

Aus fragilen Gebilden entsteht eine Traumwelt

Palazzo Colombino Auf der Rosentalanlage lädt das Variété-Theater zu einem unvergesslichen Winterabend ein

VON MURIEL MERCIER

Der Gang über den roten Palazzo-Teppich ins Spiegelzelt ist der Gang in eine andere Welt. Samtrote Wände, prächtige Kronleuchter, Kerzenständer auf den weiss gedeckten Tischen. Und ein paar Damen, die die Gäste hinter dem Eingang mit einem Tablet voller Cüpli begrüßen. Innert weniger Sekunden fühlt man sich in die Anfänge des 20. Jahrhunderts versetzt. Damals, als Spiegelpaläste extravagante Nächte versprachen.

Nichts anderes als extravagant ist denn auch der 13. Palazzo Colombino. Aus künstlerischer, wie kulinarischer Sicht. Der Conférencier Oguz Engin führt auf amüsante und charmante Art durch den Abend. Der Türke aus Berlin gilt als einer der grossartigsten Meister der Zauberkunst. Und Zaubern tut er denn auch ohne grosses Trara, pompöse Feuerkanonen oder lauten Trommelwirbeln. Eher nebenher bastelt er aus einem Stab und einer Zigarette eine Angelrute oder zaubert einen Goldfisch in ein Wasserglas. Noch einmal schnippen und der Fisch schwimmt in einer Glühbirne. Oder er befolgt die Ansage der Palazzo-Direktion, «Entertainment» zu bieten und lässt eine Holzente drei Jasskarten aus dem Stapel ziehen, deren Bild sich drei Zuschauer vorher gemerkt hatten.

Spiel mit dem Vergänglichen

Aus Banalität eine faszinierende Show zu machen ist auch das Talent von Darren Burrell. Seifenblasen aus seinen Händen entstehen zu lassen ist die Königsdisziplin des Amerikaners. Mit einem aussergewöhnlichen Geschick erschafft er mit seinen fragilen Gebilden eine Traumwelt. Er bläst in riesige Blasen zig winzige hinein oder füllt diese mit Rauch.

Über die Einfachheit von Burrells Kunst und deren fantastische Umset-



Der Amerikaner Darren Burrell zeigt, wie aus gewöhnlichen Seifenblasen faszinierende Kunst entsteht. ZVG

zung sprechen die Palazzo-Zuschauer noch während des Hauptgangs. Immer nach ein paar künstlerischen Einlagen wird den Gästen nämlich eine exquisite Delikatesse von «Gault Millau»-Koch Peter Moser, dem Grand Chef de Cuisine des «Les Quatre Saisons», serviert. Nach den Variationen vom Rauchlachs mit Wakame-Gurkensalat und dem Zitronengras-Maisschaumsüppchen lüftet das Servicepersonal die Tellerlocken von einem saftigen, gebratenen Rücken vom Angus-Rind mit Meerrettich-Schnittlauch-Gemüse sowie Kartoffel-Chicce. Dazu gibt es Dieter Meiers Roten aus Argentinien.

Fesselnde Akrobatik-Nummern

Neben Burrells stiller Seifenblasen-Show treiben die Akrobatik-künstler aus der Ukraine, Russland und Äthiopien den Zuschauern den Schweiß auf die Stirn. Maria Sarach-Popazova dreht ihren Körper in alle Himmelsrichtungen – und das an einem Gerät, das man noch nie gesehen hat. Wie die drei Afrikanerinnen von «The Queens of Africa» sich verbiegen, kann man bis zum Ende ihrer Show nicht nachvollziehen und das Trio Trilogy aus Kiew vereint Wurfakrobatik mit Tanzelementen. Sie erzählen die Geschichte einer Frau und zweier Männer, die Begehren, Eifersucht und Kampf erleben.

Abwechslungsreiche und bunte musikalische Einlagen runden das Variété im «Théâtre du Paradis» ab. Stimmführer ist der Amerikaner Ted Louis Levy. Mit seiner warmen Soul-Stimme bringt er Broadway-Ambiente ins Palazzo-Zelt – inklusive einer Steptanz-Nummer. Alles in allem verspricht die 13. Palazzo-Colombino-Show einen wunderschönen, nostalgischen Winterabend.

Bis 12. Januar 2014 Rosentalanlage, www.palazzocolombino.ch

Eine Orchidee namens Vanda

Geehrt In Basel wurde gestern der Schweizerische Orchideenforscherpreis an die Engländerin Lauren M. Gardiner verliehen. Den Zweck des Preises erklärt Orchideenexperte Samuel Sprunger im Interview. Der Preis ist mit 20 000 Franken dotiert und hat zum Ziel, jedes Jahr namhafte Orchideenforscher nach Basel zu holen.

Herr Sprunger, die Preisträgerin hat ein Heft über die Orchideen Vanda herausgegeben. Was unterscheidet diese Orchidee von denen, die es in der Migros zu kaufen gibt?

Samuel Sprunger: Die Zeitschrift *Renziana* Vol. III ist eine Monografie, die dokumentiert alle Naturformen der Vanda und berichtet über Hybriden. Die Preisträgerin hat diese Orchideen-Gruppe taxonomisch neu geordnet.

Die Pflanzen, die Sie im Laden kaufen können, sind durch Kreuzungen von Arten zum Beispiel aus Indien und den Philippinen entstanden. Sie blühen länger, in modischen Farben und überleben bei Raumtemperatur.

Was ist besonders an der Vanda?

Sie haben sehr ansehnliche und grosse, tellerförmige Blüten. Sie wächst natürlicherweise von Indien bis Nordaustralien. Die Preisträgerin hat die Gattung anhand von DNA-Analysen und morphologischen Untersuchungen neu klassifiziert. In der Monografie sind alle Arten, die man in der Natur findet, dokumentiert.

Wozu dient das?

Die Monografie dient den Wissen-



Vanda luzonica. ZVG

schaftlern, den Laien und den Gärtnern. Zudem können Politiker und Verantwortliche darauf aufmerksam

«Die Monografie hat auch politischen Nutzen.»

Samuel Sprunger, Kurator der Schweizer Orchideenstiftung

gemacht werden, dass das Abholzen der Urwälder seltene Pflanzen zum Aussterben bringen kann. Für Gärtner und Orchideenliebhaber besonders nützlich sind die ausführlichen Experten-Tipps zur Kultivierung und zur Züchtung von Vanda.

Wo können Interessierte diese Orchidee anschauen?

Im Botanischen Garten. Und in der Hybridform in der Migros. (HPA)

Samuel Sprunger ist seit 1999 Kurator der Orchideenstiftung. Er beschäftigt sich seit über 40 Jahren mit der Pflanze und hat von seinen Reisen viele in den Botanischen Garten Basel gebracht. Die Zeitschrift *Renziana* Vol. III (Fr. 15.–) ist unter www.orchid.unibas.ch erhältlich.

Pfiffiges Delikatessengeschäft gewinnt Gastro-Auszeichnung

Auszeichnung Das Gundeldinger Restaurant Pfifferling Deli gewinnt in der Kategorie «On the Move» der Best of Swiss Gastro Awards.

VON CÉLINE FELLER

«Das Gundeli war nie leckerer», heisst es im offiziellen Communiqué der Best of Swiss Gastro Awards, welche gestern das Gundeldinger Restaurant Pfifferling Deli zum Sieger in der Kategorie «On the Move» gekrönt haben. Das regionale Feinkostgeschäft konnte sowohl die Fachjury als auch die Besucher, welche online für ihr Lieblingsrestaurant abstimmen konnten, gleich doppelt überzeugen. Das Restaurant an der Güterstrasse überzeugt sowohl mit seinem modernen Interieur als auch – viel wichtiger – durch sein einfallreiches Angebot. «Das Lokal ist modern, dynamisch und frisch aus dem Boden geschossen», erklärt Best-of-Swiss-Gastro-Mediensprecher Adrian Erni.

Frisch aus dem Boden geschossen ist ein gutes Stichwort: Anfang Mai 2012 eröffnete das «Pfifferling» und ist seither, vor allem wegen der Spezialität des Hauses, den Champignons mit Zimt und Limette, sehr beliebt und ein grosser Erfolg. Auch das Frühstück am Samstagmorgen (jeweils ab 8.30 Uhr) lockt viele Feinschmecker in das Restaurant am Bahnhof-Hinterausgang.

Doch das Pfifferling ist nicht nur ein Feinkostladen, sondern auch ein Take-away. Hinzu kommt, dass die regionalen Köstlichkeiten allesamt



Monika Müller und Christian Speck vom Pfifferling Deli. ZVG

von Hand zubereitet werden. Das Gundeli kann sich glücklich schätzen.

Ein «ausserordentlicher» Jahrgang

Verliehen wurde die Auszeichnung gestern im Rahmen der Award Night der Best of Swiss Gastro, moderiert von Ex-Miss-Schweiz Melanie Winiger. Bereits zum zehnten Mal wurden die begehrten Gastro-Preise gestern vergeben. Gegründet wurden die Awards vor einem Jahrzehnt während der gleichzeitig in Basel stattfindenden Igeho, der Internationalen

Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum. Seither werden die Preise jährlich alternierend in Basel und Zürich verliehen.

Die Igeho 2013 dauert noch bis zum 27. November und wird schon jetzt als «ausserordentlicher Jahrgang» bezeichnet, da erstmals seit acht Jahren auch wieder der international renommierte Salon Culinare Mondial in die Messe integriert werden konnte. Insgesamt erwarten die Organisatoren 80 000 Besucherinnen und Besucher.