

«Das Gestrüpp kann man auch essen»

Was gibt eine Stadt an Lebensmitteln her? Der Basler Koch Arvid Weck wagt ein radikales Experiment und will nur mit lokalen Zutaten ein Fünf-Gänge-Menü kochen.

Immer mehr Konsumenten achten beim Einkauf ihrer Lebensmittel auf regionale Herkunft. Koch Arvid Weck hebt diesen Trend nochmal auf ein ganz anderes Niveau, wenn er am Donnerstagabend, dem 27. September in der Markthalle ein Fünf-Gänge-Menü zaubert, das fast ausschliesslich mit Zutaten aus der Stadt Basel zubereitet wird. Seit Wochen schon ist der 33-Jährige, der das «Zmorgeland» in der Markthalle betreibt, für sein hyperlokales [Stadtdinner](#) auf Zutatensuche in Basel unterwegs. «Wie sieht die essbare Stadt auf dem Teller aus?» fragt er sich. «Wenn man sich ein wenig Wissen aneignet und dann genau hinschaut, findet man erstaunlich viel», so sein Fazit.



Der Basler Koch Arvid Weck ist im Landhof auf der Suche nach Wildkräutern. Gärtnerin Gina Honauer unterstützt ihn dabei. Bild: sis

Honig vom Dach und Kirschen aus dem Zoo

Dabei kam einiges zusammen: Kartoffeln und Pastinaken kommen vom Bruderholz, Kornelkirschen wachsen bei den Pinguinen im Basler Zoo und selbst Gourmet-Speisepilze gedeihen im Basler Untergrund auf Kaffeesatz. «Schwierig ist vor allem, die Menge für 80 Personen zusammenzubekommen», erklärt Weck.

Die andere Challenge sei es, die «kleineren Zutaten» zu bekommen, die man für so selbstverständlich hält, wie zum Beispiel Zucker: «Auf Zucker verzichte ich und süsse stattdessen mit Honig vom Stadt-Imker», sagt er. Auch das ist eine kleine Herausforderung, weil Honig beim Kochen andere Eigenschaften mitbringt als Zucker.

Nur beim Salz greift er auf die Rheinsalinen in Pratteln zurück und auch Mehl und Öl kommen aus dem Baselbiet. Letzteres wird jedoch in Basel-Stadt gepresst. Milch gibt es vom St. Margarethengut in Binningen.



Am Donnerstag wird der 33-jährige ein 5-Gänge-Menü für 80 Personen in der Markthalle kochen. Bild: sis

Bitterstoffe werden oft weggezüchtet

Wildkräuter bezieht Weck vom Landhof, in dem der Verein Gemeinschaftsgarten Landhof verschiedene Arten anbaut. Zitronenmelisse, Oregano, Eisenkraut aber auch Malve und Rosmarin gedeihen hier. «Was viele für Gestrüpp halten, ist nicht nur essbar, sondern schmeckt auch gut», sagt er. «Ich habe mal einen Burger statt mit Salat mit dem <Unkraut> Vogelmiere gemacht. Die Leute in der Markthalle waren total begeistert.»

Einige Kräuter im Landhof sind auch recht bitter. «Bitterstoffe werden oft weggezüchtet, das fehlt uns», weiss Gärtnerin Gina Honauer von [Urban Agriculture Basel](#). Zum Kochen benötigt Weck diese aber unbedingt: «Bitterstoffe schmecke ich dann mit Süßem und Saurem ab; aber ohne das Bittere fehlt eine gewisse Tiefe, die verhindert, dass der Salat wässrig schmeckt.»



Nur beim Salz, Mehl und Öl muss er auf Produzenten aus dem Baselbiet zurückgreifen. Bild: sis

Auch die Menükarten sind ein Augenschmaus

Was genau er am Donnerstag auftischen wird, will Weck noch nicht verraten – vegetarisch wird es aber nicht sein. Das Menu Surprise soll schliesslich überraschen. Auch die Menükarten sollen ein Augenschmaus sein. Besonders liebevoll gestaltet informieren sie über alle urbanen Zutaten. Dabei ist auch die Kilometeranzahl angegeben, die sie auf ihrem Weg auf den Teller zurückgelegt haben.

Wer neugierig geworden ist, könnte Glück haben. Einige Restkarten sind noch erhältlich. (sis)



Was genau er am Donnerstag auftischen wird, möchte Weck noch nicht verraten. Das Menu Surprise soll schliesslich eine Überraschung sein. Ab 18 Uhr in der Markthalle geht es los. Bild: sis

20min online: Hyperlokales Koch-Experiment 26. September 2018, 05:46

<https://www.20min.ch/schweiz/basel/story/Wie-sieht-die-Stadt-auf-dem-Teller-aus--11648700>