

Stadt Leben

Der Hofladen an der Tramhaltestelle

Entdeckt Am Allschwilerplatz gibt es seit neuestem erntefrisches Gemüse und gesundes Take-away. Der ehemalige Kiosk an der Tramhaltestelle ist zu einem Hofladen der besonderen Art mutiert.

Stephanie Weiss

Lange stand der Kiosk am Allschwilerplatz verwaist da, nun wurde er wieder wachgeküsst. Allerdings gibt es hier keine Heftli, Zigaretten oder Kaugummi zu kaufen – an diesem städtischen Hofladen mit dem Namen RegioFrisch wird Erntefrisches aus der Region feilgeboten. Neben dem bunten Angebot an Gemüse und Früchten stehen in einer Vitrine Gläser mit Bircher-müesli, Salaten, Sandwiches und Backwaren. Eine Schar Kinder strömt zielstrebig zum Kiosk und versammelt sich erwartungsvoll vor den Plexiglasscheiben. «Das sind Schüler des Gotthelf-Schulhauses, die heute beim Schwimmen waren und jetzt von uns eine kleine Stärkung bekommen», erklärt Niklaus Fäh, der die Idee mit RegioFrisch hatte. Er schenkt jedem Kind einen frischen Most vom Bauernhof in einen Mehrwegbecher ein. Als Gegenleistung stimmen die Kleinen ein Lied für ihn an.

Geistesblitz beim Einkauf

«Ich wohne gleich um die Ecke an der Gotthelfstrasse und fand es sehr schade, dass der Kiosk seit zwei Jahren leer stand», sagt der 56-Jährige, der als Brandmanager bei einem Uhrenhersteller arbeitet – momentan in Kurzarbeit. Früher sei er den Biomärkten der Region nachgereist, um frische Ware einzukaufen. «Anfang Juli holte ich im Drisselhof in Oberwil Kirschen und kam mit der Bäuerin ins Gespräch. Dabei erzählte sie mir von ihren Verkaufskanälen – da kam mir der Geistesblitz: Ich eröffne einen

Hofladen in der Stadt.» Rasch stand das Konzept, und Fäh einigte sich mit der BVB, der Kioskbesitzerin. «Wir wollten zuerst in einem dreiwöchigen Test schauen, ob das eine Chance hat.»

Nach wenigen baulichen Massnahmen war der Kiosk hofladentauglich, sodass Fäh mit seinem Team Ende August das erste Mal die Rollläden hochlassen konnte. Das Angebot kam sofort gut an. «Schon während der Vorbereitungsarbeiten zur Wiedereröffnung fragten die Quartierbewohner von ihren Balkonen herunter, ob es wieder einen Kiosk gebe, und vom ersten Tag an hatten wir Kunden.» Während Fäh das erzählt, bildet sich wie zum Beweis eine Menschentraube vor den Verkaufstresen. Eine Frau füllt ihren Velokorb mit frischem Gemüse, andere decken sich mit Take-away für die Mittagspause ein. Zu jedem Einkauf gibt es einen Gratisapfel. «Als Kind bekam ich beim Traiteur immer ein Stück Wurst geschenkt. Das gibt es heute nicht mehr, und deshalb wird es geschätzt. Wir haben hier sehr schöne Begegnungen.»

Feigen aus dem Quartier

Für Fäh und seine Truppe war nach der dreiwöchigen Testphase rasch klar, dass es weitergehen soll. Nebst seiner Freundin helfen die Schwester, deren Tochter, ein Arbeitskollege sowie Fähs Töchter gelegentlich mit. Sie kümmern sich um den Onlineauftritt, produzieren Wähen, Crumble und weitere Leckereien. «Ein alter Schulfreund von mir übernimmt die Logistik. Weil wir stets erntefrische Ware im



Vom Geistesblitz zum Hofladen im ehemaligen Kiosk: Nick Fäh verkauft seit Ende August regionale Produkte am Allschwilerplatz. Foto: Kostas Maros

Angebot. Deshalb fährt er jeden Tag frühmorgens zu den Bauern nach Biel-Benken, Bottmingen und Oberwil, um die Ware abzuholen.» Weil das Gemüse

frisch geerntet werde und eine kurze Lieferkette habe, schmecke es einfach besser und sei gesünder, ist Fäh überzeugt. Wo möglich setze er auf Bioqualität –

wegen des höheren Nährstoffgehalts. Die Kundschaft schätzt dieses Angebot und gibt entsprechende Feedbacks. «Manchmal steigen die Leute extra aus

dem Tram aus, weil sie etwa von den Zwetschgen angelacht wurden.» Kürzlich seien zwei Quartierbewohnerinnen auf ihn zugekommen und hätten ihm Feigen und Kräuter aus ihren Innenhöfen und Gärten angeboten. «Jetzt haben wir Feigen im Angebot, die 200 Meter von hier gewachsen sind – lokaler gehts nicht mehr.»

Gesunde Ernährung für alle

Der Aufwand, der für die hohe Qualität betrieben wird, hat auch seinen Preis. «Wir schauen, dass wir tendenziell nicht teurer sind als ähnliche Angebote – wie etwa das Biogemüse von Coop. Natürlich gibt es wirtschaftliche Aspekte, aber wir legen Wert darauf, dass sich jeder und jede unsere Produkte leisten kann.» Noch ist der Laden nicht selbsttragend. «Wir sind noch lange nicht dort, wo wir sein müssten, denn wir haben hohe Logistikkosten, und die Margen sind sehr dünn.» Wie die Geschichte mit dem Gemüsestand weitergeht, ist noch nicht entschieden. Für die Wintermonate werden die Öffnungszeiten angepasst – der Kiosk ist ab November nicht mehr täglich, sondern noch am Freitag und Samstag geöffnet. «Wir wollen die erntearme Zeit sinnvoll nutzen, um die gemachten Erfahrungen zu analysieren und weitere Anpassungen vorzunehmen. Wir planen, den Gemüse- und Früchtekiosk im Frühling mit frischem Elan und erweiterten Öffnungszeiten weiterzubetreiben und für unsere Kundschaft da zu sein.»

www.regiofrisch.ch

Einkehren

Ein Ort der Verheissung

Die Zwingerstrasse im Gundeli ist menschenleer und nur in gedämpftes Licht getaucht an diesem Abend; draussen ist ziemlich wenig Stimmung und ziemlich viel Tristesse, die herbstliche Kälte frisst sich durch den Mantel. Wir merken, wir sind spät dran, vrglemmi.

Dann, gottlob, ein Funkeln, ein Schild («Peng Dumplings»), ein Eingang. Wir sind ganz nah an einem Ort der Verheissung, die ganze Stadt spricht von diesem neuen Restaurant. Wir tauchen ein in ein proppvolles, topmodernes, aber feinfühlig ausgestattetes Lokal – mitgebracht haben wir etwas Vorkenntnis aus der Pop-up-Zeit im letzten Winter und einen ziemlich grossen Hunger.

Und los gehts.

Wir werden begrüsst von den beiden Inhabern, Lukas Duschmalé und Maximilian Kneer. Ihr Konzept: Dumplings, also chinesische Teigtaschen, hergestellt aus hochwertigen regionalen Produkten, teils klassisch, teils neu interpretiert. Abgerundet mit weiteren fernöstlichen Köstlichkeiten und einer perfekt darauf abgestimmten Getränkekarte.



Super Mix: Rind, Schwein, Lamm und vegetarisch. Foto: PD

Unser Konzept: Probieren, probieren, probieren.

Ein Apéro bringt uns in Laune – anstatt Negroni und Aperol Spritz gibts hier Baigroni (13.–) und Sichuan Spritz (14.–); das ist überraschend, weil unbekannt, aber auch wunderbar erfrischend und ein wenig milder als das jeweilige Original. Eine Vorspeise, die uns strahlen lässt vor Freude, ist der Xia Toast. Frittiert kommt er knackig daher beim Reinbeissen, die Crevetten-Prosciutto-Füllung ist dafür wunderbar cremig. Weltklasse.

Kompliment an den Hongkonger Chefkoch.

Je nachdem, wo man platziert wird, kann man den Küchen-künstlern auch direkt bei der Arbeit zusehen.

Dann gehts schnell, die ersten Körbchen kommen schon. Logisch: Während die Vorbereitung der Gerichte unglaublich aufwendig ist und der Fokus auf dem Handgemachten liegt, ist die Vollendung abschliessend eine rassige Sache.

Herausragend: Xiaolongbao (8 Stück, 14.–). Sind sie authentisch, haben sie mindestens zwölf Falten. Sie werden traditionell mit Brühe und Fleisch gefüllt. Die Brühe entsteht in der Teigtasche beim Dämpfen durch Zugabe gekühlter Bouillon (in Form von Gelatine). Durch den heissen Dampf schmilzt diese zu ebenjener herzhaften Brühe.

Vorsicht: Um Verbrennungen im Mund vorzubeugen, wird ein Xiaolongbao zuerst auf einen Löffel transferiert und ein Loch in den Teig gemacht, damit die heisse Brühe hinausfliessen kann. Das Vorgehen?

Kompliziert. Das Resultat? Ein Gedicht.

Ein weiteres Highlight ist ein Hung Bao – butterzartes, niedergartiges Rindfleisch an einer Rotweinreduktion in einem Lotus-Samenbrötchen (10.–). Verschweigen wollen wir auch die Klassiker nicht; wir empfehlen hier die Kombination aus sechs verschiedenen Dumplings (je 2 Stück, 22.–).

Das ist, natürlich, noch lange nicht alles, wir schnabulieren uns quer durch die Karte. Alles sei hier noch nicht verraten, finden Sie es selbst heraus. Nur noch ein kleiner Tipp zum Schluss. Ab nächster Woche werden auch die saisonbezogenen Delikatessen ihren Weg auf die Menükarte finden.

Und wir, versprochen, bald einen Weg zurück an diesen Ort der Verheissung, der Basels nächstes In-Lokal werden kann, ja soll, ach was: muss!

Sebastian Briellmann

Peng Dumplings an der Zwingerstrasse 29 ist von Montag bis Samstag geöffnet (montags und dienstags nur über Mittag). www.peng-dumplings.ch

Ausschenken

Als Apérowein schlicht perfekt

Diese Woche ist mein jährlicher Weineinkaufsführer «Weinseller 2021» (Werd-Verlag) erschienen. Seit 23 Jahren stelle ich darin das Kernsortiment des Schweizer Detailhandels vor. Insgesamt 599 Weine sind darin präsentiert, wobei die Mehrzahl der Weine zwischen 7.50 bis 20 Franken kostet. Es handelt sich um Alltagsweine, die jetzt trinken sind und die ich persönlich empfehlen kann.

Zu den Trends des Jahres gehören Bioweine, Weine aus unserer Nachbarschaft sowie Weine aus der Schweiz, und zwar aus allen sechs Weinbauregionen. Eine Entdeckung war für mich der L'Arquebuse 2018, Grand Cru, Cave des Viticulteurs Bonvillars, der mit dem Terravin-Gütesiegel ausgezeichnet ist.

Dieser Chasselas ist herrlich süffig und vom ersten bis zum

letzten Tropfen elegant. Noten von weissen Blüten, Honig, weissem Pfirsich und Melone sind zu erkennen. Lieblich und gefällig in der Art und als Apérowein schlicht perfekt. Das gute Glas Weisswein, das man genießt, wenn man das Nachtessen zubereitet oder als Begleiter zu einer kalten Platte, Fisch oder Geflügel trinkt.

Wichtig ist einfach, dass er schön kühl serviert wird. Die Rebfläche von Bonvillars erstreckt sich übrigens zwischen dem Neuenburgersee und dem Fusse des Juragebirges auf 450 bis 500 Höhenmetern hauptsächlich in Hanglage. Die Winzergenossenschaft von Bonvillars wurde 1943 gegründet und bietet eine Palette an regionaltypischen Abfüllungen an, die preislich sehr attraktiv sind.

Chandra Kurt

L'Arquebuse 2018, Fr. 9.95, erhältlich bei Coop.

