

Motivationschub für Baselbieter Wirte

Liestal Angeregte Diskussionen am Politapéro von Gastro Baselland

Auch dieses Jahr lud GastroBaselland seine Mitglieder und die Baselbieter Politik zum Politapéro in ihre Zentrale nach Liestal ein. An diesem Anlass kommen Sie in den Genuss einer interessanten Weiterbildung durch kompetente Referenten und danach besteht die Möglichkeit zur Diskussion mit unseren politischen Gästen. Leider durften wir nur einen kleinen Teil unserer Mitglieder begrüßen. Es wäre schön, wenn Sie solche Gelegenheiten vermehrt nutzen, und ihre Anliegen im direkten Gespräch an unsere Entscheidungsträger weitergeben.

Vorstandsmitglied Fabienne Balmer stellte den Gastreferenten Dominik Flammer vor, der bei Insidern für seine kulinarischen Bücher bekannt ist. Der 52-jährige Essensforscher beschäftigt sich seit drei Jahrzehnten mit der Geschichte der Ernährung. Ihn interessieren das kulinarische Erbe des Alpenraumes und die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Gastronomie. Dort steckt noch ein grosses, ungenutztes Potential. Wer mehr über Laubfrösche oder Lummelbraten, Pastinaken, Ackerbohnen, Fastenwähen, Urdinkel und vieles mehr aus der Region beider Basel erfahren will findet dazu detaillierte Informationen auf 240 Seiten in seinem Buch "Dinkelreis & Pfefferchirsi".

Wichtige Regionalität

"Ich habe die Regionalität", nicht erfunden, sagte Flammer. Sie wird aber immer wichtiger. Und "was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht", findet er einen dummen Spruch. "Wenn wir und die Bauern in früheren Zeiten nicht Neues angenommen und weitergeführt hätten, würden wir immer noch das Gleiche essen wie in früheren Jahrhunderten und Chatze im Schmalz brötle", philosophierte er weiter. Das gilt immer noch. Wo wären wir ohne Pizza, Espresso, Kebab und den vielen anderen Dingen, die wir von fremden Kulturen angenommen und bei uns integriert haben? "Wir müssen auch heute noch neugierig auf Neues bleiben, erleben aber gleichzeitig die Regionalität wieder neu." Dabei erwähnte er die weit über 1'000 Apfelsorten, die es in der Schweiz gibt und den wiederentdeckten Dinkel. Dieser hat in unserer Region, im Dreiländereck ein uraltes Zentrum. Nur weiss man es nicht mehr.

Geschichten aus der Baselbieter Küche

Flammer lobte die gute Baselbieter Küche, meinte aber, dass er für das, was auf den Menükarten steht, nicht extra ins Baselbiet fährt, denn "Seezüngli kann ich in jedem guten 3- oder 4-Stern Hotel haben". Er empfahl den anwesenden Wirten und Köchen, das schon lange anhaltende Hoch der Regionalität für sich zu nutzen. Er lobte den hohen Stand der Schweizer Gastronomie, warnte aber davor, sich auf dem Erfolg auszuruhen.

Einen Seitenhieb bekam auch der Wein ab: "Ich bin froh, dass die Baselbieter ihren Wein nicht selbst saufen." Ein sehr guter Baselbieter koste nämlich im Vergleich zu einem ebenso guten Schweizer Wein etwa ein Drittel weniger.

Das Servicepersonal müssen die Wirte zu den Produzenten schicken, damit es sieht, wie die Lebensmittel produziert werden und woher sie kommen. Nur so kann es seinen Gästen authentische Geschichten erzählen

und jeden Restaurantbesuch zu einem besonderen Erlebnis machen. Die Gäste wollen heute nicht einfach schnell essen, um ihren Hunger zu stillen. Das passiert über Mittag und überall. Sie möchten vor allem am Abend oder am Wochenende in Ruhe geniessen, etwas Neues erfahren und zufrieden wieder nach Hause gehen. Flammer überraschte mit der Aussage, dass es keine Schweizer Küche, sondern nur regionale Spezialitäten gäbe. Eine Ausnahme sei der Zopf, der überall auf den Tisch kommt. Er definierte die Schweiz als erstes, kulinarisch globalisiertes Land. Im 19. Jahrhundert setzte man den Gästen internationale Menükarten vor. Als die italienischen Touristen kamen holte man Köche aus Italien und begann, seine eigene Identität zu vergessen.

Innovative Wirte und Produzenten

Zum Abschluss empfahl er den Wirten, mehr eigene Ideen zu entwickeln und diese auch umzusetzen. Jede Region soll ausgetestet werden, und mit den vielen kulinarischen Spezialitäten und Besonderheiten der Produzenten kann man sich profilieren und gegenüber der Konkurrenz abheben.

Landratsvize und Bauer Hannes Schweizer lobte das Engagement in der Ausbildung und die grosse Leistung in der heute schwierigen Zeit und sprach den Überlebenskampf in der Lebensmittelbranche an. Er empfahl Nischen zu besetzen und immer wieder neue zu suchen, weil diese nach jedem Erfolg auch von der Konkurrenz eingenommen werden. Er erwähnte die Gefahr des direkten Verkaufs ab Hof. Dadurch werden Dorfläden wie Metzger, Bäcker und andere Lebensmittelhändler direkt konkurrenziert und gefährdet. Gerade in kleinen Dörfern sind diese aber sehr wichtig für das Dorfleben und den Erhalt der Infrastruktur. Wenn sie verschwinden verliert ein Ort an Attraktivität und Leute ziehen eher weg als zu. Er brachte ein Beispiel von einer Gemeinde, die ihren Einwohnern statt Steuersenkungen Gutscheine für den Einkauf in den Dorfläden schenkte. Und in Tramelan bekommen die Behörden einen Teil ihres Lohnes ebenfalls in Form von Gutscheinen. So kreist das Geld im Dorf und alle profitieren davon.

Baselbieter Posamenter

Die Baselbieter Posamenter verschrieben sich komplett der Regionalität. Die Initiantin, Dora Meier aus Wenslingen, will aber nicht nur Kulinarisches, sondern auch Kulturelles am Leben und somit die Vielfalt erhalten. Mit ihrem Verein fördert sie die Hochstämmer, von denen in den letzten Jahren über 1'000 Bäume gepflanzt wurden. Solche Kirsch, Apfel- und andere Bäume sind mit grossen Emotionen verbunden und die Aktionen werden von der Bevölkerung geschätzt und unterstützt. Sie tragen auch zum Erhalt des Baselbieter Landschaftsbildes bei. Ein Beispiel eines exklusiven Produktes aus ihrem Sortiment war ein ausgezeichnetes Zwetschgendessert, das als krönender Abschluss nach dem Käsefondue serviert wurde.

Beat Eglin für GastroBaselland