

Jäger der regionalen Schätze

Dominik Flammer hat ein spannendes Buch über die kulinarische Vielfalt in der Region Basel geschrieben



«Innovative Produzenten sind der Schlüssel zu gutem Essen.» Autor und Foodscout Dominik Flammer. Foto Lucian Hunziker

Von Ursula Schneider

Wir treffen Dominik Flammer in der Basler Markthalle. Der Mann ist nicht zu übersehen, eine beeindruckende Erscheinung, das Haar halblang und wild. Der Buchautor und Foodscout aus der Ostschweiz ist Feuer und Flamme für die Sache der Biodiversität und für regionale Produkte. Das Wiederentdecken der lokalen Geschmäcker ist es, was ihn antreibt. «Jede Gegend hat ihre Eigenheiten, die Unterschiede sind gross und grossartig. Man schaue sich nur mal die Brotvielfalt an, jeder Kanton kennt da ganz eigene Rezepturen.»

In seinem neusten Werk «Dinkelreis & Pfefferchirsi» spürt er der kulinarischen Vielfalt beider Basel nach, berichtet von unbekanntem, wiederentdeckten oder neu lancierten Basler Spezialitäten und Delikatessen. Dahinter steckt jahrelange Arbeit. Während der Hälfte des Jahres ist Dominik Flammer auf Entdeckungstour. Einem Trüffelsucher ähnlich, erfasst er die Herzstücke des guten Geschmacks. «Natürlich fange ich nie bei null an», sagt Flammer. «Ich bin bestens vernetzt und arbeite eng mit Organisationen wie Pro Specie Rara, Bio Suisse oder Gastro Suisse zusammen. Auch von alten Gartenbüchern und historischen Bildern lasse ich mich gerne inspirieren.»

In erster Linie geht es dabei nicht um traditionelle Rezepte, er suche vor allem gute Produkte und ihre Hersteller. Landwirte, die vermeintlich Gewöhnliches in herausragender Qualität im Sortiment führen. So wie Evelyn und Florian Buchwalder vom Biohof Spitzenbühl in Liesberg, die ihre Obstprodukte und ihren Käse einmal im Monat in der Basler Markthalle anbieten. Oder wie der junge Ölproduzent Simon Müller in Blauen, der nicht nur Bio-Leindotteröl presst, sondern auch das exklusive Hagenbuttenkernöl herstellt. Es ist das kostbarste

Vielfach ausgezeichnet

Der ehemalige Wirtschaftsjournalist Dominik Flammer (50) beschäftigt sich seit bald 30 Jahren mit Ernährungsgeschichte. Mit seinen vielfach ausgezeichneten Büchern setzt er sich für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten ein. Das 2012 erschienene, schwergewichtige Werk «Das kulinarische Erbe der Alpen» (AT Verlag) ist ein Bestseller und wird gerne auch als kulinarische Bibel bezeichnet. Zudem arbeitet Flammer als Foodscout für zehn Spitzenköche, darunter Andreas Caminada und Heinz Reitbauer (von Gault Millau wurde der Österreicher kürzlich zum «Koch des Jahrzehnts» gekürt). Dominik Flammer ist Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food, die sich auf die historische Recherche im Bereich der Ernährungsgeschichte spezialisiert hat. Er lebt in Zürich und in Vitznau.

hierzulande hergestellte Öl – immerhin, ein Liter ist 680 Franken wert. «Innovative Produzenten sind der Schlüssel zu gutem Essen», meint Dominik Flammer. «Mit meinem Buch will ich ihnen ein Gesicht geben.»

Im Laufe seiner Recherchen habe er in der Region Basel, die geprägt sei von der Grenznähe, viel Überraschendes entdeckt. So ist etwa das Basler Schlumbi auf den Elsässer Banquier Amedée Schlumberger zurückzuführen, der 1872 aus dem Elsass nach Basel emigrierte. Und der die aus seiner Heimat bekannte Form eines Weizenbrötchens von einem Basler Bäcker nachbacken liess.

«Bummedappeli» an Weihnachten

«Dinkelreis & Pfefferchirsi» gibt auch Einblicke in die Ernährungsgeschichte beider Basel, etwa in den einstigen, grossangelegten Anbau des Urgetreides Dinkel. «Die Region lag im Herzen des «Dinkellandes», das vom Mittelland bis nach Baden-Württemberg, von Bayern bis in die Vogesen reichte», sagt Flammer. Das aktuelle Urdinkel-Revival ist somit ein Rückgriff auf eine vergessene Tradition. Gepflegt wird diese zum Beispiel von der Familie Thommen vom Biohof Dangern in Eptingen, deren Dinkelprodukte mittlerweile den Weg in die Spitzengastronomie gefunden haben.

Erstaunt hat ihn auch die Vielfalt an alten Obstsorten, an Zwetschgen, Birnen, Kirschen, die heute noch im Baselbiet wachsen. Etwa der Pomme d'Api, die älteste Apfelsorte der Schweiz. «Früher hängten die Basler die feuerroten und sternförmigen Äpfelchen, genannt «Bummedappeli» an den Weihnachtsbaum.» Oder die alte Oberbaselbieter Kirsche, die Rote Lauberkirsche, die sich als Tafelkirsche ebenso gut eignet wie als Brennkirsche. Dann die aromatische Schumacherkirsche, die unter mehr Namen bekannt ist als jede andere im Baselbiet verbreitete Kirschsorte: Birlikirsche, Bockmätler, Grenzacher, Hofäckler, Karrenhansler, Kracher, Krachioner, Viktoriakracher. Flammer: «Und wer weiss schon, dass das Baselbiet das Hauptanbaugebiet von Mirabellen ist? Oder dass hier über 200 Rebsorten wachsen?»

Dominik Flammer ist ein enthusiastischer Erzähler. Mit Verve berichtet er über seine Entdeckungen, über urbaslerische Gerichte und zukünftige Spezialitäten. Für die im Buch erwähnten Rezepte suchte Flammer nach Köchinnen und Köchen, die die ausgesuchten Produkte gekonnt zubereiten. Zusätzlich gibts jeweils einen Getränketipp. Janis Wicki vom Restaurant Viertel-Kreis beispielsweise lieferte die Anleitung für «Laubfrosch auf Rotweibirne». Zu den gefüllten Mangoldblättern kredenzt der Kenner einen Pinot Gris Château Landskron vom Winzer Peter Nussbaumer in Flüh. Die Bäuerin Bethli Degen aus Reigoldswil wiederum

lieferte das Rezept für «Baselbieter Anisbrötli» (siehe Box).

Die Konzentration auf das Regionale gilt heute mehr denn je als vorbildlich. Flammer sieht darin keinesfalls einen kurzlebigen Trend: «Vor zehn Jahren kannten die meisten den Unterschied nicht von Petersilienwurzel und Pastinaken. Heute werden solche Urgemüse auf dem Markt ganz selbstverständlich wieder angeboten.» Gerade die Gastronomie könne sich mit traditionellen Produkten, mit Gerichten mit lokalem Bezug bestens profilieren. «Wir haben eine sehr breite und spannende einheimische Küche. Die Schweizer sind diesbezüglich einfach zu wenig selbstbewusst», sagt Flammer. «Man tut sich immer noch schwer, regionale Produkte gekonnt zu vermarkten. Ganz im Gegensatz etwa zu den Italienern oder Franzosen.»



«Dinkelreis & Pfefferchirsi» – Vom kulinarischen Reichtum beider Basel. Dominik Flammer, Monica Rottmeyer (Bildrecherche) und Tina Sturzenegger (Fotos). AT Verlag, 240 Seiten, Fr. 49.90.

Baselbieter Anisbrötli

Zutaten für etwa 40 Stück

4 mittelgrosse Eier
500 g Puderzucker
25 Tropfen Anisöl
1 Schuss Baselbieter Kirsch
650 g Weizen-Weissmehl
etwas Butter

Zubereitung

Eier und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Anisöl und Kirsch zugeben und verrühren. Mehl zugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Teig sofort verarbeiten. Backblech mit Butter einfetten. Teig etwa 8 bis 10 mm dick auswallen, mit Holzmodell oder Förmchen ausstechen und auf dem Blech 24 Stunden antrocknen lassen. Im Backofen bei 160 Grad auf unterster Schiene 15 bis 16 Minuten backen.



Schon damals beliebt. Leckerlifabrikation der Gross- und Kleinbäckerei J. Öster in der Steinenvorstadt Basel, 1911. Foto Staatsarchiv Basel-Stadt



Einblick in die Ernährungsgeschichte. Bohnenernte in Zunzgen auf einem Feld Richtung Tenniken, um 1930. Foto Bild- und Dokumentenarchiv Heinz Spinler, Tecknau

Laubfrosch auf Rotweibirne

Zutaten Laubfrösche für 4 Personen

8 Blätter Mangold, entstielt
1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt
1 EL Butter
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 ¼ dl Gemüsebouillon
50 g Polentagriess, grob (Bramata)
150 g Blauschimmelkäse
2 EL Walnussöl
etwas Butter
1 dl Gemüsebouillon
1 dl Baselbieter Weisswein
Zutaten Rotweibirnen
3 dl Baselbieter Rotwein
1 Sternanis,
2 Nelken
½ Zimtstange
20 g Zucker
1 EL Honig
2 Conférence-Birnen, geschält, entkernt, geviertelt

Zubereitung

Mangold-Stiele fein hacken, beiseite stellen. Blätter etwa 30 Sekunden in einer Pfanne mit gut gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Mit einer Schaumkelle in eine Schüssel mit Eiswasser abschöpfen, optional in ein Sieb abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen, trocken tupfen. Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten. Butter, Zwiebel und Knoblauch beigeben, kurz dünsten, bis die Butter braun ist. Mit Gemüsebouillon ablöschen und aufkochen. Polentagriess einrieseln und etwa zehn Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Käse, fein

gehackte Mangoldstiele und Walnussöl dazugeben und gut vermengen. Polentamasse mit einem Löffel portionenweise in die Mitte der Mangoldblätter geben und zu Päckchen wickeln. Die Laubfrösche mit der Öffnung nach unten in eine gebutterte Gratinform setzen. Mit Gemüsebouillon und Weisswein übergiessen und im Backofen bei 200 Grad mit Umluft 20 Minuten backen. Rotwein, Sternanis, Nelken, Zimtstange, Zucker und Honig in einer Pfanne aufkochen. Birnen dazugeben, bei niedriger Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen. Im Sud liegend abkühlen lassen. Birnen herausnehmen, den Sud sirupartig einreduzieren. Birnen in feine Scheiben schneiden, als Fächer auf den Teller legen und Rotweinreduktion dazugeben. Dazu die Laubfrösche anrichten.

