

Menschen an der Muba

Die Sushi-Meisterin

Yoko Tateishi Marx stammt ursprünglich aus Japan und ist gelernte Sushi-Meisterin. Seit zwölf Jahren lebt sie in Basel. Letztes Jahr hat sie sich selbstständig gemacht und bietet jetzt Kochkurse für Sushi und andere japanische Gerichte an.

An der Muba rollt Tateishi keinen rohen Fisch, sondern taucht Gianduja- Maikäfer und Lächerlitruffes in Schokoladencouverture. Abonnenten der bz konnten sich im Vorfeld der Muba bewerben, um am gemeinsamen Stand der Confiserie Grellinger und der bz die Kunst der Pralinéherstellung zu lernen. André Grellinger und Philippe Barthoulot zeigen dort ihr Handwerk.

Tateishi ist sehr geschickt, als sie die nackten Maikäfer aus Gianduja in die flüssige Couverture taucht. Die anderen Teilnehmerinnen sind neidisch auf ihre hübsch verzierten Käfer. «Es macht Spass, ich mache sehr gerne so kleine Kunstwerke», sagt sie. «Aber es ist ganz anders als beim Sushi. Es ist nicht leicht.»

Störköchin und Unternehmerin

Tateishi erzählt, dass sie die Muba jedes Jahr mit ihrer Tochter besucht. «Man kann vieles ausprobieren. Besonders toll ist es, wenn man irgendwo mitmachen kann.» Die eigenen Pralinés sind für sie der Höhepunkt der Muba. Die Sushi-Meisterin hat selbst einen Stand mit japanischen Gerichten an der Fantasy Basel, der Schweizer Cosplay- und Comicmesse. Sonst bietet sie Kurse im Gründungszentrum Crescenda oder als Störköchin bei den Kursteilnehmern zu Hause an.

Sie betreibt auch einen Onlineshop und kocht im Bistrot Crescenda am Schützenmattpark. Nicht nur Sushi, sondern alle möglichen japanischen Gerichte. Gelernt hat Tateishi ihr Hand-



Philippe Barthoulot zeigt Yoko Tateishi Marx die Kunst der Confiserie. NARS

werk an verschiedenen Orten in Deutschland. Als ihre Tochter klein war, hat sie als Hausfrau und Mutter gearbeitet. Jetzt ist die Tochter zwölf Jahre alt und sie wollte ein eigenes Unternehmen gründen.

An den Messen schätzt sie den persönlichen Kontakt. Natürlich könne man auch online einkaufen, aber dabei könne man nichts ausprobieren und treffe keine Leute, sagt sie. «Ich würde auch gerne einen Stand an der Muba betreiben, wenn ich einen Platz erhalte. Das ist hier eine gute Gelegenheit für Begegnungen. Alles ist so live hier - das gefällt mir besonders gut.» (AF)

«Menschen an der Muba» heisst die Serie, mit der die bz bis zum Ende der Muba am 24. April täglich eine Person an der Basler Publikumsmesse porträtiert.