

# Fine To Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land  
Ausgabe 15 | Mai 2016 | Basel

www.FineToDine.ch



## NEWS

Neuer Wind in der  
«Rhyblick»-Küche

**SEITE 4 - 5**

## INTERVIEW

«Es braucht viel Fleiss»  
sagt Tanja Dankner

**SEITE 12 - 13**

## KULTUR

«Restiamo qui!»  
viva Osteria Acqua

**SEITE 16 - 17**

## BOULEVARD

«Ein Fall für zwei» im  
Weiher Schloss

**SEITE 38 - 39**



## «Alles neu...»

Dass der Mai alles neu macht, wie der Volksmund behauptet, ist vielleicht etwas hoch gegriffen. Der starke Schweizer Franken, der die Wirtschaft auf der Schweizer Seite der Regio Basiliensis herausfordert, ist auch im Wonnemonat 2016 nicht schwächer geworden. Der Regulierungseifer der Behörden, welche uns wohl demnächst noch die Schriftgrösse auf Speisekarten vorschreiben, erlahmt nicht, nur weil Frühling ist. Und die Börse bleibt sowieso ganz die alte und bestätigt die Weisheit «Sell in May and go away».

Das trifft auf die Gastro-Landschaft der Region nicht zu. So wie sich jedes Frühjahr die Baselbieter Obstbäume im schönsten Blütenschmuck zeigen, blühen auch die Gastronomie-Betriebe in Stadt und Land auf. Sie bringen ihre Terrassen auf Hochglanz, installieren Lounges, möblieren die Boulevards. Und tragen so der Tatsache Rechnung, dass bei ihrer Kundschaft das Bedürfnis nach der sogenannten «mediterranen» Lebensweise neu erwacht. Und damit der Wunsch, Essen, Trinken und Geselligkeit unter freiem Himmel zu geniessen.

In der Nordwestschweiz gibt es unzählige Möglichkeiten, diese Mai-Gefühle auszuleben. Die schönsten finden Sie in der aktuellen Ausgabe von Fine To Dine – auch für die Monate Juni, Juli, August, September und Oktober. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Sommer in «Fine To Dine-Land»!

**Latifa und Johann Rudolf Meier**

**Berest-Gruppe**

### Verschenken Sie Gutscheine



#### ANGEBOT

«Fine To Dine» offeriert Ihnen **10% Frühlings-rabatt** 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!

10% Rabatt gültig bis Ende Juni 2016. Preise zuzüglich Versandkosten.

# Inhalt

<b>News</b>	<b>4 – 11</b>	
Hotel Schiff	4 – 5	1
Gasthof zum Ochsen	6 – 7	2
Löwenzorn	8 – 9	3
Papa Joe's	10	4
Drei Gründe für Rheinfelden	11	

<b>Interview mit Tanja Dankner</b>	<b>12 – 13</b>	
------------------------------------	----------------	--

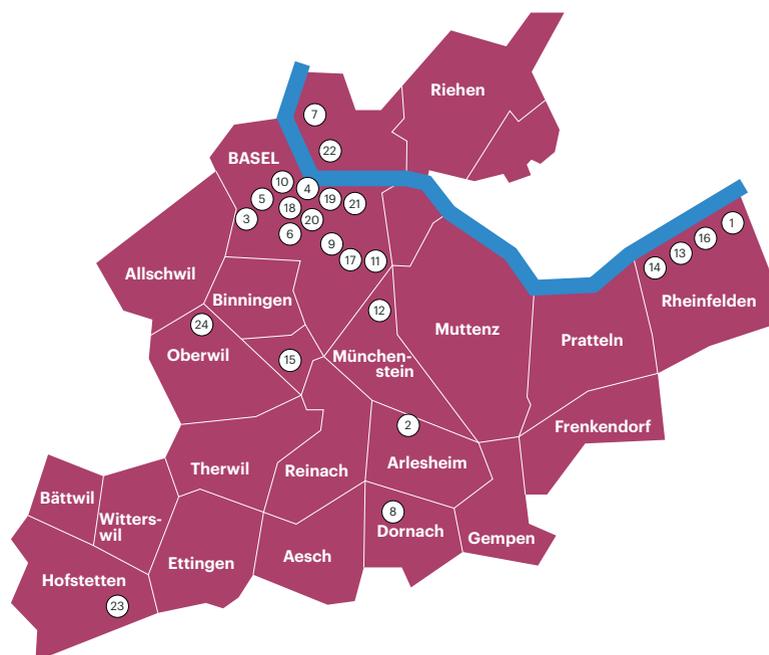
<b>Kultur</b>	<b>14 – 27</b>	
Gifhüttli	14 – 15	5
Acqua	16 – 17	6
Restaurant 90	18 – 19	7
Traumhochzeit im Weiherschloss	20 – 21	15
Stiftung Kloster Dornach	22 – 23	8
Ristorante Da Roberto	25	9
Bierstube zum Stadtkeller	27	10

<b>Wellness</b>	<b>30 – 37</b>	
Merian Gärten	30 – 31	11
Restaurant Hofmatt	33	12
Hotel Eden im Park	34 – 35	13
Feldschlösschen Restaurant	36 – 37	14

<b>Boulevard</b>	<b>38 – 49</b>	
Schloss Bottmingen	38 – 39	15
Hotel Schützen	40 – 41	16
Restaurant Wanderruh	43	17
Ramazzotti	44 – 45	18
Löwenzorn Buure-Brunch	46 – 47	3
KOHLMANN'S	49	19

<b>Tradition</b>	<b>50 – 61</b>	
NOOHN	50 – 51	20
Gasthof zum Goldenen Sternen	52 – 53	21
Hotel Merian	55	22
Berg699	56 – 57	23
MISTER WONG	58 – 59	24

Fine To Dine Shop	62 – 63	
-------------------	---------	--



## Impressum

### Herausgeber

Berest Gruppe  
www.berest.com

### Auflage

225 000 Exemplare

### Redaktion

Roger Thiriet  
www.thiriertexte.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 auf Kurs

### FACTS & FIGURES

Restaurant Rhyblick  
Hotel am Rhein\*\*\*

Marktgasse 60  
4310 Rheinfelden  
+41 (0)61 836 22 22  
willkommen@hotelschiff.ch  
www.hotelschiff.ch

#### Öffnungszeiten

Unser Restaurant ist täglich von 07:00 – 22:30 für Sie geöffnet  
(im Sommer – 23:30).

Im Sommer durchgehend warme Küche.

Mo – Fr von 14:00 – 18:00 offerieren wir Ihnen eine Auswahl von Kuchen.

**Das Restaurant Rhyblick im Hotel Schiff am Rhein hat eine neue Küchenchefin. Claudia Dettwiler will die Tradition unverfälschter, mediterraner Kochkunst weiterführen und das Fisch-Angebot erweitern. Einbringen wird sie auch ihre Qualifikation als Diätköchin.**

Als Chef de Partie und Sous-Chef im Hotel Schützen gehört sie schon lange zur Familie der Schützen Rheinfelden AG. Nun hat Claudia Dettwiler den Wechsel vom Schützen ins Hotel Schiff am Rhein vollzogen, wo sie zur Küchenchefin des Restaurants Rhyblick befördert worden ist.

Die ambitionierte 37-Jährige freut sich auf die neue Aufgabe: «Als Küchenchefin übernehme ich Verantwortung, kann selber planen und darf mit meinem Team das Angebot der Schiff-Küche verfeinern.» Die abgeschlossene Weiterbildung zur Diätköchin kommt ihr dabei zugute, ist doch der Trend zur ausgewogenen Ernährung ungebrochen, und Lebensmittelunverträglichkeiten müssen heute auf jeder Speisekarte berücksichtigt werden.

Das Restaurant Rhyblick bietet seinen Gästen familiäre Gastfreundschaft, ausgezeichnete Fischküche und eine schöne Rheinsicht – im Sommer auch auf der Terrasse. Die Küche lebt die Idee einer unverfälschten, mediterranen Kochkunst, frisch und von

bester Qualität. «Wir halten Kurs. Zusätzlich werden wir das Fisch-Angebot erweitern sowie andere neue Ideen umsetzen. Diesen Sommer dürfen sich unsere Gäste alle Veränderungen auf der Zunge zergehen lassen», verspricht Schiff am Rhein-Hotelière Heidi Freiermuth.

Damit der Genuss nicht nur einer des Gaumens, sondern auch des Auges ist, hat das Restaurant Rhyblick im Hinblick auf die Sommersaison den Aussenbereich neu möbliert.





## NEU: DER COUPE-PASS

Wie holen Sie das Beste aus unserem Glacé-Angebot heraus? Mit dem Coupe-Pass natürlich! Die Formel heisst «10 x geniessen, 1 x gratis essen». Wählen Sie aus unserem grossen, saisonalen und jederzeit erhältlichen Angebot beispielsweise den Bananensplit «Schiff Ahoi» (Vanilleglace eingebettet in zwei Bananenhälften, dekoriert mit gerösteten Mandeln, warmer Schokoladensauce und Rahm) oder den Coupe «Rhyblick» (Vanille-, Pistazie- und Schokoladenglace, dekoriert mit Ananas, Kiwi und Rahm).

## WIEDER DA - DER GANZE FISCH

Viele unserer Gäste mögen es, wenn «ihr» Fisch vor dem Schmaus in seiner ganzen Pracht präsentiert und am Tisch filetiert wird. Als Mitglied der Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» sind Küche und Service bei uns auf die Zubereitung von Fisch spezialisiert; die Beschränkung auf frische Ware je nach Tagesfang sorgt für Abwechslung und Überraschung in der Menü-Auswahl.

[www.goldenerfisch.ch](http://www.goldenerfisch.ch)

Als Jahreszeitenangebot folgt ab Juni ein leichtes sommerliches Menü. Details dazu sowie alle aktuellen Angebote immer auf [www.hotelschiff.ch](http://www.hotelschiff.ch).



## JETZT AKTUELL: DAS JAHRESZEITENMENÜ

Neu im Angebot im Restaurant Rhyblick ist das Jahreszeitenmenü. Unter der Bezeichnung «Jetzt aktuell» offeriert unsere Küche ein 3-Gang-Menü für CHF 60.- resp. ein 4-Gang-Menü für CHF 72.-. Dabei können Sie die Menüfolge aus unseren Vorschlägen für Vorspeise, Hauptgang und Dessert selber zusammenstellen.

### Das Frühlingsmenü

Hausgemachter Bärlauch-Graved-Lachs mit Salat von jungem Blattspinat, Toast und Butter

ODER

Tomaten-Consommé mit hausgemachten Taleggio-Ravioli

Wolfsbarsch auf Frühlingsgemüse mit Kräutern, im Backpapier gegart mit Riesling-Sauce und Venere-Risotto

ODER

Lammkarree mit Oliven-Feta-Kruste und Thymian-Jus auf Frühlingszwiebel-Peperoni-Gemüse, mit jungen Bratkartoffeln

Thymian-Sauerrahmglace mit Zartbitterschokoladenmousse

ODER

Heisse Beeren, klassisch serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm

## FACTS & FIGURES

### Hotel Gasthof zum Ochsen

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

Gaststube 45 Plätze  
Ermitagestube 20 Plätze  
Birseckstube 25 Plätze  
Dorfterrasse 50 Plätze  
Ochsenaal 60 Plätze  
Zunftstube 40 Plätze  
Ochsenaal &  
Zunftstube 100 Plätze

### 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

Wir sind bekannt für  
beste Fleischqualität aus  
unserer hauseigenen  
Metzgerei Jenzer Fleisch  
+ Feinkost in Jenzer-Natu-  
ra-Qualität.



# Im Juli winkt das Glück!

**Neuigkeiten vom Küchenteam des Arlesheimer Ochsen: Lucien Stalder hat die Leitung übernommen, Hanspeter Kogler ist sein neuer Sous Chef. Und mit Silvan Holenstein hat auch ein junger, talentierter Pâtissier im Ochsen Einzug gehalten.**

In den vergangenen Monaten hat der neue Küchenchef Lucien Stalder als überaus kompetenter Fachmann die hohe Qualität unserer Ochsen Küche mit viel Engagement und Leidenschaft weiter ausgebaut. Sein Credo «Mit Leib und Seele kochen sind die besten Zutaten für kulinarische Genüsse» setzt er nun mit seinem topmotivierten Team täglich von Neuem um. Die Ideen sprudeln nur so. Traditionelles weiss er zu schätzen, interpretiert es aber gerne neu auf modernere Art. Mit Begeisterung weiss er die hohe Fleischqualität unserer Hausmetzgerei Jenzer zu nützen, um daraus wunderbare Gerichte zu zaubern. Lassen Sie sich von unserer neuen Küchenmannschaft überzeugen!

### Pâtisserie mit Salz und Pfeffer

Auch aus der Pâtisserie gibt es gute Neuigkeiten: Silvan Holenstein heisst das neue Jungtalent, das bereits vom Gastro Magazin «Salz & Pfeffer» auf der Suche nach neuen Talenten entdeckt und porträtiert worden ist. Der neue Pâtissier setzt mit seinen raffinierten, süssen Kreationen einem wunderbaren Menu das Krönchen auf. Widerstand ist zwecklos!

### Em Ochse sy Jazz

Sie lieben Jazz? Dann erleben Sie ihn am ersten Freitag im Juni hautnah mit unserer Band, den Happy Swingers. Bereits bei unseren Jazz Events 2015 begeisterten sie Jung und Alt. Eines ist sicher! Nicht





nur Jazzliebhaber, sondern auch Freunde der guten Küche kommen auf ihre Kosten. Unser «All-inclusive» Event kostet 129 Franken pro Person und beinhaltet einen Apéro, ein 3-Gang Menu mit Dessertbuffet und Schoggibrunnen sowie Weine, Bier, Mineral und Kaffee – alles begleitet von unserer Live-Band. Schwingen Sie ihr Tanzbein zu den mitreissenden Melodien und geniessen Sie den Abend mit Freunden.

#### **Gratis essen mit der Familie**

Das gibt es nur im Arlesheimer Ochsen! Im Juli spielen wir verrückt. Unser umsatzschwächster Juli-Tag kann zu Ihrem Glückstag werden! Am Ende des Monats machen wir die Rechnung. Waren Sie am «schwächsten Tag» in unserem Restaurant essen, erhalten Sie von uns einen Gutschein über ihre komplette Konsumation geschenkt. Ja, Sie haben richtig gelesen – auch wenn Sie mit der kompletten Familie oder mit einigen Freunden bei uns waren. Alle haben gratis gegessen und getrunken. Versuchen Sie ihr Glück, Ihre Chancen stehen 1:31!

### **VERANSTALTUNGEN IM OCHSEN**

#### **3. JUNI 2016: EM OCHSE SY JAZZ**

Unsere Jazzband Happy Swingers sorgt für gute Stimmung und tolle Musik rund um unser kulinarisches Angebot.

#### **1 TAG IM JULI: GRATIS ESSEN IM OCHSEN**

Wir eruieren den Juli-Tag mit dem schwächsten Umsatz. Haben Sie an diesem Tag bei uns gegessen, erhalten Sie einen Gutschein in Höhe des von ihnen konsumierten Essens geschenkt.

#### **23. SEPTEMBER 2016: BEEF & WINE**

Christoph Jenzer weicht Sie in die Geheimnisse seines hervorragenden Fleisches ein. Dazu servieren wir ein tolles Menu und gute Weine aus unserem Weinkeller. Vor dem Event besteht die Möglichkeit, die Produktionsräume der Metzgerei zu besichtigen.



## Frischzellen für den «Zorn»

**Das Basler Traditionslokal am Gemsberg hat eine umfassende Sanierung seiner Räumlichkeiten und technischen Anlagen hinter sich. Seit März 2016 empfängt der «Zorn» seine Gäste in der gewohnt gemütlichen Ambiance, mit einem angepassten Betriebskonzept und unter neuer Führung.**

### 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

Öffnungszeiten  
Mo – Do 11:30 – 23:00  
Fr – Sa 11:30 – 24:00  
So 10:00 – 22:00

Das Restaurant Löwenzorn war in die Jahre gekommen; Buffet, Keller, Böden, Treppen, Beleuchtung sowie technische Anlagen mussten dringend ersetzt, instand gestellt und auf den modernsten technischen Stand gebracht werden. Deshalb schloss das Traditionslokal unmittelbar nach der Fasnacht, um sich einer umfassenden «Frischzellenkur» zu unterziehen. Und bereits am Freitag nach dem dritten Bummelsonntag, als Hunderte von geladenen Gästen zur Wiedereröffnung strömten, herrschte im ganzen Haus und im Hofgarten eine «Druggedde», wie wir sie sonst nur am Morgestraich kennen.

Seither haben sich die treuen Gäste, darunter unzählige Vereine und Gruppierungen aller Art überzeugen können, dass ihre Lieblings-«Beiz» trotz der umfassenden Renovation ihre Seele nicht verloren hat. Der «Zorn» ist geblieben, was er immer war: Ein Traditionslokal mit einer gemütlichen Ambiance, authentisch, lebendig, ungezwungen, unkompliziert

und herzlich, in dem sich die Gäste einzeln, paar- und gruppenweise, aber auch im Kreis der dort zahlreich angestammten Cliquen und Gesellschaften weiterhin zuhause fühlen werden.

Mit der Wiedereröffnung ist der Betrieb auch gastronomisch neu positioniert worden. Mit einem angepassten gastronomischen Konzept soll er zusätzliche Kundschaft aus Cliquen, Zünften, Verbindungen und deren Bekannte, aber auch Touristen und natürlich vermehrt Einheimische anziehen. Ein im Vergleich zu anderen bürgerlichen «Beizen» der Basler Innenstadt geschärftes Profil sorgt dafür, dass diese im Löwenzorn die Vielfalt der schweizerischen kulinarischen Kultur erleben und entdecken können. So verschieden die Regionen der Schweiz, so unterschiedlich die Gerichte und deren Zubereitungsarten. Sorgfältig ausgewählte Produkte machen den Unterschied aus. So können sich die Gäste aus dem Herzen der Stadt am Rheinknie bei



Ganzjahres-Klassikern wie Älplermagronen, Hackbraten, Berner Platte und Händöpfelkiechli oder regionenspezifisch saisonalen Gerichten wie Luzärner Chügelipastetli, Tessiner Risotto, Ofetoori oder Chriesiprägel in die verschiedensten Regionen der Schweiz entführen lassen, gesellige Stunden verbringen und einen unvergesslichen Aufenthalt geniessen.

Der Löwenzorn ist also «das Haus zum Ässe, Dringge, Fyyre» geblieben – im «Summer wie im Winter». Durch die gemeinsamen Investitionen in dessen Zukunft und die neue Positionierung haben sich die Hausherrin Zum Löwenzorn AG und die Betreiberin Berest AG zu einer Weiterführung und Stärkung ihrer langjährigen partnerschaftlichen Zusammenarbeit bekannt. Mit der Umgestaltung der Infrastruktur hat auch die Führungcrew im «Zorn» gewechselt. Das neue, topmotivierte Team weiss um die hohen Erwartungen, welche Stamm-

gäste, Passanten und Touristen mit dem Traditionshaus am Gernsberg verknüpfen. Es wird sein Bestes geben, um sie zu erfüllen!

Sie waren noch nicht im neuen «Laiezorn»? Dann wird es aber höchste Zeit! Werfen Sie zum Gluschtigmachen doch schon einmal einen Blick in unsere Speisekarten auf der ebenfalls nigelnagelneuen Website [www.loewenzorn.ch](http://www.loewenzorn.ch)!





## Globetrotter mit Herz und Charme

### 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

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

Seit mehr als 20 Jahren servieren wir typische amerikanische Speisen, die immer wieder neu verpackt werden. Mit viel Kreativität und Leidenschaft für Neues bietet das Papa Joe's zweimal im Jahr eine Spezialkarte an. Dabei werden wir von unserem Papa Joe inspiriert. Als Globetrotter kennt er nun bald jede Ecke dieser Welt und sammelt überall spannende Geschichten und Gerichte. Und Papa Joe wäre nicht Papa Joe, brächte er nicht jedes Mal die perfekten Rezepte dafür in seinem Koffer mit nach Hause.

#### Papa Joe's – Around the World

Diesen Sommer entführt uns Papa Joe nun in geheimnisvolle Strassen und Gassen rund um den Globus. Er präsentiert eine Auswahl seiner Lieblingsgerichte, die er in Manhattan, Kapstadt, Südamerika und Thailand entdeckt und probiert hat.

#### Aussie Ostrich Steak Burger

Papa Joe's Straussen-Burger mit rotem rezentem Cheddar Cheese, roten Zwiebeln und seinen australischen Onion Rings ist schlicht unvergleichlich. Und in unseren Breitengraden so nur im Papa Joe's zu geniessen.

#### Hot Dog – Everybody's darling

Wer liebt ihn nicht, den «heissen Hund»? Würzige Käsewurst wird mit einer Sweet Relish Sauce, Sauerkraut, Greyerzer und gerösteten Zwiebeln in ein knuspriges Laugenbrot verpackt und serviert. Dazu gibt es natürlich unsere Papa Joe's Farmer Fries.

#### Most wanted Fajitas Wrap

Südamerikanisches Feeling ist bei diesem Wrap garantiert. Dafür werden Peperoni, rote und weisse Zwiebeln, Jalapeños, Frijoles sowie Guacamole, wahlweise mit Poulet, Rind oder Crevetten, in einen Tomatenwrap eingerollt.

Papa Joe's freut sich auf Deinen Besuch!



Eden



Schützen



Schiff

## Drei Gründe für Rheinfelden

### Hotel EDEN im Park \*\*\*\*

#### Paradiesisch im Park – Seite 34 – 35

Das Hotel EDEN im Park macht seinem Namen alle Ehre. Hier lässt es sich feiern wie im Paradies, in gepflegter und herzlicher Atmosphäre. Zwei Säle und ein grosszügiger Park bieten Platz für bis zu 70 Gästen.

### Hotel Schützen Rheinfelden \*\*\*

#### Genüsslich in der Altstadt – Seite 40 – 41

Feiern Sie traditionsbewusst am Rande des schmucken Zähringer-Städtchens. In gediegenem Ambiente im Jugendstilsaal oder in besonderer Atmosphäre im Schützen-Kulturkeller, für bis zu 80 Gästen.

### Hotel Schiff am Rhein \*\*\*

#### Stilvoll am Rhein – Seite 4 – 5

Wer sich gerne am Wasser aufhält und eine einmalige Aussicht zu schätzen weiss, der entscheidet sich für das Hotel Schiff am Rhein. Bis zu 90 Gäste können in einem der beiden Säle mit Rheinsicht feiern.

### Rheinfelden erhält den Wakkerpreis

Mit dem Wakkerpreis würdigt der Schweizer Heimatschutz vernetztes und langfristiges Denken von Politik und Behörden, die Lebensqualität eines Ortes positiv zu gestalten. Der Preis geht dieses Jahr an Rheinfelden. Die offizielle Preisverleihung findet am 18. Juni 2016 statt und wird mit einem grossen Fest gefeiert.

[www.heimatschutz.ch/wakkerpreis](http://www.heimatschutz.ch/wakkerpreis)



## WAKKERPREIS 2016

STADT RHEINFELDEN SCHWEIZER HEIMATSCHUTZ



## «Es braucht Fleiss und Durchhaltevermögen.»

**Tanja Dankner steht seit über 20 Jahren als Sängerin auf der Bühne, daneben betreut sie als Vocalcoach junge Talente. Wie die Baslerin die heutigen Casting-Shows beurteilt und welches grosse Talent sie ausser dem Singen besitzt, erzählt sie im Interview.**

Text: Tamara Wernli, Bilder: Dominik Plüss

**Mit zwanzig Jahren begannen Sie im Showgeschäft. Ihren Erfolg haben Sie sich hart erarbeitet, zu Ihren ersten Gesangsschritten gehörten Auftritte in Basler Discotheken. Wann kam der grosse Durchbruch?**

Ein Schlüsselerlebnis gab es in dem Sinne nicht. In Basel hatte ich meinen ersten grossen Auftritt an den Swiss Indoors, ich durfte dort die Schweizer Nationalhymne singen. Das hatte ich der Mutter einer guten Freundin zu verdanken. Sie hatte mich Roger Brennwald vorgestellt und er engagierte mich während mehrerer Jahre. Das vergesse ich nie.

**Nebst Ihren eigenen Gesangsauftritten coachen Sie Talente in TV-Shows, wo Künstler innert weniger Monate zum Star gehypt werden. Sind Sie früher auch bei solchen Wettbewerben aufgetreten?**

Ja, mit meinem Bruder Phil hatte ich Talentwettbewerbe bestritten, etwa das Sprungbrett Spreitenbach oder den kleinen Prix Walo, das hat uns schweizweit weitergebracht. Daneben ist aber auch

Fleiss wichtig. Ich habe viel Fleiss in meine Karriere gesteckt und auch Durchhaltevermögen gezeigt. Deshalb kann ich heute von der Musik leben.

**Wie beurteilen Sie die gegenwärtigen Casting-Shows?**

Der Druck, der auf den Künstlern liegt, ist enorm. Ich bin nicht sicher, ob ich das früher psychisch durchgestanden hätte. Vor einem Millionen Publikum zu singen und dann von einer Jury eventuell abgelehnt zu werden, das hätte mein Selbstbewusstsein wahrscheinlich geknickt. Als Vocalcoach kann ich die Kandidaten heute wenigstens mental auf ihren Auftritt vorbereiten und ihnen mitgeben, dass diese Show nur eine Möglichkeit ist, um erfolgreich zu werden.

**Besitzen Sie ausser dem Singen weitere Talente, von denen die Öffentlichkeit nichts weiss?**

Ja! Ich kann sechs Dinge gleichzeitig erledigen: kochen, ein Interview geben, die Wohnung putzen,



Tanja Dankner und Tamara Wernli beim Lunch im Restaurant NOOHN

Wäsche waschen, Kinderbetten frisch beziehen und Songtexte ausdrucken. Multitasking ist eines meiner grössten Talente!

#### **Wie wichtig ist ein attraktives Äusseres in Ihrem Job als Sängerin?**

Das kommt wohl sehr auf die Sängerin und ihr Projekt an. Für gewisse Jobs wie beispielsweise Broadway-Engagements ist das Aussehen sehr wichtig. Auch bei Künstlern, die weltweit gepusht werden, spielt das Aussehen eine grosse Rolle. Glücklicherweise haben wir aber viele wunderbare und charismatische Sängerinnen, wo es nicht auf das Äussere ankommt, sondern auf die Musik und das Gefühl, das sie vermitteln. Schönheit ist relativ und vergänglich, Musik und eine gute Stimme werden immer überleben.

#### **Achten Sie auf Ihre Linie oder essen Sie, was Sie wollen?**

Seit ich denken kann, achte ich auf meine Linie, ich führe einen ewigen Kampf. Regelmässiges Joggen hilft mir aber dabei und lässt mich dann auch mal geniessen.

#### **Ernähren Sie sich anders vor einem Auftritt?**

Ja, da esse ich nur wenig, eine Suppe oder eine Banane. Fettiges oder scharfes Essen ist für meine Stimme nicht bekömmlich, ausserdem macht es meinem Körper zu schaffen. Ich verzichte auch auf Cola, Schwarztee, Kaffee oder Fruchtsäfte und nehme nur Wasser oder Kräutertee mit Honig zu mir.

#### **Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?**

Milch für meinen Morgenkaffee, Redcurry und Ingwer.

#### **Sie sind Baslerin, arbeiten und leben in Zürich. Wo gibt es die besseren Restaurants?**

Ich entdecke immer wieder neue Lokale in beiden Städten, aber ich gebe zu: Ich bin nicht wahnsinnig wählerisch und kann mich schnell begeistern. Mit feinem Sushi hat man mich schon gewonnen (lacht).

#### **Wie oft essen Sie auswärts?**

Leider viel zu selten. Ich bin sehr gebunden an die Esszeiten meiner Kinder und singe an drei bis vier Abenden pro Woche. Derzeit toure ich mit meinem neuen Album «Two Kings feat. The Queen», ich esse dann meistens vor Ort. Auf's Auswärtsessen verzichte ich seit längerem, wenn ich mal zuhause bin, haben meine Kinder Priorität.

#### **Welche drei Punkte sind Ihnen im Restaurant am wichtigsten?**

Meine Begleitung, die Lichtkultur und die Musik.

#### **Was mögen Sie als Gast überhaupt nicht?**

Schlecht gelaunte oder arrogante Bedienung.

#### **Welche Projekte stehen dieses Jahr auf Ihrem Programm?**

Ich coache die Sänger für «Die grössten Schweizer Talente» in Kreuzlingen. Im Mai begleite ich als Vocalcoach die Schweizer Vertretung Rykka nach Stockholm an die Eurovision und im Herbst kommt mein erstes Kinderbuch mit Hörspiel heraus. Es handelt von einem Elefanten, der Rockstar werden will und gecoacht wird...

*Das Interview wurde im März 2016 im NOOHN in Basel geführt.*

## FACTS &amp; FIGURES

## Restaurant Zum

## Gifhüttli

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

## Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.

## Bierstube im

## Erdgeschoss

10:30 – 23:00 Uhr

## Weinstube im 1. Stock

11:30 – 14:00 Uhr

18:00 – 23:00 Uhr

«Tout Bâle» schätzt unsere Hauptspezialität, das Cordon bleu. Bei uns geniessen Sie die besten in der ganzen Stadt – ein Highlight für Gourmets!

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Weltreise im Herzen der wunderschönen Basler Altstadt und lassen Sie sich von uns verwöhnen!



## Der Alltag bleibt draussen

**Für seine Cordons bleus in den verschiedensten Variationen ist das Gifhüttli stadtbekannt. Über die Mittagszeit gibt es gar eine «Happy Hour», in der ein preisgünstiges Cordon bleu mit einer Füllung nach Wahl angeboten wird.**

Ins Gifhüttli geht, wer gemütlich ein Bier trinken möchte; dazu ist die rustikale Bierstube im Parterre da. Ins Gifhüttli geht man aber auch für ein gepflegtes Nachtessen mit einem guten Glas Wein; dafür begibt man sich in die elegante, weiss gedeckte Weinstube im ersten Stock. Und auf der Boulevard-Terrasse, mitten in der Altstadt, lässt sich vor allem im Sommer trefflich und speditiv zu Mittag essen. Sie sehen: Es gibt immer einen Grund, bei uns vorbeizuschauen. Ob draussen, im Parterre oder im ersten Stock – seien Sie herzlich willkommen! Geschäftsführerin Stephanie Grossenbacher sorgt als Gastgeberin mit viel Herzblut und Begeisterung dafür, dass Sie sich im Gifhüttli jederzeit wohl fühlen und es Ihnen an nichts fehlt.

### Raffinierte regionale Küche

Hinter den Kulissen ist Küchenchef Jérôme Siquor ganz in seinem Element. Er kocht nicht nur konsequent mit frischen Zutaten, sondern vor allem

auch mit grosser Leidenschaft und Liebe zum Detail. Seine Philosophie basiert auf hochwertigen regionalen Produkten, die er raffiniert und kreativ immer wieder neu zu verarbeiten weiss. Innovation ist insbesondere bei unserer Hausspezialität, den Cordons bleus, gefragt. Diese weisen unterschiedliche Füllungen auf und reichen vom Cordon bleu «Classique» mit Vorderschinken und Käse über das Berner Cordon bleu mit Speck und Zwiebeln bis hin zum Spargel Cordon bleu mit einer Füllung von Spargeln, Rohschinken und Kirschtomaten.

### Essensspass mit Menüpass

Lassen Sie den Alltag nach einem strengen Morgen oder einer mühsamen Sitzung über Mittag für ein paar Stunden hinter sich und entspannen Sie sich im Gifhüttli bei einem Mittagessen in gemütlicher Umgebung. Wählen Sie ihren Lunch aus einer bunten Auswahl von sechs Mittags-Hits aus, bei denen jeweils auch ein knackiger Salat oder eine wärmende



**Zum Gifhüttli**  
Bier- & Weinstube



Suppe im Preis inbegriffen ist. Abwechslungsreiche Kost ist garantiert, alles wird frisch zubereitet und kommt trotzdem rasch und speditiv auf den Tisch. Und Ihre Treue wird erst noch belohnt: Sie erhalten von uns einen Menüpass, der bei jedem mittäglichen Besuch im Gifhüttli abgestempelt wird. Ist der Menü-Pass voll, geht das nächste Mittagmenü auf Kosten des Hauses. Somit ist jedes 13. Menü für Sie gratis!

#### Happy Hour

Damit aber noch nicht genug: Zwischen halb zwölf und zwei Uhr nachmittags haben wir für Sie eine «Cordon bleu Happy Hour» eingeführt. Während dieser Zeit bestellen Sie ein Schweins-Cordon bleu mit einer Füllung nach Ihrer Wahl. Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites und Salat, alles zu einem «glücklichen» Preis von lediglich dreissig Franken! Sie sehen: Auch über Mittag lohnt sich ein Besuch im Gifhüttli!

#### «All inclusive» für Gruppen

Vielleicht wollen Sie ja mit Ihrem ganzen Betrieb bei uns zu Mittag essen? Wenn Sie mit einer ganzen Gruppe bei uns einkehren, bieten wir spezielle Mittagspauschalen an, die wir jeweils saisonal abstimmen, und in denen «alles inbegriffen» ist, also nebst dem Essen auch Getränke, Kaffee und Basler Wasser. Kontaktieren Sie uns, gerne stellen wir für Sie ein Pauschalangebot zusammen. In unseren rustikal-gemütlichen Räumlichkeiten haben wir Platz für Gruppen von 20 bis 70 Leuten. 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. Kontaktieren Sie uns aber frühzeitig, damit wir alle Ihre Wünsche erfüllen können.

### VERANSTALTUNGEN IM GIFHÜTTLI

#### JUNI

- Bier-Terrassenzeit – Gifhüttli Sommerspecials
- Leichte und kreative Sommergerichte
- «Cordon bleu Trilogie»

#### JULI

- Basler Gift direkt vom Gifhüttli-Grill
- Feine Grillspezialitäten auf Fitness-Teller
- Basler Cordon bleu Double

#### AUGUST

- 1. August Feier
- Königs-Cordon bleu Double «Schwinger Art»

#### SEPTEMBER

- «Wilde Zeiten»
- Wildgerichte und Pilzspezialitäten
- Hirsch-Cordon bleu

#### OKTOBER

- Herbst Wyyrääbe-Fescht
- Oktober-Haxenabend
- Wildspezialitäten
- Kalbs Cordon bleu Double «Classique»



## «Restiamo qui!»

### FACTS & FIGURES

Acqua

Osteria, Lounge, Bar,  
Caffè

Binningerstrasse 14  
4051 Basel

T: +41 (0)61 564 66 66

E: info@acquabasilea.ch

W: www.acquabasilea.ch

#### Öffnungszeiten

Di – Fr 12:00 – 14:00

ab 17:00\*

Sa ab 18:00\*

So/Mo Ruhetag

\*Abendservice Osteria

jeweils ab 19:00

#### Anreise

ÖV: Tram Nr. 10 und 17,  
Haltestelle Zoo

Auto: Parkplatz Zoo,  
Parkhaus Elisabethen,  
Parkhaus Steinen

**Mit dem Neubau der Kuppel und der Umgestaltung des ganzen «Nachtigallewäldeli» beginnt an der Heuwaage eine spannende, aber auch «baustellenintensive» Zeit. Die Osteria Acqua stellt sich mit dem Motto «Restiamo qui!» positiv auf den kommenden Sommer ein.**

Vor rund zehn Jahren zog die Gastronomie ins Basler «Nachtigallewäldeli» ein: 2005 eröffnete der Veranstalter und Gastronom Simon Lutz dort seine urban-italienische Osteria Acqua und die daran angrenzende Garage, zwei Jahre später dann auch noch die gemütliche Baracca Zermatt. Damit erfüllte er sich einen lange gehegten Wunsch. Neben seinem bunten Veranstaltungs-Provisorium Kuppel, mit dem er bereits viele Jahre Musik und Kultur an die Heuwaage gebracht hatte, wollte er den etwas vernachlässigten Ort am Birsig mit charmanter Erlebnis-Gastronomie und Clubbing weiter aufwerten. Nach einem guten Jahrzehnt geht diese städtebauliche Entwicklung mit dem Neubau der Kuppel und der Neugestaltung des gesamten Parkareals in eine für den Kulturplatz Basel äusserst spannende Phase.

Anders als bisher angenommen, muss das Acqua seine ehrwürdigen Hallen während dieser Zeit nicht verlassen und kehrt damit in gewisser Weise auch zu seinem bewegten Ursprung zurück. Als die Bauten des ehemaligen Wasserwerks vor über zehn Jahren sanft wachgeküsst und mit italienischem Lebenselixier gefüllt wurden, feierte man das mit einer fulminanten Baustellenparty im noch unfertigen Lokal. Dieses ursprüngliche und spielerische Element hat das Acqua über die ganzen Jahre nie verloren. Ob als Ort für gemütliche Afterwork-Apéros, stilvolle Dinners, grosse und kleine Festlichkeiten, spontane Events, als Radiostudio, Tanzlokal oder Treffpunkt für die grosse weite Welt anlässlich der Baselworld Fair: Wendig und lebendig wie sein namensgebendes Element hat sich das Acqua stets den Gegebenheiten angepasst und sie mit seinem ganz speziellen Charme bezaubert.

osteria lounge bar caffè

# ACQUA



#### Baustelle mit italienischem Flair

«Restiamo qui!» heisst darum auch das Motto für den Sommer, und mit einem Lied auf den Lippen, die Hemdsärmel hochgekrempelt startet die Acqua-Crew in Bälde in die Outdoorsaison. Dass diese mit einer Prise Baustellenambiente noch ein kleines bisschen italienischer anmutet als bisher, dass immer wieder für Überraschungen gesorgt sein wird, und dass man städtebauliche Entwicklung in Basel bei feinen «Antipasti», «Primi», «Secondi» und «Dolci» live miterleben kann, macht das Acqua auch zehn Jahre nach seiner Eröffnung zum Inbegriff urbaner Erlebnisastronomie. Ob zum Apéro an der langezogenen Bar, zum Geniessen exquisiter Cocktails in der schönen Lounge oder zum stilvollen Dinner in der Osteria und der Terrazza rund um den schönen alten Olivenbaum: Würde nicht ab und zu ein «Drämmli» vorbeirattern, könnte man glatt vergessen, dass man sich in Basel befindet! Diese Reise nach Italien wirkt Wunder – für Gaumen, Herz und Seele: Acqua – «L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore.»



# African Village

## FACTS & FIGURES

### RESTAURANT R90

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

### Öffnungszeiten

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

Unsere Spezialität sind  
Events und Veranstaltungen  
bis zu 500 Personen

**Das Restaurant R90 ist eine der wenigen Lokalitäten in Basel, an dem sich Anlässe mit bis zu 500 Leuten durchführen lassen. Im kommenden Juni verwandelt sich die Eventhalle des R90 in ein «African Village», ein Anlass, an welchem afrikanisches Brauchtum gezeigt wird.**

**«Es braucht ein ganzes Dorf, um ein Kind aufzuziehen.»**

Afrikanisches Sprichwort

Wir vom R90 freuen uns, Ihnen einen interessanten Anlass ankündigen zu dürfen. In unseren grosszügigen Räumlichkeiten wird am 25. Juni 2016 ein afrikanisches Dorf entstehen! Unter dem Namen «African Village» findet ein Event statt, der uns den afrikanischen Kontinent, seine Bewohner und sein Brauchtum näher bringen soll. Wir möchten Ihnen «African Village» wärmstens ans Herz legen und Sie zu einem Besuch bei uns an der Uferstrasse ermuntern. Sie werden begeistert sein!

Die Idee zu «African Village» stammt von der Eventmanagerin Lilian Njoki. «Es war schon immer mein grosser Wunsch, den Menschen in der Schweiz die afrikanische Kultur näher zu bringen», meint sie. «Der afrikanische Kontinent hat eine sehr wertvolle Geschichte, seine Menschen und die Kultur sind sehr unterschiedlich. Deshalb freue ich mich sehr über die Gelegenheit, die europäischen Menschen auf informative Art und Weise mit Afrika

näher bekannt zu machen.»

Im «African Village» werden folgende Themen angesprochen:

### Kultur

Die Kultur von Afrika ist abwechslungsreich und vielfältig, bedingt durch die Vielfalt der afrikanischen Staaten, die jeweils ihre eigenen und einzigartigen kulturellen Eigenschaften aufweisen. Im «African Village» soll Afrikas Kultur durch Kunst und Handwerk, Folklore und Religion, Kleidung und Küche sowie Musik und Sprache zum Ausdruck gebracht werden.

### Essen

Afrikanische Nahrung ist eine Kombination aus lokal verfügbaren Früchten, Getreide, Gemüse, Milch und Fleischprodukten. In der Regel werden keine Lebensmittel importiert. In einigen Teilen des





Kontinents bietet der traditionelle Speiseplan viel Milch, Quark und Molkeprodukte. Je nach Region existieren erhebliche Unterschiede in den Ess- und Trinkgewohnheiten. Die gesamte Bevölkerung des Kontinents, von Zentral- über Nord-, Ost-, Süd- und Westafrika hat jeweils ihr eigenes, unverwechselbares Geschirr oder auch eigene Herstellungstechniken der Lebensmittel.

#### **Musik**

Afrikanische Musik ist unerlässlicher Bestandteil der täglichen Aktivitäten. Jeder und jede klatscht, singt oder tanzt zur Musik, ebenso ist sie Teil der Riten und Zeremonien, wo sie von Spezialisten und Künstlern gespielt wird. Noten gibt es normalerweise nicht, die Musik wird durch mündliche Überlieferung weitergegeben.

#### **Tanzen**

Der Tanz ist ein wichtiger Aspekt des afrikanischen Lebens. Tanzen ist einerseits Erholung und Unterhaltung. Viel wichtiger aber ist der Tanz, weil er die sozialen Muster und Werte an die Mitglieder der Gemeinschaft weitergibt. Einheimische Stammesgebiete in Afrika haben wenig schriftliche Doku-

mente zur Geschichte des jeweiligen Tanzes, so dass Traditionen und Regeln der einzelnen Gemeinschaften mit dem Tanz von Generation zu Generation weitergegeben werden. Tanzen ist ein Brauch im Zusammenhang mit wichtigen Versammlungen und ein Meilenstein im Leben der Dorfbewohner. Im «African Village» werden Tanzworkshops angeboten, an denen Sie teilnehmen können.

#### **Kleidung**

Kleider und Schmuck sind in jedem afrikanischen Staat vollkommen verschieden. Jedes Land kennt seine eigene, traditionelle Kleidung und eigenen Schmuck! Beides werden wir Ihnen anhand einer Modenschau kurz präsentieren.

#### **Kunst und Handwerk**

Afrikanische Bilder und das Kunsthandwerk haben immer eine Geschichte im Hintergrund.

### **VERANSTALTUNGEN**

**25. JUNI 2016**

«African Village», der Event des Jahres!

[www.african-village.ch](http://www.african-village.ch)

**JEDEN LETZTEN FREITAG IM MONAT**

Lunch Buffet mit afrikanischen Spezialitäten.



## Traumhochzeit im Weiher Schloss

### FACTS & FIGURES

#### Schloss Bottmingen

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

#### Öffnungszeiten

Montag Ruhetag  
Di - So 10:30 - 15:00  
18:30 - 23:30

Das romantische Weiher Schloss im Ortskern von Bottmingen aus dem 13. Jahrhundert ist der perfekte Ort für unvergessliche Hochzeitsfeiern. Und wenn es um Ihren schönsten Tag im Leben geht, haben wir nur eines im Sinn: Er soll zu einem Highlight werden, denn die eigene Hochzeit bleibt für immer in Erinnerung. Dabei sind Musik, Blumenschmuck und Menü drei der wichtigsten Faktoren, die ein gelungenes Fest ausmachen.

Damit wir als Gastronomen sorgfältig planen und ausrichten können, möchten wir frühzeitig Ihre Vorstellungen kennen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir kennen unser Schloss und die vielen Möglichkeiten, die seine Räumlichkeiten, die Parkanlage und das kulinarische Ihnen und Ihrer Festgesellschaft bieten, aus dem «ff». So können wir Ihre persönlichen Wünsche aufnehmen und umsetzen und pflegen dabei auch das kleinste Detail.

Gerne machen wir Ihnen eine persönliche, massgeschneiderte Offerte und vermitteln Ihnen auch Kontakte zu Artisten, Musikern, Kutschenfahrten oder Limousinenservices. Damit Sie und Ihre Gäste Ihr grosses Fest unbeschwert geniessen können!



### UNSER SPEZIALANGEBOT FÜR SCHLOSS-HOCHZEITEN AB 10 PERSONEN

- Ein halbstündiger Laurent-Perrier Champagner-Apéritif mit delikaten Häppchen
- Ein 4-Gang Gala Menu nach Ideen von Küchenchef Gilles Brunin
- Eine traumhafte Hochzeitstorte, kreiert von unserem Chef Pâtissier Alain Schmidlin
- dazu ein Glas Champagner
- Weiss aufgedeckte Tische mit Silberbesteck, dazu passend Stühle mit weissen Hussen
- Eleganter Blumenschmuck mit passenden Kerzen
- Menu- sowie auf Wunsch Namenskarten
- Für jeden Gast eine goldene Box mit Schloss-Macarons (3 Stück) als Erinnerung
- Freinacht bis 02:00 Uhr inklusive

**Spezialpreis pro Person CHF 220.-** oder

**Top-Spezialpreis pro Person CHF 266.-** inklusive Getränkepauschale (Wein nach Absprache, Mineralwasser und Kaffee)



Foto: Soraya Meier



Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**



## Besuch vom schwarzen Kater

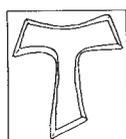
### FACTS & FIGURES

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

**Als langjährige Hauskatze des Klosters Dornach wacht Madame Fleur über den klösterlichen Betrieb und berichtet für Fine To Dine regelmässig über die Geschehnisse in Haus und Klostergarten. Im letzten Herbst hat sie unerwarteten Besuch erhalten.**

Als Klosterkatze in Dornach führe ich normalerweise ein ruhiges Leben. Am Morgen mache ich meinen täglichen Rundgang durch Haus und Garten und schaue, wo nötig, zum Rechten. In der Küche der Klosterschenke herrscht bereits Hochbetrieb, die Mittagsmenüs wollen vorbereitet sein. Im Garten hingegen herrscht noch wohltuende Ruhe, kein Mensch weit und breit, nicht einmal eine Maus läuft mir über den Weg.

### Herbstlicher Stress

An einem Tag im letzten Oktober jedoch ging es plötzlich drunter und drüber. Als ich gegen zehn Uhr

meinen gewohnten Gartenrundgang machte, lag da auf dem Tisch ein riesiger schwarzer Kater! Ich sah ihn schon von weitem, allerdings erschien er aus der Ferne weder riesig noch besonders bedrohlich. Als ich näher kam und er so auf dem Gartentisch thronte und seinen Schwanz über den Tischrand hinunterbaumeln liess, da wurde mir doch etwas unheimlich. Andererseits stach mich aber auch der Teufel (ja, das gibt es selbst im Kloster!) und ich langte kurzerhand mit meiner Pfote zu.

### Jagd durch den Garten

Das hätte ich lieber bleiben lassen. Es heisst,



man solle schlafende Hunde nicht wecken, aber offenbar gilt das auch für Kater. Der schwarze Riese hob kurz seinen dicken Kopf, blinzelte träge in die Runde – und dann ging's los! Mit einem Satz sprang er vom Tisch herunter und jagte mich kreuz und quer durch den Garten, mitten durch das Salatbeet, zwischen den Rebstöcken hindurch und über den ganzen Kiesweg. Schon spürte ich – bildlich gesprochen – seinen glühenden Atem in meinem Nacken, als es mir gelang, mich mit letzter Kraft auf einen unserer Obstbäume zu retten. Mir nachzuklettern, das war ihm dann doch zu anstrengend, und er trollte sich von dannen.

#### **Dramatische Rettung**

Das sass ich nun und traute mich nicht mehr hinunter, denn ich bin von Natur aus eher ängstlich und Baumklettern gehört schon seit geraumer Zeit nicht mehr zu meinem Repertoire. Glücklicherweise hatte aber mein Lieblingmensch das ganze Drama durch das Fenster beobachtet und stand nun besorgt unter dem Baum. Mit guten Worten und allerlei Versprechungen versuchte er, mich zum Hinunterklettern zu bewegen, vorerst vergeblich. Erst als er mit einer Leiter anrückte und mir damit im wahrsten Sinne des Wortes «entgegenkam», gelang die dramatische Baumrettung. Zusammen mit ihm (und dadurch wieder recht mutig geworden) suchten wir den ganzen Garten nach dem schwarzen Kater ab. Er blieb verschwunden.

Zurück bleibt eine «dunkle» Erinnerung. Seither herrscht aber wieder Ruhe im Kloster und der Frühling hat Einzug gehalten. Ich freue mich nun auf viele Gäste, die ich in unserem wunderschönen Garten begrüßen kann. Bis bald!

#### **Eure Madame Fleur**

#### **Anmerkung des Lieblingsmenschen**

Ich möchte mich Madame Fleur anschliessen: Besuchen Sie uns! Das Kloster Dornach bietet eine kunstvolle Mischung aus zeitgenössischer und traditioneller Esskultur. Die Speisekarte ist für Geniesser und beinhaltet neben klassischen Gerichten auch Eigenkreationen, die den Gaumen verwöhnen. Auch architektonisch ist das Kloster ein «Schmaus». So erzählt das Lokal die jahrhundertealte Geschichte des ehemaligen Kapuzinerklosters weiter. Das Hotel ist in Betrieb, viele Gäste werden empfangen, Kongresse, Seminare und Bankette finden statt. Nicht nur das kulturelle Erbe wird gepflegt, sondern es wird auch viel Raum für weitere Entwicklungen gewährt. Einer unserer Leitsätze lautet: «Nur wer die Wurzeln kennt, weiss um die Kraft der Zweige.» (Peter Amendt).

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich verwöhnen.

#### **Freddy Buess, Klosterleiter**



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



## «Jenzer-Natura-Qualität»



### JENZER FLEISCH & FEINKOST

#### Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice

[www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)

#### Partner:

Henz Delikatessen, Riehen

Seit mehr als zwanzig Jahren arbeitet die Metzgerei Jenzer nach einem einmaligen und eigenen Konzept, bei dem das Fleisch ausschliesslich von Tieren aus besonders artgerechter Haltung und, wenn immer möglich, aus der Region stammt. Dafür garantieren wir mit unserem Namen, und dafür haben wir das Label «Jenzer-Natura-Qualität» geschaffen. Es steht für bessere Tierhaltung, beste Qualität und damit höchsten Fleischgenuss.

#### Freilandschweine aus der Strafanstalt Witzwil

Seit dem Jahr 2000 beziehen wir jährlich mehr als 1300 Freilandschweine vom Gutsbetrieb der Anstalten Witzwil im Berner Seeland. Dort leben die «glücklichen» Schweine das ganze Jahr draussen, geschützt mit einem Blechdach und etwas Stroh. Diese Freilandhaltung ist für die Tiere so gesund, dass die Freilandschweine seit fünf Jahren antibiotikafrei sind. Das Futter wird zu 90 Prozent vom Gutsbetrieb selber produziert. Diese Tierhaltung ist einmalig für die Schweiz. Der einzige Tiertransport führt ins Schlachthaus nach Langnau. Bei uns wird das Fleisch vier Tage am Knochen abgehangen und danach verarbeitet. Aus dem wertvollen Rohmaterial stellen wir einmalige Spezialitäten her, wie z.B. Zwiebel-Mett, Salametti, Salami und Rohschinken, 14 Monate im Tessin getrocknet.

#### Food Waste – viele reden davon, wir handeln

Legehennen legen bis zum Alter von maximal 18 Monaten täglich ein Ei und müssen dann den nächsten Junghennen Platz machen. So werden in Schweizer Hühnerställen jährlich gegen zwei Millionen Legehennen überzählig und landen mehrheitlich in der Biogasanlage. Diese unschöne Nebenfolge der Eierproduktion regte uns bereits vor drei Jahren an, eine Lösung zu suchen: Unser Suppenhuhn ist nicht alt und zäh, sondern von bester Qualität. Kaum ein anderes Fleisch ist so kräftig, fettarm, schmackhaft, hochwertig und dazu so preisgünstig.

#### Hühnersuppe zur Stärkung

Zusammen mit einem innovativen Geflügelzüchter haben wir die Schlachtung von Legehennen organisiert. Nebst dem Suppenhuhn aus Freilandhaltung erhalten Sie bei uns auch eine Currywurst, die zu 100 Prozent aus Legehennenfleisch besteht, garantiert ohne Schweinefleisch. Anstelle von Trutenbrust empfehlen wir unseren Pouletbraten. Oder wie wäre es zur Abwechslung mit einem Poulethamburger oder -hackbraten? Fixfertig gekocht ist unser Poulet-Frikassee an einer Sauce, die aus der Suppe gebunden wird und sehr kraftvoll ist. Früher wurde eine Hühnersuppe zur Stärkung nach einer Grippe vom Arzt verschrieben!



# Ligurisches und Apulisches

Das Ristorante Da Roberto an der Küchengasse 3 ist seit Jahrzehnten bekannt für klassische Gerichte und hervorragende Weine aus allen Regionen Italiens. Um unseren Gästen den kulinarischen Reichtum unseres südlichen Nachbarlands noch näher zu bringen, laden wir Sie immer wieder zu Streifzügen durch die Gastronomie der verschiedenen Landesteile ein. So steht der Juni dieses Jahres bei uns im Zeichen von Ligurien, und im August reisen wir mit Ihnen nach Apulien.

## Ligurien – la cucina di terra e di mare

Ligurien, im Nordwesten Italiens gelegen, ist bekannt für seine gesunde, ausgewogene und nahrhafte Küche mit Gemüse und würzigen Kräutern. Vor allem aber ist der Landstrich an der Mittelmeerküste bekannt für sein hervorragendes Olivenöl, das vor allem in Imperia produziert wird. Der daraus hergestellte Pesto, eine Liaison mit Basilikum, verfeinert mit frischem Knoblauch, Parmesan und Pinienkernen, ist weltberühmt. Gewürze werden in dieser Region überhaupt gross geschrieben; fast alle Einheimischen pflegen auf ihrem Balkon einen kleinen Kräutergarten. Die Nähe zum Meer inspiriert die ligurische Küche aber auch zur fantasievollen Verarbeitung von Scampi und Krabben, Muscheln und Tintenfischen, und die Süssmäuler kommen in Ligurien sowieso voll auf ihre Rechnung. Die wohl bekannteste Süssspeise der Region sind die Ravioli dolci. Diesen verführerischen Teigtaschen mit Ricotta-Füllung kann niemand widerstehen.

## Apulien – la cucina di pasta e olio d'oliva

Die Küche Apuliens spiegelt dessen geografische Lage und Landschaft im Süden des Landes. Gekocht wird einfach, rustikal und unbeschwert, im Norden mit viel Knoblauch, im Süden bevorzugt man eher die Zwiebel. Apulien gilt auch als «Kornkammer» Italiens, weil hier der grösste Teil des Hartweizens produziert wird, aus dem ganz Italien seine traditionelle Pasta herstellt. Das «Gold Apuliens» hingegen nennt man das gehaltvolle Olivenöl, das nicht weniger als 50 Prozent der gesamten Produktion Italiens abdeckt. Das apulische Öl ist im Geschmack fruchtig, intensiv und zugleich würzig, mit minimalem Säuregehalt. Natürlich wachsen im milden mediterranen Klima auch Obst und Gemüse im Überfluss. Frischer Fisch, Muscheln und Meeresfrüchte kommen direkt aus der Adria; Lämmer und Ziegen werden von traditionellen Hirtenfamilien gehalten. Aus der Milch ihrer Tiere wird der weltbekannte Pecorino-Käse hergestellt, der typisch apulischen Gerichten oft eine spezielle Geschmacksnote verleiht. Ganz verführerisch schliesslich die Pasticciotti, eine knusprige Schale aus Mürbeteig mit herzhafter Cremefüllung warm serviert. Eine göttliche Nachspeise!

Das Team des Da Roberto hat diese Eindrücke aus Ligurien und Apulien mitgebracht und in köstliche Gerichte umgewandelt. Wir freuen uns, Sie damit zu verwöhnen!

## FACTS & FIGURES

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

### Öffnungszeiten

1. Mai – 31. August  
11:45 – 14:00  
17:00 – 23:00  
Sa/So geschlossen

1. September – 30. April  
11:45 – 14:00  
17:00 – 23:00  
7 Tage geöffnet



Entdecke den erfrischend  
anderen Geschmack.

Jetzt  
probieren!



Feldschlösschen Braufrisch –  
neu in der 33-cl-Bügelflasche.

Feldschlösschen verbindet Neugierige



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



# 100 Jahre Basler Bierkultur

In der Bierstube zum Stadtkeller an der Schiff­ lände erwartet Sie eine hundert Jahre alte Basler Tradition in neuen Räumen. Zur Feier dieses Jubiläums haben wir die Speisekarte neu aufgelegt und um saisonale Gerichte bereichert, die typisch sind für unsere Region. Dazu gehören etwa Schweinshaxe, Salat im Bierring oder die stadtbekannt­ en Kalbsläberli, zu denen ein frisch gezapft­ es, kühles Bier besonders gut passt.

Eine unserer Sommerattraktionen ist die monatlich wechselnde Biersorte mit dem dazugehörigen Brau­ meisterteller:

## **Juni – Rind trifft Bier!**

Im Juni verwöhnen wir Sie mit einem herzhaften Rindshohrücken an einer gesalzenen Rosmarin-Butter mit Röstkartoffeln und Zwiebeln. Dazu empfehlen wir das «Feldschlösschen Naturfrisch», eine herrliche Erfrischung an heissen Sommertagen.

## **Juli – Kultbier trifft Klassiker!**

Im Juli kombinieren wir unsere beliebten Kalbsläberli mit dem bekannten französischen «1664

Blanc». Das fruchtige Weissbier aus Frankreich mit einem Hauch von Zitrone passt perfekt zu unseren auf den Punkt gebratenen Läberli mit Café de Paris-Butter und Saisonsalat in einem herzhaften Bierring.

## **August – Belgien trifft Basel!**

Der August ist ganz in belgischer Hand. Das bekannte Grimbergen Blonde ist ein ocker-goldenes Klosterbier mit leicht fruchtigem, mildem Geschmack. Seit Gründung des gleichnamigen Klosters im Jahr 1128 steht Grimbergen für authentische Brautradition. Dazu passt der Roastbeef­ teler, ein ebenso traditionelles wie beliebtes Bierstuben-Gericht. Er wird bei uns mit Sauce Tartare und Tomaten-Zwiebel-Salat in einem Bierring serviert und harmoniert perfekt mit dem Grimbergen Blonde.



## **FACTS & FIGURES**

### **Bierstube zum Stadtkeller**

An der Schiff­ lände  
Markt­ gasse 11  
4051 Basel  
+41 (0)61 261 72 51  
stadtkeller@gast­ rag.ch  
www.stadtkeller-basel.ch

### **Öffnungszeiten**

Mo – Do:	11.00 – 22.30
Fr	09:00 – 22:30
Sa	11.30 – 20.00
So	geschlossen

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.



## Christoph Gloor – ein Basler Original

### AUSSTELLUNG

#### Ausstellungshinweis:

Christoph Gloor  
«Retrospektive und neue Werke»

im Birsfelder Museum  
19. August bis  
18. September 2016

Der Empfang in Birsfelden ist herzlich. Wir dürfen Christoph Gloor und seine Frau Rita in ihrem Haus, in welchem bereits seine Grosseltern wohnten, besuchen. Es ist ein beschauliches Quartier, mit vielen Kindern und einer Spielstrasse. Gloor sagt, dass sich auch hier so einiges verändert hat. Der Lauf der Zeit. Auch er ist nicht mehr ganz der Alte. Er gehöre nun zu den «Geschlitzten», er sei neu verkabelt am Herzen und somit nochmals gerettet. Sagt's, zündet sich eine Zigarette an und nimmt einen Schluck Weisswein. Sein Herzdoktor habe ihn mit der Empfehlung entlassen, dass es ohne beides sicher besser wäre. Wenn jedoch die Lebensqualität zu sehr leide, sei weniger ein Anfang. Gloor ist einer der grossartigsten Zeichner und Maler unserer Zeit.

#### Illustrationen, Bilder & Bücher

Christoph Gloor ist in Basel und in Birsfelden aufgewachsen. Nach seiner Lehre als Schaufenstergestalter arbeitete er bei Globus Basel. Später besuchte er die Kunstgewerbeschule mit der Erkenntnis, dass Kunst nicht lernbar ist. Seine ersten Karikaturen wurden 1964 in der Basler AZ veröffentlicht. Als er zwischen einer Karriere als Creative Director bei Globus in Zürich und der Illustratorentätigkeit für den «Nebelspalter» wählen konnte, entschied er sich für Letzteres. Daraus entstand eine Zusammenarbeit, die Jahrzehnte (1969–1998) erfolgreich funktionierte. Dazwischen gab es immer wieder

wunderbare Aufträge wie Zeichnungen für die Bordzeitschriften von Balair und Swissair, die Zeitschrift «Jazz» sowie für diverse Bücher. Nebst Zeichner und Illustrator ist Gloor auch Maler und Plastiker. Seine Werke waren in Ausstellungen in der Schweiz und im Ausland zu sehen. Diesen Sommer bietet sich im Museum Birsfelden vom 19. August bis 18. September die Gelegenheit, die Ausstellung von Christoph Gloor «Retrospektive und neue Werke» zu besuchen und auch Werke zu kaufen.

#### Die Entstehung der «Gloor-Männli»

Im Tennisclub OB (Old Boys) am St. Galler-Ring, in welchem auch Roger Federer spielte, habe man sich jeweils getroffen. Nicht nur zum Sport, sondern auch auf ein paar Gläser Weissen oder Gin Tonic. Dabei kam es zum Kontakt mit den Gebrüdern Marksteiner. Bei einer dieser launigen Runden entstand die Idee, Gemüse und Früchten ein Gesicht zu geben und damit die Botschaft, dass Essen ein Vergnügen ist, zu vermitteln. Dies war die Geburtsstunde der witzigen Figuren, die – unverkennbar Gloor – mit ein paar gezielten Strichen ein Maximum an Aussagekraft und Lebensfreude vermitteln. Sein Freund und Schriftenmaler Mario hatte zu dieser Zeit in einen Plotter investiert. Auf diesem konnten die Sujets für die Lastwagen bis zu 1m<sup>2</sup> Grösse gefertigt werden. Das war damals, vor knapp 20 Jahren, eine Innovation.



### Die neuen Sujets – eine Herausforderung

Die zwölf neuen Sujets, erzählte uns Gloor, die er aktuell für Gebrüder Marksteiner kreiert habe, seien nochmals etwas ganz Neues gewesen. Denn einem Stück Schwarzwäldertorte, einem Ravioli oder gar Pommes-Frites Leben einzuhauchen, das sei nochmals eine andere Dimension als natürlichen, nicht verarbeiteten Lebensmitteln. Die Seele darin zu erkennen, habe ihn auf einer ganz anderen Ebene gefordert. Obwohl er bis zwanzig Entwürfe pro Figur gemacht habe, sei es für ihn eine grosse Freude gewesen. Nenad Ivanovic, der Geschäftsführer der Gebrüder Marksteiner, habe ihn überraschend dazu angefragt. Man merkt, dass ihn das auch ein wenig berührt hat: das Anknüpfen an ein Stück Geschichte. Und wer kann schon von sich sagen, dass seine Kunstwerke täglich unterwegs und für alle sichtbar sind?

### Qualität, Regionalität und Innovation

«Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten ist uns ein Anliegen und die beste Voraussetzung für Frische», erklärt Nenad Ivanovic. «Die Suche nach den besten Produkten ist unsere Passion. Qualität steht dabei immer an erster Stelle. Unsere Kundenschaft immer wieder zu überraschen, ist unser Ziel.» Damit auch Sie profitieren können, gibt es bei Marksteiner ein neues Angebot für Firmen.

### Schweizer Pausenäpfel

Die gesunde Zwischenverpflegung  
3kg ca. 30 Stück  
Preis pro Schale CHF 25.-, Lieferung gratis.

### Jetzt im Testabo

Fünf Pausenäpfel-Schalen für CHF 99.-

### Fünf Lieferungen, zum Beispiel:

- 1 Schale täglich, an fünf Tagen in der Woche
- eine oder mehrere Schalen an unterschiedlichen Wochentagen
- eine Schale pro Woche, fünf Wochen lang etc.
- Flexibilität ist garantiert

Bestellung gerne per Tel. +41 (0)58 433 87 00

## GEBRÜDER MARKSTEINER

Badenstrasse 61  
4057 Basel  
Tel. +41 (0)58 433 87 00  
verkauf@marksteiner.ch  
www.marksteiner.ch

**Gebrüder Marksteiner** – seit 47 Jahren Ihr regionaler Partner für frische und innovative Produkte sowie für Convenience-Food und Tiefkühlprodukte.





# Sommerlicher Gartenzauber

## FACTS & FIGURES

### Merian Gärten

Vorder Brüglingen 5  
4052 Basel  
info@meriangaerten.ch  
www.meriangaerten.ch  
Tel. +41 (0)61 319 97 80

Täglich von 08:00 bis  
Sonnenuntergang

Eintritt frei.

### Café Merian

Unter Brüglingen 1  
4052 Basel  
info@cafe-merian.ch  
www.cafe-merian.ch  
Tel. +41 (0)61 311 24 54

Täglich von 09:00 bis  
Sonnenuntergang

café  
merian

**In der warmen Jahreszeit erblühen die Merian Gärten in besonderer Schönheit. Im Grünen vor den Toren der Stadt lässt es sich herrlich entspannen, sei es bei einem Rundgang auf eigene Faust, bei einer lehrreichen Führung oder bei einem Glas Wein im idyllisch gelegenen Café Merian.**

Sommer – das ist die Zeit der Merian Gärten! In der warmen Jahreszeit zeigen sie sich von ihrer schönsten Seite und laden Sie zum Spaziergang im Grünen ein. Die Merian Gärten sind dann der perfekte Ort, sich zu entspannen und dem Stadtlärm für einen Moment zu entfliehen. Die Merian Gärten – das ist Erholung pur!

### Fülle und Pracht

Im Frühsommer erblühen Pfingstrosen, Clematis und Fuchsien in prächtiger Farbenvielfalt. Die einzigartige Irissammlung mit 1500 verschiedenen Sorten verwandelt sich in ein riesiges Blütenmeer und lockt Besucher aus der ganzen Welt an. In der hochsommerlichen Hitze liegt über dem ganzen Garten dann ein wundervoller Lavendelduft, die Bienen summen und die alten Bäume im Englischen Garten spenden kühlen Schatten. Zum Besuch der Merian Gärten

gehört auch ein Streifzug durch den Gemüsegarten: Staunen Sie dabei über gestreifte Zucchini, violette Paprikaschoten und andere beinahe vergessene Gemüsesorten!

### Gartenrundgänge, Sommerkonzerte...

Jeden Sonntag führt Sie ein kostenloser Rundgang in die Welt der Merian Gärten ein. Sie erfahren Spannendes zur bewegten Geschichte des Geländes und gewinnen einen Überblick über alles, was im Garten gerade passiert – vom jüngsten Nachwuchs bei den Tieren bis zur eben aufgegangenen Blüte. Wer noch mehr wissen will, ist bei den beliebten thematischen Montagsführungen gut aufgehoben. Schon lange kein Geheimtipp mehr sind die Sonntagsmatineen – Konzerte in einzigartigem Ambiente auf dem idyllischen Hofplatz in Vorder Brüglingen.



### Das Café Merian

Im Herzen des historischen Englischen Gartens liegt idyllisch das Café Merian. Die grosszügige Sonnterrasse lädt Jung und Alt zum Verweilen ein. Das Café Merian zeichnet sich nicht nur durch seine unfassbar schöne Lage aus. Auf der vielfältigen Speisekarte finden sich immer wieder Leckerbissen aus der Region, die mit ihrem tollen Geschmack die Saison widerspiegeln. Hier wird Obst und Gemüse aus den eigenen Gärten verarbeitet, welches erntefrisch, sonnengereift und in hervorragender Bio-Qualität den Weg auf Ihren Teller findet. Im und um das Café finden während der Sommermonate viele verschiedene Veranstaltungen und Events statt. Auch Privatansätze wie Hochzeiten, Firmenfeiern oder Jubiläumsgeburtstage lassen sich bei uns stilvoll und in exklusivem Rahmen feiern.



### VERANSTALTUNGEN IM CAFÉ MERIAN

#### GRILL UND JAZZ

Unser Küchenteam kreiert für Sie herzhaft Grillgerichte in Form eines reichen Buffets und die freundliche Servicecrew verwöhnt Sie mit edlen Weinen. Untermalt wird dieses Angebot live mit den angenehmen Klängen unserer Jazzband.

Wann: Donnerstag 9. Juni 2016  
von 17:00 bis 21:00 Uhr

Preis: CHF 88.50 (Grillbuffet à discretion,  
Livemusik und Begrüssungsgetränk)

Reservation: [info@cafe-merian.ch](mailto:info@cafe-merian.ch), 061 311 24 54

# EINE NEUE RIVELLA ÄRA

**Rivella gehört zu den zehn stärksten Marken der Schweiz. Das Getränk wird seit 1952 vom gleichnamigen Schweizer Familienunternehmen hergestellt und hat sich seither als feste Grösse in Gesellschaft und Kultur des Landes etabliert.**

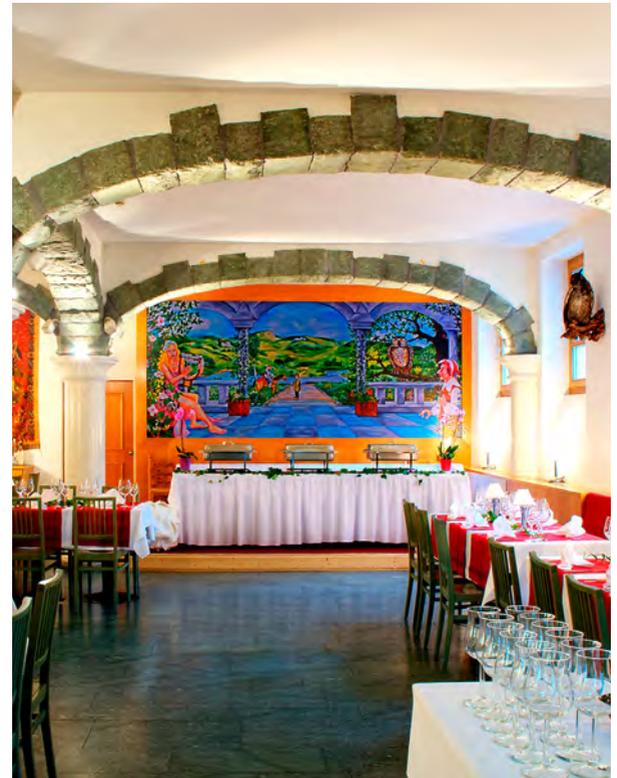
Die Rivella AG produziert in Rothrist Erfrischungsgetränke wie Rivella und Passaia sowie die Michel-Fruchtsaftprodukte. Pro Jahr werden 100 Mio. Liter abgesetzt, der Umsatz beträgt 140 Mio. Schweizer Franken (Zahlen 2014). Rivella engagiert sich seit Jahrzehnten für den Spitzen- und Breitensport und unterstützt so jedes Jahr hunderte von Veranstaltungen.

Kaum eine Marke ist so in den Herzen und Köpfen der Menschen dieses Landes verankert wie Rivella. In diesen über 60 Jahren hat sich nicht nur die Schweiz, sondern auch die Marke Rivella weiterentwickelt. Mit der Überarbeitung des Markenauftritts schreibt Rivella 2016 ein neues Kapitel seiner Erfolgsgeschichte. Schweizerisch modern, dynamisch und mutig spricht das neue Design die nächste Generation von Konsumentinnen und Konsumenten an, ohne dabei seine treuen Fans zu vergessen. Rivella bewegt und verbindet die Schweiz in ihrer modernen Vielfalt.

Diese Brücke zwischen Tradition und Aufbruch stand im Mittelpunkt, als die Rivella AG den international erfolgreichen Westschweizer Designer Yves Béhar anfragte, die Marke zu modernisieren. Als Gründer und CEO der in San Francisco basierten Agentur fuseproject war er sich bei der Umsetzung immer auch seiner eigenen Herkunft bewusst: «Rivella und ich sind da ganz ähnlich. Wir haben starke Schweizer Wurzeln, zu denen das aktive Leben und die reiche kulturelle Tradition zählen. Die neue Marke Rivella ist eine Wertschätzung dieses Ursprungs.»

Neu steht bei Rivella über alle Produkte hinweg die einheitliche Markenstruktur im Vordergrund. Die beiden Klassiker «Rivella rot» und «Rivella blau» bilden dabei das Fundament in der traditionell braunen Flasche. «Rivella grün» heisst neu «Rivella Grüntee» und gehört mit den fruchtigen «Rivella Pfirsich» und «Rivella Rhabarber» zu den aromatischen Varietäten der Familie. Diese kommen in einer transparenten Flasche daher, wobei jede Geschmacksrichtung über eine eigene Farbe einfach zu erkennen ist. Die Zusammensetzung der Getränke selbst bleibt unverändert.





# Innovativ und detailverliebt

Noch sind es keine drei Jahre her, dass die Hofmatt in Münchenstein von einem neuen, jungen Team übernommen und mit einem innovativen Konzept und viel Liebe zum Detail umgebaut worden ist. Bereits kann man auch sagen, dass das Restaurant sowie das Hotel zu einer Adresse vor Basels Toren geworden ist.

## Entspannung im Grünen

Überzeugen Sie sich selbst: Im schönen Ambiente des neu gestalteten Restaurants oder auf der wunderschön begrünten Terrasse geniessen Sie die gekonnt umgesetzte Mischung aus gutbürgerlicher und mediterraner Küche. Die Gerichte werden nicht einfach gekocht, sie werden komponiert! Dabei versteht sich von selbst, dass ganz auf den natürlichen Geschmack frischer und saisongerechter Zutaten und auf Schweizer Produkte gesetzt wird. Unser aufmerksames Servicepersonal unterstützt Sie beim Auswählen der passenden Weine, sorgt für gute Stimmung und rundet das kulinarische Gesamterlebnis ab.

## Feiern und frühstücken

Für besondere Feiern und kulturelle Erlebnisse stehen im Hause diverse Säle verschiedener Grössen zur Verfügung. Vom gemütlichen Raum für kleinere Festlichkeiten bis hin zum gediegenen Bankettsaal mit Galerie, Bühne und moderner Eventtechnik können wir Ihnen alles anbieten. Und das Beste: Sollte die Feier länger dauern als geplant, übernachten Sie und Ihre Gäste einfach bei uns, in einem unserer neu eingerichteten Hotelzimmer. Ein ausgiebiges Frühstück ist im Preis inbegriffen.

Schauen Sie bald bei uns vorbei und lassen Sie sich vom reichhaltigen Angebot überraschen! Sie erreichen uns mit Tram und Bus oder finden einen Gratisparkplatz direkt vor dem Haus.

## FACTS & FIGURES

### Hotel Restaurant

#### Hofmatt

Baselstrasse 88  
4142 Münchenstein  
+41 (0)61 416 08 48  
info@hotelhofmatt.ch  
www.hotelhofmatt.ch

### Öffnungszeiten

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

### Anfahrt

Tram Nr. 10/Bus Nr. 63  
Haltestelle Hofmatt

# HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS



## Paradiesischer Genuss

### 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

Restaurant: Täglich  
von 07:30 – 23:00

#### Warme Küche

Mo – Sa 12:00 – 14:00  
und 18:00 – 21:00  
So 12:00 – 21:00  
(Kleine Karte von 14:00 –  
18:00)

**Wenige Schritte vom Rheinfelder Zentrum entfernt liegt der Park des Hotels EDEN. Sein Restaurant Makaan bietet sich an für Business-Lunches oder ein Abendessen mit Freunden. Und immer wieder auch für eine kleine Auszeit im nahen EDEN Solebad & Spa.**

Ruhe und Entspannung im Grünen gehört zu den kleinen Sehnsüchten, die gestresste Stadtmenschen immer wieder verspüren. Auf der Suche nach einem Paradies abseits des hektischen Alltags nehmen sie deshalb oft lange Wege auf sich. Dabei liegt nur gerade 20 Minuten vom Zentrum Basels und ein paar Schritte von der Rheinfelder Altstadt entfernt die grosszügige Gartenlandschaft des Hotels EDEN im Park – und sein Restaurant Makaan.

In dieser zentralen Genuss-Oase empfängt das Makaan-Team seine Gäste für einen Business Lunch in freier Natur, ein gemütliches Abendessen mit Freunden oder ganz einfach eine Kleinigkeit für zwischendurch. Die Küchencrew lässt sich von der euro-asiatischen Küche inspirieren und gestaltet ihre Kreationen mit vielen Kräutern und Gewürzen aus dem Achtsamkeitsgarten.

Und wenn Sie sich nach den kulinarischen Genüssen noch nicht genügend entschleunigt fühlen, sorgen ein Verdauungsspaziergang durch die Objekt-Ausstellung von Martin Hufschmidi im Park oder die Angebote «Vital Zmittag» und «After Work Special» des EDEN Solebad & Spa für die totale Entspannung (s. [www.hoteleden.ch/solebad/packages](http://www.hoteleden.ch/solebad/packages)).

### TIPP: SPA-BRUNCH

Der Spa-Brunch ist ein perfekter Start in den Sonntag und bereits eine beliebte Tradition. Wir verwöhnen Sie an unserem reichhaltigen Büffet mit kalten und warmen Speisen und laden Sie zu einem Besuch im Solebad ein – jeweils sonntags von 10:00 – 14:00 Uhr.



### Der Achtsamkeitsgarten

Seit zwei Jahren ist Rheinfelden um ein in der Region einzigartiges Natur-Erlebnis reicher. Der bedacht angelegte Achtsamkeitsgarten im EDEN Park fordert Besucherinnen und Besucher auf, den Alltag für eine Weile hinter sich zu lassen und mit offenen Augen und wachen Sinnen die unmittelbare Umgebung wahrzunehmen.

Das Herzstück des Gartens ist der Kneipp-Pfad, der in einer liegenden Acht angelegt ist. Der Barfussweg mit seinen unterschiedlichen Belägen – einmal steinig, dann stachelig oder angenehm weich – fördert das Bewusstsein für Erdung und Bodenkontakt und wirkt sich positiv auf Selbstvertrauen und das Gefühl von Sicherheit aus.

Für Kaltwasser-Anwendungen stehen ein Becken fürs Wassertreten und eines für ein erfrischendes Arm-Bad zur Verfügung. Entlang des Pfades laden zwei Plattformen zum Innehalten ein; die eine beim Kneipp-Becken für Füsse und Beine, am Weiher die andere, die zum Meditieren einlädt.

Im Kräutergarten wachsen heilende Pflanzen, die in der Naturheilkunde unserer Breitengrade seit langem für Wickel, Auflagen und Fussbäder sowie in modernen, pflanzlichen Medikamenten Verwendung finden. Oder ganz einfach als köstliche Tees für den täglichen Genuss aufgegossen werden.

Die Erweiterung des EDEN Parks rundet das bestehende Wohlfühl-Erlebnis im Kleinod EDEN im Park mit Solebad, Sauna, Dampfbad und Wellness-Angebot perfekt ab. Badegäste nutzen den Achtsamkeitsgarten kostenlos.



### TIPP: KRÄUTER-ENTDECKUNGSREISE

Kräuter sprechen alle unsere Sinne an. Entsprechend sind auch die Pflanzen im Achtsamkeitsgarten geordnet. Mit der Nase geht es durch das «rote Beet»; beim Wasser darf man sich ganz auf seine Ohren konzentrieren und der Tastsinn wird beim Erfühlen von Stängeln und Blättern gefordert. Nicht zu kurz kommen darf die Verkostung der Kräuter, während des Rundgangs im Garten, und anschliessend in Form von schmackhaften Apéro-Häppchen, zubereitet von der EDEN Küchen-Crew.

Silvia Senn, die Kräuterspezialistin vom Arzneipflanzengarten in Zeiningen, nimmt Sie mit auf einen Spaziergang im Achtsamkeitsgarten und weist Sie auf Heilpflanzen und Küchenkräuter und ihre Wirkung hin. Die Kosten für die Entdeckungsreise inkl. Apéro mit Häppchen belaufen sich auf CHF 55.– pro Person. Bei schlechter Witterung findet die Genuss-Reise im Restaurant Makaan statt.

### GENUSS-REISEN / AUSSTELLUNGEN

DONNERSTAG, 23. JUNI UND 25. AUGUST 2016, 19:00 UHR  
«Allerlei Kräuter»

AUSSTELLUNG: BIS 31. MAI 2016  
Gunter Anders – Fotografische Abenteuer

AUSSTELLUNG: 10. APRIL BIS 31. DEZEMBER 2016  
Martin Hufschmid – Stein-, Holz- und Metallobjekte





# Nachahmenswerte Bierideen

## 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.



## Grillsaison im Feldschlösschen Restaurant - grillierte Köstlichkeiten, frisch gezapftes Bier und sommerliches Ambiente mit einzigartigem Ausblick. Dies alles abseits vom städtischen Trubel bei entspannender Musik und Fackelschein. Erholung pur!

Die warmen Tage des Jahres verbinden die meisten Leute mit Grillieren im Garten, dem Duft von leckerem Fleisch und dem Geschmack eines kalten Bieres. Die langen Sommerabende laden zum Verweilen und Geniessen ein, die warmen Temperaturen verlangen nach weniger schweren Speisen. Frische Salate und saftiges, grilliertes Fleisch stehen in dieser Zeit hoch im Kurs.

### Wöchentliches BierBQ

Auch bei uns wird diese Tradition zelebriert, in Form des wöchentlichen BierBQ's. Hier gibt es feinste Fleischstücke vom hauseigenen Smoker, langsam gegart bei niedrigen Temperaturen und mit einer leichten Note von Buchenholz. Die wöchentlich wechselnden Highlights reichen von saftigen Spareribs über knuspriges Spanferkel bis hin zum beliebten Pulled Pork Burger. Neben seiner eigentlichen Bestimmung ist der Smoker auch ein willkommener Treffpunkt für den Austausch zwischen Gast

und Mitarbeiter. Hier werden alle Arten von Fragen über Fleischzubereitung gestellt, Grillgeheimnisse ausgetauscht oder das passende Bier empfohlen.

### Bier gehört dazu

Der Garten, in sommerlicher Abendstimmung und mit seiner dezenten Beleuchtung, bietet die perfekte Ambiente, um bei unseren Köstlichkeiten die letzten Stunden des Tages bis nach Sonnenuntergang zu geniessen. Selbstverständlich darf dabei das passende Bier nicht fehlen. Unser breites Sortiment an Offen- und Flaschenbiersorten bietet für jedes Gericht und je nach Vorliebe die passende Ergänzung. Für leichtere Grilladen wie marinierte Pouletbrust eignet sich beispielsweise das Feldschlösschen Braufrisch hervorragend. Für Fleischstücke mit rauchiger Note oder dem kräftigen Geschmack unserer Barbecue-Sauce empfiehlt sich wiederum ein stärker gehopftes Pale Ale oder ein amerikanisches Lager.



### Musik und Fackelschein

Wer es sich nach einem üppigen Essen etwas gemütlicher machen möchte, hat dazu in der Lounge die Möglichkeit. Etwas unterhalb vom Garten bietet unsere Lounge bei entspannender Musik und sanftem Fackelschein einen einmaligen Ausblick über die Lichter von Rheinfeldern. Der perfekte Ort für feine Spirituosen oder ein süßes Dessert.

Für die schönsten Tage des Jahres bietet das Feldschlösschen Restaurant die ideale Anlaufstelle. Abseits vom städtischen Trubel können hier die Sommertage in vollen Zügen genossen werden. Ob zum BierBQ am Freitagabend, zum Business Lunch am Mittag im Garten oder einfach für ein Bier mit Brezel in der Lounge – die Sommertage sind Feldschlösschen-Tage!

### VERANSTALTUNGEN

#### AB ENDE MAI 2016 - BIER-BQ

BierBQ – jeden Freitag ab 18:00 Uhr  
Fleischspezialitäten vom Smoker à discrétion  
mit grosszügigem Salatbuffet

#### 28./29. OKTOBER 2016 - SCHLOSS-GAUDI

Schloss-Gaudi 2016 – mit den Silver-Birds und  
den Grenzland Tirolern



Foto: Soraya Meier

## Ein Fall für zwei

### FACTS & FIGURES

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

#### Öffnungszeiten

Montag Ruhetag  
Di - So 10:30 - 15:00  
18:30 - 23:30



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**

**Seit 1979 bedienen José-Louis Asensio und seit 1980 Ernesto Gago als Kellner ihre Gäste im Weiherschloss Bottmingen. Die beiden verkörpern zusammen mehr als 70 Jahre persönliche, gelebte Gastlichkeit und sind aus dem Schloss nicht wegzudenken.**

#### Wie kamen Sie ins Schloss?

*José:* Vor 37 Jahren fragte mich ein Oberkellner an, ob ich im Schloss ein paar Tage aushelfen könne. Ich sagte zu, und seither bin ich hier...

*Ernesto:* Ich kannte José von einer Saisonstelle in Arosa. Als er mich ein Jahr später fragte, ob ich auch hier arbeiten möchte, musste ich nicht lange überlegen!

#### Waren Sie schon immer Kellner?

*José:* In Spanien war ich zuerst bei einer Versicherung, danach Dekorateur – beides hat mir nicht gefallen. Ich fand dann eine Stelle in einem noblen 5 Sterne-Hotel und fand Gefallen an der Gastronomie. Mich interessierte die weite Welt und als Kellner fand ich in der Schweiz verschiedene Saisonstellen: Arosa, Locarno, Pontresina, Morcote oder Montreux.

*Ernesto:* Nach der Schule habe ich drei Jahre in der Schreinerei meines Grossvaters gearbeitet, bevor ich mit 17 Jahren als Commis de Rang nach Losone in die Schweiz kam.

#### Wie haben Sie sich in die Region integriert?

*Ernesto:* Als junger Bursche und als Spanier fand ich hier sofort Kontakt und über einen Arbeitskollegen habe ich meine Frau – ebenfalls aus der Gastronomie – kennen gelernt. Die Arbeit im Schloss Bottmingen war gut und so blieben wir mit der Familie in der Gegend. Meine Kinder wuchsen hier auf, in der Zwischenzeit bin ich stolzer Grossvater und hüte ab und zu meinen Enkel.

*José:* Zuerst war es für mich schwierig, da ich niemanden kannte. Glücklicherweise lernte ich bei einem Geburtstagsfest eines Kollegen meine Frau kennen. Seit dieser Zeit wohne ich in der Gegend und meine Kinder sind hier aufgewachsen. Ich fühle mich wohl in meiner zweiten Heimat.

#### Welches waren die schönsten Momente im Schloss?

*José:* Das Schönste an der Arbeit ist, wenn ich spüre, dass sich die Gäste wohlfühlen und ich meine Arbeit gut gemacht habe. Schön war es natürlich,

Persönlichkeiten wie Kofi Annan, Al Gore oder Dr. Barnard zu bedienen.

*Ernesto:* Wenn mir nach einem Bankett der Gastgeber zu später Stunde persönlich die Hand drückt, sich bedankt und sich verabschiedet, bin ich stolz und glücklich. Besonders berührt es mich, wenn mich der Gast beim nächsten Besuch persönlich mit dem Namen anspricht.

#### Wie ist das Verhältnis zu Ihren Gästen?

*José:* Durch die langen Jahre und die viele Stammgäste sind einige freundschaftliche Beziehungen entstanden. Oft treffe ich auch Gäste in der Stadt und halte einen kurzen Schwatz.

*Ernesto:* In der Zwischenzeit kenne ich sehr viele Gäste mit Namen und wir freuen uns jeweils, wenn wir uns wiedersehen.

#### Was können jüngere Mitarbeiter von Ihnen lernen?

*José:* Blinder Eifer schadet nur! Zuerst überlegen, erst dann handeln, und sich in hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen lassen!

*Ernesto:* Sich gut auf den Tag und die anstehende Arbeit vorbereiten. Besser die Anweisung nochmals studieren, so können viele Leerläufe und Hektik vermieden werden.

#### Was machen Sie in ein paar Jahren?

*Ernesto:* Ich genieße meine Pension und schaue stolz auf meinen Arbeitsplatz zurück.

*José:* Dann genieße ich meine Freiheit, meine Enkelkinder und komme sicher ab und zu ins Schloss – aber als Gast.

#### José, Ernesto – herzlichen Dank Ihnen beiden!

##### Johannes Tschopp

Schlossherr und Gastgeber

## LE SONGE D'UNE NUIT D'ÉTÉ

**SAMSTAG, 25. JUNI 2016 AB 18:30 UHR**

Schon der britische Autor William Shakespeare hat sich von einem Sommernachtstraum zu einem Bühnenklassiker der Weltliteratur inspirieren lassen. Diese Inspiration holen auch Sie sich mit Leichtigkeit bei einem gepflegten Dinner bei Kerzenschein und Live-Musik auf unserer Schlosshof-Terrasse.

Am Samstag, 25. Juni 2016, servieren wir Ihnen ab 18:30 Uhr ein Menu d'Été in fünf Gängen, jeder begleitet von exklusivem Laurent-Perrier-Champagner. In der Lounge präsentiert Raymondo Bernasconi von The Royal Cigar Company seine Zigarren der Marke «Gilbert de Monsalvat».

Der Preis für diesen Traum beläuft sich auf CHF 135.–. Menu, Champagner-Degustation und eine Zigarre nach Wunsch sind inbegriffen. Reservieren Sie Ihren Tisch (mit Kreditkarten-Garantie) frühzeitig – damit diese Sommernacht kein Traum bleibt...



Ernesto (l.) und José

## VERANSTALTUNGEN IM SCHLOSS BOTTMINGEN

### JEDEN DIENSTAGABEND – «SOIRÉE DÉGUSTATION»

Das perfekte Kennenlern-Angebot. Ein saisonales 3-Gang Menu, stets neu kreiert vom Küchenchef, Gilles Brunin, Preis pro Person CHF 69.–.

Ab 18:30 auf Vorreservation:

Menu inkl. Champagner-Apéro, Weinbegleitung und Mineralwasser  
Preis pro Person CHF 99.–

### SONNTAG, 8. MAI 2016, 11:30 – «FÊTE DES MÈRES»

Für alle, die ihre Mütter überraschen wollen, haben wir am Mittag des Muttertags genau das Richtige! Überraschen Sie Ihre Mutter mit einem Gourmetmenu und leichter Unterhaltung mit Lala Ackermann.

Apéritif, 4-Gang Menu mit Musik à CHF 135.–

Apéritif, 4-Gang Menu ohne Musik à CHF 120.–

### JULI UND AUGUST 2016, DONNERSTAGS AB 18:30 – «SOIRÉE GRILLADES»

Lauschige Sommerabende auf der Schlossterrasse mit edlen Hors d'Œuvres und feinsten Fleisch- und Fischspezialitäten vom Grill. Der Anlass findet nur bei schönem Wetter statt.

Hors d'Œuvres Teller, BBQ à discrétion, Saisonaler Desserteller  
CHF 95.– pro Person

### JUNI BIS AUGUST 2016 «TÊTE À TÊTE» – SOIRÉE ROMEO ET JULIETTE

Für einen Heiratsantrag, zum Hochzeitstag oder einfach «zu zweit allein» ein unvergessliches Erlebnis in einem privaten Raum oder auf unserem Balkon zum Hof.

Das Package beinhaltet:

- einen Champagnerapéritif
- ein 5-Gang Menu-Surprise
- Weinbegleitung
- Mineralwasser und Kaffee
- einen persönlichen Butlerservice
- eine traumhaft schöne Dekoration inklusive Kerzenschein

Der Abend kostet CHF 500.– für zwei Personen.

Reservierung nur mit Kreditkartengarantie oder Vorauszahlung.



### FACTS & FIGURES

#### Restaurant & Hotel

#### Schützen Rheinfelden\*\*\*

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

#### Öffnungszeiten

Mo – Sa 07:00 – 23:00  
So 08:00 – 21:30

Grosse Karte  
12:00 – 14:00 und  
18:00 – 21:30  
So bis 21:00

Kleine Karte  
14:00 – 18:00

## Neuer Küchenchef im Schützen

**Mit Sylvain Mathias schwingt seit diesem Jahr ein neuer Maître de Cuisine den Kochlöffel im beliebten Seminarhotel in Rheinfelden. Der weit gereiste Gastronom kombiniert bewährte Klassiker mit neuen Kreationen und verleiht seiner Karte internationales Flair.**

Seit ein paar Monaten weht ein frischer Wind in der Küche des Seminarhotels Schützen in Rheinfelden. Der neue Küchenchef Sylvain Mathias hat seine Erfahrung in vielen europäischen Küchen gesammelt und damit seiner Küche bereits erste neue Impulse verliehen. In seinem vielseitigen Lebenslauf spiegelt sich sein grosses Interesse an verschiedenen kulinarischen Kulturen.

Der Schützen ist bekannt für regionale Gerichte. Mathias sieht keinen Grund, das bewährte Zusammenspiel von Klassikern und neuen Kreationen auf der Speisekarte nicht weiter zu pflegen. «Ich habe an vielen Orten in Europa gearbeitet und freue mich,

meine Erfahrung aus den unterschiedlichen Spitzenküchen hier im Schützen einzubringen». Der 46-jährige Franzose ist aber kein Star; Kollegialität und Teamwork in der Küche und im Service sind ihm sehr wichtig.

Der Gault Millau-Koch (14 Punkte) hat in Österreich, Italien, Frankreich gearbeitet und in den letzten acht Jahren die Küchen verschiedener Restaurants in der Schweiz geleitet. «Wir freuen uns, dass Sylvain Mathias unsere Gäste auf Top-Niveau verwöhnt und sind gespannt auf seine weiteren neuen Ideen», sagt Hoteldirektor Martin Sonderegger.





## SCHÜTZEN-TRUMPF AM SAMSTAGABEND

Der Samstagabend ist bei uns zum Cordon bleu-Abend geworden. Sie können auswählen aus drei neuen Frühlingskreationen: Junger Spinat, Beinschinken und Gorgonzola. Rohschinken mit Rucola und Bärlauch-Frischkäse. Und roter Peperoni, Artischocken und Ziegenkäse.

## SOMMER IM TELLER

Ob in der Sonne, um Licht zu tanken oder an einem schattigen Plätzchen, um sich abzukühlen: Der grosszügige Schützengarten mit seinem satten Grün und den farbigen Blumenakzenten lädt im Sommer zum Verweilen ein. Den Terrassenbereich haben wir letztes Jahr bereits aufgefrischt und mit neuem Mobiliar bestückt, damit Sie sich an warmen Sommerabenden bei uns noch wohler fühlen. Gönnen Sie sich hier eine Auszeit zum Lunch, ein kühles Bier zum Feierabend oder gleich ein ausgedehntes Abendessen mit Familie und Freunden. Unser ganzes Angebot – auch das Cordon bleu am Samstag – wird auch im Freien serviert.

## KONZERTE / AUSSTELLUNGEN / THEATER

**KONZERT: 20. MAI 2016**

Jazzclub Ja-ZZ: Jazz à Bichon

**KONZERT: 23. MAI 2016**

Jazzclub Q4: Jonathan Kreisberg Quartet

**AUSSTELLUNG: 3. JUNI BIS 30. SEPTEMBER 2016**

Rose-Marie Möschinger

**KONZERT: 6. JUNI 2016**

David Regan Orchestra – Monday Night Session

**KONZERT: 7. JUNI 2016**

Jazzclub Q4: Dusko Goykovich Quintet

**THEATER: 11. JUNI 2016**

«Von Wien nach Buenos Aires»

Kabarett Gänseblümchen

**KONZERT: 17. JUNI 2016**

Jazzclub Ja-ZZ: Echoes of Swing

**KONZERT: 26. AUGUST 2016**

Bogalusa New Orleans Jazzband

**THEATER: 28. OKTOBER 2016**

Theaterkabarett Birkenmeier



# Wir lieben und leben Kaffee – Kaffee ist unsere Leidenschaft



COFFEE ACADEMY

## Wir fördern die Kaffeekultur

Wir geben unser Wissen gerne weiter. Wenn Sie möchten, können Sie mit uns trainieren – und davon profitieren. Wir bieten Ihnen eine Palette interessanter Module: persönliche Schulung, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

[www.ucc-coffee.ch/de/academy](http://www.ucc-coffee.ch/de/academy)

UCC COFFEE SWITZERLAND AG  
Bernstrasse 180 | 3052 Zollikofen | T +41 31 915 53 53  
info@ucc-coffee.ch | ucc-coffee.ch

 [www.facebook.com/ucccoffeeswitzerland](https://www.facebook.com/ucccoffeeswitzerland)



© 2016 The Coca-Cola Company. Coca-Cola, Life the Contour Bottle and the slogan TASTE THE FEELING are trademarks of The Coca-Cola Company.



TASTE THE FEELING™



Foto: Kathrin Horn



## Die Oase im Gundeli

Rauchverbot und Klimaerwärmung haben dazu geführt, dass sich das sommerliche Leben und Treiben in der Stadt in den letzten Jahren zunehmend von der Gaststube in die Gärten und auf die Trottoirs verlagert hat. Schade für jene Gastronomen, die nicht über entsprechende Open Air-Flächen verfügen und ihre Gäste in den Sommermonaten nicht unter freiem Himmel bewirten können. Darüber braucht man sich im Restaurant Wanderruh im Gundeli allerdings keine Sorgen zu machen. Rechtzeitig zu Beginn der warmen Jahreszeit hat es seine legendäre Lounge wieder in Betrieb genommen. Und seither trifft sich tout Bâle in dieser lauschigen «Oase im Gundeli», und das bereits im 7. Jahr, das deswegen wettermässig hoffentlich kein «verflixtes» werden wird...

Neben den einladenden Lounge-Sofas, in die man sich für einen Apéro, Cocktail oder Digestif gemütlich kuscheln kann, hat es im Wanderruh-Garten aber auch in diesem Jahr genügend Platz für Tische, an denen man sich von Gastgeber Daniel Jenzer und seinem Team mit frischen Speisen verwöhnen lassen kann. Ganz oben auf der Wunschliste steht hier natürlich weiterhin das legendäre Cordon bleu, aber auch die anderen Fleischgerichte erfreuen sich, nicht zuletzt dank dem Qualitätssiegel «Jenzer», ungebrochener Nachfrage. Im Gegensatz zu vielen anderen Lokalen ist die Wanderruh übrigens auch am Montag geöffnet!



### FACTS & FIGURES

#### Restaurant Wanderruh

Dornacherstrasse 151  
4053 Basel  
T +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  
So geschlossen

Weihnachtsessen  
und Firmenessen bis  
45 Personen

**FACTS & FIGURES****Restaurant Bar****Ramazzotti**

Hutgasse 6

4001 Basel

+41 (0)61 262 20 30

hallo@ramazzotti-basel.ch

www.ramazzotti-basel.ch

**Öffnungszeiten**

Mo – Fr 11:30 – 14:30

17:00 – 23:00

Sa 11:30 – 23:00

So 11:30 – 22:00

Unsere Spezialität sind traditionelle und saisonale Pizze aus dem Steinofen sowie italienische Fleisch- und Fischgerichte. Bei uns fühlen Sie sich wohl: Mitten in der Stadt in gemütlicher Atmosphäre – wie in Bella Italia!



## Heisser Grill, biblische Weine

**Es gehört zu den ganz speziellen Sommererlebnissen, vor dem Ramazzotti mitten auf einer Basler Altstadtgasse eine Pizza oder eine feine Grillspezialität zu geniessen. Das Ramazzotti ist ein echt italienisches Restaurant, da kommt auch «il gelato» zum Dessert aus Italien.**

Der Frühling ist bereits da, endlich wird es wieder wärmer! Wir vom Ramazzotti freuen uns auf heisse Grillabende auf unserer gemütlichen «Terrasse» mitten in der Altstadt! Suchen Sie sich ein Stück saftiges Fleisch oder eine Salsiccia aus oder bestellen Sie eine Grillplatte mit den verschiedensten Fleischsorten – alle aus der Metzgerei Jenzer natürlich. Während Sie gemütlich ein Glas Wein geniessen, grilliert unser italienischer Grillmeister Ihr Fleisch ganz nach Ihren Wünschen. Vegetarier wissen es: Auch Gemüse lässt sich bestens grillieren. Wir wissen das ebenfalls und bereiten Ihnen gerne auch einen schmackhaften Gemüsespiess zu.

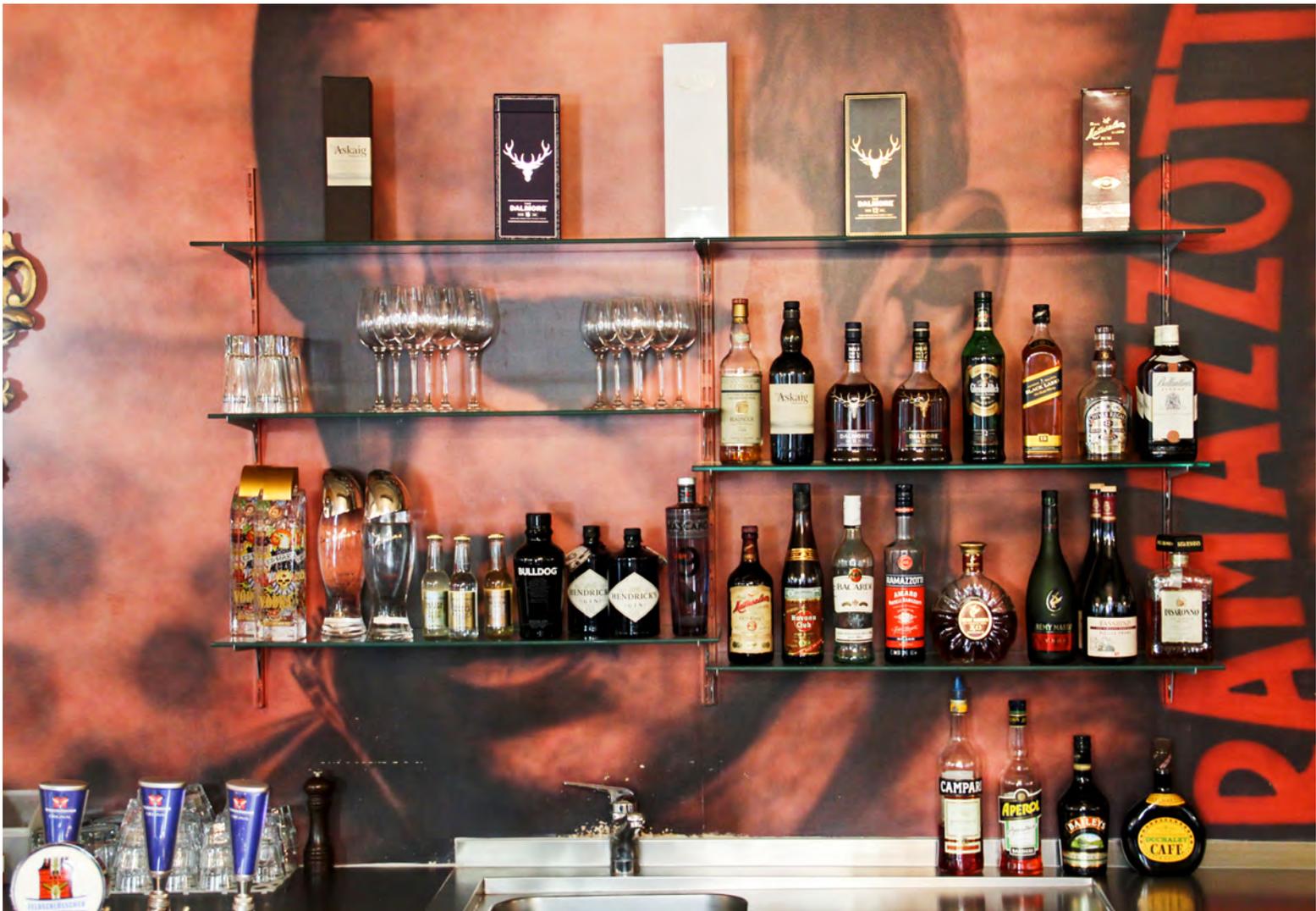
**Pizza, Pasta, Gelato**

Für alle, die in der Grillsaison nicht auf Pizza und Pasta verzichten möchten – unsere beliebten Klassiker bieten wir natürlich das ganze Jahr hindurch an. Für die Spargelsaison haben wir uns etwas Neues einfallen lassen: Die «Pizza Salmone e Asparagi» mit Rauchlachs, Spargel und Zwiebeln sowie die «Pizza Asparagi» mit Spargel, Schinken und Ei. Und wenn es dann richtig heiss wird, haben wir neu für Sie original italienisches Eis auf der Karte.

**Mittagessen oder Feiern**

Auch in Ihrer Mittagspause sind Sie bei uns herz-

**RAMAZZOTTI**  
Restaurant-Bar



lich willkommen. Im Mittagsmenü ist eine Tages-Vorpeise, ein offenes Softgetränk oder ein Glas Bier oder Wein inbegriffen. Den Hauptgang wählen Sie selbst aus einer Auswahlkarte. Inbegriffen ist immer auch ein schneller und aufmerksamer Service!

Und wenn Sie etwas zu feiern haben: Auf unseren leicht erhöhten Bereichen im Restaurant is(s)t man etwas für sich, sei es mit Arbeitskollegen, Freunden oder mit der Familie.

#### Von Jeroboam bis Balthazar

Als ganz besonderes Highlight öffnet der Chef persönlich eine ganz besondere Flasche Wein für Sie. Je nachdem, was der Weinkeller gerade zu bieten hat – und er hat immer etwas zu bieten – können Sie wählen zwischen einer Jeroboam (3 Liter), einer Methusalem (6 Liter) oder einer Salmanzar (9 Liter). Möchten Sie noch höher hinaus, steht auch eine Balthazar (12 Liter) im Keller. Stellen Sie sich dieses Bild vor! Und das Beste: Damit alle in den Genuss dieser besonderen Weine kommen, offerieren wir sie

auch im Offenausschank. Wir servieren Ihnen den Wein am Tisch oder, wenn wir die Flasche selber nicht mehr zu kippen vermögen, mit Hilfe unserer Weinausschenk-Anlage.

#### Grosse Grappa-Auswahl

Eine Balthazar Grappa haben wir nicht anzubieten, aber auch hier können wir mit drei verschiedenen Grappe in grossen Flaschen aufwarten. Derzeit bieten wir einen Grappa «Le Dic'otto Lune», einen Grappa Amarone und einen «Villa de Varda» in der 3-Literflasche an.

Ob Grappa oder Wein: Sagen Sie es uns, wenn Sie Ihren Gästen diese besondere Art von Wein- oder Grappagenuss bieten möchten. Wir beraten Sie gerne und organisieren für Sie die gewünschte Grossflasche. Sie werden sehen, es ist ein echter «Hingucker», wenn Ihren Gästen der Wein aus der Salmanzar mit unserer Weinausschank-Anlage serviert wird!



# Das grosse Brunch-Rätsel

**Jeden Sonntag von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr gibt es im Restaurant Löwenzorn einen herzhaften Buure-Brunch mit regionalen Schweizer Spezialitäten. Wer die folgenden Fragen rund um das gastliche Haus am Gemsberg richtig beantwortet\*, kann einen Gutschein für diesen Brunch gewinnen. Auf geht's!**

## 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

Öffnungszeiten  
Mo – Do 11:30 – 23:00  
Fr – Sa 11:30 – 24:00  
So 10:00 – 22:00

### Frage 1

Wem verdanken wir die wunderbare Ausstattung des Saales im 1. Stock mit wertvollen Renaissance-Intarsien?

### Frage 2

Seit wann ist der doch recht kuriose Name «Löwenzorn» für dieses Haus belegt?

### Frage 3

Welches ist der älteste Teil des aus drei zusammenhängenden Gebäuden bestehenden Löwenzorns?

### Frage 4

Am 18. Oktober 1356 legte ein gewaltiges Erdbeben Basel in Trümmer. Was war aber noch viel schlimmer?

### Frage 5

In welchem Jahr wurde im Löwenzorn das Schnitzelbank-Comité gegründet?

### Frage 6

Wo spukt es ganz in der Nähe des Löwenzorns seit über 450 Jahren?

### Frage 7

Was für ein Problem gab es 1861 in Zusammenhang mit dem Trog des neuen Gems-Brunnens?

### Frage 8

Welche Rolle spielen die beiden Studentenverbindungen «Rauracia» und «Alemannia» im Löwenzorn?

### Frage 9

Wer hat die beiden wunderbaren Wandbilder im Löwensaal geschaffen?

### Frage 10

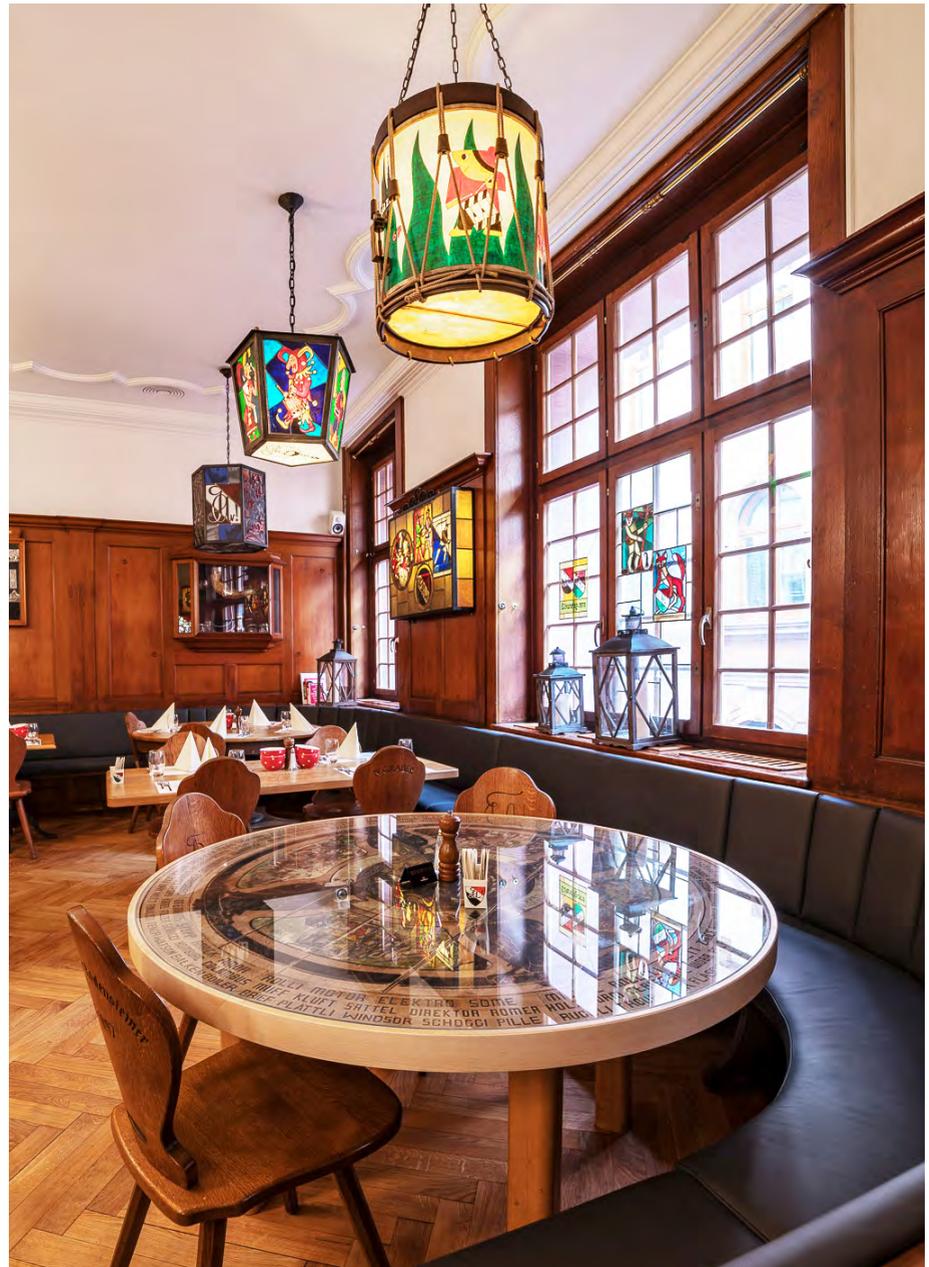
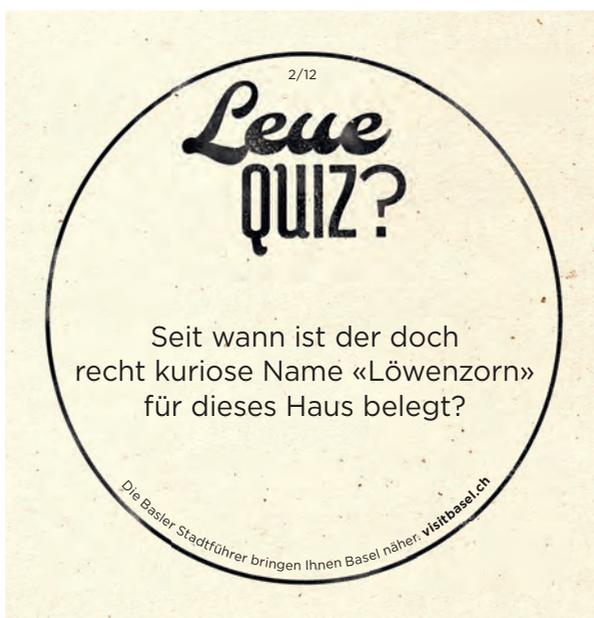
Welcher Gesellschaft können die bewaffneten Uniformierten zugeordnet werden, auf die man zuweilen im Löwenzorn trifft?

### Frage 11

Zu welcher Zeit war der Löwenzorn ein Zunfthaus?

### Frage 12

Seit wann wird im Löwenzorn gewirtet und Bier ausgeschenkt?



Wählen Sie aus diesen zwölf Fragen drei aus und schicken sie die Antworten (mit der Nummer der Frage und ihrer Postadresse) an: [gewinnen@loewenzorn.ch](mailto:gewinnen@loewenzorn.ch). Die ersten 40 korrekten Lösungen erhalten einen Gutschein für den Buure-Brunch zugeschickt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

\* Ein Tipp: Im Restaurant Löwenzorn liegen die Bierdeckel mit den obigen Fragen auf Vorderseite. Und – psst!, nicht weitersagen – auf der Rückseite die Antworten... Und sonst helfen Ihnen die Basler Stadtführer von [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch), die die Fragen ausgeheckt haben, bei einer ihrer Führungen auf die Sprünge.

## BUURE BRUNCH À DISCRÉTION IM LÖWENZORN

Jeden Sonntag von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr erwarten Sie am Gernsbühl Butterzopf, Ruchbrot, Butter, Konfi aus regionaler Produktion, Bienenhonig, Käse am Stück, Schinken, Fleischspezialitäten von unserer Hausmetzgerei Jenzer, Birchermüsli, regionales Joghurt, frische Früchte, Wurstredli, Röstli, Speck und Ei, Milch, Kaffee, Tee von London Tea vom Spalenberg, Orangensaft, Hochstämmer-Most und etwas kleines Süßes – alles für CHF 29.50 pro Person; Kinder bis 4 Jahre sind gratis, ab 5 Jahren zahlen sie CHF 8.– und für jedes weitere Altersjahr bis 14 Jahre plus CHF 2.–.



Für die moderne Küche. Seit 1886.



Hero Konfitüren -  
für einen guten  
Start in den Tag



Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch



Hotelwäsche  
**Erwin Müller**  
AMBIENTE SPÜREN

TEXTILIEN  
FÜR GASTRONOMIE,  
HOTELLERIE & CATERING

Fordern Sie gratis unseren Katalog an:  
[www.erwinmueller.ch](http://www.erwinmueller.ch)  
Tel. 0848/809 809

**RAMSEIER** steht für

- ✓ Schweizer Obst
- ✓ 100% natürlich
- ✓ ohne Zuckerzusatz

Die Kraft der Natur

*natürliche Geschwister*

ramseier.ch

# Auf die inneren Werte kommt es an.

**BESONDERS  
VIEL CALCIUM  
UND MAGNESIUM**

**100 %  
NATÜRLICH**

**Ca**

510 mg/l

**Mg**

117 mg/l

**Eptinger**  
Trink lieber Eptinger.



# Die coole Terrasse am Barfi

Nach den Monaten des Hüttenzaubers und der Gemütlichkeit im rustikalen KOHLMANN'S-Interieur hat mit dem Sommer wieder die Boulevard-Saison Einzug gehalten und damit der Betrieb auf der urbansten Sommerterrasse Basels. Diese bietet 150 Sitzplätze mit unverstelltem Blick auf den belebten Barfüsserplatz, dazu eine saisonale Karte mit frech-bürgerlichen Gerichten. Und da Sommer-Zeit immer auch Salat-Zeit ist, enthält unser Angebot in dieser Gattung viel Abwechslung für jeden Geschmack. Probieren Sie dazu unbedingt unseren hausgemachten Eistee nach KOHLMANN'S-Art!

Mit seinem «schnellen Mittagstisch» gibt Ihnen KOHLMANN'S übrigens die Möglichkeit, sich auch mit einer kurzen Lunch-Pause entspannt und ohne Hetze zu verpflegen. Zu unseren Mittagsempfehlungen offerieren wir Ihnen unser KOHLMANN'S-Wasser und einen frischen Menüsalat mit gerösteten Kernen.

Abends lädt Sie die gediegene Eichenholz-Ausstattung schon in den ersten warmen Sommernächten dazu ein, einen Port Tonic oder einen unserer klassischen Cocktails zu geniessen. Danach schlemmen Sie sich durch unsere Gerichte aus dem Holzofen, hergestellt nach originalen und überraschend regional adaptierten Rezepten aus dem Kochbuch von Johannes Kohlmann. Und zum Abschluss empfehlen wir Ihnen unsere feinen Süssspeisen und dazu ein Glas Tinto Forte aus dem Tessin.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
**Ihr KOHLMANN'S Team**



**KOHLMANN'S**  
essen und trinken

## FACTS & FIGURES

### KOHLMANN'S – essen und trinken

Am Barfüsserplatz  
Steinenberg 14  
4051 Basel  
+41 (0)61 225 93 93  
kohlmanns@gastrag.ch  
www.kohlmanns.ch

### Öffnungszeiten

So – Do 11:30 – 24:00  
Fr – Sa 11:30 – 01:00

Bei KOHLMANN'S geniessen Sie Spezialitäten wie unsere einzigartigen Feuerkuchen, Rindstatar, KOHLMANN'S Kalbsschnitzel oder Schweinshaxe.

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



## Nicht nur Thunfisch

### FACTS & FIGURES

#### NOOHN

Restaurant Lounge Bar  
Henric Petri-Strasse 12  
4051 Basel  
+41 (0)61 281 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.

**Beim Zusammenstellen der Fischkarte setzt das NOOHN ganz auf Nachhaltigkeit. Im traditionellen Sushi finden sich deshalb nicht bloss der gefährdete Lachs oder der Thunfisch, sondern es kommen vermehrt auch andere Fischvariationen auf den Tisch.**

Das NOOHN in Basel zählt zu den trendigsten Restaurants der Region. Hier vereinen sich asiatischer Lebensgeist und Esskultur mit moderner, europäischer Gastronomie. Und diese besondere Atmosphäre zieht täglich eine Vielzahl von Menschen unterschiedlichster Nationalitäten, Kulturen und Altersgruppen an.

#### Nachhaltig einkaufen

Seit nunmehr zehn Jahren wird im NOOHN Sushi zubereitet. Was vor noch nicht allzu langer Zeit seinen Einzug in die Schweiz nahm und damals als «Trendwelle» angesehen wurde, ist heutzutage auch bei uns ein etablierter Bestandteil des gastronomischen Angebots. Wer Sushi isst, verzehrt meistens auch Fisch. Und mit steigendem Fischkonsum stellt sich immer mehr auch die Frage der nachhaltigen Fischerei. Einige beliebte Speisefische, die vor Jahrzehnten noch in rauen Mengen vorhanden waren, sind heute teilweise oder gar ganz vom Aussterben bedroht. Der WWF und andere Umweltorganisationen setzen sich bei diesem Thema energisch für

Transparenz und Aufklärung ein, und auch für das NOOHN ist nachhaltige Fischerei ein Thema. Wenn Sie als unsere Kundin oder unser Kunde ein Sushi geniessen, sollen sie das mit ruhigem Gewissen tun können, ohne dabei unser globales Ökosystem zu belasten. Deshalb richtet sich unser Fischangebot im Restaurant stets nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit und Verträglichkeit für die Natur. MSC (Marine Stewardship Council) oder FOS (Friends Of The Sea) – mindestens eines dieser beiden Labels soll beim Grossteil unserer Fischselektion auftauchen. Die Abkürzungen stehen für die Zertifizierung einer umweltschonenden Fischerei und garantieren den Schutz der Überfischung der jeweiligen Fischart.

#### Thunfische schonen

So muss es doch auch nicht immer Thunfisch sein! Wir bemühen uns, Sie stets mit anderen schmackhaften Fischspezialitäten zu überraschen und Ihnen die Vielfalt von Sushi in seiner traditionellen Form zu zeigen. Ausserdem ergänzen wir unser Sortiment mit Fischen aus einheimischer Zucht, die



Stv. Geschäftsführer Nevroz Gökce, Geschäftsführerin Annabell Alvarez-von Grafenstein und Küchenchef-Sushi Oliver Betz

wir frangfrisch im Restaurant verarbeiten können. Oder wie wäre es mit Makrele aus Nordfrankreich, die bei uns traditionell japanisch mariniert wird, mit Sashimi von der Meerbrasse oder Wolfsbarsch? Kleine Salate, traditionelle asiatische Snacks und Tapas warten ebenfalls auf unsere Gäste. Somit begeistern wir mit einer einzigartigen Auswahl an Sushi-Produkten und entlasten diverse Sushi-Klassiker wie Thunfisch oder Lachs, deren Konsum mittlerweile ein kritisches Mass angenommen hat. Wir sehen darin eine Möglichkeit, durch nachhaltiges Handeln das Problem zu entschärfen.

#### Sushi weiter geniessen

Selbstverständlich müssen wir nicht aufhören, Fische zu essen, aber wir können darauf achten, unseren Fischkonsum etwas abwechslungsreicher

zu gestalten. Wir vom NOOHN unterstützen Sie gerne dabei. Sushi ist und soll weiterhin etwas Besonderes bleiben. So werden wir uns auch in Zukunft grösste Mühe geben, Ihnen dieses kulinarische Erlebnis der speziellen Art zu erhalten. Wir laden Sie herzlich dazu ein, Sie werden von unserer Vielfalt an Sushi-Spezialitäten begeistert sein!

#### FUSSBALL-EM

10. JUNI - 10. JULI 2016

Wir bieten während der ganzen Fussball-EM auf unserer Dachterrasse und in der Lounge ein «Public Viewing» an.

**NOOHN**  
RESTAURANT · LOUNGE · BAR

## FACTS &amp; 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

## Lokalitäten (Plätze)

Gaststube	85
Letzistube	20
Zunftstube	20
Künstlerstube	36
Sternensaal	100
Sternengewölbekeller	
max.	70

## Öffnungszeiten

Mo-Sa 11:00 – 24:00  
Sonn- 11:00 – 22:00  
und Feiertage

## EXPATS-INFO

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



## Kennen Sie Gulasch 2.0?

**Patrick Fischbacher und Armin Tietze übernehmen den Herd im Goldenen Sternen, dem traditionellen und ältesten Gasthof von Basel. Sie pflegen eine klassische, internationale Küche, modern und zeitgemäss präsentiert.**

Der Gasthof zum Goldenen Sternen ist ein Haus, in dem Traditionen hochgehalten und gepflegt werden. Wir tragen Sorge zu unseren traditionellen Werten und Räumlichkeiten. Traditionell sein heisst, Gutes bewahren. Es soll uns aber nicht daran hindern, immer wieder auch Neues zu wagen. Nur so bleibt der traditionelle Goldene Sternen jung und modern.

### Renaissance der Klassiker

Eine Spezialität unserer Sternen Küche ist es, traditionelle Gerichte neu aufzubereiten. Dabei werden die einzelnen Zutaten voneinander getrennt, unter optimalen Bedingungen gegart und auf dem Teller zu einem neuen Ganzen vereint. Auf diese Weise wird beispielsweise unser Gulasch 2.0 zum völlig neuen Geschmackserlebnis! Moderne Garmethoden, Fachwissen und eine gesunde Prise Innovation machen es möglich. Geniessen Sie auch unser Baselbieter Kalbskopfbäggli, das wir über 48 Stunden bei 61 Grad unter Vakuum («Sous-Vide») garen. Bei dieser Methode gart das Fleisch besonders sanft und bleibt wesentlich saftiger als bei herkömmlichen Verfahren.

### Schnitzel bleibt Schnitzel

Aber nicht alle Gerichte werden im Sternen «dekonstruiert». Ein Wiener Schnitzel zum Beispiel ist in sich formvollendet, daran kann man nichts mehr verbessern. Der Entscheid, ein traditionelles Gericht neu aufzubereiten oder es eben unverändert zu lassen, ist für unsere Köche also immer auch ein Spagat zwischen traditioneller und moderner Küche.

### Einfach grossartig

«Aus dem Einfachen etwas Grossartiges kreieren» – das ist die Küchenphilosophie des Goldenen Sternen. Die Gerichte müssen einfach, aber raffiniert und bekömmlich sein. Gesundheit und Ernährung gehen Hand in Hand zusammen. Die schwere französische Küche wird immer mehr von einem leichten und smarten Kochstil abgelöst. Heute gilt das liebevoll und modern zubereitete Gemüse als Star in einem Gericht.

### Saisonale Speisekarte

Unsere Speisekarte wird zu einem guten Teil von Mutter Natur bestimmt. Die Gerichte sind saisonge-





recht und im Einklang mit der Jahreszeit. So ist der badische Spargel momentan auf dem Höhepunkt, süsse heimische Erdbeeren bedecken unsere hausgemachten Tartelettes, die ersten Spitzmorcheln sind eingetroffen, der Maibock wird gejagt, der junge Wirsing ist zart im Biss, Holunderblüten baden im Sirup und die ersten Kirschen stehen vor der Tür. Auch keimen die ersten Kräuter für unseren hauseigenen Kräutergarten am Küchenfenster.

#### **Apéro auf der Haus-Fähre**

Im Sommer ist ein gepflegter Apéro vor dem Gasthof, im Schatten der Kastanienbäume und mit Blick auf den Rhein, das höchste der Gefühle. Sind Sie eine Gruppe von zehn oder mehr Personen, so können Sie für Ihren Apéritif aber auch unsere «Hausfähre», den «Wild Maa» buchen. Wir liefern Ihnen die Apérohäppchen und den Wein, und Sie geniessen eine paar wundervolle Momente auf Vater Rhein, bevor Sie dann den Abend mit einem tollen Essen im Goldenen Sternen oder auf einer der Terrassen vor oder hinter dem Haus abrunden.

#### **Willkommen im Sternen**

Was immer Sie wollen: Das Team des Goldenen Sternen mit Geschäftsführerin Sandra Oberson, ihrer Stellvertreterin Miriam De Melo, dem langjährigen Chef de Service Kujtim Zenunaj und den neuen Küchenchefs Patrick Fischbacher und Armin Tietze werden Ihre Wünsche erfüllen und freuen sich auf Ihren Besuch!

## **VERANSTALTUNGEN IM GOLDENEN STERNEN**

### **31. MAI 2016 – CHAMPAGNERVORSTELLUNG NICOLAS FEUILLATTE**

Geniessen Sie das auserwählte Sortiment von Nicolas Feuillatte, fachmännisch kommentiert. Dazu servieren wir Ihnen einen Apéro Riche der Extraklasse. Verpassen Sie diese Gelegenheit nicht und reservieren Sie Ihre Plätze.

### **JUNI 2016 – CHAMPAGNER SOIRÉE NICOLAS FEUILLATTE**

Den ganzen Juni bieten wir Ihnen unser beliebtes Lukullus-Menu inklusive feinsten Champagnerbegleitung zu einem Sommer-Spezialpreis an.

### **31. JULI 2016 – BUNDESFEIER AM RHEIN**

Wir bieten Ihnen die beste Aussicht auf das opulente Feuerwerk in Basel. Bei einem tollen Menu geniessen Sie einen wundervollen Abend und feiern in den Nationalfeiertag.

### **28. AUGUST 2016 - SONNTAGSBRUNCH**

So macht das Aufstehen am Sonntag Spass! Brunchen Sie mit Familie, Freunden, Verwandten und Bekannten nach Lust und Laune! Von 10:30 – 14:00 geniessen Sie ein buntes Buffet mit vielen Köstlichkeiten und musikalischer Unterhaltung!

### **SEPTEMBER 2016**

Jeden Freitag zurück ins Jahr 1412! In unserem historischen Gewölbekeller werden Sie kulinarisch in das Entstehungsjahr des Gasthofs zum Goldenen Sternen versetzt. Schlemmen Sie wie anno dazuma(h)! Es erwartet Sie ein inszenierter Abend mit reichhaltiger Kost und süffigen Getränken.





## Süsse Ausblicke auf den Sommer

Im Hotel Merian am Rhein weht eine frische Brise! Im letzten «Fine To Dine» konnten wir Ihnen unseren neuen Küchenchef Thierry Taillandier vorstellen, und nun ist mit Jean-Luc Gouget auch ein neuer Pâtissier zum Küchenteam gestossen.

### Däartli im Kaffi Spitz

Jean-Luc Gouget hat sich nach seiner Ausbildung als Pâtissier/Konditor auf die Bearbeitung von Schokolade und das Herstellen von feiner Glace spezialisiert. In verschiedenen Betrieben hat er als Chef-Konditor wertvolle Erfahrungen gesammelt und später auch eine eigene Konditorei und Bäckerei betrieben. Nun aber hat er im Hotel Merian angeheuert und brennt darauf, Sie kennenzulernen und Ihnen zu Ihrem Fest eine ganz spezielle Torte, ein raffiniertes Dessert oder ein Eis nach Ihren geschmacklichen Wünschen herzustellen. Bis in den Sommer hinein erhalten Sie, quasi als Willkommensgruss, ein Stück hausgemachten Kuchens, ein Stück Torte oder ein feines «Däartli» samt Kaffee oder Tee zu

einem ganz speziellen Preis – sei es in der warmen Frühlingssonne auf der Terrasse oder im Restaurant-Café Spitz.

### Was läuft im Sommer?

Werfen wir noch einen Blick auf den kommenden «Merian»-Sommer: Der Besuch des Basel Tattoo im Juli ist an sich schon ein Erlebnis; mit einem vorangehenden Nachtessen bei uns auf der Terrasse setzen Sie dem Abend die Krone auf (Reservieren nicht vergessen!). Und bereits zur Tradition geworden sind unser exzellentes Fleisch und die ganzen Fische vom Holzkohलगrill, die wir den Sommer über – auch sonntags – für Sie zubereiten.



### 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

#### Unsere Trümpfe

Herrliche Grilladen vom Holzkohलगrill, genossen auf der schönen Terrasse über dem Rhein mit dem einzigartigen Blick auf das Münster.



Foto: Kevin Camino

## 2 + 2 = 699?

### FACTS & FIGURES

#### Restaurant Bergmatten

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

#### Öffnungszeiten

Mo & Di geschlossen

Mi – Fr	11:00 – 24:00
warm	11:30 – 14:30
	17:30 – 21:30
Sa	11:00 – 24:00
warm	11:30 – 21:30
So	10:00 – 24:00
warm	11:30 – 21:00

Montag und Dienstag  
geöffnet für grössere  
Gruppen – Immer was  
los auf Berg699.

### Zwei Kamele aus der Mongolei sind das lebende Markenzeichen des Restaurants Bergmatten. Und zwei liebenswürdige Gastgeber empfangen Sie hoch über Hofstetten, auf präzisi 699 Metern Meereshöhe.

Eine Zahl kann manchmal auch eine Marke sein. Hören wir «4711», glauben wir den Duft eines Wassers aus Köln zu riechen. Bei «1812» summen Musikfreunde die ersten Takte der gleichnamigen Tschaikowsky-Ouvertüre. Und mit «0815» assoziieren wir – nichts Besonderes. Also ziemlich genau das Gegenteil dessen, was uns einfällt, wenn wir «699» hören. In Kombination mit «Berg» steht diese Zahl für ein Gasthaus mit Geschichte und Tradition.

Das Restaurant Bergmatten/Berg699 oberhalb der Solothurner Gemeinde Hofstetten zieht seit Jahrzehnten Ausflügler, Naturfreunde, Wanderer und last but not least Gourmets aus der ganzen Nordwestschweiz an. Die Panorama-Terrasse mit dem eindrücklichen Weitblick über das Dreiländereck, das gemütliche Ambiente des Restaurants namens Voilà!

Le Beiz! und die Möglichkeiten für Bankette und Sitzungen im gediegenem Berg699 Loft machen die Bergmatten zum idealen Ausflugsziel – auch und vor allem jetzt im Sommer.

«Als gelernter Koch und Metzger lege ich besonderen Wert auf erstklassiges Fleisch aus der Schweiz», sagt Gastgeber Andreas Bolt, der zusammen mit seiner Frau Ariane nun schon seit über einem Vierteljahrhundert den Betrieb führt. Zusammen mit ihrem Team füllen die zwei Jahr für Jahr die Bergmatten mit Leben, nicht zuletzt mit dem ihrer zwei Maskottchen: zwei mongolische Kamele. Vaut le voyage!



## IMMER ETWAS LOS AUF BERG699!

### JEDEN SONNTAG: BRUNCH-TIME!

Von 10:00 – 12:00 Uhr inkl. einem Prosecco.  
CHF 35.– pro Person, Kinder bis 5 Jahre gratis, Kinder bis 12 Jahre CHF 14.–. Reservation erforderlich.

### MUTTERTAG IM MAI

Unser beliebtes und vielfältiges Muttertags-Buffer

### PROGRAMM

... und immer aktuelle Events auf unserer Homepage unter: [www.bergmatten.ch/agenda](http://www.bergmatten.ch/agenda)

Natürlich freuen wir uns auch, Ihre Hochzeit, Ihr persönliches Familien- oder Firmenfest mit Ihnen zu planen und auf dem Berg699 zu feiern.

## DER WEG AUF DEN BERG

### ANREISE MIT DEM AUTO

Über 4114 Hofstetten zum Bergweg 1. Ausserhalb Hofstetten (Fahrtrichtung Metzerlen/ Mariastein) beim Wegweiser «Restaurant Bergmatten» links abbiegen. Weiterfahrt den Berg hinauf, bis die Strasse endet. Dort befindet sich direkt neben dem Restaurant ein grosser Parkplatz.

### ANREISE MIT DEM ÖV

Tram Nr. 10 bis Flüh Bahnhof. Dort Postauto-Kurs 69 bis Haltestelle Bergmattenweg. Ab hier ca. 35-minütiger Fussmarsch bergwärts bis zum Restaurant Bergmatten.

**BERG699**  
*mit Loft*

RESTAURANT BERGMATTEN

## FACTS &amp; 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 &amp;

17:00 – 21:00

Sa 11:00 – 21:00

So geschlossen

## Oberwil

## Mühlemattstrasse 9

4104 Oberwil

+41 (0)61 401 27 50

## Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:00 – 14:00

17:00 – 22:00

Sa 11:00 – 22:00

So 12:00 – 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!



## Fast! Fresh! Friendly!

**Wo MISTER WONG sich niederlässt, verbreitet sich authentisch fernöstliches Flair. Das Markenzeichen der Lokale in Basel, Reinach und Oberwil ist die abwechslungsreich gewürzte Küche Asiens mit Stil und Ambiente unter dem Motto schnell, frisch und freundlich!**

**Fast** – Schnell soll es gehen! Am Mittag und am Abend bereiten wir in unseren grossen Wok-Pfannen frische Tagesspezialitäten zu. Wählen, Schöpfen, Essen – schneller geht's nicht. Wenn Ihr Wunschgericht für einmal nicht zur Auswahl steht, können Sie es sich gerne 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! Viel Gemüse, wenig Fett und schonende Zubereitung – das sind die Merkmale unserer asiatischen Küche. Das Prinzip des Front Cooking – Zubereitung vor dem Gast – ist ehrlich, transparent und attraktiv, auch fürs Auge.

**Friendly** – Eine freundliche Atmosphäre ist uns wichtig. Das Ambiente ist 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.



**MISTER WONG**  
ASIAN COOKING



## GEFRAGT: MASSAMAN CURRY

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

Unter unseren Schöpfgerichten gehören die Currys zu den beliebtesten, vor allem das Massaman-Curry, auch als Kaeng Massaman oder Gaeng Mat-saman bezeichnet. Es kommt aus dem Süden Thailands und war das Leibgericht des legendären Königs Rama II., der von 1809 bis 1824 König des damaligen Siam war. Das von der indischen Küche inspirierte Gericht begeisterte ihn so sehr, dass er für dessen Köchin ein Gedicht verfasste, das heute jedes thailändische Kind schon in der Grundschule auswendig lernen muss.

Seine ersten Zeilen lauten:

**มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่ห่วยรสแรงร้อน** – Massaman, Juwel in meinen Augen, duftender Kreuzkümmel, scharfer Geschmack.

**ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ไผ่ฝันหา** – Jeder Mann, der von ihrem Curry kostet, kann nicht umhin, von ihr zu träumen....

Traditionell wird das Curry mit Kartoffeln, Zwiebeln und Nüssen zubereitet, auch bei uns. Neu können Sie sich dieses wunderbar traditionsreiche Gericht à la minute bei uns kochen lassen.



  
**S. PELLEGRINO**  


---

**PFLEGEN SIE DIE KUNST**  
*des* **GENIESSENS.**  


---

*Live in Italian*

Erleben Sie die Geschichte auf [youtube.com/SanPellegrinoTV](http://youtube.com/SanPellegrinoTV)

NEU

## KAPSELN

KOMPATIBEL MIT DEM NESPRESSO® SYSTEM\*





CAFFÈ

# CHICCO D'ORO®

\*Nespresso® ist eine eingetragene Marke der Società dei Prodotti Nescafé S.p.A., welche in keine Verbindung zu Caffè Chicco D'oro di Fendi/Roma/Valpurga/S.p.A. steht.



## Basler Bier-Tapas-Abend

**Basler Biergeschichte erleben. So lautet das Motto dieses exklusiven Abendprogrammes der Visit Basel-Stadtführer. Es richtet sich an private Gesellschaften, die einen genussvoll-geselligen Abend in entspannter Atmosphäre geniessen wollen.**

Im ersten Programmteil geht es auf einen spannenden Stadtrundgang entlang der Spuren, die die Basler Bierkultur über die Jahrhunderte hinweg in unserer Stadt hinterlassen hat. Im zweiten Programmteil wird man zum Bier-Tapas-Genuss im «Gifhüttli» erwartet, in einer der letzten dieser grossartigen Bier- und Weinstuben Basels.

### Basler Bierführung

Bier wird in Basel schon lange getrunken. Wie die Visit Basel-Stadtführer wissen, bereits vor der im Jahre 1488 ersten belegten Basler Brauerei. Aber selbst 1488 ist früh, sehr früh – für eine Weinregion! Und Bier wurde in der Weinstadt Basel reichlich getrunken, zu Spitzenzeiten im Schnitt 230 Liter pro Kopf und Jahr (heute liegen wir bei rund 50 Litern)! Wie aber schwang sich Basel zur Schweizer Biermetropole ersten Ranges auf, weshalb verschwanden so viele Brauereien im 19. und 20. Jahrhundert – und weshalb begann die Bier-Renaissance mit den beliebten Kleinbrauereien ausgerechnet wiederum in Basel? Die Antworten darauf gibt es auf der Basler Bierführung.

### Basler Bier-Tapas im «Gifhüttli»

Die Basler Bierführung endet direkt in der Bier- und Weinstube zum Gifhüttli. Hier setzt sich der Abend in zwangloser Atmosphäre, bei guter Stimmung und herzlicher Geselligkeit fort. Zum Abendessen kommen nacheinander die verschiedensten kulinarischen Köstlichkeiten in Schälchen, auf Platten, in Schüsselchen, auf Tellern und in Gläsern auf den Tisch – oder besser gesagt, in die Mitte des Tisches – zum Zugreifen, Probieren und Geniessen. Ein regelrechter kulinarischer Querschnitt, je länger der Abend dauert. Dazu ein gutes Bier – oder für jene, die dem Wein den Vorzug geben, ein schönes Glas: Voilà, einem perfekten, geselligen Anlass steht nichts mehr im Weg!

### Wo erfahren Sie mehr?

Alle Informationen zum Basler Bier-Tapas-Abend sind auf der Website [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch) publiziert. Die Visit Basel-Spezialisten geben ausserdem auch sehr gerne persönlich Auskunft und passen das Programm den individuellen Wünschen und Bedürfnissen der jeweiligen Gesellschaften an.

### FACTS & FIGURES

#### Visit Basel AG

Leimenstrasse 29  
4051 Basel  
+41 (0)61 261 33 33  
[info@visitbasel.ch](mailto:info@visitbasel.ch)  
[www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch)

Die Basler Spezialisten für unterhaltsam-spannende Stadtführungen haben über 50 verschiedene Rundgänge quer durch Basel im Sortiment. Grosses Angebot unterschiedlicher Tages- und Abendpaketpauschalen für private Gesellschaften, welche Stadtrundgänge mit anschliessendem gemeinsamem Mittag- resp. Abendessen zu einem kompletten Anlass kombinieren wollen.

**visitbasel.ch**  
wir bringen basel näher



## Genüsse im Fine To Dine Shop

BAUR *au* LAC  
Vins

In Zusammenarbeit mit  
unserem Partner Baur au  
Lac Vins

Als Leserinnen und Leser der Gästezeitung Fine To Dine haben Sie die Möglichkeit, ausgewählte Produkte exklusiv und zu Topkonditionen zu beziehen.

### SCHWEIZER WHISKY VOM SÄNTIS

Nach dem Grosse Erfolg der ersten beiden Editionen No 7701 und 7685 (ausverkauft) gibt es jetzt für Kenner und Sammler bereits den dritten «Fine To Dine»-Whisky in limitierter Auflage.

Name: **Säntis Malt «Single Cask Edition Nr. 6707»**  
 Alter: 5 Jahre  
 Fass: erste Alterung: 4 Jahre in alten Bierfässern der Brauerei Locher in Appenzell  
 zweite Alterung: 1 Jahr im 50 Liter-Fass  
 ex Madeira Abfüllung 2016  
 Anzahl: 108, nummeriert 01 – 108  
 Inhalt: 50cl Alkohol: 48 Vol.%  
 Farbe: tiefes Bernstein mit Kupferrot  
 Nase: typische Bier-Aromatik, süsslich, Honig, Feigen, Dörrpflaumen, 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: CHF 85.- inkl. Mwst.

### CHAMPAGNE, GROSSFLASCHEN UND EXKLUSIVE PORTWEINE

Zusammen mit unserem Partner Baur au Lac Vins haben wir attraktive Produkte ausgewählt, die Sie so nirgends kaufen können. Champagner und Wein aus Grossflaschen zu kredenzen, ist immer ein spezielles Erlebnis. Und dass die Portweine von Quinta della Rosa nicht mehr lange als Geheimtipp gelten, sei hiermit auch noch verraten.

#### Champagne Nicolas Feuillatte

In nur 30 Jahren wurde Nicolas Feuillatte zur Champagnermarke Nr. 1 in Frankreich, und er steht 2016, genau 40 Jahre nach der Gründung des Hauses, weltweit auf Platz 3 der Liste der grössten Exportmarken. Dahinter stehen zahlreiche Winzer und ihre Familien, die ihre Rebberge liebevoll und mit der Erfahrung von Generationen pflegen, um beste Traubenqualität zu ernten. Zu den Weinbergen gehören 13 wertvolle Grand Cru- und 33 1er-Cru-Lagen; sie bilden die Basis für exklusive und prestigeträchtige Spitzencuvées wie Palmes d'Or Brut und Palmes d'Or Rosé. Die Persönlichkeit von

Champagne Nicolas Feuillatte ist elegant, urban, modern und glamourös, dabei einzigartig und doch universell, die sich in der Vielfalt der Cuvées niederschlägt. Nicolas Feuillatte ist ein «must have» für jeden Anlass, jeden Geschmack und jedes Portemonnaie. Der Kompass steht für den Esprit von Champagne Nicolas Feuillatte: für Aufbruch zu neuen Horizonten, für Entdeckergeist, für die Verwirklichung von Träumen.

## WEINE AUS GROSSFLASCHEN

### Figuro 12, DO Ribera del Duero ,García Figuro, 2012

Der Ausbau von 12 Monaten in Barrique ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar. Nicht die frischen Fruchtaromen, sondern der Duft von Dörripflaumen, Orangenzeste und gedörrten Kirschen lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Das Bouquet bietet dazu vielfältige Würznoten von Minze, Zimt und Pfeffer, ergänzt durch Tulpen- und Hyazinthenduft. Mit seiner Saftigkeit und den stoffigen Tanninen begleitet dieser elegante Wein Schmorgerichte, Grilladen sowie Hart- und Halbhartkäse aufs Beste.

## PORTWEINE

### Quinta de la Rosa, Vintage Port 2011

#### TS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Souzão

Ein Vintage Port ist immer etwas Besonderes. Kein Jahrgang gleicht dem anderen, und nicht jedes Jahr ist ein Vintage-Jahr. Wir wagen zu sagen, dass der 2011er schlichtweg monumental ist. Das Erlebnis in 10, 15 oder mehr Jahren kann man sich heute nur annähernd ausmalen. Mit grossartiger Länge hält sein verschwenderischer und komplexer Geschmack an. Saftig, stoffig, mit ultrafeinen Gerbstoffen aus-

gestattet offenbart er eine unglaubliche Harmonie und Eleganz. Hier ist Jorge Moreira ein Meisterstück gelungen! Passt zu: Kuchen, Biskuits, Gebäck, Schokolade und Schokoladendessert, Blauschimmelkäse.

### Quinta de la Rosa Tawny Port 20 years old

#### TS: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Dieser Tawny wurde 2013 zum 25. Jubiläum lanciert. Mit herrlicher Fülle kleidet er den Gaumen aus und wirkt dabei elegant und frisch. Eine überraschende Salzigkeit durchzieht den Aromabogen von gerösteten Haselnüssen, Safran, Datteln, Kastanien und Mandelpaste. In seinem komplexen Duftbouquet finden sich auch Noten von Asten, Lilien, hellem Tabak und Weihrauch. Sein extrem langer Abgang bietet ein ausserordentliches Geschmackserlebnis. Passt zu: Kuchen, Biskuits, Gebäck, Schokolade und Schokoladendessert, Blauschimmelkäse.



## EXKLUSIVE GENÜSSE FÜR FINE TO DINE-LESER

Champagne			regulärer Verkaufspreis	Fine To Dine Spezial-Preis (10% Rabatt)
<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>				
1500 ml	12%	NV	CHF 83.–	CHF 74.70
3000 ml	12%	NV	CHF 224.–	CHF 201.60
6000 ml	12%	NV	CHF 498.–	CHF 448.20
9000 ml	12%	NV	CHF 780.–	CHF 702.–
6 x 750 ml	12%	NV	CHF 234.–	CHF 210.60
<b>Nicolas Feuillatte Palmes d'Or brut</b>				
750 ml	12%	2006	CHF 152.–	CHF 136.80
<b>Rotwein</b>				
<b>Figuro 12, DO Ribera del Duero ,García Figuro</b>				
1500 ml	14%	2012	CHF 53.–	CHF 47.70
3000 ml	14%	2012	CHF 103.–	CHF 92.70
5000 ml	14%	2012	CHF 185.–	CHF 166.50
15000 ml	14,5%	2011	CHF 845.–	CHF 760.50
6 x 750 ml	14%	2012	CHF 138.–	CHF 124.20
<b>Portwein</b>				
<b>Quinta de la Rosa, Vintage Port</b>				
750 ml	20%	2011	CHF 73.–	CHF 65.70
<b>Quinta de la Rosa Tawny Port 20 years old</b>				
500 ml	20%	NV	CHF 47.–	CHF 42.30

## EINKAUF

Preise inkl. Mwst.

Versand gegen  
Rechnung

Bestellung auf  
[www.FineToDine.ch](http://www.FineToDine.ch)

# Die iPad-Kasse GASTROFIX überzeugt rundum

Früher oder später hat man genug von altmodischen Kassen. Man will mehr Informationen, Abläufe in Service und Küche optimieren und die Sicherheit haben, dass sich das System allen neuen Bedürfnissen anpasst. Dafür gibt es jetzt GASTROFIX. Es ist rundum flexibel, schnell installiert und erlernbar, weil es über Apps auf mobilen Standardgeräten läuft.

Ristorante Café Bistretto, Thunstr. 93, 3006 Bern, Tel. 031 351 57 56



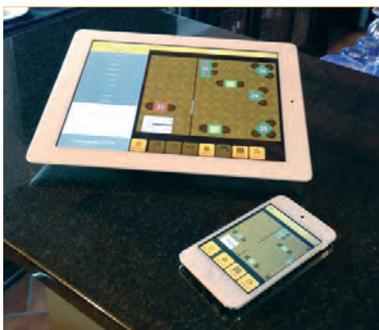
«Zuerst sträubte ich mich sehr gegen GASTROFIX, nach 15 Minuten hatte ich es kapiert und jetzt bin ich sehr glücklich damit, weil ich mehr Zeit für den Gast habe.» Claudia Longo, Kellnerin.

**Claudia Longo, Kellnerin**



Schnellere Bestellaufnahme, einfachere Abrechnung, mehr Zeit für den Gast.

**Natale Ferraro, Geschäftsführer**



Ob iPod, iPhone, iPad-Mini oder iPad: Die GASTROFIX App lässt sich auf mobilen Geräten von Apple installieren.

**GASTROFIX**  
Kasse leicht gemacht

GASTROFIX Schweiz | c/o Vendomat AG | Zentrumsplatz 1 | 3322 Schönbühl  
gastrofix@vendomat.ch | 031 925 99 99 | www.gastrofix.ch

# Wir Hobby-Köche

Wer meint, in Zeiten des Internets sei das Medium der Buchstaben und Bilder auf Papier aus der Mode gekommen, kann sich an der Frankfurter Buchmesse oder der BuchBasel leicht vom Gegenteil überzeugen. Augenscheinlich werden Jahr für Jahr mehr Bücher gedruckt (und etwas weniger davon tatsächlich auch verkauft). Und ein beträchtlicher Teil davon steht auf den Regalen oder in den Online-Bookshops der Abteilung «Essen und Kochen».

Experten gehen davon aus, dass der Kochbücher-Boom mit der wachsenden Anzahl von Männer-Kochclubs zusammenhängt. Denn ein zünftiger Hobby-Gastronom kauft sich ein Kochbuch, bevor er weiss, wann Wasser kocht. Und da er sich auf seinem Weg zum Caminada des Gundeli ja nicht auf das Niveau einer alltagskochenden Frau herablassen kann, greift er nicht zum Heft von Annemarie Wildeisen, sondern zu einem sündteuren Hochglanz-Wälzer von Paul Bocuse.

Daran scheitert dann aber meistens seine gross angekündigte Performance im Kochclub, bevor sie richtig begonnen hat. Erstens findet er in der Lebensmittelabteilung keine einzige der exotischen Zutaten und seltenen Gewürze, welche die Dreistern-Rezeptur zwingend vorschreibt. Zweitens fehlen dem Möchtegern-Chef daheim alle Werkzeuge, die das gastronomische Vorbild für die Zubereitung seines raffinierten Gerichts wie selbstverständlich voraussetzt. Und drittens findet er in der Küche seiner Frau nicht eines der Hightech-Geräte, in welchen der Maître seine Kompositionen virtuos steamt, dampfgart oder sous-videt.

So stellt der Hobbykoch schliesslich desillusioniert den vom Food-Stylisten anmächtig illustrierten Bildband zurück auf das Regal und greift statt dessen nach dem Ringbuch «Lust auf Wurst» von Betty Bossi. Oder grad zum neuen Fine To Dine...



**Roger Thiriet**  
Autor und Hobbykoch

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

 **avenaris**  
Ihre Zukunft ist wertvoll.