basler stadtbuch cms
Christoph Merian Stiftung

Eating out

Autor(en): Oliver Lüdi

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 2007

https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/dcd4a8f8-b927-433a-a629-943518204aaa

Nutzungsbedingungen
Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform baslerstadtbuch.ch ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.
http://www.cms-basel.ch
https://www.baslerstadtbuch.ch

Eating out

Wo die ‹English Community› isst – eine Spurensuche

Oliver Lüdi

Die ‹English Community› in Basel ist munter und bestens vernetzt. Sie trifft sich zum Beispiel im ‹Centrepoint›, einem Treffpunkt für Neuankömmlinge und schon länger im Ausland lebende ‹Expats› (Expatriierte). Dem Verein gehören nach Auskunft der ‹Centrepoint›-Präsidentin Lorraine Rytz etwa sechshundert Familien an, 20 Prozent davon sind übrigens Schweizerinnen und Schweizer, die an einer internationalen Kultur teilhaben und ihr Englisch pflegen wollen.

Hier sind auch der ‹Anglo Swiss Club› zu erwähnen, die ‹Professional Women's Group›, die ‹English Show› auf Radio X und eine Reihe weiterer Institutionen, Clubs und Netzwerke für die ca. 2700 Menschen englischer Muttersprache, die in Basel leben (im Kanton Basel-Landschaft sind es ungefähr noch einmal so viele), arbeiten und – vergessen wir diese so notwendige wie angenehme Beschäftigung nicht – essen.

Wer wissen will, wo sie essen und trinken, müsste nur eines dieser zahlreichen Netzwerke konsultieren und erführe im Nu, welche Lokale die beliebtesten sind. Denkt man. So einfach ist es aber nicht. Zwar könnte man mit Fug und Recht jedes anständige Restaurant um die Produktionsstandorte oder Verwaltungsgebäude von Roche, Novartis, Syngenta und der BiZ herum (wo nicht wenige Mitglieder der ‹English Community› arbeiten) als potenziell interessant für internationale Gäste bezeichnen. Aber wir wüssten es gern etwas genauer.

Beginnen wir unsere Recherche an einem Ort des Austauschs, wo Informationen und anderes fliessen, man ahnt es, im Pub. Im irischen Paddy Reilly's an der Heuwaage beispielsweise. Man spricht Englisch. Sport vom ‹sky channel›, Fussball und Rugby. Hier trifft sich eine internationale Gästeschar zu Guinness, Kilkenny, Cider etc. Aber auch zu Pies und Stews, Burgers und dem ganztägig servierten, sehr reichhaltigen ‹Irish Breakfast›. Hier findet man schnell Anschluss, kann mit den sympathischen Bartendern sprechen oder auch mal einen Gast fragen (nicht selten sogenannte ‹Contracters›, die befristet am Euroairport Basel-Mulhouse arbeiten), welche Restaurants in der ‹English

Baracca Zermatt, Schweizer Bergküche

Namamen, Japanese Ramen Bar

Steine Grill, Imbiss

Tugra, türkische Spezialitäten

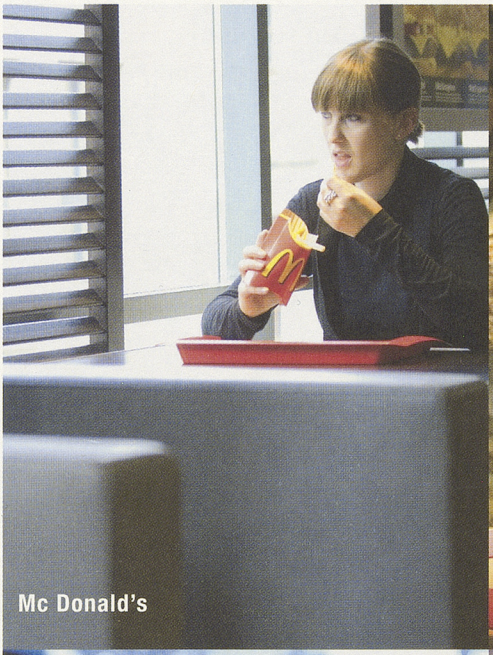
Community› gut ankommen. Indische Restaurants, etwa das Bajwa Palace ganz in der Nähe, das auch ins Büro liefert, das Mandir oder das Amruthan an der Hegenheimerstrasse. Restaurants mit asiatischer Küche allgemein (‹going for a curry›, ist in Grossbritannien ein Synonym für ‹essen gehen›), so Lilly's und Namamen, die sich beide weltoffen und unkompliziert zeigen und deren einfaches, klares Konzept (nicht nur bei internationalen Gästen) gut ankommt. Oder das Noohn, Basels vielleicht urbanstes Restaurant, wo mittags oft mehr Englisch als Deutsch gesprochen wird.

Das Mr. Pickwick Pub liegt an der Steinenvorstadt. Auch hier gibt es zu gut einem Dutzend Biersorten Klassiker der englischen, irischen oder schottischen Küche. Und Sport auf allen Bildschirmen, schliesslich ist Mr. Pickwick auch Sponsor des EHC Basel und des Rugby Club Basel. Der Pubmanager Mark Gauci-Maistre erweist sich als profunder Kenner englischer Ess- und Trinkkultur. Er könnte stundenlang über den Pub als Ort erzählen, an dem sich das soziale Leben abspielt, wo Arzt neben Bauarbeiter und Punk neben Banker sitzen, getrennt nur durch ein ‹English Ale› oder ein ‹Irish Stout›. Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie ‹Baked Beans on Toast›, ‹Bangers & Mash› und ‹BLT› (‹Bacon, Lettuce & Tomato›). Dazu kommen übers Jahr nationale Spezialitäten zu besonderen Anlässen: schottische (‹Haggis›, eine mit Innereien gefüllte Wurst, in der ‹Burn's Night›), irische (‹Irish Stew› am ‹St. Patrick's Day›) oder australische (‹Shrimps on the Barbie›).

Auch im Restaurant Da Gianni am St. Johanns-Tor, so sagt man mir, treffe sich die ‹English Community›, ebenso im kinderfreundlichen Picobello am Blumenrain, wo man zudem einen schönen Blick auf den Rhein hat. Dann dürfe man natürlich das Restaurant Kunsthalle nicht vergessen sowie die Bodega und den Besenstiel samt Bar neben dem Schauspielhaus. Für ihre türkischen Gerichte würden das Pinar beim Kantonsspital und das Marmaris am Spalenring geschätzt. Doch auch unsere nationale und regionale Küche zieht ein internationales Publikum an. Im Braunen Mutz etwa, mit seiner beliebten ‹Senne-Rösti› und den ‹Suure Läberli›, oder im Elsbethenstübli, das für Fondue und Raclette bekannt ist, findet man Leute von *all over the world*. Auch die Fischerstube im Kleinbasel soll hier erwähnt werden, ihre Rösti, ihr ‹Suure Mogge› und das Ueli-Bier natürlich. Ach ja, das Restaurant Platanenhof in Kleinhüningen, das mit dem schönen Garten und der stimmungsvollen Gaststube, ist auch beliebt beim internationalen Publikum. Schliesslich der Boomerang in Binningen, entspannte Atmosphäre und australische Küche – Emu, Känguru und Krokodil.

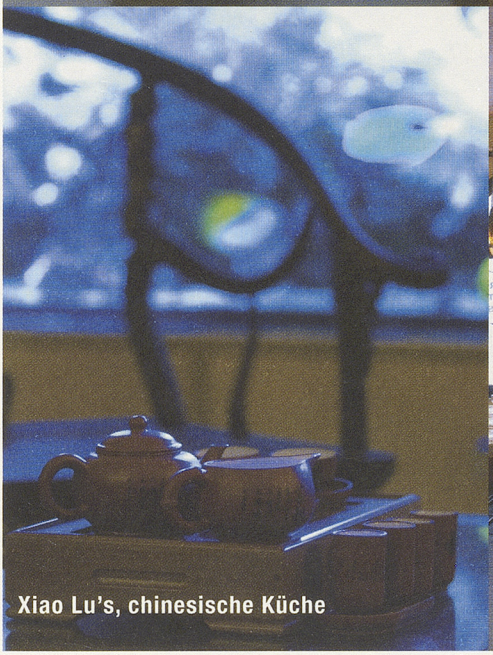
Unsere kleine Erforschung der hiesigen englischsprachigen Gemeinschaft und ihrer Vorlieben beim Ausgang wäre jedoch höchst unvollständig, würden wir nicht noch *last but not least* Jay's Indian Restaurant erwähnen, das in der ‹Community› sehr beliebt ist. Jayesh Kumar führt dieses knapp 40-plätzige Restaurant in der St. Johanns-Vorstadt seit etwas mehr als fünf Jahren. Indische Küche, drei Gerichte am Mittag, ein mehrgängiges Menü am Abend. Ist es die freundliche und lockere Atmosphäre, die Einfachheit des

Angebots und die Flexibilität bei Sonderwünschen oder das besondere Ambiente (die Kunst an den Wänden, die Fotos von Gästen, die wachsende Elefantensammlung), die dazu führen, dass Jay's Indian Restaurant zu ca. 60 Prozent von ‹Expats› besucht wird? Es ist wohl von all dem etwas, aber vor allem Jayesh Kumar als Person und Gastgeber *par excellence*. Sagt man in Basel doch inzwischen: «Let's go to Jay.»



Mc Donald's

Papa Joe's, american, caribbean cuisine



Xiao Lu's, chinesische Küche

Aladin, libanesische Spezialitäten