

Fine To Dine



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land
Ausgabe 18 | Oktober 2017 | Basel

www.FineToDine.ch



NEWS

Gemütlichkeit pur
am Berg699

SEITE 4 - 5

KULTUR

Tradition pur
im Löwenzorn

SEITE 26 - 27

INTERVIEW

Spiegeleier pur
bei Cramers

SEITE 34 - 35

SHOP

Genuss pur mit
Fine To Dine

SEITE 64 - 65

Sommerbilder gegen Winter-Blues

Nicht alle Menschen freuen sich über die dunkle Jahreszeit mit ihren kürzeren Tagen und tieferen Temperaturen. Gegen Anflüge von «November-Blues» gibt es aber ein probates Mittel: Die Bilder vom vergangenen Sommer. Im Kopf – oder auf dem Smartphone – speichern wir Erinnerungen an sonnige Tage, die wir abrufen können, wenn uns Bise und Pflotsch verleidet sind.

Für diesen Fall haben wir ein paar Schnappschüsse von einer anregenden Reise in die Champagne in Reserve. Mit Freunden und Geschäftspartnern waren wir ein paar Tage in französischen Weinanbaugebieten unterwegs. Die Erlebnisse und Entdeckungen dieses sommerlichen Kurztrips sind aber nicht nur Teil unseres Fotoalbums geworden.

Sie fließen auch in unsere Arbeit ein, wie beispielsweise der Besuch beim sympathischen Champagner-Produzenten Philipponnat an der Marne. Der freundschaftliche Kontakt, den wir dort knüpfen konnten, schlägt sich nicht nur in einem neuen Angebot für den wachsenden Kundenstamm unseres Fine to Dine-Shops nieder (S. 64), sondern auch in einem besonderen Oktober-Abend im Schloss Bottmingen (S. 25).

Aber auch auf den restlichen Seiten dieser Herbst-/Winterausgabe finden Sie genügend Anregungen dafür, wie gastfreundliche Häuser und Menschen in Fine To Dine-Land melancholische Gefühle gar nicht erst aufkommen lassen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen anregende Lektüre und einen genussreichen Winter!

Latifa und Johann Rudolf Meier



WEIHNACHTSAKTION: + 50% GESCHENKT!



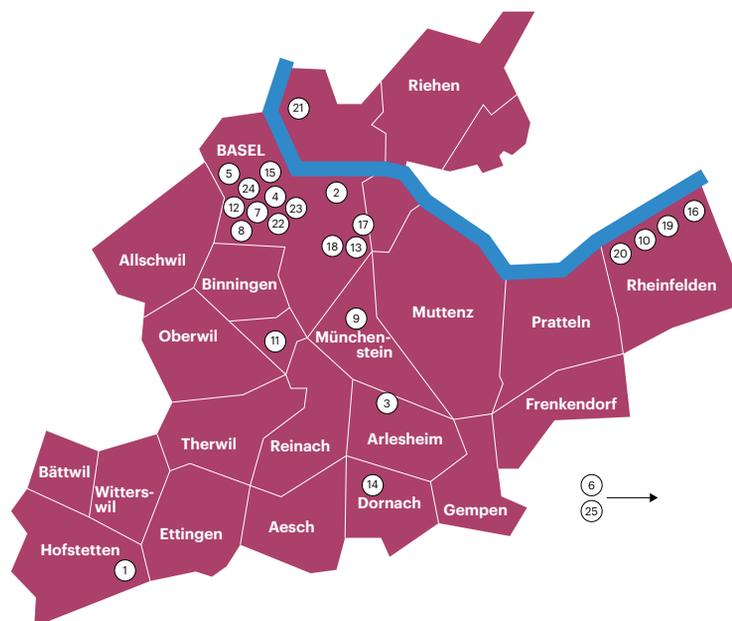
Kaufen Sie z.B. einen
FineToDine Gutschein
im Wert von CHF 100.–
**und wir schenken Ihnen
zusätzlich CHF 50.–**

Bestellen Sie auf www.finetodine.shop

und aktivieren Sie im Warenkorb den
Gutschein-Code: XMAS2017.
Aktion gültig bis 31.12.2017.

Inhalt

News	4 – 25	
Berg699	4 – 5	①
Gasthof zum Goldenen Sternen	6 – 7	②
Hotel Gasthof zum Ochsen	8 – 9	③
Ristorante Da Roberto	11	④
Restaurant Schützenhaus	12 – 13	⑤
Sunstar Alpine Hotel	14	⑥
Kuuhl – Elsas Alpchuchi	15	⑦
KOHLMANN'S	17	⑧
Hotel Restaurant Hofmatt	19	⑨
Hotel EDEN im Park	20 – 21	⑩
Schloss Bottmingen	22 – 23	⑪
DaVittorio im Schloss Bottmingen	25	
Kultur	26 – 31	
Restaurant Löwenzorn	26 – 27	⑫
Villa Merian	28 – 29	⑬
Kloster Dornach	30 – 31	⑭
Interview mit Conradin Cramer	34 – 35	
Boulevard	36 – 49	
Restaurant Bar Ramazzotti	36 – 37	⑮
Hotel Schiff am Rhein	38 – 39	⑯
Wirtshaus St. Jakob	40	⑰
Restaurant Wanderruh	41	⑱
Schützen Rheinfelden AG	42	
Restaurant & Hotel Schützen	43	⑲
Feldschlösschen Restaurant	44 – 45	⑳
Restaurant R90	46 – 47	㉑
Osteria Acqua & Baracca Zermatt	49	㉒
Tradition	50 – 57	
NOOHN	50 – 51	㉓
Gasthof zum Goldenen Sternen	52 – 53	②
Restaurant zum Gifhüttli	54 – 55	㉔
Sternen Unterwasser	57	㉕
Fine To Dine Shop	64 – 65	
Kolumnen	67	



Impressum

Herausgeber
Berest Gruppe
www.berest.com

Auflage
225 000 Exemplare

Redaktion
Roger Thiriet
www.thiriettexte.ch

Layout
Kevin Högger
www.kevinhoegger.ch

Lektorat/Korrektorat
Scriba, Basel

Druck
Mittelland Zeitungsdruck AG
AZ Print

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





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

November, Januar, Februar und März nur freitags bis sonntags geöffnet!

Viele Gratisparkplätze vor dem Haus.
 Behindertenfreundliches Restaurant.

Gemütlichkeit pur in der «Bergstube»

Wer sich in der kalten Jahreszeit nach Bergfeeling sehnt, sollte sich auf den Weg zum Berg699 oberhalb von Hofstetten machen. Nur zwanzig Autominuten von Basel entfernt befindet sich dort das wohl authentischste und schönste Bergchalet der ganzen Nordwestschweiz.

Mitten im Naherholungsgebiet der Agglomeration Basel liegt der Berg699 in bezaubernder ländlicher Umgebung. 20 Minuten Autofahrt genügen, um den hektischen Alltag hinter sich zu lassen, abzuschalten und einfach zu geniessen.

Von Anfang Oktober bis Ende April verwandelt sich die Panoramaterrasse des Restaurants Bergmatten/Berg699 in ein sensationelles und stimmungsvolles Bergchalet, vor dessen grossem Panoramafenster sich eine atemberaubende Aussicht auf Basel, den Schwarzwald und die Vogesen entfaltet. Diese «Bergstube» mit ihrem Mix aus Nostalgie und Moderne strahlt einen besonderen Charme aus. Ein knisterndes Feuer im Kamin, Kerzenlicht und

flauschig gepolsterte Sitzgelegenheiten sorgen für Gemütlichkeit pur und unvergessliche Stunden in stimmungsvollem Ambiente.

Die «Bergstube» wird so nicht nur zum perfekten Ort für romantische Abende zu zweit, sondern auch für gesellige Stunden mit Freunden und Familie oder für ein Mitarbeiteressen, denn hier lässt sich die ausgezeichnete Kulinarik des Hauses in all ihren Facetten zelebrieren und in vollen Zügen geniessen. Ob Sie sich für ein zartes Chateaubriand, ein spezielles Bergstuben-Fondue (diverse Käsefondues und Fleischfondues wie Bourguignonne, Bacchus, Chinoise; alle mit von Hand geschnittenem Schweizer Fleisch) oder andere Köstlichkeiten aus unserem à la

BERG699
mit Loft

RESTAURANT BERGMATTEN



carte-Angebot entscheiden: In der Bergstube finden Sie pures Bergfeeling und haben das Gefühl, weit weg in den Ferien zu sein.

Freuen Sie sich also auf genussvolle Stunden und buchen Sie frühzeitig Ihr «flauschiges» Plätzchen in der Bergstube. Diese einzigartige Location können Sie auch exklusiv mieten; sie ist der Geheimtipp für persönliche Feste sowie für Weihnachtsanlässe bis 33 Personen in der Region.

GROSSANLASS IM WINTER?

Alle unsere stimmungsvollen Räumlichkeiten zusammen bieten Platz für 150 Personen. Neben der einmaligen Lage des Hauses profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung und unseren Ideen, die weit über unser kreatives Angebot aus Küche und Keller hinausgehen. Wir tun alles, damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Ein Beispiel gefällig? In einer Gruppe ab 15 Personen können Sie Ihren Event mit einer geführten Fackelwanderung durch die imposante Kehlengrabenschlucht inklusive einem Apéro starten.

IT'S BRUNCH-TIME!

Starten Sie den Sonntag mit einem herrlichen Brunch in luftiger Höhe!

Von 10:00 – 12:00 Uhr biegt sich das Buffet unter frischen Broten, Zopf, Gipfeli, hausgemachten Konfitüren, Birchermüesli, frischen Früchten, Fleisch- und Käseplatten, Rührei, Rösti, Speck und vielem mehr. Im Preis inbegriffen sind auch alle Kaffeevariationen, Orangensaft, Tee, Ovomaltine, Caotina – und ein Glas Prosecco!

Preis: CHF 35.– pro Person;
Kinder bis 12 Jahre CHF 14.–, bis 5 Jahre gratis.

Bitte beachten Sie, dass der Brunch nur auf Reservation serviert wird (061 731 10 60).



Kreative Kraft im Goldenen Sternen

FACTS & FIGURES

Gasthof zum

Goldenen Sternen

St. Alban-Rheinweg 70
4052 Basel

+41 (0)61 272 16 66

info@sternen-basel.ch

www.sternen-basel.ch

Immer mehr Gäste suchen im historischen Gasthof im St. Alban-Tal nicht nur für Genuss und Unterhaltung. Sie finden in der ruhigen Ambiance abseits der städtischen Hektik auch den idealen Rahmen für ihre Kopfarbeit.

Der historische Gasthof zum Goldenen Sternen im St. Alban-Tal verfügt nicht nur über eine heimelige Gaststube, einen Hof und eine Rheinterrasse (siehe Beitrag S. 52 – 53), sondern auch über drei Säle. Vom Grundriss und der Ausstattung her bieten sie sich geradezu an für die Durchführung von Workshops, für Seminare und Arbeitsgruppen.

Sternensaal

Der Sternensaal ist der schönste Saal mit Blick auf den Rhein, den es in Basel gibt. In U-Form gestuhlt und mit Tischen bietet er Platz für 16 bis 25 Personen; mit Konzertbestuhlung für bis zu 70 Besucherinnen und Besucher. Zur Entspannung bei der Arbeit bieten sich in diesem Raum der Anblick der barocken Decke mit Tier- und Früchtemedaillons sowie Ranken aus dem 17. Jahrhundert an. Das Licht fällt durch dreiteilige gotische Stufenfenster ein. Der Saal eignet sich ausgezeichnet für Seminare und ist mit dem Lift erreichbar.

Vorgesetztenzimmer

Der Versammlungsraum der im Goldenen Sternen beheimateten E. Zunft zu Gärtnern mit seinem ovalen Tisch bietet Platz für 18 Personen. An der Wand inspirieren Fragmente gotischer Wandmalereien sowie Ölgemälde von Franz Brunschwyler, einem einstigen Oberzunftmeister und Bürgermeister; in den Vitrinen lagern dekorativ diverse Zunftschatze. Auch dieser Raum ist bequem mit dem Lift erreichbar.

Künstlerstube

Neben dem unübersehbaren Wandbild geht es auf einen kleinen Balkon mit Sicht auf den nach der Basler Mäzenin benannten Maja Sacher-Platz. Der Saal ist bestens geeignet für Halb- oder Ganztagesseminare von bis zu 20 Personen. Auch die Künstlerstube ist mit Lift erschlossen.


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Unsere Seminarangebote richten sich an Gäste, die über längere Zeit einen klaren Kopf behalten müssen. Wir unterstützen Sie aktiv, um Ihre mentale Leistungsfähigkeit auch über Stunden hinaus aufrecht erhalten zu können. So verwenden wir nur frische, regionale und vollwertige Nahrungsmittel bei unseren Kaffeepausen und unser Lunch liegt nicht schwer im Magen, damit Sie auch danach die nötige Energie für ein erfolgreiches Meeting aufbringen!

SEMINAR-ANGEBOT

Willkommenskaffee und -tee sowie Orangensaft, frische Früchtespieße und vitale Snacks in der Pause, leichter Dreigang-Lunch, Nachmittagskaffee mit Kaffee und Tee sowie Orangensaft und vitalen Snacks. Yoga-Pause zum Entspannen und Auftanken mit einer professionellen Yoga-Lehrerin. Ausklang mit einem Apéro auf der St. Alban-Fähre. Preis ab CHF 117.-.

TECHNIK

Beamer	Public WLAN
Leinwand	Pinwand
Flipchart	Boxen
Laserpointer	Headset
Mikrofon	Moderationskoffer



FACTS & FIGURES

Hotel Gasthof zum Ochsen

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

Hotel – Seminar –
Feiern – Fleischgenuss

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 14:30
18:00 – 24:00



Neue Stars in der Ochsen-Küche

Aus Respekt gegenüber den Tieren sollen wir nicht nur Filet und Entrecôte essen, sondern das ganze Tier von der Schnauze bis zum Schwanz, propagiert ein englisches Kult-Kochbuch. «From Nose to Tail» ist im Ochsen Arlesheim nicht bloss Marketing-Strategie, sondern wird aus Überzeugung gelebt.

Die Philosophie des Traditions-Betriebes Gasthof Ochsen in Arlesheim zeigt sich in den Gerichten der saisonal wechselnden Karte. Die Synergie eines Restaurants mit hauseigener Metzgerei wird optimal genutzt und umgesetzt. Metzgermeister Christoph Jenzer kennt die Vorzüge aller Stücke eines Tieres und Küchenchef Lucien Stalder versteht es, aus diesen Stücken wunderbare Spezialitäten zuzubereiten.

So werden unter dem Begriff «Butcher's Cut» (des Metzgers Schnitt) gänzlich unbekannt oder längst vergessene Fleischstücke zu neuen Stars auf unserer Karte. Klassiker werden dabei zwar frisch

interpretiert, bleiben aber als zuverlässige Konstante erhalten. So wird zum Beispiel das Tatar im Ochsen vom regionalen Rindsbavette geschnitten und vor dem Gast am Tisch nach Wunsch fertig zubereitet. Frischer geht nicht! Auch die stundenlang köchelnde Oxtail clair, ein Klassiker schlechthin, wird durch ihren extrem geschmacksreichen Körper, den feinen Cognac-Goût und die Einlage von gewürfeltem Ochsen Schwanz zum neuen Geschmackserlebnis.

Vom Lehrling zum Berufsprofi

Im Ochsen werden jedes Jahr mehrere Jugendliche und junge Erwachsene ausgebildet. Wer Leiden-



schaft und Freude fürs Kochen oder einen hochstehenden Service verspürt, ist bei uns genau richtig. Täglich mit anderen Menschen in Kontakt kommen, unseren Gästen einige Stunden Genuss und kulinarische Erlebnisse bereiten, sich kreativ ausleben und neu entdecken, zusammen im Team wirken und arbeiten – das wiegt unregelmässige Arbeitszeiten und anstrengende Arbeitstage bei weitem auf. Eine Ausbildung im Gastgewerbe macht Spass und danach steht einem die Welt offen. Im Ochsen bieten wir anspruchsvolle und abwechslungsreiche Ausbildungsplätze als Koch/Köchin EFZ und Restaurationsfachfrau-/mann EFZ an, auf Wunsch auch gerne mit Berufsmatur.

Metzgete im November

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

Ihre Feier, unsere Organisation

Sie suchen den idealen Ort für Ihre Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder Ihr Familienfest? Egal ob mit 20 oder 100 Personen – bei uns sind Sie gut aufgehoben. Wir organisieren, Sie geniessen – unsere Gastfreundschaft und das Zusammensein mit Ihrer Familie oder Ihren Mitarbeitenden bei einem hervorragenden Essen und einem guten Glas Wein.

VERANSTALTUNGEN IM OCHSEN

NOVEMBER 2017

Geniessen Sie unseren Ochsen-Hit mit Weissem Trüffel aus Italien. Ein einmaliger Genuss!

16. - 18. NOVEMBER 2017

Metzgete-Buffer; abends Fleischgenuss mit bodenständigen Gerichten für CHF 69.– pro Person.

Neu: Mittags 17./18./19. November Metzgete-Teller im Restaurant für CHF 35.–.

25./26. DEZEMBER 2017

Festliche Weihnachtsmenüs von unserem Küchen-Team für Sie kreiert.

31. DEZEMBER 2017

Silvester Gala-Menü oder lieber Fondue Chinoise à discrétion? Geniessen Sie das Jahresende in kulinarischer und geselliger Runde.

Reservieren Sie für alle Events bitte frühzeitig unter 061 706 52 00!

Michel
Inspired by fruits.

10 Jahre Michel und Fairtrade

Michel, die bekannte Schweizer Qualitätsmarke für höchsten Fruchtgenuss, setzt seit 10 Jahren mit Erfolg auf Orangensaft aus fairem Handel und leistet damit einen aktiven Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung. Für das nachhaltige Engagement arbeitet Michel eng mit der Max Havelaar-Stiftung Schweiz zusammen. Gemeinsam engagieren sie sich für soziale Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzenten in Südamerika, für stabile Preise sowie für einen umweltschonenden Anbau der Früchte. Seinen hohen Qualitätsansprüchen bleibt Michel dabei treu.

Denn jeder Schluck tut Gutes

Bei Michel nimmt man diesen Leitsatz wörtlich und will, dass auch die ausländischen Produzenten und deren Angestellte künftig vom Erfolg der Schweizer Qualitätsmarke profitieren. Der Orangensaft – der wichtigste Rohstoff in den Michel-Produkten – stammt von Plantagen, die den strengen internationalen Richtlinien des fairen Handels genügen. Alle Gebinde der Leaderprodukte Michel Orange Premium, Michel Bodyguard, Michel Orange Passion und Michel Sunshine sind mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel zertifiziert. Beim Kauf eines Michel-Produkts unterstützen Sie nicht nur die Menschen vor Ort, sondern können sich auch sicher sein, dass die Umweltvorschriften eingehalten werden. So können Sie den fairen Handel unterstützen, ohne auf Top-Qualität verzichten zu müssen.

Feiner Saft aus fairen Früchten

Brasilien ist der grösste Orangensaftproduzent der Welt. Von dort stammt ein Drittel des weltweit produzierten Orangensafts. Der grösste Teil der Ländereien gehört wenigen Grossgrundbesitzern. Die fair gehandelten Orangen hin-

gegen stammen von Kooperativen, Zusammenschlüssen von unabhängigen Bauern. Deren Plantagen sind dank des fairen Handels nicht dem schwankenden Weltmarktpreis unterworfen. Die Bauern profitieren von besseren Bedingungen, dem Nutzen einer umweltschonenden Produktion und einem stabilen Mindestpreis, der ihre Kosten deckt und zusätzlich Investitionen für die Zukunft erlaubt.

Auch die angestellten Pflückerinnen und Pflücker profitieren. Neben geregelten Arbeitsverhältnissen erhalten sie eine Fair Trade-Prämie. Mit diesem Geld werden Programme realisiert, die zur Verbesserung der Lebensbedingungen beitragen, wie Lese- und Schreibkurse, kostenlose Zahnarztbesuche oder Ernährungsprojekte.





Festa di Natale im Da Roberto

Wenn dieses Fine To Dine erscheint, ist es für viele auch schon wieder Zeit, das bevorstehende Weihnachtessen zu organisieren. Auch Sie sind vielleicht zur Zeit auf der Suche nach einer stimmungsvollen Lokalität für einen Familienanlass oder ein Geschäftsessen.

Italianità in der Sala

In diesem Fall sollten Sie sich unbedingt einmal unsere Sala Venezia anschauen! Sie ist der perfekte Raum für Ihren Anlass, sei es ein Bankett oder eine andere geschlossene Gesellschaft bis zu 20 Personen. Für einen Apéro oder ein anderes Meeting fasst die Sala gar bis 30 Teilnehmer.

La vita è bella!

Bei uns können Sie in die wunderbare Welt von «bella Italia» eintauchen! Das Da Roberto-Team verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten nach original italienischen Rezepten aus den Regionen Toscana, Puglia, Sicilia und Campania.

Leonardo Tavormina und sein Team freuen sich darauf, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen!

UNSER VERWÖHNVORSCHLAG FÜR EIN UNVERGESSLICHES WEIHNACHTSSESSEN

Lattughella ai funghi
(Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen)

Ossobuco con polenta
(Traditionelle Kalbshaxe serviert mit Polenta)

Panna cotta ai frutti di bosco
(Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren)

CHF 55.- pro Person oder für einen Aufpreis von CHF 35.- sogar inklusive Wein, Mineral und Kaffee

FACTS & FIGURES

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

Öffnungszeiten

1. September – 30. April
Mo – Fr 11:45 – 14:00
17:30 – 23:00
Sa/So 17:30 – 23:00

1. Mai – 31. August
11:45 – 14:00
17:30 – 23:00
Sa/So geschlossen
100% WIR auf Bankette

EXPAT INFO

Enjoy fresh and authentic Italian food in a great atmosphere. We look forward to welcoming you!





FACTS & FIGURES

Restaurant

Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56

4051 Basel

T +41 (0)61 272 67 60

restaurant@

schuetzenhaus-basel.ch

www.schuetzenhaus-

basel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 10:30 – 23:00

NEU:

ab Dezember sonntags

geöffnet 11:00 – 22:00



Zentrum der Begegnung

Durch die historischen Räume des traditionsreichen Restaurants Schützenhaus weht seit diesem Sommer ein frischer Wind. Die neue Gastgeberin und ihr Küchenchef überraschen Stammgäste und Passanten mit einer kreativen Gestaltung des Angebots und einem abwechslungsreichen Veranstaltungskalender.

Das Restaurant Schützenhaus wurde zwischen 1561 und 1564 erbaut. Der Haupttrakt ist noch heute unverändert. Der Anbau des Gartensaals erfolgte erst 1915; 1951 kam der nördliche Trakt für Küche und Büros hinzu. In den bald 500 Jahren seines Bestehens erlebte das Haus überaus stürmische Zeiten und musste teils grosse Gefahren überstehen. Bei Überschwemmungen der unteren Stadt diente das Restaurant Schützenhaus den Menschen als Lagerstätte, während der Französischen Revolution vorübergehend auch Truppen als Unterkunft.

Gastgeber «Feuerschützen»

Die 1466 von den Basler Zünften gegründete E. Gesellschaft der Feuerschützen wirkt bis heute als aktive Schützengesellschaft und pflegt die historischen Schützentraktionen. Zudem unterhält sie das ihr im Baurecht übertragene Restaurant Schützenhaus, welches in der Region als Gastronomiebetrieb für gehobene Ansprüche geschätzt wird. Im Sommer lädt der mit Schatten spendenden Kastanienbäumen bestückte Garten zum Verweilen ein; in den kalten Monaten sind der «Schluuch» oder der Gartensaal bestens geeignet für den Genuss von Speis und Trank.



DIE GASTGEBERIN

Sandra Oberson hat die Hotelfachschule absolviert und danach in renommierten Gastrobetrieben der Schweiz wie dem Bottminger Schloss und dem Hotel Saaserhof sowie im Hotel Park Hyatt in Dubai Berufserfahrung gesammelt. Zuletzt war sie Geschäftsführerin in einem anderen renommierten Traditionsbetrieb der Stadt, dem Gasthof zum Goldenen Sternen im St. Alban-Tal.

DER CHEF DE CUISINE

Gilles Brunin hat während 21 Jahren der Küche im Weiher Schloss Bottmingen seinen kulinarischen Stempel aufgedrückt. Nun kehrt er als Chef de Cuisine zurück an jenen Herd, in welchem seine Karriere auf dem Posten des Chefs Garde-manger ihren Anfang genommen hat. Viele Stammgäste werden sich noch an Herrn Brunin als zuverlässige Stütze des damaligen Patrons Jürg Schuler erinnern.

VERANSTALTUNGS-HIGHLIGHTS

SAMSTAG, 11. NOVEMBER 2017, 18:30 UHR

Soirée Classique mit dem Collegium Musicum Basel inkl. Welcome-Apéro, 4-Gang Gourmetmenü und Kammermusik CHF 149.-

FREITAG UND SAMSTAG, 17./18. NOVEMBER 2017

Schützenhaus-Metzgete-Schmaus mit dem Besten vom Freiland-Säuli

DIENSTAG, 23. JANUAR 2018 AB 18:30 UHR

«Was wird denn da gefeiert? Und warum?»

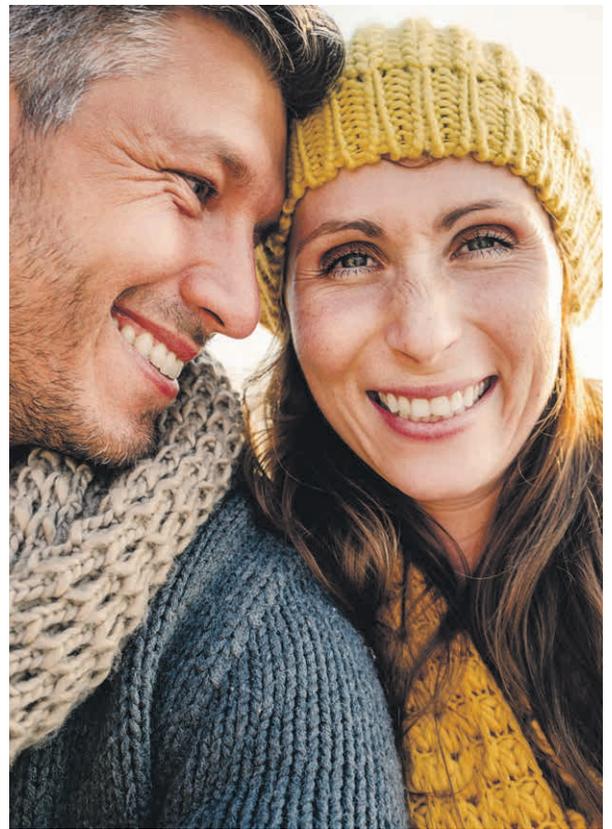
Geschichten und Anekdoten mit Mike Stoll
Saisonales 3-Gang Menü und Apéro CHF 65.-

Den vollständigen, immer aktuellen Veranstaltungskalender finden Sie auf unserer Website!

SCHÜTZENHAUS SPECIALS

Schützenhaus-Sonntagsbraten

Ab Dezember jeden Sonntag ab 11:30 Uhr.
Der Braten wird wie zu guten alten Zeiten vom Chariot serviert!



Aktiv durch den Herbst

FACTS & FIGURES

Sunstar Alpine Hotel

Seewaldweg
7050 Arosa
+41 (0)81 378 77 77
arosa@sunstar.ch
www.arosa.sunstar.ch

Öffnungszeiten

Wintersaison:
1.11.2017 – 8.4.2018
Sommersaison:
21.6.2018 – 31.10.2018

Biken, Wandern, Golfen, Langlaufen, Skifahren und Schwimmen. In Arosa können Sie alles an einem Tag erleben. Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie Winter- und Sommeraktivitäten im Sunstar Alpine Hotel!

Ruhig und stimmungsvoll

Das traditionelle Sport- und Familienhotel mit 4*-Komfort ist ruhig am Waldrand und nahe dem Dorfzentrum gelegen. Kulinarisch wird man im grosszügigen Restaurant verwöhnt. Die komfortablen Zimmer sind mit viel Holz ausgestattet. Die gemütliche Bar, die Davidoff Smokers-Lounge und auch die grosszügige Lobby mit Cheminée laden zum Verweilen ein.

Spiel und Spass

Für grosse und kleine Gäste steht ein Spielzimmer mit hoteleigener Bowlingbahn zur Verfügung. Das grosszügige Hallenbad und das Dampfbad dienen der Erholung und Entspannung. Im Fitness-Center dagegen betätigen sich die Gäste sportlich. Am Morgen bedienen Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet; zum Abendessen erwartet Sie ein kulinarisches 5-Gang Wahlmenü im stilvollen Restaurant.

Besuchen Sie das Sunstar Alpine Hotel Arosa und erleben Sie nebelfreie Ferientage!

ANGEBOT 1. - 30. NOVEMBER 2017 HOCH HINAUS ÜBER DAS NEBELMEER

3 Übernachtungen im DZ/EZ CHF 414.-
5 Übernachtungen im DZ/EZ CHF 699.-
7 Übernachtungen im DZ/EZ CHF 959.-

In diesem Preis enthalten sind Übernachtung im DZ/EZ; reichhaltiges Frühstücksbuffet; 5-Gang Wahlmenü am Abend; Getränke aus der Minibar; Benützung von Hallenbad, Dampfbad und Fitness-Center; Langlaufpass sowie Benützung des Mountainbikes.



SUNSTAR

ALPINE HOTEL
AROSA



kuuhl – die Alpen in Basel

Das neue Selfservice-Restaurant in der Basler Innerstadt bringt Elsas Alpchuchi in die Stadt. Im kuuhl am Eingang der Steinenvorstadt erwarten dich traditionelle Rezepte modern interpretiert, vielseitig, abwechslungsreich und mit hohem Bio-Anteil. Auf zwei Stockwerken laden über 100 Sitzplätze zum gemütlichen Verweilen ein. Das Ambiente ist geprägt von Holz, Stein und Metall, und auf der Aussenterrasse sitzt man mitten im quirligen Leben der städtischen Ausgangsmeile.

Sagenhaft gut

Hier holst du dir täglich das Beste aus den Bergen frisch an den Tisch. Wir bereiten alles direkt vor den Augen unserer Gäste zu und verwenden dabei marktfrische, saisonale und zum grossen Teil biologische Zutaten aus den Alpen und unserer Region. Die sagenumwobene Kräuterfrau Elsa bringt kulinarische Klassiker aus den Bergen in die Stadt des 21.

Jahrhunderts. Äplermagronen, Capuns oder Risotto mit Alpkäse sind nur einige Highlights aus ihrer Alpchuchi. Zudem gibt es täglich wechselnde Gerichte ab CHF 8.– nach dem Motto «'s het, solange 's het». Und wohlriechender Kräutertee, belebendes Grandewasser, Bio-Getränke und das legendäre Vivi Kola benetzen deinen Gaumen.

Das Beste vom Berg

Zum Dessert gibt's den einmaligen Sennenkaffi mit viel Milchschaum in Bergform oder natürlich unsere feine Gletschermilch. So heisst eine kuuhe Glace aus Bio-Milch, dekoriert mit Früchten, Beeren, Saucen, Honig und sonstigen Leckereien – eine weitere Spezialität unseres Hauses, welche wir täglich frisch zubereiten. Dafür verwenden wir nur das Beste von dem, was unsere Bergkühe dafür hergeben. Lass dir auch diese Köstlichkeit auf keinen Fall entgehen!

FACTS & FIGURES

kuuhl - Elsas Alpchuchi

Steinenvorstadt 1a
4051 Basel
+41 (0)61 286 40 40
www.kuuhl.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:00 – 22:00
Fr + Sa 11:00 – 23:00
So 10:00 – 22:00
(10:00 – 15:00 Sonntagsbrunch)

kuuhl
Elsas Alpchuchi

SWISS
PREMIUM
SELECTION



EIN HAUCH VON LUXUS.

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

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH



Herbstlich-Wildes von KOHLMANNNS

Nüsslisalat mit Ei und Laugencroûtons, gerösteten Mandelsplittern und gezupftem Lachs, darauf ein goldbraun gebratenes Schweins-Cordon bleu, gefüllt mit geräuchertem Schwarzwald-Schinken, Blauschimmelkäse und Honig-Haselnüssen und zum süssen Abschluss ein Zwetschgen-Blätterteigkissen direkt aus dem Holzofen mit zartschmelzendem Vanille-Eis – das sind einige der Herbstspezialitäten, mit denen wir Ihnen den Einzug der kühlen Jahreszeit schmackhaft machen möchten.

Hirsch und Wildschwein

Ab Dezember stehen dann traditionelle Wildspezialitäten auf dem Menüplan. Zum Beispiel unser zartes Hirschragout an einer Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit hausgemachten Spätzle und winterlichem Gemüse. Oder saftiges Wildschweinfilet mit Serviettenknödeln an Steinpilz-Rahmsauce, dazu Apfel-Rotkraut. Zum Dessert servieren wir Ihnen gerne unser feines Apfel-Kompott an einer Quark-Honig-Creme mit knusprigen Streuseln.

Glühwein und Hüttenzauber

Und ab Ende November können Sie sich wieder in unserem Hüttenzauber auf der Seitenterrasse bei einem Glühwein auf die Weihnachtszeit einstellen. Diese Location – wie auch das KOHLMANNNS selber – können Sie für Ihren Anlass mit bis zu 140 Personen auch exklusiv buchen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot – nicht nur im Winter!

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr KOHLMANNNS-Team am Barfi



KOHLMANNNS
essen und trinken

FACTS & FIGURES

**KOHLMANNNS –
essen und trinken**
Am Barfüsserplatz
Steinenberg 14
4051 Basel
+41 (0)61 225 93 93
kohlmannns@gastrag.ch
www.kohlmannns.ch

Öffnungszeiten

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

VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Patrice Maire
Leitung
DER FRISCH-FISCH MERCATO
Pratteln

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

Pratteln Rütweg 11
bei Interio/Jumbo
061 823 08 80

Dietikon Dietikon Emmenbrücke
Pfäffikon SZ St. Margrethen
Zürich-Altstetten

GUTSCHEIN gültig für einen Einkauf, nicht kumulierbar
10%
DER FRISCH-FISCH
MERCATO
MTO8



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte

FRANCE

Enchanter la vie
Enchanting life



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

CUVÉE ROSÉ
INIMITABLE

CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
BRÛT

photographie Irta Valighe

60 JAHRE
Tobacchetti Fauteuil Kaisersaal
DIE RASSER-THEATER AM SPALENBERG

**10. NOVEMBER BIS
31. DEZEMBER 2017**

VORVERKAUF
Täglich ab 15 Uhr
Tel. +41 61 261 26 10 • www.fauteuil.ch

Willi Schraner

12a							

Zimmer 12a

Produktion: Theater Fauteuil
Bearbeitung: Hanspeter Foss
Bühne: Dietlind Ballmann
Regie: Martin Schurr

SWISSLOS
Basel-Landschaft

SWISSLOS-FONDS
Basel-Stadt



Die perfekte Feier in der Hofmatt

Ob es Ihren Geburtstag, Ihr Jubiläum, ein Firmen- oder ein Familienfest zu feiern gibt: In der Hofmatt finden Sie die ideale Location.

Von stilvollem rustikalem Flair bis hin zum gediegenen Festsaal für den grossen Tag bietet die Hofmatt das passende Ambiente. Dank den flexibel gestaltbaren Sälen in verschiedenen Grössen können Sie hier Ihren persönlichen Wünschen für den perfekten Anlass freien Lauf lassen.

Planen Sie ein Seminar oder einen Vortrag und suchen noch nach dem speziellen Veranstaltungsort? Mit der modernen technischen Infrastruktur stehen Ihnen vielfältige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihres Anlasses zur Verfügung.

Haben Sie Ideen, aber brauchen noch Beratung bei der Umsetzung Ihres Anlasses? Kein Problem. Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie einen Termin. Gerne zeigen wir Ihnen alle Möglichkeiten in unserem Hause.

Oder kommen Sie vorbei und machen sich selbst ein Bild: In unserem stilvollen Restaurant bieten wir eine abwechslungsreiche Küche mit mediterranem Einfluss an. Geniessen Sie die herbstlich warmen Tage auf unserer Terrasse und überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot! Wir freuen uns auf Sie.

VERANSTALTUNGEN IN DER HOFMATT

DONNERSTAG, 26. OKTOBER 2017

Comedy Mix: Kliby & Caroline und Fredy Schär

FREITAG, 24. NOVEMBER 2017

Starkoch-Dinner mit Andi Schweiger

Weitere Veranstaltungen und Informationen über unser Haus finden Sie jederzeit auf der Website www.hotelhofmatt.ch

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



Willkommen im Paradies

FACTS & FIGURES

Restaurant Makaan
Hotel EDEN im Park****

Froneggweg 3
4310 Rheinfelden
+ 41 (0)61 836 24 24
willkommen@hoteleden.ch
www.hoteleden.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

Täglich 07:30 – 23:00

Spa

Mo – Fr 09:00 – 20:00

Sa 09:00 – 17:00

So 11:00 – 18:00

Solebad

Mo-Fr & So 09:30 – 21:00

Sa 09:00 – 18:30

Der Baustaub ist entfernt, das Solebad und die Küche im Hotel EDEN im Park glänzen im neuen Kleid. Das Facelifting im EDEN hat sich gelohnt. Jetzt sind wir fertig mit dem Umbau und freuen uns auf Ihren Besuch.

Es war ein ungewohntes Bild: Statt unserer geschätzten Badegäste gingen im Sommer die fleissigen Handwerker bei uns ein und aus. Sie brachten unser Solebad-Becken auf Vordermann und runderneuten die Küche. Von aussen sieht man nicht viel, es ist alles so schön wie bisher. Aber hinter den Kulissen sorgt jetzt eine noch bessere Technik für einen wunderbaren Aufenthalt im EDEN. Am besten überzeugen Sie sich selbst. Im Eintritt für einen entspannten Besuch im Solebad ist die Benutzung von Sauna, Dampfbad und Ruheraum mit Blick auf den wunderbaren Park inbegriffen.

Bewegung oder Achtsamkeit?

Steht Ihnen der Sinn eher nach etwas Bewegung und Anregung? Dann besuchen Sie den Achtsamkeitsgarten mit Kräutergarten oder testen unsere

Kneipp-Möglichkeiten gleich neben dem Aussenbad im Park. Zu wenig Action? Treiben Sie Ihren Puls in die Höhe und testen Sie unseren Fitnessraum, der die Herzen von Cardio-Fans höher schlagen lässt. Oder wünschen Sie lieber eine entspannte kosmetische Behandlung? Unsere Spa-Mitarbeiterinnen beraten Sie gerne und finden einen passenden Termin für eine Massage, eine Gesichtsbildung oder eine Pediküre für Sie.

Appetit nach dem Bad?

Wie auch immer Ihr Aufenthalt bei uns aussieht, eines wissen wir aus Erfahrung: Mit dem Baden kommt der Appetit. Hotelière Walburga Kunz und ihr Team (Bild oben) erwarten Sie zum Zmittag, zum Zvieri oder zum Znacht im Restaurant Makaan. Dass wir die EDEN-Küche umgebaut haben, werden Sie zwar nicht



sehen, aber bemerken. Florian Woitaske, unser Küchenchef, und sein Team freuen sich nämlich sehr über ihren neuen Arbeitsplatz. So macht Kochen noch mehr Spass und die Begeisterung springt auf Ihren Teller über.

Gutes Klima in der Küche

Die Planer legten bei der Küchen-Renovation Wert auf ein gutes Arbeitsklima. Generell schenken wir der Ergonomie am Arbeitsplatz in all unseren Häusern sehr grosse Aufmerksamkeit – selbstverständlich auch in der EDEN-Küche. Und da diese nur wenig direktes Tageslicht hat und die Elektriker sowieso im Haus waren, nutzten wir die Gelegenheit, die Räume noch heller auszuleuchten. Hier wurden ausserdem neue rutschfeste Bodenbeläge gelegt, dort frisch gestrichen.

Fazit: Den ganzen Sommer über wurde im EDEN im Park renoviert und gebaut. Nun dürfen wir zufrieden sagen: Es hat sich allemal gelohnt. Besuchen Sie uns im Paradies, wir freuen uns auf Sie!

GESCHENKTIPP

Suchen Sie noch nach einer Geschenkidee für Ihre Liebsten? Bei uns erhalten Sie alle Angebote als Gutscheine. Schenken Sie Erholung und Genuss zu jeder Jahreszeit!

VERANSTALTUNGEN IM EDEN

Genuss-Reisen

OKTOBER – DEZEMBER 2017

Samstag, 28. Oktober, 19:00 Uhr

UMAI – lecker auf Japanisch, CHF 85.– p.P.

Samstag, 2./9./16. Dezember, ab 18:30 Uhr

Fondue unterm Sternenhimmel, CHF 55.– p.P.

Sonntag, 31. Dezember, ab 18:00 Uhr

Genussvoll sagt ein Jahr Adieu (Silvester), ab CHF 77.– p.P.

Ausstellungen

25. SEPTEMBER BIS 30. DEZEMBER 2017

Marlies Externbrink – Verborgene Klänge der

Natur Begegnung mit der Künstlerin: Donnerstag, 26. Oktober, 17:30 – 19:30 Uhr inkl. Apéro

FINISSAGE: SONNTAG, 11. MÄRZ 2018, 14:00 – 17:00 UHR

Bewegung im Park – Daniel Meili & Bruno Löttscher Jahresausstellung mit kinetischen Federstahlskulpturen im EDEN Park.

Die Ausstellungen können zu den Restaurant-Öffnungszeiten besucht werden, der Eintritt ist frei.



Unter den Schweizer «Hot Ten»

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 11:30 – 15:00
18:30 – 23:30

Auf Anfrage öffnen
wir auch montags für
Anlässe.

Das Weiherschloss im Basler Vorort Bottmingen wandelt sich stetig zum Wohle des Gastes. Es bietet laufend neue attraktive Events und kulinarische Highlights im kleinen oder grösseren Rahmen an. Und GaultMillau platziert es unter den zehn heissesten Schweizer Gastronomie-Schlössern.

Es stimmt: Der renommierte Gastroführer Gault Millau hat unser historisches Weiherschloss in die «Hot Ten» der gastronomischen Schweizer Schlösser aufgenommen. Dies macht uns stolz und würdigt unser tägliches Bestreben, die eigenen Leistungen zu hinterfragen und jederzeit Verbesserungen vorzunehmen. Eine solche Gesamtleistung kann nur im Team, mit Leidenschaft und viel Freude am Beruf erbracht werden. Dies spüren Sie als Gast täglich, wenn Sie über die hölzerne Eingangsbrücke schlendern, um sich im Weiherschloss verwöhnen zu lassen.

Lob der Küche

Wir vom Serviceteam geben ohne einen Anflug von Neid zu, dass unser neues Küchenteam unter der Leitung des sympathischen Küchenchefs Guy Wallyn (Bild rechts) den Löwenanteil an dieser glänzenden Rangierung hat. Er ist kein Unbekannter im Weiherschloss, hat er doch unter der Ägide des damaligen Patron René Gischig sieben Jahre als Poissonnier am Herd gestanden und dafür gesorgt, dass das Schloss

regional und überregional für seine Fischkreationen bekannt wurde. Nach einigen Wanderjahren, in denen er sich in verschiedenen Sparten weitergebildet hat, wirkte er bis Ende 2016 zweieinhalb Jahre als Sous-Chef im Wirtshaus zur Säge in Flüh unter Patrick Zimmermann mit 17 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern.

Zielstrebig und authentisch

Zielstrebig, mit viel Leidenschaft, aber nicht verbissen hat der sympathische Elsässer seine Ideen eingebracht, umgesetzt und das bestehende Team nach seinen Vorstellungen geformt. Seine Kochphilosophie basiert auf wenn immer möglich regionalen und qualitativ hochstehenden Produkten. Jedes Gericht, das seine Küche verlässt, ist gut gewürzt, authentisch präsentiert und trägt seine Handschrift. Damit Sie als Gast die Seele baumeln lassen und richtig geniessen können, setzt er auf ausgewogene saisonale Menüs sowie die bekannten Schloss-Klassiker. Die Menüs ändern mit den Jahreszeiten.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



Danke und Willkommen!

Die kommende Festtagszeit ist immer auch die Zeit des Verdankens und der Würdigung der Leistungen Ihrer Mitarbeitenden, Geschäftspartner und Freunden. Unsere speziellen saisonalen Bankettmenüs, die ausgesuchten Weine und die verschiedenen historischen Räumlichkeiten sind der passende Rahmen dafür. Gerne steht Ihnen Johannes Tschopp als Gastgeber und Christoph Meier als sein Stellvertreter mit ihrem Team mit Rat und Tat zur Verfügung. Kontaktieren Sie uns!

SOIRÉE «LIEBE IST...»

Freitag, 9. Februar 2018 ab 18:30 Uhr

«Liebe ist...» wie Magie, denn die geliebte Person zaubert dir ein Lächeln aufs Gesicht! Unter diesem Motto gestalten wir für Sie und alle anderen seit langem oder neu Verliebten einen Abend zur Feier der Liebe und Zuneigung. Geniessen Sie unser aphrodisierendes Menü in fünf Gängen mit einem prickelnden Champagnerapéro zu CHF 126.- pro Person! Musikalische Unterhaltung am Flügel durch Bettina Urfer.

P.S. Das Schloss-Team hätte die «Liebe ist...»-Soirée natürlich gerne auf den Valentinstag gelegt. Leider ist das Restaurant aber vom 12. – 22. Februar 2018 wegen Umbauarbeiten durch die Eigentümerin Kanton Basel-Landschaft geschlossen.



VERANSTALTUNGEN IM SCHLOSS BOTTMINGEN

OKTOBER 2017

Freitag, 20. Oktober ab 19:00 Uhr, «Chandelles & Champagne» mit Philipponnat
Auf einer Weinreise haben wir dieses kleine Champagnerhaus am Fluss Marne kennen gelernt.

NOVEMBER 2017

Mittwoch, 8. November ab 17:30 Uhr, Ouverture Schlossbeleuchtung
Mit dem Jugendchor Bottmingen «Little Sunny Kids und Sunny Kids», mit Glühwein und Christstollen wird die festliche Schlossbeleuchtung zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit eingeschaltet.

Freitag, 10. November ab 19:00 Uhr: Genuino del Duca aus der Toscana
Genuino del Duca präsentiert seine toskanische Küche und die Produkte seines Weingutes Marcampo.

DEZEMBER 2017

Sonntag, 10. Dezember ab 18:30 Uhr: «Swing & Dine» mit den Steppin Stompers

So/Mo, 25. und 26. Dezember: Das Restaurant ist geöffnet

Sonntag, 31. Dezember: «Grand Bal du Château St. Sylvestre» im Rittersaal mit den Moody Tunes.

JANUAR 2018

Sonntag, 21. Januar, 19:00 Uhr: «Soirée truffes et vins»
Mit 3-Sternekoch Roberto Cerea. Unser Freund und Sternekoch Andy Zaugg konnte ihn und weitere Sterneköche für diesen zur Tradition gewordenen Schlossanlass gewinnen.

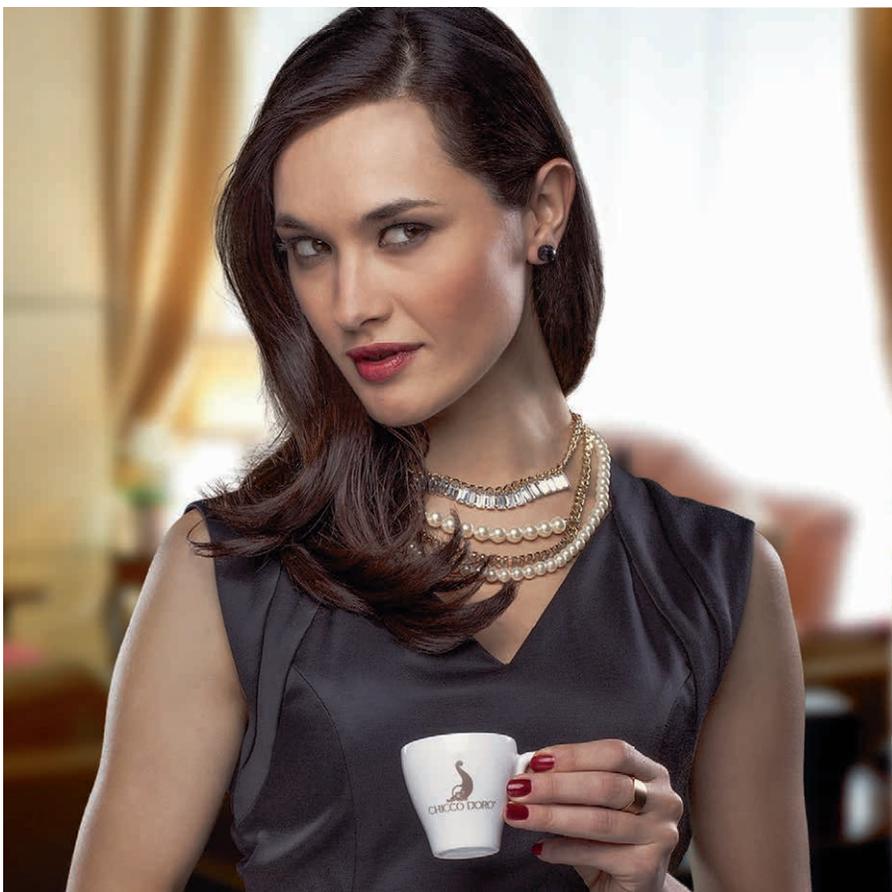
Freitag, 26. Januar ab 19:00 Uhr: Märchenabend
Märchenerzählerin Pascale Hoffmann begleitet Ihr Dîner mit verschiedenen Geschichten.

MÄRZ 2018

Freitag, 2. März ab 19:00 Uhr: «Soirée Dégustation Vins de Bordeaux»
Im Frühling findet in diesem Jahr die erste «Soirée Dégustation Vins de Bordeaux» in Zusammenarbeit mit dem Weinhaus Baur au Lac statt.

Diese und
weitere Top-
Italiener gibts
in den Fine to
Dine Betrieben.

Bindella
la vita è bella



NEW



Igeho

18-22 | 11 | 17

Messe Basel
Halle 1.2
Stand C088

CAFFÈ
CHICCO D'ORO



3-Sterne-Koch zu Gast im Schloss

Zu Beginn des Jahres 2018 präsentiert Sternekoch Andy Zaugg (Mitte) in einer exklusiven «Soirée truffes et vins» im Schloss Bottmingen seinen Freund und 3-Sterne-Koch Roberto Cerea (links) vom Ristorante Da Vittorio in Bergamo. Im Team mit Schweizer Spitzenköchen wie Werner Schürch, Stephan Bader vom Alten Stephan Solothurn und natürlich Schloss-Küchenchef und Gastgeber Guy Wallyn verzaubert er Sie mit einem grandiosen Trüffel-Menü. Erleben Sie Ausnahmeköner am Herd live und geniessen Sie einen unvergesslichen Sterne-Abend!

Ristorante Da Vittorio

Bruna und Vittorio Cerea waren jung, verliebt und teilten die Leidenschaft für gutes Essen, als sie 1966 ihr Restaurant Da Vittorio in Bergamo eröffneten. Es wurde für Liebhaber der Haute Cuisine bald zu einem Begriff. Der Erfolg brachte 1978 den ersten und 1996 den zweiten Michelin-Stern. Zu Beginn des zweiten Jahrtausends erfüllte sich der Traum, zu den besten Restaurants der Welt zu gehören. Da Vittorio wurde Mitglied bei Relais Gourmand, Relais & Châteaux und Les Grandes Tables du Monde und wurde 2010 mit dem begehrten dritten Michelin-Stern ausgezeichnet.

Roberto (Bobo) Cerea

Zusammen mit seinem grossen Bruder Enrico (rechts) leitet unser Gastkoch vom 21. Januar die Küche des Ristorante Da Vittorio. Bereits früh war klar, dass die beiden die Familientradition weiterführen würden. Robertos Leidenschaft für Vorspeisen hat eine grosse Anzahl verlockender Rezepte hervorgebracht, deren Wurzeln in den besten Traditionen der mediterranen Küche liegen.



DAVITTORIO

SONNTAG, 21. JANUAR 2018
«SOIRÉE TRUFFES ET VINS»

Preis pro Person CHF 285.- inkl. Champagner-Apéro, Trüffel-Menü, Weine, Mineral & Café

Reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch unter:
www.ticketfrog.ch

FACTS & FIGURES

Schloss Bottmingen

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

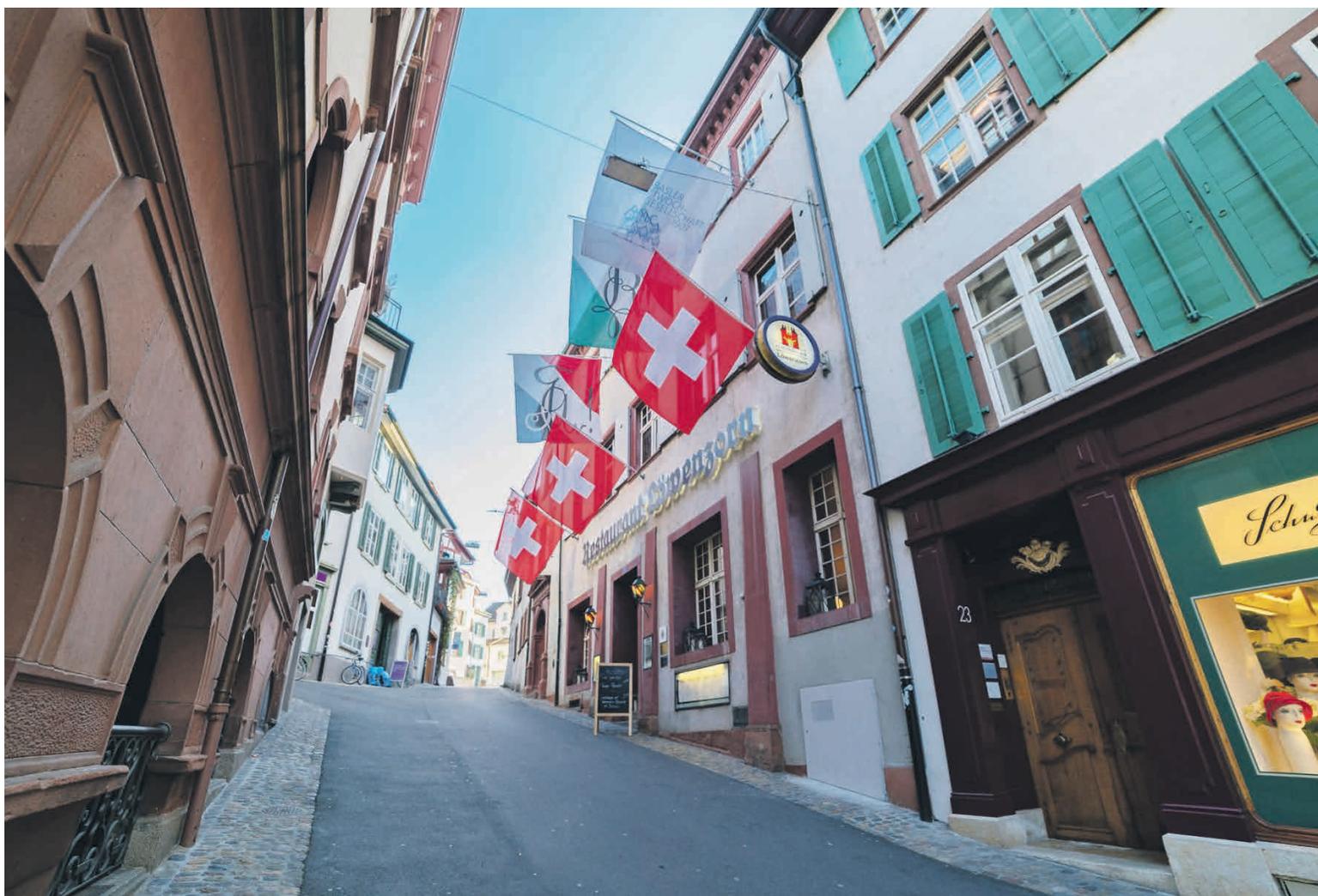
Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Di – So 11:30 – 15:00
18:30 – 23:30

Auf Anfrage öffnen wir auch montags für Anlässe.



Restaurant
Schloss
Bottmingen



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

Di – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00

Sa 17:00 – 24:00

Sonntag und Montag
geschlossen.

Für Bankette öffnen wir.



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

Tradition am Gemsberg

Die Basler Altstadt gehört zu den schönsten und intaktesten in ganz Europa. Mittendrin, am Gemsberg, bietet das Restaurant Löwenzorn seinen Gästen klassische Schweizer Küche in historischen Räumlichkeiten.

Hackbraten, Suuri Läberli, Schwartenmagen (bekanntlich «Europas bester»...) oder Fondue gehören seit Jahrzehnten zu den Rennern auf der Löwenzorn-Speisekarte. Aber unser Küchenchef beherrscht nicht nur die traditionelle Schweizer Küche; Laurent Chabot kreiert auch immer wieder neue Gerichte. Insbesondere unser Wochenangebot überrascht die Gäste immer wieder mit kreativen Neuschöpfungen.

Hohe Qualität

Grossen Wert legen wir im «Zorn» auf Qualität. So verwenden wir ausschliesslich Fleisch von Tieren aus Weidehaltung, die wir von der Qualitätsmetzgerei Jenzer beziehen. Ebenso legen wir im gesamten Produktionsbereich Wert auf die Verwendung regionaler Produkte.

Attraktive Räume

Für Gruppen und Vereine sind die traditionsreichen Räumlichkeiten des Löwenzorn ideale Treffpunkte. Der prunkvolle Intarsiensaal, der historische Zunftsaal oder auch der frisch renovierte Löwensaal bieten einen tollen Rahmen für fast jede Veranstaltung. Welcher Basler war noch nie an einer Sitzung, einem Firmenanlass, einem Seminar oder einem anderen Anlass, den Verbindungen, Zünfte, Gesellschaften und Cliques seit Jahrzehnten dort durchführen?

Doch der Löwenzorn atmet nicht nur Tradition; er bietet auch immer wieder Neues und Überraschendes. Wenn Sie mehr darüber wissen wollen, dann zögern Sie nicht, Gastgeber Norbert Sieber zu kontaktieren. Er unterbreitet Ihnen jederzeit gerne eine massgeschneiderte Offerte.



VERANSTALTUNGEN IM LÖWENZORN

SAMSTAG, 28. OKTOBER 2017

Metzgete im Löwenzorn

Klassisches Metzgete-Buffet à discrétion mit dem Ensemble «Echo vom Löwenzorn»

FREITAG, 17. NOVEMBER 2017

Fondue-Abend mit Nöldi Forrer

Nöldis Schwingerfondue, «chüschtig» und «sämig». Unterhaltung mit dem Ensemble «Laufentaler-Gruess»

AB MITTWOCH, 22. NOVEMBER 2017

Weihnachtshof im Löwenzorn

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2017

Silvester im Löwenzorn

mit Fondue Chinoise à discrétion zu CHF 79.50 pro Person. Zur Einstimmung ins neue Jahr offerieren wir Ihnen um Mitternacht ein Glas Prosecco.



RIPPCHENMITTWOCH

Gemsberger Rippchenmittwoch für CHF 28.-

Ein Kilogramm marinierte Schweinsbrustrippchen von Jenzer mit ofenfrischem Brot und einer Stange Feldschlösschen!



Herbst- und Winter-Highlights in der Villa Merian

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 Uhr
bis Sonnenuntergang

Eintritt frei.

Villa Merian

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

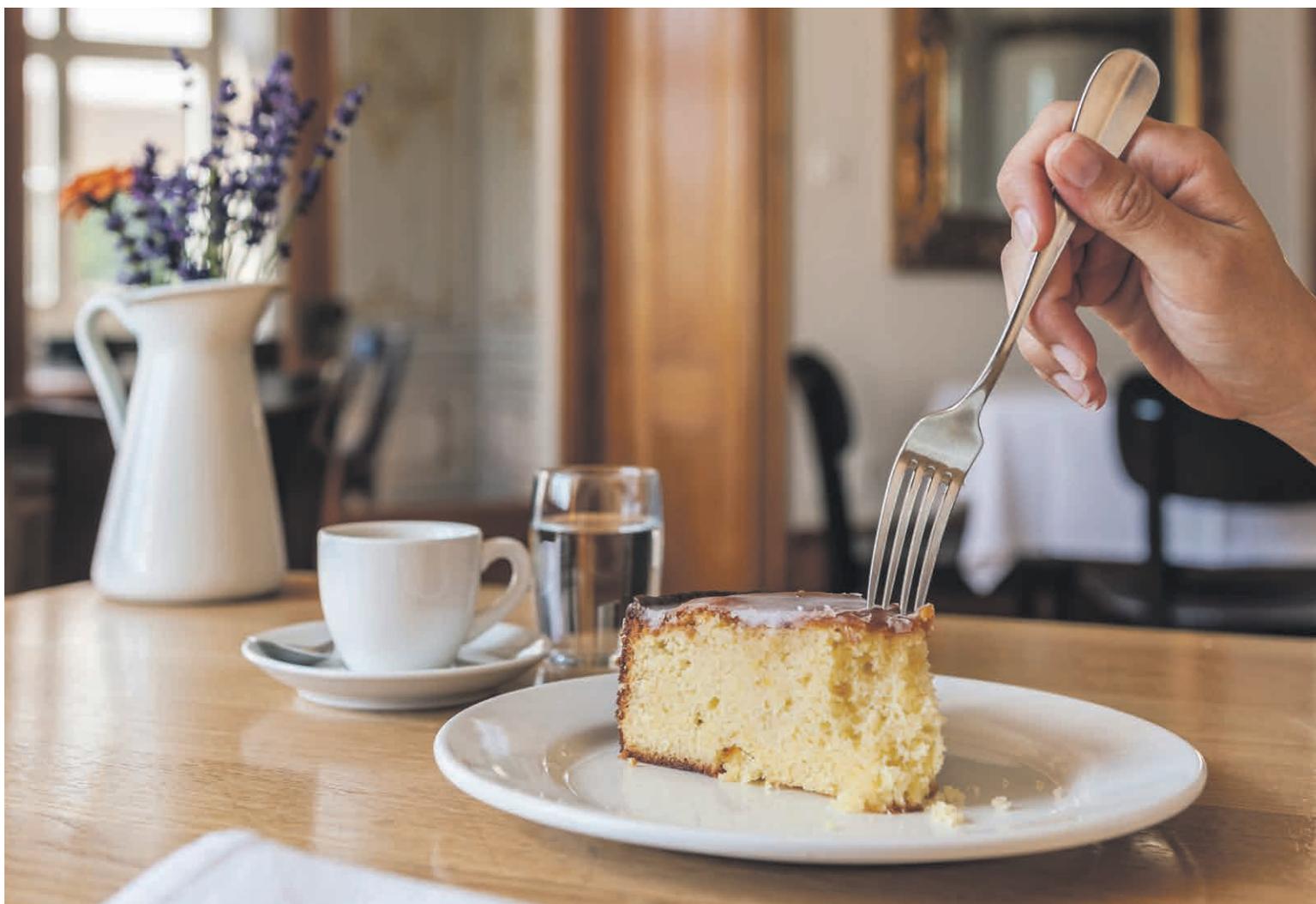
Täglich von 09:00 Uhr
bis Sonnenuntergang

Die neue Reihe «Gastro-Profis erklären» ergänzt in der kühlen Jahreszeit das kulinarische Programm der Villa Merian mit vielen Tipps für den heimischen Gebrauch. Das sollten Sie auf keinen Fall verpassen!

Christoph Merian stammte aus einer der vornehmsten Familien Basels. 1824 heiratete er die Industriellentochter Margaretha Burckhardt. Den 56 Hektar umfassenden Landsitz Brüglingen mit dem dazugehörigen Herrschaftshaus Villa Merian erhielten die beiden zur Hochzeit geschenkt. Die Villa Merian nutzten sie als Sommersitz. Heute eingebettet in die Merian Gärten, befindet sich hier das Café-Restaurant mit wunderbarem Blick in den historischen Englischen Garten und auf die ehemaligen Ländereien Merians.

Die Villa heute

Auch wenn es kühler wird, sind die Merian Gärten einen Spaziergang wert, speziell, wenn er zum Abschluss zur Villa Merian führt, in der sich immer wieder neue Highlights abwechseln. Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie das einmalige Ambiente der Villa. Dazu gehören in der kalten Jahreszeit unsere kuschelig warmen Decken, die es Ihnen auch im Winterhalbjahr erlauben, draussen mit Blick auf den Seerosenteich sich etwas Neues, zum Beispiel unseren heissen Schoggichueche oder etwas Traditionelles wie den selbstgebackenen, warmen Apfelstrudel mit Vanillesauce mit Ihrem Lieblingsgetränk zu gönnen!



Neue Reihe

«Gastro-Profis erklären» ist unser neues Angebot zu allem, was den anspruchsvollen Gastgeber interessiert. Fachleute aus der Gastronomie geben Tipps, die Sie zuhause einfach umsetzen können: Tische herrichten, den richtigen Wein auswählen, einen perfekten Apfelstrudel zaubern und vieles mehr! Die Themen im Winterhalbjahr sind «Table Top», «Backen» sowie «Wein» und »Whisky».

- **Backen** (Donnerstag, 7. Dezember 2017 von 19:00 – 21:00 Uhr):
Unser Küchenteam verrät das Hausrezept für einen luftigen Strudel mit Äpfeln aus den Gärten. Ausserdem backen wir gemeinsam kleine Süssigkeiten mit Früchten, die wir im Sommer geerntet haben.
- **Whisky** (Donnerstag, 9. November 2017 und Montag, 19. März 2018):
Nie mehr in Verlegenheit, wenn Freunde nach einem Digestif fragen! Werden Sie zum Whisky-Kenner! Degustieren Sie edle Tropfen aus aller Welt, lernen Sie mehr über die Herstellung von Whisky und erfahren Sie, zu welcher Gelegenheit welcher Brand serviert wird.
- **Wein** (Donnerstag, 16. November 2017 und Montag, 26. März 2018):
Welche Geschmäcker gibt es, wie werden sie beschrieben? Was passt wozu? Probieren Sie erlesene Weine und entdecken Sie dabei, wie sich der Geschmack in der Kombination mit unterschiedlichen Esswaren verändert.
- **Table Top** (Montag, 20. November 2017 und Donnerstag, 8. Februar 2018):
Wie sieht der perfekt gedeckte Tisch für Ihre Gäste aus? Wir zeigen Ihnen Techniken des Serviettenfaltens, der Platzierung von Besteck und Geschirr sowie ein paar Tricks rund um das «gewisse Etwas».

Weitere kulinarische Highlights, Führungen und alle Veranstaltungen der Merian Gärten unter www.meriangarten.ch.



Baustelle ade!

FACTS & FIGURES

Kloster Dornach

Amthausstrasse 7

4143 Dornach

+41 (0)61 705 10 80

info@klosterdornach.ch

www.klosterdornach.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 07:00 – 23:00

So 07:00 – 22:00

Das Kloster Dornach befindet sich wenige Schritte vom Bahnhofsplatz Dornach entfernt. Es ist ein besonderer Ort und lädt zum Verweilen und Geniessen ein.

Ein über 350-jähriges Kloster schreitet in die Zukunft! Das ehemalige Kapuzinerkloster ist heute ein vielseitiger Betrieb mit den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Kultur und Kirche. In sorgfältig sanierten Räumlichkeiten, sei es in der Bibliothek, im Refektorium oder im Gewölbekeller sowie im grosszügigen Garten heissen wir Sie herzlich willkommen! Nach einer intensiven Umbauphase freuen wir uns ganz besonders, Sie im mit viel Liebe zum Detail renovierten Kloster Dornach willkommen zu heissen und mit neuen, frischen kulinarischen Ideen überraschen und verwöhnen zu dürfen.

Klösterliche Gastfreundschaft

Sei es zum speditiven, leichten Lunch oder abends bei einem eleganten Diner: Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Die Tradition klösterlicher Gastfreundschaft interpretieren wir für unsere Gäste neu. Genussvolles Tafeln ist Ausdruck barocker Lebensfreude und der gedeckte Tisch soll Ort der Begegnung sein. Die neu gestalteten Räumlichkeiten laden zum Feiern und Verweilen ein. Neben dem Restaurant bietet Ihnen das Kloster Dornach ein Refektorium, eine Bibliothek sowie das neue Event-Highlight, den Gewölbekeller. Bestimmt versprechen wir nicht zu viel, wenn wir sagen: «Erleben Sie eine einmalige Kulisse im alten Klostergemäuer!»



K L O S T E R
D O R N A C H



Inspirierendes Ambiente

Ob Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsessen oder Geschäftsanlass: Veranstaltungen im historischen Ambiente werden in Zukunft in besonders schöner Erinnerung bleiben. Mit Engagement und Freude beraten und unterstützen wir Sie gerne bei der Organisation Ihres Events. Ein unverwechselbares und individuelles Rahmen- und Unterhaltungsprogramm unterbreiten wir Ihnen gerne. Unsere Räumlichkeiten eignen sich ebenfalls für Seminare und Retraiten. Die grossartige Klosteranlage schafft Raum und Zeit für innovative Ideen und kreatives Arbeiten. Sie ist ein Kraftort, der bei den Teilnehmenden auf Resonanz stossen wird. Selbstverständlich gehen wir bei der Gestaltung Ihres Anlasses auf Ihre Wünsche ein.

Einladung zum Genuss

In unserem neu gestalteten Restaurant geniessen unsere externen sowie internen Hotel-Gäste täglich bereits morgens verführerisch duftenden Kaffee und Gipfeli als perfekten Start in einen erfolgreichen Tag. Treffen Sie sich tagsüber oder abends mit Freunden und Kollegen zum gemütlichen Zusammensein im behaglich eingerichteten Restaurant hinter historischen Mauern. Besonders freuen wir uns auf die bevorstehenden Monate, in denen wir unseren Gästen das renovierte Kloster Dornach neu präsentieren dürfen! Auf Ihre persönlichen Eindrücke und Wahrnehmungen sind wir sehr gespannt. Lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam mit kulinarischen Leckerbissen verzaubern.

Herzlich willkommen im Kloster Dornach!



Mittwoch, 8. November 2017, 20:15 Uhr – Avishai Cohen Quartet

Das geschickte Zusammenspiel seiner Mitmusiker ermöglicht es Avishai Cohen sich abzuheben und zeigt deutlich, warum dieser Trompeter mit seinem reinen Ton einer der am meisten besprochenen Jazzmusiker in der zeitgenössischen Szene ist. Eintritt: CHF 50.–

Dienstag, 28. November 2017, 20:15 Uhr – Benny Golson Quartet

Benny Golson zählt längst zu den lebenden Jazzlegenden. Er ist nicht nur ein Tenorsaxophonist von Weltrang, er wurde auch durch seine vielseitigen anderen Talente bekannt: Er hat sich als Komponist, Arrangeur, Lyriker und Produzent einen Namen gemacht. Eintritt CHF 50.–

FACTS & FIGURES

Schützen Kulturkeller

4143 Rheinfelden

+41 (0)61 836 25 25

info@jazzclubq4.ch

www.jazzclubq4.ch

Herbst-Highlights im Q4

Der Jazzclub im Schützen-Kulturkeller in Rheinfelden geht mit zwei hochkarätigen Künstlern in die Wintersaison.



JETZT EISKALT PROBIEREN!

**VON NATUR
AUS FRISCH**



ANTON SAXER
CONTAINERREINIGUNG

Containerreinigung – Verkauf und Reparatur Service

Telefon 061 332 00 22 | www.antsaxer.ch

iNetWorx

Professioneller SMS-Gateway

Alarmierung. One-Time-Passwords. Email-to-SMS.

www.inetworx.ch



Pferdekopfgeige und Countertenor

Die Konzertsaison 2017/18 des «Collegium Musicum Basel» – Sie erinnern sich: der Geheimtipp unter Basels Orchestern – hat bereits im September begonnen. Je nachdem, wann Sie diese Ausgabe des «Fine To Dine» lesen, haben Sie aber erst ein Konzert verpasst und das nächste steht kurz bevor. Alle Angaben zu den Konzerten finden Sie rechts im Kästchen oder, ausführlicher, auf der Website des Orchesters www.collegiummusicumbasel.ch.

Musik von der Seidenstrasse

Wissen Sie, was eine Pferdekopfgeige oder eine Wölbbrett-Zither ist? Im Konzert «Auf der Seidenstrasse», welches ganz der östlichen Musik entlang der Seidenstrasse gewidmet ist, haben Sie die seltene Gelegenheit, diese mongolischen Instrumente live zu hören, gespielt von Solisten aus der Mongolei und China. Ein nicht alltägliches Musikerlebnis!

Nachwuchsförderung auf hohem Niveau

Auf eine ganz andere Art speziell ist das sogenannte «Preisträgerkonzert», das im Konzertprogramm des CMB eine lange Tradition hat. Junge Solistinnen und Solisten, die beim Internationalen Musik-Wettbewerb der ARD in München mit Preisen ausgezeichnet worden sind, erhalten die Gelegen-

heit, beim CMB in Basel aufzutreten. Einige heute weltbekannte Solistinnen und Solisten wie beispielsweise Sol Gabetta oder Noëmi Nadelmann haben ihr Debüt an einem CMB-Konzert in Basel gegeben!

Konzert der Extraklasse

Jede Saison ist neben den Abo-Konzerten auch ein Extra-Konzert im Programm, zu dem jeweils bekannte Künstlerinnen und Künstler eingeladen werden. So waren in den letzten Jahren Lady and Sir James Galway zu Gast, aber auch Fazil Say oder das bekannte Basler Klezmer-Quintett Kolsimcha. Im April 2018 dürfen Sie sich auf den international bekannten Basler Countertenor Andreas Scholl freuen!

Kurzum: Das Collegium Musicum bietet Ihnen zahlreiche musikalische Leckerbissen, die Sie nicht verpassen sollten! Wie Sie zu einer Eintrittskarte oder einem Saisonabonnement kommen, erfahren Sie auf www.collegiummusicumbasel.ch.

Das CMB bittet zu Tisch

Und nicht vergessen: Das CMB spielt als Kammermusikformation jeweils auch in den «Fine To Dine» Restaurants Schloss Bottmingen sowie im Goldenen Sternen und im Schützenhaus zu Basel!

KONZERTE

27. Oktober 2017, 19:30

Musical Theater
2. Abo-Konzert
«Auf der Seidenstrasse»

15. Dezember 2017, 19:30

Musical Theater
3. Abo-Konzert «Paganini im Paukenwirbel»

2. März 2018, 19:30,

Musical Theater
4. Abo-Konzert
«Preisträger»

13. April 2018, 19:30

Musical Theater
Extrakonzert
«Amato bene»
Mit Countertenor
Andreas Scholl

4. Mai 2018, 19:30

Musical Theater
5. Abo-Konzert
«French Connections»

15. Juni 2018, 19:30

Musical Theater
6. Abo-Konzert
«Passionato»

Detaillierten Angaben zu den Konzerten auf: www.collegiummusicumbasel.ch

FACTS & FIGURES

Collegium Musicum Basel

Postfach 2025

4001 Basel

+41 (0)61 261 08 44

mail@

collegiummusicumbasel.ch

www.

collegiummusicumbasel.ch



DAS SINFONIEORCHESTER



«Gutes Essen ist Entspannung – solange es nicht von mir gekocht wird»

Erziehungsdirektor Conradin Cramer sagt von sich, er sei kein guter Koch, aber für Spiegeleier reiche es. Der Regierungsrat isst dafür gerne auswärts - was ihm an einem Restaurant wichtig ist, und was er als Gast gar nicht mag, erzählt er im Interview im Schloss Bottmingen Tamara Wernli.

Sie sind seit bald einem Jahr als Erziehungsdirektor Vorgesetzter von 7000 Mitarbeitenden. Welches ist Ihre schönste Aufgabe? Welches die anstrengendste?

Die schönen Momente sind, wenn ich Leute antreffe, die bei uns «an der Front» arbeiten. Sei das in einem Klassenzimmer, in der Tagesbetreuung, im Gartenbad oder auch bei uns in der Verwaltung. Zu sehen, wie diese Menschen sich mit grosser Motivation in die Arbeit stürzen, ist grossartig. Die anstrengendste Aufgabe ist noch immer das Dossier-Büffeln. Bei 7000 Menschen gibt es eine Vielzahl von Themen, und zu allen muss ein Vorsteher etwas sagen können. Das fordert.

Wie viele Arbeitsstunden hat Ihr Tag? Wann stehen Sie morgens im Büro, wann kommen Sie abends nach Hause?

Das ist höchst unterschiedlich. Ich beginne jeweils vor sieben Uhr und schaue, dass ich dann immer ein bis zwei Stunden ungestört arbeiten kann. Danach geht es los, meistens mit vielen Sitzungen und Telefonaten. Abends bin ich drei bis vier Mal in der Woche an einem Anlass, so dass es oft spät wird, bis ich zuhause bin.

Wie tun Sie zur Entspannung, wenn Sie nach Hause kommen?

Ich geniesse es einfach, nicht fremdbestimmt zu sein.



Zählt gutes Essen für Sie auch zur Entspannung?

Selbstverständlich. Aber nur, wenn es nicht von mir gekocht wird.

Bei Ihnen zuhause kocht dann wohl Ihre Frau ...?

Ja, das ist so. Weil man das Gekochte gerne anschliessend ja auch noch schadlos verzehren möchte (schmunzelt). Entweder zaubert sie etwas auf den Tisch oder wir gehen auswärts essen.

Gibt es denn eine Speise, die Sie selbst zubereiten können?

Eine Pasta bekomme ich doch ganz passabel hin und auch ein von mir gebratenes Spiegelei ist als Spiegelei erkennbar. Bei den Menüs darüber hinaus gibt es sehr viele Menschen, die das besser können.

Ihre Frau kocht also. Welche Jöbli übernehmen Sie?

Wenn meine Frau kocht, dann schaue ich, dass sie sich sonst mit möglichst wenig beschäftigen muss. Ich kaufe dann ein, decke den Tisch und bewirte die Gäste, bis das Essen fertig ist.

Essen Sie alles, oder sind Sie wählerisch?

Ich bin grundsätzlich eher gefräßig und nicht sehr heikel, ich habe auch schon Insekten probiert (vor allem beim Radfahren). Zurückhaltend bin ich bei Innereien.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Hopfen, Malz und Wasser. Und weil diese Zutaten bei separater Aufbewahrung viel Platz benötigen, lagere ich sie bereits in Flaschen abgefüllt.

Das macht Sinn. Trotz der ständigen Zutaten in Ihrem Kühlschrank haben Sie eine schlanke Figur. Achten Sie auf Ihre Linie oder essen und trinken Sie, was Sie wollen?

Nun ja, sportlich ist ein grosses Wort. Ich steige jeden Tag die Treppen zu meinem Büro im dritten Stock hoch. Und ich lasse bei allen Empfängen, an denen es belegte Brötchen gibt, meinem Amtskollegen Baschi Dürr den Vortritt. Sie sollten mal schauen, was der verdrücken kann. Ansonsten bin ich Mitglied in einem Fitness-Studio und versuche dort zweimal in der Woche Präsenz zu zeigen.

Haben Sie eine Sucht?

Auf meinem Bürotisch steht häufig eine Flasche Rivella Blau. Ich mag dieses Getränk ausserordentlich und ich glaube fest daran, dass dies hier von der Rivella-Marketingabteilung gelesen wird und man mir in den nächsten Tagen einen Lastwagen davon vorbeischiebt. Ich habe gehört, dass solches Product-Placement bei Filmstars ganz bäumig funktionieren soll!

Dann hoffen wir mal, dass man beim Schweizer Nationalgetränk in Rothrist Interviews mit dem Basler Erziehungsdirektor liest. Wie oft essen Sie eigentlich auswärts?

Ich esse oft auswärts. Das hat natürlich auch mit meinem Beruf zu tun. Privat darf es dann gerne etwas Einfaches sein. Zum Beispiel Rösti oder eine Bratwurst.

Was ist Ihnen wichtig an einem Restaurant? Freundliche Bedienung? Sauberkeit? Preis/Leistung? Sterne, Qualität?

Weder noch: Das Wichtigste finde ich als Vorsteher des Erziehungsdepartements, dass der Betrieb sorgfältig Lehrlinge ausbildet. Denn nur dank solchen Betrieben ist es uns in der Schweiz möglich, eine hervorragende Berufsausbildung als Koch anzubieten.

Welche Dinge mögen Sie als Gast im Restaurant überhaupt nicht?

Es sind dieselben Dinge, die ich auch sonst nicht mag: Arrogante und unfreundliche Menschen, bei denen man das Gefühl hat, dass sie zum Lachen in den Keller gehen.

Beruflich haben Sie mit dem Amt des Regierungsrates einen vorläufigen Karrierhöhepunkt erreicht. Haben Sie ein persönliches Projekt oder Ziel, das zu erreichen Sie anstreben?

Jetzt habe ich gerade erst als Regierungsrat angefangen. Ich bin sehr dankbar, einem solch grossen und spannenden Departement vorstehen zu dürfen. Und mein Ziel für die nächsten Jahre ist ganz einfach: Meine Arbeit gut zu machen.



La Toscana a tavola

FACTS & FIGURES

Restaurant Bar

Ramazotti

Hutgasse 6

4001 Basel

+41 (0)61 262 20 30

hallo@ramazzotti-basel.ch

www.ramazotti-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:30

17:00 – 23:00

Sa 11:30 – 23:00

So 11:30 – 22:00

Unsere 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!

Im Restaurant Ramazzotti gibt sich zum Beginn der Wintersaison eine Koryphäe aus einem der schönsten Weinbaugebiete Italiens die Ehre. Genuino Del Duca aus Volterra bringt einige seiner besten Weine und Grappe in die Basler Hutgasse.

Genuino del Duca ist ein Weinproduzent, der für seine Spitzenweine und -Grappe bekannt ist. Seit Jahren führt er zusammen mit seiner Familie erfolgreich nicht nur das Weingut Marcampo, sondern auch sein Restaurant Del Duca in Volterra im Süden der Toscana. Es ist bekannt für traditionelle toskanische Gerichte, die Genuino höchstpersönlich und nur mit frischen Produkten zubereitet.

500 «Del Ducas»

Die Zahl seiner Spitzenweine beläuft sich auf gegen 500 Stück; er lagert sie in seinem Weinkeller, einer Felsgrotte, die von seinem Restaurant aus zugänglich ist. Ebenso bietet er Degustationen mit typischen Toskana-Produkten an. Unser Restaurant Ramazzotti führt seit einigen Jahren auch Weine von Del Duca, beispielsweise den Spitzenmerlot Giusto alle Balze. Deshalb freuen wir uns umso mehr, nun den erfolgreichen Weinproduzent, Sommelier, Küchenchef und Restaurantbesitzer persönlich bei uns begrüßen zu dürfen.

Besuch vom Chef

Am Samstag, dem 11. November 2017 ab 19:00 Uhr wird er seine Spezialitäten zu uns ins Ramazzotti bringen. Nach einem entspannten Aperitif erwartet Sie ein 4-Gang Menü in gemütlicher Atmosphäre mit typischen Gerichten aus seinem Restaurant, die von erlesenen Weinen begleitet werden. Es kostet CHF 98.– pro Person inklusive Apéro, Tavolata-Menü, Weine, Mineral und Caffè. Wir freuen uns auf zahlreiche Reservationen!

Und übrigens...

...können Sie sich natürlich wieder auf kreative saisonale Pizze und Pastagerichte freuen. Probieren Sie beispielsweise unsere Pizza con Zucca mit Kürbis, Apfel und geriebener Ricotta oder die Tortelli di Zucca mit Kürbiswürfeln, Ricotta, Petersilie und Nüssen. Auch die Wildsaison wird im Ramazzotti eingeläutet; da empfehlen wir zum Beispiel unsere Reh-Saltimbocca oder das Hirsch-Entrecôte. Aber wir möchten nicht zu viel verraten, kommen Sie einfach vorbei oder informieren Sie sich auf unserer Website.



TAKE-AWAY?

Falls Sie nach einem stressigen Tag aufs Kochen verzichten und den Abend lieber gemütlich zu Hause verbringen möchten, können Sie unsere Pizze und Pasta auch zum Mitnehmen bestellen – natürlich mit angepassten Take-away-Preisen. Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie auf unserer Website.

VOLLKORN-PIZZA?

Leben Sie gerne gesund, gönnen sich aber trotzdem gerne zwischendurch eine Pizza? Dann probieren Sie doch einmal eine Pizza mit Vollkornteig! Wir bieten Ihnen alle unsere Pizze in gross und klein auch in der Vollkorn-Version an.

HEISSER STEIN?

Wenn der goldene Herbst beginnt und die Abende wieder kühler werden, servieren wir Ihnen wieder ein saftiges Rindsentrecôte der Metzgerei Jenzer (oder auf Wunsch auch alle anderen Fleischgerichte auf unserer Karte) von unserem 400 Grad heissen Granitstein mit passenden Beilagen. Das Fleisch wird von den Köchen kurz angebraten und auf den heissen Stein gelegt; danach können Sie Ihr Fleisch selber weiter braten lassen und haben garantiert die für Sie passende Garstufe.



Nah am Wasser gebaut ...

... hat das Hotel Schiff in Rheinfelden nur im übertragenen Sinn. Denn der einmalige Blick auf den gemächlich dahinfließenden Rhein lässt bei unseren Gästen höchstens Freudentränen fließen.

Wer die Nähe zum Wasser liebt und eine einmalige Aussicht auf den Rhein und das gegenüberliegende Ufer zu schätzen weiss, ist mit seinem privaten Fest oder einem Geschäftsanlass im Hotel Schiff am richtigen Ort. Und auf der «Landseite» grenzt unser Haus direkt an die Altstadt des Städtchens Rheinfelden, welches dafür im letzten Jahr mit dem begehrten Wakkerpreis ausgezeichnet worden ist.

Ideal für jeden Anlass

Der runde Geburtstag, die Hochzeit, ein Klassetreffen, Ihr Seminar oder eine Sitzung: Das Hotel & Restaurant bietet den idealen Rahmen dafür. Sie können auswählen aus zwei Sälen für kleine bis mittelgrosse Feiern und Bankette, Seminarräumen sowie dem Restaurant Rhyblick mit Terrasse über dem Rhein. Sagen Sie uns einfach, wo Sie am liebsten feiern oder tagen würden. Küchenchefin Claudia Dettwiler hat sich vom speziellen Ort am Brückenkopf

inspirieren lassen und verwöhnt Sie mit ausgezeichnete Fischküche und mediterranen Spezialitäten.

Ganz spezielle Lage

Die spezielle Lage in der historischen Altstadt der Zähringerstadt, das beeindruckende Ambiente mit dem vorbeiziehenden Rhein und unser persönlicher, kompetenter Service schaffen das stimmige Umfeld für Ihren Anlass. Ob Sie in festlicher oder geschäftlicher Stimmung bei uns eintreffen, Hotelière Heidy Freiermuth und ihr Team freuen sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot zusammen, das ganz auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt ist.

FACTS & FIGURES

Hotel Schiff am Rhein

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

Öffnungszeiten

täglich geöffnet
07:00 – 22:30

Warme Küche

Mo – Fr 12:00 – 14:00
18:00 – 21:00
Sa/So durchgehend

Kaffee & Kuchen

täglich von 14:00 bis 18:00



SILVESTER IM SCHIFF VOLLE FAHRT VORAUS INS NEUE JAHR!

Lassen Sie das vergangene Jahr bei einem Gala-Dinner mit Tanz und Live-Musik genussvoll ausklingen. Wir garantieren Ihnen den besten Blick auf die Rheinbrücke und das traditionelle Feuerwerk um Mitternacht. Reservieren Sie jetzt unter der Nummer 061 836 22 22.

Das 6-Gang Menü (inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro und einen Mitternachts-Snack) offerieren wir Ihnen für CHF 148.-; Sonntag, 31. Dezember 2017, ab 18:30 Uhr.

UNSER TIPP



Wer von seinem Tag erfüllt ist und ihn mit einem guten Essen gekrönt hat, braucht bei uns nur den Lift zu nehmen, um ins bequeme Bett zu sinken. 48 Zimmer (die meisten mit Rheinblick), drei Junior-Suiten und eine Suite im vierten Stock mit Blick auf den Rhein laden zum Übernachten ein.

SÄLE UND SEMINARRÄUME AUF EINEN BLICK

Rheinsaal

Mit 118m² bietet der Rheinsaal im Erdgeschoss bis zu 80 Gästen komfortabel Platz zum Feiern und Geniessen. Für kleinere Anlässe kann der Saal in zwei Räume geteilt werden.

Rheindeck

Im 1. Stock befindet sich der Saal Rheindeck. Dieser kann ebenfalls unterteilt werden und bietet offen mit 123m² bis zu 90 Gästen Platz. Weitere Seminar- und Sitzungsräume befinden sich ebenfalls im 1. Stock.

Restaurant mit Rheinterrasse

Mit Blick auf den Rhein lädt unser Restaurant Rhyblick zum Verweilen ein. Die Terrasse am Brückenkopf ist im Sommer geöffnet.



Gemütlicher Treffpunkt

FACTS & FIGURES

Wirtshaus St. Jakob

St. Jakobs-Strasse 377
4052 Basel
+41 (0)61 501 47 50
info@sanktjakob-basel.ch
www.sanktjakob-basel.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 11:00 – 14:30
17:30 – 23:00
Sa 17:30 – 23:00
Sonntag und Montag
geschlossen (ausser bei
besonderen Anlässen
wie Swiss Indoors,
FCB-Spielen etc. oder
auf persönliche Anfrage).

St. Jakobs-Stübli:

bis 16 Gäste

Pilger-Saal:

bis 24 Gäste

Dalbedych-Saal:

bis 80 Gäste

Geniesser, Ausflügler, Fussballfans: Wir erfüllen Ihre Wünsche und Erwartungen an ein traditionelles Restaurant direkt neben dem Basler «Joggeli»! Bei uns geniessen Sie echte Gastfreundschaft in einer behaglichen Atmosphäre mit einer exquisiten, gutbürgerlichen Küche. Wir bieten eine grosse Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten und sind stets engagiert, Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen. Das heisst auch, dass wir unser Angebot nach dem saisonalen Marktangebot zusammenstellen und regelmässig wechseln und anpassen.

Mit Liebe und Sorgfalt zubereitet

Wir verwenden Produkte von erstklassiger Qualität, die wir vorzugsweise aus heimischer Produktion einkaufen und in unserer Küche von A – Z frisch zubereiten. Und natürlich können Sie den kulinarischen Genuss mit einem feinen Glas Wein aus unserem umfangreichen Weinangebot abrunden. Sie haben auch die Möglichkeit, Ihre angebrochene Flasche mit nach Hause zu nehmen. Wir haben ausserdem eine Auswahl an Flaschenweinen für Sie zusammengestellt, die Sie glasweise konsumieren können.

Bis bald bei uns im Wirtshaus!

VERANSTALTUNGSKALENDER

Jeden Mittwochabend – Rindsfilet-Special!
Rindsfiletsteak 100% Natura Qualität von der Metzgerei Jenzer

serviert mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Marktgemüse für nur CHF 30.—

Samstag, 4. November 2017 ab 19:00 Uhr
Herzhafter Spanferkelabend

Preis CHF 39.— pro Person, exkl. Getränke, mit musikalischer Begleitung

Dienstag, 5. Dezember 2017 ab 18:00 Uhr
Champions Dinner FCB – SL Benfica Lissabon

3-Gang Menü inkl. Aperitif, 2 dl Wein oder 2 x 3 dl Bier zum Essen, mit anschliessender Liveübertragung auf Grossbildschirm. Pro Person CHF 60.—.

– WIRTSCHAUS –

St. Jakob



Nicht mehr geheim!

Unter einem «Geheimtipp» versteht man landläufig eine Top-Lokalität oder -Spezialität, die erst wenigen Eingeweihten bekannt ist. Und diese geben dieses Wissen nicht oder höchstens hinter vorgehaltener Hand weiter. Nach dieser Definition ist die Wanderruh im Gundeli längst kein Geheimtipp mehr. «Tout Bâle» kennt die lauschige Oase im rauschenden Verkehr. Und die meisten gehen wegen der Hausspezialität Cordon bleu hin.

A propos: Was macht eigentlich den Unterschied zwischen einem Allerwelts- und einem Wanderruh-Cordon bleu aus? «Ich nehme bestes Kalbfleisch vom Flankenstück, der Bavette, dazu feinsten Burgunderschinken vom Stotzen und Gähwiler Bergkäse aus dem Toggenburg; der ist rezent, aber nicht zu sehr und bleibt auch auf dem Teller schön flüssig», lüftet Wanderruh-Chef Dani Jenzer das Geheimnis wenigstens zum Teil.

Mit seiner exklusiven Faltechnik – das Fleischstück wird nicht einfach umgeklappt, sondern die vier Ecken übereinandergeschlagen –, erreicht Jenzer, dass das Fleisch an den Rändern nicht trocken wird und Schinken und Käse gleichmässig im «Päckli» verteilt sind. «Das wird dann gewürzt, im Mehl gedreht, durch ein verquirltes Ei gezogen und schliesslich paniert» lässt uns Dani weiter in seine kleine Küche blicken. «Die Panade machen wir selber, aus Brotresten des täglichen Betriebs.» Dann wird das Cordon bleu in Schweineschmalz angebraten und schliesslich im heissen Ofen so knusprig, wie es in der Wanderruh immer und in gleichbleibender Top-Qualität auf den Teller kommt.

E Guete! wünschen Dani Jenzer und das ganze Team.

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
18:00 bis Feierabend
Sa 18:00 bis
Feierabend
So geschlossen

MONTAGS GEÖFFNET!

Wussten Sie, dass wir am ersten Arbeitstag der Woche auch arbeiten? Während vielerorts an der Wirtshaustür das Schild «Geschlossen» hängt, heisst es in der Wanderruh «Herzlich willkommen!».





FACTS & FIGURES

**Schützen
Rheinfelden AG**
Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden
www.schuetzen-ag.ch

Spannende Arbeit in anregendem Umfeld

KONTAKT

Für Fragen zum Personalwesen, offenen Stellen und Lehrlings-Rekrutierung für alle Schützen-Bereiche (Hotel/Klinik) kontaktieren Sie bitte:

Alexandra Hämmerle
Leiterin Personalwesen

alexandra.haemmerle@
schuetzen-ag.ch
+41 (0)61 836 24 81

Kulinarische Höchstleistungen und Wohlfühl-Atmosphäre, wie sie Fine To Dine seinen Lesern mit jeder Ausgabe neu vermittelt, wären nicht möglich ohne den engagierten Einsatz all der Menschen hinter den Kulissen, die sich mit ihrem Job in Gastronomie und Hotellerie einen der schönsten und befriedigendsten Berufe unserer Zeit ausgesucht haben. In der Schützen-Gruppe sind das über 400 in Küche, Service, Hauswirtschaft, Rezeption, Administration und Unterhalt sowie in der Klinik in den Bereichen Pflege, Physiotherapie, Psychologie, Medizin und Spezialtherapien. 19 von diesen Kolleginnen und Kollegen absolvieren bei uns eine Berufslehre (siehe dazu auch Seite 43).

Garanten für Erfolg

Die Schützen Rheinfelden AG ist einer der grössten Arbeitgeber in der Region Rheinfelden. In den historisch geprägten Häusern an bester Lage – Klinik und Hotel Schützen, Hotel EDEN im Park und Hotel Schiff am Rhein – bieten wir attraktive Arbeitsplätze in einem spannenden Umfeld. Die Mitarbeitenden garantieren den Erfolg des Schützen. Das weiss auch Hanspeter Flury, Vorsitzender der Geschäftsleitung. «Nur dank unseren gut ausgebildeten, motivierten

und entwicklungsbereiten Mitarbeitenden können wir unseren Gästen einen Aufenthalt auf höchstem Niveau bieten», sagt er und ergänzt: «Wir sind bestrebt, als attraktiver Arbeitgeber die besten Mitarbeitenden für uns zu gewinnen, diese bei uns zu behalten und zu fördern.»

Interessantes Umfeld

Angehörige der eingangs erwähnten Berufe finden im Schützen ein spannendes Arbeitsumfeld. Unser Unternehmen zeichnet sich durch hohe Qualitätsstandards (EFQM business excellence 4 stars, 3Q), Nachhaltigkeit und wirtschaftlichen Erfolg aus und bietet die Möglichkeit für Teilzeitarbeit auf allen Hierarchiestufen, gut abgestimmte interdisziplinäre Zusammenarbeit sowie laufende Förderung in der beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung. Dazu kommen lohnergänzende Vorteile wie ein tägliches Frühstück für abteilungsübergreifenden Austausch, gratis Nutzung des Solebads und des Fitnessraums sowie des Achtsamkeitgartens, ferner Preisreduktion im EDEN Spa, zusätzlich 4,5 Feiertage zu den gesetzlichen sechs Feiertagen nach L-GAV und Vaterschaftsurlaub von 14 Tagen.



Lernende schwingen das Küchenszepter

«Jemand, der gerne ausgesuchte Delikatessen verzehrt, ohne dabei jedoch unmässig zu sein», lautet die Definition eines Gourmets im Duden. Einmal pro Jahr kommen diese Feinschmecker in unserer Region zu einem ganz speziellen kulinarischen Hochgenuss. Dann nämlich, wenn die Lernenden der 3- und 4-Sterne Hotels EDEN im Park, Schützen und Schiff am Rhein das Zepter in der Küche und im Service übernehmen und die Gäste selbstständig betreuen.

Sorgfältige Vorbereitung

Die Vorbereitungen beginnen bereits Wochen vorher. Nicht nur die Lernenden aus Küche und Service, sondern bei Interesse auch die Hotelfach- und Kauffrauen respektive -männer im Unternehmen helfen tatkräftig mit. Die Koch-Lernenden probieren, verwerfen und tüfteln an ihrem Menü herum, das höchsten Anforderungen genügen muss. Derweil bereiten sich ihre Kolleginnen und Kollegen minutiös vor, entwerfen die Dekoration und überprüfen Speisefolgen und Gedeck, um den Gästen einen perfekten Rahmen zu beschieren.

Lob vom Chef

Und das gelingt ihnen. Nach der diesjährigen Ausgabe war Martin Sonderegger, Direktor Hotellerie, der das Treiben nur von der Seitenlinie aus beob-

achten durfte, hörbar stolz auf seine Lernenden: «Sie haben ihren Gästen einen wunderbaren Abend auf hohem Niveau geboten. Wo man hinsah: Nur zufriedene Gesichter.» Die Initiative für den Gourmet-Abend geht übrigens von den Lernenden selber aus. Nur die Vorbereitungen werden in Absprache mit den Vorgesetzten getroffen. Am Gourmet-Abend sind die 16- bis 19jährigen dann für ihre Gäste selber verantwortlich.

Ein Tipp zum Schluss: Die Idee der Lernenden kommt sehr gut an, die Gourmet-Abende sind jeweils frühzeitig ausgebucht. Wer dabei sein möchte, meldet sich am besten so schnell wie möglich an. Der nächste Lehrlings-Abend findet am 17. März 2018 statt.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir heissen unsere neuen Lernenden ganz herzlich bei uns willkommen und wünschen ihnen eine spannende Lehrzeit bei uns: Raphael Brendel (lernender Koch), Nico Eschler (Kaufmann in Ausbildung), Cyrill Keller (lernender Restaurationsfachmann), Bleona Zymberi (Kauffrau in Ausbildung), Valentino Calo (lernender Koch), Matteo Bürgi (lernender Koch) – Bild: v.l.n.r.

FACTS & FIGURES

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

Öffnungszeiten

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

IN FOLGENDEN BERUFEN BILDEN WIR AUS:

- Kauffrau/mann EFZ
- Köchin/Koch EFZ
- Restaurationsfachfrau/
mann EFZ
- Hotelfachfrau/mann
EFZ



Genuss vor königlicher Kulisse

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.

Die Fondue-Lounge auf der Terrasse des Feldschlösschen Restaurants bietet neben dem kulinarischen Genuss einen wunderschönen Ausblick auf das beliebteste Schloss der Schweiz. Ein Blick hinter die Kulissen lohnt sich!

Lodernde Flammen, wärmendes Feuer, behaglicher Kerzenschein und der Duft von feinem Käsefondue, dazu der Blick auf das Schlossgebäude der Brauerei Feldschlösschen und ein Glas der winterlichen Bierspezialitäten – die Fondue-Lounge des Restaurants Feldschlösschen lädt ab 17. November jeweils am Freitag zu gemütlichen Stunden auf der Terrasse ein. Drei verschiedene Käsefondue-Sorten à discrétion sorgen für wohlige Wärme im Magen. Gemütliche Loungemöbel, warme Decken, das offene Feuer und der hausgemachte Bierpunsch kreieren dabei auch bei niedrigen Temperaturen ein stimmungsvolles Ambiente.

Festliches Bier

Direkt auf dem Brauereigelände gelegen, bietet sich natürlich der Genuss der weihnachtlichen Bierspezialitäten perfekt an: das bernsteingoldene, leicht malzige und harmonisch abgestimmte Feld-

schlösschen Weihnachtsbier, das Cardinal Bière de Noël mit seiner feinherben Bitterkeit und dem warmen Abgang oder auch das belgische Grimbergen Brassin de Noël mit Noten von Karamell, reifem Obst und Gewürzaromen. Die kräftigen Aromen und der gleichsam dunkle Farbton passen hervorragend sowohl zum Käsefondue als auch zu den typisch kräftigen Gerichten, die im Winter serviert werden.

Festliche Menüs

Die letzten Wochen des Jahres sind die Zeit des Feierns – im Kreise der Familie, mit Freunden zum Jahresausklang oder im Rahmen der Firmenweihnachtsfeier. Inspiriert von der Biervielfalt werden durch die Brauküche des Feldschlösschen Restaurants beste Speisen mit besonderer Sorgfalt zubereitet und winterliche Festtagsmenüs zusammengestellt. Ob bodenständig, leicht oder elegant – das genussvolle Feiern steht im Vordergrund; sei es im





Hopfenstübli, dem separaten Brauersaal mit Platz für bis zu 100 Personen oder einer der weiteren Räumlichkeiten für bis zu 250 Personen auf dem Areal der Brauerei.

Lehrreiche Führung

Werfen Sie aber auf jeden Fall auch einen Blick hinter die Kulissen der grössten und bedeutendsten Brauerei der Schweiz und lassen Sie sich bei einem Brauerei-Rundgang in die traditionelle Braukunst vom Gründungsjahr 1876 bis heute einführen. Sie werden auf dem Gang durch das Schloss einige Treppentritte zurücklegen und anschliessend viel über die verschiedenen Stufen der Bierherstellung wissen. Welche Zutaten stecken in unseren Bieren? Wie sehen diese aus und wie riechen sie? Wie funktioniert der Brauprozess und worauf kommt es an? Der klassische Brauerei-Rundgang, aber auch verschiedene Themen-Rundgänge wie der Sommelier- oder Nachhaltigkeits-Rundgang in Kombination mit einem Essen im Feldschlösschen Restaurant oder der Schösslistube lassen den Besuch zu einem Erlebnis werden, welches den Gästen in langer Erinnerung bleiben wird!

VERANSTALTUNGSKALENDER

ab 17. November 2017: Fondue-Lounge
jeden Freitag ab 18:00 Uhr

jeden Sonntag ausgiebiger Sonntagsbrunch
CHF 32.50 pro Person

öffentliche Führungen durch die Brauerei
jeweils am Mittwoch um 14:00 Uhr, am Donnerstag um 17:00 Uhr sowie am Sonntag um 13:30 Uhr. Reservation, weitere Führungen und Gruppenführungen auf Anfrage unter www.schlossbesuch.ch

28. April 2018: Tag der offenen Tür
Brauerei Feldschlösschen

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.

Öv

8er Tram oder 36er Bus
 Haltestelle Kleinhüningen

Auto

A2 Richtung Karlsruhe,
 Ausfahrt Basel-Nord/Klein-
 hüningen/Weil am Rhein,
 Ampel Richtung Klein-
 hüningen/Dreiländereck,
 entlang Hochbergstrasse
 an BaZ vorbei, 1 km gera-
 deaus über Kreuzung und
 über Kreisel, Bahngleise
 überqueren, dann links
 über die Brücke.

Unser Restaurant kann in
 verschiedensten Variati-
 onen ausserhalb unserer
 regulären Öffnungszeiten
 genutzt werden (z.B. als
 Tagungsraum, für Präsen-
 tationen oder Ihre Feier).



Mehr Raum für Wissensdurst

Das Restaurant R90 am Dreiländereck ist die ideale Plattform für Seminare, Events und Konferenzen in der Region. Seine Räume bieten aber auch unzählige individuelle Möglichkeiten für Anlässe, Feiern und innovative, kulinarische Erlebnisse.

Raum für Wissensdurst

Bildung mit Weitblick! Dafür sorgt unser heller und grosszügiger Seminarraum mit Blick auf den Rhein, in dem bis zu 70 Personen Platz finden. Hier finden Sie den idealen Arbeitsort für konzentriertes Arbeiten; die technische Ausrüstung steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für eine entspannte Networking-Atmosphäre und angemessene Verpflegung buchen Sie die Tages- oder Halbtagespauschale.

Anlässe nach Ihrem Geschmack

Ihr Fest ist uns ein Fest. Ob Apéros am Rheinufer, Geburtstage im Restaurant oder Veranstaltungen in der Eventhalle mit Galerie: Das Restaurant R90 steht Ihnen gerne bei der kulinarischen Planung sowie bei der Organisation der Unterhaltung zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!





Café und Restaurant

Der gute Geschmack und eine angesehene frische Küche sind für uns ebenso selbstverständlich wie die Freude am Kochen. Mit unseren langjährigen Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie und bei der Planung und Realisierung etlicher grosser Veranstaltungen möchten wir auch gerne mit Ihnen zusammen Ihren nächsten Anlass planen und durchführen und Sie so von unserem Restaurant überzeugen.

Machen Sie sich persönlich ein Bild und besuchen Sie uns!

MATINEE MIT DER «LIEDERTAFEL»

Sonntag, 22. April 2018, 10:30 Uhr

Der renommierte Basler Männerchor gibt im R90 ein «Generationenkonzert» zusammen mit einem Kinder- und einem Schülerchor, der «jungen tafelrunde» sowie seinem Veteranenchor. Anschliessend Apéro für alle Gäste.

WAS WIR ZU BIETEN HABEN

Tagesmenü

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

Salatbar

Für den leichten Genuss hat unsere Salatbar eine Vielfalt von frisch zubereiteten Salaten, welche nach Lust und Laune kombiniert werden können.

Frische Pasta

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

Panini nach Tagesangebot

Alles über unsere köstlichen, gebackenen Panini mit schmackhaftem Fleisch, Gemüse und Käse finden Sie auf unserer Panini-Karte.



Die Plattform für Weinliebhaber, Stilaffine und Geniesser



Den Auftakt des diesjährigen Geniesser-Spektakels in den Hallen der Messe Basel macht die Basler Weinmesse. Rund 130 Weinhändler und -produzenten präsentieren während neun Tagen knapp 4000 Weine aus der ganzen Welt. Ab dem 2. November erweitert die Feinmesse das Spektrum mit Angeboten aus den Bereichen Kulinarik und Wohndesign.

Vom 28. Oktober bis 5. November 2017 öffnet die Basler Weinmesse zum 44. Mal ihre Tore. Rund 130 fachkompetente Weinhändler und Produzenten bieten Einblick in die Vielfalt von Weiss-, Rosé-, Rot- und Schaumweinen. Während der neun Messtage können 4000 Weine verkostet werden.

Vom 2. bis 5. November 2017 präsentieren sich 90 Aussteller aus den Bereichen Kulinarik, Wohndesign und Wohnaccessoires ebenfalls in der Halle 2 der Messe Basel. Darunter zahlreiche Kleinbetriebe und Newcomer aus der Schweiz und den angrenzenden Regionen, deren Produkte sich durch Authentizität, handwerkliche Produktion und hohe Qualität auszeichnen.

Bierspezialitäten von 14 Craft-Brauereien können dieses Jahr im ausgebuchten «Treffpunkt Biergenuss» entdeckt werden.

Im neuen Bereich «Welt der Spirituosen» präsentiert sich auf über 1000m² eine hochwertige Vertretung von mehr als 20 Herstellern und Händlern von Spirituosen wie Whisky, Gin, Rum, Wodka, Edelbrände, Armagnac sowie Liköre.

BASLER WEINMESSE 2017

Dauer	28. Oktober – 5. November 2017
Ort	Messe Basel, Halle 2.1
Veranstalter	MCH Messe Schweiz (Basel) AG
Öffnungszeiten	Mo – Sa: 15:00 – 21:00 Uhr So: 13:00 – 19:00 Uhr
Website	baslerweinmesse.ch
Facebook	facebook.com/baslerweinmesse
Instagram	instagram.com/basler_weinmesse

BASLER FEINMESSE 2017

Dauer	2. – 5. November 2017
Ort	Messe Basel, Halle 2.1
Veranstalter	MCH Messe Schweiz (Basel) AG
Öffnungszeiten	Do – Sa: 15:00 – 21:00 Uhr * * Treffpunkt Biergenuss bis 22:00 Uhr So: 13:00 – 19:00 Uhr
Website	feinmesse.ch weltderspirituosen.ch treffpunktbiergenuss.ch
Facebook	facebook.com/feinmesse
Instagram	instagram.com/basler_feinmesse





FACTS & FIGURES

**Acqua – Osteria,
Lounge, Bar, Caffè**
Binnigerstrasse 14
4051 Basel
+41 (0)61 564 66 66
info@acquabasilea.ch
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 mit ÖV

Tram Nr. 10 und 17,
Haltestelle Zoo

Mit dem Auto

Parkplatz Zoo, Parkhaus
Elisabethen, Parkhaus
Steinen

osteria lounge bar caffè

ACQUA

Endlich hindernisfrei!

Ja, seit der Einweihung des umgestalteten Nachtigallenwäldelis sind die rot-weissen Abschränkungen und andere Hindernisse verschwunden. Diese «Veredelung» des Umfelds hat auch unsere Osteria aufgewertet – kommen Sie und überzeugen Sie sich selbst, wenn Sie es nicht schon längst getan haben!

Wieder Fonduezeit

Aber nicht nur das Acqua ist irgendwie wie neu geboren; auch sein winterliches Pendant, die Baracca Zermatt, ist in der kalten Jahreszeit wieder Anziehungspunkt für «tout Bâle». Man kann es mittlerweile zu Recht als Tradition bezeichnen, dass sich italienisches Ambiente in der Osteria und Schweizer Gemütlichkeit in der Baracca in Basel nahe der Heuwaage so nahe kommen wie sonst nirgends.

Julens Handschrift

Die Einrichtung beider Restaurants stammt übrigens vom Zermatter Künstler Heinz Julen. Die schmucke Alphütte unter dem Viadukt zieren zudem Raritäten aus vergangenen Zeiten von den Dachstöcken und aus den Kellern Zermatts. Unter Skis und Schlitten aus Napoleons Zeiten, Fotografien aus der Zeit, als schwarz-weiss noch das höchste der Gefühle

war, und Postkarten, welche die Sehnsucht nach den Bergen wecken, fühlt man sich wie am Fuss des verschneiten Matterhorns!

Cheminée als Mittelpunkt

Die Mitte der Baracca dominiert das Cheminée-feuer, und wer den Digestif auf den behaglichen Sofas davor einnimmt, lässt die Mühen des Alltags rasch hinter sich. Es gibt ein «Vorschpysplättli» mit Walliser Wurst- und Trockenfleisch-Spezialitäten oder einen taufrischen Nüsslisalat mit Ei und Bergspeck, je nach Gusto gefolgt vom dampfenden Käsefondue nach der originalen Rezeptur der Zermatter Whymperstube oder einem Fondue Chinoise mit frischem Bio-Fleisch vom Metzgermeister Jenzer. Zum Dessert wählen Sie zwischen knusprigen Meringues, hausgemachten Glacés oder Grossmutter's Früchte-torte – natürlich mit «Niidle». Und wenn am Schluss zum Schümliplümli die leckeren Schoko-Matterhörnchen der legendären Konditorei Biner serviert werden, sind die gefühlten Kurzferien in der charmantesten Talstation Zermatts perfekt.

Wann buchen Sie Baracca-Time?

FACTS & FIGURES

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa ab 19:00

So Ruhetag

Reservation unbedingt
empfohlen!

Anreise

ÖV: Tram Nr. 10 und 17,
Haltestelle Zoo

Auto: Parkplatz Zoo,
Parkhaus Elisabethen,
Parkhaus Steinen

BARACCA ZERMATT

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 – 14:30
 16:30 – 24:00
 Fr 11:30 – 14:30
 16:30 – 02:00
 Sa 16:00 – 02:00

**Dachterrasse offen bei
 schönem Wetter von April
 bis Oktober ab 16:30 Uhr.**

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



Poké – Hawaii im NOOHN

Das NOOHN gehörte zu den ersten Restaurants in der Schweiz, die Poké anboten. Dieser rohe Fischsalat mit Thunfisch oder Lachs aus Hawaii ist in der Trendmetropole New York äusserst angesagt. Dort führen zahlreiche Restaurantketten Poké und weiteren Südseefood im Angebot.

Proteinreiche, fettarme Gerichte wie Sashimi und Poké kommen generell gut an bei den fitnessbewussten Grossstädtern, hat doch «Low-Carb»-Ernährung heutzutage einen hohen Stellenwert bei allen, die auf die Linie achten. Das polynesisches Gericht Poké steht nun seit geraumer Zeit erfolgreich auch auf unserer Speisekarte und passt perfekt zum Konzept unserer euroasiatischen Küche. Denn der so benannte Thunfischsalat, meist auf Reis gebettet, stammt ebenfalls aus einer Fusions-Küche, ist doch die Hawaii-Küche einst von polynesischen, asiatischen, amerikanischen, australischen

und neuseeländischen Einflüssen geprägt worden. Namentlich japanische Einwanderer haben ihre eigenen Rezepte, Gewürze und Zutaten nach Hawaii gebracht. Übrigens, man achte auf die Schreibweise «Poké». Warum? Poke, ohne Akzentzeichen geschrieben, heisst im Englischen so viel wie «Schubs» oder «Stoss». Und das wäre doch etwas irreführend, vor allem für unsere vielen englischsprachigen Gäste!

Hier für alle, die es einmal selber ausprobieren möchten, das Rezept!



AHI POKÉ

Roher, marinierter Thunfisch mit japanischem Sushi-Rundkornreis

Zutaten:

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Sesamsamen (und ein bisschen als Garnitur)
- 1 Prise Shichimi Chili Pfeffer (optional, auch Cayennepfeffer, Chilischoten, etc.)
- 2 – 3 EL Frühlingslauch, sehr fein geschnitten
- 150g Gelbflossenthunfisch (Sashimi Qualität), gewürfelt
- 1 Avocado, gewürfelt
- 1 Mango, gewürfelt
- Sushi Reis
- Macadamia Nüsse, Goma Wakame Salat, Shiso Blatt, eingelegter Ingwer

(Wer vom Verzehr rohen Fisches Abstand nehmen will, kann für die Poké-Zubereitung auch gekochte Crevetten oder Oktopus verwenden.)



VERANSTALTUNGEN IM NOOHN

OKTOBER 2017

Samstag, 21. Oktober:

Live Time-Konzert ab 21:30 Uhr in der Bar/Lounge

Cocktail-Kurs & Sushi-Kurs von 13:00 – 15:00 Uhr

Mittwoch, 25. Oktober: NOOHN UNPLUGGED mit Stefania Pagano
von 19:00-21:00 Uhr in der Bar/Lounge

NOVEMBER 2017

Samstag, 11. November: Sushi-Kurs & Cocktail-Kurs

13:00 – 15:00 Uhr

Dienstag, 14. November: Jazz Night mit Alex Felix' Jazz Dream Band
von 19:00 – 22:00 Uhr in der Bar/Lounge

Samstag, 18. November: Live Time-Konzert
ab 21:30 Uhr in der Bar/Lounge

Mittwoch, 29. November: NOOHN UNPLUGGED mit Stefania Pagano
von 19:00-21:00 Uhr in der Bar/Lounge

DEZEMBER 2017

Dienstag, 12. Dezember: Jazz Night mit Alex Felix' Jazz Dream Band
von 19:00 – 22:00 Uhr in der Bar/Lounge

Samstag, 16. Dezember: Live Time-Konzert
ab 21:30 Uhr in der Bar/Lounge

31. Dezember: «Das Beste kommt zum Schluss...» Silvesterabend im NOOHN
Ab 19:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit einem Menü-Paket und Live-Musik und feiern ins neue Jahr hinein.

JANUAR 2018

Dienstag, 9. Januar: Jazz Night mit Alex Felix' Jazz Dream Band
von 19:00 – 22:00 Uhr in der Bar/Lounge

Ab Januar 2018 bieten wir wieder regelmässige Sushi- und Cocktailkurse an.

FEBRUAR 2018

Dienstag, 13. Februar: Jazz Night mit Alex Felix' Jazz Dream Band
von 19:00 – 22:00 Uhr in der Bar/Lounge

Mittwoch, 14. Februar: «Be my Valentine» im NOOHN!

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem Feinschmecker-Menü zum Tag der Verliebten.

Jeden Freitag und Samstagabend ab 22:00 Uhr DJ in der NOOHN-Bar

FACTS & FIGURES

Gasthof zum

Goldenen Sternen

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

Öffnungszeiten

Winter

(Oktober bis März)

Mo – Sa 11:00 – 14:00
18:00 – 23:30

So und allgemeine

Feiertage 11:00 – 22:00

Ruhetag: 1. Januar 2018

Sommer

(April bis September)

Mo – Sa 11:00 – 23:30

So und allgemeine

Feiertage 11:00 – 22:00



Immer wieder neu entdecken

Eigentlich trägt ja Wasser in den Rhein, wer der Bevölkerung der Region den Goldenen Sternen vorstellen will. Ältere Semester kennen den historischen Gasthof mit seinem lauschigen Hofgarten zum Dalbedyych hin als ältesten Gastronomiebetrieb der Stadt und wissen auch um seine spannende Geschichte der Versetzung von der Aeschenvorstadt ins St. Alban-Tal. Und die jüngere Generation hat diesen Sommer die Terrasse mit der einzigartigen Aussicht auf den Strom als Ort der Erholung und des Wohlfühlens nach dem Rheinschwimm erneut in grosser Zahl kennen und schätzen gelernt.

Historisch und modern

Doch nicht nur die Lage des Goldenen Sternen ist entzückend. Auch das Haus mit seinen altherwürdigen Sälen strahlt eine besondere Stimmung aus. Es atmet Geschichte, ist aber alles andere als verstaubt, denn die Räume sind mit modernster Seminarerausstattung bestückt (siehe Seiten 6 – 7). Auch in der behaglichen Gaststube geben sich Tradition und Moderne die Hand. Das Interieur ist klassisch, die Küche innovativ, frisch, regional, modern, gesund und mediterran angehaucht. Die Karte ist klein und fein und hält in stetem, saisonalen Wechsel immer wieder neue Entdeckungen bereit. Unsere Spezialität? Auf einen Slogan reduziert, wäre es wohl «Klassische Gastronomie mit einem Hauch Innovation».





JETZT AKTUELL: ZUM GOLDENEN STERNEN-SCHNITZELJAGD

Um unseren Gästen unseren Gasthof einmal von einer anderen Seite zu zeigen, animieren wir sie während der Wintersaison 2017/18 zu einem Gewinnspiel in Form einer Schnitzeljagd. Dabei beschäftigen Sie sich auf spielerische Weise mit unserem Haus und können dabei erst noch wertvolle Preise gewinnen; beispielsweise einen Geburtstagsapéro im Wert von CHF 500.-, ein 4-Gang Menü inkl. Wein, Wasser und Kaffee sowie verschiedene Gutscheine für kulinarische Erlebnisse im Gasthof zum Goldenen Sternen.

WEITERE ANGEBOTE:

Erkundigen Sie sich diesen «Sternen-Specials»:
 - **Flambieren am Tisch** (auf Wunsch)
 - **«Love Table» für Ihr Tête-à-tête** (auf Bestellung)
 - **Gutscheine**
 - **Weihnachts- und Silvesterfeiern**

Unser Team (Lars Lolischkies, Melanie Moser und Florine Sommerhalder, s.o.) geben Ihnen gerne Auskunft.

VERANSTALTUNGEN IM GOLDENEN STERNEN

NOVEMBER 2017

18. November Austernbar, CHF 39.-

DEZEMBER 2017

3. Dezember «Klassik um 11» mit 3-Gang Menü, CHF 105.-

6. Dezember Niggi-Näggi, CHF 18.-

18. Dezember Magic Dinner mit Daniel Kalman, CHF 125.-

JANUAR 2018

8. Januar Abend mit Mike Stoll, CHF 65.-

19. Januar Museumsnacht, Aussenstand mit Wurst und Suppe

28. Januar «Klassik um 11» mit 3-Gang Menü, CHF 105.-

FEBRUAR 2018

6. Februar Wine & Dine mit Baur au Lac Vins, CHF 89.-

17. Februar Austernbar, CHF 39.-

27. Februar Magic Dinner mit Daniel Kalman, CHF 125.-

MÄRZ 2018

3. März Champagne & Dine mit Baur au Lac Vins, CHF 125.-

Den vollständigen, immer aktuellen Veranstaltungskalender finden Sie auf unserer Website! Die angegebenen Preise verstehen sich immer pro Person.



Zwischen Lammfell und Kerzenschein

FACTS & 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

Weinstube im 1. Stock

11:30 – 14:00
18:00 – 23:00

**Tür auf! Freundlichkeit atmen, einfach Gast sein dürfen und sich wohlfühlen!
Der erste Herbstwind, der das Laub um die Häuser fliegen lässt, geht ebenso unter die Haut wie die gemütliche, warme Atmosphäre, die Sie im Restaurant Gifhüttli empfängt.**

Das Gifhüttli ist eines der bekanntesten Restaurants in Basel. Sein Innenausbau aus Holz und die rustikalen Details der Dekoration verleihen dem Gifhüttli die typische Atmosphäre einer Basler «Baiz». Bei uns geniessen Sie gut bürgerliche Speisen sowie saftige Cordon bleus in zahlreichen verschiedenen Varianten. Mittags stehen preisgünstige Tagesmenüs auf der Karte, und mit dem Menüpass ist jedes 13. Menü gratis! Im Restaurant Gifhüttli, der Basler Bier- und Weinstube, wo Tradition und Innovation sich treffen, findet jeder Gast, wonach sein Herz begehrt.

Herzstück im 1. Stock

Unsere rustikal-gemütliche «Wyystube» im 1. Stock hat 50 – 75 Sitzplätze und ist der Treffpunkt für Weinliebhaber und Geniesser. Das Ambiente ist atemberaubend; an den Deckenbögen sind Trinksprüche mit Weisheiten aus vergangenen Tagen und diverse Schnitzereien zu sehen. Fernab von Lärm, Stress und Hektik können Sie dort über Mittag

Ihren Business-Lunch geniessen oder den Tag ruhig ausklingen lassen. Die verschiedenen ausgestellten Weine und das grosse Weinbuffet lassen die Herzen höher schlagen und Sie erhalten zu jedem Gericht den ideal abgestimmten Wein. Auf den weiss eingedeckten Tischen verwöhnen wir Sie mit zarten Weintrauben für den ersten Appetitanreger. Zusammengefasst: Wir bieten Ihnen ein stilvolles, rustikales Ambiente, genussvolles Essen und einen gepflegten Service.

Die gemütlich-rustikale «Baiz»

Im Inneren der «Bierstube» im Erdgeschoss steht ein alter Kachelofen; die Wände sind holzverkleidet und erinnern an den traditionellen Baustil des letzten Jahrhunderts. Geschnitzte Gesichter an den Balken wachen über den einmaligen «Tisch der Wahrheit». Die Bierstube hat eine Kapazität von 85 – 100 Sitzplätzen und zapft für Sie stets die neuesten Bierkreationen.



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube



Lammfell und Kerzenschein

Im Winter freuen wir uns, Sie in unserer Gifhüttli Winter-Lounge zwischen gemütlichen Fellen und im Kerzenschein zum Apéro und/oder einem Fondue-plausch willkommen zu heissen. Hier haben wir Platz für bis zu 60 Personen.

Jeder Anlass massgeschneidert

Ihr Anlass wird von uns massgeschneidert und nach Ihren Wünschen kreiert. Das Restaurant Gifhüttli schafft Raum für Genuss und Kommunikation, bietet Essen zwischen Tradition und Welttoffenheit, serviert an einem Ort gelebter Gastlichkeit. Doch die beste Mahlzeit für sich allein ist nicht genug: Auf das Zusammenspiel zwischen Genuss, Stil und Unterhaltung kommt es an. Nutzen Sie für Ihre Anlässe das besondere Ambiente, welches nur eine aussergewöhnliche Lokalität wie das Restaurant Gifhüttli zu bieten hat! Mit Freude empfangen wir Sie und heissen Sie herzlich willkommen!

Ihre Gastgeber im Herzen von Basel

Küchenchef Jérôme Siquoir

Geschäftsführerin Stephanie Grossenbacher

CORDON BLEU FESTTAGSMENÜ

Bunter Saisonsalat am legendären

«Gifhüttli»-Hausdressing
mit gerösteten Pinienkernen

Cordon bleu vom Kalb, Füllung nach Wahl

serviert mit knusprig-frischen
Pommes Frites und hausgemachten Spätzli,
dazu marktfrisches Saisongemüse

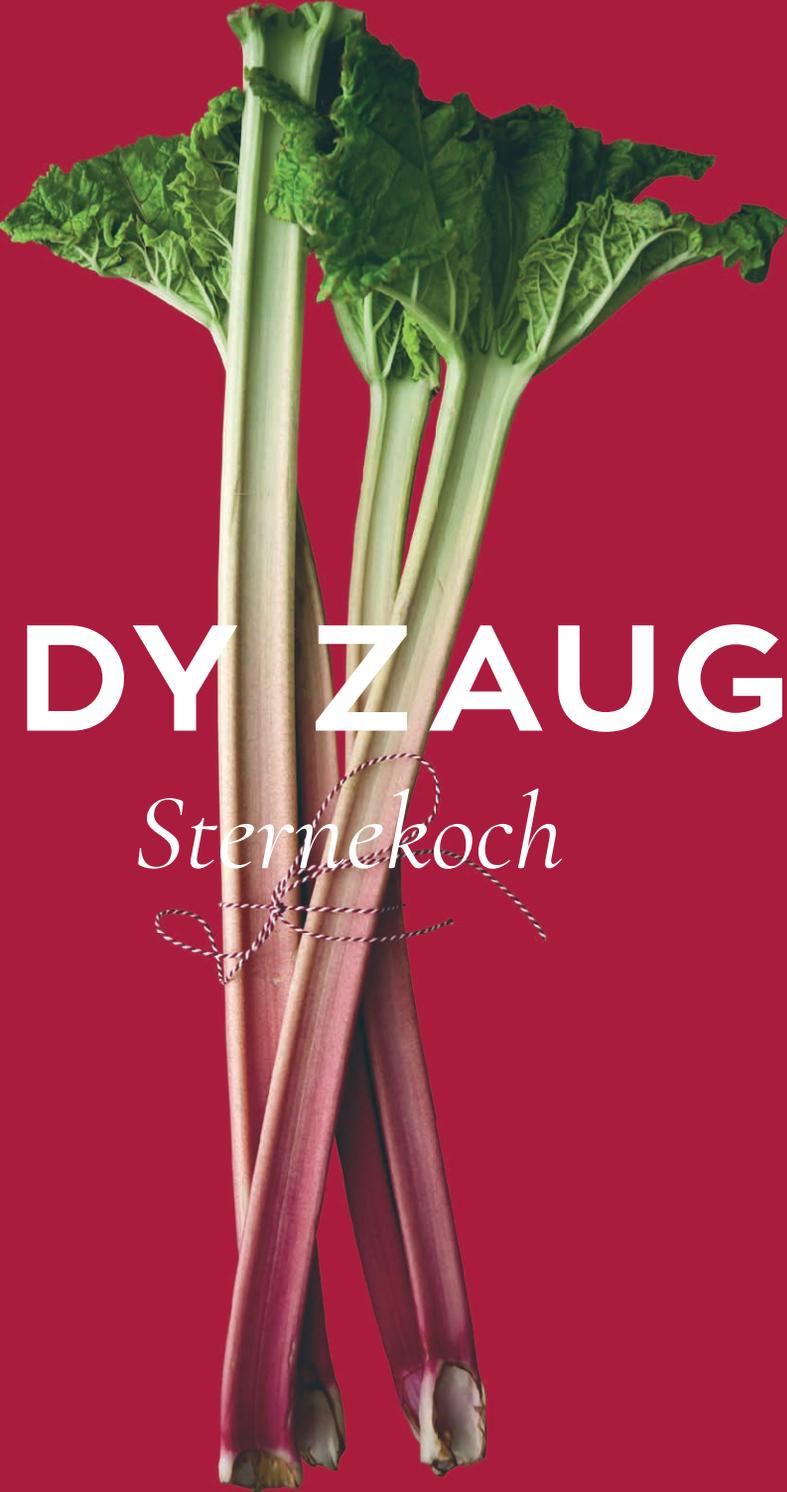
Gifhüttli Dessert-Trilogie

mit drei verschiedenen süssen Köstlichkeiten

CHF 69.50 pro Person

IHR PERSÖNLICHES CORDON BLEU

«Tout Bâle» schätzt unsere Hauptspezialität, das Cordon bleu. Bei uns geniessen Sie die besten der Stadt – ein Highlight für Gourmets! Lassen Sie Ihre Gäste ihr persönliches Cordon bleu vor Ort kreieren. Als Gastgeber haben Sie im Vorfeld die Möglichkeit, fünf verschiedene saisonale Varianten zu definieren. Gerne beraten und informieren wir Sie über das aktuelle Angebot.



ANDY ZAUGG

Sternekoch

CATERING
STERNEKOCKURS
COACHING

andyzaugg.ch
andy@andyzaugg.ch
+41 79 667 39 61



Königs-Fondue von Schwingerkönig Nöldi Forrer



Winterluft und Königs Chäs

Lust auf etwas königlichen Käse? Im Hotel Sternen in Unterwasser können Sie den «Königs Chäs» von Nöldi Forrer probieren und geniessen. Seit Jahren ist der Schwingerkönig 2001 wieder in seinem erlernten Beruf als Käser tätig und führt zusammen mit Franz Rüdüsüli erfolgreich die Käserei Rüttiberg in Schänis SG. Diese verarbeitet ausschliesslich silofreie Rohmilch aus regionaler Produktion von Landwirten in der Linth-Ebene (www.kaeserei-ruettiberg.ch).

Cremig und rezent

Den Königs Chäs aus reiner Kuhmilch mit circa 55 Prozent Fettanteil gibt es in zwei Varianten. Die eine ist mild, vollmundig und cremig, mit ansprechendem Charakter; die andere rezent, mit auffallend würzigem Aroma und hervorragender Schmelzfähigkeit. Probieren und geniessen können Sie beide bei uns in der Arven-, der Toggenburger- oder der Schwinger-Stube!

Fondue drinnen oder open air

Für einen geselligen Fondue-Abend bei Kerzenschein auf der Sternen-Terrasse liegen warme Wolldecken und kuschelige Schaffelle und Wolldecken bereit. Oder sitzen Sie lieber an der Wärme? Authen-

tisch ist unsere Schwingerstube mit Treicheln, Kränzen, Bauernmöbeln und anderen Ehrengaben aus Nöldis erfolgreicher Karriere. Für Gruppen führen wir auf Anfrage kulinarische Infoabende durch, in deren Rahmen der Rekord-Kranzsieger persönlich von seinem Sport berichtet.

Ideal für Gruppenferien

Falls Sie ein Vereinswochenende oder einen Clubausflug planen: Im Sternen Unterwasser sind Gruppen herzlich willkommen. Die Lobby mit Billardtisch, Tischfussball und anderen Spielmöglichkeiten bietet viel Platz. Und die Bergbahnen liegen direkt vor der Haustür.

Winter-Spezialangebot

Und schliesslich unser Winter-Spezialangebot: Eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück und Fondueplausch für CHF 100.—/Person. Jetzt buchen!

FACTS & FIGURES

Hotel Sternen***

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

Beginn Wintersaison

Fr, 22. Dezember 2017
(bei tollen Schneeverhältnissen eventuell früher)



Gastfreundschaft im Toggenburg

Wir schwören auf 100 % Eier aus Schweizer Freilandhaltung!

**Ernst**

**BSCHÜSSIG**
Schweizer Teigwaren seit 1876



Besuchen Sie uns
vom 18. - 22. November
an der Igeho 2017
Messe Basel
Halle 1.2, Stand D055

Swiss Premium
Quality



100 % Voll-Ei aus Schweizer Freilandhaltung!

Seit August 2011 setzt die Pasta Premium AG mit Ihren bekannten Schweizer Traditionsmarken **ERNST** und **BSCHÜSSIG** auf Eier aus Schweizer Freilandhaltung. Das runde „Voll-Ei Siegel“ zeigt auf jeder Verpackung gut sichtbar, dass in den 3-Eier Teigwaren der Marken **ERNST** und **BSCHÜSSIG** ausschliesslich Voll-Eier aus Schweizer Freilandhaltung verarbeitet werden. Dies ist gerade in Anbetracht des aktuellsten Lebensmittel-Skandals mit Eiern in- und aus der EU das wichtigste Qualitätsmerkmal, denn wir sind davon nicht betroffen.

Zu Anfang war es wegen Lieferengpässen bei den Eierhändlern nicht möglich alle Eier mit Freilandqualität aus der Schweiz zu beziehen. Heute aber können wir als Einzige in der Branche, mit noch mehr Schweizer Qualität und gelebter Nachhaltigkeit überzeugen! Durch unser Engagement können jährlich mehrere 10'000 Hühner ein Leben ausserhalb von engen Käfigen führen.

Viele Gastronomen und deren anspruchsvolle Gäste haben es schon längst entdeckt. Neben bestem Schweizer Fleisch, Schweizer Gemüse und anderen nachhaltigen Produkten, darf man gerade bei den Teigwaren nicht auf gute Schweizer Qualität verzichten. **ERNST** Teigwaren werden seit über 150 Jahren in der Schweiz produziert und darauf sind wir stolz! Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer **kochfesten Teigwaren-Spezialitäten** und vielem mehr, auf unserem **Stand D055 in der Halle 1.2** an der **Igeho 2017** vom 18. bis 22. November.

Erhältlich sind die speziell für die Gastronomie ausgelegten Grossverpackungen der Marke **ERNST** in allen nationalen und vielen regionalen Grossverteilern sowie Abholmärkten. Ebenso die beliebten Schweizer 3-Eier Teigwaren der Marke **BSCHÜSSIG**, diese sind vor allem im Detailhandel oder in unserem Online-Shop erhältlich: www.pastaplus-shop.ch - Ein Klick und Pasta!

Mehr Informationen unter www.pasta-premium.com, oder kontaktieren Sie uns unter customerservice@pasta-premium.com.



Al dente Garantie

**Ernst**



Swiss Premium
Quality

PASTA *Premium* AG

www.pasta-premium.com



Fruchtig-frisch in den Herbst

Die goldene Herbstzeit ist Erntezeit. Das bedeutet auch köstlichen Most von sonnengereiften Früchten. Eine besonders lange Tradition in Obstanbau, Mostobstverarbeitung und -veredelung in Premium-Qualität hat die RAMSEIER Suisse AG. Ab Mitte September werden in deren Produktionsstätten bis zu 70'000 Tonnen Schweizer Äpfel und Birnen verarbeitet, mit denen die vielen verschiedenen RAMSEIER-Produkte hergestellt und veredelt werden. In den Mostereien ist während der kurzen Erntezeit voller Einsatz gefragt. Schon die Lieferung der Äpfel ist ein Spektakel. Mit Gefährten aller Art – bis hin zur Kutsche – fahren die Bauern bei den zwei hauseigenen RAMSEIER-Mostereien in Sursee (LU) und Oberaach (TG) vor. Rund 60 Prozent der gesamtschweizerischen Mosternte wird durch die RAMSEIER Suisse AG verarbeitet. Damit ist sie ein wichtiger Partner der Schweizer Obstbauern. Das angelieferte Mostobst unterliegt hohen Qualitätsansprüchen. Nur Schweizer Äpfel und Birnen, die mit dem Label Suisse Garantie gekennzeichnet sind, werden verar-

beitet und veredelt. Viele davon tragen zudem das Label Bio Suisse oder Hochstamm. Und solche tragen massgeblich zur Erhaltung des Schweizer Landschaftsbilds sowie den natürlichen Lebensräumen für Tiere bei. Weil die klassischen hochstämmigen Baumsorten vom Aussterben bedroht sind, unterstützt die RAMSEIER Suisse AG Projekte zur Erhaltung dieser Sorten.

RAMSEIER HOCHSTÄMMER

Der RAMSEIER Hochstämmer verwöhnt Sie über das ganze Jahr mit dem typischen Charakter eines frischen Mostes. Geniessen Sie den Geschmack von hochwertigem, einheimischem Obst von Hochstammbäumen, aus dem unsere Kellermeister ein naturrübendes Trinkerlebnis komponiert haben. Dank seinem Birnensaft-Anteil von 25 Prozent ist der RAMSEIER Hochstämmer besonders mild.

FACTS & FIGURES

RAMSEIER Suisse AG
Merkurstrasse 1
6210 Sursee
T +41 (0)58 434 44 00
www.ramseier-suisse.ch
www.ramseier.ch





(Bild: Guido Schärli)

Schon seit 2000 Jahren wird die Kultur im Baselbiet hochgelebt: theater-augusta-raurica.ch

Die ganze bunte Bandbreite der Kultur

Die Baselder Kultur setzt alles auf eine Karte – und zwar wortwörtlich: Die neunte und neueste Ausgabe der beliebten Themenkarten von Baselland Tourismus widmet sich ganz der regionalen Kultur, egal ob Gesang, Tanz, Archäologie oder Kleinkunst. Für zusätzliche Informationen und garantierte Aktualität sorgt die neue Internetplattform www.kulturkarte-bl.ch.

Text: Barbara Saladin. Bilder: zvg

Haben Sie Lust auf ein Konzert? Einen Museumsbesuch, eine Zirkusvorstellung, die Besichtigung eines Denkmals? Oder wollen Sie nicht nur Kultur konsumieren, sondern gleich selbst mitmachen, mitsingen, mitspielen, mitgestalten? Die neueste Themenkarte der beliebten Panoramakarten-Reihe von Baselland Tourismus – es ist die 9. nach Themen wie Wandern, Sport, Winter oder Restaurants – widmet sich ganz und gar der Kultur in unserem Kanton. Sie entstand in Kooperation von Baselland Tourismus und kulturelles.bl, der Kulturförderung der Baselder Bildungs-, Kultur- und

Sportdirektion, und zeigt auf übersichtliche Weise, was man wo findet.

Ein einziger Blick genügt, um festzustellen, dass sich die Kultur nicht nur auf die Stadt und Stadtnähe konzentriert, sondern dass die Angebote auch in der Agglomeration – und bis hinauf in die hintersten Täler und Jurahöhen – sehr bunt und vielseitig sind. «Zwar sind in Baselland mit Ausnahme von Augusta Raurica die Leuchttürme etwas kleiner als im Nachbarkanton, dafür sind die Angebote hier viel heterogener und es gibt viele Perlen zu entdecken», freut sich

Esther Roth von kulturelles.bl (siehe auch Interview).

Und die Palette ist wirklich breit: Auf der Karte gibt es Kulturangebote in den Bereichen Museum, Musik, Zirkus, Film, Theater, Kleinkunst, Tanz, Bildende Kunst, Archäologie, Literatur, Spiele, Lebendige Traditionen und Denkmäler.

«Die Bedeutung der Kultur geht weit über die reine Unterhaltung hinaus. Sie soll nicht nur gefallen, sondern auch herausfordern und einen Dialog auslösen», sagt Tobias Eggimann, Geschäftsführer von Baselland Tourismus. «Unsere neue

Themenkarte ist quasi der Türöffner zur bunten Welt der regionalen Kultur.» Allerdings ist die gedruckte Karte nur das Extrakt aus einer ganzen Palette, denn die neue Internetplattform www.kulturkarte-bl.ch bietet noch viel mehr und vor allem aktuellere Information. Der Veranstaltungskalender verfügt über eine Schnittstelle mit der nationalen Veranstaltungsplattform «Guidle». Mit ihm sollen die Kulturangebote in Baselland, die aus rein quantitativen Gründen oft hinter den Angeboten aus der Stadt etwas untergehen, ihre berechtigte Präsenz erhalten.

Die beiden Hauptgebiete – sowohl auf der Kulturkarte als auch auf der Kultur-Homepage – sind «Kultur besuchen» und «Kultur schaffen». Hier finden sowohl Menschen Informationen, die auf der Suche nach einer ganz bestimmten Veranstaltung oder Institution sind, als auch solche, die selber Kultur schaffen wollen, sei dies in einem Chor, in einem Literaturzirkel oder bei einem Tanzkurs.

Ab 2018 wird zusätzlich das Angebot «Kultur vermitteln» aufgeschaltet, das Lehrpersonen und anderen Interessierten ausgewählte Vermittlungsangebote präsentiert.

Das ambitionierte Ziel der Kulturkarte ist, die Nummer Eins der Kulturinformation im Kanton Baselland zu werden und die Kulturschaffenden auch untereinander besser zu vernetzen. Anfangs Jahr haben kulturelles.bl und Baselland Tourismus darum sämtliche Institutionen, Vereine und Veranstaltungsorte informiert und um Angaben gebeten, um die zentrale Informationsplattform zu realisieren. «Wir gingen die Kulturplayer breit an, aber dennoch kann das eine andere auf der Online-Karte noch fehlen», sagt Tobias Eggimann. Genau hier setzt der Mehrwert der Internetplattform an. «Wir starten mit einem Grundstock und freuen uns, dass wir eine Plattform bieten können für die grosse Vielfalt an Kultur, die es bei uns gibt», ergänzt Esther Roth. Möglich wurde die Realisierung der Kulturkarte sowie der dazugehörigen Homepage dank dem Gasttaxen-Fonds. Einen Platz auf der Kulturkarte gefunden hat übrigens auch das Kulturgüterportal KIM.BL, das per Mausclick Einblick in die faszinierenden Museumssammlungen des Basellands gewährt. Hier ist die Baselbieter Natur- und Kulturgeschichte gebündelt und für alle zugänglich.

www.kgportal.bl.ch



3 Fragen an Esther Roth, Leiterin der Kulturförderung des Kantons Baselland

Wie ist die neue Kulturkarte entstanden?

Als ich vor anderthalb Jahren meine Aufgabe übernahm, merkte ich schnell, dass das kulturelle Angebot im Baselbiet nicht genügend sichtbar ist, und es war mir ein grosses Anliegen, dies zu ändern. Als ich die Sportmap-bl.ch sah, die Baselland Tourismus gemeinsam mit dem kantonalen Sportamt herausgab, war für mich klar: Sowas will ich für die Kultur auch!

Was wollen Sie mit der Kulturkarte erreichen?

Unsere Idee ist, dass alle mit ihr auf einfache Art und Weise erfahren können, welches Angebot es wo gibt – egal ob jemand Kultur konsumieren oder selber schaffen möchte. Das Angebot auf der Karte ist überhaupt nicht abschliessend. Für detailliertere und aktuellere Infos gibt es die Internetseite, deren Ziel es ist, dass sie ständig wächst. Wer beispielsweise sein eigenes Angebot also noch vergeblich auf der Homepage sucht: Es ist jederzeit möglich, die Informationen zum eigenen Angebot an kulturelles@bl.ch zu senden, damit sie erfasst werden können.



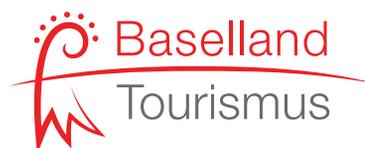
Esther Roth, Leiterin der Kulturförderung des Kantons Baselland

Warum ist Kultur in Baselland denn überhaupt wichtig?

Kultur ist nicht nur in Baselland, sondern überall und für alle Menschen grundsätzlich wichtig! Kultur kann die grossen Themen des Lebens in eine Form bringen – das ist ihre Aufgabe und Verpflichtung. Sie hilft Menschen, sich selber zu verorten und mit anderen abzugleichen. Der Mensch braucht die Auseinandersetzung, und Kultur ist eine sinnliche Art, dies zu tun. Sie darf auch stören und zum Denken anregen. Und es soll ihr niemand entkommen!

Neu! ab Mitte Oktober

Die Kulturkarte Baselland liegt ab Mitte Oktober an über 200 Stellen in der Region auf. Mehr und aktuelle Infos finden sich im Internet unter www.kulturkarte-bl.ch.



Baselland Tourismus
Altmarktstrasse 96, 4410 Liestal
Telefon +41 61 927 65 44
info@baselland-tourismus.ch
www.baselland-tourismus.ch



LONDON TEA
COMPANY LTD.
Basel - Switzerland



**DIE BASLER TEEMARKE
FÜR DIE GEHOBENE
GASTRONOMIE.**

 **Baloise Bank SoBa**

**Wir machen Sie sicherer.
Auch bei Veranstaltungen, bei
denen Sie lange sitzen:**



**Hilft der Durchblutung:
Beine bewegen und mit den
Füssen wippen.**

Account Management
Aeschengraben 21
4002 Basel
www.baloise.ch

 **Basler**
Versicherungen

70011



S. PELLEGRINO®

Tastefully Italian

**DIE FREUDE AN AUTHENTISCHEM
GESCHMACK GEMEINSAM GETEILT**



Tolle Lehrstellen

Möchtest du Handwerk mit Kreativität verbinden, dann ist die Ausbildung zum/r Fleischfachmann/frau EFZ vielleicht genau das Richtige für dich. Diese Berufsleute zaubern aus dem Rohstoff Fleisch die leckersten Produkte. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen und deiner Fantasie freien Lauf lassen und entdeckst unzählige Möglichkeiten, Fleisch zuzubereiten und zu präsentieren. Am Ende des Tages ist deine Leistung immer sichtbar.

... auch für junge Frauen!

In der Fachrichtung Feinkost und Veredelung wirst du zum Profi für die Herstellung von kalten Platten, Fertiggerichten und Traiteur-Produkten. Zudem gestaltest du die Theke ansprechend und bist im Verkauf tätig. Hier sind gute Umgangsformen und Kontaktfreudigkeit gefragt, wenn die Kundschaft beraten wird. Damit du die Zusammenhänge verstehst und die Vielseitigkeit des Berufes erfahren kannst, bilden wir dich auch in der Fleischverarbeitung und Herstellung von Wurstspezialitäten aus. Gesamtschweizerisch liegt der Frauenanteil bei den Fleischfachleuten in dieser Fachrichtung bei 80 Prozent!

Vielfältige Karrierechancen mit Berufsmatur

Bei sehr guten schulischen Leistungen bieten wir auch die Möglichkeit, parallel zur Grundausbildung die Berufsmatur zu absolvieren. Diese ermöglicht dir das Studium an einer höheren Fachschule (HF) oder Fachhochschule (FH). Nach der fundierten Grundbildung stehen dir diverse Weiterbildungen und Karrierechancen offen. Zudem sind wir der führende Ausbildungsbetrieb der Schweiz für die höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom,

nach deren erfolgreichem Abschluss du diplomierter Metzgermeister/in bist! Die Fleischbranche bietet sichere Arbeitsplätze und die Berufe rund um Fleisch haben sehr gute Zukunftschancen!

Sollte dich der Beruf ansprechen, kannst du dich bei Jenzer Fleisch + Feinkost in Arlesheim für einen Ferienjob oder eine Schnupperlehre unter mm@goldwurst.ch oder Tel. 061 706 52 98 melden.

Zusätzliche Infos sind auch unter folgenden Links zu finden:

www.goldwurst.ch/Jobs/Ausbildung

www.carnasuisse.ch/de/bildung/berufsbilder.php

JENZER FLEISCH & FEINKOST

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

www.goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen & Laufen
Zindel, Reigoldswil

HERBSTZEIT - METZGETEZEIT

Metzgete-Liebhaber dürfen auf keinen Fall das Metzgete-Spektakel im Gasthof Ochsen in Arlesheim vom Donnerstag, 16. bis Samstag, 18. November 2017 verpassen. Lassen Sie sich ausgiebig am reichhaltigen Metzgete-Buffer verwöhnen. Gerne laden wir Sie auch zur bereits traditionellen Ochsen-Kalbsmetzgete im Januar 2018 ein.

In unseren Fachgeschäften gibt es jede Woche ab Dienstag frische Blut- und Leberwürste mit «Lederöpfeli».

Weitere Informationen zu beiden Anlässen finden Sie unter www.ochsen.ch





Myriam Baumgartner

Leiterin Fine To Dine Shop
info@finetodine.shop

Nicht nur ein Geschenk...

Liebe Leserin, lieber Leser

Manchmal braucht es für zündende Geschenkideen nicht viel Geld, sondern einfach den richtigen Riecher. Bei uns finden Sie seit neuestem eine erweiterte Auswahl der beliebten und vielseitig einsetzbaren Imagilight-Leuchten mit modernster LED-Technik. Sie wählen zwischen 24 vorprogrammierten Farben, vier Helligkeitsstufen oder einem Kerzen-Effekt. Die Leuchten eignen sich perfekt für die bevorstehenden, früh eindunkelnden Herbst- und Winterabende, als Geschenk oder für die romantische Beleuchtung im eigenen Heim.

Eine tolle Reise durch die Champagne hat uns diesen Sommer ins Haus Philipponnat geführt. Die traditionell geführte Kellerei hat uns begeistert und ihre edlen Tropfen sind ein prickelnder Genuss. Dank unserem Partner Baur au Lac Vins dürfen wir neben der Marke Nicolas Feuillatte neu auch diesen hochstehenden Champagner für Sie ins Angebot nehmen.

Selbstverständlich gibt es auch News aus den Bereichen Wein und Whisky. Mein Tipp: Schauen Sie am besten direkt selber rein und entdecken Sie viele neue Highlights. Nicht vergessen: Weine und Champagner in der Grossflasche könnten der Hingucker an Ihrer nächsten Feier sein!

Ein weiteres Highlight im Shop sind die Tee-Geschenksets, zusammengestellt vom Traditions- und ältesten Schweizer Teehaus, der London Tea Company. Diese hochklassigen Tees passen hervorragend zur aktuellen und bevorstehenden Jahreszeit.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Kennenlernen unserer Produkte. Vielleicht haben Sie den richtigen Riecher und beschenken und überraschen Ihren nächsten Gastgeber mit einem Geschenk aus dem Fine to Dine Shop.

Ihre Fine to Dine Shop-Leiterin
Myriam Baumgartner



www.FineToDine.shop

ab 69.90



ab 51.-

IDEALE LED-BELEUCHTUNG

für jede Stimmung



VIELSEITIGE WEINAUSWAHL

an Grossflaschen ab 3000 ml

NEU - TEEAUSWAHL

vom Basler Traditionshaus
London-Tea

ab 16.90



SCHARFE KÜCHENHELFER

Schneiden wie die Profis!



ab 99.-

WILD ALPS GIN & RUM

ausgezeichnete Schweizer
Highlights

ab 59.-



Profitieren Sie von CHF 15.- Rabatt auf Ihren nächsten Einkauf
im Online-Shop ab einem Warenwert von CHF 100.-.

Code gültig bis 30.04.2018 auf dem gesamten
Sortiment, ausgenommen Spirituosen.

GUTSCHEIN-CODE: MAGAZIN18

Feldschlösschen Weihnachtsbier

Ab 3. November in der
Schweizer Gastronomie.



Mit Verantwortung
genießen.



Das bernsteinfarbene Spezialbier
zur festlichen Jahreszeit.

Weitere Infos unter www.feldschloesschen.ch/weihnachtsbier

Feldschlösschen verbindet



Seit 1876 gebraut in der Schweiz

Doppelt genäht hält besser!

Gehören Sie auch zu den Menschen, welche das Wort «Backup» besser aus dem letzten Digital-Artikel Ihrer Tageszeitung kennen als selber einmal eines durchgeführt zu haben? Ich hoffe nicht, denn sonst haben Sie möglicherweise schon bald keine Daten mehr. In den letzten Jahren hat die Anzahl jener Schadsoftware stark zugenommen, die nicht das Betriebssystem angreift, sondern es auf Ihre Daten abgesehen hat. Sie verschlüsselt nicht nur Ihre Dateien, sondern auch alle angeschlossenen USB-Sticks oder Festplatten und sogar im Heimnetzwerk verfügbare Netzwerkspeicher (sogenannte NAS).

Es ist noch nicht lange her, seit der Virus «Wanna Cry» und seine Nachfolger weltweit Tausende von Computern befallen haben. Wer seine Daten wieder haben wollte, wurde erpresst, ein stattliches Lösegeld zu bezahlen. Glücklicherweise, wer ein Backup hatte. Generell rate ich davon ab zu bezahlen, da man so die Macher solcher Schadprogramme finanziert und es keine Garantie für die Wiederherstellung gibt.

Ach, Sie besitzen keine wichtigen Daten? Wie steht es denn mit den Bildern vom letzten Urlaub? O.k., es waren sowieso zu viele und angesehen hat man sie später auch nicht mehr. Aber was ist mit der

letztjährigen Steuererklärung? Oh ja, das ist dumm... Und die Präsentation für Ihren Arbeitgeber oder die Semesterarbeit fürs Studium? Ups, die muss ich nun wirklich wieder zurück haben!

Die Lösung ist ganz einfach: Sowohl Windows wie Mac stellen Tools zur Verfügung, mit denen man ganz einfach Daten auf eine externe Festplatte sichern kann. Wichtig: Trennen Sie die Disk nach dem Backup vom PC und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf! Auch wenn Sie selber den Schaden nicht beheben können, so kann Ihr Computer-Spezialist die Daten wiederherstellen.

Cloud-Dienste wie Dropbox sind kein Backup, sondern lediglich eine Online-Dateiverwaltung. Sie machen die Daten von überall zugreifbar, stellen aber nicht sicher, dass diese längerfristig gespeichert oder vor dem Löschen geschützt werden.

Mein Tipp: Ein regelmässiges Backup zu erstellen ist sehr einfach und externe Festplatten sind günstig. Es schadet also nichts, seine Daten an einem zweiten Ort aufzubewahren. Man weiss ja nie.

Samuel Alfano



Samuel Alfano ist IT Spezialist, Referent und Partner in der auf Kommunikation und Datensicherheit spezialisierten iNetWorx AG. Sie erreichen ihn per E-mail unter: s.alfano@inetworx.ch.

Wir Hobby-Köche

Wenn Betty Bossy durchgekocht, Paul Bocuse abgeschmeckt und Jamie Oliver runtergebuttert sind, wird im Herren-Kochclub in der kühlen Jahreszeit über kurz oder lang das Fondue zum Thema. Denn was im Sommer Holzkohle und Grill, sind im Winter Rechaud und Caqueolon, nämlich Männersache.

Und wie beim Grillieren hat in einer Hobby-Küche auch jeder seine ganz persönliche Philosophie, wenn es um das schweizerische Nationalgericht geht. Das fängt schon bei der Hauptzutat an, wo die einen auf die von der Grossmutter testamentarisch überlieferte Mischung von 1/3 in der Höhle gereiftem Emmentaler, 1/3 rezentem Tilsiter und 1/3 mildem Alpen-Appenzeller schwören und die anderen nichts über die fixfertige Käsemischung von Rolf Beeler aus der Manor kommen lassen.

Auch die Diskussion über die richtige Art der Zubereitung ist nicht selten geeignet, langjährige Männerfreundschaften zu einem brüskten Ende zu bringen. Hier steht die Kochherd-Fraktion, welche

die Käsesuppe nach der Methode «quick and dirty» auf der Herdplatte erhitzt, unversöhnlich den Caqueolon-Fetischisten gegenüber, für die ein Fondue erst «comme il faut» ist, wenn es stundenlang auf der Spiritflamme vor sich hin schmilzt.

Weiteres Konfliktpotenzial liegt auch in der Formel «3K», die bei der Anreicherung der Käsekomposition mit Knoblauch, Kirschen und Kartoffelmehl zur Anwendung gelangt. Hier haben erbitterte Richtungstreitigkeiten über die richtige Dosierung und den korrekten Zeitpunkt der Zugabe schon mehr als einen Kochclub beinahe in die Spaltung getrieben.

Einig sind sich die Streithähne dann erst wieder, wenn am Ende das käsige Kunstwerk geschieden vor ihnen im Topf flockt. Dann greifen sie verschämt nach dem neuesten Fine To Dine und suchen eine Beiz, die Fondue auf der Karte hat.

Roger Thiriet



Roger Thiriet ist Medienschaffender in Basel und seit 30 Jahren leidenschaftlicher Hobbykoch. Seine Inspirationen holt er sich in den vielen gastlichen Häusern in Fine To Dine-Land.

**BASEL
LIVE.**

**INSPIRIEREND, ATTRAKTIV
UND STETS AKTUELL.**

BASELLIVE.CH



**SO
LEBST
DU BASEL**

**PRO INNERSTADT
BASEL**

