

Basel

... zur Fasnacht

Die Basler Fasnacht ist ein ganz besonderes Ereignis. Jedes Jahr verwandelt sich die beschauliche Stadt am Rhein für drei Tage in eine bunte, tosende Märchenwelt. Für viele Basler ist es die schönste Zeit im Jahr.



Rolf Uebersax nimmt seit 30 Jahren aktiv an der Fasnacht seiner Heimatstadt teil. Während er mit seiner Clique, wie die Fasnachtsvereine hier genannt werden, trommelnd, pfeifend oder musizierend durch die Straßen und Gassen der Stadt zieht, kümmert sich seine Frau Yvonne um die kulinarischen Köstlichkeiten, die während der Fasnacht traditionell zubereitet werden: Sie kocht Mehlsuppe, Zwiebelwähe und Hefebrezel mit Kümmel, Fastenwähe genannt, die gerne zwischendurch zur Stärkung gegessen wird.



Kurz vor dem Auftakt sind alle mit den letzten Vorbereitungen für die kommenden Tage beschäftigt. Die große Zuglaterne, die jedes Jahr zur Fasnacht gefertigt wird und auf die jeder Fasnachtsverein sein Thema präsentiert, muß dahin transportiert werden, wo die Cliquen zum Morgenstrich abmarschieren. Auch an Masken und Kostümen muß letzte Hand angelegt werden.

Und dann gibt es noch Rituale, wie etwa das symbolische Ausgraben des Fasnachtsthemas, an denen sich alle aktiven Fasnächtler traditionsgemäß beteiligen.



Wie jedes Jahr zur Fasnacht kocht auch Jürg Bosshardt, ein Freund der Familie, für seine Clique ein deftiges Mahl. 18 Männer sind gekommen, um das herzhaftes Sauerkraut mit Speck und Würsten zu essen. Es bildet eine gute Grundlage für die langen, turbulenten Fasnachtstage. Sie beginnen am Montag nach Aschermittwoch früh um 04:00 Uhr mit dem

Morgenstrich und enden Donnerstag früh zur gleichen Zeit mit dem Endstrich.

Basler Mehlsuppe

Die sehr einfache Suppe aus Mehl, Wasser und je nach Verfügbarkeit aus weiteren Zutaten wurde früher in den ärmeren Haushalten gekocht. Heute wird sie in Basel als traditionelle Fastenspeise zur Fastnachtszeit gegessen.

Zutaten für 4 Portionen:

60 g Mehl,
Sonnenblumenöl,
1 Schalotte, fein gehackt,
1 Knoblauchzehe, fein gehackt,
0,1 l Rotwein,
1 l Gemüsebouillon,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
1 Kalbsfuß oder Kalbsknochen,
geriebener Käse

Zubereitung:

Das Öl in einer großen Eisengußpfanne erhitzen und das Mehl darin goldbraun rösten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben. Unter ständigem Rühren vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und nach und



nach die Bouillon dazugeben. Es sollten keine Mehklümpchen entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfuß oder Kalbsknochen dazugeben und die Suppe mindestens eine Stunde auf kleinem Feuer kochen lassen. Anschließend den Knochen entfernen und eventuell nachwürzen. Mit geriebenem Käse servieren.

Zubereitungszeit:

90 min

Tip:

- Sie können statt Gemüsebouillon auch Fleischbrühe verwenden und dafür den Kalbsfuß und die Knochen weglassen.



Elsässer Sauerkraut

Die Basler Küche ist stark von Frankreich beeinflusst, denn die Stadt liegt nur wenige Kilometer von der französischen Grenze entfernt. Sauerkraut nach Elsässer Art ist ein besonders deftiges Menü – es hat viele Kalorien, schmeckt aber gut und wird gerne in den Männercliquen der Basler Fasnacht gegessen.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Sauerkraut,
4 Zwiebeln,
4 Äpfel,
2 Lorbeerblätter,
150 g geräucherter durchwachsener Speck,
2 Knoblauchzehen
50 g Schweineschmalz,
3 Gewürznelken,
5 Wacholderbeeren,
375 ml Weißwein (Silvaner oder Riesling),
4 Scheiben Kaßler,
2 (-4) Kochwürste (Mettenden),
2 (-4) Knacker-Würste,
Petersilie zum Garnieren,
Salz,
Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Äpfel vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Das Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin bei kleiner Hitze goldgelb andünsten und die Äpfelstücke dazugeben. Das rohe Sauerkraut zufügen, mit Pfeffer, Knoblauch, Gewürznelken, Lorbeer und Wacholder würzen. Zugedeckt etwa 2½ h bei geringer Hitze köcheln lassen. ½ h vor Ende der Garzeit den Speck hinzugeben. Mit Wein ablöschen. Die Kasslerscheiben und Würste erst in den letzten 5 min auf das Kraut legen. Sauerkraut nochmals abschmecken und mit Fleisch und Würsten anrichten. Mit Petersilie bestreuen und garnieren. Senf dazureichen. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.



Zubereitungszeit:

180 min

Zwiebelwähe

Wie die Mehlsuppe gehört auch die Zwiebelwähe zur Basler Fasnachttradition. Ob der Blechkuchen aber tatsächlich in der Schweiz erfunden wurde, läßt sich nicht schlüssig beweisen. Fest steht allerdings, daß die Bezeichnung „Wähe“ bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Gebrauch war.

Zutaten:

1 kg Gemüsezwiebel,
 125 g magerer Speck, gewürfelt,
 200 ml Schmand,
 3 Eier,
 Sonnenblumenöl,
 Salz,
 geriebene Muskatnuß,
 ¾ Würfel frische Hefe,
 375 g Mehl

1 Kaffeetasse Milch

1 TL Zucker



Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe hineinbröckeln und mit Zucker bestreuen. Die Milch lauwarm erhitzen (auf etwa 35 °C) und knapp die Hälfte davon in die Vertiefung geben. Etwas Mehl vom Rand mit einer Gabel unter die Milch rühren, bis ein dicklicher Brei entstanden und die Hefe vollständig aufgelöst ist. Anschließend die restliche Milch hinzugeben und alles leicht verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig etwa 60 min gehenlassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Schinken bei mittlerer Hitze in etwas Öl anbraten, die Zwiebeln hinzufügen und unter Rühren etwa 10 min glasig dünsten. Den Hefeteig ausrollen und in ein rundes, gefettetes Kuchenblech (mit Durchmesser 28-30 cm) legen. Zwiebeln und Schinken auf dem Teigboden verteilen. Den Schmand mit den Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über die Zwiebel- und Schinkenmasse gießen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Zwiebelkuchen im heißen Ofen etwa 40 min goldbraun backen. Warm und mit leichtem Weißwein servieren.



Zubereitungszeit:

120 min

Tip:

- Statt Speckwürfel kann man Käse (z.B. Emmentaler, Gruyere, Appenzeller, Fontina) hinzufügen, oder aber auch beides verwenden.



Fastenwähe

Fastenwähen haben eine lange Tradition in Basel. Sie werden nur kurze Zeit im Jahr, ab der zweiten Januarwoche bis kurz vor Ostern, hergestellt. Dieser Zeitraum ist keineswegs zufällig: In der abendländisch-christlichen Kultur umfaßte die Fastenzeit den 40-tägigen Zeitraum zwischen Aschermittwoch und Ostern. Bis heute führt das Gebäck aus feinem Hefeteig den Brauch einer Fastenspeise – zumindest zeitlich – fort. Die besondere Form der Fastenwähe erinnert übrigens an ein Kreuz.

Zutaten für 12 Stück:

500 g Mehl,
15 g Hefe,
1 EL Zucker,
250 ml Milch,
100 g Butter,
1 TL Salz,
1 Eigelb,
1 TL Wasser,
etwas Kümmel



Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker verrühren. Die Milch erwärmen und darin die Butter schmelzen. Alle Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten, der sich leicht von der Arbeitsfläche und den Händen löst und beim Durchschneiden kleine Bläschen aufweist. An einem warmen Ort etwa 60 min aufgehen lassen.

In Stücke aufteilen und diese oval auswallen, ca. 15 cm lang. Vier, sich gegenüberliegende ca. 5 cm lange Quereinschnitte anbringen. Auf ein befettetes Blech legen und nochmals 30-50 min gehenlassen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Fastenwähe mit Eigelb-Wasser bepinseln, mit Kümmel bestreuen und 15-20 min goldbraun backen.



Zubereitungszeit:

150 Minuten

Tip:

- Den Hefeteig beim Aufgehenlassen nie dem Durchzug aussetzen, er fällt sonst zusammen.