

Ihlmanns «Chäsbingel»



Gibts nur an der Herbstmesse: Wackers «Roosekiechli» schmecken am besten, wenn sie noch warm sind

ND
UND
OSI

Beste Strassenküche der Schweiz

An der Basler Herbstmesse wird der Petersplatz zur Schlemmermeile. Wir haben uns durchdegustiert

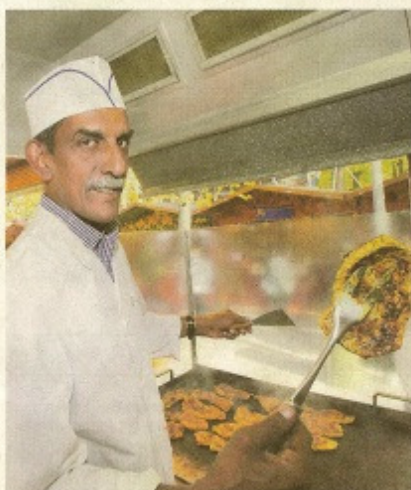
agt alles.
eben und
«Roose-
erskirche
e Fährte,
auf An-
Deniesser
wenigen
d sich ein
«Kiechli»
hm verü-
s die luf-
inmal im
1 Ort: in
se.
ber sagen,
hrmarkt
hs Stand-
och den
allem zu
dem kug-
gal, ob er
ds oder
ues Hün-
am «Peti-
Wem hin-
er perfekt
teht, der
am Müns-
Freifall-
Rücken,
e zu.
st auf an-
st globa-
asel noch
es nur an
eben uns
und un-
n kleinen
t:

l: Stefan
en BL, ist
n Peters-
ein Chäs-
gefülltes
Klassiker
e die Fans
sich, erst
regle» zu
man sich

Nach der
e wächst
Aurst. Die
silbi, aber
dem Peti
my Walt-
tz (Remys
täten von



Für uns der beste Kokosmohrenkopf der Welt: «Beckeschmütz» mit dünner Schokolade und Kokosraspeln



Die Herbstmäss ohne Jeffery wäre wie Provence ohne Lavendel: Seine Steaks im Toast sind legendär



Wurst von Jenzer: Da lacht das Gourmetherz. Unten: «Dürrgheonig», frisch vom Block gemeisselt

Christoph Jenzer auf dem Rost, dem Spitzenmetzger aus Arlesheim BL. Die Auswahl ist gross, die Entscheidung schwer. Wir haben die Bauernbratwurst probiert und waren begeistert.

Ein Steak bei Jeffery: Sein mobiles indisches Restaurant ist eine Institution. Jeffery Sandragesan aus Malaysia war einst ein Pionier der fernöstlichen Küche, heute ist er ein stadtbekannter Gastronom. Seine Spezialität an der Messe (Stand 342) ist das Steak mit Toast. Dazu gibt es seine selbst gemachte Chilisauce. Vegetariern sei Jefferys mild-würziges Gemüsecurry empfohlen.

Der beste Mohrenkopf der Welt: «Zum Niederknien», sagt eine Dame und beisst lustvoll in ihren «Beckeschmütz». Keine Waffel stört die zart schmelzende Füllung, die von hauchdünner Schokolade und Kokosflocken überzogen ist. Das mohrenkopffartige Naschwerk gibt es an zahlreichen Ständen. Den besten haben wir bei Lucie Häring aus Kaiserstuhl AG geschlemmt. An ihrem Stand (317) ist auch Hohlers Schoggimangenbrot zu haben. Es wird tagesfrisch nach einem 60 Jahre alten Familienrezept gebacken, und zwar nur für die Messe. Die Chef-in erklärt uns, dass Magenbrot aufgrund seiner Gewürze tatsächlich ein solches sei. Erfunden habe man es, weil die Bauern mit der Ernte im Herbst den grössten Stress hatten und einen entsprechend nervösen Magen.

Und und und: Zu den historischen Spezialitäten gehören auch die «Mässmegge», jene bunten, mit Schokolade gefüllten Zuckerstangen, die dem Magenbrot ähnlichen Zucker-Carrés namens «Maagemorselle» sowie der «Dürrgheonig» (türkischer Honig), den man kosten sollte, wo er à la minute vom Block gemeisselt wird. Auch «Wüürschtwegge», «Schünggeppfeli» und «Äpfel im Schloofrögg» (Ruedi Lüthi, Stand 400) sind klassische Messeleckerleien. Zu viele, um sich an einem Tag durchs ganze Angebot zu schlemmen? Basel hat auch das gut eingerichtet: DMäss dauert bis zum 8. November, auf dem Petersplatz sogar bis zum 10.

