

Region

Basler Burger King verbannt den Whopper

Veggie-Testlauf In der Burger-King-Filiale am Bahnhof Basel SBB wird für die nächsten zehn Tage kein Fleisch mehr angeboten. Wie reagieren die hungrigen Baslerinnen und Basler?

Cédric Straub

Vegetarisches «Fleisch» ist im Trend. Nun springt auch Burger King (BK) auf den Veggie-Zug auf und eröffnet seine Filiale am Bahnhof SBB neu ohne Fleisch. Das neue Menü beinhaltet alle bekannten BK-Klassiker. Doch anstelle von Fisch, Huhn und Rind wird für die nächsten zehn Tage Fleischersatz angeboten.

Die Filiale am Bahnhof hat einen neuen Look. Mit viel Grün. Aushängeschilder und Reklame- tafeln bewerben dies prominent: Burger King 100 Prozent Veggie. Mit diesem Veggie-Testlauf reagiert Burger King auf die steigende Nachfrage der Konsumenten nach einem Menü mit

Fleischersatzoptionen. Kurz vor zwölf hasten viele Passanten vorbei. Die meisten beachten die neue Aufmachung des Fast-Food-Ladens nur kurz.

«Schmeckt praktisch gleich»

Carlos Zapata, CMO von Burger King Emea, ist beim Launch der Aktion dabei. Für ihn ist das Veggie-Pop-up-Restaurant ein Experiment. Er sagt: «Die Gäste sind neugierig. Es kann gut sein, dass es ihnen nicht gefällt, wir werden es sehen und uns anpassen.» In Europa ist es bereits das vierte Mal, dass Burger King eine solche Veggie-Pop-up-Aktion durchführt. Hergestellt und geliefert wird der Fleischersatz von The Vegetarian Butcher. Das Un-

ternehmen spezialisiert sich seit zwölf Jahren auf die Herstellung von Fleischersatz aus Sojabohnen, Hülsenfrüchten und Getreiden.

Burger King verspricht neue pflanzenbasierte Burger, aber mit unverändertem Geschmack. Die BaZ probierte den Whopper und die Chicken-Nuggets; die Combo ist das Aushängeschild der Menükarte. Und tatsächlich: Das Menü unterscheidet sich geschmacklich kaum von seinem Pendant mit konventionellem Fleisch.

Andere Gäste finden an den neuen Optionen ebenfalls Gefallen «Das Long-Chicken-Sandwich schmeckt praktisch gleich wie das Original. Ich kann aber nur für das «Hühnchenfleisch» sprechen», sagt Tanja (19).

«Wenn ich vegetarisch essen will, dann nehme ich einen Salat.»

Frank

Kunde bei Burger King

Carlos Zapata betont: «In unseren 100-Prozent-Veggie-Pop-up-Restaurants ist alles, was auf der Speisekarte steht, frei von künstlichen Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen.» Für die Konsumenten scheint dieser Aspekt wichtig zu sein: Jetta (21), die bereits vor dem angebissenen Burger sitzt, meint: «Zuerst war ich ein wenig skeptisch, da ich ja auch die Inhaltsstoffe und Nährwerte nicht kenne.»

Nachhaltiger und gesünder

Eric (47) hingegen findet: «Man lässt das Fleisch zwar weg, aber dafür ersetzt man es mit künstlichen Stoffen.» Wenig kompromissbereit äussern sich ebenfalls Frank (48): «Wenn ich vegeta-

risch essen will, dann nehme ich einen Salat», und Andre (33): «Burger will ich mit echtem Fleisch.»

«Wir spüren, dass es mehr Konsumenten gibt, die sich nachhaltigere und gesündere Optionen wünschen», sagt Zapata. Genaue Erwartungen und Ziele wie eine Marge an Besucherzahlen hat Zapata keine.

Burger King sei momentan Marktführer im Angebot von vegetarischem Fast Food: «Wir werden das Verhalten der Gäste in den folgenden Tagen beobachten und uns je nachdem anpassen.» Dass die neuen Angebote die alte Menükarte in naher Zukunft verdrängen, glaubt Zapata allerdings nicht.

Landbeiz

Bodenständiges auf dem Teller ohne Schnickschnack

Tenniken, dieses knapp 1000 Einwohnerinnen und Einwohner zählende Dorf im vorderen Diegtal, rauscht buchstäblich an einem vorüber, ohne dass man hinter dem Steuer davon Kenntnis nehmen würde. Denn die A2 ganz im Westen der Gemeinde führt seit der Eröffnung des Abschnitts Sissach-Eptingen im Jahr 1970 an Tenniken vorbei. Wer lieber die alte Landstrasse nimmt (oder sogar den Bus), der erreicht dieses ehemalige Bauerndorf auf die eher gemütliche Art.

Vielleicht, um hier «die Hand zwischen 100 Millionen Jahre alten Muschelkalk –Tennikerfluh genannt – und jüngeren Kalkstein zu legen», wie Alt-Gemeindepräsident Paul Leisi sagt. Oder weil wir den letzten Originalwebstuhl bei der Arbeit sehen möchten.

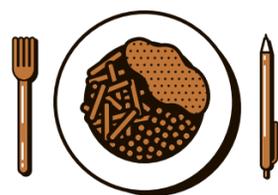
In einem der ältesten Häuser an der Schlossgasse wurde 1976 das Restaurant Schlössli eingerichtet. Aus dem ehemaligen, in gotischem Stil erbauten Taunerhaus wurde damals zwar kein Schloss, aber eine heimelige Gaststube. Weshalb das Schlössli so heisst, obwohl es weit und breit kein Schloss gibt, muss mit einem Flurnamen zusammenhängen. Nach verschiedenen Besitzer- und Pächterwechseln haben Beatrix und Peter Aebi-Thürkauf auf Juni 1997 das Schlössli übernommen – und seither geprägt.

Peter Aebi, seit ein paar Wochen theoretisch im AHV-Alter, hat als gelernter Koch zunächst seine Lehr- und Wanderjahre unter anderem in Basel und Genf sowie auf den Weltmeeren in Schiffskombüsen absolviert, bevor er – an einer Basler Fasnacht – seine Frau kennen und lieben gelernt hat. Beatrix (65), eine gelernte Tierarztgehilfin, sattelte dank ihrem Schatz um und machte den Wirtekurs; nebenbei trug sie 15 Jahre lang die «Basler Zeitung» aus.

Das Wirtepaar Beatrix und Peter Aebi funktioniert nach einer klaren Rollenteilung: Er steht in der Küche, und sie ist



Seit 1997 führt das Wirtepaar Peter und Beatrix Aebi-Thürkauf das Restaurant Schlössli in Tenniken. Foto: Lucia Hunziker



Essen: gutbürgerlich
Service: freundlich
Ambiente: bodenständig
Preis: günstig

für den Betrieb und den Service zuständig. Dabei arbeiten sie zu 100 Prozent; «mindestens», wie die Gastgeberin ergänzt. An Wochenenden können sie sich auf Aushilfspersonal verlassen.

Die Produkte und Zutaten beschaffen sie sich wenn immer möglich aus der Region. Und stammen sie aus dem Grosshandel, so bevorzugt Peter Aebi die Herkunft Schweiz.

Zur Frage, wie er denn seine Küche charakterisiere, sagt er: «Gutbürgerlich, etwas Rechtes!» und fügt an: «Ein Teller mit viel Schnickschnack ausgeschmückt ist schön anzusehen. Aber damit hat man doch nicht gegessen.» Deshalb lege er Wert darauf, den Gästen ein gutes Cordon bleu oder ein schmackhaftes Kotelett vorzusetzen, mit feiner Gemüsebeilage.

Apropos Cordon bleu: Diese sind der Renner im Schlössli, aber auch Rahmschnitzel seien sehr gut nachgefragt. Peter Aebi sagt dazu: «Es ist so, die Leute lieben es einfach.» Aber er koche saisonal immer wieder Neues nach dem Motto «Der Chef empfiehlt ...». Vom Bärlauch über Spargeln im Frühling, von Grilladen mit reichhaltigen Salaten im Sommer bis hin zu Wildspezialitäten ab Herbst. Dann, im Winterhalbjahr, biete er keine Cordons

bleus an, «auch wenn die Gäste deswegen manchmal maulen».

Diese kommen aus allen Windrichtungen. Besonders beliebt ist das Schlössli bei Wandergruppen, die etwa das Naturschutzgebiet «Chilpen» mit den mehr als 20 seltenen Orchideenarten und anderen Magerwiesenblumen besucht haben. Doch auch die Einwohnerinnen und Einwohner aus dem Dorf und die Vereine kehren hier ein. Was selbstverständlich auch damit im Zusammenhang steht, weil es in Tenniken nur noch das Schlössli gibt. Vor Jahrzehnten gab es noch den Leuenberger und den Storchen.

Statt Cordon bleu bestellen wir den Tagesteller mit panierten Schnitzeln, Kartoffeln und Spinat (17.50 Franken) und den Fitnesssteller mit Schnitzel und frischen Salaten (21 Fr.). Es schmeckt ausgezeichnet. Wären

wir abends im Schlössli eingekehrt, hätten wir uns für ein Black-Angus-Entrecôte an Pfeffersauce mit Frites und Gemüsebouquet (42 Fr.) entschieden.

Weil das Wirtepaar streng rechtlich pensioniert ist, stellt sich wohl oder übel die Frage nach der Zukunft des Schlössli. «Wir werden noch ein paar Jahre weitermachen», sagt Peter Aebi. Man möchte es den Tennikern wünschen, dass nicht auch noch die einzige verbliebene Beiz im Dorf eines Tages fehlt.

Robert Bösiger

Restaurant Schlössli,
Schlossgasse 3, 4456 Tenniken.
Telefon 071 971 29 46,
schloessli.tenniken@bluewin.ch,
www.schloessli-tenniken.ch.
Mi–Fr 8.30–13.30 und 17–24 Uhr,
Sa 9–24 Uhr, So 10–21 Uhr.
Montag und Dienstag Ruhetage.

Dieses Schild verbietet auch das Trottfahren

Polizeikontrolle Am Spalenberg gilt ein Fahrverbot, von dem auch Velos oder Trottinette betroffen sind. Signalisiert wird das mit einer Verbotstafel, auf der ein Inlineskate-Schuh zu sehen ist. Gerade Schulkinder scheinen vom Verbot nichts zu wissen.

Das wird aus einer Mitteilung der Kantonspolizei Basel-Stadt deutlich. Am Freitagmorgen habe man am Spalenberg eine Kontrolle durchgeführt. 42 «fahrzeugähnliche Geräte» oder die, die damit unterwegs waren, wurden kontrolliert. Es wurden 11 Bussen ausgestellt und 7-mal zuhanden der Verkehrsprävention eine Meldung geschrieben.

Ohne Konsequenzen

«Offensichtlich war es vor allem Schulkindern auf dem Schulweg nicht bewusst, dass am Spalenberg auch für das Trottfahren ein Fahrverbot gilt. Sie wurden über die Gefahren der steilen Neigung und die diversen Hauseingänge mit direktem Strassenzugang aufmerksam gemacht», heisst es.

Doch was heisst das für die betroffenen Kinder? Man erkläre ihnen in so einem Fall das Verbot, so ein Polizeisprecher. Weitere Konsequenzen habe ein solcher Zwischenfall im Normalfall nicht. In einigen Fällen kontaktiere man allenfalls auch die Eltern.

Die Meldungen an die Verkehrsprävention besagen, dass Polizistinnen und Polizisten, die im Rahmen der Verkehrsausbildung von Kindern an Schulen sind, auf solche Fallstricke hinweisen sollen.

Mirjam Kohler



Hätten Sie es gewusst? Zeigt das Schild einen Inlineskater, gilt auch für Trottinette Fahrverbot.