

Fine to Dine



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land


Verkaufspreis CHF 8.–

Nr. 10 Oktober 2013

Goldenen Sternen
Farbenfroher Herbst 4–5

Noohn
Asiatische Cocktails im Aufschwung 6–7

La Rose by Noohn
Zwischen Airport Hotel und Casino 8–9


Papa Joe's 
Goes Wild West...! 11

Stadtkeller Basel
Weihnachtsshow vom Feinsten 12–13

Kohlmanns
Mensch und Genuss aus Graubünden 15

Löwenzorn
Tradition gross geschrieben 16–17


Gifhüttli
Geniessen mit Leib und Seele 24–25

Ramazotti 
Ihr Lieblingsitaliener 27

Da Roberto
Glänzt im neuen Look 28

Der vierte König
Welt der Weine 29

Mister Wong 
Fernöstliche Gaumenfreuden 31

Restaurant 90 
Weihnachtsfeiern, Events, Apéros 32–33

Schloss, Bottmingen
Weihnachtsparadies 36–37

Rössli, Oberwil
Wo man sich gerne trifft 39

Feldschlösschen, Rheinfelden
Wild und Gans 40–41

Kloster, Dornach
Silvester im Kloster Dornach 46–47

Ochsen, Arlesheim
Neuigkeiten und Altbewährtes 48–49

Sternen, Unterwasser
Wintersport und Naturliebe 58–59

Foto: Lucian Hunziker



«Es ist populär geworden, Fish und Chips auch in Edel-Restaurants anzubieten»

Richard Wherlock im Interview auf Seite 20–21

Fine to Dine-Angebot



www.FinetoDine.ch



Prima Idee: Gutscheine



Gemeinsam geniessen Enjoy together

Editorial

Ausgehen, essen und geniessen ist am schönsten, wenn man das Erlebnis mit netten Menschen teilen kann. Richard Wherlock, kürzlich für seine Verdienste als Ballettdirektor und Chefchoreograph am Theater Basel mit dem Titel «Ehrespalebärgler» ausgezeichnet, trifft im Interview (Seite 20) den Nagel auf den Kopf. Gelegenheiten dazu gibt es genug.

Sie haben die Qual der Wahl. Von bodenständigen Restaurants bis zur anspruchsvollen Spitzgastronomie sorgen die motivierten und professionellen Teams für hervorragende Angebote aus Küche und Keller. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich von den tollen Möglichkeiten im aktuellen «Fine to Dine» verführen. Ihre Gäste freuen sich bestimmt auf die Einladung.

Herzlich willkommen!

Going-out, eating, appreciating is most beautiful, when the experience can be shared with nice people. Richard Wherlock, recently awarded with the «Ehrespalebärgler», for his accomplishments as ballet director and head choreographer at Theater Basel, hits, in the interview (page 20), the nail on the head. There are enough opportunities to do that.

You are spoiled for choices. From down-to-earth restaurants to demanding high-end gastronomy, our motivated and professional teams provides you with exquisite specialties from kitchen and cellar. Take your time and let yourself be enchanted from the great possibilities in the actual «Fine to Dine». Your clients are sure looking forward to the invitation. Welcome.

Latifa und Johann Rudolf Meier

BeRest-Gruppe

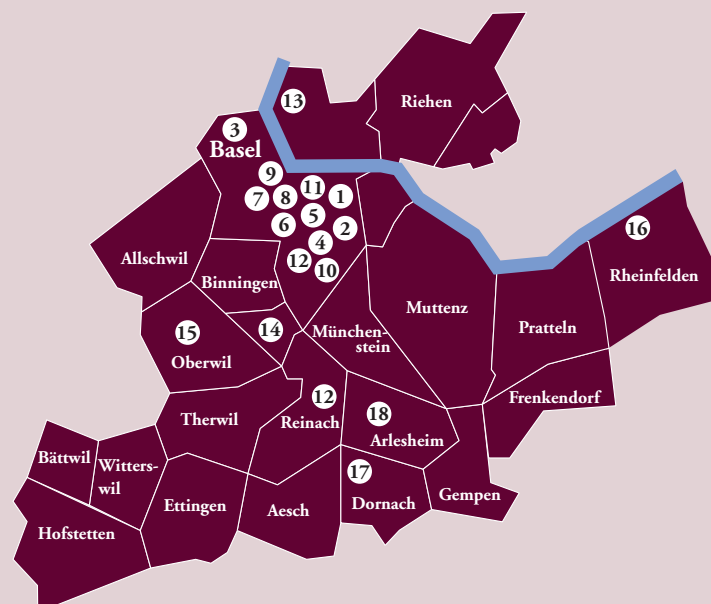


Latifa und Johann Rudolf Meier



Schlemmer-Karte

Punkt für Punkt traditionelle Gastfreundschaft und purer Genuss.
«Fine to Dine» präsentiert Ihnen den Parcours für Geniesser.



- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Goldenen Sternen | 4-5 |
| 2. Noohn | 6-7 |
| 3. La Rose by Noohn | 8-9 |
| 4. Papa Joe's | 11 |
| 5. Stadtkeller Basel | 12-13 |
| 6. Kohlmanns | 15 |
| 7. Löwenzorn | 16-17 |
| 8. Gifhüttli | 24-25 |
| 9. Ramazzotti | 27 |
| 10. Da Roberto | 28 |
| 11. Der vierte König | 29 |
| 12. Mister Wong | 31 |
| 13. Restaurant 90 | 32-33 |
| 14. Schloss, Bottmingen | 36-37 |
| 15. Rössli, Oberwil | 39 |
| 16. Feldschlösschen, Rheinfelden | 40-41 |
| 17. Kloster, Dornach | 46-47 |
| 18. Ochsen, Arlesheim | 48-49 |
| 19. Sternen, Unterwasser | 58-59 |

Impressum

Inhalt und Anzeigen:

Geschäftsleitung
BeRest-Gruppe
Auflage: 110 000 Ex.

Layout:
Birkhäuser+GBC
4153 Reinach BL

Druck:
DZZ Druckzentrum Zürich AG

Redaktionsadresse:
BeRest AG, Cornelia Zenklusen
Thannerstr. 30, 4009 Basel
Tel. 061 228 95 55
admin@berest.com
www.berest.com



GUTSCHEINE

Angebot:

«Fine to Dine» offeriert Ihnen
10 % Winter-Rabatt beim Kauf
eines Geschenk-Gutscheins.

Beispiel:

Ein Gutschein im Wert von Fr. 100.–
kostet nur Fr. 90.–!

Bestellen Sie den Gutschein einfach und schnell über
www.finetodine.ch. Da finden Sie alle Informationen
zu den teilnehmenden Restaurants.

Da muss man einfach profitieren!
(gültig bis Ende April 2014)



Beppo Barsch



Farbenfroher Herbst und stimmungsvolle Weihnachtszeit



Wenn die letzten warmen Sonnenstrahlen durch die bunt verfärbten Bäume scheinen und die Tage kürzer werden, wird es Zeit, im Gasthof zum Goldenen Stern die neue Wildkarte zu erkunden. Nach dem doch noch heißen Sommer, wo in unserem Garten und auf der Piazza am Rhein mediterrane Genüsse im Vordergrund standen, kehren wir mit diesen saisonalen Genüssen zurück in die stilvollen und gemütlichen Stuben des ältesten Gasthofs von Basel.

Das Küchenteam unter Leitung von Chef de Cuisine Martin Zschippang zaubert Wild-Gedichte auf die Teller, bei welchen sich die ganze

Pracht des Herbstes zeigt. Chef de Service Kuitjm Zenunaj ist mit seinem Team für Ihr leibliches Wohl und besten Service besorgt. Seit über 15 Jahren heisst er Sie bei uns willkommen und kennt den Goldenen Stern wie seine Westentasche. Mit Professionalität und viel Liebe zum Detail werden diverse Gerichte direkt am Tisch fertig zubereitet. Aus dem Weinkeller kredenzen wir dazu aussergewöhnliche Tropfen, die auch glasweise genossen werden können. Unseren zuvor-kommenden Service perfektionieren wir laufend mit neuen Ideen. Wir sind stolz, dass wir Sie mit einer speziellen, persönlichen Note um-sorgen dürfen.

Am Samstag, 9. November, haben wir ein spezielles Highlight für Sie.

Toscana-Spezialitäten und Weine von Genuino Del Duca aus Volterra (I)

In einem der bekanntesten Restaurants von Volterra steht Besitzer Genuino Del Duca täglich selber am Herd. Sommelier «Ais» und «Fisar» sowie Gattin Ivana Delli Compagni folgen der toskanischen Tradition und bieten den Gästen nur ausgesuchte, wunderbar kreierte Gerichte aus frischen Produkten an.

In unserem historischen Sternensaal wird südländische Stimmung

herrschen. Mit Genuino Del Ducas Weinen und Grappa werden Sie wiederum einen unvergesslichen Abend geniessen können.

Reservieren Sie bitte frühzeitig Ihre Plätze.



Unser Sternensaal für Ihren nächsten Anlass



Gastgeber-Kolumne



Gastgeber Patrick Siegenthaler

Mein ganzes Team freut sich mit mir, Sie in unserem ehrwürdigen Goldenen Stern willkommen heissen zu dürfen. Uns ist es bewusst, dass es

nicht selbstverständlich ist, sich in einem gehobenen Restaurant kulinarisch verwöhnen zu lassen. Besonders, da die Auswahl an Restaurants vielfältig ist.

Deshalb sind wir umso mehr bemüht, Ihre Erwartungen mit persönlichem und zuvorkommendem Service und dem Besten aus Küche und Keller zu erfüllen, damit Sie den Alltag für einen kurzen Moment hinter sich lassen können. Ob Sie zu zweit oder mit mehreren Gästen kommen, unser Anliegen ist es, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns zu gestalten, den Sie noch lange in bester Erinnerung haben werden.



Ein Meisterwerk von der Küchencrew

Facts & Figures

Gasthof zum Goldenen Stern

St. Alban-Rheinweg 70
4052 Basel
Tel. 061 272 16 66
info@sternen-basel.ch
www.sternen-basel.ch



Lokalitäten

Gaststube 85 und Letzistube neben dem Restaurant 20 Plätze.
Zunftstube 20, Künstlerstube 36,
Sternensaal 100 und Sternengewölbekeller bis 70 Personen

Öffnungszeiten

Mo–Sa 11–24 Uhr,
Sonn- und Feiertage 11–22 Uhr

Expat Info:

Our house – the oldest tavern in Basel (since 1412) – is located in the romantic and quiet old town district in the St. Alban valley, directly on the bank of the river Rhine and can easily be reached by foot, tram or car as well as with the ferry «Wilde Maa» or the Rhytaxi.

Und dann heisst es schon wieder...: Weihnachten steht vor der Türe!

Zeit, um auf das vergangene Jahr zurückzublicken, danke zu sagen und in feierlichem Rahmen mit Freunden, Verwandten oder Mitarbeitern ein gelungenes Fest zu feiern.

Was gibt es Schöneres als im geschmückten Hofgarten mit einem herrlich nach Zimt und Orangen duf-

tenden Glühwein zu starten und danach im wohlig warmen Ambiente ein festliches Menü zu geniessen? So lässt sich die kalte Jahreszeit am schönsten verbringen. Küchenchef Martin Zschippang hat auch dieses Jahr ein ganz spezielles Weihnachtsmenü komponiert, damit besinnliche Festtagsstimmung aufkommen kann.

Lassen Sie sich vom Sternenteam verzaubern!

Fine to Dine-Angebot

Besonders für Sie, liebe Gäste, offerieren wir zum Lucullus-Mahl in sieben Gängen nach Ihrer Wahl den Welcome-Apéro des Hauses sowie als Digestif nach dem Essen einen feinen Grappa.

Zwischen «Dry Martini» und «Aku Aku Lapu» – Asiatische Cocktails im Aufschwung



Auf der neuen Barkarte des NOOHN finden sich viele neue asiatische Feinheiten und der eine oder andere Drink, der neu für Basel ist. Die asiatische Küche bereichert uns mit vielen verschiedenen Aromen und Geschmacksnuancen. Auch asiatische Cocktails sprühen vor Überraschungen. Cocktails mit typisch asiatischen Zutaten oder Spirituosen sind nun die Quintessenz unserer Barkarte. Der Sake ist wohl die bekannteste Zutat Japans in unseren Cocktails, er strahlt eine wundervoll erdige Weinnote aus. Shochu gilt als japanischer «Vodka» und eignet sich auch pur als formidabler Begleiter des Abends. Auch der japanische Whisky zählt zu den besten der Welt. Japan ist immerhin das Land mit der zweitgrößten Single-Malt-Produktion weltweit. Da wäre noch das Thema «Aku

Aku Lapu», «Dr. Funk» oder «Big Bamboo»! Diese etwas unseriös klingenden Herren gehören zu den Tiki-Drinks auf unserer Karte. Die Tiki-Kultur stammt aus dem Pazifikraum, Polynesien gilt als Geburtsstätte. In den 1930er Jahren begann dann diese Kultur langsam Einzug in die USA zu halten. Nicht nur Dekorationen und Musik waren beliebt, auch die bunten Mixgetränke der Barkeeper. Und so war der absolute Boom in den 1950er Jahren angesagt. Verrückte Namen, kleine Sonnenschirme, ausgefallene Cocktailbecher, sehr viel Rum und Früchte brachten ausgefallene Cocktails zum Vorschein. Wir freuen uns nun, Sie demnächst bei uns begrüßen zu dürfen! Testen Sie ruhig auch einen Cocktail, der vielleicht ein wenig ungewöhnlich wirkt.



Welcome-Cocktail



Fleischvariation



Trilogie vom Granny Smith-Apfel

Mixen Ihren Cocktail – Santosh Rai, Zoran Jaslar und Ivo Dekonti



Event-Vorschau

- Jeden Samstag ab Oktober von 22.00 bis 02.00 Uhr
DJ im NOOHN



Gastgeber-Kolumne

Unser professionelles Team arbeitet mit einem Lächeln in Ihrem Sinne und zum Wohl Ihrer Gäste! Für uns ist es eine Selbstverständlichkeit, hochwertige Spirituosen, perfekt gemixte Drinks, klassische, exotische, alkoholische sowie alkoholfreie Cocktails, freundlichen und kompetenten Service sowie eine komplett ausgestattete Bar/Cocktailbar zu bieten. Als «Special» bieten wir für Ihre Events Ihren persönlichen «CI-Cocktail» an. Dieser speziell kreierte Cocktail beinhaltet die Farben Ihres Firmenlogos und einen einzigartigen Geschmack. Der Drink dient nicht nur als Gesprächsanreiz, Merksatz und als einzigartiges Geschmackserleb-

nis, sondern gibt noch obendrein der «Corporate Identity» eine neue Dimension. Heben Sie sich ab und lassen Sie Ihren Event noch extravaganter erscheinen.

Expat Info:

We pursue an Euro-Asian concept. A special attraction is the exquisite NOOHN Sushi Bar, in the middle, international Sushi masters prepare fresh delicacies while guests look on.

Facts & Figures

NOOHN

Restaurant, Lounge, Bar
Henric Petri-Strasse 12
4051 Basel
Tel. 061 281 14 14
events@noohn.ch
www.noohn.ch
www.facebook.com/NOOHN

Öffnungszeiten

Restaurant/Garten/Sushi Bar

Mo–Fr 11.30–14.00 Uhr und
18.00–22.00 Uhr
Sa 18.00–22.00 Uhr

Bar/Lounge

Mo–Do 11.30–24.00 Uhr
Fr 11.30–02.00 Uhr
Sa 16.00–02.00 Uhr

Dachterrasse

Mo–Do 17.00–23.00 Uhr
Fr 17.00–24.00 Uhr
Sa 16.00–24.00 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen.
Für Veranstaltungen öffnen wir
auf Anfrage auch sonntags oder
feiertags.



Eingangsbereich

Fine to Dine-Angebot

Sie sind ein Geniesser? Dann nutzen Sie die Gelegenheit und lassen Sie sich von uns verwöhnen mit einer tollen Cocktailüberraschung und einem ausgefallenen Tasting-Menü. Nutzen Sie die Chance und profitieren Sie von unserem Fine to Dine-Angebot:

**Welcome Cocktail,
Vorspeisen,
Hauptgang,
Dessert**

Wir bieten Ihnen einen exklusiven Abend im NOOHN. Zuerst werden Sie in unserer Bar/Lounge begrüsst und nehmen einen von uns kreierten Cocktail ein. Danach geniessen Sie Ihr Dinner in unserem Restaurant. Zu jedem Gang wird eine Variation für zwei Personen serviert mit einer Auswahl an nationalen, europäischen und asiatischen Gerichten.

**Preis pro Person für das
NOOHN Tasting-Menü
CHF 99.– anstatt CHF 129.–
Angebot nur auf Vorbestellung
(mind. 3 Tage vorher) erhältlich.**

Ein eingespieltes Team –

Küchenchef Oliver Betz und Geschäftsführerin Annabell von Grafenstein



Das Restaurant La Rose by Noohn – zwischen Airport Hotel und Casino



Sehr verehrte Gäste!

Wir freuen uns sehr, dass das Restaurant La Rose am Airport Hotel beim Grand Casino Basel durch uns eröffnet werden konnte. Dieses einmalige und moderne Ambiente kann nun wieder zu vollem Glanz erstrahlen.

Das Restaurant bietet Platz für bis zu 120 Gäste und ist daher neben unserem täglichen à-la-carte-Angebot bestens geeignet für Feiern, Anlässe und Geschäftsessen. Durch seine günstige Lage zum Flughafen und den Nachbarländern Frankreich und Deutschland ist es gut zu erreichen und bietet in der Tiefgarage genügend kostenfreie Parkplätze. Neben diesen sachlichen Argumenten stellt sich aber auch die Frage,

was erwartet Sie als Gast noch bei uns? Vor allem eine herzliche Atmosphäre, ein Lächeln und viel Freude für Sie da zu sein. Unsere Küche bietet einen gelungenen Mix aus fernöstlicher Kultur mit hausgemachten Curries und Wok-Gerichten. Das Ganze wird mit europäischen und klassischen Elementen gewürzt und stilvoll in Szene gesetzt. In dieser stimmungsvollen Atmosphäre lässt es sich gemütlich in den Abend einsteigen, bevor Sie vielleicht auf eines der einmaligen Konzerte hier im Casino gehen möchten oder Sie starten danach in die City durch und genießen Basel von seinen schönsten Seiten!

Wir freuen uns auf Sie und verwöhnen Sie gerne mit unserer kreativen euro-asiatischen Küche!





Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste!

Am 1. Juli dieses Jahres durfte ich das Restaurant La Rose by Noohn hier am Airport Hotel und Casino Basel als Leiter übernehmen.

Was mich an diesem Restaurant so beeindruckt hat, ist das einmalige Ambiente. Licht und Farben geben einen Rahmen, den es in weiterer Umgebung so nicht zu finden gibt. So wie auch die verschiedenen Farben miteinander fusionieren, so wollen wir auch für den Gast mehr als nur ein Farbspiel bieten. Im Casino und im Hotel treffen sich Gäste aus der ganzen Welt. Dieses Cross-Over-The-World möchten wir auch



Gastgeber Benjamin Labuhn

ein gutes Stück in unserem Speisenangebot widerspiegeln. Das Ganze gewürzt mit Herzlichkeit und einem Lächeln.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind – Ihre Gastgeber Benjamin Labuhn und das La Rose Team.

Facts & Figures

Restaurant La Rose by Noohn

Flughafenstrasse 215,
CH-4012 Basel
Telefon +41 61 327 20 61
info@restaurantlarose.ch

Opening Times:

Monday to Saturday:
18.00–00.00 pm
kitchen: 23.00 pm
Sunday: closed

We have a euro-asian kitchen concept with homemade curries and european food.



Expat Info:

You can find us inside Airport Hotel and Casino Basel. You will have free parking space in the garage or you can reach us with the busline 50.

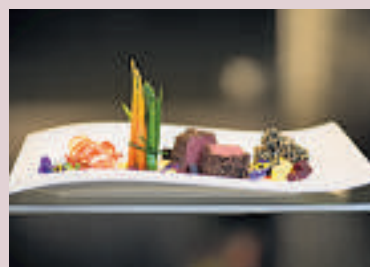


Fine to Dine-Angebot

Sehr verehrte Gäste!
Kommen Sie einfach mal vorbei
und testen Sie uns.

Rinderfilet-Special «Aus 2 mach 1»

Bei Vorreservierung eines Tisches
in unserem Restaurant bekommen
Sie einen Hauptgang mit
Rinderfilet (200 g) gratis!





Das Grand Casino Basel freut sich,
Sie im Swiss Las Vegas begrüßen zu dürfen.

ONE SPIRIT and ALL IN ONE

GAME, FOOD AND ENTERTAINMENT, SO COOL AND SO FUN...

WELCOME TO SWISS LAS VEGAS

Während 365 Tagen im Jahr bieten wir Ihnen volle Unterhaltung mit Glücksspielautomaten und Spieltischen. Mit über 50 Konzerten und Shows erleben Sie bei uns im «Metro» ein Highlight nach dem anderen. Wird es ein bisschen später, können Sie in unserem Design Hotel, dem Airport Hotel Basel, übernachten und erholen in den Tag starten.

Gratis sind die 555 Parkplätze sowie der Eintritt ins Casino. All dies am Rheinknie, hier in Ihrer Nähe.



grand casino
BASEL

GRAND CASINO BASEL

FLUGHAFENSTRASSE 225 | 4012 BASEL | Tel.: +41 (0) 327 20 20 | www.grandcasinobasel.com | www.graupeltranchent.com

SONNTAG BIS DONNERSTAG: 10.00 - 03.00 UHR
FREITAG UND SAMSTAG: 10.00 - 05.00 UHR

Bei Eintritt ins Casino sind an die Veranstalterinnen unterliegt folgende Regelung: Mindestalter 18 Jahre mit einem gültigen amtlichen Ausweisdokument. Personen die in CH-Casinos gesperrt sind, haben ebenfalls keinen Zutritt. Conceptor Z&F Casino Conseil & Service - F&B Strategy C. 001 400 173 © Photo: Fabrice.com

lincover®

Weich wie eine Stoffserviette. saugfähig. knitterfrei. reissfest. flauschig.

Mehr Infos und
Online-Katalog:
[www.pacovis.ch/
broschueren](http://www.pacovis.ch/broschueren)



igeho

23. - 27.11.2013 | Basel
Halle 1.2 | Stand 150

Pacovis AG | Grabenmattenstrasse 19 | CH-5608 Stetten
www.pacovis.ch | verkauf@pacovis.ch

pacovis

food packaging



Papa Joe's goes Wild West...!



Lange her sind die Zeiten des Wilden Westens, in denen ein unrasierter Barkeeper einen Whisky im Saloon über die Bar rutschen lässt, die Cowboys die Indianer jagen und der Sheriff die Pferdediebe verhaftet. Wanted at Papa Joe's ...!

Diesen Winter ist der Western Saloon in Deiner Stadt geöffnet, der Whisky steht im Regal, die Büchsen sind geladen und Papa Joe's macht sich auf eine Zeitreise mit Dir.

Wer denkt, er kommt leicht davon, der irrt jetzt schon. Stell Dich dem Duell: Mann gegen Spare Ribs! Revolverhelden wie Du brauchen nicht viel, um die Rangliste der meistgesuchten Spezialitäten im Wilden Westen zu finden. Bevor die Büffelherden weiterziehen und die Fässer leer sind, wird die Sonne am Barfi über Deinem Papa Joe's Saloon aufgehen.

Gian Reto und seine Hilfssheriffs sind in der Stadt und werden für Ord-



Sheriff Gian Reto

nung am Tisch, volle Gläser und reichlich Fleisch auf den Rippen sorgen.

Have Fun And Take Care ...!

Facts & Figures

Papa Joe's Basel

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino
Steinenberg 14
4051 Basel
Tel. +41 61 225 93 94
papajoes.basel@gastrag.ch
www.papajoes.ch



Öffnungszeiten

Mo–Fr 11.30–14.00 Uhr
Mo–Do 17.00–02.00 Uhr
Fr 17.00–03.00 Uhr
Sa 12.00–03.00 Uhr
So 17.00–02.00 Uhr

Bern: Schauplatzgasse 23
beim Bundeshaus
Tel. +41 31 310 11 55

Zürich: Schiffflände 18
am Hechtplatz
Tel. +41 44 269 88 88

Expat Info: American Restaurant & Caribbean Cocktail Bar



Der Stadtkeller lässt die Puppen tanzen – eine Weihnachtsshow vom Feinsten

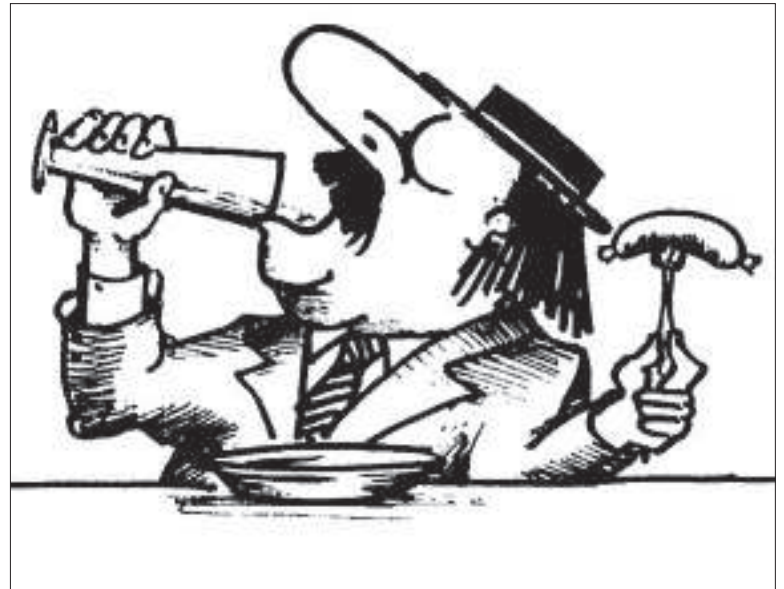


Stille Nacht, heilige Nacht ... Im Stadtkeller geht Weihnachtsganz und gar nicht still vonstatten. Aber heilig ist die traditionelle Weihnachtsshow von Erfinder Heinz Proschek allemal.

Über die Grenzen hinaus ist sie bekannt, die etwas andere Weihnachtsshow von Gastgeber Heinz Proschek. Jedes Jahr geht Ende November die Premiere über die Bühne, die Vorbereitungen aber laufen schon das ganze Jahr. Heinz Proscheks Enthusiasmus kennt keine Grenzen, er reist um die halbe Welt auf der Suche nach neuen Puppen und Ideen, um seiner Weihnachts-

show stets neuen Glanz zu verleihen. So wird die Show Jahr für Jahr zu einem einmaligen und unvergesslichen Erlebnis.

Dieses Jahr beweist ein legendärer «Schnitzelbänggler» (wer das wohl sein mag?), dass er auch weihnachtlich was zu bieten hat. Dies gibt er auf bekannte Art und Weise zum Besten. Auch akustisch wird die Show zu einem Hochgenuss, der Stadtkeller ist stolzer Besitzer einer neuen Musikanlage. Kulinarische Genüsse aus Stadtkellers Rezept-Repertoire sind Klassiker wie Kalbsleberli oder ein zartes Entrecôte au poivre mit leckeren Schabziger-Knöpfli.



Stadtkeller-Maskottchen

Das Stadtkeller-Inventar





Gastgeber-Kolumne

Heinz Proscheks kleine Weihnachtsgeschichte

Es war einmal ein kleiner Baumwollfaden, der hatte Angst, dass es nicht ausreicht, so, wie er war: «Für ein Schiffstau bin ich viel zu schwach und für einen Pullover zu kurz. An andere anzuknüpfen, habe ich zu viele Hemmungen. Für eine Stickerei eigne ich mich auch nicht, dazu bin ich zu blass und farblos. Was kann ich schon? Niemand braucht mich. Niemand mag mich – und ich mich selbst am wenigsten.» So sprach der kleine Baumwollfaden, legte traurige Musik auf und fühlte sich ganz niedergeschlagen.

Draussen in der kalten Nacht läuft ein Klümpchen Wachs in der Dunkelheit verzweifelt umher. «Für eine dicke Weihnachtskerze bin ich viel zu klein», jammert es, «und wärmen kann ich kleines Ding alleine auch niemanden. Ach, was soll ich denn nur tun, so alleine in der Dunkelheit?» Da kommt das Klümpchen Wachs am Häuschen des Baumwollfadens vorbei! Und da es so sehr fror und seine Angst so riesig war, klopfte es schüchtern an die Tür.

Als es den niedergeschlagenen kleinen Baumwollfaden sah, kam ihm ein Gedanke. Eifrig sagte das Wachs: «Lass dich doch nicht so hängen. Ich hab da so eine Idee: Wir beide tun uns zusammen. Für eine grosse Weihnachtskerze bist du zwar als Docht zu kurz und ich zu klein, aber für ein Teelicht reicht es allemal. Es ist doch viel besser, ein kleines Licht anzuzünden als immer nur zu jammern!»



Der Gastgeber Heinz Proschek

Ein kleines Lächeln huschte über das Gesicht des Baumwollfadens und er wurde plötzlich ganz glücklich. Er tat sich mit dem Klümpchen Wachs zusammen und sagte: «Nun hat mein Dasein doch einen Sinn.»



Ambiente im Stadtkeller

Facts & Figures

Restaurant & Bierstube zum Stadtkeller Basel

Marktgasse 11, CH-4051 Basel
Telefon +41 61 261 72 51
Fax +41 61 261 31 95
stadtkeller@gastrag.ch
www.stadtkeller-basel.ch



Restaurant & Bierstube
zum Stadtkeller Basel

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
11.30–23.30 Uhr,
Freitag 9.00–23.30 Uhr,
Samstag und Sonntag
geschlossen (ausser in der
Weihnachtszeit).

Reservationen für Gruppen gerne
willkommen.

Reservationen nehmen wir gerne
telefonisch entgegen.

Expat Info:

Our restaurant serving Swiss cuisine has over 100 years of tradition.

Fine to Dine-Rezept

Schabziger-Knöpfli

Der grüne Stinker – Das älteste Markenprodukt der Schweiz

Ein Rezept aus Stadtkellers
Schatzkiste.

Zutaten

- 400 g Mehl
- 3 Eier
- 2,5 dl Milch
- 50 g Butter
- 120 g Blattspinat
- 100 g vom Schabzigerstöggli
- gehackte Peterli
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Eier, Milch und etwas Salz zu einem Teig verarbeiten. Spinat hacken und mit dem geriebenen Schabziger unter die Masse rühren. Teig durch Spätzlisieb ins kochende Salzwasser geben. Einen Moment ziehen lassen, absieben und im kalten Wasser abschrecken. Butter erhitzen und Schabziger-Knöpfli darin wenden.

Guten Appetit!





Gebrüder Marksteiner

Gebrüder Marksteiner frigemo AG
Badenstrasse 61
CH-4057 Basel
Tel. 058 433 87 00
Fax 058 433 87 01
www.marksteiner.ch



RAMSEIER
Die Kraft der Natur

RAMSEIER steht für
✓ Schweizer Obst
✓ 100% natürlich
✓ ohne Zuckerzusatz

SÜSSMOST
Schönle
APFEL

natürliche Geschwister

planet-biorem.ch

ramseier.ch

Reich an Mineralien

- + Reich an Mineralien
- + Hoher Gehalt an Calcium und Magnesium
- + Frei von Umwelteinflüssen
- + Aus einer Tiefe von 417m
- + Ein Schweizer Mineralwasser

Eptinger

www.eptinger.ch

Tabac/Hifi **Fauteuil** Kaisersaal

Die beliebtesten Kabarett-Theater am Spültheater

Wochenlauf am Spültheater 13
Täglich ab 19.00 Uhr
Tel. 058 31 31 10 - www.rauftrug.ch

s Gäld liggt uff dr Bangg

e Vorspiel mit eme Nachspiel

8. NOVEMBER BIS 31. DEZEMBER 2013

TÄGLICH AB 19.00 UHR, SONNTAGEN + VORSTELLUNGEN



KOHLMANN – essen und trinken Mensch und Genuss aus dem Graubünden



Geschäftsführer Marco Caliaro

Wer meint, die Schweiz sei klein, der täuscht sich über die Vielfalt ihrer regionalen Spezialitäten. Am Barfüsserplatz wird diesen Herbst Köstliches aus Graubünden im Feuerofen für unsere Gäste zubereitet.

Bei KOHLMANN – essen und trinken wird die frische Bergwiesen-Heurnte aus Graubünden erwartet. Küchenchef Sven Ihlenfeldt und sein Team werden eine Saison lang die Gerichte so zubereiten, wie es in Graubünden üblich ist. Wir haben uns das Beste der lokalen Produzenten ins Haus geholt und freuen uns auf Ihren Besuch bei KOHLMANN – essen und trinken.

Dazu findet am 27. September 2013 ab 19.00 Uhr das erste Wine & Dine Event «Graubünden» mit lokalen Pro-

Facts & Figures

KOHLMANN essen und trinken

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino
Steinenberg 14, 4051 Basel
Tel. +41 61 225 93 93
kohlmanns@gastrag.ch
www.kohlmanns.ch



KOHLMANN essen und trinken

Platzangebot

170 Innenplätze,
150 Aussen-plätze, 50 Plätze im
Weinhimmel, rollstuhlgängig.

Bankette

Wir organisieren Ihren Anlass
bei uns im Restaurant, auf der
Terrasse oder im Weinhimmel.

Öffnungszeiten

So-Do 11.30-00.00 Uhr
Fr/Sa 11.30-01.00 Uhr

Expat Info: Fire cake or potato dumplings, casseroles or stews?
On «Barfüsserplatz» to expect the best out of the oven.

duzenten aus dem Bündnerland bei
KOHLMANN statt.

**Es erwartet Sie ein exklusives
4-Gänge-Menü inkl. Getränke
für nur CHF 148.– pro Person. Re-
servieren Sie heute schon Ihren
Tisch, die Plätze sind limitiert.**

Für exklusive Anlässe mit bis zu
55 Gästen stellen wir Ihnen auf An-
frage gerne KOHLMANN «Wein-

himmel» als einzigartige und gemüt-
liche Räumlichkeit zur Verfügung.
Wir unterbreiten Ihnen jederzeit ein
ganz individuelles Angebot.

Geschäftsführer Marco Caliaro wird
mit seinem Team für jeden Ihrer An-
lässe eine passende Antwort haben.

**Herzlich willkommen bei uns im
KOHLMANN – essen und trinken.**



Für sie eingedeckt



Lamm im Bergwiesenheu



KOHLMANNS Weinangebot

Restaurant Löwenzorn: Hier wird TRADITION gross geschrieben



Der Löwenzorn wurde zum zweiten Mal auserwählt!

Es gibt nur eine Handvoll Gastronomiebetriebe, welche von Maître Fromager William Wyssmüller auserwählt wurden, sein mittlerweile weltbekanntes Fondue den Gästen überhaupt anbieten und kredenzen zu dürfen.

Der Löwenzorn gehört zum zweiten Mal zu diesem erlauchten Kreis.

Ausschlag dafür gab das auf menschlichen Werten basierende Vertrauensverhältnis zu uns. Und gerade diese Werte sind es, die dem ehemaligen Gruyère-Produzenten und heutigen Käseveredler so teuer sind.

«Les Fondues Wyssmüller» gibt es, vielleicht eben wegen diesem besonderen Vertrauensverhältnis, in der gesamten Nordwestschweiz derzeit nur im Löwenzorn!

Wir sind sehr stolz darauf, dass Sie ab Oktober bei uns das wegen seiner ausgezeichneten Qualität so beliebte Wyssmüller-Fondue genießen dürfen! Eine subtile und ausgewogene Mischung aus Gruyère AOC und Vacherin Fribourgeois AOC, die in den Kellern von Maître Fromager William Wyssmüller gereift und mit grösster, von Fachverstand geprägter Sorgfalt gepflegt worden sind. Ein Hauch pasteurierter

Freiburger Käse sorgt im Fondue für eine stabile Konsistenz der Schmelze und ein angenehm weiches Gefühl im Mund.

Unser Küchenchef bringt «Les Fondues Wyssmüller» in seinen verschiedenen Variationen, welche wir Ihnen während des gesamten Winters anbieten, zur Vollendung!

Freuen Sie sich mit uns über dieses fantastische Schweizer Produkt!



Zunftsaal



Gastgeber-Kolumne



Geschäftsführer Alain Lerjen

Vorbei ist sie, die warme Jahreszeit. Der Hofgarten ist, mindestens bis zur Eröffnung des traditionellen Weihnachtshofs am 27. November 2013, geschlossen. Ein toller Sommer war's, voller Highlights, denken wir beispielsweise nur schon zurück an den 30. «Em Bebbi sy Jazz». Viele neue Gesichter durfte ich kennenlernen, viele Bekannte wieder treffen und eine Menge Stammgäste

begrüssen. Unsere Mitarbeiter erfreuten durstige Gäste mit einem kühlen Bier, fruchtigem Rosé und mit feinen Köstlichkeiten aus den Pfannen unseres Küchenchefs Laurent Chabot.

Als erfahrener Koch und Gastronom aus Zermatt überrascht es mich immer wieder aufs Neue, wie viele Menschen in den Löwenzorn pilgern, um unsere Kalbsleberli zu geniessen. Ja, die Baslerinnen und Basler haben schon ihre Eigenarten, wie wir Bergler auch. Wahre Geniesser halt! Man weiss, wo man hin muss, wo's die besten Läberli gibt. Und nun ist der Herbst da. Verführerisch duftet es bei uns nach gebratenem und sanft geschmortem Wild. Und schon bald wird wieder im Caquelon gerührt. Maître Fromager William Wyssmüller lässt grüssen! Ich freue mich, Sie schon bald wieder bei uns im Löwenzorn willkommen heissen zu dürfen!

Grossartiges Wildbuffet im historischen und in der Schweiz einzigartigen Intarsiensaal

Am 16. Oktober und 6. November 2013 überraschen wir Sie mit einem reichhaltigen und noch nie da gewesenen Wildbuffet. Eine vorgängige Reservation ist unter Tel. 061 261 42 13 oder hallo@loewenzorn.ch unbedingt erforderlich.

Expat Info: The Löwenzorn is located at the Spalenberg in the heart of the old part of the city of Basel. It spreads across multiple houses with some of them dating back to the 14th century.

Facts & Figures

Restaurant Löwenzorn

Gemsberg 2/4
4051 Basel
Tel. 061 261 42 13
hallo@loewenzorn.ch
www.loewenzorn.ch



Platzangebot

Historische Gaststube mit 150 Plätzen, Zunftsaal 35, Intarsiensaal 50, Löwensaal 80, Trommel- und Fechtsaal 35, Hofgarten 200 (bei schönem Wetter)

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 11–24 Uhr
Sonntag 10.30–22.30 Uhr



Gaststube

Fine to Dine-Angebot

Theater-Dinner-Kombiticket

Im Restaurant Löwenzorn oder im Theater Fauteuil können Sie direkt den löwenstarken Theaterticketschein erstehen, der das Dinner und das Theaterticket beinhaltet. Geniessen Sie einen kulturellen Abend, kulinarisch begleitet von einem feinen Drei-Gänge-Menü bei uns im Löwenzorn, für nur 111 Franken.

Im Preis eingeschlossen ist das Menü inkl. Kaffee und selbstverständlich die Eintrittskarte für die Vorstellung im Fauteuil.



Küchenchef Laurent Chabot

Stilvoll speisen in einmaligem Ambiente

Einzigartig in Basel ist der prachtvolle Intarsiensaal im Altstadtrestaurant «Zum Löwenzorn». Die einmaligen und handgefertigten Einlegearbeiten sind Magnet für Gäste aus nah und fern. Nach aufwändiger Restaurierung präsentiert sich der denkmalgeschützte Intarsiensaal in seiner ganzen Schönheit. Für den Genuss mit allen Sinnen in einem ganz besonderen Ambiente.

Ein besonderes Tafelerlebnis bietet der prachtvolle Intarsiensaal im Basler Altstadtrestaurant «Zum Löwenzorn». Was sonst nur in Museen bewundert werden kann, ist hier öffentlich zugänglich für Tafelfreuden im kleinen und grösseren Kreis (bis 50 Gäste). Der vollständig erhaltene Prunksaal aus dem 16. Jahrhundert

ist mit reichem Renaissancetäfer ausgestattet. Holzintarsien aus Nuss- und Kirschbaum sowie Ahorn kleiden die Wände vollständig aus und zeigen Motive wie Türme, Brücken, Arkaden, Säulen und Landschaften. Der Saal stammt als Ganzes aus Italien, wo die Intarsienkunst in der Renaissance ihre Blüte erlebte. Balthasar Ravelasca, reicher Basler Kaufmann und von 1555 bis 1580 Besitzer des «Löwenzorns», liess ihn in kleinste Teile zerlegt nach Basel bringen und hier in minutiöser Arbeit wieder zusammensetzen. Später wurde das Renaissance-Kunstwerk mit barocken Elementen ergänzt.

Als die Mode der Intarsienzimmer vorbei war, wurden diese leider sehr oft entsorgt. Zum Glück nicht im Löwenzorn: Er blieb bestehen als einer von wenigen Intarsiensälen in Mit-

teleuropa. Von weither pilgern heute Interessierte, darunter viele asiatische Gäste, denn in Asien geniesst die Intarsienkunst ein ungebrochenes und hohes Ansehen.

Nun wurde das Kleinod im denkmalgeschützten Altstadtthaus von hervorragenden Restauratoren und sehr engagierten Handwerkern aufwändig und mit viel Herzblut restauriert. Zur Freude der Besitzerin, der «Zum Löwenzorn AG», sowie der Denkmalpflege, welche aufs Beste Hand in Hand gearbeitet haben. Die Denkmalpflege hat sich auch markant an den Kosten beteiligt. Kürzlich konnte der einmalige Intarsiensaal, der als Zunft- und Gaststube dient, glanzvoll wiedereröffnet werden. Und so lässt es sich nun in diesem ganz besonderen Ambiente stilvoll dinieren. Wahrlich ein Genuss für alle Sinne.

Dining in style in an exquisitely unique ambiente

Basel's old-city restaurant «Zum Löwenzorn» (Lion's Wrath) offers you a very special dining experience in its magnificently restored intarsia room. What you would normally expect to see in a museum is publicly on show here and amazes visitors from near and far. The completely preserved 16th century dining room with its air of sumptuous grandeur and rich renaissance intarsia work of Italian origin is classified as a historic monument. It was taken apart in the country of its creation and put together piece by piece in Basel – an intricate task demanding singular skills. It is unique in Basel and one of the few remaining well-preserved intarsia rooms in Central Europe. Following its costly and time-consuming restoration, the magnificent room in the «Zum Löwenzorn» has regained its former splendour. For enjoyment in every sense in a very special ambiente.



Der prachtvolle Intarsiensaal im Löwenzorn: für den Genuss mit allen Sinnen!



Warum hat die «Zum Löwenzorn AG» viel Geld im Zusammenhang mit der Restaurierung des Intarsien-saals investiert?

Dr. Hans Ruppner, Verwaltungs-rats-Präsident: «Unsere 280 Aktio-näre, alle Mitglieder der Studen-tenverbindungen Alemannia oder Rauracia, sind stolz darauf, Eigen-tümer dieses historischen Gebäu-des zu sein. Mit gegen 2 Millionen Franken haben wir in den letzten 10 Jahren durch sanfte Renovatio-nen unsere Räumlichkeiten ver-schönert. In enger und hervor-ragender Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege. Dies ist unser Bei-trag an eine vielfältige Basler Bei-zenkultur. Dafür verzichten wir auf höhere Dividenden. Zum Wohle unserer Stammgäste und der stetig wachsenden Genussgemeinde aus aller Herren Länder.»

Warum hat sich die Denkmalpflege für die Erhaltung dieses Saales eingesetzt?

Markus Schmid, Architekt und Pro-jektleiter der Denkmalpflege: «Die Intarsienstube im 1. Obergescho-ss gehört zu den wertvollsten Täfer-stuben der Schweiz und enthält Teile aus dem 16. Jahrhundert. Sie ist mit kostbaren Intarsien ge-schmückt, die perspektivisch kon-struierte Ruinenbilder, Bogenstel-lungen und Landschaftsausblicke wiedergeben. Die Liegenschaft steht unter Denkmalschutz; mit unserer Arbeit und unseren Bei-trägen konnte die dringendst not-wendige Schadensbehebung un-terstützt werden. Auch wir freuen uns über das erzielte Resultat.»



Freude herrscht beim Vertreter der Eigentümer (Dr. Hans Ruppner, links) und der Denkmalpflege (Markus Schmid)



Die Realität hinter den schönen Intarsien



Hand in Hand zum Erfolg



Architekt und Projektleiter Emil Ulli hatte alles im Griff und Bauingenieur Roland Schieg gute «tragende» Ideen

«Es ist populär geworden, Fish und Chips auch in Edel-Restaurants anzubieten»

von Tamara Wernli, Fotos: Lucian Hunziker

Der aus England stammende Ballettdirektor Richard Wherlock kocht fürs Leben gern. Trotz ihrem schlechten Ruf verteidigt er die britische Küche und schwärmt von ihren frischen Produkten. Was der Expat an seinem Heimatland vermisst und welche englischen Traditionen er in der Schweiz weiterführt, erzählt er im Interview.

Als Hobbykoch haben Sie einige Menüs im Repertoire. Welches ist Ihr schönstes Rezept?

Das wechselt natürlich, aber eines meiner Lieblingsmenüs ist: Tomaten mit Büffelmozzarella, Monkfish auf Fenchel, gekocht in Butter, Rahm, Weisswein und Schalotten. Dazu saisonales Gemüse mit sautierten Kartoffeln in Knoblauch und Rosmarin. Zum Dessert serviere ich hausgemachtes Tiramisu.

Das klingt ja fantastisch! Wo haben Sie Kochen gelernt?

Im Hotel «Negresco» in Nizza, dort begann ich als Tellerwäscher und stieg dann zum Küchenassistenten auf. Danach entwickelte ich mich in einem Bauernrestaurant an der Loire als Hilfskoch weiter, später arbeitete ich als Koch in einer Jugendherberge

in den «Alpes-des-Haute-Provence». Das war alles vor meiner Tanzkarriere.

Wie würden Sie Ihren Kochstil definieren?

Nie genau wissen, was am Ende entsteht. Ich nenne es kreativ chaotischer franglaisitalian-Stil.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Butter, Zitrone, Milch, Eier, selbstgemachtes Salatdressing, Joghurt, frische Früchte.

Haben Sie eine Ess-Sucht?

Sardellen in Öl und Knoblauch!!!

Was heisst Genuss für Sie?

«To please others before myself» ist mein Credo: Bereite zuerst anderen eine Freude.

Sie sind Brite, leben seit 15 Jahren in der Schweiz. Was vermissen Sie an Ihrem Heimatland am meisten?

Ich stelle immer wieder fest, wie wunderbar und vielfältig die Schweiz ist. Ich vermisse eigentlich nur frische Krebse aus Cornwall und Devon und den Reispudding meiner Mutter.

Nennen Sie drei Hauptunterschiede England – Schweiz.

Es sind ja beides Inseln, die eine von Wasser, die andere von Land umgeben. Einen Unterschied gibt es beim Wein. Der Schweizer Wein ist gut. Der englische Wein... na ja! Und natürlich fahren die Züge in der Schweiz pünktlich.

Die englische Küche gilt nicht gerade als die Gourmet-Küche

Europas. Der ehemalige französische Präsident Jacques Chirac sagte einmal, dass man keinem Volk trauen kann, das so schlecht kocht. Empfinden Sie das als Beleidigung?

Nun, Mister Chirac lag mit seinen Aussagen nicht immer richtig oder? Aber wir wissen ja, dass Frankreich eine exzellente Küche hat. England leidet im Gegensatz zu Frankreich unter seiner geographischen und meteorologischen Lage. Aber mir fällt auf, dass viele französische Spitzenköche Restaurants in London eröffnen.

Haben die Briten denn überhaupt eine eigene Küche?

Wir lieben Fisch und Chips, wir haben ausgezeichneten Fisch und gute Kartoffeln. In letzter Zeit ist es sehr



Auf ein gelungenes Gespräch – Richard Wherlock und Tamara Wernli stossen mit einem Cüpli an



Richard Wherlock und Tamara Wernli beim Lunch im Restaurant Gifhüttli

populär geworden, Fisch und Chips auch in Edel-Restaurants anzubieten. Die englische Küche enthält vor allem frische Produkte vom Land und vom Meer, das liebe ich!

International bekannt ist das deftige «Full English Breakfast» mit Eiern, Speck, Würstchen, Bohnen, Hash Browns und Tomaten. Genehmigen Sie sich hier und da so ein Frühstück?

Früher schon, jetzt esse ich hauptsächlich Früchte zum Frühstück.

Haben Sie den traditionellen «Afternoon Tea» in der Schweiz weitergeführt?

Zum Frühstück pflege ich eine Tasse Tee zu mir zu nehmen, um 11 Uhr dann einen kräftigen, aromatischen Kaffee di Napoli.

In einigen englischen Firmen ist es üblich, freitags die Mittagspause im Pub zu verbringen, wo dann auch mal das eine oder andere Bier getrunken wird. Gehört das zu Ihrem Lifestyle?

Ich liebe Bier, ich liebe Pubs. Aber der Freitag ist für mich ein ganz normaler Arbeitstag am Theater. Und die Ar-

beit hat immer Priorität in meinem Leben.

Welche Punkte sind Ihnen im Restaurant am wichtigsten?

Alles ist wichtig. Besonders die Menschen, mit denen man einen solchen Moment, einen Abend oder ein Essen teilt.

Was mögen Sie als Gast überhaupt nicht?

Wenn man bei der Wahl des Weines als blöd verkauft wird.

Sie sind auf einer einsamen Insel gestrandet. Welches Gericht wünschen Sie sich nach Ihrer Rettung?

Zum Durstlöschen frische Früchte. Dann Tomatensalat mit Zwiebeln, gegrillter weisser Fisch und als Dessert den Reispudding von Mum.

Welche besonderen Premieren stehen nächstens auf Ihrem Programm?

Am 14. Dezember 2013 präsentiert das Theater Basel «Snow White», ein von mir bunt inszeniertes Handlungsballett. Darauf freue ich mich sehr.



Kalbsschnitzel an Limonensauce mit Risotto und Karotten



Cordon bleu classique mit Gemüse und Pommes frites

VISIT BASEL: Die Basler Weihnachtsprofis

Im Advent schwärmen sie aus, Christian Rieders Stadtführerinnen und Stadtführer. Natürlich nicht nur im Advent, aber dann ganz besonders. Weshalb das so ist, erklärt der VISIT BASEL-Geschäftsführer im grossen Fine to Dine-Interview.



Christian Rieder

Fine to Dine: Der Sommer ist längst vorbei, der Herbst ist da. Und schon stehen der Advent und Weihnachten vor der Tür.

Christian Rieder: Stimmt fast! Vor dem Advent kommt aber zuerst noch die Herbstmesse, Basels Publikumsmagnet Nummer 1. Für uns eine ganz spannende Zeit. Unsere Brauchtums-Experten können hier auf besonderen Führungen durch die Stadt nämlich erklären, was die Herbstmesse eigentlich ist, woher sie kommt und weshalb ganz spezielle kulinarische Köstlichkeiten feilgeboten werden. Viele Gesellschaften buchen sich eine solche Führung exklusiv, also eine eigene Führung mit eigenem Stadtführer. Für mich persönlich ist und bleibt das absolute Highlight aber unsere öffentliche Führung am Samstag, 26. Oktober 2013. Diese beginnt um 10.15 Uhr vor der Peterskirche und endet direkt beim Einläuten der Messe auf dem Martinskirchplatz! In der Regel haben wir aufgrund der grossen Nachfrage mehrere Stadtführer im Einsatz. Man kann sich seinen Platz zur Teilnahme reservieren.

Aber dann kommt der Advent.

Oh ja! Es ist für uns die wohl schönste Zeit des Jahres, vielleicht neben der Herbstmesse und natürlich der Fasnacht. Besonders in den vergangenen Jahren hat Basel den Ruf einer wunderschönen Weihnachtsstadt erworben. Zu Recht! Und jedes Jahr wird's noch schöner! Die Stadt glitzert, leuchtet, strahlt. Es duftet verführerisch nach Glühwein und Hypokras. Und seit sich der weit über die Stadtgrenzen berühmte Weihnachtsmarkt vom Barfüsserplatz weiter auf den pittoresken Münsterplatz ausgeweitet hat, auf einen der schönsten Altstadtplätze ganz Europas, ist das Ganze noch grossartiger! Dass sich gerade Letzteres realisieren liess, dafür haben wir uns jahrelang eingesetzt. Bravo, Basel! Das war ein bedeutender Schritt in die richtige Richtung!

Für VISIT BASEL ist die Adventszeit Hochsaison. Ist das die Zeit für Stadtführungen, für welche Ihre Organisation bekannt ist?

Es ist in der Tat Hochsaison. Aber wen wundert das? Basel erstrahlt in

dieser Zeit derart schön! Es kommt aber noch etwas anderes hinzu: Es ist die Zeit der Weihnachtsessen der Firmen, der Vereine. Es ist überhaupt eine sehr gesellige Zeit. Mit unserem Fokus, den Baslerinnen und Baslern und ganz generell allen in der Region wohnenden und arbeitenden Menschen Basel ein Stück näher zu bringen, treffen wir offenbar mit unseren Stadtführungen ins Schwarze. Und sind wir ehrlich, was gibt es Tolleres als für eine firmeninterne Weihnachtsfeier zuerst einen spannenden wie auch unterhaltsamen Rundgang durch die Weihnachtsstadt Basel zu unternehmen, dann vielleicht einen gemütlichen Umtrunk in besinnlichem Rahmen zu geniessen – und schliesslich das Ganze mit einem wunderschönen Abendessen zu krönen, in historischem Ambiente an schön eingedeckter Tafel bei flackerndem Kerzenlicht. Wir organisieren solche Anlässe mit Freude und viel Liebe zum Detail – von A bis Z, also von der Führung über den Apéro, das Abendessen in historischen Lokalitäten. Das ganze Paket also aus einer Hand. So gewährleisten wir einen roten Faden durch den ganzen Abend.

Dann dürften das aber ziemlich viele Weihnachtsanlässe sein, die Sie da zu organisieren und durchzuführen haben.

Das ist so. Und unser Team ist in dieser Zeit bald 24 Stunden am Tag und 7 Tage die Woche auf Achse. Aber wissen Sie, das macht nichts! Denn wir haben eine riesige Freude an dem, was wir tun! Wenn unsere Gäste am Ende ihren Liebsten unter dem heimischen Weihnachtsbaum mit Stolz erzählen, was sie auf der Führung durch die Weihnachtsstadt Ba-

sel erfahren haben, was sie dazu gelernt haben, was sie alles noch nicht wussten und dann sogar nach sagen, dass es eigentlich überhaupt die tollste Weihnachtsfeier seit Jahren war, wie gut das Essen war, dann sind wir glücklich. Eben, wir wollen Basel ein Stück näher bringen!

Welche Stadtführungen sind am meisten gefragt?

Besonders beliebt sind in dieser Zeit die Rundgänge, die Weihnachten selbst zum Thema haben. So haben wir die «Basler Weihnachtsführung» im Sortiment. Auf diesem Rundgang wird erklärt, was Weihnachten eigentlich ist. Zum Beispiel, weshalb wir rote und goldene Kugeln ausge-rechnet an einen Tannenbaum hängen oder den Mistelzweig über die Wohnungstüre. Oder weshalb Ochs und Esel in der Bibel nicht zu finden sind. Oder was ein Adventskranz ist. Auf der Führung «Geschichte der Basler Weihnacht» geht es um die Besonderheiten in Basel, also wie man bei uns Weihnachten feiert oder gefeiert hat. Früher übrigens mit Tannenbaumschütteln, Schlägereien und Fenstereinwerfen! Die Führung «Vom Hypokras und Änisbrötli» hat wiederum eher die weihnachtlichen Tafelfreuden im Alten Basel im Fokus. Die Mischung zwischen Basler Puritanismus und reicher Gewürzstadt löst gerade bei so manchem Nichteinheimischen Kopfschütteln aus.

Wenn Sie von Nichteinheimischen sprechen: Gibt es die Führungen in verschiedenen Sprachen?

Ja, selbstverständlich. Bei geschlossenen Gesellschaften, die eine eigene Führung mit eigenem Stadtführer





buchen, wird vorgängig die Sprache definiert. Englisch zum Beispiel oder Französisch. Deutsch sowieso. Aber auch Russisch kann es beispielsweise sein. Die Sprache ist also frei wählbar wie Termin und Uhrzeit der Führung auch. Nur bei unseren öffentlichen Führungen, also bei den festen Terminen, zu denen sich jeder Mann und jede Frau individuell anmelden kann, ist die Sprache fix Deutsch.

Und dann gibt es eben die Pakete, also Pauschalen mit Führung, Apéro, Abendessen?

Genau so ist es. Man kann bei uns nur eine Stadtführung buchen. Und die muss auch nicht unbedingt Weihnachten zum Thema haben. Es kann frei aus unseren rund 60 verschiedenen Stadtrundgängen gewählt werden. Oder eben ganze Pakete. Bei diesen sind eine Stadtführung und das Abendessen pauschalisiert. Unsere Stadtführerinnen und Stadtführer bringen die Gäste bis an den Tisch fürs Abendessen. Die Menüs sind feinsäuberlich auf die vorgängige Stadtführung abgestimmt. Alles wird im Hintergrund durch uns überwacht, damit alles klappt und alles stimmt. Viele Firmen und Vereine schätzen dies, weil man sich drauf verlassen und sich auf das konzentrieren kann, was wichtig ist: Das Zusammensein innerhalb der Gesellschaft.

Das Rathaus an Weihnachten



Jetzt haben Sie aber nichts zum Apéro gesagt!

Bewusst nicht! Ich wollte mir das zum Schluss aufsparen! Wir haben verschiedene Apéro-Varianten und dafür geeignete Lokalitäten im Programm. Zum Beispiel im Goldenen Stern im St. Alban-Tal, wo Glühwein auf offenem Feuer gekocht wird und Flammkuchenvariationen vom Holzbrett kredenzt werden. Wunder schön! Mein absolutes Highlight ist aber natürlich der Basler Weihnachtshof, den wir zusammen mit dem historischen Gasthaus Löwenzorn mitten in der Altstadt seit Jahren betreiben. Der Basler Weihnachtshof richtet sich ganz bewusst ausschliesslich an geschlossene Gesellschaften. Denn für Gesellschaften ist es schwierig, im Advent Platz in einer gediegenen, aber auch etwas diskreten Lokalität für einen Apéro zu finden. In jedem Fall: Der Basler Weihnachtshof ist eine Empfehlung! Im wunderschön dekorierten Altstadthof gibt es Glühwein, prickelnden Prosecco und kleine, kulinarische Köstlichkeiten in Gläsern und von der Schieferplatte.

Herr Rieder, herzlichen Dank für das Gespräch!

Informationen und Reservationen:
VISIT BASEL AG,
 Leimenstrasse 29, CH-4051 Basel
 Telefon: +41 (0)61 261 33 33
www.visitbasel.ch



Impression aus dem Basler Weihnachtshof

Stadtführung mit anschliessendem Sonntagsbrunch

Auch dieses Winterhalbjahr bieten die Stadtführerinnen und Stadtführer von VISIT BASEL wieder die beliebten öffentlichen Sonntagsstadtrundgänge zu verschiedenen Themen an, selbstverständlich mit anschliessendem **Sonntagsbrunch à discrétion** im historischen Gasthaus Löwenzorn. Anmelden, solange es noch verfügbare Plätze hat: Unterhaltsame Stadtführung am Sonntagmorgen um 10.30 Uhr mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion im historischen **Gasthaus Löwenzorn**. Teilnahmegebühr **Erwachsene: CHF 49.50** inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunch à discrétion. Teilnahmegebühr **Jugendliche** (10 bis und mit 16 Jahre; bitte Alter angeben!): **CHF 2.50 pro Altersjahr** inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunch à discrétion.

Detaillierte Angaben zum Inhalt der Stadtführungen sowie zum Sonntagsbrunch à discrétion finden Sie auf der Website: www.visitbasel.ch.

- Sonntag, 20. Oktober 2013, 10.30 Uhr; mit Cornelia Schwald: «Sagenhaftes Basel; von Basels Mythen und Legenden»
- Sonntag, 17. November 2013, 10.30 Uhr; mit Benoît Hilber: «Hinterhaus-Adel: Die Basler Stadtoriginale von anno dazumal.»
- Sonntag, 1. Dezember 2013, 10.30 Uhr; mit Mike Stoll: «Früher war alles besser? Geschichte der Basler Weihnacht»
- Sonntag, 19. Januar 2014, 10.30 Uhr; mit Benoît Hilber: «Hinterhaus-Adel: Die Basler Stadtoriginale von anno dazumal.»
- Sonntag, 2. Februar 2014, 10.30 Uhr; mit Cornelia Schwald: «Sagenhaftes Basel; von Basels Mythen und Legenden»
- Sonntag, 16. Februar 2014, 10.30 Uhr; mit Benoît Hilber: «Bauern, Mönche, leichte Mädchen; durchs einstige Vergnügungsviertel»
- Sonntag, 23. Februar 2014, 10.30 Uhr; mit Benoît Hilber: «Basels grösste Irrtümer: Historisches Basel, aber richtig!»
- Sonntag, 6. April 2014, 10.30 Uhr; mit Benoît Hilber: «Hinterhaus-Adel: Die Basler Stadtoriginale von anno dazumal.»
- Sonntag, 13. April 2014, 10.30 Uhr; mit Cornelia Schwald: «Sagenhaftes Basel; von Basels Mythen und Legenden»
- Sonntag, 11. Mai 2014, 10.30 Uhr; mit Benoît Hilber: «Das isch jo unerheert! Basler Skandälchen und Skandale»

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an die VISIT BASEL AG. Diese können Sie online auf der Website www.visitbasel.ch tätigen oder telefonisch von Montag bis Freitag unter der Nummer +41 (0)61 261 33 33. Ihre Anmeldung wird Ihnen auf dem Postweg bestätigt. Mit Ihrer Anmeldebestätigung erhalten Sie auch die Angaben zum Treffpunkt in der Basler Altstadt.

Sonntagsstadtführungen mit anschliessendem Brunch à discrétion sind bei VISIT BASEL auch für geschlossene Gruppen, zum Beispiel für Geburtstagsfeiern, erhältlich. Detailinformationen erhalten Sie ebenfalls unter der Telefonnummer +41 (0)61 261 33 33.

Herzlich willkommen im Restaurant zum Gifhüttli!



Geniessen mit Leib und Seele

Ob als Geniesser, Reisender oder Ausflügler, gerne erfüllen wir Ihre Wünsche und Erwartungen an ein traditionelles Restaurant inmitten der Basler Altstadt.

Geniessen Sie echte Gastfreundschaft in einer behaglichen Atmosphäre mit einer exquisiten, gutbürgerlichen Küche.

Wir bieten eine grosse Auswahl an kulinarischen, saisonalen Köstlichkeiten und sind stets engagiert, Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

Sie haben die Wahl: Die traditionsreiche Basler «Beiz» mit der Boulevard-Terrasse im Erdgeschoss oder die elegante «Stuube» als Speiselokal im ersten Stock, welche Sie auch exklusiv für geschäftliche oder private Anlässe reservieren können.

Es erwartet Sie im Restaurant zum Gifhüttli ein Hauch von Grossstadt.

Veredeln Sie einen ungezwungenen Dinner-Abend mit Freunden oder ein Schlummertrunk nach dem Theaterbesuch. Eine abwechslungsreiche Spezialitätenkarte, dazu eine vielfältige Weinkarte oder Bier vom Zapfhahn in verschiedenen Variationen erwarten Sie.

Im Restaurant zum Gifhüttli, der Bier und Weinstube, wo Tradition und Innovation sich treffen, findet jeder Gast, wonach sein Herz begehrt.

Die elegante «Stuube» im 1. Stock – s Bijoux vom Gifhüttli

Unser Bijoux, die gemütliche «Stuube» im 1. Stock, präsentiert sich in komplett neuem Kleid, sie ist der Ort, wo man sich trifft und das Leben genießt. Im August 2013 wurde die «Stuube» zwei Wochen lang renoviert und sie eröffnet mit neuem Charme die bevorstehende Saison. Das einmalige Ambiente mit seinen heimeligen Holzbauten und den his-

torischen Verzierungen werden Sie überall entdecken und spüren.

Die «Stuube» lädt bei jedem Wetter zum Verweilen ein. Der rustikale Charme und die lange hölzerne Theke verbreiten Wärme und Gemütlichkeit.

In dieser einmaligen Atmosphäre schmeckt ein gutes Glas Wein oder ein frisch gezapftes Bier zu einem feinen Essen doppelt so gut.

Mit Freude empfangen wir Sie und heissen Sie «herzlich willkommen!»



Unser neues Buffet in der Stuube im 1. Stock



Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste!

Gerne laden wir Sie ein zu einem Rundgang durch das Restaurant zum Gifhüttli. Gewinnen Sie einen Einblick in eine einzigartige Atmosphäre aus historischen Elementen und den charmanten aktuellen Touch unserer Geschäftsphilosophie.

Geniessen Sie als Gast bei uns traditionelle Schweizer Gerichte mit marktfrischen Zutaten modern interpretiert und schonend zubereitet. Erleben Sie schöne Momente in angenehmer Umgebung.

Für Sie ist uns nur das Beste gerade gut genug!



Ihre Gastgeber Jérôme Siquoir, Fabienne Bossart, Stephanie Grossenbacher

Fine to Dine-Angebot

Wir verwöhnen Sie mit dem besten Cordon-Bleu der ganzen Stadt

Geniessen Sie eines unserer unvergesslichen, vielseitigen Cordon-Bleus und wählen Sie dazu Ihre Lieblingsbeilage.

Sie können sich an einem besonderen Anlass auch für ein Cordon-Bleu Menü entscheiden, bei dem Sie im Voraus mit einem knackigen Salat verwöhnt werden, danach servieren wir Ihnen zum Hauptgang Ihr bestimmtes Cordon-Bleu nach Wahl mit Pommes-Frites und saisonalem Gemüse und den Schluss bildet ein erfrischendes Überraschungsdessert aus unserer kreativen Küche, kreiert speziell für Sie! Es ist der Höhepunkt für wahre Geniesser!

Am Mittag werden treue Gäste belohnt!

Unser Küchenchef Jérôme Siquoir kreiert mit seinem Küchenteam aus besten, saisonalen Zutaten und mit viel Liebe zum Detail aussergewöhnliche Gerichte.

Wir bieten täglich wechselnde Mittagsmenüs an und ergänzen diese mit wöchentlichen Menü-Hits.

In jedem Menü ist ein saisonaler Salat oder eine Tagessuppe mitenthalten.

Für besonders treue Gäste gibt es einen Menüpass, lassen Sie sich jedes Mal einen Stempel geben, wenn Sie ein Mittagsmenü genießen. Wenn der Pass voll ist, geht das nächste Menü auf Kosten des Hauses.

S isch eifach giftig guet!

Facts & Figures

Restaurant Gifhüttli

Schneidergasse 11
4051 Basel
Tel. 061 261 16 56
hallo@gifthuettli.ch

Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.
Beiz im Erdgeschoss
10.30–23.00 Uhr

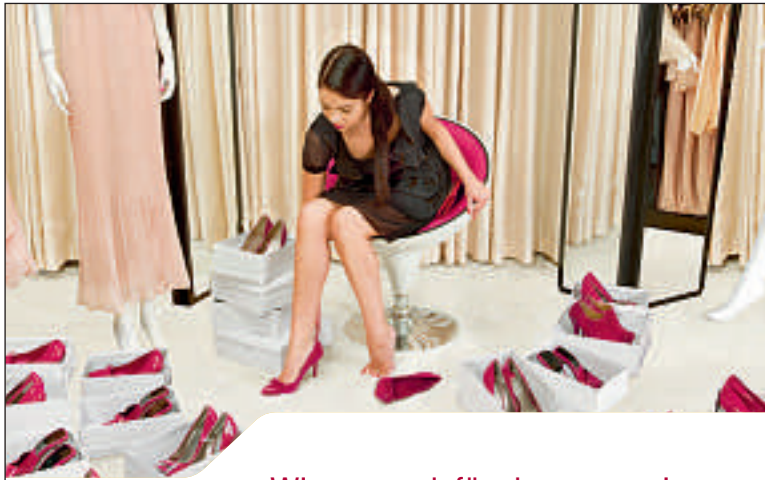
«Stube» im 1. Stock
11.30–14.00 und 18.00–23.00 Uhr



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube

Expat Info: A well known and traditional restaurant in Basel is the Gifhüttli. Its cosy interior with wood-panelling and decorative ornaments create an atmosphere so typical for a Basler «Beiz».





Wir sorgen dafür, dass es zumindest beim Bezahlen schnell geht.

Wir ermöglichen Unternehmen die sichere, flexible Akzeptanz von Kredit- und Debitkarten – am Verkaufspunkt, im Internet und an Automaten. Mit unserer leistungsfähigen Infrastruktur garantieren wir jederzeit höchste Verfügbarkeit und schnelle Transaktionen. So steigern wir Ihre Effizienz, und Sie können sich voll und ganz auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren.

www.six-payment-services.com/dine



Immer dabei: «Basel Live»

Veranstaltungshinweise

City-Informationen

Freizeit-, Shopping- und Restauranttipps

Für Touristen, Geschäftsreisende und (Heimweh-)Basler. Der City-Guide «Basel Live» erscheint in Zusammenarbeit mit Basel Tourismus 14-täglich in zwei Sprachen (Deutsch und Englisch).

Kontakt Chefredaktion und Medienverkaufsleitung:
Carmen Forster; c.forster@reinhardt.ch

www.baselive.ch



www.sanpellegrino.ch

Elliott Erwitt

LIVE IN ITALIAN

HERRLICH
PRICKELNDE
MOMENTE
MIT GUTEN
FREUNDEN.





Herzlich WILLKOMMEN bei Ihrem Lieblings- italiener

Unsere Entdeckungsreise durch die Toskana.

Wir haben speziell für Sie herrliche frische Antipasti und weitere tolle italienische Spezialitäten mitgebracht, die Sie bei uns im Ramazzotti Shop für zu Hause kaufen können.

Ob frisch geschnittenen köstlichen Mortadella con pistacchio von Negrone, Prosciutto crudo von Veroni, Salami piccante von Fini oder einfach frisch von uns gefüllte und marinierte italienische Oliven und weitere spezielle Geschenkideen. Wie wäre es mit einem erfrischenden Limoncello? Lassen Sie sich überraschen!

Achtung, reservieren Sie noch heute Ihr Silvester-Dinner! *All inclusive* und *à discrétion* vom *reichhaltigen* Silvester-Buffer!

Wir sind nur wenige Minuten von der Mittleren Rheinbrücke entfernt, so dass Sie das schönste Feuerwerk der Region problemlos miterleben können.



Knusprige Pizza

Planen Sie Ihren nächsten Anlass mit uns!

Sehr gerne senden wir unsere nach Ihrem Budget zugeschnittenen Menü-Vorschläge zu und stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.
Tel. 061 262 20 30

Das Ramazzotti Team



Facts & Figures

Restaurant-Bar Ramazzotti

Hutgasse 6
4001 Basel
Tel. 061 262 20 30
www.ramazzotti-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo–Do 11.30–23 Uhr
Fr/Sa 11.30–24 Uhr
So 12–22 Uhr



RAMAZZOTTI Restaurant-Bar

Expat Info: For the best crispy pizza in Basel – RAMAZZOTTI is the place. Located downtown in the historical section near the marketplace. With the ambience of a typical Italian Coffee bar you get a cozy and relaxed atmosphere. The RAMAZZOTTI is perfect for all sorts of occasions and events and is also well known for the crispiest pizzas in town!

Events

Wine & Dine mal anders

Vielfältiges Weinbuffet

Wählen Sie Ihr Liebessessen aus unserer Karte aus und lassen Sie sich von unserem Weinspezialisten Sepp Rauch am grossen Weinbuffet professionell beraten.

Sie können direkt vor Ort auch Ihre Weinbestellung für zu Hause tätigen.

Weinbuffet pro Person: CHF 19.50

Wo und wann: 23. und 31. Oktober sowie 6. und 14. November 2013 ab 17.30 Uhr im Restaurant Ramazzotti

Silvester

31. Dezember 2013: Lassen Sie uns gemeinsam ins neue Jahr feiern. Es erwartet Sie ein grosses Silvesterbuffet.



Da Roberto glänzt im neuen Look – rechtzeitig für Ihren Anlass!



Im Da Roberto weht ein frischer Wind. Während den Sommerferien wurde dem Restaurant ein Facelift verpasst.

Besuchen Sie uns und lassen Sie in einer schönen Atmosphäre Ihren Arbeitstag ausklingen. Das charmante und aufmerksame Serviceteam wird Sie dabei begleiten.

Aus der Küche kommen Köstlichkeiten aus den Regionen Toskana, Kampanien, Apulien und Sizilien, frisch nach originalen Rezepten zubereitet.

Dazu ein feines Glas Nero d'Avola, was kann sich das kulinarische Herz noch mehr wünschen?

Gerne stellt Ihnen der Gastgeber ein Menü für Ihr ganz persönliches Festmahl zusammen. Ob mit Familie, Freunden oder Arbeitskollegen, ein gemütliches Essen im Da Roberto ist Wellness für Magen und Seele.

Leonardo Tavormina und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Leonardo Tavorminos Empfehlung für Ihren Anlass:

Aperitivo della casa

*

Buffet d'Antipasti

*

Piccata di Pollo alla Milanese

*

CHF 39.50/Person



Facts & Figures

Ristorante Da Roberto

Küchengasse 3
4051 Basel
Tel. 061 205 85 50
Fax 061 205 85 51
drbs@gastrag.ch
www.da-roberto.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
11.45–14.00 und 17.30–23.00 Uhr
Samstag und Sonntag geschlossen

Vom 1. November 2013 bis 31. Januar 2014 ist das «Da Roberto» auch an den Wochenenden geöffnet. Sa 17.30–23.00 Uhr, So 11.45–14.00 / 17.30–23.00 Uhr

Bis 100% WIR auf Bankette (auf Anfrage)



Expat Info: Enjoy fresh and authentic Italian food in a great atmosphere. We look forward to welcoming you. For reservations call 061 205 85 50!



Ambiente



Der Gastgeber und seine Küchencrew



Service vom Feinsten



Buon appetito!



Schuler's WeinWirtschaft – Der vierte König

Schuler's Weinreise – erleben Sie über 300 Jahre Weinkultur.

Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt der Weine.

Ein aufgestelltes Team begrüsst Sie in der WeinWirtschaft «Der vierte König» in Basel und zeigt Ihnen den Weg in Schuler's Weinwelt.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen, geniessen Sie auch an kalten Tagen ein Glas Sonnenschein.

Ob alleine oder zu zweit, mit Freunden oder als geschäftlicher Anlass – hier bieten Ihnen Thierry Maire und sein Team eine Auswahl an Köstlichkeiten.

Gönnen Sie sich in gemütlicher weihnachtlicher Atmosphäre ein «Schuler's Grand Cru Entrecôte», serviert auf gebratenem Gemüse und neuen Kartoffeln an feiner Rotweinsauce und für den leichten Hunger den Salat Les Cigales mit Riesenkrevetten.

Ihre Bankettvorstellungen bereiten wir mit viel Leidenschaft zu. Für Menüanfragen beraten wir Sie gerne persönlich.



Gastgeber Thierry Maire

Oder geniessen Sie Ihren Wein lieber bei sich zu Hause? Ein kompetentes Team freut sich, Sie in unserem integrierten Schuler's Weinladen zu beraten.



Schuler's Grand Cru Entrecôte

Facts & Figures

Schuler's WeinWirtschaften

Der vierte König
Blumenrain 20
4051 Basel
Tel. 061 261 54 42
der-vierte-koenig@
weinwirtschaft.ch
www.weinwirtschaft.ch



Öffnungszeiten

Mo–Fr 11.30–23.00 Uhr
Samstag 11.30–23.30 Uhr
Sonntag Ruhetag

Luzern: La Bonne Cave
Rathausquai 1
Tel. 041 410 45 16

Zürich: Am Stampfenbach
Walchestrasse 11
Tel. 044 364 93 93

Bern: Bellavista
Kochergasse 1
Tel. 031 312 25 92

Expat Info: Delicious wines and delicious food – two things that are common for Gourmet Dining par excellence. We look forward to welcoming you in «Der vierte König».



Willkommen im Vierten König



Einblick in die WeinWirtschaft



In Coca-Cola steckt mehr Schweiz, als man denkt.

Seit 1936 sind wir in der Schweiz zu Hause. Über 90% unserer Getränke produzieren wir lokal: in Brüttsellen, Bolligen und Vals. Zudem beziehen wir 95% aller Inhaltsstoffe von Schweizer Lieferanten. Wir beschäftigen über 1'000 Mitarbeitende und sichern schweizweit über 16'500 Jobs. So generieren unsere Lieferanten, Vertriebspartner und wir eine Wertschöpfung von rund 1,2 Milliarden Schweizer Franken.



MISTER WONG – Fernöstliche Gaumenfreuden



Fast – Fresh – Friendly

Fast – schnell soll es gehen!

Am Mittag und am Abend warten in unseren grossen Wok-Pfannen verschiedene Tagesspezialitäten auf Sie. Schöpfen und essen – schneller geht's nicht. Sie können sich aber auch gern Ihr Wunschgericht frisch im Wok zubereiten lassen. Dies dauert nur wenige Minuten. Ob Chicken Fried Rice, Pork Sweet and Sour, Chop Suey oder Suppe – es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Fresh – frische Produkte

Frische Zutaten, viel Gemüse, wenig Fett und schonende Zubereitung: All das bietet Ihnen unsere asiatische Küche.

Front Cooking präsentiert die Zubereitung der Speisen, ist transparent und bietet auch dem Auge eine willkommene Abwechslung.

Friendly – freundliche Atmosphäre

Das Ambiente ist hell, einladend und freundlich. Unser Küchenteam besteht ausschliesslich aus Mitarbeitenden, die mit der asiatischen Kochkultur aufgewachsen sind. Sie wissen aus Tradition, was gut ist, und servieren das Essen mit einem Lächeln.

Facts & Figures

MISTER WONG

Centralbahnplatz 1, 4051 Basel

Tel. 061 272 12 00

Öffnungszeiten:

Mo–So 11–23.30 Uhr

wong.basel.bhf@gastrag.ch

Sternenhofstr. 17a, 4153 Reinach

Tel. 061 711 77 89

Öffnungszeiten:

Mo–Fr 11–14 Uhr und 17–22 Uhr,

Sa 11–22 Uhr

wong.reinach@gastrag.ch

NEU AB HERBST 2013

Gerbergasse 74, 4051 Basel

Tel. 061 281 83 81

Öffnungszeiten:

Mo–Do 11–23 Uhr

Fr/Sa 11–24 Uhr, So 11.30–23 Uhr

wong.basel@gastrag.ch

Expat Info: Any time of day – whether at lunch, dinner or for snack – MISTER WONG provides the healthy and light kind of Asian cuisine.



Fast



Fresh



Friendly



Frisch aus dem Wok



Weihnachtsfeiern * Events * Apéros



Beim ehemaligen Rheinhafen in Kleinbasel, direkt am Rhein gelegen, ist das Restaurant 90 zu Hause.

«Hier lebt Ihr Unternehmen», lautet der Claim in der Uferstrasse 90.

Im Restaurant 90 legen wir grossen Wert auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Küche, die Sie täglich bei uns geniessen dürfen. Kommen Sie doch auf einen Besuch vorbei.

Firmenevents / Weihnachtsessen / Caterings

«individuell und einzigartig» Dieses Motto verfolgen wir nicht nur zur Mittagszeit, wir möchten auch



Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen und individuell gestalteten Erlebnis machen.

In unserem Restaurant mit integrierter Eventhalle können Sie Ihren Kollegen, Gästen und Freunden etwas

Neues und für Basel Aussergewöhnliches präsentieren.

Neben unserem Restaurant mit 90 Innen- und 50 Aussensitzplätzen verfügen wir über eine 800 m² grosse Eventhalle im industriellen Stil, die für Events wie Messen, Modeschau-

en oder Gala Dinner und Apéros mit bis zu 300 Personen genutzt werden kann.

Wir offerieren Ihnen gerne ein Angebot, das Ihren ganz speziellen Wünschen entspricht.

Geschäftsführer und Küchenchef Jens Beutel bedient Sie persönlich im Selbstbedienungsrestaurant Restaurant 90





Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste, nach dem späten Start in die schöne Sommerzeit steht uns nun wieder die kalte Jahreszeit bevor.

Ich persönlich freue mich auf die Herbst- und Wintersaison, da diese doch mit kräftigem und herzhaftem Essen und auserlesenen Weinen in Verbindung steht.

Der gute Geschmack und eine angenehme frische Küche sind für mich

ebenso selbstverständlich wie die Freude am Kochen.

Mit meinen jahrelangen Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie und bei der Planung und Realisierung etlicher grosser Veranstaltungen möchte ich auch gerne Ihren nächsten Anlass mit Ihnen zusammen planen und durchführen und Sie so von unserem Restaurant überzeugen.

Facts & Figures

Restaurant 90

Uferstrasse 90
4057 Basel
Tel. +41 61 638 44 30
restaurant90@grisard.ch
www.restaurant90.ch

Öffnungszeiten

Mo–Fr 7–16 Uhr

Auf Anfrage öffnen wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

Expat Info: The restaurant has 80 indoor seats and lounge seats in the lobby. In summer, our outdoor terrace with seats under umbrellas and a view of the Rhine.

RESTAURANT 90



Buffet-Kreationen



Feierlich gedeckte Tische

Weihnachtsstimmung



Fine to Dine-Angebot

Wir offerieren Ihnen **10% Rabatt** bei Veranstaltungen **ab 75 Personen**, die mindestens 4 Wochen im Voraus gebucht werden.

Diese Aktion ist gültig bis 12/2013.

Wir gratulieren zum bestandenen Abschluss

Name:

Amanda Lützelschwab

Lehrbetrieb:

Gasthof zum Goldenen Sternen

Warum hast Du die Ausbildung zum Koch gewählt?

Ich finde es faszinierend, wie man mit einem feinen Mahl die Gäste glücklich machen kann. Weil ich auch selbst gerne Neues probiere und vieles mag, konnte nur dieser Beruf für mich in Frage kommen.

Was hat Dir im Goldenen Sternen am besten gefallen?

Die neuen verschiedenen Kreationen der Küche, die wir zur Saison und der Jahreszeit angepasst und gefertigt haben, sodass wir den Gästen immer abwechslungsreiches und genussvolles Essen zubereiten können.



Amanda Lützelschwab

Sandro Chiaravalle

**Name:**

Sandro Chiaravalle

Lehrbetrieb:

Schloss Bottmingen

Warum hast Du die Ausbildung zum Koch gewählt?

Bereits als Kind hat mich die Vielfalt der Küche begeistert. Als ich dann im Militär mit den Köchen Wachdienst hatte, wurde mir bei der ganzen verbleibenden Zeit erzählt, was es in der Küche zu lernen und zu erleben gibt. Bereits nach dem Dienst habe ich mich um eine Kochlehre beworben.

Was hat Dir im Schloss Bottmingen am besten gefallen?

Am besten gefiel mir das hohe Niveau und die Möglichkeit, mit vielen frischen Produkten zu arbeiten. Auch die Chance, laufend anders anzurichten, neues Geschirr zu gebrauchen und meine eigene Meinung und meine Ideen als Lehrling einzubringen, hat meine Lehre zum Highlight gestaltet.



Nachwuchsförderung in der Gastronomie



Gastfreundschaft im Toggenburg

Das Hotel Sternen – mit herrlichem Blick auf Säntis und Churfürsten zwischen 1000 und 2500 Metern über Meer– leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachwuchsförderung im Gastgewerbe. Das folgende Interview mit der Lernenden gibt einen guten Einblick in die moderne kaufmännische Ausbildung.

Was machst Du für eine Lehre?

Anja Gübeli: Ich absolviere die 3-jährige kaufmännische Lehre als Kauffrau EFZ/Hotel-Gastro-Tourismus. Während meiner Lehre erhalte ich Einblicke in alle anfallenden Tätigkeiten der Rezeption und auch in Backoffice-Arbeiten.

Was war der Beweggrund, dass Du Dich für die Lehre im Hotel Sternen entschieden hast?

Anja Gübeli: Mich reizten der Umgang mit verschiedensten Personen und auch die administrativen Tätigkeiten, welche an einer Rezeption anfallen. Ich bin hier aufgewachsen und kannte die Gegend bereits gut. So wusste ich, dass ich die Gäste schnell und gut beraten konnte. Das gab mir eine gewisse Sicherheit.

Welche Aufgaben erledigst Du im Hotel Sternen?

Anja Gübeli: Begrüssung der Gäste, Check-in, Beantworten von jeglichen Fragen, Erstellen sämtlicher Listen von Tagesabschluss, Listen für Etage, Beantworten von Mails, Offerten, Eingabe der Reservationen Individualgäste und aller Reisepartner im Fidelio, Schreiben der Menüs und der Morgenpost, Vorbereitung der Check-outs, Rechnungen erstellen, Homepage aktualisieren, Aufsicht Prospektmaterial und Büro-

material inkl. Materialbestellung. Wenn Not an der Frau ist, helfe ich auch gerne einmal im Restaurant aus. Zudem achte ich darauf, dass die Lobby, das Spielzimmer und die Sitzungsräume ordentlich aussehen.

Zu meinen Aufgaben gehört auch die Entgegennahme aller Telefonate. Wo möglich beantworte ich diese selbständig oder ich leite sie an die entsprechenden Personen weiter. Anlässe bespreche ich gerne mit den Kontaktpersonen und erstelle anschliessend die nötigen schriftlichen Unterlagen dazu. Besonders gerne fotografiere ich und erstelle Flyer für neue Angebote.

In den nächsten Monaten werde ich vertieften Einblick in die Buchhaltung, die Kurtaxenabrechnung erhalten.

Was sind Deine beruflichen und schulischen Pläne für die Zukunft?

Anja Gübeli: Ich möchte gerne meine Sprachkenntnisse im Ausland vertiefen. Ein Verwandter von mir führt in England ein kleineres Hotel. Dort möchte ich gerne für einige Monate arbeiten. Auch ein Einsatz in Österreich würde mir gefallen. Mein Fernziel ist, auf einem Tourismus- oder Reisebüro arbeiten zu dürfen.

Steckbrief

Name:

Anja Gübeli

Geburtstag:

17. Juli 1993

Ausbildung:

Kauffrau EFZ/
Hotel-Gastro-Tourismus

Hobbies:

Geräteturnen, Snowboarden, Reisen



Anja Gübeli

Weihnachtsparadies Restaurant Schloss Bottmingen



Für unser einmaliges weihnachtliches Ambiente wird auch dieses Jahr gesorgt. Freuen Sie sich auf das stimmungsvoll dekorierte, hell erleuchtete Weihnachtsparadies und geniessen Sie feierliche Schloss-Momente mit allem, was Ihr Herz begehrt!

Vor seiner wohlverdienten Pension wird unser langjähriger Mitarbeiter und Lichtkünstler Juan Torres das Schloss ein letztes Mal mit leuchtenden Sternen, strahlenden Tannenbäumen, Schneemännern, Schlitten und Rentieren verzaubern. Seit vielen Jahren hat er das Weiher Schloss zur Weihnachtszeit zum prächtigsten Ort im Dreiländereck gemacht.

Wir laden Sie herzlich ein, die märchenhafte Illumination an der Ouver-

türe der Weihnachtsbeleuchtung am Donnerstag, 7. November 2013 mit uns zu eröffnen.

Am Freitag, 8. November erwartet Sie eine aussergewöhnliche kulinarische Reise in die Toskana. Mit hoher Kochkunst und südlichem Charme präsentiert Genuino Del Duco aus Volterra (I) persönlich die Geheimnisse seiner Küche und seine Weine vom eigenen Weingut Marcampo. In diesem Sinne «La Toscana a Tavola»!

Den perfekten Jahresausklang bieten wir an Silvester mit «Le Grand Bal du Château»; Eleganz, Qualität und Unterhaltung auf höchstem Niveau! Auf die Freunde des guten Geschmacks warten kulinarische Höhepunkte und eine rauschende Ballnacht mit dem abwechslungsreichen Repertoire von «Moody Tunes».

Dîner à Deux!

Gönnen Sie sich zur hektischen Weihnachtszeit einen Abend zu zweit. Wir präsentieren Ihnen ein köstliches Menu, in welchem Sie mit dem Besten der französischen Küche verwöhnt werden.

Folgendes Angebot haben wir speziell für Sie zusammengestellt:

Menu Esprit de Noël in 6 Gängen Digestifs & Give-Aways

Preis à CHF 299.– für zwei Personen

Bitte reservieren Sie frühzeitig Ihr Fine to Dine-Angebot, vom 19. November bis 26. Dezember 2013, jeweils dienstags bis sonntags ab 18.30 Uhr.

Dieses Angebot kann nur auf Vorreservation und nach Verfügbarkeit gebucht werden.



Märchenschloss im Winter



Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste

Bald liegt wieder Gützliduft in der Luft, Kerzen brennen und an den Schlossfenstern erstrahlen leuchtende Weihnachtsdekorationen. Die Weihnachtszeit im Restaurant Schloss Bottmingen hat viele Facetten. Sinnlich, genussvoll und charmant – unsere Spezialereignisse sind immer etwas ganz Besonderes und deshalb auch eine originelle Idee für ein aussergewöhnliches Geschenk. Geniessen Sie unser Weihnachtsparadies und schenken Sie sich gesellige Momente, mit Menschen, die Sie schätzen. Was gibt es Schöneres in dieser Zeit, als besondere Augenblicke zu teilen und zusammen zu feiern! Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst, Ihre Gastgeber Naomi Z. Steffen und David Picqueton



Facts & Figures

Restaurant Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen bei Basel
Tel. 061 421 15 15
info@weiherschloss.ch



Restaurant
Schloss
Bottmingen



Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag
11.30–23.00 Uhr
Im Winter ist das Restaurant
nachmittags geschlossen.

Am Montag öffnen wir gerne auf
Anfrage für Ihren Anlass.

Für verschiedenste Gelegenheiten
stehen sechs gediegen eingerich-
tete historische Säle für 8 bis
145 Personen bereit.

Festtags-Öffnungszeiten 2013

Montag, 23. Dezember 2013 ganzer Tag geschlossen
Heiligabend, Dienstag, 24. Dezember 2013 ganzer Tag geschlossen
Weihnachten, Mittwoch, 25. und Donnerstag, 26. Dezember 2013
mittags und abends geöffnet
Freitag, 27. bis Montag, 30. Dezember 2013 ganzer Tag geschlossen
Silvester, Montag, 31. Dezember 2013 «Diner de Gala» ab 19 Uhr offen
Neujahr, Mittwoch, 1. Januar 2014 ganzer Tag geschlossen

Expat Info: The beautifully located 14th century castle surrounded by water and nestled amidst a romantic park, is located southerly from Basel and has been tastefully refurbished in the last few years. In an unrivaled atmosphere we offer you stylish and private saloons and an exquisite restaurant with cozy garden terrace which invite you to enjoy a fine-dining cuisine awarded with 15 Gault Millau points.

Veranstaltungskalender

Oktober 2013

«Weekend en Amoureux» jeden Samstag im Oktober ab 18.30 Uhr

Geniessen Sie ein unvergessliches Erlebnis «zu zweit allein» mit Übernachtung in einem exklusiven 5-Sterne Haus. Bitte reservieren Sie frühzeitig, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

«Pamper Me Gorgeous» am Samstag, 26. Oktober 2013 von 9.30 bis 17.30 Uhr

Geniessen Sie «quality time» mit Freundinnen oder Kolleginnen; belohnen Sie sich und lassen Sie sich mit Shopping, Beautybehandlungen, Gesundheitspflege und diversen Schönheitsberatungen verwöhnen.

Tickets unter: <http://pampermegorgeous.eventbrite.com>

November 2013

«Ouvverture der Weihnachtsbeleuchtung» am Donnerstag, 7. November ab 17 Uhr

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns die märchenhafte Weihnachtsbeleuchtung zu eröffnen. Im Schlosshof singen die Sunny Kids und das Schloss offeriert Christstollen und Glühwein.

«La Toscana a Tavola» am Freitag, 8. November um 18.30 Uhr

Signore Genuino Del Duco aus Volterra (It) präsentiert persönlich die Geheimnisse seiner toskanischen Küche und die Weine vom eigenen Weingut Marcampo.

«Menu Esprit de Noël» ab Dienstag, 19. November 2013

Verlockende Angebote für den kleineren oder grossen Rahmen; verbringen Sie himmlische Stunden in unserem festlich geschmückten Schloss im Advent, an Weihnachten und Silvester.

«Soirée Chandelles & Champagne» am Freitag, 29. November 2013 um 18.30 Uhr

Geniessen Sie ein edles Fünf-Gang-Menü, begleitet von Champagner und musikalisch umrahmt mit französischen Chansons.

Dezember 2013

«Soirée Chandelles & Champagne» am Freitag, 20. Dezember 2013 um 18.30 Uhr

Geniessen Sie ein edles Fünf-Gang-Menü, begleitet von Champagner und musikalisch umrahmt mit Gesang und Pianomusik.

«Noël au Château» am Mittwoch, 25. und Donnerstag, 26. Dezember 2013 ab 11.30 Uhr

Unsere Türen sind geöffnet, herzlich willkommen zu gemütlichen Weihnachtsstunden in liebster Gesellschaft bei uns im Schloss.

«Le Grand Bal du Château» am Dienstag, 31. Dezember 2013 ab 19.00 Uhr

Das Jahr lassen wir mit einem festlichen Silvester-Diner und einer rauschenden Ballnacht mit stilvoller musikalischer Untermalung von den Moody Tunes ausklingen.



Unser süsses Geschenk



Hero Konfitüren – für einen guten Start in den Tag.



Hero – für jedes Bedürfnis die passende Konfitüre.

BEREST GRUPPE
Hotels & Gastronomie
www.berest.com



Glace-Geschichte

Und übrigens...

Die feinen Glacen und Sorbets aus der Region Solothurn bestehen seit diesem Jahr alle aus rein natürlichen Zutaten und sind mit Ausnahme des Tiramisu auch glutenfrei. Nebst dem Standard-sortiment bieten wir Ihnen auch viele Saisonale Produkte an.



tel. +41 (0)32 685 76 76
www.eggenschwiler.ch

eggenschwiler
Belgekühlt und mehr

Qualität us dr Region

Wacker® Baggwaare - Kiechli syt 1928



„fir Iiri Gäscht nur immer s'Bescht!“

Kaufen können Sie Kiechli und Wähen das ganze Jahr
am Kiosk Picassoplatz 4 - 061 272 46 42
für Sie da von Mo.-Fr. von 06.00 - 18.00 Uhr
oder
in der Bäckerei am Walkeweg 36 - 061 333 21 00
immer mittwochs von 08.30 - 14.00 Uhr

S'GANZ JOOR EPPIS FEINS !

www.wacker-schwobag.ch

GTK

GESELLSCHAFT FÜR
TREUHANDKOMPETENZ

Thannerstrasse 30
CH- 4009 Basel
www.gtkag.ch

Tel. +41 61 287 90 09
Fax +41 61 287 90 08
Info@gtkag.ch



Immer in Ihrer Nähe:

Prodega Cash+Carry

4052 BASEL
Singerstrasse 12
☎ 061 315 14 14
Fax 061 315 14 15

Growa Cash+Carry

4153 REINACH
Christoph Merian-Ring 29
☎ 061 717 72 72
Fax 061 717 72 70

4133 PRATTELN

Zurlindenstrasse 1
☎ 061 826 29 29
Fax 061 826 29 30

prodega cash+carry

growa cash+carry



Das Rössli Oberwil

– wo man sich gerne trifft!

«Geniessen in rustikaler, ungezwungener Umgebung»

Die Rössli-Küche ist eine gutbürgerliche und frische Küche mit regionalen und saisonalen Produkten. Drei wichtige Faktoren stehen dabei im Vordergrund: Frische und Qualität der Produkte, A-la-minute-Zubereitung sowie die Ästhetik der Präsentation.

In der gemütlichen Gaststube erwarten Sie zeitlose Gastfreundlichkeit, kompetenter und zuvorkommender Service. Die Atmosphäre ist gemütlich und freundlich. Die Dekorationen werden liebevoll den Jahreszeiten angepasst. Alles strahlt Behaglichkeit aus.

Im Jacques Düblin-Stübli – mit vielen Bildern vom berühmten Oberwiler Maler – sind Sie ungestört. Auch für kleinere Gesellschaften von 12 bis 18 Personen geeignet.

Das Sprützhüsli ist der ideale Apéroraum. Vor einem Bankett die Wartezeit auf elegante Weise überbrücken, bis alle Gäste eingetroffen sind. Sich bei Häppchen und einem Apéro mit den Gästen unterhalten und Kontakt knüpfen.

Feiern Sie einen Geburtstag, eine Hochzeit, ein Familienfest oder einen Vereinsanlass im Rössli Saal im 1. Stock. Bis 80 Personen bieten wir im Saal Platz. Wir sind sicher, dass Sie sich bei uns überall wohl fühlen.

Das Rössli ist seit langer Zeit ein erfolgreicher Lehrbetrieb. Sei dies im Beruf Restaurationsfachangestellte oder im Beruf Koch. Motivierte junge Leute mit viel Talent und raschem Auffassungsvermögen werden bei uns als Lernende ausgebildet. Wir sind stolz, dass wir jungen Menschen die Möglichkeit geben können, einen abwechslungsreichen Beruf zu erlernen und somit eine gute

Facts & Figures

Wirtschaft zum Rössli

Elisabeth und Roland Herren
Hauptstrasse 30, 4104 Oberwil
Tel. 061 401 18 81
Fax 061 401 21 91
roessli.oberwil@bluewin.ch
www.roessli-oberwil.ch

Wirtschaft
zum
RÖSSLI



Öffnungszeiten

Montag und Dienstag
10.30–24 Uhr
Freitag und Samstag
10.30–14.30 und 18–24 Uhr
Sonntag 10–22 Uhr
Mittwoch und Donnerstag
geschlossen

Expat Info:

The «Rössli» in Oberwil is a popular meeting place for gourmets and is located in the heart of the Leimental.

Chance auf dem Arbeitsmarkt zu haben.

Speziellen Wert legen wir auf die schöne Adventszeit. Sei dies mit ausgewählten Adventsmenus, mit einer liebevollen Weihnachtsdekoration sowie einer stimmungsvollen Atmosphäre. Überzeugen Sie sich selber und kommen Sie vorbei. Entspannen Sie sich, lehnen Sie sich zurück, las-

sen Sie die Alltagsorgen draussen und geniessen Sie.

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns verwöhnen zu dürfen.

**Fühlen Sie sich bei uns wohl!
Bis bald im Rössli z'Oberwil**

**Elisabeth und Roland Herren
mit der Rössli-Crew**



Gaststube



Carpaccio

Unsere Events

Dezember 2013
Vorweihnachtliche Stimmung
Sonntag, 22. Dezember 2013,
18.30 Uhr

Freuen Sie sich auf einen festlichen und gemütlichen Abend in einer wunderschön dekorierten Gaststube.

Um uns auf den Abend und das feine Menu einzustimmen, begrüssen wir Sie ab 18.30 Uhr mit einem Glas Prosecco.

Zwischen 21.00 Uhr und 21.30 Uhr geht es dann wie jedes Jahr in die kalte Winter-

nacht, wo wir bei gemütlichem Zusammensein den Winterhimmel zum Leuchten bringen.

Januar 2014
Traditionelle Rössli-Metzgete
Freitag, 24. Januar 2014 (ab 17 Uhr)
Samstag, 25. Januar 2014 (ganztags)
Sonntag, 26. Januar 2014 (ganztags)

Oehrli und Schnörkli, Läberwürscht, Blutwürscht, Brotwürscht, Kotlett.

Sauguet: Schwinsprägel, Schlachttäler, Schlachtplatte.

Saugmietlich: Chesseliffleisch, Speck, Suurchrut, Händöpfel.

Sauglatt: Öpfelschnitzli, Buurebrot, Ziibeschwetzi, Brennti Creme, Meringue, Kaffi und Schnaps.

Februar 2014
LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN
Freitag, 14. Februar 2014

Dieses alte Sprichwort beruht auf jahrtausendalter Erfahrung, denn Essen und Sinnlichkeit – das hat viel miteinander zu tun. Man sagt ja auch:

«Ich hab Dich zum Fressen gern»

Damit dieser Abend romantisch und unvergesslich wird, verwöhnen wir Sie mit unserem «Menu Tête-à-Tête» für Ihr ganz spezielles Dinner zu zweit.

Wild und Gans – Das Ende des Eröffnungsjahres ist nicht das Ende kulinarischer Freuden



Ein langer und heisser Sommer neigt sich dem Ende zu. Bald werden die Tage wieder kürzer, dafür die Abende aber länger.

Gemütliches Beisammensein wird in dieser Zeit wieder gross geschrieben, nicht nur bei uns. Ob nun zu Anlässen wie dem Oktoberfest und Martinsgansessen, zum Geniessen regionaler Wildspezialitäten im Herbst oder beim gemütlichen Raclette-Plausch im Winter, es findet sich immer ein Grund, Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen.

Unser Hopfenstübli, mit Blick auf Rheinfelden, bietet Ihnen dafür das richtige Ambiente. Bei Rehrücken und Wildschweinbraten, serviert mit Rotkohl und Spätzle, geniessen Sie ausgewählte Biersorten wie zum Beispiel das herbstfarbig anmutende Amber. Dieses auf Eichenholz gereif-

te Bier besticht durch seine feinbittere, würzige Note und seinen leicht karamellartigen Geschmack. Exklusiv geröstetes Gerstenmalz gibt ihm seine leuchtende Bernsteinfarbe. Sowohl geschmacklich als auch optisch ein unvergleichlicher Genuss. Für grössere Familien- oder Firmenanlässe steht indes der Brauersaal zur Verfügung. Beim geselligen Raclette-Plausch verbringen Sie auch die kältesten Winterabende in wohliger warmer Umgebung und können dabei bereits in vorweihnachtlicher Stimmung schwelgen, während draussen der erste Schnee fällt.

Brauküche trifft Zapfkultur, dieses Motto gilt auch in den kalten Monaten des Jahres. Herbstliche Vorspeisen, klassische Wildgerichte, winterliche Desserts – all das, abgerundet mit feinsten Bierkultur.



Unsere beliebte Haxe



Der Brauersaal festlich gedeckt



Gastgeber-Kolumne

Seit nun 6 Monaten leite ich das Feldschlösschen Restaurant und ich bin noch lange nicht am Ende. Wir haben in diesen Sommer viele Events durchgeführt. Von Bier-B-Q über unser deftiges Spanferkelessen bis hin zu den verschiedenen Hochzeiten und Geburtstagen. Der kompetente Service, die ausgezeichneten Speisen, die wunderschöne Location und die Vielfalt an verschiedenen Bieren

waren die wichtigen Grundlagen für unsere Veranstaltungen, die mehr als nur gelingen sollen. Das Konzept Brauküche trifft Zapfkultur entwickeln und fördern wir jeden Monat weiter.

Ihre Feedbacks, liebe Gäste, zeigen uns, dass wir auf einem sehr guten Weg sind und in eine positive Zukunft steuern. Wir freuen uns auf Sie.



Stv. Geschäftsführer Marc Menke und Geschäftsführer Danny Ende

Facts & Figures

Feldschlösschen Restaurant

Feldschlösschenstrasse 32
4310 Rheinfelden
Tel. 061 833 99 99

info@feldschloessen-restaurant.ch
www.feldschloessen-restaurant.ch



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
10.00–23.00 Uhr
Samstag, 09.30–23.00 Uhr
Sonntag, 10.30–22.00 Uhr

Jeden Sonntag Schlösslibrunch 10.00–14.30 Uhr

Expat Info:

Beer culture you can experience in the heart of Feldschlösschen brewery in Rheinfelden.



Küchenchef Uwe Mehnert und Souschef Bastian Semmelroggen

Fine to Dine-Angebot

Menü CHF 69.– pro Person

Kürbis-Linsensuppe mit Crevettenspiessli

Gebratenes Rindsfilet mit gebackenen Hahnenkämmen, Brokkoli und getrüffeltem Kartoffelstock.

Geschmorte Zwetschgen mit Karamell-Bierglace

Auf Vorreservierung erhalten Sie als Fine to Dine-Angebot einen Gutschein für unseren Sonntagsbrunch über CHF 10.–.

Bitte beachten Sie, dass das Fine to Dine-Spezialangebot nur mit Voranmeldung reserviert werden kann.



Fine to Dine-Angebot





JENNY UND MARCEL

GEHEN AUS!



NEU

Erhältlich im
App Store

Erhältlich als
E-Paper



Die Gourmet- und Lifestyle-Magazine für Basel, Graubünden, Tessin und Zürich sowie das Einkaufsmagazin ZÜRICH KAUFTEIN! gibt es am Kiosk, im Buchhandel, im App Store, als E-Paper oder auf www.gehtaus.ch.

Fine to Dine-Festtagsmenü zum Nachkochen



*** Erster Gang ***

Gebratene Jakobsmuscheln an Aprikosen-Ingwersauce

vom Restaurant Noohn

Zutaten für 4 Personen:

350–400 g	Jakobsmuscheln
100 g	Pfifferlinge, klein geschnitten
100 g	Shiitakepilze, klein geschnitten
100 g	Chorizo, gewürfelt
	Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

250 g	Aprikosen
70 ml	Essig
70 g	Kristallzucker
¼ Teelöffel	Fivespicepulver
¼ Teelöffel	Kurkuma
10 g	frischen Ingwer, geschält und feingehackt

Zubereitung:

Für die Zubereitung der Sauce entsteinen Sie die Aprikosen. Geben Sie alle Zutaten in einen Topf mit den Aprikosen und lassen sie leicht kochen bis die Aprikosen weich sind. Pürieren Sie die Sauce in einem Barblender und halten Sie sie warm.

Braten Sie die gewürzten Jakobsmuscheln in einer Pfanne für 1–2 Minuten auf beiden Seiten an. In einer anderen Pfanne braten Sie gleichzeitig die Pilze und Chorizo an.

Zum Anrichten nehmen Sie 2–3 Esslöffel von der Sauce und platzieren sie in der Mitte vom Teller. Danach verteilen Sie die Pilze, das Chorizo Ragout und zum Schluss die Jakobsmuscheln darauf. Dekorieren Sie nach Belieben mit Microkresse.



Küchenchef
Oliver Betz



*** Zweiter Gang ***

Zartes Kalbsfilet mit Feigen und Honig-Jus

von der Brasserie Löwenzorn

Zutaten für 4 Personen:

600–800 g	Kalbsfilet
40 g	Butter
60 g	Schalotten
2 Kaffeelöffel	Meaux-Senf
8 Stück	Feigen
2 EL	Honig
1.5 dl	Rotwein
Würzen	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten abwiegen und bereitstellen; Schalotten schälen und halbieren; Feigen waschen und halbieren.

Ofen auf 210°C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und frischen Rosmarin oder Thymian dazugeben. Das Filet in Butterschmalz anbraten, danach mit Meaux-Senf marinieren.

Mit den Schalotten in einen Bräter legen und mit einem halben Glas Rotwein übergießen. 15 Minuten in den Ofen schieben.

Butter-Flocken auf die Feigen legen und mit Honig beträufeln. Feigen zu dem Filet legen.

Hitze auf 180°C reduzieren und 15 Minuten weitergaren.

Anrichten:

Einen heißen Teller bereitlegen.

Filet in Tranchen schneiden, den Feigenkompott in die Mitte legen und das saftige Kalbsfleisch darauf legen.

Mit frischen Kräutern ausgarnieren (Thymian oder Rosmarin).



Küchenchef
Laurent Chabot





Fine to Dine-Festtagsmenü zum Nachkochen



*** Dritter Gang ***

Apfel-Baklava mit Vanilleglace

vom Schloss Bottmingen

Baklava-Farce:

- 120 g Mandelpulver
- 30 g Pekannüsse gehackt
- 20 g Rohrzucker
- Prise Zimt und Muskatnuss gemahlen
- 30 g geschmolzene Butter
- 20 g Orangenblütenwasser
- 30 g Honig



Chef-Pâtissier
Alain Schmidlin

Zubereitung:

Alles mischen und auf einem Backblech 5 Min. bei 170°C im Ofen rösten.

Apfelfarce:

- 4 Royal Gala Äpfel
- 20 g Butter
- 20 g Weisswein
- 40 g Zucker
- Zeste von einer Zitrone
- Prise Zimt

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, alle Zutaten zusammen köcheln, den entstandenen Saft absieben und zu einem Sirup einkochen. Am Schluss den Sirup wieder zu den Äpfeln geben. Phyloteig oder Brickteig (aus dem Laden).

Anrichten:

Hierzu werden kleine runde Formen mit ca. 5 cm Durchmesser und 3 cm Höhe benötigt. Ca. 0,5 cm Baklava-Farce in die Form füllen und sehr gut festdrücken, ansonsten hält es nicht. Mit der warmen Apfelfarce bis oben auffüllen und nochmals gut festdrücken. Form entfernen und den vorher mit den Formen ausgestochenen Phyloteig als Deckel oben drauf setzen. Mit einer Kugel Vanilleglace, Joghurtglace oder Vanillesauce servieren.



Restaurant NOOHN



Restaurant Löwenzorn

Schloss Bottmingen



Ein schöner Jahresabschluss – Silvester im Kloster Dornach



Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen einen wunderschönen Abend und für das neue Jahr Gesundheit, Freude und die Gabe, alles Schöne im Leben zu erkennen und genießen zu können.

Freddy Buess
und das Klosterteam



Madame Fleurs Katzenknigge für den Umgang mit Menschen

Es ist serviert!

Fresse niemals aus Deiner eigenen Schüssel, wenn Du liebevoll angerichtetes Essen vom Tisch klauen kannst.

Trinke niemals aus Deiner Wasserschüssel, wenn irgendwo ein Glas Wasser oder besser noch mit Milch steht, aus dem Du trinken kannst. Jammere niemals vor Hunger, bevor die Menschen das Futter aus dem Schrank nehmen. Schreie aber dann so, als ob Du seit Wochen nichts mehr zu fressen bekommen hättest. Sobald das Futter in der Schüssel ist, sollte es erst mal ignoriert werden und wenn Du Dich herablässt zu speisen, was man Dir gegeben hat, vergiss nicht, die Hälfte übrig zu lassen.

Gäste

Setze eine überraschte und verletzte Miene auf, wenn Du beschimpft wirst, weil Du nach dem Essen auf den Tisch zwischen dem Geschirr spazieren gehst. Der Ausdruck sollte besagen: «Wenn kein Besuch da ist, darf ich das auch!»

Wenn Du einen Schoss zum Sitzen aussuchst, achte immer darauf, dass dieser auch einen guten Kontrast zu Deiner Fellfarbe abgibt. Beispiel: eine weiße Katze sollte sich immer auf dunkle Schösse setzen.

Falls ein Gast sagen sollte, dass er Katzen liebe, behandle ihn mit hochmütigem Stolz, verhänge Deine Krallen in den Nylonstrümpfen, beiße ihn in die Fussknöchel oder wende eine Kombination der aufgeführten Möglichkeiten an.

Falls ein Gast sagen sollte, dass er Katzen NICHT mag, beschmuse und beschnurre ihn besonders hartnäckig, denn solche Menschen müssen vom Gegenteil überzeugt werden.

Besondere Freude bereitet es Gästen, wenn Du ihnen eine nassgekaute Fellmaus auf den Schoss legst und sie damit zum Spielen aufforderst.

Zusammenleben mit Menschen

Als allgemeine Regel gilt, dass Katzen sich immer zu dem Menschen setzt, der beschäftigt ist, und nicht zu dem, der im Moment nichts tut. Liest einer Deiner Menschen Zeitung oder ein Buch, versuche immer, Dich daraufzusetzen. Wenn das nicht möglich ist, so setze Dich zwischen Buch und Gesicht.

Falls dein Mensch strickt, setze Dich ganz brav auf seinen Schoss. Vergiss aber nicht, ab und zu die Stricknadel anzugreifen.

Wenn Dein Mensch beim Briefeschreiben oder Ähnlichem ist, setze Dich immer auf die Papiere, auf denen er gerade schreibt. Wenn sie dich herunterheben, beobachte sie mit trauriger Miene. Pass gut auf, ob vielleicht mit Tinte geschrieben wird. Sobald Du noch feuchte Tinte auf Papier siehst, setze Dich sofort darauf. Nach dem zweiten Hinunterheben musst Du anfangen, Kugelschreiber und Bleistifte einzeln vom Tisch zu werfen.

Auch Schreibmaschinen sollte der Mensch nicht alleine bedienen müssen. Setze Dich auf den Schoss Deines Menschen und versuche Typen

Silvestermenu 2013

Amuse-Bouches

*Mit Zitronengras und Limonenblättern hausgebeiztes Heilbuttfilet an Mandarinenespuma
Kokos-Gugelhopf mit Ingwer*

Cremesuppe von weissem Klosterwein am Tisch flambiert

Sorbet von der Pastorenbirne an Perudge serviert mit gedörrtem Birnensegel

Kalbsfilet aus dem Klosterofen an kräftiger Blauburgundersauce auf Trüffelsand

*Flan von der Schwarzwurzel
Süßkartoffelkrapfen*

oder

Gebackene Seeteufeltranche unter der Orangenkruste auf Glühweinbuttersauce

*Glasierte Indianerknollen
Karottentimbale*

Mousse von Camembert und Preiselbeeren im Waffelhörnchen

Baumnußkerne und Kümmel

oder

Baileyscreme im Cornet

Whiskyorangen und Pistazienschaum

Pro Gast Fr. 95.50

zu fangen. Wenn es an der Zeit ist, Papier zu beißen, dann warte, bis der Mensch ein perfekt getipptes Blatt aus der Maschine zieht. Noch schöner sind Computer. Warte,

bis das Telefon klingelt und der Mensch den Computer verlässt, und spiele «Katze auf der Tastatur». Du wirst staunen, was Du alles auf dem Bildschirm sehen kannst!

Madame Fleur, die Klosterkatze





Gastgeber-Kolumne

Freude hat viele Gesichter ...

Um in der Gastronomie zu arbeiten, braucht es neben einer guten Ausbildung und Gesundheit ein inneres Feuer, das einen tagtäglich und in jeder Situation anspornt, das Beste zu geben. Die einen meinen, es sei der Ehrgeiz oder die Möglichkeit, schon in jungen Jahren im Beruf oder in einer Kaderposition erfolgreich zu sein.

Aus meiner langjährigen Erfahrung ist es die Freude an dem, was man tut, die Freude der Mitarbeiter, wenn wir einen anstrengenden Tag erfolgreich beendet haben; die Vorfreude der Gäste, die sich auf genussvolle Momente bei uns freuen, und schliesslich die Freude, welche Sie uns als Gast zeigen, wenn Ihr persönlicher Anlass zu einem wundervollen Erlebnis wird. Das ist die Energie, die uns antreibt.

Freude kann man nicht lernen. Es ist eine Lebenseinstellung, eben diese Freude mit anderen zu teilen oder Freude zu zeigen, wenn wir viele nette Gäste verwöhnen dürfen.

Doch aufgepasst! Freude hat immer einen «Auslöser». So wie ein Streichholz das Feuer anfacht, kann Freude sich schnell verbreiten und



Klosterleiter Freddy Buess

alle um uns herum anstecken wie bei der Grippe.

Wir freuen uns, tagtäglich mit Ihnen genussvolle Momente zu erleben.

Facts & Figures

Kloster Dornach

Amthausstrasse 7
4143 Dornach
Telefon 061 701 12 72
www.klosterdornach.ch
info@klosterdornach.ch

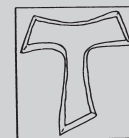
Platzangebot

Klosterschenke 45 Plätze, Atelier Parterre 22, Franziskuszimmer 16, Refektorium 80, Garten 120

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag ab 7 Uhr,
Sonntag von 7 bis 18 Uhr

STIFTUNG



KLOSTER
DORNACH

Expat Info:

A unique home with a centuries-old history light-flooded rooms and hotel rooms with a view of our large, beautiful gardens provide peace and comfort. Our tavern, banquet and meeting rooms and a beautiful garden restaurant invite you to celebrate.

Das Kloster Dornach zu Gast an der Basler Herbstmesse auf dem Petersplatz

Am Samstag, 26. Oktober 2013, ist es wieder so weit: Punkt 12.00 Uhr läutet das Messeglocklein die 543. Basler Herbstmesse ein; z'Basel isch Herbstmäss. Dicht an dicht stehen die Buden und locken den Käufer in ihr Gewirr.

Mittendrin der Stand vom Kloster Dornach mit seinem Klosterladen. Alle Blumen, Kräuter und Früchte kommen direkt aus unserem Klostergarten und werden mit viel Liebe zu wertvollen Geschenken gebunden.

Seien Sie neugierig und besuchen sie uns am Stand Nr. 083.

Fine to Dine-Angebot

Hotel

Die Hotelzimmer befinden sich in den original erhaltenen Klosterzellen mit Blick auf den parkähnlichen Garten.

Warme Holztöne und die schlichte Einrichtung in der Tradition der Kapuziner-Mönche vermitteln Ruhe und Behaglichkeit.

Bei jeder Buchung und gegen Abgabe dieses Bons erhalten Sie eine Überraschung aus unserem haus-eigenen Klosterladen.

Doppelzimmer inkl. Frühstück à Fr. 120.– pro Nacht.

Einzelzimmer inkl. Frühstück à Fr. 75.– pro Nacht



Gasthof zum Ochsen in Arlesheim – Neuigkeiten und Altbewährtes



Neu: Ochsenaal und Zunftstube modernisiert

Unsere Säle wurden im Juli renoviert und mit einer neuen, individuell regulierbaren Beleuchtung und modernen Schalldecke ausgestattet. Die optimierte Akustik und jedem Anlass angepasste Raumausleuchtung tragen massgeblich zur Wohlfühl-Atmosphäre bei. Ideal für Seminare mit modernster Technik oder miteinander verbunden für Anlässe wie Hochzeiten, Firmenfeiern oder Familienfeste bis 100 Personen.

Ihre Weihnachtsfeier

Wir organisieren – Sie feiern

So sparen Sie Zeit und kommen schnell und unkompliziert ans Ziel. Eine entspannende Weihnachtsfeier, mit der Sie alle Beteiligten verwöhnen und ihnen Ihre Wertschätzung vermitteln. Ein absoluter Höhepunkt ist eine Weihnachtsfeier auf der Burg Reichenstein. Wir verwöh-

nen Sie gerne kulinarisch in diesem aussergewöhnlichen Ambiente.

Für alle, die es besonders unkompliziert und schnell organisiert haben möchten, werden wir 3 weihnachtliche Menus für jedes Budget zusammenstellen.

Sylvester

– das kulinarische Finale

Wie gewohnt servieren wir im Restaurant ein von Küchenchef Ralph Schafferer kreiertes Sylvester-Galamenu für Feinschmecker und Geniesser. **Neu** können Sie dieses Jahr aber auch in unseren frisch renovierten Sälen feiern. Wir servieren ein schmackhaftes Fondue Chinoise à discrétion begleitet von einer schönen Vorspeise und zum Abschluss ein herrliches Dessertbuffet von unserem Chefpatissier Michel Sutter. Nähere Infos zum Sylvester-Finale finden Sie auf unserer Homepage www.ochsen.ch.



Geschäftsführer Beat Elsener





Gastgeber-Kolumne

Von Do., 14. bis Sa., 16. November ist Metzgete-Zeit. Inzwischen schon nicht mehr wegzudenken ist das grosse Buffet mit bestem Fleisch in Jenzer-Qualität. In allen erdenklichen Variationen gekocht, gebraten und zubereitet. Eine währschafte Vorspeise, herrliche Beilagen und ein feines Dessert.

Frühzeitig reservieren!

Das nächste Event, das Sie sich unbedingt vormerken sollten, ist unser Adventsmenu mit Guetzli-Backstube für die Kleinen am Sonntag, 8. Dezember. Sie geniessen ein festliches

Menu mit herrlichem Dessertbuffet und Ihre Kinder haben den Plausch am Guetzlibacken. **Bitte reservieren.**

Expat Info:

Traditional and familiar 4*-Hotel with own butcher's shop in the heart of the picturesque village Arlesheim, only 8 km south of Basel. Restaurant and modern Terrace with market-fresh and seasonal specialities and best meat.

Facts & Figures

Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
Telefon 061 706 52 00
www.ochsen.ch
gasthof@ochsen.ch



Platzangebot

Dorfterrasse 50, Gaststube 50, Ermitagestube 16, Birseckstube 25, Zunftstube 40, Ochsenaal 10, Ochsenaal und Zunftstube zusammen 110 Plätze.

Öffnungszeiten

Täglich 11.30–14 Uhr und 18–22 Uhr, geschlossen an Auffahrt und am 24. Dezember.



Gaststube



Küchenchef Ralph Schafferer

Fine to Dine-Angebot



Unser Fine to Dine-Spezialangebot

Spezielles 3-Gang-Menu inklusive Fleischgutschein

Hausgemachte Kalbfleischterrine mit fruchtigem Aprikosenkonfit und knackigen Blattsalaten an einem leichten Joghurtdressing.

In Barolo geschmorter, butterzarter Rinderbraten

an unserem legendären Ochsenjus serviert mit grobem Kartoffelpüree nach Grossmutter Art, verfeinert mit Safran und mit marktfrischem Saison Gemüse.

Aromatisches Lækkerliparfait

mit herrlichem Zwetschgenkompott und fein cremiger Zimtglace serviert

Menu 69.– pro Person inklusive Gutschein 10.–

Als Geschenk zum Fine to Dine-Angebot überreichen wir jedem Gast einen Jenzer Fleisch + Feinkost-Gutschein über CHF 10.–, einlösbar in den Fachgeschäften Arlesheim, Reinach oder Muttenz.

Bitte beachten Sie, dass das Fine to Dine-Spezialangebot nur mit Voranmeldung reserviert werden kann.

Die Feinkost-Gutscheine werden mit der Rechnung ausgehändigt (1 Gutschein im Wert von CHF 10.– pro Gast gültig bis 31.3.2014)



Eine Frage des Stils

Die einzige Leinenweberei für die Hotellerie- und die Gastronomie-Branche in der Schweiz stellt seit über 140 Jahren hochwertige Textilien her. Der Burgdorfer Traditionsbetrieb zählt heute zu den modernsten Jacquardwebereien in Europa.

Schwob AG, Kirchbergstrasse 19,
3401 Burgdorf, schwob.ch



iNetWorx

SMS & Fax Gateway

Professionelle Lösungen für
Ihre Unternehmung



iNetWorx AG – 8340 Hinwil

Tel. 044 810 05 55

www.inetworx.ch

Wir haben die Zutaten für Ihre Webseite!

Unsere Spezialitäten sind
Optimierung für Suchmaschinen
und die Erstellung von Webshops.



WEBSEITEN | WEBSHOPS | GOOGLEOPTIMIERUNG

www.toweb.ch Wir machen Webseiten ... Und Sie machen, was Sie gut können.



Hinter den Metzgereikulissen – Betriebsbesichtigungen und Wurstseminare



Jenzers Wurst-Seminar

Für Gruppen ab acht Personen bieten wir spezielle Wurstseminare an. Hervorragend geeignet sind diese als Highlight Ihres Seminars im Hotel Gasthof zum Ochsen oder als spezieller Event für Ihren Verein.

Mit unserem Mitarbeiter erlernen Sie das Wursten und können so ohne spezielle Maschinen zu Hause selber Bratwürste herstellen. Das Wurstseminar wird mit einer Betriebsbesichtigung kombiniert, damit alle Interessierten das Metzgereimetier kennenlernen. Beides zusammen dauert ca. 2 Stunden.

Das Wurstseminar kann kombiniert werden mit einem anschliessenden Essen im Gasthof Ochsen. Gerne kreiert der Küchenchef ein Menü mit den frisch produzierten Würsten.

Betriebsbesichtigung

Ebenfalls für Gruppen ab acht Personen bieten wir zudem die Möglichkeit, die Goldwurstküche und die Fleischwerkstatt zu besichtigen.

Von Montag bis Freitag kann jeweils morgens die Produktion live miterlebt werden. Zu den übrigen Zeiten werden die gereinigten Arbeitsräume und die Fleischlager gezeigt.

Dauer der Besichtigung ca. 1 Stunde.

Die Betriebsbesichtigung ist kostenlos, wenn anschliessend im Gasthof Ochsen gegessen wird.

Gerne organisieren wir für Berufswahlklassen Führungen, um den Jugendlichen den Metzgerberuf/Charcuterie näherzubringen. Auch interessierte Schulklassen, die mehr zum Thema Fleisch wissen möchten, sind bei uns herzlich willkommen.

Unsere neueste Goldwurst: der Käse-Schüblig

Zum 150-Jahr-Jubiläum der Turnvereine Arlesheim und Reinach haben wir eine neue Wurst kreiert. Im feinen Schübligbrät sind Würfel vom regionalen Passwanger Mannechäs. Die urchige Wurst ist ideal zum Grillieren, aber auch heiss aus dem Wasser ein Genuss zu Kartoffelsalat. (Tipp: Wasser leicht salzen).

Im Jubiläumsjahr spenden wir für jedes verkaufte Pack Schüblig einen Franken zu Gunsten der Nachwuchsförderung der beiden Turnvereine.

Glutenfrei

In den letzten Jahren haben wir viele unserer Produkte für Allergiker optimiert, indem wir so natürlich

Käse-Schüblig, unsere neuste Wurstspezialität





Jenzer Fleisch + Feinkost
 Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- www.goldwurst.ch
- Partner: Metzgerei Henz, Riehen

wie möglich produzieren und Zusatzstoffe weitgehend vermeiden.

Speziell Zöliakie-Betroffene finden bei uns ein grosses Sortiment an Produkten, die sie sorglos geniessen können.

Nebst unseren eigenen Produkten bieten wir auch eine Auswahl an glutenfreien Teigwaren an.

Unsere Mitarbeitenden in den drei Fachgeschäften geben Ihnen gerne Auskunft.

Weitere Informationen sind auf unserer Homepage www.goldwurst.ch unter «Veranstaltungen/Wurstseminare» bzw. «Service/Allergeninfo» zu finden.

Betriebsbesichtigung





Grosser Auftritt garantiert!

VEGA Tabletop-Neuheiten «Creation by VEGA»

Begeisterndes und faszinierendes Design kennzeichnet die Produkte unter dem Label «Creation by VEGA». VEGA entwickelt diese Linien in enger Zusammenarbeit mit Design-Partner CULTURE FORM und Profis aus der Gastronomie. Dabei entstehen exklusive Stücke und Serien, die sowohl in der Form wie auch in der Funktionalität höchsten Ansprüchen genügen und schon mehrfach ausgezeichnet wurden. Hier stellt VEGA mit FAVOR, PIEGA und CONVOLUTION gleich drei Neuentwicklungen im Porzellan-Bereich vor, die ebenfalls Kult-Potenzial haben. Diese funktionieren auch als serienunabhängige Specials für besondere Inszenierungen! Alles selbstverständlich spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet und mit 10-jähriger Nachkaufgarantie.

Neu: FAVOR – vollendete Anmut

Die weich geschwungene Kontur des Schmetterlings stand Pate für dieses avantgardistische Duo. Die stapelbare Platte besitzt einen passgenauen Spiegel für das zugehörige Schälchen – eine bühnenreife Kombination! Doch beide Teile wirken auch für sich und können selbstverständlich einzeln verwendet werden.



Neu: PIEGA – beeindruckende Harmonie

Das ist hitverdächtig: ein äusserst unkonventionelles Porzellan-Special, das an sich überlappendes Papier erinnert, bestehend aus einer Platte und zwei unterschiedlich grossen Schälchen. Wie auch immer das Arrangement ausfällt: Hier spielen alle Teile perfekt zusammen, denn Form- und Linienführung sind aufeinander abgestimmt. Diese ästhetische Kombination harmonisiert perfekt mit asiatischen Speisen, macht aber auch jede andere kulinarische Inszenierung zum absoluten Hingucker!



Neu: CONVOLUTION – perfekte Inszenierung

Vorhang auf für diese tolle Kombination! Der Knick an der Konturlinie ist der besondere Kick bei dieser rechteckigen, stapelbaren Platte. Die Mulde ist schönes und durchdachtes Detail – sie dient als Bühne für besondere Präsentationen, bietet aber auch dem passenden Schälchen den perfekten Halt. Ein echtes Highlight auf jeder Tafel, auf jedem Buffet sowie beim Catering!



VEGA Vertrieb von Gastronomiebedarf GmbH

VEGA – Immer eine Idee mehr: Unter diesem Motto ist das Unternehmen europaweit für seine Kunden tätig, natürlich stets im engen Erfahrungsaustausch und damit ganz nah an der Praxis. Die zur E.M. Group Holding AG gehörende VEGA ist ein führender B2B-Versender für Qualitätsprodukte aus dem Bereich Gastronomie-, Hotellerie- und Catering-Equipment. Gegründet 1993 in Deutschland, verfügt VEGA heute über Niederlassungen in der Schweiz, Frankreich, Österreich, in Spanien, Schweden, Italien und in den Niederlanden. VEGA bietet einen persönlichen, individuellen und kompetenten Kundenservice und einen schnellen Lieferservice von 2–3 Werktagen: ohne Mindestbestellwert, mit gleichzeitiger Vollversicherung der Ware und einem Rückgaberecht von 14 Tagen. Der Muster-Service ermöglicht den unverbindlichen Test kompletter Modellgarnituren. Mehr Infos unter www.vega-ch.com.

VEGA Vertrieb von Gastronomiebedarf GmbH

Tramstrasse 7 | 9444 Diepoldsau
Bestellungen 0848 / 809 080
Kundenservice 0848 / 809 082
Fax 0848 / 809 081

service@vega-ch.com
www.vega-ch.com



Our new home is Switzerland

The story of Edward and Melanie McGaugh, Beromünster Luzern

For many years we had dreamed of living in Europe because we found the lifestyle more to our suiting, so in May 1999 we arrived with two suitcases to research the possibility of moving our antiques business to Switzerland.

Switzerland was the ideal location because it is in the heart of Europe and we could easily access France, Italy, Germany and Austria. Logistically it was easy for us to move because we had sold our house in the US and put all of our belongings in storage before we left, so all we had to do was load everything into a sea container and ship it. Speaking French and German and having a Swiss mother also made it much easier for us to immigrate.



Edward and Melanie McGaugh

Two years into the project 911 happened, the dollar began to drop, US Customs became difficult, shipping costs rose and our partner in the US retired because of his health. Suddenly we found ourselves in a very different situation and decided that we needed to reinvent ourselves and find something that allowed us to earn our living in Swiss Francs, so (in a round-about way) we started a new company that organizes exhibitions in English for newly arrived expats to help them adjust to their new life in Switzerland. This turned out to be a popular idea and now we conduct expos in five Swiss cities.



Edward as a boy

14 years after arriving in Switzerland, we are very happily settled in and consider Switzerland our home,

we have added Italian to our list of languages, we bought an old farmhouse and have no interesting in ever leaving.



Fine to Dine-Golf Trophy

Regionale Gastronomen mit Kulissenwechsel bei der «Fine to Dine»-Golf Trophy im Golf & Country Club de LaLargue



Regionale Gastronomen mit Kulissenwechsel bei der «Fine to Dine»-Golf Trophy im Golf & Country Club de LaLargue

Es gibt viele Gelegenheiten, sich auch als Gastronom in einem anderen, nicht alltäglichen Umfeld zu präsentieren. So haben 12 Gastronomen der Region die Gelegenheit wahrgenommen, ihr Können und ihre Kreativität im Rahmen der «Offenen Golfwoche 2013» im Golf & Country Club de LaLargue im grenznahen Sundgau, in Mooslargue, zu zeigen.

Anfangs September haben sich die Vertreter der regionalen Restau-

rants zu einem Stelldichein zusammengefunden, um die golferischen Aktivitäten der Gäste und Mitglieder des Golf & Country Club de LaLargue am ersten Tag der diesjährigen Offenen Golfwoche zu unterstützen. Sie haben den ersten Tag dieser einwöchigen Turnierwoche dazu benützt, die rund 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitzunehmen. Die Gastronomen haben während des ganzen Tages in einem völlig anderen Umfeld als üblich, nämlich auf dem Golfplatz und im Restaurant «LeBistro» des Golfclubs, ihr Können und ihre Kreativität zum Besten gegeben; sie haben diesen Kulissenwechsel mit Bravour



Golf & Country Club de LaLargue



Gespannt warten die Golfer auf die Preisverteilung



und grosser Klasse bestanden, ganz unter dem Motto: Geschmack kennt schliesslich keine Grenzen und kann sich immer wieder neu und anders erfinden. Die regionalen Gastronomen haben dabei nicht nur Werbung in eigener Sache gemacht, sie haben auch die Gelegenheiten wahrgenommen, ihre Kolleginnen und Kollegen von anderen Restaurants vorzustellen, zu empfehlen und zu unterstützen.

Als grosse Überraschung haben alle Teilnehmenden bereits vor dem Start als «Bhaltis» einen «Fine to Dine»-Gutschein im Wert von CHF 50 erhalten, der in einem der kulinarischen Top-Adressen in Stadt und Land eingelöst werden kann. Ein tolles und grosszügiges Geschenk!

Alle Gastronomen haben es ausgezeichnet verstanden, die Golferinnen und Golfer vor, während und nach dem Golf-Turnier bei herrlichem Spätsommerwetter, aber nassen Bodenverhältnissen, zu verwöhnen. Mit ihren Kreationen haben sie uns einen wunderbaren Golf-Tag mit herrlichem Essen und delikaten Weinen beschert, der allen Teilnehmenden in nachhaltiger Erinnerung bleiben wird. Es war eine wahre Freude zu beobachten, mit

welcher Freude, Begeisterung und Hingabe die Gastronomen ihre Herausforderungen in einen anderen Umfeld zum Wohle der zufriedenen Golferinnen und Golfer angenommen haben. Die beim Golfspiel erzielten Resultate waren zwar wichtig, noch wichtiger aber waren die Präsentation und dann der Genuss der vor Ort zubereiteten Köstlichkeiten.

Es ist keine Geheimnis mehr: der «Fine to Dine»-Golf-Tag der Offenen Golfwoche im Golf & Country Club de LaLargue war auch dieses Jahr ein voller Erfolg und kann mit Fug und Recht als ausgezeichneter Jahrgang 2013 bezeichnet werden. Bei der Saisonplanung der Golferinnen und Golfer spielt der «Fine to Dine»-Anlass eine wichtige und zentrale Rolle und wird früh in den Agenden der nächsten Saison rot markiert. Allein diese Tatsache lässt erahnen, welcher Erfolg dieses Engagement der regionalen Gastronomen darstellt. Im Namen aller Teilnehmenden danke ich allen Beteiligten dieses Anlasses ganz herzlich und hoffe, dass der Anlass auch im Jahre 2014 seine Fortsetzung finden wird.

Golf & Country Club de LaLargue



Entspannte Stimmung



Einer der glücklichen Gewinner



Wir wünschen einen guten Appetit



DOMAINE NUSSBAUMER



Weine · Spirituosen



Am Bacchusbrunnen in der Vorderen Klus

Regionale Weine erster Güte

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns in der Klus, sei es zu einem Essen im Landgasthof, während einer Degustation und Kellerführung auf der Domaine oder einfach zu einem schönen Spaziergang in unseren Rebbergen.

Unser Weinladen mit weiteren Spezialitäten ist Dienstag bis Freitag von 13 bis 18 Uhr und Samstag von 9 bis 16 Uhr geöffnet.

Domaine Nussbaumer AG, Klusstrasse 177, CH-4147 Aesch

Tel. +41 (0) 61 751 45 45

www.domainenussbaumer.chinfo@domainenussbaumer.ch

Das Familienunternehmen **Hammel SA** gehört zu den renommiertesten Waadtländer Weinhandeshäusern und ist berühmt für seine Domänenweine aus zehn eigenen Weingütern acht davon in der Waadt, eines im Wallis und Burgund.

**EXTASIS**

Villeneuve - Clos du Châtelard - Grand Cru

Diese Cuvée auf der Basis von **Cabernet** und **Merlot** wurde nach dem **Ripasso-verfahren** vergoren. Hier durch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen Geschmack an. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräucherter Holz, mit feinen balsamischen Noten. Im Gaumen überzeugt der **EXTASIS** mit einer reichen und extrem vielfältigen Palette von Aromen wie schwarzen Früchten, begleitet von Röstaromen. Alle enden in einem langen Abgang mit mineralischem Komplex.

Fragen Sie nach dem EXTASIS!!!!www.hammel.ch**Grappa Gran Riserva Invecchiata Mormorio della Foresta
Villa de Varda - Trentino - Italien**

In der Gemeinde Mezzolombardo, die in der norditalienischen Region Trentino liegt, waren die de Varda, Adelige seit 1678, bedeutende Weinbergbesitzer, Wein und Grappahersteller. Unter der ständigen Kontrolle des Experten Luigi Dolzan, erzeugt die heutige Distillerie Villa de Varda vierzehn verschiedene Grappas aus Einzelrebsorten. Luigi Dolzan hat keine Zweifel: für ihn ist der Grappa das beste Destillat auf der Welt und er ist sich der Topqualität seiner Grappe sicher, die nach seiner "Methode de Varda" hergestellt werden. Sechsfach destilliert aus den Traubensorten Müller-Thurgau, Traminer und Pinot Grigio entsteht der erstklassige Gran Riserva Invecchiata Mormorio della Foresta.

Leuchtendes Gold; intensiver Duft von Fruchtaromen, Vanille und Gewürzen; im Gaumen sehr wärmend und füllig; harmonisch reifer Körper; langer, ausgeprägter Nachhall. Sie werden diesen Grappa



150 cl

www.kwd.ch



Schwingkultur.ch belohnt Nachwuchsschwinger für fleissiges Training



Als Motivation auf dem Weg zum Spitzenschwinger stiftet der Verein Schwingkultur.ch auch im Jahr 2014 jedem interessierten Schwingverein eine handgemachte Schelle.

Nicht der Beste, sondern der FLEISIGSTE Jungschwinger soll ausgezeichnet werden.

Mitmachen können alle Schwingklubs in der Schweiz. Jeder Verein

kann sich unter www.schwingkultur.ch anmelden. Die «Schelle» wird dann an den Verein übergeben, damit diese als zusätzliche Motivation im Schwingkeller präsentiert werden kann.

Sind Sie ein Schwingfan oder wollen Sie es werden? Dann freuen wir uns sehr, wenn Sie Mitglied im Verein Schwingkultur.ch werden.



Schwingkönig Nöldi Forrer mit seinem selber produzierten «Königschäs», erhältlich in diversen Restaurants der Berest-Gruppe

Eine handgemachte Schelle für den fleissigsten Nachwuchsschwinger



Weitere Informationen zur Käseproduktion und zu Nöldi Forrer finden Sie unter: noeldiforrer.ch/koenigschaes

Anmeldetalon



Anmeldung Verein

Ich melde mich im Verein Schwingkultur.ch an und werde den Jahresbeitrag umgehend überweisen.

- als Einzelmitglied Fr. 45.–
- als Firmenmitglied Fr. 200.–
- Ich möchte als persönlicher Sponsor eine Schelle an einen Verein spenden, Betrag Fr. 150.–
- Ich möchte meinen Verein für die **Jungschwinger-Auszeichnung 2014** anmelden und eine Schelle bestellen.

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

Winterparadies Toggenburg – so nah und so günstig



Für Wintersportler und Naturliebhaber

Schnell und unkompliziert erreichbar, atemberaubende Landschaften, unendliche Möglichkeiten – das Toggenburg ist perfekt für erholsame Winterferien. Total 17 Transportanlagen erschliessen 60 km weitläufige und bestens präparierte Pisten. Rasch und bequem erreichen die Schneesportfans von Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann aus den Gamserrugg, die Alp Sellamatt oder den 2262 Meter hohen Chäserrugg. Beschneiungsanlagen garantieren Schneepass von Dezember bis April. Top Events lassen nie Langeweile aufkommen.

Die Freestyler treffen sich im Funpark Snowland.ch in Wildhaus oder messen sich mit Gleichgesinnten auf der neuen Cross-Piste am Ruestel. Auch Winter- oder Schneeschuhwanderer, Langläufer und

Schlittler kommen in der unverfälschten Landschaft auf ihre Rechnung.

Das Hotel Sternen mit herrlichem Blick auf Säntis und Churfürsten

In unseren gemütlichen, mit Liebe eingerichteten Zimmern, die 2009 sanft renoviert worden sind, werden Sie sich bestimmt wohlfühlen.

In den traditionell eingerichteten und urgemütlichen Restaurants (Arven-, Toggenburger- und Schwingerstube) können Sie sich richtig entspannen und sich kulinarisch verwöhnen lassen. Gaumenfreuden von St. Galler Bratwurst über das Königsfondue bis zum Schwinger-Cordon bleu oder trendige vegetarische Speisen werden stets mit einem Lächeln aufgetischt. Den passenden Wein können Sie gleich selber im Weinkeller auswählen.

Winter Churfürsten



Wintergenuss-Kurztrip oder Wintergenuss-Woche

buchbar vom 1. bis 24. Dezember 2013 und 1. Januar bis 21. April 2014

15 gute Gründe für den Sternen***

So machen Sie noch mehr aus Ihren Winterferien im Toggenburg. Wir verschönern Ihren Aufenthalt mit 15 zusätzlichen Leistungen, die im Pauschalpreis inbegriffen sind:

Wintergenuss-Kurztrip

- 3 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension in unseren Restaurants
- 1x 1 Std. Privatsauna
- 1x 20 Min. Klangrelaxliege
- 1x Schlorzifladen-Backen mit unserem Küchenchef
- 1x Weindegustation in unserem Weinkeller inkl. Königskäse-Degustation
- 2 Tages-Ski-Snowboard- oder Langlaufpass
- 2 Tage Premium Ski-Miete (Intersport Unterwasser)**
- Tageszeitungen vom ganzen Lande
- 1 Stunde Tennis/Badminton/Squash in der Tennishalle
- Gratis Gesellschaftsspiele in unserer Hotellobby mit Kaminfeuer
- Gratis W-LAN Internet im gesamten Hotel
- Gratis Billardspiel in unserer Hotellobby
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
- 1x Drink in unserem Après-Ski-Iglu vor dem Hotel
- am Samstagabend Willkommens- Apéro

**Wintergenuss «kurz» (3 Nächte) Erwachsene Fr. 510.–,
Kind (6 bis 15 Jahre) Fr. 342.–**

**Die Pauschale «kurz» kann auch ohne Skimiete (Punkt 7) gebucht werden:
Reduktion «kurz» Fr. 60.–

Wintergenuss-Woche

- 7 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension in unseren Restaurants
- 1x 1 Std. Privatsauna
- 1x 20 Min. Klangrelaxliege
- 1x Schlorzifladen-Backen mit unserem Küchenchef
- 1x Weindegustation in unserem Weinkeller inkl. Königskäse-Degustation
- 6 Tages-Ski-Snowboard- oder Langlaufpass
- 6 Tage Premium Ski-Miete (Intersport Unterwasser)**
- Tageszeitungen vom ganzen Lande
- 1 Stunde Tennis/Badminton/Squash in der Tennishalle
- Gratis Gesellschaftsspiele in unserer Hotellobby mit Kaminfeuer
- Gratis W-LAN Internet im gesamten Hotel
- Gratis Billardspiel in unserer Hotellobby
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
- 2x Drink in unserem Après-Ski-Iglu vor dem Hotel
- am Samstagabend Willkommens- Apéro

**Wintergenuss «lang» (7 Nächte) Erwachsene Fr. 1141.–,
Kind (6 bis 15 Jahre) Fr. 749.–**

**Die Pauschale «lang» kann auch ohne Skimiete (Punkt 7) gebucht werden:
Reduktion «lang» Fr. 140.–



Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste

Wir empfangen Sie mit viel Freude und Herzblut bei uns im Hotel Sternen. Erleben Sie entspannte Tage in der unverfälschten Natur im Toggenburg. Wir werden alles daran setzen, dass Sie den Aufenthalt bei uns in vollen Zügen geniessen können. Für Ihre Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr. Sie sollen sich bei uns wie zuhause fühlen.

Dazu gehören natürlich auch die feinen kulinarischen Angebote wie «Nöldis XXL Cordon bleu» und die verschiedenen Tapas für Genuss nach Lust und Laune. Passende Weine dazu wählen Sie in unserer Vinothek selber aus.

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch.

Pascal Arnold, Gastgeber

Facts & Figures

Hotel Sternen

Dorf, 9657 Unterwasser

Tel. 071 998 62 62

Fax 071 998 62 63

info@sternen.biz

www.sternen.biz

50 Hotelzimmer

2 Restaurants und Bars

Schwingerstube

Churfürsten- und Lütispitzsaal

bis 150 Plätze

Gratis-W-LAN im ganzen Haus



Gastfreundschaft im Toggenburg

Expat Info:

The Toggenburg region is located in the canton of St. Gallen. The Hotel Sternen has 50 carefully furnished rooms which were renovated in 2009.



Der alte und der neue Gastgeber: Patrick Schneider (links) und Pascal Arnold



Der neueste Hit – Original spanische Tapas



Seltsame Käuze

Die alte, leicht vergammelte Beiz in der Innerstadt war fast leer. Karim, der Buffetbursche aus Goa polierte die letzten Gläser. Und Svetla, die kroatische Serviertochter balancierte zwei Stangen zum Stammtisch.

«Hat noch jemand einen Wunsch? – Ich gehe in die Zimmerstunde...»

Die drei betagten Männer, die ins Leere stierten, antworteten nicht.

«Dann darf ich jetzt einkassieren...»

Die Alten ruckelten umständlich ihre abgegriffenen Portemonnaies aus den Hosentaschen. Und zählten das Geld ab. «Ein Leichenhaus ist gesprächiger...», knurrte die Kroatin am Buffet zu Karim. Der zuckte die Schultern: «Aber nett sind sie. Noch nie hat einer Stunk gemacht...»

Noch immer schauten die Alten wortlos in die Wirtsstube. Seit 12 Jahren trafen sie einander. Täglich. Immer nach dem Mittagessen. Immer zu einer Runde Bier. Und immer, ohne gross zu reden.

«Ist hier noch frei?» –, hatte Ernst vor 12 Jahren gefragt. Doch gar keine Antwort abgewartet. Und sich an den Stammtisch gesetzt. Karl äugte zu Fritz, was der wohl sagen würde. Immerhin war es IHR Stammtisch. Fritz und Karl kamen schon seit Monaten. Und jetzt hockte sich so ein fremder Fötzel einfach zu ihnen. ES WAR EINE FRECHHEIT. Fritz aber schwieg. Also schwieg auch Karl.

Und «heiss heute!», sagte der Neue. Keine Antwort. Also schwieg auch Ernst. Die Gäste der Beiz, die nur kurz zum Mittagslunch kamen und immer hektisch über Börsenkurse diskutierten, taxierten die drei Männer als «komische Käuze». Beachteten sie aber nicht weiter. Otti, der Wirt begrüßte die Alten stets jovial. Sie nickten ihm gönnerhaft zu. Er war schliesslich der Wirt – also immerhin.

Irgendwann im Spätsommer passierte dann das Aussergewöhnliche: Ernst brachte eine Frau mit an den Tisch.

«Das ist Eva», strahlte er.

«...»

Die andern strahlten nicht. Sie schwiegen.

«Wir sind seit 3 Wochen zusammen!».

«...»

Man spürte die Glückshormone, die Ernst vibrieren liess. «Ich habe sie im Tram kennen gelernt...»

Jetzt endlich räusperte sich Karl: «Aha!».

«Aha» echote auch Fritz.

«Grüss Gott zusammen», sagte die Frau. Sie war etwas dicklich. Blond gefärbt. Und mit zwei Zahnschaukeln, die vom Lippenstift rötlich verschmiert waren. «Ähemmm» – sagte Fritz. Karl sagte gar nichts. Aber in diesem Nichtssagen spürte man eine Kälte, als sei plötzlich ein eisiger Wind durch die Gaststube zum Stammtisch gefegt.

Als Ernst seine neue Freundin zum zweiten Mal mitbrachte, erhob sich Karl wortlos. Trank sein Bier aus. Und legte etwas Kleingeld neben die leere Stange. Dann verliess er das Lokal.

«Ich muss auch...», hustete Fritz. Und war weg.

Damals war der Stammtisch etwa drei Monate verwaist gewesen. Kurz vor Weihnachten – die Beiz hatte die frohe Zeit mit einer blinkenden Kunststoffan-

ne eingeleuchtet – tauchte Fritz plötzlich wieder auf. «Lange nicht mehr gesehen...», sagte Otti. Und stellte dem Alten ein Tellerchen mit Weihnachtsgutzi hin. Fritz schob sie weg:

«Geht nicht... Alterdiabetes».

Otti rückte sich einen Stuhl neben Fritz zurecht: «Ich habe mir um euch drei Kerle Sorgen gemacht... von einem Tag auf den andern wart ihr einfach nicht mehr da. Was war denn los?».

Fritz angelte sich nun doch ein Anisbrötchen. Lutschte daran. Und brummte: «Die Frau halt...».

«Aber das ist doch nett... es ist seine Freundin... so etwas tut ihm gut!».

Fritz warf dem Wirt einen Blick zu:

«IHM vielleicht. Aber nicht unserem Stammtisch...»

Er kam dann noch vier Tage alleine, als in der dritten Adventswoche plötzlich auch Kurt wieder auftauchte. Fast schienen seine Augen aufzuleuchten, als er Ernst am Stammtisch vor dem Bier sah – jedenfalls klopfte er ihm kurz auf die Schulter. «Hallo!».

«Hallo» strahlte Fritz. Und dann. «Der Wirt hat uns vermisst...»

«Aha», grinste Kurt.

Svetla stellte die Stange vor Kurt hin: «Wie immer, nehme ich an...»

Er knurrte: «Wie immer!».

Dann schwiegen die beiden am Tisch. Die Frage nach Ernst wurde nicht ausgesprochen – hing aber wie ein Weihnachtsengel in der Luft.

Es war am Heiligen Abend, als auch Ernst wieder auftauchte. Alleine.

Stumm nickte er seinen beiden Stammtischfreunden zu. Sie nickten zurück. Keiner fragte etwas. Keiner sagte etwas.

Nachdem Svetla die dritte Runde mit den Stangen zu den Alten gebracht hatte, meinte Ernst leise. «Eva ist weg...». Es blieb still am Tisch.

«... einfach weg!» seufzte Ernst auf.

«Aha», sagte Fritz.

«Ja dann...», hustelte Kurt.

Otti brachte eine Flasche Wein an den Tisch. Und verteilte Gläser: «Schliesslich ist Weihnachten!». Mit seinem Feuerzeug entflamte er eine schon fast abgebrannte, rote Kerze auf einem angeschlagenen Kaffeeteller.

«Ein schönes Fest für Euch alle...» Die drei nickten.

«Danke», sagte Ernst. Und dann: «Es ist nicht einfach...» Sie schwiegen nun wieder. Und schauten in das flackernde Licht über dem schwarzen Docht.

Stumm dachten sie darüber nach, was für Ernst «nicht einfach» sei. Und ob es für sie eventuell «einfacher gewesen wäre». Und...

Es war bereits dunkel, als die drei gemeinsam die Wirtsstube verliessen. Otti schloss die Türe ab – dann öffnete er noch einmal, um ihnen nachzurufen:

«Wir sind am Stephanstag offen...»

Aber da waren die drei bereits in der Nacht verschwunden.

«Seltsame Käuze», schüttelte der Wirt den Kopf. Und schloss die Türe wieder – bis zum Stephanstag.



-minu, wie er lebt und lebt. Seine Kolumnen über kleine und grosse Götter und ihre Welten haben ihn weit über «tout Bâle» hinaus bekannt gemacht. Kochen – und vor allem gut essen – sind seine Leidenschaft. Davon hat er viel zu erzählen.