



## Von der Schulstube ins Stöckli gewechselt

Während 38 Jahren hat Renato von Rohr das Kleinbasler Schulleben entscheidend mitgeprägt; als Rektor ist er vorzeitig in Pension gegangen. **Seite 17**

## «Fasnachtskiechli» wird im Grossbasel gebacken

Die dritte Auflage der Vorfasnachtsveranstaltung von Almi+Salvi findet nicht mehr im Kleinbasler St. Joseph-Saal, sondern im Theater Scala statt. **Seite 19**

## Der Rebensaft dieses Jahres verspricht viel

Die Baselbieter Winzer dürfen sich freuen: Wegen des wettermässig schönen Herbsts dürfte der Weinjahrgang 2009 ausgezeichnet ausfallen. **Seite 21**

# «Frauen kochen mutiger»

Tanja Grandits im Gespräch über neue Harmonien, Familie und Sünden

**Nachdem sie 2006 Köchin des Jahres war, kürt der Gastrofürer Gault-Millau Tanja Grandits mit 17 Punkten zur Aufsteigerin des Jahres 2010.**

SILVIA SCHAUB

Kinderlachen hallt durch die edlen Räume des Restaurants Stucki im Bruderholz in Basel. Und schon biegt Tanja Grandits schnellen Schrittes um die Ecke – mit ihrer 4-jährigen Tochter Emma im Arm. Ein seltenes Bild in der Spitzengastronomie.

*Frau Grandits, der GaultMillau gibt Ihnen einen weiteren Punkt und kürt Sie zur Aufsteigerin des Jahres. Haben Sie auf diese Auszeichnung gewartet?*

**Tanja Grandits:** Nun, ich freue mich natürlich sehr über den zusätzlichen Punkt und die Auszeichnung. Sie sind eine Anerkennung unserer Arbeit. Ich warte lieber auf Gäste und nicht auf Punkte (lachend).

*Spüren Sie denn die Krise?*

**Grandits:** Nein, ehrlich gesagt überhaupt nicht. Die Leute leisten sich immer noch das Besondere.

*Was muss man mitbringen, um ein solches Level zu erreichen?*

**Grandits:** Absolute Liebe zum Beruf, eigentlich muss es Berufung sein. Dann muss man auch handwerkliches Können mitbringen und Kreativität und das Streben nach Perfektion. Für mich gehört dazu auch das Entdecken von neuen Kombinationen, das Experimentieren mit Gewürzen, Kräutern und Säure, um neue Harmonien entstehen zu lassen.

*Wie entdecken Sie diese neuen Kombinationen?*

**Grandits:** Das ist ganz unterschiedlich. Das können kleine Sachen sein im Ablauf des Alltags, die ich verbessern und verfeinern möchte. Sie entstehen oft durch einfaches ausprobieren. Inspiriert werde ich auch beim Reisen oder Einkaufen auf dem Markt oder in Feinkost- und Gewürzläden in der Region.

*Alles spricht von der Terroir-Küche und regionalen Produkten. Sie aber setzen auf Aroma- und Weltküche und damit einen Kontrapunkt.*

**Grandits:** Ja, aber nicht, was die Grundprodukte angeht. Sie sind alle mehr oder weniger aus der Region. Die Gewürze sind natürlich nicht alle von hier.

*Unter den Topköchen gibt es nur wenige Frauen. Sie zeigen, dass es geht, als Mutter einer Tochter auf diesem Niveau zu bestehen. Wie schaffen Sie das?*

**Grandits:** Es ist vor allem eine Frage der Organisation. Wir haben seit über drei Jahren das gleiche Kindermädchen, so dass Emma gut betreut ist, wenn ich in der Küche stehe. Ich weiss aber auch, dass ich mit dieser Lösung sehr privilegiert bin. Die Zeit mit Emma ist nicht wenig – wir haben den ganzen Mittag zusammen, den Morgen bis 9 Uhr

und zwei freie Tage die Woche. Diese Zeit nehme ich mir voll und ganz für sie und mache dann auch keine Hausarbeit. Netto ist das dann oft mehr Zeit, als viele andere Mütter für ihre Kinder haben.

*War es für Sie immer klar, trotz intensiven Berufs auch Kinder zu haben?*

**Grandits:** Nein, nicht unbedingt. Es hat sich so ergeben. Und man kann es vorher auch nicht planen, ob und wie es funktioniert.

*Kochen Frauen anders als Männer?*

**Grandits:** Oje, diese Frage. Ich denke, die Frauen kochen oft mutiger als Männer. Sie

**«Konstruktive Kritik von den Gästen ist das Beste, was man bekommen kann.»**

machen weniger vom Kopf her, sondern mehr aus dem Gefühl und Bauch.

*Es heisst, dass man als Koch auf diesem Niveau sehr einsam sein kann. Trifft das für Sie zu?*

**Grandits:** Nein, das erlebe ich überhaupt nicht so, schon durch die Familie und die Beziehung zu meinen Mitarbeitern. Wir haben 17 Angestellte, da kann das Gefühl von Einsamkeit gar nie aufkommen. Ich habe auch einen sehr guten Kontakt zu Kochkollegen. Ich bin wohl eher auch ein geselliger Typ.

*Dann gehen Sie jeweils auch zu den Gästen an den Tisch?*

**Grandits:** Damit hatte ich anfangs ziemlich Mühe. Aber inzwischen plaudere ich sehr

gerne mit den Gästen. Das Feedback der Gäste ist mir auch wichtig, ich verabschiede jeden Gast persönlich. Konstruktive Kritik von ihnen ist schliesslich das Beste, was man bekommen kann.

*Wieso soll man bei Ihnen über den Mittag für 60 Franken essen, wenn man das auch günstiger haben kann?*

**Grandits:** Weil es super schmeckt! Und auch weil es ein Ausflug aus dem Alltag ist, wenn man hier herauf kommt. Ein Business-Essen braucht nicht viel Zeit, ist leicht, gesund, fröhlich, bunt, aromatisch – einfach ein kleiner Energiekick am Mittag. Das schätzen viele Leute. Zudem machen wir eine anregende Küche, die auch dem Körper gut tut.

*Ist man auch als Spitzenköchin versucht, kulinarische Sünden zu begehen?*

**Grandits:** Nein, eigentlich nicht, ich esse gerne sehr einfach und frisch. Fastfood oder Conveniencefood sind nicht mein Ding. Meine einzige Sünde sind Gummibärli, die liebe ich über alles.

*Sie sind erst seit wenigen Jahren im Stucki. Wie haben das Haus und die damit verbundene Geschichte Ihren Kochstil und Ihr Schaffen beeinflusst?*

**Grandits:** Es hat mein Schaffen besser gemacht, weil es eine grössere Küche hat und ich mit mehr Köchen zusammenarbeiten kann. Jetzt habe ich das Gefühl, angekommen zu sein. Es ist eine Weiterentwicklung, die man sehen kann – von Karte zu Karte. Ich habe es auch nie als Belastung empfunden in diesem geschichtsträchtigen Haus zu arbeiten. Ich empfinde das alles als sehr positiv und bin stolz, hier zu sein.

## Wenige Regionale, aber gute

Frauen haben es schwer, in die Gilde der Spitzenköche aufzusteigen. Der riesige Aufwand, der betrieben werden muss, um dem guten Ruf täglich neu gerecht zu werden, ist mit einem geregelten Familienleben kaum vereinbar – deshalb gehen viele Köchinnen dem Traum einer Karriere in der Küche eines renommierten Restaurants nicht nach. Wer es wie **Tanja Grandits** dennoch geschafft hat, in den Gastronomieführer «GaultMillau» Aufnahme zu finden und dort mit neu 17 von möglichen 19 Punkten auftrumpft, kann als positive Ausnahmererscheinung betrachtet werden. Und ihr Können wird entsprechend gewürdigt: Gestern erhielt die deutsche Spitzenköchin, die seit Juni 2008 das Basler **Nobelrestaurant Stucki-Bruderholz** leitet, die Gault-Millau-Auszeichnung «Aufsteigerin des Jahres in der Deutschschweiz». Verdient hat sie sich die Ehrung dank ihres Mutes. «Es braucht nämlich sehr viel Mut, das ruhmreiche Stucki zu übernehmen, zu entstauben und das

kritische Basler Publikum mit einer sehr modernen, aromatischen Weltküche schon fast zu provozieren», lobte **Urs Heller**, Chefredaktor Gault Millau, die «zierliche, aber zähe ChefIn». Somit ist Tanja Grandits neben **Vreni Giger** die ranghöchste Köchin im Land. Aus regionaler Sicht haben es auch dieses Jahr wenige Lokale in den Guide geschafft. «Doch wer drin ist, ist auch wirklich gut. Deshalb sollten Basler und Baselbieter stolz sein, auf was sie haben», sagte Heller. So bestätigen zwei Chefs ihre 18 Punkte: **Peter Knogl** («Cheval Blanc» im Hotel «Les Trois Rois») und **Peter Moser** («Les Quatre Saison» im Mercure Hotel). Die Dornecker Gemeinde Flüh bleibt überdies eine Topdestination mit je 17 Punkten für das «Martin» und die «Säge». Immer mehr ins Rampenlicht schiebt sich **Gianluca Garigliano** in Bad Bubendorf («Osteria Tre»). Seine italienische Küche wird mit dem 15. Punkt belohnt. **Dominic Lambelet** gibt im Basler «Rollerhof» ein erfreuliches Comeback (14). (LV)



**ERFOLGREICH** Schon 2006 hat der GaultMillau die Württembergerin zur «Köchin des Jahres» gekürt. zvg



**«TATORT»** Das Restaurant Stucki, in dem Tanja Grandits meisterinnenhaft die Kochkellen schwingt. HEINZ DÜRRENBERGER

## Nachrichten

### Basler Tourismus boomt weiterhin

Mit 100 259 Übernachtungen ist im Basler Tourismus das beste September-Ergebnis seit der Einführung der Tourismusstatistik vor 75 Jahren erzielt worden. Da bereits in den vergangenen zwei Monaten hohe Zuwachsraten registriert wurden, resultierte insgesamt ein ausgezeichnetes drittes Quartal. Mit 289 536 Übernachtungen (Zunahme um 27 413) wurde der hohe Vorjahreswert um 10,5 Prozent übertroffen. (BZ)

### Unfall I Velofahrer auf nassem Laub gestürzt

Ein 11-jähriger Knabe ist gestern über Mittag auf der Itingerstrasse in Sissach bei einem Selbstunfall verletzt worden. Er fuhr auf dem Veloweg in Richtung Itingen. Auf dem nassen Laub rutschte er mit seinem Velo aus und kam zu Fall. Bei dem Sturz zog er sich Schürfwunden im Gesicht zu. Durch die Sanität Liestal wurde er zur weiteren Kontrolle ins Spital überführt. (BZ)

### Unfall II Rollerfahrerin fuhr in parkierten Lieferwagen

Eine 19-jährige Rollerfahrerin hat sich gestern Morgen bei einem Selbstunfall verletzt. Sie fuhr kurz nach halb zehn Uhr entlang der St. Jakobstrasse in Muttenz. Laut ihren Angaben wurde ihr kurz schwarz vor den Augen. Nach dem Überfahren mehrerer Warnsignalisationen kollidierte sie schliesslich ungebremst mit der Ladebrücke eines korrekt am Strassenrand parkierten Lieferwagens. Durch den Sturz wurde sie verletzt und musste von der Sanität Basel ins Spital gebracht werden. (BZ)

### Lauter Jagd Autofahrende sollen Vorsicht walten lassen

Seit Anfang Oktober ist im gesamten Gebiet des Kantons Basel-Landschaft die so genannte «laute Jagd» im Gang, bei der in erster Linie spezielle Jagdhunde zum Einsatz kommen. Dabei werden die stets speziell signalisierten Strassenabschnitte regelmässig zuerst von Wildtieren und danach von einem oder mehreren Hunden überquert. Die Polizei warnt, dass es bei solchen unerwarteten Strassenquerungen für Mensch und Tier zu gefährlichen Situationen kommen könne und bittet um Vorsicht. (BZ)

### SVP Interpellation zu Plakatverbot

Der Basler SVP-Grossrat Sebastian Frehner interpelliert im Grossen Rat wegen des vom Bau- und Verkehrsdepartement verhängten Plakatierungsverbots im Zusammenhang mit der Minarett-Initiative. Frehner stellt der Regierung eine Fülle von Fragen, unter anderem welche der auf dem Plakat aufgeführten Symbole sie als rassistisch betrachte. (BZ)