

# Fine To Dine



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land  
Ausgabe 19 | Mai 2018 | Basel

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



## NEWS

In neuem Glanz:  
die Mühle Aesch

**SEITE 18—19**

## KULTUR

After-Work  
im Schützenhaus

**SEITE 28—29**

## INTERVIEW

Drei Wecker für  
Dominique Heller

**SEITE 34—35**

## SHOP

Punkte sammeln  
und profitieren

**SEITE 68—69**

# Essen soll Erlebnis sein

Beim Durchblättern dieser Fine To Dine-Ausgabe sind uns die vielen Veranstaltungshinweise aufgefallen. Fast jeder porträtierte Betrieb lädt seine Gäste zu besonderen Anlässen ein und zeigt damit, dass seine Chefs eine zentrale Regel der gehobenen Gastronomie verstanden haben. Sie lautet: Je nach Lage und Konzept eines Restaurants reicht es in unserem umkämpften Markt heute nicht mehr, «nur» gut zu kochen und freundlich zu servieren. Gefragt ist zunehmend das, was Marketing-Fachleute «added value» nennen – ein Mehrwert an Gastfreundschaft in Form von attraktiven Events.

Ein Highlight in diesem Bereich war eine «Soirée truffes et vins», die das Team im Weiherschloss Bottmingen im vergangenen Januar für seine Gäste veranstaltet hat und an der das nebenstehende Foto entstanden ist. Mit der Unterstützung des Schweizer Sternekochs Andy Zaugg gelang es, den 3-Sterne-Chef de Cuisine Roberto Cerea aus der Lombardei ins Schloss zu holen für einen Abend, den wir und alle, die dabei waren, so rasch nicht vergessen werden.

Auch für die warme Jahreszeit schlagen Ihnen die Gastgeberinnen und Gastgeber in Fine To Dine-Land wieder zahlreiche vielversprechende Anlässe vor und sorgen damit für einen erlebnisreichen Gourmet- und Event-Sommer. Geniessen Sie ihn!

Latifa und Johann Rudolf Meier



## SOMMERAKTION: + 50% GESCHENKT!



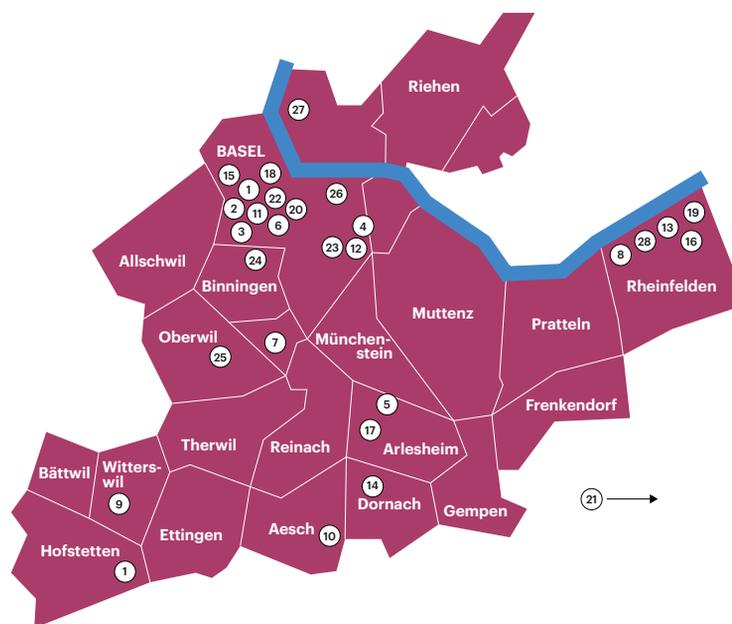
Kaufen Sie z.B. einen  
FineToDine Gutschein  
im Wert von CHF 100.–  
**und wir schenken Ihnen  
zusätzlich CHF 50.–**

Bestellen Sie auf [www.FineToDine.shop](http://www.FineToDine.shop)

und aktivieren Sie im Warenkorb den  
**Gutschein-Code: SOMMER18**  
Aktion gültig bis 31.7.2018.

# Inhalt

|                                       |                |   |
|---------------------------------------|----------------|---|
| <b>News</b>                           | <b>4 – 21</b>  |   |
| Restaurant zum Gifthüttli             | 4 – 5          | ① |
| Restaurant Löwenzorn                  | 6 – 7          | ② |
| KOHLMANN'S                            | 8              | ③ |
| Wirtshaus St. Jakob                   | 9              | ④ |
| Hotel Gasthof zum Ochsen              | 10 – 11        | ⑤ |
| Osteria Acqua                         | 13             | ⑥ |
| Hochzeit im Schloss Bottmingen        | 14 – 15        | ⑦ |
| Feldschlösschen Restaurant            | 17             | ⑧ |
| Restaurant Landhuus                   | 17             | ⑨ |
| Gasthof Mühle Aesch                   | 18 – 19        | ⑩ |
| Kuuhl – Elsas Alpchuchi               | 21             | ⑪ |
| <b>Kultur</b>                         | <b>22 – 29</b> |   |
| Merian Gärten                         | 22             | ⑫ |
| Villa Merian                          | 23             | ⑫ |
| Restaurant & Hotel Schützen           | 23             | ⑬ |
| Kloster Dornach                       | 26 – 27        | ⑭ |
| Restaurant Schützenhaus               | 28 – 29        | ⑮ |
| <b>Interview</b> mit Dominique Heller | <b>34 – 35</b> |   |
| <b>Boulevard</b>                      | <b>36 – 56</b> |   |
| Seminare im Schiff & Schützen         | 36 – 37        | ⑯ |
| Mamma Mia                             | 39             | ⑰ |
| Restaurant Bar Ramazzotti             | 40 – 41        | ⑱ |
| Hotel Schiff am Rhein                 | 43             | ⑲ |
| NOOHN                                 | 44 – 45        | ⑳ |
| Schloss Bottmingen                    | 48 – 49        | ㉑ |
| <b>Tradition</b>                      | <b>52 – 59</b> |   |
| Sternen Unterwasser                   | 52 – 53        | ㉑ |
| Ristorante Da Roberto                 | 55             | ㉒ |
| Restaurant Wanderruh                  | 56             | ㉓ |
| Gasthof NEUBAD                        | 57             | ㉔ |
| Wirtschaft zum Rössli                 | 57             | ㉕ |
| Gasthof zum Goldenen Sternen          | 58 – 59        | ㉖ |
| <b>Wellness</b>                       | <b>62 – 65</b> |   |
| Restaurant R90                        | 62 – 63        | ㉗ |
| Hotel EDEN im Park                    | 64 – 65        | ㉘ |
| Kolumnen                              | 67             |   |
| Fine To Dine Shop                     | 68 – 69        |   |



**Herausgeber**  
Berest Gruppe  
www.berest.com

**Impressum**

**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





# Fussball bei Bier und Cordon bleu

## 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

09:30 – 23:00

### Weinstube im 1. Stock

11:30 – 14:00  
18:00 – 23:00

## Während der Fussball-Weltmeisterschaft in Russland steht die Bierstube im Restaurant Gifhüttli ganz im Zeichen des internationalen Fussballs.

Ein grosses Bier und ein saftiges Cordon bleu – das ist kaum der ideale Menütipp für die Fussball-Profis an der WM in Russland. Wohl aber für die Fans, die ihre Spiele in unserer Bierstube verfolgen! Sie sind herzlich eingeladen, das Turnier der weltbesten Kicker in urchiger Atmosphäre mit einem kühlen Gerstensaft und einem Teller unserer leckeren Fleischspezialität in den bekannten Varianten zu geniessen. A propos Varianten: Von den Achtelfinals an kreieren wir für jede Mannschaft und jedes Land, die noch im Rennen sind, jeweils ein passendes Cordon bleu. Lassen Sie sich überraschen und geniessen sie Ihre Favoriten!

### Herzstück «Wyystube»

Fussballfrei ist dagegen unsere rustikal-gemütliche «Wyystube» im 1. Stock. Sie verfügt über 65 – 70 Sitzplätze und ist der Treffpunkt für Weinliebhaber und Geniesser. Das Ambiente ist atemberaubend; an den Deckenbögen sind Trinksprüche mit Weisheiten aus längst vergangenen Tagen und diverse Schnitze-

reien 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 Ihr Herz höher schlagen und Sie erhalten zu jedem Gericht den ideal abgestimmten Wein. Auf den weiss gedeckten Tischen verwöhnen wir Sie mit zarten Weintrauben für den ersten Appetitanreger. Zusammengefasst: Im 1. Stock bieten wir Ihnen ein stilvolles, rustikales Ambiente, genussvolles Essen und einen gepflegten Service.

### Die gemütlich-rustikale «Baiz»

In 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 75 – 90 Sitzplätzen und wir zapfen für Sie stets die neuesten Bierkreationen.



**Zum Gifhüttli**  
Bier- & Weinstube



### Ideal für viele Anlässe

Ihre Veranstaltung wird von uns auf Ihre Bedürfnisse massgeschneidert und nach Ihren Wünschen kreiert. Das Restaurant Gifhüttli schafft Raum für Genuss und Kommunikation, bietet Essen zwischen Tradition und Weltoffenheit, serviert an einem Ort gelebter Gastlichkeit. Doch die beste Mahlzeit für sich allein ist nicht genug: Auf das Zusammenspiel von 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

**Jérôme Siquoir, Küchenchef**

**Jens Beutel, Geschäftsführer**

### FUSSBALL-WELTMEISTERSCHAFT 2018

**Anpfiff:**

**Donnerstag, 14. Juni 2018, 17:00 Uhr**  
**Russland - Saudi-Arabien**

**Finale:**

**Sonntag, 15. Juli 2018, 17:00 Uhr**



## Mit Frauenpower in den «Laiezorn»-Sommer

### 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 17:30 – 24:00  
Sonntag und Montag  
geschlossen.  
Für Bankette öffnen wir.



**Nach Jahrzehnten der «Männerherrschaft» schlüpft im Restaurant Löwenzorn erstmals eine Lady in die Gastgeberrolle. Stefanie Glaus will das Traditions Haus am Gemsberg im bewährten Stil weiterführen und dem Angebot da und dort ein zusätzliches Glanzlicht aufsetzen.**

Gutbürgerliche Basler Wirtschaften sind nicht selten über Jahrzehnte von ihren Wirtinnen geprägt worden. Ältere Beizengänger erinnern sich noch gut an Josy Schwarzwälder vom Stadtkeller, Gundi Rutschmann im Gifhüttli oder Peggy Walter von der Walliser Kanne. In ihre Fusstapfen tritt nun Stefanie Glaus (Bild links), die im April im Restaurant Löwenzorn die Nachfolge von Norbert Sieber angetreten hat.

#### Vom Trois Rois an den Gemsberg

Die gebürtige Bernerin hat sich die Sporen im Gastgewerbe in verschiedenen Betrieben in ihrer engeren Heimat abverdient; in Basel kennt man sie von gelegentlichen Banketteinsätzen im Gasthof zum Goldenen Sternen und vor allem als Food & Beverage-Koordinatorin im Grand Hotel Les Trois Rois, wo sie in den vergangenen Jahren wirkte. In

ihrem neuen Wirkungsfeld will die routinierte Gastronomin im Team mit ihrer Stellvertreterin Nathalie Tellenbach (rechts) und Chef de Cuisine Laurent Chabot Bewährtes fortführen, aber auch da und dort neue Akzente setzen.

#### Public WM-Viewing

Dafür bietet sich natürlich dieses Jahr die Fussball-Weltmeisterschaft in Russland an, deren Spiele die zahlreichen Fussballfreunde unter den «Zorn»-Stammgästen im Restaurant auf Flachbild-TV und bei einem frisch gezapften Bier live verfolgen können. Fussballmuffel müssen deshalb aber das Lokal im Juni und Juli nicht meiden; für sie wird im Hofgarten eine garantiert ball- und penaltyfreie Zone eingerichtet.



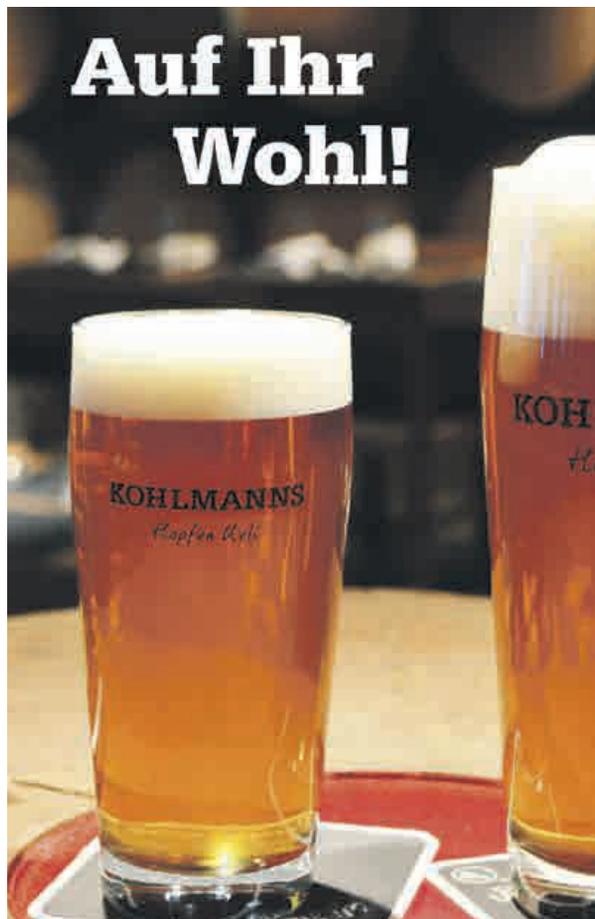
### Spargel- und Grill-Sommer

Doch beginnen wir von vorn, nämlich mit dem Monat Mai. Da stehen nicht nur traditionelle Spargelgerichte wie die beliebte Spargel-Kalbsroulade auf der Karte, sondern auch die ersten kulinarischen Vorboten des Sommers aus Laurents Frischeküche. Am 15. Juni 2018 wird dann erstmals der Grill im lauschigen Hofgarten angefeuert und ein Grillfest mit Wurst- und Fleischspezialitäten wie dem Seeländer Schweinskotelett von Jenzer Arlesheim gefeiert.

### Gestärkt ins Wochenende

Der Gedanke liegt nahe: Vor dem Ausbruch des freien Wochenendes sollte man genügend Kraft und gute Laune tanken, um bis Montagmorgen durchzuhalten. Eine ideale Energietankstelle für diesen Zweck offeriert das Löwenzorn-Team den ganzen Sommer hindurch mit seinem Mittagsbuffet à discrétion für CHF 27.20 pro Person inklusive einem Glas hausgemachten Eistees. Jeweils ab 12:00 Uhr erwarten Sie währschafte Fleischgerichte, verschiedene Salate und mediterrane Pasta-Produkte.





## Die urbane Sommerterrasse am Barfi

### FACTS & FIGURES

#### KOHLMANN'S – essen und trinken

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

#### Öffnungszeiten

So – Do 11:30 – 23:00  
Fr – Sa 11:30 – 24:00

Herzlich willkommen bei KOHLMANN'S! Wir laden Sie ein auf unsere sonnige Terrasse mit 150 Plätzen. In der warmen Jahreszeit bieten wir wieder unsere abwechslungsreichen regionalen Sommer-spezialitäten an; für jeden Geschmack ist da etwas dabei. Probieren Sie dazu unseren hausgemachten KOHLMANN'S-Eistee!

Mit seinen Mittagsmenüs bietet KOHLMANN'S eine schnelle und wöchentlich wechselnde Mittag-verpflegung an. Zu unseren Mittagsempfehlungen reichen wir Ihnen unser KOHLMANN'S-Wasser und einen frischen Menüsalat mit gerösteten Kernen.

Abends geniessen Sie einen PortTonic oder ein – exklusiv für KOHLMANN'S gebräutes – kühles Hopfen Ueli-Bier. Egal ob Sie auf der Terrasse die ersten warmen Sommerabende oder in gediegener Eichenholz-Atmosphäre im Restaurant den Abend geniessen, unser Team freut sich auf Sie! Schlemmen Sie sich durch unsere Gerichte aus dem Holzofen,

welche aus dem originalen Kochbuch von Johannes Kohlmann stammen – getreu unserem Motto «frech, bürgerlich und überraschend regional»!

Besonders empfehlen wir Ihnen zum Abschluss Ihres Mahls unsere feinen Süßspeisen oder eine schmackhafte Glace aus der Region und dazu ein Glas Tinto Forte aus dem Tessin.

Wir freuen uns auf Sie!  
**Ihr KOHLMANN'S-Team am Barfi**



**KOHLMANN'S**  
essen und trinken



# Wirtshaus im neuen Look

Das Wirtshaus St. Jakob vis-à-vis vom «Jogeli» in Basel stellt sich neu vor! Nach einer kurzen Umbauphase präsentiert es sich mit unserem engagierten Geschäftsführer und Barchef Stephan Kohler (Bild o.r.) in neuem Look und mit einem neuen Konzept. Ungezwungene Gastfreundschaft, Gemütlichkeit und beste Fleischspezialitäten erwarten Sie.

## Fleisch am Knochen

Wo bis anhin das Restaurant zum Mittagstisch und abendlichen Diners lud, ist die «Stube» mit Bar und gemütlichen Sitzcken entstanden. Vom Feierabendbier über Longdrinks bis hin zum Cocktail, begleitet natürlich von leckeren Speisen, lassen sich hier schöne Stunden in angenehmer Atmosphäre verbringen. Soll es dann doch das ruhigere Diner werden, so stehen unsere schönen Räumlichkeiten im 1. Obergeschoss für Ihr Diner und Ihren Anlass zur Verfügung.

Und nicht zu vergessen das neue Food-Konzept! «Fleisch am Knochen» ist die Devise. Rippchen, Koteletts, im Ganzen gegarte Fleischstücke, Chicken Wings, BBQ – einfach alles, was der Fleischliebhaber und die Fleischliebhaberin begehren. Dazu dürfen Salate nicht fehlen und Beilagen wie Ofenkartoffeln, echte belgische Pommes Frites, Röstbrot und Caesar-Salat.

Ob vor dem Ausgang, auf dem Weg zum FCB-Heimspiel oder zum Konzert in der St. Jakobs-halle: Mit Parkplätzen vor der Tür und den Haltestellen aller öffentlichen Verkehrsmittel vor dem Haus bietet das Wirtshaus St. Jakob optimale Bedingungen für einen gelungenen Start in den Abend!

## VERANSTALTUNGEN IM ST. JAKOB

### Am Stück geniessen

Jeden Freitag- und Samstagabend ab 17:30 Uhr im Ganzen gegarte Fleischstücke frisch für Sie tranchiert. Schweinshals vom BBQ-Smoker, ganze Kalbskeule, Roastbeef und vieles mehr!

### Rippchenteller satt

Jeden Abend ab 17:30 Uhr Rippchen á discrétion. Zarte Schweins- und Rindsrippchen mit hausgemachten Saucen und knackigem Caesar-Salat; CHF 31.50 pro Person.

### Hopp Schwyz – WM 2018

Live-Übertragung aller Spiele der Fussball-Weltmeisterschaft 2018 im Garten mit exklusivem BBQ zu allen Spielen der Schweizer Nationalmannschaft.

### Juni-Aktion: «Tomahawk»

#### Gipfel des Steakgenusses

Auf Vorbestellung: Rinds-Prime Rib «Tomahawk-Steak» vom Freilandrind für 2 Personen, inkl. Beilagen; CHF 55.– pro Person

## 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).

– W I R T S H A U S –  
**St. Jakob**



# Ellei go ässe? Chasch im Ochse vergässe!

## FACTS & FIGURES

**Hotel Gasthof zum Ochsen**

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

### Öffnungszeiten

Mo – So 11:30 – 14:30  
18:00 – 22:00

Für geschlossene  
Gesellschaften auch  
nachmittags geöffnet!

**Das Hotel Ochsen in Arlesheim hat jetzt einen Gemeinschaftstisch, ist seit vergangenem Jahr das erste «Bike Hotel» der Nordwestschweiz und bildet zur Zeit sechs Lernende aus.**

### Der neue m-eating table

In Gesellschaft essen macht definitiv mehr Spass! Es gibt aber immer wieder Situationen, in denen man sich allein in einem Restaurant wiederfindet. Bei uns kann man natürlich alleine essen, man muss aber nicht. Wir bieten neu einen «m-eating table» an. Ein Tisch für Leute, die lieber in Gesellschaft essen als allein, dabei neue Menschen kennen lernen und gute Gespräche führen. Das ist spannend, unvorhersehbar und immer anders. Probieren Sie es doch einfach mal aus!

### Erstes «Bike-Hotel» der Nordwestschweiz

Seit 2018 sind wir offizielles «Bike Hotel». Wir haben für alle, die gerne auf zwei Rädern unterwegs sind, ein Konzept ausgearbeitet. Das Angebot umfasst Tourenvorschläge, Mietvelos im eigenen Haus, Velo-Parkplatz, Waschstation und Ersatzteil-Vorräte. Neu gibt es in Arlesheim einen Flowtrail für Mountain Bikes, ideal für die Feierabend-Tour oder als

krönenden Abschluss von Veloferien. Das Baselbiet ist ein Paradies für alle Zweirad-Fans und zu schön, um es links liegen zu lassen. Das weiss «Ochsen»-Inhaber Christoph Jenzer aus eigener Erfahrung. Vernarrt in den Bike-Sport organisiert er seit Jahren das Bike-Festival Basel ([www.bikefestival-basel.ch](http://www.bikefestival-basel.ch)).

### Eine Ausbildung im Ochsen ...

Wir im Ochsen wissen, dass ohne professionelle, fachlich gut ausgebildete Mitarbeiter keine gute Gastronomie möglich ist und nehmen unsere Verantwortung entsprechend ernst. Zur Zeit bilden wir sechs Lernende als Koch respektive Köchin und Restaurationsfachfrau EFZ (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis) aus. Jungen, motivierten Lernenden die Leidenschaft für unseren Beruf zu vermitteln und zu erleben, wie aus ihnen Profis werden, ist herausfordernd, aber auch zufriedenstellend. Der Ochsen geht noch einen Schritt weiter und unterstützt Lernende, die sich dem Sport verschrieben haben.





### Unser Überflieger

So auch Chris Ullmann, unser Lernender in der Küche. Chris ist amtierender Schweizermeister im Weitsprung und hat sich für die EM 2018 in Berlin qualifiziert. Zwölf mal pro Woche trainiert er in Basel. Das fordert viel Disziplin seinerseits und Flexibilität und Rücksichtnahme unsererseits. Wir unterstützen seine sportliche und berufliche Karriere insofern, als wir individuell auf seine Termine eingehen und sie mit dem Lehrplan vereinbaren. So kann Chris seiner Kochausbildung genau so leidenschaftlich und zielstrebig nachgehen wie seinem Sport.

### Sag Ja! Auch zur Hochzeit im Ochsen

Unsere Säle mit Parkett bieten festliche Atmosphäre und die Möglichkeit, das Tanzbein zu schwingen. Unser Team unter der Leitung von Sibylle Böhler umsorgt Sie gekonnt. Nach Ihrem Fest lassen Sie sich in die weichen Kissen eines unserer 35 neu renovierten Zimmer sinken. Unser Geschenk an das Brautpaar besteht aus einer Übernachtung in unserer Dom-Suite (oder DZ Deluxe) inklusive reichhaltigem Frühstück (gilt bei Hochzeiten ab 20 Personen). Auch für die Übernachtung Ihrer Hochzeitsgäste bieten wir Spezialpreise an.

### Hochzeitsapéro nach dem Standesamt

Stossen Sie mit einem Glas Champagner auf Ihr Eheglück an! Unsere Lage – nur 50 Meter vom Standesamt Arlesheim entfernt – ist perfekt, um Ihnen direkt nach der standesamtlichen Trauung einen Apéro auszurichten – gerne auch am Nachmittag!



## VERANSTALTUNGEN IM OCHSEN

SONNTAG, 13. MAI 2018

### «Mami ist die Beste!»

Überraschen Sie Ihre Mutter mit einem feinen Muttertagsmenü.

SAMSTAG, 30. JUNI BIS MONTAG, 13. AUGUST 2018

### «Best Burger in Town» – unser Sommerhit!

FREITAG, 21. SEPTEMBER 2018

### Best of Beef mit Christoph Jenzer:

#### «Das regionale Freilandrind»

Informativer Abend mit grossem Buffet der Top 10 vom regionalen Freilandrind. Führung durch die Metzgerei und Abendessen mit Buffet: CHF 79.– pro Person.

Reservieren Sie frühzeitig unter 061 706 52 00.



**S. PELLEGRINO®**

*Tastefully Italian*

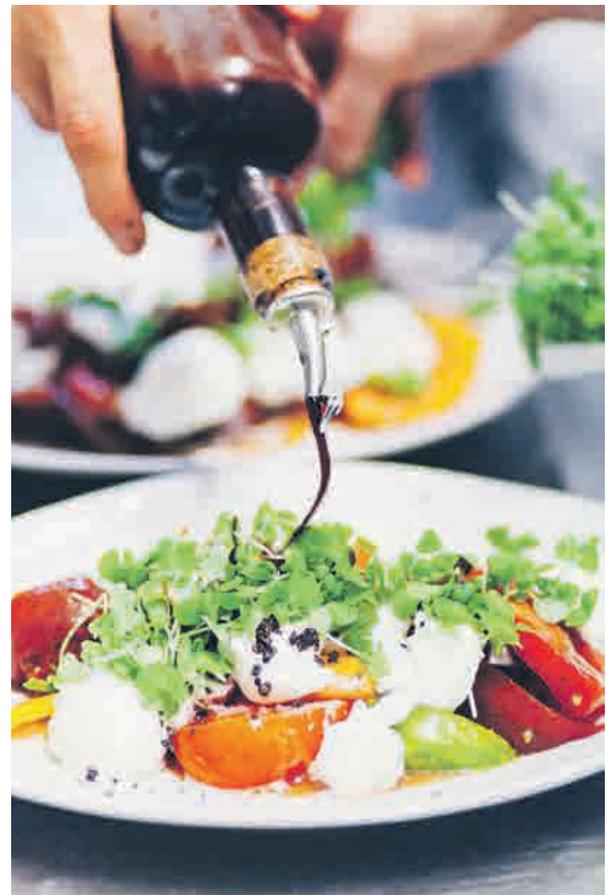


**DIE FREUDE AN AUTHENTISCHEM  
GESCHMACK GEMEINSAM GETEILT**



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

*Bindella*  
la vita è bella



## Urlaub in der Toskana

Wer die Basler Innerstadt in Richtung «Zolli» verlässt, trifft unverhofft auf eine kleine, aber feine italienische Exklave: die Osteria Acqua. In den Mauern eines alten Wasserwerks findet sich inmitten eines Olivenhains ein kleines Stück Italien, eine «Basler Toskana». Der wohl schönste Weg dorthin führt zu Fuss bequem dem Birsig entlang durch die neu gestaltete Parkanlage des Nachtigallenwäldelis.

Die Räume des ehemaligen Wasserwerks sind grösstenteils in ihrer Ursprünglichkeit belassen worden und strahlen Grosszügigkeit und Freiraum aus. Ein feiner Mix aus Industrial Design und Cheminée-Gemütlichkeit bestimmt das Intérieur. Mitten durch die Osteria sprudelt leise das Element, das ihr den Namen gegeben hat: Acqua. Von der Küche her riecht und klingt es verführerisch italienisch. Die Kreationen des toskanischen Küchenchefs Diego Carli lassen die Gesichter der Gäste erstrahlen. Nur das «Drämmli», das hin und wieder vorbeifährt, erinnert einen daran, dass man sich immer noch in Basel und nicht, wie für einen Moment gedacht, in der Toskana befindet.

Das mediterrane Flair des Gartens, die grosszügige Osteria und die italienische Küche eignen sich für Anlässe jeder Art: Für einen Apéro im grossen, schönen Aussenbereich, für ein gepflegtes, gemütliches Diner in den alten Gemäuern mit anschliessendem Tanz in der Lounge bis in die Morgenstunden.

Und das alles unter einem Dach – in der Osteria Acqua in Basel.

### FACTS & FIGURES

#### Acqua

**Osteria, Lounge,  
Bar, Caffè**

Binnigerstrasse 14  
4051 Basel  
+41 (0)61 564 66 66  
info@acquabasilea.ch  
www.acquabasilea.ch

#### Öffnungszeiten

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| Mo – Fr | 12:00 – 14:00<br>ab 17:00* |
| Sa      | ab 18:00*                  |
| So      | Ruhetag                    |

\*Abendservice Osteria  
jeweils ab 19:00

osteria lounge bar caffè  
**ACQUA**



# Bereit für Ihre Traum-Hochzeit

## 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 - 14:30  
18:30 - 23:00

Auf Anfrage öffnen wir montags für Anlässe.

**Welcher romantische Ort würde sich besser für die persönliche Märchenhochzeit eignen als ein historisches Schloss, umgeben von einem lauschigen Weiher und einem eleganten englischen Park? Heiraten Sie im Weiherschloss Bottmingen!**

Jede Hochzeit ist absolut individuell und die Vorstellungen und Wünsche der Brautleute sind von Paar zu Paar verschieden. Ihr Anlass ist uns sehr wichtig, deshalb ist das Vertrauen, das Sie in uns setzen, unsere höchste Motivation für die perfekte Organisation. Eine gute Planung setzt voraus, dass wir Ihre Vorstellungen, Ihre Wünsche, die kulinarischen Vorlieben sowie Ihren Budgetrahmen kennen, um es uns möglich zu machen, dies perfekt umzusetzen.

### Romantischer Rahmen

Das Restaurant Schloss Bottmingen bietet Ihnen genau diesen romantischen Rahmen für Ihren schönsten Tag. Für das Ja-Wort im Schloss steht ein wunderschönes Trauzimmer zur Verfügung. Nach der Zeremonie flanieren Sie im Schlosspark, wo Sie auf Ihren Hochzeitsfotos in Szene gesetzt werden. Auf unserer Gartenterrasse oder im Schlosspark

stossen Sie mit Ihren Gästen auf eine glückliche Zukunft an. Im Schloss schliesslich finden Sie verschiedene stimmungsvolle Räumlichkeiten, um mit Ihren Gästen ausgelassen zu feiern. Die prunkvollen Säle mit stimmungsvollem Licht schaffen mit stilvollen Dekorationen eine magische Atmosphäre. Die hohe kulinarische Qualität aus der Schlossküche sowie die persönlichen und zuvorkommenden Servicedienstleistungen unserer Teams sind Garantien für ein unvergessliches Hochzeitsfest.

### Massgeschneiderte Offerte

Vereinbaren Sie mit uns einen persönlichen Termin, so können wir Ihnen vor Ort das Weiherschloss mit seinen vielfältigen Möglichkeiten zeigen. Gerne erstellen wir Ihnen eine persönliche, massgeschneiderte Offerte und vermitteln Ihnen Kontakte zu Musikern, Artisten, Fotografen, Kutschenfahrten oder einem Limousinenservice.



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**



### SPEZIALANGEBOT 2018/19 FÜR SCHLOSSHOCHZEITEN AB 10 PERSONEN:

- halbstündiger Champagner-Aperitif mit delikaten Häppchen
- 4-Gang Galamenü, saisonal zusammengestellt von Chef de Cuisine Guy Wallyn
- klassische Hochzeitstorte, kreiert von Chef-Pâtissier Alain Schmidlin, mit einem Glas Champagner
- weisse Tischwäsche, mit Silberbesteck aufgedeckt
- weisse, elegante Stuhlhussen
- festlicher Blumenschmuck mit passenden Kerzen
- persönlich gestaltete Menükarten
- als Give Away eine goldene Macaronsbox (3 Stück) als Erinnerung für jeden Gast

**Pauschalpreis CHF 220.- pro Person**  
(weitere Getränke nicht inbegriffen)

## GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 500.-

Gültig für Ihr Hochzeitsbankett ab 30 erwachsenen Personen bei einer definitiven Buchung bis Ende Oktober 2018. Gutscheine gültig für die Jahre 2018/19. Bitte geben Sie diesen Gutschein bei der Reservation ab. Dieses Angebot kann nicht mit anderen Vergünstigungen kombiniert werden.



Zürich | Ascona | Basel | Solothurn



BASEL

6. – 8. JULI 2018

## «FUEGO & PASIÓN»

### Restaurant Schloss Bottmingen

Festival Auftakt im Weiherschloss

Freitag | **6. Juli 2018** | ab 19.00 Uhr

### Gasthof zum Goldenen Sternen

Argentina fine dining

Samstag | **7. Juli 2018** | ab 19.00 Uh

### Restaurant Schützenhaus

Gourmet Grill im Garten

Sonntag | **8. Juli 2018** | ab 12.00

**Der Spitzenkoch Guido Tassi und der Inhaber Pablo Rivero von der weltberühmten «Parrilla Don Julio» – exklusiv in Basel.**

In der Wertung der San Pellegrino Latin America's 50 best Restaurants 2017 wird das Konzept mit dem 13. Platz bewertet.

Info und  
Vorverkauf  
[gustofestival.ch](http://gustofestival.ch)

Partner



Netzwerkpartner





## Brauer-Brunch

Inspiriert von der Vielfalt der Biere werden in der Brauküche des Feldschlösschen Restaurants beste Speisen mit besonderer Sorgfalt zubereitet. Mit Blick auf die wohl schönste Brauerei der Welt und die am Rhein gelegene Altstadt von Rheinfelden präsentiert sich das Traditionslokal in attraktivem Umfeld und Top-Ambiente.

Vom 1. April 2018 an gibt es bei uns einen reichhaltigen Brauer-Brunch. Immer sonntags von 10:30 – 14:30 Uhr kommen Sie in den Genuss verschiedener Spezialitäten aus der Brauküche. Von Waffeln über frisch zubereitete Eierspeisen, Grillspezialitäten, warmen sowie kalten Gerichten bis zu Dessertvariationen ist für jeden Brunch-Liebhaber etwas Passendes dabei.

Und was darf in einem brauereieigenen Restaurant nicht fehlen? Feldschlösschen-Bier! Während des Brunchs offerieren wir Ihnen Fassbier zum Selberzapfen sowie diverse Kaffeespezialitäten, Tee, frischgepresste Gemüse- und Fruchtsäfte, Prosecco und Wasser. Das Feldschlösschen Restaurant verwöhnt Sie gerne, für CHF 49.– pro Person.

### VERANSTALTUNGSHINWEIS

Kombinieren Sie den Brauer-Brunch mit einer Brauereiführung! Jeden Sonntag bieten wir um 13:30 Uhr eine öffentliche Führung durch die Brauerei (maximal 6 Personen) an. Dabei erleben Sie den Weg des Bieres von den Rohstoffen bis zur Abfüllung hautnah. Anmeldung erforderlich unter [www.schlossbesuch.ch](http://www.schlossbesuch.ch). Weitere Führungen für grössere Gruppen auf Anfrage unter [visit@feldschloesschen.com](mailto:visit@feldschloesschen.com) oder +41 (0) 58 123 4258.



### FACTS & FIGURES

**Feldschlösschen Restaurant**  
Feldschlösschenstr. 32  
4310 Rheinfelden  
+41 (0)61 833 99 99  
[info@feldschloesschen-restaurant.ch](mailto:info@feldschloesschen-restaurant.ch)  
[www.feldschloesschen-restaurant.ch](http://www.feldschloesschen-restaurant.ch)

#### Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:00 – 22:00  
Sa 11:00 – 23:00  
So 10:30 – 17:00



## Heisser Stein!

Im Restaurant Pizzeria Landhuus kommen Geniesser voll auf ihre Kosten: Nur zwölf Kilometer ausserhalb von Basel, in Witterswil, warten frisch zubereitete Gerichte auf Sie. Im Landhuus achten wir auf höchste Qualität und verwenden nur beste Zutaten, ausgerichtet auf das saisonale Angebot.

Unser klassisch italienisches Restaurant besticht durch eine grosse Auswahl an leckeren Pizzen und ein vielfältiges Pasta-Angebot. Zu den Klassikern auf der gut bürgerlichen Speisekarte gehören Cordon bleu und Schnitzel sowie Eglifilets und Riesencrevetten. Speziell bekannt ist das Landhuus für sein wunderbares, butterzarte Rindsfilet vom heissen Stein, das Sie selber am Tisch grillieren.

Beste Verbindungen mit dem ÖV und genügend Gratis-Parkplätze sind Garant dafür, dass Sie nach einem gelungenen Mittag- oder Abendessen wieder gut nach Hause kommen. Für Anlässe steht der gemütliche Saal mit 50 oder die Stube mit 40 Plätzen zur Verfügung. Sonntags hat unsere Küche sogar durchgehend geöffnet. Wir erwarten Sie gerne in Witterswil, im Sommer auch auf unserer Terrasse mit 40 Plätzen.

### LANDHUUS-SPEZIALITÄT

Speziell bekannt ist das «Landhuus» für das wunderbare, butterzarte Rindsfilet vom heissen Stein, das die Gäste selber am Tisch grillen können.

### FACTS & FIGURES

**Restaurant Pizzeria Landhuus**  
Bahnweg 1  
4108 Witterswil  
+41 (0)61 721 40 30  
[info@landhuus-witterswil.ch](mailto:info@landhuus-witterswil.ch)  
[www.landhuus-witterswil.ch](http://www.landhuus-witterswil.ch)

#### Öffnungszeiten

Di – Fr 09:00 – 23:00  
Sa 10:00 – 23:00  
So 10:00 – 22:00  
Mo Geschlossen





# Überzeugend saniert: Die Mühle Aesch

## FACTS & FIGURES

### Gasthof Mühle Aesch

Restaurant, Hotel &  
Events

Hauptstrasse 61

4147 Aesch

+41 (0)61 756 10 10

info@gasthofmuehle.ch

www.gasthofmuehle.ch

### Öffnungszeiten

#### Restaurant

Mo – Fr 09:00 – 14:00

18:00 – 22:30

Sa 18:00 – 22:30

So Ruhetag

Für Gruppen öffnen wir  
auch ausserhalb unserer  
Öffnungszeiten!

**Der traditionsreiche Aescher Gasthof erstrahlt nach einem Umbau in neuem Glanz. Das Haus ist in sechs Monaten für über sechs Millionen Franken saniert worden - und ein Bijou geworden!**

#### Das Kulturhaus

Die Mühle in Aesch ist nicht nur ein Hotel, sondern verfügt über ein Restaurant samt Gartenterrasse und wunderschönem Innenhof mit Blick auf die Dorfkirche. Für Anlässe eignen sich der grosse Eventsaal mit moderner technischer Ausrüstung sowie drei weitere Seminar- beziehungsweise Banketträume bestens. Des Weiteren befindet sich im Erdgeschoss das neu eröffnete Bistro, welches sich mit einem kleinen Hunger oder für einen Feierabenddrink an der Bartheke zu besuchen lohnt. Unser junges und motiviertes Team setzt alles daran, das kulturelle wie das kulinarische Angebot in Aesch weiter zu bereichern und die Mühle zu einem gerne besuchten Treffpunkt für die Einwohner aller umliegenden Gemeinden zu machen.

#### Das Restaurant

Das sowohl stilvoll wie gemütlich eingerichtete Restaurant ist ein Blickfang für Jung und Alt. Das neu eingebaute Panoramafenster lässt das Restaurant im wahrsten Sinne des Wortes in einem neuen Licht erscheinen. Bei wärmeren Temperaturen lädt die Gartenterrasse zusätzlich zum Verweilen ein. Unser Küchenchef und sein Team freuen sich, Sie im Restaurant mit einer traditionellen sowie modernen und frischen Küche zu verwöhnen. Den Fokus richten wir auf regionale Lebensmittel, die wir mit erstklassigen Erzeugnissen ergänzen. Liebe, Sorgfalt und Wertschätzung für das Produkt sind unser oberstes Gebot! Dabei wagen wir den Spagat zwischen Fine Dine und klassischen Gerichten. So findet man zum Beispiel auf der Fine Dine-Karte folgende Speisen:



- **Langsam gegarte Wildtaubenbrust an einem Jus von Blaubeer-Agrodolce mit Pastinaken-Selleriecrème, wildem Brokkoli und Piemonteser Haselnüssen,**
- **Kurz gebratener Thunfisch an hausgemachter Safran-Mayonnaise mit Gurke, Speck und in Yuzu marinierten Tomaten,**
- **Geschmorte Swiss Farmer-Kalbskopfbäggli mit Barolo-Tartufomest an einer Vanille-Kartoffelmousseline und geröstetem Blumenkohl.**

Sie können sich aber auch an klassischen Gerichten wie Tartar, Wurstsalat oder Wiener Schnitzel erfreuen.

#### Die Bistro-Bar

Im Erdgeschoss, mit Sicht auf die Hauptstrasse, ist eine wunderschöne Bistro-Bar entstanden. Ob Sie einen feinen Cappuccino aus der Cimbali-Maschine oder nachmittags einen Flammkuchen oder etwas Süßes essen oder abends einen Drink oder Cocktail mit einem Plättli mit diversen Leckereien in der Lounge einnehmen wollen: Unsere Bistro-Bar eignet sich ideal für ein Treffen mit Freunden oder Geschäftspartnern. Und Gin-Liebhaber kommen bei unserer grossen Auswahl übrigens ganz besonders auf ihre Kosten.

#### Das Hotel

Lichte Räume und sanfte Farben prägen 18 klassische Zimmer sowie sechs brandneue Design-Zimmer. Alle Zimmer sind mit einem Flachbild-TV ausgestattet und haben ein eigenes, ebenfalls renoviertes Badezimmer. Einige verfügen zudem über einen Wintergarten.

#### Die Räumlichkeiten

Zum Hotel Restaurant Mühle gehören folgende Räume:

- Aescherstube (30 Personen)
- Bürgerstube (80 Personen)
- Chesselisaal (150–200 Personen)
- Für Sitzungen oder Tagungen eignet sich auch das Turmzimmer (30–70 Personen)

Die Räume eignen sich für Anlässe jeglicher Art, ob nun eine Hochzeit oder ein Geburtstag zu feiern ist oder ob es ein Seminar, ein Vortrag oder eine Generalversammlung abzuhalten gibt. Unser erfahrenes Eventteam stimmt jeden Anlass genau auf Ihre Wünsche ab und steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Nach Aesch gelangen Sie auf mehrere Arten ganz einfach. Unser Haus verfügt über eine Tiefgarage und der Bahnhof sowie die Tramhaltestelle liegen nur wenige Meter vom Haus entfernt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## Damit Sie nichts erschüttert.

Mit unseren Versicherungsleistungen finden Sie Halt, wenn ein Erdbeben Ihr Leben durcheinanderwirbelt.

Mit dem neuen Produkt BaloiseCombi Gebäude können Sie Ihr Zuhause auch gegen Schäden versichern, die durch Erdbeben verursacht wurden.

Überlassen Sie nichts dem Zufall und profitieren Sie jetzt von einer attraktiven Prämie.

Basler Versicherungen und Baloise Bank SoBa gemeinsam für Ihre Sicherheit.



Account Management  
Aeschengraben 21  
4002 Basel

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



**UCC**  
COFFEE

Wir lieben und leben Kaffee –  
Kaffee ist unsere Leidenschaft



COFFEE ACADEMY

### Wir fördern die Kaffeekultur

Wenn Sie möchten, können Sie mit uns trainieren. Wir bieten Ihnen eine Palette interessanter Module: persönliche Schulung, abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse.

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



UCC COFFEE SWITZERLAND AG

info@ucc-coffee.ch | ucc-coffee.ch | T +41 31 915 53 53



NUR SELTEN KREIERT

MILLÉSIMÉ 2007

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

BRUT

photographe Iris Veighe

# Champagne Laurent-Perrier Brut Millésimé

Das grösste in Familienbesitz befindliche Champagnerhaus Laurent-Perrier produziert nur selten Jahrgangschampagner. Man trifft stets eine besonders sorgfältige Auswahl, so dass nur in sehr grossen Weinjahren ein Jahrgangscuvée kreiert wird. So bleibt der Brut Millésimé stets ein einzigartiger Wein, der den Charakter eines Weinjahres im Stil von Laurent-Perrier perfekt zum Ausdruck bringt.

### 2007 – ein grosser Jahrgang

Auf den aussergewöhnlich milden Winter folgte ein sommerlicher Frühling. Die Weinlese fand bereits Ende August statt und bescherte eine üppige Ernte vollreifer Trauben von grosser Qualität.

Der Brut Millésimé 2007 ist ausschliesslich aus Trauben der Chardonnay- und Pinot Noir-Lagen der Montagne de Reims und der Côte des Blancs zubereitet. Er hat eine Reifezeit von mindestens neun Jahren und ist ein hervorragender Begleiter von Terrinen, Schinken, Geflügel und weissem Fleisch.

Diesen edlen Tropfen können Sie unter anderem im Restaurant Schloss Bottmingen geniessen.



# Das alpine Fast-Casual-Konzept in Basel

Die Bergwelt hält Einzug in Basels Innenstadt. Im kuuhl, dem hippen Fast-Casual Front Cooking Konzept der GASTRAG werden traditionelle Rezepte aus der Bergwelt modern interpretiert und direkt vor den Augen des Gastes frisch zubereitet. Elsa empfiehlt Capuns, Äplermagronen oder gefüllte Pastetli, um nur ein paar wenige Spezialitäten zu nennen. Frische, regionale Produkte mit hohem Bioanteil versprechen einen Gaumenschmaus auf hohem Niveau. Wenn's mal schnell gehen soll, bieten die täglich wechselnden Tagesmenüs und frischen Schöpfgerichte dem Besucher eine ideale Alternative zum langweiligen Sandwich aus der Tankstelle, alles natürlich auch als Take-away.

## Der Sommer kann kommen

Jetzt, in der warmen Jahreszeit, wird's figurbewusst bei Elsa. Ihre sommerlich leichten Gerichte und nährstoffreichen Salatkreationen versprechen die ideale Lösung auch für den kleinen Hunger und die schlanke Linie. Zum Dessert gibt's feine Gletschermilch oder einen erfrischenden Shake – eine kuuhle Glace aus fettreduzierter Bio-Milch, dekoriert mit Früchten, Beeren, Saucen, Honig und sonstigen Leckereien. Jeweils sonntags lädt Elsa zum zünftigen Älpler-Brunch. Von 10:00 bis 15:00 Uhr kann man sich nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen lassen und sich den Bauch vollschlagen.

Elsa und ihr Team freuen sich darauf, Sie in ihrem Bergrestaurant willkommen zu heissen!

## 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



**GARTENFEST  
2. & 3. JUNI 18**



# Merian Gärten – Fest zum Fünfzigsten

Wenn der Frühling Fahrt aufgenommen hat, wenn das Irisfeld in seiner ganzen Pracht zum schönsten Geburtstagsbouquet erblüht, wenn die Tage in den Gärten wieder länger sind – dann heisst es «Happy Birthday, Merian Gärten!» Verpassen Sie es nicht, am fantastischen Geburtstagsfest dabei zu sein. Vermerken Sie das Jubiläumswochenende schon jetzt in Ihrem Terminkalender und freuen Sie sich auf ein sinnliches, verspieltes und zauberhaftes Gartenerlebnis.

Stecken Sie sich am 2. und 3. Juni 2018 eine Blume ins Knopfloch und mischen Sie sich unter die Gratulantinnen und Gratulanten. Lernen Sie die Merian Gärten auf ganz besondere Art und Weise kennen. Geniessen Sie kunstvolle Installationen, musikalische Darbietungen, kulinarische Köstlichkeiten und die abendliche Stimmung im Gewächshaus.

Weitere Informationen zum Festprogramm finden Sie unter [www.meriangaerten.ch](http://www.meriangaerten.ch).

## VERANSTALTUNGEN MERIAN GÄRTEN

**SAMSTAG, 2. JUNI 2018, 13:00 – 02:00 UHR UND  
SONNTAG, 3. JUNI 2018, 10:00 – 18:00 UHR**

**Gartenfest zum 50. Geburtstag**

**Weitere Veranstaltungen im Jubiläumssommer:**

**JUNI, JULI, AUGUST JEDEN SONNTAG JEWEILS 11:00 – 11:45 UHR  
Sonntagsmatineen auf dem Hofplatz**

**MITTWOCH, 29. AUGUST, 5., 12., 19. UND 26. SEPTEMBER 2018,  
JEWEILS 19:00 BIS 20:00 UHR**

**Vortragsreihe «50 Jahre Merian Gärten –  
Façetten der Geschichte des Brüglinger Guts  
von der Ära Christoph Merians bis heute»**

**SONNTAG, 23. SEPTEMBER 2018, 10:00 – 17:00 UHR  
Herbstgartenzeit, der Pflanzenmarkt im Herbst**

**SAMSTAG, 29. SEPTEMBER, 09:00 – 16:00 UHR  
Widderschau**

### FACTS & FIGURES

#### Merian Gärten

Vorder Brüglingen 5

4052 Basel

+41 (0)61 319 97 80

[info@meriangaerten.ch](mailto:info@meriangaerten.ch)

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

#### Öffnungszeiten

Täglich von 08:00 Uhr

bis Sonnenuntergang

**meriangärten**



# Picknick im Park

Im Herzen des Englischen Gartens befindet sich die Villa Merian, zauberhaft gelegen und mit grosszügiger Sonnenterrasse. Die vielfältige Speisekarte ist reich an Leckereien aus der Region. Dafür verarbeiten wir Obst und Gemüse aus den Merian Gärten, welches erntefrisch, sonnengereift und in hervorragender Bio-Qualität den Weg auf Ihren Teller findet.

## Veranstaltungen

In den Sommermonaten bietet die Villa Merian verschiedene Veranstaltungen und zu Festtagen ganz besondere kulinarische Highlights. Auch Privatveranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen oder Geburtstage lassen sich hier in exklusivem Rahmen feiern.

## VERANSTALTUNGEN VILLA MERIAN

JEWELS AM 1. SONNTAG IM MONAT

**Sonntagsbrunch ab 10:00 Uhr**

APRIL - SEPTEMBER 2018

**Picknick im Park**

SONNTAG, 13. MAI 2018

**Muttertagsbrunch**

FREITAG, 22. JUNI 2018 AB 17:00 UHR

**Grill and Jazz**

SONNTAG, 5. AUGUST 2018 AB 10:30 UHR

**Viktorianisches Picknick**

## FACTS & FIGURES

### Villa Merian

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

### Öffnungszeiten

Mo - Do 09:00 - 20:00  
Fr & Sa 09:00 - 22:00  
So 09:00 - 19:00

**VILLA  
MERIAN**  
Café | Restaurant

Gerbergasse 58, 4051 Basel



**Buongusto**  
Caffè & Gelato  
Basel

Ihr Partner für haus- und handgemachten  
Gelato & Sorbetto in Gourmet Qualität.

Für Hotels, Restaurants und Catering.

Produziert in Basel (Schweiz) 



Gelato gusti tradizionali: vaniglia, pistacchio, cioccolato, nocciola etc. Sorbetti alla frutta: limone, frutti di bosco, arancia rossa, lampone etc. Specialità: panettone, gingerbread, prosecco, cannella, champagne, gorgonzola, basil etc.

T 061 261 51 51 • [buongustcaffegelato@gmail.com](mailto:buongustcaffegelato@gmail.com)  
Sales Manager: Zoltan Varga 0787900262



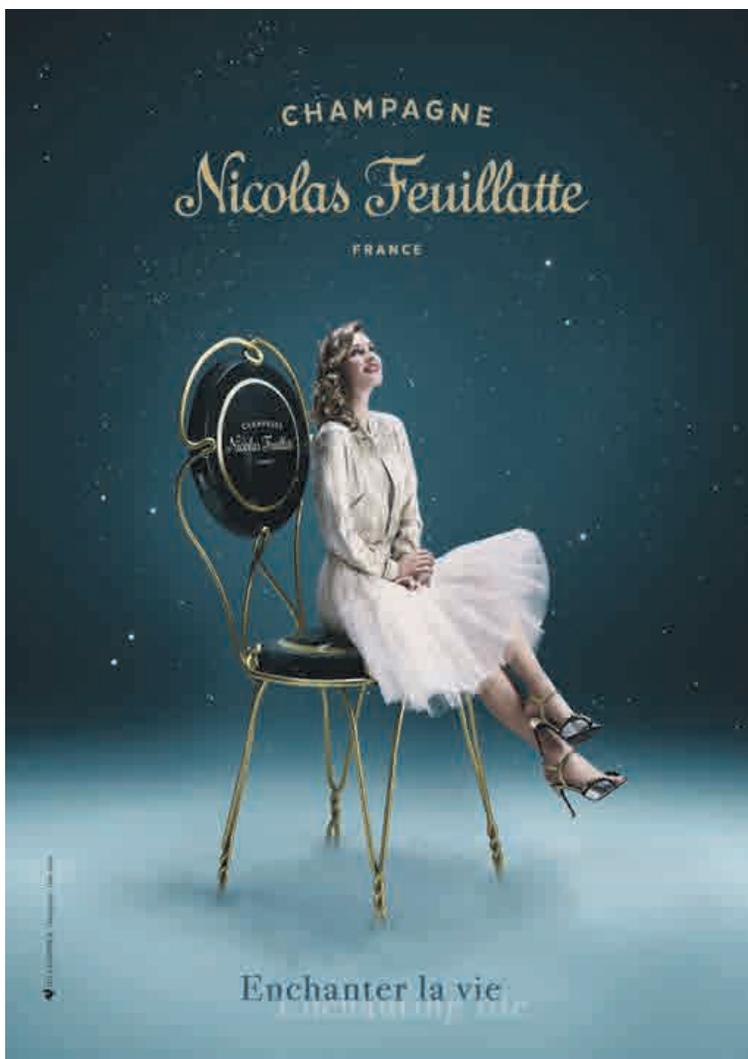
**Feinschmecker kennen  
unsere Vorteile.**

Beat Herzog, Generalagent

**Generalagentur Basel**  
Aeschengraben 9  
4051 Basel  
T 061 266 62 70  
[basel@mobilier.ch](mailto:basel@mobilier.ch)  
[mobilier.ch](http://mobilier.ch)

**dieMobilier**

078790





# Jazz im Garten

Essen und Musik – das passte schon immer gut zusammen. Obwohl sie unterschiedliche Sinne ansprechen, ergänzen sich die beiden Genüsse auf ideale Weise. Früher liessen die Fürsten ihren Appetit mit klassischer Musik anregen; heutzutage kombinieren Liebhaberinnen und Liebhaber Schmecken und Hören bei einem Jazz-Lunch im Restaurant Schützen in Rheinfelden.

## Gut für die Verdauung

Peter Gutzwiller und das Schützen-Team haben die kulturelle Veranstaltung unter dem Namen «Jazz im Garten» letztes Jahr ins Leben gerufen. Gutzwiller, Präsident des Jazzclubs Ja-ZZ, lässt dafür gerne seine Beziehungen zur traditionellen Jazz-Szene spielen. Unter dem Motto «Musikalisches Vergnügen trifft auf kulinarischen Genuss» lädt der Schützen ein. An zwei Sonntagen im Sommer wird der Schützengarten belebt und die Gäste lauschen der swingenden Musik und geniessen dazu ein 3-Gang Mittagessen. Die Gänge werden zwischen den Konzertblöcken serviert, damit man Menü und Musik konzentriert und in vollen Zügen geniessen kann. Die diesjährigen «Jazz im Garten»-Daten sind bekannt, wir freuen uns auf Sie!

## Sonntag, 8. Juli 2018

### Jeepers Creepers ab 11:30 Uhr

Die 2017 gegründete Oberbaselbieter Jazzband liebt und pflegt den Revival Jazz der 50er- bis 70er-Jahre im Stil von Chris Barber, Acker Bilk und der Dutch Swing College Band. Neben Klassikern sind auch unübliche und selten gehörte Stücke in ihrem Repertoire.

## Sonntag, 12. August 2018

### Casa Loma Jazz Band ab 11:30 Uhr

Die 1994 in Basel gegründete Casa Loma Jazz Band pflegt den New Orleans Stil der 20er- und den Swing Stil der frühen 30er-Jahre. Die Besetzung entspricht den legendären Hot Seven, an Stelle des Schlagzeugs tritt das Waschbrett.

Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen unter 061 836 25 25; willkommen@hotelschuetzen.ch

## WEITERE VERANSTALTUNGEN

MONTAG, 14. MAI 2018

**Jazz: Scott Hamilton Quartett (Q4)**

FREITAG, 18. MAI 2018

**Jazz: Full Steam Jazzband (Ja-ZZ)**

MONTAG, 28. MAI 2018

**Jazz: James Carter's Electric Outlet (Q4)**

MONTAG, 4. JUNI UND 3. SEPTEMBER 2018

**Jazz: David Regan Orchestra**

FREITAG, 15. JUNI 2018

**Jazz: Chicago Hot Club (Ja-ZZ)**

NOCH BIS SAMSTAG, 30. JUNI 2018

**Ausstellung: ChristoPhotographer  
Colour – Motion – Balance**

JULI BIS OKTOBER 2018

**Ausstellung: Brigitta Müller**

Weitere Veranstaltungen finden Sie auf der Webseite.

## 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 – 23:00

Im Sommer bewirten wir Sie gerne auf der schönen Terrasse im Schützengarten.



## FACTS & FIGURES

### Kloster Dornach

Amthausstrasse 7  
4143 Dornach  
+41 (0)61 705 10 80  
info@klosterdornach.ch  
www.klosterdornach.ch

### Öffnungszeiten

täglich 07:00 – 22:00

### Räumlichkeiten

Refektorium (70 Personen)  
Bibliothek (70 Personen)  
Franziskus (15 Personen)  
Atelier (15 Personen)  
Klosterkeller (40 Personen)  
Restaurant (50 Personen)



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

# Kapuzinertopf und Kuchenbuffet

**Kulinarik und Kultur begrüßen Sie im ehemaligen Kapuzinerkloster Dornach im frühlingshaft blühenden Klostergarten mit Obstbäumen sowie Kräuter- und Blumenbeeten.**

Das neue Betriebskonzept des Klosters Dornach mit einer gemeinsamen Leitung der Bereiche «Gastronomie/Hotellerie», «Kultur» und «Kirche» zeigt erste Früchte in einem eigenen Hausprogramm. Eine moderne Einrichtung mit inspirierenden Akzenten aus Kunst und Kultur heissen den Gast willkommen. Und ein überdachtes Gartenrestaurant lädt zu einem genussvollen Mittag- oder Abendessen und nachmittags zu Kaffee und Kuchen ein.

### Menü mit Frau Musica

Musikalisch kommen Sie bei uns gleich mehrfach auf Ihre Kosten. Jeden letzten Dienstag im Monat veranstalten wir ein Mittagskonzert, ein Menü

Musica, mit einem bunten Programm von Klassik bis Jazz. Und neu laden wir jeden ersten Mittwochmittag zu einem Tanz-Kaffee bei Live-Musik und Kuchen-Buffer ein. Viele unserer Gäste vermissen das Paartanzen früherer Zeiten und finden hierfür im Refektorium einen charmanten Raum. Auch Tanzfreudige ohne Begleitung sind herzlich willkommen.

### Kapuzinertopf und Culinarium

Und für alle, die den Luxus eher im schlichten, aber liebevoll und ehrlich zubereiteten Essen finden: Jeden Donnerstagabend bereiten wir für Sie einen Kapuzinertopf zu. In der traditionellen Klosterküche finden wir eine anregende Inspirationsquelle, um Sie



als unseren Gast für die Geschichte und Zukunft des über 350 Jahre alten Klosters zu begeistern. Bei den abendlichen Culinarium berichtet Mike Stoll zwischen den Menüängen aus unserer abendländischen Klosterkultur. Enthaltensame Wüstenväter, emsige Mönche und standhafte Klosterfrauen werden Ihnen fachkundig wie unterhaltsam präsentiert.

#### Kulturerbe Kloster

Im Klostergarten stehen noch bis Ende Juni sechs Skulpturen des Basler Künstlers René Küng. Ein von der Stiftung Kloster Dornach getragenes Angebot «Aussteigen auf Zeit» sowie ein abwechselndes Kunst- und Kulturprogramm führen das Kulturerbe Kloster in eine lebendige Zukunft und bieten anregende Angebote für unsere Gäste. Mehrere historische Räume, sei es im kleinen Rahmen für fünf Personen im Scriptorium bis zu grösseren Anlässen im Klosterkeller, in der Bibliothek oder im Refektorium stehen Ihnen zur Auswahl. Wir beraten Sie gerne, um Ihren privaten wie geschäftlichen Anlass, Ihr Seminar oder Ihre Re traite individuell zu gestalten. Mit zum Teil künstlerisch bespielten 30 Hotelzimmern aus ehemaligen Klosterzellen bieten wir zudem eine historisch interessante Übernachtungsmöglichkeit.

#### Führungen

Möchten Sie das Kloster besser kennen lernen? Wir offerieren jeweils einmal im Monat an einem Samstag oder Sonntag eine öffentliche Führung von 11:00–12:00 Uhr. Informationen zu den Daten finden Sie laufend auf unserer Homepage. Danach begrüßen wir Sie gerne im Restaurant zum Mittagessen oder Aperitif. Falls Sie als Gruppe eine Führung möchten, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



### VERANSTALTUNGEN IM KLOSTER DORNACH

JEDEN DONNERSTAGABEND IM RESTAURANT

#### Kapuzinertopf

1. MITTWOCHNACHMITTAG IM MONAT, 14:00–17:00 UHR

#### Tanz-Kaffee mit Kuchenbuffet

DIENSTAG, 29. MAI, 12. JUNI 2018, 18:30 UHR

#### Culinarium mit Mike Stoll

JEDEN LETZTEN DIENSTAG IM MONAT, 12:30–13:00 UHR

#### Mittagskonzert Menü Musica

SONNTAG, 10. JUNI 2018, 11:00–17:00 UHR

#### Sommerfest



## FACTS & FIGURES

### Restaurant

#### Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56

4051 Basel

+41 (0)61 272 67 60

restaurant@

schuetzenhaus-basel.ch

www.schuetzenhaus-

basel.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Sa 10:30 – 23:00

So 11:00 – 22:00

# After-Work im Schützenhaus

**In der Sommerzeit spielt das Schützenhaus seinen besten Trumpf aus. Sein wunderschöner, grosser Garten mit den alten Kastanienbäumen ist der Anziehungspunkt für «tout Bâle» am Rand der Innerstadt.**

Das Schützenhaus gehört zu den traditionsreichsten Restaurants der Region. Seit bald 200 Jahren trifft sich «tout Bâle» bei uns im historischen Gesellschaftshaus der Basler Feuerschützen zu Geschäftslunches und geselligen Dinners, feiert dort im Gartensaal, im Schluuch, im Schützensaal und weiteren historischen Räumlichkeiten seine Hochzeitsbankette und Familienfeste sowie Anlässe der Gesellschaft der Feuerschützen und der hier tagenden Service-Clubs.

### Endlich wieder Gartenzeit

Einen ganz besonderen Reiz erhält das Schützenhaus aber, wenn es wieder wärmer wird. Dann lädt unser wunderschöner und grosser Garten mit seinen alten Kastanienbäumen zum gemütlichen Verweilen ein. Sei es beim Business-Lunch mit dem Geschäftspartner, sei es zum After-Work Drink nach einem strengen Tag oder sei es zu Glace und Sirup mit dem Grosskind nach einem Spielnachmittag im gegenüberliegenden Schützenmattpark – im Schützenhausgarten lässt es sich trefflich essen und trinken!

### Feines zum Muttertag

Vielleicht, bei schönem Wetter, auch am Sonntag, 13. Mai 2018, dem Muttertag. Dann nämlich zaubern Küchenchef Gilles Brunin und seine Brigade ab 11:30 Uhr mit viel Liebe und Finesse ein saisonales Menü auf den Tisch. Überraschen Sie Ihre Mama, Schwiegermutter und Oma mit einem feinen Mittagessen und musikalischer Unterhaltung durch die Pianistin Bettina Urfer!

### Make your own Cuvée

Ebenfalls im Mai haben Sie Gelegenheit, bei uns einen Abend lang Kellermeister zu spielen und Ihre eigene Assemblage zu kreieren. Zusammen mit anderen Weinliebhabern verkosten Sie fünf reinsortige Weine und notieren, was ihnen allenfalls an Säure, Körper oder Struktur fehlt. Dann beginnen Sie unter kundiger Führung von Istvan Akos, Ihre eigene Assemblage zusammenzustellen und nähern sich langsam einem besseren Tropfen an. Eine ganz besondere Art von Gesellschaftsspiel für Erwachsene, bei dem die Stimmung nach jeder Degustationsrunde steigt!





### Musik und Grill

Ab Juni wird's im Garten dann musikalisch: Neu spielt bei uns jeden Dienstag live eine Jazzband. Zudem führen wir unseren erfolgreichen Sommerplausch-Grill weiter, jeweils freitags mit Grillspezialitäten à discrétion mit Fleisch, Fisch und vegetarischen Alternativen, knackigen Salaten und saisonalen Beilagen vom Büffet zum Preis von CHF 46.50 pro Gast.

## VERANSTALTUNGEN IM SCHÜTZENHAUS

**FREITAG, 25. MAI 2018, AB 18:30 UHR**

### Make your own Cuvée

Ein Gesellschaftsspiel für Erwachsene mit Istvan Akos und Weinen vom Neusiedlersee.

Apéro, 3-Gang Menü, Weine, Mineral und Kaffee: CHF 115.- p.P.

**DIENSTAG, 19. JUNI 2018, AB 18:30 UHR**

### Walpurgisnacht – von Hexenbesen, Teufelsbuhlschaft und Scheiterhaufen

mit Historiker und Religionswissenschaftler Mike Stoll bei einem saisonalen 3-Gang Menü inkl. Apéro und Menü (exkl. Getränke) CHF 65.- p.P.

**FREITAG, 6. JULI 2018, UM 19:00 UHR**

### Guido Brivio Night

Apéro, 5-Gang Tessiner Menü inkl. Mineral, Weinen und Kaffee, Präsentation von Guido Brivio: CHF 119.- p.P.

**SA/SO, 22./23. SEPTEMBER 2018, AB 18.30 UHR**

### Berner Oberländer Wochenende mit Gastkoch aus Gstaad

Spezialitäten aus dem Berner Oberland mit musikalischer Begleitung, Menü oder à la carte.



## 5 Fragen zu «5 am Tag» an Andrea Gysi



**Andrea Gysi**

Projektleiterin der Aktion «5 am Tag» der Krebsliga Schweiz

### **Die Aktion «5 am Tag» soll zum Genuss von Früchten und Gemüse motivieren. Weshalb sind es 5 Portionen?**

Um fit zu bleiben, wird der Genuss von 600 Gramm Gemüse und Früchte pro Tag empfohlen. Es gilt als erwiesen, dass ein hoher Gemüse- und Fruchtekonsum das Risiko für chronische Krankheiten, Bluthochdruck, koronare Herzerkrankungen (um 7–21%) und Schlaganfall (um 25%) deutlich senkt und auch beim Krebsrisiko eine schützende Wirkung aufweist. Die enthaltenen Vitamine, Mineralstoffe und Nahrungsfasern sind nicht nur gesund, sondern lebenswichtig. 1 Portion entspricht einer Handvoll. Die 600 Gramm lassen sich gut auf 5 Portionen pro Tag verteilen; am besten auf 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Früchte.

### **Viele denken: «Wie soll das gehen? Das schaffe ich ja nie.»**

Das ist gar nicht so schwer. Jeder isst je nach Gewohnheiten 3, 4 oder 5 Mahlzeiten pro Tag. Integriert man in jeder Mahlzeit Gemüse, Salat oder Früchte, werden die 5 Portionen leicht erreicht. Es kann nach Lust und Laune ausgewählt werden, egal ob frisch, gekocht oder tiefgefroren. Wichtig ist, dass Gemüse und Früchte in greifbarer Nähe sind. So beispielsweise auch am Arbeitsplatz. Wenn Arbeitgeber ihren Mitarbeitern oder Firmen Ihren Kunden Fruchtkästen zur Verfügung stellen, ist das super.

### **Dies bedeutet jedoch zeitlichen und finanziellen Aufwand. Rechnet sich das?**

Gesundheit rechnet sich immer. Gemüse und Früchte sind im Vergleich zu anderen Produkten nicht teurer. Der zeitliche Aufwand ist gering. Äpfel, Karotten, Tomaten etc. können ohne Zubereitung zwischendurch gegessen werden. Wir empfehlen saisonale und regionale Produkte zu bevorzugen. Denn reif geerntet und frisch geliefert schmecken Gemüse und Früchte am besten.

### **«5 am Tag» ist eine Aktion der Krebsliga. Weshalb?**

Studien zeigen, dass eine überwiegend pflanzliche Ernährung mit viel Gemüse und Früchten das Risiko für gewisse Krebsarten senken kann. Die Krebsliga setzt sich deshalb mit der Aktion «5 am Tag» für eine ausgewogene Ernährung der Schweizer Bevölkerung ein.

### **Wie unterstützen Sie die Umsetzung, gibt es Info-Material und Rezepte dazu?**

Ja, es gibt viele Rezeptideen auf unserer Website und tolle Rezeptbüchlein, die bei uns bestellt werden können. Auf [www.5amtag.ch](http://www.5amtag.ch) gibt es zudem wertvolle Informationen rund um Gemüse und Früchte; auch zu Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen. Wir sind auch auf Social Media aktiv (FB und Instagram). Besonders wertvoll sind die aktiven Partnerschaften mit Firmen, so wie mit «Gebrüder Marksteiner», die ein konkretes Angebot lanciert haben und damit den Zugang attraktiv und wesentlich einfacher machen.





#### «5 am Tag»-Früchtebox Mix

Früchte mit vier Früchtesorten: Äpfel, Birnen, Bananen und eine saisonale Frucht (z.B. Aprikosen, Zwetschgen, Orangen, Clementinen, Pfirsiche, Nektarinen, etc.)  
4,5 kg – ca. 35 Stück Früchte



#### «5 am Tag»-Apfelbox Mix

Apfel mit mehreren Sorten  
4,5 kg – ca. 35 Stück Früchte



#### «5 am Tag»-Apfel-Bananen-Box

1-2 Sorten Äpfel, Bananen  
4,5 kg – ca. 35 Stück Früchte

Alle Früchteboxen werden einzeln von Hand in einem weissen Lebensmittel-Karton (Masse 300×400×150 mm) mit Grifföchern verpackt. Individuellbedruckte Boxen (Branding) sind auf Wunsch möglich.



**Gratis**  
und unverbindlich eine  
**Muster-  
Früchtebox**  
bestellen!  
**058 433 87 00**

## Früchteboxen für Mitarbeiter und Kunden

#### Lieferung

Wir liefern in der Region Basel bis 6× pro Woche aus. Sie können Tag, Liefermengen und Häufigkeit selber bestimmen. Wir bemühen uns immer den optimalen Reifegrad zu liefern, damit unsere Früchte sowohl am Liefertag als auch danach konsumiert werden können.

#### Herkunft der Früchte

Äpfel (Schweiz, teilweise auch aus der Region Basel), Bananen (Mittel- und/oder Südamerika), Birnen (hauptsächlich Schweiz), saisonale Früchte (Europa, hauptsächlich Spanien, Frankreich und Italien, Zwetschgen auch aus der Schweiz).

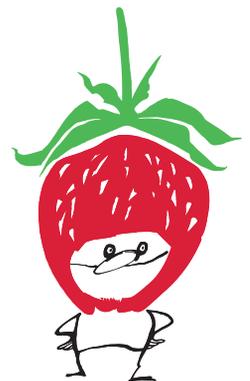
#### Über Gebrüder Marksteiner

Gebrüder Marksteiner ist offizieller Lizenznehmer von «5 am Tag», einer Kampagne der Krebsliga Schweiz zur Förderung des Gemüse- und Früchtekonsums in der Schweiz.

Gebrüder Marksteiner gehört zur frigemo/ fenaco, der Unternehmensgruppe der Schweizerischen Agrarwirtschaft. Wir bieten das ganze Jahr ein saisonales Vollsortiment und sind seit 48 Jahren regionaler Spezialist für frische und innovative Produkte mit einer breiten Palette an Convenience-Food, Frisch- und Tiefkühlprodukten. Unsere 48 Mitarbeiter setzen sich täglich dafür ein, dass unseren Kunden stets die besten Produkte zur Verfügung stehen.

#### Weitere Informationen finden Sie auf:

[www.marksteiner.ch](http://www.marksteiner.ch)  
[www.ernaehrungsbericht.ch](http://www.ernaehrungsbericht.ch)  
[www.5amtag.ch](http://www.5amtag.ch)



 **Gebrüder  
Marksteiner**

#### FACTS & FIGURES

**Gebrüder Marksteiner  
frigemo AG**

Badenstrasse 61  
4057 Basel  
[verkauf@marksteiner.ch](mailto:verkauf@marksteiner.ch)  
[www.marksteiner.ch](http://www.marksteiner.ch)  
+41 (0)58 433 87 00

**FEEL YOUR COLOUR  
DISCOVER THE FLAVOUR**

**Caffitaly**  
system

[www.chiccodoro.com](http://www.chiccodoro.com)

**CAFFÈ  
CHICCO  
DORO**

**BLUEMELADE**  
BIM SCHLOSS

Unsere exklusiven Blumenläden in Basel, Aesch und Oberwil gehören in der **Region** zu den führenden Unternehmen. Wir haben uns auf ein **täglich frisches** und breites Schnittblumensortiment spezialisiert. Zudem bieten wir **Blumenlieferungen, Hochzeits- und Eventdekorationen, Blumenabonnements** (sowohl für Firmen- wie auch Privatkunden), Trauerfloristik und vieles mehr.

Aeschenvorstadt 25    **4051 Basel**    Tel. 061 273 20 10  
Hauptstrasse 75    **4147 Aesch**    Tel. 061 751 82 88  
Hauptstrasse 42    **4104 Oberwil**    Tel. 061 401 10 12

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

**TARZAN**

Lieber mit dem neuen Tarzan-Schwimmsack baden, als mit einem alten essen gehen.

**FASHION &  
WORK WEAR**

Spalenberg 39 / Basel  
[www.tarzan.ch](http://www.tarzan.ch)



# SOFT DRINK MADE IN ITALY

La più ampia gamma  
di Premium mixer naturali

Importato in esclusiva e distribuito da:



DE SIMONI AG

Weinimport und italienische Spezialitäten en gros





## «Ich stelle zur Sicherheit immer drei Wecker»

**Morgenshow-Moderator Dominique Heller steht jeden Morgen mit tausenden von Menschen unter der Dusche. Die intime Beziehung zu den Hörern ist ihm als Entertainer wichtig. Ob die gute Laune des beliebten Moderators in der Show stets echt ist, erzählt er im Interview.**

**Sie gehören zu den bekanntesten Basler Radiomoderatoren; seit sieben Jahren moderieren Sie die Sendung «Energy mein Morgen». Ihre Show beginnt täglich um fünf Uhr. Warum gerade die Morgenshow?**

Weil ich an seniler Bettflucht leide und weil ich immer gerne in der höchsten Klasse spiele. Die Morgenshow hat beim Radio die höchste Einschaltquote. Hinzu kommt, dass der Morgenshowmoderator eine sehr intime Beziehung zu seinen Hörern hat. Wer kann schon von sich behaupten, dass er jeden Morgen mit tausenden von Menschen unter der Dusche steht oder am Morgentisch sitzt!?

**Zu welcher Unzeit stehen Sie auf?**

Viel zu früh! Noch bevor sich der Hahn am Morgen aus dem Stroh quält. Jeweils um 03:30 Uhr. Nach sieben Jahren Frühdienst habe ich Augenringe, als wäre ich neunzig, obwohl ich jeden Tag ein Mittagsschläfchen mache.

**Wie darf man sich Ihren Morgen bis zum Start Ihrer Show vorstellen?**

Ich habe zur Sicherheit immer drei Wecker gestellt. Wenn ich nach dem dritten Wecker immer noch nicht aufgestanden bin, gibt mir meine Frau einen Tritt und spätestens dann schleiche ich ins Bad. Beim Sender angekommen, gibt es dann die erste grosse Tasse Kaffee, dazu arbeite ich mich in die Themen ein.



**Woher nehmen Sie Ihren täglichen Antrieb für das frühe Aufstehen?**

Koffein ist mein Benzin. Hinzu kommt, dass ich meinen Beruf wirklich gerne ausübe und die Arbeitszeiten für einen jungen Papa ideal sind. Ich habe nach Feierabend bis Schlafenszeit viel Zeit für Heller Junior.

**Wenn ich Ihnen zuhöre, versprühen Sie stets gute Laune. Sind Sie wirklich immer gut gelaunt oder gehört auch Schauspiel dazu?**

Es gibt nichts Schlimmeres als einen unauthentischen Moderator. Die gute Laune ist echt, die schlechte bekommt dann meine Frau ab... (schmunzelt)

**Bei Frühaufstehern ist das Frühstück besonders wichtig. Was nehmen Sie zu sich?**

Ich esse jeden Morgen im Sender ein gesundes Müsli. Dazu gibt es einen Kessel Kaffee und einen Smoothie.

**Die Jahre, die ein Körper diese Verschiebung der Schlafzeiten mitmachen kann, scheinen begrenzt. Ist das der Grund, warum es viel mehr männliche als weibliche Morgenshow-Moderatoren gibt?**

Eine sehr gute Frage. Ich kenne die Antwort leider nicht. Vielleicht sind Frauen einfach vernünftiger und betreiben keinen Raubbau mit ihrem Körper?

**A propos Raubbau: Sie sind 37 Jahre alt. Hat Ihnen Ihr Körper je Zeichen gegeben, kürzer zu treten?**

Klar! Am Morgen fühlt er sich teilweise wie einer dieser alten Bügellifte in einem Skigebiet an – durchgerostet, quietschend, sehr langsam – aber immer noch funktionstüchtig.

**Sie moderieren zwar bei einem Basler Radiosender, sind aber über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Was sind die drei Haupteigenschaften, die Ihren Erfolg ausmachen?**

Fleiss, Ehrgeiz und Disziplin: Diszipliniertes, pünktliches zu Bett gehen, jeden Morgen mit Ehrgeiz aufstehen, die perfekte Show moderieren und nach der Show fleissig die Praktikanten zusammenstauen (schmunzelt).

**Was tun Sie, wenn Ihre Schicht um 10 Uhr vorbei ist?**

Dann stehen noch jede Menge Sitzungen beim Radio an, bevor ich gegen Mittag Feierabend habe und für ein gutes, gesundes Mittagessen nach Hause gehe.

**Zählt gutes Essen für Sie auch zur Entspannung oder ist es reine Nahrungsaufnahme?**

Ganz klar Entspannung. Ich hasse die gestresste Fast Food-Nahrung. Bei einem guten Essen ohne Zeitdruck ergeben sich ja meistens auch gute Gespräche am Tisch. Als Moderator liebe ich diese.

**Kochen Sie zuhause?**

Nicht so gut, aber immer öfter! Und auf jeden Fall frisches Essen. Wobei meine Frau die Rolle als Chefköchin innehat und ich gut mit dem Rüstmesser und dem Abwaschmittel umgehen kann.

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

Drei Teller Spaghetti. Zuerst alla Bolognese, dann alla Carbonara und zum Schluss aglio e olio. Habe ich schon erwähnt, dass ich Pasta-Liebhaber bin?

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

Die zwei B's: Bier und Butter. Ich weiss aber nicht einmal wieso...

**Was ist Ihnen in einem Restaurant am wichtigsten?**

Die Qualität des Essens, ein gut gelaunter Service und das Ambiente. In dieser Reihenfolge.

**Was mögen Sie als Gast gar nicht?**

Wenn die Tische so eng beisammen gestellt sind, dass ich das Suppenschlürfen des Tischnachbarn höre. Gruppenkuscheln im Restaurant brauche ich nicht.

**Welches sind Ihre nächsten Projekte?**

Nachdem wir so viel über Essen gesprochen haben: Etwas Gutes essen und dann einen gesunden Mittagsschlaf halten...



# Wir geben Ihren Themen Raum

## FACTS & FIGURES

### Hotel Schützen Rheinfelden\*\*\*

Bahnhofstrasse 19  
4310 Rheinfelden  
seminar@  
hotelschuetzen.ch  
www.hotelschuetzen.ch

### Hotel Schiff am Rhein

Marktgasse 60  
4310 Rheinfelden  
seminar@hotelschiff.ch  
www.hotelschiff.ch

### Hotel EDEN im Park

Froneggweg 3  
4310 Rheinfelden  
willkommen@  
hoteleden.ch  
www.hoteleden.ch

+41 (0)61 836 25 05

**Sie haben etwas Wichtiges zu sagen und suchen nach einem passenden Umfeld für Ihre Botschaft? Das Veranstaltungsteam der Rheinfelder Seminarhotels Schützen und Schiff hat in jedem Fall das passende Angebot für Sie.**

Sie möchten kreativ werden und arbeiten dabei gerne in einem inspirierenden Umfeld mit optimaler Infrastruktur? Oder benötigen Sie einfach einen Raum, in dem Sie mit Ihrem Team, Ihren Tagungskolleginnen, Ihren Seminarteilnehmern ungestört die Köpfe rauchen lassen dürfen? Tun Sie das ruhig. Wir kümmern uns gerne um den Rest.

#### Höchste Ansprüche

Das qualifizierte Veranstaltungs-Team richtet sich dabei ganz nach Ihren Bedürfnissen. Wir sorgen dafür, dass Ihre Ideen und Inhalte im Mittelpunkt stehen. Unsere Organisationsprofis ermöglichen Ihnen eine makellose Veranstaltung, damit Sie Ihre Aufmerksamkeit vollständig auf Ihr Vorhaben richten können. Dabei sind wir bestrebt, Sie mit allem zu versorgen, was Ihrer Arbeit hilfreich ist: Sei es ein hübscher Korb frischer Früchte auf den Tischen, eine Kaffeepause in entspanntem Ambiente, sogar im

Garten oder auf der Terrasse, wenn das Wetter gut ist, oder ein festliches Bankett in einem unserer Restaurants. Sie müssen am Morgen schon früh beginnen und möchten den Vorabend als Seminar-Auftakt einsetzen? Ihr Seminar dauert mehr als ein paar Stunden? Wir freuen uns, Sie und Ihr Team in einem unserer Hotels zu beherbergen.

#### Idyllisches Umfeld

Unsere Hotels Schützen und Schiff am Rhein bieten Ihnen das ideale Umfeld für erfolgreiche Seminare, Tagungen, Workshops, Kongresse und weitere Veranstaltungen. Nutzen Sie die Nähe zu idyllischen Uferwegen am Rhein, zu inspirierenden Parkanlagen und zu der erholsamen Atmosphäre einer charmanten Kleinstadt. Die Nähe zum Bahnhof Rheinfelden und zur Autobahn A3 sowie eine einwandfreie Verbindung zum Flughafen Basel tragen ihren Teil dazu bei, dass Sie einen zielgerichteten Event ausrichten dürfen.





### Vielseitige Seminarräume

Von den Räumlichkeiten im Schiff mit Blick auf den Rhein über das teilbare Verandazimmer oder das Galeriezimmer im Schützen mit direktem Zugang zur Terrassen-Lounge: Unsere Hotels bieten diverse Räume, jeder mit individuellem Ambiente. Abgerundet wird das Angebot durch den Schützen Kulturkeller, der mit seinen Gewölbebögen, der Bühne und einer kleinen Bar viel Raum und Flexibilität für kreative Seminare und Events bietet. In allen Räumlichkeiten steht ein Equipment von modernstem technischem Standard für Sie bereit.

### Attraktives Rahmenprogramm

Ist Ihnen das noch nicht genug? Fragen Sie nach unserem attraktiven Rahmenprogramm in der näheren oder weiteren Umgebung. Gerne bieten wir Ihnen auch flexible Möglichkeiten, Teambuilding-Prozesse und individuelle Wellness- oder Verwöhnprogramme zu integrieren. Das Partnerhotel EDEN im Park mit Solebad- und Spa-Bereich sowie die verschiedenen ausgerichteten Küchen der Restaurants lassen hierbei keine Wünsche offen.

Unser Veranstaltungs-Team freut sich, Ihnen bei der Planung Ihres nächsten Seminars mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Rufen Sie uns an: +41 (0)61 836 25 05.

Gökken Schrader, Soraya Wendelspiess,  
Sabrina Jakob und Roswitha Wyss (Bild: v.l.)

## SEMINARPAKETE

Die Seminarhotels bieten für unterschiedliche Bedürfnisse attraktive Seminarpakete an.

### Seminarpaket «Standard»

Raummiete, Technik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, Laptop, W-Lan), 2 Kaffeepausen mit vitaler Verpflegung, 3-Gang Mittagessen exkl. Getränke, Mineralwasser im Plenum: CHF 98.– pro Person.

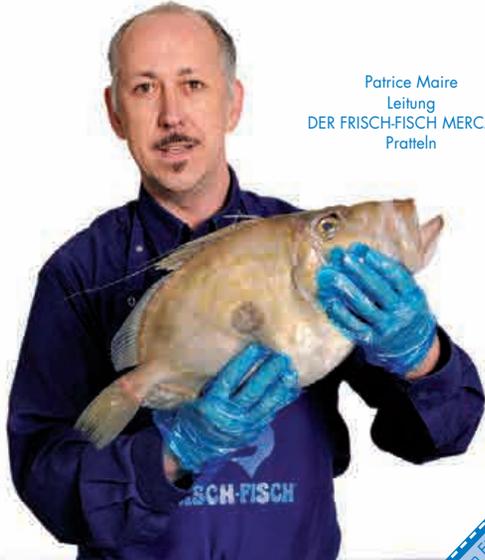
### Seminarpaket «light»

Raummiete, Technik (Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer, Laptop, W-Lan), 1 Kaffeepause mit vitaler Verpflegung, 2-Gang Mittag- oder Abendessen exkl. Getränke, Mineralwasser im Plenum: CHF 75.– pro Person.

Gerne können Sie das gastronomische Angebot individuell erweitern und von attraktiven Übernachtungspreisen in unseren Hotels profitieren. Auch die Wellnessangebote unseres Partnerhotels EDEN im Park stehen Ihnen zu Vorzugspreisen zur Verfügung.

# VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Patrice Maire  
Leitung  
DER FRISCH-FISCH MERCATO  
Pratteln

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

Pratteln Rütliweg 11  
bei Interio/Jumbo  
061 823 08 80

Dietikon Dietlikon Emmenbrücke  
Pfäffikon SZ St. Margrethen  
Zürich-Altstetten

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

## HAUSGEMACHTES SCHMECKT AM BESTEN.

Frisch aufgebrühter Kräutertee  
Schweizer Minze  
Mit Obstsaft gesüsst

Neu



**RAMSEIER**  
Die Kraft der Natur

# LILLET®

Maison fondée en 1872

**LILLET  
CITROSE**

5 cl Lillet Rosé  
10 cl Lemonade  
mit Minze und  
einer Zitronenscheibe  
auf Eis servieren

**LILLET  
VIVE**

5 cl Lillet  
10 cl Tonic  
mit Minze, einer Gurken-  
scheibe und Erdbeere  
auf Eis servieren



DRINK RESPONSIBLY

DISTRIBUTED BY Pernod Ricard Swiss

[london-tea.ch](http://london-tea.ch)

**LONDON TEA**  
COMPANY LTD.  
Basel - Schweizland

Pyramiden-  
beutel

mit losem Tee



# E I S T E E

Die grösste Auswahl direkt ab Manufaktur  
vom ältesten Teehaus der Schweiz.

Das Basler Teehandelshaus

Spalenberg 10

&

Münchenstein



# Frische und Style vor den Toren Basels

Mit frühlingshafter Frische ist das Mamma Mia im Herzen von Arlesheim ins dritte Betriebsjahr gestartet. Getragen vom selben jungen Team wie bei der Eröffnung 2016! Und mit der selben Philosophie: Die Gerichte werden frisch gekocht und von den beiden jungen, kreativen Köchen mit Fokus auf regionale und saisonale Zutaten zubereitet.

Über Mittag stehen täglich, ausser samstags, spezielle Menüs zur Auswahl – abends werden von Dienstag bis Samstag Köstlichkeiten auf den Tisch gezaubert. Passend dazu die wohlsortierte Weinkarte voller regionaler und europäischer Crus – vom erhabenen Basler Spitzenpinot bis zum freakigen Orange Wine aus dem Friaul. Das Brot wird vom lokalen Bauern persönlich vorbeigebracht und Nonna Mia bringt mit ihren wöchentlichen Blumen-Gedecken den Frühling ins Lokal. Für die Kinder gibt's eine separate Spielecke und Kinderkino-Events.

Das Mamma Mia mit seinen rund 40 Innenplätzen, seiner einladenden Gartenterrasse und der gemütlichen Sofa-Lounge ist von der Innenstadt aus mit dem 10er-Drämmli in rund 25 Minuten erreichbar – die Tramstation Arlesheim Dorf befindet sich fast direkt vor der Fussmatte des Mamma Mia.

## VERANSTALTUNGEN IM MAMMA MIA

**DONNERSTAG, 10. MAI 2018**

**Auffahrts-Special**

**SAMSTAG, 26. MAI 2018**

**«Wine&Dine» mit Winzer Moritz Haidle, Weingut Karl Haidle, Stetten/Stuttgart (D)**

**SAMSTAG, 9. JUNI 2018**

**«Grill & Chill» zum Auftakt des Sommers**

## FACTS & FIGURES

**Restaurant Mamma Mia**

Mattweg 2

4144 Arlesheim

+41 (0)61 703 03 12

info@

mamma-mia-arlesheim.ch

www.

mamma-mia-arlesheim.ch

### Öffnungszeiten

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| Mo      | 11:30 – 14:00                  |
| Di – Fr | 11:30 – 14:00<br>18:00 – 23:00 |
| Sa      | 18:00 – 24:00                  |
| So      | ab 11:30                       |

Warme Küche

11:30 – 13:30

18:00 – 21:30

**Mamma Mia**



## FACTS & FIGURES

Restaurant Bar

Ramazzotti

Hutgasse 6

4001 Basel

+41 (0)61 262 20 30

hallo@ramazzotti-basel.ch

www.ramazzotti-basel.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:30

17:00 – 23:00

Sa 11:30 – 23:00

So 11:30 – 22:00

**RAMAZZOTTI**  
Restaurant-Bar

# La Birra artigianale superiore

**Das Restaurant Ramazzotti präsentiert exklusiv Biere der italienischen Privatbrauerei von Giuseppe Collesi. In einer Degustation wählen die Gäste selber die Sorten, die künftig auf der Bierkarte stehen.**

Wir im Ramazzotti legen grossen Wert auf authentische «Italianità» in unserem Lokal und unterstreichen dies mit der Verwendung original italienischer Produkte. Diese Leidenschaft teilen wir mit Giuseppe Collesi, dem bekannten Bierbrauer aus Apecchio, einem charmanten mittelalterlichen Dorf auf halbem Weg zwischen Florenz und der Adria-Küste. Deshalb wollen wir Ihnen die Produkte der Privatbrauerei Collesi anlässlich eines italienischen Abends vorstellen.

### Beste Rohstoffe

Das «Collesi» wird in handwerklicher Arbeit hergestellt, ist ungefiltert und nicht pasteurisiert. Nur Rohstoffe aus der Region werden verwendet. A propos Rohstoff: Bekanntlich spielt bei der Herstellung von Bier das Wasser eine wichtige Rolle. Den obergärigen Collesi-Bieren gibt das harte Kalksteinwasser des Monte Nerone eine ganz spezielle Note. Die verwendete Gerste wächst auf den Feldern der Familie Collesi selber und wird von einer regionalen Mälzerei zu erstklassigem Malz verarbeitet. Collesi's Biere wur-



den mehrfach national und international ausgezeichnet und mit Goldmedaillen prämiert.

#### Sie haben die Wahl

Aus diesem Grund möchten wir eine Auswahl von Collesi-Bieren in unser Sortiment aufnehmen. Da es verschiedene Sorten davon gibt und uns alle hervorragend schmecken, fällt uns aber die Wahl schwer. Deshalb dürfen Sie entscheiden, welche zwei Sorten künftig im Ramazzotti ausgeschenkt werden. An unserem italienischen Abend am 25. Mai 2018 bieten wir Ihnen alle Sorten zur Degustation an und am Ende dürfen Sie abstimmen, welches der Biere Ihren Geschmack am besten getroffen hat.

#### Willkommen zum Lunch

Ob mit Bier, Wein oder Mineral: Gerne begrüßen wir Sie zu unserem schnellen Mittagslunch. Von Montag bis Freitag jeweils von 11:30 – 14:00 Uhr haben Sie die Qual der Wahl zwischen mehreren Pizza-, Pasta- und Salatgerichten sowie einer Tagesvorspeise nach Wahl. Inbegriffen ist ein alkoholfreies Getränk im Offenausschank, ein Bier oder ein Glas Wein. Zusätzlich können Sie bei der Grösse des Hauptgangs zwischen «normal» und «klein» wählen. Und da wir wissen, dass Sie mittags schnell wieder zur Arbeit möchten, werden Sie besonders rasch bedient.

#### Neue Saison, neue Gerichte

Es ist wieder Spargelzeit und wir freuen uns, Ihnen dieses schmackhafte Gemüse in verschiedenen Zubereitungen anzubieten. Dabei darf natürlich unsere Pizza Asparagi nicht fehlen, welche sich äusserster Beliebtheit erfreut. Und zum Schluss noch dies: Alle unsere Pizze können Sie in Gross- oder Kleinformat bestellen. Also: Scheuen Sie sich nicht, auch mit einem kleinen Hunger bei uns hereinzuschauen. Und falls trotz kleinerer Portionen doch noch etwas übrig bleibt, packen wir es Ihnen selbstverständlich gerne ein...

Ihr Gastgeber Alil Ramani

#### VERANSTALTUNGEN IM RAMAZZOTTI

FREITAG, 25. MAI 2018 AB 18:00 UHR

**Italienischer Abend mit Bier-Degustation aus handwerklich gebrautem Bier von Giuseppe Collesi**

Schmackhaftes Buffet mit italienischen Antipasti, Pizza- und Pasta-Variationen, CHF 42.50 p.P. inkl. Bier, Speisen und Wasser à discrétion.

Wir freuen uns auf zahlreiche Reservierungen!



# Precious fine dining water.





## 20 Jahre «Goldener Fisch»

Das Restaurant Rhyblick in Rheinfeldens historischer Altstadt steht für eine ausgezeichnete Fischküche. Entsprechend würdigt die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» das Hotel Schiff am Rhein seit 20 Jahren mit der «Blauen Tafel des Goldenen Fisches». Die Tafelgesellschaft ist ein Zusammenschluss von Fischliebhabern, Kochkünstlerinnen und Berufsfischern, welche die Fischkochkunst im Schweizer Gastgewerbe fördern. Die Auszeichnung verleiht sie seit über 40 Jahren, Träger der Blauen Tafel werden jährlich neu bestätigt. Die Publikation «Guide Fischelin» listet und beschreibt die aktuellen Goldenen Fisch-Restaurants der Schweiz mit ihren Spezialitäten.



### Regional und kreativ

Schmackhafte Zubereitung von Fischgerichten allein genügen nicht, um die Jury für sich einzunehmen. Sie richtet ihr Augenmerk auch darauf, dass regionale Fische aus heimischen Gewässern offeriert werden. Diese sollen fachgerecht zubereitet und ansprechend präsentiert sein. Auch die Qualität von Beratung und Bedienung hat einen Einfluss. Zuletzt bewerten die Fischgourmets das Weinsortiment, welches zum Gericht empfohlen wird. Die Fischküche des hoteleigenen Restaurants Rhyblick ist für regionale Qualität, feinen Geschmack, Kreativität und einwandfreien Service bekannt.

### NEU AN BORD

Unser neuer Leiter Restauration im Rhyblick heisst Alexander Thörig. Der 48-jährige Herisauer aus Appenzell Ausserrhoden freut sich, seine langjährige Gastro-Erfahrung im Schiff mitzubringen.

### FACTS & FIGURES

**Hotel Schiff am Rhein**  
Restaurant Rhyblick  
Hotelière  
Heidy Freiermuth

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

### Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:00 – 23:00  
So 07:00 – 22:00



## 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  
18:00 – 24:00  
Fr 11:30 – 14:30  
17:00 – 02:00  
Sa 16:00 – 02:00

#### Dachterrasse (bei schönem Wetter):

Mo – Do 17:00 – 22:00  
Fr 17:00 – 24:00  
Sa 16:00 – 24:00

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



# NOOHN FOOD = Fusionsküche

**Ob Baked Sake Sushi, Thai Tacco Beef Tatar, gebratenes Lachsfilet mit Couscous an Teryaki Sauce oder Caipirinha-Mousse mit Schweizer Schoko-Tropfen: Im NOOHN treffen internationale Geschmacksrichtungen aufeinander.**

Wir sind im Zeitalter der Globalisierung angekommen. Das merkt man auch, wenn man bewusst auf den Teller schaut – und über dessen Rand hinaus. Der Mensch reist rund um die Welt und möchte die Erinnerungen daran um die nächste Hausecke wieder auffrischen – in der Pizzeria, Gelateria, Churrascaria, beim Libanesen bis hin zum asiatischen Restaurant oder an einer Sushibar. A propos: Sushi ist längst kein «Trend» mehr. Seit den 1980er-Jahren wird diese Spezialität von Kalifornien aus über die ganze Welt und in verschiedensten Kulturen neu kreiert. Was einst zum Überleben in Fischerdörfern in

den Buchten Japans erfunden wurde, ist zum Luxusgut mit unzähligen Varianten, Zubereitungsarten und Kultureinflüssen geworden.

#### Nachhaltige Qualität

Die Philosophie im NOOHN will diesen Trend nicht nur als Trend nutzen, sondern ihn auch nachhaltig und bewusst umsetzen. Denn die Konsumentinnen und Konsumenten machen sich immer häufiger Gedanken über die Herkunft oder Herstellungsmethode eines Produktes. Und da halten wir mit. Von der Sushibar über den A la carte-Bereich,



### Public Viewing

Während der Fussballweltmeisterschaft im Sommer 2018 vom 14. Juni bis 15. Juli 2018 wird auch wieder auf der Dachterrasse im NOOHN mitgefiebert. Auf einer grossen Leinwand übertragen wir alle Spiele, auch die ausserhalb unserer Öffnungszeiten ausgetragenen – mit Ausnahme des Sonntags, wo das NOOHN geschlossen bleibt. Bei schönem Wetter schauen wir auf unserer Dachterrasse, bei schlechtem Wetter in der Bar/Lounge. Feiern Sie einzigartige Fussballerlebnisse mit uns im NOOHN und geniessen Sie dazu leckere Drinks und Snacks!

im Take-Away bis in den Detailhandel findet man unsere Produkte – und wer das Label NOOHN kennt, verbindet es mit Qualität, weiss, dass es sehr lecker schmeckt und dies eben auch seinen Preis hat.

### Können vorausgesetzt

Fusionsküche hat ihre Regeln. Vor allem darf nicht zu viel zusammengewürfelt werden. Das einzelne Produkt sollte auf dem Teller erkennbar sein. Die Zutaten müssen das Fleisch, den Fisch oder die Beilage unterstützen, den Geschmack verfeinern und nicht den Gaumen und das Auge täuschen. Diese Gabe, internationale Produkte in ein einzigartiges kulinarisches Kunstwerk zu verwandeln, ohne sie dabei zu stark zu vermischen, ist nicht nur Kunst; es wird erwartet. Der Gast will überrascht werden, aber trotzdem noch wissen, was er isst. Und genau diese Erwartungen will Nico Heise mit seinem NOOHN-Küchenteam immer wieder aufs Neue erfüllen. Denn den Gast tagtäglich zu überraschen und kulinarische Glücksgefühle hervorzurufen, bereitet uns Freude.

## VERANSTALTUNGEN SOMMER 2018 IM NOOHN

SAMSTAG, 12. MAI 2018, 13:00–15:00 UHR

**Cocktail-Kurs und Sushi-Kurs** mit Voranmeldung

DONNERSTAG, 17. MAI 2018, 19:00–21:00 UHR

**NOOHN UNPLUGGED: Jenny und Michi von Livetime verzaubern Sie musikalisch in der Bar/Lounge oder bei schönem Wetter auf der Terrasse**

DONNERSTAG, 31. MAI 2018, AB 18:00 UHR

**NOOHN ROOFTOP OPENING 2018 auf unserer Dachterrasse**

Ersatztermin bei schlechtem Wetter ist Mittwoch, 6. Juni 2018

SAMSTAG, 15. SEPTEMBER 2018, 13:00–15:00 UHR

**Cocktail-Kurs und Sushi-Kurs** mit Voranmeldung

DONNERSTAG, 20. SEPTEMBER 2018, 19:00–21:00 UHR

**NOOHN UNPLUGGED: Jenny und Michi von Livetime verzaubern Sie musikalisch in der Bar/Lounge oder bei schönem Wetter auf der Terrasse**

# Schweizer Teigwaren-Tradition hat zwei Namen...

Ernst - und Bschüssig Teigwaren sind seit über 150-, respektive seit über 140 Jahren der Inbegriff für die hohe Kunst der Schweizer Teigwarenproduktion. Während in der Gastronomie Ernst Teigwaren mit einem reichhaltigen Sortiment von über 50 Formen Masstäbe setzen, sind Bschüssig Teigwaren am heimischen Herd die beliebteste Schweizer Teigwarenmarke. **Eines haben beide gemeinsam - für alle 3-Eier Teigwaren wird ausschliesslich Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung verarbeitet!**



## Ernst Teigwaren für die Profis seit 1858

**ERNST** Teigwaren werden seit über 150 Jahren in der Schweiz produziert und darauf sind wir stolz. Alle unsere 3-Eier Teigwaren werden ausschliesslich mit **Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung** produziert. Das ist unser Gütesiegel und die Garantie für Nachhaltigkeit und besten Geschmack aus dem Hause Pasta Premium AG in Frauenfeld. 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.

## Die kochfesten Teigwaren für höchste Ansprüche

Die Spezialität von **ERNST** sind die kochfesten Teigwaren welche den höchsten Bedürfnissen in der Gastronomie entsprechen. Die bleiben lange stabil in Biss und Form und sind für das Bain Marie das Muss. Gerade in der Berggastronomie und insbesondere in der Wintersaison, wenn die Wintersportler hungrig sind, ist auf die kochfesten Spezialitäten von **ERNST** Verlass. Dasselbe gilt natürlich auch für die Teigwaren-Salate im Salatbuffet welche oft lange in der Sauce bestehen müssen.

Sei es in der klassischen- oder in der System-Gastronomie, die hervorragenden Kocheigenschaften der **ERNST** Teigwaren stehen in jedem Fall für höchste Schweizer Qualität. Die sehr umfangreiche Formenvielfalt sowie die verschiedenen Sorten von Teigwaren machen das **ERNST**-Sortiment einzigartig und so findet sich alles, was die abwechslungsreiche Menüplanung braucht.

## BSCHÜSSIG seit 1876 traditionell und innovativ

Die Schweizer Traditionsmarke **BSCHÜSSIG** ist für jeden Geschmack und alle Bedürfnisse einer abwechslungsreichen Ernährung ausgerichtet was sich in den verschiedenen Sorten widerspiegelt. Auch hier werden alle 3-Eier Teigwaren ausschliesslich mit **Schweizer Voll-Ei aus Freilandhaltung** produziert.

Mit viel Swissness überzeugt die 3-Eier Urschweizer-Linie mit den schönen traditionellen Formaten der Schwingerhörnli, Edelweissli, Gletscherhütli und Älplermagronen. Im Speziellen stehen natürlich die Urschweizer 3-Eier Schwinger Hörnli in ihrem neuen Schwinger-Design sinnbildlich für die Verbundenheit der Marke mit unserem traditionellen Schwingsport. Seit 2013, als mit Schwingerkönig Matthias Sempach der ideale Werbepartner gefunden wurde, steigt die Präsenz von **BSCHÜSSIG** im Schwingsport ständig. Im 2018 steht die Marke mit einer Kranzpartnerschaft gleich an zwei grossen und namhaften Schwingfesten dafür ein (ISAF in Ruswil LU und BKSF in Utzenstorf BE). Im nächsten Jahr steht **BSCHÜSSIG** dann als Kranzpartner des nationalen Schwinganlasses, dem Eidgenössischen Schwing & Älplerfest in Zug (ESAF'19) fest.

Mehr darüber auf [www.bschüssig.ch](http://www.bschüssig.ch)

Mehr Informationen über Aktivitäten, Rezepte oder Spezialitäten wie z.B. glutenfreie Teigwaren und vieles mehr finden Sie auf unserer Homepage [www.pasta-premium.com](http://www.pasta-premium.com)

### Kontakt:

Pasta Premium AG, Breitenstrasse 2C, CH-8501 Frauenfeld

Phone +41 52 723 31 11

E-Mail: [customerservice@pasta-premium.com](mailto:customerservice@pasta-premium.com)

## Vo Generation zu Generation, Bschüssig si eifach die Beschte!



Links: Die saisonalen **Bschüssig** Premium Tagliatelle mit Barlauch (erhältlich nur solange Vorrat im Online-Shop)

Rechts: Die neuen **Bschüssig** Premium Tagliatelle mit Safran  
Erhältlich unter: [www.pastaplus-shop.ch](http://www.pastaplus-shop.ch)



## Freilandsäuli

Jährlich kaufen wir rund 1500 Freilandschweine vom Gutsbetrieb der Strafanstalten Witzwil. Dieser Bauernhof liegt im Berner Seeland, eingebettet zwischen Bieler-, Murten- und Neuenburgersee, und gilt als grösster Landwirtschaftsbetrieb der Schweiz. Der Betrieb ist bekannt für seine fortschrittliche und einzigartige Schweinehaltung. Die 1000 gutseigenen Schweine leben Tag und Nacht und bei jeder Jahreszeit draussen. Alle sechs Monate wechseln sie den Standort, damit der Boden geschont wird und die Schweine wieder frische Grünfläche zur Verfügung haben. Jedes Tier hat rund 120 m<sup>2</sup> Landfläche zum Suhlen und somit alles, was ein Schwein für ein besonders artgerechtes Leben braucht. Dies ist hundertmal mehr als in der konventionellen Schweinehaltung.

Das Einzigartige dieses Betriebes ist, dass Zucht und Mast am gleichen Standort sind. Dieser Umstand ermöglicht seit mehr als fünf Jahren eine antibiotikafreie Mast. Für die Erneuerung des Mutterschweinbestandes werden jährlich Jungsauen ausschliesslich aus zertifizierten Zuchtbetrieben der Schweiz gekauft. Zudem stammen mehr als 90 Prozent des Futters aus hofeigenem Anbau. Auch das ist aussergewöhnlich für die Schweiz.

Die Mutterschweine bauen in den auf dem Betrieb produzierten Iglus mit Stroh ein Nest für ihre Ferkel. So sind die Ferkel bei Regen und Kälte optimal geschützt. Im Hochsommer hat es Suhltrüben und Baumalleen, damit die Schweine sich abkühlen können.

Die Kastration der männlichen Ferkel ist gemäss Tierschutzverordnung seit 2010 nur noch mit Schmerzausschaltung erlaubt. Die Anstalten Witzwil führen die Kastrationen bereits seit 2004 nur noch unter Narkotisierung der Ferkel durch.

Hier finden Sie einen interessanten Film:  
[www.goldwurst.ch/Fleisch/Freilandschweine](http://www.goldwurst.ch/Fleisch/Freilandschweine)

### ENMALIGE PRODUKTE

**Unser Freilandschinken:** Die Schinken von unseren Witzwiler Freilandschweinen werden im Tessin eingesalzen und getrocknet. Nach einer Reifezeit von mindestens 15 Monaten kommen die fertigen Schinken in unsere Fachgeschäfte. Die Offenlagerung am Knochen gibt dem Rohschinken das einmalige Aroma. Unser Bester, der einen Vergleich mit spanischem oder italienischem Rohschinken nicht zu scheuen braucht.

**Griebenschmalz:** Ausgelassener, gebratener Speck mit frischen Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzen. Unser Tipp: Schmeckt herrlich auf frischem oder getoastetem Brot.

**Weisses, ausgelassenes Schweinefett:** Ideal zum Backen (Teig wird knuspriger!) und Braten der besten Rösti.

### JENZER FLEISCH & FEINKOST

#### Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

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

#### Partner:

Henz Delikatessen, Riehen & Laufen  
 Zindel, Reigoldswil





# Zauberhafte Momente seit 130 Jahren

## 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 – 14:30  
18:30 – 23:00

Auf Anfrage öffnen wir  
montags für Anlässe.

Im vorderen Leimental steht ein romantisch verspieltes Schlösschen aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts stolz, aufrecht und etwas protzig, mitten in einem idyllischen Weiher, umgeben von einer englischen Parkanlage. Dieses Schlösschen, im Volksmund Weiherschloss genannt, wurde im Jahr 1888 vom Schlossherrn Wilhelm Ritter-Stahel kulinarisch wachgeküsst. So blickt das Schlösschen auf eine 130-jährige gastronomische Vergangenheit zurück, in welcher zahlreiche erlauchte Gäste aus nah und fern verwöhnt wurden.

### Ausblick auf ein Jubiläum

Das heutige Schlossteam mit Schlossherr Johannes Tschopp freut sich über den ehrwürdigen Geburtstag. Damit Sie, liebe Gäste, dieses Jubiläum ebenfalls geniessen können, feiern wir bis Ende Jahr immer wieder ein bisschen:

- **Klassisch:** Soirée mit dem Symphonieorchester Collegium Musicum Basel
- **Prickelnd:** Champagnerabende mit Laurent-Perrier oder Philipponnat
- **Sommerlich:** Schlossterrassen-Feeling unter schattenspendenden Platanen
- **Zauberhaft:** «Magic in the Castle» mit Zauber-künstler Roberto Giobbi und dem Zauberduo Domenico und Marco Caviola
- **Glamourös:** Little Chevy mit Fünfziger-Jahre-Glamour
- **Feurig:** Gustofestival «Fuego & Pasión» mit argentinischen Spitzenköchen
- **Kulinarisch:** Das Menü Châteaubriand 1888, tranchiert am Tisch
- **Rock'n'Roll:** «Rock the Castle Volume II» mit frechen Köchen der JRE und Live-Sound.
- **Gemeinsam:** Kulinarische Unterstützung für den TV Bottmingen beim 125 Jahr-Jubiläum.



Restaurant  
**Schloss  
Bottmingen**



### Rückblick auf einen unvergesslichen Trüffelabend

Die Schlossküche war am Sonntag, 21. Januar 2018 voll mit Sterne- und Punkte-Köchen. Sternekoch Andy Zaugg konnte seinen Freund, den 3 Sterne-Starkoch Roberto Cerea vom Ristorante Da Vittorio in Brusaporto bei Bergamo zu einem Auftritt am alljährlichen Trüffelabend begeistern. Jeder Spitzenkoch war für sein persönliches Gericht verantwortlich, jedes wurde jedoch im Team gemeinsam zubereitet und dann im Rittersaal vor den Gästen angerichtet und kommentiert. Trüffellieferant Massimiliano Biagetti (Bild links) lieferte die verführerisch duftenden Knollen, mit welchen die Köche Andy Zaugg (17 GaultMillau-Punkte; 1 Michelin-Stern), Roberto (Bobo) Cerea (3 Michelin-Sterne), Werner Schürch (1 Michelin, 17 GaultMillau), Thomas Haselwanter (15 GaultMillau), Stefan Bader (14 GaultMillau), Guy Wallyn (14 GaultMillau) und Alain Schmidlin, Chef-Pâtissier Weiherschloss Bottmingen die zahlreichen Gäste begeisterten. Der nächste Trüffelabend findet am Sonntag, 20. Januar 2019 statt.



### Hommage an Alain Schmidlin

Seit 1997 wirkt Chef-Pâtissier Alain Schmidlin (Bild rechts, Mitte) im Weiherschloss und begeistert die Gäste mit traumhaften, saisonalen Dessertkreationen und fantastischen Hochzeitstorten. Sein persönlicher Wahlspruch von Antoni Gaudi lautet: «L'originalité consiste à revenir aux origines.» Deshalb verwendet er wenn möglich regionale, saisonale und Bio-Produkte. Mit den hausgemachten Brötchen beweist er, dass auch «einfache» Zutaten für höchsten Genuss sorgen können. Entstehen heute neue Trends, weiss es morgen die ganze Welt. «Albarock» ist der YouTube-Channel von Alain (60 000 Follower und 13 Millionen Klicks). Weltweit nutzen verschiedene Kochinstitute «Albarock» für den Unterricht – dies macht ihn sehr stolz. Wieso er schon so lange im Weiherschloss arbeitet? Einerseits sind in dieser Zeit seine beiden Kinder auf die Welt gekommen. Auf der anderen Seite erhielt er vom jeweiligen Chef stets grosse Freiheiten in der Gestaltung der Desserts. Zudem empfindet er das Schloss als einmaligen, magischen und zauberhaften Arbeitsplatz.

## APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.

Einfach in der Bedienung, schnell in der Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.

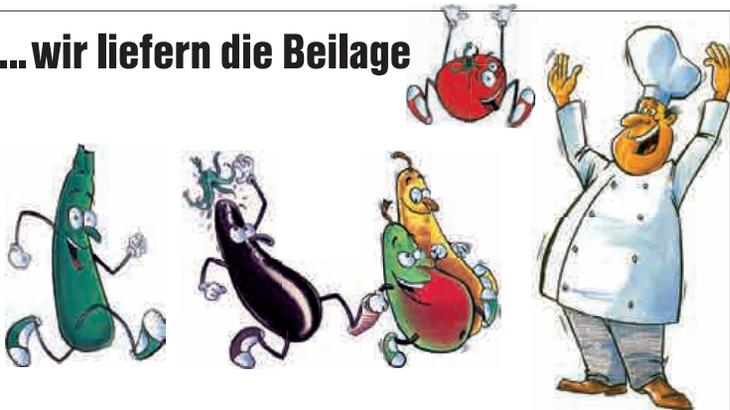


APD Addimat AG  
Etzelmat 5  
5430 Wettingen  
Telefon: 056 427 45 45  
[www.apdaddimat.ch](http://www.apdaddimat.ch)

# ROSENMUND

Sanitär | Heizung | Lüftung | Kälte

... wir liefern die Beilage



**AG FÜR FRUCHTHANDEL**

Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 338 99 10

**safruits**

[www.safruits.com](http://www.safruits.com)

In guten Restaurants  
gibt es gutes Bier.



**Unser Bier**

Bier von hier statt Bier von dort.



Brauerei Unser Bier, Gundeldingerstrasse 287, 4053 Basel  
061 338 83 83, [info@unser-bier.ch](mailto:info@unser-bier.ch), [www.unser-bier.ch](http://www.unser-bier.ch)

**FocusDiscount**

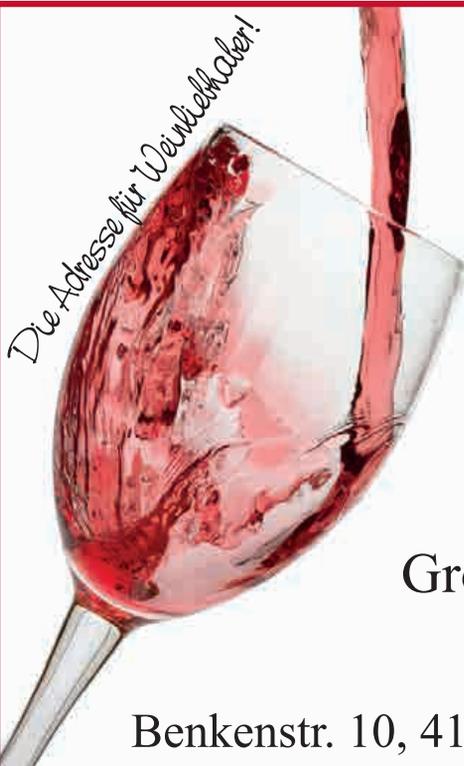
... einfach persönlicher!  
... pour vous tout personnellement!

*Ihr professioneller Partner  
für Gastro, Hygiene  
und Büromaterial!*

Fragen Sie nach einer  
unverbindlichen Offerte!

**Tel. 0800 317 444**

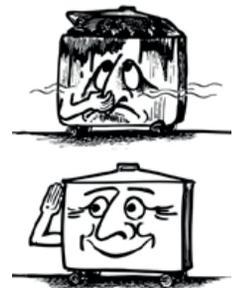
[www.FocusShop.ch](http://www.FocusShop.ch)



**50** Wine & Drinks  
**Kaufmann**  
since 1968

Grosse Jubiläums-Degustation  
am 1. und 2. Juni 2018

Benkenstr. 10, 4112 Bättwil - [www.baselweine.ch](http://www.baselweine.ch)



**ANTON SAXER**  
**CONTAINERREINIGUNG**

Containerreinigung – Verkauf und Reparatur Service  
Telefon 061 332 00 22 | [www.antonsaxer.ch](http://www.antonsaxer.ch)

Ihr FACHGESCHÄFT für  
STILVOLLES WOHNEN  
in der Region Basel und  
der Nordwestschweiz.

BESUCHEN SIE UNS  
in unserer grosszügigen  
Innen- und Aussenausstellung.  
Hier finden Sie die neuesten  
DESIGN-GARTENMÖBEL  
bekannter Marken wie  
Dedon, Royal Botania, Tribù,  
Cane-Line, Manutti sowie der  
Schweizer Firmen Hunn und  
Collection Hutter.

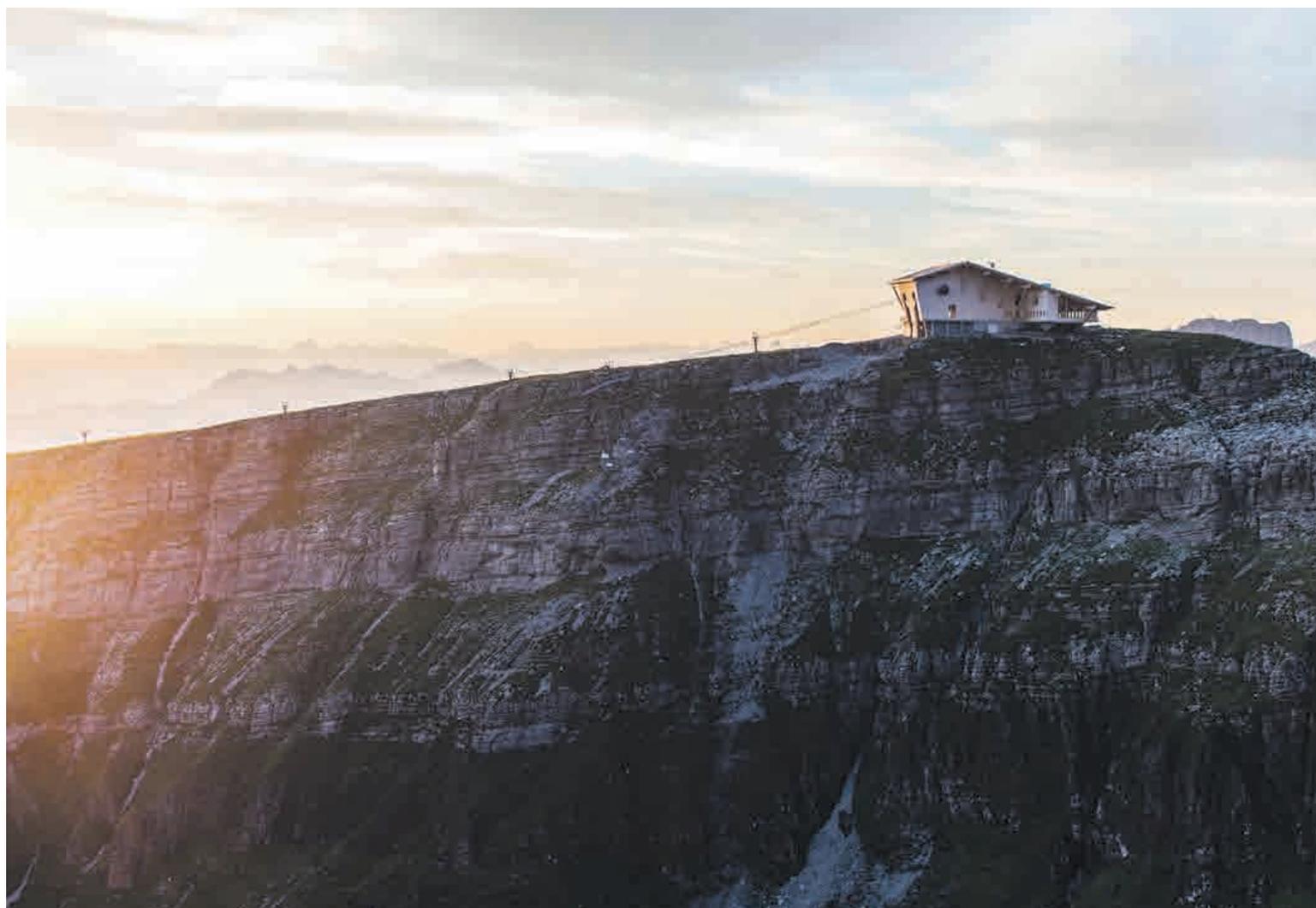
DEDON

OUTDOOR LIVING BY

**GETZMANN**

WOHNEN

SCHLOSSGASSE 2 4103 BOTTMINGEN 061 426 90 30 WWW.4103.CH



# Sommergenüsse im Toggenburg

## FACTS & FIGURES

### Hotel Sternen

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

### Öffnungszeiten

**Hotel**  
täglich ab  
1. Juni–27. Oktober 2018

### Restaurant

Montag/Dienstag Ruhetag

**Das Hotel Sternen in Unterwasser kombiniert in seinem Angebot auf einzigartige Weise Natur, Kultur und Sport. Höhepunkte dieses Sommers sind die 15. Zeltainersaison und eine temporäre «Country City».**

Das Toggenburg im Sommer. Zwischen Churfirsten und Säntis, zwischen 1000 und 2500 Metern über Meer, sind die Möglichkeiten fast grenzenlos. Sind Sie tagsüber gerne aktiv? Wandern, biken, schwimmen, klettern, spielen – alles ist möglich, für Gross und für Klein. Aber auch ganz in Ruhe in der Sonne sitzen, schauen und hören. Sich entspannen und das Leben so richtig geniessen. Kombinieren Sie Natur, Sport und Kultur und lassen Sie sich im Hotel Sternen Unterwasser von uns verwöhnen!

### Festival für Kulturliebhaber

Und darf es abends etwas Kultur sein? Kein Problem: Die 15. Zeltainersaison steht an und strotzt nur so von Highlights. Das Zeltainer Kleintheater bringt den ganzen Sommer über bekannte und weniger bekannte Künstler nach Unterwasser – fast 50 Anlässe in weniger als sechs Monaten, von Adrian

Stern über Mike Müller, Simon Enzler, Pipo Pollina, Michael Gammenthaler bis hin zu Fabian Unteregger und vielen anderen. Schauen Sie mal ins Programm unter [www.zeltainer.ch](http://www.zeltainer.ch).

### City für Country-Fans

Und Ende August ist es dann soweit: Unterwasser verwandelt sich in eine «Country City» mit unzähligen Attraktionen, exklusiven Musik-Acts und einem attraktiven Rahmenprogramm. Neben dem Festzelt und der Halle entsteht ein Westernmarkt, es gibt Linedance-Workshops und -shows, Harleys, ein Cowboy Coffee, Bogenschiessen, das Indianer-Camp für Kinder, Eselreiten und vieles mehr, direkt auf unserer grossen Sternen-Wiese gegenüber dem Hotel. Ein Detailprogramm finden Sie unter [www.countrycity.ch](http://www.countrycity.ch).



### STERNEN-SOMMERANGEBOT (GÜLTIG AB 1.6.-24.10.2018)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer Standard inkl. Frühstück und 2 Abendmenüs, 3 Tage freie Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in den Kantonen SG, TG, AI, AR, GL und SH.

Kostenlose Eintritte oder Billette für Bahn Wildhaus-Oberdorf, Säntis-Schwebebahn, Hoher Kasten, Kronberg, Sea Life Konstanz, Erlebniswelt Toggenburg, Textilmuseum St. Gallen, Stiftsbibliothek St. Gallen, Bodensee-Schiffahrt, Seilpark Gründenmoos und Appenzeller Schaukäserei.

Mit der Oskar-Gästekarte CHF 235.- exkl. Kurtaxen (Kinder im Zimmer der Eltern CHF 161.-).

Weitere Angebote finden Sie unter [www.oskarferien.ch](http://www.oskarferien.ch)



### VERANSTALTUNGEN IM TOGGENBURG

FREITAG, 6. UND SAMSTAG, 7. JULI 2018

**Openair Wildhaus**  
[www.openairwildhaus.ch](http://www.openairwildhaus.ch)

FREITAG, 24. BIS SONNTAG, 26. AUGUST 2018

**Country City Toggenburg**  
[www.countrycity.ch](http://www.countrycity.ch)

FREITAG, 1. JUNI BIS SAMSTAG, 29. SEPTEMBER 2018

**Zeltainer Kleinkunst**  
[www.zeltainer.ch](http://www.zeltainer.ch)

SAMSTAG, 27. OKTOBER 2018

**Smokers Night im Sternen**

**NEU**

# RIVELLA REFRESH:

## DIE NEUE, SPRITZIG-LEICHTE VARIANTE DES SCHWEIZER ORIGINALS

**Als eine der beliebtesten und vertrauenswürdigsten Marken der Schweiz steht Rivella seit jeher für ein aktives und gesundes Leben sowie die unaufhörliche Suche nach Neuem. Gemäss dieser Tradition lanciert Rivella dieses Jahr das neue Rivella Refresh.**

Mit Rivella Refresh bietet Rivella seit März 2018 eine leichte Alternative zum beliebten Original Rivella Rot – ein neues Getränk für all jene, die sich im Alltag oder in der Freizeit einen leichten, weniger süssen Durstlöscher wünschen. Damit bietet das Getränkeunternehmen die perfekte Ergänzung zu Rivella Rot, welches nach wie vor als das Schweizer Original für den vollen Genussmoment steht. Wie dieses kommt auch Rivella Refresh ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe aus und wird mit Zutaten natürlicher Herkunft hergestellt.

### **Rivella Refresh – Das Schweizer Original neu interpretiert**

Für das spritzig-leichte, weniger süsse Geschmacksprofil von Rivella Refresh wurden der Anteil an Milchserum und vor allem der Zuckergehalt gegenüber der Original Rivella Rezeptur deutlich reduziert. Die Neuheit weist mit 5,2 g Zucker pro 100 ml 40 % weniger

Kalorien als Rivella Rot auf. «Neben der steigenden Nachfrage nach geschmacklich leichten Getränken, tragen wir mit der Lancierung von Rivella Refresh auch dem Konsumentenbedürfnis nach Erfrischungsgetränken mit einem tiefen Zuckergehalt Rechnung» erklärt Erland Brügger, Geschäftsführer der Rivella AG.

«Als Schweizer Qualitätsunternehmen sind wir uns unserer Verantwortung in diesem wichtigen Thema bewusst. Deshalb haben wir uns zum Ziel gesetzt, bei all unseren Neuprodukten den Zuckergehalt so tief wie möglich zu halten, ohne dabei auf künstliche Süssungsmittel zurückzugreifen», so Brügger weiter.

Probieren Sie jetzt die spritzig-leichte Neuheit von Rivella.

Mehr Informationen unter:  
[www.rivella.ch/refresh](http://www.rivella.ch/refresh)





# Schlaraffenland der italienischen Küche



Das Da Roberto steht für frische klassische italienische Gerichte aus ganz Italien, hervorragenden Wein und stilvolles Ambiente. Die Gastrag AG, die Muttergesellschaft von Da Roberto, feiert dieses Jahr ihren 50. Geburtstag. Um unseren Gästen dieses Jubiläum als Ganzes etwas näherzubringen, bieten wir über das Jahr verteilt verschiedene kulinarische Reisen und spezielle Events an. Dazu begrüßen wir Sie auch ganz herzlich in unserem italienischen Ristorante. Dazu eine kleine Vorschau: Diesen Sommer laden wir Sie nach Kampanien und ins Piemont ein!

## Mai und Juni: Kulinarisches aus Kampanien

Das mediterrane Klima, die herrlichen, vielfältigen Landschaften und die schmackhafte Kulinarik machen Kampanien zu einem wunderschönen und abwechslungsreichen Landstrich. Ein Urlaub reicht bei weitem nicht aus, um Kampanien mit all seinen Reizen zu erkunden ... Dieser Teil Italiens hat kulinarisch einiges zu bieten. Reizvoll, bunt und vielfältig ist seine Speisekarte, das Angebot so kontrastreich wie die Landschaft und die Küste. Gerichte wie gegrillte Dorade, dazu viel Gemüse und gutes Olivenöl stehen auf dem Menüplan. Um es interessant zu machen,

verraten wir vorerst nicht mehr... Nur eines ist sicher: Es wird ein Schlaraffenland für Liebhaber der frischen Küche! Und natürlich sorgen Dolci für einen herrlich süßen Ausklang.

## September und Oktober: La vita è bella nel Piemonte

Das Piemont hat sich in den letzten Jahren vom Insidertipp zum beliebten Reiseziel entwickelt, vor allem für Feinschmecker und Liebhaber guter Weine. Trüffel aus Alba, Haselnüsse aus Cortemilia und Gorgonzola-Käse aus Novara sind nur drei der vielen Spezialitäten der Region. Die Landschaft fasziniert durch ihre Vielschichtigkeit: Liebliche Weinberge wechseln sich ab mit rustikalen Gebirgstälern. Machen Sie sich auf zu einem echten kulinarischen Erlebnis bei uns!

Wir freuen uns, Sie zu verwöhnen. Auf ein unvergessliches Erlebnis! Und für weitere Informationen steht Ihnen unser Gastgeber Dino Tavormina gerne zur Verfügung.

## 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. Mai – 31. August  
11:45 – 14:00  
17:30 – 23:00  
Sa/So geschlossen

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





## Am Mittwochabend «Heuchelhase» ...

### FACTS & FIGURES

#### Restaurant Wanderruh

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

#### Öffnungszeiten

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

#### Sommerferien

29. Juni – 8. Juli 2018



Die gebackene Komposition aus Hackfleisch, Zwiebeln und Ei ist ein Küchenklassiker – nicht nur in der Schweiz, wo er seit Jahrhunderten als «Hackbraten» in den Rezeptbüchern und auf den Speisekarten geführt wird. In vielen anderen Ländern kennt man das Gericht auch als «falscher Hase» oder «Heuchelhase». Die Bezeichnung geht auf die früher gebräuchlichen kupfernen Pfannen zurück, in denen das Fleisch in Form eines Hasenrückens gebacken wurde.

Dani Jenzer vom Restaurant zur Wanderruh hat die richtige Rezeptur für den Leckerbissen tief in Grossmutter's Rezeptsammlung ausgegraben und haut den Hasen jeweils am Mittwochabend in die Pfanne. Für viele Hackbraten-Liebhaber wird die Wochenteilung somit zum kulinarischen Highlight, und wem die ganze Portion zu gross erscheint, bekommt – wie beim ebenso traditionellen Cordon bleu und allen anderen Wanderruh-Angeboten – problemlos auch einen kleinen Teller.

Aber nicht nur für Linienbewusste sorgt das Wanderruh-Team, auch Allergiker gehen wegen der glutenfreien Zubereitung des Speisenangebots gerne unter dem schönen schmiedeisernen Portal an der Ecke Dornacherstrasse/Jurastrasse hindurch. Und nun, da die warme Jahreszeit Einzug gehalten hat in unseren Breitengraden, lockt natürlich wieder die schmucke kleine Gartenbeiz unter dem schattigen Bäumen. Und dies auch an jenem Tag, den sich sonst die meisten Gastronomen frei nehmen. Nicht so in der Wanderruh, wo es auch diesen Sommer heisst: Montags geöffnet!



## Summer in the City

Das NEUBAD steht in einer langen Tradition, die Julie und Philipp nun seit mehr als fünf Jahren mit einer unkonventionellen und frischen Küche fortschreiben und gleichzeitig neu interpretieren. Ein schöner Restaurantgarten mit altem Baumbestand gehört zum historischen Gebäudeensemble – eine Oase in der Stadt.

Die alten Griechen beschrieben mit dem Wort «oasis» einen fruchtbaren Ort inmitten einer Wüste. In dieser Tradition versteht sich der Gasthof NEUBAD in den warmen Monaten als stiller Ort der Erholung und des Geniessens mitten in der Stadt – speziell für die Lunchtime am Mittag.

Der stilvolle Business-Lunch als schöpferische, genussvolle Pause. Bei einem kühlen Glas Weisswein und einem leichten Menü Geist und Seele eine Auszeit unter freiem Himmel gönnen. Das kulinarische Reset nach einem ausgefüllten Arbeitstag können Sie selbstverständlich auch als Dinner mit freier Gangwahl (oder mit drei, vier, fünf oder sechs Gängen) am Abend geniessen, natürlich mit regionalen Spitzenprodukten aus nachhaltigem, biologischem Anbau.

Blieben Sie neugierig! Geniessen Sie bewusst!



### FACTS & FIGURES

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

#### Öffnungszeiten

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

#### Betriebsferien 2018

2. Oktober – 15. Oktober  
31. Juli und 1. August  
geschlossen



## «Willkommen!» ...

... ist in der Oberwiler Wirtschaft zum Rössli keine leere Floskel. Wer in der heutigen schnelllebigen Gastronomie Wert legt auf eine persönliche Beziehung zu seinen Gastgebern, fühlt sich im Traditionsbetrieb an der Hauptstrasse 30 sofort zu Hause. Elisabeth Herren, die mit Ehemann Roland (Bild) im Rössli wirtet, begrüsst und verabschiedet jeden Gast schon an der Tür oder spätestens am Tisch in der gemütlichen, aber dank der geschmackvollen Glasscheiben von Lukas Düblin alles andere als biedereren Gaststube. Und wird dann von der liebenswürdigen Estelle oder einem anderen langjährigen Mitglied des Rössli-Teams aufmerksam betreut.

Das Rössli im Herzen von Oberwil befindet sich seit nunmehr 40 Jahren im Besitz der Bürgergemeinde. Ziemlich genau die Hälfte dieser Zeit ist der Betrieb in der Pacht von Familie Herren. Die Wirtschaft verfügt über 40 Sitzplätze im Restaurant und 30 im Düblin-Saal, dessen Wände Bilder des einheimischen Kunstmalers Jacques Düblin schmücken. Wie wichtig das Rössli für das Vereins- und Gesellschaftsleben im «Schnägge-Dorf» ist, beweisen nicht nur die Stammtische im Restaurant, sondern auch die rege Nutzung des Saals im 1. Stock, der Platz für 80 Personen bietet. Und nun, da der Sommer vor der Tür steht, spielt das Rössli seinen besten Trumpf aus: Die stimmungsvolle Gartenwirtschaft für 60 Personen, mit einem geräumigen Parkplatz für Gäste aus der weiteren Region. Wie gesagt: Da sind Sie herzlich willkommen!

Wirtschaft  
zum  
**RÖSSLI**

### FACTS & FIGURES

**Wirtschaft zum Rössli**  
Hauptstrasse 30  
4104 Oberwil  
+41 (0)61 401 18 81  
roessli.oberwil@bluewin.ch  
www.roessli-oberwil.ch

#### Öffnungszeiten

Mo/Di 11:00 – 14:30  
17:00 – 23:00  
Mi und Do geschlossen  
Fr 11:00 – 14:30  
17:00 – 23:00  
Sa 11:00 – 14:30  
18:00 – 23:00  
So 11:00 – 14:30  
18:00 – 22:00  
Reservationen bitte nur  
per Telefon.



### 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

Mo – So 11:00 – 23:00

  
**GASTHOF**  
 ZUM GOLDENEN  
**STERNEN**

## Kurzferien am Rheinufer

**Der historische Gasthof zum Goldenen Sternen im St. Alban-Tal ist die ideale Adresse für eine kürzere oder längere Auszeit vom Alltag.**

Ein frischer Wind weht durch den Sternen, eine Brise, die neuen Schwung bringt. Eine Brise, die den Geruch von Wasser mit sich trägt, Süßwasser vor allem – doch manchmal glaubt man, einen Hauch von Meer darin zu erahnen, von Salz, frisch gefangenen Fischen, Seegras und von der Leichtigkeit des Lebens. Die Brise erinnert uns an die Ferienzeit, lässt unsere Gedanken weit schweifen, wir spüren die wärmende Sonne und riechen den frisch zubereiteten Fisch vor unserer Nase. Und «zack»: So sei es! Also zumindest der Teil mit dem frischen Fisch vor der Nase.

#### Passion Fisch

Im Gasthof zum Goldenen Sternen können Sie neuerdings Fisch geniessen, wie ihn nur ein passionierter und sehr begabter Koch zubereiten kann. Dabei können Sie auf den Rhein schauen, sich an

Ihre letzten Traumferien erinnern und sich bei der Planung der nächsten inspirieren lassen. Unser Chefkoch Johannes Dilger und sein Team sind so verankert, konzentriert und leidenschaftlich in ihrer Materie, dass sie nicht aufhören zu feilen und zu verbessern, bis ihr Gericht zauberhaft leicht und voller geschmacklicher Überraschungen eine ganzheitliche Komposition abgibt. Nichts ist ihnen zu aufwändig, zu jeder einzelnen Komponente finden sie eine weitere passende. Hier macht die Detailverliebtheit so viel Sinn, kreierte so viel Geschmack. Bei uns ist Kochen Kunst und Handwerk in einem. So kann es vorkommen, dass Sie unter anderem einen Wolfbarsch in der Salzkruste auf unserem Angebot finden, den Sie sich zu zweit gönnen können. Oder ein «Surf and Turf» kann dann auch mal mit Pulpo und Schweinebauch anstelle von Rindsfilet und Hummer daher kommen.



## VERANSTALTUNGEN IM GOLDENEN STERNEN

SONNTAG, 13. MAI 2018, 12:00/18:00 UHR

**Verwöhn-Menü aus Omas Küche zum Muttertag**

MITTWOCH, 16. MAI 2018, 19:00 UHR

**Magic Dinner – 4-Gang Menü mit Zaubershow von Daniel Kalman**

SONNTAG, 27. MAI 2018, 12:00 UHR

**Mike Stoll über Trink- und Tischsitten aus dem alten Basel (Lunch)**

SAMSTAG, 2. JUNI 2018, 18:30 UHR

**«Chef's table»: Exklusiv vom Küchenchef**

DONNERSTAG, 21. JUNI 2018, 18:00

**Frisch gefischt: Surf und Turf mit Pulpo**

DONNERSTAG, 19. JULI 2018, 18:30 UHR

**Magische Momente – Daniel Kalman verzaubert**

DONNERSTAG, 16. AUGUST 2018, 18:30 UHR

**«Story Teller» – Johannes Dilger über Beizen, Einmachen, Dörren**

DONNERSTAG, 23. AUGUST 2018, 18:30 UHR

**Frisch gefischt: Lachsforelle in der Salzkruste**

MONTAG, 27. AUGUST 2018, 18:30 UHR

**Risotto-Fest am Rhein für jung und alt**

### Auszeit vom Alltag

Und dann: Wo könnte man schöner das Feuerwerk der Bundesfeier geniessen als auf unserer Rheinterrasse sitzend, mit einem Cüpli in der Hand und zufrieden gesättigt nach einem Vorspeisenbuffet und einem Tellergericht, serviert als Hauptgang? Wer hat nicht Lust, eine Lachsforelle in der Salzkruste auszuprobieren und sich schon beim Öffnen der salzigen Hülle zu freuen, weil einem die frischen Dämpfe des Fisches in die Nase steigen? Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und kommen Sie wieder einmal zu uns in den Sternen. Vielleicht gelingt es uns, dass Sie abtauchen in die weiten Gefilde von schönen Träumen und sich dabei vom Alltag erholen.



*heer ag* **h**  
Gastronomie-Einrichtungen

*... für jeden Bedarf*



*... heervorragend.*

*heer ag* **h**  
Gastronomie-Einrichtungen

Nenzlingerweg 6 | CH-4153 Reinach | Tel. 061 717 11 00 | Fax 061 711 18 87  
Bahnhofstrasse 4 | CH-3752 Wimmis | Tel. 033 336 66 08 | Fax 033 336 66 05  
Rietstrasse 11 | CH-8317 Tagelswangen | Tel. 052 347 08 00 | Fax 052 347 08 01  
Industriestrasse 57 | CH-6034 Inwil | Tel. 041 210 74 00 | Fax 041 210 74 01  
Arnold Baumgartner-Strasse 9 | CH-2540 Grenchen | Tel. 032 653 07 08 | Fax 032 652 04 17



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



# CMB = Classical Music at its Best

Zugegeben, der Titel ist nicht ganz korrekt. «CMB» – die interessierte Leserschaft des «Fine To Dine» weiss es – bedeutet «Collegium Musicum Basel» und so wiederum lautet der Name des ältesten freien, nicht subventionierten Sinfonieorchesters in Basel. Es besteht aus rund 60 Berufsmusikerinnen und -musikern und bietet seinem treuen Publikum seit nunmehr 67 Jahren jede Saison sechs Abonnementskonzerte wie auch ein Extrakonzert und zwei Kinderkonzerte. Schwergewichtig pflegt das CMB ein klassisches und romantisches Musikrepertoire. Chefdirigent Kevin Griffiths achtet aber darauf, in jeder Saison etwas ganz Besonderes zu programmieren, sei das ein Konzert mit tibetischer Musik, ein Crossover-Projekt mit Kolsimcha, der bekannten Basler Klezmer-Band oder einen Schweizer Konzertaabend mit Eliane Burki als Alphorn-Solistin.

Der Titel ist deshalb auch nicht ganz falsch: Das Collegium Musicum Basel ist in der Tat Garant für beste klassische Musik. Und es gibt viele Wege, die nach Rom respektive zum CMB führen: Am einfachsten ist es, wenn Sie ein Abonnement für die sechs Saisonkonzerte erstehen. In der besten Kategorie kostet Sie das einen Franken pro Tag (also gleich viel oder wenig wie die Billag-Gebühr!). Möchten Sie es etwas vorsichtiger angehen und das CMB zunächst einmal kennenlernen, dann lösen Sie ein Einzelbillet für ein Konzert, dessen Programm Ihnen besonders zusagt. Lieben Sie klassische Musik, nicht aber Konzertsäle, dann bleibt Ihnen immer noch die Möglichkeit, eine Kammermusikformation des CMB an einer Matinée oder einer Soirée im Weiherschloss Bottmingen, im Gasthaus Zum Goldenen Sternen oder im Restaurant Schützenhaus bei einem gepflegten Essen zu geniessen.

So oder so: **CMB = Classical Music at its Best!**

Alles, was Sie über das CMB wissen müssen, finden Sie auf [www.collegiummusicumbasel.ch](http://www.collegiummusicumbasel.ch).

## KONZERTE

**13. Mai 2018, 18:00**

Weiherschloss  
Bottmingen  
Kammermusik Soirée  
mit dem CMB

**2. Juni 2018,  
16:00 – 17:00**

im grossen Saal des  
Union (Klybeckstr. 95,  
Basel)  
Kinderkonzert  
«Tranquilla Trampeltreu»

**15. Juni 2018, 19:30**

Musical Theater Basel  
6. Abo-Konzert  
«Passionato»

**7. September 2018, 19:30**

Musical Theater Basel  
1. Abo-Konzert Saison  
2018/19  
«Wiener Trio»

Detaillierte Angaben zu  
den Konzerten auf: [www.collegiummusicumbasel.ch](http://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**



## FACTS & FIGURES

### RESTAURANT R90

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

### Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:00 – 15:00  
Lunch 11:30 – 13:30  
Sa/So geschlossen.

### Event-Kapazitäten

Seminarraum: bis 70 Pers.  
Eventhalle: Dinner bis 300  
Pers., Apéro bis 500 Pers.  
Restaurant: bis 120 Pers.  
Terrasse



# Im Zentrum: Unsere Gäste

**Am unteren Ende der lebendigen alternativen Gastro-Meile im Klybeck-Hafengebiet hat sich in den vergangenen Jahren das Restaurant R90 mit einem vielseitigen Angebot profiliert. Vor allem in der warmen Jahreszeit läuft sein Gastro- und Eventteam zur Höchstform auf.**

Eventspezialisten und Tagungsveranstalter wissen längst, dass das R90 an der Hafenstrasse 90 nicht «nur» ein Restaurant mit einer saisonal angepassten Karte ist, sondern auch einen routinier-ten Catering-Service sowie ein ideales Setting für Zusammenkünfte aller Art zu bieten hat. Mit der warmen Jahreszeit läuft die Kleinbasler Hafen-Gastromeile mit dem R90 als Schluss- und Höhepunkt wieder zur Hochform auf. Besuchen Sie uns bald!

### Catering und Events

Die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung. Wir bieten individuelle Möglichkeiten für Ihren Anlass und innovative, kulinarische Erlebnisse.

Ob Apéro, Firmenfeier, Kundenevent, Geburtstag, Vereinsversammlung oder ein anderer Anlass – wir unterstützen Sie gerne und professionell bei der Realisierung Ihres Anliegens.

### Meetingraum und Eventhalle

Das R90 ist der ideale Arbeitsort nahe am Rhein für eine erfolgreiche Veranstaltung mit Weitblick in hellen und grosszügigen Räumlichkeiten. Konzentriertes Arbeiten ist Ihnen garantiert. Sie wünschen einen Powerbreak, Lunch oder einen Networking-Apéro an Ihrem Meeting? Wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.



## R90-HITS

### Hits im Frühling

Auf unserer Frühjahrskarte stehen dieses Jahr die folgenden Leckerbissen:

- Flammkuchen mit Speck, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Feta und Bärlauchpesto
- Panini mit Spargel, Frischkäse, Parmesan und Olivenöl
- Täglich wechselndes Tagesmenü
- Freitagssbuffet mit Dessert und Salat
- Hausgemachte, frische Smoothies
- Erfrischende Blatt- und Gemüsesalate

### Hits im Sommer

Und im Sommer werfen wir natürlich, wenn immer möglich, auf unserer sonnigen Terrasse am Rhein den Grill an und schlagen folgende Sommerhits vor:

- Grillbuffet auf der Terrasse mit Salaten und Ofenkartoffel
- Hausgemachter Beef Burger mit Cole Slaw und Super Frites
- Pasta aus dem Wok zum Selbstkreieren
- Braten frisch vom Stück geschnitten
- Home-made Ice Tea



## Day Spa in Rheinfelden

### 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

So – Fr 09:30 – 21:00

Sa 09:00 – 18:30

Der Badebetrieb endet  
jeweils eine halbe Stunde  
vor Schliessung des Bades

**Hier beginnt Entspannung: Das Hotel EDEN im Park bietet Ihnen eine Auszeit vom Alltag. Sein Angebot mit Solebad & Spa verwöhnt Sie von morgens bis abends und mit allen Sinnen.**

Der Kosmetik- und Massagebereich im EDEN ist ein Ort der Ruhe, benannt nach einem Land im Garten Eden: Chawila. Eine Fülle an Gold und Edelsteinen wird Chawila nachgesagt. In Form von Entspannung, Zufriedenheit und persönlichem Wohlbefinden erfahren Sie einen Teil dieses Reichtums direkt in unseren Räumen. Vier Flüsse fliessen aus dem Garten Eden: Chidekel, Pischon, Gichon und Perat. Sie sind die Namensgeber unserer Behandlungsräume, die für himmlische Verwöhn-Momente im Chawila bereitstehen.

#### Kommen Sie auf Kurzurlaub!

Solebad, Sauna und Dampfbad. Dazu Massagen, Gesichtsbearbeitungen oder Maniküre – unser Team bietet alles rund um Ihre Schönheit und Ihr individuelles Wohlbefinden. Wählen Sie Ihr persönliches

Verwöhn-Programm aus einem vielfältigen Angebot. Lassen Sie nach einem langen Arbeitstag alle Sorgen hinter sich oder freuen Sie sich auf ruhige Stunden am Wochenende. Oder buchen Sie eines unserer Arrangements: Zum Beispiel den «Lady's Day» speziell für feminine Freuden mit einer entspannenden Gesichtsbearbeitung, einer verwöhnenden Massage, Drinks und Snacks. Lassen Sie sich von unserer Ambiente inspirieren und geniessen Sie einen Tag im paradiesischen Day Spa.

#### Spa Brunch am Sonntag

Ein besonderes Bouquet aus Wellness und Kulinarik ist unser legendärer Spa Brunch: Jeden Sonntagvormittag verwöhnt die EDEN-Küche unsere Solebad & Spa-Gäste mit Köstlichkeiten vom Büffet. Ein reichhaltiges Frühstück, leichte Vorspeisen,



frisch zubereitete Salate, warme Gerichte und eine verführerische Dessert-Auswahl warten auf Sie. Zwischendurch entspannen Sie frei nach Gusto im Solebad mit Aussenbecken, Sauna oder Dampfbad. Und was wäre das EDEN ohne seinen liebevoll angelegten Park? Entdecken Sie hier die Heilkräuter im Achtsamkeitsgarten mit Kneipp-Pfad. Den Brunch inklusive zwei Stunden freier Nutzung des Solebad & Spa-Bereichs bieten wir im Paket für CHF 52.- an. Er findet sonntags von 10:00 bis 14:00 Uhr statt und wir empfehlen eine frühzeitige Reservation.

### GESCHENKTIPP

Warum nicht einmal einen gemütlichen Spa Brunch im EDEN verschenken? Gutscheine oder andere Day Spa-Angebote können Sie über unsere Website [www.hoteleden.ch](http://www.hoteleden.ch) oder telefonisch unter +41 (0)61 836 24 24 bestellen.

## VERANSTALTUNGEN IM EDEN

### Ausstellungen

MAI - AUGUST 2018

**Sylvia Bandini**

Begegnung 17. Mai 2018, 17:30 bis 19:30 Uhr

MAI 2018 - MAI 2019

**Ausstellung im Park:**

**Paula Pakery - Art & Design**

### Genuss-Reisen

DONNERSTAG, 21. JUNI UND 9. AUGUST 2018, 19:00 UHR

**Allerlei Kräuter**, CHF 56.- p.P.

SAMSTAG, 13. OKTOBER 2018, 19:00 UHR

**Umai - lecker auf Japanisch**, CHF 87.- p.P.



# EXPRESSLIEFERUNG NOCH AM GLEICHEN TAG.

- ➔ VIELFÄLTIGES SORTIMENT
- ➔ GRATISLIEFERUNG BIS ZUM KÜHLSCHRANK
- ➔ ATTRAKTIVE AKTIONEN



DER STÄRKSTE GETRÄNKE-ONLINESHOP.  
[BEER4YOU.CH](https://beer4you.ch)

# Digitaler Nachtisch

Haben Sie auch schon das Haus verlassen und waren plötzlich nicht mehr sicher, ob Sie das Licht oder die Musik angelassen haben. Aber schon zu weit weg, um noch einmal umzukehren?

Heute gibt es kaum noch Geräte und Spielzeuge, welche nicht mit dem Internet verbunden sind. Egal ob Drohne, Musikanlage oder Licht – man kann sich so ziemlich mit allen Geräten rund um sein Haus über das Internet verbinden. So kann ich bequem auf dem Nachhauseweg meine Playlist zusammensetzen und bei meiner Ankunft bereits das Licht und die Musik einschalten. Ich muss nur noch die Haustüre öffnen, aber auch dafür gibt es digitale Lösungen über das Internet.

Super, jetzt brauche ich eigentlich nur noch mein Smartphone und kann alles bequem per Touchscreen steuern, ohne mich von meinem bequemen Sofa zu erheben. Nur doof, wenn der Akku auf dem Smartphone einmal alle ist oder – noch schlimmer – das Programm für die Verwaltung meiner Geräte streikt. So läuft plötzlich gar nichts mehr.

Die Flut der Geräte mit Internet (Internet of Things) bringt aber auch ihre Tücken mit sich. So ist

es sehr häufig der Fall, dass diese ungenügend entwickelt worden sind, auch keine Updates erhalten und damit ganz unbemerkt zu einem Sicherheitsrisiko werden.

Problematisch wird es dann, wenn dadurch Türen für Angreifer geöffnet werden und diese sich anschliessend unbemerkt ins Heimnetzwerk einschleusen können. Sind sie einmal im Netzwerk, stehen ihnen diverse Möglichkeiten zur Spionage oder böswilligen Zerstörung von Daten offen. Denn Hand aufs Herz: Haben Sie wirklich bei allen Netzwerkgeräten zu Hause ein eigenes, sicheres Passwort gesetzt?

**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](mailto:s.alfano@inetworx.ch).

# «Möge die Wurst mit dir sein!»

«Ich koche nicht. Ich werfe Sachen in die Pfanne und hoffe!» So stand es auf einer der vielen Kochschürzen, die ich in den vergangenen 40 Jahren in Hobby-Kochclubs über den Bäuchen kochender Männer gesehen habe. Allerdings sind die wenigsten so defätistisch. Wesentlich häufiger plakatieren die kochenden Herren der Schöpfung an dieser prominenten Stelle selbstbewusstes, stolzes Eigenlob: «The Legend Koch: Best of the Best», «Sexiest Cook Alive» oder «Habe gekocht!! Näheres gleich in der Tagesschau!».

Doch egal ob da nun «In meiner Küche habe ich das Sagen» steht oder «You call it chaos. I call it cooking»: Das Stück Tuch, das früher einfach Hose und Hemd des Hobbykochs vor Fettspritzern und Saucenflecken schützen sollte, ist längst Träger von philosophischen, werbenden oder scherzhaften Botschaften aller Art geworden. Nicht selten lassen sie auch Rückschlüsse auf ihren Träger zu. «Essen ist mein Ausgleichssport zum Liegen» stand auf dem Schurz des Kollegen, der sich beim Verteilen der Arbeiten immer fürs Öffnen der Weinflaschen meldete. «Man findet keine Freunde mit Salat» hiess es

auf dem des Fleischtigers und Gemüseverächters. Und «Der tut nix. Der will nur kochen» versicherte jedem, der es nicht sehen wollte, das Lieblingsstück des Ungeschickten, dem jede Sauce Béarnaise unter der Kelle gerann.

So kennen die Sottisen auf Schürzen heutzutage keine Grenzen mehr, und spätestens angesichts der Verballhornung des bekannten «Star Wars»-Zitats («Möge die Wurst mit dir sein!») wendet sich der letzte Gast mit Grausen. Und einem Lokal in Fine To Dine-Land zu, wo die Schürzen der Köche unbeschrieben sind und auf denjenigen der Kellner höchstens dezent der Name des Lokals eingestickt ist.

**Roger Thiriet**



Roger Thiriet ist Medienschaffender in Basel und seit 40 Jahren leidenschaftlicher Hobbykoch. Seine Inspirationen holt er sich in den vielen gastlichen Häusern in Fine To Dine-Land.



## Neu, neu, neu – 2 für 1!

Jetzt Punkte sammeln und profitieren

Fine To Dine Shop  
info@finetodine.shop

### Liebe Leserin, lieber Leser

Neu können Sie gesammelte Fine To Dine Shop-Punkte für weitere Einkäufe an Zahlung geben, und zwar zum Kurs 100 Punkte = CHF 1.–. Für jeden Franken, den Sie für Angebote im Shop ausgeben, erhalten Sie zwei Punkte gutgeschrieben, die Sie ab der folgenden Bestellung als Zahlungsmittel einsetzen können – sozusagen «2 für 1»! Ihren aktuellen Punktestand können Sie jederzeit im Kundenkonto abfragen.

In der letzten Ausgabe dieser Gästezeitung haben wir Sie über diverse Sortimentserweiterungen informiert. Passend zur bevorstehenden Sommersaison wird das Sortiment mit LED-Beleuchtungslichtern für den Outdoor-Bereich ergänzt. Die LED-Lichter von Imagilight bestechen neben ihrem Design durch eine sehr lange Akku-Laufzeit und absolute Wasserdichte.

Die neuen, hausgemachten Eistee-Kreationen vom Basler Traditions-Teehaus London Tea Company sind der perfekte Durstlöcher, wenn es in den Sommermonaten wärmer wird.

Für den gemütlichen Sommer-Grillabend haben wir eine tolle Auswahl an verschiedenen Weinen und Schaumweinen, auch als Degustations-Sets zum Kennenlernen, sowie edle Destillate und Whisky-Spezialitäten im Angebot. Immer ein Hit und das perfekte Geschenk: Weine und Champagner in der Grossflasche!

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim «2 für 1»-Punktesammeln, beim selber Geniessen und beim Überraschen Ihres nächsten Gastgebers mit einem Geschenk aus dem Fine to Dine Shop.

Ihr Fine to Dine Shop-Team



# www.FineToDine.shop



ab 51.-

## IDEALE LED-BELEUCHTUNG

In- und Outdoor



ab 64.-



## VIELSEITIGE WEINAUSWAHL

an Grossflaschen ab 3000ml und verschiedene Degustations-Sets

## HAUSGEMACHTE EISTEES

vom Basler Traditionshaus  
London-Tea Company

ab 13.60



## EDLE CHAMPAGNER

aus den Hause Philipponnat und  
Nicolas Feuillatte



ab 35.-

## WHISKY VOM SÄNTIS

in limitierter Auflage und hier  
erhältlich

ab 55.-



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

Code gültig bis 30.9.2018 auf dem gesamten  
Sortiment, ausgenommen Spirituosen.

**GUTSCHEIN-CODE:  
MAGAZIN19**

**Hero**

GASTRONOMIQUE

# JEDEM GAST SEINE EIGENE MÜESLI-MISCHUNG

In nur 3 min.  
genussbereit!



Ergänzen Sie Ihr Buffet mit unseren schmackhaften Muesli und unserem sättigenden Porridge – für einen guten Start in den Tag.

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | [gastro@hero.ch](mailto:gastro@hero.ch) | [www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)



Zelte  
Möbiliar  
Zubehör

## Ihr Event – unsere Leidenschaft

[www.mietzelte-huber.ch](http://www.mietzelte-huber.ch) | Tel. 061 426 92 22

Mietzelte  
Huber



# Eine Weinentdeckung aus Spanien

Noch weitgehend unbekannt, liegt die spanische Weinregion Empordà in der Provinz Girona, die im Nordosten von Katalonien an das französische Roussillon grenzt. Die Nähe zu Frankreich hat sich auch auf die Winzer ausgewirkt, denn in den Weinbergen finden sich mit Cariñena und Garnacha die gleichen Trauben wie jenseits der Grenze, die dort Carignan und Grenache heissen.

Die vielen Klein- und Kleinstproduzenten der 1947 gegründeten Kooperation Empordàlia wissen die Werte des Rebbaus und die Tradition zu bewahren. Sie legen ihre Fähigkeiten und Erfahrungen zusammen und kultivieren seit über 40 Jahren in den sanften Hügeln Kataloniens hochwertige Weine. Die Aromatik ist geprägt von mediterranen Einflüssen sowie dem kühlen Bergwind Tramontana, die sich in der Komplexität der Weine widerspiegeln. Erdverbundene Menschen kultivieren auf den steinigten Böden beste Erzeugnisse, welche Passion und Fleiss spürbar machen. 250 Hektaren Reben bewirtschaftet Empordàlia in der D.O. Empordà, welche bis anhin noch ein Geheimtipp ist. Bei den weissen Traubensorten sind es vorwiegend Garnacha blanca und Muscat, bei den roten neben den oben beschriebenen Sorten auch Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Jeder Rebberg wird sorgfältig, seinen Eigenschaften entsprechend, bewirtschaftet. Die Reben sind zwischen 30 und 70 Jahre alt. Bekanntlich ergeben alte Rebstöcke Weine von allerbesten Qualität.

Die Schweiz ist mit 5 Prozent das bedeutendste Exportland der D.O. Empordà. Exklusiver Importeur ist Cave Amann SA in Bischofszell.

## FACTS & FIGURES

### Cave Amann SA

Blumenwiesstrasse 6  
9220 Bischofszell  
+41 71 424 77 40  
[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss)

### Öffnungszeiten

Mo – Fr 08:00 – 12:00  
13:30 – 17:00  
Sa/So geschlossen

## AUSZEICHNUNGEN

- **2017 DEKANTER World Wine Awards**  
Silver Medal / 90 Points: Antima 2015
- **2017 Concours Mondial de Bruxelles**  
Silver Medal: Antima 2015
- **2017 GIROVI**  
Gold Medal: Antima 2015  
Gold Medal: Sinols Rosat 2016  
Bronze Leaf: Mabre 2016
- **2016 Grenache du Monde**  
Gold Medal: Sinols Garnatxa

**BASEL  
LIVE.**

**INSPIRIEREND, ATTRAKTIV  
UND STETS AKTUELL.**

---

**BASELLIVE.CH**



**SO  
LEBST  
DU BASEL**

**PRO INNERSTADT  
BASEL**

