

Beppo Barsch



Gekauft!

Ostern ohne Flecken und Hasen

Von Rahel Koerfgen

Meinen besten Freund P., einen Topf Rotweinsrisotto und eine Flasche Barolo – mehr brauche ich nicht, um einen glücklichen Abend zu Hause zu verbringen. So dachte ich, als mir P. die neusten Anekdoten aus seinem aufregenden Leben erzählte, und ich die wenigen aus meinem im Moment nicht so aufregenden Singleleben.

Am nächsten Morgen war das Glück allerdings verfliegen: Der feuchtfröhliche Abend hatte Spuren hinterlassen, und zwar ausgerechnet auf meinem neuen Esstisch. Hässliche Rotweinflecken auf Nussbaumholz, das geht gar nicht und darf nicht wieder passieren. Doch jetzt steht Ostern vor der Tür und damit -zig Dinners, die an meinem Tisch abgehalten werden. In meinem liebsten Geschenkkladen Changemaker habe ich mir deshalb ein Set der «Cheers»-Untersetzer des Labels Raumgestalt besorgt: Die Untersetzer sind aus Holzschliffpappe, mit einer stilisierten Frau auf der einen und einem stilisierten Mann auf der anderen Seite. Die Motive erinnern an die Ladys and Gentlemen aus vergangenen Zeiten. Damit bin ich und besonders mein Tisch gerüstet. Und die Lady und der Gentleman können auch in Zukunft feuchtfröhliche Abende verbringen. Aber ohne Flecken.

«Cheers»-Untersetzer gibt es bei Changemaker an der Marktgasse 16. Ein Set à 18 Untersetzer kostet 16 Franken.  
www.changemaker.ch  
www.raumgestalt.net



Weniger ist mehr

Der eine oder andere Gast, der mich an Ostern besuchen wird, könnte enttäuscht werden. Vergeblich wird er nach einem üppig dekorierten Osterbaum Ausschau halten, und Filzhasen oder -küken kommen mir sowieso nicht ins Haus. Mein Leben ist auch ohne den ganzen Firlefanz schon kitschig genug. Ich werde meinen Tisch mit ein paar wenigen Minikerzen in Hasenform von Swiss Candles schmücken, und einen ganz besonderen Tischläufer auflegen, fertig. Weniger ist mehr.

Der Tischläufer ist vom Schweizer Label «For the Love of Fashion and Food», das sich vor Kurzem in der bunten Basler Online-Geschenkboutique «musthave» entdeckt habe: Kissens, Stoffservietten, Kochschürzen und kleine Toiletentaschen aus 100 Prozent Baumwolle mit schlichten, wunderschönen Siebdruckmotiven im Alpin-Chic-Stil.

Pünktlich zu Ostern tauchen nun auch Hasen auf den Stoffen auf. Jeder Tischläufer ist ein Einzelstück, da von Hand bedruckt. Sie passen sowohl zu einem gemütlichen Osterbrunch im Garten oder auf dem Balkon als auch zu einem feudalen Osterdinner. Da geht der fehlende Osterbaum schnell vergessen.

Der Tischläufer ist im Online-Shop von musthave erhältlich und kostet 75 Franken (Masse: 47 x 139 cm). Eine grosse Auswahl an Tischkerzen in Hasenform gibt es bei Swiss Candles an der Schneidergasse 6.

www.musthave.ch  
www.loveoffashionandfood.com  
www.swiss-candles.com



Machen süchtig. Die feinen Möweneier gibt es in Basel exklusiv bei Xocolatl. Foto Heiner Schmitt



Schön schlicht. Handbedruckte Tischläufer des Schweizer Labels «For the Love of Fashion and Food».

Das etwas andere Mitbringsel

Es ist Tradition, dass ich den Ostersonntag bei P. in Zürich verbringe. Wir essen was Feines, ein Lamm oder so, und danach gehen wir in einen Club ausgelassen tanzen.

Vergangenes Jahr kamen wir nach dem Essen allerdings nirgendwo mehr hin. Vollgefressen lagen wir auf dem Sofa. Nicht das Lamm, sondern der Osterhase, den ich mitgebracht hatte, war daran schuld. Wir hatten tatsächlich das ganze Ein-Kilo-Milchschoggi-Kalorienungetüm verpeist; der Hase hoppelte darauhin in unseren Mägen munter drauflos. Unmöglich, in diesem Zustand einen sexy Hüftschwung hinzukriegen.

Deshalb in diesem Jahr: kein Hase, nur ein paar Eier als Mitbringsel. Aber die haben es dafür in sich. Die bunten Möweneier sind mit dunkler oder heller Schokolade und einer dünnen, vorzüglichem Zuckerschicht überzogen. Im Innern schlummert eine helle und dunkle Nougat-Füllung mit Mandeln und Haselnüssen oder salzigem Butterkaramell. Sehr, sehr deliziose Eier, die sofort süchtig machen. Deshalb bringe ich bloss ein Päckli mit. Dazu passt ein Gläschen Eierlikör – aber wirklich nur eines! – gut. Danach schwingt sich das Tanzbein fast wie von allein.

Ein Päckli Möweneier (180 Gramm) kostet 18.50 Franken und ist exklusiv bei Xocolatl an der Blumengasse 3 erhältlich. Eierlikör, z. B. von Verpoorten, gibt es bei der Paul Ullrich AG an der Schneidergasse 27 für 19.90 (70 cl) oder in der Geschenkgrösse für 7.90 Franken (20 cl)  
www.xocolatl.ch  
www.ullrich.ch



Haben Sie Infos über Neuheiten?  
rahel.koerfgen@baz.ch

Happy Saturday



Sonntagszopf und Bartour

Von Raphael Suter

Der Samstag beginnt mit einem Kaffee. Nicht zu Hause, sondern in einer Café-bar, wo es neben Latte Macchiato, Gipfeli und frisch gepresstem Orangensaft auch verschiedene Zeitungen und Zeitschriften gibt. In Wien wäre das überhaupt kein Problem. In Basel schon. Nachdem unser Stammlokal so umgebaut worden ist, dass man Platzangst bekommt, und das Gebäck jetzt vom Grossbäcker stammt, ist die erste Frage am Samstagmorgen, wo es denn eine Alternative gibt. Im Bistro des Kunstmuseums haben wir sie erst gerade entdeckt und wir freuen uns jetzt schon, wenn wir dereinst im Sommer im Innenhof sitzen können – vorausgesetzt die Bauerei im Museum lässt das auch zu.

Der Kauf des Sonntagszopfs bei Gilgen am Spalenberg gehört ebenfalls zum Samstagritual. Schön, dass es diesen Traditionsbetrieb noch immer gibt, und verständlich, dass die Leute hier Schlange stehen. Jetzt noch einige Zeitschriften am Kiosk vor dem Globus kaufen, damit die Lektüre am Wochenende – trotz drei ins Haus gelieferten Sonntagszeitungen – nicht ausgeht. Dann folgt eine kleine Siesta, wie man sie sich nur am Wochenende leisten kann. Das stärkt die Kräfte für den Samstagabend, der allerdings auch nicht mehr so wild ausfällt wie früher. Ein schönes Abendessen mit Freunden ist heute viel besser als ein lauter Partyabend. Im «Acqua» lässt sich jedoch alles kombinieren. In der Lounge kann der Aperitif getrunken werden, im Restaurant wird das Essen genossen und wenn es wirklich noch sein soll, kann in der Kuppel auch abgetanzt werden. Doch meistens bleibt es nach dem mehrgängigen Essen mit einem guten italienischen Wein bei einem Absacker an der Bar.

Apropos Bar: Da hat Basel in der letzten Zeit wirklich einige Fortschritte gemacht. Neben den Klassikern wie Cargobar oder Trois Rois sind die Post Bar bei der Johannerbrücke und das Conto 4056 am Voltaplatz mehr als nur Alternativen. Zwei Bars mit jeweils ganz eigenem Charakter, einer wirklich guten Getränkeauswahl und sympathischem Personal. Im Conto ist allein schon die erotische Fotowand des Berliner Künstlers Oliver Rath hinter der Bar einen Besuch wert.

Der Club der Gentlemen

Ein Zeichen setzen

Das Revers als Symbolfläche

Von Dominik Heitz

Es hat sich schlechend eingebürgert, dass das Kittelrevers des Mannes eher eine schmuckfreie Zone ist. Abgesehen von den Dandys, die mit einer Nelke oder einer anderen Blume im Knopfloch ihr gewisses Mass an Exzentrik unterstreichen, ist der Mann diesbezüglich sehr zurückhaltend. Das zeigt sich auch darin, dass heute kaum mehr Bänder an der Reversunterkante zu finden sind, die der Blume Halt geben würden.

Selbstverständlich heften sich an Hochzeiten die Herren der Festgemeinschaft ein florales Minibouquet an oder stecken eine Blume ins Knopfloch. An Beerdigungen darf es der schwarze Trauerknopf sein, in England um den 11. November herum eine stilisierte künstliche Mohlblume im Gedenken an die gefallenen Soldaten in



den beiden Weltkriegen, in der Schweiz am 1. August das Festabzeichen und in Basel vor, während und drei Wochen nach der Fasnacht die Minivariante der Plakette.

Keinst aber? Als Symbolfläche dient das Revers einzig den mehr oder weniger bekannten Abzeichen der Serviceclubs, weil sie so schön klein sind. Dabei gäbe es durchaus noch andere originelle und doch diskrete Abzeichen, die gentleman-like wären – gewisse Vereinsabzeichen zum Beispiel, der Union Jack, die französische Lilie im Kleinstformat oder ein altes Pro-Juventute-Abzeichen mit dem silbernen Kopf eines Mädchens.

Man scheue sich deshalb nicht, ein Zeichen zu setzen, das die eigene Persönlichkeit nuanciert. Und denken wir daran: Es kann kleine Wunder bewirken im Gespräch mit Unbekannten.

Senfkorn

Drehen Sie den Rücken!

Von Heinz Eckert

Sie waren früher auf den Speisekarten guter Restaurants fester Bestandteil und gehörten zu den teuersten Speisen. Teuer sind die Tournedos Rossini heute noch. Zu finden sind sie indes einzig im Angebot jener Restaurants, die sich auf die traditionelle Küche besinnen. Beim Tournedos handelt es sich um ein dick geschnittenes Stück gut gelagerten Rindfilets, das auch ohne «Rossini» eine Delikatesse ist. «Rossini» bedeutet, dass das Filetstück mit einer Scheibe Gänsestopfleber belegt und mit Madeirasauce serviert wird.



Foto: Fotolia

Die Tournedos Rossini sollen angeblich von einem Küchenchef namens Casimir Moisson für das Pariser Restaurant Maison dorée kreiert und nach dem italienischen Komponisten benannt worden sein. Dass Gioacchino Rossini (1792–1868) ein grosser Gourmet war und mit guten Küchenchefs freundschaftliche Beziehungen pflegte, ist aktenkundig. In Escoffiers «Guide culinaire» sind denn auch gleich mehrere Spezialitäten zu finden, die nach dem Komponisten benannt worden waren. So unter anderem auch ein Filet de sole alla Rossini und ein Verlorenes Ei alla Rossini. Kein zweiter Komponist hat die kulinarische Welt so bereichert wie der Schöpfer von Opern wie «Cavalleria rusticana», «Barbiere di Siviglia» oder des eindrucksvollen «Stabat Mater». Die Legende zu Tournedos Rossini besagt, der Komponist habe gewisse Speisen immer am Tisch zubereiten lassen und alles haargenau beobachten wollen und dem Koch einmal auch befohlen: «Tournez le dos». Drehen Sie den Rücken!