

Koechlin

Fernsehstar und Wirt Kurt Aeschbacher, der Basel für wenig trendy hält, eröffnet Ende April Zürichs erstes Suppen-Restaurant. In Basel gibt es davon schon drei: Seit Januar regiert die Schöpfkelle in der «Suppenbar So'up» (Du-



unseren Ohren wie ein Babyllan, heisst aber auf Japanisch «Nudeln». Ein «Ramen» ist eine Suppe mit diesen Nudeln drin, wobei die Geschmacksrichtungen Miso oder Soja zur Auswahl stehen. Von den Einlagen schmeckt mir

Suppenkaspars Hölle liegt am Rheinknie

fourstrasse, gegenüber dem Kunstmuseum) und in Beschles «susu» an der Gerbergasse 73.

Nur wenige Tage später war Vernissage im «namamen» am Steinenberg 1 (sozusagen im Keller des «Nespresso»-Ladens beim «Bankverein»). So wird Basel für Suppenkasper («Nein, diese Suppe ess' ich nicht!») zur reinsten Hölle – für uns anderen zum Suppenhimmel.

Am meisten überzeugt hat mich das «namamen». Das Lokal sieht aus wie die vollprofessionell geführte Filiale einer Kette, ist aber in Wirklichkeit ein Unikat. Wer einmal drin war, wird wiederkehren! Gerade in der kalten Jahreszeit (die uns weiterhin begleitet) tun die heissen Nudelsuppen mit unterschiedlichen Einlagen gut. «namamen» tönt in

«Gyoza» am besten. Das sind gebratene Teigtaschen mit Pouletfüllung. Knackig ist die vegetarische Variante mit Gemüse und Ei. Auf jedem Tisch stehen Sojasauce und eine Sesammühle zum Würzen bereit.

Tee wird in gusseisernen Kännchen serviert und passt ausgezeichnet zur Suppe. Versuchen Sie den südafrikanischen Vanilla Rooibos-Tee, der sonst in Basel kaum erhältlich ist – und zum Dessert den süsslichen Pflaumenwein.

Andrea Koechlin besucht und bewertet alle 14 Tage ein Restaurant in der Region Basel.

e-mail:
mail@andreakoechlin.ch

QUITTUNG

«namamen»

Japanische Ramenbar, Steinenberg 1, Basel

Mo-Do 9 – 22 Uhr

Fr 9 – 23 Uhr

Tel. 061 271 80 68

Atmosphäre: ★★★★★

Bedienung: ★★★★★

Preis/Leistung: ★★★★★