

Medienmitteilung

GenussStadt Basel blickt durch die Vergangenheit in die Zukunft

Ein Blick in die Zukunft führt uns zurück in die Vergangenheit: Im Restaurant Basso nahm das kreative Küchenteam zusammen mit Claudio Del Principe Medienschaffende auf eine kulinarische Zeitreise mit. Mit seinen Gerichten, inspiriert von den Rezepten unserer Grossmütter, verzauberte er das Publikum und zeigte, wie die traditionelle Küche die Esskultur von morgen prägen kann.

Basel, 30.08.2024 – Der Verein GenussStadt Basel freut sich, über seine jüngsten Erfolge im Bereich Nachhaltigkeit zu berichten. Dank der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Swisustainable werden über 50 Lokale in Basel das renommierte Label neu erhalten. Dies ist ein direkter Erfolg der Initiativen von GenussStadt Basel, die darauf abzielen, die Bemühungen der lokalen Gastronomie für eine nachhaltige Zukunft sichtbar zu machen.

Back to the future: Ein kulinarisches Highlight im Restaurant Basso

Im Rahmen der Veranstaltung wurde den Medien ein besonderes kulinarisches Erlebnis geboten: Unter dem Motto „Back to the future“ präsentierte das vegetarische Restaurant Basso innovative Gerichte, die stark von der Vergangenheit inspiriert sind. Unter der Leitung des talentierten Küchenteams und in Zusammenarbeit mit dem gefeierten Kochbuchautor und Food-Dozenten Claudio Del Principe wurden überraschende Gerichte aus dem „Hier und Jetzt“ vorgestellt.

Die Veranstaltung stand ganz im Zeichen einer nachhaltigen und zeitgemässen Esskultur, die auf traditionellen Werten basiert. „Die Formel für eine nachhaltige Küche liegt in der Vergangenheit – einer Zeit, in der es keine Lebensmittelverschwendung gab,“ so Del Principe. Diese Philosophie, die an die Küche unserer Grossmütter erinnert, spiegelt sich in der Wertschätzung für regionale und saisonale Zutaten wider, die im Basso auf kreative Weise neu interpretiert werden.

Auszeichnung „Spezialität des Jahres“

Ein weiteres Highlight des Tages war die alljährliche Kür der „Spezialität des Jahres“. Eine Jury prämierte aus zahlreichen regionalen Backwaren die herausragendste Kreation. Der Verein GenussStadt Basel gratuliert den Gewinnern herzlich zu dieser besonderen Auszeichnung.

Hauptpartner



Partner:



Medienpartner:

**BASEL
LIVE**

reinhardt

teleBasel

BASILISK
RADIO FÜR BASEL

Kategorie Süss: Confiserie Graf – Lucky Cube

Kategorie Salzig: Confiserie Bachmann – Pastrami Sandwich

Kategorie Innovation: Jakob's Leckerly – Fleurs des Alpes Kräcker

Über Claudio Del Principe

Claudio Del Principe ist nicht nur ein erfolgreicher Kochbuchautor, sondern auch Texter, Storyteller und Food-Dozent. Mit zehn mehrfach ausgezeichneten Kochbüchern hat er sich einen Namen gemacht. Als Kolumnist und gefragter Referent sowie Leiter von Workshops für Pasta und Lievito Madre inspiriert er Menschen zu ehrlichem, reduziertem Kochen, das die Leidenschaft fürs Geniessen weckt.

Über das Restaurant Basso

Das «Basso» ist ein beliebter Gastronomie- und Kulturort direkt am Rheinufer in Basel. Es vereint ein vegetarisches Restaurant, eine Bar und einen Club unter einem Dach und bietet seinen Gästen zu jeder Tageszeit ein spannendes Erlebnis. Das Basso setzt auf ausgewählte Produkte aus eigener Küche und von regionalen Partnern, um höchste Qualität und Genuss zu garantieren.

Bitte melden Sie sich für weitere Auskünfte bei:

Daniel Nussbaumer, Projektleiter Genussstadt Basel
Tel. +41 76 520 19 22, daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch,

Als breit abgestützte Allianz vernetzt die GenussStadt Basel rund um das regionale Genusshandwerk tätige Akteurinnen und Akteure. Wir kommunizieren Geschichten aus dem kulinarischen Basel, um der Genussvielfalt eine Bühne zu bieten.



Maurus Ebnetter
Co-Präsident GenussStadtBasel



Mathias F. Böhm
Co-Präsident GenussStadtBasel



Daniel Nussbaumer
Projektleiter GenussStadtBasel

Hauptpartner



Partner:



Medienpartner:

**BASEL
LIVE.**

reinhardt

teleBasel

BASILISK
S RADIO FÜR BASEL