

# Der Dirigent vom Obststand

Der Familienbetrieb von Stefan Fuchs ist vom Basler Marktplatz nicht wegzudenken

Von Ursula Schneider (Text) und Pino Covino (Fotos)

Wir treffen Stefan Fuchs in der Confiserie Schiesser. Der Mann ist nicht zu übersehen, gut gelaunt grüsst er in der Runde, ein «Hallo» hier, ein «wie gehts dir» und Schulterklopfen dort. Man kennt sich, schliesslich hat Stefan Fuchs einen festen Standplatz vis-à-vis und kommt gerne mal auf ein Käfeli vorbei. Der Obstbauer aus dem deutschen Haltingen gehört mit seinem Angebot an Früchten und Beeren zu den Ateingesessenen auf dem Basler Markt.

«Seit 25 Jahren schon zählen wir zum harten Kern», sagt Fuchs (50). «Wir folgen einer jahrhundertalten Tradition. Schon im Mittelalter haben die Markgräfler Bauern Basel mit ihren Waren beliefert.»

Der Zusammenhalt unter den Märtleuten sei recht gut, schliesslich sei man der gemeinsamen Sache verpflichtet. Wobei er sich immer wieder fragen würde, «wo bleiben eigentlich meine Berufskollegen aus dem Baselbiet, warum sind sie auf dem Basler Marktplatz kaum vertreten?»

Das Angebot am Stand «Obst vom Tüllinger» präsentiert sich «im Rhythmus der Jahreszeiten», so Fuchs. Jetzt gerade dominieren noch vollreife Tomaten, saftige Zwetschgen der Sorten Hanita, Toptaste und Fellenberg sowie Williamsbirnen, die Königin unter den Birnen.

Ausserdem liegen die ersten, frisch geernteten Herbstäpfel in den typischen Holzkisten rund um den Stand parat: die nussig schmeckende Goldpärme etwa, eine wiederentdeckte alte Sorte, die Elstar mit ihrem fein säuerlichen Aroma, würzige, feste Cox Orange, kleine Galas, die sich vorzüglich zu Desserts verarbeiten lassen oder die säurebetonten bis 200 Gramm schweren Boskoop.

Immer zu haben sind die hausgemachten Konfitüren, eine Spezialität von Ehefrau Sigrid.



Alles wird verwertet. Stefan Fuchs mit Äpfeln vom Tüllinger Hügel.

Für die unübertreffliche Palette an neuen und alten Apfelsorten ist Stefan Fuchs weitherum bekannt. Ihre Farben, Formen und Texturen betören die Sinne und locken die Kundschaft. Wer sich nicht für eine Sorte entscheiden kann, dem wird ein Schnitt zum Probieren gereicht.

«Die eigentliche Apfelsaison dauert von August bis Oktober. Da Äpfel sehr gut gelagert werden können – die Sorte Cox Orange etwa entfaltet erst durchs Lagern ihr volles Aroma –, bekommt man das ganze Jahr über



«Uns geht es gut, da möchte man etwas zurückgeben.» Stefan Fuchs und seine Schwester Susanne Engler unterstützen die Organisation Tischlein deck dich.

Äpfel von unseren Bäumen», sagt Stefan Fuchs.

Zehn Hektaren umfassen die Obstgärten der Familie Fuchs am nahen Tüllinger Hügel. Im landwirtschaftlichen Betrieb an der Kirchstrasse 1 in Weilhaltingen arbeiten derzeit drei Generationen. «Ich sehe mich lediglich als Dirigenten im Orchester», sagt Fuchs und schmunzelt.

Tatkräftig zur Seite stehen ihm die Eltern Brigitte und Adolf mit ihrem reichen Erfahrungsschatz, seine Frau Sigrid, «eine absolute Allrounderin», Sohn Jakob, der eine eigene Tomatenkultur betreibt, im Winter den Bäumen einen fachmännischen Schnitt verpasst und öfters am Basler Marktstand anzutreffen ist, sowie seine Schwester Susanne und ihr Mann Jürgen Engler, die ebenfalls am Stand präsent sind und ausserdem einen eigenen Weinbau betreiben.

Nicht verzichten kann das kleine Familienunternehmen auf den altbewährten Stamm an Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und auf die vielen Hilfskräfte in den Obstkulturen, vor allem zur Erntezeit.

«Unsere Familie hat seit jeher von der Landwirtschaft gelebt», sagt Fuchs. «Historische Belege dafür gehen zurück bis ins 17. Jahrhundert.» Heute macht man den Verdienst mit Niederstamm-bäumen. «Will man ökonomisch wirtschaften, kommt man nicht drum herum», so Fuchs. Auf den vielen Kleinpärzellen der Familie werden aber auch die Hochstämme gepflegt – «aus Landschafts- und Umweltgründen nutzen wir diese extensiv».

In der Familie Fuchs setzt man auf Tradition. Viele Anbaumethoden sind überliefert, Kenntnisse, die man von den Altvorderen übernommen hat. Das A und O sei die richtige Standortwahl fürs Anpflanzen, sagt Fuchs und

erwähnt als Beispiel die Erdbeere. Am richtigen Standort gedeihe diese ohne grosses Zutun, am falschen werde sie zur kapriziösen Diva. «Als Jungspund wollte ich vieles neu und anders machen und bin dabei auch schon mal auf die Nase gefallen.»

Vermarktet wird ausschliesslich direkt, im Hofladen, mit Lieferungen frei Haus oder eben auf dem Basler Markt. Der Handel akzeptiere heute ja bloss noch in Grösse und Form genormte Produkte ohne jeden Makel, sagt Stefan Fuchs. «Das ist nicht unsere Sache und unser Kunde weiss, dass jeder Apfel und jede Birne ein Unikat ist.»

Von der Ernte wird alles verwertet, minderwertige Ware landet in der haus-eigenen Mosterei, der Brennerei oder in der Trockenanlage, wo auch die auf dem Markt begehrten Apfelringli gedörnt werden.

### Verheerende Frostschäden

Ausfälle in grossem Umfang haben heuer die Frostnächte Ende April gebracht. Solange er sich erinnern könne, habe er so was nicht erlebt, sagt Fuchs. Seit Jahrzehnten habe es keine so starken Schäden gegeben. «Sämtliche Kulturen haben gelitten, auch Nuss- und Birnbäume. Ein dramatisches Ereignis für den ganzen Berufsstand», sagt Fuchs. «Unser Betrieb ist da noch privilegiert, wir kommen auch mit zwei Dritteln Ertrag durch.»

Stefan Fuchs gehört zu den Landwirten, die an sich Gewöhnliches in herausragender Qualität im Sortiment führen. Das schätzt die Kundschaft und steht auch gerne mal an am Marktstand. Zudem gilt die Konzentration aufs Regionale heutzutage mehr denn je als vorbildlich, Produkte vom Bauern nebenan sind gefragt. «Regional» allein sei aber noch lange kein Güte-

siegel und auch kein Erfolgsrezept, betont Fuchs. Vieles habe mit der Berufsmoral zu tun. «Landwirt ist schliesslich ein traditionsreicher Beruf mit entsprechendem Ehrenkodex.»

### Interesse an Politik und Kultur

Der Markgräfler Bauer aus Leidenschaft geschäftet nicht nur in Basel, er interessiert sich auch fürs politische und kulturelle Leben der Stadt («ich bin ein passionierter Kinogänger, vom Programm im Kultkino Atelier bin ich fasziniert»). Und Stefan Fuchs ist

überdies sozial engagiert. Wöchentlich beliefert er die gemeinnützige Organisation Tischlein deck dich, die in der Elisabethenkirche überschüssige Lebensmittel an Bedürftige verteilt, kostenfrei und harassenweise mit seinen prächtigen Äpfeln und Saisonfrüchten. «Unserem Familienbetrieb gehts gut, ich bin gesund, der Marktstand in Basel floriert, da möchte man doch etwas zurückgeben...»

Auf der Seite [www.obst-vom-tuellinger.de](http://www.obst-vom-tuellinger.de) wird wöchentlich über das aktuelle Angebot am Marktstand informiert.

## Hausgemachter Apfelstrudel

Ein gut gehütetes und allseits beliebtes Familienrezept ist der Apfelstrudel von Sigrid Fuchs. Die Rezeptur stammt ursprünglich von ihrer fränkischen Mutter. Dazu eignen sich die Apfelsorten Elstar oder Boskoop besonders gut. Der Strudel könne als süsse Hauptmahlzeit mit einer guten Tasse Kaffee oder als Dessert mit Vanillesauce oder Schlagrahm genossen werden, heisst es.

### Zutaten

250 g Mehl  
1 Ei  
65 g Butter  
1 EL Zucker  
1/8 Lt. Wasser  
1 Prise Salz  
1/4 Liter Milch

### Für die Füllung

Etwa 600 g Äpfel  
50 g Sultaninen  
etwas Zucker und Zimt zum Bestäuben  
gemahlene Haselnüsse nach Belieben

### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde machen, das Ei beifügen und

verrühren. Dann die Butter leicht erwärmen, bis sie zergeht (auf keinen Fall heiss werden lassen). Butter, Wasser, Zucker und Salz beifügen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig etwa eine halbe Stunde unter einem warmen Tuch ruhen lassen. Inzwischen die Äpfel rüsten und klein schneiden. Den Teig auf wenig Mehl rechteckig möglichst dünn auswallen und auf ein Tuch legen, ausziehen. Die Äpfel, die Sultaninen und nach Belieben



geriebene Haselnüsse darauf verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Dabei ringsum einen Rand von circa zwei Zentimetern frei lassen. Aufrollen. Strudel in eine flache Auflaufform legen. Im auf 200 Grad vor-

geheizten Ofen etwa eine Viertelstunde anbacken. In der Zwischenzeit 1/4 Liter Milch zum Kochen bringen und vorsichtig über den Strudel giessen. Danach den Strudel eine weitere halbe Stunde fertig backen.

## Der Wein fürs Weekend

# Ein Charmeur zu günstigem Preis

Von Chandra Kurt

Heute geht der Weinseller 2018 in Druck – es ist ein spezielles Datum, da es sich um die 20. Auflage dieses Weineinkaufsführers handelt. Schon vor 20 Jahren wurden rund 70 Prozent des in der Schweiz konsumierten Weins im Detailhandel oder beim Discounter erworben. Das hat sich nicht gross verändert – die Weinwelt hingegen schon sowie auch unser Trinkverhalten. Wir konsumieren immer weniger Wein (neu im Schnitt gut 33,8 Liter pro Person), geben aber dafür etwas mehr aus. Verändert hat sich auch das

Angebot. Zur Zeit gehören die Weine aus Italien und der Schweiz zu den populärsten Gewächsen.

Italien ist ein Phänomen: Marken wie Antinori, Frescobaldi, Masi, Corvo, Rufina, Zonin, Biondi Santi oder Candido sind Dauerbrenner, die in den letzten Jahren Gesellschaft von den supertrendigen Primitivo- und Negroamaro-Weinen à la Epicuro, 36, A Mano, L'Amorino und wie sie alle heissen bekommen haben. Es sind Weine mit Fantasienamen, die den aromatischen Zeitgeist in sich tragen – einen Zeitgeist, der von der Süsse und der Konzentration dominiert wird. Generell erlaubt die heutige Wein-

technik Produzenten auf der ganzen Welt, ihren Produktionsprozess besser zu kontrollieren. Glücklicherweise gedeihen die Trauben noch unter freiem Himmel mit nicht steuerbaren Wettervorkommnissen, ansonsten würde Wein zum Getränk degradiert.

Eine meiner diesjährigen Entdeckungen kommt aus dem Süden Frankreichs. Der Biowein Marie-Gabrielle 2016 der Domaine Cazes ist bezaubernd fruchtig und lässt an Cassis, Brombeeren und etwas Pfeffer denken. Im Gaumen ein absoluter Charmeur. Käme er aus einer bekannteren Weinregion, würde er viel mehr kosten. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)



Domaine Cazes  
Marie-Gabrielle 2016,  
Fr. 10.95, bei Coop  
[www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)