

Spezialitätenläden in Basel

Autor(en): **Bloch, Sandra**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(1990-1991)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-843760>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei 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 Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Spezialitätenläden in Basel

«Warum nur in die Ferne schweifen, sieh' das Gute liegt so nah...»

In der Stadt Basel, wie natürlich auch in der Regio, gibt es unzählige fremdländische Spezialitätenläden. Einige davon möchte ich Ihnen hier etwas näherbringen. Die aufgeführten Läden stellen noch lange nicht das ganze Angebot dar. Es lohnt sich jedoch, selbst auf Entdeckungsreise zu gehen. Nach den einzelnen Spezialitätengeschäften habe ich auch noch je ein Rezept vom entsprechenden Land für Sie ausgewählt. Vielleicht probieren Sie das eine oder andere aus und holen sich so etwas fremdländische Kultur ins eigene Heim. Es gibt ja auch viele fremdländische Speiselokale, wo Sie sich verwöhnen lassen können (Sie finden sie im Telefonbuch unter «Restaurants»). *Sandra Bloch*

Spanische Spezialitäten Hammerstrasse 114 4057 Basel

Das Geschäft besteht seit zirka zwanzig Jahren, Frau Calvo führt es jedoch erst seit etwa 4 Monaten. Sie hat spanische, portugiesische und auch schweizerische Kunden. In ihrem Laden kann man viele spanische Spezialitäten kaufen: Oliven, Käse, Wein, Bier, Spirituosen, Bohnen, Linsen, Olivenöl, Fischkonserven, gefrorene Fische, Wurst, Süssigkeiten, Seife. Daneben hat sie auch portugiesische Wurst, Wein und Bier und auch italienische Weine. Auch spanische Hefte, Zeitungen und Musikkassetten kann man bei ihr haben. Eine typische Spezialität ist Turrón, eine Art Nougat, das es in allen möglichen Sorten gibt, mit Mandeln, Schokolade, Kokos und Honig. Turrón wird speziell in der Weihnachtszeit gegessen und darf auf keinen Fall auf dem Tisch fehlen, so wenig wie der Panetone in Italien. Ebenfalls eine Spezialität sind Pipas (Sonnenblumenkerne), die vorwiegend von Schweizern gekauft werden.

Paella (4-6 Personen)

400 g geschnetzeltes Pouletfleisch
200 g Schweinsragout, mager
400 g Muscheln
200 g Venusmuscheln
8 Crevetten
200 g Calamares (oder 1 ganzer Tintenfisch)
2 Tassen Reis
4 Tassen Wasser
100 g Erbsen
1 grosse Tomate, geschält
1 rote Peperoni
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Zitrone
Safranpulver
Salz

Die Muscheln und Venusmuscheln im Salzwasser kochen. Die gekochten Muscheln im Wasser stehen lassen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe kleinhacken und in Öl in einer Bratpfanne dünsten. Das Poulet- und Schweinefleisch und die Calamares dazugeben und anbraten. Alles salzen. Peperoni, Tomate und Petersilie in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die Bratpfanne geben.

Nun nimmt man eine grosse Pfanne, eine Paellera (die gibt es auch im Laden von Frau Calvo zu kaufen), und gibt etwas Öl hinein. Das Fleisch und Gemüse hineingeben. 2 Tassen Reis und 4 Tassen Wasser hinzufügen sowie die Erbsen, das Safranpulver und Salz. Alles kochen lassen bis der Reis gar ist. Immer wieder probieren und eventuell etwas Wasser oder Salz begeben.

Nun werden die Muscheln aus dem Wasser genommen und auf den Reis verteilt, die Crevetten werden roh obendrauf gelegt und so noch etwas gegart. Vor dem Servieren mit Zitronenrädchen garnieren.

Que aproveche!

Hicret

Türkische Spezialitäten
Islamische Metzgerei
Hammerstrasse 136
4057 Basel



Das Geschäft beschäftigt zwei bis vier Mitarbeiter. Die Kundschaft besteht aus Türken, Italienern, Schweizern, Kurden, Jugoslawen u. v. a. m.

Verkauft werden verschiedene Gemüsesorten, Käse, Oliven, Tee, Gewürze, Pistazien, Wurst, verschiedene Getreidearten, Hülsenfrüchte, Konserven und Süssigkeiten, wie zum Beispiel frische Baklavas (Blätterteiggebäck mit Honig). Daneben werden türkische Musikkassetten, diverse Geschenkartikel und Bettdecken angeboten.

In der Metzgerei wird jeden Tag die bekannte Fleischspezialität Döner Kebap frisch zubereitet. Kürzlich wurde von der juristischen Fakultät in Basel für ein Fest eine ganze Stange Döner Kebap gekauft. Die Tiere für die islamische Metzgerei werden auf eine spezielle Art geschlachtet, indem ihnen der Hals aufgeschlitzt wird, so dass alles Blut ausfliessen kann.

Mahallebi

(Reismehlflammeri, 8-10 Personen)

2¼ Liter Milch
50 g Reismehl
50 g Speisestärke
250 g Zucker
4 Teelöffel Zimt

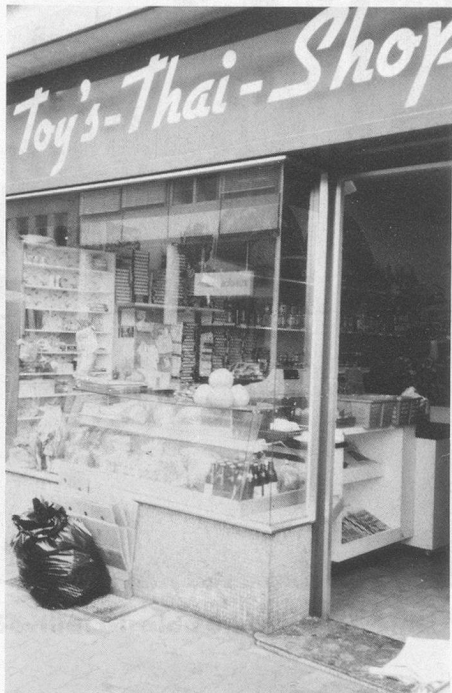
¼ Liter Milch in eine Schüssel geben, Reismehl und Speisestärke einrühren und beiseite stellen.

Die restliche Milch und den Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Reismehl-Stärke-Milch einrühren und den Flammeri bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen. In Dessertschalen füllen, den Zimt darüberstreuen und erkalten lassen.

Afiyet olsun!



Däng's Thai Shop
Güterstrasse 138
4053 Basel



In Däng's Thai Shop werden alle möglichen thailändischen Spezialitäten angeboten. Frische Früchte wie Mango, Lychees, Rambutan; viele Früchte gibt es auch als Konserven. Frisches Gemüse, Bambussprossen, frische Kräuter und Gewürze wie Zitronengras, Ingwer, Chilis, asiatisches Basilikum, Koriandergrün. Verschiedene Hülsenfrüchte, black beans, Nüsse, verschiedene Saucen wie süsse Chilisaucen, Austernsauce, Sesamöl, diverse Reismudeln, Reissorten usw. Auch Meeresfrüchte wie Austern, philippinischer Milchfisch, getrocknete und gefrorene Fische. All dies ist nur eine kleine Auswahl des vielfältigen Angebots aus Däng's Thai Shop.

Hühnerbrust mit Brokkoli und Mandeln

(für 4 Personen)

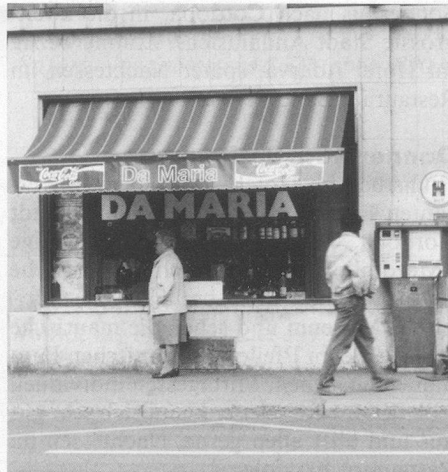
- 250 g ausgelöste Hähnchenbrust
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 1 Karotte
- 200 g Brokkoli-Röschen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 grüne Chilischoten
- chinesischer Schnittlauch
- 20 geschälte Mandeln
- 2 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel brauner Zucker
- 4 Esslöffel Hühnerbouillon
- 2 Esslöffel Fischsauce
- Koriandergrün

Das Fleisch in Würfel schneiden, mit der Stärke rundum einreiben. Die Karotte in dünne Streifen schneiden. Brokkoli waschen und blanchieren. Zwiebel und Knoblauch feinhacken. Chilis entkernen und in Streifen schneiden. Schnittlauch ebenfalls in Stücke schneiden.

Die Mandeln im heissen Öl anrösten, dabei mit ein paar Knoblauchwürfeln würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Fleischwürfel im verbliebenen Fett rasch anbraten. Karottenstreifen, Zwiebel und restlichen Knoblauch sofort zufügen. Unter Rühren eine Minute braten, dabei salzen. Erst jetzt den Zucker darüberbröseln, Fleisch und Gemüse damit karamelisieren. Chili und Schnittlauch zufügen und mit Hühnerbouillon und Fischsauce ablöschen. Brokkoli untermischen und mit Koriandergrün bestreuen. Mit Reis servieren.

E Guete!

Specialità Italiana Da Maria
Feldbergstrasse 57
4057 Basel



Das italienische Spezialitätengeschäft wird seit ungefähr 3½ Jahren von Frau Galvagno und ihrem Mann geführt. Die Kundschaft besteht etwa zur Hälfte aus Schweizern (eher etwas mehr) und zur Hälfte aus Italienern. Frau Galvagno bietet typische italienische Lebensmittel an. Die verschiedensten Teigwaren, viele Gemüsesorten, italienische Wurst, Weine und vieles mehr.

**Alle sind Ausländer,
fast überall**

Akzente

Pasta col broccolo

Makkaroni mit Broccoli
(ein Rezept aus Sizilien, für 4 Personen)

- 350 g Broccoli
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 500 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Anchovis aus der Dose
- etwas Milch
- 40 g Rosinen
- 40 g Pinienkerne
- 350 g Makkaroni
- 4 Basilikumblätter
- 75 g geriebener Pecorino-Käse
- Salz
- Pfeffer

Die gewaschenen Broccoli-Röschen in gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen. Anschliessend abtropfen lassen. Die Hälfte des Öls erhitzen, die geschälte und gehackte Zwiebel darin glasig werden lassen. Die geschälten und zerdrückten Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, die Anchovis abtropfen lassen und kurz in Milch legen, die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, den gehackten Knoblauch hineingeben und hellbraun braten; die Anchovis hineinrühren und so lange garen, bis sie zerfallen. Zusammen mit den abgetropften Rosinen, dem Broccoli und den Pinienkernen zu der Tomatensauce geben, die nun nochmals 5 Minuten kochen muss. Dabei gelegentlich umrühren.

Inzwischen die Makkaroni in gesalzenem Wasser al dente kochen, auf ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Die Sauce darübergiessen, mit gehackten Basilikumblättchen und geriebenem Pecorino bestreuen. Sofort servieren.

Buon appetito!

