Dinkelreis & Pfefferchirsi

Vom kulinarischen Reichtum beider Basel

Dominik Flammer
Monica Rottmeyer, Tina Sturzenegger

AT Verlag

Lukas Kilcher
Leiter Landwirtschaftliches Zentrum Ebenrain

Haben Sie den Tag schon mal gestartet mit einem Schlumbi und Buttemoscht? Hatten Sie schon mal Faschtewaije zum Znüni? Wenn Sie diese Ausdrücke kennen, dann sind Sie wahrscheinlich vertraut mit der Region Basel. Aber wissen Sie auch, welche Gerichte hinter Laubfröschen, Lummelbraten und Usmachmues stecken? Oder haben sie je schon von Dinkelreis und Pfefferchirsi gehört? Falls ja, gehören Sie zu den Kennern, denn diese Baselbieter Gerichte sind wohl nur gut informierten Regio-Gourmets bekannt. Ich gebe es gerne zu: Auch ich habe erst bei der Erarbeitung dieses Buches davon erfahren.

Das Buch von Dominik Flammer, Monica Rottmeyer und Tina Sturzenegger ist eine Schatztruhe, gefüllt mit dem kulinarischen Reichtum beider Basel. In diesem Buch stecken mehr als zwei Jahre sorgfältige Recherche und die Vision, Produzenten ein Gesicht zu geben und den Produkten eine Geschichte. Die Autoren haben mit Bäuerinnen und Bauern, mit Spitzenköchen aus Stadt und Land, mit Historikern und Kulinarik-Liebhabern gesucht, geforscht und degustiert.
Das Resultat ist ein herausragendes Werk über die Vielfalt und Innovationskraft der Landwirtschaft und der Kulinarik beider Basel – mit viel Liebe zu historischen Details, einem aktuellen Bezug zu den laufenden Veränderungen und mit spannenden Zukunftsvisionen.

Sie erfahren in «Dinkelreis & Pfefferchirsi», in welchen Formen sich Lauber-Kirschen geniessen lassen oder woher die Schauenburger-Kirschen kommen, die Obstsorte des Jahres 2016. Sie erfahren von traditionellen Gemüsesorten, die über Jahrhunderte in den Stadt- und Bauerngärten beider Basel als regionaltypische Nahrungmittel angebaut wurden. Doch auch innovative Projekte sind zu finden, etwa über den Anbau von Aroniabeeren auf dem Aeschbrunnhof in Anwil oder von Bocksdorn- oder Gojibeeren auf dem Hof der Familie Fiechter in Zunzgen.

Das Buch stellt die vielseitigen Gebäck- und Brottraditionen vor, welche weit über das Basler Läckerli hinaus reichen und die von vielen Bäckern und Konditoren laufend weiterentwickelt werden. Prächtige Beispiele dafür sind Neukreationen der ältesten Bäckerei Basels, der Bäckerei Kult am Wettsteinplatz, die etwa mit dem Wildschwein-Wurstweggen oder dem Dörrchirsi-Speck-Gugelhopf in diesem Buch zu finden sind. Bauern und Verarbeiter haben das Potenzial erkannt, das im Anbau, der Zucht oder der Produktion von Nischenprodukten steckt. Sortenrein vermarktete Kirschen vom Hof Horn in Häfelfingen gehören ebenso dazu wie der Anbau von Urdinkel vom Hof Dangern in Eptingen. Spitzenköche aus Stadt und Land präsentieren gemeinsam mit Bäuerinnen und leidenschaftlichen Köchinnen aussergewöhnlich kreative wie auch traditionelle Rezepte.

Viele der vorgestellten Produkte sind nur lokal erhältlich und in begrenzten Mengen. Sie leisten vielleicht nur einen kleinen Beitrag an die Gesamtwertschöpfung der Landwirtschaft, dafür sind sie von unschätzbarem Wert für die Vielfalt der Landwirtschaft und für die Profilierung der regionalen Kulinarik. Die grosse Vielfalt und der ständige Einsatz für mehr Qualität zeichnet die Agrikultur beider Basel seit vielen Jahrhunderten aus. Hiesige Bauern verfolgen eine ausgeprägte Qualitätsstrategie mit umwelt- und tiergerechter Produktion. Gleichzeitig pflegen sie die Biodiversität und die Landschaft, welche wir tagtäglich geniessen und schätzen. Die zu Recht anspruchsvolle und kritische Bevölkerung bringt dieser Qualität eine grosse Wertschätzung entgegen, die Produzenten, Verarbeiter und Gastronomen wiederum zu immer neuen Investitionen in diese Qualität ermutigt.

Als Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain freue ich mich ausserordentlich über jeden einzelnen der hier porträtierten Produzenten, über jedes einzelne Gericht und über die lehrreichen Geschichten dahinter. Die Liste der Produzenten, Produkte und Gerichte erschöpft sich damit aber noch lange nicht, sie würde wahrscheinlich ganze Bibliotheken füllen. Doch entscheidend ist der Weg, den die Landwirtschaft, die verarbeitenden Betriebe und die Gastronomie gemeinsam eingeschlagen haben. Die Ernährungsgeschichte beider Basel ist geprägt von der Suche nach Authentizität, Qualität und Innovation. Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain unterstützt diese Bestrebungen in der Ausbildung und in verschiedenen Projekten und fördert eine innovative regionale Landwirtschaft, in enger Zusammenarbeit mit den Produzenten, den Verarbeitern und mit der Gastronomie.

Die beiden Basel waren 2015 Ehrengast am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte. Liestal ist Schweizer Genusshauptstadt 2016. 2016 hat der Kanton Basel-Landschaft die ersten Staatsweine gekürt. Diese Anlässe dienen als wertvolle Plattformen, die regionale Landwirtschaft mit ihrer kulinarischen Vielfalt zu stärken und weiter bekannt zu machen. Dieses Buch soll ebenfalls einen Beitrag dazu leisten. Für Sie soll «Dinkelreis & Pfefferchirsi» aber vor allem der Start einer Entdeckungsreise sein, zu der ich Sie voller Begeisterung einlade. Nutzen Sie jede Gelegenheit, regionale Spezialitäten zu suchen und zu entdecken, in Hofläden, in Fachgeschäften, im Supermarkt und in den Gasthöfen. Lassen Sie sich inspirieren von den Rezepten. Bestimmt werden Sie auf dieser Reise einiges entdecken, was nicht in diesem Buch zu finden ist.

30.

HABERMEHEL HABERMEHEL

Koch Habermuß u: weiße pappen
Das pfund fleisch giltet dreyzehn
rappen.

6.

KROOMAD TRÜBEL U: NUSSA.

Die kernen staken in den schalen,
Wer Traubē wil, der muß sie zahlen.

8.

KROOMAD ZUKERBIRA.

Komt, kraut bey mir: Ihr werdt nicht
(ärren,
Dañ Zukersüß sind meine biren.

24.

KROOMAD FISCH.

Es ist allzeit der brauch gewesen
Die fisch von Gräthen zu erlesen

32.

KROOMAD GUETE WYSSE RÜEBA.

Die weiße rüben sind recht gut,
Wañ mā viel schweinē fleisch drein thut

18.

KROOMAD SCHMALZ-BIRA.

Die bierē sind so mild als schmalz,
Wer die gern ißt, der spart das salz.

9.

KROOMAD SCHWARZE KIRSI

Die kraut komt auf dē schaw nicht a
Wie mans beym kirschen lernen kan

29.

KROOMAD GEELE RUEBA, ZWIBELA.

Gelb Rüben, Zwibeln faules Gelt,
Verfolgt die leuth in aller Welt.

39.

KROOMAD BRUNNA KRESSI.

Im Winter ist der Kreßich gut,
Erfreut das aug, erfrischt das Blut

17.

GRUEN-BIRA.

Entspriche der Geschmak der farb
So wären diese bieren harb.

21.

KROOMAD ZWETZSCHGA.

Wo wachsen Quetschen ohne steinē
Wo freut mā sich, daß niemand weinē

14.

KAPPUNA, KAPPUNA.

Der ruft aus vollem Hals: Capaunē
Wañs niemand kaufft, muß ich er-
stauren

Inhalt

9 Dinkelbrot & Einkorngriess
Die Eigenheiten der Baselbieter Getreidetraditionen

37 Usmachmues & Laubfrösche
Basler Urgemüse: Mangold, Erbsen und Pastinaken

65 Rümmechrüsliger & Bummedappeli
Sortenvielfalt im Obstbau

89 Kümmelwurst & Wildschweinbraten
Vom Aufstieg des Fleisches und vom Verschwinden der Fische

115 Apothekerschleck & Burgermeisterli
Von Safrankriegern und von Gewürzbrennern

141 Pfaffenröhrli & Apfelbeeren
Basels Beeren- und Kräutervielfalt

165 Faschtewaije & Uffertsweggen
Hochburg der Gebäck- und Brottraditionen

193 Tschäpperli & Syydebändel
Von der lokalen Rolle des heimischen Weins

207 Lexikon
Lokale und regionale Delikatessen beider Basel

228 Produzenten
229 Rezeptautorinnen und Rezeptautoren
231 Literaturverzeichnis
234 Abbildungsverzeichnis
237 Rezeptregister
238 Danke

Ausrufbilder des Kupferstechers David Herrliberger vom Basler Markt aus dem Jahr 1749.

Dinkelbrot & Einkorngriess

Die Eigenheiten der Baselbieter Getreidetraditionen

Das Korn der Alemannen – Von nacktem und bespelztem Weizen – Vorteilhaft bei Spatzenfrass – Einkorn und Emmer – Kornkammer Sundgau – Reis aus Norditalien – Die Rückkehr des Urdinkels – Sissacher Pasta und Dinkelnudeln – Kernotto oder Basler Reis – Das halbe Einkommen für Getreide – Brot für Drescher und Holzfäller – Küchlein aus Buchweizenmehl – Mehl und Flocken aus Amarant – Ölpflanzen auf den Äckern – Vom Lewat- zum Rapsöl – Mohn und Leindotter – Vom Buttenmost zum Buttenöl

Mitten im Herzen des Dinkellandes liegt er, der Dinkelberg, in unmittelbarer Nachbarschaft beider Basel. 146 Quadratkilometer gross, begrenzt vom Rhein und seinen beiden Nebenflüssen Wehra und Wiese. Was auf eine der bedeutsamsten und ältesten Ernährungstraditionen einer Region hindeutet, in der man seit Menschengedenken Dinkel meinte, wenn man Korn sagte. Dinkel, das Hauptgetreide der Alemannen, war auch in Basel, in der Stadt und auf dem Land, bis weit in die Neuzeit hinein nebst Roggen das Hauptgetreide und damit eines der wichtigsten Lebensmittel überhaupt. Erst die Verbesserungen im Anbau und in der Zucht neuer Weizensorten führten zu seinem Niedergang. Bis er im 20. Jahrhundert vorübergehend fast vollständig von den Äckern verschwand.

Die Weizensorten, die ihn verdrängt haben, hiessen Svenno, HInal, Relin oder Probus, alles Nacktweizenarten. Im Gegensatz zu diesen neuen Weizenarten liegt beim Dinkel das Korn nicht frei und «nackt». Er ist von einer Hülle umgeben, dem Spelz, weshalb er wie andere Ur-Weizenarten zu den sogenannten Spelzweizen gehört. Moderne Züchtungen ohne den störenden Spelz machten ihm den Garaus, da sie nicht nur ergiebiger im Anbau waren, sondern weil sich die Mühlen beim Nacktweizen einen Arbeitsgang ersparen konnten – weg fiel das sogenannte Entspelzen. Von den neuen Sorten überlebten aber viele kein Jahrzehnt, bevor sie von neuen, noch resistenteren und noch ertragsreicheren Weizenzüchtungen vom Acker gefegt wurden.

Das Korn, das blieb aber von allen Weizensorten dennoch der Dinkel, seinen Rang als wichtigstes Getreide streitig zu machen, begann ihm erst ab dem Hochmittelalter der Roggen. Doch trotz seiner teils unterdurchschnittlichen Erträge und bei allen Nachteilen seiner Backeigenschaften konnte den Dinkel keine noch so wirtschaftliche Weizensorte von diesem Titel verdrängen. Denn er war vor allem in feuchteren Jahren und in Gegenden mit schweren Böden schlicht das stabilste Getreide. Es wurde als traditionelles Wintergetreide im Sommer vom Hafer ergänzt. Vorteilhaft war Dinkel aber auch in den Jahren der grossen Vogelzüge, da ihn der Spelz vor den Vögeln schützte. «Korn», schrieb der Wenslinger Bio- und Landwirtschaftspionier Otto Buess in einem Aufsatz über den Dinkel noch im Jahr 1968, «ist vorteilhaft in Ortsnähe, wo bei Weizen viel Spatzenfrass auftritt».

Die Verbreitung des Dinkels beschränkte sich in Europa auf ein Gebiet, das im Süden vom schweizerischen Mittelland begrenzt wurde, im Norden von Baden-Württemberg, im Osten von Bayern und im Westen von den Vogesen. Seit der Bronzezeit war er in diesem Gebiet das Hauptgetreide. Den Roggen kannten zwar schon die Römer. Zum wichtigen Getreide wurde er im Baselbiet aber erst ab dem

Seite 8: Dinkelreis.
Seite 9: Stadtplan von Liestal mit den umliegenden Obst- und Weingärten sowie den Getreideäckern und Gemüsegärten, Kupferstich von Matthäus Merian, 1642.

Hochmittelalter, als Ergänzung zum Dinkel, der Gerste, dem Hafer und der damals noch weit verbreiteten Hirse. Vor allem im oberen Baselbiet angebaut wurden früher auch auch die beiden anderen Urweizenarten Einkorn und Emmer. *«Das Trio der rauhen Getreidesorten wie Korn, Eicher (alter Basler Begriff für Einkorn) und Emmer in unserem Ländchen ist ein Adelsbrief und ein Beweis, auf welch uraltem Kulturboden wir uns hier befinden»*, schrieb vor hundert Jahren noch der Botaniker Heinrich Christ in seinem Buch über die Basler Bauerngärten. Insbesondere Einkorn diente als Winterfrucht, da es auch harte Winter besser überstand als andere Getreidearten. Obwohl der Ackerbau im Baselbiet früher weit bedeutender war als heute, reichte er für die Selbstversorgung nie aus. Von grossem Vorteil war es für die Region, dass sie ihre Ertragsengpässe insbesondere beim Dinkel, beim Weizen und beim Roggen im nahen Sundgau decken konnte. Überhaupt war das Elsass für grosse Teile der Schweiz über Jahrhunderte hinweg eine wichtige Kornkammer. Stattliche Getreidemengen bezog Basel auch aus dem benachbarten Fricktal. Und als vernetzte Handelsstadt deckte sich Basel seit dem 16. Jahrhundert auch immer wieder mit Reis aus Norditalien ein. Auf dem Land war Reis selbst in Notzeiten jedoch nicht allzu beliebt, derweil er in der Stadt schon früh in Rezepten für Süssspeisen und Gebäcke wie auch als Beilage bei Zunftessen auftaucht.

Mit dem Aufschwung und der Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten und dem Druck der kleinräumigen basellandschaftlichen Landwirtschaft, sich mit marktfähigen Nischen neu zu positionieren, hat der Dinkel in den vergangenen zwei Jahrzehnten den Weg zurück auf die Äcker gefunden. Und damit auch in die Backstuben und in die Küchen der Region. Mit grossem Engagement etwa hat sich der Eptinger Landwirt Werner Thommen dem Urdinkel angenommen, der mittlerweile in der Schweiz eine Renaissance erlebt. Grossen Anteil an dieser Entwicklung hat die Interessengemeinschaft Dinkel, die sich um den Anbau von zwei Urdinkelsorten kümmert, die noch keine Einkreuzungen mit Weizenarten aufweisen. Als Urdinkel angebaut werden ausschliesslich die beiden Sorten Oberkulmer Rotkorn und Ostro. Insgesamt haben sich die Schweizer Dinkelerträge seit 2005 verdreifacht, 2015 konnten in der Schweiz 9000 Tonnen geerntet werden. Hauptabnehmer ist – wie früher – das Backgewerbe, dessen Neukreationen aus Dinkelmehl zu den innovativsten Brotentwicklungen des vergangenen Jahrzehnts gehören.

Während im Kanton Basel-Landschaft der Getreideanbau seit Jahren rückläufig ist, hat der Dinkel bei den Ackerfrüchten zugelegt. Dies auch dank neuen Produkten, etwa den unterschiedlichsten Dinkelnudeln. Pasta wurde schon früher im Baselbiet hergestellt, mit der Ankunft der Eisenbahn und der wachsenden Industrialisierung und der Abwanderung der Arbeitskräfte aus der Landwirtschaft begannen die Teigwaren in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts für die Haushalte zu einem wichtigen Lebensmittel zu werden. «Nach Hausfrauenart» pries etwa die Sissacher Eier-Teigwarenfabrik A. Biehli-Meyer ihre Eier-Hörnli und Eier-Maccaroni kurz nach 1900 an.

Dinkel erlebt aber auch einen Aufschwung dank der Rückbesinnung auf das Getreide als Beilage oder als eigenständiges Gericht. «Kernotto» nennt Werner Thommen sein Produkt, für das er den Urdinkel «röllt», also vom Spelz befreit und dann poliert. Ähnlich dem Verfahren, das man auch von der Rollgerste für

die Gerstensuppe kennt. In Analogie zum Badischen Reis, dem unreifen Dinkel oder Grünkern, einem beliebten und regionaltypischen Getreideprodukt, hat sich Thommens Kernotto zu einer Art «Basler Reis» entwickelt und damit zu einem beliebten Gericht in der städtischen wie auch der ländlichen Gastronomie. Dank seines guten Bisses und vor allem dank seiner aussergewöhnlichen Fähigkeit, Gewürze und andere Zutaten zu absorbieren, lässt er sich in ebenso vielfältiger Weise zubereiten wie erstklassiger Risottoreis. Mit dem Vorteil, dass er seinen Biss behält, wenn er auch mal etwas länger auf dem Herd steht. Der Dinkel hat damit den Platz eingenommen, der früher vor allem dem Hafer oder der Gerste vorbehalten war. Den Platz nämlich der einst für grosse Teile der Bevölkerung so wichtigen Getreidebreie.

Vom 11. bis weit ins 19. Jahrhundert hinein waren die Breie aus Hafer und Hirse und das Brot aus Dinkel und Roggen sowie ab dem 16. Jahrhundert zusehends aus Nacktweizen die wichtigsten Kalorienlieferanten für die städtische wie auch die ländliche Bevölkerung. Gemüse, Hülsenfrüchte, Dörrobst oder in geringerem Mass auch Fleisch waren über Jahrhunderte nichts als ein Zusatz zu den Getreidespeisen und dem Brot. Bei vier bis fünf Kilogramm Getreide lag der Basler Pro-Kopf-Verbrauch am Ende des Mittelalters wöchentlich. Rund die Hälfte ihres Einkommens gaben die Familien zu jener Zeit allein für Getreide und Brot aus.

Mit dem Dinkel haben die Bauern im Kanton Basel-Landschaft in den vergangenen Jahren einem Nischenprodukt zum Durchbruch verholfen, das auch anderen uralten Getreidearten zu gönnen wäre. Denn insbesondere Einkorn und Emmer, die beide wie der Dinkel zu den Spelzweizen gehören, waren im Anbau in den verschlungenen und verzweigten Tälern des Plateau-Juras noch im 19. Jahrhundert weit verbreitet. Vor allem der Griess des Einkorns wurde wegen seines nussigen Geschmacks für das traditionelle und weit verbreitete Griessmus sehr geschätzt.

Mais, der Neuankömmling unter den Getreidesorten, wird bis heute im Baselbiet vor allem als Futterpflanze angebaut. Und das, obwohl Maisbrote in der Literatur Basels früher auftauchen als in anderen Gebieten der Deutschschweiz. Bereits um 1613 beschreibt der Basler Botaniker Caspar Bauhin ein Brot aus Maismehl, «das süss und zäh ist, den Bauch stopft und hart und beschwerlich zu verdauen ist». Weshalb, so folgert Bauhin, Maisbrot nur für Leute gebacken werden soll, die körperlich strenge Arbeit verrichten, wie Drescher, Schmiede oder Holzfäller. Als menschliche Nahrung durchzusetzen, begann sich der Mais im Baselbiet ähnlich wie in vielen Teilen der Schweiz jedoch erst Mitte des 19. Jahrhunderts, insbesondere nach dem Auftauchen der Kartoffelfäule. Auch von den sogenannten Pseudo- oder Ersatzgetreiden wie etwa dem Buchweizen, den Samen also eines mit dem Rhabarber verwandten Knöterichgewächses, lassen sich in den Quellen einige Spuren in der Landwirtschaft um Basel nachweisen. In Riehen wurde er noch im 17. Jahrhundert auf grösseren Flächen angebaut, zu finden waren auch Buchweizenäcker bei der Burg Friedlingen, das einst zum Besitz des Basler Klosters Klingental gehörte. Mit Milch sei das Buchweizenmehl gekocht worden, schrieb ein Chronist, oft auch mit Hühner- oder Kapaunenbrühe. Dem Gesinde hingegen seien gute Küchlein gemacht worden mit dem Mehl des Heidekorns, wie man den Buchweizen heute noch nennt. Trotz dieser historischen Belege hat sich der Buchweizen in der Nordwestschweiz nie wirklich durchgesetzt. Hingegen gehören

Doppelseite 12/13: Ansicht des Kornmarktes zu Basel im Jahr 1651 von M. Jacob Meyer.

die Samen des Amarants, ein aus Amerika stammendes Fuchsschwanzgewächs, zu den neuen regionalen Spezialitäten der Baselbieter Landwirtschaft und mittlerweile auch der Gastronomie. Insbesondere, seit der Tenniker Landwirt Hanspeter Ryf den Amarant nicht nur grossflächig anbaut, sondern ihn auch zu Mehl oder Griess verarbeitet und ihn mittlerweile aufgepoppt oder geflockt als Müeslibeilage anbietet.

Während das Baselbiet trotz aller Importe doch seit jeher einen stattlichen Teil seines Getreides selber anbaut, gelang den ölhaltigen Pflanzen der wahre Durchbruch auf den Äckern erst im 20. Jahrhundert. Ihren Bedarf an Fetten deckten die Menschen früher vor allem über Butter, Milch und Käse, in geringerem Masse auch mit Schweinefett. Pflanzliche Öle lieferten in der Region lange Zeit vor allem die Walnüsse, der Mohn und der Lein, allerdings in relativ bescheidenem Masse. Raps begann das Baselbiet ab dem 18. Jahrhundert insbesondere im Frühjahr und im Frühsommer farblich zu verändern, als man das «Lewatöl» – wie man es früher nannte – als geeignetes Lampenöl zu entdecken und anzubauen begann. Wegen seines hohen Anteils an schwer verdaulichen Erucasäuren wurde es aber nur in der Not auch als Speiseöl eingesetzt. Mit der Entdeckung des Petroleums verschwanden die gelb wogenden Felder für fast 150 Jahre wieder aus der Landschaft. Erst in den 1980er-Jahren begann für den Raps dank neuer Züchtungen ein beispielloser Aufstieg zur meistangebauten Ölpflanze der Schweiz und auch des Baselbietes. Zunächst mit Sorten, denen die schädlichen Erucasäuren weggezüchtet wurden, dann mit der Weiterentwicklung von hoch erhitzbaren und damit auch zum Braten und Frittieren geeigneten Ölen und schliesslich mit nachhaltigen Varietäten für den Biolandbau. Ergänzt wurde diese Entwicklung durch den Anbau von importieren Ölpflanzen, die mit wenigen Ausnahmen alle einst einheimischen ölhaltigen Pflanzen verdrängt haben: Sonnenblumen und Mais (für Maiskeimöl) aus Nordamerika und Soja aus Asien, während etwa Mohn, Lein oder Leindotter erst seit wenigen Jahren wieder angebaut werden, wenn auch auf verschwindend kleinen Flächen. Im Baselbiet steht eine der letzten beiden grossen Ölmühlen der Schweiz, die einheimische Ölsaaten verarbeitet: die 1930 im Thurgau als Futtermittelfabrik und Leinöl-Mühle gegründete Firma Florin, die 1946 ihren Hauptsitz und die Produktion nach Muttenz verlegte und heute noch in Familienbesitz ist.

Aussergewöhnliche Öle aus alten und auch neu entdeckten Ölpflanzen verarbeiten heute Kleinproduzenten wie etwa Bio-Ölmüller Simon Müller aus Blauen. Der «Oelist», wie sich Müller nennt, importiert aufgrund des noch immer mangelnden regionalen Angebots einen Teil seiner Ölsaaten aus dem Ausland, ist jedoch ständig auf der Suche nach heimischen Rohstoffen. Einer davon ist der Leindotter, den ein Blauener Bauer anbaut. Eine uralte Ölpflanze, die im Alpenraum ihre Renaissance erlebt. Sie liefert ein fruchtiges und nach Kohlrabi schmeckendes Öl, das sich hervorragend als Würzöl zu Gemüse oder zur Herstellung von Mayonnaise eignet. Simon Müller hat aber auch ein neues, bisher unbekanntes Öl entwickelt. Mit den Samen der Hagebutten, die bei der Herstellung von Buttenmost anfallen, hat er 2015 erstmals ein Buttenöl gepresst. Zwar nur in geringen Mengen, denn für die Herstellung von einem Liter werden doch rund 70 bis 80 Kilogramm getrocknete Hagebuttensamen benötigt. Mit einem Preis von 600 bis 700 Franken pro Liter ist das Buttenöl heute aber das teuerste Speiseöl der Schweiz, das zurzeit fast ausschliesslich in der Spitzengastronomie verwendet wird.

Vacherin-Kernotto mit Dörrkirschencoulis

Für 4 Personen

Vacherin-kernotto

1 EL Butter oder Bratbutter
2 EL Schalotten, fein gewürfelt
400 g Kernotto
(polierter Dinkel oder Dinkelreis)

Schalotten in einer Pfanne anschwitzen.
Kernotto zugeben und mitdünsten.

2 dl Baselbieter Weisswein
etwa 8 dl Gemüsebouillon

Mit Weisswein ablöschen, nach und nach Gemüsebouillon beigeben.
Insgesamt etwa 30 Minuten köcheln lassen.

200 g Vacherin, gerieben
Salz
Pfeffer, weiss, frisch gemahlen

Zum Schluss Vacherin unterrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dörrkirschencoulis

80 g gedörrte Schauenburger Kirschen
40 g Zucker
1/2 dl weisser Balsamico
1 dl Baselbieter Weisswein
2 EL Schalotten, fein gewürfelt

in einer Pfanne aufkochen und bis auf 1/3 der Flüssigkeit einreduzieren.

1 1/4 dl Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer, weiss, frisch gemahlen

Gemüsebouillon zugeben, leicht köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 TL Maizena

mit etwas kaltem Wasser glattrühren und unterrühren.
Nochmals aufkochen, bis eine leichte Bindung entsteht.

Tipp

Statt Vacherin kann auch ein anderer Halbhart- oder Hartkäse verwendet werden.

Weinempfehlung

Gewürztraminer – Nicolas Dolder, Domaine Nussbaumer, Aesch

Rezept: Julie Jaberg und Philipp Wiegand, Restaurant Neubad, Binningen

Anita Rudin-Thommen und Werner Thommen, Bio-Hof Dangern, Eptingen

Mit einer Hand rüttelt und schüttelt Werner Thommen das alte Getreidesieb, in dem die geschälten und polierten Dinkelkörner liegen, während er mit Druckluft die letzten Mehlstaubreste aus dem Korn bläst. Einige Dutzend Tonnen Bio-Urdinkel hat Thommen gemeinsam mit seiner Tochter Anita seit 2007 so gereinigt, seit er mit dem Anbau von Urdinkel begonnen hat. Künftig wird ihnen eine im Osttirol entwickelte Polier- und Bürstmaschine diese Arbeit abnehmen. Höchste Zeit, denn das Geschäft mit dem Kernotto, wie Thommens ihren Dinkelreis nennen, explodiert förmlich. Hat Werner Thommen 2007 mit 800 Kilogramm begonnen, verarbeitet seine Familie mittlerweile 12 Tonnen aus dem eigenen Anbau und 10 Tonnen, die sie von der Interessengemeinschaft Urdinkel dazukaufen, selbstverständlich nur Bio-Urdinkel aus der Region. Thommens Dinkelprodukte haben mittlerweile auch den Weg in die Spitzengastronomie gefunden und gehören zu den innovativsten Weiterentwicklungen der Baselbieter Landwirtschaft. Und das, obwohl der Erfolg etwas auf sich hat warten lassen. Auf unzähligen Festen, Märkten und Veranstaltungen haben die Thommens mit ihrem polierten Urdinkel schon gekocht, Tausende Male geduldig die Vorteile dieses Getreides erklärt, die Geschichte vom Aufbau der Dinkel-Mühle erzählt und die Leute davon zu überzeugen versucht, ihren Kernotto zu degustieren. Allen voran Werner Thommen mit seiner ungebrochenen Leidenschaft für seinen Dinkel: «Anfänglich waren viele skeptisch», erzählt er, «wahrscheinlich weil sie gekochtes Getreide nur noch aus den Geschichtsbüchern kennen, wenn wir mal vom Reis und vielleicht vom Hafer absehen.» Das war auch der Grund, weshalb Thommen sein Dinkelgericht an all den Veranstaltungen zusehends als Risotto anzupreisen begann, um die Vorurteile zu brechen. «Erst wenn sie gekostet haben, sage ich ihnen, dass dieses Gericht mit Dinkel hergestellt wird.» Die Taktik ist aufgegangen. Thommen konzentriert sich heute ausschliesslich auf die Verarbeitung und die Vermarktung des Dinkels, seine Frau Brigitte ist für die Herstellung der unterschiedlichsten Dinkelnudeln zuständig. Für den Anbau des Dinkels sorgt Tochter Anita mit ihrem Mann Christian.

Mohnmousse mit Quittenpüree

Für 4 Personen

Quittenpüree

1½ kg Quitten, geschält, entkernt
1 dl Aescher Portwein
300 g Zucker

Quitten klein schneiden und mit Portwein und Zucker in einer Pfanne aufkochen.

1 Vanilleschote, aufgeschnitten

hinzugeben.
Mit Wasser auffüllen und die Quitten ca. 30 bis 45 Minuten weichkochen.
Flüssigkeit durch ein Sieb in einer Schüssel auffangen, Vanilleschote herausnehmen und Quitten durch eine Passevite drehen.
Quittenpüree mit dem Stabmixer weiter pürieren, nach und nach etwas von dem aufgefangenen Sirup hinzugeben.

Mohnmousse

2 Blatt Gelatine
2 cl Cognac, erwärmt

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Cognac auflösen.

3 Eigelbe
40 g Puderzucker
125 g gemahlener Mohn
2½ dl Rahm, steif geschlagen

Eigelb und Puderzucker cremig aufschlagen.
Mohn und die aufgelöste Gelatine unter die Eimasse ziehen.
Mit einem Teigschaber vorsichtig den geschlagenen Rahm unterheben.
Mousse in einen Dressiersack füllen und kalt stellen.

Anrichten

Quittenpüree und Mohnmousse in vier Schichten abwechselnd bis zum Rand in die Weckgläser füllen.
Mit dem restlichen Püree kleine Tupfer auf die Mousse setzen.

Rezept: Julie Jaberg und Philipp Wiegand, Gasthof Neubad, Binningen

Rezeptregister

A

Ackerbohnen mit Topinambur-Chips 56
Amarant-Salat mit Mirabellen-Vinaigrette 24
Aronia-Läckerli 130

B

Backen vom Farnsburger Weideschwein 104
Baselbieter Anisbrötli 129
Baselbieter Biersuppe 60
Basler Fastenwähe 180
Basler Gold 134
Basler Mehlsuppe mit Emmer und Läckerli-Croûtons 28
Baumnuss-Safran-Sablés mit Baselbieter-Kirsch-Crème 133
Baumnusstorte 136
Bratapfel mit Buttenmost-Crème 79
Brennnessel-Ravioli mit Eierschwämmen 157
Buttenmost-Götterspeise mit Schokoladen-Melange 160

C

Chili-Chirsi-Kutteln 107

D

Dinkelcrêpes mit Käse- oder Kirschenfüllung 20
Dinkelnudeln mit Knoblauchsrauken-Pesto 150
Dörrkirschen-Speck-Gugelhopf 174
Dünn gehobelter Bärlauch-Kalbskopf 154

E

Einkorn-Fladenbrot 177
Einkorn-Griessköpfchen mit Kompott aus getrockneten Mirabellen 30
Erbsenstampf auf Randenbeet 52

F

Frühlingshonig-Crème mit Mirabellen-Sorbet 80

G

Gitzileber mit Dinkel-Zwiebelknöpfli und Apfelschnitz 103

H

Hackfleischtartelettes mit Spinat und Ziegenfrischkäse 23
Heidelbeer-Wähe Elsässer Art 158
Hildegards Burgermeisterli 126
Hochstamm-Essigkirschen aus dem Tafeljura 74

K

Kalbs-Zander mit Walnuss-Mayonnaise 110

L

Laubfrosch auf Rotweinbirne 59

M

Mais-Dinkelbrot 183
Mohnmousse mit Quittenpüree 83

O

Osterfladen 188

P

Paniertes Gitziherz mit jungen Karotten an Hagenbuttenlatwerge 108
Pastinakenpralinen mit Buttenmost-Dip 51
Powidl mit Bühler Zwetschgen und Quark 76

R

Randen-Baguette 178
Rohrnudeln mit Pfefferchirsi 84
Rübentraum 48

S

Sauerkrautsuppe 55
Spitzäbüehler Dörrfruchtbrot 187

T

Tomme auf Waldmeister-Birnen-Kompott mit Wildkräutersalat 153

V

Vacherin-Kernotto mit Dörrkirschencoulis 27

W

Wildschweinvoressen mit Baselbieter Malzbiersauce und Pilzen 100
Wildschweinwurstweggen 184

Dominik Flammer ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit dreissig Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Seine Bücher und Filme sind international mit unzähligen Preisen ausgezeichnet worden. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums und dabei insbesondere die vertiefte Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaft und der Gastronomie. Flammer ist Inhaber der Zürcher Agentur Public History Food, die sich in enger Kooperation mit der Partneragentur Public History Research auf die historische Recherche im Bereich der Wirtschafts- und der Ernährungsgeschichte spezialisiert hat.
www.publichistory.ch, df@publichistory.ch

Monica Rottmeyer arbeitet seit zwanzig Jahren für nationale und internationale Filmproduktionen, mit dem Schwerpunkt auf historischen Filmen. Sie war als Schweizer Art Director für «Das Wunder von Bern» verantwortlich, hat für amerikanische Produktionen wie «The Girl with the Dragon Tattoo» gearbeitet, und hat das Design von «Mein Name ist Eugen» entworfen. Ihre Arbeiten wurden mehrfach ausgezeichnet. Als Co-Autorin war sie bereits für die historische Bildrecherche für die Bücher- und Dokumentarfilm-Reihe «Das Kulinarische Erbe der Alpen» verantwortlich. Monica Rottmeyer ist Mitinhaberin der Agentur Public History Research.
www.publichistory.ch, mr@publichistory.ch

Tina Sturzenegger, Food- und Portraitfotografin, inszeniert seit 2009 Bildwelten für internationale Zeitschriften und Unternehmen. Neben ihren Auftragsarbeiten beschäftigt sie sich mit langfristigen Fotoprojekten im Bereich der Food- und Reportagefotografie. Ihre Arbeiten werden durch die Bildagentur Plainpicture vertreten.
www.tinasturzenegger.com, hello@tinasturzenegger.com