

Der «Cirque culinaire» ist in Basel gestartet

Zum 60-Jahre-Jubiläum der Gourmetzeitschrift Marmite zieht ein kulinarischer Wanderzirkus durch die Schweiz. Der erste Halt war im Restaurant Stucki in Basel, wo Tanja Grandits und Marco Böhler die Gäste empfangen.



Das Küchenteam vom Restaurant Stucki in Basel verwöhnte die Gäste beim 1. Halt des «Cirque culinaire».

Bild: zvg

1959 wurde der Schweizerische Club kochender Männer SCKM ins Leben gerufen. Noch im selben Jahr gab der SCKM mit der Vereinszeitung «Marmite» – französisch für Kochtopf – die erste Gourmetzeitschrift der Schweiz heraus. Seither sind 60 Jahre ins Land gezogen, und das feiert Marmite mit dem «Cirque culinaire», einer kulinarische Roadshow, die im Laufe des Jahres an sechs Top-Adressen der Schweizer Spitzengastronomie Halt macht.

Gestern Abend fand in Basel im Restaurant Stucki die erste Austragung und damit quasi die Premiere des «Cirque culinaire» statt. Küchenchef Marco Böhler, der amtierende Marmite youngster André Kneubühler, Gastkoch Guy Estoppey und die gesamte Crew von Gastgeberin Tanja Grandits (18 Punkte GaultMillau, 2 Michelin-Sterne) begeisterten die rund 60 Gäste mit einem hervorragenden 8-Gang-Menü, das spielerisch-verführerisch durch die Kochkunst der letzten Jahrzehnte führte.

Hommage an Hans Stucki

Begleitet wurden die Gänge von sorgfältig auf die einzelnen Teller abgestimmten Weinen aus dem Sortiment der Weinhandlung Martel, was den Abend zu einer kulinarischen und oenologischen Zeitreise und gleichzeitig zu einer Hommage an den legendären Basler Küchenchef Hans Stucki (1929 – 1998) werden liess.

Sein Restaurant Stucki hatte er, zusammen mit seiner Gattin Susi, vor just 60 Jahren gegründet, also im selben Jahr, als die erste Ausgabe von Marmite erschien. Ausserdem hätte Hans Stucki vor drei Tagen, also am 9. April, seinen 90. Geburtstag gefeiert. Deshalb wurde das Stucki Basel auserkoren, im Rahmen des «Cirque culinaire» den Anfang zu machen – und dies im persönlichen Beisein von Susi Stucki, die etwas aus dem Nähkästchen plaudern wollte.

Bedauerlicherweise musste Susi Stucki kurzfristig aus gesundheitlichen Gründen ihre von langer Hand geplante Teilnahme absagen. Sehr gerne hätte sie den Gästen persönlich erzählt, wie es in den Anfängen im Bruderholz zu- und hergegangen war und wie sich das Stucki von einem einfachen Ausflugsrestaurant zu einem Gourmettempel wandelte, der schliesslich selbst vom vornehm zurückhaltenden Basler «Daig» ins Herz geschlossen wurde. (htr)

[IMG 29-36]

«Cirque culinaire»: Klassiker aus der Vergangenheit und zukunftsweisende New Suisse Cuisine

An jeder dieser Stationen stehen ausgesuchte Spezialitäten aus den vergangenen Jahrzehnten auf dem Speiseplan. Dabei bereiten die Spitzenköche die Klassiker nach Originalrezept und mit den damals angewandten Kochtechniken zu. Gleichzeitig begeistern sie mit Gerichten nach den neusten Erkenntnissen der Kochkunst. So entsteht an jeder Adresse ein anderes, quasi durch die Zeit reisendes mehrgängiges Menü, das von passenden Weinen begleitet wird. Besonders ist, dass mit ehemaligen Gewinnern und Finalisten des Nachwuchswettbewerbs Marmite youngster auch einige der grössten Talente der Schweizer Gastronomie die Gäste des «Cirque culinaire» verzaubern werden.

Die sechs Stationen des «Cirque culinaire»:

1. Halt: Restaurant Stucki, Basel / Donnerstag, 11. April 2019

Tanja Grandits / Marco Böhler

2. Halt: Park Hotel Vitznau / Montag, 3. Juni 2019

Patrick Mahler

3. Halt: Restaurant Igniv, Grand Resort Bad Ragaz / Mittwoch und Donnerstag, 12. und 13. Juni 2019

Andreas Caminada / Silvio Germann

4. Halt: Restaurant Attisholz, Solothurn / Mittwoch, 25. September 2019

Jörg Slaschek

5. Halt: Quellenhof, Grand Resort Bad Ragaz / Montag, 28. Oktober 2019

Sven Wassmer

6. Halt: Restaurant Pavillon, Baur au Lac, Zürich / Mittwoch, 6. November 2019

Laurent Eperon

Publiziert am Freitag, 12. April 2019