

Lea Gessler

Basel

Basler Leckerbissen

Man nehme eine Traditionsbäckerei, zwei Gastronauten, hole eine backfreudige Köchin aus Paris nach Basel zurück, mische eine Portion Crowdfunding dazu, füge neue Ideen bei, würze das Ganze mit Kreativität, Innovation und einer Prise Offenheit – fertig ist das Rezept für ein aussergewöhnliches Projekt.

Doch schön der Reihe nach. Lea Gessler studierte Theater- und Literaturwissenschaft in Basel, Berlin und Paris. Seit Jahren arbeitete sie in der Gastronomie als Nebenjob, bis sie sich 2014 entschied, endgültig in diesem Metier zu bleiben. Sie war in Paris als Köchin und Bäckerin tätig, als sie von Felicia Schäfer und Leon Heinz – Gründer der Internationalen Gastronomischen Gesellschaft – die Anfrage erreichte, eine 300-jährige Bäckerei in Basel wieder zum Leben zu erwecken. Eigentlich plante sie noch eine Patisserie-Ausbildung zu machen. Der Gedanke, ihre Kreati-

vität in diesem Projekt voll entfalten zu können, war jedoch zu verlockend. So kündigte sie ihren Job und kehrte unverzüglich in ihre Heimatstadt zurück.

Die «Bäckerei-Neulinge» lassen sich vom Grundgedanken der Internationalen Gastronomischen Gesellschaft, wieder auf gute und fantasievolle Art zu speisen, inspirieren. Sie wollen Essen als Gestaltungsmittel formen, verwenden und zelebrieren. Die Bäckerei KULT an der Riehentorstrasse in Basel sieht sich als Treffpunkt für ein gemischtes Publikum und als gemütlicher Ort für «backbegeisterte Teigforscher und Ofen-affine Kulinariker». Hier treffen das gute Bio-Vollkornbrot fürs Familienznacht auf den deftigen Croque Monsieur für den Gymnasiasten am Mittag. Und hier grüssen selbstgepflückte Zwetschgen und regionales Mehl die Kiwi aus Neuseeland.





«Wir haben die Bäckerei nicht gesucht, sie hat uns gefunden.»

«Unsere Bäckerei ist eher eine Werkstatt oder ein Atelier mit Ofen», beschreibt Lea den Ort ihrer Kreativität. Zusammen mit ihrem Team sucht sie nach neuen Geschmacksorten. Eigene kulinarische Gelüste werden schnell und ohne Umschweife ausprobiert und befriedigt. Rezeptideen werden aber nicht nur unter sich besprochen und getestet. Auch Kunden können sich direkt einbringen und ihre Wünsche den KULT-Bäckern persönlich oder via Social Media mitteilen. Zudem steht es ihnen offen, Zutaten selber in die Bäckerei mitzubringen und bei einer feinen Tasse Kaffee auf den Aprikosenkuchen mit Früchten aus dem eigenen Garten zu warten.

Inzwischen ist Quentin, ein gelernter Bäcker, als zusätzliche Unterstützung zum Team gestossen. Dass sie nun zu viert sind, sehen alle als Vorteil. Sie sind

überzeugt, dass eine unkonventionelle Herangehensweise neuen Wind in die alteingesessene Branche bringen kann. Lea ist sich bewusst, dass sie mit einer grossen Portion Naivität an dieses Projekt herangeht. Vielleicht braucht es aber genau diese, um nicht vor der Herausforderung zurückzuschrecken. Sie macht sich keine Illusionen. Der eingeschlagene Weg wird hart, erfordert Mut und viel Leidenschaft.





«Wir betreiben eine Werkstatt mit Backofen.»

Einen positiven Aspekt sieht das KULT-Team darin, dass es nicht mit bestehenden Strukturen arbeiten muss, sondern die Methoden und Prozesse selber entwickeln, definieren und bei Bedarf auch kurzerhand ändern kann. «Wir machen ständig alles anders, bis es für uns passt. Manchmal muss man die Dinge halt auch einfach geschehen lassen», meint Lea. Für sie steht der Mensch im Mittelpunkt – ganz gleich, ob es sich um einen Teamkollegen oder einen Kunden handelt. Wert legt sie auch auf die Zutaten, die sie verwendet. Nach Möglichkeit stammen diese aus der Region. Die Produktionsstätten besucht sie selbst und prüft vor Ort, ob sie ihre Anforderungen an Geschmack und Nachhaltigkeit erfüllen.

Bevor die Bäckerei offiziell ihre Türen öffnet, heisst es für Lea und ihr Team während der äusserst kreativen Pilotphase Probebacken, Rezepte testen, verfeinern und verbessern. Drachenbrote, Gugelhupfe und Guetzli erhalten so den letzten Schliff, bevor die Kunden in den Genuss der neuen Basler Leckerbissen kommen.

