

Moccaraba

Bohnen vom «Böhnli»



Seit 25 Jahren röstet und verkauft Marco Candoni Kaffeebohnen – kein Wunder, nennen ihn die Stammkunden mittlerweile nur noch «Böhnli».

BASEL – Es gebe wieder mehr Leute, die sehen wollen, wie ihr Kaffee geröstet wird, sagt Marco «Böhnli» Gandoni von der Kaffee-Rösterei Moccaraba.

Von Benjamin Wieland

Marco Candoni hat eine Freundin – und er hat ein Schätzeli. Mari heisst die Angebetete, sie ist 85-jährig und in Deutschland geboren. Trotz ihres fortgeschrittenen Alters macht Mari ziemlich viel Lärm. «Sie hat viele Bresten, doch jedes Mal, wenn sie kränkelt, pflege ich sie wieder gesund», sagt Candoni. Gemeint ist natürlich eine Röst-Maschine. Bürgerlicher Name G. W. Barth, Geburtsort Ludwigsburg, Jahrgang 1927. Diese steht im Ladengeschäft Moccaraba an der Unteren Rebgasse 29.

Mari hat nicht nur das Herz des Inhabers erobert, sondern ist auch der Blickfang der Kundschaft, wie Candoni zu erzählen weiss: «Es gibt eigentlich kaum jemanden, der nicht in den hinteren Teil des Ladens geht, um Mari zu bestaunen.» Es seien sogar schon Touristen ins Geschäft gekommen, um sich mit der alten Dame abzulichten.

Halbes Jahrhundert alt

Moccaraba ist eine der zwei verbliebenen Kaffee-Röstereien mit Offenverkauf in Basel. Zuerst bekamen diese die Konkurrenz der Grossverteiler zu spüren, dann haben Nespresso, Tassimo, Senseo und wie die Kapsel-Systeme alle heissen, den Mini-Röstereien das Kaffee-Wasser noch mehr abgegraben. Moccaraba jedoch hat überlebt. Im nächsten Jahr feiert das Geschäft seinen 50. Geburtstag, Candoni selbst

hat exakt die Hälfte dieser Zeit hinter der Theke gestanden. Mari alleine kann aber nicht der Grund sein, dass die Kundschaft Moccaraba die Stange hält. Candoni hat beobachtet, dass viele Kapsel-Kunden nach ein paar Jahren wieder zu ihm kommen. Er ist ihnen für den Seitensprung aber nicht böse – im Gegenteil,



Könnte von Tinguely sein: Röstmaschine Mari.

denn es gebe kein Entweder-Oder: «Für jemanden, der nur eine oder zwei Tassen am Tag trinkt, lohnt sich eine Kapsel-Maschine.» Bei grösseren Mengen jedoch fahre man mit Bohnen günstiger.

Der Preis alleine kann jedoch nicht der Grund sein, warum viele Leute wieder auf den Offenverkauf umsteigen. Candoni hat eine weitere Erklärung parat für die Renaissance der «live» gerösteten Bohnen: «Kaffee ist in erster Linie kein Getränk, sondern ein Genussmittel. Und wie bei jedem Genussmittel will man sich irgendwann Zeit nehmen, um genau die Sorte oder Mischung zu finden, die zu einem passt.»

«Böhnli» kennt sie alle

Bei Candoni haben Kaffee-Liebhaber die Wahl zwischen sieben Mischungen und vier reinen Sorten. Aus diesen kann dann die eigene Mischung kombiniert werden. Neulinge werden von Candoni entsprechend beraten und dürfen die Sorten auch gleich testen. Hierzu gibt es eine kleine Degustations-Bar. Eine unnötige Prozedur für die vielen Stammkunden, denn diese wissen genau, was sie möchten – und Candoni weiss genau, was sie mögen: Etwa die Hälfte der Leute, die zu ihm in den Laden kommen, kennt er beim Vornamen, und für sie ist er einfach «Böhnli». Und für all diejenigen, die Kaffee nicht mögen, hat «Böhnli» auch ein Rezept auf Lager: Er bietet ebenfalls Tee an – nicht von Mari geröstet, aber auch im Offenverkauf und in vielen feinen Sorten.

www.moccaraba.ch

Gut zu wissen

Tipps zur Fütterung von Vögeln

Es ist zwar nicht nachgewiesen, dass die Winterfütterung auf die Häufigkeit einer Vogelart einen wesentlichen Einfluss hat, schädlich ist aber eine massvolle Fütterung sicher auch nicht. Und sie bietet nicht nur für Ornithologen spannende Beobachtungsmöglichkeiten. Bei der Fütterung gilt es ein paar wichtige Punkte zu beachten. So muss die Futterstelle vor Katzen, Füchsen und Mardern geschützt sowie trocken und sauber sein. Als Nahrung bieten

sich bewährte Futtermischungen für Körnerfresser bzw. Weichfresser an, zusätzlich kommen Sonnenblumenkerne, Hanfsamen, Baum- und Haselnüsse sowie Fett in Frage. Geben Sie niemals gesalzenes oder gezuckertes Futter. Auch Brot ist nicht empfehlenswert, da es im Vogelmagen aufquillt. Das Futter sollte täglich frisch angeboten werden, morgens möglichst vor Sonnenaufgang sowie bei Bedarf am Nachmittag circa zwei Stunden vor der

Dämmerung. Am Ende des Winters sollte die Futtermenge und Häufigkeit langsam reduziert werden, damit sich die Vögel langsam wieder an die normale Nahrungssuche gewöhnen. Und übrigens: Tauben sollten auch im Winter nicht gefüttert werden, da sie sich sonst zu stark vermehren.

Kantonstierarzt Dr. Markus Spichtig zur Vogelfütterung im Winter.



Alle zwei Wochen gibt es an dieser Stelle Tipps aus den verschiedenen Departementen des Kantons Basel-Stadt.

Kochen am Wochenende

Die Mitglieder der Küchenleitung des Gasthofs zum Goldenen Sternen in Basel präsentieren alle vier Wochen ihre Lieblingsmenüs zum Nachkochen. Diesmal: Alexander Quickert, Mitglied der Küchenleitung.



Sauerkraut-Serranoschinkenstrudel

Zutaten für vier Personen

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 g Serranoschinken
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1,2 dl Rindsbouillon
- 400g Sauerkraut (Bio)
- 350 g Kartoffelstock
- 1 Pk. Blätterteig ca. 450 g
- 1 Stk. Ei
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Serranoschinken in kleine Würfelchen schneiden. Beides im Sonnenblumenöl in der Teflonpfanne kurz anrösten und mit der Rindsbouillon ablöschen. Das Sauerkraut dazugeben, mit Kümmel würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten dünsten.

Das Sauerkraut vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Kartoffelstock gut vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und die Sauerkrautfüllung auf dem unteren Teig Drittel verteilen. Die Teigränder mit dem geschlagenen Ei bestreichen. Den Teig über die Füllung zu einem Strudel rollen und an beiden Enden zusammendrücken. Danach den Strudel aufs Blech setzen, mit dem restlichen Ei bestreichen und im Ofen auf der mittleren Einschubrille ca. 35 Minuten goldgelb backen. Der Strudel ist ideal als Vorspeise mit einem winterlichen Salatbouquet und etwas Sauerrahm.

Guten Appetit!

Gasthof zum Goldenen Sternen St. Alban-Rheinweg 70 4052 Basel
Tel. 061 272 16 66 info@sternen-basel.ch www.sternen-basel.ch

Bald hat Basel wieder den Blues – Weil am Rhein auch



Einstimmung auf das Blues Festival Basel, Ausgabe 2012: Malika Marmouq und Claudio Vivarelli von der Basler Band Blufonik, die sonst zu sechst auftritt.

Bald ist wieder Blues Festival Basel. Die 13. Ausgabe wagt sich in neue Dimensionen vor – das ist wörtlich zu verstehen.

Ende März beginnt das Blues Festival Basel (27.3. bis 1.4.) und die Ausgabe 13 wächst über sich hinaus – auch in geografischer Hinsicht: Bei der Medienorientierung vom vergangenen Dienstag im Einkaufszentrum Stückli informierte der Verein Blues Festival Basel (BFB), dass zum ersten Mal ein Konzert in Weil am Rhein stattfinden

wird (22. März). Der Name des Auftrittsorts hört sich wenig mondän an – Haus der Volksbildung – das mache aber gar nichts, sagte BFB-Präsident Louis van der Haegen, denn so passe sich der neue Spielort ganz dem bisherigen an, dem Volkshaus im Kleinbasel. Stolz präsentierten die Vertreter des BFB dann die zugkräftige Liste der Bands und Musiker, die auftreten werden. So kehrt etwa Exil-Basler Sam Burckhardt für das Festival aus Chicago in seine Heimatstadt zurück. www.bluesbasel.ch

Wetter

Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
6° 1°	5° 0°	7° -2°	5° 1°