



Andreas Schürmann (rechte Seite) und sein Restaurant im Basler Gundeli-Quartier



Zwischengang: Dombe-Wachtelbrust auf umbrischen Berglinsen mit grobem Senf und Aceto di Modena



Möbel mit Geschichte

I CHEF, I MENÜ

Er war einst der Lieblingskoch eines ziemlich reichen Mannes. Und stürzte mit diesem ab. Jetzt ist der Basler Andreas Schürmann wieder oben. Indem er seinen Gästen das Essen vorschreibt.

VON MAX KÜNG
BILDER MARIA TROFIMOVA



Seit einem Jahr hatten wir uns nicht mehr gesehen, und wir standen auf dem Balkon und rauchten. Es war die Silvesternacht, und wie jede Silvesternacht sprachen wir nicht über das, was kommen würde, sondern über das, was war. «Und was war dein gastronomisches Highlight des Jahres?», fragte ich ihn. Mein Freund ist nämlich ein Vielfrass. Und er kommt viel herum. Die Kombination dieser zwei Eigenschaften macht ihn zu einer sicheren Quelle für gute Tipps. Umso erstaunlicher war, was er sagte. Er sagte nämlich nicht, «oh, ich war in diesem Mikromakro-Laden im baskischen Hinterland», oder «ich bin noch hin und weg von diesem franko-poly-nesisch-peruanisch angehauchten Edeljapaner in São Paulo», sondern er sagte, ohne nachzudenken: «das Bonvivant in Basel», und nahm einen tiefen Zug von seiner Zigarette, und mit dem Rauch kamen die Worte aus seinem Mund. Er sagte: «Dort gab es eine Bouillon. Eine ganz banale Bouillon. Das ist ein ziemlich normales Gericht, oder? Aber es war vollkommen. Und das Beste», sagte mein Freund, «es gibt keine Speisekarte. Es gibt keine Auswahl. Es gibt nur ein Menü. Vorspeise. Zwischengericht. Hauptgang. Dessert. Fertig. Es ist die tollste Diktatur, die man sich vorstellen kann.»

Das Basler Gundeldingerquartier ist nicht gerade das, was man als pulsierendes Trendquartier bezeichnen könnte. Ganz bestimmt war es das nicht, bis vor Jahren mit der neuen Bahnhofpasserelle so etwas wie eine Lebensader ins Quartier gelegt wurde. Aus dem einstigen narkotischen Schlafquartier am Fusse des Bruderholzes wurde allmählich ein funktionierendes Organ. Ein Indiz dafür: dass Restaurants hierherkamen — und überleben. Der Gundeldingerhof stand am Anfang dieser Bewegung (damals mit Dominic Lambelet, der heute im Rollerhof brilliert). Dann kam das Eoipso. Und das Bonvivant wurde 2006 eröffnet. Zwingend war das Quartier nicht. Es war der Raum, weswegen man sich für den Ort entschied. Das Lokal ist in einer ehemaligen Seidenbandfabrik, ein Industriegebäude aus den Dreissigerjahren: gross, hell und von einem umwerfenden Charme.

In der Küche ist alles parat. Der Chef schmeckt nochmals die Suppe ab. Stimmt. Der Thunfisch ist präzise abgewogen und geschnitten. Quader zu 100 Gramm. Noch herrscht Ruhe. Es ist 18 Uhr. Kein Wort wird gesprochen. Die Filets vom Baselbieter Rind liegen parat, exakt 130 Gramm das Stück, und nehmen Raumtemperatur an. Leiser Jazz fällt in den weiten Raum. Aus der offenen Küchenecke die dezente Begleitung: ein Klimpern hier, ein Klappern dort.

Der Raum: Es ist ein bisschen, als wäre man bei sich selbst zu Hause. Na ja, der Raum ist schon etwas grösser als die eigene Wohnung, und vielleicht sogar auch etwas besser eingerichtet. Die alten Stühle, von denen keiner gleich ist, sie sind alle mit sicherem Geschmack von der Patronin Petra M. von Gunten selektioniert worden, ebenso die Textilien, die Keramik, die Blumen — kurzum: Da hatte jemand ein geschicktes Händchen, respektive Auge. Keine Selbstverständlichkeit: Die meisten Restaurants leiden darunter, dass sie mit gar keinem, zu wenig oder viel zu viel gutem Geschmack eingerichtet wurden.

Das Restaurant füllt sich. Der Jazz ist einem angenehmen Gebrummel gewichen. Maximal vierundzwanzig Plätze bietet das Bonvivant an. Die Tische werden pro Abend nur einmal verkauft. In Basel geht das anders nicht. Die Leute sitzen lange.

Dass Andreas Schürmann nun hier am Herd steht, das hat aber nicht nur mit der Schönheit des Raumes zu tun, sondern auch mit etwas, das man als Grounding bezeichnen kann.

Schürmann führte in Riehen bei Basel ein nach ihm benanntes Restaurant. 1998 übernahm er ein damals etwas heruntergekommenes Haus an der 6er-Tramlinie. Es ging nicht lange, dann gehörte es zum guten Ton, zu ihm nach Riehen zu pilgern. Er galt als Shootingstar, als junger Wilder, als die grosse Gastrohoffnung Basels — und Schürmann holte sich innert kürzester Zeit 16 Punkte bei den im Geschäft wie Guillotinen ins Gewicht fallenden Kritikern von «Gault Millau», zudem einen Michelin-Stern, und vor allem kochte er sich nicht nur in die Herzen der Baslerinnen und Basler, sondern auch in den Bauch eines in vielerlei Hinsicht schwerwiegenden Mannes aus der Finanzwelt. Sein Name war Dieter Behring, und erstmals nahm man von diesem Notiz, als die Boulevardpresse schrieb, dass er im Londoner Speiselokal von Gordon Ramsay eingekehrt sei, mit einer Rechnung von 40 000 britischen Pfund (inklusive Trinkgeld, und: Nun ja, er ass nicht alleine, sondern mit sechs Freunden zusammen, aber für baslerische Verhältnisse war ein solches Prassen natürlich absolut indezent und degoutant; ausserdem war es damals um das britische Pfund noch besser bestellt, es war also ein Essen für gut und gerne 100 000 Franken).

Mit seinem Lieblingskoch Schürmann hatte er grosse Pläne. Mitten in der Stadt plante Behring eine Kunstinstitution unter dem grossen Namen «Botschaft Basel», zudem ein Museum für seine Sammlung von Patek-Philippe-Uhren und ein Hotel mit integriertem Gourmettempel: Der absolute Kochhimmel und höchste Meriten waren für Schürmann ganz, ganz nahe. Die Bauarbeiten waren im Gange, die Eröffnung für 2006 geplant. Doch dann zerbrach das Imperium. Behring mutierte vom Börsen-Guru zum Betrüger, sein Stammtisch im Schürmann's blieb unbesetzt (weil er den Stammtisch mit einer Gefängniszelle tauschte), und auch die Basler Gesellschaft kehrte ihrem Sternekoch den Rücken. Man liess ihn hängen. Wenig später musste Schürmann in Riehen schliessen.

«Natürlich: Wenn man eine solche Gelegenheit hat und sie zerschlägt sich, dann platzt ein Traum. Aber es geschah nicht von heute auf morgen. Und Behrings Fall war nicht alleine ausschlaggebend. Wir waren damals auf einem Weg, der nicht gut war. Immer mehr, das war die Devise. Mehr teure Zutaten. Mehr teure Weine. Mehr dies. Mehr das. Und irgendwann merkten wir, dass ein solches Konzept nicht mehr finanzierbar ist ohne Mäzen oder Sponsor. Es war ein ungesunder Weg, den wir eingeschlagen hatten.»

DIE UMKEHR

Nach dem Grounding kam das Nachdenken. Zusammen mit seiner Partnerin Petra M. von Gunten überlegte er sich, wie es weitergehen könnte. Dass es weitergehen würde, daran hegte er keinen Zweifel. Natürlich war da ein kleines Problem. Es ist das Grundproblem aller Köche. «Wissen kann man anhäufen, Fähigkeiten auch. Geld aber nicht. Und oft ist es so: Je besser die Küche, in der man arbeitet und lernt, desto geringer ist der Lohn. Und das wenige Geld, das man als Koch verdient, das verisst man leider auch sehr gerne in den Restaurants seiner Kollegen.»

Was also tun? Ein geplatzter Traum. Eine für das Basler Publikum unheilvolle Nähe zu einem Grossbetrüger. Wenig



Alles, was gut ist, auch für danach



Die Patronin und der Chef:
Petra M. von Gunten und Andreas Schürmann

Budget. Alles in allem eher schlechte Voraussetzungen für einen Neustart. Und so fragten Schürmann und von Gunten sich: Wo gab es am meisten Sparpotenzial? Genau: beim Personal. Und wie konnte man beim Personal sparen? Indem sie alles selber machen. Und weil gerade sowieso Tabula rasa angesagt war, fragte von Gunten ihren Partner: «Was wäre dein Traum von einem Restaurant? Dein absoluter Traum?» Und er sagte: «Eines, in dem es nur ein Menü gibt — aber das kann man unmöglich machen. Das funktioniert nicht.»

2006 vermeldete die Lokalpresse «Schürmann ist zurück — Behrings Koch eröffnet ein neues Feinschmecker-Lokal in Basel». Noch immer war er nicht befreit von der Negativaura seines ehemalig besten Gastes. Das hatte er auch festgestellt, als er auf der nicht eben einfachen Suche nach geeigneten Räumlichkeiten war: Immer auch schwang so etwas wie Misstrauen mit. So sehr, dass er damit liebäugelte, nach Zürich zu ziehen und dort etwas zu eröffnen. Aber sein Herz hing an Basel.

Das Konzept war radikal: ein Raum, ein Tisch, ein Menü. Das mit dem langen Tisch, an dem alle Gäste sitzen, das korrigierte man kurze Zeit später. Die Basler Kundschaft verlangte doch nach etwas mehr Privatsphäre und wollte nicht Ellenbogen an Ellenbogen mit Fremden sitzen. Dafür waren die Fremden wohl doch etwas zu wenig fremd, oder: die Stadt zu klein und die Ohren zu gespitzt. Nun stehen kleinere Tische im Lokal. Eine Karte aber sucht man vergebens. Was es gibt, steht auf einer Tafel beim Eingang: ein Menü mittags und eines abends. Basta.

Als Gruss aus der Küche wird kein Schnickschnack serviert, sondern eine Suppe aus umbrischen Linsen. «Ein Süppchen»,

sagt der Chef, «das hat bei mir so etwas wie Tradition.» Es ist die Einfachheit, die Schürmann fasziniert. Deshalb auch seine Verehrung für die italienische Küche, die sich ganz an den Grundprodukten orientiert, sich diesen unterordnet. «Man hat mich schon früher einen Puristen geschimpft.» Aber es ist nicht mangelnde Fantasie oder Originalität, sondern ein fanatisches Qualitätsdenken und ein nahezu religiöser Glaube an die Grundprodukte, was den Koch zur grösstmöglichen Einfachheit anhält.

Nach und nach gehen die Vorspeisen raus: Avocado, mariniert mit etwas glatter Petersilie, Pfeffer, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Limettensaft, Korianderöl, darauf gesetzt der kurz angebratene Thunfisch und ein paar Tropfen Olivenöl aus dem Süden Siziliens, genauer vom Produzenten Planeta, auch bekannt für grosse Weine.

SCHWEIGEN HERRSCHT

Hektik kommt keine auf. In seiner grauen Kochuniform wirkt Schürmann wie ein Zenmeister. Und auch als die Kadenz zunimmt, bleibt die Ruhe in der Küche. Es ist, als würde man den Film einfach schneller laufen lassen, aber nur ein bisschen; und es ist ein Stummfilm. Oder wie «Silent Cooking», diese Kochserie, in der einer kocht, ohne ein Wort zu sprechen.

Ganz gemächlich brät der Chef eine einzelne Riesencrevette, bis sie perfekt ist. Sie wird als Zwischengang serviert, auf Kartoffelgnocchi mit Dörrtomaten und Basilikum. Er verwendet seine ganze Konzentration darauf, bis sie rundherum die richtige Farbe hat. Als ob das ganze Schicksal dieser Welt von dieser Crevette abhinge, betrachtet er das in der Pfanne brutzelnde

Krebsgetier. Als er zufrieden ist, schiebt er das Pfännlein in den Ofen. Dort bleibt es bei 195 Grad genau zwei Minuten.

Die Radikalität des Ein-Menü-Konzeptes sagt den Gästen zu. Vor allem beruflichen Entscheidungsträgern, die den ganzen Tag sagen, wie die Dinge zu laufen haben, denen scheint die Aussicht zu behagen, einmal nicht auswählen zu müssen. Welch eine Gnade: nicht entscheiden zu müssen. Zu keiner Wahl gezwungen zu sein. In seinem Buch «The Paradox of Choice»* stellt der Psychologe Barry Schwartz fest, dass wir in einer Gesellschaft der zu vielen Optionen leben: Schon die Auswahl von Frühstücksflocken im Supermarkt ist so gross, dass sie uns paralyisiert. Und haben wir uns einmal für etwas entschieden, dann ist es ganz bestimmt die falsche Wahl, die wir getroffen haben. Die Entscheidung hält nicht, was wir uns von ihr versprochen haben. Oder man findet plötzlich doch noch eine Alternative, die besser gewesen wäre (einer der schönsten Sätze von Restaurantbesuchern, noch bevor sie den ersten Bissen probiert haben, beim Blick in den Teller des Tischnachbarn: «Ich bestelle immer das Falsche.»). Und wir empfinden Reue. Und es kommt noch schlimmer: «Erheblich verschärft wird das Problem der Reue oder des Bedauerns durch den Umstand, dass solches Denken nicht auf die objektive Wirklichkeit beschränkt ist. Die Vorstellungskraft ermöglicht dem Menschen, über Sachverhalte nachzudenken, die es gar nicht gibt.» Die Essenz von Schwartz' Buch: Nur wer es schafft, sich auf das Wichtige zu konzentrieren, der lernt das zufriedene Leben kennen.

Im Bonvivant hat man gar keine andere Wahl, als das zufriedene Leben kennenzulernen. Es ist Programm.

Aber was, wenn einem Gast etwas nicht passt? Wenn jemand allergisch ist auf Fisch und auch Fleisch und dies und das? «Dann», sagt Schürmann, «wissen wir uns schon zu helfen. Solche Dinge kommen vor. Und bisher haben wir immer eine Lösung gefunden.» Der Chef wirds schon richten.

Sein Handwerk lernte Schürmann als Stift in der Direktionskantine des Pharmariesen Roche, wo man besser isst als in so manchem Spitzenrestaurant. Dann ging er in die Küche des Les Quatre Saisons, wo seit einem Vierteljahrhundert auf allerhöchstem (und aufwendigstem) Niveau gekocht wird. Er wirkte in den Basler Szeneläden der Neunzigerjahre, im Hübeli etwa, im Wiesengarten, bis er in Riehen dann eben sein eigenes Lokal eröffnete, wo der später jäh gebremste Aufstieg erfolgte.

Im Sommer werden es vier Jahre, seit er das Bonvivant führt. In dieser Zeit stand Schürmann jeden Tag in der Küche. Nur sonntags nicht. Dann ist geschlossen. Kein Tag war er krank. Er klopft dreimal auf Holz, als er es sagt. Und seit dem Tag der Eröffnung gleich ist auch das Team: er, der Chef in der Küche, seine Partnerin von Gunten, die Chefin im Service und Ministerin für Ambiance, zudem Souschef Nicolas Sallin und Silvana Rothe, die in der Bedienung hilft. Ein Quartett für alle Fälle.

Um viertel vor neun sind alle Vorspeisen an den Tischen. Nun wendet er sich den ersten Hauptgängen zu, den Filets. Auf jeder Seite werden sie drei Minuten gebraten, dann kommen sie für sechs Minuten bei 190 Grad in den Ofen. Das Resultat ist perfekt und wird an einer Rotweinsosse und mit einem Knollenselleriepüree serviert. Man nannte Schürmann einst auch den «Sossenkönig» (als er es hörte, lächelte er ein schüchternes Lächeln, denn wer müsste nicht lächeln, wenn er als «Sossenkönig» bezeichnet wird), und was nun als braunroter

Spiegel neben dem Filet auf dem Teller glänzt, waren einmal Knochen. «Zehn Kilo Knochen koche ich zu einem Liter Jus. Früher kochte ich die Knochen 24 Stunden, heute nur noch sieben Stunden, das genügt.» Mit dieser Basis wird die Sosse zubereitet, in die natürlich Rotwein kommt, aber auch Portwein, im Verhältnis 2:1. «Um gegen die Säure des Weines anzugehen. Manche arbeiten mit Honig, aber mir ist Portwein lieber.»

Zehn nach 21 Uhr. Eine Pfanne fällt zu Boden. Es wird der lauteste Moment des ganzen Abends sein. Der Käse von Maître Antoine, den Schürmann auf dem Markt im Elsass eingekauft hat, ist fürs Dessert arrangiert. Oder aber man nimmt die Panna cotta mit Vanille und Blutorangen. Und was macht der Chef? Er wäscht Pfannen ab. Und die ersten Teller. Und das Besteck. Und wenn man ihn später fragt, ob das nicht sehr anstrengend ist und auch etwas demütigend für einen Spitzenkoch, selbst solch niedrige Dinge zu verrichten: putzen, abwaschen, dann zuckt er mit den Schultern. «Gehört halt dazu. Keine grosse Sache.»

EIN ARBEITER, KEIN ENTERTAINER

Reden zu schwingen, ist nicht sein Ding. Deshalb hat er auch die Kochkurse vorübergehend ausgesetzt, die er eine Weile angeboten hat. Mit den Leuten zu palavern oder Smalltalk zu betreiben, das ist für ihn der blanke Horror. Er will, dass die Leute etwas lernen, nicht herumscharwenzeln wie einer dieser Fernsehköche. Der Koch ist ein Arbeiter, kein Entertainer. Schürmann sagt nicht viel, und wenn er etwas sagt, dann ist es fachspezifisch, zum Beispiel ein kurzer Exkurs über Fleisch, über das berühmte Ormalinger Jungsäuli vom Hof unter der Farnsburg, an das man fast nicht mehr herankommt, seit ein Zürcher Fleischpapst es für sich und seine Klientel entdeckt hat, oder über die Grossartigkeit der Simmentaler Rasse, aber auch deren Problem, die ein Problem von vielen Rassen ist: die schiere Grösse der Tiere und so auch der Fleischstücke, die den Schweizer Hausfrauen nicht zusagen, weswegen man gerne das Black Angus habe, das auch grossartig sei, aber vor allem auch die richtige Grösse habe, also Kleinheit.

Dann wendet er sich wieder stumm den wichtigen Dingen zu: den Pfannen auf dem Herd und den Dingen darin.

Ist er nicht überrascht, dass dieses radikale Konzept in einer Stadt wie Basel funktioniert? In einer Stadt, deren reichen Einwohner für ihre pathologische Sparsamkeit berüchtigt sind? Dass er die Wirtschaftskrise überstanden hat?

Nein, ist er nicht. «Wenn es nicht geklappt hätte, dann wären mir allergrösste Zweifel gekommen, ob meine Zukunft noch in der Gastronomie läge.» Es hat funktioniert. Und so bleibt uns ein Koch erhalten, der einst auf den Boden der Realitäten kam und nun dort steht, mit beiden Beinen fest, und Tag für Tag tut, was er will und kann: Kochen, so einfach und so gut wie möglich, mit den besten Zutaten, die er kriegen kann. ●

* 2006 auf Deutsch bei Ullstein erschienen: Barry Schwartz «Anleitung zur Unzufriedenheit – Warum weniger glücklich macht», 285 Seiten, 16.50 Franken

MAX KÜNG ist Reporter des «Magazins». max.kueng@dasmagazin.ch
MARIA TROFIKOVA ist Fotografin und lebt in Genf. maria@dedicatedtoyou.org