

FINE TO DINE BASEL

NR. 20
Okt. 2018



Top-Restaurants in Stadt und Land



Alles Gute zum
50. Geburtstag,
liebe Gastrag!

Seite 7

St. Jakob:
Essen wie im
Mittelalter

Seite 24

Marco Streller:
«Ich kann
nicht kochen!»

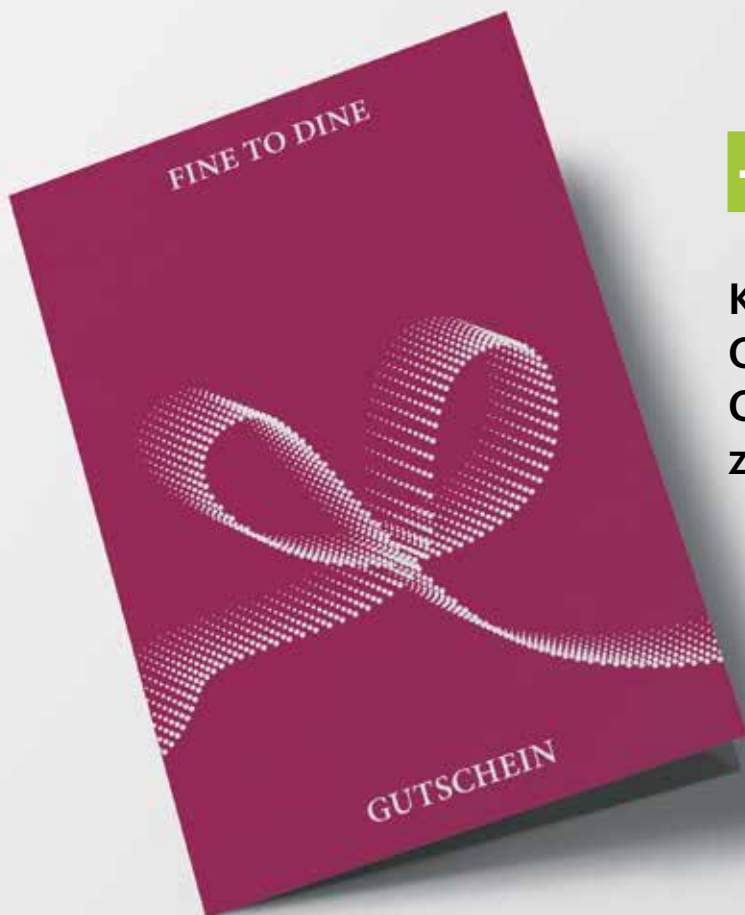
Seite 30

Schützenhaus:
Chateaubriand
an Silvester

Seite 36

HERBST AKTION

+ 30% GESCHENKT!



Kaufen Sie z.B. einen FineToDine
Gutschein im Wert von
CHF 100.- und wir schenken Ihnen
zusätzlich CHF 30.-

Bestellen Sie auf www.FineToDine.shop
und aktivieren Sie im Warenkorb
den Gutschein-Code: HERBST18

Die Aktion ist gültig bis 31.12.2018.

Liebe Kinder

**BEGEBT EUCH AUF EINE KREATIVE
GENUSSREISE MIT LEO & LOTTA**



Für euch haben wir eine kreative Zusammen-
stellung von Restaurants aus der Region neu
zusammengetragen. Euer persönliches Mal-

buch könnt ihr via info@finetodine.ch gratis
bestellen. Wir wünschen euch viel Spass
beim Malen!



HAPPY BIRTHDAY, GASTRAG!

«Was? E Zircher?» Der Basler «Daig» und die gutbürgerliche Kundschaft des Bahnhofbuffets waren skeptisch, als der damals vierzigjährige Emil Wartmann 1985 die Gastronomiebetriebe im Basler Bahnhof SBB übernahm. Ob das passte? Und ob es passte! Der «Wirt und Unternehmer» fegte wie ein Wirbelwind durch die damals betuliche Gastroszene am Rheinknie. Vom Stammhaus am Bahnhof aus setzte er um, was er bei seinem Lehrmeister Ueli Prager gelernt hatte. Dazu gehörte primär die Erkenntnis, dass die Zukunft der Gastronomie nicht im Einzelkampf der Quartierbeiz, sondern in der System-Gastronomie und der Marktmacht einer Gruppe lag.

Damit war der Grundstein zur GASTRAG gelegt, die Wartmann am 1. Juli 1968 gründete. Seine erste «Buffet-Dépendance» war der Nelson-Pub in der Küchengasse vis-à-vis vom Bahnhof, aus dem später das heute noch existierende Da Roberto wurde. 1985 übergab Wartmann das Bahnhofbuffet seinem Nach-

folger und zwei Jahre später die GASTRAG-Gruppe seinem bisherigen Stellvertreter Robert Keppler; weitere 20 Jahre danach ging die Firma an Kepplers Stellvertreter Richard Engler über.

Am 1. Juli 2018 ist die GASTRAG 50 Jahre alt geworden. Sie betreibt mittlerweile in der ganzen Schweiz 20 Restaurants und drei Hotels. Als «kleinere Schwester» gratulieren wir herzlich zum runden Geburtstag. Wir sind ihr dankbar für ihre Pionierleistung auf dem Gebiet der Schweizer System- und Gruppengastronomie.

Alles Gute Euch – und Bon Courage für die Zukunft!

Johann Rudolf und Latifa Meier

P.S. Lesen Sie zu diesem Thema den Bericht über das Jubiläumsfest vom 4. Juni im Basler Papa Joe's!

IMPRESSUM – AUSGABE BASEL

Die Gratis-Gästezeitung «FINE TO DINE BASEL» erscheint zweimal pro Jahr als Beilage in folgenden Publikationen: Basler Zeitung, Fricktal Info, Oberbaselbieter Zeitung, Birs Kombi, Basellandschaftliche Zeitung, Beste Quartier Basel

Auflage in Restaurants und Verteilung via Partner, Lieferanten und Inserenten

Auflage
225 000 Exemplare

Herausgeber
FINE TO DINE GENUSS AG
Postfach, 4102 Binningen

Redaktion
Roger Thiriet, www.thiriettexte.ch

Blogs, Nadja Borer,
redaktion@finetodine.ch

Lektorat/Korrektorat
Scriba, Basel

Verlag
Ralph Lindenmann
Johann Rudolf Meier

Druck
DZZ Druckzentrum Zürich AG

Anzeigen
anzeigen@finetodine.ch
finetodine.ch
finetodine.shop

Alle Urheberrechte liegen bei
FINE TO DINE GENUSS AG

Hinweis:
Die vom Verlag ausgesuchten Qualitätsbetriebe leisten einen Unkostenbeitrag an die Produktion und Verteilung. Sie erhalten eine angemessene Anzahl Zeitungen zur freien Verfügung.

«FINE TO DINE BASEL» ist in Zusammenarbeit mit den vorgestellten Restaurants entstanden.

Die vorliegende Ausgabe ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autoren und Autorinnen noch der Verlag können für eventuelle Fehler eine Haftung übernehmen. Kein Teil dieser Zeitung darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert werden.

 **avenaris**
Immobilien

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

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

DIE PERFEKTE GESCHENK-IDEE



**LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ**
Flasche 75cl mit
zwei Gläsern im Coffret

CHF 95.-

**GRAND SIÈCLE PAR
LAURENT-PERRIER**
Flasche 75cl mit
zwei Gläsern im Coffret

CHF 155.-



Im Jahre 1812 gegründet, ist das Haus Laurent-Perrier heute als eines der grössten Champagnerhäuser der Welt für seine Exzellenz anerkannt. Innerhalb von 60 Jahren ist Laurent-Perrier dank dem Willen und der Vorstellung von Bernard de Nonancourt ein

bedeutender und anerkannter Akteur geworden. Sein Motto war: «Qualität des Produkts, Qualität des Menschen». Seine Vision war, einen einzigartigen und auf Frische, Reinheit und Eleganz basierten Weinstil zu entwickeln.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP

INHALT — ÜBERSICHT



**GASTHOF
ZUM
GOLDENEN
STERNEN**



**MARCO
STRELLER**



**RISTORANTE
DA ROBERTO**



**RESTAURANT
ZUM GIFTHÜTTLI**

News **7 - 13**

GASTRAG wird 50!	7
Hotel Gasthof zum Ochsen	8 - 9
Kuuhl	11
Blogs & Lifestyle	13

Wellness **14 - 17**

Hotel Schiff am Rhein	14 - 15
Restaurant R90	16 - 17

Boulevard **19 - 29**

Restaurant Albatros WBZ	19
Schloss Bottmingen	20 - 21
Restaurant Löwenzorn	22 - 23
Wirtshaus St. Jakob	24 - 25
Restaurant Minamoto	27
Feldschlösschen Restaurant	29

Interview mit Marco Streller **30 - 31**

Kultur **29 - 45**

Schützen Kulturkeller	29
Kloster Dornach	32 - 33
Villa Merian & Merian Gärten	34 - 35
Restaurant Schützenhaus	36 - 37
Restaurant & Hotel Schützen	38 - 39
Gasthof zum Goldenen Sternen	40 - 41
Restaurant Theater Basel	43
Hotel Restaurant Hofmatt	45

Tradition **48 - 63**

NOOHN	48 - 49
Restaurant zur Wanderruh	51
Restaurant zum Gifhüttli	52 - 53
Ristorante Da Roberto	55
Restaurant Bar Ramazzotti	56 - 57
KOHLMANN'S	59
Hotel EDEN im Park	60 - 61
Heiraten im Schloss Bottmingen	62 - 63

Kolumnen	69
----------	----



Edgard Bovier



Heiko Nieder & sein Team

NESPRESSO IST FESTER BESTANDTEIL DER TOP-GASTRONOMIE

Als vor mehr als 30 Jahren Kaffee aus den ersten Nespresso-Kapseln in die Tassen floss, konnten Geniesser und Gastronomen wohl nur erahnen, wie sehr das System die Welt des Kaffees revolutionieren würde. Heute sind Nespresso-Maschinen nicht nur in Privathaushalten anzutreffen, sondern auch fester Bestandteil in Restaurants der Spitzengastronomie. Über 750 Küchenchefs der Sternenküche rund um den Globus verlassen sich auf Nespresso-Kaffee, und zwar nicht nur als perfekter Abschluss des Gourmetgenusses, sondern auch als Begleiter bei Food-Pairings und als Komponenten von Gerichten. Wie Wein-Sommeliers beraten Kaffee-Sommeliers die Gäste bei der Wahl des passenden Kaffees. Für Topgastronomen wie Heiko Nieder des The Restaurant im Dolder Grand und Edgard Bovier im La Table d'Edgard in Lausanne gehört Nespresso so zum festen Bestandteil ihres Wirkens, mit Nespresso-Kaffees zaubern sie einmalige Geschmackserlebnisse auf die Zungen der Gäste. «Ich finde es super, dass es bei Nespresso so viele Variationen gibt, denn so sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt», sagt Heiko Nieder.

Dass Nespresso sich einen festen Platz in der Spitzengastronomie erobert hat, liegt an der Qualität des Kaffees. Über 400 Agronomen arbeiten mit mehr als 75.000 Kaffeebauern aus zwölf Ländern zusammen, um die bestmöglichen Bohnen zu gewinnen – und dies auf nachhaltige und faire Weise. Geröstet, gemahlen und verpackt werden sie an drei Standorten in der Schweiz, wo Experten für über 900 Kaffeearten zuständig sind. Dass auch die Nespresso-Maschinen perfekt auf die Herstellung des bestmöglichen Kaffees abgestimmt sind, versteht sich eigentlich von selbst.

www.nespresso.com/gastronomie

GOURMET WEEKS

Wie kombinieren Spitzenköche Nespresso-Kaffee mit ihren Kreationen? Finden Sie es an den 6. Nespresso Gourmet Weeks heraus, die vom 4. bis 25. November 2018 stattfinden. 26 Top-Gastronomen in der Schweiz laden in ihren Restaurants zum Genuss ihrer spektakulären, mit Nespresso-Kaffee kreierten Gerichten ein. Ein Lunch kostet CHF 70.-, das Dinner CHF 120.- (inkl. Nespresso-Kaffee, exklusiv restliche Getränke).

EIN HALBES JAHRHUNDERT GASTGEBER MIT HERZ



Die GASTRAG feiert dieses Jahr ihr fünfzigjähriges Bestehen. Aus Anlass dieses Jubiläums lud das Basler Gastrounternehmen anfangs Juni zur Kostümparty im Papa Joe's am Barfüsserplatz.

Der Sechsspänner der Brauerei Feldschlösschen empfing die rund 400 geladenen Gäste mit Bier und Brezeln. Dann kündigten die «The Pipes and Drums of Basel» die offizielle Türöffnung an. In den Räumlichkeiten von Papa Joe's war ein Foodcourt aufgebaut, in dem sich die Gäste an Ständen mit den verschiedenen GASTRAG-Konzepten verpflegen konnten. Für das leibliche Wohl sorgten Älplermagronen vom kuuhl, Chicken Satay von Mister Wong, Ribs & Wings

von Papa Joe's, typisch englische Fish'n Chips von Mr. Pickwick, leckere Feuerkuchen Marke KOHLMANNS oder süsse Köstlichkeiten aus den DA-Betrieben. Die Laudatio des designierten Wirtverband-Präsidenten Maurus Ebnetter eröffnete den offiziellen Teil des Abends, der mit einem fulminanten Tischfeuerwerk aus überdimensionierten Geburtstagstorten und einem kräftigen, dudelsackbegleiteten «Happy Birthday» endete.





DER NEUE IN DER OCHSEN-KÜCHE

Hotel Gasthof zum Ochsen

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

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 13:30
18:00 – 21:30
So 11:30 – 13:30
18:00 – 21:00

Vieles neu macht der Herbst im Arlesheimer Restaurant Ochsen. Aus dem Elsass bringt der neue Chef de Cuisine Jean-Luc Wahl innovative Ideen in den Traditionsbetrieb. Seit kurzem findet man mehr Menüs auf der Webseite. Und eine Premiere ist auch der Auftritt des Ochsen-Teams in der Sendung «Mini Beiz – Dini Beiz».

Im Mai hat Jean-Luc Wahl (Bild rechts) die Leitung unserer Küchenbrigade übernommen. Der 57-jährige Franzose startete seine Karriere mit einer Kochlehre in einem Viersterne-Hotel auf Korsika. Danach sammelte er Erfahrungen in verschiedenen Relais & Châteaux Hotels und Restaurants mit Guide Michelin-Sternen und GaultMillau-Punkten. Mehrere Jahre führte er einen eigenen Betrieb im Elsass. Besonders gern erinnert er sich an die Momente seiner Laufbahn, in denen er für Politiker und Prominente kochen durfte. Dank seiner grossen Erfahrung in der gehobenen Gastronomie hat er schnell vieles optimiert, erneuert und insgesamt frische Ideen in unsere Küche gebracht.

Tages- und Abendmenü neu online

Schon seit einiger Zeit publizieren wir auf unserer Homepage unser Geniessermenü in drei oder vier Gängen, das wir jeweils am Abend servieren und alle zwei Wochen neu für Sie zusammenstellen. Neu schalten wir auch unser Tagesmenü und unseren Businesslunch online. So können Sie sich morgens informieren, reservieren, sich freuen – und mittags geniessen.

«Mini Beiz, dini Beiz» – wir sind dabei!

Wir freuen uns, dass wir für die beliebte Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» ausgewählt wurden. Die Dreharbeiten waren für alle etwas Besonderes und eine spannende Erfahrung. Die Sendung wird vom





19. – 23. November 2018 ausgestrahlt. Wir sind gleich am Montag als Erste am Start. Also Termin vormerken, um 18:15 Uhr SRF 1 einschalten und Daumen drücken!

Ihre Firmenfeier im Ochsen

Bald schon steht wieder die Planung der Weihnachtsfeier an. Spätestens dann steht die Frage nach dem passenden Ort im Raum. Warum nicht bei uns im Ochsen? Wir planen für Sie – routiniert, professionell, schnell und einfach! Unser Bankettangebot wurde von A – Z neu überdacht und zusammengestellt – vielseitig, variabel und einfach lecker! Neu sind auch drei Apéro-Packages, mit denen Sie Ihr Budget allzeit im Griff haben. Rufen Sie uns an, um sich Ihr Wunschdatum zu sichern oder um eine Besichtigung unserer Räume zu vereinbaren. Sibylle Böhler, Leiterin F&B, freut sich auf Sie.

Ueli-Bier: Regionalität nicht nur in der Küche

Wir achten nicht nur beim Fleisch darauf, dass es aus der Region stammt. Auch bei den Getränken steht die Regionalität im Vordergrund. Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nahe liegt? Seit über 43 Jahren braut die Kleinbrauerei Fischerstube im Herzen von Basel natürlich reine Ueli-Biere und überrascht immer wieder mit neuen Spezialitäten. Die eigenständige Familienbrauerei und ihre Ueli-Biere sind weit über Basel hinaus Kult. Unseren Hotelgästen offerieren wir das beliebte Ueli-Bier neben Eptinger Mineralwasser, Kaffee und London Tee aus Münchenstein kostenlos in unseren Etagenbars. Eine Geste, die von unseren Hotelgästen sehr geschätzt wird.

Viele Extras bei den Hotel-Packages

Wir haben drei attraktive Hotel-Packages für viel Spass, Action und Genuss zusammengestellt. Dabei erleben Sie den Ochsen und Arlesheim einmal von einer anderen Seite. Hier die Stichworte dazu:

- Romantische Auszeit zu zweit
- Biker im Temporausch auf dem neuen Gempen-Arlesheim-Trail
- Stop over

Details auf www.ochsen.ch. Unsere Packages bieten sich auch als Geschenk oder Überraschung an.

VERANSTALTUNGEN

DONNERSTAG BIS SAMSTAG, 8. – 10. NOVEMBER 2018

Grosses Metzgete-Bufferet – Fleischgenuss mit bodenständigen Gerichten für CHF 69.–

Neu: Samstag- und Sonntagmittag 10./11. 11.: Metzgete-Teller im Restaurant für CHF 35.–.

DIENSTAG/MITTWOCH, 25./26. DEZEMBER 2018

Weihnachten – Festliche Weihnachtsmenüs für entspannten Genuss

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018 – SILVESTER

Silvester Gala-Menu oder lieber Metzger-Fondue Chinoise à discrétion? Geniessen Sie das Jahresende in kulinarischer und geselliger Runde! Reservieren Sie auf jeden Fall frühzeitig unter 061 706 52 00!

SAMSTAG, 26. JANUAR 2019

Kalbsmetzgete – ein Metzgete Buffet für alle Fleischgourmets! 10 aussergewöhnliche Spezialitäten vom Baselbieter Vollmilchkalb für CHF 79.–.

Hotel Sternen

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

Buchbar ab:
Saisoneröffnung
19. Dezember 2018,
inkl. Feiertage
(nach Verfügbarkeit),
Preise exkl. Kurtaxen



WINTERFERIEN-KNALLER FÜR DIE GANZE FAMILIE

Urlaub im Toggenburg, günstiger als im Ausland!
Familienferien im Doppelzimmer, inkl. Frühstücksbuffet und
Abendessen (Preis pro Erw., exkl. Kurtaxe)

FAMILIEN-FERIEN IM STERNEN

mit **2 Übernachtungen**
nur **CHF 205.-** statt 248.-

mit **5 Übernachtungen**
nur **CHF 444.-** statt 570.-

mit **7 Übernachtungen**
nur **CHF 555.-** statt 798.-

KINDER SPEZIALPREIS

gültig für alle Knallerangebote
2 Kinder (bis 16 Jahre) im separaten Zimmer,
inkl. Frühstücks-Buffer und Abendessen

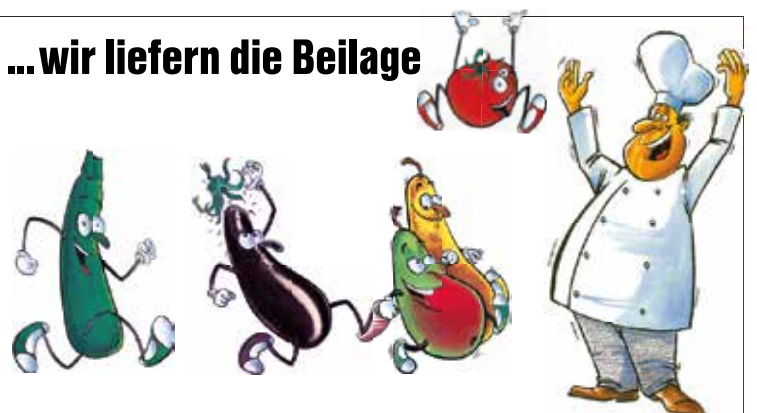
Nur CHF 100.-
pro Zimmer und Nacht



**KAUFEN
SIE GENUSS.**

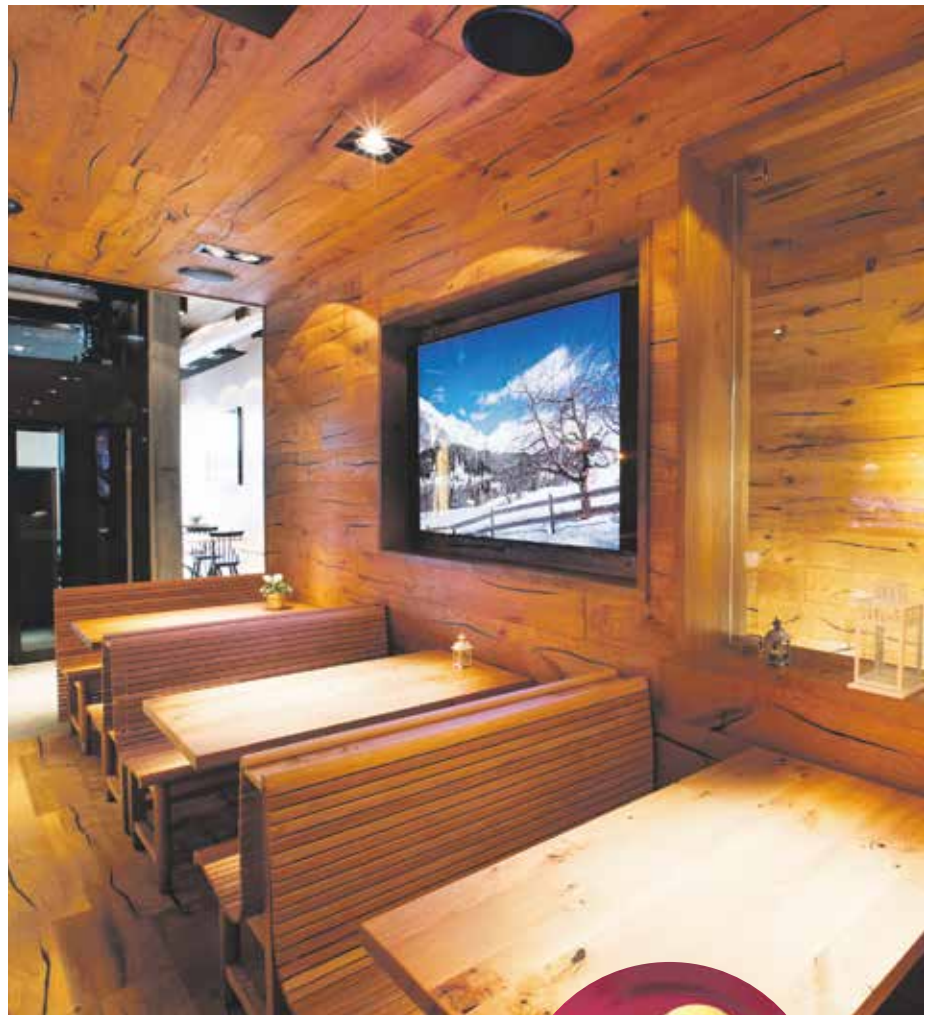
WWW.FINETODINE.SHOP

... wir liefern die Beilage



AG FÜR FRUCHTHANDEL
Aliothstrasse 32, 4142 Münchenstein, Tel. 061 338 99 10

safruits
www.safruits.com



«FAST CASUAL» GENIESSEN IM KUUHL

Die Schweizer Bergwelt erobert Basels Innenstadt! Im kuuhl, dem Schweizer Fast-Casual Front Cooking Konzept der GASTRAG in der Steinenvorstadt, werden traditionelle Rezepte aus den Bergen modern interpretiert und direkt vor den Augen des Gastes frisch zubereitet.

Made in Switzerland

Wir empfehlen Fondue-Spätzli, Älpler-Magronen oder Hörnli mit Ghacktem – um nur ein paar wenige Spezialitäten zu nennen. Unsere Salatstation bietet viel Abwechslung und die Salate können nach Herzenslust um Fleischbeilagen erweitert werden. Frische, regionale Produkte versprechen einen Gaudenschmaus auf hohem Niveau. Alles kann vor Ort in unseren gemütlichen Gasträumen auf zwei Stockwerken genossen werden; wir packen die Gerichte Ihrer Wahl aber auch gern zum Mitnehmen ein.

Alpen-Brunch

Jeweils sonntags lädt kuuhl in der kalten Jahreszeit wieder zum zünftigen Älpler-Brunch. Von 10:00 bis 14:00 Uhr kann man sich nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen lassen und sich den Bauch vollschlagen. Für CHF 35.– pro Person gibt es Rösti, Eierspeisen, Süßes, Salziges, Käse, Wurst und was auch immer sonst zu einem guten Frühstück gehört. Ebenfalls im Preis inbegriffen sind ein Glas Prosecco oder frisch gepresster Saft sowie alle Kaffeespezialitäten und Softgetränke im Offenausgang. Reservation wird empfohlen!

Auch zur Weihnachtszeit!

Schon am Planen des Weihnachtssessens? Wie wärs mit einem feinen Fondue oder einem gemütlichen Raclette-Plausch? Weitere Informationen findet man dazu demnächst auf unserer Homepage www.kuuhl.ch oder auf Facebook.

Unser kuuholes Team freut sich darauf, Sie willkommen zu heissen!

kuuhl

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

Winteröffnungszeiten

Mo – Sa 11:00 – 22:00
So 10:00 – 22:00
Älpler-Brunch
10:00 – 14:00

Expat Info

The place to find
delicious Swiss food



Michel
Inspired by fruits.

Michel - die fruchtige Vielfalt

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

Denn jeder Schluck tut Gutes

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

Feiner Saft aus fairen Früchten

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

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

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



BLOGS & LIFESTYLE

Auf unserer Fine To Dine Online-Plattform ist eine Vielfalt von Content Creators aus den Bereichen Genuss und Lifestyle aufgeführt. Mittels unterschiedlicher Geschichten und Insidertipps erfahren Userinnen und User der Online-Kanäle die aktuellen Trends und Neuigkeiten der Lifestylewelten in der Schweiz und andernorts. Viel Spass beim Schmökern durch den Online Genuss-Dschungel!

Fine To Dine organisiert zudem spezielle Blogger-Anlässe, zu welchen ausgesuchte Content Creators eingeladen werden. Unter dem Hashtag #GenussReiseBasel gibt es Spannendes von regionalen Bauern und Landwirten sowie Einblicke hinter die Kulissen diverser Restaurants. Tauchen Sie ein in die digitale Welt des Genusses.



Doris Flury
www.mrsflury.com

Die bekannte Bloggerin Mrs Flury betreibt den Food & Lifestyle Blog www.mrsflury.com mit Fokus auf gesunde und familienfreundliche Ernährung. Fine To Dine hat mit ihr gesprochen.

Frau Flury, Sie bespielen diverse Online Kulinarik Plattformen. Wie kamen Sie dazu?

Seit etwas mehr als drei Jahren betreibe ich den Blog und den YouTube Kanal «Mrs Flury». Als Ernährungswissenschaftlerin wurde ich oft von Freundinnen nach meinen Rezepten gefragt und wie ich mich ernähre. So entstand die Idee, diese online zu teilen.

Weshalb sind Foodblogs seit einigen Jahren so in? Was macht ihre Faszination aus?

Essen ist etwas sehr Geselliges und Emotionales. Alle verbinden positive Momente damit. Als Bloggerin bin ich authentisch und gebe meine persönliche, ehrliche Empfehlung weiter. Das kommt gut an.

Viele Foodblogs sind fast ausschliesslich kommerzielle Plattformen. Wie gehen Sie mit der Kommerzialisierung des Contents um?

Bloggen ist ein grosser Zeitaufwand. Daher ist es verständlich, dass es auf Blogs auch bezahlte Inhalte gibt. Allerdings ist es sehr wichtig, als Blogger authentisch und transparent zu bleiben, nur kommerzielle Kooperationen einzugehen, die persönlich zu einem passen und diese dann auch transparent zu kommunizieren. Ich selber lehne sehr viele Kooperationen ab.

Vermissen Sie bestimmte Themen auf Genussplattformen?

Weniger gut finde ich, wenn Blogger ausschliesslich in Englisch bloggen, um eine möglichst grosse Zielgruppe ansprechen zu können und dabei ihre lokale Herkunft vergessen.

In welche Richtung wird sich die Szene in den nächsten zehn Jahren entwickeln?

Die Spezialisierung wird noch ausgeprägter, indem Blogs nur gewisse Themen wie etwa Kaffeekultur oder glutenfreies Backen behandeln.



Newly Swissed
www.newlyswissed.com

Auf den ersten Blick scheint das Onlinemagazin ausschliesslich Expats anzusprechen. Aber Dimitri und Mamiko Burkhard gehen mit Entdeckergeist durch die Schweiz und zeigen ihren Lesern Dinge, die im Alltag meistens keine Beachtung finden. Sie widmen sich speziellen Orten, wie einem Autofriedhof, hippen Festivals und Sonderausstellungen, aber auch kulinarischen Angeboten vom Guggeliwagen bis zum Whisky aus dem Appenzell.



Foodfreaks
www.foodfreaks.ch

Foodfreaks ist eine Online-Plattform bestehend aus Rezepten und einem persönlichen Blog. Auf der Seite von Christian finden sich zahlreiche Restaurantkritiken. Dabei sucht er sich ausschliesslich Restaurants mit GaultMillau-Auszeichnung aus. Insidertipps zu molekularen Schäumen werden hier genauso vermittelt wie überraschende Feriendestinationen, die natürlich aufgrund vorangegangener Restaurant-Recherchen ausgesucht werden.



Edvin
www.funcorked-unscrewed-unfiltered.com

Die Bloggerin Madelyne Meyer entführt ihre Leserschaft in die wilde Welt des Weines. Die Plattform ist nicht ausschliesslich für Kenner konzipiert, sondern einfach für all jene, die fasziniert sind von den Weinkulturen. Madelyne hat auf vielen Weingütern weltweit gearbeitet, und sie teilt ihren Wissensdurst mit den Besuchern ihres Kanals. Denn Wein lädt schliesslich immer auch zum Austausch ein.



Globession
www.globession.com

Martin Hoch und sein Team bereisen die Welt abseits von den touristischen Strömen, so auch die Schweiz. Dabei ermöglichen die Beiträge von Globession Einblicke in kulturelle Veranstaltungen und Traditionen, aber auch in Genussräume, welche dem Mainstream unbekannt sind.



Anonyme Köche
www.anonymekoeche.net

Claudio Del Principe, Gründer der Plattform, gehört in der Schweiz zu den Foodbloggern der ersten Stunde. Seit 2007 textet Claudio fleissig über alles, was seinen Gaumen stimuliert und seine Sinne inspiriert. Es handelt sich quasi um eine Kreativküche, woraus Claudio als Kochbesessener Rezeptideen und Reportagen, aber auch Randnotizen präsentiert.

Weitere Blogs finden Sie unter www.finetodine.ch/blogs



EIN FILMREIFER SILVESTER

Auf Geschäftsreise hat Herr Liebergast im vergangenen Sommer das Hotel Schiff am Rhein, das Restaurant Rhyblick, das Hotel EDEN im Park und den Schützen kennengelernt. Daraufhin hat er sich entschieden, zu Silvester nach Rheinfelden zurückzukehren.

Im Sommer, als Herr Liebergast erstmals nach Rheinfelden kam, stand er beruflich ziemlich unter Strom. Rannte von einem Termin zum anderen, hatte keine Zeit für sich – und kam dann ganz unerwartet, den drängenden Geschäften zum Trotz, zu einem kleinen Kurz-Urlaub.

Wie alles begann

Alles begann im Restaurant Schiff, wo ihn Alex, der Restaurantleiter, über die verschiedenen Dienstleistungsangebote des Hotels Schiff und den beiden Partnerhotels EDEN und Schützen informierte. So dass Herr Liebergast nach einem anstrengen-

den Seminarvormittag auf der schönen Rheinterrasse des Restaurants Rhyblick zu Mittag ass, sich anschliessend im Hotel EDEN im Park von den Strapazen seines Tages erholte und schliesslich im Hotel Schützen übernachtete.

Ein guter Tipp

Von Freunden erfuhr Herr Liebergast, dass es im Restaurant Rhyblick einen Silvester-Ball im traditionellen Sinne gäbe. So etwas wollte er schon immer einmal erleben; er mag die alten Gepflogenheiten und ist auch an Silvester ganz gerne etwas nostalgisch. Seine Freunde gehen schon seit Jahren an

Hotel Schiff am Rhein
Restaurant Rhyblick
Direktor Hotellerie
Martin Sonderegger

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:00 – 23:30
So 07:30 – 23:00



diesen Ball, die Stimmung sei einzigartig, erzählen sie, und biete die Chance, richtig abzutauchen in eine Welt, die es so nicht mehr gibt. So schliesst sich Herr Liebergast, von dieser Idee völlig fasziniert, seinen Freunden an.

Willkommen zurück

Der Silvesterabend ist endlich gekommen. Herr Liebergast freut sich riesig, nach Rheinfelden zurückzukehren. Seit seinem unerwarteten Erlebnis vom Sommer hat er das Städtchen ins Herz geschlossen. Er wird im Hotel Schiff übernachten, so kann er Rheinfelden im Winter kennenlernen. Und er hat sich fest vorgenommen, nochmals den Spa-Bereich Chawila im Hotel EDEN im Park zu besuchen. Draussen ist es eisig kalt, dafür sieht man am frühen Nachthimmel die Sterne. Herr Liebergast richtet noch schnell seine Fliege, atmet tief durch und macht sich auf den Weg zu seinen Freuden, die ihn bereits erwarten.

Unerwartete Begegnung

Der Abend im Rhyblick ist in vollem Gange; das Essen war köstlich, die Stimmung ist ungezwungen und fröhlich, das Ambiente festlich. Herr Liebergast hat bereits am Anfang des Abends eine Dame erblickt, die ihn völlig fasziniert hat. Kurz vor dem Zwölfuhrschlag nimmt Herr Liebergast seinen ganzen Mut zusammen und geht zu ihr. Sie lächelt ihn

an und sie beginnen sich zu unterhalten. Sie verstehen sich von Anfang an gut, und neben vielem anderen scheint auch die Liebe zu Rheinfelden sie zu verbinden. Frau Wild, so heisst die Dame, gesteht Herr Liebergast schliesslich, dass sie sich damals im Sommer, im Hotel Schützen, bereits einmal kurz begegnet seien. Damals wollte sie ihn ansprechen, habe sich aber dann doch nicht getraut. Herr Liebergast lächelt und ist froh, dass sie sich doch noch gefunden haben. So tanzen sie gemeinsam ins neue Jahr hinein und sind überzeugt, dass dies der Anfang einer wunderschönen Geschichte sein könnte.

An ungewöhnlichen Orten geschehen oft einzigartige Dinge.

VERANSTALTUNG

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018

Silvester im Schiff – weitere Informationen folgen auf unserer Website



VITALE KÜCHE AM KLEINHÜNINGER HAFEN

Einfach mal abschalten? Nicht weit vom quirligen Basler Zentrum, im Kleinhüninger Hafen, schätzen unsere Gäste die vitale, aber auch entschleunigende Atmosphäre im Restaurant90.

RESTAURANT R90

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 07:30 – 15:00
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 80 Pers.
Terrasse

Ob beim Zmorge, zum Lunch oder für einen gebuchten Event – wir freuen uns, Sie beraten und bedienen zu dürfen! Es erwartet Sie ein urbaner Gastbereich im Restaurant, eine Sonnenterrasse mit Sicht zum Rhein oder unsere reservierbare und grosszügige 500m² grosse Eventhalle, die individuell Ihrem Anlass angepasst werden kann. Immer wieder werden bei uns beispielsweise erfolgreich Konzerte, Ausstellungen, Geburtstagfeiern, Firmenevents und mehr durchgeführt.

Free Flow ist Trumpf

Ein ausgewähltes, vitales und bodenständiges Speisen- und Getränkesortiment mit Free Flow-Charakter wird bei uns ganz gross geschrieben. Das heisst, Sie bedienen sich selber am täglich wechselnden Menü für unschlagbare CHF 17.-. Inspirieren

Sie sich auf unserem saisonalen Wochenmeüplan mit temporären Fitnesstellern, Braten frisch vom Stück geschnitten, Hot Dogs, Burger oder BBQ. Kreieren Sie sich nach Ihrem Gusto einen Teller mit Pasta, den wir individuell für Sie im Wok zubereiten (ab CHF 9.50). Unsere «Combo Spezial» setzt sich zusammen aus einem kleinen Salat vom Buffet, dem Tagesmenü und einem Getränk nach Wahl (ausser Wein) und kostet CHF 21.-.

Vegetarisch und vegan

Sollten wir Ihren Geschmack damit noch nicht getroffen haben, führen wir authentische Flammkuchen, heisse Panini, Sandwiches und ein Vitalsalatbuffet zusätzlich im Angebot. Selbstverständlich kommen auch Veganer, Vegetarier und allergengeplagte Gäste nicht zu kurz. Hausge-





machte Getränke wie Infused Water, Eistee und frische Smoothies runden die attraktive R90-Performance für Sie ab. Besuchen Sie uns spontan nach einer Hafenführung, einem Spaziergang am Rhein oder zu einem Businesslunch!

Raum für Wissensdurst

In einem hellen und grosszügigen Seminarraum, mit Blick auf den Rhein, finden bis zu 40 Teilnehmer Platz. Hierbei bieten sich Ihnen auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten individuelle Möglichkeiten für Konferenzen, Sitzungen und Seminare unter der Devise «Bildung mit Weitblick». Hier ist der ideale Ort für konzentriertes Arbeiten im Dreiländereck. Unsere technische Ausstattung steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Gerne offerieren wir Ihnen ab fünf Personen die passende Veranstaltungsverpflegung zum Beispiel in Form unserer Halb- und Ganztagspauschale für CHF 49.50 respektive CHF 65.–. Zudem stehen Ihnen diverse Zwischenverpflegungsmöglichkeiten zur Verfügung, zugeschnitten auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Kontaktieren Sie uns für eine Reservierungsanfrage des voll ausgestatteten Seminarraums. Wir freuen uns, Sie gastronomisch begleiten zu dürfen und schauen gespannt Ihrem Vorhaben entgegen.

Herzlichst und bis bald!
Ihr R90 Team



VERANSTALTUNGEN

JEDEN FREITAG

Unser Geheimtipp am Freitag: Buffet im Restaurant mit attraktiver Salatbar, mehreren Hauptspeisen, saisonalen, geschnittenen Früchten und einem Dessert zu CHF 19.90.

Hero

GASTRONOMIQUE

JEDEM GAST SEINE EIGENE
MÜESLI-MISCHUNG

In nur 3 min.
genussbereit!

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

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

CIC

#massgeschneidert

Lösungen, die auch Ihre
Handschrift tragen.

Von der Stange gibt es bei uns nichts. Und die besten Lösungen entstehen mit Ihnen zusammen. Denn unser oberstes Ziel ist die Optimierung Ihrer Finanzen. Unternehmerische Denkweise, persönliche und ganzheitliche Beratung sowie massgeschneiderte Lösungen machen uns unverwechselbar.

Willkommen bei der Bank CIC, Ihrer flexiblen Bank.

cic.ch



GASTRONOMIE MIT SOZIALEM MEHRWERT

Das Restaurant Albatros ist Teil des Wohn- und Bürozentrum für Körperbehinderte (WBZ) in Reinach und ein Ort der Begegnung.

Über Mittag erwarten Sie bei uns neben dem Wochenmenü und der Klassikkarte – unter anderem mit einem panierten Schweinsschnitzel und Pommes Frites sowie Gemüse – eine saisonale Spezialkarte sowie Themenwochen. Zudem finden das ganze Jahr hindurch abendliche Themenanlässe und Sonntagsbrunchs statt.

Platz für bis zu 230 Personen

Für Ihre Privat- oder Firmenfeier bieten wir Ihnen zudem verschiedene Räumlichkeiten an. Ein Bankett, eine Generalversammlung, ein Seminar, ein Apéro, eine Geburtstags- oder Tauffeier, ein Brunch oder eine Abdankungsfeier – bei uns sind Sie am richtigen Ort!

Alle unsere Räumlichkeiten sind barrierefrei und verfügen über zeitgemässe technische Präsentationsmittel wie Beamer, Flipchart, Mikrofon- und Musikanlage. Es gibt auch eine Bühne, und für die musikalische Unterhaltung stellen wir Ihnen gerne unser Klavier zur Verfügung. Wir sind mit dem Auto (eigene

Parkplätze) sowie den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Mit unseren Räumlichkeiten bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für Ihren Anlass. Bezüglich des kulinarischen Angebots beraten wir Sie und gestalten Ihren Anlass nach Ihren Wünschen sowie Vorstellungen.

Wir freuen uns, Sie als Gast im Restaurant Albatros willkommen zu heissen!

PS: Mit Ihrem Auftrag und Besuch unterstützen Sie Menschen mit Behinderung – Merci!

LOKALITÄT FÜR WEIHNACHTSFEIER GESUCHT?

Sie sind noch auf der Suche nach einer Lokalität für Ihre Jahresabschluss- oder Weihnachtsfeier? Gerne verköstigen wir Sie und Ihre Mitarbeitenden und empfangen Sie in einer feierlichen Atmosphäre.

Restaurant Albatros

Aumattstrasse 71
4153 Reinach
+41 (0)61 755 71 72
albatros@wbz.ch
www.wbz.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 10:30 – 18:00
Fr 10:30 – 14:00
Sa/So geschlossen





VERWÖHNEN, GENIESSEN, ERLEBEN...

Das Weiherschloss ist jederzeit einen Besuch wert, und zur Festtagszeit erstrahlt das Schloss im fantastischen Lichterglanz. Geniessen Sie die winterlichen, festlichen Tage bei uns und lassen Sie sich fernab vom Alltag auf der Schlossinsel verwöhnen.

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.

Wie im Frühling angekündigt, feiern wir 2018 130 Jahre Schlossgastronomie mit verschiedenen Events (siehe www.weiherschloss.ch). Zwei ganz spezielle Themenanlässe möchten wir besonders hervorheben: Die Krimi Dinner-Reihe «Jackpot Mord» findet an verschiedenen Sonntagabenden statt. Den zauberhaften Anlass «Magic in the Castle» können Sie am Sonntag, 25. November 2018 erleben. Diese Anlässe eignen sich auch als perfekte Mitarbeiterfeiern bis ca. 50 Personen.

Weiherschloss neu Mitglied der JRE

Als Gastgeber im Schloss Bottmingen bin ich sehr stolz auf unser Team. Die stetige kulinarische Weiterentwicklung und unser Streben nach erstklassiger Qualität wurden belohnt. Im Juni 2018 wurden

wir in die hochgeschätzte Vereinigung der Jeunes Restaurateurs Europe aufgenommen. JRE ist eine Vereinigung junger Restaurantunternehmer, die ihr Talent und ihre Leidenschaft mit sinnverwandten Gastgebern teilen. Mitglieder sind über 350 Restaurants und 160 Hotels, verteilt auf 15 Länder. Die JRE-Chefs kombinieren höchstes Kochtalent mit Leidenschaft für die europäische Küche sowie lokale Produkte und Traditionen. Ihre Leistungen in der Küche bieten allen Gästen, zusammen mit der gepflegten Atmosphäre der JRE-Restaurants, eine wirklich einzigartige Erfahrung. Bei dieser Vereinigung wird primär die hohe Küchenqualität und -kreativität belohnt. Sie als Gast können dies täglich auf dem Teller sehen und geniessen. Zuständig dafür ist das Schloss-Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Guy Wallyn (rechts im Bild).



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**



Festtage ante portas

Mit unseren verschiedenen historischen Räumlichkeiten und der festlichen Schlossbeleuchtung ab 7. November 2018 bieten wir Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeiten, sei es im kleineren oder grösseren Rahmen, ab zehn bis zu 150 Gästen. An den Weihnachtstagen verwöhnen wir Sie wiederum mit unserem festlichen Weihnachtsmenü. Den rauschenden «Grand Bal du Château» feiern wir an Silvester zum Jahresausklang wieder mit den Moody Tunes, die Sie an diesem Abend stimmungsvoll ins nächste Jahr begleiten. Und in diesem geht es gleich weiter mit unseren Highlights: Wir freuen uns sehr auf den bereits traditionellen Trüffelabend «Andy Zaugg et ses amis» am Sonntag, 20. Januar 2019.

Ihr Gastgeber
Johannes Tschopp

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.weiherschloss.ch oder in unserem Eventbooklet.

VERANSTALTUNGEN

SONNTAG, 4. NOVEMBER 2018, AB 18:00 UHR / KONZERT AB 20:00 UHR

«SOIRÉE CLASSIQUE» COLLEGIUM MUSICUM BASEL

Erleben Sie einen Abend der Extraklasse. Künstler: Polina Nikiforowa, Violine; Anna Merkulowa, Viola d'Amore; Laure Prunier, Violoncello

**CHF 45.- mit Aperitif & Konzert ab 19:30 Uhr,
exkl. Abendessen ab 18:00 Uhr.**

SAMSTAG, 10. NOVEMBER 2018 AB 19:00 UHR

«LA TOSCANA À TAVOLA» MIT GENUINO DEL DUCA

Es ist im Herbst bereits zur Tradition geworden, dass uns Genuino Del Duca mit seiner Toscana-Küche vom Ristorante Del Duca in Volterra besucht und Sie mit italienischer Gastfreundschaft, ausgewählten Produkten und den Weinen seines Weingutes Marcampo verzaubert.

CHF 149.- inkl. Aperitif, 4-Gang Menü und Weinbegleitung.

SONNTAG, 20. JANUAR 2019 AB 18:30 UHR

«SOIRÉE TRUFFES ET VINS» MIT ANDY ZAUGG

5 Sterne und 94 Punkte: Unter diesem Motto präsentieren Sternekoch Andy Zaugg und seine Freunde und Spitzenköche (unter anderen wiederum 3-Sterne-Koch Roberto «Bobo» Cerea vom Ristorante Da Vittorio) ein grandioses Trüffel-Menü. Schauen Sie den hochkarätigen Küchenchefs über die Schulter und erleben Sie einen unvergesslichen Abend in der Atmosphäre des Weiherschlosses.

**CHF 295.- inkl. Champagner-Aperitif, Trüffel-Menü in 7 Gängen,
Weine, Mineralwasser und Café.**

Bitte reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch unter www.eventfrog.ch oder direkt bei uns.

**Restaurant Löwenzorn**

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

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11:30 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 17:00 – 24:00
Sonntag öffnen wir für
Bankette.

«LÖWENZORN IN CONCERT»

In der kalten Jahreszeit zieht es die Restaurantgäste aus dem Freien zurück an die Wärme. Glücklicherweise das Haus, das dann mit einer wunderschönen historischen Ambiente punkten kann. Als zusätzliche Attraktion lockt der «Zorn» mit einem musikalischen Angebot.



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

Biergärten und Boulevards sind bei den meisten Gastrobetrieben für die nächsten paar Monate kein Thema mehr. Nicht so im Löwenzorn am Gemsberg mit seinem stadtbekanntem Hofgarten. Er wird in der Vorweihnachtszeit zum schön dekorierten «Weihnachtshof», wo sich die Gäste vor ihrem Nachtessen in der Gaststube oder einem der stimmungsvollen Stuben und Säle des Traditionshauses zum Apéro mit Glühwein und Pfannkuchen treffen.

Rösti einmal anders

Wer sich nach diesem fröhlichen Auftakt im Innern des Lokals zu Tisch setzt, sollte sich während der kalten Jahreszeit einmal auf die neue Rösti-Karte von Küchenchef Laurent Chabot einlassen. Eine Rösti-Pizza mit Tomaten-Sauce, Champignons, Schinken, schwarzen Oliven und Mozzarella für CHF 25.50 beispielweise haben Sie mit Sicherheit noch nie gegessen, ebensowenig wie die Rossini-Rösti



mit Rindsfilet, Trüffel-Jus und Foie-Gras zu CHF 42.50. Etwas vertrauter kommen Ihnen vielleicht die Chlöpfer-Rösti mit Cervelats und Zwiebel-Sauce zu CHF 24.50 oder die Carbonara-Rösti mit Speck und Parmesan zu CHF 27.50 vor. Für alle Varianten gilt: Zuschlagen und Geniessen. E Guete!

Benvenuto Tica

Kennen Sie Tica Paula (Bild rechts)? Die Sängerin, Gitarristin und Komponistin aus Brasilien? Sie war Sängerin der Forró-Band Celerinus und startete 2017 eine Solo-Karriere. Sie singt eigene Songs der Richtung Brazil-Jazz und World Music, akustisch oder mit Band. Im Januar 2018 veröffentlichte sie ihre erste Single «Hey Bro», und bald folgt die zweite mit der Eigenkomposition «Because I Love You». Diese wurde auf den sozialen Netzwerken bis jetzt schon über 60 000 Mal angeklickt.

Zusammen mit anderen Künstlerinnen und Künstlern wird Tica während der Wintersaison jeweils am letzten Samstagabend des Monats im Löwenzorn auftreten und den ehrwürdigen Treffpunkt im Herzen der Basler Altstadt in einen musikalischen Hotspot verwandeln. Wenn Sie sie noch nicht kennen, wird es höchste Zeit!

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 20. OKTOBER 2018

Metzgete-Bufferet à discrétion

NOVEMBER 2018

Miesmuschel einläuten

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018

Silvester-Dinner mit Fondue Chinoise à discrétion

SAMSTAG, 19. JANUAR 2019

Historisches Walk-In Dinner – blicken Sie hinter die Kulissen des historischen Löwenzorn. Im ganzen Haus erwarten Sie diverse Köstlichkeiten sowie ein Stück Geschichte über das Haus und Basel.

SAMSTAG, 23. FEBRUAR 2019

Brazil Night – Live-Musik mit heissen lateinischen Rhythmen sowie landesspezifischen kulinarischen Köstlichkeiten

AM LETZTEN SAMSTAG DES MONATS

«Löwenzorn in Concert» mit Tica Paula und anderen Künstlern



Bilder: Annika Schluemp

ST. JAKOB NEU MIT FLEISCH AM KNOCHEN

Vor einem halben Jahr hat Stephan Kohler mit seinem Team das Wirtshaus St. Jakob übernommen. Seither wurde am historischen Standort an der Birs an allen Ecken und Enden saniert und optimiert. Dabei ist kaum ein Stein auf dem anderen geblieben.

Nach der Devise «Fleisch am Knochen» haben wir im Wirtshaus St. Jakob einen neuen Weg eingeschlagen. Das ist in zweierlei Hinsicht zu verstehen. Einerseits haben wir uns tatsächlich auf Fleischgerichte spezialisiert. Von Ribeye-Steak über Rinds- oder Schweins-Spareribs bis zum knusprigen Schweinebauch gibt es bei uns alles, was dem Fleischliebhaber gefällt. Andererseits bedeutet unser Motto aber auch, dass man für sein Geld hier etwas bekommt; auf jeden Fall den Hunger weg ...

Konzept erfolgreich

Dieses Konzept ist sehr gut angekommen und hat uns viele neue Kunden gebracht. Das hat uns zu einem weiteren Schritt, nämlich der Inbetriebnahme eines Smokers, ermutigt. Dank ihm werden gerade am Wochenende neue Fleischgelüste gestillt. Auch

der Mittagstisch hat sich bewährt. Neben der normalen Karte gibt es immer noch vier leckere Menüs im Preis zwischen CHF 19.- und CHF 26.-, in denen Vorspeise und das «Hahneburger» inbegriffen sind.

Aussenbar für Fans

Auch getränketechnisch hat sich das Wirtshaus weiterentwickelt. Es gibt nun eine Aussenbar, die gerade auch an den FCB-Spielen, aber auch an anderen Wochenenden sehr beliebt ist. Gemütlichkeit und gute Drinks sind hier das A und O. Natürlich kann man die Bar auch zum Essen anlässlich eines Firmen-Events dazu buchen, was im vergangenen Halbjahr auch schon erfolgreich gemacht wurde. Fazit: Die Kurskorrektur des St. Jakob auf ein robustes, zahlbares und gemütliches Wirtshaus hat sich gelohnt.

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 – 21:00
Sa 17:30 – 21:00
Sonntag und Montag
geschlossen (ausser bei
besonderen Anlässen
wie Swiss Indoors,
FCB-Spielen etc. oder
auf persönliche Anfrage).

– WIRTSCHAUS –

St. Jakob



Blick in die Zukunft

Wie geht es weiter? So genau kann dies natürlich niemand sagen. Was wir jedoch garantieren können ist, dass wir nicht stehen bleiben. Es gibt viele Ideen auch für die kühleren Tage. Gerade erst haben wir in unserem schönen Garten ein tolles Oktoberfest gefeiert. Auch das Konzept mit der Aussenbar werden wir in den Herbst hinein weiterverfolgen und eine heimelige Aussen-Lounge mit Feuerschalen und warmen Decken einrichten. Diese wird natürlich überdeckt und kreative Warmgetränke für Klein und Gross anbieten.

Metzgete und Mittelalter

Zudem planen wir Spezialanlässe wie ein «Metzgete»-Wochenende, das schon am 19./20. Oktober viele begeisterte Gäste angelockt hat. Am 17. November 2018 laden wir ein zu einem Gaumenschmaus der besonderen Art. Es gibt ein «Mittelalteressen» mit Feuerschalen, Fell und Decken; gekocht wird nach überlieferten mittelalterlichen Rezepten und zu trinken gibt es unter anderem Honigmet. Und am 15. Dezember 2018 möchten wir mit Ihnen einen gemeinsamen Fondueplausch veranstalten. Es werden verschiedene Fondue-Varianten direkt über dem Feuer gekocht. Sie gehen dann von Topf zu Topf und bedienen sich aus jedem. Für beide Anlässe bitten wir um Voranmeldung!

Wir sind überzeugt, dass uns auch sonst noch einiges einfallen wird! Immer aktuell findet man die entsprechenden Informationen auf unserem Facebook-Account [facebook.com/sanktjakobbasel](https://www.facebook.com/sanktjakobbasel). Am besten gleich liken!

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 17. NOVEMBER 2018

«Essen wie im Mittelalter»

Ein Gaumenschmaus der besonderen Art. Kochen auf offenem Feuer und nach überlieferten Rezepten, Sitzen auf Fellen und Decken, Tafeln und Trinken wie unsere Vorfahren im «dunklen» Mittelalter!

SAMSTAG, 15. DEZEMBER 2018

«Fondues über allen Feuern»

Nichts fördert Gemeinschaft und Freundschaft mehr als das traditionelle Fondue. An unserem Fondue-Plausch bereiten wir verschiedene Varianten über dem offenen Feuer zu. Sie bedienen sich nach Lust und Laune und à discretion aus jedem Topf!

Für beide Anlässe bitten wir um Voranmeldung!



WEINTIPPS VOM EXPERTEN

Mövenpick Wein Basel

Haltingerstrasse 101
Geschäftsführer:
Oliver Sahner
+41 (0)61 693 31 31

Mövenpick Wein Reinach BL

Bruggstrasse 12B
Geschäftsführer: Sandra
D'Errico
+41 (0)61 713 74 18

www.moevenpick-wein.com

Seit kurzem ist Oliver Sahner neuer Geschäftsführer des Mövenpick Weinkellers in Basel. Als Weinspezialist hat er einige persönliche Fragen rund um das Thema Weingenuss beantwortet.

Welches sind Ihre Favoriten aus dem umfangreichen Sortiment von Mövenpick Wein?

Zu meinen Lieblingsweinen zählen die etwas kräftigeren Spanier aus dem Ribera del Duero wie der Alenza 2006 Gran Reserva von Alejandro Fernández oder der Valbuena 5°C von Vega Sicilia. Gerne habe ich auch würzige Weine aus dem Rhonetal. So zum Beispiel den Châteauneuf-du-Pape Château Beaucastel der Familie Perrin. Und ab und an darf es auch mal ein konzentriertes Kraftpaket aus Kalifornien sein wie der Machete oder der Palermo von Orin Swift Cellars.

Mit welchem Wein haben Sie Ihren letzten Geburtstag begossen?

Zum Auftakt haben wir mit Champagner Pol Roger Brut Réserve angestossen. Zur Vorspeise, Weisswein-Risotto mit Wolfsbarschfilet, gab es den weissen Bordeaux Le Cygne Château Fonréaud, zum Hauptgang, Rindsfilet an Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln, einen Luce della Vite vom Weingut

Frescobaldi aus der Toskana. Als Dessert wurde der himmlische Schokokuchen von einem Abstract aus Napa Valley des Hauses Orin Swift begleitet.

Was reizt Sie besonders an Ihrer Aufgabe als Geschäftsführer des Mövenpick Weinkellers Basel?

Ich habe mir vorgenommen, mein Team jeden Tag mit Passion zu motivieren. Wir möchten jeden Kunden, unabhängig davon, ob er eine Flasche Wein kauft oder seinen Weinkeller neu bestücken möchte, bestens beraten und für das Thema Wein begeistern.

MÖVENPICK WEIN

Mövenpick Wein zählt zu den führenden Anbietern von Qualitätsweinen in der Schweiz. Das Unternehmen verfügt über 24 Standorte, unter anderem in Basel und in Reinach BL. Im Sortiment befinden sich über 1200 Weine in allen Preislagen. Täglich können Kunden mindestens 20 davon kostenlos degustieren. Zudem bietet das Unternehmen einen umfassenden Geschenkesservice und spannende Events rund ums Thema Wein.



RAMEN UND DONBURI IN BASEL

Am Schweizer Tor zu Deutschland, direkt gegenüber dem Badischen Bahnhof, ist das Restaurant Minamoto zu Hause. Das japanische Restaurant hat sich auf die klassischen Ramen- und Donburi-Gerichte spezialisiert.

Klassisch japanisch

In Japan werden die traditionellen Nudelsorten als «Ramen» bezeichnet. Unter dem Begriff «Donburi» versteht man eine Mahlzeit, bei welcher Reis in einer Schüssel serviert und mit weiteren Zutaten – meistens Fleisch, aber auch vegetarischen Komponenten – bedeckt wird. Im Minamoto serviert das Team um Geschäftsführer Peter Eigenmann diese klassische japanische Küche mit viel Herzblut und Freude. Die Gerichte werden allesamt frisch und hausgemacht in kreativer Weise zubereitet und sind – auch dafür ist die japanische Küche bekannt – sehr bekömmlich. Ein breites Sake-Angebot, klassische Biere und schöner Whiskey aus dem Lande der aufgehenden Sonne bringen authentisches Japan nach Basel und runden die Karte ab.

Schlichte Eleganz

Das Lokal selbst besticht durch eine schlichte – natürlich japanische – Eleganz und bietet Platz für bis zu 80 Personen. Dabei ist das Restaurant aber auch immer unkompliziert. Zudem hat es einen wunderschönen Garten im lauschigen Hinterhof. Minamoto ist echtes Japan mitten in Basel. Das Lokal ist ein Betrieb der Wyniger Gruppe von Teufelhof-Besitzer Raphael Wyniger, zu der mehrere Lokale in der Stadt gehören.

Restaurant Minamoto

Schwarzwaldallee 175
4058 Basel
+41 (0)61 686 55 45
info@
minamoto-restaurant.ch
www.
minamoto-restaurant.ch

Öffnungszeiten

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

ITALIANITÀ FÜR ZU HAUSE

**AUCH ZUHAUSE EINEN
ECHTEN, ITALIENISCHEN
KAFFEE GENIESSEN!**



SIMONELLI «MUSICA»

Eine professionelle Maschine mit elegantem Design.

GRINTA «ON DEMAND»

Die Kaffeemühle mit kontrollierter Dosierung.

CHF 555.- Rabatt im Set!

JETZT NUR CHF 2111.- STATT CHF 2666.-

Gratis zu jeder Bestellung:
3 x 500g Mövenpick Espresso!

UCC[®]
COFFEE

UCC Coffee ist in der Schweiz zuhause. Wir produzieren unsere eigenen Spezialitätenkaffees – beziehen sie in den besten Anbaugebieten der Welt und rösten den Rohkaffee in der Schweiz mit viel Sorgfalt und Leidenschaft. Ausserdem führen wir die weltbesten Espressomaschinen. Simonelli, die Kombination von

langjähriger Tradition und moderner Technologie, garantiert eine unschlagbare Qualität bei jeder Zubereitung. Tolles Design, super stylish und absolut zuverlässig, damit Sie Tag für Tag magische Kaffeemomente erleben.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



WINTERZAUBER IM CHALET

Lodernde Flammen, wärmendes Feuer, behaglicher Kerzenschein und der Duft von feinem Käsefondue, dazu der Blick auf das Schlossgebäude der Brauerei Feldschlösschen und ein Glas von deren winterlichen Bierspezialitäten: Das ist die Ambiance im Fondue-Chalet des Feldschlösschen Restaurant, das von Anfang November bis Ende Februar jeweils am Freitag und Samstag zu gemütlichen Stunden in einmaliger Atmosphäre einlädt. Ob Fondue Classic, verfeinert mit einem Schuss Feldschlösschen Weihnachtsbier und geschrotetem Malz (CHF 29.50), das Bierfondue Spécial mit Kartoffelabrieb und leckeren Bierwurstädli (CHF 37.50) oder das Bier & Fondue-Premiumpaket mit einem Nüssli-Salat mit gebratenem Speck und knusprigen Croûtons als Vorspeise, einem Fondue Classic mit Bierwurst und Salsiz sowie drei «Bhaltis» (CHF 49.-) – Fondue à discrétion sorgt in jeder Variante für wohlige Wärme im Magen. Wer dabei noch einen Blick hinter die Kulissen der traditionsreichen und beliebtesten Brauerei der Schweiz werfen möchte, dem empfiehlt sich die Kombination mit einem Brauereirundgang. Hier erfahren Sie mehr zur traditionellen Braukunst und dem Weg der Biere und werfen einen Blick in das wunderschöne und einzigartige Sudhaus, welches nicht ohne Grund von vielen als «Kathedrale des Bieres» bezeichnet wird. Geniessen Sie gemütliche Stunden mit der wohl besten Kombination von Fondue und Bier!



Feldschlösschen Restaurant

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

Öffnungszeiten

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

Für Gruppen öffnet das
Fondue-Chalet auf Anfra-
ge auch unter der Woche.



Q4 – EIN BEGRIFF AUCH IN NEW YORK

Im Juni 1985 fand in Rheinfelden die erste Jazz-Matinée des dortigen «Jazzclubs» im Hotel Schützen statt. Daraus entstand 1987 der Jazzclub Q4, dessen regelmässige Konzerte seit nunmehr über 30 Jahren ein grosses Publikum begeistern. «Unser Schwerpunkt liegt auf dem Modern Jazz», sagt Präsidentin Colette Müller gegenüber Fine To Dine, «dafür engagieren wir hochkarätige Stars, die man in der Region nur selten sehen und hören kann.» Mittlerweile ist Q4 auch Musikern der New Yorker Szene ein Begriff. Wie in den vergangenen Jahren wird am bewährten Konzept festgehalten, jährlich elf Weltklasse-Konzerte im Jazzclub Q4 anzubieten. Eines davon findet jeweils im Anschluss an die jährliche Generalversammlung statt und ist für die Mitglieder des Jazzclubs kostenlos. «Wir freuen uns sehr, dass immer mehr auch junge Leute den Weg zu uns finden, da es in der Region nichts Vergleichbares gibt», freut sich die Präsidentin. «Die Musiker, die wir engagieren, sind normalerweise in grossen Sälen oder Festivals anzutreffen; im Q4 sitzt man direkt am Bühnenrand und kann sie aus nächster Nähe sehen und erleben. Das macht die legendäre, intime Q4-Atmosphäre aus.»

KONZERTE

MONTAG, 29. OKTOBER 2018, 20:15 UHR
Julian Lage Trio

MONTAG 12. NOVEMBER 2018, 20:15 UHR
**Steve Wilson and Wilsonian's
Grain Quartet**

MONTAG, 19. NOVEMBER 2018, 20:15 UHR
Ron Carter Quartet

Schützen Kulturkeller

4143 Rheinfelden
+41 (0)61 836 25 25
info@jazzclubq4.ch
www.jazzclubq4.ch

Jazzclub **Q4**



«ICH WÜRDTE GERNE KOCHEN UND TANZEN KÖNNEN»

Nach einer erfolgreichen Karriere als Profifussballer ist Marco Streller heute Sportchef des FC Basel. Sein Job ist hektisch, Entspannung kommt manchmal zu kurz. Mit welcher Methode der 37-Jährige zu relaxen versucht und was er in seinem Leben gerne noch lernen würde, erzählt er im Interview im Restaurant Papa Joe's.

Marco Streller, seit Juni 2017 sind Sie Sportdirektor des FC Basel. Wie darf man sich Ihren Alltag vorstellen?

Ich treffe immer zwischen 7:30 und 8:00 Uhr im Büro ein. Zuerst beantworte ich e-Mails, dann sitze ich mit meinem Team zusammen und wir besprechen den Tagesablauf. In meinem Job ist eigentlich kein Tag wie der andere. Regelmässig ist nur der Austausch mit dem Trainer.

Wann hört Ihr Arbeitstag in der Regel auf?

Erst wenn ich ins Bett gehe, gegen Mitternacht. Es kann vorkommen, dass ein Agent spät abends anruft oder dass ich mich mit Leuten aus dem Team austausche.

Was sind die drei Haupteigenschaften, die Ihren beruflichen Erfolg ausmachen?

Herzblut, Geduld und eine sehr dicke Haut.

Letztere haben Sie sich ja als Spieler angeeignet.

Ja, aber als Sportchef ist es nochmal etwas ganz anderes. Man wird anders beurteilt. Nicht nach der eigenen sportlichen Leistung, sondern aufgrund der Leistung der gesamten Mannschaft.

Vor etwa drei Jahren haben Sie Ihre Karriere als Profifussballer mit 34 Jahren beendet. Wie viele Kilos haben Sie seither zugenommen?

Gar keine! Ich habe zwei abgenommen und wiege jetzt 86 Kilogramm. Muskeln sind ja bekanntlich schwerer als Fett (schmunzelt).



86 Kilos bei einer Körpergrösse von 1 Meter 96? Ist das nicht fast schon untergewichtig?

Nein, nein, keineswegs! Aber ja, ich könnte schon noch mehr Muskeln aufbauen, das braucht halt Zeit. Aber gegenüber früher zeichnet sich heute manchmal ein kleines Bäuchlein ab. Da trainiere ich dagegen an.

Sie wirken sehr schlank. Ich glaube, mit dem «Bäuchlein» haben Sie ein Luxusproblem. Kann das sein?

Haha! Ja, Sie haben recht.

Wie sieht Ihr heutiges Sportprogramm aus?

Joggen, Tennis und Fussball. Ich versuche, jeden Tag Sport zu treiben, aber in meinem Job ist das oft schwer.

Sie sind bei jedem FCB-Match dabei, fiebern mit, feuern an. Was tun Sie zur Entspannung?

Das ist tatsächlich sehr schwierig. Ich versuche es derzeit mit Meditation. Ich nehme mir zweimal am Tag eine Viertelstunde freie Zeit, lege das Smartphone beiseite. Versuche, die Gedanken loszulassen. Das tut gut. Manchmal gelingt es besser, manchmal weniger.

Zählt essen für Sie auch zur Entspannung oder ist es reine Nahrungsaufnahme?

Nein, ein gutes Essen in guter Gesellschaft ist absolut entspannend.

Worauf achten Sie besonders bei Ihrer Ernährung?

Ich liebe gutes Essen. Da meine Frau Ernährungsberaterin ist, achtet sie zuhause auf ausgewogene Ernährung. Wir essen viel Früchte und Gemüse.

Auf welche Nahrung verzichten Sie generell?

Ich esse keine Innereien; es schmeckt mir nicht.

Kochen Sie zuhause?

Nein, ich kann leider nicht kochen. Zusammen mit Standardtanz ist das aber etwas, das ich sehr gerne lernen würde.

Welches ist Ihr absolutes Lieblingsgericht?

Ich liebe Raclette.

Klassisch nur Käse – oder mit Fleisch auf dem Tischgrill?

Klassisch, manchmal mit Specktranchen.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Schokolade. Und im Tiefkühler immer Eiscrème, auch im Winter. Ich bin ein bisschen süchtig nach beidem.

Was heisst Genuss für Sie?

Ein gutes Essen, eine gute Flasche Wein, gute Gesellschaft.

Was ist Ihnen in einem Restaurant am wichtigsten?

Es sollte ein Zusammenspiel mehrerer Faktoren sein: Freundliche Bedienung, stimmiges Ambiente, ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis. Wenn die Qualität stimmt, bezahle ich auch gerne ein bisschen mehr.

Was mögen Sie als Gast gar nicht?

Wenn die Bedienung zu präsent ist, einem zu viel Aufmerksamkeit schenkt. Manchmal ist weniger hier mehr.

Welches Ziel haben Sie für den FC Basel in der Wintersaison?

Ziel ist, dass der ganze Verein ein bisschen zur Ruhe kommt und wir erfolgreich überwintern.



ERHOLUNG MIT KULTUR UND GENUSS

**Wer in der Nordwestschweiz nach einem stimmungs-
vollen Ort für eine erholsame Mittagspause oder
für ein abendliches Ausklingen bei Kultur und kulinari-
schen Genüssen sucht, stösst früher oder später
auf das Kloster Dornach.**

Per S-Bahn sind Sie in zehn Minuten am Bahnhof Dornach-Arlesheim; direkt gegenüber befindet sich das ehemalige Kapuzinerkloster. Im Klosterhof bieten wir Parkplätze für unsere Gäste. Ein Restaurant, mehrere Sitzungs- und Veranstaltungsräume für 5 – 100 Personen sowie 30 Hotelzimmer stehen Ihnen zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie nach Ihren individuellen Wünschen.

Frisches aus dem Klostergarten

Das Klosterteam erntet und verarbeitet für die Restaurantküche Kräuter, Früchte und Gemüse aus dem eigenen Garten: Frischer und lokaler geht's kaum! Wir laden ein zu Herbst- und Wintergerich-

ten und empfangen Sie an den Feiertagen wie jedes Jahr im festlich geschmückten Kloster mit speziellen Menüs. Rechtzeitige Reservation ist empfohlen.

Vielseitige Veranstaltungen

Ihr Aufenthalt bei uns kann mit einem vielseitigen Veranstaltungsprogramm ergänzt werden. Sei es mit einer Führung durch das Kloster, die unsere Fachpersonen für private Gruppen bis zu 20 Personen durchführen (CHF 150.-, Kontakt: Barbara van der Meulen, Leitung Kultur, vandermeulen@klosterdornach.ch) oder einem Konzert, einer Lesung – ganz Ihren Interessen entsprechend. Regelmässig stattfindende Reihen wie die monat-

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



lichen Mittagskonzerte «Menu Musica» oder das Tanz-Kaffee werden um besondere Events erweitert. Aktuelle Informationen finden Sie in der nebenstehenden Box, immer auf unserer Website www.klosterdornach.ch oder per Newsletter.

Tag der Offenen Tür

Ein Highlight im Herbst 2018 ist unsere Teilnahme am Jahr des Kulturerbes des Bundesamtes für Kultur: Am Samstag, 27. Oktober 2018, öffnen wir zusammen mit dem Kloster Mariastein unsere Türen und bieten Führungen sowie ein Gratis-Shuttle zwischen den beiden Klöstern an. Hier das Detailprogramm:

- 10:00 – 11:00: Führung im Kloster Mariastein (öffentliche Bereiche)/Shuttle Mariastein bis Dornach
- 11:30 – 12:30: Führung im Kloster Dornach/ Shuttle Dornach - Mariastein (14:00 Uhr ab Dornach)
- 14:30 – 15:30: Führung im Kloster Mariastein (öffentliche Bereiche)/Shuttle Mariastein bis Dornach
- 16:00 – 17:00: Führung im Kloster Dornach/ Shuttle Dornach bis Mariastein

Führungen und Shuttle sind kostenlos. Es führen die Mönche des Klosters Mariastein und das Kulturteam Kloster Dornach. Für Mittag- oder Abendessen im Klosterhotel Mariastein oder im Restaurant Kloster Dornach bitten wir um rechtzeitige Reservation.

VERANSTALTUNGEN

JEDEN DONNERSTAG IM RESTAURANT

Kapuzinertopf: Eintopf, 1 Glas Tafelwein und Kaffee für CHF 23.–

JEDEN ZWEITEN MITTWOCH IM MONAT, 14:00 – 17:00 UHR IM REFEKTORIUM

Tanz-Kaffee mit Kuchen & Kaffee

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

Mittagskonzert Menu Musica

Für ein anschliessendes Mittagessen bitten wir um Reservation.

SONNTAG, 18. NOVEMBER 2018, 11:00 – 12:15 UHR IN DER BIBLIOTHEK

Café Edition Unik: Laienautoren aus der Region lesen aus ihren Lebensgeschichten vor. Ein Buchprojekt von Heller Enterprises.

MONTAG, 19. NOVEMBER 2018, 18:30 UHR

Culinarium mit Mike Stoll

Kreislauf des Lebens: Rituale, Bräuche und Sakramente rund um Geburt, Hochzeit und Tod. CHF 65.– pro Person inkl. Apéro und Menü.

Alle Veranstaltungen, falls nicht anders vermerkt: Eintritt frei / Kollekte

Für Informationen über weitere Anlässe und Reservationen konsultieren Sie unsere Website www.klosterdornach.ch.

In der Kirche finden regelmässig Gottesdienste statt. Aktuelle Informationen dazu über www.kirche-heute.ch.

Villa Merian

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

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von
09:00 Uhr bis Sonnen-
untergang

Sonn- und Feiertage
bis 19:00

Weihnachtsferien von
Montag, 24. Dezember
2018 bis Freitag,
4. Januar 2019



Bilder: Alexandra Baumeyer

**VILLA
MERIAN**
Café | Restaurant

WINTER-HIGHLIGHTS IN DER VILLA

Auch wenn es kühler wird, sind die Merian Gärten einen Spaziergang wert. Dies vor allem, wenn dieser bei der Villa Merian endet, wo sich attraktive Veranstaltungen und Angebote abwechseln. Im Winterhalbjahr bereichern Wein- und Gin-Seminare das kulinarische Programm.

Unter dem Titel «Gastro-Profis erklären» setzt die Villa Merian, das mitten in den weitläufigen Merian Gärten gelegene Restaurant mit Charme und Tradition, auch in der kommenden Wintersaison seine beliebte Reihe fort.

Tipps von Profis

Fachleute aus der Gastronomie-Branche geben darin anspruchsvollen Gastgebern gute Tipps, die diese zu Hause einfach umsetzen können. Wie richtet man einen Tisch attraktiv her? Wie wählt man den

richtigen Wein zum Essen aus? Wie bereitet man mit Wintergemüse einen verführerischen Hauptgang zu? Unsere Themen im Winterhalbjahr sind «Table Top», «Wintergemüse» und – neu! – Wein- und Gin-Seminare. Alle Details finden Sie im nebenstehenden Veranstaltungskalender.

Advent und Santiglaus

An den vier Adventssonntagen vom 2., 9., 16. und 23. Dezember bieten wir Ihnen von 16:00 – 19:00 Uhr vor der Villa Merian Glühwein und Marroni vom

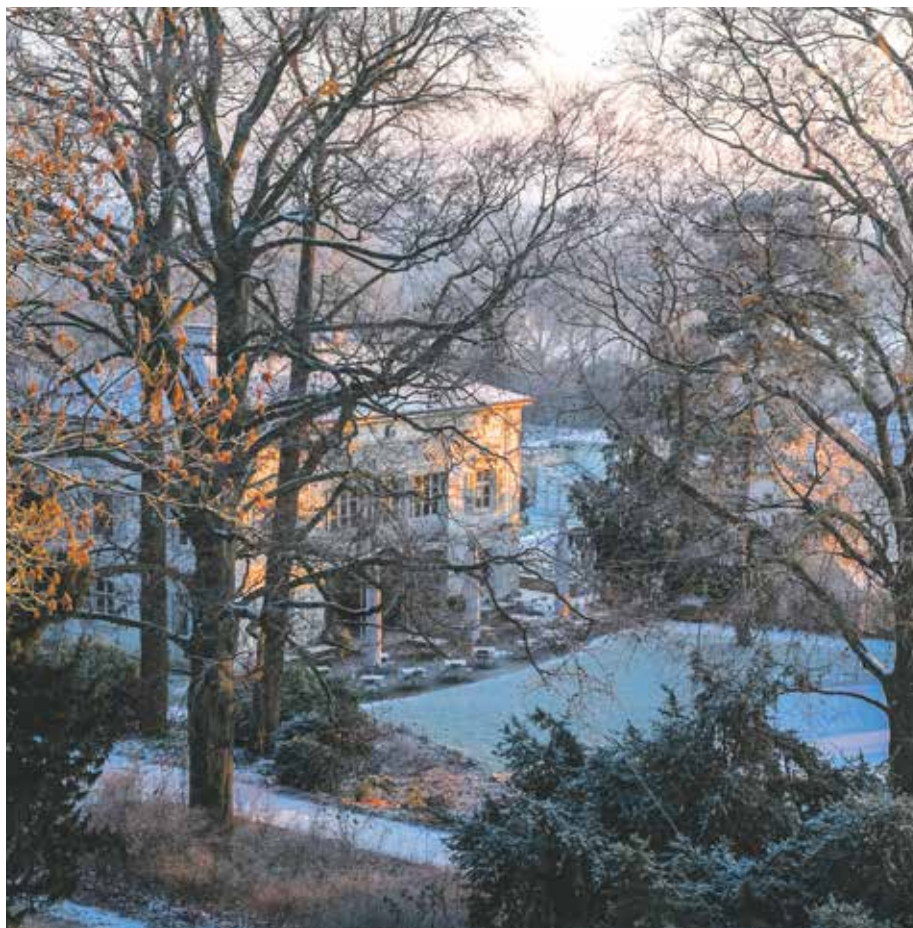
Merian Gärten

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

Öffnungszeiten

Täglich von 08:00 Uhr
bis Sonnenuntergang

meriangaerten



offenen Feuer an, bezaubern Sie mit weihnachtlichen Lichtern in der Villa und schüren die Vorfreude auf Weihnachten. Am Santiglaustag, das heisst am Mittwoch, 6. Dezember, liegt für jedes Kind, das ein Värslì aufsaugt, eine kleine Überraschung in der Villa bereit.

Brunch und Tea

Wie beginnt ein Sonntagmorgen entspannt und heiter? Mit dem Sonntags-Brunch in der Villa Merian natürlich, und dies jeweils am 1. Sonntag im Monat ab 10:00 Uhr. Unser Tipp: Nutzen Sie im Anschluss an die Schlemmerei die Sonntagsführung durch die Merian Gärten für einen Verdauungsspaziergang! Jeweils am 2. und 4. Mittwoch des Monats zelebrieren wir – ausser in der Weihnachtswoche – einen typisch britischen Afternoon Tea mit Champagner, duftenden Scones mit Clotted Cream und allem, was dazu gehört.

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie im einmaligen Ambiente der Villa etwas Neues oder Traditionelles!

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 27. OKTOBER 2018 AB 11:30 UHR

Kürbis-Zeit!

Kürbisköstlichkeiten machen Lust auf Herbst – ein buntes Kürbismenü

DONNERSTAG, 8. NOVEMBER 2018 / MONTAG, 18. MÄRZ 2019

Gin-Seminar

Gin ist in! Roland Högger, dipl. Spirituosen-Sommelier degustiert mit Ihnen seine Lieblingsgins.

DONNERSTAG, 15. NOVEMBER 2018 / MONTAG, 25. MÄRZ 2019

Wein-Seminar

Probieren Sie Weine und wie sich ihr Geschmack in der Kombination mit Esswaren verändert.

MONTAG, 19. NOVEMBER 2018 / DONNERSTAG, 07. FEBRUAR 2019

Table Top

Decken Sie den perfekten Tisch für Ihre Gäste.

DONNERSTAG, 6. DEZEMBER 2018; 19:00 – 21:00 UHR

Wintergemüse

Kochen Sie mit dem Team der Villa Merian ein Gericht aus Wintergemüse.

DONNERSTAG, 14. FEBRUAR 2019 AB 11:30 UHR

Valentinsmenü



CHATEAUBRIAND UND SILVESTER

Die Gäste des Restaurants Schützenhaus kommen auch wegen der Gastro-Klassiker auf der Menükarte immer wieder gern ins historische Gasthaus beim Schützenmattpark. Besonders beliebt sind die Braten vom Chariot am Sonntag und das täglich servierte Chateaubriand.

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



Wer hat eigentlich dem Chateaubriand den Namen gegeben? Die Gerüchteküche brodelt, gehört es doch auch zu den kulinarischen Legenden. Petra Foede skizziert in ihrem Buch «Wie Bismarck auf den Hering kam» eine spannende Herkunftsgeschichte. Der Name geht zurück auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848), und das Gericht soll vom persönlichen Koch des Schriftstellers erfunden worden sein, als jener in London lebte. Aber eben, wie es so ist mit Geschichten: Dabei han-

delt es sich um eine Legende. Denn vor 1850 wurde das Steak à la Chateaubriand weder in Frankreich noch in England zubereitet. Der Klassiker ist laut verschiedenen Hinweisen erst nach Chateaubriands Tod in einem Pariser Restaurant erfunden worden.

Am Sonntag Braten

Wie das Chateaubriand gehört auch der Braten, den wir jeden Sonntag im Gartensaal auf dem Chariot servieren, zu unseren Klassikern. Früher stand ja die



Grossmutter oder die Mutter am Sonntag stundenlang in der Küche, um die ganze Familie zu verwöhnen. Heutzutage haben die meisten von uns gar keine Zeit mehr und der Braten auf dem Sonntagstisch ist selten geworden. Im Schützenhaus möchten wir den Gegenteil auslösen und die klassische Küche wieder mehr zelebrieren. Wer aber lieber Fisch mag, dem empfehlen wir die ganze Seezunge, welche am Tisch nach klassischer Manier filetiert wird.

Willkommen zu den Festtagen

Das Restaurant ist während der Festtage am 25. und 26. Dezember sowie am 31. Dezember geöffnet. An den beiden Weihnachtstagen haben wir ein Menü sowie eine verkleinerte Speisekarte im Angebot. An Silvester wird ab 18:00 Uhr der Apéro serviert; danach verwöhnt Sie unsere Küche mit einem Fünf-Gang-Menü. Den festlichen Rahmen schafft wunderbare Dinnermusik der «Moody Tunes» mit Pianistin Bettina Urfer, begleitet von Kontrabass und Schlagzeug. Wenn Sie den Jahreswechsel aber ohne musikalische Untermalung begehen möchten, empfehlen wir Ihnen unseren Gartensaal. Wo auch immer Sie feiern wollen: Wir raten Ihnen, den Tisch frühzeitig zu reservieren.

VERANSTALTUNGEN

FREITAG UND SAMSTAG, 2./3. NOVEMBER 2018

Schützenhaus – Metzgeteschmaus

inkl. Apéro und 5-Gang Menü (exkl. Getränke) CHF 69.–

DIENSTAG, 6. NOVEMBER 2018, AB 18:30 UHR

«Die Basler Herbstmesse» mit Mike Stoll

inkl. Apéro und 3-Gang Menü (exkl. Getränke) CHF 65.–

DIENSTAG, 27. NOVEMBER, MONTAG, 3. UND 10. DEZEMBER 2018 AB 18:30 UHR

«Weihnachten» mit Mike Stoll

inkl. Apéro und 3-Gang Menü (exkl. Getränke) CHF 65.–

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018

Silvester-Gala mit Live-Musik in eleganter Ambiente

inkl. Champagner-Aperitif und 5-Gang Silvestermenü CHF 135.– oder

Gemütlich und festlich inkl. Silvester-Cüpli und 4-Gang Menü CHF 105.–

Ab Januar jeden Mittwoch à discrétion Moules-Variation & Frites CHF 39.–

Weitere Anlässe finden Sie auf unserer Webseite www.schuetzenhaus-basel.ch



EIN ZAUBERHAFTER MOMENT

Weihnachtsmärchen können wahr werden. Das beweist das Team des Hotel Restaurant Schützen mit den zauberhaften Momenten der Freude und Gelassenheit, die es in der Adventszeit und zu den Festtagen für seine Gäste bereit hält. Eine Weihnachtsgeschichte aus Rheinfelden.

Restaurant & Hotel Schützen Rheinfelden***

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

Öffnungszeiten

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

Weihnachts- öffnungszeiten

Vom 24. Dezember 2018,
16:00 bis 1. Januar 2019,
08:00 bleibt das Restau-
rant geschlossen.

Es war einmal an einem kühlen Wintermorgen. Der Schnee fiel leise und liess sich behutsam auf die Dächer der kleinen Zähringerstadt Rheinfelden nieder. Das Städtchen war von einem weissen Kleid ummantelt und funkelte unter den ersten Sonnenstrahlen.

Josef lächelt

Nach und nach erwacht die Stadt zum Leben, wie aus einem Traum. Die Menschen sind dick eingepackt in Mänteln und Schals und machen sich auf den Weg zur Arbeit. Es sind noch wenige Tage bis Weihnachten, die letzten Vorbereitungen müssen getroffen und unzählige Termine eingehalten werden. Nur wenige nehmen sich Zeit, die Schönheit dieses Morgens zu bestaunen. Ausser Josef, der Chef de Service des Hotel Restaurant Schützen. Seine Lippen umspielt ein Lächeln, denn ihm gefällt

die Vorweihnachtszeit. Die Gäste, die er zu dieser Zeit bewirten darf, bereiten ihm besondere Freude. Sie lassen den Druck vor der Tür und geniessen ihren Aufenthalt im Restaurant.

Verführerische Düfte

Es scheint fast so, als wäre ein Abendessen in der Vorweihnachtszeit zu einem speziellen Anlass geworden, für den man sich gerne Zeit nimmt. Auch am heutigen Abend darf Josef einige Gäste durch ihr Weihnachtessen begleiten und dazu beitragen, dass es ein magisches Erlebnis wird. Die Vorbereitungen sind bereits in vollem Gange, die Tischtücher werden gebügelt, das Besteck und die Teller poliert, Servietten gefaltet, Blumen arrangiert, die Service-Uniform mit Stolz angezogen und aus der Küche steigen die ersten verführerischen Düfte auf.



Höhepunkt in dunkler Zeit

Es ist 18:00 Uhr. Draussen ist es bereits wieder dunkel. Der Vollmond leuchtet, der Schnee im Garten ist unberührt und die Lichtreflexionen tänzeln vor sich hin. Drinnen sind die Kerzen angezündet, der Tisch gedeckt und das Ambiente verspricht weihnachtliche Gemütlichkeit. Josef begrüsst die Gäste, nimmt ihnen die Garderobe ab und geleitet sie zu ihrem Tisch. Dieser Anlass soll für sie ein Höhepunkt sein in dieser dunklen Jahreszeit und sie einstimmen auf die wohlverdiente Auszeit vom geschäftigen Treiben. Josef und sein Team sind voller Vorfreude. Es kann losgehen: erster, zweiter, dritter Gang, dazwischen dafür sorgen, dass es den Gästen an nichts fehlt. Geschafft!

Momente der Freude

Was für ein Erlebnis! Die Gäste gehen mit einem Lächeln und bedanken sich für den gelungenen Abend; der Dank soll auch an die Küche und die Bankettabteilung gehen, welche bei der Organisation und Durchführung des Weihnachtssessens eine wichtige Rolle spielen. Die Gäste nehmen ihre Mäntel, packen sich ein und schreiten zur Tür hinaus. Die kalte Luft ist wie ein Weckruf; man schüttelt sich kurz, um dann plötzlich erstaunt innezuhalten: Der verschneite Schützengarten funkelt und glänzt im Mondschein wie im Märchen! Es ist dieser kleine, zauberhafte Moment, den man als krönenden Abschluss des Zusammenseins im Restaurant Schützen mit nach Hause und in die Feiertage nimmt. Ein Moment der puren Freude.

Für uns im Hotel Schützen sind es solche Momente, die wir für Sie kreieren möchten. Momente der Freude, der Zufrieden- und Gelassenheit im vertrauten heimischen Rahmen. Für Sie und Ihre Gäste möchten wir Weihnachtsmärchen wahr werden lassen.

VERANSTALTUNGEN

MONTAG, 29. OKTOBER 2018, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Julian Lage Trio

MONTAG, 12. NOVEMBER 2018, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Steve Wilson Quartet

MONTAG, 19. NOVEMBER 2018, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Ron Carter Quartet

FREITAG, 23. NOVEMBER 2018, 20:00 UHR

Ja-ZZ, Frank Muschalle Quartett

MONTAG, 3. DEZEMBER 2018, 20:15 UHR

Jazzclub Q4, Frank Vignola Quartet

MONTAG, 10. DEZEMBER 2018, 20:15 UHR

**Monday Night Session,
The David Regan Orchestra**

SAMSTAG, 22. DEZEMBER 2018, 20:00 UHR

Ja-ZZ, Old Rivertown Jazzband



GENIESSEN UND ARBEITEN AM RHEIN

Die Tage werden kürzer, die Nächte länger. Basels ältester Gasthof ist auf die kalte Jahreszeit vorbereitet, nicht nur mit vielfältigen Möglichkeiten zum Festen und Feiern, sondern auch dank attraktiven Angeboten für Tagungen und Veranstaltungen.

Die herbstlichen Sonnenstrahlen lassen Laub und Blätter ein letztes Mal in bunt schillernden, glitzernden Farben leuchten. Die Natur strotzt noch einmal vor Kraft, Regen prasselt, der Wind bläst und sanft legt sich die Ruhe über unser St. Alban-Tal. Wie doch die Zeit vergeht! Schon wieder Winter – die Zeit, in der sich die Natur sammelt und neue Kräfte tankt. Und doch: Selbst in der dunklen Jahreszeit schenkt sie uns so viel! Es ist die Zeit der Eintöpfe, Schmorgerichte und des Wurzelgemüses, der Zitrusfrüchte, der Gewürze und der Düfte.

Kompromisslos nachhaltig

«Es gibt keine Edelstücke, das ganze Tier ist edel», sagt Johannes Dilger über seine Kreation «Glasiertes Kalbsherz» (siehe Rezepthinweis). Fleisch kommt ihm ausschliesslich von der regionalen Metzgerei Jenzer in die Küche, Kartoffeln stammen aus dem Albulatal und die Forelle aus Belp. «Wir wollen Verantwortung übernehmen und Vorbild sein», betont unser Küchenchef. Eine gute Voraussetzung für die Zeit der Geselligkeit, die nun anbricht, die gemeinsamen Abende mit Speis und Trank in der warmen Gaststube, in unserem prächtigen Sternensaal oder in Basels vermutlich schönstem Gewölbekeller, der nach einer umfassenden Renovation in neuem Gewand erstrahlt. Feiern Sie Ihr rauschendes Fest in diesem unvergleichlichen Ambiente!

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 – Fr 11:00 – 14:00
18:00 – 23:00

Sa, So und Feiertage

11:00 – 23:00

Lokalitäten/Plätze

Gaststube: 85 Plätze

Letzistube: 18 Plätze

Zunftstube: 18 Plätze

Künstlerstube: 36 Plätze

Sternensaal: 100 Plätze

Gewölbekeller: 70 Plätze



Essen und mehr

Ein Casino, ein geknackter Jackpot, ein Mord = DinnerKrimi! Das Theater- und Gastroerlebnis, das Ihren Abend speziell macht. Dann die Frage: Nimmt man jetzt das Besteck von innen oder von aussen? Auf diese Frage können Sie spätestens nach dem Besuch einer unserer Knigge-Events ohne Zögern antworten. Und mit Lokallgende und -historiker Mike Stoll lassen Sie sich aufs spannende Thema «Basel und sein Bier – gestern und heute» ein. Mehr zu unseren Veranstaltungen gleich nebenan in der Box!

VERANSTALTUNGEN

DONNERSTAG, 25. OKTOBER 2018, 19:00 BIS 22:00 UHR

Knigge-Dinner mit Daniele Gepner von Coach&Style

MITTWOCH, 31. OKTOBER 2018, 18:30 UHR

DinnerKrimi «Jackpot: Mord»

MITTWOCH, 14. NOVEMBER 2018, 18:30 UHR

DinnerKrimi «Jackpot: Mord»

SONNTAG, 25. NOVEMBER 2018, 11:00 UHR

Klassik-Matinée mit dem Collegium Musicum
Salonmusik mit Ragtime, Wiener Schmelz, Feurigem aus dem Osten und Filmmusik

MONTAG, 24. DEZEMBER 2018, AB 18:30 UHR

Heiliger Abend im Goldenen Sternen

DIENSTAG, 25. DEZEMBER 2018, MITTAGS & ABENDS

Weihnachten im Goldenen Sternen

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018, AB 18:30 UHR

Silvester/Neujahr im Goldenen Sternen

MONTAG, 21. JANUAR 2019, 18:30 UHR

Mythen und Stadtgeschichten mit Mike Stoll, heute «Vogel Gryff»

SONNTAG, 17. FEBRUAR 2019, 11:00 UHR

Klassik-Matinée mit dem Collegium Musicum
Werke von Dohnanyi, Enescu, Kodaly und Piazzolla

Rezept für ein glasier-
tes Kalbsherz:



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



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
Hauptstrasse 75
Hauptstrasse 42

4051 Basel
4147 Aesch
4104 Oberwil

Tel. 061 273 20 10
Tel. 061 751 82 88
Tel. 061 401 10 12

www.blumeschloss.ch



S. PELLEGRINO®

Tastefully Italian

DIE FREUDE AN AUTHENTISCHEM
GESCHMACK GEMEINSAM GETEILT



KULINARISCHE SHOWTIME

Das Theater Basel – das grösste Dreispartenhaus der Schweiz – führt pro Saison rund 600 Vorstellungen in den Sparten Ballett, Oper und Schauspiel auf. Im Herzen des Hauses befindet sich das Theaterrestaurant, wo vielfältige und qualitativ hochwertige Gerichte zu erschwinglichen Preisen angeboten werden. Das Restaurant ist öffentlich zugänglich, nur der Zugang ist ein bisschen versteckt: Hinter dem Empfang des Haupteinganges an der Elisabethenstrasse 16 führt eine Wendeltreppe zum Eingang und zum Balkon mit Blick auf die Theaterstrasse und den Klosterberg. Die täglich wechselnde Karte ist online unter www.theater-basel.ch/Service/Gastronomie/ zu finden.

«Man kann mich mieten»

Sie können im Theater Basel auch Ihre eigene Veranstaltung durchführen. Inmitten des pulsierenden Theaterbetriebes gibt es zahlreiche Angebote wie einen Apéro riche nach einer Theaterführung oder ein Abendessen im Foyer der Grossen Bühne; im kleinen oder grossen Stil mit Sitzplätzen für bis zu 600 Personen. Ihr individueller Catering-Wunsch wird kreativ umgesetzt. Seit Saisonbeginn im September wirken der neue Küchenchef Imre Lente und

in der Leitung Marco Thiene. Das Team ist ebenfalls für die Gastronomie vor, während und nach den Vorstellungen zuständig. Eine Stunde vor Vorstellungsbeginn erwarten Sie jeweils saisonale Köstlichkeiten und erfrischende Getränke.

NÄCHSTE PREMIEREN

DONNERSTAG, 15. NOVEMBER 2018

«Carmen» Ballett von Johan Inger

FREITAG, 14. DEZEMBER 2018

«Ein Käfig voller Narren» (La Cage aux Folles)
Musical von Jerry Herman und Harvey Fierstein

MITTWOCH, 16. JANUAR 2019

«Hotel Strindberg»
Schauspiel von Simon Stone nach August Strindberg

Alle Vorführungen finden Sie unter:
www.theater-basel.ch/Spielplan

Restaurant Theater Basel

Elisabethenstrasse 16
4051 Basel
+41 (0)61 295 15 51
gastronomie
@theater-basel.ch
www.theater-basel.ch/Service/Gastronomie

Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:30 – 23:30
So 15:00 – 23:00

THEATER BASEL

BLACK PEPPER SWISS GIN

**SCHWEIZER GIN MIT
MAGGIA-PFEFFER UND
WEITEREN BOTANICALS**
Small Batch Limited Edition,
nur 350 Flaschen



**DEKANTER-FLASCHE 50CL
NUMMERIERT IN HOLZBOX
CHF 59.-**

Bestellen Sie schnell und bequem rund um die Uhr attraktive Kulinarik- und Genuss-Artikel. Profitieren Sie von einmaligen Topkonditionen und Spezialangeboten. Ihre Treue wird belohnt: Registrieren Sie sich im Online-Shop und erhalten Sie einen dauerhaften, zusätzlichen Rabatt von 5 Prozent (ausgenommen auf

Spirituosen). Dazu werden Ihnen bei jeder Bestellung Fine To Dine Punkte gutgeschrieben, die Sie zum Einkaufen im Online-Shop wieder einlösen können. Wir wünschen Ihnen viel Spass, tolle Entdeckungen und genussvolle Momente.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



FESTE FEIERN IN DER HOFMATT

Man soll die Feste bekanntlich feiern, wie sie fallen. Wichtig ist aber auch, wohin sie fallen. Wenn Sie eine Hochzeit planen, einen Geschäftsanlass organisieren oder einen Geburtstag feiern möchten, gibt es viele Entscheidungen zu treffen. Eine der wichtigsten ist jene für den Ort der Veranstaltung. Auch die Verpflegung Ihrer Gäste sollten Sie nicht dem Zufall überlassen. Denn es sind diese beiden Faktoren, die zu einem grossen Teil darüber entscheiden, ob Ihre Gäste noch lange über ein gelungenes Fest oder aber über die versalzene Suppe sprechen werden. Es lohnt sich also, Partner mit Erfahrung zu wählen. In der Hofmatt haben wir nicht nur die passenden Eventsäle für Anlässe verschiedener Grössen und Arten; auch unsere Referenzen sprechen für sich:

- «Wir möchten uns auch herzlich bedanken für den tollen Service und liebevolle Begleitung. Wir konnten alles gut umsetzen und sind überglücklich.» P. & M. A.
- «Wir waren von eurer Begleitung und dem tollen Service an unserer Hochzeit begeistert. Dass wir immer anrufen konnten und Antworten bekommen haben, haben wir sehr geschätzt.» S. & R. C.

- «Es war von A – Z ein sehr gelungenes Fest mit feinem Essen und sehr gutem Service. Allen unseren Gästen hat es gut gefallen. Vielen Dank für Ihre guten Tipps bei den Vorbereitungen.»

Wieso wir auch Ihnen helfen können, aus Ihrem Anlass einen Erfolg zu machen? Pro Jahr begleiten wir um die 30 Hochzeiten, bewirten 11483 Gäste, servieren 34798 Teller und schenken 23807 Gläser Wein aus. Überzeugen Sie sich selber von unserem Service. Für das erste Bankett, das Sie bei uns durchführen, offerieren wir Ihnen und Ihren Gästen einen Prosecco-Empfang! Erwähnen Sie bei Ihrer Anfrage einfach «Fine to Dine»!

VERANSTALTUNG

SAMSTAG 27. OKTOBER 2018

Gala und Erlebnisdinner mit Starkoch Andi Schweiger

Tickets via: www.ticketino.com oder in allen Post-Filialen

Hotel Restaurant Hofmatt

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

Öffnungszeiten

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

Anfahrt

Tram Nr. 10/Bus Nr. 63
Haltestelle Hofmatt

HOFMATT
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS



RATIONAL Top-Partner



Besuchen Sie uns
auf unserem Stand 01 Nummer 176
an der ZAGG vom 21.-24.10.2018

Jetzt live erleben.

SelfCookingCenter® Suisse Edition

- > 09.10.2018 14:00-17:00 Uhr heer ag Tagelswangen
- > 05.11.2018 14:00-17:00 Uhr heer ag Wimmis
- > 07.11.2018 14:00-17:00 Uhr heer ag Reinach
- > 15.11.2018 14:00-17:00 Uhr heer ag Inwil

VarioCookingCenter®

- > 10.10.2018 14:30-17:00 Uhr heer ag Tagelswangen
- > 30.10.2018 14:30-17:00 Uhr heer ag Inwil
- > 07.11.2018 14:30-17:00 Uhr heer ag Wimmis
- > 11.12.2018 14:30-17:00 Uhr heer ag Reinach



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



WIR STELLEN VOR: JOHANNES SCHLAEFLI

Das Collegium Musicum Basel – ältestes Berufs-Sinfonieorchester unserer Stadt – startet mit neuem Schwung und Elan in die Konzertsaison 2018/19. Der neue Schwung trägt einen Namen: Johannes Schlaefli. So heisst der Chefdirigent und künstlerische Leiter, den das CMB ab Saison 2018/19 verpflichten konnte und der mit seinem neuen Orchester bereits das erste Konzert im Musical Theater mit grossem Erfolg über die Bühne gebracht hat.

«Nomen est omen» – bei Johannes Schlaefli gilt dieses Sprichwort nicht! Er ist im Gegenteil hellwach und strotzt vor Tatendrang, mit seinem Orchester neue musikalische Ufer zu erreichen. Die Basis bilden zwar weiterhin die sechs Abonnementskonzerte, in welche der Dirigent kurz vor Konzertbeginn neu selber einführen wird. Daneben ist ein Extra-Konzert mit populären Arien aus Opern und Operetten, gesungen von Daniel Behle, einem international bekannten, in Basel lebenden Tenor, im Programm. Auch die moderierten und beliebten Kinderkonzerte des CMB will Schlaefli weiterführen und gar ausbauen.

Johannes Schlaefli wohnt in Basel und hat seine Karriere als Oboist an der hiesigen Musikakademie begonnen. Bald aber hat es ihn zum Dirigieren hingezogen und heute leitet er als Professor an der Zürcher Hochschule der Künste die Ausbildung junger Dirigentinnen und Dirigenten. Daneben reist er als Gastprofessor durch die ganze Welt, von New York über Helsinki, Wien, Berlin, Leipzig, Hamburg oder auch nach Grossbritannien. Nun aber, als neuer künstlerischer Leiter und Chefdirigent des Collegium Musicum Basel, ist es ihm primär ein Anliegen, das Basler Publikum mit einem abwechslungsreichen Programm, dargeboten von einem qualitativ hochstehenden Sinfonieorchester zu erfreuen. Vielleicht auch Sie? (Je nachdem, wann Sie diese Zeitschrift lesen, reicht es gerade noch für das 2. Abo-Konzert am 26. Oktober!)

Immer beliebter werden auch die sogenannten «Hauskonzerte», zu denen das CMB jeweils sonntags in Partnerschaft mit einigen Restaurants der gehobenen Gastronomie wie dem Weiherschloss Bottmingen, dem Goldenen Sternen oder dem Restaurant Schützenhaus zum gepflegten Diner oder Souper aufspielt (siehe Kästchen «Hauskonzerte»).

Wenn Sie dazu oder generell zum CMB mehr erfahren möchten, heissen wir Sie auf unserer Website www.collegiummusicumbasel.ch herzlich willkommen.

CMB KONZERTE

**FREITAG, 26. OKTOBER
2018, 19:30 UHR**

Musical Theater Basel
(2. Abokonzert)

«Märchen@Musik»

Karin Dornbusch (Klarinette), Diego Chenna (Fagott), Johannes Schlaefli (Dirigent), Werke von Otto Respighi, Richard Strauss, W.A. Mozart

**FREITAG, 14. DEZEMBER
2018, 19:30 UHR**

Musical Theater Basel
(3. Abo-Konzert)

«Die Zwei»

Xiao Ming Wang (Violine), Pei Siang Ng (Cello), Ken David Masur (Gastdirigent), Werke von W.A. Mozart, J. Brahms, F. Mendelssohn

«HAUS- KONZERTE» MIT DEM CMB

**SONNTAG, 4. NOVEMBER
2018, 20:00 UHR**

Weiherschloss
Bottmingen

**SONNTAG, 25. NOVEMBER
2018 UND 17. FEBRUAR
2019, 11:00 UHR**

Gasthof Goldener
Sternen Basel

**SONNTAG, 14. APRIL 2019,
18:30 UHR**

Restaurant Schützenhaus
Basel

**SONNTAG, 12. MAI 2019,
11:00 UHR**

Weiherschloss
Bottmingen

Collegium Musicum Basel

Postfach 2025

4001 Basel

+41 (0)61 261 08 44

mail@

collegiummusicumbasel.ch

www.

collegiummusicumbasel.ch



DAS SINFONIEORCHESTER

NOOHN

Restaurant Lounge Bar
 Henric Petri-Strasse 12
 4051 Basel
 +41 (0)61 281 14 14
 events@noohn.ch
 www.noohn.ch
 www.facebook.com/
 NOOHN

Öffnungszeiten**Restaurant/Garten/****Sushi Bar**

Mo - Fr 11:30 - 14:00
 18:00 - 22:00
 Sa 18:00 - 22:00

Bar/Lounge

Mo - Do 11:30 - 14:30
 16:30 - 24:00
 Fr 11:30 - 14:30
 16:30 - 02:00
 Sa 17:00 - 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 Veran-
 staltungen öffnen wir auf
 Anfrage auch sonntags.



SUSHI IST NICHT GLEICH SUSHI

Wer die Meisterschaft in der Sushi-Herstellung erlangen will, muss sich erst jahrelang im Reiskochen üben. Die Profis in der Basler Sushi-Hochburg NOOHN haben sich ihr Wissen auf der ganzen Welt geholt. Und produzieren an der Henric Petri-Strasse nach allen Kriterien der Nachhaltigkeit.

Wer schon einmal Sushi in Japan gegessen hat, macht die Erfahrung, dass es mit dem in Europa angebotenen Shushi nicht vergleichbar ist. Scharfe Import- und Hygiene-Gesetze verunmöglichen es auch in der Schweiz, Sushi in der selben Qualität wie im Ursprungsland anzubieten. Die Nachhaltigkeit der Produkte wird für den Gast und damit natürlich auch für uns Gastronomen immer wichtiger, und das ist auch gut so. Wir können unsere Sushi Tag für Tag mit gutem Gewissen auftischen, denn von jedem Fisch wissen wir, wo und wie und wann er gefischt wurde.

Diese Punkte werden bei der Warenannahme vom Küchenchef Nico Heise jeden Morgen akribisch verfolgt und dokumentiert. Die Verarbeitung der Sushi erfolgt nach der authentisch japanischen Tradition, die unser ältester Sushimaster Charly vor elf Jahren im NOOHN eingeführt hat.

Philosophie Sushi

Die Sushi-Herstellung nach japanischer Tradition ist eine Philosophie. Sushimaster kann man nicht einfach so werden; man wird von einem Grossen Master



dieses Angebot bei unseren Gästen an der Sushibar sehr gut ankommt!

Klassische Cocktails

Den Winter vor Augen hat unser Barman speziell für Sie den klassischen Cocktails etwas Weihnachtsgeist eingehaucht. Stellen Sie sich einen Mojito Hot vor, der mit einem leichten Hauch von Kardamon daherkommt! Weiter werden wir jeden Donnerstag auf unseren Social Media-Kanälen unsere Wochencocktails mit Bild bekannt geben. Die Cocktails, welche sich zum Liebling unserer Gäste entwickeln, bekommen einen Stammplatz in unserer Karte.

für diese Profession ausgesucht. Es ist eine Bestimmung, welche das ganze weitere Leben prägt und beeinflusst. Die Ausbildung dauert bis zu zehn Jahren und beginnt mit vier bis sechs Jahren des Reiskochens. Unsere Master haben schon auf der ganzen Welt Erfahrungen gesammelt und mit den grössten Sushimastern zusammengearbeitet. Sie bringen auch immer wieder neue und innovative Kreationen ein – die neueste ist Fisch aus der Schweiz!

Frischer Fisch aus Fern und Nah

Unser Fisch wird von patentierten Fischern auf kleinen Fischerbooten unter dem Label «Friends of The Sea» einzeln gefischt, so dass keine weiteren Meeresbewohner durch Netze oder andere Fangmethoden zu Schaden kommen. Jeder Fisch, welcher angeboten wird, bekommt ein Zertifikat und wird schockgefroren. Anhand dessen kann seine Herkunft rückverfolgt werden und es ist zu 100 Prozent garantiert, dass der Fisch bei uns im NOOHN «fangfrisch» verarbeitet und gegessen wird... Im Gegensatz dazu wird Fisch aus der Region nicht gefroren, sondern innerhalb von 24 Stunden nach Fang geliefert und verarbeitet. Es gibt verschiedene Zuchten in der Region, beispielsweise Regenbogenforelle aus dem Wallis, Forelle aus dem Thurgau, Stör aus Frutigen und Kingfish von Vöklingen (D). Tests verraten, dass

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 27. OKTOBER / SAMSTAG, 17. NOVEMBER 2018 / SAMSTAG, 19. JANUAR 2019

Cocktail- oder Sushikurs von 13:00 – 15:00 Uhr.

SAMSTAG, 3. NOVEMBER 2018, AB 18:00 UHR

SAKE WITH FRIENDS

Shinji Tsukutani, Chef der Honten Brauerei aus Yonago Japan, präsentiert seine Sake-Spezialitäten. Gemeinsam mit Marc Nydegger, Certified Sake Professional von shizuku, hat er eine passende Sake-Begleitung zu einem köstlichen 6-Gang Menü von unserem Küchenchef Nico Heise und Team zusammengestellt.

SAMSTAG, 10. NOVEMBER / SAMSTAG, 15. DEZEMBER 2018

LIVETIME: Konzert ab 21:30 Uhr in der Bar/Lounge

DONNERSTAG, 22. NOVEMBER 2018

SECRET EVENT ADVENTURE

An diesem Abend erwarten wir Gourmets und Partyfreaks für eine magische Kitchenparty im ganzen Haus. André Jaeger, einer der berühmtesten Spitzenköche der Schweiz (19 Punkte GaultMillau), präsentiert an diesem Abend gemeinsam mit dem NOOHN-Team und weiteren Gastköchen das SECRET EAT ADVENTURE.

Moderiert vom grossen Magier/Illusionist/Mentalist Daniel Kalman.

DONNERSTAG, 20. DEZEMBER. 2018, AB 18:00 UHR

NOOHN UNPLUGGED: Jenny und Michi von LIVETIME verzaubern Sie musikalisch in der Bar / Lounge von 19:00 – 21:00 Uhr.

MONTAG, 31. DEZEMBER 2018 (SILVESTER) – AB 19 UHR

Das Beste kommt am Schluss... Die etwas andere Silvesterfeier im NOOHN.

Zum letzten Mal in diesem Jahr verwöhnen wir Sie mit einem Buffet-Paket und Livemusik inklusive Feuerwerksicht von unserer Dachterrasse. Anschliessend feiern wir ins neue Jahr mit DJ Komla.

Alle Anlässe und Kurse finden Sie auf unserem Facebook-Veranstaltungskalender, Instagram oder auf unserer Webseite www.noohn.ch

ANDRES INIESTA

WEINE VOM FUSSBALL-STAR



AKTION «6 FÜR 5»

6 Flaschen Coracon Loco Blanco
oder Tinto

NUR CHF 70.- STATT CHF 85.-

6 Flaschen
Coracon Loco PREMIUM

NUR CHF 125- STATT CHF 150.-



1990 hat sich Fussballstar Andres Iniesta mit der Gründung der Bodega Iniesta einen Traum erfüllt. Das Gut liegt im Herzen der spanischen D.O. Manchuela. Nebst autochthonen Sorten wie Macabeo, Bobal und Graciano werden auch internationale Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc und Petit Verdot angebaut.

Das Mikroklima mit mediterranen Einflüssen eignet sich hervorragend für den Weinbau, dessen Erfolgsgeheimnis aus neuester Technologie, einem Topteam von Önologen sowie einem schonenden Eingriff in die Natur besteht.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP



WÜRZIGER WANDERRUH-WEIN

Natürlich bewegt sich «tout Bâle» nach wie vor wegen dem Cordon Bleu, den Moules und am Mittwochabend wegen dem «Heuchelhasen» (Hackbraten) in Scharen Richtung Restaurant zur Wanderruh im Gundeli. Unter Weinnasen zirkuliert zudem aber seit langem auch ein gar nicht mehr so geheimer Geheimtipp: Der Hauswein aus Dani Jenzers Keller.

Tipp von Roli

«Vor sieben Jahren fragte ich den Weinhändler meines Vertrauens, ob er mir nicht einen guten Hauswein 'organisieren' könne», erzählt der wirblige Wanderruh-Wirt nach einer brummenden Mittagschicht Fine To Dine. Roland Kaufmann empfahl ihm einen Spanier, gekeltert aus 100 Prozent Tempranillo-Beeren. Er wird lediglich sechs Monate im Barrique gelagert, damit er weniger Holzgeschmack annimmt. «Als ich den Tropfen vor sieben Jahren auf die Karte setzte, schenkte ich in einem Jahr 600 Flaschen davon aus», erinnert sich Jenzer, der jede Flasche in seinem Keller persönlich mit der aparten «Wanderruh»-Etikette beklebt. «Und letztes Jahr waren es schon 1400!»

Aus CH und I

Auf der Weinkarte finden sich aber neben dem populären Hauswein viele weitere gute Tropfen aus den Kellereien von Kaufmann Wines & Drinks in Bättwil, mit dem Jenzer seit bald 25 Jahren zusammenarbeitet. Er beschränkt sich bewusst auf schweizerische und italienische Provenienzen. «Grad habe ich ein paar Kisten wunderbaren Amarone für den Offenausschank im Keller, der demnächst reif ist für meine Gäste», freut sich der Gastgeber. Also nichts wie hin – und Sie wissen ja: In der schönen Wanderruh – prostet man sich auch montags zu!

BESTSELLER'S COMEBACK

In der Herbst-/Wintersaison gibt es in der Wanderruh wieder jeden Mittag und Abend die beliebten Moules Marinières im Weissweinsud mit Kräutern!

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





SUNNTIGSPLAUSCH IM GIFTHÜTTLI

Restaurant Zum Gifhüttli
 Schneidergasse 11
 4051 Basel
 +41 (0)61 261 16 56
 hallo@gifthuettli.ch
 www.gifthuettli.ch

Öffnungszeiten
Restaurant Bierstube
Parterre
 täglich 09:30 – 23:00

Weinstube 1. Stock
 täglich 11:30 – 14:00
 18:00 – 23:00



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube

Wer sonntags in der Region eine offene Restauranttür sucht, ist nicht immer erfolgreich. Da ist es gut zu wissen, dass mitten in der Basler City ein gastliches Haus auch am «Tag des Herrn» seinen Gästen den Tisch deckt. Auch und ganz besonders, wenn sie «en famille» kommen.

Jeden Sonntag ab 11:00 – 15:00 Uhr bitten wir zum Sunntigsplausch mit der ganzen Familie. Wir beginnen mit einem Kaffee und einem herzhaften Wurstplättli aus der Region sowie frisch gebruzzelten Eiern. Nach einer kleinen Pause fahren wir fort mit einer kleinen Vorspeise. Dann folgt der Hauptgang – und wie kann es anders sein im Gifhüttli: Es gibt unsere allseits bekannten und beliebten Cordons bleus in verschiedensten Varianten! Zur Abrundung darf schliesslich ein kleines Dessert, das die ganze Komposition perfekt macht, nicht fehlen. Für unsere kleinen Gäste bieten wir je nach Alter und Wünschen spezielle Kindermenüs an. Der ganze Plausch kostet CHF 69.50 für eine und CHF 125.– für zwei Personen inklusive eines Welcome Drinks und eines Heissgetränks. Reservieren Sie Ihren Tisch unter dem Stichwort «Sunntigsplausch»!

Ihre Winter Lounge

Unsere beliebte und belebte Winter Lounge hat sich über den Sommer erholen können. Nun haben wir sie wieder fit gemacht für die kalte Jahreszeit mit vielen neuen Details, die es Ihnen noch gemütlicher machen. Damit Sie bei uns immer wieder Neues entdecken können, haben wir uns etwas einfallen lassen und bieten Ihnen immer von Donnerstag bis Samstag verschiedene Leckereien und Drinks an. Wie wär's mit hausgemachten Glühweinen und Punsche? Einer flambierten Käseschneide? Oder verschiedenen Varianten von Käse-Fondues?

Ihre Anlässe

Selbstverständlich ist das Gifhüttli-Team auch immer gut für eine gelungene Veranstaltung. Ihr Anlass wird von uns auf Ihre Wünsche massgeschnei-



dert. Das Traditionsrestaurant in der Schneidergasse schafft Raum für Genuss und Kommunikation, bietet Essen zwischen Tradition und Weltoffenheit, serviert an einem Ort täglich gelebter Gastlichkeit. Doch die beste Mahlzeit für sich allein ist nicht genug: Auf das Zusammenspiel zwischen Genuss, Stil und Unterhaltung kommt es an.

Nutzen Sie für Ihre Anlässe das besondere Ambiente, welches nur eine aussergewöhnliche Lokalität wie das Restaurant Gifhüttli zu bieten hat! Mit Freude empfangen wir Sie und heissen Sie herzlich willkommen!

Ihr Gastgeber im Herzen von Basel
Geschäftsführer Jens Beutel

VERANSTALTUNGEN

IM OKTOBER 2018

**Opening unserer Winter Lounge mit
 Glühwein-Apéro; jeden Donnerstag bis
 Samstag Gifhüttli Winter Lounge-Aktionen
 (siehe Haupttext).**

GREEN – Unsere Formel für nachhaltige Hygiene.



GREEN-Sortiment

Welche Wasch- und Reinigungsprodukte wir heute einsetzen, hat direkte Auswirkungen auf die Zukunft. Deshalb haben wir GREEN für Sie entwickelt: nachhaltige, effiziente Wasch- und Reinigungsprodukte, mit denen Sie in jedem Anwendungsbereich dauerhafte Sauberkeit und absolute Hygiene erzielen. Dafür sorgen Öko-Rohstoffe, die heute und in Zukunft sowohl unsere Gesundheit als auch die Umwelt schonen.

Nachhaltige Produkte für jeden Bereich.

Ökologische Innovation, nachhaltige Qualität, naturnahe Hygienekompetenz. Dafür steht GREEN, unser Label mit bis zu 100 naturnahen Reinigungsprodukten für sämtliche Bereiche. Alle Produkte sind biologisch leicht abbaubar, basieren auf nachwachsenden Rohstoffen und erzielen auch in sensiblen Einsatzbereichen langanhaltende, hygienisch einwandfreie Resultate. Die in unserem umfassenden Sortiment enthaltene biotechnologische Produktgruppe InnuScience™ überzeugt dabei durch natürliche, selektionierte Mikroorganismen und Enzyme mit einzigartiger Wirksamkeit.

vanBaerle Hygiene AG

Schützenmattstrasse 21
4142 Münchenstein
+41 61 415 90 90
hygiene@vanbaerle.com
www.vanbaerle.com

Küche



Handhygiene



Geschirr



Raum



Textil



Industrie



vanBaerle

Better. For you.



WO DIE SONNE IMMER SCHEINT...

Das Da Roberto ist ein oft gehörter Insidertipp gegen Wintermüdigkeit. Auch in der dunklen Jahreszeit sorgen Gastgeber Dino Tavormina und sein treues Team in Küche und Service mit Freude, Leidenschaft und Charme dafür, dass im beliebten Restaurant an der Küchengasse sommerliche Stimmung aufkommt.

Frisch und regional

Nach der uritalienischen Devise «La vita è bella» und getreu dem Motto «Frisch, regional, hausgemacht» locken etwa verführerisch präsentierte Teller mit kleinen Leckereien vom Antipasti-Buffer, knusprige Pizze mit feinsten Zutaten, perfekter Risotto in verschiedensten Variationen, saftig-zarte Arrostitini Abruzzesi oder die legendäre hausgemachte Lasagne della Casa.

Typisch Veneto

Im November und Dezember führt ausserdem unsere thematische Italien-Reise weiter in die Region Veneto. Hier erwarten Sie typische Gerichte aus frischen Zutaten, die nicht nur ausgezeichnet schmecken, sondern auch echt italienisch daherkommen.

Und dann...

...steht ja schon bald wieder Weihnachten vor der Tür. Feiern Sie doch für einmal auf italienische Art und lassen Sie sich verwöhnen mit Köstlichkeiten, die nicht nur aus Küche und Keller kommen, sondern auch von Herzen! Reservieren Sie noch heute Ihr Weihnachtssessen und freuen Sie sich auf unverfälschte Italianità mitten in Basel!

UNVERGESSLICHES WEIHNACHTSSESSEN

CARPACCIO DI MANZO

Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano

OSSOBUCO E LA SUA POLENTA

Traditionelle Kalbshaxe serviert mit Polenta

PROFITEROLES

Mit Vanillecrème gefüllte Windbeutel, überzogen mit Schokoladensauce

CHF 54.- pro Person oder für einen Aufpreis von CHF 35.- sogar inklusive Wein, Mineral und Kaffee

Ristorante Da Roberto

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

Öffnungszeiten

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





EVVIVA L'ITALIANITÀ!

Eine Degustation mit unerwartetem Ausgang, ein Pizza-Klassiker aus der Hutgasse, eine Spezialität aus dem Veltlin und eine Chef-Empfehlung für attraktive alkoholfreie Apéro-Getränke markieren in der Restaurant-Bar Ramazzotti den heissen Auftakt zur kühleren Jahreszeit.

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

In der letzten Fine To Dine-Ausgabe haben wir Ihnen von den Bieren der Privatbrauerei von Colessi vorgeschwärmt und sie Ihnen anlässlich eines italienischen Abends mit einer Degustation vorgestellt. Deren Ziel war, durch das Voting der teilnehmenden Gäste die zwei beliebtesten Biere der Colessi-Palette in unser Sortiment aufzunehmen. Die Aktion war ein durchschlagender Erfolg, denn die Stimmen für das «Lieblingsbier» waren derart breit gestreut, dass wir zur Überzeugung kommen mussten: Alle Colessi-Bräu sind top! Und die Lösung: Sie können nun alle acht Sorten bei uns geniessen!

Pizza del Ramazzotti

Unser Pizzaiolo lässt sich für Sie ja immer wieder neue Pizzakreationen einfallen, und selbstverständlich erwarten Sie auch im goldenen Herbst und kalten Winter wieder neue saisonale Kreationen. Nicht dazu gehört allerdings unsere Pizza Ramazzotti, die vom Team gemeinsam zusammengestellt und getestet wurde: Diese können Sie das ganze Jahr hindurch geniessen. Sie wird belegt mit Mascarpone und Cherry-Tomaten und dann in den Ofen geschoben. Auf die frisch gebackene Pizza kommen dann Rucola, Bresaola und frisch geriebene Parmigiano Reggiano-Splitter.



Bresaola di Sondrio

Bresaola ist übrigens Trockenfleisch vom Rind und eine italienische Spezialität aus dem Veltlin. Nur zertifizierte Hersteller der Provinz Sondrio, welche sich bei der Produktion an strenge Auflagen halten müssen, dürfen ihr Fleisch so nennen. Zur Herstellung von Bresaola wird ausschliesslich Muskelfleisch aus der Rinderkeule verwendet. Nach dem Einlegen in Salz und Kräuter, eventuell auch Wein, wird das Fleisch gepökelt und anschliessend in Kunst- oder Naturdarm getrocknet. Dann darf es zwei bis drei Monate reifen.

Passaporto Poinz

Viele von Ihnen kennen schon unseren Menüpass, auf dem Sie nach jedem Lunch einen Stempel bekommen und dann jedes 13. Mittagsmenü im Ramazzotti gratis essen. Allerdings blieben die Pässe oft zu Hause liegen und der Stempel wurde verpasst. Das wird Ihnen in Zukunft nicht mehr passieren, denn Sie können sich jetzt unseren Menüpass ganz bequem via Poinz als App downloaden und erhalten als Willkommensgruss sogar zwei Punkte gratis. Kommen Sie vorbei und holen Sie sich weitere Informationen.

L'Aperitivo del Capo

Ein entspannter, geselliger Abend startet mit einem guten Apéro; einem Gin Tonic zum Beispiel. Brookmans Gin zeichnet sich durch eine besonders fruchtige Beerennote aus, und kombiniert mit dem Dry Bitter Tonic von J. Gasco sowie dekoriert mit verschiedenen Beeren ist dieser Drink nicht nur geschmacklich etwas Besonderes, sondern auch ein echter Hingucker. Ordern Sie dazu doch unsere Antipasti Misti-Platte für zwei Personen mit Parmaschinken, Salami, Salami piccante, Mortadella, Zucchini, Oliven, Auberginen, getrockneten Tomaten, Artischocken, Mozzarella und Parmigiano Reggiano.

VERANSTALTUNG

FREITAG, 9. NOVEMBER 2018, AB 18.30 UHR

«La Toscana a tavola»

Geniessen Sie einen typisch italienischen Abend mit authentischen Gerichten und Weinen aus der Toskana, präsentiert von Genuino del Duca vom Ristorante Enoteca Del Duca in Volterra und seinem Weingut Azienda Agricola Podere Marcampo.

www.enoteca-delduca-ristorante.it / www.agriturismo-marcampo.com

Preis pro Person CHF 99.– inkl. Aperitif, Menü, Weine, Café und Grappe

Platzreservation unter www.ramazzotti-basel.ch



RAMSEIER'S HUUS-TEE MIT MINZE UND OBSTSAFT

RAMSEIER'S Huus-Tee

- frisch aufgebrühter Kräutertee aus Schweizer Minze
- gesüsst mit bestem RAMSEIER Obstsaft
- von Natur aus wenig Kalorien
- keine künstlichen Zusätze

Serviervorschlag:

Eisgekühlt & mit frischer Minze serviert die perfekte Erfrischung!

Lanciert wurde RAMSEIER'S Huus-Tee ursprünglich für die Gastronomie. Bei den Konsumentinnen und Konsumenten war das neue, natürliche Erfrischungsgetränk aber von Anfang an so beliebt, dass es nun auch über den Detailhandel vertrieben wird.

In den vergangenen Jahren hat der Konsum herkömmlicher Eistees in der Schweiz kontinuierlich abgenommen. Dies zeigt das Konsumentenpanel des Marktforschungsinstituts Nielsen deutlich. Neue, leichte Teekonzepte sind gefragt – eine Antwort darauf ist RAMSEIER'S Huus-Tee. Zunächst nur für den Ausschank in der Gastronomie vorgesehen, war die Nachfrage bei den Konsumentinnen und Konsumenten bald so gross, dass er seit kurzem auch die Auswahl im Detailhandel bereichert.

Beste Schweizer Zutaten schonend verarbeitet

RAMSEIER'S Huus-Tee besteht ausschliesslich aus besten Schweizer Zutaten und ist zu 100 Prozent natürlich. Die Schweizer Minze, die dem Getränk seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht, bezieht die RAMSEIER Suisse AG zum Beispiel von einem Bauern aus dem bernischen Oberaargau.

Damit kein Quäntchen Genuss verloren geht, wird der Minze-Tee äusserst schonend zubereitet. Die Teeblätter kommen in heisses Wasser. Die hohe Temperatur sorgt für die optimale Freisetzung der geschmackgebenden Inhaltsstoffe. Nach dem Brühen wird der Tee gefiltert und kühlt dann gemächlich ab. Danach wird er mit Obstsaft aus Schweizer Äpfeln und Birnen leicht gesüsst.

Am erfrischendsten schmeckt RAMSEIER'S Huus-Tee mit Schweizer Minze kalt serviert.





HERBSTLICH WILDES BEI KOHLMANNNS

Nun ist es wieder Zeit für unsere Herbstspezialitäten! Auf unserer Karte stehen unter anderem ein Nüsslisalat mit Ei und Laugencroûtons, entweder mit gezupftem Lachs oder knusprig gebratenen Schweizer Hähnchenstreifen mit Quark-Kräuter-Dip. Probieren Sie unbedingt auch KOHLMANNNS einzigartige «Dicke Rippe vom regionalen Freilandrind», am Tisch flambiert und mit würzigem Weissweinsorotto serviert. Als süßen Abschluss empfehlen wir unser hausgemachtes Meringueparfait mit glasierten Marroni und knuspriger Meringue.

Wild auf Wild

Ab Dezember stehen zudem traditionelle Wildspezialitäten auf dem Menüplan – zum Beispiel unser zartes Hirschragout an einer Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit hausgemachten Spätzli. Oder frisch angebratenes Rehgeschnetzeltes an Portweinsauce auf knuspriger Rösti. Zum Abschluss servieren wir Ihnen unser feines Apfelchutney an einer Quark-Honig-Creme mit knusprigen Streuseln – natürlich alles hausgemacht!

Alpen-Hot Dog

Pünktlich zur Herbstmesse und dann bis zum 24. Dezember 2018 können Sie sich wieder in unserem Hüttenzauber bei einem Glühwein oder feinem Raclette mit Käse vom regelmässigen Swiss Cheese Award-Gewinner Seiler Berghof in Sarnen auf die kommende Weihnachtszeit einstimmen. Verpassen Sie dabei auf keinen Fall unseren «Alpen-Hot Dog»!

Die zauberhafte Location auf der Seitenterrasse wie auch das KOHLMANNNS selber können Sie übrigens für Ihren Anlass mit bis zu 140 Personen exklusiv buchen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot – nicht nur im Winter!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr KOHLMANNNS-Team am Barfi

KOHLMANNNS – essen und trinken

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

Öffnungszeiten

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



KOHLMANNNS
essen und trinken



EIN REZEPT ZUR WEIHNACHTSZEIT

Advent und Weihnachten sind für die meisten Menschen mit langjährigen Traditionen und Ritualen verbunden. Wer auf der Suche ist nach neuen Möglichkeiten des Feierns, sollte den Vorschlag des Rheinfelder Hotels EDEN im Park näher prüfen.

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie man einen unvergesslichen Moment herbeizaubert? Wie man Freude verbreitet, ohne dafür viel Aufwand treiben zu müssen? Wie man Genuss verschenkt, ohne sich kulinarisch zu verausgaben? Wie man Entspannung findet in hektischen Zeiten? Wenn ja, dann lohnt es sich, unser besonderes Rezept für die Festtage auszuprobieren. Es ist ein garantierter Erfolg für alle, die Freude verschenken wollen. Und es ist ganz einfach zuzubereiten – vorausgesetzt, man verwendet die richtigen Zutaten.

Mise en Place

Man nehme: Ein historisches Gebäude in Rheinfelden, einen paradiesisch gelegenen Garten, eine liebevoll gestaltete Einrichtung, sehr gute Strassen- und Netzverbindungen, ein 33°C temperiertes Sol-

bad mit Natursole aus den Rheinsalinen, funkelnde Weihnachtslichter und einen prächtig geschmückten Weihnachtsbaum. Geben Sie diese Zutaten nun in eine grosse Schüssel, rühren Sie, bis alle Zutaten vermischt sind und eine Masse bilden. Lassen Sie diese ruhen, während sie den Kern dieses Rezepts vorbereiten.

Zubereitung

Nehmen Sie nun eine Hotelière mit Herzblut, 40 Hotelelfen mit Liebe zum Detail, einen Küchenchef mit der Passion, aus frischen Zutaten liebevoll zubereitete Köstlichkeiten zu kreieren, eine Chef de Service mit einem Auge für Perfektion, ein Konzept, das durch seine Kreativität überzeugt, eine gehörige Portion Achtsamkeit, drei Esslöffel Verständnis, fünf Esslöffel Gastfreundschaft und zwei Esslöffel Weihnachtsambi-

Restaurant Makaan

Hotel EDEN im Park****

Froneggweg 3

4310 Rheinfelden

+ 41 (0)61 836 24 24

willkommen@hoteleden.ch

www.hoteleden.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

Mo – Sa 07:00 – 23:00

So 08:00 – 21:30

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



ente; geben Sie diese Zutaten in eine zweite Schüssel und vermischen Sie sie zu einer luftigen Masse.

Finish

Anschliessend vermischen Sie die beiden Massen und kneten sie zu einer kompakten Einheit. Nun ab in den Ofen damit und während 20 Minuten in der oberen Ofenhälfte bei 220 Grad backen. Fertig ist das Hotel EDEN im Park, gefüllt mit allem was es für eine besinnliche Weihnachtszeit braucht.

Noch nie war es so einfach, sich eine gelungene und stressfreie Weihnachtszeit zu schenken! A propos: Suchen Sie noch nach einer Geschenkidee für Ihre Liebsten? Bei uns erhalten Sie alle Angebote als Gutscheine. Schenken Sie Erholung und Genuss zu jeder Jahreszeit!

VERANSTALTUNGEN

Ausstellungen:

BIS 31. MÄRZ 2019

Paula Pakery – Illumination im Park

Kontakt und Informationen: pakery-kulturbaum.ch

DONNERSTAG, 25. OKTOBER 2018, 17:30 – 19:30 UHR

Anina Tomka

Begegnung mit der Künstlerin (mit Apéro)

Kontakt: anina.tomka@gmail.com, 061 931 38 17

Genuss-Reisen:

SAMSTAG, 1. / 8. / 15. DEZEMBER 2018, 18:30 UHR

Fondue unterm Sternenhimmel, CHF 57.– p.P.

SONNTAG, 31. DEZEMBER 2018, AB 18:00 UHR

Genussvoll sagt ein Jahr Adieu, ab CHF 79.– p.P.

weitere Infos unter www.hoteleden.ch

ZUTATEN FÜR DAS EDEN- WEIHNACHTSREZEPT

- 1 historisches Gebäude
- 1 paradiesisch gelegener Garten
- 1 liebevoll gestaltete Einrichtung
- 1 gute Strassen- und Netzverbindung
- 1 temperiertes Solbad mit gesunden und heilenden Mineralien, ein paar Weihnachtslichter
- 1 Weihnachtsbaum, geschmückt
- 1 Hotelière mit Herzblut
- 40 Hotelfelfen (1. Güteklasse)
- 1 passionierter Küchenchef
- 1 ausgezeichnete Chef de Service
- 1 kreatives Konzept
- 1 gehörige Portion Achtsamkeit
- 3 Esslöffel Verständnis
- 5 Esslöffel Gastfreundschaft
- 2 Esslöffel Weihnachtsambiente



LIEBESGESCHICHTE DER BESONDEREN ART

Monique und Jean-Marc haben sich bei einem Anlass im Restaurant Schloss Bottmingen kennengelernt. Und erfüllten sich einen Traum, indem sie ein paar Monate später gleichenorts ihre Hochzeit feierten.

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.

An einem lauschigen Sommerabend auf der Schloss-Terrasse am Wasser stellt Jean-Marc seiner Monique die Frage aller Fragen: «Willst du meine Frau werden?». Überglücklich über ihr Ja beschliessen sie noch am selben Abend, dass ihre Hochzeitsfeier auch an diesem ganz speziellen Ort stattfinden soll.

Hilfe vom Weddingplaner

Monique und Jean-Marc nehmen sich viel Zeit, um die richtigen Partner für ihren ganz besonderen Tag ausfindig zu machen. Sie probieren vieles aus – von der Kosmetikerin über den Coiffeur zum Floristen bis hin zum Limousinen-Service. Sie wollen eine besondere Hochzeitsfeier, aber es soll dennoch keine steife Angelegenheit werden, sondern ein gemütliches Fest der Liebe. Wer könnte da besser mit Rat und Tat zur Seite stehen als ein Weddingplaner? Also eine Person, die mit Passion und viel Erfahrungsschatz Hochzeiten erfolgreich begleitet? Mit ihr geht alles ganz leicht von der Hand. So sind die beiden bald auch mit Kleidern und Trauringen nach ihrem individuellen Geschmack ausgestattet.

Kleiner oder grosser Rahmen?

Noch sind sich Monique und Jean-Marc nicht im Klaren, ob sie eine Hochzeit im kleinen Rahmen feiern wollen oder doch etwas Grösseres machen mit ihren zahlreichen Freunden. Sie lassen sich bei dieser Entscheidung auch von den unterschiedlichen Sälen – dem Schloss-Stübli, dem Steinsaal, dem Rittersaal – inspirieren. Beim Probeessen im Weiherschloss degustieren sie die saisonalen Gerichte, gekonnt zubereitet vom Küchenchef und seinem Team. Beim Dessert besprechen sie mit dem Chef-Pâtissier persönlich noch die Details der Hochzeitstorte. Mit kompetenter Beratung bestimmen sie auch die passenden Weine zu ihrem Wunschmenü.

Nun kann der grosse Tag kommen, das Brautpaar freut sich auf ein rauschendes und unvergessliches Fest im Kreise ihrer Lieben.



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Bilder: FotoGraf & Graf



MÄRCHENSCHLOSS SUCHT PRINZ UND PRINZESSIN

Sie haben sich gefunden und suchen für Ihre wunderschöne und unvergessliche Hochzeitsfeier den würdigen Rahmen.

Schreiben Sie Ihre persönliche, romantische Hochzeitsgeschichte mit einer traumhaften Zeremonie im englischen Schlosspark. Öffnen Sie zum Apéro den Champagner mit einem Säbel, wie zu Napoleons Zeiten.

Vereint schweben Sie beim Klang des Schlossglöckleins über den roten Teppich und geniessen danach unvergessliche Momente mit kulinarischen Köstlichkeiten, Spass und Party bis in die Morgenstunden.

Dies können Sie bei uns ab CHF 125.- pro Person erleben.

Das Schloss Bottmingen ist ein Ort des Wohlbefindens, gepaart mit ungezwungener Kreativität.

GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 500.-

Gültig für Ihr Hochzeitsfest ab 30 Personen (Erwachsene).

Dieser Gutschein ist gültig bei einer definitiven Buchung bis Ende März 2019 und für Ihre Feier bis Ende 2020.

Bitte geben Sie diesen Gutschein bei der Reservation ab.

Dieses Angebot kann nicht mit anderen Vergünstigungen kombiniert werden.



VON UNS DIE QUALITÄT

vom Fischfang bis in die Fischküche



Patrice Maire
Leitung
DER FRISCH-FISCH MERCATO
Pratteln



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

Huckleberry Gin Exklusiv bei uns



50
Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

www.baselweine.ch

Kaufmann Wine & Drinks, 4112 Bättwil - Seit 50 Jahren die Adresse für Wein- und Spirituosensliebhaber



So
telefoniert
man
heute.

Sunrise CloudPBX

Die Telefonie-Lösung für KMUs. Einfach, flexibel und zuverlässig.
Ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Für eine Beratung kontaktieren Sie uns unverbindlich unter
044 510 04 00.

iNetWorx AG, 8340 Hinwil
www.inetworx.ch

iNetWorx
Offizieller Sunrise Partner

Zusammen ist alles einfacher.

Generalagentur Basel
Christophe Haller, Generalagent
Steinengraben 55, Postfach, 4001 Basel
T 061 279 90 50
www.vaudoise.ch

vaudoise
Versicherungen

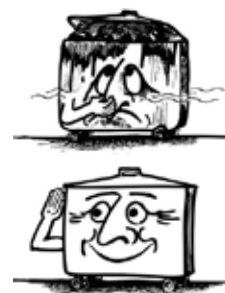
Gemeinsam glücklich.

Und jetzt e feins Wacker® Käskiechli



us dr
Region
der Schweizer
Kantonen

www.wacker-schwobag.ch



ANTON SAXER
CONTAINERREINIGUNG

Containerreinigung – Verkauf und Reparatur Service
Telefon 061 332 00 22 | www.antsaxer.ch

BLADE

DIE REVOLUTION IM BIERAUSSCHANK



**DIE PERFEKTE BIER-
ZAPFANLAGE FÜR DEN
PROFESSIONELLEN
GEBRAUCH ZUHAUSE
ODER IM VEREINSLOKAL**

Bestellen Sie Ihr BLADE-
Starterkit mit Bier, Gläsern
und Bierdeckeln jetzt für

CHF 444.- STATT CHF 555.-

BLADE

PERFEKTES BIER VOM
FASS, BRAUFRISCH



Mit BLADE zuhause frisch gezapftes Bier in höchster Qualität genießen! Ihr Bier bleibt 30 Tage frisch; es wird durch ein innovatives Druckluftsystem auf 2 °C gekühlt, ganz ohne CO₂. BLADE ist mit vier einzigartigen Bieren erhältlich: Heineken, Birra

Moretti, Eichhof Braugold und Affligem Blonde. Das Starterkit für CHF 444.- statt 555.- beinhaltet jeweils alles, was Sie brauchen, um zuhause perfektes Bier zu zapfen: 1 Blade-Ausschank, 2 8L Bier (Einweg), 12 Gläser und 1 Rolle originale Bierdeckel.

BESTELLEN SIE ONLINE

WWW.FINETODINE.SHOP

Feldschlösschen Weihnachtsbier

Ab 2. November in der
Schweizer Gastronomie.



Mit Verantwortung
genießen.



Das bernsteinfarbene Spezialbier
zur festlichen Jahreszeit.

Weitere Infos unter www.feldschloesschen.ch/weihnachtsbier

Feldschlösschen verbindet



Seit 1876 gebraut in der Schweiz



Powerfood
NEU! Chicken Sticks
NEU! Beef Jerky

GOLDWURST NEWS

Neu: Beef Jerky

Dieses Produkt haben ursprünglich die Indianer erfunden, um das Fleisch der Bisons haltbar zu machen. Wir marinieren und trocknen das Fleisch von unseren Freilandrindern sorgfältig nach dieser Tradition. Zum Geniessen zupft man die Fasern auseinander. Mit dem intensiven Kauen entwickelt sich der einmalige Geschmack.

Neu: Chicken Sticks

Unsere neueste Kreation wird aus dem Hackfleisch von Legehennen hergestellt. Das Fleisch wird mit Apfelstücken, Ahornsirup und Chili verfeinert, zu Sticks geformt und anschliessend im Rauch sanft gegart. Mit dieser Neuentwicklung möchten wir einmal mehr zeigen, dass Fleisch von Legehennen kein Abfall ist, sondern wertvolles Fleisch, das ausserordentlich viel Kraft enthält und sehr gesund ist! Somit gehört es nicht in die Biogasanlage, sondern auf unsere Teller! Weitere Produkte mit Legehennenfleisch zur Vermeidung von Food Waste sind Pastete Coq-au-vin, Terrine Coq-au-vin, Currywurst, Pouletbraten, Poulet-Burger und natürlich das Suppenhuhn. «Wenn jeder Schweizer Haushalt nur ein einziges Suppenhuhn pro Jahr kochen würde, wäre das Problem gelöst: Keine einzige ausgediente Legehennen müsste in der Biogasanlage enden!» Das Engagement fürs Suppenhuhn passt bestens zur Slow Food-Bewegung, wo wieder vermehrt auf traditionelle und schmackhafte Gerichte zurückgegriffen wird. Eine kräftigende Hühnerbrühe wurde früher sogar ärztlich verschrieben.

Power-Riegel

Diese Rohwurst zum Knabbern produzieren wir schon seit vielen Jahren. Hergestellt aus Rind- und Freiland-Schweinefleisch enthält ein Power-Riegel viel natürliches Eisen und Eiweiss von 200 Gramm NATURA-Fleisch. Auf der Etikette sind die regionalen Spitzensportler abgebildet, welche von uns unterstützt werden und mit Goldwurst-Power unterwegs sind.

Wertvolle Proteinlieferanten

Alle drei Produkte sind wunderbare, natürliche Proteinlieferanten für einen powervollen Tag. Sie eignen sich nicht nur als Zwischenmahlzeiten für Sportler, sondern für die ganze Familie. Da sie gut ungekühlt haltbar sind, werden sie vor allem als Wander- oder Lifestyle-Snacks zwischendurch sehr geschätzt. Zudem sind sie gluten- und laktosefrei und somit auch für Allergiker unbedenklich geniessbar.

JENZER FLEISCH & FEINKOST

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- Verkauf Engros

www.goldwurst.ch

Partner:

Henz Delikatessen, Riehen & Laufen
 Zindel, Reigoldswil

VERANSTALTUNGEN

WEIHNACHTSMÄRKTE

Arlesheim: Samstag, 1. Dezember 2018

Reinach: Mittwoch, 12. Dezember 2018

Muttenz: Sa/So, 15./16. Dezember 2018

26. FEBRUAR 2019

WEWI Gabelzartes Fleisch

Natura-Qualität
 Familientradition seit 1898



HANDGEMACHT UND HOCHWERTIG

Die Basler Gelateria Buongusto Caffè & Gelato und die Firma Buongelato Basel bieten ihren Kunden und Restaurants ein original handgemachtes Gelato und Sorbetto. Alle Kunden sind herzlich eingeladen, das täglich frische, hochwertige Gelato und Sorbetto zu geniessen. Es wird aus den feinsten Zutaten hergestellt, hauptsächlich Milch, Zucker und Sahne, die zu 100 Prozent aus Schweizer Produktion stammen. In unseren 25 Jahren Erfahrung haben wir zudem qualitativ hochwertige Zutaten anderer Länder ausgewählt. Wir beliefern Restaurants, Caterings und Bars mit einer Auswahl von mehr als 80 klassischen, veganen, alkoholhaltigen, saisonalen und speziell nach Kundenwunsch zubereiteten Gelatosorten.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein. Falls Sie einen besonderen Geschmack anbieten möchten, so können wir nach Ihren Vorschlägen eine neue Gelatosorte entwickeln. Unser Ziel ist es, unseren Kunden ein Produkt von höchster Qualität, reichhaltigem und anhaltendem Geschmack, cremiger Textur und einem frischen Gefühl anzubieten – Löffel für Löffel. Nur unser haus- und handgemachtes Gelato kann Ihnen dieses Gefühl geben! Unsere erfahrenen «Gelatieri» und unser gesamtes Team freut sich, Sie jederzeit zu unterstützen und auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse einzugehen, um Ihr Gelato, Sorbetto oder Ihren Eiskuchen nach Ihren persönlichen Wünschen zu gestalten.

Buongelato Basel

Gerbergasse 58
4051 Basel
+41 (0)78 790 02 62
buongustocaffegelato@gmail.com
www.buongelato-basel.ch

Öffnungszeiten

täglich 10:30 – 22:30

buon
Gelato
Basel

Das älteste Teehaus der Schweiz.



LONDON TEA
COMPANY LTD.
Basel - Switzerland



360 Sorten Tee

london-tea.ch

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE



Enchanter la vie.
Enchanting life.

DIGITALER NACHTISCH

Bestimmt sind Sie in den letzten Monaten auch mit der grossen Umstellung in der Telefon-Welt konfrontiert worden. Die Swisscom macht ihren Kunden nun immer mehr Druck, die alten analogen und ISDN-Leitungen in neue, Internet-basierte Anschlüsse zu wandeln. Wie bei solchen Zwangsumstellungen üblich, wird es für uns Kunden meist nicht günstiger. Darum wäre es doch ideale Zeitpunkt, über eine Alternative nachzudenken, oder nicht? Wenn denn dem nur nicht des Schweizer Bequemlichkeit oder Hemmung im Weg stünde, zu einem anderen, günstigeren Anbieter zu wechseln ...

Wir, das heisst die iNetWorx AG, haben darum vor etwas mehr als einem Jahr den «Selbstversuch» gewagt und haben «mutig» zu Sunrise gewechselt! Mobile, Festnetz und Internet – alles aus einer Hand. Das ist derart reibungslos verlaufen, dass man sich im Nachhinein fragt, wieso man mit diesem Schritt solange zugewartet hat. Die Qualität ist top und der Preis rund ein Drittel tiefer als vorher.

Mit der Umstellung auf Internet-basierte Telefonie hält auch die Cloud Einzug in die Telefonie-Welt. Die grosse, teure Telefonanlage vor Ort ist out. In ist dafür die flexible Cloud-basierte Telefonanlage, die sogenannte Cloud PBX. Diese Lösung ist gerade für kleinere und mittlere Betriebe interessant. Wie bei den meisten Cloud-Lösungen bezahlt man auch bei einer Cloud PBX nur, was man nutzt: Zum Beispiel wird die Anzahl Benutzer pro Monat abgerechnet und nicht mit starren Lizenzen «auf Lebzeiten» im Voraus gekauft.

Unser Fazit: Der Wechsel zu Sunrise hat sich bei uns schon im ersten Monat ausbezahlt. Eine Top-Lösung zu einem noch besseren Preis. Was will man mehr? Nur Mut!

Samuel Alfano



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

WIR HOBBY-KÖCHE

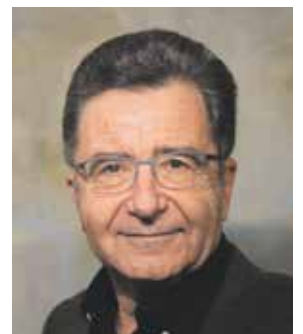
Wenn sich Männer am Keramikherd zum Kochclub formieren, würde man annehmen, dass sich ihre mit zunehmendem Weissweinkonsum angelegter fließende Unterhaltung hauptsächlich um Rezeptvarianten, Menüzutaten, Rüstmethoden, Küchengeräte und Garzeiten dreht. Oder dass die Möchtegern-Stuckis neue Küchentricks preisgäben, Einkaufstipps austauschten, die Sinnhaftigkeit von Bio-Labels diskutierten oder Pfannenbeläge beurteilen würden. Doch weit gefehlt!

Schon beim Apéro im Wintergarten kreist das Gespräch der Hobby-Köche hauptsächlich um die professionelle Gastronomie und ihre Performance. Einer schildert anschaulich, wie er im Restaurant «Krötenhalle» kürzlich mit vierzehn Kollegen vom Gesangsverein anderthalb Stunden auf eine vertrocknete Grillbratwurst und einen Salat ohne Sauce habe warten müssen. Ein anderer berichtet empört von einem telefonisch reservierten, bei der Ankunft aber bereits vergebenen Tisch in der «Binninger Kanne». Und ein Dritter mutmasst des Langen und Breiten darüber, wie lange es wohl den Stand mit Grillen, Heuschrecken und anderen Insekten in der «Berta»-Foodstreet noch gebe.

So geht es während des gesamten Koch-Events weiter. Statt die unvergleichliche Samtheit der Sauce Mousseline des Vorkochs gebührend zu würdigen, die ganze Aufmerksamkeit dem idealen Garpunkt der gefüllten Kalbsbrust in der Verantwortung des clubeigenen Fleischtigers entgegenzubringen oder die Struktur der Orangenzesten des Dessertverantwortlichen einer kritischen Begutachtung zu unterziehen, werden über den dampfenden Pfannen Restauranttipps, Schlemmerinformationen und Wirtewechselspekulationen ausgetauscht. Eigentlich ist das nichts als logisch, denn wer sich als Mann an den Kochherd stellt, braucht Inspiration. Und die holt er sich sinnvollerweise in der Beiz.

So kommt es denn, dass auch in unserer Hobby-Küche die neueste Ausgabe von Fine To Dine immer irgendwo greifbar ist. Schliesslich brauchen wir nach dem Espresso und dem Grappa eine Idee, in welcher Bar wir diesmal das Schlumberbier hinter die Binde giessen können.

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.

poinz

DOWNLOAD POINZ FOR FREE



Angebote, Stempelkarten & Coupons
aus deiner Nähe in nur einer App.



#BELOHNE
DICH SELBST

Codes mit der poinz App
scannen und je 4 Punkte geschenkt erhalten:



RESTAURANT
LÖWENZORN



GASTHOF ZUM
GOLDENEN STERNEN



WIRTSCHAUS
ST. JAKOB

Entdecken Sie eine Welt voller Genuss und Leidenschaft

- Über 1'200 Weine in allen Preislagen
- Genussvolle Events
- Bewährter Geschenkservice
- Täglich über 20 Weine zur Degustation

MÖVENPICK
WEIN

IHR EINKAUFSGUTSCHEIN

CHF **20.-**

Code: 453

Gutschein gültig bis zum 31.12.2018 ab
einem Einkauf von CHF 100.- in den
Mövenpick Weinkellern Basel oder Reinach.

Barauszahlungen (auch von Teilbeträgen) sind nicht möglich.
Ein Gutschein pro Kundin/Kunde einlösbar; nicht kumulierbar.
Gilt nicht für Spirituosen und Subskriptionsangebote.

Mövenpick Wein Basel
Halteringerstrasse 101
Telefon 061 693 31 31

Mövenpick Wein Reinach
Bruggstrasse 12B
Telefon 061 713 74 18

www.moevenpick-wein.com

LESERUMFRAGE

Ihre Einschätzung zu Fine To Dine ist uns wichtig. Nehmen Sie sich fünf Minuten Zeit für uns und füllen Sie unseren Fragebogen aus, am einfachsten online unter www.FineToDine.ch/leserumfrage. Wenn Sie die Umfrage vollständig ausfüllen, können Sie an unserer Verlosung mit zahlreichen Preisen teilnehmen.

1. Wie sind Sie auf FINE TO DINE aufmerksam geworden? Als Beilage von:

BaZ bz Tageswoche Bibo Wochenblatt
 Quartierkurier ObZ fricktal.info Sonstiges: _____

2. Wie beurteilen Sie die verschiedenen Komponenten, die zum Gesamtbild von FINE TO DINE beitragen?

Übersichtlichkeit/Gliederung der Zeitung
 sehr gut gut mittel schlecht
Optik/Layout insgesamt
 sehr gut gut mittel schlecht
Persönlicher Nutzwert
 sehr gut gut mittel schlecht

3. Wie oft gehen Sie auswärts essen?

täglich mehrmals wöchentlich mehrmals monatlich niemals

4. Wie viele andere Personen lesen neben Ihnen Ihre Zeitung auch noch?

niemand 1 weitere Person 2 weitere Personen 3 weitere Personen
 mehr als 3 weitere Personen

5. Wie viel Geld geben Sie monatlich für

Restaurantbesuche und «out of home» Verpflegung (TakeAway u.ä.) aus?
 weniger als 100 CHF 100-199 CHF 200-349 CHF über 350 CHF

6. Wie nützlich finden Sie FINE TO DINE, um sich ein Bild über das aktuelle Restaurantangebot zu machen?

sehr nützlich nützlich weniger nützlich nutzlos

7. Regt FINE TO DINE Sie zum Restaurantbesuch an?

ja, regelmässig ja, gelegentlich selten bisher noch nie

8. Welche Küche bevorzugen Sie? (Mehrfachnennung möglich)

Gourmet italienisch schweizerisch asiatisch chinesisches
 thai mediterran französisch orientalisch japanisch trendy
 traditionell fleischig vegan vegetarisch bürgerlich
 skandinavisch Sonstiges: _____

9. Probieren Sie gern neue Lokale aus oder bleiben Sie eher bei Ihnen bekannten Restaurants?

eher neue meistens bei bekannten sowohl als auch

10. Welche Kriterien sind für Sie beim Restaurantbesuch ausschlaggebend?

	sehr gut	gut	mittel	schlecht
Einrichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Freundlichkeit des Services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schnelligkeit des Services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualität der Gerichte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauberkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lage des Restaurants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garten/Saal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parkmöglichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÖV-Anbindung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kinderfreundlichkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vegetarische Gerichte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auswahl Weine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auswahl Smoothies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. Welche Gastronomie-Themen wünschen Sie sich in der Zeitung?

1 _____
2 _____

12. Informieren Sie sich auch bei anderen Gastropublikationen/Blogs/Social Media?

ja, welche? _____ nein

13. Ihre höchste Ausbildungsstufe?

Oberstufe Berufslehre Gymnasium Fachhochschule
 Universität

14. Wie alt sind Sie? _____

15. Welches Geschlecht haben Sie? männlich weiblich

16. Haben Sie Kinder? Ja, wie viele? ____ Nein

17. Sind Sie berufstätig?

voll berufstätig teilweise berufstätig vorübergehend arbeitslos
 nicht berufstätig RentnerIn StudentIn in Ausbildung

18. Welchen Beruf üb(t)en Sie aus?

selbstständig/UnternehmerIn freischaffend Kader
 Angestellte(r) in Ausbildung nicht erwerbstätig RentnerIn

19. Wie hoch ist Ihr Jahresbruttoeinkommen?

weniger als 50'000 CHF 50'000 - 99'000 CHF
 100'000 - 150'000 CHF mehr als 150'000 CHF keine Angaben

20. (nur an Berufstätige) Sind Sie an Entscheidungen in Ihrem Unternehmen beteiligt? ja nein teilweise

21. Welches sind Ihre Lieblings-Restaurants?

1 _____
2 _____
3 _____

22. Welche Genussthemen interessieren Sie am meisten. (Mehrfachnennung möglich)

frisches lokales selber kochen mit Freunden kochen backen
 smoothies mediterran französisch Genussreisen Rezepte
 Wein Gin Whiskey Sake Kafifreak-Infos Sonstiges: _____

23. Onlineshopping (Mehrfachnennung möglich)

Welche Anschaffungen planen Sie in nächster Zeit?
 ja, welche? _____ nein

24. Sind Sie bereit, für ein umweltfreundliches Produkt mehr Geld auszugeben? ja nein

25. Ihre bevorzugte Art der Restaurantreservierung

telefonisch elektronisches Reservierungssystem
 persönlich vorbeigehen ich reserviere (fast) nie _____

Online ausfüllen unter www.FineToDine.ch/Leserumfrage oder Coupon einsenden an:

Fine To Dine Genuss AG, Postfach, St. Margarethen 6, 4102 Binningen

Ich abonniere FINE TO DINE gratis und erhalte jede Ausgabe bequem per Post nach Hause gesandt
 Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Name* _____

Vorname* _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail* _____

*Pflichtfelder

Einsendeschluss zur Teilnahme an der Verlosung ist der 31. Dezember 2018. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, es wird keine Korrespondenz geführt.

PREISE VERLOSUNG

COLLEGIUM MUSICUM

5 x 2 Ticket-Gutscheine für die Abo-Konzerte des Collegium Musicum Basel am 8. Februar / 3. Mai / 21. Juni 2019.



THEATER BASEL

5 x 2 Tickets im Theater Basel für:

Spuk in der Villa Stern am 9. März 2019, 19.30 Uhr, Grosse Bühne.

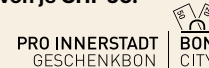
Carmen am 24. März 2019, 18.30 Uhr, Grosse Bühne.

Hotel Strindberg am 29. März 2019, 18.30 Uhr

THEATER BASEL

PRO INNERSTADT

6 Pro Innerstadt Geschenkbons im Wert von je CHF 50.-



Q4 JAZZCLUB

4 x 2 Tickets im Q4 für:

The Power Swing Quartet am Dienstag, 26. März 2019

The Alvin Queen Quartet am Montag, 6. Mai 2019



**BASEL
LIVE.**

**INSPIRIEREND, ATTRAKTIV
UND STETS AKTUELL.**

BASELLIVE.CH



**SO
LEBST
DU BASEL**

**PRO INNERSTADT
BASEL**

