

Mitten unter uns : die Insel im Klybeck

Autor(en): **Wegelin, Anna**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 2: **Basel isst**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-842669>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Insel im Klybeck

Charlotte Wirthlin führt seit einem Vierteljahrhundert das Restaurant Platanenhof in Basel. Die gelernte Wirtin über nachhaltige Küche und Gelassenheit im Alltag.

Es gibt im urbanen Basel unaufgeregte Orte der Konstanz, die glücklich machen. Das Restaurant Platanenhof im Kleinbasler Klybeckquartier ist eine solche «Oase», sagt Charlotte Wirthlin an diesem frühlinghaften Tag. Die gelernte Wirtin sorgt mit ihrem kleinen Team seit einem Vierteljahrhundert für ganzheitliches Wohlbefinden und ist ein sicherer Hafen für jene, die es schlicht, aber top mögen.

Der «Platanenhof» liegt an einer Wegschleife zwischen den Tramhaltestellen Ciba und Insel. «Man muss schon wissen, wo wir sind», so Charlotte Wirthlin. Wir sitzen im schönen Garten der Beiz, in der es frische, gut schweizerische, nordamerikanische und auch senegalesische Küche zu anständigen Preisen gibt.

Ob Gnocchi Romaine (ein Klassiker im Repertoire), heisser Fleischkäse mit Spiegelei, das Fisch-und-Reis-Gericht Thieboudienne oder Angusfilet vom Baselpieter Bauernhof – die Kochkunst des «Platanenhof» ist bestechend einfach: saisonale Küche mit frischer Schweizer Ware. «Wir kochen, was uns gluschtet, und das ist dann eher crossover», so die patentierte Wirtin, die das Handwerk als junge Frau in der Genossenschaftsbeiz Hirscheneck lernte. Manchmal wird ihr ein exotischer Menüwunsch auch zugetragen: So habe sie kürzlich Zunge für eine Gruppe älterer Menschen gekocht, erzählt sie.

Der Zufall will es, dass wir Charlotte Wirthlin just am Tag vor ihren grossen Ferien treffen, die sie sich und ihrer Familie zum 25-Jahr-Jubiläum des «Platanenhofs» schenkt. In den Senegal auf Verwandtenbesuch gehts, nach zehn Jahren zum ersten Mal wieder. Die Reise hat sie sich regelrecht zusammensparen müssen: Denn die Gastronomie ist bekanntlich nicht die Branche, in der das grosse Geld zu verdienen ist, und auch sie spürt den Schnellimbiss-Boom sowie den Wegzug von Novartis nach Grossbasel in ihrer Kasse. Doch das kann sie nicht aus der Ruhe bringen: «Ich bin es gewohnt, mit wenig zu leben. Dafür mache ich, was mir Freude bereitet.» Einträglich sind für sie Spezialanlässe wie Geburtstagsfeiern oder Kleinunternehmen im Quartier, deren Angestellten werktags bei ihr zu Mittag essen.



«Platanenhof»-Wirtin Charlotte Wirthlin: «Ich mache das, was mir Freude bereitet.»

Es sind ihr Konzept der Nachhaltigkeit und ihre Güte, die uns dazu bewegen, immer wieder den «Platanenhof» aufzusuchen, der im Winter gemütlich ist wie eine Stube und im Sommer schillernd wie das Mittsommernachtsfest. Begonnen hat alles mit einem Haus, in das sich Charlotte Wirthlin verliebt hatte. Während die Liegenschaft, in dem sich der «Platanenhof» befindet, damals noch der Ciba-Geigy gehörte, ist sie heute im Besitz einer Genossenschaft, in der auch die Wirtin selbst wohnt. Sie fühle sich «sehr wohl» im Klybeckquartier, meint sie: «Die Stimmung ist gut hier, man hilft sich gegenseitig und lässt einander leben.»

Die «Platanenhof»-Wirtin setzt auf kreative Küche und vernetzt sich gerne mit anderen Menschen. Dies gilt auch für ihr Restaurant: Wer bei Charlotte Wirthlin und ihrer Crew zu Besuch ist, tankt nicht nur auf, sondern erlebt auch, wie facettenreich die schönste Stadt am Rheinknie sein kann.

Anna Wegelin