

Regio aktuell

Galionsfigur
Thomas Straumann
im grossen Interview

Skitalent
*Der nächste
Odermatt kommt
aus Reigoldswil*

In der Erfolgsspur

Tourismusdirektorin Letizia Elia freut sich über
Rekordzahlen und auf ein Basler Jahr voller Höhepunkte.

VORFASNACHT

STARTSCHUSS FÜR MIMÖSLI, CHARIVARI UND CO.

Für Feinschmecker
mit Appetit auf mehr

JAPAN

Der erste Halt ist Japan. Cocktails zum Apéro im «Miake Izakaya», Japans ästhetischer Antwort auf die klassische Kneipe: atmosphärisch eingerichtet, gedämpftes Licht und die Möglichkeit, auch authentisch an der Essbar oder traditionell auf Sitzkissen an tiefen Tischen zu geniessen. Bevor uns Inhaber und Gastgeber Toru mit seinen japanischen Tapas verwöhnt, kredenzt er einen Kinosabi (Gin, Shōchū, Shiso, Yuzu, Wasabi) und einen Kuro Gimlet (Sake, Gin, Yuzu, schwarzer Sesam) – und der Genussreigen ist eingeläutet.

Was er uns dann aufischt, ist fast schon (und natürlich im allerbesten Sinn) unverschämt – für den Gaumen genauso wie fürs Auge: zart angebratene, mit Ponzu-Dressing angemachte Rindsstreifen (Gyuniku no Tataki), knusprig frittierte Oktopusbällchen (Takoyaki) mit Katsuo-bushi (geräucherter Fisch), Beni Shōga (eingelegtes Gemüse) und Aonori (geröstete Algen), schliesslich eine Auswahl an Nigiri-Sushi mit Lachs, Königsfisch, Aal und Tamagoyaki (Omelett). Wir schwelgen – und würden uns eigentlich am liebsten auch noch durch den Rest der Karte probieren.

ITADAKIMASU

Mutmasslich die höchste Dichte an asiatischen Restaurants weist das Gundeli in Basel auf. Höchste Zeit für einen kulinarischen Streifzug zu Tataki und Pad Kra Pao.

«Servieren Sie uns jenes Gericht, das die Küche Ihres Landes aufs Trefflichste repräsentiert und gleichzeitig das *signature dish* Ihres Restaurants schlechthin ist; jenes Gericht, auf das Sie sich selber vielleicht nicht unbedingt täglich, doch aber regelmässig freuen und das Sie uns jederzeit ohne zu überlegen servieren würden.»

Das war die Ausgangslage für unseren kulinarischen Streifzug durch die Asiarestaurants im Gundeli-Quartier. Das Resultat: Ein Höhenflug an Aromen, Schärfe, Säure und Konsistenzen und eine dermassen gastfreundliche Herzlichkeit, in der Nachnamen nicht den Hauch einer Rolle spielen. Wir machen Bekanntschaft mit Toru, Ngoc und Nock und vor allem ihren Spezialitäten. Um je einen Gang hatten wir eigentlich gebeten; serviert wurden uns elf. Na dann: e Guete. Oder wie man in Japan sagen würde: Itadakimasu.

Lucas Huber

Der Genussreigen ist eingeläutet.

THAILAND

Gleich sechs Gänge serviert uns Nock. Zwei Jahre ist es her, dass er seine «Nam Soup Bar» eröffnet hat. Und wie der Name sagt, sind hier Suppen elementar – neben dem Pad Kra Pao, vor dessen Schärfe zwei Flammen warnen und damit goldrichtig liegen, dem Nudelklassiker Pad Thai mit Rühreitopping, den butterzarten Satayspiesschen und zweierlei Springrolls, einmal mit Gemüse, einmal mit einer Füllung, die dem traditionellen thailändischen Poulet-hackfleischsalat Laab Gai nachempfunden ist.

Der Höhepunkt ist aber die Chiang Mai Kao Soi, eine cremige Currysuppe mit crispy Nudeln, Poulet, eingelegtem

Pak Choi. Nock kündigt sie als Spezialität des Hauses an – mitsamt Lätzchen, denn das Süppchen neigt zum Spritzen. Und er macht auch gleich vor, wie man's isst: «Limette ausdrücken, alles ordentlich durchrühren, und du hast das perfekte Erlebnis in deinem Mund, ein richtiges Wow!»

Und was soll man sagen? Wow! Es ist wohl das treffendste Fazit für diesen Schlemmerbummel durch die asiatischen Restaurants im Gundeli, für die Gastlichkeit, die Herzlichkeit der Gastgeber und den Stolz, mit dem sie uns mit ihren Spezialitäten verwöhnten, die vielfältiger nicht hätten sein können. Und schmackhafter.

Das treffendste Fazit für den Schlemmerbummel: Wow!



VIETNAM

Hier erwartet uns Ngoc, deren Namen man gleich ausspricht wie das «Knock» in ihrem Restaurant «Knock on Wood». Sie braucht keine Sekunde zu überlegen, was sie uns serviert: Pho, Vietnams Nationalsuppe, deren Name übrigens irgendwo zwischen «Fö» und «Fa» klingt und der von den französischen Kolonialisten und deren «Pot-au-feu» abstammt.

Als Ngoc ihr Restaurant mit nordvietnamesischen Spezialitäten vor knapp neun Jahren eröffnete, war das Gundeli zwar längst multikultureller Schmelztiegel, aber längst nicht jener Asia-Hotspot, der es heute ist. Tibet, Korea, China, Thailand, Japan: Sie alle sind heute mit ihren Landesküchen im Gundeli vertreten.

Und eben Vietnam mit der Pho. Deren Basis bildet eine Rinderbouillon, die Ngoc über 24 Stunden lang köcheln lässt. «Hier blubbert immer mindestens ein Topf mit Bouillon», sagt sie, schnappt sich eine Schüssel, gibt die Reismnudeln hinein und die hauchdünnen Rindfleischscheiben, giesst die Brühe auf und türmt darauf einen Berg aus frischer Minze, Koriander, Basilikum, Bananenblüten. Würde nicht die Suppe, die einen mit ihrer Intensität und Dichte und der wohligen Wärme (Soulfood in Perfektion!) begeistern wird, durchs üppige Grün dampfen, man könnte sie durchaus für einen Salat halten.



Ngoc

Ngoc, Inhaberin und Küchenchefin des vietnamesischen Restaurants «Knock on Wood» an der Bruderholzstrasse 39.

Der Name ist eine Anlehnung aus glücksbringende «Holz alänge» und ihren eigenen Namen, den man gleich ausspricht.

knockonwoodfusion.ch



Nock

Nock, Inhaber und Gastgeber des thailändischen Restaurants «Nam Soup Bar» an der Güterstrasse 170. «Nam» bedeutet im Thailändischen übrigens «Wasser», was bei Suppen ja naheliegend ist.

nambasel.ch

Toru, Inhaber und Gastgeber des japanischen Restaurants «Miake Izakaya» an der Sempacherstrasse 7. Izakayas sind in Japan klassische Kneipen mit allerdings hohen kulinarischen Ansprüchen.

miake.ch



Toru