

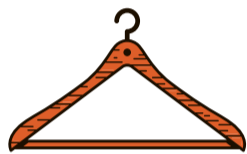
Stadt Leben

Von Flip-Flops, Bierseifen und Kondomen

Im Laden Der faire Handel ist im Sortiment des neuen Ladens Fairfoot allgegenwärtig. Inhaber Steven Stebler verkauft unter diesem Aspekt vegane Naturkosmetik – und auch Dinge, an die man im Kontext von Fair Trade nicht immer denkt.

Julia Gisi

In der Mitte des Raums steht ein halbes Segelboot – ein Bug, um genau zu sein. Sein dunkelblauer Lack glänzt wie neu. Eigentlich wäre es verschrottet worden, doch hier, im Laden Fairfoot an der Feldbergstrasse 67, hat ihm Inhaber Steven Stebler neues Leben in die Segel gehaucht. Auch wenn der Rhein bloss 400 Meter entfernt vorbeifliesst, zu Wasser gelassen wird es nicht so bald. Seine Fracht ist trotzdem bemerkenswert: Es sind ausgediente Reissäcke, die zu Necessaires oder Kühltaschen verarbeitet worden sind. «Sie stammen von



Rice and Carry, einem Projekt an der Ostküste Sri Lankas», sagt Stebler. Einige Teile daran, wie zum Beispiel die Schnallen, bestehen aus Plastik, der aus dem Ozean gefischt wurde. Ausserdem werden vor Ort Jobs geschaffen. «Mit solchen Initiativen können wir auch von Basel aus dazu beitragen, dass Arbeits- und Lebensbedingungen von Menschen in armen Regionen dieser Welt verbessert werden und das Umweltbewusstsein wächst».

Dieser faire Handel – der Fair Trade – ist das Dach, unter dem er seinen neuen Laden aufgebaut hat. «Am 1. September haben wir aufgemacht», sagt der studierte Wirtschaftswissenschaftler. Der Name sei eine Anspielung auf das englische Wort «barefoot»,

zu Deutsch «barfuss», und stehe für den fairen Fussabdruck, der durch einen achtsamen und ökologisch sinnvollen Konsum hinterlassen werde. «Diesen wollen wir mit unserem nachhaltigen Fair-Trade-Sortiment laufend vergrössern.»

Aus Naturkautschuk

Dass bei ihm im Geschäft auch Dinge angeboten werden, die viele Konsumenten nicht immer auf dem Schirm haben, wenn es um Fair-Trade-Alternativen geht, bestätigt ein Blick auf das Sortiment. Max-Havelaar-Bananen gibt es keine. Dafür etwa Kondome. «Sie bestehen aus fair gehandeltem Naturkautschuk-Latex», erklärt Steven Stebler. Dem Hersteller werde ein Aufschlag gezahlt, der den Plantagenarbeitern und ihren Familien zugutekomme. Der «faire» Naturkautschuk findet sich auch in weiteren Produkten, zum Beispiel in Steblers Gartensortiment: «Momentan sind Saatgutschalen sehr beliebt, in denen man Setzlinge heranziehen kann – sie können im Gegensatz zu jenen aus Plastik auch länger verwendet werden.» Auch Badematten, Abwasch- und Einweghandschuhe sowie Gummistiefel oder Flip-Flops sind aus dem gleichen Material gemacht.

Schon vor der Eröffnung seines Ladens engagierte sich Stebler stark. Etwa als Vertriebspartner von Fair Squared für die Schweiz – die Marke kennt man am Rheinknie wohl am besten durch die Basler Bierseife der Brauerei Unser Bier. Dutzende Läden in der Basler Innenstadt haben sie ins Sortiment aufgenommen. «Die Seife wird von einem



Steven Stebler auf seinem zum Verkaufstisch umgewandelte Segelboot. Dessen Fracht stammt von Rice and Carry. Foto: Kostas Maros

Seifenmacher in Köln hergestellt, der aus Syrien geflüchtet ist.» Er, Mohamad Khiri, konnte sich so eine neue Existenz auf seinem gelernten Beruf aufbauen.

Aus Glas

In seinem breiten Pflegesortiment beschränkt sich Stebler jedoch nicht nur auf die populäre Bierseife. So findet man auf den hölzernen Regalen voller veganer Naturkosmetik beispielsweise auch eine Anti-Age-Gesichtsseife, die Rotwein enthält. Oder Lippenpomade aus Aprikosenkern-, Mandel- und Kokosnussöl sowie Shampoos und Duschgels, die wahlweise nach Limette, Kokosnuss oder auch Vanille duften. Alle darin enthaltenen Rohstoffe sind bio und ebenfalls Fair Trade. Die Mehrwegbehälter aus Glas können zudem zurückgebracht und wiederverwendet werden. Für Pflege für nach der Rasur sorgt etwa ein Aftershave-Balm aus Arganöl. Und damit beim Abschminken der Müll im Badezimmer reduziert werden kann, gibts waschbare Kosmetikrondellen – aus Fair-Trade-Baumwolle statt aus Polyesterfasern.

Ganz vorne im Laden erspäht das Auge noch etwas Aussergewöhnliches: «Hier können die Kunden Fair-Trade-Kaffee, -Tee oder auch -Cola ausprobieren», sagt Stebler und verweist auf seine eher unkonventionelle Bar. Sie besteht aus dem Heck des Segelbootes.

Fairfoot:

Feldbergstrasse 67, Basel.
Geöffnet Mo–Fr 11–18 Uhr und
Sa 10–17 Uhr.
www.fairfoot.ch

Einkehren

Zwischen Sashimi und Schnitzel

Für den heutigen Restaurant-Abend habe ich einen Dresscode bekommen: «Etwas Halbschickes, moderner Business-Casual-Style», sagt meine Begleitung. Dieses Outfit passt zur Einrichtung und zum Image des Noohn. Überall zieren japanische Trennwände, Kerzenlichter und Edelblumen den Raum. Die Atmosphäre ist eine Mischung aus Candle-Light-Dinner, schicken Businessstreffen und ausgelassenen Trinkrunden.

«Eigentlich lächle ich, aber mit der Maske sieht man es nicht», so begrüsst uns die Kellnerin im Eingangsbereich. Die sympathische junge Dame führt uns zur Lounge, wo wir einen Mojo (16 Fr.) mit Wassermelonengeschmack und einen Campari Orange (12 Fr.) trinken. Bald schon begeben wir uns in den hinteren Bereich des Raumes, wo das Restaurant ist. Auf dem Weg zum Tisch erleben meine Sinne eine Reise durch ein unbekanntes lebhaftes Land, das Lust auf Neuentdeckungen macht.

Mit einer Seite Auswahlmöglichkeiten fällt die Menükarte eher übersichtlich aus. So gibt es wenigstens kein gedankli-



Romantische Stimmung im Restaurant Noohn.

ches Hin und Her. Während ich mich für die asiatischen Spezialitäten entscheide, reizt mein Gegenüber viel mehr die europäische Küche. Wir teilen zur Vorspeise ein Sashimi (36 Fr.), das geschmacklich überzeugt, jedoch einen stolzen Preis hat. Das Arrangement an Lachs, Thunfisch, Königsfisch und Crevetten ist schön zart

und feinschmeckend. Der asiatischen Linie treu, folgt Poulet Teriyaki Poke (38 Fr.) als Hauptspeise. Die marinierte Pouletbrust mit Gemüse und Avocado auf Reis serviert schmeckt ausgezeichnet. Von Soja und Zucker dominiert, verleiht die Teriyaki-Sauce dem Gericht das gewisse Etwas – davon wird nichts übrig gelas-

sen. Die europäische Wahl ist ein Wiener Schnitzel (54 Fr.) mit Cranberry-Kartoffelsalat, die mit der Yuzu-Mayonnaise aufgepeppt wird.

Eigentlich sind wir satt, der Blick auf die Dessertkarte verleitet trotzdem zur nächsten Bestellung: Die typisch japanische Versüssung Mochi ist der Hauptgrund dafür (9 Fr.). Die kühlen klebrigen Reisküchlein mit Sesam und Grüntee erinnern mich an meine Kindheit in Japan. Auch vom triefenden Schokoladenfondant mit Vanilleeis und Beerenragout (17 Fr.) klaue ich ein Löffelchen voll. Meine Diät kann bis morgen warten.

Zu Hause angekommen, sehe ich auf der Website, dass das Noohn auch eine Dachterrasse hat. Der Ausblick ist atemberaubend – zumindest auf den Fotos. Beim nächsten Besuch werde ich meinen Mojo wohl auf dem Rooftop trinken.

Jennifer Bähler

Noohn: Henric-Petri-Strasse 12, 4051 Basel, 061 281 14 14. Offen von Mo bis Fr 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr. Sa 18 bis 22 Uhr. www.noohn.ch

Ausschenken

Ein Pinot noir von Finesse und frischer Fruchtigkeit

The Institute of Masters of Wine (IMW) wurde 1953 in London gegründet. Ursprünglich war das Ziel der Non-Profit-Organisation, durch eine fachliche Zusatzausbildung die Qualifikation von Mitarbeitern des britischen Weinhandels zu fördern. Damals traten 21 Kandidaten zum Examen an, und sechs erhielten den MW-Titel. Und so war das IMW in den ersten 30 Jahren seines Bestehens ausschliesslich britisch. Im Moment tragen 409 Weinkenner diesen Titel. Sie stammen aus 30 Ländern und allen Kontinenten. Masters of Wine arbeiten in den unterschiedlichsten Weingebieten – es sind, um ein paar Gebiete zu nennen, Händler, Berater, Journalisten, Autoren, Lehrer, Einkäufer – und auch Weinproduzenten.

Wie etwa der deutsche Winzer Jürgen von der Mark, der im Badischen eine herrliche Weinpalette vinifiziert. 2003 pachtete er seinen ersten Weinberg mit alten Spätburgunderreben auf dem Tuniberg. Ein idealer «Hauswein» ist sein Engertstein Pinot noir 2018. Dieser mittelschwere Pinot ist von Finesse, frischer Fruchtigkeit und saftigen Waldbeerenaromen gezeichnet. Kaum im Gaumen, erfrischt er und macht Lust auf einen zweiten Schluck. Er harmonisiert perfekt mit Vorspeisen, einer kalten Platte oder auch einfach mit Apéro. Ideal auch, wenn man zum Fisch lieber einen Rotwein servieren möchte.

Am besten wird er auch leicht gekühlt bei 15 bis 16 Grad serviert.

Chandra Kurt

Engertstein Pinot noir:
19.80 Franken
www.martel.ch

