



Genusswoche

«Wo wir jetzt sitzen, standen früher die Kühe»



«En Guete»: Im Vordergrund der Woog-Burger, Manuel Aebischer von Brüderli-Gastronomie hatte sich für Shrimps entschieden.

Auch die Wirtschaft zur Waage nahm mit dem Burger-Festival am Programm der Baselbieter Genusswoche teil.
Von Axel Mannig

Die Entscheidung war schnell gefallen: «Ich nehme den Woog-Burger.» Denn die Speisekarte versprach nur Gutes: «Saftiges Tagliata von der Rindshuft mit gebratenem Speck serviert im hausgemachten Bun mit Cocktail-sauce.» Auch Manuel Aebischer, bei der Brüderli-Gastronomie zuständig für die Wirtschaft zur Waage, hatte das Tagliata als die Spezialität der Brüderli-Burger beschrieben. «Wir servieren auch sonst das Entrecôte in unseren Restaurants. Für den Burger wird es in feine Scheiben geschnitten, das gibt es nirgendwo sonst.» Aber eben in den anderen Brüderli-Gastrobetrieben. Das sind ausser der Waage

noch das Pantheon, der Landgasthof Adler in Kaiseraugst und das Restaurant Kaserne in Liestal. Beim kulinarischen Termin am Freitag in der Waage hielt sich der Besucherandrang in Grenzen. Aebischer zuckte die Schultern: «Das ist heute so, morgen so und nächste Woche wieder anders.»

Keine Konkurrenz

Mit der Teilnahme an der Genusswoche ist er dennoch zufrieden: «Wir nehmen bereits zum sechsten Mal teil und die Burger kommen immer gut an, denn ansonsten führen wir sie nicht auf der Karte.» Brüderli sei bekannt für die gutbürgerliche Küche, mit der Fast-Food-Welt wolle und könne man nicht konkurrieren, so Aebischer. Auch der Burger kommt gehobener daher, als es vielleicht woanders der Fall ist. Wäre noch die Frage zu klären, ob in der gesunden Variante (mit Salat als Fitnesssteller) oder nicht (mit Wedges). Am Freitag fiel

die Wahl auf letztere, dazu gabs ein Muttener Zipfelbier vom Fass. Während der Wartezeit streifte der Blick durch das interessant eingerichtete Restaurant. «Hier war früher mal ein Stall», so Aebischer. «Wo wir jetzt sitzen, standen früher die Kühe.» Und warum Waage? «Draussen befand sich in der Vergangenheit vor dem Tor eine Waage, auf der die Bauern die Ernte abwogen.»

Überhaupt beherbergt die Waage ein spannendes Konzept. Im ersten Stock, sozusagen auf der Tenne, ist heute ein grosser Raum für festliche Anlässe. «Gerade heute Abend bewirten wir hier eine kleine Hochzeitsgesellschaft», erzählte Aebischer. Seine Worte wurden vom festlich gedeckten Tisch und den Namensschildern bestätigt. Von der Tenne in den Keller: Auch hier gibt es einen, atmosphärisch ganz anderen, Raum mit Gewölbe für festliche Anlässe. Dieser hat auch den Vorteil, dass die Küche gleich nebenan



ist. Aebischer: «Wir hätten sie lieber im Erdgeschoss, wo der Tagesbetrieb stattfindet, aber das können wir nicht ändern.» So muss das Essen immer mit dem Lift nach oben kommen, auch der Woog-Burger.

Ein echter Genuss

Schon kam der freundliche Kellner mit den beiden Tellern, Manuel Aebischer hatte sich für die Shrimps-Variante entschieden. Ausser diesen beiden stand noch eine vegetarische Version auf der Karte. Also, Messer und Gabel in die Hand, en Guete gewünscht und los gings. Die Buns waren kross, das Fleisch saftig und zart. Dazwischen befanden sich noch in Cocktailsauce marinierte Zwiebeln, zusammen mit den Wedges ein echter Genuss. Auch Aebischer lobte seinen Shrimps-Burger. Das feine Essen, die entspannte Atmosphäre am Tisch und das lockere Gespräch liessen die Zeit verfliegen. Schon war es Zeit für Manuel Aebischer weiterzuziehen, auf dem Bruderholz musste ein Catering-Anlass geplant werden.

Der Kellner fragte zuvorkommend, ob es noch etwas sein dürfe, ein Dessert oder ein Kaffee vielleicht, aber der Burger fühlte sich gerade richtig und vollkommen ausreichend an. Für alle, die jetzt vielleicht Lust auf solch einen Burger haben und sich auf den Weg in die Waage oder ins Pantheon machen wollen, gibt es leider eine schlechte Nachricht. Denn die Baselbieter Genusswoche ist längst vorbei und das Burger-Festival für 2023 Geschichte. Aber 2024 gibt es sie wieder, Sie müssen einfach ein Jahr bis zur nächsten Genusswoche warten. In der Zwischenzeit können Sie ja die anderen Waage-Köstlichkeiten probieren, das Entrecôte gibt es, wie gesagt, auch sonst.



*Teller und
Schale leer, gut
und lecker wars
und die
Atmosphäre
entspannt.*

Fotos Axel Mannigel