



Gastgeber

# Christian Aeby



Text:  
Sara Witmer  
Fotos:  
Jürg Waldmeier

Der Basler Christian Aeby ist Werbefilmer, war in Hamburg heimisch und auf der ganzen Welt unterwegs. Heute lebt er vom Brotbacken und ist nach Hause zurückgekehrt. Dort, in Basel, lud uns der passionierte Gastgeber zum Essen ein.

«Es ist mir ein Fest!», schreibt Christian Aeby, als wir ihn benachrichtigen, dass sich für den Abend, an dem dieser Beitrag entstehen soll, kurzfristig noch eine zusätzliche Person dazugesellen werde. Einziger Umstand (Aeby würde es sicher nicht als solchen bezeichnen): Das Geschehen wird aus der Miniküche ins Wohn- und Esszimmer verlegt. Und während es in der Küche am kleinen Holztisch mit Patina zur Sache gegangen wäre, ist der runde Esstisch im Wohnzimmer mit weissem Tischtuch, Stoffservietten (selbstverständlich bügelt unser Gastgeber selbst!), Silberbesteck aus Uruguay, zweierlei Weingläsern und einer Kerze einladend gedeckt. Und man erahnt ein weiteres Mal die ehrliche Freude, die es Aeby macht, Menschen an seinem Esstisch zu versammeln, für sie zu kochen, über Kunst, Gott, KI und die Welt zu reden und dabei fast immer irgendwie beim Thema Essen zu landen. Er habe mindestens dreimal die Woche Gäste, rechnet uns unser Gastgeber vor. Und ja, in seinem Leben drehe sich tatsächlich viel ums Essen – erst recht, seit er vor fünf Jahren unter die Brotbäcker gegangen sei.

Der Gegenstand dieser Geschichte mit dem Brot liegt bereits auf dem Küchentisch. Noch ist er fast gänzlich in leuchtend fuchsiarbenes Seidenpapier gewickelt. Doch nur schon die Spitze des Brotes, die aus dem Papier guckt, wässert zuverlässig den Mund, lässt die Nasenflügel sich schnuppernd blähen. In den Ohren kracht und splittert es, noch bevor ein Messer durch die Kruste und das weisse Innenleben des Brotes fährt. Das ist das Baslerbrot, wie es Christian Aeby und mit ihm viele weitere Baslerinnen und Basler aus ihrer

Kindheit kennen und seit fast 40 Jahren schmerzlich vermissen. «Das Vermissen fing bei mir schon an, als ich mit 21 Jahren als Regieassistent nach Zürich zog, und wurde stärker, je länger ich danach im Ausland lebte», so Aeby. «Und auch wenn ich in Basel geblieben wäre, wäre es mir nicht besser ergangen. Denn das Brot, wie es früher war, gibt es auch hier schon lange nicht mehr zu kaufen.»

### *Vom Werbefilmregisseur zum Holzofenbrotbäcker*

Und dann endlich ist er gekommen, der perfekte Moment, das Brot – ein Pfunderli – anzuschneiden. Auch Salzbutter und ein kühler, süffiger Weisswein stehen bereit. Ein einfacher Einstieg, wie er besser nicht sein könnte. Das Brot, das Christian Aeby seit rund vier Jahren unter dem Label bread.love zuerst in Hamburg, dann in Berlin und zuletzt in Basel und Zürich produziert und verkauft, ist ein mildes (im Sinne von anfangs kaum säuerliches) Weizen-Sauerteigbrot mit einer weichen, grossporigen Krume und feinen, lange nachklingendem Aromen, umgeben von einer herben, intensiven, fast schwarz gebackenen Kruste. Genau dieses Geschmackserlebnis war es, das Aeby suchte, als er anfang, selbst Brot zu backen. Bald schon nach den ersten Experimenten mit dem eigenen Sauerteig besuchte er Bäckermeister und Backstuben in der Schweiz, Österreich und Deutschland, forschte so über Jahre nach der optimalen Rezeptur für das Baslerbrot seiner Kindheit. Als besonders wichtig stellten sich dabei die drei



Christian Aeby ist leidenschaftlicher Gastgeber: Scheinbar mühelos, unaufgeregt herzlich und mit ehrlicher Freude wird bekocht, umsorgt und unterhalten, wer auch immer an Aebys Esstisch in der kleinen Altbauwohnung in der Basler St. Johannis-Vorstadt Platz nimmt.





### Khao Man Gai (Thai-Huhn mit Reis)

#### Für das Poulet

- 1 Poulet, ca. 2 kg
- 6 Knoblauchzehen
- 1 daumendickes Ingwerstück
- Salz

Das Huhn in 3 l Wasser ansetzen, Ingwer in Scheiben, 6 angebrückte Knoblauchzehen und 2 EL Salz dazugeben. Leise simmern, bis die Brust 71 Grad Kerntemperatur hat. Topf vom Herd nehmen und 7,5 dl Fond abnehmen. Das Huhn in der Flüssigkeit warm halten.

#### Für den Reis

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 daumendickes Ingwerstück
- 500 g Jasminreis

In einem zweiten Topf die Schalotte, die Knoblauchzehen, 1 den Ingwer und zwei Prisen Salz kurz andünsten, dann 500 g Jasminreis gewaschen dazugeben, kurz anrösten, dann den Hühnerfond dazugeben, auf mittlerer Hitze (immer!) zugedeckt 20 Min. dämpfen. Nach 20 Min. den Herd ausstellen - ohne den Deckel jemals anzuheben. Nach 10 Minuten ist der Reis fertig.

#### Für die Sauce

- 60 g Thai-Sojabohnenpaste
- 60 g Sojasauce
- 60 g Essig
- 2 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Chilischoten, gehackt
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- 1 Limette, Saft
- 1 EL Sonnenblumenöl

Alle Zutaten zu einer eher dickflüssigen Sauce mischen und bereitstellen.

#### Für das Finish

- Etwas Grün von Frühlingszwiebeln
- Thai-Koriander
- Salz

Das Huhn aus dem Fond heben, von Hand auseinanderzupfen, Knochen und Haut weglassen. Den Reis auf dem Teller anrichten, die Pouletstücke drauflegen und mit Sauce übergießen. Mit gehacktem Thai-Koriander und etwas Grün einer Frühlingszwiebel garnieren.



### Brotsauce zu pochiertem Ei

- 250 g Weizenbrot
- 2 Zwiebeln
- 3 dl Rotwein
- 2 EL Rübli, klein gehackt
- 2 EL Sellerie, klein gehackt
- 2 EL Lauch, klein gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Zweiglein Thymian
- Salz
- Zucker

Das Weizenbrot (am besten das mit mildem Sauerteig und dunkler Kruste von bread.love) mit Kruste in Croutons schneiden und im Ofen bei 200 Grad dunkelbraun rösten. Zur Seite stellen.

Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und sorgfältig karamellisieren, bis sie vollständig reduziert und dunkelbraun sind. 1 dl Rotwein angießen, einköcheln, dieses Prozedere zweimal wiederholen.

Rübli, Sellerie und Lauch zugeben. Ebenso das Tomatenpüree und die zerdrückte Knoblauchzehe, den Thymian sowie Salz und einen Hauch Zucker. Alles kurz anrösten, dann mit ca. 3 dl kaltem Wasser ablöschen und die gerösteten Croutons dazugeben.

Ca. 15 Min. köcheln lassen, durch ein Sieb passieren, zurück in den Topf geben und bei kleinem Feuer auf ca. 1 dl reduzieren. Immer wieder mit einem feinen Sieb die Unreinheiten abnehmen. Die Sauce beginnt herrlich zu glänzen und zu binden - genau wie eine Demi-glace. Am Ende abschmecken - die Sauce soll kräftiger sein als sonst, denn sie ergänzt später das ungewürzte Ei.

Zum Servieren pochierte Eier in eine gewärmte Schale geben, mit der warmen Sauce umgießen und mit etwas Frühlingszwiebel-Ringli bestreuen.



Orange à l'orange oder Nose to Tail von der Orange – die Idee für dieses einfache, aber hocheffektive (weil Geschmacksbombe) Dessert hat Christian Aeby aus einer Fernsehsendung mit Paul Bocuse in den 80er Jahren. Es ist denkbar einfach: Orangenfilets schneiden und zur Seite stellen, den Saft auffangen, zusammen mit etwas Zucker und Schalenabrieb aufkochen und zu einem dicken Sirup reduzieren. Die Filets darin schwenken, servieren.



## Schnitten schneiden

Christians Aebys Küche ist winzig klein (aber extrem praktisch, versichert er). Doch statt eines platzsparenden Brotmessers kommt diese schnittige Brot-schneidemaschine zum Einsatz, wenn Aeby seinen Broten zu Laibe rückt. Das hat vor allem praktisch-ästhetische Gründe: «Zum einen ergibt das schön gleichmässige Schnitten, zum anderen wird das Brot nicht so wüst zerdrückt.»

Zutaten Zeit, Feuer und Handwerk heraus. Die Zeit investiert er ins Füttern und Ziehen des Sauerteigs sowie die Fermentation des Teigs vor dem Backen – insgesamt an die 50 Stunden bis zum fertigen Brot. Das Feuer kam zunächst in Form eines zweitönigen Holzbackofens in Aebys Hamburger Garage und später als aufwendige Arrangements und Installationen von Holzöfen in lokalen Partnerbäckereien in Hamburg, Berlin und Basel. Die Dritte Zutat – Menschen mit dem Gefühl und einem Händchen für den Teig – ist die grösste Herausforderung: «Vor allem in der Schweiz war es eine Tour de Force, bis wir das richtige Team zusammenhatten», erzählt Aeby, «und das, obwohl ich nur einen und immer den gleichen Teig mache.» Doch die Handhabung von Sauerteig, das Eingehen auf nicht standardisierte, bisweilen launenhafte und sehr weiche Teige sei nur noch wenigen Bäckersleuten gegeben. Mittlerweile hat Aeby in Basel jedoch ein gutes Team von Bäckern zusammen. Doch auch diese würden sich gelegentlich nachts um drei per WhatsApp-Foto melden, um zu fragen, ob ein Teig nun reif zur Verarbeitung sei. «Ich habe ja immer gearbeitet, aber so richtig viel arbeite ich erst, seit ich mit dem Brot zu tun habe», sagt Aeby und lacht.

Am Anfang seiner Bäckerkarriere steht Aeby nach einer Nacht am Ofen meist allein und frierend auf Hamburger Märkten und bringt dort ein Brot unter die Leute, wie es in Norddeutschland so gar nicht üblich ist: aus Weizen, innen luftig weiss und aussen schwarz gebacken. Doch die Menschen verstehen das Produkt, sind hungrig vom Geschmack und gerne bereit, dafür sieben Euro zu zahlen. Auch in Basel empfängt man Aeby und seine Baslerbrote mit Begeisterung. Und ja: «Viele, die das Brot von früher kennen, sagen: Es schmeckt wie damals», bestätigt Aeby. Auch das Interesse der Basler Gastronomie am Brot lässt nicht lange auf sich warten: In die Brasserie des Hotels Les Trois Rois liefert Aeby seit kurzem eine Art Mini-Büürli, die er auf Wunsch (wegen der internationalen Kundschaft) kompromissbereit etwas heller bäckt, als sich das eigentlich gehört. Zwei-Sterne-Koch und marmite youngster Pascal Steffen vom Roots besorgt sich bei Aeby regelmässig einen Hammer, ein Drei-Kilo-Brot, aus dem er eine Brotsauce macht, die Christian Aeby für uns rekonstruiert: Das Brot wird

dunkel angeröstet und in einem reduzierten Fond aus Röstzwiebel und Gemüse geköchelt. Diese Flüssigkeit wiederum wird abgeseiht und erneut reduziert. Dabei entsteht eine dickflüssige dunkle, glänzende und intensiv aromatische Sauce. «Wie eine Demi-glace», erklärt Aeby und legt jeweils mehrere Esslöffel der Sauce um ein pochiertes Ei in einem Schälchen, das er dann zur Eröffnung seines Festessens aufischt. Dass man die mit flüssigem Eigelb durchtränkte Sauce – aus der das Gericht hauptsächlich besteht – am besten mit gebuttertem Baslerbrot aufunkt, versteht sich von selbst.

## Einkaufstourist, Solokoch, Wiederholungstäter

Die Protagonisten für Salat und Hauptgang hat Christian Aeby in Frankreich eingekauft. Er gibt freimütig zu, in diesen Dingen ein Einkaufstourist zu sein: «Ich steige hier aufs Velo und bin 20 Minuten später in St-Louis», erklärt Aeby und schwärmt: «In Frankreich bekomme ich qualitativ ganz andere Produkte als in der Schweiz.» Das Geflügel für seinen vietnamesisch inspirierten Hauptgang ist ein Label-Rouge-Poulet. Poulets, die dieses Gütesiegel tragen, stammen von Tieren einer langsam wachsenden Rasse, leben auf der Wiese, sind bei der Schlachtung etwa doppelt so alt wie herkömmliches Geflügel und entsprechend gesund proportioniert und geschmackvoll. Aeby simmert sein Huhn mit Ingwer und Knobli, bis es fast von den Knochen fällt. Zerzupft auf einfachem Reis (20 Minuten im Hühnersud gedämpft) und mit einer scharfen süss-sauren Sauce ein wunderbar einfaches Gericht, wie Christian Aeby es auch gerne für sich allein zubereitet: «Ich koche sicher einmal pro Tag ausführlich, auch wenn ich keine Gäste habe.» So erstaunt es denn auch nicht, dass Aeby den Scherz, man könne ihn nun ja zum festen Gastgeber im marmite machen, bereitwillig weiterspinn: «Ich könnte einmal pro Saison kochen. Im Sommer gäbe es nur Kaltes und Erfrischendes, die Fenster zum Hof stünden offen, und man würde den Brunnen plätschern hören. Im Herbst ...» Wer einmal an Aebys Esstisch geladen war, weiss spätestens jetzt: Wenn es nach ihm ginge, dürfte aus diesem Scherz ruhig Ernst werden, denn es wäre ihm jedes Mal ein Fest!