für Regionalprodukte: Lukas Ott, Leiter Stadtentwicklung; Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain; Johanna Gysin, Geschäftsführerin Verein «Genuss aus Stadt und Land».

AUS STADT UND LAND

REGIONALE LEBENSMITTEL FÜR DEN LOKALEN KONSUM

Story online entdecken

TEXT SALOME RUF
BILDER KOSTAS MAROS

Basel-Stadt ist die Schweizer «Stadt der Genüsse 2022». Die GenussStadt Basel lädt dazu ein, ihre Vielfalt mit dem Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Handwerk zu entdecken. Über das ganze Jahr verteilt präsentieren Produzentinnen und Produzenten aus der Region ihre lokalen, nachhaltigen Produkte und tragen somit zu einem unverwechselbaren Angebot in der Innenstadt bei.

Für die Vermittlung des lokalen Genusshandwerks ist der Trägerverein der GenussStadt Basel essenziell, bei dem die Detailhandelsorganisation genauso Mitträgerin ist wie der Wirteverband, der Gewerbeverband oder die kantonale Verwaltung. Nicht wegzudenken ist auch Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrains, der als Brückenbauer zwischen Stadt und Land fungiert. Er setzt sich für eine stärkere Nutzung von Synergien ein und vermittelt zwischen Produzenten und Verarbeitern. Auch Lukas Ott, Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel, möchte die Wertschöpfungskette stärken. Er war 2016 Stadtpräsident, als Liestal Schweizer GenussStadt wurde. Bei dieser Gelegenheit haben der Ebenrain, Baselland Tourismus und die Stadt Liestal die Marke «Genuss aus Stadt und Land» lanciert, um die Vielfalt und die Stärken der Regionalprodukte zu kommunizieren. «2018 haben wir zusätzlich das Projekt zur Regionalen Entwicklung ‹Genuss aus Stadt und Land› (PRE) ins Leben gerufen mit dem Ziel, die Verfügbarkeit der regionalen Produkte zu verbessern und so den Bauern zusätzliche Wertschöpfung zu ermöglichen», erklärt Kilcher. Das PRE unterstützt Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe sowie Dienstleister, welche regionale Rohstoffe verarbeiten oder vermarkten, bei ihren Investitionen. Die einzelnen Teilprojekte des PRE werden in einer 6-Jahresphase bis 2027 umgesetzt.

Der Verein «Genuss aus Stadt und Land», der ein Zusammenschluss aller Teilnehmer des PRE ist, möchte neue Absatzkanäle erschliessen, um den Betrieben eine höhere Wertschöpfung zu ermöglichen. Zudem soll gemäss Johanna Gysin, der Geschäftsführerin des Vereins, durch eine gemeinsame Kommunikation die Sichtbarkeit der Produzentinnen und Produzenten erhöht werden. Für die Bevölkerung wird es also in Zukunft einfacher sein, an regionale Lebensmittel zu kommen und wir können uns auf viele Köstlichkeiten aus unserer Region freuen.

REGIONALITÄT UND HANDWERK IN DEN BEIDEN BASEL

Wurst, Brot und Bier bilden ein tolles Trio! Ganz besonders, wenn die Zutaten der Produkte aus der Region stammen. Zum Glück stehen Regionalität und die Förderung des lokalen Handwerks hier ganz weit oben. Die Produzentenorganisation IG Juramalz möchte den regionalen Braugerstenanbau für die Malzgewinnung wiederbeleben. Die Bäckerei KULT wünscht sich einen neuen Standort mit einer moderneren Infrastruktur für die Brotverarbeitung und der Wursthersteller Salsitsch hat die Erweiterung seiner Produktionsküche zum Ziel. Diese Vorhaben werden ihnen durch das Projekt zur Regionalen Entwicklung (PRE) Genuss aus Stadt und Land ermöglicht.

FLEISCHVEREDLUNG IN DER BASLER AKTIENMÜHLE

Ein Fleischwolf zum Geburtstag? Für Timon Bürgin kein ungewöhnliches Geschenk. Die Wurstherstellung, die als Hobby startete, sollte sich für den damaligen Betriebswirtschafter schnell zum Beruf entwickeln. Zusammen mit dem gelernten Koch Dennis Banelli gründete er im Jahr 2020 die Firma Salsitsch.

Ganz klassisch starteten sie mit der Produktion von groben Schweinsbratwürsten wie der Salsiccia al finocchio, einer sizilianischen Fenchelbratwurst. Mit der Inbetriebnahme ihrer Produktionsküche, die mehr Platz für die Produktion bot, erweiterte sich das Sortiment Ende 2020 um Trockenfleisch wie Salami, Schinken und Speck. Um innovativ zu bleiben, kreierten sie schon bald Würste, deren Geschmacksrichtungen dem Schweizer Gaumen weitgehend unbekannt sind. Inspiriert vom italienischen Schmorbraten Brasato ist beispielsweise ihre Rotweinwurst entstanden, bei der das Fleisch zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in Rotwein eingelegt wird. Damit die Fleischveredlung perfektioniert werden kann, ist ein Ausbau der Produktionsstätte in der Aktienmühle geplant.

VOM LAND IN DIE STADT

Bei der Fertigung ihrer Produkte achten Bürgin und Banelli sehr auf Nachhaltigkeit und eine restlose Lebensmittelverwertung. Ihre Würste produzieren sie ausschliesslich mit Schweizer Fleisch. Rind- und Schweinefleisch werden sogar zu 99 % von regionalen Bauernhöfen, wie dem Paradieshof in Muttenz und dem Hof Seilern in Reigoldswil bezogen.

Das Bewusstsein für einen nachhaltigen Fleischkonsum möchte Salsitsch auch bei den Kunden fördern, weshalb Workshops zum Thema Wurst in Planung sind. Der Austausch mit der Kundschaft ergibt sich zurzeit hauptsächlich an den regelmässig stattfindenden Wochenmärkten. Mit den Nischenprodukten von Salsitsch kann nun neben den Angeboten an Brot, Käse oder Milch auch der Fleischbedarf der Marktgänger gedeckt werden.

DIE NUTZUNG VON SYNERGIEN

Längerfristig ist ein eigener Laden mit einer Spezialitätenmetzgerei und einer Gastronomie das Ziel. Dieses Vorhaben soll wie die Erweiterung der Produktionsküche im Rahmen des PRE realisiert werden. Ein zentraler Beweggrund, beim PRE dabei zu sein, ist für Bürgin die Nutzung von Synergien. Die gesamte Wertschöpfung kann somit innerhalb der Region stattfinden. Unter den Projektteilnehmern des PRE kennt man sich bereits: «Wenn wir ein Catering organisieren oder einen Grillanlass durchführen möchten und Brot brauchen, ist für mich ganz klar, wo wir das dann holen. Wir fahren einfach kurz zu Leon Heinz in die Bäckerei KULT rüber», sagt Bürgin.

HISTORISCHER CHARME UND MODERNERE INFRASTRUKTUR

Die Bäckerei KULT, die im Januar 2016 von Leon Heinz, Lea Gessler und Felicia Schäfer gegründet wurde, ist in Basel mittlerweile an zwei Standorten präsent. Aufgrund der wachsenden Nachfrage reichte der ursprüngliche Standort an der Riehentorstrasse bald nicht mehr für die Produktion aus und ein Standort an der Elsässerstrasse kam hinzu, wo heute die Verarbeitung von Zwiebeln, Gemüse und Fleisch stattfindet. Mittlerweile ist die Bäckerei mit ihren rund 40 Mitarbeitern jedoch an einem Punkt angelangt, wo bereits ein dritter Standort notwendig ist.

Mit einem neuen Produktionsstandort sollen bald angenehmere Arbeitsverhältnisse geschaffen werden. An der Riehentorstrasse, wo sich zurzeit der einzige Ofen für die Brotherstellung befindet, müssen die Bäckerinnen bereits um 11 Uhr abends mit ihrer Arbeit beginnen. Das alte Gebäude besitzt zwar durchaus seinen Charme, bietet aber leider keinen Platz für eine moderne Infrastruktur. An einem neuen Standort soll eine zeitgemässe Backstube mit einem neuen Ofen und innovativen Maschinen eingerichtet werden. Die Produktion wird jedoch handwerklich bleiben. An der Riehentorstrasse sollen künftig nur noch Spezialitäten wie das Basler Gold, ein zartes Mandelfinancier, hergestellt werden. Bei der Umsetzung ihres Plans wird die Bäckerei KULT vom PRE unterstützt, das ihnen Fördermittel für den neuen Produktionsstandort zur Verfügung stellt.

STÄRKUNG DES REGIONALEN ENTWICKLUNGSKREISLAUFS

Auch die Bäckerei KULT stellt vom Brot bis über die Einmachwaren alles selber her. Die Urprodukte für die Zubereitungen werden alle von regionalen Lieferanten bezogen. So liefert Samuel Graf von der Mahlstube Maisprach das Mehl und Lukas Gschwind vom Landwirtschaftsbetrieb Grossmatthof in Therwil die Eier für die Backstube. Durch die Verarbeitung solcher Produkte soll der regionale Entwicklungskreislauf gestärkt werden. Diese Stärkung sieht Heinz als eine gesellschaftliche Verantwortung an, die man übernehmen muss: «Wir könnten wohl auch gute Croissants mit polnischem Mehl herstellen. Die Regionalität ist aber weniger für den Endkunden wichtig als für die Gesellschaft. Es geht hier um grössere Themen wie lange Transportwege und die Klimakrise.»

HEIMISCHES BIER

Nicht nur bei der Lebensmittelproduktion, sondern auch bei der Getränkeherstellung wird die Herkunft der Rohstoffe immer mehr zum Thema. Vor rund zehn Jahren wurde die Interessensgemeinschaft Mittellandmalz, bestehend aus Landwirten, Brauern und an der Braugerste interessierten Personen, gegründet. Die IG verfolgte das Ziel, den regionalen Anbau von Braugerste als Ackerkultur wieder ins Leben zu rufen, was durch die Zusammenarbeit mit der Fachhochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen gelungen ist. Damit die gewünschte Braugerstenqualität erreicht wird, berät die IG Mittellandmalz Landwirte in anbautechnischen Belangen und führt Sortenversuche durch. Seit dem 1. Januar 2022 findet die Vermälzung der IG zu 100 % in der Schweizer Mälzerei in Möriken-Wildegg statt, die jährlich rund 1500 Tonnen Malz produziert. Somit hat es die IG Mittellandmalz geschafft, ausschliesslich mit Schweizer Malz ein heimisches Bier zu brauen.

REGIONALER BRAUGERSTENANBAU

Aus dem Wunsch heraus, auch in der Nordwestschweiz Braugerste anzubauen, wurde im Dezember 2020 die Interessensgemeinschaft Juramalz gegründet. Diese IG deckt die Regionen Basel, Baselland, Fricktal und Schwarzbubenland ab und hat bereits rund 60 Mitglieder, darunter Landwirtschaftsbetriebe, Brauereien und Brennereien. Die IG Juramalz kann nun von der hervor-

Istvan Akos, Dennis Banelli, Leon Heinz und Timon Bürgin (v.l.n.r.) präsentieren ein unschlagbares Trio: Bier, Brot und Wurst.

ragenden Pionierarbeit der IG Mittellandmalz profitieren und in Zusammenarbeit mit der HAFL am Braugerstenanbau interessierte Landwirte beraten und dadurch das Anbaugebiet erweitern. Im Einzugsgebiet der IG Juramalz wird bereits auf 32 Hektaren Land Braugerste angebaut, davon auf ganzen neun Hektaren in Bioqualität.

Die Vorhaben der IG Juramalz stehen mit ihrem Fokus auf Regionalität, Ernährungssouveränität und Nachhaltigkeit ganz im Sinne des Projekts zur Regionalen Entwicklung, weshalb die IG unterstützt wird. «Die IG Juramalz fördert die regionale Wertschöpfung. Landwirte können mit guter Braugerstenqualität einen höheren Ertrag erwirtschaften und Brauereien können etwas Regionales auf den Markt bringen», erklärt Istvan Akos, Präsident der IG Juramalz.

Die IG Juramalz, die Bäckerei KULT und der Wursthersteller Salsitsch sind nur drei von 14 Teilprojekten, die im Rahmen des PRE durchgeführt werden und durch ihr Schaffen die regionale Wertschöpfungskette fördern. Zehn Projekte wie beispielsweise der Landwirtschaftsbetrieb Amriza (Hofvermarktung und Kräuteranbau), der Verarbeitungsbetrieb Posamenter GmbH (Lohnverarbeitung von Obst und Gemüse) und das Lebensmittel Netzwerk Basel haben in diesem Jahr bereits mit der Umsetzung begonnen. Wir können uns in den kommenden Jahren also über eine Vielzahl an überraschenden Regionalprodukten freuen, bei denen Protagonisten aus beiden Basel mit Herzblut dahinter stehen.

MARKE «AUS STADT UND LAND»

«AUS STADT UND LAND» KOMMUNIZIERT AM MARKT DIE VIELFALT UND STÄRKEN DER LANDWIRTSCHAFT IN DER REGION BASEL. DIE MARKE VERMITTELT DIE QUALITATIVEN WERTE DER LEBENSMITTEL, WELCHE HIESIGE BÄUERINNEN UND BAUERN PRODUZIEREN. AUCH VERARBEITER, KÖCHE UND VERMARKTER KÖNNEN DAMIT IHRE REGIONALPRODUKTE AUSZEICHNEN UND SO IHRE WERTVOLLE ARBEIT KOMMUNIZIEREN.
AUSSTADTUNDLAND.CH

GÜTESIEGEL REGIO.GARANTIE

DAS NATIONALE GÜTESIEGEL REGIO.GARANTIE KENNZEICHNET REGIONALPRODUKTE, DIE MIT REGIONALEM KNOW-HOW, BEGEISTERUNG UND LEIDENSCHAFT HERGESTELLT WERDEN. DIE ZERTIFIZIERUNG GARANTIERT DEN KONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN, DASS DIE GEWINNUNG DER ROHSTOFFE UND DIE VERARBEITUNG DER PRODUKTE IN DER JEWEILIGEN REGION ERFOLGEN.
SCHWEIZERREGIONALPRODUKTE.CH

Vernetzung am Tisch: Testnutzer:innen besprechen die nächsten Schritte.

DIE MARKTHALLE HAT ABENDS GEMÜSE

TEXT ELIANE HOFSTETTER
BILD HANS-JÖRG WALTER

In der Markthalle wird Genuss mit Frischwaren kombiniert – am neuen Feierabendmarkt und den Events das ganze Jahr hindurch. Garantiert wetterfest.

Foodstände, Märkte, Begegnung, Produktion, Handwerk, Reparatur, Nachtleben, Umschlag und Gewusel. Die Markthalle war bereits 1929 nach ihrem Bau die Drehscheibe der Frischwaren in Basel. Auch als sie 2013 wiedereröffnet wurde mit dem heutigen Konzept und den heutigen Werten, standen Frischwaren, Nachhaltigkeit und Genuss auf dem Plan. Spezialmärkte rund ums Jahr und mittendrin jeweils das Genussfestival. Schon lange regte sich der Wunsch nach mehr, ein Abend-Markt stand seit Jahren oben auf der Wunschliste. Mit «Genuss aus Stadt & Land» als Partnerin und Unterstützerin können wir uns diesen Wunsch erfüllen und ab dem 28. April die nächste Genuss-Station ansteuern: Den Feierabendmarkt.

Ab 28.04. bekommt Basel einen Feierabendmarkt mit feinen Produkten und Spezialitäten von regionalen Anbieter:innen. Jeden Donnerstag von 16 bis 20 Uhr in der Markthalle Basel.

Mit dabei ist der biodynamische Vielfaltshof aus dem Fricktal. Bewusste, regionale und nachhaltig veredelte Fleischwaren von Salsitsch, frische Pasta von Pasta-Pasta, Blumen von Alisa Knechtli sowie das inzwischen berühmte Brot von Löwebrot und leckere Bagels nach Originalrezept von Arbuckles. Hinzu kommen portugiesi-

sche Produkte von Kleinproduzent:innen und Familienbetrieben. Der Gemeinschaftsstand vom Verein «Genuss aus Stadt und Land» ergänzt das Sortiment mit einem breiten Angebot lokaler Waren. Wechselnde Zusatzangebote saisonaler Anbieter:innen sind Teil des Marktgeschehens.

Ergänzt wird das Marktangebot durch die Läden der Markthalle wie die Bäckerei Cool Beans, die extra für den neuen Markt frisches Feierabendbrot produziert. Bei Bergs Hofladen gibts passend zum Frühling Setzlinge und mehr und bei fish & more frischen Fisch.

Für das Feierabendgefühl sorgen zudem das Bierrevier und die Bar Hinz & Kunz mit einem riesigen Sortiment von Bier & Drinks, die HausBAR der Markthalle bietet ebenfalls Erfrischendes & lokale Getränkekultur. Dem Apéro nach dem Markt steht somit nichts im Wege.

«Genuss aus Stadt & Land» ist ein regionales Förderprogramm des Bundesamtes für Landwirtschaft, das die nachhaltige Schaffung von Wertschöpfung für die Landwirtschaft und die Förderung der branchenübergreifenden Zusammenarbeit bezwecken

GENUSSORT MARKTHALLE

In der Markthalle stehen Handwerk, Genuss und Kultur im Zentrum. Backen, kochen, erfahren, schmecken, über die Schultern schauen. Einmal rund um die Welt mitten in Basel. Originell oder traditionell. Für alle Sinne eine frische und bereichernde Erfahrung.

Die Markthalle ist rund ums Jahr ein Ort des Genusses. Da wären zum einen die Stände & Läden mit ihren feinen Menüs und Produkten – wie wärs zum Beispiel mit Bean to Bar-Schoggi aus der Schokoladenmanufaktur, veganen Backwaren aus dem Holzofen oder ein kühles Glas Bier aus der Region? Zum anderen ist auch der Veranstaltungskalender das ganze Jahr gefüllt mit Märkten, Kursen und Podien rund ums Thema Genuss.

Bild: Nicolas Gysin

STÄNDIGES GENUSS-ANGEBOT

FOODSTÄNDE AUS ALLER WELT

Ob Südamerika, Asien, Europa oder Afrika: von fast überall feine Menüs 7 Tage die Woche. Jeweils individuelle Öffnungszeiten.

BIERREVIER

40 Zapfhähne und 200 Flaschenbiere von hopfig bis sauer, aus der Region oder von weiter her, mit Sorgfalt ausgewählt.

BÄCKEREI COOL BEANS

Brot, Backwaren, Sandwiches und mehr. Hauptsächlich pflanzenbasiert, direkt aus dem Holzofen.

CHOCOLARTE

Die Bean to Bar-Schoggi aus der Markthalle: Mit Kakao aus Kooperativen röstet Luca die Bohnen in seiner Schoggifabrik und zaubert Aussergewöhnliches daraus.

GENUSS-EVENTS IN DER MARKTHALLE:

FEIERABENDMARKT

Jeden Donnerstag von 16–20 h

SAMSTAGSMARKT

Jeden Samstag von 10–15 h

MAROKKANISCHE KOCHKURSE

Couscous, Safranpoulet oder Tajine – Marokko auf den Teller. Anmeldung via Website. 27. Mai, 17. Juni, 14. Oktober

CHIRSI-WOCHE

Eine ganze Woche lang dreht sich alles um Chirsi.
20.–26. Juni

ÖPFEL-TAG

Wir zelebrieren die vielseitige Herbstfrucht.
22. Oktober, 10–15 h

FINE FOOD MARKT

Das Marktjahr vereint an einem Tag.
10. Dezember 10–15 h

MEHR ÜBER DIE STÄNDE UND SHOPS:

altemarkthalle.ch/offen

MEHR ÜBER DAS KULTURPROGRAMM:

altemarkthalle.ch/agenda

MEHR ÜBER DIE MARKTHALLEN AG BASEL:

altemarkthalle.ch/organisation

SOCIAL MEDIA:

facebook.com/NeueAlteMarkthalle
instagram.com/markthalle_basel

Story online entdecken

CHEFS FOR PEACE

ZUSAMMEN FÜR DE

N GUTEN ZWECK

Story online entdecken

TEXT BENJAMIN HERZOG
BILDER ZVG

Am 4. Mai luden zehn Basler Spitzenköche gemeinsam mit dem FC Basel und der GenussStadt Basel zum grossen Charity-Dinner für die Opfer des Ukrainekrieges. Der Event im Rahmen des Spiels FC Basel – FC Dynamo Kiew war ein grosser Erfolg – die GenussStadt stand zusammen für den guten Zweck.

Basel hat seinem Titel GenussStadt 2022 Anfang Mai alle Ehre gemacht. Zehn Spitzenköche luden gemeinsam im VIP-Bereich des St.-Jakob-Stadions zum grossen Charity-Dinner für die Opfer des Ukrainekrieges. Der Event war Teil des Benefiz-Spiels FC Basel – FC Dynamo Kiew. Das Interesse war gross. Für das Charity-Dinner wurden rund 350 Tickets zum Preis von 400 Franken verkauft, zum Spiel kamen mehr als 15 000 Zuschauerinnen und Zuschauer. Der Erlös kommt via Glückskette vollumfänglich den Opfern des Ukrainekriegs zu.

Initiantin der Aktion und mitverantwortlich für den grossen Erfolg war die Basler Zweisterneköchin Tanja Grandits. Die Idee, gemeinsam mit ihren Kochkollegen etwas in der Art zu machen, hatte sie schon länger, das Projekt Chefs for Peace aber entstand kurzfristig. Gerade einmal drei Wochen vor dem Event rief Grandits ihre Kollegen persönlich an, um sie dafür zu gewinnen. «Die waren alle sofort Feuer und Flamme», sagt Tanja Grandits begeistert. «Ich habe versucht, einen guten Mix von Gerichten hinzukriegen und natürlich wollte ich Leute dabei haben, die ich mag.» Das ist ihr mehr als gut gelungen. Unter den teilnehmenden Basler Spitzenchefs waren etwa Pascal Steffen vom ««roots», der die Gäste mit einem Entenragout verwöhnte, Matthieu Judenne, neuer Küchenchef im «Restaurant LA», der ein Onsen-Ei servierte oder Christoph Hartmann von der «Taverne Johann», der ein Wildschwein aus lokaler Jagd als Arancini auftischte. Nur um drei Beispiele zu nennen.

Lorenz Kaiser, «Restaurant Krafft»: Gebeizter Saibling

Tanja Grandits, «Stucki»: Kalbstatar.

Pascal Steffen, ««roots» Entenragout

Diego Carli, «Acqua»: Ricotta-Spargel Ravioli

Christoph Hartmann, «Taverne Johann»: Wildschwein-Arancini

Sven Gutjahr, «Wassermann & Company»: Geflämmter Misolachs

Urs Gschwend, «Brasserie Les Trois Rois»: Bisque de Homard

Roger Hübscher, «Roter Bären»: Wald-Panna Cotta

Das Event fand in der Premium-Lounge des St.-Jakob-Stadions statt. Zwei Stunden vor Anpfiff wurden die Türen geöffnet. An verschiedenen Kochstationen erhielten die Gäste die einzelnen Gerichte und genossen sie dann an den Tischen mit Panoramablick über das Spielfeld. Unter den Gästen befanden sich bekannte Gesichter: Ehemalige FCB-Spieler und Trainer wie David Degen oder Patrick Rahmen trugen ihren Beitrag zum Erfolg des Charity-Events bei, genauso wie Sänger Baschi oder diverse Politikerinnen und Politiker. Der Basler Regierungspräsident Beat Jans reservierte für sich und seine Entourage gleich einen ganzen Tisch. Jans war begeistert von der Unterstützung der Baslerinnen und Basler für das Event und insbesondere vom Engagement der Spitzenköche. «Ich war überrascht, dass so viele Spitzenköche persönlich vor Ort waren», gibt Jans zu Protokoll. «Es zeigt, dass sie nicht einfach Konkurrenten sind, sondern dass sie gemeinsam für die gute Sache und die GenussStadt einstehen.» Das gebotene Essen schmeckte dem Regierungspräsidenten ausserordentlich gut. «Es war alles ausgezeichnet», sagt er. Und verrät auf Nachfrage seinen favorisierten Teller: Das beste Ei mit Shiitake, Champignon-Emulsion, Petersiliencoulis und Croûtons vom «Restaurant LA». «So etwas habe ich noch nie gegessen», sagt Jans begeistert. Das «Restaurant LA» blieb am 4. Mai komplett geschlossen und das Team reiste geschlossen zum Charity-Dinner an. Gastgeber Salvatore Mantelli gab bereitwillig Auskunft, dass sie «das beste Ei» eine Stunde bei 63 Grad in der Schale im Wasserbad kochen. So wird das Eigelb wachsweich und eben unglaublich gut. Das sogenannte Onsen-Ei hat seinen Namen von den gleichnamigen, heissen Quellen in Japan, so Mantelli weiter. Zu den weiteren kulinarischen Highlights für die Gäste gehörten eine sämige Hummer-Bisque von Urs Gschwend vom «Brasserie Les Trois Rois» sowie das wunderbar ausbalancierte Kalbstatar von Tanja Grandits mit Meerrettichmolke und Wildkräutern.

Die Stimmung unter den Köchen war überaus kollegial und als die Gäste beim Anpfiff den VIP-Bereich verliessen, um das Spiel von den Zuschauerrängen aus zu verfolgen, blieb Zeit, sich auszutauschen und die Gerichte der Kollegen zu probieren. Das Charity-Dinner für die Ukraine war nicht nur aus dem Benefizgedanken eine Premiere – noch nie waren die Top-Gastronomen Basels bei einem gemeinsamen Event vereint. Christoph Hartmann von der «Taverne Johann» liess es sich nicht nehmen, sich bei Tanja Grandits zu bedanken und

gemeinsam ein Foto zu schiessen. «Wir sind jederzeit wieder dabei», so Hartmann begeistert, der eigens für das Event ein Wildschwein aus lokaler Jagd zerlegte und verarbeitete.

Der Rahmen der Premium-Lounge des St.-Jakob-Stadions war für das Event perfekt. Der Catering-Anbieter Wassermann & Company AG, der im Normalfall das ganze Catering für den FC Basel bestreitet, hatte für die Köche Kochstationen eingerichtet, die mit dem Namen des jeweiligen Restaurants beschriftet waren. Es wirkte fast so, als ob das Setting für nichts anderes als Dinners mit mehreren Gastköchen konzipiert wäre. Das schreit nach Nachahmung. Da sind sich Tanja Grandits, die Organisatoren und auch die Gäste einig. «Das muss man unbedingt prüfen», so auch Regierungspräsident Beat Jans. In der Pause servierten die Gastgeber von Wassermann & Company AG Panna Cotta und andere Süssspeisen und nach dem Spiel, das 2:3 für den Gast ausging, kamen die VIP-Gäste noch in den Genuss eines Hotdogs, den Tanja Grandits speziell für den Abend konzipiert hatte. Dieser wurde auch an den Essensständen im Stadion den regulären Zuschauerinnen und Zuschauern angeboten, um weitere Spenden zu sammeln. Ein voller Erfolg – für den guten Zweck, den Genuss und die GenussStadt Basel.

Peter Luk, «Peng Dumplings»: Char Siu Lotus Bao

Peter Pöpl, «Der Teufelhof Basel»: Tonkabohnen-Panna Cotta

Präsidialdepartement des Kantons Basel-Stadt
Aussenbeziehungen und Standortmarketing

Basel
basel.ch

Stadt Markt
Marktplatz

Die Nummer 1 der Frischwarenmärkte

DI bis DO ab 7 – 14 Uhr
FR und SA ab 7 – 18 Uhr

Jetzt **Saison-Rezepte** mit Frischwaren vom Basler Stadtmarkt im Restaurant geniessen oder nachkochen:
basel.ch/markt-rezepte

BaslerMaerkte
basel.ch/märkte

TIERISCH ODER PFLANZLICH ESSEN: WAS HEIZT DEM KLIMA MEHR EIN?

Hafer- und Sojadrinks, Gemüseburger und Steaks aus Erbsenfasern – pflanzliche Fleischersatzprodukte erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Wie nachhaltig sind solche pflanzlichen Alternativen? Und ist eine rein pflanzliche Ernährung gut fürs Klima? Am zweiten Basler «FoodTalk» im Naturhistorischen Museum Basel beleuchten Expertinnen und Experten genau diese Aspekte und beantworten Fragen aus dem Publikum.

TEXT LUKAS KILCHER
BILD MICHAEL CALABRO

«GenussStadt Basel» ist eine Chance, neben den angenehmen auch die anspruchsvollen Seiten der regionalen Ernährung aufzuzeigen. Dazu gehört die Frage, wie wir uns im Angesicht des Klimawandels nachhaltig ernähren können. Immer mehr Menschen ist es ein grosses Anliegen, klimafreundlich zu essen. Deshalb suchen Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe nach Wegen, wie sie klimaverantwortlich produzieren können. Am besten fürs Klima sind nachhaltig produzierte Nahrungsmittel, falls möglich aus der Region. Doch beim Fleisch scheiden sich die Geister, und das zu Recht; denn die komplexen Zusammenhänge zu durchschauen ist ganz schön schwer. Wir stellen uns deshalb die Frage: Was heizt dem Klima mehr ein: tierisch oder pflanzlich essen? Diese Frage diskutiert ein Forum mit dem Namen «FoodTalk», im Rahmen der Ausstellung «Erde am Limit» des Naturhistorischen Museums Basel.

KLIMA-KILLERIN KUH?

Das schleckt keine Geiss weg: Ein bedeutender Teil der Klimagase aus der Landwirtschaft stammt von der Kuh. Ist die Kuh eine Klima-Killerin, weil sie Methan produziert? Ein Blick auf den Kreislauf, in dem die Kuh integriert ist, zeigt: Die Kuh frisst Gras, das mit der Photosynthese CO2 aufgenommen hat. Durch die Verdauung von Wiesenfutter wird ein Teil des CO2 wieder freigesetzt und wird eine Komponente des Kohlenstoffkreislaufs. Mit einem weiteren Teil produziert die Kuh wertvollen Hofdünger und hilft damit, Kohlenstoff im Boden zu speichern. Die Kuh produziert also aus Gras weit mehr als nur Milch und Fleisch. So logisch für manche ein Verzicht auf Wiederkäuer auf den ersten Blick erscheinen mag, so problematisch entpuppt sich dieser bei genauem Hinschauen.

Schauen wir also hin: Zwei Drittel der Schweizer Landwirtschaftsfläche sind permanentes Grasland, global ist dieser Anteil sogar noch etwas höher. Grasland ist für unsere Ernährung unverzichtbar und ernten können wir auf diesen Flächen nur mit dem Tier. Denn wir Menschen können kein Gras verdauen. Wir brauchen also die Wiederkäuer für unsere Ernährung. Woher sonst würden wir genügend Proteine für unsere Ernährung erhalten? Und wer pflegt die Wiesen und Weiden in den Alpen, im Jura und im Mittelland, wenn nicht die Bauern mit ihren Kühen, Schafen und Ziegen?

FEED NO FOOD

Obige Überlegungen zeigen also: Grasland nutzen mit der Kuh macht aus Sicht des Klimas Sinn. Doch macht es auch Sinn, Tiere vom Acker zu füttern, wie das heute vielerorts praktiziert wird? Wiederkäuer können in ihren vier Mägen mithilfe von Bakterien Zellulose verdauen und kommen von Natur aus mit Gras zurecht. Es fördert zwar die Leistung, Kühen auch Mais und Getreide zu verfüttern, ein Verzicht auf Ackerfutter wäre aber möglich. Schweine und Geflügel erhalten erst recht Getreide, Mais oder Soja, denn sie haben mit nur einem Magen nicht die Fähigkeit der Wiederkäuer, Zellulose zu verdauen.

Futter vom Acker ist darum höchst problematisch, weil dieses in direkter Konkurrenz zur menschlichen Ernährung steht und Ressourcen braucht. Fürs Klima und für die Schonung der Ressourcen ist es daher logisch, den Tieren kein Ackerfutter zu füttern. Daraus lässt sich ableiten, welche Tiere in Zukunft sinnvoll sind: Vor allem die Kuh und andere Wiederkäuer! Schweine und Geflügel machen vor allem dort Sinn, wo sie mit Nebenprodukten wie Schotte von Käsereien gefüttert werden können. Klar ist: Ein solcher Umbau der Tierhaltung braucht Jahrzehnte.

SIND FLEISCH- UND MILCHALTERNATIVEN BESSER FÜRS KLIMA?

Vegane Ernährung, Laktose-Intoleranz, Lust auf Abwechslung – es gibt viele Gründe, zu Fleischersatz und zu Pflanzendrinks zu greifen. Wie gut sind diese Alternativen fürs Klima? Wer Soja isst, zerstört nicht den Regenwald. Soja für Tofu und Milchersatzdrinks stammt aus Kanada und Europa, zum Teil sogar aus der Schweiz. Auch bei Haferdrinks ist die Klimabilanz positiv, sofern der Anbau nachhaltig ist: Hafer wächst gut in Europa, wodurch weite Transportwege wegfallen.

Mandeldrink gehört zu den geschmackvollsten Milchalternativen – leider mit sehr schlechter Umweltbilanz: Im trockenen Kalifornien, woher die meisten Mandeln stammen, werden 10 000 Liter Wasser für die Produktion von einem Kilo Mandeln verbraucht. Für die Mandeln aus dem Mittelmeerraum sieht es nicht viel besser aus. Klimakritisch sind auch Reisdrinks: Im Nassreisanbau setzen Fäulnisprozesse Methan frei, im Trockenreisanbau entweicht Lachgas in die Luft. Beide Treibhausgase sind um ein Vielfaches schädlicher als CO2.

MEHR VOM ACKER, WENIGER FLEISCH

Fazit: Die wachsende Weltbevölkerung und der damit verbundene Bodenverbrauch verschärfen die Notwendigkeit, uns möglichst direkt – also ohne Umweg über das Tier – zu ernähren. Wir werden künftig weniger Fleisch essen müssen. Ein Anteil tierischer Nahrungsmittel ist für die menschliche Ernährung jedoch sinnvoll und gut fürs Klima. Inwiefern tierisch und pflanzlich essen dem Klima einheizt, hängt vor allem von der Nachhaltigkeit der Produktionsform ab.

VERANSTALTUNGSDETAILS

Wann: Mittwoch, 29. Juni 2022, Eintritt ab 17 Uhr, Anlass ab 19 Uhr
Wo: Naturhistorisches Museum Basel, Augustinergasse 2, 4051 Basel
Anmeldung: keine Anmeldung nötig, kostenlos
An den «FoodTalks» diskutieren Expertinnen und Experten im Bereich Nachhaltigkeit und Lebensmittel über Themen rund um den Lebensmittelkonsum und beantworten Fragen aus dem Publikum. Der «FoodTalk» wird gemeinsam organisiert von Crowd Container, dem Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, der Genossenschaft Lebensmittel Netzwerk Basel – «Feld zu Tisch», «Genuss aus Stadt und Land», der IG Ernährungsforum, dem Impact Hub Basel, der Markthalle Basel, Slow Food Basel sowie dem Zero Waste Innovation Lab.

Story online entdecken

«BEI UNS STEHT DIE BEZIEHUNG IM FOKUS»

TEXT ANINA RITSCHER
BILD MICHAEL CALABRO

Lebensmittel aus der Region landen selten in Basler Beizen und Quartierläden – der Aufwand war bisher schlicht zu gross. Die Genossenschaft Lebensmittel Netzwerk Basel will das ändern: mit dem Projekt «Feld zu Tisch».

«FELD ZU TISCH» IST EIN MARKTPLATZ, ÜBER DEN RESTAURANTS UND DETAILHÄNDLER LEBENSMITTEL AUS DER REGION BASEL EINKAUFEN KÖNNEN. WARUM BRAUCHT ES DAS?

Felicia: Wollen Gastronomiebetriebe oder Quartierläden regionale Produkte beziehen, hatten sie bisher einen enormen Aufwand. Sie mussten Produzent:innen in der Gegend finden, Kontakte herstellen und jede Bestellung einzeln organisieren. Konnten Höfe selber nicht liefern, fuhren Restaurantbetreiber:innen in ihrer Mittagspause aufs Land, um das Gemüse abzuholen. Unter diesen Bedingungen ist es für die meisten Gastronom:innen einfacher, bei einem Grosshändler zu bestellen. Obwohl es ein reiches Angebot an regionalen Produkten gibt.

DIESEN AUFWAND WILL «FELD ZU TISCH» NUN VERRINGERN. WIE ENTSTAND DIE IDEE DAZU?

Felicia: Vor ein paar Jahren stellte eine Gruppe von Produzent:innen, Gastronom:innen und Detailhändler:innen fest, dass es im Kern drei Dinge braucht, damit regionaler Direkthandel mögich wird. Eine gemeinsame Plattform für Bestellungen, eine gemeinsame Logistik. Und, das Wichtigste: Es braucht Gespräche und Austausch zwischen Produzent:innen und Abnehmer:innen regionaler Produkte. So war die Idee für «Feld zu Tisch» geboren.

WIE FUNKTIONIERT FELD ZU TISCH?

Felicia: Im Zentrum steht der Online-Marktplatz. Als Restaurantbesitzer:in beispielsweise loggst du dich ein und siehst ein vielfältiges Angebot: Den Käse vom Milchhüsli in Allschwil, das Gemüse vom Birsmattenhof in Therwil, das Tempeh aus Liestal. Dann stellst du dir deinen Einkaufskorb zusammen und kriegst am Ende eine einzige Rechnung. Die Plattform transferiert das Geld an die jeweiligen Produzent:innen. Unser Logistikanbieter fährt zu den Höfen und bringt alle Bestellungen nach Basel in einen zentralen Hub, von wo aus Cargobikes dann die Restaurants und Quartierläden beliefern.

WAS TREIBT EUCH DAZU AN, REGIONALE LEBENSMITTEL AUF DIE TELLER DER BASLERINNEN UND BASLER ZU BRINGEN?

Eliane: Mich inspirieren Bottom-up-Ansätze, wo Menschen wie du und ich mit gemeinsamer Kraft neue gesellschaftliche und wirtschaftliche Strukturen schaffen, die effektiv und lebensbejahend sind. Das genossenschaftliche Projekt «Feld zu Tisch» erfüllt das und fördert Beziehungen und Austausch in der lokalen Lebensmittelbranche.

Felicia: Mich treibt an, dass wir gemeinsam ein Werkzeug gestalten, das unser aller Leben verbessert. Das hat direkte Auswirkungen für meinen Alltag. Ich freue mich, wenn meine Kinder in der Kita regional essen können und wenn ich eine vielfältige Auswahl an Restaurants habe, die mit Lebensmitteln aus der Region kochen.

PRODUZENT:INNEN, DIE DER GENOSSENSCHAFT BEITRETEN WOLLEN, MÜSSEN SICH IN EINEM RADIUS VON 30 KILOMETER UM BASEL BEFINDEN. WELCHE WEITEREN BEDINGUNGEN MÜSSEN DIE ANBIETER ERFÜLLEN?

Eliane: Wir sind kein Label und erfüllen daher keine Kontrollaufgaben, aber wir haben Leitlinien. Etwa, dass Produzent:innen Sorge zum Boden tragen. Wir besuchen jeden einzelnen Betrieb und schauen, wie er produziert. Bisher haben wir insgesamt 56 Mitglieder. Unter den Gastronomiebetrieben so unterschiedliche wie beispielsweise das Grand Hotel Les Trois Rois oder die Gemeinschaftsküche der Jobfactory.

Story online entdecken

SEIT DEM FRÜHLING BEFINDET IHR EUCH IN DER PILOTPHASE UND BELIEFERT ERSTE RESTAURANTS MIT LEBENSMITTELN. WIE GEHT ES WEITER?

Eliane: Die Pilotphase dauert noch bis Ende Jahr. In dieser Zeit sammeln wir Erfahrungen und entwickeln ausgehend davon die Software und die Logistik weiter. Momentan arbeiten wir noch mit einer begrenzten Zahl von Betrieben, nehmen aber laufend neue dazu.

WAS SIND DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN, DIE IHR BISHER GEMEISTERT HABT?

Felicia: Seit Anfang dieses Jahres ist die Anschubfinanzierung gesichert, damit ist der weitere Aufbau der Plattform für die nächsten drei Jahre garantiert. Hinzu kommen die vielen kleinen Herausforderungen. Kürzlich hat ein Produzent seinen Salat selber in die Stadt geliefert, obwohl unser Logistikpartner bereits zu ihm unterwegs war. Offenbar war das Onlineformular an einer Stelle zu wenig klar. Solche kleinen Hürden müssen wir ständig nehmen.

WAS UNTERSCHEIDET FELD ZU TISCH VON EINEM GROSSHÄNDLER?

Eliane: Ein herkömmlicher Grosshändler hat Interesse daran, Gewinn zu machen. Bei uns stehen die Beziehungen im Fokus, wir arbeiten und wirtschaften für die Genossenschaft. Das heisst, Produzent:innen können die Preise selber festlegen und Gewinne kommen denen zugute, die dabei sind.

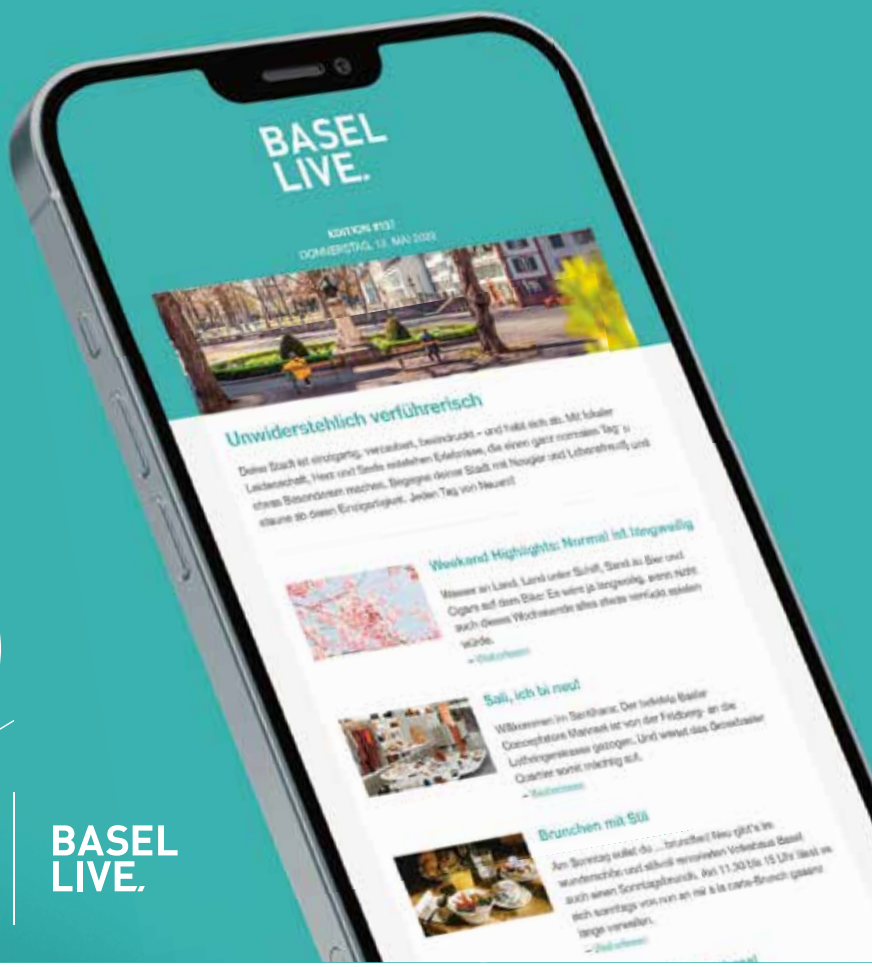
Felicia: Die Menschen treten in direkten Kontakt. So könnte ein Gastronom etwa einem Produzenten sagen: Ich will gerne Gerichte mit einer speziellen Sorte Randen kochen – kannst du mir die anbauen? Bei Feld zu Tisch geht es letztendlich um das Miteinander. Wir glauben daran, dass wir gemeinsam etwas verändern können.

FELD ZU TISCH BRINGT REGIONALE LEBENSMITTEL IN LÄDEN, RESTAURANTS UND IN GEMEINSCHAFTSKÜCHEN. WERDE GENOSSENSCHAFTER:IN UND GESTALTE DAS ERNÄHRUNGSSYSTEM DER ZUKUNFT MIT. MEHR INFOS FINDEST DU UNTER: **FELDZUTISCH.CH**

Felicia Schäfer (links) und Eliane Kern (rechts) von der «Feld zu Tisch»-Geschäftsstelle

Entdecke deine Stadt stets von Neuem

Lass dich von deiner Stadt inspirieren
und begeistern – jeden Tag aufs Neue.
Mit dem BaselLive Newsletter bist
du Teil deiner aufregenden Stadt.



NEWSLETTER
JETZT ABONNIEREN
BASELLIVE.CH

Ein Stadterlebnis gestaltet
von StadtKonzeptBasel

BASEL
LIVE.

Die leckersten Läckerli heissen Leckerly.

SPALENBERG 26
ST.JOHANNS-VORSTADT 47

BASLERLECKERLY.CH

reinhardt

Kochen mit dem Friedrich Reinhardt Verlag

Wendebuch

Claudia Schilling

Hofsaison Herbst/Winter

Gemüse-Rezepte – frisch geerntet & aufgetischt

Direkt ab Biohof frisch auf den Tisch: Gemüse-Abos und Co. machen den «Farm-to-Table»-Traum möglich. Saisonal und regional zu kochen, war noch nie so einfach! Diesem Credo hat sich auch die Kochbuchautorin und Foodstylistin mit ganzem Herzen verschrieben.

ISBN 978-3-7245-2504-2

CHF 49.–

Garantiert nachhaltig und richtig fein.

Vegetarisch kochen mit regionalen Zutaten

Manuela Janik

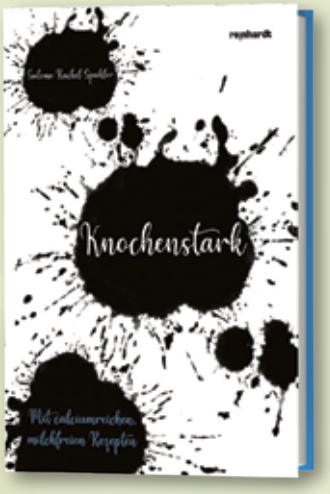
Frau Janik probierts aus – probiers auch!

Gesunde Foodtrends und Ideen für den Alltag.

Alle Rezepte sind vegetarisch, manche auch vegan. Ohne Haushaltszucker, Butter, Rahm und Weizen. Vom Frühstück über die Hauptmahlzeiten bis zu Gebäck und Snacks für Zwischendurch sowie Getränken werden alle Bedürfnisse abgedeckt.

ISBN 978-3-7245-2360-4

CHF 29.80



Salome Rachel Spuhler

Knochenstark

Mit calciumreichen, milchfreien Rezepten

Dieses Kochbuch bietet Alternativen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit calciumreichen, milchfreien Rezepten.

ISBN 978-3-7245-2518-9

CHF 24.80

Feine Rezepte, schöne Bilder und praktische Infos

Erhältlich im Buchhandel oder unter **www.reinhardt.ch**

10. BASELBIETER GENUSSWOCHEN

ZUR JUBILÄUMSAUSGABE GIBT ES EINE KIRSCHENSPEZIALITÄT

Die Baselbieter Genusswochen feiern in diesem Jahr das 10-Jahres-Jubiläum. Als Spezialität des Jahres wird die Kirsche in Szene gesetzt – das Wahrzeichen der Baselbieter Landwirtschaft.

Zum Auftakt ins Jubiläumsjahr pflanzten die Schülerinnen und Schüler der 4. Klasse der Primarschule Sissach zwei Kirschbäume beim Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach. Das Jubiläumsjahr nehmen auch die Lernenden, welche ihre Ausbildung als Koch/Köchin am Berufsbildungszentrum Baselland absolvieren zum Anlass, bis im September eine neue Baselbieter Spezialität zu kreieren. Die Kirsche darf dabei nicht fehlen. Zu probieren gibt es die neue Baselbieter Spezialität dann zusammen mit weiteren feinen Gerichten während den Baselbieter Genusswochen, die vom 1. bis 30. September stattfinden.

BASELLAND IST CHIRSILAND

Aufgrund der durchlässigen, warmen und nährstoffreichen Böden ist Baselland sehr gut für den Kirschenanbau geeignet. Kirschen sind daher zum Wahrzeichen der Baselbieter Landwirtschaft geworden. Aufgrund der hohen Bedeutung für die Landwirtschaft und das Landschaftsbild wurde die Kirsche als Spezialität des Jahres gewählt. Baselland ist Chirsiland. Dass dem sicher so ist, unterstreicht die Tatsache, dass das Baselbiet bei den Tafelkirschen die wichtigste Herkunftsregion der Schweiz ist. 1000 t der gesamten Inlandproduktion von 2600 t stammen aus dem Baselbiet.

EINE KIRSCHENSPEZIALITÄT ZUR JUBILÄUMSAUSGABE

«Im Rahmen des Jubiläums suchen wir die neue Baselbieter Spezialität, welche die Kirschebeinhaltet. Es freut uns, dass wir mit Kochtalenten aus dem 2. Lehrjahr des Berufsbildungszentrum Baselland zusammenarbeiten können, welche Rezepte für die neue Baselbieter Spezialität entwickeln werden.», sagt Michael Kumli, Präsident der IG Baselbieter Genusswochen. Im September wird dann im Rahmen einer Veranstaltung eines der Rezepte als neue Baselbieter Spezialität von der Bevölkerung gekürt. Die Spezialität soll eine Breite ansprechen und auch von der Baselbieter Bevölkerung selber hergezaubert werden können.

JUNGE GENERATION MITNEHMEN

Bereits im letzten Jahr wurde die Spezialität des Jahres von einer Schulklasse begleitet. Es waren für alle Beteiligten tolle Erlebnisse und ideale ausserschulische Lernorte. Deshalb wird auch in diesem Jahr der Lebenszyklus der Kirsche von einer 4. Klasse aus der Primarschule Sissach hautnah kennengelernt. «Uns ist es wichtig, dass alle Generationen die Traditionen, Innovationen und Produkte der Baselbieter Genusswelt erleben können. », teilt Ramona Walter, Projektleiterin Baselbieter Genusswochen, mit. Die Schulklasse hat bereits Kirschbäume gepflanzt und eine Blueschtwanderung gemacht. Je nach Zeitpunkt wird die Schulklasse auch Kirschen selber pflücken und zu Produkten verarbeiten.

DAS PROGRAMM DER VERANSTALTUNGEN IM SEPTEMBER WIRD IM JULI PUBLIZIERT.
BASELBIETER-GENUSSWOCHEN.CH

IMPRESSUM Eine redaktionelle Verlagsbeilage der Riehener Zeitung, des Allschwiler Wochenblatts, des Birsfelder Anzeigers, des Muttenzer & Prattler Anzeigers, des Birsigtal-Boten, des Neubadmagazins und des Quartierkuriers. **Auflage** 240 000 Exemplare **Erscheinungstermin** 08./09. Juni 2022 **Herausgeber** Verein Genusswoche Basel – StadtKonzeptBasel, Grenzacherstrasse 79, 4058 Basel – Friedrich Reinhardt Verlag, Rheinsprung 1, 4051 Basel **Redaktion** Genusswoche Basel – Daniel Nussbaumer **Gestaltung** Friedrich Reinhardt Verlag – Franziska Schelbler, Layout Romana Stamm **Druck** Birkhäuser+GBC AG, Reinach **Vermarktung** StadtKonzeptBasel, info@baselliv.ch **Titelbild** ZVG **Copyright** Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen und die Verwendung des Inhalts in elektronischen Medien bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herausgebers. **baselliv.ch**

printed in switzerland

reinhardt

Basels farbige Saison
Mai bis September

FLAGNEUR 2022

Das Stadtraum Festival

Stadtbelebungsfonds

Basler Kantonalbank

iwb

STADT KONZEPT BASEL

Création jjsscc.ch

SEL + DES ALPES

Fleur des Alpes

DAS SCHWEIZER GOURMET SALZ

- Auf handwerkliche Weise hergestellt
- Reich an Mineralien und Spurenelementen
- Produziert im Herzen der Salzminen von Bex
- Ohne Zusatzstoffe und Antiklumpmittel

www.seldesalpes.ch