

Mein Kühlschrank Florian Schneider und Stephanie Eymann (53 und 33), Sänger und Politikerin

«Wenn meine Frau einkauft, hats immer mehr drin»

«Als ich mal in Deutschland war, habe ich da einen wirklich gigantomanisch grossen Kühlschrank gesehen, der war so toll und sogar noch reduziert; ich hab ihn einfach gekauft! Ich wollte nämlich immer einen mit einer Eismaschine, dass man aussen das Glas hinhalten kann und – klackklack – mit Eis füllen. Der Neue hier ist kleiner und nicht mehr so toll und geräumig. Fürs Schoggi-Arsenal von unserer Tochter Mina (13) brauchen wir auf jeden Fall einen Riesenkühlschrank. Lustig, Mittelbaselbieter sagen «Chielschrank», obwohl sie das Wort «Schrank» sonst nie benutzen, und der Basel-Städter sagt «Yskaste».

Ich war den Sommer über fort, Theater spielen. Als ich einmal ein paar Tage zu Hause war, hatten wir eine Grillparty, und von daher kommen all die Heinz-Fläschli, die kann man ja nicht einfach wegwerfen nach einmal Ausdrücken. Diesen Sommer war «Wilhelm Tell» an der Reihe, ein neues Musical auf der Walenseebühne. Meine Frau kommt mich dann ab und an besuchen und ich komme immer wieder ein paar Tag nach Hause. Wir sind uns gewohnt, den Sommer an zwei Standorten zu verbringen. Ich habe da jeweils eine Wohnung oder ein Haus, aber sobald ich auf dem Plan sehe, dass ich heute keine Probe habe, fahr ich heim.

Wenn meine Frau einkauft, hats immer mehr drin. Meine Tochter sagt: «Weisch, wenn dr Pape ikauft, ja, überläbe duesch scho», ich kauf halt nicht so Joghürtli und so, dafür mal ein Cüpli. Meistens koche ich, besonders in der Zeit, in der ich mehr daheim bin. Das ist Pflicht und Freude. Ich mag die Bauernküche, aber weil meine Frau Steffi Vegetarierin ist, koch ich immer doppelt. Wenn ich zum Beispiel Geschnetzeltos mache, dann muss ich dazu nochmals das Gleiche machen mit Tofu. Und was sie gar nicht weiss: Ich benutze immer andere Löffel und Kellen, ein echter Liebesdienst.

Für die Stimme ist es wichtig, dass ich Dinge esse, die nicht allzu stark gewürzt sind, etwas Sanftes, Hörnli mit Hackfleisch oder irgend so was. Das gibt Kraft im Bauch, das braucht man. Für die Stimme an sich kann man gar nichts machen, entweder hat man einen sauberen Hals, ohne Schleim, oder er ist halt zu trocken. Ich hatte mal eine Kollegin, der hat jemand gesagt, getrocknete Fischpastillen seien gut für die Stimme. Wenn ich dann mit ihr zum Beispiel eine Liebesszene singen musste und wir ganz nah standen, nachdem sie getrocknete Sardinen gegessen hatte ... Knoblauch ist da nichts dagegen. Das esse ich selbst gerne.

Etwas Spezielles bei uns im Gefrierfach ist der eisgekühlte Niesteler Schnaps, am besten ist der Williams. Eisgekühlt kommt er richtig ölig aus der Flasche. Und apropos Alkohol: Wenn man so weit hinten wohnt wie wir, muss man sich immer absprechen, wer heimfährt, nachdem wir weg waren, zu Besuch, an einem Konzert oder so. Eigentlich wechseln wir uns ab, aber manchmal machen wir auch Wetten darum, der Einsatz: «Wenn du verlierst, trinkst du nichts und fährst.» Da ist meine Frau immer viel besser.»

Aufgezeichnet von Nadine A. Brügger



Klack, klack, klack! Florian Schneider setzt auf die Eismaschine, seine Frau Stephanie als Vegetarierin eher auf Gemüse. Foto Tim Loosli

Auf dem Teller

Whisky-Stängeli für alle

Von Heinz Eckert

Sie sind zart schmelzend, weich, aus bester Schweizer Milchsokolade, mit dunklem Schokoladenpulver bestäubt und lassen ein feines Whisky-Aroma auf der Zunge zurück: Whisky-Stängeli aus der Konditorei Krebs am Spalenring gehören zum Verführerischsten, was das «süsse Basel» zu bieten hat. Diesem Genuss kann kaum jemand entsagen. Kein Wunder, dass Krebs pro Jahr nicht weniger als siebeneinhalb Tonnen – ja, 7,5 Tonnen – dieser kleinen rechteckigen Köstlichkeiten verkauft. «Die Whisky-Stängeli sind heute unser wichtigstes Produkt», sagt Markus Krebs, der zusammen mit seinen Schwestern und seiner Frau den Familienbetrieb leitet. Begonnen hat die Erfolgsgeschichte 1979, als der in der ganzen Schweiz bekannte Konditor Karl

Sillmann seine Arbeit in der Konditorei Krebs begann und von der Idee beseelt war, auch hier seine Whisky-Truffes einzuführen und zum Erfolg zu bringen, wie er das zuvor schon in anderen Confiterien in Basel getan hatte. Er wollte seine Erfindung unbedingt zur Basler Spezialität machen, dachte als aktiver Gewerkschafter jedoch nie daran, selber ein Geschäft zu eröffnen. Als die Truffes entgegen allen Erwartungen bei Krebs nicht zum erhofften Erfolg wurden, begann Sillmanns ehemaliger Lehrling Markus Krebs nach der Pensionierung seines Lehrmeisters selber zu tüfteln und zu probieren. Er wollte mehr Whisky-Geschmack und eine andere Form, Stängeli statt Würfel. Problemlos war das allerdings nicht. Denn es war nicht einfach, den hohen Anteil Whisky (20 Prozent) mit der Canache – der Kakao-Butter-

Rahm-Milch-Füllung – zu mischen, sodass eine weiche Emulsion entsteht, die langsam im Mund schmilzt und das Whisky-Aroma harmonisch zur Geltung kommen lässt.

Wie er das gemacht hat, bleibt Geschäftsgeheimnis. «Ausser mir wissen nur meine zwei Mitarbeiter, wie unsere Whisky-Stängeli hergestellt werden», schmunzelt Markus Krebs. Und diese zwei Mitarbeiter sind täglich und ausschliesslich mit der Herstellung von Whisky-Stängeli beschäftigt, die von Hand und mit speziell entwickelten Geräten hergestellt werden. Jedes Stängeli wird beispielsweise von Hand mit flüssiger Schokolade überzogen und mit Schokoladenpulver bestäubt, jedes sieht individuell aus.

Und trotz erstklassigen Materialien und viel Handarbeit kosten die Whisky-Stängeli im Gold-

säckli nur 6.40 Franken pro 100 Gramm. Das ist im Vergleich zu anderen vergleichbaren Schokoladenspezialitäten wenig. Doch der Preis entspricht eben der Geschäftsidee der Familie Krebs:

«Unsere Whisky-Stängeli sollen nicht nur für Wohlhabende erschwinglich, sondern ein Produkt für alle sein», betont Markus Krebs, der ständig an der Qualität seiner Spezialität arbeitet und sie mit dem Umsatz steigern möchte. Denn dieser steigt jährlich um mehr als zehn Prozent.

Ob die Topqualität der Whisky-Stängeli im gleichen Ausmass gesteigert werden kann, wie sich der Umsatz entwickelt, muss jedoch stark bezweifelt werden.

Bäckerei-Konditorei Krebs, Spalenring 100, 4051 Basel, Tel. 061 3025400.
www.krebsbegg.ch