



Online Ausgabe

Tages Woche
4001 Basel
061/ 561 61 61
www.tageswoche.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Page Visits: 571'004

Online lesen

Themen-Nr.: 581.010
Abo-Nr.: 1096990

Basler Köche braten für einen guten Zweck

25.10.2015, 05:05 Uhr

Am Wochenende kochten vier Teams aus der Basler Gastro-Elite in der Markthalle um die Wette. Dabei ging es nicht nur um Ruhm und Ehre. Der Erlös des «Kitchen Battles» fließt in die Projekte des Vereins «Cuisine sans frontières». Ein Rückblick.

Von Samanta Siegfried





Online Ausgabe

Tages Woche
4001 Basel
061/ 561 61 61
www.tageswoche.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Page Visits: 571'004

Online lesen

Themen-Nr.: 581.010
Abo-Nr.: 1096990

<
>

Fast wie auf der Baustelle: Marc Stocker und Mathias Nydegger beim Humus pürieren. (Bild: Alexander Preobrajenski)



Fisch wäre schön. Marc Stocker, Koch im Restaurant 5 Signori, sinniert über den Warenkorb. «Es wird kein einfacher sein», ist er überzeugt. Er kennt die Frau, die ihn zusammenstellt. Tanja Grandits, Spitzenköchin im Stucki, Koch des Jahres 2014. Sie sei gerne experimentell unterwegs, mit viel Wurzelgemüse und Kräutern. «Eine schöne Vorspeise aus Fisch zuzubereiten, das würde mir gefallen», sagt Stocker.

Das Restaurant 5 Signori ist unter den vier Teilnehmern des Kitchen Battles. Ein Event, der nach Zürich und Bern dieses Jahr erstmals auch in Basel und Luzern stattfindet. Dabei treten jeweils zwei Kochteams gegeneinander an und kreieren aus einem Warenkorb, dessen Inhalt sie erst am gleichen Tag erfahren haben, ein 3-Gang-Menü. Die Gäste und eine 5-köpfige Jury küren den Gewinner.

Der Erlös geht an Gastroprojekte in Krisengebieten

Doch es geht um mehr als den Gewinn. Die Einnahmen kommen dem Verein Cuisine sans frontières zugute, der Gastronomie-Projekte in Krisengebieten unterstützt. Zum Beispiel eine Schulküche im Kongo oder eine Gastronomieschule in Georgien. Das jüngste Projekt ist eine Flossküche auf dem Rio Napo in Ecuador. «Essen verbindet», sagt Tom Gfeller, der vor sieben Jahren das Kitchen Battle ins Leben gerufen hat. Ein Event, der sich lohnt: Bei 120 Franken Eintritt pro Person und etwa 120 Gästen pro Abend kommt einiges zusammen. Die Anlässe sind heute die Haupteinnahmequelle des Vereins.

«Mit dem Schlimmsten gerechnet»

Freitag, 10 Uhr früh: Auf einem Tisch in der Markthalle türmen sich Pastinaken und Quitten, daneben Quinoa-Packungen und Lammfleisch, dazwischen ein paar Salbeibüschel. 13 Zutaten insgesamt. Während das vierköpfige Team der Brasserie La Rose erstmal den Schock verdauen muss, sind Stocker und seine drei Jungs positiv überrascht. «Ich habe mit dem Schlimmsten gerechnet», sagt Stocker. Fisch gibts auch. Merlan. Nicht sein Liebling, aber es müsste gehen. Zwei Stunden haben die Teams Zeit für die Planung. Um 12 Uhr kann los gekocht werden. Um 19 Uhr gibts Essen.

Massimo Ceccaroni, Roland Herrmann und Kat Fischer sind in der Jury

«Perfekt», sagt ein Gast, als er sich eine Gabel Fisch in den Mund schiebt. Gebratener Merlan auf Kräuterquinoa an einer tomatisierten Weissweinsauce. Seine Punkte für die Vorspeise gehen an das 5 Signori. Die Halle hat sich gefüllt. Rund 130 Gäste werden heute sechs Gänge kosten und bewerten. Das Spektakel gleicht einer Fernsehshow: Ein Moderator leitet durch den Abend, was in der Küche vor sich geht, wird auf einer Leinwand im Speisesaal präsentiert, Pausen werden mit Interviews überbrückt und auf dem Podest thront die Jury. Diese setzt sich nicht etwa aus Gourmets zusammen, sondern unter anderem aus einer Fussballlegende (Massimo Ceccaroni), einem Schauspieler (Roland Herrmann) oder einer Weinexpertin (Kat Fischer). Alle geben zu, besser mit dem Hungergefühl als mit der Küchenwissenschaft vertraut zu sein.

Kurz vor dem Hauptgang: Während die Brasserie la Rose bereits die Teller anrichtet, wird auf der anderen Seite noch gekocht. Dampfende Kessel, zischende Pfannen, Schweiß glänzt auf den Stirn. «Noch drei



Online Ausgabe

Tages Woche
4001 Basel
061/ 561 61 61
www.tageswoche.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Page Visits: 571'004

Online lesen

Themen-Nr.: 581.010
Abo-Nr.: 1096990

Minuten», ruft Tom Gfeller, der den Abend organisiert, den vier Köchen zu. «Jap», erwidert Mathias Nydegger. «Habt ihr einen Plan?», fragt Gfeller, leicht beunruhigt. Nydegger erklärt ihm den Plan. Sogleich kommt Michel Sommer und bettet flink Pastinake und Karotte auf Humus. Manuel Schmid richtet das Lamm zurecht, Stocker verteilt den Honig-Salbei-Jus. Fertig. Go.

Bei aller Freundschaft wird am Ende doch der Ehrgeiz sichtbar

Die Teams weisen wenig Ähnlichkeiten auf. Brasserie La Rose: weisse Kittel, liches Haar, arbeitet schweigsam. Sie sind in der französischen Küche daheim, gut bürgerlich, währschaft. 5 Signori: schwarze Kittel, jung, zackig in den Bewegungen. Auch sie setzen auf Tradition, streuen aber gerne eine Prise Moderne hinzu. Die Teams sind befreundet. Man wünscht sich nichts Schlechtes, gönnt sich den Sieg. Es geht nicht ums Gewinnen, betonen die Köche beiderseits. Jetzt, beim Anrichten der Teller, wird jedoch auch der verborgenste Ehrgeiz sichtbar.

Vielleicht war es der Nachtisch, an dem das 5 Signori gescheitert ist. Das geschmeidige Stern-Anis Brownie und der salzige Ricotta könnten sich für einige zu fest widersprochen haben. Oder die Gegnermannschaft hat mit dem klassischen Quitten Panna-Cotta überzeugt. Das Ergebnis war jedenfalls knapp. Die Brasserie La Rose erhielt von der Jury fünf Punkte mehr und von den Gästen die Mehrheit der Stimmen für Hauptgang und Dessert. Doch ungeachtet des Gewinners, ein seriöser Kochwettbewerb ist das Kitchen Battle eher nicht. Die Jury hat kaum Fachwissen vorzuweisen und ob die Gäste nach Sympathie oder Geschmack beurteilen, bleibt ungewiss. Schliesslich geht es auch nicht um den Sieg. Sondern um den guten Zweck. Und um das gute Essen. Ein Abend, bei dem es nur Gewinner gibt.

Dem Team vom 5 Signori ist die Enttäuschung zwar anzumerken, aber sie geben sich gelassen. «Es hat trotzdem Spass gemacht», sagt Stocker. Ausserdem haben nicht alle ihre Gänge verloren: Die Vorspeise mit dem gebratenen Merlan hat bei den Gästen deutlich gesiegt.

–

Am Samstag standen sich die zwei Siegerteams Brasserie la Rose und Les Gareçons im Finale gegenüber.

Gewonnen haben am Ende Les Gareçons.