



Groove Now

Rick Estrin & The Nightcats im Atlantis

13 CDs dokumentieren seit 1987 die ultrasoliden Arbeiten der «Nightcats». Aber seit der flamboyante Sänger, Mundharmonikaspieler und Songschreiber Rick Estrin 2008 formell zum Kopf der Combo geworden ist, hat sie erst richtig abgehoben.

Die «Nachtkatzen» kommen am 24. und 25. November mit ihrem neuen Album «Groovin' in Greaseland» ins Atlantis. **Migros-Genossenschaftler profitieren von 10 Franken Rabatt** auf ihre Tickets für den 25.11. Erhältlich an den M-Vorverkaufsstellen.



Ihre Region

Neues aus der Genossenschaft Migros Basel

Lehrling des Jahres

Möge der oder die Beste siegen

Auch in diesem Jahr wird jemand zum «Lehrling des Jahres» gekürt. Das **Voting** läuft ab heute.

Text: Moritz Weisskopf

Seit 2009, als der Gewerbeverband Basel-Stadt, die «Basler Zeitung» und das Migros-Kulturprozent das schweizweit einmalige Projekt starteten, wird jedes Jahr der «Lehrling des Jahres» gekürt. «Um noch mehr leistungsstarke Schülerinnen und Schüler für eine Berufslehre zu begeistern, müssen wir die Attraktivität dieses Bildungswegs aufzeigen», sagt Reto Baumgartner, Leiter Berufsbildung beim Gewerbeverband Basel-Stadt.

Zehn Finalisten stehen zur Wahl

Teilnahmeberechtigt sind alle Lernenden, die über einen gültigen Lehrvertrag in den Kantonen Baselland und Basel-Stadt verfügen und sich zum Zeitpunkt der Ausschreibung in einem laufenden Lehrverhältnis befinden. Jeder Ausbildungsbetrieb in den beiden Kantonen kann Lernende ins Rennen schicken. **In diesem Jahr sind insgesamt 55 Bewerbungen eingegangen**, aus denen die zehn Finalisten auserkoren wurden.

Im vergangenen Jahr gewann David Sutter von der Basellandschaftlichen Kantonalbank den Titel. Wer wird sein Nachfolger? Nachdem die zehn Finalisten am Contest-Tag ihr Können bereits unter Beweis gestellt haben, können nun Sie, liebe Leserinnen und lieber Leser, den Lernenden ihre Stimme geben. Ab heute und bis spätestens 13. November kann man abstimmen. Wer den Wettbewerb gewinnt, entscheidet sich an der grossen Preisverleihungsshow vom 5. Dezember im Congress Center Basel. **MM**

Voting und weitere Informationen auf www.lehrlingdesjahres.ch



Vergangenes Jahr gewann David Sutter den Titel «Lehrling des Jahres». Wer wird sein Nachfolger?

Mehr Wissen

Vermicelles stammt vermutlich vom lateinischen Vermiculus für Würmchen

Marroni

Herbstliches Dessert aus dem Seeland

Die Rudolf Moser AG verwendet für ihr **Marronipüree** traditionellerweise nur frisches Rohmaterial und verzichtet auf zusätzliches Fett – und das schmeckt man. Neu ist das Marronipüree auch in der Migros Basel erhältlich.

Text und Bilder: Moritz Weisskopf

Ein süß-herber Duft liegt über Siselen in der Luft, dem 600-Seelen-Dorf im Berner Seeland. Ein Handvoll Kisten gefüllt mit Marroni stehen in der Abpackhalle der Rudolf Moser AG. Doch der Duft kommt aus dem Innern des Gebäudes. Dort werden Marroni zu Püree verarbeitet. An einem Fließband stehen zehn Frauen, die die kürzlich eingetroffenen, maschinell geschälten Marroni prüfen. Die Konzentration ist hoch, die Bewegungen flink. Schalenreste und unschöne Früchte wandern in einen Eimer. Nur einwandfreie, frische Marroni werden weiterverarbeitet. «Wir legen grössten Wert auf erstklassige Rohware», sagt Reto Schwab, der seit 2013 zusammen mit seinem Bruder Marco den über 60 Jahre alten Traditionsbetrieb führt. Sobald im Herbst die ersten Marroni von den Bäumen fallen, beginnt bei ihnen die Produktion. Das ist meistens Mitte Oktober der Fall. «Wegen des warmen Sommers konnten wir in dieser Saison schon Anfang Oktober anfangen», so Schwab. Als einziges Schweizer Unternehmen verarbeitet die Traditionsfirma ausschliesslich frische Marroni. Diese beziehen sie aus Italien und Frankreich. Im Piemont

wachsen die Nussfrüchte zum Teil auf uralten Bäumen, in Frankreich werden sie auf Plantagen kultiviert.

Tradition und Handarbeit

Nach dem Aussortieren werden die Marroni gekocht und anschliessend an der frischen Luft getrocknet. Danach zerkleinert sie ein Passevite in ganz kleine Stückchen. Während das konventionelle Marronipüree mit Fett, Kirschwasser und Vanille ergänzt wird, konzentriert man sich bei der Rudolf Moser AG auf die Hauptzutat – die frischen Marroni. Lediglich Zuckersirup und Kartoffelmehl werden hinzugefügt. «Die frischen Marroni, die schonende Zubereitung und der Verzicht auf zusätzliche Geschmacksverstärker und Fette verleihen dem Püree seinen unverwechselbar intensiven Marronigeschmack», erklärt Reto Schwab.

Die fertig vermengte, bräunliche Masse gelangt zum Schluss in eine riesige, alte Modelmaschine, die ursprünglich zum Portionieren von Butter verwendet wurde. Sie wie auch die meisten anderen Maschinen stammt aus den 50er-Jahren. Langsam, aber stetig stantzt sie das Marronipüree in Mödeli und spuckt am Ende fertig verpackte

250-Gramm-Portionen aus. In der Hochsaison, von Oktober bis Januar, sind rund 20 Personen damit beschäftigt, rund 1,5 Tonnen Püree pro Tag zu produzieren. «**Tradition ist uns sehr wichtig. Wir verwenden immer noch die gleichen Maschinen, denn auf die ist Verlass. Doch auch Handarbeit wird bei uns grossgeschrieben**», betont Reto Schwab, während im Hintergrund die Mitarbeiterinnen fleissig weiter aussortieren.

Früher wurden Marroni in vielen südlichen Regionen als Brot der Armen bezeichnet. Mittlerweile landet die Nussfrucht auch bei den weniger Armen auf dem Tisch. Meistens in Form von Vermicelles. Das Püree bietet die Grundlage für viele weitere Speisen wie Marroni-Focaccia, -Crème brûlée, -Cookies, -Cupcakes und vieles mehr. **MM**



Das frische Marronipüree gibt es in 250-Gramm-Packungen in allen grösseren Filialen.





1



2



3



4



5



6

Schokolade

Ein Stück Herbstmäss für zu Hause

Nur noch wenige Tage, dann ist die Basler Herbstmesse wieder Geschichte. Und man muss wieder lange auf Achterbahnfahrten und Büchsenwurfburden warten – aber nicht auf die Schokofrüchte. Denn die gibt es auch in der Migros Dreispitz. **Täglich werden die frisch geschnittenen Früchte** vor den Augen der Kundschaft in flüssige Schokolade getaucht und wahlweise mit Kokosraspeln, Krokan, Schokostreusel und mehr bestreut.

Die Kunden haben freie Wahl. «Wir wollen der Kundschaft immer wieder Neues bieten. Ich bin gespannt, wie dieses Angebot bei ihnen ankommt», sagt Marc Frei, Stellvertretender Leiter Früchte bei der Migros Basel. Da es sich noch um einen Pilotversuch handelt, wird die Leckerei vorerst nur im Migros Dreispitz angeboten. Auch die Auswahl an Schokolade beschränkt sich vorerst auf **Milchschokolade** und die Auswahl der Früchte auf Bananen und Ananas. «Wenn das Angebot gut ankommt, können wir ausbauen und noch mehr Frucht- und Schokoladesorten anbieten», so Frei.



1 Die frischen Marroni kommen aus Italien und Frankreich.

2 Beim Aussortieren der geschälten Marroni ist viel Handarbeit gefragt.

3 An der frischen Luft werden die gekochten Marroni gewendet, bis sie trocken sind.

4 Der Passevite zerkleinert die geschälten Marroni.

5 Die über 60 Jahre alte Mödelmaschine presst die Masse in Formen.

6 Seit 2013 leitet Reto Schwab die Rudolf Moser AG in Siselen.