

Vom Hof auf den Tisch

Immer mehr Lokale sinnieren über eine taufrische regionale Küche, doch nur wenige tun es. Zwei Beispiele

Von Martin Jenni (Text) und Kathrin Horn (Fotos)

Wir leben nicht nur in politisch, sondern auch in kulinarisch bewegten Zeiten. Kein Tag, an dem nicht eine neue trendige Beiz entsteht, deren Macher über Genuss schwadronieren und mit Kartoffelschuppen langweilen. Und was in den Medien so alles beweihräuchert wird, ganz unter dem Motto «Je wilder, desto besser», lässt den passionierten Beizengänger oft staunen, zumal nur der überbeuerte Preis für eine belanglose Allerweltsküche die Gefühle des Gasts in Wallung bringt.

Kein grinsender Selbstvermarkter, sondern ein ruhiger, gewissenhafter Koch ist Andreas Schürmann, der sich durch seine klare Küche vom Einheitsbrei zahlreicher überschätzter Gockeln abhebt, die vor lauter Häppchenpartys vergessen, was Sache auf dem Teller ist und warum es eigentlich geht – um reelle Qualität nämlich!

Andreas Schürmann wollte immer nur gut kochen. Heute ist er geerdet, setzt seinen Stil kompromisslos um, hat seine Sterne- und Punktejagd beendet und kocht so gut wie noch nie. Seit knapp zehn Jahren gibt es bei ihm nur ein Menü. Seine Gäste haben keine Wahl, sondern essen, was auf den Tisch kommt, was mutig, selbstbewusst und richtig ist. «Wer für seine Gäste à la carte kocht, erzielt nicht die gleiche Frische, wie wenn er nur ein Menü produziert», sagt Schürmann. Na also. Und wem ein Menü in mehreren Gängen zu viel ist, kann im «Bonvivant» auch nur einen Gang essen. Wer neugierig ist und Durst hat, geht hin auf ein Glas oder zwei – wenn ein freier Stuhl vorhanden ist –, wobei sich mit dem Blick in die offene Küche der Appetit unweigerlich bemerkbar macht.

Schürmanns klare Küche

Offene Küche? «Das war mir bei der Planung ein grosses Anliegen», sagt Andreas Schürmann. Nein, ein Rundgang durchs Lokal und etwas Konversation mit seinen Gästen ist nicht sein Ding. Er steht lieber am Herd, und seine Gäste schauen ihm zu.

Wie auch immer, es ist bewundernswert, mit welcher Kontinuität und Überzeugung Andreas Schürmann seine klare Küche zelebriert. Da übt sich keiner in theoretischen Phrasen, sondern setzt praktisch um, wovon viele träumen: von einer bürgerlichen innovativen Frischküche, mit Produkten von hier statt von dort. Mit Demeter-Gemüse von der Gärtnerei Berg aus Binzen, mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim und der Biometzgerei Holzen aus Ennetbürgen und mit Süswasserfischen aus Schweizer Gewässern.

Gemeinsam mit anderen Gästen am langen Tisch ein Menü zu erleben,



Wer nur ein Menü produziert, kocht frischer. Andreas Schürmann und Petra von Gunten vom Restaurant «Bonvivant».

ist nicht jedermanns Sache. Der lange Tisch war vor elf Jahren die Grundidee von Andreas Schürmann und seiner Lebenspartnerin Petra von Gunten, die sie allerdings bereits nach drei Wochen wieder beerdigten, zumal ihre Gäste alle am Ende des Tisches sitzen wollten.

Zehn Gänge bei der Tavolata

Ganz aufgegeben haben sie den Plan eines langen Tisches aber nicht, und als spezieller Anlass funktioniert die Idee heute auch gut. «Letzten Herbst haben wir im «Bonvivant» die temporäre Tavolata eingeführt. Dabei sitzen die Gäste für einmal wirklich alle gemeinsam am langen Tisch und setzen sich mit rund zehn Gängen auseinander. Davor nehme ich mir die Zeit, eine Sitzordnung auszutüfteln die zwischenmenschlich funktioniert, was eine Herausforderung ist, am Abend aber nicht nur mir, sondern auch den Gästen Freude bereitet, die so auf unkomplizierte Art und Weise mit Menschen, die

sie nicht kennen, ins Gespräch kommen. Die Resonanz ist gross», sagt Petra von Gunten.

Das stilsicher zusammengestellte Interieur und die Leichtigkeit des Raums, die sich auf dem Teller mit den Speisen fortsetzt, lässt den Gast in einem der Vintage-Stühle zurücklehnen und entspannen. Er ist in der ehemaligen Seidenfabrik angekommen, was auch mit der dezidierten Betreuung von Petra von Gunten zu tun hat. Übertrieben? Nein, so zu erleben im «Bonvivant», in dem omnivore Esser und neugierige Flexitarier vorbehaltlos glücklich werden. Zum Beispiel mit einer kalten Tomatensuppe, einem Bachsaibling auf Fenchelsalat, einer marinierten Leber vom Baselbieter Kalb oder mit einem Lammrücken auf Erbsenpüree.

Einfach schmeckt besser, vornehmlich dann, wenn es so sorgfältig zubereitet ist. Dazu passt der blanke Holztisch, auf dem nur die Stoffserviette liegt, was gut ist, wäre es doch schade, wenn die

edlen Nussbaumtische im Damast ersticken würden. Nichts wird dem Zufall überlassen, dass ist leicht an diversen Details zu erkennen. Für ihr neues Tafelgeschirr haben sie lange gesucht und wurden in einer kleinen Manufaktur auf einer Reise durch die französischen Voralpen endlich fündig.

Zwischen Traum und Altraum

Gut Ding will Weile haben. Andreas Schürmann hat sich Zeit gegeben und hat seinen Weg gefunden. Eine Richtung die inspiriert und die der vor zwei Jahren von Gault Millau zum Koch des Jahres 2016 geadelte Koch Nenad Mlinarevic vor zwei Jahren im «Park Hotel Vitznau» mit viel medialer Aufmerksamkeit eingeschlagen hat. In Basel sind es aber nicht die Medien, sondern es sind vor allem die Stammgäste, die Andreas Schürmann und Petra von Gunten auf ihrem kulinarischen Weg begleiten. «Wir geniessen das Privileg, Gäste bei uns zu betreuen, die uns vorbehaltlos ihr Vertrauen

schenken und unseren Empfehlungen folgen. Für uns ist dies eine grosse Ehre», sagen die zwei unisono. Wenn das keine Ansage ist.

Von Kontinuität kann Christine Weck nur träumen. Seit 15 Jahren steht sie in ihrer «Neumühle» bei Roggenburg für eine nachhaltige Bio-Küche ein. Das hat mit ihrem Sohn Arvid Weck gut funktioniert, der eine ähnliche Küche wie Andreas Schürmann zelebriert, bis er mit neuen Ideen im Gepäck Heim und Beiz verlassen hat. Vor und nach ihm hat sich in der «Neumühle» das Koch-Karussell gedreht, und der Traum des beschaulichen eigenen Gasthauses hat sich beinahe zum Altraum entwickelt.

Nun hat hier der Irländer Jonathan Gainey mit seinem Motorrad einen Boxenstopp eingelegt, und es scheint, dass er sich sehr wohl fühlt und länger bleiben wird, was Christine Weck zu gönnen ist. Gut, etwas eigenwillig muss ein Koch ja sein, um in dieser grünen Abgeschiedenheit leben und arbeiten zu können. Aber ein Irländer, der zwölf Jahre lang im einsamen Finnland ein erfolgreicher Koch war, bringt wohl die besten Eigenschaften mit, um in der Mitte von Nirgendwo zu reüssieren. Auf alle Fälle hat er bereits Pläne für einen helvetisch-irischen Silvester zu Papier gebracht, was die zahlreichen Freunde der «Neumühle» aufatmen und hoffen lässt. Und kochen kann Jonathan auch. Mit regionalen Produkten von hier statt von dort. Eben!

Tipps und Adressen

Für Besseresser

«Bonvivant»
Zwingerstrasse 10
4053 Basel
061 361 79 00

www.bon-vivant.ch

Tipps: Am Freitag, 8. September, findet die nächste Tavolata statt. Ein Blick in das Verkaufsregal auf die diversen Delikatessen aus Schürmanns Küche lohnt sich.

«Neumühle»

Ederswilerstrasse 1
2814 Roggenburg
032 431 13 50

www.neumuehle.ch

Tipp: Bei irischem Regenwetter Forelle blau mit Boxty Pancakes essen.

Für Bessereinkäufer

Gärtnerei Berg, D-Binzen

www.bergbinzen.de

Tipp: Den Hofladen in der Basler Markthalle besuchen.

Metzgerei Jenzer, Arlesheim

www.goldwurst.ch

Tipp: Fleisch vom Freilandschwein aus Witzwil.

Hofmetzgerei Silberdistel,
Holderbank

www.silberdistel-kost.ch

Tipp: Am Samstag verkauft Hanspeter Grunder auf dem Wochenmarkt Matthäusplatz Produkte von der Hofmetzgerei Silberdistel.

Zmorgeland

www.arvidweck.ch

Tipp: Den Sonntag bei schönem Wetter ab 10.30 Uhr im «Zmorgegärtli» in der Buvette auf dem Bollwerk in Basel erleben.



Macht glücklich. Gebratener Zander auf lauwarmem Kartoffelsalat.