Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft

Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt

Band: - (2016)

Heft: 4: Körperkult : Schönheit, Bewegung, Ernährung

Artikel: Roger Thiriet : wo das Schnitzel zehn Zentimeter über den Tellerrand "hinauslampt" : im Kleinbasel darf noch geschlemmt werden

Autor: Thiriet, Roger

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-843037

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Roger Thiriet: Wo das Schnitzel zehn Zentimeter über den Tellerrand «hinauslampt»

Im Kleinbasel darf noch geschlemmt werden

Wer Schwerarbeit leistet, muss dem Körper Brennstoff zuführen. Vor der Industrialisierung geschah dies dreimal täglich und im Bauernhaus stand schon beim Frühstück die dampfende Röstischüssel auf dem Tisch. Als es später den Fabrikarbeitern über Mittag nicht mehr nach Hause reichte, verpflegten sie sich mit Vorgekochtem aus dem Henkelmann, den ihre Frauen gefüllt hatten. Cafeterias, Ethno-Stände, Take-Aways und Selecta-Automaten für den Fast Food zwischendurch waren noch Zukunftsmusik.

Im Zuge des Wirtschaftswunders und steigender Löhne wurde Mitte des letzten Jahrhunderts Essen in der Wirtschaft erstmals auch für Büezer erschwinglich. Im Kleinbasel zum Beispiel im Restaurant Dreirosen, das 1960 direkt gegenüber dem Werkgelände der damaligen Ciba an der Ecke Klybeck-/Horburgstrasse eröffnet wurde. An die Mittagstische des legendären Wirts Godi Leuenberger setzten sich jahrelang die Blaumänner aus der «Chemischen», weil die Teller beim Metzger-Beizer riesig waren und das Schnitzel noch auf beiden Seiten zehn Zentimeter über den Rand «hinauslampte». Aus demselben Grund stürmte am Abend und übers Wochenende die Kleinbasler Bevölkerung das Restaurant und den Saal. Wer als Gesellschaft speiste, soll dabei immer zehn Personen weniger angemeldet haben, um am Schluss nicht Berge von Unvertilgtem abtragen lassen zu müssen. Angesichts des Struktur- und Bevölkerungswandels im unteren Kleinbasel starben derartige Hochburgen gutbürgerlicher Küche nach und nach aus. Einrichtung, Speisekarten und Portionen wie weiland im «Dreirosen» findet man heutzutage allenfalls noch in der «Eintracht» ein paar Klybeckstrassen-Blöcke weiter, wo mit einem Riesen-Cordon-bleu (auch «Meersäuli» genannt) noch heute Kalorien im grossen Stil zu tanken sind.

Bilder
Kleinbasler Beizenkultur einst und jetzt

1979 schlug im Kleinbasel die Geburtsstunde eines neuen Gastronomiemodells. Nach dem Vorbild der ersten Schweizer Beizengenossenschaft Kreuz in Solothurn übernahm die Dachgenossenschaft Hirscheneck den Spunten an der Ecke Riehentorstrasse/ Lindenberg. Nach den üblichen Anfangsschwierigkeiten, welche Selbstbestimmung und Basisdemokratie so mit sich bringen, etablierte sich das «Hirschi» als alternatives Restaurant mit angegliedertem Konzertsaal, das in der Folge zum Stammlokal der aufmüpfigen Jugendkulturszene und der politischen Linken wurde. Von diesem Kollektiv emanzipierten sich in der Folge immer wieder Leistungsträger, die ihre Gastrophilosophie der naturnahen Frischprodukte-Küche sanft auf ein kommerzielleres Umfeld ausrichteten und in neuen Kleinbasler Hotspots wie dem «Goldenen Fass» oder der «Rössli-Beiz» in der Kaserne Gastrotrends setzten.

Buvetten und mobile Bars sorgen im Kleinbasel für die flüssige Ergänzung der Speisekarte.

Gleich um die Ecke, in der Rheingasse 45, sanierte der Kleinbasler Arzt Dr. Hans-Jakob Nidecker Mitte der 1970er-Jahre eine heruntergekommene Liegenschaft mitsamt der dazugehörenden Bierstube. Weil ihm das damals noch geltende Kartell nicht erlaubte, in dieser «Fischerstube» das lokale «Warteck» auszuschenken, installierte er kurzerhand eine Hausbrauerei und versorgte so sein Lokal und eine wachsende Klientel mit der Eigenmarke «Ueli-Bier». Damit begründete «Knoche», wie der Röntgenarzt in Anspielung auf seine berufliche Tätigkeit auch genannt wurde, den Boom der Klein- und Mikrobrauereien mit der 2010 gegründeten «Braubude» an der Oetlingerstrasse als vorerst letztem rechtsrheinischem Start-Up. Innovativ zeigte man sich auch in einer anderen Sparte, die aus dem mediterran angehauchten Basler Sommer nicht mehr wegzudenken ist. Der ersten «Buvette» vor der Kaserne, die 2002 ihren Betrieb aufnahm, folgten in den darauffolgenden Jahren drei weitere zwischen der Florastrasse und dem Theodor Bärwart-Schulhaus. Und mit der Zwischennutzung des Hafengeländes unterhalb der Dreirosenbrücke sorgt mobile Barkultur von der «Marina-Bar» bis zur «Landestelle» für die flüssige Ergänzung der Speisekarte des ursprünglich einzigen Lokals am Wasser, des «Rostigen Anker» im Hafenbecken 1.

Zwar war der Anteil der ausländischen Wohnbevölkerung schon um 1900 einmal ähnlich hoch wie heute gewesen, aber damals waren es die Deutschen, die mehr als ein Drittel der Ausländer und damit 33 Prozent der Gesamtbevölkerung der Stadt Basel ausmachten, und jene hatten offenbar andere Prioritäten als die Eröffnung von Gasthäusern mit Eisbein und Sauerkraut «wie bei Mutter». 1990 aber stammten 30 der nahezu 50 Prozent Ausländer im Matthäusquartier aus Italien, 15 Prozent hatten einen türkischen Pass und waren in der Regel kurdischer Abstammung, zwölf Prozent kamen aus Spanien, elf Prozent waren An-gehörige von Staaten des ehemaligen Jugoslawien und immer mehr Menschen wanderten auch aus Asien und Afrika zu. Sie alle importierten neben der kulturellen Vielfalt auch die kulinarischen Spezialitäten ihrer Heimatländer.

Während sich Italien bereits in den 1970er-Jahren mit Lokalen vom «Pusterla» über das «Ceresio» bis zum «Graziella» und Spezialitäten von Pizza bis Pasta im Stadtbild des «minderen» Basel etabliert hatte und die Spanier ihr Clublokal im Garten des

Restaurants Feldberg zur selben Zeit zum stadtbekannten Geheimtipp für Paella-Liebhaber entwickelt hatten, betraten 1988 mit dem «Drei Rosen Bazar» die ersten türkischen Immigranten den gastronomischen Plan. Dem Lebensmittelladen mit angegliederter Metzgerei an der Klybeckstrasse, wo sich vor allem kurdische Landsleute trafen, gliederte die Unternehmerfamilie Bal einen Imbiss mit Landesspezialitäten an, der in den folgenden Jahren im Stadtteil unzählige kleine und grössere Nachahmer fand. Wo immer ein traditioneller Gewerbebetrieb seinen Laden oder eine Werkstätte aufgab, installierten sich Döner, Kebab, Cevapcici, Baklava und Co.

So präsentiert sich das untere Kleinbasel an der Schwelle zum 21. Jahrhundert in einer Weltläufigkeit, die zunehmend junges und urbanes Publikum anzieht. Die Strassenzüge der ehemaligen Arbeiter- und Ausländerquartiere Matthäus und Klybeck beweisen eine grosse Anziehungskraft auf Studierende, Hausmänner, Theaterleute und selbstständige Modedesignerinnen, wie sie in Berlin das Trendviertel Prenzlauerberg bevölkern. Und in einem solchen Biotop schiessen die dazugehörigen Brunch- und Lese-Cafés wie das «Frühling» oder das «Fourchette», handtuchgrosse Spezialitätenrestaurants mit drei Tagesmenüs auf der Schiefertafelkarte, das «Gatto Nero» und das «Boo» oder die Sushi-Bar «Fujin» in einem ehemaligen Brillenladen auf engstem Raum wie Pilze aus dem Boden. Oft sind es trendige Projekte auf Zeit wie der «Salon» an der Sperrstrasse, der als erstes voll veganes Restaurant in Basel Furore machte und heuer nach vier erfolgreichen Jahren wieder schloss, weil sich die Initiantinnen anderen Projekten zuwendeten.

Wenn mein älterer Sohn, der in Zürich-Seebach lebt, nach Hause kommt, geht er nicht in die Steinenvorstadt, auch nicht in die Kunsthalle oder ein anderes In-Lokal. Sein erster Gang gilt immer und in jedem Fall «Azis Imbiss». Seine Einschätzung, wonach das Kebab-Mekka der Stadt an der Haltingerstrasse liegt und es sich bei Azis Döner um den mit Abstand besten zwischen Reykjavik und den Osterinseln handelt, fand im vergangenen Sommer ihre Bestätigung in einer Umfrage der «TagesWoche». Ausgesprochen saftig sei er, frisch geschnitten, scharf gewürzt und mit allem, was dazugehört. Und vermutlich mit so viel Fleisch, wie es vor fünfzig Jahren auf den Tellern von Godi Leuenberger im «Dreirosen» gelegen haben muss.