

Kultur hat lecker gekocht

Das Museumsfest im Museum der Kulturen Basel hat den Tausenden von Gästen geschmeckt. Die vielfältigen Programmpunkte zum Thema Kochen und Essen wurden rege besucht und durchwegs genossen.

Schoggi-Salami. Ein Zauberwort, das Kinder- und Erwachsenenaugen zum Strahlen bringt. Eigentlich war der Workshop nur für die Kleinen gedacht, doch die Grossen wollten auch unbedingt mitmachen. Mit Feuereifer mixten und formten sie aus Gutzi-Krümeln, Weinbeeren, Mandelsplintern und flüssiger Schokolade süsse Würste.

Die kleinen Köche waren am Fest überall gut erkennbar, trugen sie doch stolz ihre Kochmützen, die sie gebastelt und verziert hatten. Vor die Bühne lockte aber eine echte Köchin: TV-Star Sarah Wiener bereitete mit Hilfe des Basler Gastronomen Heinz Margot – er schnipselte im Hintergrund – ein „Freestyle-Reste-Essen“ zu. Sie gab neben dem Kochen viele praktische Tipps, zu guten Messern, richtigem Brot, leckeren Brennnesseln oder zum Häuten von Tomaten. Die Kommentare des Publikums zum Eintopf, der im Anschluss probiert werden durfte, waren einhellig: „Super!“

Bereits die Matinée verfolgten viele Fans. Sie spendeten einerseits viel Applaus für die leidenschaftlichen Plädoyers von Sarah Wiener für Nachhaltigkeit, gesunde Böden, regionale und saisonale Produkte. „Alles andere hat keine Zukunft“, betonte Wiener und: „Ich will meinen Körper nicht zum Endlager machen.“ Andererseits bewunderten sie Madame Tricot und deren ebenso passionierten und ungewöhnlichen Lebens- und Strickphilosophien. Für die ehemalige Ärztin ist das Resultat ihrer Maschenkunst nicht wirklich wichtig. Sie sagte: „Das Stricken macht Sinn. Es ist die beste Psychotherapie.“

Ihre Delikatessen waren ein Renner an diesem Wochenende – und ihre Workshops bumsvoll. Patisserie zu stricken macht offensichtlich viel Spass. Es wurde viel gelacht, mit und über Madame Tricot, die viele Anekdoten zum Besten gab. Pikante Unterhaltung genossen die Gäste auch im Goldenen Gaukler. Das dreigängige Menü war gespickt mit Artistik und Slapstick, das balinesische Radieschen-Sorbet etwa köstlich.

Viel Komisches rund ums Kochen und Essen wurde auch am Comedy-Abend aufgetischt – ein weiterer Höhepunkt, der viele Leute anlockte. Als sich zum Beispiel Gabriel Vetter in die Rosinli-Pickerei hineinsteigerte, blieb wohl kein Auge trocken. Das Wasser lief den Teilnehmenden der Wursterei von Mika Lanz im Mund zusammen. Junge Leute vor allem stürmten den Workshop wortwörtlich, weil es „etwas Exklusives ist und wir am Kochen und Essen interessiert sind“, sagten sie.

Dass die Besucher viel über die Nahrung, über Zucker- und Fettgehalt wissen, wurde im Workshop „Blick über den Tellerrand“ klar. Knifflig war jedoch das Ratespiel, woher die Familien auf den Fotos kommen, die sich und ihr typisches Essen präsentieren. Die Besucher schlugen sich sehr gut. Im Food-Labor rätselten sie darüber, wofür ein Kochutensil aus dem Museumsbestand einst gebraucht wurde.

Ihre persönlichen Ansichten von Esskultur durften sie an einer Wäscheleine aufhängen. „Esskultur fängt beim Anbau und der Tierhaltung an“, stand auf einer Karte. „Wurstsalat und eine Stange“, auf einer zweiten. Und auf einer weiteren: „gemeinsame Zeit verbringen“. Genau dies taten Familien und Freunde am Museumsfest.