

Die Muba hat Biss

Die Gastronomie ist mit einer neuen Lounge aufgewertet worden

Von Denise Muchenberger

Basel. Wenn Martin Zschippang den Schwingbesen rührt, wird er genauestens beobachtet. Von neugierigen Muba-Besuchern, die einiges vom Fachmann lernen wollen. «Die offene Showküche ermöglicht einen Austausch mit den Leuten», erzählt der Chefkoch vom Restaurant zum Goldenen Sternen, der dieses Jahr zum ersten Mal in der neuen Kulinariklounge kocht. Drei weitere regionale Betriebe, das «Gifhüttli», der «Löwenzorn» und der Arlesheimer Gasthof zum Ochsen, verwöhnen die Besucher mit hauseigenen Spezialitäten.

«Jeder Betrieb bietet an der Muba ein typisches Gericht von der Speisekarte an», sagt Projektleiter Erik Haenelt. Am besten laufe das Cordon bleu vom «Gifhüttli», das gemeinsam mit Pommes frites und Gemüse serviert wird. Der «Ochsen» erntet Lob für seine Kalbsbrust, die während zwölf Stunden auf rund 75 Grad im Ofen saftig gegart wird. Beim «Goldenen Sternen» gibt es ein Wolfsbarschfilet an Safransauce und der «Löwenzorn» tischt einen Klassiker aus Grossmutter's Küche auf: Fleischvögel mit Kartoffelstock.

Von Frühlingsrollen zum Fondue

Hinzu kommt ein vegetarisches Waldpilzrisotto, das die Speiseangebote in der Kulinariklounge ergänzt. «Wir kochen mit frischen Zutaten und richten jeden einzelnen Teller sorgfältig an», sagt Erik Haenelt, der mit dem bisherigen Verlauf der Muba sehr zufrieden ist: «Mittags gehen jeweils bis zu 400 Teller raus.»

Auf das traditionelle Essensangebot in der Degustation müssen die Muba-Besucher aber nicht verzichten: Noch immer können sie sich durch



Mittags gehen rund 400 Essen raus. Chefkoch Martin Zschippang (r.) und sein Team richten jeden einzelnen Teller sorgfältig an. Fotos Aissa Tripodi

indische Lamm-Currys, chinesische Frühlingsrollen oder thailändische Nudeln schlemmen.

Vreni Hostettler setzt auf Schweizer Küche und kommt mir ihrem Fondue-Baizli schon seit 39 Jahren an die Muba: «Wir haben viele Stammkunden, die uns jedes Jahr besuchen, manche kommen sogar drei bis vier Mal.» Auch Jacques Latouche und seine Käse-Toasts sind an der Muba legendär: «Am besten laufen die mit Ananas und mit Speck», verrät er. Bei «Chez Hari» werden Zanderknusperli im Erdnussöl gebrutzelt, dazu gibt es Pommes frites und Weine vom Bielersee. Wer immer noch Platz im Magen hat, kann sich einmal quer durch den Hochschwarzwald essen: Die Gastregion lockt mit deftiger Kost wie



Das Auge isst mit. Die Kalbsbrust kommt sehr gut an.

Schupfnudeln, Maultaschen oder Hirschgulasch. Wer sich danach noch an ein grosses Stück Schwarzwälder Kirschtorte wagt, hat Mut. Und vermutlich einen robusten Magen.