



# Feuer am Waldenburger Adelberg

## Waldenburg Kulinarischer Verwöhnabend mit Gastronomie-Lehrlingen



Gekocht wurde am offenen Feuer.

Fotos: B. Eglin

Beat Eglin

Auf lustige und unterhaltsame Art führte der Waldhaus-Wirt Lukie Wyniger am letzten Samstag mit Interviews und Informationen durch das feurige Viergangmenü und die dazu passenden Weine.

Fabienne Ballmer, Präsidentin von Gastro Baselland hatte die Idee, im alten Oberbaselbieter Städtchen einen kulinarischen Event zu organisieren. Und wenn sie etwas in die Finger nimmt, dann hat es Hand und Fuss. Im Baselbiet gibt es die Genusswoche. Im vergangenen Jahr organisierte Ballmer einen Anlass mit Lehrlingen. In Laufen und in

Liestal wird an langen Tafeln gegessen. So schwirrten plötzlich immer mehr Gedanken durch ihren Kopf, bis daraus «Kitchen on Fire» entstand. Die Gemeinde und mehrere Firmen wurden rasch vom Projekt überzeugt. Gemeindepräsidentin Andrea Kaufmann freute sich, dass das Feuer in ihrem Städtli entfacht wurde. Ihre Kollegin Andrea Sulzer dankte Ballmer, «weil sie das Potenzial des Stedtli sieht». Das Essen ist ein weiterer Puzzlestein im interessanten und vielseitigen lokalen Kulturprogramm.

Am Adelberg stellten fleissige Helfer Tische und Bänke auf. Zum Schutz vor Regen oder Sonne wurden sie mit Zelt-



planen gedeckt. Das Besondere am Anlass war, dass Koch- und Service-Lernende für das Gelingen des kulinarischen Highlights verantwortlich waren. Die jungen Leute kochten an den Feuerkugeln mit Grillring, wie wenn in jeder Küche ein solches Gerät stehen würde. Freude und zugleich Anspannung waren aus den Gesichtern zu lesen.

Alles klappte perfekt. Wenn ein Gang fertig gekocht war, wurden ihre Service-Kolleginnen aufgeboten, die alle Gäste speditiv mit den Leckereien versorgten. Zum Apéro gab es Speck- oder Pistachedatteln und Frikadellen mit Trüffelsauce. Dazu wurde der passende regionale Schaumwein oder Pinot Noir serviert. Natürlich wusste das Personal genau Bescheid über den edlen Rebensaft und erklärte den Gästen alle gewünschten Details dazu.

Es folgte ein Gemüse-Brotsalat mit Trüffeldressing, begleitet von einem Riesling-Sylvaner. Der Appetit war endgültig geweckt und die 80 Gäste warteten gespannt auf den Hauptgang. Die Trüffelbricchole war gefüllt mit pulled

Legehennenfleisch, geriebenem Trüffel, Zwetschgenketchup und Zitronenmayonnaise, begleitet von feinen Kräuter-Country-Cuts.

Es wurde still an den Tischen und es war ein Genuss – mit oder ohne Messer und Gabel. Zum Abschluss war eine weitere Delikatesse auf den Tellern. Trüffelschmarren mit Quittenmus. Und wer wollte, liess sich dazu einen Cuvée d'Or Dessert servieren. Es wurde langsam kalt und nach dem wärmenden Feuerkaffee mit oder ohne machten sich die Leute wieder auf den Heimweg.



80 Leute genossen das Freiluftmenü.