

Himmliches aus dem «Teufelhof»

Seit 25 Jahren kocht Michael Baader im Basler Gast- und Kulturhaus was er will – zum Vergnügen seiner Gäste

Von Roland Harisberger

Basel. Ein Traumstart war es ja nicht. Als Michael Baader die «Teufelhof»-Begründer Monica und Dominique Thommy-Kneschaurek erstmals traf, sorgte er für einige Aufregung. Jedenfalls liess eine offensichtlich nervöse Dame vom Service im «Theater/Café zum Teufel» am Andreasplatz ein volles Tablett mit Gläsern fallen. Die Unglückliche hatte den Auftrag, den Thommys Bescheid zu sagen, wenn der Koch aus Lossburg im Nordschwarzwald eintreffen würde. Mit dem Bescheid hat es tipp-top geklappt. Das war 1988.

Nun ist Michael Baader (57) wahrhaftig eine beeindruckende Erscheinung, ein Fels von einem Mann, das Haar kurz getrimmt. Sein Schwäbisch ist so melodios, dass man bei ihm gleich einen Teller mit Spätzle bestellen möchte. Falls Scherben tatsächlich Glück bringen, müsste die Zahl der damals zerdepperten Gläser gleich für ein paar Jahrzehnte Dusel ausreichen.

So ist denn auch gekommen, treu wie der eigene Schatten rührt Michael Baader noch heute in Töpfen des «Teufelhofs». Wie kommts? «In all den 25 Jahren konnte ich stets kochen, was ich wollte», sagt er. «Zwischenmenschlich hat es immer gestimmt. Damals bei den Thommys, heute bei Raphi.» Mit Raphi meint er Raphael Wyniger (38), seit sechs Jahren Patron des Hauses. Michael Baader ist als einziger der mittlerweile rund 65 Mitarbeiter von Anfang an dabei, hat alle Höhen und Tiefen des Gast- und Kulturbetriebs miterlebt. Davon gab es einige.

Eine leidige Affäre

Traumhaftes und Albträume, wie etwa die sechs Jahre vor Eröffnung 1989, als sich die Thommys mit Einsprachen einiger Nachbarn, Restaurants und sogar des Wirtverbandes herumschlagen mussten. Erst das Bundesgericht hat die leidige Affäre schliesslich positiv für die Thommys entschieden. Oder die finanziellen Herausforderungen, die Raphael Wyniger in den ersten Amtsjahren bewältigen musste. Der «Teufelhof» hatte zu kämpfen. «Das war schon sehr schwierig», sagt Michael Baader. Inzwischen ist das gegessen.

Carpaccio vom Baselbieter Kalbsfilet mit Trüffel

Von Michael Baader, Küchenchef «Teufelhof». Rezept für 4 Personen.

Kalbsfilet

240 g Baselbieter Kalbsfilet, pariert
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette

4 cl kräftige Bouillon (Rind oder Kalb)
1 cl Sherryessig
1 cl Walnussöl
3 cl Olivenöl, kalt gepresst
20 g Pinienkerne, geröstet
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

40 g Périgord-Trüffel, gewaschen
40 g Parmesan, blättrig gehobelt
20 g Pinienkerne, geröstet
60 g Parmesan, gerieben
60 g Rucola

Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden, vorsichtig plattieren, fächerartig auf die Teller legen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Für einen Pizzakurier hätte es gereicht. Michael Baader (57) in der Bar des «Teufelhofs». Foto Kostas Maros

Heute blüht der «Teufelhof», verzeichnet Rekordergebnisse. «Es läuft traumhaft», so Baader.

Mit einem Traum fing die Beziehung Baaders zum «Teufelhof» auch an. Der ging so: Monica Thommy-Kneschaurek träumte eines Nachts von einem Koch namens Michael Baader. «Dabei kannten wir uns nicht, ich arbeitete damals im Zwei-Sterne-Haus Schweizer Stuben in Wertheim bei Frankfurt. Vermutlich hat sie eines meiner Kochbücher gelesen, bei denen ich mitgewirkt habe.» Die «Schweizer Stuben» galt in jener Zeit als eines der besten Häuser Deutschlands, ging 2002 allerdings in Konkurs. Die Katze soll dann die Träumerin an der Nase geleckt und aufgeweckt haben. «Tags darauf schrieb mir die Thommys einen

Brief. Ich antwortete, dass ich mir nur vorstellen könne, nach Basel zu kommen, wenn ich kochen kann, was ich will.» Ihr Schreiben kam postwendend: «Kochen Sie wie und was Sie wollen.»

Im «Truchsesserhof», dem heutigen «Teufelhof» am Leonhardsgraben, sass Michael Baader dann allerdings in einer Ruine. «Das Ganze war ziemlich verwahrlost, eine Scheune. Die Küche war zu klein eingeplant, an Kühlräume hatte kein Mensch gedacht.» Für einen Pizzakurier hätte es gereicht, doch nicht für einen Betrieb mit Ambitionen.

Tiefbau statt Haute Cuisine

Baader hatte die Idee, einen Keller auszuheben und dort die Kühlräume unterzubringen. Dabei buddelte man Teile der Burkhardtschen Stadtmauer aus, erbaut von 1080–1100, sowie der jüngeren Inneren Stadtmauer (1200–1250). Statt Haute Cuisine war Tiefbau angesagt. Das freute die Archäologen, bedeutete aber weitere Verzögerungen beim Umbau.

Baaders Entscheid, vom Zwei-Sterne-Haus zu einer Baustelle zu wechseln, war indes gefällt. «Ich musste nicht lange überlegen. Die Menschen Thommy-Kneschaurek haben mich überzeugt, das Projekt war ihr Herzblut.»

Heute verwöhnen 16 Köche und Köchinnen, davon vier Lehrlinge, die Gäste mit ihrer Saisonküche im Gourmet-Restaurant Bel Etage und im «Atelier» des «Teufelhofs». Und darüber thront Feldherr Baader, der seine Vasallen wie in Bill Bufords Gastroroman «Heat» knechtet, die Lehrlinge im ersten Halbjahr Rüebli schälen lässt und im zweiten Kartoffeln? Dies im Hochsommer bei bis zu 45 Grad Hitze, wie sie in der bemerkenswert kleinen Küche des «Teufelhofs» zuweilen vorkommt. «Ach was», sagt Baader, «jeder hat bei mir seinen Platz, jeder wird ernst genommen. Auch die Lehrlinge. Natürlich bin ich letztlich der Chef und kontrolliere

alles, was rausgeht. In den letzten 25 Jahren habe ich genau zweimal rumgeschrien.» Weshalb? «Weiss ich nicht mehr.» Während seiner Kochlehre ging es noch grob und ruppig zu. «Der Stärkere gewann», sagt er. «Doch wer laut ist, muss auch was können.»

Lammrücken bleibt Lammrücken

Daran mag Baader vor einigen Jahren möglicherweise gezweifelt haben, als ihm die Michelin-Tester den Stern kappten. «Das macht natürlich traurig. Es lag wohl daran, dass in jener Phase die Harmonie in unserem Team gestört war.» Das ist sie inzwischen nicht mehr und der Michelin-Stern ist wieder zurück. Somit der Drang nach einem zweiten? «Nein, dazu müssten wir zu viel ändern.» Das wäre auch angesagt, wenn sich der Trend zu veganem Essen verstärken sollte. «Wir machen uns schon Gedanken deswegen. Vegetarisch, gluten- und lactosefrei zu kochen, ist in unserer Küche kein Problem. Vegan allerdings schon.» Da bräuchte es eine Extraküche.

Die Küche im «Teufelhof» ist einfach zu beschreiben: saisonal und schnörkellos. Alle drei bis vier Wochen wird die Karte erneuert. Zuerst wird alles durchgekocht, probiert, allenfalls verändert. «Es passt nicht zu mir, nur Klassiker zu kochen», sagt Baader. «Ein Lammrücken bleibt ein Lammrücken. Entscheidend sind die Produkte, die müssen perfekt sein.» Natürlich könne er nicht drauflosheuen, das Ganze müsse sich am Ende des Tages rechnen. «Auf die Karte kommt nur, wenn es mir schmeckt – dann schmeckt es auch meinen Gästen.»

Diese begrusst er, im Gegensatz zu seinen Kollegen aus der Spitzengastronomie, im Restaurant nur selten persönlich. «Mein Reich ist die Küche, Raphis Reich das Restaurant – er ist ein perfekter Gastgeber.»

Bei einem 14-Stunden-Pensum gibts vermutlich auch Durchhänger, Tage an

denen einiges daneben geht. «Sicher», sagt Baader, «jeder zieht mal einen schwächeren Tag ein.» Das sind Ausnahmen, aber es soll ja auch Raucher geben, die 103 werden.

Die Gäste würden davon nichts merken, möglicherweise die Mitarbeiter. «Wenn die jüngeren Kollegen abends über die Stränge hauen, meinen sie es tags darauf gerne etwas zu gut mit dem Salz.» Er müsse sie dann etwas «herunterregulieren».

Wie ein Elektriker, der tagsüber für seine Kunden die schönsten Lampen aufhängt, bei sich zu Hause aber eine trübe Funzel leuchten hat, geht auch Michael Baader in seiner Küche zu Hause in Rodersdorf etwas bescheidener zu Werke. Dort wohnt er mit seinem 16-jährigen Sohn Jascha und Frau Conny, ebenfalls Köchin und einst während fünf Jahren im «Teufelhof» tätig. «Oft koche ich bei der Arbeit etwas vor, ein Stück Fleisch mit Kartoffeln etwa, und nehme es nach Hause.»

Egal, ob aufwendig oder etwas bescheidener, wenn Michael Baader sagt, «Ich lebe meine Küche», glaubt man es. Und auch: «Hier habe ich mein Glück gefunden.» Wie war das noch gleich mit den Scherben?

Das Buch zum Jubiläum



«Aus Teufels Küche – 25 Jahre Teufelhof».

Im aufwendig illustrierten Kochbuch verraten 25 Köche und Köchinnen, die ihr Handwerk im «Teufelhof» gelernt haben, je drei ihrer Lieblingsrezepte. Bei der Lektüre erfährt man viele Episoden und Episöden aus der aufregenden Geschichte des Gast- und Kulturhauses.

Reinhardt Verlag, Basel, 240 Seiten, Fr. 38.–.

Der Wein fürs Weekend

Der Rosé macht Lust auf Siesta und Sonne

Von Chandra Kurt

Kürzlich habe ich in einer Zeitschrift gelesen, dass Robert Redford Mitleid mit Menschen hat, die alleine im Restaurant essen – und zwar so fest, dass er sich manchmal sogar zu ihnen setzt. Ich esse fürs Leben gerne alleine in einem Restaurant. Aber natürlich hätte ich nichts dagegen, wenn plötzlich Robert Redford vis-a-vis Platz nehmen würde. Letzten Samstag war ich wieder einmal im Wallis und plante am Abend ein Tête-à-Tête mit mir alleine im historischen Restaurant Château de Villa (www.chateaudevilla.ch)

in Sierre. Kaum hatte ich bei der äusserst herzlichen Kellnerin Valerie eine Flasche Fendant und die «Dégustation de Raclette» bestellt, setzten sich zwei Walliser Winzer an meinen Tisch. Sie hatten ebenfalls Lust auf Raclette und Fendant. Aus meinem ursprünglich solitär geplanten Abend wurde ein äusserst geselliger.

Wir sprachen über Wein und Winzer, die wir gemeinsam kannten, und natürlich über die Güte des Schweizer Weins. Plötzlich wurde Rosé zum Thema. Sie waren der Ansicht, dass Rosé kein spannender Wein sei – dem ich natürlich heftig widersprach.

Denn ich geniesse immer wieder gerne ein Glas Rosé. Meine neuste Entdeckung habe ich vor ein paar Wochen von Karl-Friedrich Scheufele erhalten – den Rosé La Passion 2013 von seinem Weingut Château Monestier La Tour im Bergerac. Dieser Rosé wird äusserst limitiert produziert (1200 Flaschen) und nur in der Schweiz verkauft. Er zelebriert im Gaumen sichtlich die Leichtigkeit des Seins – und zwar eines Seins, das nach Siesta, Sonne und Dolce Far Niente verlangt. Aromatisch lässt er an Himbeersorbet, Cassis und Minze denken. Kühl genossen eine wahre Wohltat.



Château Monestier La Tour 2013, La Passion Rosé, Bergerac Rosé, Le Caveau de Bacchus, Gstaad, Fr. 12.– www.bacchus.ch

Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller» www.chandrakurt.com