



Warum so skeptisch, Andreas Morel? Die Sonntagspastetli von René Brandl (Mitte) mit seiner Frau Natascha sind doch ausgezeichnet geworden!

Liebe auf einen Biss

Es ist klein, besteht aus Pasteten- und Blätterteig und ist gefüllt mit einer Farce aus Kalbfleisch und Gemüse. Voilà: Das ist das Sonntagspastetchen!

Text: Mauro Paoli Fotos: Christian Lanz

Was passiert, wenn sich ein Kunsthistoriker, Gourmet und Kochbuchautor mit einem Bäckermeister zusammensetzen, um eine (fast) verschwundene Basler Spezialität wieder aufleben zu lassen? Sie «erfinden» das Sonntagspastetli neu. Andreas Morel und René Brandl haben es geschafft: Die alte Gebäck-Tradition feierte ein glanzvolles Comeback.

Doch alles der Reihe nach!

Andreas Morel: «Bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts lassen sich in den Bürgerhäusern der Rheinstadt Tagesabläufe beobachten, die sich grundsätzlich von unseren heutigen unterscheiden. Abwechslung und Zerstreuung boten weder Fernsehen noch Smartphones, sondern die Bereitschaft, jederzeit Besucher zu empfangen oder selbst zu einer Visite das Haus zu ver-

lassen. Das lässt sich in der Kochliteratur des 19. Jahrhunderts daran erkennen, dass der Anteil an Rezepten für Küchlein und Kuchen, von Gebäck und all dem, was man einem Besucher ausserhalb einer Mahlzeit eben anbot, unverhältnismässig gross ist.»

Solange die Backöfen im Privathaus mit Holz und Kohle geheizt wurden, bedeutete jeder Backprozess im Bürgerhaus eine Herausforderung. Die Folge: Mancherlei «wich-

tige», nämlich repräsentative und ausserdem in der Herstellung arbeitsintensive Gerichte aus dem Backofen (wie solche mit Blätterteig) wurden von auswärts bezogen. Als Lieferanten boten sich Profis an, die sich in ihrem Metier auf Hauslieferungen ausgesuchter Produkte spezialisiert hatten: Garköche, Pastetenbäcker sowie die Betreiber der Zunftstuben der Basler Herrenzünfte, die sich mit den Aufgaben des späteren «traiteurs» eine zusätzliche Verdienstquelle verschafften.

Zurück zum Essen. Pot-au-feu (vom Rindfleisch) stand im Haus des gehobenen Basler Bürgers mehrmals pro Woche auf dem Mittagstisch. Die Bouillon wurde für Suppen, Fonds und Saucen benötigt, übrig gebliebenes Fleisch selbstverständlich wiederverwertet, etwa als Füllung für Küchenpastetchen. Die Ausnahme bildete der Sonntag, an dem das teurere Kalbfleisch auf den Tisch kam, womit der Name Sonntagspastetli erklärt wäre. Doch nicht nur der Charakter der – aus teurerem Fleisch frisch hergestellten – Füllung hebt die Sonntagspastetchen von den werktäglichen Küchenpastetchen ab, sondern ebenfalls die Tatsache, dass für Boden und Deckel zweierlei Sorten Teig verwendet werden: für den Deckel zum Beispiel der aufwendig herzustellende Blätter- oder Spanischbrotteig.

Sonntagspastetli verschwanden mit der Zeit aus dem Basler Bewusstsein. Nur ältere Herrschaften erinnerten sich zuweilen an die Neujahrsvisiten bei Verwandten, wo traditionellerweise «Sunntigspastetli», Portwein und zum Schluss Leckerli gereicht wurden. Am traditionellen «Zofinger Konzärtli» in Basel, einem vorfasnachtlichen Anlass der Studentenverbindung Zofingia, verkauften Studenten im Vollwachs

*«Me git nyt»,
sagt man in
Basel. Am
Sonntag schon.*

während der Pause «Sunntigspastetli», welche damals die Confiserie Pellmont an der Freien Strasse herstellte. Aber sonst? Das kleine Gebäck geriet immer mehr in Vergessenheit.

Der Basler Kunsthistoriker Andreas Morel erzählt: «Immer wieder habe ich Briefe von Leuten erhalten, die sich nach diesem Pastetchen erkundigten.» Der Kochbuchautor

(u. a. «Basler Kochschule») war auf der Suche nach Rezepten für Bärenfleisch, das man früher verzehrte. Bei seinen Nachforschungen stiess er in alten Zeitungen auf ebendieses Sonntagspastetchen. «Ich wollte diese Basler Tradition wieder aufleben lassen», sagt Morel. René Brandl, Bäcker, Confiseur und Konditor mit eigenem Geschäft an der Wattstrasse 27, half ihm bei diesem Comeback.

«Apérohäppchen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Branche», meint Brandl, seines Zeichens Meister E. E. Zunft zu Brotbecken und ehemaliger Lehrling bei Pellmont. Zusammen mit Morel tüftelte er ein Sonntagspastetchen-Rezept aus, das dem Original am nächsten kommt. Eine Runde von Testessern half ihnen dabei. Verzichtet hat Brandl darauf, das alte Rezept eins zu eins nachzuahmen. «Die Menschen haben früher viel fetthaltiger gekocht», wir würden das Essen von früher heute kaum mehr als geschmackvoll und ausgewogen empfinden», erklärt Morel.

Die beiden haben es geschafft: Das Sonntagspastetchen hat es zurück in die Regale der Bäckerei Brandl (und anderer Geschäfte) geschafft – hergestellt in Handarbeit – und es erfreut sich in der Rheinstadt steigender Beliebtheit. Nicht nur bei den vornehmen Basler Bürgerinnen und Bürgern.



Sonntagspastetli:
unten Mürbeteig, oben
Blätterteig und als
Füllung Kalbfleisch
mit Gemüse.