

Fine To Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land
Ausgabe 14 | Oktober 2015 | Basel

www.FineToDine.ch



NEWS

Alles neu macht der
Herbst im Löwenzorn

SEITE 14 - 15

INTERVIEW

10 Punkte für Erik
Julliards Spaghetti

SEITE 16 - 17

KULTUR

Entdeckungsreise in
die Gärten Merians

SEITE 20 - 21

BOULEVARD

Im Kloster Dornach
schreibt die Katze

SEITE 46 - 47



Lebendige Gastronomie

«Feuilles mortes» nennen die Franzosen das Herbstlaub, «tote Blätter». Und tatsächlich: Wenn Sie diese Herbst-/Winter-Ausgabe von Fine To Dine in Händen halten, werden die Bäume kahl und die Natur scheint sich aufs Sterben vorzubereiten. Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken, das Grün weicht dem Grau. «Novemberstimmung» macht sich breit – und darunter versteht niemand ausgelassene Fröhlichkeit.

Doch was andere der Schwermut in die Arme treibt, ist für uns Gastronomen eine willkommene Herausforderung. Die Hochstimmung, die der grandiose Sommer den Menschen in der Region «open air» wie von selbst beschert hat, wollen wir unseren Gästen in den nächsten Wintermonaten «indoors» schaffen. Die dazu notwendigen Ingredienzien aus gepflegtem Ambiente, exquisiter Küche und herzlicher Gastfreundschaft sind gemixt; auf den folgenden Seiten stellen wir sie Ihnen im Detail vor, Betrieb für Betrieb.

Gleichzeitig haben wir unserer «Hauszeitung» einen frischen Look verpasst und ihre Struktur sanft renoviert. «Fine To Dine» nimmt somit vorweg, was uns Mutter Natur nächsten Frühling unweigerlich wieder vormachen wird: Neues Leben blüht aus den «feuilles mortes». Bis es soweit ist, heissen wir sie in den gemütlichen, warmen Gaststuben überall in Fine To Dine-Land herzlich willkommen.

Latifa und Johann Rudolf Meier

Berest-Gruppe

Verschenken Sie Gutscheine

ANGEBOT

«Fine To Dine» offeriert Ihnen **10% Festtagsrabatt** beim Kauf eines Geschenkgutscheins.

Beispiel: Ein Gutschein von CHF 100.– kostet CHF 90.–.

Bestellen Sie den Gutschein einfach und schnell über www.FineToDine.ch! Dort finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.

Da muss man einfach profitieren!

Gültig bis Ende April 2016. Preise zuzüglich Versandkosten.



10% Festtags-
Rabatt

Inhalt

News	4 – 15	
Hotel Schiff	4 – 5	①
MISTER WONG	6 – 7	②
Gifhüttli	8 – 9	③
NOOHN	10 – 11	④
Gasthof zum Ochsen	12 – 13	⑤
Löwenzorn	14 – 15	⑥

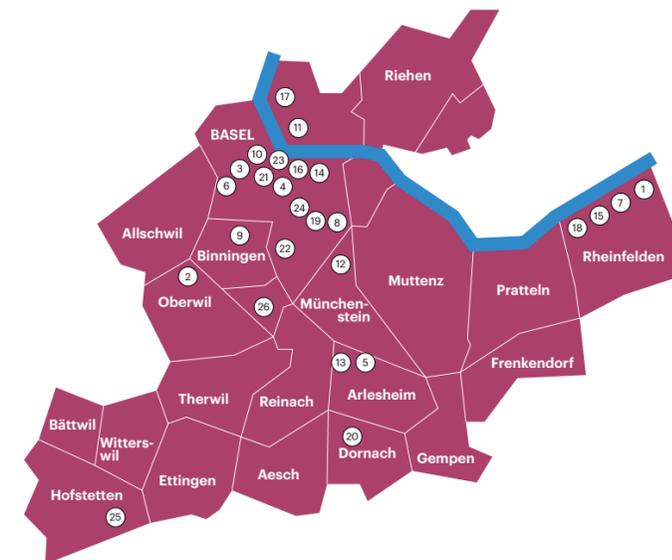
Interview mit Erik Julliard	16 – 17	
------------------------------------	----------------	--

Kultur	18 – 33	
Hotel Schützen	18 – 19	⑦
Merian Gärten	20 – 21	⑧
Gasthof Neubad	23	⑨
Bierstube zum Stadtkeller	25	⑩
Hotel Merian	26	⑪
Restaurant Hofmatt	27	⑫
Neues Theater	28 – 29	⑬
Gasthof zum Goldenen Sternen	32 – 33	⑭

Wellness	35 – 43	
7. Fine To Dine Trophy	35	
Hotel Eden im Park	36 – 37	⑮
KOHLMANN'S	39	⑯
Restaurant 90	40 – 41	⑰
Feldschlösschen Restaurant	42 – 43	⑱

Boulevard	45 – 53	
Restaurant Wanderruh	45	⑲
Stiftung Kloster Dornach	46 – 47	⑳
Ramazzotti	48 – 49	㉑
Hotel Sternen Unterwasser	51	
Baracca Zermatt	53	㉒

Tradition	56 – 62	
Papa Joe's	56	㉓
Ristorante Da Roberto	57	㉔
Berg699	58 – 59	㉕
Schloss Bottmingen	60 – 61	㉖
Wein- und Feinmesse Basel	62	



Impressum

Herausgeber
Berest Gruppe
www.berest.com

Auflage
185 000 Exemplare

Redaktion
Roger Thiriet
www.thiriettexte.ch

Layout
Kevin Högger
www.kevinhoegger.ch

Lektorat/Korrektorat
Scriba, Basel

Druck
Mittelland Zeitungsdruck AG
AZ Print

Anzeigen
Berest AG
Thannerstrasse 30
4009 Basel
redaktion@FineToDine.ch
www.FineToDine.ch



Das Schiff ist auf Kurs!

FACTS & FIGURES

Restaurant Rhyblick
Hotel Schiff am Rhein***
Marktgasse 60
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 836 22 22
willkommen@hotelschiff.ch
www.hotelschiff.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet
00:07 – 22:30

Unsere Spezialitäten sind die ausgezeichnete Fischküche und köstliche Fleischgerichte. Kommen Sie zu uns wegen der einzigartigen Aussicht auf den Rhein und der vorteilhaften Lage am Rande der ältesten Zähringerstadt.

Das Hotel Schiff hat seine Räume einer sanften Renovation unterzogen. Die Räume sind heller und freundlicher geworden. Aufgefrischt ist auch das Restaurant, das zudem mit einer besonderen kulinarischen Spezialität aufwartet.

Unsere Hotel-Stammgäste haben es sofort bemerkt: Es ist etwas passiert in den Zimmern im Schiff! Alle 48 Hotelzimmer sind sanft renoviert worden und erstrahlen in neuem Glanz.

Edle anthrazitfarbene Teppiche zieren die neuen Räume. Die Badezimmer präsentieren sich neu in frischen Pastelltönen und dank der grossen Spiegel wirken sie nun viel geräumiger und freundlicher.

Im Restaurant wirken die formschönen Stühle mit ihren blauen Bezügen wie neu. Der grösste Saal, das Rheindeck im ersten Stock mit der herrlichen Aussicht auf den Rhein, hat dank neuer Installationen an der Decke eine bessere Akustik erhalten und ist damit für Seminare noch geeigneter geworden.

Der Gruppenraum wurde ebenfalls aufgewertet und steht jetzt als attraktiver Raum zur Verfügung. Gekonnt wurde mit Farben gearbeitet, um das Zimmer freundlicher zu gestalten, und auch hier sind die Wände alle neu gestrichen.

Damit ist das Schiff wieder voll auf Kurs und wird seinem guten Ruf bei den Seminar- und privaten Gästen weiterhin gerecht.

Herbst im Restaurant

Im Restaurant Rhyblick mit seinen 90 Plätzen verwöhnen wir unsere Besucher aus dem Städtchen Rheinfelden wie auch unsere Hotelferiengäste und Geschäftskunden gerne kulinarisch. Dabei setzt unsere Küche auf saisonale Produkte aus der Region, die sich frisch und in bester Qualität präsentieren. Mit seiner Auswahl an Räumen ist das Angebot für Gäste ansprechend, die ihre Lieben in gepflegter und gemütlicher Atmosphäre zum Feiern einladen wollen. Unser professionelles Team nimmt sich gerne Zeit für eine individuelle Beratung.

Viel Wert wird bei uns im Schiff auf erlesene Wild-Spezialitäten gelegt, eines der saisonalen Highlights ab Ende September. Besonders ans Herz legen wir Ihnen den Rehrücken (ab 2 Personen), traditionell serviert mit Rosenkohl, Rotkraut, Waldpilzen und



gefüllter Birne. Fischliebhaber kommen aber trotzdem nicht zu kurz. Unser Tipp, wenn Sie einmal etwas Spezielles ausprobieren möchten: Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kürbis-Risotto. Das Rezept dazu finden Sie unten rechts im orangen Kästchen.

Neu: Heisser Stein «Rhyblick»

Ob well done, medium oder rare – jedem das Seine auf dem Steine! Braten Sie Ihr Fleisch oder Ihre Crevetten nach Ihrem Geschmack und in Ihrem eigenen Tempo.

Geniessen Sie eine kleine oder grosse Portion Medaillons vom Kalb und Rind oder in der «Surf and Turf»-Version mit Rindsfilet und Crevetten. Dazu gibt es passende Butter oder Dips und als Beilage einen kleinen Salat und Country-Cut Kartoffeln oder Reis.

Eine gute Idee für ein gemütliches Beisammensein mit der Familie oder Freunden. Eine Vorreservation ist nicht nötig.

SILVESTER IM SCHIFF

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2015, AB 18:30 UHR

Lassen Sie das Jahr bei einem Galadinner mit Musik, Tanz und Live-Band und dem garantiert besten Blick auf das grosse Feuerwerk ausklingen. Wir servieren Ihnen ein 6-Gang Menu für CHF 148.- mit einem Glas Champagner zum Apéro und einem Mitternachtssnack.

Feiern und tanzen Sie unbeschwert bis in die frühen Morgenstunden und nutzen Sie die Möglichkeit, in Kombination mit dem Galadinner eine Übernachtung zum Spezialpreis zu buchen.

Silvesterangebot für 1 Nacht im Einzelzimmer für CHF 110.- oder im Doppelzimmer für CHF 160.-

PREISE IN CHF PRO ZIMMER/NACHT, INKL. FRÜHSTÜCKSBÜFFET, W-LAN, TAXEN, SERVICE UND MWST. (EINE FRÜHZEITIGE RESERVATION WIRD EMPFOHLEN)

REZEPT: GEBRATENES ZANDERFILET AUF RAHMSAUERKRAUT MIT HOKKAIDOKÜRBIS-RISOTTO FÜR 4 PERSONEN

- Zanderfilet ca. 650 g mit Haut (4x ca. 150 – 170 g)
- Sauerkraut ca. 480 g
- Rahm ca. 400 ml, Butter, Mascarpone, Reibkäse, Zitrone
- Sonnenblumenöl, Bouillon, Zucker, Pfeffer und Salz
- Mengenangaben für den Risotto: 1 Zwiebel, 300g Reis, ca 500g Kürbis, 1dl Weisswein, ca. 1 Liter Bouillon

Für den Risotto Zwiebel würfeln und zusammen mit dem Reis in Öl glasig anschwitzen lassen. Mit Weisswein ablöschen und die Gemüsebouillon beigegeben. Den Hokkaido-Kürbis schälen, die Kerne entfernen, danach den Kürbis in Würfel schneiden und zum bereits köchelnden Risotto hinzufügen, damit er noch ca. 5-6 Minuten garen kann. Dem Risotto zum Schluss noch etwas Mascarpone und Reibkäse beifügen, damit er schön sämig wird.

Zanderfilet mit Salz und einem Spritzer Zitrone würzen, danach im Mehl wenden und in der Pfanne mit Sonnenblumenöl und etwas Butter beidseitig goldbraun braten. Das Sauerkraut mit dem Rahm zusammen in einen Topf geben. Mit Salz und Zucker nach Geschmack aufkochen, damit der Rahm dick wird. In eine tiefe Platte geben und den Zander darauf anrichten.

FACTS & FIGURES

MISTER WONG

Basel

Gerbergasse 76

4001 Basel

+41 (0)61 272 12 22

Öffnungszeiten:

Mo – Do 11.00 – 23.00

Fr/Sa 11.00 – 24.00

So 11.30 – 23.00

Basel

Steinenvorstadt 23

4051 Basel

+41 (0)61 281 83 81

Öffnungszeiten

Mo – Do 11.00 – 23.00

Fr/Sa 11.00 – 01.00

So 11.30 – 23.00

Basel

Centralbahnplatz 1

4051 Basel

+41 (0)61 272 12 00

Öffnungszeiten

Mo – So 11.00 – 23.30

Reinach

Sternenhofstrasse 17a

4153 Reinach

+41 (0)61 711 77 89

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11.00 – 14.00 &

17.00 – 21.00

Sa 11.00 – 21.00

So geschlossen

Oberwil

Mühlemattstrasse 9

4104 Oberwil

+41 (0)61 401 27 50

Öffnungszeiten

Mo – So 11.00 – 22.00

www.misterwong.ch

Unsere Spezialität sind unsere täglich wechselnden Tagesmenüs und das feine Frozen Yoghurt. Kommen Sie zu uns, weil wir «fast, fresh, friendly» sind!



MISTER WONG
ASIAN COOKING



Fernöstliches Oberwil

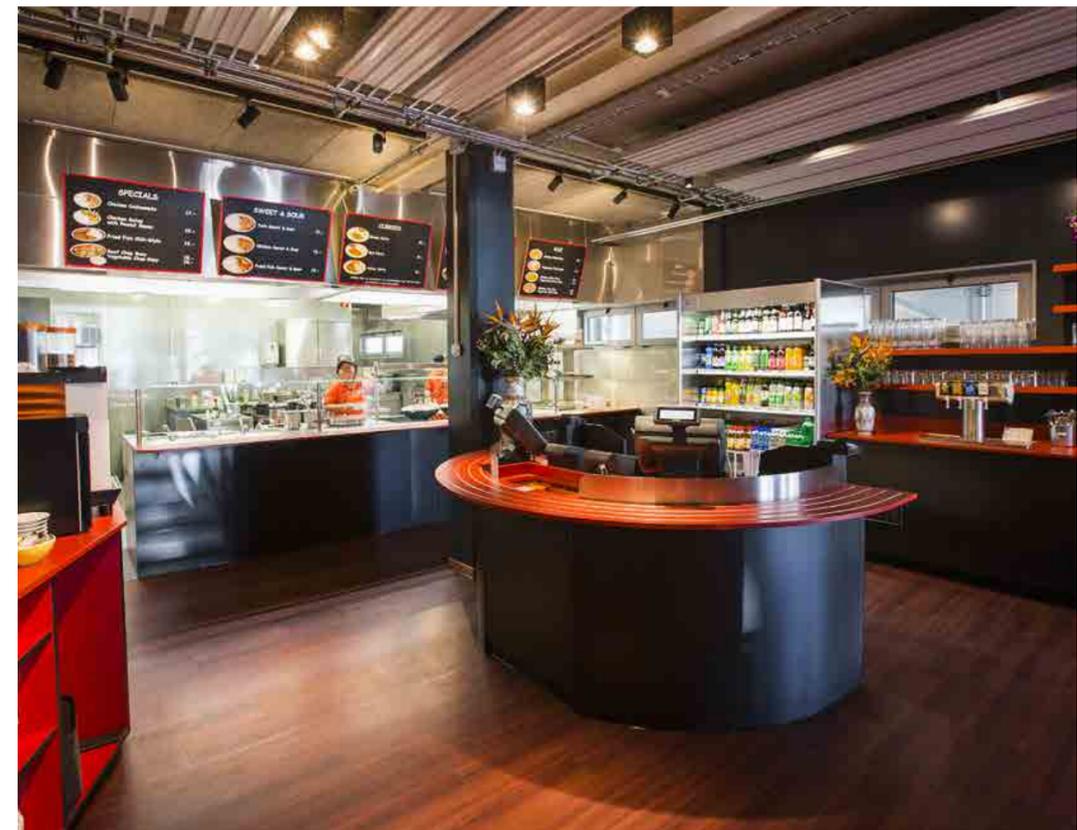
MISTER WONG hat in Oberwil an der Mühlemattstrasse eine neue Filiale eröffnet. Sie ist mit dem öffentlichen Verkehr wie mit privaten Verkehrsmitteln gut erreichbar. Wie in Basel wird unter dem Motto «fast, fresh, friendly» gute asiatische Küche geboten.

Bekömmliche und abwechslungsreich gewürzte, schnelle Küche mit Stil und Ambiente. Unter diesem Motto ist vor bald zwei Jahren unsere Filiale an der Gerbergasse 76 in Basel eröffnet worden. Neu ist MISTER WONG nun seit Frühjahr 2015 auch in Oberwil präsent, und zwar an der Mühlemattstrasse 9 in einem Restaurant mit grosszügigen, über zwei Stockwerke verteilten Sitzmöglichkeiten. Goldene Buddha-Figuren und eine angenehme Beleuchtung sorgen für eine fernöstliche Atmosphäre. Dank der stilvollen und authentischen Gestaltung der Räumlichkeiten geht es Ihnen gleich wie in den Basler «Stammhäusern»: Sie vergessen, dass Sie sich in einem Selbstbedienungsrestaurant befinden.

Beliebtes Take-away

Sei es nach der Arbeit auf dem Heimweg, nach dem Sport oder am Wochenende; sei es, dass Sie zu Hause den Kühlschrank leer vorfinden oder ein-

fach wieder einmal Lust auf einen feinen «Fried Rice» haben: MISTER WONG in Oberwil ist täglich bis zehn Uhr nachts für Sie da. Die Möglichkeit, alle Gerichte im Take-away-Service zu erhalten, wird in Oberwil rege genutzt. Sie erreichen uns mit dem öffentlichen Verkehrsmittel oder finden mit Sicherheit einen Parkplatz. Seit Sommer können Sie sich auch à la minute ein Nasi- oder Bami Goreng-Gericht zubereiten lassen – natürlich frisch, mit viel knackigem Gemüse und wahlweise mit Poulet, Tofu, Rindfleisch, oder Crevetten. Mild? Hot? Very hot? Das bestimmen Sie selber. Im Übrigen finden Sie im MISTER WONG in Oberwil, gleich wie in den Basler Filialen, die bunte und vielfältige Auswahl an Tagesgerichten mit klangvollen Namen wie Panang, Massaman oder ein scharfes Curry. Wir bringen das asiatische Flair zu Ihnen und setzen es ganz einfach um. Und zwar fast, fresh und friendly – wie Sie es kennen von MISTER WONG:



Fast – fresh – friendly

- Fast – schnell soll es gehen! Am Mittag und am Abend bereiten wir in unseren grossen Wok-Pfannen frische Tagesspezialitäten zu. Schöpfen und essen – schneller geht's nicht. Sie können sich aber auch Ihr Wunschgericht frisch im Wok zubereiten lassen; das dauert nur wenige Minuten. Ob Chicken Fried Rice, Pork Sweet and Sour, Chop Suey oder Suppe – für jeden Geschmack ist etwas dabei.
- Fresh – frische Produkte müssen es sein! Frische Zutaten, viel Gemüse, wenig Fett und schonende Zubereitung. All das bietet Ihnen unsere asiatische Küche. Das Prinzip des Front Cooking – Zubereitung vor dem Gast – ist ehrlich, transparent und bietet auch dem Auge eine willkommene Abwechslung.
- Friendly – eine freundliche Atmosphäre ist uns wichtig! Das Ambiente ist sehr stilvoll und einladend. Unser Küchenteam besteht ausschliesslich aus Mitarbeitenden, die mit der asiatischen Kochkultur aufgewachsen sind. Sie wissen aus Tradition, was gut ist. Und dass jenes Essen am besten schmeckt, das mit einem Lächeln serviert wird...

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Team vom MISTER WONG



FACTS & FIGURES

Restaurant Zum Gifhüttli

Schneidergasse 11
4051 Basel
+41 (0)61 261 16 56
hallo@gifhuettli.ch
www.gifhuettli.ch

Öffnungszeiten

Bierstube im Erdgeschoss

So - Do 10:30 - 23:30
Fr & Sa 09:30 - 00:00

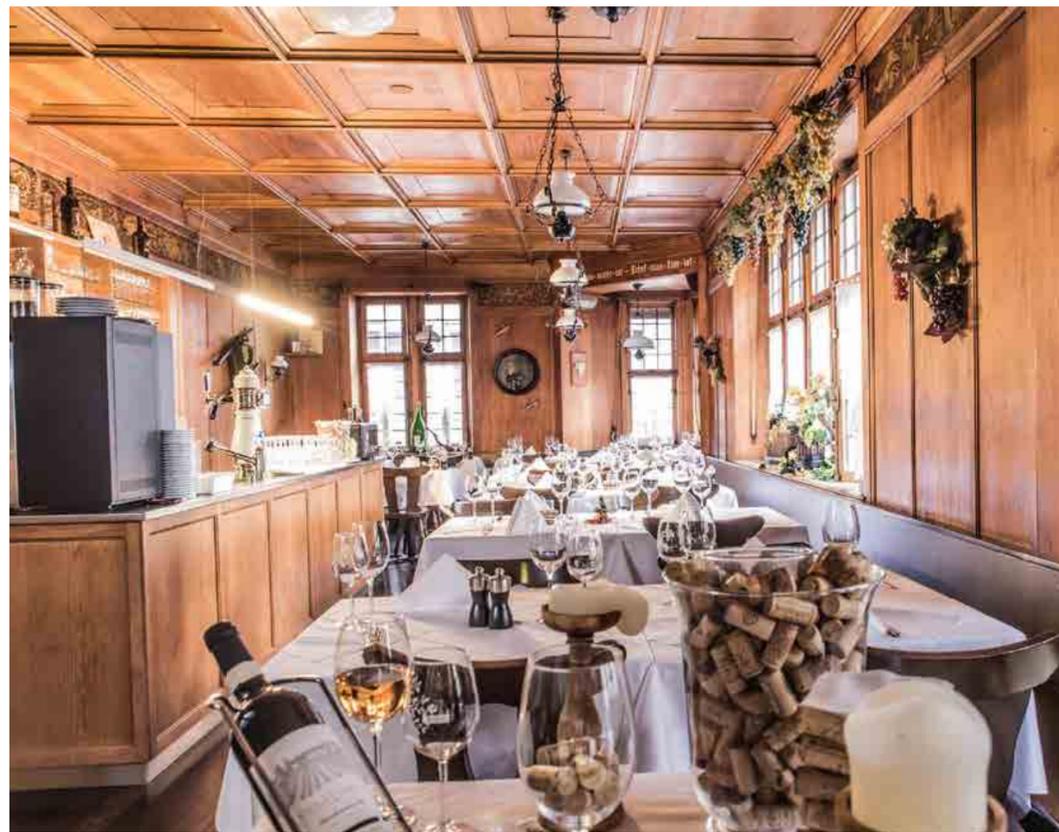
Öffnungszeiten

Weinstube im 1. Stock

So - Do 11:30 - 14:00
18:00 - 23:30
Fr & Sa 11:30 - 14:00
18:00 - 00:00

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Weltreise mitten in der wunderschönen Altstadt Basel und lassen Sie sich bei uns verwöhnen!

Unsere Hausspezialität ist das Cordon Bleu. Bei uns geniessen Sie die besten in der ganzen Stadt - ein Highlight für Gourmets!



Alles andere als Gift...

Das Restaurant Gifhüttli pflegt als Hausspezialität das Cordon Bleu in allen möglichen Variationen. Als neueste Hits stehen ein Auberginen-Cordon Bleu für Vegetarier und ein flambiertes Cordon Bleu Double für zwei Personen auf der Karte.

Im Gifhüttli, der kleinen Oase mitten in der Basler Altstadt, sind Sie herzlich eingeladen, Genuss ohne Wenn und Aber zu erleben. Wir verwöhnen Sie mit einer gut bürgerlichen Küche und lokalen Spezialitäten aus der Umgebung von Basel sowie saisonalen Köstlichkeiten. Und dies alles unter dem Motto «Zuvorkommend. Aufmerksam. Freundlich.»

Hausspezialität Cordon bleu

«Tout Bâle» kennt und schätzt unsere Hausspezialität, das Cordon Bleu. Dafür verarbeiten wir Kalb- und Schweinefleisch, frisch von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim, sowie weitere Zutaten zu einem kulinarischen Spitzenprodukt. Marktfrische Zutaten, kreativ kombiniert, schaffen die Grundlage für neue Gaumenfreuden. Das Cordon Bleu wird zum Beispiel mit «Königs-Käse» von Forrer Nöldli, mit Camembert, Raclette-Käse oder Mozzarella gefüllt. Kombiniert wird der Käse mit Blattspinat, Peperon-

ata, Rohschinken, Pilzen, Bauernspeck, Kochschinken oder Salami. Die Beilagen wählen Sie nach Ihrer Lust und Laune aus: hausgemachte Spätzli, saisonales Gemüse, feine Butternudeln, knusprige Rösti, Reis und verschiedene Blattsalate. So entsteht ein «Gifhüttli-Cordon Bleu» ganz individuell nach Ihrem Wunsch und Geschmack!

Neue Cordon Bleu-Variationen

Und unser neuester Hit ist ein Auberginen-Cordon Bleu, gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Rucola. Es ist das Herzstück unserer feinen und kreativen vegetarischen Küche. Sogar wenn Sie unter einer Glutenunverträglichkeit leiden, müssen Sie nicht auf Ihr Cordon Bleu verzichten. Schon vor Jahren haben wir uns auf glutenfreie Küche spezialisiert. Unser Tipp: Zum Cordon Bleu servieren wir Ihnen ein kühles (und natürlich glutenfreies...) Bier!



Stephanie Grossenbacher und Tobias Anliker



Saisonales «Monats-Cordon Bleu»

Ob im Sommer mit Kirschen von Rita Klein aus Nenzlingen oder im Herbst mit erlesenen Pilzen oder einem würzigen Hirsch-Cordon Bleu: Wir überraschen Sie jeden Monat mit einer ganz besonderen Cordon Bleu-Spezialität. Unser Küchenteam verzaubert Sie mit saisonalen Zutaten und den dazu passenden Beilagen.

Feuer und Flamme für das Château Cordon Bleu Double

Neu verwöhnen wir Sie mit einem Cordon Bleu für zwei (650 g), serviert auf einem urchigen Holzbrett und flambiert vor Ihren Augen am Tisch. Das «Château Cordon Bleu Double» ist ganz klassisch mit Schinken und Käse gefüllt, dazu gibt es knackige Pommes Frites und Gemüse. Der Abend wird zu einem Erlebnis!

Bier- & Weinstube für Ihren Anlass

Feiern Sie Geburtstag, Hochzeit oder planen Sie ein Geschäftsessen? Unsere rustikal-gemütlichen Räumlichkeiten bieten Platz für 20 - 60 Personen. Wir bieten Ihnen ein stilvolles Ambiente, genussvolles Essen und einen gepflegten Service. Ihren Anlass bereiten wir mit grösster Sorgfalt vor, um Ihnen und Ihren Gästen ein schönes Fest zu ermöglichen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses; kontaktieren Sie uns dazu frühzeitig, damit wir all Ihre Wünsche erfüllen können.

Happy Birthday To You

Wussten Sie übrigens, dass wir Sie im Gifhüttli an Ihrem Geburtstag zum Mittagessen einladen? Sie dürfen sich eines unserer abwechslungsreichen Tagesmenüs inkl. Tagesdessert wünschen. Und wenn Sie zum Nachtessen kommen, offerieren wir Ihnen ein Überraschungsdessert.

VERANSTALTUNGEN

20. OKTOBER 2015
Gifhüttli Herbstfest

AB NOVEMBER 2015
Fondue Plausch auf der Gifhüttli Winter-Lounge

15. - 18. FEBRUAR 2016
Basler Fasnacht



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube



Wein, Whisky & Sake

FACTS & FIGURES

NOOHN

Restaurant Lounge Bar
Henric Petri-Strasse 12
4051 Basel
+41 (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
18:00 – 22:00
Sa 18:00 – 22:00

Bar/Lounge

Mo – Do 11:30 – 24:00
Fr 11:30 – 02:00
Sa 16:00 – 02:00

Dachterrasse

Mo – Do 17:00 – 23:00
Fr 17:00 – 24:00
Sa 16:00 – 24:00

Sonn- und Feiertage
geschlossen. Für Veran-
staltungen öffnen wir auf
Anfrage auch sonn- oder
feiertags.

Das NOOHN hat diesen Sommer nicht nur eine neue Dachterrasse und einen Pavillon im Kirschgarten erhalten. Auch die legendäre NOOHN Bar wartet mit Neuigkeiten und Besonderheiten auf, unter anderem mit Whisky und Premium Sake aus Japan.

Nach einer erfolgreichen Sommersaison 2015 mit unserer neu gestalteten Dachterrasse, dem zugewonnenen Pavillon im Kirschgarten und unserem Gartenrestaurant wird es unseren Gästen auch in diesem Herbst/Winter 2015 nicht an Abwechslung fehlen. Unsere Bar punktet weiter...! Nicht nur mit dem urbanen Flair und den tollen Cocktailangeboten, sondern auch mit ihrem enormen Angebot erstklassiger Whiskies.

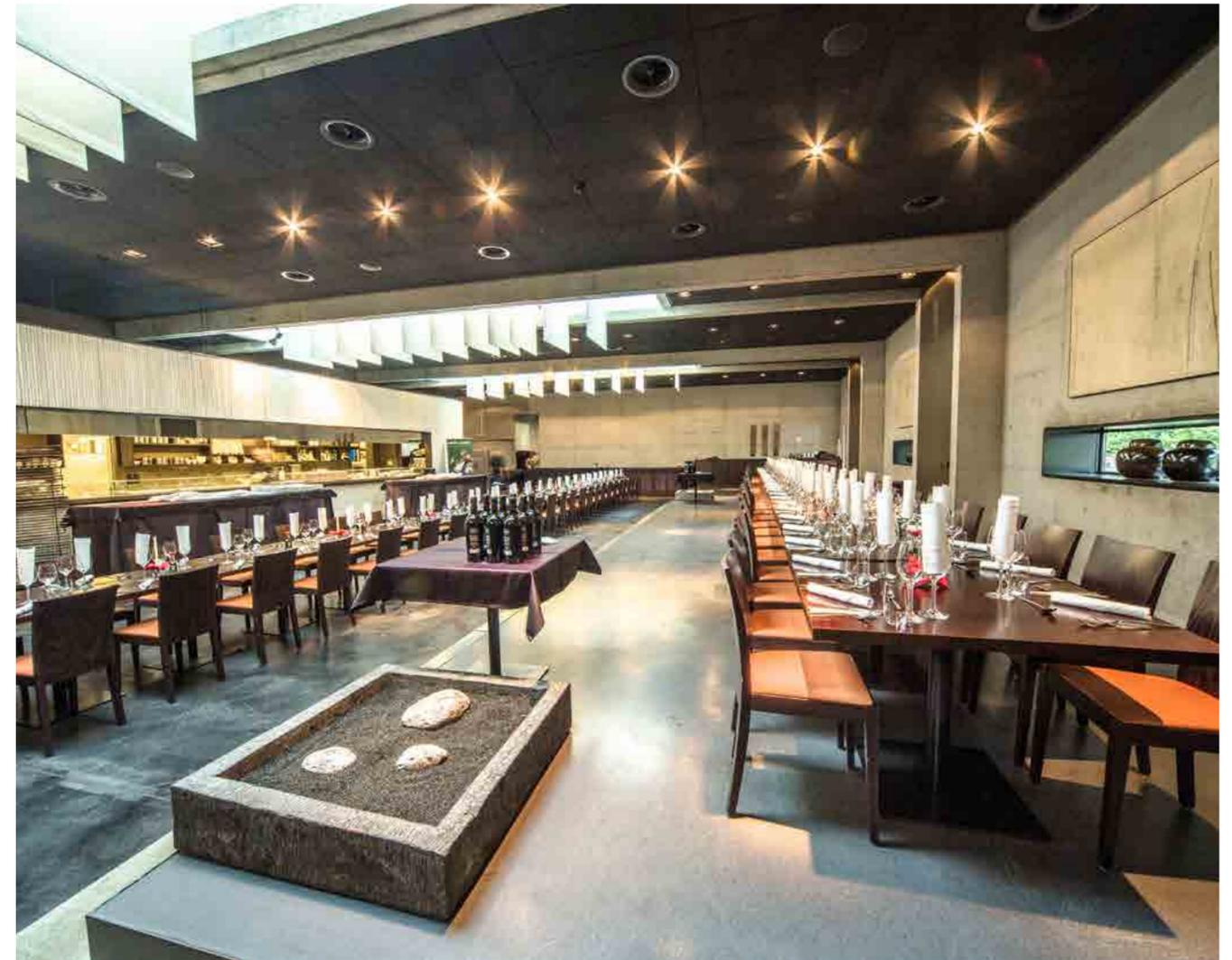
Whisky-Besonderheiten

Für Whiskykenner ist unsere Bar ein absolutes Muss! Mit unseren neu erworbenen Raritäten verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl an verschiedenen japanischen, amerikanischen und europäischen Whiskysorten. Ein kleiner Vorgeschmack gefällig? Wir reden von Besonderheiten wie einem 17jährigen Suntory Hibiki, Tomatin Vintage 1988 (batch 001), einem 22jährigen Littlemill oder Berry's Own Selection. Auch wenn Sie nicht unbedingt Whiskyliebhaber sein sollten, finden Sie bei uns auf jeden Fall einen Drink nach ihrem Geschmack. Lassen Sie

Ihren Gaumen die unterschiedlichsten Aromen und Geschmacksnuancen entdecken – von rauchig, torfig oder holzig über salzig bis hin zu süßen, warmen Vanilledüften.

Premium Sake

Ein weiteres Highlight ist unser neu ausgebautes Sakeangebot. Der Sake ist, wie Sie wissen, das Elixier der japanischen Seele. Wie der gute Wein ist er Ausdruck einer besonderen Tafelkultur und passt zu vielen Gerichten. Sake ist darüber hinaus aber auch ein treuer Begleiter in Gesellschaft geworden. Premium Sake, wie wir ihn anbieten, bezeichnet sich als «Junmai», «Ginjo», «Junmai Ginjo», «Daiginjo» oder «Honjozo». Der Wein aus Reis gilt in Japan als Getränk der Götter. Und so vielfältig wie Japans Götterwelt ist auch die Welt seiner Aromen, seines Geschmacks. Bis zu fünfhundert verschiedene Nuancen können durch Meisterhand und moderne Brautechnik entstehen – allesamt dazu angetan, Augen, Nase und Zunge zu betören. Sake genießt man ähnlich wie bei uns den Wein: als Aperitif, als Begleiter zum



Essen oder als Digestif. Geben Sie sich einen Ruck! Versuchen Sie statt dem gewohnten Wein doch einfach einmal ein Glas mit hochwertigem Sake. Er wird Ihnen garantiert schmecken!

Sill Snapper

Zu guter Letzt trumpft auch noch unser Küchenchef mit einem passenden Gericht zum Sake auf. «Sill Snapper» heisst es und wird abgerundet mit «Sancho Pfeffer», welcher der Köstlichkeit noch eine Frische, eine unglaubliche Leichtigkeit im Geschmack sowie einen Hauch von Limette beigibt. Enjoy!

VERANSTALTUNGEN IM NOOHN

23. OKTOBER 2015, AB 21:00 UHR
Motto Party «70er-Jahre»

21. NOVEMBER 2015, AB 22:30 UHR
Salsa-Tanzevent

31. OKTOBER 2015, AB 22:00 UHR
Halloween Party

31. DEZEMBER 2015
Silvester im Noohn



Rekordverdächtiges Tatar

Für sein schmackhaftes, am Tisch zubereitetes Tatar ist das Restaurant Ochsen in Arlesheim berühmt. Pro Jahr werden davon über tausend Portionen zubereitet. Das Fleisch dazu stammt aus der hauseigenen Metzgerei.

Träumen Sie manchmal von einem richtig guten, schmackhaften Tatar, à la minute am Tisch zubereitet? Bei uns im Restaurant Ochsen in Arlesheim wird der Traum wahr. Wir beherrschen sie noch, diese Handwerkskunst, die leider nur noch selten zelebriert wird. Wir lieben den Austausch mit dem Gast und die tägliche Individualität unseres Berufes. Ein frisches, nach Ihren geschmacklichen Vorlieben abgeschmecktes Tatar gehört bei uns zur Kür!

Über 1000 Tatars

Beat Elsener und sein Service-Team verstehen es blind, mit Fingerspitzengefühl zu würzen, mischen und abzuschmecken. Feine Gewürze und Zutaten

wie Meersalz, Tasmanischer Bergpfeffer, Sambal Oelek und vieles mehr geben dem zarten, frisch geschnittenen Fleisch aus regionalen Freilandrindern seine Würze. Abgerundet mit Cognac, Whisky oder Calvados ist das «Ochsen-Tatar» dann perfekt. Kein Wunder kommen zahlreiche Gäste von nah und fern zu uns, um dieser exquisiten Gaumenfreude zu frönen. Über tausend Tatars dürfen wir jährlich individuell für unsere Gäste zubereiten. Denn als Gast wissen Sie genau, was Sie bei uns erwarten dürfen.

Fleisch ist Vertrauenssache

Rohes Fleisch ist immer Vertrauenssache. Wir müssen aber nicht blind einem Lieferanten ver-



trauen; wir wissen, dass auf unserem Tisch nur Fleisch von bester Qualität landet. Unsere hauseigene Metzgerei Jenzer ist regional bekannt als Garant für eine hervorragende Fleischqualität und besondere Fleischspezialitäten. Bereits in der vierten Generation werden der Ochsen und die Metzgerei von der Familie Jenzer geleitet und geprägt. Der gute Ruf bestätigt sich seit Jahrzehnten und untermauert die Firmenphilosophie, die auf Qualität, Regionalität und Ökologie baut. Um Fleischgenuss, Tradition und kulinarische Leckerbissen dreht es sich auch in fast allen unserer Events. Besuchen Sie unseren Veranstaltungskalender auf www.ochsen.ch für weitere Informationen.

Spezielle Herbstanlässe

Freitag, 23. Oktober: «Wild & Wein»

Feines Wild aus heimischen Wäldern gepaart mit ausgesuchten Weinen. Der dipl. Sommelier Francesco Mazzarelli von Kaufmann Wine & Drinks führt Sie fachkundig durch den Abend. Mit sicherem Gespür sucht er die passenden Weine für unser spezielles 5-Gang Wildmenu aus. Zum Apéro werden diverse Weine kredenz und zum Degustieren angeboten.

Donnerstag, 12. bis Samstag, 14. November: Grosses Metzgete-Buffer

Früher eine Notwendigkeit – heute die Fortsetzung einer bäuerlichen Tradition, die zu erhalten es wert ist. Alles wird verwendet, nichts wird verschwendet, schon allein aus Respekt vor dem Tier. Ein glückliches Freilandsäuli hat schliesslich mehr zu bieten als nur ein zartes Filet. Probieren Sie es doch einmal aus, es lohnt sich!

Las Vegas in Arlesheim – aufregende Casino Night als Firmenevent

In authentischer Casino-Atmosphäre und unter professioneller Anleitung von fachkundigen Croupiers werden Poker, Roulette und Black Jack zum Kinderspiel. Die Begeisterung wird nach wenigen Minuten spürbar und Ihr Firmenanlass oder Ihre Weihnachtsfeier ein sensationeller Erfolg. Eines ist sicher: Gemeinsame Erlebnisse dieser Art schmieden zusammen und festigen Teamspirit und Motivation nachhaltig. Darauf können Sie wetten!

VERANSTALTUNGEN

23. OKTOBER 2015
Wild & Wein

12. - 14. NOVEMBER 2015
Metzgete Buffet

31. DEZEMBER 2015
Silvester Galamenu
oder Fondue Chinoise
à discretion



FACTS & FIGURES

Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
+41 (0)61 706 52 00
gasthof@ochsen.ch
www.ochsen.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 14:30
18:00 – 24:00
So 11:30 14:30
18:00 – 22:00

Restaurant geschlossen an
Auffahrt und Heiligabend

Unsere Spezialität ist unsere hauseigene Metzgerei mit über 100-jähriger Tradition. Kommen Sie zu uns, weil wir Fleischgenuss mit Tradition bieten und Sie das auch schmecken!



Frischer Wind am Gemsberg

FACTS & FIGURES

Restaurant Löwenzorn
Gemsberg 2/4
4051 Basel
+41 (0)61 261 42 13
HALLO@loewenzorn.ch
www.loewenzorn.ch

7 Räume mit bis zu 400
Sitzplätzen.
Hofgarten mit 180
Plätzen.

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:00 – 24:00
So 10:30 – 22:30

Unsere Spezialität ist die
traditionelle Schweizer Kü-
che. Kommen Sie zu uns,
weil wir ein neues Team
haben, das Sie unbedingt
kennen lernen will!

Neues Team, neue Wild-Karte, neue Postkarten - im Traditionsrestaurant Löwenzorn ist wieder einmal Innovation Trumpf. Und das kulinarische Silvesterfeuerwerk sprüht auch schon erste Funken.

Neues Team. Seit dem Spätsommer sind «die neuen Grünen» für Sie da, gut gelaunt und motiviert. Sechs neue Service- und Küchenkräfte freuen sich auf Sie!

Neue Wildkarte ab Oktober – Gerichte für echte Männer und Frauen

Zum Fleisch werden drei Pfeffersorten (z.B. schwarzer Pfeffer, Zitronenpfeffer) serviert, entsprechend erklärt vom Servicepersonal. Sie testen sie dann direkt auf dem Fleisch oder versuchen ohne Erklärungen, die Pfeffersorte selber zu erraten.

Neue Löwenzorn-Postkarten

Möchten Sie sich für immer an den Besuch bei uns erinnern, dann nehmen Sie sich nach Ihrem Besuch eine Löwenzorn-Postkarte mit nach Hause. Oder schreiben Sie Ihren Familien und Freunden direkt bei uns! Die Karten sind ein Geschenk des Hauses.

Neuer Seminar-Rabatt. Gute Idee: Ein Seminar im Herzen von Basel. Von September bis November erhalten Sie auf die Seminarpauschale von CHF 69.50 pro Person und Tag 10 Prozent Herbstrabatt.

SILVESTER MIT FONDUE CHINOISE

Der Jahreswechsel mag noch ein Weilchen auf sich warten lassen, wenn Sie diese Ausgabe von Fine To Dine in Händen halten. Aber für uns steht Silvester praktisch vor der Tür. Dieses Jahr begleiten wir Sie mit einem Fondue Chinoise ins neue Jahr.

Fondue Chinoise kennen Sie: Ein Fleisch- und Gemüsefondue. Die fein tranchierten, rohen Fleischstücke, nach Lust und Laune auch Gemüsestücke, werden selbst am Tisch gegart, indem man sie auf eine lange Gabel steckt und in das in der Mitte des Tisches aufgestellte Caquelon hält. So heisst der Topf, der mit einer kräftigen Rindsbrühe gefüllt ist und auf kleinem Feuer, dem Rechaud, heiss gehalten wird. Aufgelegt werden Ihnen feintranchierte Stücke von Rinds-, Schweine- und Pouletfleisch. Ganz im



Sinne einer gesunden Ernährung servieren wir dazu Schälchen mit frischem, sautiertem Gemüse, ganzen Champignons, Rosen vom Blumenkohl, Rüebli und Stangensellerie sowie Rosenkohl. «Pièce de résistance» sind die feinen hausgemachten Saucen: Curry Sauce, Sauce Tartar, Knoblauchsauce, mit Cognac verfeinerte Cocktailsauce sowie Senf-Honigsauce.

Vielleicht komponieren Sie die Saucen auch zu den Beilagen, wie in Olivenöl gebratenen Rosmarinkartoffeln und Basmatireis. Zum Start servieren wir einen gemischten Salat, und das Mahl wird auf Wunsch traditionell geschlossen, indem wir Ihnen die Fleischbouillon in Suppentassen anrichten. Zum krönenden Abschluss bauen wir in unserem idyllischen Hofgarten das grosse Dessert-Bufferet auf, wo Sie sich ebenfalls à discrétion bedienen. Um Mitternacht servieren wir Ihnen ein Glas Schaumwein aus dem Baselbiet, damit Sie auf das neue Jahr anstossen können.

Und das Ganze für nur CHF 79.50 pro Person - und à discrétion! Reservieren Sie unbedingt frühzeitig! Und damit jetzt schon: Auf ein gutes neues Jahr 2016!

VERANSTALTUNGEN IM LÖWENZORN

APÉRO IM WEIHNACHTSHOF

Am 23. November eröffnen wir unseren Weihnachtshof mit Glühwein und guter Stimmung.

Perfekt als Einstimmung auf einen tollen Abend oder als kleine Pausen-Einkauf beim Weihnachtshopping. Häppchen zum Preis von CHF 19.- z.B. Elsässer Flammkuchlein oder hausgemachte Gourmet-Frikadellen.

3-GANG WEIHNACHTSMENU IN DER VORWEIHNACHTSZEIT

Delikates Schaumsüppchen

Filet Wellington vom Weiderind, gefüllt mit Champignons, Paté de foie und schwarzem Trüffel, gratinierte Kartoffelfächer und Rotkraut

Hausgemachtes Weihnachts-Tiramisu mit kleiner Überraschung (Wunderkerze oder 1-2 hausgemachte Pralinen)

SILVESTER-FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

im gesamten Löwenzorn zu CHF 79.50 pro Person. Reservieren Sie unbedingt frühzeitig!

... UND DAS GANZE JAHR ÜBER:

«Rippchen-Montag» (jeden Montagabend)

1 Kilo saftige Rips und 1 Amber-Bier zu CHF 26.50

«Haxen-Donnerstag» (jeden Donnerstagabend)

Schweinhaxe, Bratkartoffeln und Sauerkraut zu CHF 25.-



«Bei Spaghetti Bolognese gebe ich mir Note 10»

Erik Julliard ist Gründer und Produzent des zweitgrössten Militärmusikfestivals der Welt. Um Bands für das Basel Tattoo aufzuspüren, reist er jeweils um die halbe Welt. Wieder zuhause, findet er Entspannung bei einem guten, deftigen Essen mit Freunden. Wie er die überschüssigen Kilos wieder loswird und was ihn in einem Restaurant am meisten stört, erzählt er im Interview.

Text: Tamara Wernli, Bilder: Dominik Plüss

Sie haben einst als Koch in der Sendung «Kochen im Schloss» auf Telebasel mitgewirkt. Damals ist Ihr direkter Führungsstil aufgefallen – innert wenigen Minuten war klar, wer am Herd der Chef und wer die Moderations-Assistentin ist. Beim Basel Tattoo sind über 1000 Mitwirkende am Start. Wie führen Sie dort Ihre Leute?

(schmunzelt) Im Gegensatz zur Küche führe ich meine Mitarbeiter wohl eher indirekt. Das heisst, ich versuche, als gutes Beispiel voranzugehen und hoffe, dass mir alle folgen. Gleichzeitig muss und kann ich mich auf mein Team verlassen.

Sie sind viel auf Reisen, um sich neue Bands für das Basel Tattoo anzusehen und anzuhören. Wie oft sind Sie noch in Basel anzutreffen?

Ich bin rund 20 Prozent abwesend. Während der restlichen Zeit bin ich sehr, sehr gerne in Basel.

In welchem Land gibt es Ihrer Meinung nach die besten Restaurants?

Ich denke, die gibt's in Italien. Ich habe dort sehr viele Male toll gegessen. Heutzutage aber – und das weiss ich vom vielen Reisen – findet man in jeder Grossstadt hervorragende Restaurants mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis.

Was tun Sie zur Entspannung, etwa nach den Strapazen vom diesjährigen Tattoo?

Nach dem Tattoo benötige ich jedes Mal, alleine schon wegen der emotionalen Belastung, ein paar Wochen Erholung. Da ich aber direkt nach der Veranstaltung wegen der Aufräumarbeiten keinen Urlaub machen kann, habe ich gelernt, den Erholungs-Prozess auf mehrere Wochen zu verteilen. Wirklich ausruhen kann ich dann jeweils im Herbst, dann fahre ich meistens in die Ferien.



Zählt gutes Essen für Sie auch zur Entspannung?

Selbstverständlich. Es gibt nicht viele Dinge im Leben, die ein feines Essen mit gutem Wein und tollen Menschen übertreffen.

Männer oder Frauen – wer kocht besser?

Grundsätzlich würde ich mich eher von einer Frau bekochen lassen als von einem Mann. Im Durchschnitt sind Frauen am Herd eingespielter als Männer.

Können Sie gut kochen?

Ich bewege mich im Mittelmass, aber ich bin selten ein besserer Koch als die Gäste, die bei mir eingeladen sind.

Bei welchem Gericht geben Sie sich die Bestnote?

Spaghetti Bolognese.

Was essen Sie gerne auswärts?

Sehr gerne Steak, aber es darf auch mal eine Pizza sein.

Was ist Ihnen wichtig an einem Restaurant?

Freundliche Bedienung, Sauberkeit, Preis/Leistung, Sterne, Qualität. Das Gesamtpaket muss stimmen. Und je nahrhafter und sättigender die dargebotenen Menüs sind, desto wohler fühle ich mich. Sterne sind mir unwichtig.

Welche Dinge mögen Sie als Gast im Restaurant überhaupt nicht?

Wenn der Wein nicht korrekt eingeschenkt wird,

oder ganz generell, wenn schlechte Weine angeboten werden.

Sie sind leidenschaftlicher Weintrinker, Weisswein ist in Ihrem Kühlschrank stets an Lager – aber darf es zum Essen auch ein Bier oder ein Glas Wasser sein?

Eine Mahlzeit ohne Wein nennt man Frühstück! Aber ich kann mir durchaus vorstellen, eine feine Mahlzeit ohne Alkohol einzunehmen. Und Bier passt je nachdem auch sehr gut dazu.

Achten Sie auf Ihre Linie oder essen und trinken Sie, was Sie wollen?

(schmunzelt) Ich achte auf meine Linie, darum esse und trinke ich so viel ich möchte.

Treiben Sie Sport zum Ausgleich?

Ja, extrem viel. Das können alle, die mich kennen, bestätigen und man sieht es mir ja auch an (zwickert).

Haben Sie nebst dem vielen Sport noch ein neues Projekt in Planung?

Persönlich arbeite ich nach wie vor intensiv an meiner Work-Life-Fun-Balance, wobei ich ja ständig scheitere. Beruflich stehen derzeit keine neuen Projekte in Aussicht. Wir schliessen unser Basel Tattoo-Jubiläumjahr mit diversen Anlässen, der Jubiläums CD und der DVD ab.

Das Interview wurde am Dienstag, 1. September 2015 im Schloss Bottmingen geführt.



Der Kultur verpflichtet

FACTS & FIGURES

**Hotel Schützen
Rheinfelden*****
Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 836 25 25
willkommen@hotel-
schuetzen.ch
www.hotelschuetzen.ch

Öffnungszeiten
Restaurant täglich
geöffnet 07:00 – 23:00

Das Hotel Schützen Rheinfelden engagiert sich nicht nur im kulinarischen, sondern stark auch im kulturellen Bereich. In Zusammenarbeit mit der lokalen Kulturszene finden regelmässig Konzerte, Theateraufführungen und Ausstellungen statt.

Kulturelles Engagement ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmenskultur des Hotel Schützen. Wir arbeiten eng mit den beiden Jazzclubs Q4 und Ja-ZZ sowie dem David Regan Orchestra zusammen, welche regelmässig Konzerte im Schützen Kulturkeller durchführen.

Jazz

Jazzgrössen wie Christian McBride, Rosario Giuliani oder Joe Locke, internationale Künstler wie Christina Jaccard, aber auch regionale Stars wie die Regio Six Jazzband gaben sich bereits die Ehre in unserem Haus. Das David Regan Orchestra – eine Bigband im alten Stil – trägt seit vielen Jahren einmal pro Monat eine «Monday Night Session» bei uns aus. Der Jazzclub Q4 feiert dieses Jahr bereits sein 30-jähriges Jubiläum!

Theater

Der Kulturkeller eignet sich auch sehr gut für Kleintheater: Jährlich tritt das Theater Echad auf – die Theaterwerkstatt für Menschen mit einer Behinderung im Raume Basel – und das Theaterkabarett Birkenmeier beehrt den Schützen alle zwei Jahre.

Ausstellungen

Auch die bildende Kunst liegt uns am Herzen: Lokalen und regionalen Künstlern bieten wir die Gelegenheit, ihre Werke während rund drei Monaten in unseren öffentlich zugänglichen Räumen zu präsentieren. Die Künstlerinnen und Künstler werden sorgfältig von einer Kuratorin ausgesucht. Dabei haben wir einen künstlerischen Anspruch und es ist uns wichtig, dass die Bilder zu unseren Häusern passen. Noch bis zum 27. November 2015 können Sie im Hotel Schützen Rheinfelden die Ausstellung der Rheinfelder Künstlerin Erica Gersbach



Bretscher zum Thema «Jahreszeiten» besuchen. Im Hotel EDEN im Park sehen Sie bis am 28. Oktober eine farbenfrohe Fotoausstellung von Iris Imhof und noch bis Ende Jahr eine Skulpturenausstellung von Irène Merz im EDEN Park.

Mehr Informationen zu den aktuellen Konzerten und Ausstellungen finden Sie im nebenstehenden Kästchen oder auf unserer Website www.hotelschuetzen.ch/kultur. Das Kulturprogramm stellen wir Ihnen auch gerne per Post oder E-Mail zu.

Kulturelle Zusammenarbeit

Wir zeigen unser Engagement auch in der Zusammenarbeit mit anderen Veranstaltern:

Klassik Sterne

Rheinfelden lädt jährlich zur Konzertreihe «Klassik Sterne» ein – und jedes Jahr verspricht dieser Anlass ein Festival der Stars zu werden. Wir unterstützen diese einzigartige Konzertreihe als Hotelpartner. www.klassiksterne-rheinfelden.com

Solsberg Festival

Die argentinische Cellistin Sol Gabetta, die sich seit einigen Jahren im aargauischen Fricktal niedergelassen hat, erfüllte sich mit dem ersten «Solsberg Festival» im Juni 2006 einen Traum: das Musizieren mit Gleichgesinnten in einer historisch bedeutenden Umgebung, und das Gestalten spannender Programme, die im Kreise auserwählter Musiker gespielt werden. www.solsberg.ch

DINE AROUND

Kulinarische Entdeckungsreise quer durch Rheinfelden!

Lernen Sie an einem Abend gleich drei unterschiedliche Küchen kennen: Essen Sie euro-asiatisch, mediterran und regional. Wer möchte, entspannt sich vor dem Essen im EDEN Solebad in der Sauna, im Dampfbad, Fitnessraum oder im Achtsamkeitsgarten mit Kneipp-Pfad. Danach geht's zu Vorspeise, Hauptgang und Dessert in je einem der Restaurants Ihrer Wahl:

- Restaurant Makaan im Hotel EDEN im Park: euro-asiatische Leckerbissen, kräuterreich und gewürzbetont
- Restaurant Schützen: saisonale Köstlichkeiten aus der Region
- Restaurant Rhyblick im Hotel Schiff am Rhein: ausgezeichnete Fischküche und mediterrane Spezialitäten

Zur Einstimmung erhalten Sie ein Glas Prosecco, zu Vorspeise und Hauptgang servieren wir Ihnen den passenden Wein und Mineralwasser, und zum Dessert offerieren wir einen Kaffee.

Der Abend kostet CHF 111.– pro Person (+ CHF 10.– für den Eintritt ins Solebad).

Eine Reservation ist erforderlich: 061 836 25 25 oder willkommen@hotelschuetzen.ch

KONZERTE

MONTAG, 19. OKT 2015
Jazzclub Q4, Rhythm Four Quartet, feat. Scott Hamilton

FREITAG, 23. OKT 2015
Jazzclub Ja-ZZ, Mike Goetz & The Dave Pell Octet

MONTAG, 2. NOV 2015
Jazzclub Q4, Brad Leali Septet, feat. Jelena Jovovic

DIENSTAG, 17. NOV 2015
Jazzclub Q4, Ben Williams Quintet

FREITAG 20. NOV 2015
Jazzclub Ja-ZZ, Riverstreet Jazzband Aarau

DIENSTAG, 8. DEZ 2015
Jazzclub Q4, Dado Moroni Quartet

SAMSTAG 19. DEZ 2015
Jazzclub Ja-ZZ, The Piccadilly Six



Magische Schönheit

Die Merian Gärten ziehen unzählige Besucher an. Gartenliebhaber, Sonntagsspaziergänger oder Jogger in der Mittagspause geniessen den Aufenthalt in der historischen Parkanlage, die botanischer Garten und liebevoll gepflegter Erholungsraum zugleich ist.

Wer die Merian Gärten aufsucht, findet Ruhe. Seine Besucherinnen und Besucher jeden Alters klinken sich kurzzeitig aus dem Stadtrubel aus, lüften den Kopf, nehmen Abstand von der städtischen Hektik. Das grosszügige Areal in der Brüglinger Ebene überrascht zwölf Monate und 365 Tage im Jahr mit botanischen Kostbarkeiten und einer üppigen Blütenpracht, die in der ganzen Schweiz ihresgleichen sucht.

Merians Vermächtnis

Die Merian Gärten sind aus dem jahrhundertealten Gutshof des Basler Grossgrundbesitzers, Mäzens und Stifters Christoph Merian hervorgegangen und heute ein Betrieb der nach ihm benannten Stiftung. Die 18 Hektar grosse Anlage liegt auf sonnigen Flussterrassen im Birstal. An den Aussichtspunkten reicht der Blick bis zum Jura und zum Schwarzwald. Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte haben viele

Generationen ihre Spuren in den Gärten hinterlassen. Die architektonisch bedeutenden Gebäude aus verschiedenen Epochen sorgen für ein einmaliges Ambiente mit herrschaftlichem Flair, das Ort und Zeit vergessen lässt.

Zauberhaft im Winter

Auch in den bevorstehenden Wintermonaten! Nirgendwo in der Nordwestschweiz blüht es auch in der kalten Jahreszeit üppiger und vielfältiger als hier: Alpenveilchen, Schneeglöckchen und winterblühende Gehölze wie Mittelmeer-Schneeball oder Persischer Eisenholzbaum behaupten sich gegen Dunkelheit und Kälte. So wirkt ein Spaziergang im Winter auf alle Sinne. Die flach einfallende Sonne lässt Gräser golden leuchten, Eiskristalle verzieren Blätter und plötzlich fallen einem auch die farbige Rinde von Sträuchern auf und die geometrischen Muster der Äste, die sich gegen den Himmel abzeichnen.

FACTS & FIGURES

Merian Gärten

Die Merian Gärten sind täglich von 08:00 bis Sonnenuntergang geöffnet.

Der Eintritt ist frei.

Café Merian

Täglich 09:00 bis Sonnenuntergang.

Mühlmuseum

Täglich 08:00 bis Sonnenuntergang.

HMB Museum für Pferdestärken

Mi, Sa, So 14:00 – 17:00

Merian Gärten

Vorder Brüglingen 5
4052 Basel
info@meriangaerten.ch
Tel. +41 61 319 97 80
Fax +41 61 319 87 84
www.meriangaerten.ch

café
merian



Gerade wenn man es am wenigsten erwartet, faszinieren die wunderschöne Natur und die zauberhaften Gärten am meisten. Ende Februar, spätestens im März künden dann Tausende von Krokussen, Anemonen, Narzissen, Tulpen und Hyazinthen den Frühling an.

Das Café Merian

Im Herzen der Gärten liegt das Café Merian, ideal gelegen für einen Zwischenstopp beim Winterspaziergang. Vom gediegenen Salon de Thé aus schweift der Blick in den historischen Englischen Garten mit seinem samtig grünen Rasen und der prächtigen Kulisse der über 150 Jahre alten Bäume.

Ab der Welt? Keineswegs! Die Merian Gärten liegen zentraler, als Sie denken. In nur 20 Minuten erreichen Sie sie mit dem öffentlichen Verkehrsmittel vom Bahnhof SBB aus. Und dennoch hat man das Gefühl, weit weg zu sein. Auch jene Unternehmen, die für ihre Tagungen oder Seminare Räume suchen, die gut erreichbar sind, aber ruhig und vor allem – Freiraum zum Denken bieten!



VORWEIHNACHTSZEIT IM CAFÉ MERIAN

FINE TO DINE ADVENTSMENÜ
SAMSTAG 12. & SONNTAG 13. DEZEMBER AB 12:00 UHR

Entdecken Sie das Café Merian bei einem 3-Gang Menu inklusive Welcome Drink und kleinem Rundgang zum Fine To Dine-Vorzugspreis von CHF 35.–

Reservation: 061 311 24 54

VORWEIHNACHTLICHER PARKRUNDGANG

Entdecken Sie die winterlichen Merian Gärten und wärmen Sie sich anschliessend bei einer herrlich duftenden Tasse Tee oder Kaffee bei uns aus auf. Täglich ab 09:00 Uhr bis Sonnenuntergang sind wir für Sie da.

Wir freuen uns auf Sie!

Michel Fairtrade – Premium-Qualität aus fairem Handel

Michel®



Michel, die bekannte Qualitätsmarke für höchsten Fruchtgenuss, setzt mit Erfolg auf Orangensaft aus fairem Handel und leistet damit einen aktiven Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung. Für das nachhaltige Engagement arbeitet Michel eng mit der Max Havelaar-Stiftung Schweiz zusammen. Gemeinsam engagieren sie sich für gute Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzenten in Südamerika, für stabile Preise sowie für einen umweltschonenden Anbau der Früchte. Den hohen Qualitätsansprüchen bleibt Michel dabei treu.

Denn jeder Schluck tut Gutes

Bei Michel nimmt man diesen Leitsatz wörtlich und will, dass auch die ausländischen Produzenten und deren Angehörige vom Erfolg der Schweizer Qualitätsmarke profitieren. Der Orangensaft – der wichtigste Rohstoff in den Michel-Produkten – stammt von Plantagen, die den strengen internationalen Richtlinien des fairen Handels genügen. Michel Orange Premium, Michel Bodyguard, Michel Orange Passion und Michel Sunshine sind mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel zertifiziert.

Feiner Saft aus fairen Früchten

Brasilien ist der grösste Orangensaftproduzent der Welt. Von dort stammt ein Drittel der weltweit produzierten Zitrusfrüchte. In Brasilien Land zu besitzen, ist eher die Ausnahme. Denn der grösste Teil der Ländereien gehört wenigen Grossgrundbesitzern. Die Plantagen hingegen, von denen die fair gehandelten Orangen stammen, gehören Kooperativen, Zusammenschlüssen von unabhängigen Bauern. Diese Orangenproduzenten sind dank des fairen Handels nicht den starken Schwankungen des Weltmarktpreises im konventionellen Handel unterworfen.

Sie profitieren von besseren Bedingungen, dem Nutzen einer umweltschonenden Produktion und einem stabilen Mindestpreis, der ihre Produktionskosten deckt und ihnen Investitionen in die Zukunft erlaubt. Beispielsweise profitiert Cristiano als Orangenpflücker in der Kooperative Acipar in Brasilien vom Fairtrade-Engagement persönlich. «Es macht mich glücklich, dass ich meinen Kindern eine Ausbildung bieten kann.» Ähnlich geht es auch Eduardo und Fernanda. Heute geht es ihnen besser denn je. Dank dem fairen Handel sehen sie und ihre Familien positiv in die Zukunft.



Für die Pflückerinnen und Pflücker keine Selbstverständlichkeit: Dank Fairtrade geht es ihnen und ihren Familien wesentlich besser.

Weitere Informationen finden Sie unter www.michel-saft.ch und www.maxhavelaar.ch



«regiopur» im Neubad

«regiopur»? So heisst eine sensorische Entdeckungsreise, die dem Ursprung des Geschmacks auf die Spur kommen und neue geschmackliche Regionen kennenlernen will. Sie ist eine gute Gelegenheit, unser Verständnis von Kochen und Bewirtung kennenzulernen.

Bei unseren «regiopur»-Veranstaltungen stellen unsere regionalen Lieferanten tagsüber auf einem kleinen Bauernmarkt in unserem Restaurantgarten ihre Nahrungsmittel vor. Dabei geht es uns um das Bewahren von Differenzen, um den Unterschied von authentischer landwirtschaftlicher und industrieller Produktion, um Geschmacksnuancen und jahreszeitliche Verfügbarkeit, um alte Nutztierassen und ihre artgerechte Haltung, um traditionellen Anbau und die handwerklich solide, zeitintensive Herstellung der Lebensmittel als «Mittel zum Leben» – kurz: um den Erhalt der Vielfalt unserer kulinarischen Kulturlandschaft.

Eine herausragende Produktqualität ist die Grundlage jeder guten Küche. Die Produkte in ihrer Geschmacksvielfalt und ihre kulinarischen Vielschichtigkeit zu präsentieren – darin sehen wir als Köche unsere Aufgabe. Im «regiopur»-Menu am Abend interpretieren wir traditionelle Zubereitungsarten nach unserem Verständnis oder kreieren mit den regionalen und saisonalen Lebensmitteln etwas Neues.

Wir freuen uns auf neugierige und entdeckungsfreudige Gäste.

VERANSTALTUNGEN

Der nächste «regiopur»-Tag findet im Frühjahr 2016 statt. Melden Sie sich auf unserer Homepage für unseren Newsletter an und wir halten Sie gerne über unsere Aktivitäten auf dem Laufenden.

FACTS & FIGURES

Gasthof Neubad
Neubadrain 4
4102 Binningen
+41 (0)61 301 34 72
info@gasthofneubad.ch
www.gasthofneubad.ch

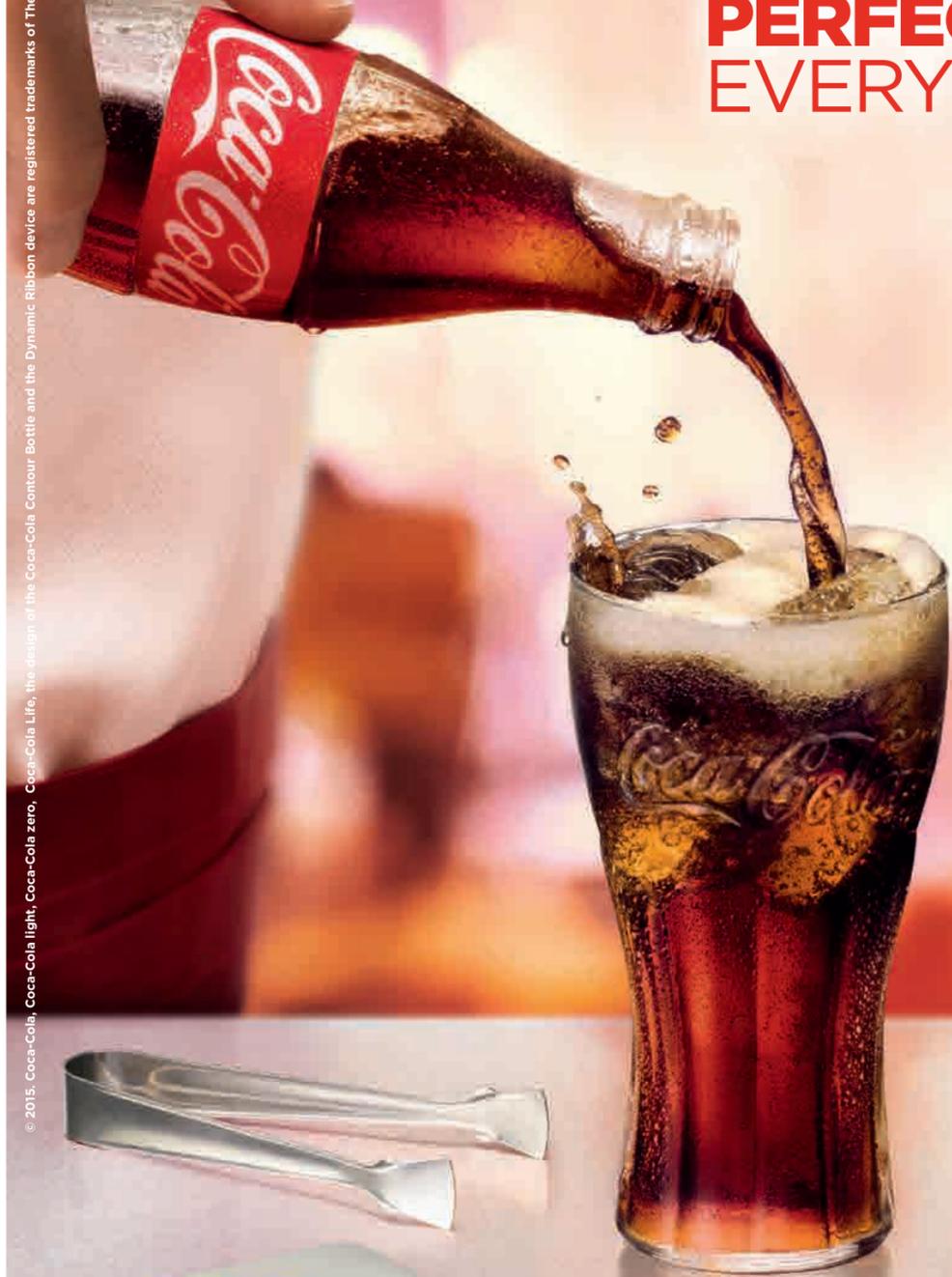
Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00
und 18:00 – 23:30
(Küche bis 22:00 Uhr)
Sa 18:00 – 23:30
(Küche bis 22:00 Uhr)
So und Mo geschlossen

Für Ihren Anlass an einem Sonntag oder Montag kontaktieren Sie uns bitte.

GASTHOF
NEUBAD

ENJOY IT
PERFECT
EVERY TIME



Coca-Cola aus der Glasflasche, mit Eis und Zitrone für perfekten Trinkgenuss.



Gepflegte Bierkultur

Der Stadtkeller ist bekannt als gemütliche Bierstube mitten in der Stadt. Unter dem Motto «s hett solang 's hett» können Sie bei uns jeden Monat ein anderes Bier probieren. Natürlich bieten wir nicht nur Bier an, sondern sorgen auch für einen zufriedenen Magen und tischen Ihnen jeweils den passenden Braumeisterteller dazu auf – alles zusammen für nur CHF 33.50!

Der Stadtkeller im Herbst

Im Oktober stimmen wir Sie auf das bekannte Oktoberfest ein. Bei einem traditionellen Weizenbier Schneider Weisse Original geniessen Sie eine geschmorte Schweinshaxe an einer Biersauce, serviert mit Krautsalat – da erübrigt sich die Reise nach München!

Im November servieren wir Ihnen gerne eine Wildbratwurst mit Spätzle an Sensauce und Weisskohlsalat. Dazu passt hervorragend das Weihnachtsbier von Feldschlösschen.

Kultige Kleinkultur

Weit über die Grenzen hinaus ist sie bekannt, die etwas andere Weihnachtsshow des Basler Stadtkellers. Sie ist gleichzeitig Kultur und Kult. Jedes Jahr im Dezember tanzen und singen unsere kleinen grossen Show-Stars über Ihren Köpfen und Sie geniessen dazu ein köstliches Abendessen mit einem Feldschlösschen-Weihnachtsbier. Wir können Ihnen jetzt schon einen unvergesslichen Abend im Stadtkeller garantieren.



**Restaurant & Bierstube
zum Stadtkeller Basel**

FACTS & FIGURES

Bierstube zum Stadtkeller
Marktgasse 11
4051 Basel
+41 (0)61 261 72 51
stadtkeller@gastrag.ch
www.stadtkeller-basel.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 09:00 – 23:30
Sa 11:30 – 21:00
20.11.2015 bis 31.12.2015
11:30 – 22:00

Unsere Spezialitäten sind Kalbsläberli mit Rösti, Salat im Bierring und Biere aus aller Welt. Besuchen Sie uns im Stadtkeller: Wir sind traditionell, aber anders! Durchgehend warme Küche.



Krimi in R(h)einkultur

FACTS & FIGURES

Hotel Merian am Rhein
Rheingasse 2
4058 Basel
+41 (0)61 685 11 11
kontakt@
hotelmerianbasel.ch
www.hotelmerianbasel.ch

Öffnungszeiten

Täglich 07:00 – 22:00

Betriebsferien

22. Dez. 2015 – 4. Jan. 2016

Unsere Spezialität sind
Fischfondues und Fleisch
auf dem heissen Stein.



Das Hotel Merian hat einen neuen Küchenchef! Thierry Taillandier brennt darauf, Sie kulinarisch durch den Herbst begleiten zu dürfen. Als solider Handwerker in seinem Beruf kocht er traditionell, aber leicht und phantasievoll.

Eine entsprechend ausgewogene Karte bildet die Grundlage seines Angebots, ein asiatisch angehauchtes Fischfondue, ausgesuchte Leckereien vom heissen Stein und überraschende Wildgerichte ergänzen es harmonisch. Als diplomierter Diätkoch hilft Ihnen Maître Thierry auch bei diesbezüglichen Anliegen. Geben Sie ihm bitte aber dazu genügend Zeit und kontaktieren Sie ihn frühzeitig!

Unsere Karte ist immer marktorientiert und wird wöchentlich den klimatischen Gegebenheiten angepasst. Neben den traditionellen Fisch- und Fleischspeisen bieten wir auch vegetarische Gerichte an. Das Fischfondue oder Gerichte vom heissen Stein servieren wir auch kleineren Gruppen.

Seit geraumer Zeit ist unser «DinnerKrimi» der grosse Renner! Bei spannender Unterhaltung servieren wir Ihnen im schönen Merian-Saal während knapp drei Stunden passende Gerichte zur Krimi-Leiche. Das Thema des Abends verrät jeweils alles und nichts – oder was stellen Sie sich unter dem Titel «Spurensuche im Rindsfilet» vor?

Unser F&B-Manager Markus Füglistler berät Sie in allen Belangen kompetent und flexibel. Ob Hochzeit, Firmenessen oder privater Anlass – bei ihm, bei uns sind Sie gut aufgehoben.

DINNERKRIMI «SPUREN IM RINDSFILET»

16. Oktober, 7. November & 15. Dezember 2015,
jeweils ab 19:00 Uhr

Reservationen: Hotel Merian 061 685 11 11,
www.starticket.ch oder
bankett@hotelmerianbasel.ch



Feste feiern vor Basels Toren

Die 1927 erbaute Hofmatt ist im September 2013 wiedereröffnet worden. In den vergangenen zwei Jahren hat sich unser rundum erneuerter Betrieb erfolgreich etabliert.

Unser Restaurant bietet mediterrane und gutbürgerliche Schweizer Küche, die an den vielen warmen und sonnigen Tagen dieses Sommers auf der wunderschönen Terrasse besonders gut schmecken. Wir setzen auf den natürlichen Geschmack frischer saisonaler Zutaten und auf Schweizer Produkte, wenn möglich aus der Region. Der aufmerksame Service unseres jungen Teams sorgt für gute Stimmung unter den Gästen und rundet das kulinarische Gesamterlebnis ab.

Sehr gefragt sind auch die drei Säle «Hofmatt», «Waldblick» und «Grotto», in denen wir spannende und abwechslungsreiche Events für Gross und Klein organisieren: Veranstaltungen mit Comedians und internationalen Starköchen oder lehrreiche Fachreferate – unserem Unterhaltungsprogramm sind keine Grenzen gesetzt. Unsere Leidenschaft ist Ihr Erlebnis! Sie können unsere Säle aber auch für Ihre Firmenanlässe, Sitzungen oder Bankette mieten.

Der grosse Hofmatt-Saal bietet Platz für 400 Personen und eignet sich mit seiner Galerie, einer eigenen Bar, Bühne und modernster Eventtechnik für jeden Anlass. Auch Hochzeitspärchen kommen bei uns nicht zu kurz: Der Saal eignet sich perfekt für die Inszenierung des «schönsten Tags im Leben»!

Und falls Sie nach einem schönen Anlass oder einem feinen Dinner nicht mehr nach Hause fahren möchten, übernachten Sie einfach in unserem Hotel – dem einzigen in Münchenstein!

FACTS & FIGURES

**Hotel Restaurant
Hofmatt**
Baselstrasse 88
4142 Münchenstein
+41 (0)61 416 08 48
info@hofmatt.ch
www.hofmatt.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
und 18:00 – 22:30
Sa 18:00 – 22:30
Sonntag ist Ruhetag.

HOFMATT
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS



Neues Theater & more

Am 26. September wurde am Dornacher Bahnhof das neue Theaterhaus eröffnet. Im Gebäude ziehen neben newestheater.ch auch das Forum Schwarzbubenland und ein Tagescafé ein.

FACTS & FIGURES

newstheater.ch
Bahnhofstrasse 32
Postfach 410
4143 Dornach
+41 (0)61 702 00 83
info@newstheater.ch
www.newstheater.ch

N newstheater.ch

Als das alte Kino, in welchem das Neue Theater am Bahnhof Dornach nahezu 15 Jahre lang domiziliert war, im Sommer 2011 einem Erweiterungsbau des Bahnhofs Dornach-Arlesheim weichen musste, fand das Theater in den Räumen der ehemaligen Druckerei am Stollenrain in Arlesheim eine vorübergehende Bleibe. Nun ist die Spielstätte, die Georg Darvas und Johanna Schwarz mit ihrem Team dank grossem Engagement und hoher Professionalität weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt gemacht haben, an ihren ursprünglichen Standort zurückgekehrt.

Am Samstag, 26. September 2015 war es soweit. Der Solothurner alt Regierungsrat Klaus Fischer, Präsident der Betreiber-AG «Kultur am Bahnhof» und Daniel Urech, Präsident der Bauherrin «Stiftung Kultur am Bahnhof», übernahmen aus der Hand der Architekten der Jeker AG und der Generalunterneh-

merin priora AG die Schlüssel für die künftige neue Spielstätte der Hauptnutzerin newestheater.ch. A propos Hauptnutzung: Theater wird bekanntlich in der Regel am Abend gemacht und genossen. Da lag der Gedanke nahe, an diesem attraktiven Standort weitere Institutionen anzusiedeln, die ihre Aktivitäten tagsüber entfalten.

So wird das Gebäude, dessen Baugrund die Stiftung Edith Maryon im Baurecht zur Verfügung gestellt hat, tagsüber künftig auch ein anderes als das Theaterpublikum anziehen. Das Forum Schwarzbubenland, ein Verein zur Förderung der Wirtschaft, des Tourismus' und generell der Zusammenarbeit in der Region, betreibt im Foyer des Neubaus eine Informationsstelle, in der die drei bisher getrennt operierenden Anbieter Forum Regio Plus, Schwarzbubenland Tourismus und die Geschäftsstelle des Neuen Theaters am Bahnhof ihre Angebote in einer



kombinierten Auskunftsstelle, Ticketausgabe und Sitzungsinfrastruktur zusammenfassen. Dass zu dieser neuen Kombination von Tagesnutzung und Abendbespielung als Dauermieterin auch ein Tagescafé gehört, braucht kaum eigens erwähnt zu werden. Überhaupt eröffnet die Multifunktionalität des neuen Theaterhauses am Bahnhof der Bevölkerung und ihren Vereinen viele neue Möglichkeiten.

In einer Eröffnungswoche ab Sonntag 27. September eröffnet newestheater.ch das Haus mit einer Woche der Überraschungen. Es öffnet die Räume zur freien Besichtigung und überrascht die Besucherinnen und Besucher mit kleinen theatralischen Geschenken von Gastkünstlern. Die grosse Eröffnungsproduktion mit dem Arbeitstitel «Da Ponte in New York», inszeniert von Georg Darvas, feiert am 19. November 2015 Premiere.



NEUESTHEATER.CH - PREMIÈREN 2015/16

18. OKTOBER 2015 - ERÖFFNUNG MUSIKREIHE «STEINKLANG»
mit dem Trio «The lost frequency»

20. OKTOBER 2015 - STÜCKBOX2
«Mamaia oder Traurigkeiten machen dich alt»
von Aglaja Veteranyi

19. NOVEMBER 2015 - ERÖFFNUNGSOPER «DA PONTE IN NEW YORK»
Musik: W.A. Mozart, Inszenierung: Georg Darvas

29. NOVEMBER 2015 - «SVISSENESSE» MIT «I PELATI DELICATI»
«I Pelati delicati überfliegen die Schweiz»

14. JANUAR 2016 - «GIFT», EHEGESCHICHTE VON LOT VEKEMANS
Eine Zusammenarbeit mit Theater Garage Basel

28. JANUAR 2016 - STÜCKBOX3
«Brachland» von Dmitrij Gawrisch

25. FEBRUAR 2016 - JUGENDTHEATER «JUNGES M»
Kooperation newestheater.ch/Sprachhaus M

10. MÄRZ 2016 - «FREIHEIT, GLEICHHEIT, KOPF AB»
Theaterkabarett Birkenmeier

05. APRIL 2016 - STÜCKBOX4
«Bauchlage» von Daniel Mezger

19. APRIL 2016 - «WIENER BLUT»
Operette von Johann Strauss Sohn, Inszenierung:
Volker Vogel, Oper Leipzig

19. MAI 2016 - «KURZ VOR DER ERLÖSUNG» VON MICHAEL FEHR
Eine Matterhorn-Produktion in Co-Produktion mit
Gare du Nord

DOMAINE NUSSBAUMER

Weine • Spirituosen

Regionaler Weinbau

Gerne zeigen wir Ihnen unseren Weinbaubetrieb während einer Betriebsführung durch Rebberg und Keller. Die Degustation unserer Weine können Sie ergänzen durch eine Winzerplatte mit frischen Broten – als Lunch oder auch als Zvieri.

Unser Weinladen mit weiteren Spezialitäten ist Di – Fr von 13-18 Uhr und Sa von 9 – 16 Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns in der Klus.



Domaine Nussbaumer AG, Klusstrasse 177,
CH-4147 Aesch
Tel. +41 (0) 61 751 45 45
www.domainenussbaumer.ch
info@domainenussbaumer.ch

ANTON SAXER

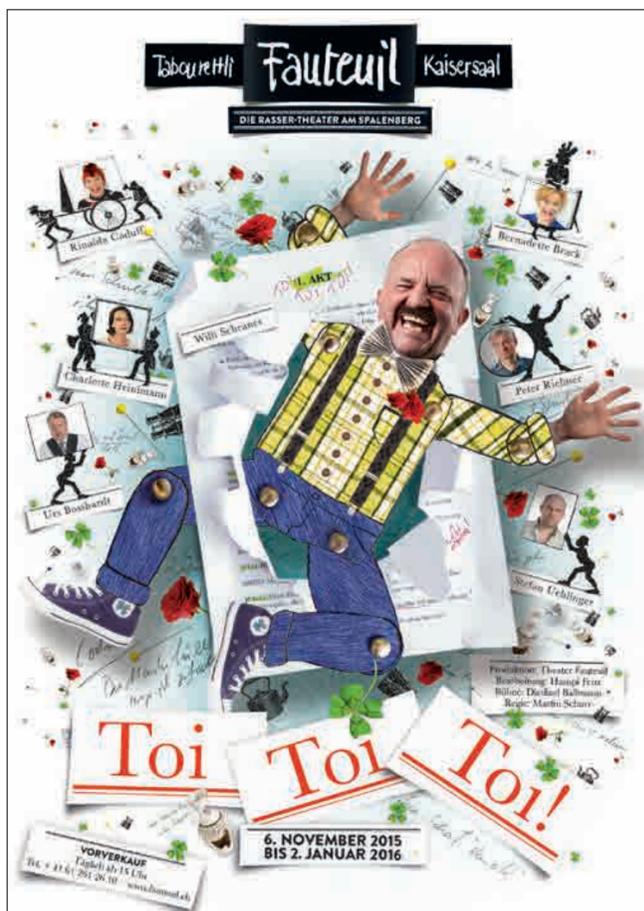
ABFALL-TRANSLOGISTIK

Ihr Container-Lieferant in der Region

Tel. 061 332 00 22 • www.antonsaxer.ch

GTK

GESELLSCHAFT FÜR
TREUHANDKOMPETENZ



Aphrodisierend oder gut gewürzt?

Jetzt können wir uns auf die herbstlichen Genüsse freuen. Sie sind ein wunderbarer Trick der Natur, um uns bei Laune zu halten. Denn Gewürze wie Ingwer, Kardamom, Zimt, Vanille, Muskatnuss und Chili wirken anregend und setzen Botenstoffe frei, die uns glücklich machen. Bereits in der Antike wurden Gewürze als Stimmungsaufheller und Aphrodisiakum eingesetzt. Auch die Industrie hat sich dies zu Nutzen gemacht. Gewürze und Aromen sind heute allgegenwärtig. Doch nur wer mit frischen Gewürzen, Kräutern und Knollen hantiert, spielt in der Königsklasse mit – Duft und Geschmack sind nicht zu übertreffen!

Frisch und innovativ

FrISCHE Produkte von bester Qualität täglich anbieten zu können und dabei die Küchenprofis und Händler immer wieder zu überraschen ist eine Herausforderung. Deshalb wird bei den Gebrüder Marksteiner Wert auf eine enge Zusammenarbeit mit den regionalen und internationalen Produzenten gelegt.

Paris – Basel

Um Ausgesuchtes noch flexibler anbieten zu können, hat sich Nenad Ivanovic, der Geschäftsführer der Gebrüder Marksteiner, etwas ganz Spezielles einfallen lassen. Einmal die Woche ist einer seiner Einkäufer in Paris auf dem Rungis, dem grössten

Engrosmarkt der Welt unterwegs. Meist ist es Meti Aljiovski, der die Selektion der Waren trifft und die Rungis-Touren koordiniert. «Einige unserer Kunden sind bereits mitgefahren», meint er lachend. Diese seien begeistert gewesen, dass Marksteiner diese Dienstleistung mit so viel Engagement umsetze.

Worauf Sie sich freuen können

Diverse Traubensorten, Mirabellen, zahlreiche Kürbissorten, Kastanien, Knollen- und Wurzelspezialitäten, wunderbare Kartoffelsorten, Zitrusfrüchte und Spezialitäten, die südlich des Äquators wachsen, sind aktuell im Angebot.

GEBRÜDER MARKSTEINER FRIGEMO AG

Badenstrasse 61
4057 Basel
Tel. 058 433 87 00
verkauf@marksteiner.ch

**Gebrüder
Marksteiner**

FACTS & FIGURES

Gasthof zum

Goldenen Sternen

St. Alban Rheinweg 70
4052 Basel
+41 (0)61 272 16 66
info @sternen-basel.ch
www.sternen-basel.ch

Öffnungszeiten

Winter

(November bis April)
Mo – Fr 11:00 – 14:00
18:00 – 23:30
Sa/So sowie allgemeine
Feiertage 11:00 – 22:00

Öffnungszeiten

Sommer

(April bis November)
Mo – Sa 11:00 – 23:30
So und allgemeine
Feiertage 11:00 – 22:00

Unsere Spezialität sind
traditionelle Gerichte,
neu interpretiert.
Kommen Sie zu uns,
weil wir Sie in unserem
geschichtsträchtigen
Gasthof an schönster
Lage am Rhein gerne
kulinarisch verwöhnen!



Japan im St. Alban-Tal

Mit dem seltenen und wertvollen Fleisch des Wagyu-Rindes pflegt der Gasthof zum Goldenen Sternen ein Stück japanischer Kultur. Ausserdem wird eine spezielle Herbst- und Wildkarte angeboten, bei der das Gewürz «4-épices» eine wichtige Rolle spielt.

«Wagyu» ist japanisch und heisst «japanisches Rind». Über Jahrhunderte hinweg diente diese Rinderrasse als Arbeitstier und der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus verboten. Mit der Öffnung Japans 1868 wurde die Wagyu-Rasse zur Nutzung als Fleischrind zugelassen und durch Zucht optimiert. Den Tieren werden keine künstlichen Wachstumshormone verabreicht, sie erhalten auch keine Antibiotika gegen Krankheiten. Bis zur Schlachtreife gewährt man ihnen im Schnitt mindestens doppelt so viel Zeit wie einem herkömmlichen Rind. Deshalb liefern die Wagyu-Rinder das wertvollste Fleisch der Welt.

Ein Stück japanischer Kultur

Original Wagyu-Fleisch zeichnet sich durch seinen hohen Marmorierungsgrad aus. Das Fett ist nicht punktuell verteilt, sondern gleichmässig und sehr fein marmoriert im ganzen Stück. Wagyu-Fleisch

ist nicht nur cholesterinarm und nährstoffreich, sondern weist im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 Prozent höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Es schmeckt herrlich aromatisch und zergeht auf der Zunge. Wegen seines seltenen Vorkommens und der langsamen Mast ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine kulinarische Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt. Dieses Stück japanischer Kultur bieten wir Ihnen im Goldenen Sternen als festliches Menu ab zehn Personen an.

Wilde Zeiten im Sternen

«Quatre-épices» oder «4-épices»: Diese Gewürzmischung stammt aus der französischen Küche und besteht aus weissem Pfeffer, getrocknetem Ingwer, Muskat und Gewürznelken. Die genaue Zusammensetzung ist allerdings von Küche zu Küche unterschiedlich. Das Viergewürz, wie es auch genannt

wird, passt hervorragend zur Verfeinerung von Herbst- und Wildgerichten und wird deshalb ab September einen wichtigen Bestandteil der Herbstkarte unseres Restaurants bilden.

Ermutigt durch den grossen Erfolg im letzten Jahr bieten wir zur Wildsaison ab November neben den herkömmlichen A la Carte-Gerichten wiederum eine ganz spezielle Wildkarte an: klassische Wildgerichte, neu interpretiert von unserem Küchenchef Lars Fumic. Auch hier wird die Mischung der 4-épices zum Einsatz kommen.

Wild ist reich an Eiweiss, Mineralstoffen sowie B-Vitaminen und punktet mit seinem cholesterin- und fettarmen Charakter. Das Fleisch ist sehr intensiv im Geschmack und deshalb längst nicht jedermanns Sache. In Kombination mit den richtigen Gewürzen aber kann der Wildgeschmack verfeinert und zu einem neuen Gaumenschmaus verzaubert werden.

Die Carte Blanche

Schon vor einiger Zeit hat sich die «Carte blanche» bei unseren Gästen als Überraschungsmenu und beliebtes Highlight etabliert. Lassen auch Sie sich bei nächster Gelegenheit von der Kreativität unserer Küche überzeugen und geniessen Sie unser drei-, vier- oder fünfgängiges «Menu du Chef Surprise» mit Fleisch, Fisch oder vegetarischen kulinarischen Überraschungen!

VERANSTALTUNGEN IM HERBST/WINTER IM GOLDENEN STERNEN

OKTOBER 2015

- Wilde Zeiten im Sternen...
Klassische Wildgerichte neu interpretiert
- Metzgete à la Sternen jeden Mittwoch
- Jeden Sonntagmittag 3-Gang Menu mit traditionellem Sonntagsbraten
- Côte de Boeuf für 2 Personen (am Tisch tranchiert und angerichtet)

NOVEMBER 2015

- Flammkuchen-Apéro mit Glühwein vom Holzfeuer auf der Hofterrasse (ab 10 Personen)
- Jeden Sonntagmittag 3-Gang Menu mit traditionellem Sonntagsbraten
- Côte de Boeuf für 2 Personen (am Tisch tranchiert und angerichtet)
- Wagyu für Feinschmecker... (ab 10 Personen)

DEZEMBER 2015

- Austern und Champagner-Apéro mit Rheinblick (ab 10 Personen). Die Austern werden frisch geöffnet und klassisch mit Cheddarbrot, Austernbrot, Zitrone und Schalotten-Vinaigrette auf der Rheinterrasse serviert.
- Flammkuchen-Apéro mit Glühwein vom Holzfeuer auf der Hofterrasse (ab 10 Personen)
- Jeden Sonntagmittag 3-Gang Menu mit traditionellem Sonntagsbraten
- Côte de Boeuf für 2 Personen (am Tisch tranchiert und angerichtet)
- Wagyu für Feinschmecker... (ab 10 Personen)

JANUAR 2016

- Jeden Sonntagmittag 3-Gang Menu mit traditionellem Sonntagsbraten
- Côte de Boeuf für 2 Personen (am Tisch tranchiert und angerichtet)
- Wagyu für Feinschmecker... (ab 10 Personen)

6. November
2015



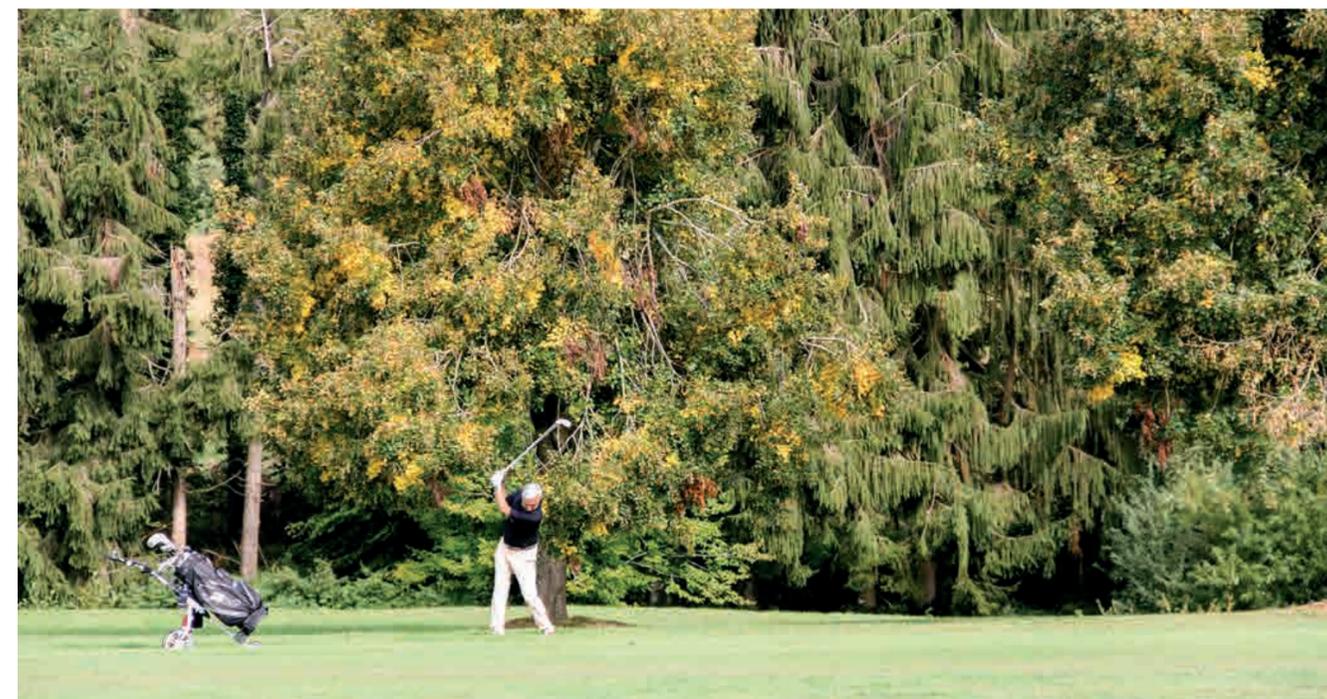
Offizieller Feldschlösschen Weihnachtsbier- Anstich

Nicht verpassen:
Offizieller Feldschlösschen Weihnachtsbier-
Anstich am 6. November 2015.

Teilnehmende Betriebe unter:
feldschloessen-weihnachtsbier.ch



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



Schwungvoller Abschlag im herbstlichen Ambiente des Golfparks LaLargue.

7. Fine To Dine Golf Trophy



Im Petit Chalet konnten unsere Gäste bei einem stärkenden Mittagssnack wieder Kräfte tanken.

Wie jedes Jahr durften die verschiedenen Fine To Dine-Betriebe die Teilnehmer der Golf Trophy im Golfclub LaLargue verköstigen. Bei schönem Herbstwetter wurden nicht nur sportliche Höchstleistungen, sondern auch kulinarische Erfolge gezeigt.

Zum Abschluss kreierte Schloss Bottmingens Chef Pâtissier Alain Schmidlin zur Freude aller eine spezielle Golforte.



Mit viel Herzblut bereiteten die Geschäftsführer Freddy Buess vom Kloster Dornach und Johannes Tschopp vom Schloss Bottmingen die hausgemachten Snacks zu.

So hatten viele Gäste die Möglichkeit, sich mit den Gastgebern zu unterhalten und sich Ideen für ihr nächstes Fest zu holen.



Die Küchencrew hat ein grosszügiges Grillbuffet zubereitet und den Gästen Tipps und Tricks zum Grillieren verraten.



Chef Pâtissier Alain Schmidlin vom Schloss Bottmingen präsentierte seine Golforte, die nicht nur optisch begeisterte, sondern auch den Abend versüsste.



Das Genuss-Paradies

FACTS & FIGURES

Restaurant Makaan
Hotel EDEN im Park****
Froneggweg 3
4310 Rheinfelden
+ 41 (0)61 836 24 24
willkommen@hoteleden.ch
www.hoteleden.ch

Öffnungszeiten

täglich geöffnet
07:00 – 23:00

Banketträumlichkeiten für Anlässe jeder Art bis 70 Personen und wunderbarer Park. Hotel ****klassifiziert mit Solebad, Sauna, Dampfbad, Ruhezonen, Achtsamkeitsgarten mit Heilkräutern und Kneipp-Pfad, Fitnessraum sowie Kosmetik- und Massageangebote.

Die kulinarischen Genuss-Reisen des Restaurants Makaan stehen jeweils unter einem bestimmten Motto und sind in der Region einzigartig. Beliebt ist auch der sonntägliche Spa Brunch, der das Kulinarische mit einem Besuch im Solebad kombiniert.

Gesunde Kost leistet einen wesentlichen Beitrag zum körperlichen Wohlergehen. In diesem Bewusstsein haben wir das Konzept für unser stimmungsvolles Restaurant Makaan entwickelt. Wir überraschen Sie mit einer kräuterreichen und gewürzbetonten Küche, die Sie in der warmen Jahreszeit auch auf der herrlichen Gartenterrasse oder im weitläufigen Park geniessen können.

Wichtig für das seelische Gleichgewicht sind sodann die Freude am Genuss, die Offenheit für Neues und ein «Sich-Verwöhnen-Lassen» in paradiesischer Umgebung. Aus diesem Gedanken heraus haben wir für Sie eine Vielzahl an Genuss-Reisen zusammengestellt.

Genuss-Reisen – ein besonderes Erlebnis

Küchenchef Florian Woitaske und das Makaan-Team verwöhnen Sie mit einer lockeren Serie von kulinarischen Events unterschiedlichster Art – einzigartig in der Region und immer überraschend. Gemeinsam sind den Anlässen der charmante Ser-

vice, die schöne Atmosphäre und das themenbezogene Menü. Stunden der Ruhe und Erholung bieten Ihnen das Solebad mit Innen- und Aussenbecken, Sauna, Dampfbad und Ruhezonen sowie der Achtsamkeitsgarten mit seinem Kneipp-Pfad – die perfekte Ergänzung zu unseren Genuss-Reisen. Die Kombination vom Besuch im Solebad und anschließenden kulinarischen Leckerbissen lässt Sie sich entspannen und wohlfühlen.

Wie wäre es mit einer Reise ins «Land des Lächelns»? Freuen Sie sich auf die Präsentation von Sushi und Sashimi sowie auf andere Köstlichkeiten aus der japanischen Küche: «Umai – lecker auf Japanisch». Im November widmen wir uns der Liebe, die bekanntlich durch den Magen geht und uns zur romantischen Genuss-Reise «Zeit zu zweit» inspiriert hat. Oder Sie verbringen einen schönen Winterabend im EDEN Park bei einem Käsefondue unterm Sternenhimmel – zusammen mit Freunden, mit Ihrer Familie oder auch als Team-Anlass.



Unser Tipp: EDEN Spa Brunch

Gönnen Sie sich einen genussvollen Sonntag mit Köstlichkeiten vom EDEN-Büffet: ein reichhaltiges Frühstücksbüffet, leichte Vorspeisen, frisch zubereitete Salate, warme Gerichte und eine verführerische Dessert-Auswahl. Entspannen Sie sich zwischendurch im Solebad mit Sauna und Dampfbad, erkunden Sie den Achtsamkeitsgarten mit seinen Heilkräutern und dem Kneipp-Pfad und kombinieren Sie Ihren Brunch – in der Zeit von 10 bis 14 Uhr – frei nach Ihren Wünschen.

Brunch und Solebad-Eintritt (2 Stunden) mit freier Nutzung von Sauna, Dampfbad, Ruhezonen und Achtsamkeitsgarten kosten Sie lediglich CHF 52.– pro Person.

Der Spa Brunch wird jeweils sonntags von 10 bis 14 Uhr angeboten und ist sehr beliebt. Wir empfehlen Ihnen deshalb, frühzeitig zu reservieren.

Schon bald steht Weihnachten vor der Tür. Warum nicht einmal einen gemütlichen Spa Brunch im EDEN verschenken? Gutscheine können Sie online über unsere Website www.hoteleden.ch oder telefonisch unter **061 836 24 24** bestellen.

VERANSTALTUNGEN / GENUSS-REISEN

SAMSTAG, 24. OKTOBER 2015, 19:00 UHR
«Umai – lecker auf Japanisch»

SAMSTAG, 21. NOVEMBER 2015, AB 18:30 UHR
Zeit zu zweit

JEWELS SAMSTAGS, 5./12./19. DEZEMBER 2015, AB 18:30 UHR
Fondue unterm Sternenhimmel

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2015, AB 18:00 – 23:30 UHR
Silvester: Genussvoll sagt ein Jahr Adieu

JEWELS SAMSTAGS, 16. UND 23. JANUAR 2016, AB 17:00 UHR
Fondue unterm Sternenhimmel

SONNTAG, 14. FEBRUAR 2016, AB 17 UHR
Feuer & Flamme

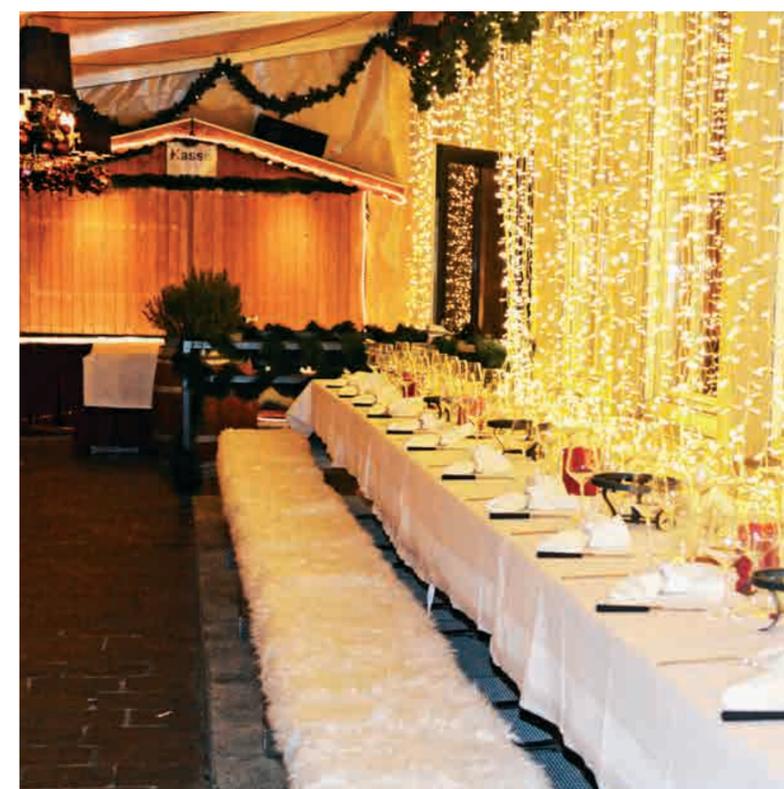
SWISS
PREMIUM
SELECTION



EIN HAUCH VON LUXUS.

ARKINA UND RHÄZÜNSER
PRÄSENTIEREN DIE NEUE UND EINZIGARTIGE
«SWISS PREMIUM SELECTION»

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



Hüttenzauber am Barfi

Auch im KOHLMANNS ist es Herbst geworden und damit Zeit für unsere Spezialitäten rund um das Thema «Wild». Da wäre zum Beispiel ein zartes Hirschragout an einer fruchtigen Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit hausgemachten Spätzle und herblichem Gemüse. Ein saftiges Wildschweinfilet, klassisch serviert, mit hausgemachten Serviettenknödeln und Apfel-Rotkraut an einer Steinpilz-Rahmsauce wäre genau so eine Alternative wie ein knusprig gebratenes Schnitzel vom Hirsch mit gebröselten Schupfnudeln und glasierten Kürbisschnitzen an KOHLMANNS berühmter Portweinsauce. Wie immer Ihre Wahl ausfällt: Zum Abschluss servieren wir Ihnen gerne unser klassisches Apfel-Kompott im WECK-Glas an einer Quark-Honig-Creme mit knusprigen Streuseln. Sie werden von unserer Herbstkarte begeistert sein!

Ab Ende November laden wir Sie dann wieder ein, die Adventszeit direkt am Weihnachtsmarkt zu geniessen und sich mit einem Glühwein in unserem Hüttenzauber ganz stressfrei auf die Weihnachtszeit einzustimmen! Sie können unsere beliebte Seitenterrasse für bis zu 100 Personen exklusiv für Ihren Anlass buchen.

Gerne stellen wir Ihnen auch unseren Weinheimel als einzigartige und gemütliche Räumlichkeit für Ihre exklusiven Anlässe mit bis zu 50 Gästen zur Verfügung. Ob Geburtstagsfest oder Geschäftsessen, wir unterbreiten Ihnen jederzeit ein ganz individuelles Angebot, zum Beispiel mit unserem Feuerkopf-Fleisch-Fondue.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Gastgeber KOHLMANNS


KOHLMANNS
essen und trinken

FACTS & FIGURES

KOHLMANNS

essen und trinken

Steinenberg 14

4051 Basel

+41 (0)61 225 93 93

kohlmanns@gasttag.ch

www.kohlmanns.ch

Öffnungszeiten

So - Do 11:30 - 00:00

Fr - Sa 11:30 - 01:00

Bei KOHLMANNS geniessen Sie Spezialitäten wie unsere einzigartigen Feuerkuchen, Rindstatar, KOHLMANNS Kalbsschnitzel oder Schweinshaxe.

Kommen Sie zu uns, weil wir frech-bürgerlich und überraschend regional sind! Durchgehend warme Küche.



Ihr Anlass am Ufer

FACTS & FIGURES

RESTAURANT R90

Uferstrasse 90
4057 Basel
+41 (0)61 638 44 30
info@r90.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:30 – 15:00
Sa/So geschlossen.

Unser Restaurant kann auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten genutzt werden z.B. als Tagungsraum, für eine Präsentation oder für Ihre Feier. Kontaktieren Sie uns.

Erreichbarkeit per ÖV

8er Tram oder 36er Bus Haltestelle Kleinhüningen

per Auto

A2 Richtung Karlsruhe, Ausfahrt Basel-Nord/Kleinhüningen/Weil am Rhein, Ampel Richtung Kleinhüningen/Dreiländereck, entlang Hochbergstrasse an BaZ vorbei, 1 km geradeaus über Kreuzung und über Kreisel, Bahngelände überqueren, dann links über die Brücke.

Das Restaurant R90 mit seiner Lage am Hafen im Dreiländereck bietet eine optimale Atmosphäre für konzentriertes Arbeiten in einem Seminar oder für entspanntes Geniessen eines guten Essens. Das beginnt schon am frühen Morgen mit Kaffee und frischen Gipfeli.

Gerade neben dem Basler Rheinhafen, wo sich der Rhein von der Stadt und aus der Schweiz verabschiedet, wo man bereits ein bisschen das Meer zu riechen glaubt und unweigerlich vom Fernweh gepackt wird – dort im Dreiländereck finden Sie unser Restaurant R90. Unmittelbar am Ufer gelegen bietet es sowohl zum Arbeiten wie auch zum Ausspannen eine einzigartige Atmosphäre, in der man sich einfach wohlfühlen muss. Überzeugen Sie sich selbst davon!

Seminar und Event

Als Seminar-, Event- und Konferenzplattform bieten unsere Räumlichkeiten individuelle Möglichkeiten für jegliche Art von Anlässen und innovative, kulinarische Erlebnisse zentral im Dreiländereck.

Bildung mit Weitblick – es steht Ihnen ein heller und grosszügiger Seminarraum mit Blick auf den Rhein zur Verfügung, in dem bis zu 70 Personen Platz finden – ein idealer Ort für konzentriertes Arbeiten. Die technische Ausrüstung steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für eine entspannte Networking Atmosphäre und Verpflegung buchen Sie die Tages- oder Halbtagespauschale.

Ihr Fest ist uns Verpflichtung – sei es ein gemütlicher Apéro am Rheinufer mit Blick auf das Hünninger Kirchlein, ein Geburtstag im Restaurant oder eine Veranstaltung in der Eventhalle mit Galerie: Wir vom R90 stehen Ihnen gerne bei der kulinarischen Planung und der Organisation der Unterhaltung zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!



Café und Restaurant

Eine frische, gesunde und abwechslungsreiche Küche ist für uns ebenso selbstverständlich wie die Freude am Kochen. Mit unserer langjährigen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und bei der Planung und Realisierung grosser Veranstaltungen möchten wir gerne mit Ihnen zusammen Ihren nächsten Anlass planen und durchführen und Sie so von unserem Restaurant überzeugen. Machen Sie sich persönlich ein Bild und besuchen Sie uns!

• Guten Morgen!

Ein guter Start in den Tag ist wichtig! Dafür sorgen wir mit unseren «Guten Morgen»-Angeboten: Kaffee und frische Gipfeli (auch «to go») oder ein Frühstück mit Kaffee und Rührei samt Speck auf Toast. So tanken Sie bei uns Energie für den ganzen Tag.

• Tagesmenu

Täglich bieten wir Ihnen ein neues, leckeres Menü mit ausgewählten Zutaten an. Dazu gibt es jeden Freitag unser grosses Buffet à discrétion mit verschiedenen Köstlichkeiten.

• Salatbar

Wer es leicht mag, findet an unserer Salatbar eine Vielfalt von frisch zubereiteten Salaten, die nach Lust und Laune kombiniert werden können.

• Frische Pasta

Wählen Sie Ihre Pastasorten und Lieblingssoßen in immer neuen Variationen! Unser Angebot beinhaltet verschiedene Spezialitäten mit Fisch und Fleisch oder auch vegetarisch.

• Panini

Jeden Tag gibt es frisch zubereitete Panini. Alles über unsere köstlichen gebackenen Paninis mit schmackhaftem Fleisch, Gemüse und Käse finden Sie auf unserer Panini Karte.





Vanille – Nektar der Götter

FACTS & FIGURES

Feldschlösschen Restaurant
Feldschlösschenstr. 32
4310 Rheinfelden
+41 (0)61 833 99 99
info@feldschloesschen-restaurant.ch
www.feldschloesschen-restaurant.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10:00 – 23:00
Sa 09:30 – 23:00
So 10:30 – 22:00

Unsere Spezialität ist die Kombination aus Brauküche und Zapfkultur. Kommen Sie zu uns, weil wir weit mehr bieten als «Stange» und Schnitzel.



Gewürze verfeinern unser Essen seit jeher. Dass sie auch bei der Herstellung von Getränken verwendet werden, ist weniger bekannt. Das Feldschlösschen Restaurant in Rheinfelden stellt einen besonderen Digestif aus Vanille und Bierwürze her.

Seit Tausenden von Jahren werden Gewürze zur Verfeinerung von Speisen verwendet. Schon 3600 v. Chr. hat man für Nahrungszubereitung Dill genutzt. Heute sind Gewürze und Kräuter aus keiner Küche mehr wegzudenken, sei es zum Abrunden der Speisen oder zum Dekorieren der Gerichte.

«Husbraute», der gewürzte Digestif

In Getränken finden sich Gewürze jedoch eher selten. Biere mit Gewürzen werden heute kaum kommerziell hergestellt. Dennoch bieten wir im Feldschlösschen-Restaurant – als Hausrestaurant der Brauerei Feldschlösschen – natürlich etwas in dieser Richtung an. Unser «Husbraute» ist ein leichter Digestif, dessen Basis aus Vorderwürze und Vanille besteht, also im weitesten Sinne aus Bier und Gewürz. Die Vanille gehört zur Familie der Orchideengewächse und ist die einzige Nutzpflanze innerhalb dieser Gattung. Zudem ist sie eines der teuersten Gewürze der Welt. Vorderwürze wiederum entsteht

bei der Herstellung von Bier, genauer gesagt beim Läutern der Maische, und beschreibt den gewinnbaren flüssigen Teil der Maische. Geschmacklich lässt sich die Vorderwürze am besten als süss-malzig beschreiben. Sie bietet daher die ideale Grundlage für einen leicht bekömmlichen Digestif.

Nach der Zugabe von Rum wird unser Hauschnaps mit Vanille-Schoten angereichert und aufgekocht. Die natürliche Süsse der Vorderwürze und der liebliche Vanillegeschmack ergänzen sich hervorragend mit dem Geschmack des Rums. Vanille-Schoten enthalten den grössten Teil der Geschmacks-träger in ihrem Inneren. Daher werden die Schoten der Länge nach aufgeschnitten, das Vanillemark ausgeschabt und die Schoten mit dem Mark separat in die Vorderwürze gegeben. Damit sich die Aromen schneller verbinden, wird die komplette Mischung einmal aufgekocht und anschliessend gefiltert.



Küchenchef Bastian Semmelroggen und Geschäftsführer Danny Ende

Medizin Vanille

Vanille ist jedoch mehr als nur ein beliebtes Aroma. Vanille soll nervenstärkend, beruhigend, entzündungshemmend und aphrodisierend wirken. Ihr wird nachgesagt, die physische und geistige Aktivität zu steigern, Mattheit zu vertreiben und für gute Laune zu sorgen. Die Vanille eignet sich somit optimal als Gewürz für ein leicht alkoholhaltiges Getränk.

Bei der Herstellung wird besondere Aufmerksamkeit auf ein ausgewogenes Verhältnis von Süsse und Alkoholgehalt gelegt. Unser «Husbraute» liegt bei ca. 20–25 Volumenprozent und spricht Frauen wie Männer geschmacklich gleichermaßen an. Serviert wird er im 4cl Glas. Wegen seines besonderen Charakters und seiner Entstehungsgeschichte bietet der «Husbraute» immer wieder Anlass zu interessanten Gesprächen.

Besuchen Sie uns in Rheinfelden – allein der «Husbraute» ist die Reise wert! Sie finden uns unmittelbar neben der Brauerei Feldschlösschen. Wir freuen uns auf Sie!

VERANSTALTUNGEN

23. OKTOBER AB 18:00 UHR
Magic Comedy Dinner mit dem bekannten Illusionisten Daniel Kalmann

OKTOBER 2015
Rib Eye Steak vom Black Angus Rind

NOVEMBER 2015
Gänseessen (auf Vorbestellung)

NOVEMBER JEDEN FREITAG AB 18:00 UHR
Käsefondue vom rezenten Königschäs

31. DEZEMBER 2015 AB 18:00 UHR
Silvester Gala Buffet

29. OKTOBER – 1. NOVEMBER 2015
Besuchen Sie uns an der Basler Feinmesse in der Halle 2.1 der Messe Basel.
(Do – Sa 15:00 – 21:00, So 12:00 – 19:00)



Seewenweg 3 • CH-4153 Reinach BL
Telefon 061 717 92 40 • Fax 061 711 52 19
E-Mail: info@polarag.ch • www.polarag.ch

Ihr zuverlässiger Gastropartner
für frische & tiefgekühlte
Lebensmittel.

Übrigens!! Ob als Profi
oder als Privatkunde, unser
Direktverkauf aus unserem
Lager in Reinach bietet für
jeden etwas.
Rufen Sie uns an...



APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.
Einfach in der Bedienung, schnell in der
Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.



APD Addimat AG
Etzelmat 5
5430 Wettingen
Telefon: 056 427 45 45
www.apdaddimat.ch



PRACTICE
THE ART of
FINE FOOD.

Live in Italian

View the story on youtube.com/SanPellegrinoTV



Who is Who at Wanderruh

Der Chic des Nostalgischen spiegelt sich schon im Jugendstil-Schild über dem Gartentor. Wanderruh? Klingt und sieht aus nach Jack Wolfskin-Jacken an der Garderobe, Bergschuhen unter dem Tisch und einem währschaften Stück Fleisch auf dem Teller. Zum Beispiel einem der 1200 Cordons Bleu, die Gastgeber Daniel Jenzer Jahr für Jahr in zahlreichen Varianten – aber immer mit Kalbfleisch von der Backe oder der Flanke, geräuchertem Burgunderschinken, Gähwiler Bergkäse aus dem Toggenburg und einer Panade aus altem Ruchbrot – flachgeklopft in die Pfanne haut.

Und dies mit wachsendem Erfolg. Seit der bekannte Basler Gastrokritiker Martin Jenni in der Basler Zeitung die Wanderruh im Gundeli zu den vier besten Cordon Bleu-Beizen der Region gezählt hat, hat der Beizenname einen doppelten Sinn erhalten: «Tout Bäle» wandert seither an die kulinarische Oase an der Dornacherstrasse, um sich bei der 200- oder der 400-Gramm-Variante der Jenzer'schen Hausspezialität auszuruhen. Wenn es sein muss, auch glutenfrei...

Natürlich gibt es auch Alternativen: Kalbssteak und Entrecôte vom Grill, geschmorte Kalbshaxe, geschnetzelte Kalbsleber gehören dazu, einfach alles, was den Fleisch Tigern beiderlei Geschlechts das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Dani Jenzer ist als Abkömmling der gleichnamigen Metzgerei («Goldwurst») prädestiniert, sie alle in kulinarische Verzückung zu setzen. Ebenso breit ist das Angebot an erstklassigen Weinen aus der ganzen Welt.

Ja: Wanderruh ist Wohlfühl-Welt!

FACTS & FIGURES

Restaurant Wanderruh

Dornacherstrasse 151
4053 Basel
+41 (0)61 361 08 88
info@wanderruh.ch
www.wanderruh.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00 und
18:00 bis Feierabend
Sa ab 18:00 Uhr
So geschlossen

Weihnachtsessen und
Firmenessen bis 45
Personen.





Limetten und Lametta

Die Katzenreporterin vom Kloster Dornach freut sich auf die kommende Weihnachtszeit. Das Kloster verkauft an der Basler Herbstmesse seine eigenen Produkte, darunter das beliebte Klosterbrot.

FACTS & FIGURES

Stiftung Kloster Dornach
Amthausstrasse 7
4143 Dornach
+41 (0)61 701 12 72
info@klosterdornach.ch
www.klosterdornach.ch

Öffnungszeiten

Mo - Sa ab 07:00
So 07:00 - 18:00



STIFTUNG
KLOSTER
DORNACH

Seit dem letzten «Fine To Dine» im Mai habe ich als Dornacher Klosterkatze wieder viel Interessantes erlebt. Der Sommer im Klostersgarten war herrlich! Nun aber hat der Herbst Einzug gehalten und schon bald steht Weihnachten vor der Klostertür. Für eine Katze ist die Weihnachtszeit ganz schön spannend. Besonders gefallen mir die Weihnachtsbäumchen und die Äste, welche überall im Kloster verteilt werden. Mit den Tannzweigen lässt sich trefflich spielen, sie lassen sich so gut zerrupfen!

Das Highlight aber ist für mich der Weihnachtsschmuck, der unter dem Jahr im Klosterkeller lagert. Bald werden die Weihnachtskartons aus dem Keller geholt. Was sich da drin wohl alles verbirgt? Nach und nach werden die Kisten geöffnet und mein Gwunder weicht purer Begeisterung: Das wird die tollste Spielstunde meines Katzenlebens! Hinein in den ersten Karton direkt in einen silbernen Berg von Lametta. Welch ein Gaudi! Ich verkrieche mich darin, hangle danach und werfe ihn in der Luft herum!

Im zweiten Karton sind die farbigen Kugeln. Ein Fest für mich! Schon rollen die ersten drei über den Boden, ich mit einem Hechtsprung hinterher und – oh weh, da waren's nur noch zwei. Auch diese beiden bleiben nicht lange heil. Da lob' ich mir die Lametta, die nicht so schnell zerbricht und sich wunderbar über den ganzen Boden verteilen lässt.

Plötzlich geht die Tür auf und mein Lieblingmensch kommt! Er ist vom Anblick, der sich ihm bietet, absolut nicht erbaut und holt den Staubsauger. Jetzt heisst es flitzen, denn davor habe ich Angst! Aus sicherer Distanz beobachte ich das Geschehen; ganz kurz beschleichen mich auch Schuldgefühle, aber dann denke ich mir: Meine Menschen werden das schon verkraften. Und ich habe meinen Spass gehabt...

Eure Madame Fleur



Das Kloster an der Basler Herbstmesse

Bei allem Respekt vor Madame Fleur: Vor der Weihnachtszeit kommt noch die Basler Herbstmesse! Am Samstag, 24. Oktober 2015, ist es wieder soweit: Punkt zwölf Uhr läutet der Messeglockner der Martinskirche die 545. Basler Herbstmesse ein: Z'Basel isch Herbschtmäss! Der köstliche Duft gebrannter Mandeln, von frischem Magenbrot oder von knusprigen «Rosekiechli» schwebt über dem Petersplatz. Dicht gedrängt reihen sich die Messbuden mit ihrem vielseitigen Angebot aneinander. Mittendrin finden Sie auch den Stand des Klosters Dornach mit seinem Klosterladen. Neben unserem Klosterbrot, von dem Sie gleich noch mehr erfahren, verkaufen wir dort selbst gemachte Konfitüre, Sirup, Essig und (Madame Fleur zuliebe) bereits auch Weihnachtsg Gebäck. Besuchen Sie uns am Stand Nr. 83 auf dem Petersplatz!

Beliebtes Klosterbrot

Eine Spezialität der Klosterschenke Dornach ist das Klosterbrot. Unser Küchenchef Hanspeter Banzer hat es zusammen mit der Bäckerei Grellinger rezeptiert, getestet, probiert, nochmals verändert und in die heutige Form gebracht. Das schmackhafte Brot wird in der Klosterschenke gereicht und in der Bäckerei Grellinger in Reinach mit grossem Erfolg verkauft. Am «Portiungeli»-Sonntag hat Pfarrer Franz Kuhn das Klosterbrot in der Klosterkirche gesegnet und an die Besucher des Gottesdienstes verteilt.



Als langjährige Hauskatze im Kloster Dornach wacht Madame Fleur über den klösterlichen Betrieb und berichtet für Fine To Dine jeweils gerne über ihre Erlebnisse.



Do it yourself-Pizza

FACTS & FIGURES

Restaurant Bar
Ramazotti
 Hutgasse 6
 4001 Basel
 +41 (0)61 262 20 30
 hallo@ramazzotti-basel.ch
 www.ramazotti-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:30
 17:00 – 23:00
 Sa 11:30 – 23:00
 So 11:30 – 22:00

Unsere Spezialitäten sind die knusprige Pizza und Gerichte aus dem Steinofen.
 Kommen Sie zu uns, weil wir keinen Ihrer Wünsche offen lassen!

Pizzaiolo-Festival im Ramazzotti! Wir laden am Sonntag, 15. November alle Kinder ein, im Restaurant selber eine Pizza zu backen. Aber auch die Erwachsenen geniessen hier gute italienische Küche in gemütlichem Ambiente.

Sommerferien in Italien. Sie sitzen mit ihren Kindern in der Pizzeria und bestaunen die Künste des Pizzaiolo. Wie er den hauchdünnen Teig auf dem Zeigefinger balanciert. Wie er ihn auf den Tisch klatscht. Wieder in die Luft wirbelt! – Herbst in Basel. Sie sitzen gemütlich in der Pizzeria und bestaunen die Künste Ihres Kindes, wie es den hauchdünnen Pizzateig durch die Luft wirbelt. Wie es... Ja, wie das denn?

Mini-Pizzaioli

Wir laden Ihre Kleinen ein, bei uns im Ramazzotti selber eine Pizza zu backen. Wir freuen uns auf viele kleine Pizzaioli, die den Teig durch die Luft wirbeln und ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Alles was sie dazu benötigen, stellen wir zur Verfügung: Pizzateig, Olivenöl, verschiedenste frische Zutaten und eine grosse Portion Spass! Selbstverständlich steht unser routinierter Pizzaiolo den kleinen Pizza-Bäckern mit

Rat und Tat zur Seite. Er sorgt dafür, dass kein Kinderwunsch offen bleibt. Und dass am Schluss eine knusprige Pizza aus dem Ofen kommt!

Von der Margherita...

Ganz wie in den Ferien sitzen Sie derweil, vielleicht zusammen mit andern Eltern, gemütlich im Restaurant, genehmigen sich einen Apéro und schauen Ihren Sprösslingen bei der Arbeit zu. Und mit Sicherheit verkürzt jemand die Wartezeit mit der Geschichte vom Bäcker, der die klassischste aller Pizze, die «Margherita», erfunden haben soll. Im Juni 1889 sei es gewesen, als der Pizzaiolo Raffaele Esposito von der Neapolitaner Pizzeria Brandi den Auftrag erhalten habe, für den damaligen König Umberto I. und seine Frau Margherita eine Pizza zuzubereiten. Patriot, wie er war, soll er diese zu Ehren der Königin mit Zutaten in den italienischen Nationalfarben

RAMAZZOTTI
 Restaurant-Bar



belegt haben: grünes Basilikum, weisser Mozzarella und rote Tomaten.

...zur Con Zucca

Dann ist der grosse Moment da! Die selbstgemachte Pizza ist fertig. Sie selber bestellen sich unseren Herbsthit, eine «Pizza con zucca», saisongerecht belegt mit Kürbisricotta und Äpfeln, oder die «Ravioli di zucca» gefüllt mit Kürbiswürfeln, Ricotta, Petersilie und Nüssen. Selbstverständlich finden Sie auf unserer Karte zahlreiche weitere Gerichte, alle mit dem gewissen italienischen Etwas!

Das gemeinsame Pizzabacken findet am 15. November ab 11:30 – 16:00 statt. Wir freuen uns schon jetzt auf zahlreiche Reservationen. Und noch etwas: Für die Kinder ist die selbst gebackene Pizza natürlich gratis.

Geburtstag im Ramazzotti

Planen Sie einen speziellen Anlass mit besonderem Ambiente und mitten in der Stadt? Eine Geburtstagsfeier oder ein Firmenfest in geselliger Runde? Dann heissen wir Sie im Ramazzotti herzlich willkommen. In unseren gemütlichen Räumen geniessen Sie nämlich nicht nur Pizza und Pasta, sondern auch erlesene Fleischgerichte wie Scaloppine al limone oder Ossobuco Cremolata. Und falls Sie für Ihren Anlass spezielle Vorstellungen haben, die Sie nicht auf unserer Karte finden, gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Zum Mitnehmen

Und ganz zum Schluss noch dies: Ramazzotti kann man auch nach Hause nehmen: Allen, die es gerne etwas schärfer mögen, legen wir unser selbstgemachtes Chili-Öl oder unsere noch schärfere Chili-Sauce wärmstens ans Herz.

Und nun freuen wir uns auf Sie und Ihre Kinder!
Ihr Ramazzotti-Team

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

HAMMEL
TERRES DE VINS



Besonders bekannt sind: **Domaine de Crochet, Mont-sur-Rolle / Clos du Châtelard in Villeneuve / Domaine du Montet, Bex / Clos de la George und L'Ouille, Yverne.**

Das beeindruckende Weinsortiment, vinifiziert von **Charles Rolaz** reicht vom trockenen Wein bis hin zum raren Süsswein. Jahr für Jahr, zeichnen sich die Weine des Hauses an nationalen und internationalen Wettbewerben aus. Dank diesen exzellenten Resultaten und der konstanten Weinqualität hat das Haus Hammel die Aufnahme in den illustren Kreis der zwölf Waadtländer Spitzengüter gefunden, die sich in der Vereinigung **Arte Vitis** zusammengeschlossen haben, sowie in der nationalen Schatzkammer des **Mémoire des Vins Suisses**.

Quatuor - Domaine du Monte, Bex
Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Syrah
Elevé en barrique de chêne



Cuvée Rosé.
Inimitable.

photographie Iris Vöghe

Cantine SAN MARZANO - Tradition und Leidenschaft aus Apulien



Apulien – zauberhafte Region im Absatz des Stiefels. Ein Land der Sonne, der Winde und der Felsen. Die Cantine SAN MARZANO in San Marzano di San Giuseppe in der Provinz Taranto, widmet sich seit über 50 Jahren der Tradition und Leidenschaft für das Land und die Trauben. Die Reben wachsen in einer vom warmen Scirocco verwehten Landschaft und vom Kalkfelsen rot gekennzeichneten Erde. Beste Bedingungen also, um elegante Weine mit sanften Tanninen, grosser Dichte und regionalem Charakter reifen zu lassen. Gekeltert wird ausschliesslich aus einheimischen Trauben aus bis zu über 60 Jahre alten Rebstöcken.

«Notte Rossa» Primitivo di Manduria DOP

Traubensorte: Primitivo

Charakteristik: Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Düfte nach Kirschen, Pflaumen mit angenehmen Kakao und Vanille Noten. Am Gaumen samtige Struktur. Leicht süsslicher, langanhaltender Abgang.

Passt zu: Lamm, Wild, Hartkäse

Probieren auch Sie die Weine der Cantine
SAN MARZANO

**PRODEGA
GROWA
TRANSFOURMET**



Fondue vom Schwingerkönig

Seit Anfang 2013 ist unser Toggenburger Schwingerkönig Forrer Nöldi wieder in seinem erlernten Beruf als Käsermeister tätig. Zusammen mit seinem Freund Franz Rüdüsüli führt er eine Käserei im sanktgallischen Linthgebiet. Dort hat er den «Königs-Chäs» aus reiner Kuhmilch kreiert, der unterdessen die Fondues in der ganzen Schweiz bereichert.

Am besten schmeckt sein Fondue aber immer noch im Toggenburg! Geniessen Sie unsere geselligen Fondue-Abende bei Kerzenschein auf der Sternenterrasse. Kuschelige Schaffelle und Woldecken sorgen dafür, dass Sie nicht frieren. Oder doch lieber an die Wärme? Da bietet sich unsere Schwingerstube an, authentisch dekoriert mit Original-Ehrentafeln wie Treicheln, Kränzen und Bauernmöbeln aus Nöldis erfolgreicher Karriere. Für Gruppen führen wir kulinarische Abende durch, an denen Forrer Nöldi persönlich über das Schwingen berichtet.

Der ideale Ort für Gruppenferien

Gruppen sind im Hotel Sternen herzlich willkommen. Platz ist genügend vorhanden und in der Lobby warten Billardtisch und «Töggelikasten». Immer wieder dürfen wir Ferienwochen für Kirchgemeinden, Sport- und Wanderlager sowie Firmen-Skiweekends durchführen. Wir freuen uns auch auf die Kinder des English College aus Grossbritannien. Sie sind bereits zum 13. Mal bei uns zu Besuch!

Winter-Spezialangebote

- Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück und Fondueplausch CHF 100.– pro person
- Nöldis Königs-Fondue in 4 Variationen: Als Original-Fondue, mit Tomaten, Speck oder Kräutern.

FACTS & FIGURES

Hotel Sternen***

Dorfstrasse 29
9657 Unterwasser
+41 (0)71 998 62 62
info@sternen.biz
www.sternen.biz

Öffnungszeiten

**Schluss Sommer-/
Herbstsaison**
Mo 2. November 2015

Beginn der Wintersaison

Fr 18. Dezember 2015

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 31. OKTOBER 2015
Smoker's Night mit
Davidoff

**DONNERSTAG,
31. DEZEMBER 2015**
Silvesterparty im
Sternen Unterwasser

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

2010 Mirto
Ramon Bilbao
Dieser Spitzenwein aus Tempranillo Trauben von über 70-jährigen Reben, wartet darauf, von Ihnen entdeckt zu werden! Intensives Violett. Tabak, feines Cassis, Schokolade und Zedernholz. Im Gaumen edle Pflaume und Kakao, mit einer saftigen Konzentration. Langer Abgang.



Baselweine.ch



Igeho
HALLE 1.2 / C088

CAFFÈ
CHICCO D'ORO
www.chiccodoro.com

CAFFÈ
CHICCO D'ORO
SPECIAL
Gastronomia



VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Patrice Maire
Leitung
DER FRISCH-FISCH MERCATO
Pratteln

**DER FRISCH-FISCH
MERCATO**
www.der-frisch-fisch.ch

Pratteln Rütliweg 11
bei Interio/Jumbo
061 823 08 80

Dietikon Dietikon Emmenbrücke
Pfäffikon SZ St. Margrethen
Zürich-Altstetten

GUTSCHEIN gültig für einen Einkauf, nicht kumulierbar
10%
MITO8



RAMSEIER
Die Kraft der Natur

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

SÜESSMOST
NATURBIENEN

Schorle
APFEL

natürliche Geschwister

planet-huerm.ch

ramseier.ch

Bergromantik in Basel

Von November bis Ende März steht sie da, unter dem Viadukt, in der Nähe des Basler Zolli (für Auswärtige: Zoologischer Garten), zehn Schritte von der ebenso angesagten Osteria Acqua. Sie bringt in der Wintersaison ein heimeliges Stück Bergromantik ans Rheinknie und lässt die Flachländer vom Rheinknie glauben, das Matterhorn läge direkt vor der Chalettür: Die Baracca Zermatt! Schon in ihrer ersten Saison vor acht Jahren avancierte die rustikale Fonduehütte rasch zum Geheimtipp, und heute ist die Baracca das angesagteste Ziel für alle, die rustikale Köstlichkeiten in nostalgischem Ambiente zu schätzen und geniessen wissen.

Die Einrichtung stammt vom Zermatter Künstler Heinz Julen, der unter anderem in seinem Heimatort das Backstage-Hotel zum Anziehungspunkt für Kultur- und Komfortliebhaber gemacht und die unverwechselbaren Sessel ins Acqua gestellt hat. In der Baracca lässt er den Zauber von Zermatt mit Leidenschaft und Sinnlichkeit zu einem urbanen Raumerlebnis verschmelzen. Überdies zieren Raritäten aus vergangenen Zeiten, Fundstücke aus den den Dachstöcken und Kellern Zermatts die schicke Alphütte.

Das Baracca-Team serviert seinen Gästen Zermatter Trockenfleisch-Spezialitäten, Gerstensuppe oder Ofenkartoffeln, je nach Gusto gefolgt vom dampfenden Käsefondue aus der Whymperstube oder einem würzigen Fondue Chinoise. Zum Dessert gibt's hausgemachte Meringues mit Nidle und leckere Biner-Matterhörnchen. Und spätestens beim Digestif am knisternden Chemineefeuier fühlt man sich weit weg vom wintergrauen Basler Alltag! Ob zur gemütlichen Runde unter Freunden, dem grossen Familienfest oder den etwas anderen Firmenanlass: In der Baracca Zermatt kann man den Stadt-Alltag weit hinter sich lassen!

Zum romantischen Käserühren à deux empfehlen wir Ihnen übrigens unser «Liebesgondeli». Es bietet Platz für 2 – 4 Personen und ist für anspruchsvolle Turteltaubchen genau das Richtige. Also: Einsteigen und Abschweben zum romantischsten Höhenflug am Rheinknie!

FACTS & FIGURES

Baracca Zermatt
Binnerstrasse 14
4051 Basel
+41 (0)61 564 66 99
basel@baraccazerstatt.ch
www.baraccazerstatt.ch

Öffnungszeiten

Ab 31. Oktober 2015 bis
Ende März 2016

Geöffnet

Mo – Sa ab 19:00
So geschlossen
Reservation unbedingt
empfohlen!

**BARACCA
ZERMATT**



Jenzer & Grill in Reinach



JENZER FLEISCH & FEINKOST

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice

www.goldwurst.ch

Partner:

Henz Fleisch + Feinkost,
Riehen

Neues Fachgeschäft in Reinach

Bereits seit vier Monaten finden Sie unser Fachgeschäft in Reinach wieder am alten Ort, aber in einer neuen Lokalität. Mit unserem Konzept «Jenzer & Grill» trumpfen wir gross auf: Wir haben am Mittag länger für Sie geöffnet und verwöhnen Sie mit frischen Grilladen. (Fast) jede Fleisch- oder Wurstspezialität grillieren wir für Sie innert sechs Minuten! An der Sitz-Bar geniessen Sie Ihr Essen mit einem Salat vom Buffet. Gluscht auf Kaffee und Dessert? Kein Problem, auch das erhalten Sie bei uns!

Unser einmaliges Sortiment

Wir sind nicht nur eine Metzgerei, sondern gleichzeitig auch Eiweiss-Shop und Spezialitäten-Vermittler. Alle Wurst- und Fleischwaren weisen Jenzer-NATURA-Qualität auf. Seit 1995 verarbeiten wir Tiere aus besonders artgerechter Tierhaltung. Wir wollen natürliches und qualitativ hochwertiges Fleisch verkaufen und nie im Zusammenhang mit einem Fleischskandal genannt werden! Die Tiere kaufen wir nach Möglichkeit in der Nordwestschweiz; damit werden die Transportzeiten auf ein Minimum reduziert. Nach dem Schlachten werden die halben Tiere bei uns wie zu Grossvaters Zeiten ein bis zwei Wochen lang mit den Knochen offen am Haken abgehängen. Dadurch wird das Fleisch aromatischer

und zarter. Danach wird das Fleisch zerlegt und reift unter Vakuum weitere ein bis drei Wochen. Übrigens ist auch dieser Vorgang bei uns transparent: In der Arlesheimer Dorfgasse können Sie täglich zuschauen, wie unsere Metzger und Lernenden die halben Tiere ausbeinen und ladenfertig zuschneiden. Sogar in der Wurstküche können Sie live mit dabei sein: Eine Kamera überträgt die Geheimnisse der Goldwurstproduktion auf einen Bildschirm ins Fachgeschäft Arlesheim.

Wein, Bier und Käse aus der Region

Unser Sortiment von mehr als 40 verschiedenen Weinen aus der nächsten Umgebung macht uns zum grössten Händler regionaler Weine. Dazu kommen noch mindestens zehn verschiedene Biere von Kleinbrauereien aus den beiden Basel. Bei den rund 40 Käsespezialitäten von Kleinproduzenten ist sogar der Name des Käses angeschrieben. Bei der Auswahl der Käse bevorzugen wir Rohmilch-, Alp- und Biokäse, alles einmalige Leckerbissen, die Sie meist bei keinem Grossverteiler finden.

Die Auswahl vieler weiterer Spezialitäten zeigen wir Ihnen gerne bei Ihrem nächsten Einkauf in einem unserer Fachgeschäfte. Wir freuen uns, Sie bald begrüssen und beraten zu dürfen.

NEU

h

VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T

Kochen, Braten, Frittieren...
bis zu 4 mal so schnell, präzise und einfach,
alles in einem Gerät...



Aussen mini
Innen MAXI

Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T ist so vielfältig wie Sie. Kochen, Braten, Frittieren, Niedertemperaturgaren, Konfieren, Sous Vide Kochen... ohne Überwachen und Anbrennen, ohne stressiges Hantieren mit Töpfen und Pfannen, unerreicht schnell. Es ist so kompakt, dass es sich leicht in jeder bestehenden Küche installieren lässt.

Jetzt kostenlose Teststellung

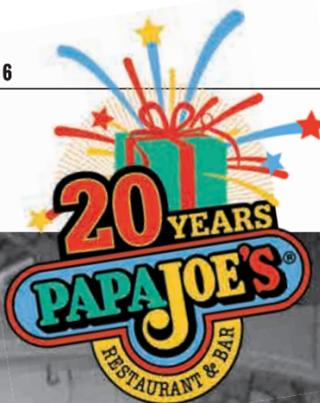
Für die kostenlose Teststellung eines VarioCooking Center MULTIFICIENCY® 112T in Ihren Betrieb senden Sie uns Ihre Kontaktdaten an teststellung@heer-ag.ch

heer ag
Gastronomie-Einrichtungen

Nenzlingerweg 6 | CH-4153 Reinach | Tel. 061 717 11 00 | Fax 061 711 18 87
Bahnhofstrasse 4 | CH-3752 Wimmis | Tel. 033 338 06 06 | Fax 033 338 66 06
Rietstrasse 11 | CH-8317 Tagelswangen | Tel. 052 347 08 00 | Fax 052 347 08 01
Industriestrasse 57 | CH-6034 Inwil | Tel. 041 210 74 00 | Fax 041 210 74 01
Arnold Baumgartner-Strasse 8 | CH-2540 Grenchen | Tel. 032 653 07 08 | Fax 032 652 04 17



info@heer-ag.ch
www.heer-ag.ch



1995

2015

20 Jahre Spare Ribs

FACTS & FIGURES

Papa Joe's
American Restaurant
and Caribbean Bar
 Am Barfüsserplatz im
 Stadtcasino
 Steinenberg 14
 4051 Basel
 +41 (0)61 225 93 94
 papajoes.basel@
 gastrag.ch
 www.papajoes.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:30 – 02:00
 Fr 11:30 – 03:00
 Sa 12:00 – 03:00
 So 12:00 – 02:00

Probieren unsere berühmten Spare Ribs, Fajitas oder unsere legendären Nachos. Best Cocktails in Town! Durchgehend warme Küche.

Hi Folks! Am 12. November 2015 feiert das Papa Joe's seinen 20. Geburtstag. Feiert mit uns!

Alles begann im Jahr 1994. Da stand der erste Stock des Stadtcasinos am Barfüsserplatz leer und die Gastrag als Mieterin der Restaurants im Erdgeschoss übernahm die zusätzlichen Räume. Am 2. Mai 1995 begann der Bau des ersten Papa Joe's American Restaurant and Caribbean Bar der Schweiz.

Altes wurde abgebrochen, um Neues zu kreieren. Es entstand eine Aufgangstreppe; für die spezielle Papa Joe's-Atmosphäre modellierten wir Säulen und Bögen, den Fussboden legten wir mit farbigen Plättli aus und die Wände bemalten wir mit kräftigen Farben. Hunderte Bilder wurden aufgehängt, handbemalte Tische und handverlesene Stühle platziert.

Am 14. November 1995 empfing das Papa Joe's seine ersten Gäste. Am nächsten Morgen titelte die

Basler Zeitung «Neuer Wind in Basels Gastroszene mit Papa Joe's». Das war der Beginn einer 20-jährigen Erfolgsgeschichte!

Vor kurzem kam ich wieder einmal vorbei, um nach Euch allen zu schauen und neue Rezepte zu bringen. Und ich freute mich, dass mein Stuhl nach 20 Jahren immer noch oben links an der Treppe steht...

Tausende von Euch kehren Jahr für Jahr bei mir ein und geniessen meine Cocktails und meine Spezialitäten. Dafür danke ich Euch allen und hoffe, ihr bleibt mir treu!

Have fun and take care!

Euer Papa Joe



40 Jahre «Italianità»

Das traditionelle italienische Restaurant Da Roberto feiert am 5. November 2015 sein 40-jähriges Bestehen. Wir laden Sie herzlich ein, dies mit uns zu feiern! 40 Jahre sind eine rekordverdächtige Zeit und ein Jubiläum, das wir gerne mit Ihnen gemeinsam begehen möchten!

Wir verwöhnen unsere Gäste bereits 40 Tage vor dem Stichtag mit täglichen kleinen Überraschungen. Schauen Sie im Da Roberto vorbei! Holen Sie sich unser Gutscheinbüchlein! Profitieren Sie von unserem Angebot! Zusätzlich offerieren wir Ihnen während dieser Zeit ein exklusives 3-Gang Menu für den Jubiläumspreis von 40 Franken: zur Vorspeise eine Auswahl vom Antipasti-Buffer, als Hauptgang ein Teller «Tris di Pasta» und zum Abschluss ein Tagesdessert «Creazione Cucina». Dazu servieren wir Ihnen ein Zweierli Barbera d'Alba DOC Rosso 2012, Mineralwasser und einen Kaffee oder Espresso.

Aber auch darüber hinaus gibt es zu gewinnen! Füllen Sie die Wettbewerbskarte in unserem Gutscheinbüchlein aus und werfen Sie sie bis spätestens 5. November 2015 im Restaurant in die Wettbewerbs-Box. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen Flug ab Basel für zwei Personen nach Rom (exkl. Hotel), eine Da Roberto-Weinkiste oder einen Gutschein im Wert von 50 Franken.

Feiern Sie mit, wir freuen uns auf Sie!

Leonardo Tavormina und sein Team

DA ROBERTO
 RISTORANTE

FACTS & FIGURES

Ristorante Da Roberto
 Küchengasse 3
 4051 Basel
 +41 (0) 61 205 85 50
 da.roberto@gastrag.ch
 www.da-roberto.ch

Öffnungszeiten

Mai bis August
 Mo – Fr 11:45 – 14:00
 17:30 – 23:00
 Sa/So geschlossen

September bis Oktober,
 Februar bis April
 Mo – Fr 11:45 – 14:00
 17:30 – 23:00
 Sa: 17:30 – 23:00
 So: geschlossen

November bis Januar
 Mo – Fr 11:45 – 14:00
 17:30 – 23:00,
 Sa/So: 17:30 – 23:00



FACTS & FIGURES

Restaurant Bergmatten

Familie Bolt
Bergstrasse 1
4114 Hofstetten
+41 (0)61 731 10 60
info@bergmatten.ch
www.bergmatten.ch

Öffnungszeiten

Mi – Fr 11:00 – 24:00

Warme Küche
11:30 – 14:30
17:30 – 21:30

Sa 11:00 – 24:00

Durchgehend warme
Küche: 11:30 – 21:30

So 10:00 – 24:00

Durchgehend warme
Küche: 11:30 – 21:00

Mo & Di geschlossen.

25 Jahre «Bergmatte»

Seit einem Vierteljahrhundert führt die Familie Bolt das Restaurant Bergmatten mit grossem Engagement und vielen originellen Ideen. Ein Apéro im Kamelstall auf 699 Metern über Meer oder eine Fackelwanderung durch die Kehlengrabenschlucht sind zwei typische Beispiele dafür.

Oberhalb von Hofstetten, auf 699 Metern über Meer und keine halbe Autostunde von Basel entfernt, heissen wir Sie seit nunmehr 25 Jahren im Restaurant Bergmatten willkommen. Wir freuen uns täglich aufs Neue, Ihnen eine atemberaubend Aussicht auf Basel, den Schwarzwald und die Vogesen präsentieren zu können. Hier oben finden Sie den perfekten Ort, um den Alltag hinter sich zu lassen, Energie zu tanken und die Natur neu zu entdecken.

Herzblut und Leidenschaft

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten haben wir mit innovativen Ideen und viel Liebe zum Detail ausgestaltet. Mit Kunstwerken und selbst angefertigten Möbeln, die Sie übrigens kaufen können, haben wir ein wahres Bijou erschaffen und sind stolz darauf! Ob in der liebevoll dekorierten Gaststube, der grosszügigen Sonnenterrasse, der stilvollen Berg699 Loft mit Panoramablick oder dem kunstvollen Zelt-Art: Sie fühlen sich sofort überall wohl und gut aufgehoben.

Raffinierte Küche

Unsere Küche überzeugt mit raffinierten, marktfrischen, hausgemachten Köstlichkeiten und erstklassigen Schweizer Fleischspezialitäten. Unser Betrieb verwendet ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion und ist dafür mehrfach ausgezeichnet worden. Unter dem Motto «s hett solang 's hett» können Sie auch Forellen frisch aus dem Bach geniessen! Und was das Trinken angeht: Bei unserer Weinkarte gerät jeder Weinliebhaber ins Schwärmen!

Keine 0815-Events

Die «Bergmatte» bietet sich auch für Geschäftsanlässe jeder Art an. Mit der neu erbauten Berg699 Loft bieten wir Ihnen einen ganz besonderen Seminarraum für 20 bis 40 Personen mit einzigartiger Aussicht und komfortabler Arbeitsatmosphäre an. Oder möchten Sie Ihre Mitarbeitenden zu einem originellen und für alle unvergesslichen Geschäftsausflug einladen? Sie starten mit einer geführten



Fackelwanderung durch die Kehlengrabenschlucht und geniessen anschliessend einen gemeinsamen Apéro im Kamelstall mit orientalischem Flair. Dazu organisieren wir Ihnen auf Wunsch sogar Bauchtänzerinnen! Auch ein Feuerkünstler war mit seinem spektakulären Auftritt schon zu Gast bei uns. Als Vorspeise grillieren Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihren Klöpfer selber über dem offenen Feuer oder sie geniessen eine Raclette vom Holzkohलगrill. Für das anschliessende Abendessen wechseln Sie in eine unserer stilvollen Räumlichkeiten und wir servieren Ihnen das Menu Ihrer Wünsche. Schliesslich organisieren wir auf Wunsch auch einen Shuttle-Service, damit alle wieder sicher nach Hause kommen. Kurz: Wir tun alles, um den Abend für Sie und Ihr Team zu einem unvergesslichen Event werden zu lassen.

Probieren Sie es aus, wir freuen uns auf Sie!
Ariane, Andi und Basil Bolt

VERANSTALTUNGEN MIT AUSSICHT

16. OKTOBER 2015

Bayerischer Abend mit Buffet und den «Plauschbrüdern»... und allem was das Herz begehrt.

CHF 75.- p./Person inkl. Musik und Welcome-Drink!

JEDEN DONNERSTAG IM DEZEMBER 2015

Zweierlei vom Tatar! Klassisches Rindstatar und Kalbstatar mit Wintertrüffel.

JEDEN SAMSTAG IM DEZEMBER 2015

Siedfleisch auf Lauchgemüse mit Markbein

BERG699
mit Loft

RESTAURANT BERGMATTEN

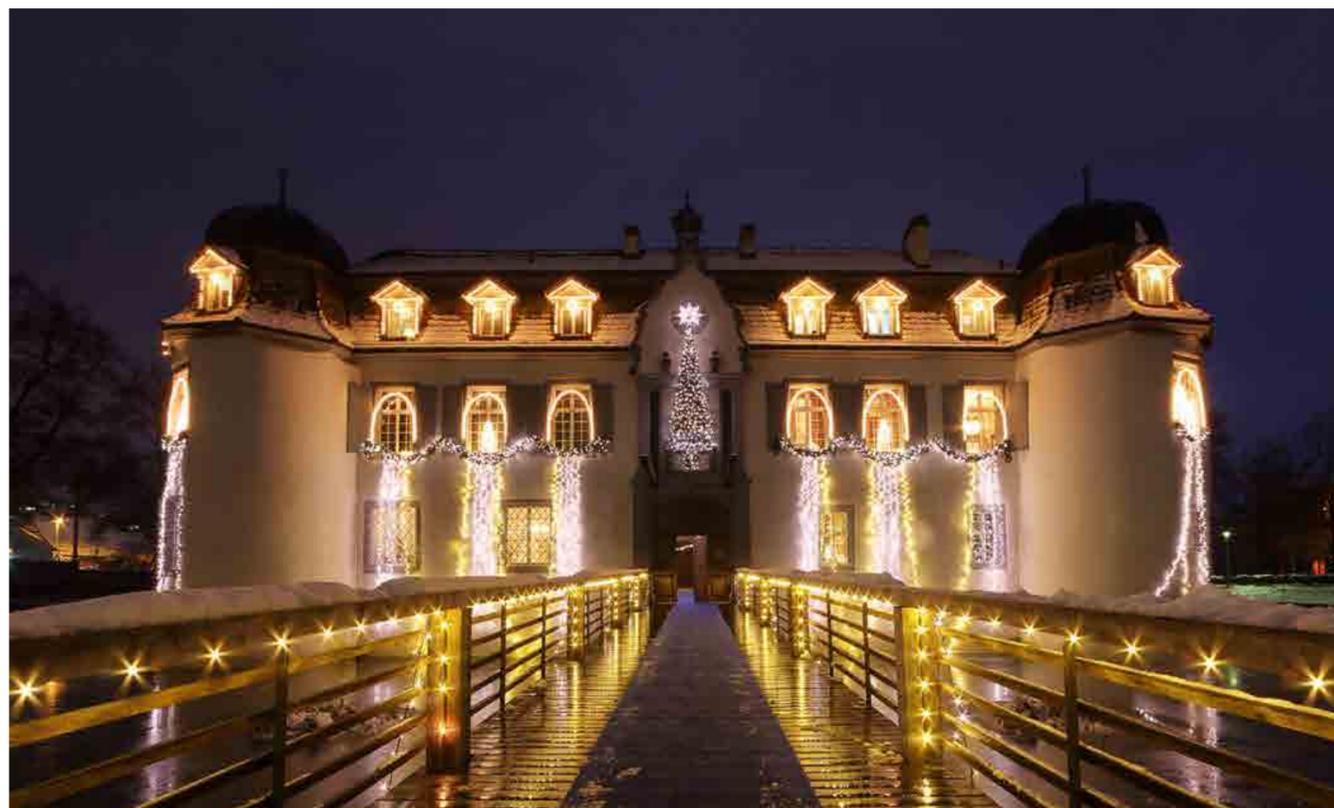


Foto: Susanna Leon

FACTS & FIGURES

Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen
+41 (0)61 421 15 15
info@weierschloss.ch
www.weierschloss.ch

Öffnungszeiten

Di – So 11:30 – 23:00

Öffnungszeiten über die Festtage 2015/16

24. Dezember 2015
geschlossen

25./26. Dezember 2015
(Menu Esprit de Noël)
11:30 – 15:00 und
18:30 – 23:00 Uhr

27. – 30. Dezember 2015
geschlossen

31. Dezember ab 19:00
Uhr geöffnet
(Spezielles Silvesteran-
gebot «Le Grand Bal du
Château»)

1. Januar 2016 geschlossen

Ab 2. Januar 2016 gelten
die normalen Öffnungs-
zeiten.

Tradition im Schloss

Das Weierschloss Bottmingen hält seine Traditionen hoch. Mit der Jahreszeit wechselt jeweils das kulinarische Angebot. Darüber wacht seit 20 Jahren derselbe Küchenchef. Über die Festtage finden im Schloss seit jeher gediegene, festliche Anlässe statt.

Früher waren Traditionen der einzige Weg, um Brauchtum, kulturelles Erbe, Wissen und handwerkliches Können weiterzugeben. Heute sind wir dank der Technik in der Lage, alles und jedes zu speichern. Wir wissen aber nicht, ob die nächste Generation das gespeicherte Wissen noch abrufen und weitergeben kann. Im Weierschloss Bottmingen halten wir aus diesem Grund an bewährten Überlieferungen fest – auch über den Jahreswechsel.

Traditionelle festliche Anlässe

Vor und nach dem Einschalten unserer traumhaft schönen Weihnachtsbeleuchtung am 5. November 2015 stehen viele Anlässe auf dem Programm, die Herz und Gaumen gleichermaßen erfreuen. Geniessen Sie ausgewählte Bordeaux-Weine an der Soirée Bordeaux. Freuen Sie sich, wenn Harry's Satchmo All Stars an der Jazz-Soirée den Saal beben lassen. Schwingen Sie das Tanzbein an der Soirée Dansante. Einen prickelnden Abend mit Live-Musik verspricht die Soirée Chandelles & Champagne, und als weite-

rer Höhepunkt steht das Schloss-Konzert in privater Atmosphäre mit Ross Antony und Paul Reeves auf dem Programm. Und ausklingen lassen wir 2015 mit einem gediegenen Weihnachts-Festmenu und dem Grand Bal de St. Sylvestre.

20 Jahre Gilles Brunin

Traditionellerweise passt sich das kulinarische Angebot aus Schloss-Küche und Keller der Jahreszeit und den saisonalen Produkten an. Tradition verkörpert auch unser Küchenchef Gilles Brunin, der seit nunmehr 20 Jahren darüber wacht, dass unsere Karte nur saisonal frische Gerichte anbietet. Er feierte am 15. August 2015 sein 20-jähriges Dienstjubiläum im Schloss und dazu gratulieren wir ihm auch an dieser Stelle herzlich. Übrigens auch so eine Tradition, auf die wir stolz sind: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleiben dem Bottminger Schloss überdurchschnittlich lange treu!



Foto: Soraya Meier

Nur beim Anpassen unserer Karte haben wir zugegebenermassen mit der Tradition da und dort gebrochen. Klassiker wie das Chateaubriand und das legendäre «Filet de sole Noilly Prat» finden sich zwar noch darauf. Neu bieten wir unseren Gästen jeweils passend zur Jahreszeit je ein kreatives, ein klassisches und ein vegetarisches 6-Gang Menu an. Als Gast steht es Ihnen natürlich frei, sich die Speisefolge innerhalb dieser drei Menus selber zusammen zu stellen.

Und an Weihnachten? Da stehen die Schlosstore am 25. und 26. Dezember für Sie weit offen. Besuchen Sie uns und geniessen Sie im familiären Rahmen unser Menu Noël!

Herzlich willkommen im traditionsverbundenen
Schloss Bottmingen
Ihr Gastgeber Johannes Tschopp

VERANSTALTUNGEN IM SCHLOSS BOTTMINGEN

SONNTAG, 25. OKTOBER 2015 AB 19:00 UHR – SOIRÉE JAZZ MIT HARRY'S SATCHMO ALL STARS

Bestens bekannt sind Harry's Satchmo All Stars mit begnadeten Musikern. Wenn Harry mit seiner unverkennbaren Stimme weltbekannte Stücke wie «Hello Dolly» oder «What a wonderful world» anstimmt, wöhnt man sich bei Louis Armstrong im New Orleans der 60er-Jahre.
CHF 145.– inkl. Willkommens-Cocktail, delikatem 5-Gang Menu und Musik.

DONNERSTAG, 5. NOVEMBER 2015 AB 17:00 UHR – OUVERTÜRE DER WEIHNACHTSBELEUCHTUNG 2015

Einstimmung auf die Weihnachtszeit mit dem Jugendchor Bottmingen, Little Sunny Kids & Sunny Kids unter der Leitung von Annette Koerper und Kathrin Renggli. Anschliessend offeriert das Restaurant Weierschloss Christstollen und Punsch. Der Eintritt ist frei.

SAMSTAG, 7. NOVEMBER 2015 AB 19:00 UHR – SOIRÉE DÎNER DANSANT MIT THE MOODY TUNES

Geniessen Sie einen beschwingten Abend mit wunderbarer Tanzmusik. CHF 135.– inkl. Begrüssungs-Champagner, festlichem 5-Gang Menu und Tanzmusik.

FREITAG, 13. NOVEMBER 2015, 19:00 UHR – SOIRÉE DÉGUSTATION VINS DE BORDEAUX

In Zusammenarbeit mit Baur au Lac Vins. Ein spezieller Bordeaux-Abend mit Apéro und 5-Gang Menu, begleitet von edlen Schloss-Weinen.
CHF 195.– inkl. Apéro, Menu und alle Weine

SAMSTAG, 27. NOVEMBER 2015, 19:00 UHR – CHANDELLES & CHAMPAGNE MIT SARAH UND SCHWEGI

Leichte Unterhaltung mit Sarah (Vocal) und Schwegi (Gitarre). Ein 5-Gang Menu mit auserlesenem Laurent-Perrier Champagner zu jedem Gang, begleitet von charmanten Popsongs mit dem Ziel, das Publikum zu berühren.
CHF 145.– pro Person. Bitte reservieren Sie Ihre Plätze frühzeitig.

SONNTAG, 20. DEZEMBER 2015, TÜRÖFFNUNG 17:30 UHR – KONZERT MIT ROSS ANTONY & PAUL REEVERS

Musikalische Genüsse live mit Ross & Paul. Erleben Sie die Künstler in privater Atmosphäre hautnah.
CHF 185.– inkl. Konzertticket, Champagner-Apéro mit Häppchen und 3-Gang Weihnachtsmenu.

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER 2015 AB 19:00 UHR – LE GRAND BAL DU CHÂTEAU LA NUIT DE LA SAINT SYLVESTRE 2015/16

Champagneraperitif und 5-Gang Silvestermenu, dazu Ball- und Tanzmusik von Moody Tunes im Rittersaal (2. Stock)

CHF 185.– Apéro und Silvestermenu mit Live Musik im Rittersaal
CHF 155.– Apéro und Silvestermenu im 1. Stock mit Musik und Tanz
CHF 155.– Apéro und Silvestermenu ohne Musik im Restaurant und Schloss-Stübli

Reservieren Sie Ihren Tisch frühzeitig (Reservation mit Kreditkartengarantie).



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



Wine, Fine and Dine

FACTS & FIGURES

Das Wichtigste auf einen Blick

Basler Weinmesse
24. Oktober bis
1. November 2015

Basler Feinmesse
29. Oktober bis
1. November 2015

Messe Basel, neu in
Halle 2.1 (Rundhof)
Mo – Sa 15:00 – 21:00
So 12:00 – 19:00

Eintrittspreis CHF 18.–
(inkl. Katalog)

www.baslerweinmesse.ch
www.feinmesse.ch

Die Fine to Dine-Betriebe stellen sich im Herbst 2015 einer neuen und dankbaren Herausforderung. Erstmals engagieren sie sich an den «Zwillingsmessen» für feine Weine und gutes Essen in der Rundhofhalle der Messe Basel.

Das Fine Dining-Restaurant an der Weinmesse

Anlässlich der 42. Auflage der populären Weinmesse laden über 120 Fachgeschäfte und Produzenten im 1. Stock der Halle 2 zum Degustieren und Vergleichen ein. Alle präsentierten 4000 Weine werden auch im dazugehörigen Fine Dining-Restaurant der Fine to Dine-Betriebe ausgeschenkt. Über eine derart umfangreiche Weinkarte verfügt wohl kein anderes Restaurant der Welt! Und sollten Sie sich, was fast zu erwarten ist, in dieser Vielfalt nur mit Mühe zurechtfinden oder einen passenden Wein für ein bestimmtes Menu suchen, unterstützt Sie «La Sélection» bei Ihrer Auswahl und Ihrer Entscheidung. Eine unabhängige Jury hat im Rahmen einer unabhängigen Weinprämierung 752 nationale und internationale Weine verkostet und beurteilt. Die Goldmedaillen-Weine werden in einem speziellen Bereich der Basler Weinmesse vorgestellt und können zu einem Grossteil direkt vor Ort bei den Ausstellern verkostet werden.

www.weinmesse.ch
www.laselection.ch/weinsuche
www.finetodine.ch

Fernöstliches und Bürgerliches in der Feinmesse

Auch an der 4. Auflage der Basler Feinmesse mit ihrem neuen Schwerpunkt «Wohn-, Küchen- und Tischkultur» sind die Fine to Dine-Betriebe prominent vertreten. Im 1. Stock der Rundhofhalle geben sie den Besuchern inmitten der inspirierenden und anregenden Ausstellungskomponenten der Einrichtungs- und Dekorationsbranche eine schmackhafte kulinarische Visitenkarte aus dem Fernen Osten ab. Und im Bier-Sektor erwarten sie die Messegäste mit einem gutbürgerlichen Food-Stand mit einem herzhaften Angebot an bodenständigen Gerichten wie Malzrisotto, Pulled-Pork-Burger und saftigem Fleischkäse.

www.feinmesse.ch
www.finetodine.ch



BASLER
feinmesse

BASLER
Weinmesse



Foto: Matthias Fjerli

Alle Jahre wieder...

...kommt nicht nur das Christuskind, sondern auch die Firma Elektro Gutzwiller mit der Weihnachtsbeleuchtung im und am Schloss Bottmingen. Das 3000-Lämpchen-Konzept wird schon im Sommer den Wünschen der Restaurantbetreiber und neuen technischen Anforderungen angepasst. Entsprechend wird die Beleuchtung jeweils erweitert, abgespeckt oder anders angeordnet, und schrittweise werden auch die Glühbirnen durch umweltfreundlichere LED-Girlanden abgelöst.

Neben Weihnachtsbeleuchtungen plant und realisiert die Elektro Gutzwiller AG Elektroinstallationsarbeiten für Private und das Gewerbe. Das Unternehmen schafft die technischen Voraussetzungen für Breitband-Internet und Kabelfernsehen, richtet Netzwerke ein, installiert Telefon-, Einbruch- und Brandmeldeanlagen, Zutrittskontrollen sowie Fotovoltaikanlagen und bietet auch einen 24-Stunden-Piktendienst an.

ELEKTRO GUTZWILLER AG

Mühlemattstrasse 25
4104 Oberwil
T 061 406 10 10
F 061 406 10 07
info@elektro-gutzwiller.ch
www.elektro-gutzwiller.ch

Whisky vom Säntis!

Für Kenner und Sammler gibt es jetzt den ersten «Fine To Dine»-Whisky in limitierter Auflage. Hier sein Steckbrief:

Name: Säntis Malt «Single Cask Edition Nr. 7701»
Alter: 5 Jahre
Fass: erste Alterung: 4 Jahre in alten Bierfässern der Brauerei Locher in Appenzell
zweite Alterung: 1 Jahr im 50Liter-Fass ex Madeira Abfüllung 2015
Anzahl: 108, nummeriert 01 - 108
Inhalt: 50cl Alkohol: 48 Vol. %
Farbe: tiefes Bernstein mit Kupferrot
Nase: typische Bier-Aromatik, süsslich, Honig, Feigen, Dörripflaumen, dezenter Alkohol
Gaumen: kräftige und dunkle Bier-Aromen (erinnernd an Lochers Schwarzen Kristall), leicht herb, frisch mit dezenter Süsse, würzig und pfeffrig, kräftig betonte Holznoten
Nachklang: mittellang, komplexes Spiel der Aromen, leicht herb, Alkohol spürbar

Verkauf: Verkaufspreis CHF 85.– inkl. Mwst.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung per Mail oder Telefon entgegen:
061 228 95 55 / admin@berest.com



Truffes et vins

«Andy Zaugg et ses amis» laden am 17. Januar 2016 wieder zu einer «Soirée des truffes de des vins». Die ad hoc-Brigade bringt zusammengezählt 80 Gault Millau-Punkte und 2 Michelin-Sterne an den Herd des Bottminger Schlosses.

Für eine exklusive «Soirée des truffes et des vins» lädt der Chef des Restaurants Zum alten Stephan in Solothurn einige seiner mehrfach ausgezeichneten Freunde zum Kochen und eine ausgewählte Zahl von Gourmets zu einem kulinarischen Höhenflug ein. Ihnen servieren die Könner ihres Fachs ein Menu in sechs Gängen mit Trüffel-Exklusivitäten und speziell ausgewählte Weine aus dem Piemont von Baur au Lac Vins.

Der Abend beginnt um 18:30 Uhr mit dem Apéro. Preis pro Person: CHF 250.- inkl. Apéro, Menu, Weine, Wasser und Café. Wer diese tolle Gelegenheit nicht verpassen möchte, sollte sich beeilen. Die Platzzahl ist limitiert. Reservation: info@weiherschloss.ch oder Telefon 061 421 15 15. Es kochen für Sie:



Andy Zaugg

Restaurant Zum alten Stephan, Solothurn
17 Punkte Gault Millau,
1 Michelin-Stern



Werner Schürch

Gasthof Emmenhof,
Burgdorf
17 Punkte Gault Millau,
1 Michelin-Stern



Dario Ranza

Restaurant Principe Leopoldo, Lugano
16 Punkte Gault Millau



Thomas Haselwanter

Restaurant und Hotel Unterwirt, Gufidaun, Italien,
15 Punkte Gault Millau



Gilles Brunin

Restaurant Schloss Bottmingen,
15 Punkte Gault Millau



Alain Schmidlin

Restaurant Schloss Bottmingen,
15 Punkte Gault Millau



Roger Thiriet

Autor und Hobbykoch

Wir Hobby-Köche

«Hobby was?» Hat da einer nicht mehr alle Tassen im Schrank? 64 Seiten prall gefüllt mit verlockenden Texten und anmäueligen Bildern aus der Welt der regionalen Gastronomie. 64 Seiten glustige Anregungen fürs Ausgehen und Auswärtsessen. 64 Seiten Verführungen zum Sich-Verwöhnen und Bekochen-Lassen. Und dann kommt da zum Schluss einer und singt das Hohe Lied der Amateure am Herd? Doch doch, meine Damen, das hat schon seine Richtigkeit.

Es ist nämlich statistisch erwiesen, dass mit der Qualität des gastronomischen Angebots in den vergangenen Jahrzehnten auch die Quantität der Männer-Kochclubs in der Region zugenommen hat. Mein erster hiess «Kochkelle-Küschler» und wurde vor vierzig Jahren als Journalisten-Küche von Vogel Gryff-Verleger Armin Faes, Radio Basilik-Mitgründer Hans-Ruedi Ledermann, Doppelstab-Chefredaktor Mauro Paoli und anderen Exponenten der lokalen Medienszene ins Leben gerufen. Gekocht wurde im Personalrestaurant des damaligen Warenhauses «Jelmoli» an der Rebgrasse, und die Premiere mit einer wilden Spaghetti-Moules-Whisky-Kreation des BaZ-Fotografen André Muelhaupt endete in einer kollektiven Magenkolik.

Um derartigen Missgeschicken vorzubeugen, machten wir kurzerhand den damaligen Küchenchef des Jelmoli-Restaurants zum zwangsweisen Club-Mitglied und führten damit die Qualitätssicherung unserer Produktion ein. Von da an schaute uns kochenden Dilettanten immer mindestens ein Professioneller über die Schulter. Robert Wechsler vom Marché Mövenpick und später Lufts Schloss. Claude Simonet vom Ochsen in Laufen. Günter Blum vom Pfauen in der St. Johanns-Vorstadt. Thomas «Massi» Lampart vom Schifferhaus und Comino und viele andere. Sie überwachten diskret die Niedergarzeit des Kalbsbratens. Reduzierten unauffällig die Wasserbad-Temperatur für die Mousse au Chocolat. Retteten ohne Aufhebens eine geschiedene Mayonnaise. Und brachten uns ganz nebenbei manchen Kniff und Trick bei, der nicht in unseren Koch- und Rezeptbüchern stand.

Die dreissigjährige Geschichte der Basler «Kochkelle-Küschler» hat also gezeigt, dass mit den Profis nicht nur Fine to Dine, sondern auch Good to Cook ist. In diesem Sinn: E Guete!

Roger Thiriet

BEREST
— GRUPPE —
Hotels & Gastronomie
www.berest.com

 **avenaris**
Ihre Zukunft ist wertvoll.