

Bon vivre in der Seidenspinnerei

Andreas Schürmanns «bonvivant» in Basel



ANNETTE KARRENBACH

er. Fast betritt man als Erstes die Küche im «bonvivant» an der Zwingerstrasse in Basel. Sie ist offen, einsehbar und zugänglich. Kein vom Restaurant abgetrennter Raum, sondern eine häuslich anmutende Werkstatt, wie man sie sich als Hausfrau wünscht: hell und geräumig und zu einem Wortwechsel einladend. Andreas Schürmann rüstet und schneidet auf einem grossen Brett Fenchel, Rüebli und Stangensellerie. Er ist kein Mann von vielen Worten, ruhig und rhythmisch arbeitet er. «Kochen», erzählt Schürmann, «hat wohl viel mit Handwerk, mit Technik zu tun, die Ideen allerdings, die kommen von innen.» «Und», fügt er nach einer Weile hinzu, «man muss nicht immer die teuersten Produkte verwenden, sondern stets die besten.» Warenkunde ist denn auch fester Bestandteil seiner Kochkurse, die viermal jährlich angeboten werden, verbunden mit Besuchen vor Ort, je nach Saison bei einem Bauern oder Winzer zum Beispiel.

Weniger ist mehr

Dieser Rhythmus, er ist immer spürbar, wird vom ganzen, insgesamt vierköpfigen Team aufgenommen. Er wird auch gepflegt in der Küche, wo Schürmann und ein weiterer Koch, Nicolas Sallin, abwechselnd die Zubereitung des Hauptganges

beziehungsweise von Vorspeise und Dessert übernehmen. Einem bestimmten Rhythmus folgt auch das Angebot der Gerichte: montags, mittwochs, donnerstags und samstags wird der Hauptgang mit Fleisch, dienstags und freitags mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereitet. Und da gerade Freitag ist, werden als Vorspeisen eine Lauchcrème-Suppe mit Croûtons oder ein Trevisano-Salat mit Speck und Baumnüssen und als Hauptgang schwarzer Reis aus Piemont mit Calamares, Gemüse und gebratenem Pulpo zubereitet. Das Dessert ist wahlweise eine Passionsfrucht-Mousse mit Ananas-Sorbet und Mangokompott oder eine Käseauswahl von Maître Antony in Ferrette.

«Schürmann's» in Riehen war während acht Jahren eine der ersten Adressen in der an kulinarischer Vielfalt reichen Dreiländerecke; Gault Millau und Michelin honorierten ihn mit ihren Punkten und Sternen. Nach den Sternen will er im «bonvivant» nicht mehr greifen. Das Konzept, zu dem sich Schürmann zusammen mit seiner Lebenspartnerin, der Konzeptmanagerin Petra von Gunten, entschlossen hat, lautet wohl eher «Weniger ist mehr». Das gilt für die Einrichtung in dem grossen, einst industriell genutzten Raum wie für das Angebot und die Plätze. Letztere sind auf 26, bei geschlossenen Gesellschaften auf 32, beschränkt. Wer sich nicht online informiert hat, erfährt erst beim Betreten des Restaurants, was angeboten wird. Es gibt keine Menukarten; die beiden täglich wechselnden Mittags- und Abend-Menu stehen auf einer grossen Schiefertafel. Die einzige Karte, die man im «bonvivant» studieren kann, ist die Weinkarte. Aufgelistet sind «Weine für Kenner», «Neuentdeckungen» und Weine auch «fürs kleine Budget». Zwei oder drei Weine werden jeweils passend zum Menu ausgesucht und im Offenausschank angeboten.

Reverenz an die Seidenspinnerei

In der Ausstattung des Restaurants wird der Zeit, als hier einst eine Seidenspinnerei noch auf Hochtouren lief, die Reverenz erwiesen: Filigrane Fadenvorhänge, die den Raum auch strukturieren, dienen als Geräuschschlucker, und die Gäste sitzen auf unterschiedlichsten Stühlen aus den Jahren zwischen 1930 und 1950. Im Juli letzten Jahres hat das «bonvivant» eröffnet und gehört bereits zu den gefragtesten Lokalen Basels. Einen Kompromiss musste Schürmann eingehen: Seine ursprüngliche Idee «Ein Tisch, ein Menu» fand keine grosse Zustimmung. Zu gross seien die Bedenken einzelner Gäste gewesen, der Tischnachbar könnte mithören. Also gibt es jetzt kleinere Tische, und wer keine Berührungsängste hat, findet zumindest meist mittags auch kurzfristig noch einen Platz.

bonvivant, Tel. 061 361 79 00, www.bon-vivant.ch.