

## Beizen-Basel

Autor(en): Dominik Heitz  
Quelle: Basler Stadtbuch  
Jahr: 2010

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/c1de8844-a29b-4a10-8090-def780db0521>

### Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform [www.baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

### Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

# Beizen-Basel

## Kulinarische Entwicklungen jenseits von Gault-Millau-Punkten und Michelin-Sternen – eine kleine gastro-ethnologische Tour

Dominik Heitz

Es ist kurz nach 12 Uhr, die Leute stehen im vegetarischen Restaurant Tibits Schlange. Wie in einem langsamen Ringelreihen bewegen sie sich um die Auslage von kalten und warmen, salzigen und süssen Speisen, schöpfen nach Wunsch aus grossen Schüsseln und Platten auf ihre Teller und bezahlen an der Kasse. Dann geht's auf die Suche nach einem freien Platz. Das Tibits ist ein Selbstbedienungsrestaurant auf hohem Niveau. Und es ist nicht das einzige im Umkreis der Steinvorstadt. Zahlreiche Bars und Restaurants sind hier die täglichen, vor allem abendlichen Anziehungspunkte. Mit ihren italienischen, englischen, französischen, chinesischen oder amerikanischen Spezialitäten richten sie sich an eine breit gefächerte Kundschaft und verkörpern einen kleinen Schmelztiegel der Esskulturen.

### Imbiss auf die Schnelle

Aufgetischt hat sich diese Auswahl die Basler Bevölkerung selbst: Vor fast einer Generation sprach sie sich an der Urne für die uneingeschränkte Zulassung von Restaurants in der Stadt aus und brachte damit die sogenannte Bedürfnisklausel zu Fall – jene Bestimmung, die nur eine beschränkte Anzahl von Restaurants in den einzelnen Quartieren erlaubte.

Den heute Zwanzigjährigen ist diese Bedürfnisklausel fremd. Sie kennen die Steinvorstadt ausschliesslich als Vergnügungsmeile, wo sie sich abends während der südländischen Passeggiata Drinks und Bier servieren lassen und sich auf die Schnelle etwas zwischen die Zähne schieben. Und sie können sich nicht vorstellen, dass gerade die Steinvorstadt bis vor sechzehn Jahren einer abendlichen Ausgeh-Sperrzone glich, mit nur einer Ausnahme: Wenn um 21 und 23 Uhr die Filmvorführungen beendet waren, kam für kurze Zeit Leben in die Strasse. Menschen strömten aus den Kinos und gingen Richtung Barfüsserplatz oder Heuwaage. Nach fünfzehn Minuten war der Spuk vorbei. Heute hält das fröhliche Treiben bei sommerlichen Temperaturen bis weit nach Mitter-

nacht an, dank der zahlreichen Bars und Restaurants mit Schnellimbiss-Charakter. Denn in dieser Strasse will man sich in erster Linie vergnügen, will Leute treffen, Leute sehen. Essen kostet da nur Zeit.

## **Suppe und Sandwich**

Essen kostet auch tagsüber Zeit – und Geld. Nicht alle wollen täglich über Mittag zwei Stunden für ihren Lunch aufwenden und dafür dreissig Franken und mehr ausgeben. Sie gehen deshalb in Firmenkantinen oder greifen zu Fertiggerichten und einem Getränk. Grossverteiler wie Coop und Migros haben diesen Trend erkannt und fördern ihn, indem sie ihr Angebot variieren und erweitern. Neben Sandwiches häufen sich auf ihren Theken Pizzastücke, Sushi, verschiedenste Salate samt Saucenbeutel, abfüllbar in Plastikbehälter – alles zum Mitnehmen und zum Essen am Arbeitsplatz oder schon vorher auf dem Weg zurück ins Büro.

Die zunehmende Schnellverpflegung hat zu neuen Restauranttypen geführt, die schnelles Essen für jeden Geschmack anbieten, häufig auch in Selbstbedienung: zum eingangs erwähnten Tibits beispielsweise, oder zum italienischen Selbstbedienungsrestaurant Vapiano in der Sternengasse, wo man den Köchen beim Zubereiten des eigenen Menüs zusehen kann, oder zu Restaurants wie der Suppenstube in der Spalenvorstadt und den beiden So'up-Filialen beim Kunstmuseum und am Fischmarkt, die kreativ zubereitete Suppen mit kleinen Beilagen offerieren – und nicht zu vergessen zu den zahlreichen Döner-Lokalen.

## **Grenzerfahrungen**

Restaurants, in denen man abends bewusst gut essen und sich für mehrere Stunden im kleinen Kreis wohlfühlen kann, sind deswegen nicht von der kulinarischen Landkarte verschwunden – im Gegenteil. Es kommen ständig neue hinzu, auch wenn man sie übersieht, weil sie entweder bald wieder schliessen oder weil einen der gemütliche Trott nicht aus den alten Trampelpfaden ausbrechen lässt. Für diese neuen Restaurants müssen manchmal neue Wege beschritten werden. Denn originell ist nicht unbedingt ihre Speisekarte, aber häufig ihr ungewöhnlicher Ort: zum Beispiel das Erlenmattareal am nordöstlichen Stadtrand, während Jahren Brachland und nun wachsendes Wohnquartier. Gleich mehrere Gastrobetriebe haben sich hier angesiedelt, unter anderem das thailändische K.MU:N im ehemaligen Erbkönig. Einst lag es zwischen den Geleisen, und der Gast musste durch ein Niemandsland stolpern, um sein Ziel zu erreichen; heute führt der Weg zwischen noch entstehenden und schon bewohnten Neubauten in eine Gaststube mit Holztäfer, Kronleuchter und dem leichten Aroma von Zitronengras. Einfacher zu finden sind das varietémässig eingerichtete Atrio Vulcanelli mit seiner Cross-over-Küche im noch bestehenden E-Hallenkomplex oder das türkische Restaurant Melodie, quasi im Rücken des Atrio Vulcanelli.

Es ist eher die Peripherie der Stadt, wo sich in gastronomischer Hinsicht Neues getan hat und immer noch tut. Seit ein paar Jahren schon funktioniert das auf italienische Küche getrimmte Restaurant Acqua im ehemaligen Wasserwerk zwischen Heuwaage und Zolli, kurz vor der Binninger Grenze. Und nach einem Spaziergang durch die Langen Erlen – oder einer Fahrt mit dem Tram – lockt nahe der deutschen Grenze das ebenfalls auf italienische Küche spezialisierte Restaurant Wiesengarten in Riehen.

## **Kultivierung am Fluss**

Grenzverläufe haben das Denken und Handeln der Menschen seit jeher beeinflusst. Grenzen schliessen ein und aus und verführen gleichzeitig zu Neugier und Sehnsucht nach dem Ausgeschlossenen. Der Fluss als natürlicher Grenzverlauf ist ein solch sehnsuchtsgebundener Ort. Lange Zeit waren die Ufer des Rheins in Basel gastronomisch eher ein Trockengebiet. Doch langsam findet hier eine Kultivierung statt. «Das Schiff» mit seinem Restaurant Treibgut liegt schon seit ein paar Jahren beim Rheinhafen vor Anker, während unweit davon, an der Wiese, die Schliessli einen neuen Kurs fährt. Und wenigstens saisonal sorgen mehr und mehr Buvetten in den Sommermonaten am Kleinbasler Ufer für gastronomische Open-Air-Stimmung. Im Grossbasel ist es das Veronica, das jeweils von Mai bis September auf den Planken des Rheinbades Breite aufdeckt.

## **Indische Duftnoten**

Spürt man den Gerüchen in den Küchen nach, dann trifft der Restaurantbesucher vor allem auf zwei kulinarische Kulturen, die in Basel zunehmend ihre Duftnoten verströmen: die italienische und die indische. Das ist nicht nur deshalb der Fall, weil hier viele Italiener leben und mit der weltweit tätigen Pharmaindustrie eine wachsende Anzahl gut ausgebildeter Menschen vom indischen Subkontinent in Basel Arbeit findet. Ein Grund für die steigende Beliebtheit dieser Küchen dürfte unter anderem sein, dass sich beide interessanterweise in einem Punkt berühren. Sie pflegen – die indische noch mehr als die italienische – das vegetarische Gericht. Überdies sind die Menschen, die dahinter stehen, bei aller Pflege ihrer gastronomischen, sprachlichen und anderweitigen Kultur offen – menschenfreundlich im besten Sinne. Nicht zuletzt gründen viele dieser indischen, italienischen, auch türkischen und kurdischen Restaurants auf dem Prinzip der Familienwirtschaft, und der familiäre Zusammenhalt sorgt für Effizienz und Verlässlichkeit.