

Innenanstrich mit Blutorangensorbet

Am Glace-Masters an der Igeho legen die drei Finalisten einen kreativen Eiskunstlauf hin

Von Dominik Heitz

Basel. Sie heissen Anja Steiner (26), Andreas Schmid (21) und Christina Brüniger (23), sind aus 30 Kandidaten ausgewählt worden und wollen alle nur eines: «Glacier des Jahres 2011» werden. Dazu reisen sie am Montagmorgen nach Basel an die Igeho.

Glacé schmilzt schnell – also Glacé-Express-mässig an die Internationale Messe für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum. Um zehn Uhr stehen die drei bereits im Glaspalast der Frisco Imperial Glacé hinter glänzenden Chromstahltischen und arbeiten um die Wette. Drei Kreationen haben sie in dreifacher Ausführung abzuliefern: einen Dessertteller, einen Coupe und eine Eisbombe.

Die Glacé bekommen sie von Frisco zur Verfügung gestellt, ebenso diverse Kochutensilien, Küchenmaschinen und natürlich Kühlschränke und Backofen. Alles andere aber – vom Schokoladendekor bis zum Gelee – ist selber mitzubringen oder an Ort und Stelle zu produzieren. Das geht dann ungefähr so: Christina Brüniger füllt ihre vorfabrizierten Hüppen aus Schokoladegitter mit Aprikosensorbet und verstaut sie gleich wieder im Kühlfach. Anja Steiner gießt eine grüne Flüssigkeit auf ein Blech und lässt sie erkalten; später wird die Masse als Absinthgelee über eine Kaffeemousse gelegt werden. Und Andreas Schmid schneidet für seinen Coupe Ananas in ganz feine Würfel.

Wie im Zolli-Vivarium

Es ist warm in diesem Glacé-Atelier und der Zeitdruck gross – fünf Stunden für alle drei Aufgaben. Eine halbe Stunde Mittagspause steht auf dem Programm, davor und danach bleibt keine Zeit für eine Zwischenverpflegung, höchstens vielleicht einmal für einen Schluck Wasser. Es ist ein bisschen wie im Vivarium des Basler Zolli: Draussen löffeln die Zuschauer genüsslich Glacé-Becher leer und winken, während sich hinter dem Glas die abrackenden Kandidaten zur Schau stellen.



Konzentrierte Arbeit. Christina Brüniger beim Ausstreichen der Eisbomben. Foto Kostas Maros

Die drei wissen, was sie erwarten, welche Fallen lauern, wo Risiken entstehen können, und arbeiten bewusst auf Reserve – lieber einen Schokoladekringel mehr für die Coupekreation herstellen, man weiss ja nie, ob nicht plötzlich einer bricht. Und besser einen Zusatzteller im Gepäck für den Fall, dass der mit Creme darauf gepinselte Strich nicht jenen Schwung aufweist, den man sich gerne wünscht.

Steiner, Schmid und Brüniger: Das sind lauter flinke Hände. Da rührt ein Schwingbesen in einer Schale, bis der Rahm glänzt, hier erhält die Eisbombe einen ersten Innenanstrich mit Blutorangensorbet, dort crusht grünes Eis. Dann verschwinden die Gefässe schnell in irgendwelchen Schubladen,

Kästen und Regalen, bevor der Lappen den Tisch sauber wischt. Am Ende taucht alles wieder auf und wird mit neuen Zutaten wundersam zusammengepuzzelt. Da steht dann plötzlich ein pechschwarzer Dessertteller mit gelbem Fruchtgelee, auf dem sich Aprikosenschnitze und die Hüppe an einen lauwarmen Limettenpudding lehnen. Oder ein Coupeglas, gefüllt mit Kokosglacé und Orangensorbet, erhält einen Hut aus Jamaïque-Glacé aufgesetzt, an dem ein Ananas-Chip steckt.

Dank Fettspray hält Küchenpapier

Kleine Tricks können in Zeitnot manchmal Gold wert sein. Doch wer kennt sie? Wussten Sie, dass es Fettspraydosen gibt? Dass man damit im

Handumdrehen kleine Gefässe einsprayen kann, sodass das darin ausgelegte Küchenpapier besser hält?

Wir wollen natürlich nicht behaupten, dass dies Christina Brüniger zum Sieg verholfen hat. Immerhin: Die Patissière im Centre for Global Dialogue der Swiss Re hat offensichtlich alles eine Klasse besser gemacht als ihre Konkurrenten und gewann den ersten Preis in Form von 3000 Franken. Andreas Schmid holt sich als Lehrling bei der Confiserie Sprüngli den zweiten Platz und damit als Preis eine starke Medienpräsenz. Anja Steiner schliesslich landet auf Rang drei. Die Cheffe de Partie im Restaurant Bam Bou in Luzern kommt in den Genuss eines Kurses bei Patissier-Weltmeister Rolf Mürner.

Volta-Poststelle wird verschoben

Agentur ersetzt St.-Johann-Filiale

Basel. In den nächsten zwei Monaten gibt es Veränderungen beim Postangebot im St.-Johann-Quartier, wie die Post mitteilt. Am 12. Dezember öffnet die Post Basel 13 in neuen Räumlichkeiten im Voltacenter an der Hünigerstrasse 1, im gleichen Gebäude wie die Coop-Filiale. Am 9. Dezember schliesst die bisherige Poststelle am Voltaplatz (Voltastrasse 41). Das dortige Gebäude soll gemäss Bebauungsplan Volta-Ost durch einen Neubau ersetzt werden.

Im rund 300 Meter entfernten Voltacenter hat die Post die gleichen Öffnungszeiten wie bisher: Montag bis Freitag 7.30 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr, Samstag 8.30 bis 12 Uhr. Dort wird auch eine vergrösserte Postfachanlage angeboten. Nur der Postomat bleibt vorerst am heutigen Standort.

Die Poststelle St. Johann an der St.-Johanns-Vorstadt 80, die seit Jahren nur noch eingeschränkt offen ist, wird am 16. Januar 2012 durch eine Postagentur ersetzt. Als Partnerin dafür hat die Post die Apotheke St. Johann an der St.-Johanns-Vorstadt 58 gewonnen, also an der Ecke zur Johanniterbrücke. Dort können Briefe und Pakete aufgegeben und Einzahlungen getätigt werden. Am 28. November um 19 Uhr findet eine Informationsveranstaltung im Coop-Restaurant Voltacenter statt. ur

Nachrichten

Sattelschlepper mit schweren Mängeln

Basel. Risse und massive Korrosionsschäden wies ein französischer Sattelschlepper auf, den die Basler Polizei an der Zollanlage Basel-Saint-Louis/Autobahn aus dem Verkehr zog. Auch war die 23 Tonnen schwere Ladung nicht gesichert. Diese musste auf ein anderes Fahrzeug umgeladen werden. Der Chauffeur habe die Firma wiederholt auf die Mängel aufmerksam gemacht, schreibt die Polizei. Chauffeure, die ihre Arbeitgeber auf solche Probleme hinweisen, würden oft ihre Stelle verlieren.

15 Prozent fahren am Sonntag zu schnell

Basel. Bei einer Radarkontrolle auf dem Luzernerring am Sonntag kurz vor 12 Uhr fuhren laut einer Polizeimitteilung 78 von 508 Fahrzeugen zu schnell, das sind 15 Prozent. Drei Lenker waren mit 66 Kilometern pro Stunde unterwegs. Einer musste den Führerausweis abgeben, weil er 0,91 Promille Alkohol im Blut hatte. Dieser Lenker habe nach seinen Angaben den letzten Schluck am Morgen um 2 Uhr getrunken.

Fahrzeuge bei Kollision ineinandergeschoben

Basel. In der Friedrich-Miescher-Strasse kollidierte in der Nacht auf Sonntag ein Autolenker mit einem parkierten Wagen. Drei weitere Fahrzeuge wurden beschädigt. Der Verursacher fuhr weg, ohne sich um den Schaden zu kümmern. Die Polizei sucht Zeugen (061 699 12 12).

Autobahntunnel sind nachts gesperrt

Basel. Wegen Unterhaltsarbeiten sind in dieser Woche verschiedene Tunnel der Autobahnen A2 und A3 nachts von 20 bis 5 Uhr gesperrt, wie die Nationalstrassen Nordwestschweiz AG mitteilt. Der Schwarzwaldtunnel ist in Fahrtrichtung Luzern noch in der Nacht von Dienstag auf Mittwoch gesperrt, in Fahrtrichtung Deutschland in den Nächten von Mittwoch auf Donnerstag sowie auf Freitag. Der Singertunnel ist in der Nacht von Dienstag auf Mittwoch betroffen, der Prattlertunnel von Dienstag auf Mittwoch sowie von Mittwoch auf Donnerstag. Der Oberertunnel und die Überdeckung Breite sind von Donnerstag auf Freitag gesperrt. Die Nordtangente ist in drei Nächten von Dienstag bis Donnerstagmorgen nicht befahrbar. Der Verkehr wird über das Lokalstrassennetz geleitet. Einrichtungen wie Fahrbahnen werden gereinigt und kleine Bauarbeiten ausgeführt.

Zwei Basler Gastrobetriebe sind Best of Swiss

Die Restaurants Hitzberger und Kohlmanns wurden gestern Abend im Rahmen der Igeho ausgezeichnet



Toplokale. Hitzberger, Fastfood mit Stil (links), und Kohlmanns, bürgerliche Küche mit Pfiff, stehen hoch in der Publikumsgunst. Foto Elena Monti



Von Raphael Suter

Basel. Es ist die Zeit, wo die Gastronomie den Lohn oder die gesalzene Rechnung für ihre Arbeit bekommt. Eben erst erschienen ist der Guide Michelin, um Restaurants in den Sternen-Himmel zu befördern oder abstürzen zu lassen. Bereits einige Wochen früher verteilte der Gault Millau seine Punkte, und am 5. Dezember wird «Basel geht aus» urteilen, welche Gastrobetriebe der Region empfehlenswert sind.

Bei diesen Führern handelt es sich immer um redaktionelle Produkte, die nur bedingt auf den Publikums-geschmack Rücksicht nehmen. Und dieser kann sich stark von der Meinung der professionellen Testesser unterscheiden. Deshalb wurde im Jahr 2003 der Wettbewerb «Best of Swiss Gastro» ins Leben gerufen. Hier sollen innovative

gastronomische Konzepte einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt und von dieser auch bewertet werden. Die teilnehmenden Betriebe werden auf neun Kategorien verteilt und in jeder Kategorie werden die drei Besten nach dem Publikums-votum erkoren. In diesem Jahr nahmen rund 110 000 Gäste an diesem Wettbewerb teil.

Gala mit Melanie Winiger

Gestern Abend fand nun im Rahmen der Gastromesse Igeho die 8. Award Night von «Best of Swiss Gastro» im Kongresszentrum statt. Der Anlass ist ein Stelldichein der Schweizer Gastro-szene und war bereits seit Wochen ausverkauft. Für den optischen Glanzpunkt sorgte Melanie Winiger, die durch den Abend führte. Kulinarisch musste der neue Edelcaterer der Messe Schweiz, Michael Käfer, den hohen Ansprüchen

des mehrheitlich aus Fachleuten bestehenden Publikums gerecht werden.

Die Region Basel kann sich im Schweizer Vergleich sehen lassen. Immerhin elf Betriebe aus Stadt und Land wurden mit einem «Best of Swiss Gastro»-Gütesiegel ausgezeichnet. Und zwei Restaurants schafften es sogar, aus der jeweiligen Kategorie als Gesamtsieger hervorzugehen.

Poppig verspielte Ambiance

In der Kategorie «On the Move» wurde Hitzberger im BaZ-Gebäude am Aeschenplatz aufs Podest gehoben. «Bei Hitzberger wird Take-away auf hohem Niveau zelebriert», lautet die Begründung für den Siegerplatz. Bereits im vergangenen Jahr war Eduard Hitzberger ausgezeichnet worden. Jetzt lieferte er in Basel den Beweis, «dass seine Philosophie einer natürlichen, gesunden,

schnellen Küche auch andernorts funktioniert». Gelobt wird auch die poppig verspielte Ambiance.

In der Kategorie Trend ist das Restaurant Kohlmanns Sieger. Hier werde «erfrischend frech-bürgerlich gekocht und die Gerichte, die auf den Teller kommen, sind regional», lautet das Urteil über den Trendsetter am Barfi. «Die Ambiance im «Kohlmanns» ist stimmungs-voll und die Innenausstattung modern. Aber nicht zu modern. Denn das Lokal strahlt eine Wärme und Gemütlichkeit aus, als befände man sich in einem Refugium der Zeitlosigkeit.»

Schliesslich hat es auch noch das Novartis-Restaurant Cloud auf den dritten Platz in der Kategorie «Business & Care» geschafft. Für die Öffentlichkeit ist dieses Lokal im Bau von Frank Gehry auf dem Novartis Campus allerdings nicht zugänglich.