Migros Basel

Bei der Baselbieter Bike Challenge geht es nicht um Rekorde, sondern die Freude am Bike-Sport.

Verlosung
30 Bike-Challenge-Startplätze. Teilnahme: E-Mail mit Betreff «Bike» bis 18. 5. an verlosung@migrosbasel.ch

In die Pedale und los

Verschiedene Rennen und Strecken sowie ein tolles Unterhaltungsprogramm: Das Bikefestival Basel, das am **21. und 22. August** *auf dem Schänzli stattfindet, bietet einiges.*

Text: *Moritz Weisskopf*

Nachdem das letztjährige Bikefestival Basel leider abgesagt werden musste, schlägt das Biker-Herz in diesem Jahr wieder höher. Am 21. und 22. August verwandelt sich die Pferderennbahn auf dem Schänzli zum Treffpunkt für alle Rennfahrer, Hobby-Biker und Zweiradfans. Im Rahmen des Swiss Bike Cups messen sich die weltbesten Cross-Country-Fahrerinnen und -Fahrer auf einem äusserst attraktiven Kurs. Da das Rennen nur eine Woche vor den Mountainbike-Weltmeisterschaften im italienischen Val di Sole stattfindet, werden viele internationale Bikestars den Bike Cup als letzten Formtest nutzen.

Ein weiteres Highlight, die Baselbieter Bike Challenge, ist kein Rennen, sondern eine Tour, bei der weder Zeitmessung noch Rangliste im Vordergrund steht, sondern die Freude am Bikesport. In diesem Jahr stehen wieder drei attraktive Strecken von 20 km bis zu 68 km zur Auswahl, die Hobbysportlern und ambitionierten Bikern einzeln oder im Team Freude bereiten wird. Auch eine Anmeldung als Familie oder Schuklasse ist möglich. Während die Besucher bei den zahlreichen Ausstellern auf dem Gelände alle Neuheiten im Bikesport begutachten können, lohnt sich ab und zu auch ein Blick nach oben. Dort findet man internationale Topathleten, die bei der Bike World Jump Show spektakuläre Tricks quer übers Festivalgelände zeigen. Doch Bike World ist nicht nur Sponsor: In der Filiale in Pratteln steht Bike-Fans eine riesige Auswahl an verschiedenen Modellen und Marken zur Verfügung. Eine weitere Attraktion, die allen offensteht, ist der Pumptrack: eine spezielle Strecke, auf der man ohne zu treten und einzig durch Hochdrücken des Körpers Geschwindigkeit aufbaut. MM

Infos: bikefestival-basel.ch

Eine göttliche Komödie

Seit 12 Jahren sind Andrea Bettini und Basso Salerno als **Duo Pelati Delicati** zusammen unterwegs und singen und erzählen mit viel südländischem Humor und unvergleichbarer Authentizität von ihrem Secondo-Dasein.

Vom 14. bis 16. Mai sind sie im Theater Dornach zu Gast. Mit im Gepäck: ihr neues Programm «Divina Commedia» – ein humorvoller und zugleich unerbittlicher Blick auf die Welt von heute, gemessen an den Höllenkreisen Dantes. Darin entführen sie das Publikum auf einer fantastischen Vespareise in ein Universum voller Humor, Musik und unvergleichlicher Authentizität.
Info: pelati.ch

Mit den warmen Abenden kommt auch die Lust auf Grillpartys wieder.

Der Grill ruft

Das warme Wetter lädt dazu ein, den Grill wieder mal anzuwerfen und **feine Spezialitäten** *darauf zu brutzeln. Das passende Grillgut findet man in den Filialen der Migros Basel.*

Text: *Moritz Weisskopf*

Kommen die ersten langen Abende, an denen es auch gegen Sonnenuntergang noch schön warm ist, frönen Herr und Frau Schweizer wieder der beliebtesten Sommersportart, bei der man trotz minimaler Bewegung ordentlich ins Schwitzen kommt: Grillieren. Gemüse und Fleisch werden organisiert und mariniert, der Grill hervorgeholt. Aus Gärten und von Balkonen zischt das Fett, wohliger Bratgeruch verbreitet sich, und es wird diskutiert, wer das beste Grillgut mitgebracht hat.

Davon gibt es in den Filialen der Migros Basel eine riesige Auswahl. Von Spareribs, Rindshuft, Lammnierstück oder Pouletschenkel bis zu diversen Fischspezialitäten oder auch vegetarischen und veganen Optionen. Eine besondere Delikatesse ist das «Dry aged beef», das auf althergebrachte Art trockengereift wird. Bis zu sechs Wochen lang entwickeln sich die Fleischstücke am Knochen, gelagert in speziellen Regalen. Die Lagerung macht das Fleisch mürbe und zart. Zudem erhält es während des Reifeprozesses einen einzigartigen, intensiven Geschmack, der es zu einem besonderen Genuss macht.

Grillmethoden

1

Direktes Grillieren (grosse Hitze): Vergleichbar mit dem Anbraten oder Braten. Die Grilladen liegen direkt über der Heizquelle, also über der Holzkohle oder den Gasbrennern. Die hohe Temperatur verleiht den Köstlichkeiten eine schöne Kruste oder Zeichnung (Streifen). Auch das Aroma wird intensiv.

2

Indirektes Grillieren (kleine Hitze): Beim indirekten Grillieren liegen die Grilladen nicht über der Heizquelle, die Holzkohle ist beiseitegeschoben oder ein Teil der Brenner am Gasgrill ist ausgeschaltet. Der Grilldeckel ist geschlossen. Das langsame Garen bei kleiner Hitze sorgt für saftiges, zartes Fleisch.

3

Kombimethode (zuerst grosse, dann kleine Hitze): Direktes und indirektes Grillieren lassen sich auch kombinieren. Dabei werden die Grilladen zuerst bei grosser Hitze direkt angebraten und dann bei kleiner Hitze indirekt fertig grilliert. Ab und zu mit der Marinade veredelt, erhalten sie eine Kruste, und das Innere bleibt saftig.

Erich Wilhelm, Merchandiser Fleisch, in der Migros-Filiale im Drachen-Center, mit Filialleiter Hans-Jürgen Pape

An der Offentheke bekommt die Kundschaft nicht nur frisches Fleisch, sondern auch persönliche Beratung.

Frisch und traditionell hergestellt

In der Migros-Filiale im Drachen-Center gibt es rechtzeitig zur Grillsaison vom 17. bis 29. Mai eine Neuheit: frisch vor Ort hergestellte «Aus der Region»-Schweinsbratwürste. Die Zutaten für die Würste stammen allesamt aus der Region von der Metzgerei Bernet in Obermumpf. «So kommt die Kundschaft in den Genuss absolut frischer Würste und kann zusehen, wie sie traditionell mit viel Handwerk entstehen», erklärt Erich Wilhelm, Merchandiser Fleisch bei der Migros Basel und Grillprofi. Doch nicht nur die frische Zubereitung und Präsentation des Grillguts liegt im Aufgabenbereich des Fachpersonals in der Filiale, auch die Beratung der Kundschaft spielt eine Rolle. Denn je nachdem, was grilliert werden soll, kommt eine andere Methode zum Einsatz (siehe Seite 60).

Neben der richtigen Zubereitung des Grillguts ist auch die Wahl des Grills ein nicht zu vernachlässigender Aspekt. Holzkohle oder Briketts wird hierzulande gerne zum Grillieren verwendet. Nachteil ist der dadurch entstehende Rauch, weshalb es vielerorts verboten ist, auf dem Balkon oder in direkter Nachbarschaft zu grillieren.

Wachsender Popularität erfreuen sich Gasgrills. Sie haben den Vorteil, dass Hitze gut reguliert werden kann und lästiger Rauch gar nicht erst aufkommt. Elektrogrills werden meist nur für kleinere Portionen eingesetzt, sind aber auf den meisten Balkonen erlaubt. Auch hier gilt: die Nachbarschaft vor dem Grillieren informieren – oder sie gleich dazu einladen. MM

Anzeige

4.50

M-Classic Lammnierstück
Neuseeland/Australien
per 100 g

Duo-Pack
28%

9.90
statt 13.75

Merquez
hergestellt in der Schweiz, mit Fleisch aus Neuseeland/Deutschland/Schweiz
2x250 g, 500 g

20%

5.10
statt 6.40

IP-Suisse Rindshohrücken-Steak
per 100 g

Angebote gelten nur vom 11.5. bis 17.5.2021 solange Vorrat.

Genossenschaft Migros Basel