

Huitres, mon amour

Ein Austernknacker hat nichts mit einem Panzerknacker zu tun. Austern benötigen viel mehr Feingefühl, das Max Läubli, alias Der Austernknacker, an den Basler Wochenmärkten mit viel Können unter Beweis stellt.

■ Text: Martin Jenni, Foto: Christian Jaeggi



Austernspezialist Max Läubli alias der Austernknacker vor seiner fahrbaren Austernbühne.

Max Läubli ist ein ruhiger, fröhlicher Zeitgenosse, der seine Gäste zuvorkommend und kompetent bedient. Wer glaubt, alles über Austern zu wissen, hat noch nicht mit ihm gefachsimpelt. Dabei missioniert er nicht, seine Aussagen sind kurzweilig und interessant, seine Austern-Geschichten kein theoretisches Geschwafel, sondern eine Ansammlung von knackigem Wissenswerten zu Austernarten, Lebenszyklen, Kultivierungsarten, Ökologischem und noch so einigem anderen mehr, zu dem die frisch geknackten und servierten Austern doppelt so gut munden. Was nicht fehlen darf dazu ist der gekühlte Weisswein, oder je nach Vorliebe des Gastes, der perlende Champagner.

Max auf Achse

Max Läubli kann für private Veranstaltungen angeheuert werden, und er ist eine perfekte Ergänzung zu einem aussergewöhnlichen Fest. Wer ihn ohne Einladung erleben will, besucht ihn an einem der Bas-

ler Quartiermärkte, an denen er regelmässig präsent ist. So am Hebel-, Rütimyer- und Allschwilerplatz sowie während der Vorweihnachtszeit in der Rheingasse, die dann jeweils zur «Advänts-gäss» mutiert. Für mich die optimale Zeit, um Austern zu schlürfen. Ohne Firlefanze, pur mit einem Glas Chenin blanc oder je nach Tageszeit mit einem Glas Cidre aus der Normandie oder Bretagne. Wer die Austern nicht pur schlürfen mag, ja, für diejenigen hat Max stets eine Umami-Sauce aus Miso, Soja und Ingwer, eine Mignonette aus Essig, Schalotten und Pfeffer oder einen Rock Oyster Whisky bereit, was der ideale Begleiter für alle Salzfreunde ist. Nur einige Tropfen Zitronensaft gehen natürlich auch. Bon appétit et Santé. ■

Max Läubli

max@sub-culture.ch
Tel. 078 918 99 09
www.austernknacker.ch

Frisch auf den Tisch

■ Text: Christian Fink, Foto: zVg

Für Viele ist der Markt zu weit entfernt. Andere mögen das Obst vom Grossverteiler nicht. Ausserdem ist ohnehin kaum Zeit für den Einkauf. Was also tun, ist gesunde Kost in der Arbeitspause gefragt? Diese Frage beantwortet der Kurierdienst Öpfelchasper seit bald zehn Jahren. Er liefert sowohl knackiges Gemüse als auch frisches Obst im Weidenkorb direkt vor Ort. Heute liefert das Team auch Eier, Brote, Brötchen oder Trockenfrüchte. Dies in den Städten Basel, Bern, Zürich und Winterthur. Immer mit dem Velo, egal wie sich das Wetter präsentiert. Aaron beispielsweise, der neben seiner Kurierstätigkeit in Basel an seiner BWL-Bachelorarbeit schreibt, benötigt hierfür reichlich Kraft und Ausdauer, sind doch die Anhänger immer wieder mal zwischen achtzig bis hundert Kilogramm schwer. Und sonst? Das Gemüse und Obst, das Öpfelchasper liefert, ist ausnahmslos biozertifiziert. «Unsere Lieferanten und Produkte wählen wir mit viel Fingerspitzengefühl und Fachwissen aus, und in den Korb kommen nur saisonale Produkte. Wir alle sind Öpfelchaspers aus Leidenschaft und geben alles für ein rundum genussvolles Erlebnis», so das Team unisono. Siebzig Prozent der Ware wird von Firmen, dreissig Prozent durch Private bestellt. Es sind Kunden, die keine Hochglanzäpfel, sondern feine, knackige und saftige Früchte bevorzugen. ■



Öpfelchasper

Tel. 043 818 61 52, info@oepfelchasper.ch
www.oepfelchasper.ch

Genussbarometer

- saisonale Produkte
- biozertifizierte Produkte
- CO₂-neutrale Produktkäufe
- mit dem Velo geliefert