

aufgegabelt



Kickschuhe

POPULÄR. Natürlich blüht das Geschäft auf die Euro 2008 hin. Man bekommt ja kaum mehr etwas angeboten, auf dem nicht ein Fussball rollt. Das Euro-Maskottchen grinst. Oder ein «Hopp-Schwyz-Fähnchen» flattert. Die Jungmannschaft jagt mit dem Schweizer-Kreuz-T-Shirt herum. Und die Alten schminken sich ihre Birnen in eidgenössischen Farben auf. Nicht nur der Fussball – auch der Rubel rollt.

ZUCKERSÜSS. Unpräzisions, aber dennoch zuckersüss und herrlich schokoladig präsentiert sich dage-

gen der Fussball-Schuh von «Krebs». Der Kickschuh ist aufwendig mit heller Schokolade gebunden, in dunkle Schokolade gegossen und hat gar noch weisse Seitenstreifen. Ein prächtiges Chocolatier-Handwerksstück, das man zu jedem Fussballabend aufspielen lassen kann – seis als Mitbringsel oder als Tischdekoration. Mein Tipp: Man kann ihn auch mit den berühmten Whisky-Trüffeln füllen. -MINU

> **Erhältlich:** In der Bäckerei-Konditorei-Confiserie Krebs an der Friedrichsgasse 28 oder am Spalenring 100 in Basel. Preis: Fr. 15.– pro Kickschuh.

► meint der Basler zu seiner Beziehung zur mediterranen Küche. «Ich interpretiere sie vor allem als eine leichte Küche, die von verschiedenen Mittelmeervölkern beeinflusst ist.» Kräuter, bestimmte Gewürze und Olivenöl seien bestimmend, dazu gewisse Getreideprodukte, Gemüse, Meeresfrüchte, aber auch Fleisch. Nach dem leckeren Einstieg verlockt er mit einer Reihe von Pasta: Fettuccine, Tagliolini, Orecchiette, Pappardelle... Im Oliv sind die Teigwaren hausgemacht, und was ihnen als Sauce dient, ist auf die Jahreszeit abgestimmt. «Frische Produkte sind entscheidend», sagt der Küchenchef, und er klappt demonstrativ die Kiemen eines Wolfsbarschs hoch, die tiefrot leuchten.

FRISCHE PRODUKTE. Gerade für das Carpaccio komme nur fangfrischer Fisch infrage. Das Prinzip sei wie für Sushis, und man solle den Händler darauf aufmerksam machen. Auf Wunsch werde dieser so-

gar das Filetieren übernehmen, so dass die Scheibchen garantiert hauchdünn geraten. Den beliebten Wolfsbarsch mit dem delikaten, weissen Fleisch bereitet Roger Wilimann zuweilen auch als Hauptgang zu: mit Kräutern und Gemüse im Ofen gebraten, so wie man ihn etwa in Ligurien oder Südfrankreich liebt.

In die Hafennähe von Marseille versetzt die Zubereitung seiner Bouillabaisse: Die «Suppe» mit den verschiedenen Felsenfischen – Drachkopf, Knurrhahn, Streifenbarben – serviert der Chef nach provenzalischer Art mit einer scharfen Rouille (Paprika-Mayonnaise) und mit Knoblauch-Croûtons. Bereits sommerlich ist die andalusische Gazpacho, eine kalte Gemüsesuppe, in der das grüne Olivenöl wieder die Aromen unterstreicht. Und weil wir uns auf dieser Reise schon im Süden von Spanien befinden, setzt die Küche zuweilen über nach Nordafrika: Als Auftakt gibt es ver-

schiedene Mezze: Hummus (Kichererbsenpüree), Auberginenmousse, Tzaziki (Joghurt-Gurken-Kaltschale) und süss-scharfen Tomatensalat. Mit Gemüse-Couscous und einem marokkanisch gewürzten Mistkratzerli geht es weiter.

GEFRAGTE KLASSIKER. Obwohl das Oliv seine Küche jahreszeitlich ändert, haben sich Klassiker etabliert, die man kaum mehr von der Karte zu nehmen wagt. Der italienische Rinderschmorbraten ist so einer. Der in Rotwein marinierte, kräftige Brasato behagt den Baslern derart, dass sie ihn selbst an linden Sommerabenden bestellen. Auch ist nicht immer alles auf dieser Speisekarte wirklich mediterrane Küche. «Der hiesige Markt bietet Tagesspezialitäten, die ich einbringen will», verteidigt sich der Küchenchef. Dazu gehört hin und wieder eine Kalbsmilke, ein Ossobuco, ja oder ein Siedfleisch. «Den Gästen gefällt das.» Und das ist die Hauptsache.

einkehren



Foto Hannes-Dirk Flury

Hunkelers «Nordbahnhof».

Küche alla nonna

FRISCH UND EINFACH. So wie Romanheld Kommissär Hunkeler trinkt auch sein realer Schöpfer Hansjörg Schneider seinen Wein gern in der rauchigen Spelunke um die Ecke im St. Johann. Im Restaurant Nordbahnhof. «Hunkeler betrat den Wirtsraum und setzte sich an den Tisch gleich links. Er war der einzige Gast hier drin. Eine grosse Quartierbeiz, die bessere Tage gesehen hatte. Zweigeteilt, mit einem Saal gegen den Garten», heisst es etwa in «Tod einer Ärztin».

Doch seit die Famiglia Nuzzo hier eingezogen ist, wurde das Lokal tüchtig entstaubt. Heute stehen auf der umfangreichen Speisekarte neben Pasta, Pizza und italienischen Klassikern Scaloppine, Cotoletta & Co auch Fisch-Spezialitäten aus der mediterranen Küche. Wir probieren das Tagesmenü: Antipasto Toscano, feine Häppchen zur Vorspeise, als Hauptgang Kalbsschnitzel an Bärlauchsauce mit frischen Spargeln und Salzkartoffeln und zum Dessert Aprikose Melba (Fr. 29.–). Den Live-Musiker an der Hammond-Organ und sein Repertoire an Italo-Schlagern gibts bei unserem Besuch gratis dazu.

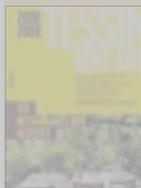
Hier wird eine schmackhafte Küche alla nonna gepflegt, frisch und einfach. Die Portionen sind üppig, die Preise moderat, die Stimmung ist familiär, die Bedienung sympathisch. Und – ein gutes Zeichen für eine Beiz im Quartier – ein Teil der Stammgäste geht weiterhin ein und aus, es wird geraucht und lautstark diskutiert und der Fussballmatch im Fernseher läuft stumm. Auch die Fasnächtler haben nach wie vor ihren Stamm. Schliesslich wurde die J.B.-Clique Santihans 1920 im «Nordbahnhof» gegründet ... An lauen Abenden wird im Garten aufgetischt, dann können auch passionierte Nichtraucher Hunkelers Lieblingspunkten rundum geniessen. URSULA SCHNEIDER

> **Ristorante-Pizzeria Nordbahnhof,** Mülhauserstrasse 123, 4056 Basel, Telefon 061 321 7792. Täglich geöffnet von 10.30 bis 24 Uhr (durchgehend warme Küche). www.ristorante-nordbahnhof.ch

cookies

Restaurantführer Tessin

GETESTET. Das Magazin «Tessin geht aus!» lädt auf eine unterhaltsame, kulinarische Entdeckungsreise in den Kanton Tessin ein. Das Autorenteam unter der Leitung von Wolfram Meister kennt mittlerweile fast jedes Grotto, Ristorante, jede Pizzeria und jeden Gourmetempel zwischen Gotthardpass und dem Grenzraum in Chiasso. In der neuen Ausgabe 2008/2009 liegen den Geniessern und Gourmets 125 empfehlenswerte, neu getestete und neu beschriebene Restaurants zur Auswahl vor. Der Aufbau des Restaurantführers ist ganz auf die praktische Nutzung ausgerichtet.



> **Tessin geht aus!** – wie auch «Basel geht aus!» und «Zürich geht aus!» – erscheinen jährlich und sind am Kiosk und im Buchhandel erhältlich. Fr. 24.50.

Schokolade

GEOUTET. 380 Kreationen hat der französische Star-Pâtissier Pierre Hermé für das Standardwerk «Larousse Schokolade» zusammengestellt. Und: Hermé verrät nicht nur seine eigenen Meisterkreationen, sondern hat auch seine renommiertesten Berufskollegen aufgefordert, ihre schokoladigen Geheimnisse zu lüften. Die Rezepte sind nach Schwierigkeitsgrad geordnet. Für Hobby- und Profi-Chocolatiers ist der 368 Seiten starke Schmöcker ein Muss! Schliesslich gehört es heute für Gourmets schon fast zum guten Ton, nicht nur über Wein, sondern auch über Schokolade fachsimpeln zu können.



> **Larousse Schokolade.** Pierre Hermé, Christian-Verlag. Fr. 66.–.