

Ein paar Löffel Gutes

Nach den Festtagen ist der Bauch voll und die Briefftasche leer. Zeit für den guten alten Eintopf

Von Martin Jenni

Was es mit dem Eintopf so alles auf sich hat, dazu weiss Wikipedia eine ganze Menge. Es lohnt sich mal da reinzulesen. Sicher ist nur, dass nach den Schleckereien der letzten Festtage der Wunsch nach einem einfachen, kostengünstigen Gericht ganz weit oben auf der Einkaufsliste steht. Und wer kein Talent zum Kochen hat, dem sei mit diesem Artikel geholfen.

Cyrill Baumann ist 22 Jahre jung und bereits ein Meister am Herd. Nicht er bezeichnet sich als Meister, dafür ist er viel zu bescheiden, zu neugierig und zu lernwillig, sondern sein Chef Christoph Lehmann, der Betriebsleiter und Gastgeber des Restaurants Viertel-Kreis. Um es vorweg zu nehmen – da haben sich zwei sympathische Spinner gefunden, zwei Idealisten und Verfechter des guten, nachhaltigen Geschmacks, die täglich mit viel Herzblut zeigen, dass sie Praktiker und keine Theoretiker sind. Wer den «Viertel-Kreis» besucht, begibt sich zugleich in die Hände von Tanja Allemann, zweite Chefin des Hauses, die auch in hektischen Situationen den Über- und Durchblick behält. So erstaunt es nicht, dass die Beiz kontinuierlich brummt. Kluge, omnivore Genussmenschen belohnen Cyrill Baumann mit ihrem Vertrauen, geben ihm eine Carte Blanche und werden dafür mit viel Genuss zu einem Freundschaftspreis belohnt.

Verstärkung im «Viertel-Kreis»

Aber halt. Wir sind ja von der leeren Briefftasche ausgegangen, und da bietet sich zum einen das hauseigene, gezapfte Birtel Red Ale anstelle von Wein an und zum anderen der Linseneintopf mit Schweinebauch und geröstetem Sesam. Klingt üppig, ist es auch, aber schlicht wunderbar. Für dieses Gericht schneidet Baumann die Schwarte des Bauchspecks ein, massiert das Stück mit Salz, Pfeffer, Sesamöl und Thymian, vakuumiert es und lässt es bei 56 Grad während 18 Stunden im Wasserbad garen. Danach wird der Schweinebauch scharf angebraten und mit Honig eingestrichen. Zum Schluss lässt man ihn im Ofen bei 52 Grad nachziehen bis er so richtig zart ist. Dazwischen hat sich der Kluge mit den Linsen auseinandergesetzt und so weit vorbereitet, dass sie servierbereit sind. Interessierte Amateurröche fragen bei Cyrill Baumann nach und werden bei einem Restaurantbesuch das Rezept mit einigen herzlichen Worten gewiss in die Hand gedrückt bekommen.

Übrigens! Vegetariern, denen beim Lesen dieser Zeilen der Appetit vergeht,



Bewegte Dornacher Geschichte. Christian Jakob und «Klosterleiter» Jonas Rapp.



Kulinarischer und geistiger Rückzugsort. Christian Jakob, Küchenchef im Kloster Dornach, rüstet die Zutaten für den Kapuziner-Klostereintopf. Fotos Christian Jaeggi

sei hier verraten, dass die bekannte Wildkräuter-Expertin Barbara Erath, die auch mit Spitzenköchin Tanja Grandits zusammenarbeitet, neu zum «Viertel-Kreis»-Team stösst. Neugierige, kräuterraffine Gaumen dürfen gespannt sein. Doch vorerst ist Januar und das längst aufgeschnittene Markbein und die konfierte Lachsforelle mit Topinambur-Püree warten auf hungrige Mäuler.

Freundlichkeit gibts gratis

Wer erst spät nach dem Mittag in die Malzgasse kommt, bleibt hungrig. Im «Spoon» geht es um halb acht Uhr morgens los, um 15 Uhr ist dann aber Schluss, was die sympathischen Geschäftsinhaberinnen Nicole Schmutz und Carolin Kolb nicht davon abhält, einen durstigen Gast kurz vor Betriebschluss zu bedienen. Natürliche Freundlichkeit gibts hier gratis und ist Teil des Erfolgs dieser im September 2018 aufgegebenen Wohlfühloase. Nichts ist gekünstelt. Weder die Dekoration, noch die Gastgeberinnen, noch das Essen. Das «Spoon» ist ein Lokal für den täglichen Gebrauch. Geeignet für den Morgen- und Mittagstisch, ohne dass man dabei gleich verarmt.

Das Angebot ist frei von Gesülze und überzeugt mit klaren Ansagen. Das Team ist auf seiner Höhe, das ohne Brimborium kocht, sich ab und zu mal an was Neues wagt, immer im Spagat zwischen Tradition und Innovation. Egal, ob das eine Bohnen-Hackfleisch- oder japanische Nudelsuppe oder ein thailändischer Lammeneintopf ist, der sich aus Lammfleisch, Kartoffeln, Spinat, Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen, Ingwer, Zitronengras und Gewürzen

zusammensetzt – es schmeckt ganz wunderbar. «Ein Löffel Gutes», so lautet die Geschäftsphilosophie der beiden leidenschaftlichen Gastgeberinnen. Drei Worte, die das Qualitätsdenken von Nicole Schmutz und Carolin Kolb perfekt versinnbildlichen.

Rotes Dessous soll Glück bringen

Ein Qualitätsfreak ist auch Adriano Giordano, der seit Jahren Koch und Gastgeber in der altherwürdigen «Mägd» ist und opulente Traditionsgerichte sorgfältig zubereitet. Unlängst hat er an einem Sonntag zu seinem exzellenten Bollito misto (gemischter Fleischtopf) eingeladen, der in der backfreudigen Weihnachtszeit einen angenehmen, salzigen, kulinarischen Fluchtpunkt darstellt. In einen richtigen Bollito misto gehört auch der Cotechino (Wurst von verschiedenen Teilen des Schweins wie Schwarte, Kopf und Nacken), der in Norditalien und vornehmlich im Piemont traditionell zu Silvester mit Linsen innerhalb eines mehrgängigen Menüs gegessen wird.

Frauen, die das Glück fürs neue Jahr pachten wollen, tragen ein rotes Dessous und Männer achten darauf, das ihre Hosentasche mit Münzen gefüllt ist. Dann kommts gut. Ob dieser kulinarische Klassiker auch nach Silvester den Schleckmäulern Glück bringen wird, ist allerdings nicht bekannt. Egal, dieses Gericht alleine ist der Besuch in der «Mägd» wert. Auch mit Wollsocken.

Ja, und ganz sicher hat auch der eine oder andere Mönch Wollsocken getragen, und einer guten Wurst gegenüber war und ist wohl kein Klosterbruder abgeneigt. Doch die letzten Kapuzinermönche haben das Kloster

Dornach bereits 1990 verlassen. Seither hat das Haus eine bewegte Geschichte mit Höhen und Tiefen hinter sich, und vieles hat sich seitdem in den geschichtsträchtigen Gemäuern verändert.

Mit dem neuen «Klosterleiter» (Hotellerie und Gastronomie) Jonas Rapp ist Ruhe und Kontinuität im Hause eingekehrt. Er hat dem Ganzen eine Linie verpasst, auch wenn das eine oder andere noch nicht so perfekt funktioniert, Weg und Richtung stimmen, und die Qualität aus der Küche überzeugt. Es ist ein Glücksfall, dass das Kloster den ehemaligen Weltenbummler und langjährigen «Veronica»-Koch Christian Jakob für sich als Küchenchef gewinnen konnte, ist doch Jakob in allen kulinarischen Ligen zuhause.

Das Geheimnis bleibt geheim

Kalbsleber und Rösti oder der geschmorte Knödel-Wirsingwickel mit Misoauce und Soissonbohnen munden genauso wie ein einfacher Wurst-Käse-Salat oder der nur am Donnerstagabend aufgetischte Kapuziner-Klostereintopf. Mit Gemüse aus dem Klostergarten wie Pastinaken, Federkohl und Kürbis und einer Spezialwurst der Metzgerei Jenzer in Arlesheim, die extra für die Klosterküche produziert wird.

Und, ja klar, ihr Geheimnis bleibt geheim. Das Kloster Dornach ist ein Rückzugsort für kulinarische, aber auch geistige Momente in den Sparten Gastronomie, Kultur und Kirche. Wer sich auf Spurensuche der Klostergeschichte begeben will, bleibt über Nacht in einem der Gästezimmer oder geniesst jeweils am letzten Donnerstagabend des Monats bei Jazz und Soul den Barbetrieb im Klosterkeller.

Tipps und Adressen

In der Stadt

«Spoon» in der d'Albe
www.spoon-basel.ch
Tipp: In der winterlichen Mittagssonne sich mit einem Löffel Gutes gönnen. Heimwehshotteln laden sich hier ab 7.30 Uhr am Porridge, andere aktuell am thailändischen Lammeneintopf.

«Viertel-Kreis» im Gundeli
www.viertel-kreis.ch

Tipp: Der hausgemachte Wurstweggen, der rund und eh keiner ist, sondern mit Kalbszunge gefüllt wird, oder aktuell der Linseneintopf mit Bauchspeck.

«Zur Mägd» im St. Johann
www.zurmaegd.ch

Tipp: Der Kalbskopf mit der Zunge oder die Kutteln gehören hier zum Pflichtprogramm. Im Januar lockt der Linseneintopf mit Cotechino.

Auf dem Land

Kloster Dornach
www.klosterdornach.ch
Tipp: Ziegenfrischkäse-Tartelette mit Portweifeigen. Den Kapuziner-Klostereintopf gibts am Donnerstagabend.

Und da wäre noch

Metzgerei Jenzer
www.goldwurst.ch
Tipp: Würste und Fleisch von der Freilandsau und mehr.

Barbara Erath
www.beseeltes-kochen.ch
Tipp: Ausbildung zur Wildkräuterexpertin oder zum -experten.

Der Wein fürs Weekend

Frisch, präzise, verführerisch

Von Chandra Kurt

Die *Revue du Vin de France* (RVF) wurde 1927 gegründet und ist Frankreichs führendes Weinmagazin. Sie erscheint zehn Mal pro Jahr in einer Auflage von 50 000 Exemplaren und hat rund 300 000 Leser. Für das Magazin schreibt eine Schar von Weinspezialisten, die Weinbewertungen werden nicht nur von Fachjournalisten durchgeführt, sondern auch von Sommeliers. So etwa von Romain Iltis, dem besten Sommelier Frankreichs. Die Zeitschrift ist eine Institution und Zeugnis dafür, dass Frankreich die globale

Hochburg des Weins ist. Im Magazin dreht sich praktisch alles um französischen Wein und sein Umfeld – mit wenigen Ausnahmen. So erscheint die Schweiz ganz unauffällig mit zwei Empfehlungen in der November- und in der Dezember-Ausgabe. Im November empfahl der Autor und Literatur-Kritiker Sébastien Lapaque eines seiner fünf liebsten Weinbücher «Le Vin en question», dass der verstorbene Schweizer Winzer Hans Ulrich Kesselring (Weingut Bachtobel) mit Jules Chauvet realisiert hat. Und Michael Brogers Blauburgunder Alte Reben wurde als Geheimtipp gelobt. Sowohl Buch wie auch Wein stammen von Persönlichkeiten aus dem

Thurgau. Brogers Weine geniessen auch bei uns den Status eines Geheimtipps, da sie schnell ausverkauft sind. Sein Weinwissen hat er auch Hans Ulrich Kesselring zu verdanken, bei dem er mehrere Jahre gearbeitet hat. 2002 erwarb er das Gut am Ottenberg und keltert hier primär Pinot noir (Blauburgunder) und Müller-Thurgau. Der Pinot noir Ottenberg 2016 gibt einen perfekten Einblick in Brogers Talent. Er offenbart eine frische und präzise Fruchtaromatik und verführt den Gaumen mit einer vielschichtigen, eleganten und sehr saftigen Aromatik, die Lust auf ein weiteres Glas macht. www.chandrakurt.com



Pinot noir Ottenberg 2016, Fr. 29.50, www.boucherville.ch