

Auf zu neuen Ufern

Hugo Buser ist in der Gastronomie ein alter Hase – trotzdem muss er in der Brasserie Hugo Lehrgeld bezahlen

Von Martin Jenni (Text) und Kathrin Horn (Fotos)

Gut begonnen hat es ja. Zur Eröffnung seiner Brasserie Hugo im «Ackermannshof» im St. Johann ist tout Bâle in der Hoffnung erschienen, dass Hugo Buser im «Ackermannshof» wieder klar Schiff machen würde. Ihm, der dreizehn Jahre lang erfolgreich die «MS Veronica» im Rheinbad Breite durch alle gastronomischen Untiefen steuerte, hat man das zugetraut.

Im Mai eröffnete Hugo Buser sein neues Lokal, ein Haus, das seine Stärken mehr in der kühleren Jahreszeit auszuspielen vermag. Denn wer will in Basel bei 30 Grad in einem an und für sich ästhetisch schönen, aber Betonbetonten Innenhof tafeln, der einem mehr das Gefühl verleiht, in einem bolternden Specksteinofen zu sitzen als in einem lauschigen Schattenplatz. Die Schönwetterfront und die hohen Temperaturen blieben, nichts war mit mildem Wetter oder gar einem vergnügten Juni. Das Resultat war eine leere Beiz, die eine leere Kasse verursachte.

Dann kam die Wende, zumindest sah es danach aus. Doch vor Schwankungen sind heute zahlreiche, auch erfolgreiche, Wirte nicht gefeit. Wer keinen Schnauf hat, für den wirds eng, die Luft dünn. Die Gründe, warum der «Ackermannshof» bei den regionalen Beizengängern nicht auf dem Radar war oder ist, beginnen allerdings früher.

Altlasten an Bord

Nach einer kurzen Spielzeit im Hochpreissegment vom stadtbekanntesten und erfolgreichen Koch Dominique Lambelet (ehemals «Gundeldingerhof» und «Rollerhof», heute «Pasta Ines») übernahm Jayesh Kumar, besser bekannt als Jay, das «Ackermannshof»-Steuer, doch kam er an den Eisbergen nicht vorbei, die in seinem Weg lagen. Jay erlitt Schiffbruch und strandete.

Dann kehrte Stille ein, Spekulationen traten auf, diverse bekannte Namen wurden ins Spiel gebracht, und zur Überraschung zahlreicher Insider machte Hugo Buser das Rennen, um den in der Schiefelage ans Trockendock gelegte «Ackermannshof» wieder flottzubekommen. «Nach knapp sechs Monaten stelle ich fest, dass die einzige Konstanz in der Gastronomie die Unkonstanz ist. Mal ist der Laden voll, mal ist er leer. Ein normaler Besucherandrang existiert nicht», sagt Hugo Buser. Und sonst? Seine Crew hatte den Glauben an ihren Kapitän verloren und ging von Bord und Buser vor Anker. Er versank dabei in einem Meer voller Überlegungen, was schleunigst zu ändern wäre.

Der an der renommierten Desmond Jones School of Mime in London ausgebildete Schauspieler und passionierte Koch und Chorsänger Hugo Buser wäre aber nicht Hugo Buser, wenn er so schnell aufgeben würde. Er hat Gegensteuer gegeben, die Segel neu gesetzt und mit Julia Hölzl einen sicheren Wert an Bord holen können. Sie konnte mit ihrer sympathischen und unkomplizierten Art, ihren Ideen und ihrem Esprit innert kürzester Zeit Ruhe, dort, wo sie nötig ist, und Leben, dort, wo es wichtig ist, einbringen. Hugo Buser ist an den Herd zurückgekehrt, wo er gross aufkocht, wie einst im Mai vor über dreizehn Jahren. Sekundiert von



Wildsau-Terrine mit Leckerly-Coulis. Hugo Buser, Gastgeber in der Brasserie Hugo (rechts), und Andreas Kuster, Geschäftsführer von «Jakob's Basler Leckerly Manufaktur».

Eduardo Paca, der weiss, was Sache ist und seine Sporen bei Martin Pont im ehemaligen «Gundeldingerhof» abverdient hat. Hinzu kommen zwei weitere sichere Werte. Zum einen der junge, wilde, vor genussvollen Ideen nur so

sprudelnde Beat Steppan, der ein Grundstein ist für die ambitionierten kulinarischen Vorstellungen von Hugo Buser. Zum anderen der für einige Wochen angeheuerte Joel Kraaz, der durch die *Sat-1*-Küchenshow «The

Taste» national bekannte Jungkoch, der die Küche der Brasserie Hugo gehörig durcheinanderwirbelt. Aus dem trägen Flaggschiff ist ein wendiger und frecher Flitzer geworden, der auf zu neuen Ufern segelt.

Einige Häuser weiter, in der ältesten Biskuit-Manufaktur der Schweiz, in der «Jakob's Basler Leckerly Manufaktur», haben zwei ebenso wache Geister einen beruflichen Neustart gewagt. Charlotte und Andreas Kuster sind die neuen Besitzer des Kleinunternehmens, die in verantwortungsvollen Positionen zweier Konzerne gearbeitet, viel Erfahrung gesammelt und den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt haben, um einen Traditionsbetrieb erfolgreich führen zu können.

Jeden Tag frisch hergestellt

Andreas Kuster hat sich damit einen Kindheitstraum erfüllt. Er wollte schon immer sein eigenes Geschäft zum Erfolg führen. Mit viel Geschick sind Charlotte und Andreas Kuster nun daran, der Manufaktur neues Leben einzuhauen und Impulse zu geben, stets unter der Wahrung der Tradition und der Geschichte des Betriebs.

Die «Jakob's Basler Leckerly» werden im Herzen von Basel jeden Tag frisch von Hand hergestellt und im Laden an der St.-Johanns-Vorstadt sowie in einigen Confiseries, Bäck-

reien und Spezialitätenläden der Region verkauft. «Seit über 260 Jahren stellen die Jakob's Basler Leckerly die besten Lächerli her», sagt Andreas Kuster. «Erst einmal reingebissen, bedeutet: für immer angebissen», ergänzt er selbstbewusst. Das Unternehmen hatte verschiedene Blütephasen, die letzte liegt aber mehrere Jahrzehnte zurück. «Der Betrieb war bei der Übernahme etwas in die Jahre gekommen und hatte Staub angesetzt» sagt Charlotte Kuster. Das Besondere bei «Jakob's Basler Leckerly» ist, dass man sich durch drei Jahrhunderte Basler Lächerligeschichte essen kann.

Die Rezeptur des «Jakob's Honig Leckerly», des ursprünglichsten aller Lächerlis, stammt aus dem 18. Jahrhundert. Es hat einen intensiven Honiggeschmack und wird nur mit Zimt gewürzt. Das «Jakob's Basler Leckerly», mit einer Rezeptur aus dem 19. Jahrhundert, schmeckt, wie ein Basler Lächerli schmecken muss. Mit viel Honig, mit einer fruchtigen Note und unterstützt von feinen Gewürzen. Im 20. Jahrhundert ist dann noch das «Jakob's Schoggi Leckerly» dazugekommen, ein klassisches Basler Lächerli, das mit einer Felchlin-Couverture überzogen wird.

Das Zusammenspiel

So weit, so gut. Was hat das aber mit der Brasserie Hugo zu tun? Sehr viel, haben sich die Nachbarn doch zufällig bei einem Glas oder zwei kennen- und schätzen gelernt, geplaudert, sich ausgetauscht, Ideen gesponnen, sie gemeinsam in der Küche ausgeprobt, getestet, verbessert und umgesetzt. Jetzt kann der Gast bei Hugo Buser genussvoll in eine Wildschwein-Terrine beissen und sie mit einer Leckerly-Coulis parfümieren oder die Terrine gleich darin schwenken, so gut ist die aus Rotwein, Zwetschgen und Leckerly-Crumble bestehende Coulis. Das neue Koch-Team setzt noch einen drauf und serviert zum Dessert einen Leckerly-Knödel der besseren Art. Sein Rezept bleibt aber nicht geheim, wer Hugo Buser lieb fragt, dem erzählt er, wie das geht mit den Leckerly im Knödel.

Was hat die Brasserie sonst noch zu bieten? Eine aufgeräumte Bar, an der nicht nur getrunken, sondern auch geschmaust wird und an der die Gäste schnell einmal miteinander ins Gespräch kommen. Denn nach dem Apéritif ist vor dem Nightcap und zwischendurch warten in der Beiz Hirschkraut, Basels bester Fleischvogel, eine gefüllte Maispoularde, Fisch und ab und zu und nach Lust und Laune des Patrons Austern der Extraklasse – diese allerdings ohne Leckerly. Oder?

Infos und Adressen

Brasserie Hugo
St.-Johanns-Vorstadt 19, 4056 Basel
061 313 65 65, www.brasserie-hugo.ch

Jakob's Basler Leckerly Manufaktur
St.-Johanns-Vorstadt 47, 4056 Basel
061 322 08 18, www.baslerleckerly.ch

Kraaz Kitchen
www.kitchenkraaz.ch

The Taste – Nur der Geschmack zählt
www.sat1.ch/tv/the-taste

Der Appetit kommt beim Schmöckern

Wer sich mit Martin Jenni auf kulinarische Wanderschaft durch die Schweiz begibt, der braucht weniger das dicke Portemonnaie, als vielmehr Zeit, Musse und Freude an gemüthlicher, authentischer Gastronomie. Das Sternelokal lässt BaZ-Autor Jenni aussen vor, man trifft ihn in Beizen, wo man gerne höckelt, auch mal überhöckelt, wo der Herr Wirt oder die Frau Wirtin mit Herzblut und viel Flair für gute Produkte in ihren Töpfen rühren. Überkanditeltes ist seine Sache nicht, bis zur Unkenntlichkeit renovierte Etablissements meidet er. Schliesslich gibt es landauf, landab unzählige Beizen mit Charakter, wo der Sonntagsbraten stundenlang im Ofen schmort, das Suppenhuhn verführerisch im Sud blubbert.

555 solch gluschtiger Adressen hat Martin Jenni übersichtlich nach Regionen gegliedert für sein neues Büchlein «Aufgegabelt» zusammengetragen – gewissermassen eine Fortsetzung seiner früheren Publikationen wie etwa

«Cervelat und Tafelspitz» oder das im vergangenen Jahr erschienene Buch «Sonntags geöffnet».

Nun bewegt sich der vermutlich profundeste Beizenkenner der Schweiz nicht ausschliesslich in heimischen Gaststuben. In der Region Basel beispielsweise genehmigt er sich in einigen lokalen Brauereien mit Vergnügen ein ordentlich gezapftes Bier oder er beschreibt die schönen Seiten des guten alten Hofladens. Alles in allem handelt es sich bei «Aufgegabelt» um einen sorgfältig gemachten kulinarischen Reiseführer, der praktischerweise in jede Kitteltasche passt. rh



Martin Jenni, «Aufgegabelt – 555 Adressen in der Schweiz», AT Verlag, 328 Seiten, Fr. 19.90

Der Wein fürs Weekend

Nach dem Geschmack von Albert Uderzo

Von Chandra Kurt

Im neuen Asterix-Band «Asterix in Italien» wird wieder kräftig getrunken – sei es in Tavernen oder auch in einem Rebberg unweit von Florenz. Hier geniessen Asterix und Obelix reichlich «Tinachi» und «Cambrusolo», was in meinem Verständnis Chianti und Lambrusco sein könnten. Auch im 37. Comicband lehnen sich die zwei Helden gegen die Macht Julius Cäsars auf. Der Band ist zudem eine Hommage an das Heimatland der Eltern von Albert Uderzo, den Co-Schöpfer und Zeichner dieses weltbekannten Comics.

Über die Jahre hinweg wurde gerätselt, was sich im mysteriösen Zauberspruch befinden könnte. Für manche Franzosen ist klar: französischer Wein. Albert Uderzo hat in einem Interview bloss verraten, dass er sich von seinem persönlichen Geschmack leiten lassen und dass er gerne Bordeaux trinke – während sein Co-Zeichner René Goscinny lieber Bier und Whisky genoss. Bordeaux kannte man in der Vergangenheit auch unter dem Begriff Claret oder Clairet. In Spanien nannte man die Weine aus den Bordeaux-Sorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon «Vino clarete», also heller Wein.

Damals war es in Bordeaux üblich, den Rotwein durch eine kurze Gärung zu vinifizieren. So war der Most nur eine kurze Zeit mit den Traubenschalen in Kontakt und der Wein entsprechend hell. Mit der Zeit liessen gewisse Châteaux einen qualitativ hochstehenden Wein in Barriques reifen: den «New French Claret». Auch heute noch sprechen die Engländer gerne von einem Claret, wenn sie einen roten Bordeaux meinen. So auch das Schweizer Weingut Bachtobel im Thurgau. Ihr Clairet ist auffallend elegant, fruchtbetont und mit einer straffen Struktur, die ihn zu einem perfekten Essbegleiter macht. www.chandrakurt.com



Clairet 2014, Weingut Bachtobel, Fr. 34.–, www.bachtobel.ch