

Galionsfigur

Thomas Straumann

im grossen Interview

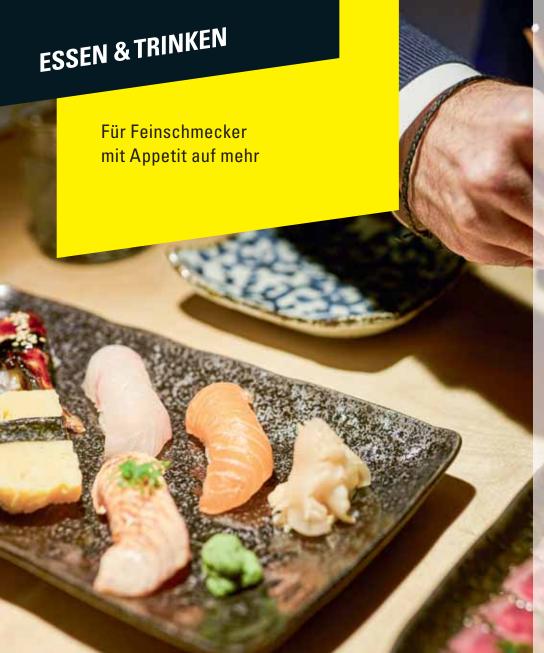
Skitalent
Der nächste
Odermatt kommt
aus Reigoldswil

In der Erfolgsspur

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

VORFASNACHT

STARTSCHUSS FÜR MIMÖSLI, CHARIVARI UND CO.



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 auftischt, 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 Katsuobushi (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.



Rühreitopping, den butterzarten Satayspiesschen und zweierlei Springrolls, einmal mit Gemüse, einmal mit einer Füllung, die dem traditionellen thailändischen Poulethackfleischsalat Laab Gai nachempfunden ist.

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

