



# BASEL

## Gesunde Take-Aways erobern Basel

von Stephanie Brückner — bz Basel

13.12.2016 um 13:33 Uhr

Die Nachfrage nach gesundem und nachhaltigem Essen steigt. Neue Betriebe nehmen sich dem Bedürfnis an.

Die letzten Vorbereitungen sind in vollem Gange. Tische werden gewischt, der Boden staubgesaugt und die Küchentheke blitzblank gewischt. Alle packen an, denn alles soll glänzen. Am Wochenende öffnete das Thai Take Away «Yam Yam» am Kohlenberg seine Tore. Besitzer ist Lawrence Pawelzik, dem auch schon die danebenstehende Bibliotheksbar gehört, die Betriebe aber unabhängig führt.

### Kundenbedürfnisse zuvorderst

Das neue Take Away setzt dabei auf Individualität: Alle Menüs sind frei kombinierbar. So kann der Gast eine der drei Grundspeisen «White Rice», «Fried Rice» oder «Fried Noodles» auswählen und diese mit einer Auswahl verschiedener Beilagen kombinieren.

Das Lokal hat bereits Beliebtheit gefunden: Der prominente Standort am Kohlenberg lockt vor allem viele Schüler über den Mittag ins Lokal. Aus diesem Grund sind Pawelzik schülerfreundliche Preise wichtig. Die Studentenbox gibt's ab acht Franken, inklusive Getränk. Auch die Einrichtung und das Ambiente sind auf die Kundenbedürfnisse ausgerichtet. «Das Lokal ist sehr zeitgemäss, aber dennoch familiär», sagt Pawelzik. «Das Personal ist sehr freundlich und motiviert, kocht gerne und mit Leidenschaft.»

- **Yam Yam**, Kohlenberg 7: Thailändische und asiatische Küche
- **Tibits**, Stänzlergasse 4: Meret-Oppenheimer-Hochhaus (ab 2018): Vegetarisches und veganes Buffet
- **Coop to go**, Barfüsserplatz (ab März): Müesli- und Salattheke, Sandwiches und Panini
- **Hitzberger**, Aeschenplatz 7: Wraps, Sandwiches, Salate, Suppen, Curries
- **Dean and David**, Henric Petri Strasse 19: Salate, Sandwiches, Wraps

Auch die Gesundheit liegt Pawelzik am Herzen. So erwartet den Hungrigen beim Eintreten der Anblick von frischen Ananas, Mangos und Papayas. «Diese werden auch im Fruchtsalat verwertet. Bei uns ist alles frisch.» Auch die individuell wählbaren Menüs sind, obwohl viele Speisen frittiert sind, gesund: Denn das «Yam Yam» verzichtet auf Produkte mit Konservierungsstoffen oder Geschmacksverstärkern.

## Grosse Ketten expandieren

Der Trend der gesunden Take Aways verbreitet sich immer mehr in Basel. So plant Coop anfangs März die Eröffnung der ersten «Coop to go»-Filiale in Basel, ebenfalls am Barfüsserplatz. Das Konzept ist ausschliesslich auf die Ausserhaus-Verpflegung ausgerichtet. «Morgens wartet eine Müeslietheke mit einer grossen Auswahl an Früchten, Joghurts und Cerealien, die nach Lust und Laune kombiniert werden können», sagt Mediensprecher Patrick Häfliger. Diese wird dann am Mittag in eine Salattheke umgewandelt, begleitet von Sandwiches, Hot Paninis und Kleinbrotchen. Das Konzept peilt auf gesundes, frisches Essen, das sofort verzehrt werden kann. «Die Nachfrage danach wächst stetig, vor allem bei den 15- bis 29-Jährigen», so Häfliger. Coop will diese Nachfrage mit dem neuen Konzept auffangen. «Wir hoffen, dass der «Coop to go» die Bedürfnisse der Basler Kundschaft nach einer frischen, gesunden und schnellen Verpflegung erfüllt», sagt Häfliger.

Diese Nachfrage sieht auch das Erfolgs-Take-Away Tibits. Die Besitzer setzen seit Jahren auf veganen und vegetarischen Bio-Food, der frisch und individuell ab Buffet kombiniert werden kann. Ende 2018 soll eine weitere Filiale im neuen Meret-Oppenheim-Hochhaus direkt beim Bahnhof SBB die Stadt bereichern, denn das Konzept findet Anklang. «Wer sich gesund ernährt, ist vitaler und fühlt sich besser», erklärt Mitgründer Reto Frei. Beim Basler Vorreiter, der Take-Filiale Hitzberger am Aeschenplatz, fühlt man sich bestätigt: «Das Bewusstsein der Gesellschaft stieg. Man realisierte, dass gesundes Essen dem Körper und Geist gut tut», erklärt Mitgründer und Geschäftsführer Andy Schwarzenbach.

Bedeutet das von nun an nur noch Quinoa und Salat in Basel? Ganz und gar nicht. Schwarzenbach sieht den Gesundheitstrend, obwohl wachsend, nach wie vor als Nischenangebot. «Die herkömmlichen Fastfood-Restaurants können ihrer Linie treu bleiben, denn es besteht offenbar nach wie vor eine grosse Nachfrage nach ihrem Angebot. Zudem muss man ja auch nicht immer gesund essen. Man darf sich durchaus auch mal was «Ungesundes» gönnen.»