



Da steckt viel mehr als *Biogemüse* drin

Das Bio Bistro ist seit knapp 20 Jahren ein beliebter Treffpunkt im lebhaften Gundeldinger Feld. Andreas Seiler war von Anfang an dabei. Als Bio-Pionier der ersten Stunde übernahm er 2001 die Leitung des Bistros. Das Restaurant entwickelt sich stets weiter, der soziale und ökologische Grundgedanke wird konsequent beibehalten.

Ursprünglich gehörte das Bio Bistro zur Stiftung Rheinleben. 2006 zeichnete Bio Suisse das Bio Bistro als erstes Restaurant im Kanton Basel-Stadt mit dem Knospe-Label aus. Zur gleichen Zeit übernahm das Bürgerspital Basel das Bistro. Andreas Seiler, ein versierter Koch, fing mit acht bis zehn Mitarbeitenden in bescheidenem Rahmen an: In einem engen Raum wurde gemeinsam gerüstet, gekocht und abgewaschen und auch die Gäste wurden hier bedient.

«Wiederholungstäterinnen»

In den Anfangsjahren konnten nur Gäste zum Essen kommen, die sich angemeldet hatten. Das wäre heute undenkbar. Aktuell zählen zu den zahlreichen Gästen die Mieter im Gundeldinger Feld, Lehrpersonen aus dem nahen Schulhaus, Mitarbeitende der umliegenden Geschäfte ...

Viele von ihnen verabreden sich hier regelmässig. Das spricht für die Qua-



Andreas Seiler (Foto: René Schulte, Bio Suisse)

lität des Essens und die besondere Atmosphäre. Andreas Seiler bezeichnet seine Gäste mit einem Augenzwinkern als «Wiederholungstäter» oder besser «Wiederholungstäterinnen», da die Mehrheit der Gäste weiblich ist. Bereits 2013 wurde das Bio Bistro um einen neuen grosszügigen Raum für die Gäste erweitert, der ursprüngliche Raum dient nun als Küche. In der wärmeren Jahreszeit wird draussen aufgetischt und nachmittags ist ein

Bauchladen mit Glace und Gebäck in der Umgebung unterwegs. Das Suppenvelo ist das ganze Jahr bei einem nahen Bürogebäude anzutreffen. Eine Expansion ist bereits geplant. Im neuen Quartier Westfeld entsteht im Herbst 2022 an prominenter Lage ein zweites Bio Bistro.

Auf jeden Fall biologisch

Sozial und ökologisch gehört seit Beginn zur Philosophie des Bio Bistro. Die Verantwortlichen legen Wert auf Natürlichkeit, Frische, Ökologie und Nachhaltigkeit. Verarbeitet wird vorwiegend Regionales in Bioqualität sowie ProSpecieRara-Produkte. Das Sommergemüse beispielsweise stammt vom biozertifizierten Spittelhof in Biel-Benken, der ebenfalls zum Bürgerspital Basel gehört. Vom Hof Klosterfiechten, einem Vollzugszentrum auf dem Bruderholz, werden Ackerprodukte bezogen. Und vom Luxenhof in Bärschwil stammen Rinds- und Schweinefleisch, Frischkäse, Quark, Jogurt und Mehl,



mit dem übrigens eigenes Brot und Kuchen gebacken wird. Kräuter und Blumen werden im Garten vor Ort gezogen und direkt in der Küche verwertet. Im Garten wachsen auch Birnenmispel-, Kirschen- und Feigenbäume sowie Beerensträucher.

In diesem Frühjahr schenkt das Bio Bistro dem Gundeldinger Feld eine Edelkastanie und setzt sie gemeinsam mit seinen Partnern auf dem Areal. Die Edelkastanie ist ein Baum, der sich speziell für die wärmeren Klimabedingungen in der Stadt eignet. Das hauseigene Bienenvolk auf dem Bistrodach sorgt für die Bestäubung der verschiedenen Pflanzen und Bäume und liefert Stadthonig.

Ein besonderes Team

Von Beginn an planen Andreas Seiler und sein Team, das Mittagsangebot auf zwei, maximal drei Tagesteller zu beschränken, um Food Waste (Essabfall) zu verhindern. Schalen von Rüeblli und Sellerie beispielsweise wer-

den zu einem Gemüsesud verarbeitet und die organischen «Abfälle» im eigenen Kompost im Garten verwertet. So schliesst sich der ökologische Kreislauf mitten in der Stadt.

Auf sein Team kann sich Andreas Seiler verlassen. Es besteht aus elf Menschen mit einer Behinderung, einem Zivildienstleistenden, einem Praktikanten und einer vierköpfigen Leitung. Es ist ein eingespieltes Team. Mit manchen Leuten arbeitet Andreas Seiler bereits seit 16 oder 17 Jahren zusammen.

Im Zentrum stehen das gemeinsame Gestalten und Erarbeiten. Auf diese Weise gelingt es, Probleme und Schwierigkeiten einfach «vor der Türe» des Bio Bistros zu lassen. Wer im Bio Bistro einkehrt, spürt die Professionalität und die Ruhe – auch in der Mittagszeit. Gerne lassen sich die Gäste von den kreativen Kompositionen in Bioqualität verwöhnen und tun damit sich und dem Küchenteam etwas Gutes.



**Bio Bistro =
sozial, biologisch,
saisonal, regional
und nachhaltig**

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr

Warme Küche:

Montag bis Freitag, 12 bis 14 Uhr

Über die Gasse:

*Suppen, Sandwiches, Salate, Kaffee,
Kuchen und Süssgebäck*

Vermietung:

*Das Bio Bistro kann auch für private
Anlässe gemietet werden.*

Kontakt:

061 335 99 97

biobistro@buespi.ch