

Italienisch oder Französisch? Nein, hausgemacht!

Das Label Fait Maison «hausgemacht» zählt inzwischen über 650 Mitgliederbetriebe quer durch die Schweiz. Einer, der seit Kurzem dabei ist, ist der **Landgasthof Riehen in Basel**. Der Küchenchef **Roni Secilmis** kann sich gar nicht vorstellen, anders als hausgemacht zu kochen.

TEXT CORINNE NUSSKERN — FOTOS PICKYOURLAB.CH



«Für uns ist es eine klare Sache, beim Label Fait Maison – «hausgemacht» dabei zu sein, denn wir machen fast alles selbst. So zu arbeiten, macht auch viel mehr Spass», sagt Roni Secilmis.

tamatgewürze keinen Platz, und nicht nur sämtliche Fonds, Saucen und Demi-glaces sind hausgemacht: «Generell kaufen wir bei den fixfertigen Produkten nur Pommes frites, Glace und Ketchup ein», führt Secilmis aus. «Hätte ich einen Koch mehr, würden wir alles selbst machen.»

Werden in Gerichten Fertigprodukte verwendet, müssen diese gemäss dem Label Fait Maison «hausgemacht» auf der Karte mit einem Stern markiert sein. Kürzlich setzte Secilmis eine hausgemachte Apfel-Mini-Tatin mit einer Kugel Glace auf die Karte. «Da muss ich zum Beispiel das Glace einzeln als Fertigprodukt markieren.»

Der Aufwand, um die Auflagen zu erfüllen, waren für Secilmis minim, da er bereits vorher auf Selbstgemachtes fokussierte. «Das macht auch Spass und bereitet viel mehr Freude an der Arbeit», so der Küchenchef. «Es braucht zwar mehr Zeit, aber die nehmen wir uns.» Der ganze Aufnahmeprozess dauerte rund einen Monat. «Sie kamen vor Ort zum Gespräch, schauten sich in der Küche und im Betrieb um, aber das passiert alles in einer angenehmen und vertraulichen Atmosphäre.»

«Man muss ehrlich sein»

Er hat hohe Ansprüche an sich selbst und an seine Gerichte, was nach qualitativ guten Produkten verlangt. Er vertraut auf Produzenten und Lieferanten aus der Region, die er kennt, und agiert auch beim Fisch so nah wie möglich. «Dafür geben wir gerne etwas mehr Geld aus.» Der Landgasthof engagiert sich auch ander-

Roni Secilmis ist einer jener Köche, die jeden Tag mit Leidenschaft in der Küche stehen und Gerichte kreieren, in denen der Geschmack sich potenziert, die Aromen abgestimmt den Gaumen füllen und optisch begeistern. Kann er zaubern? Nein. Der Küchenchef des Landgasthof Riehen BS wählt bewusst saisonale Produkte aus der Region – und

kocht mit seinem Team fast alles von Grund auf selbst.

Der 30-jährige Basler mit kurdischen Wurzeln kann gar nicht anders. «Das ist unser Grundprinzip, und so haben wir das Label Fait Maison «hausgemacht» kontaktiert, denn unsere Gäste dürfen dies auch wissen», sagt er. In seiner Küche haben Fertigprodukte oder Streuglu-



Zwei von Roni Secilmis Kreationen, ganz im Sinne des Labels Fait Maison «hausgemacht»: Randencarpaccio mit Orangen, veganem Feta und Cashewnüssen (l.), und ein Topinambur in vier verschiedenen Garmethoden als Mousseline, roh, Chips und Wedges zubereitet.

weitig, der Betrieb ist Swisustainable-zertifiziert und macht bei Wasser für Wasser (WfW) oder der OK:GO Initiative mit.

Kulinarisch setzt Secilmis primär auf eine schweizerisch-französische Küche, bezeichnet sich aber als offenen Koch, der die italienische und asiatische Küche ebenso mag. Geprägt haben ihn die Jahre im Restaurant Safran Zunft Basel, wo er seine Lehre absolvierte und sich bis zum Küchenchef hochkochte. Danach wirkte er zwei Jahre als Küchenchef im Le Rhin bleu in Basel, bevor er vor 16 Monaten zum Landgasthof Riehen wechselte.

Gibt es einen Bestseller auf seiner Karte? Schwierig, dies wechselt saisonbedingt immer wieder. Auf der letzten Karte hatten sie einen asiatisch marinierten und geschmorten Sellerie mit Teriyaki-Sauce, Pakchoi und Basmatireis. «Ein Gericht, das die Leute wie wild bestellten», freut er sich. «Oder kürzlich servierten wir hausgemachte Pommes Duchesse, wunderbar!» Die gekauften ohne Geschmack kämen ihm nie in die Küche. Etwas, das ihm ebenso wichtig ist: Ehrlichkeit. «Ab und zu bieten wir ein Tagesangebot an, das wir beim Metzger beziehen und nicht von uns hausgemacht ist», erzählt er. «Dann wird es als solches markiert. Man muss dem Gast gegenüber ehrlich sein!»

Das Gästesegment des Landgasthofs setzt sich aus Einwohnern von Riehen, vielen Besucherinnen der Fondation Beyeler sowie Hotelgästen (19 Zimmer) zusammen. Der Mittag ist klar das Hauptgeschäft des Landgasthofs. «Wir

sind jeden Mittag voll und servieren 100 Essen», erläutert Secilmis. Dann ist jeder der 100 Innenplätze besetzt. Die Terrasse bietet bis zu 50 Plätze, dazu kommen ein Saal (70 Plätze), der Weinkeller (30 Plätze) sowie ein Festsaal (bis zu 300 Personen). Da der Landgasthof ein Siebentagesbetrieb ist, arbeiten in der Küche sieben Personen, inklusive eines Lernenden, plus zwei Abwascher.

«Wer verwendet jetzt Tomaten?»

Eine Mitgliedschaft beim Label ist imagefördernd und kann neue Gäste anlocken. «Es ist eine Auszeichnung, und seit mein Video auf Instagram vom Label Fait Maison «hausgemacht» aufgeschaltet ist, sprechen mich viele Leute darauf an», sagt Secilmis. «Die 350 Franken Mitgliedergebühr pro Jahr sind absolut sinnvoll investiert.»

Er kann eine Mitgliedschaft anderen Gastronomen und Gastronominnen nur empfehlen. «Wenn sie ehrlich sind, die Zeit haben plus die Köche, die diese Leidenschaft teilen, unbedingt!» Es sei zugleich ein Joker für die Gäste, damit sie sich kulinarisch sicher fühlten. Und es gibt für ihn da noch diese eine Frage, die bei der Bestellung eines Salats nirgends mehr gestellt werden dürfte: Italienisch oder Französisch? «Da gibt es nur eine einzige Antwort: Nein, haben wir nicht, nur eine hausgemachte!»

Doch es verändert sich etwas. Secilmis sieht, dass die Gäste verstärkt Regionalität, Nachhaltigkeit, Transparenz und Authentizität fordern. «Eigentlich ist das doch völlig normal, genauso wie sich

nach der Saison zu richten. Wer verwendet denn jetzt Tomaten? Die schmecken nach nichts!»

Roni Secilmis liebt seinen Beruf. Bereits seine Eltern waren Wirte, und er selbst wusste schon als Zwölfjähriger, dass er Koch werden will. Und es ist immer noch sein Traumjob. «Wenn ich ein Messer in der Hand habe, bin ich glücklich», sagt er. Jeden Tag 100 Leute kulinarisch glücklich zu machen und gleichzeitig mit dem immensen Druck umzugehen, sei nicht immer einfach. «Aber ich bleibe einfach cool, Panik nützt niemandem», führt er aus. «Man muss einen guten Überblick haben und immer klar kommunizieren. Dann kommt es gut.»

★ Label Fait Maison «hausgemacht»

Das Label zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten, ohne Fertigprodukte zu benutzen. Es kämpft gegen die Standardisierung des Geschmacks, fördert die Regionalität und die Saisonalität. Lanciert wurde das Label Fait Maison 2017 von GastroSuisse, Slow Food Schweiz, der Schweizer Genusswochen und dem Westschweizer Konsumentenverband FRC. Das Label steht landesweit allen Arten von Gastronomiebetrieben offen. Alle Infos, inklusive Pflichtenheft: www.labelfaitmaison.ch

