Markt-Forschung in und um Basel

Autor(en): Benjamin Herzog

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 2008

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/226d6748-696c-4631-8196-df87f8847dfc>

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 Ausdrücke 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](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Markt-Forschung in und um Basel

Gemüse, Früchte und Surprisen

Benjamin Herzog

Um zu leben, muss der Mensch essen. Schön, wenn ein Markt den Einkauf zum Vergnügen macht und diese Notwendigkeit dabei mit Lust und Fülle überlistet.

So zum Beispiel auf dem Pariser Marché Bastille: gelbrot leuchtende Peperoni-Berge, duftende Pfefferminze, bündelweise aufgeschichtet, Erdbeeren, von schwierigen Händen in Papiertüten geschaufelt, Geschrei und Gedränge. Oder Rom: Dem frisch gerüsteten Gemüse auf dem Campo de' Fiori sieht man die Minestrone bereits an. Wer in die Souks von Marrakesch eintaucht, verfällt dem Anblick der aufgehäuften Gewürze: Die edle Mischung «Raz el Hanout», Safran und Kreuzkümmel duften zu Hause noch lange – nach Markt, nach Sinnlichkeit und Genuss.

Auf dem Markt erfährt man, wie die kulinarischen Energiequellen einer Stadt sprudeln. Das ist interessant. Gehen wir auf den Basler Marktplatz. Die Vielfalt an Früchten und Gemüsen ist gross, die Produkte sehen appetitlich aus, die Auslagen sind wohlgeordnet. Es ist Spätsommer, und wir möchten Bohnen haben. Eine gelbe Sorte kostet 5 Franken das Pfund. Die Verkäuferin sagt, sie handle nur, kaufe ihr Gemüse in der Region. Telefonisch gibt sie ihre Bestellung durch, der Gemüseproduzent fährt vor und bringt ihr die gewünschte Ware. Ihr und anderen Verkäufern. Manchmal beliefert er auch die Lebensmittelabteilungen der grossen Warenhäuser. Markt- und Warenhausgemüse vom gleichen Acker? Das überrascht. Aber die Bohnen schmecken tatsächlich gut.

Die Kunden bekommen auf dem Basler Markt auch Spezialitäten wie etwa Ochsenherztomaten. Über einen Zwischenhändler gelangt die Sorte aus Sizilien nach Basel und wird hier als Edelgemüse zu einem pfundigen Preis abgesetzt. Zum regionalen tritt der internationale Gemüsehandel. Dazwischen findet sich Selbstgezogenes. Ja, es gibt hier auch Marktfahrer, meistens Bauern aus dem grenznahen Ausland, die ihre eigenen Produkte verkaufen. Wer sicher sein will, bei einem Produzenten gelandet zu sein, sollte besser fragen.

Was noch? Wir finden ein selbst gemachtes Kirsch-Chutney aus dem Fricktal (4 Franken/125 Gramm). Bei einem Verkäufer mit Kölner Akzent erstehen wir Alpkäse aus der Region Sarnen (3 Franken/100 Gramm): Spitzenklasse. Am Pilsstand liegen Semmelstoppel und Austernseitling. Die Pfifferlinge (5 Franken/100 Gramm) werden von Franzosen und Deutschen in Grenznähe gesammelt und von den Standbetreibern weiterverkauft. Vor dem Karren mit den Topfpflanzen entwickelt sich ein interessantes Gespräch über winterharte Balkonpflanzen. Die Verkäuferin verweist freimütig auf das Sortiment eines Kollegen, dafür kaufen wir ihr ein hübsches Glas mit selbst eingelegten Pastinaken (7 Franken) ab.

Täglich ist hier Markt. Am Samstag herrscht Gedränge. Doch auch dann wahrnt man in Basel Haltung. In gepflegter Atmosphäre werden Spezialitäten verkauft, Ware mit leichtem Luxusglanz. Wer hier seine Kartoffeln kauft, bezahlt ein – wenn auch «pasteurisiertes» – Marktgefühl mit.

Konkurrenz hat der Basler Wochenmarkt durch zwei kleine Samstagsmärkte bekommen. Sie sind von Privatleuten initiiert, organisiert als Verein und werden von Sponsoren unterstützt. Im September 2007 entstand der St. Johannsmarkt. Ursprünglich vor der Voltahalle, ist er seit März 2008 beim Johannitertor zu finden, wo er sich noch richtig etablieren muss. Und seit August 2006 gibt es den Matthäusmarkt mit etwa einem Dutzend Ständen. Die Initianten haben bestimmt, dass drei Viertel der angebotenen Produkte aus eigenem Anbau, aus eigener Produktion kommen sollen. Wir entdecken roten, gelben und weissen Mangold, knackige Rettiche, Salat, Beeren, Eier, Blumen, Brot und Badischen Wein. Paradiesische Vielfalt aus dem Markgräflerland zu überraschend moderaten Preisen. Hier macht das Einkaufen Freude. An einem anderen Stand lagert in einer Kühlbox abgepacktes Rindfleisch vom Biohof. Zwei Entrecôtes kosten happige 18 Franken, schmecken zu Hause dann aber hervorragend. Solches Fleisch gibt's weder beim Metzger noch im Lebensmittelmarkt. Das lokale Angebot wird hier vor der Matthäuskirche erweitert um südfranzösische Oliven, italienische Antipasti und Tofuprodukte. Und schliesslich findet man noch liebevoll eingemachte und verpackte Konfitüren, selbst gebackenen Kuchen, ein Süppchen zur Stärkung. Hier wird der Markt zum Mama-Ersatz.

Ihr Vorbild, so die Initianten des Matthäusmarkts, seien die Märkte in Lörrach und St-Louis gewesen. Der samstags abgehaltene Marché St-Louis ist mit über fünfzig Ständen der grösste der Region. Im Gedränge wird die Ware lautstark angeboten. Händler und Produzenten halten sich die Waage. Auffällig viel Fleisch steht hier zum Verkauf: Auf einer gigantischen Poulet-Rôtisserie braten Hühner. Schinken, Würste und weitere Herrlichkeiten französischer Charcuterie-Kunst gibt's nebenan. Gross ist die Auswahl an Lamm- und Rindfleisch beim arabischen Halal-Metzger. Hunger? In einer Riesenpfanne schmort eine Paella, es gibt Couscous zum Mitnehmen und scharfe Teigtaschen, wie man sie auf der Insel La Réunion zubereitet. Ein Markt mit guter Verpflegungsmöglichkeit. Im

hinteren Teil werden zudem Kleider verkauft, Schmuck, Plastikblumen und Heino-CDs. Hier sind vielerlei Bedürfnisse abgedeckt.

Werfen wir zuletzt einen Blick auf den Lörracher Markt. Er ist der bodenständigste, der unaufgeregteste der regionalen Märkte. Dienstags, donnerstags und samstags wird verkauft. Hier füllt man schnell sein Körbchen. Qualität und Preis sind attraktiv. Die meisten Marktleute an den rund dreissig Ständen bieten selbst produzierte Waren an. Eine Familie aus Fischingen ist bereits in der dritten Generation auf dem Markt. Beim Enkel kaufen wir ein Schälchen Himbeeren (2,50 Euro) und wuchtige Zucchini (30 Cent/Stück). Die Frau am Stand nebenan ist seit vierzig Jahren vor Ort. Die Kinder aber wollen nicht nachfolgen, sagt sie. Schnell wandert eine Flasche Birnenschnaps (8,50 Euro) aus ihrer Produktion in unseren Korb.

Nicht widerstehen können wir einem wunderschönen Blumensträusschen (4 Euro). Es hält sich über zehn Tage. Die bunten Blüten stimmen uns seltsamerweise nostalgisch. Sie stammen vom letzten grossen Bauernmarkt der Region. Möge er noch lange existieren.