

Christian Speck, Monica Müller und Küchenchef Eugen Herzen (v.l.)



Pilzbefall, extrem gutartig

Rüebli mit Zimt und Kuchen im Glas: Der Pfifferling Deli in Basel ist ein Take-away, der glücklich macht

Claudia Schmid (Text) und Stefan Borer (Fotos)

Man würde weit reisen für diesen Ort. Praktischerweise befindet sich der Pfifferling Deli, Take-away, Café und Feinkostgeschäft in einem, beim Hinterausgang des Bahnhofs Basel. Vom Gleis bis ins Lokal im Gundeldingerquartier benötigt man nicht mal zwei Minuten. Eine zehnminütige Umsteigezeit reicht also, um Verpflegung zu holen.

Und diese Verpflegung lässt sich sehen: Die beiden Inhaber, Monica Müller, die sich als Stör- und Cateringköchin einen Namen gemacht hat (und den Service weiterhin anbietet), und Christian Speck sowie Küchenchef Eugen Herzen sorgen seit zwei Jahren für gesunde und saisonale Kost. Der Name Pfifferling weist denn auch auf den heimischen Pilz an, der im Juni Saison hat.

Vor der Küche in Oberwil bei Basel, wo das Team jeden Morgen frische Take-away-Speisen vorbereitet, befindet sich ein Gärtchen mit den wichtigsten Kräutern für die eigenen Tees und Salate; sämtliches Gemüse wird von Bioproduzenten aus der Region bezogen. «Bioerdbeeren aus Italien würden unserem Anspruch nicht gerecht werden. Manchmal ist eben etwas nicht verfügbar, dann stellen wir

Eistee und Express-Salat «à la Pfifferling» fürs erste Picknick



Sommereistee mit Karkadeblüten

- 1 Bund Minze, frisch oder getrocknet
- 2 TL getrocknete Karkadeblüten
- 1 lt Wasser
- 1 Spritzer Zitronensaft

Wasser aufkochen, Pflanze vom Herd nehmen, Minze und Karkadeblüten begeben und circa 10 Minuten ziehen lassen. Absieben, Zitronensaft begeben und auskühlen lassen. Nach Belieben mit Honig oder Holunderblütensirup süssen; garnieren.

Safrantaboulé (4 Portionen)

- 250 g Couscous
- 3 dl Wasser
- einige Safranfäden
- ¼ TL gem. Kreuzkümmel, ½ TL Salz, 1 Limette, Saft und abgeriebene Schale
- 4 EL Olivenöl
- ½ Salatgurke
- 200 g Kirschtomaten
- ½ Bund frische Minze
- 40 g glattblättrige Petersilie

Wasser aufkochen, Safran, Kreuzkümmel und Salz zugeben, umrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Couscous in eine Schüssel geben, Sud darübergiessen und zugedeckt circa 10 Min. ziehen lassen. Anschliessend das Couscous mit einer Gabel auflockern, Limettensaft, Limettenschale und Olivenöl untermischen und das Couscous auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter fein schneiden. Tomaten achteln, Gurke schälen, von den Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Couscous mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

den Menüplan um», sagt Monica Müller.

Gerade hat sie frischen Waldmeistersirup eingekocht, Kohlsorten werden von heimischen Spargeln abgelöst. Daraus zaubern die «Pfifferlinge» eine Suppe mit Vanillegeschmack. Sämtliche Spezialitäten, darunter Pouletburger mit Zitronenjogurt, auch viele vegetarische Speisen, werden «dezent, aber sehr gezielt gewürzt», betont Müller. So wird der Rüebli Salat mit Zimt und Rosinen verfeinert, die Haus-Salatsauce mit Ingwer und Zitrone. Der schnell gemachte Couscoussalat (siehe Kasten), dessen Rezept uns die Inhaber verraten und den man zum Picknick oder auf die Frühlingswanderung mitnehmen kann, überzeugt mit einer Safran- und Limettennote.

Eines der besten Lokale für schnelle Esser

Das ausgewählte Angebot, zu dem auch kalter, kenianischer «Slow Coffee» zählt, der während acht Stunden durch einen Filter läuft, macht die Kundschaft genauso glücklich wie die moderne, zurückhaltende Einrichtung in Grüntönen. Sie stammt von Christian Speck, ausgebildeter Innenarchitekt und Fotograf. Die Tatsache, dass hier trotz schneller Verpflegung mit Aromakombinationen gespielt und alles selbst ge-

macht wird – das Focciabrot für die Eingeklemmten wird jeden Tag geknetet, der Eistee frisch aufgebriht –, macht den Deli zu einem der besten Lokale für schnelle Esser.

Dieser Meinung waren auch die Teilnehmer des «Best of Swiss Gastro», dem Schweizer Gastro-Publikumspreis. So gilt Pfifferling als «bestes Lokal 2014» in der «On the Move»-Kategorie und ist eine willkommene Abwechslung in der Schweizer Take-away-Kultur. Diese zeichnet sich nicht ausschliesslich, aber noch viel zu oft dadurch aus, dass man sich mit einem faden Sandwich zufriedengeben muss.

Den Qualitätsanspruch hält Pfifferling Deli auch bei den Delikatessen. Die Konfitüren in Weckgläsern gehen wie die Take-away-Menüs auch mit der Saison – und verschwinden manchmal schneller, als den Kunden lieb ist. So gab es letzten Herbst frisches Ketchup aus schmackhaften Spätsommertomaten. Im Nu war die Leckerei ausverkauft, Gäste verlangten Nachschub. «Die waren schön enttäuscht, als wir ihnen mitteilten, dass sie ein Jahr warten müssen – bis die Tomaten wieder reif sind», sagt Christian Speck.

Pfifferling Deli, Güterstrasse 138, Basel. www.pfifferling.ch