

In ehemalige Beschle-Filiale kommt ein Pop-up-Restaurant

Montag, 06.08.2018, 17:08 Uhr



Diesen Artikel als erste Person teilen.

Für viele Baslerinnen und Basler gehörte die Confiserie Beschle am Bahnhof zum Stadtbild - der Beschle-Ring war ein beliebtes Dessert. Doch die Basler Gastronomieszene ist im Umbruch und Beschle musste schliessen. Lange war offen, was in die Filiale am Bahnhof kommt.

« Ich reisse gerne Projekte an. Routine ist nicht meine Stärke. »

Sabine Fischer
Mit-Initiantin Pop-up-Restaurant Warschau

Zumindest für 100 Tage ist diese Frage jetzt beantwortet: ein [Pop-up-Restaurant](#). Dieses führt ein junges Team um die Basler Innenarchitektin Sabine Fischer: «Wir haben schon viele Gastroprojekte realisiert. Aber wenn der Betrieb losging, war unsere Arbeit jeweils erledigt. Jetzt wollen wir auch einmal selbst ein Restaurant führen.»

Statt der traditionellen Beschle-Filiale am Basler Bahnhof SBB gibt es jetzt also ein Restaurant mit einem klaren Ablaufdatum: nach 100 Tagen ist wieder Schluss: «Ich reisse gerne Projekte an. Routine ist nicht meine Stärke», sagt Fischer dazu.

Warschauer Cheesecake statt Beschle Ring

An diesem Pop-up-Restaurant ist nicht nur speziell, dass es zeitlich begrenzt ist, es soll auch eine kleine Reise in eine andere Kultur ermöglichen: nach Polen. Dafür reiste das Team um Sabine Fischer für einige Tage in die polnische Hauptstadt Warschau: «Wir haben uns da durch gut 25 Restaurants gegessen und viele Ideen gesammelt.» Mit einem Rucksack voller Eindrücke ist das vierköpfige Team nach Basel zurückgekehrt.

Das Pop-up-Restaurant soll nicht nur «Warschau» heissen, auch die Menu-Karte orientiert sich an Polen. Als Vorspeise könnte es zum Beispiel eine Joghurtsuppe geben, gefolgt von Ente und zum Dessert einem Cheesecake nach Warschauer Art. «Die polnische Küche ist überraschend vielfältig», sagt Jonas Gass, der für die kulinarischen Aufgaben zuständig ist und im Hauptberuf als Co-Direktor des Hotels Nomad in Basel arbeitet.

Meterweise polnische Vorhänge

Neben den Speisen soll auch das Innendekor zu einer Reise nach Polen einladen. «In Warschau sind uns besonders die vielen grossen und schweren Vorhänge aufgefallen. Wir haben gleich 25 Meter Spitzenvorhang gekauft, mit dem wir unser Restaurant schmücken werden», sagt Sabine Fischer.

Das Pop-up-Restaurant soll im Oktober öffnen und dann genau 100 Tage existieren.