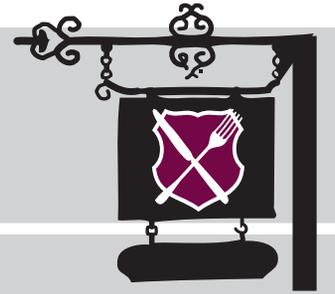


Fine to Dine



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

Nr. 7 – Mai 2012

Schloss, Bottmingen

Schlemmer-Sommerterrasse 4–7

Goldener Sternen

Stabwechsel im Sternen 8–11

Löwenzorn

Basels schönster Hofgarten 12–13

Mister Wong

Frozen Yoghurt Specials 16

Papa Joe's

Zurück in die 50's 17

Da Roberto

La vita è bella 19

Gifhüttli

Mit neuem Boulevard 22–23

Merian, Café Spitz

Terrasse mit Blick auf den Rhein 27

Restaurant 90

Lunch & Event & Catering 29

Ramazzotti

Neuer Wind 30–31

Kohlmanns

Mit Regionalität zur Innovation 32–33

Noohn

Unglaubliche Vielfalt 34–35

Cantina Toscana, Therwil

Kräftige Brise Italianità 37

Feldschlösschen, Rheinfelden

Brauküche trifft Zapfkultur 38–39

Schlüssel, Allschwil

Brillant inszenierte Tafelfreuden 46–47

Rössli, Oberwil

Wo man gerne is(s)t 48–49

Bergmatten, Hofstetten

Bergloft auf 699 Metern ü. M. 50–51

Ochsen, Arlesheim

Best of Beef 52–53

Kloster, Dornach

In der aufblühenden Natur 54–55

Sternen, Unterwasser

Aktive Erholung im Toggenburg 58–59

Foto: Lucian Hunziker



Jeanne Fürst im Interview

Seite 42–43

Wieder tolle Rezepte



www.finetodine.ch



Prima Idee





Neue Ideen für den Sommer

Editorial

Es gibt viele Gelegenheiten, sich das Vergnügen in einem tollen Restaurant zu gönnen. Unser vielfältiges Angebot soll Sie dazu verführen, Bewährtes zu geniessen und Neues auszuprobieren. Die Gastgeberinnen und Gastgeber in Küche und Service freuen sich, Ihnen viel Neues präsentieren zu dürfen. In lauschigen Sommergärten tauchen Sie, ein herrliches Essen lang, in eine entspannte Welt ein. Im Kloster Dornach, wo sich unsere Interviewpartnerin Jeanne Fürst kulinarisch verführen liess, oder im Weiher Schloss Bottmingen kann man die Seele baumeln lassen. Auch der «Goldene Stern» im Dalbeloch oder der «Löwenzorn» am Gernsbach bieten im Sommer ein ganz spezielles Ambiente mit ihren Stadtgärten. Traditionelle Restaurants mit bewährten Gerichten sind immer sehr beliebt. Im «Kohlmanns» am Barfüsserplatz kommen nur marktfrische Spezialitäten

aus der Region auf den Tisch. Oft reicht auch ein Besuch bei einem der waschechten «Italiener» oder die Bestellung von fernöstlichen Leckerbissen, um Ferienstimmung aufkommen zu lassen. Das beste Côte de Bœuf gibt es wahrscheinlich auf der Dorfterrasse vom «Ochsen» in Arlesheim und im neuen «Feldschlösschen Restaurant» auf dem Brauereiareal in Rheinfelden dürfen wir uns auf herrliche Spezialitäten rund ums Bier freuen. Einmalige Aussichten finden Sie zum Beispiel von der Terrasse des Café Spitz über dem Rhein, von der Dachterrasse des Restaurants Noohn über die Stadt Basel oder gleich über die ganze Region von der neuen Berggloft auf 699 Meter ü. M. auf der Hofstettermatte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Latifa und Johann Rudolf Meier

BeRest-Gruppe



Latifa und Johann Rudolf Meier



Fine Dining



Preiswert, schnell, gut

Schlemmer-Karte

Punkt für Punkt traditionelle Gastfreundschaft und purer Genuss. «Fine to Dine» präsentiert Ihnen den Parcours für Geniesser.



- | | |
|----------------------------------|-------|
| 1. Schloss, Bottmingen | 4-7 |
| 2. Goldener Stern | 8-11 |
| 3. Löwenzorn | 12-13 |
| 4. Mister Wong | 16 |
| 5. Papa Joe's | 17 |
| 6. Da Roberto | 19 |
| 7. Gifhüttli | 22-23 |
| 8. Merian, Café Spitz | 27 |
| 9. Restaurant 90 | 29 |
| 10. Ramazzotti | 30-31 |
| 11. Kohlmanns | 32-33 |
| 12. Noohn | 34-35 |
| 13. Cantina Toscana, Therwil | 37 |
| 14. Feldschlösschen, Rheinfelden | 38-39 |
| 15. Schlüssel, Allschwil | 46-47 |
| 16. Rössli, Oberwil | 48-49 |
| 17. Bergmatten, Hofstetten | 50-51 |
| 18. Ochsen, Arlesheim | 52-53 |
| 19. Kloster, Dornach | 54-55 |
| 20. Stern, Unterwasser | 58-59 |

Impressum

Inhalt und Anzeigen:

Geschäftsleitung
BeRest-Gruppe
Auflage: 110 000 Ex.

Layout:

Birkhäuser+GBC
4153 Reinach BL

Druck:

Die Zeitungsdrucker Schweiz AG

Redaktionsadresse:

BeRest AG, Reto M. Grohmann
Thannerstr. 30, 4009 Basel
Tel. 061 228 95 55
admin@berest.com
www.berest.com



Gutscheine

Angebot:

«Fine to Dine» offeriert Ihnen **10 %** Sommer-Rabatt beim Kauf eines Geschenk-Gutscheins.

Beispiel:

Ein Gutschein im Wert von Fr. 100,-
kostet nur Fr. 90,-!

Bestellen Sie den Gutschein einfach und schnell über www.finetodine.ch.
Da finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.

Da muss man einfach profitieren!
gültig bis Ende September 2012.

Beppo Barsch



Schlemmer-Sommer im Restaurant Schloss Bottmingen



Wir lieben den Sommer im Schloss! Die Tage werden länger, die Nächte romantischer, der Sommer lässt die Sinne neu erwachen – es ist genau die richtige Zeit, sich auf unserer lauschigen Sommerterrasse im Schlosshof zu sonnen, sich in den Schlosspark einzubetten, die einzigartige Atmosphäre zu genießen und ausgewählte, saisonale Höhenflüge von Chef Gilles und süsse Versuchungen von Chef-Pâtissier Alain zu schlemmen.

Zu Ehren der Mutter werden wir es nicht auslassen, den Muttertag am 13. Mai 2012 gebührend zu feiern. Überraschen Sie Ihre liebste Mutter mit unserem «Menu Fête des Mères»; ein kulinarisches Feuer-

werk bis zum süßen Desserttraum. Je nach Witterung und Temperatur – direkt auf unserer frühlingshaften Terrasse.

Die Sommerzeit ist die Zeit der leichten Gaumenfreuden mit tollen, saisonalen Grundprodukten, gesund, farbenfroh, leicht und frisch. Ein Genuss für Augen und Gaumen. Genießen Sie, pünktlich zum Sommeranfang Ende Juni, unsere neue «Carte d'Été» und begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch den Mittelmeerraum.

Ebenfalls im Sommer gilt es, die polierten Tanzschuhe anzuziehen und bei unserem «Jazz Déjeuner» inklusive Aperitif und eines leichten 5-Gang-Menüs, eine Reihe von musikalischen Leckerbissen zu genie-



Gartenterrasse direkt am Wasser

Aussenansicht mit Garten und französischem Park





sen. Kreisen Sie Ihre Hüften, lassen Sie die Füße über den Boden gleiten und swingen Sie zu Hot-Jazz-Rhythmen, je nach Witterung auf der Terrasse oder im Rittersaal.

Im Schlosssommer erwartet unsere Gäste ein erstmaliges Highlight. Mit einem Privatkonzert von Tanja Dankner auf unserer Gartenterrasse verführen wir Sie mit einer Basler Sängerin der Extraklasse. Dazu eine kulinarische Reise mit Fingerfood und Dessertbuffet, Laurent-Perrier Champagner-Bar mit auserwählten prickelnden Cocktails. Ein Sommertraum und Gänsehaut sind garantiert!

Für Geschäfts- und Privatanlässe soll ebenfalls gesorgt sein. In unserer gefragten Location mit einzigartiger Kulisse bieten wir Ihnen stilvolle, luxuriöse und historische Räum-

lichkeiten bis zu 145 Personen. Die unterschiedlich grossen Säle und ihre Vielfalt setzen Ihren Ideen für Business Events, Hochzeiten und Sommernachtsdinners keine Grenzen. Dazu kredenzen Ihnen unsere beiden Küchen- und Pâtissier-Profis mit ihren Teams herrliche Sommermenüs, kreierte mit viel französischem Savoir-faire.

Auch in diesem Jahr werden unsere Tore während der Sommerferien geöffnet sein. Entfliehen Sie dem Ferienstress auf unserer lauschigen Terrasse im Schlosshof und erleben Sie bei schönem Wetter unsere «Soirées Grillades». In Kooperation mit Jenzer AG bereiten unsere Cuisiniers feinste Grilladen zu, kombiniert mit auserlesenen Weinen – so lebt es sich im Restaurant Schloss Bottmingen wie Gott in Frankreich.

Facts & Figures

Restaurant Schloss Bottmingen

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen bei Basel
Tel. 061 421 15 15
info@weiherschloss.ch



Restaurant
Schloss
Bottmingen



Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag
11.30–23.00 Uhr

Am Montag öffnen wir gerne auf Anfrage für Ihren Anlass.

Für verschiedenste Gelegenheiten stehen sechs gediegen eingerichtete historische Säle für 8 bis 160 Personen bereit.



Kunstvolles Dessert



Saal im Obergeschoss

Das besondere Rezept



Grillierte Krustentier Variation

und Sommersalat an fruchtiger Kalamansi-Vinaigrette

Einkaufskorb (4 Personen)

- 1 Hummer à 600g • 8 Riesencrevetten ohne Kopf • 4 Scampi ohne Kopf • 1 Eichblatt • 1 Blatt Lollo verde • 1 Blatt Frissé • 1 Salatblatt

Vinaigrette: 4 Esslöffel Kalamansi-Essig • 12 Esslöffel Olivenöl • 2–3g frischen Ingwer • Salz und Pfeffer
Zubereitung

Zuerst erstellen wir die Vinaigrette. Hierfür mischen wir den Essig und das Öl und geben frischen, gehackten Ingwer dazu. Es ist wichtig, dass der Ingwer vor dem Hacken geschält wird. Nun wird die Vinaigrette mit

ein wenig Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Um das Ganze noch abzurunden und falls gewünscht, ist ebenfalls eine Prise Zucker nicht fehl am Platz.

Nun zur Hauptsache: Der Hummer wird kopfvoran in siedendes Wasser gelegt und verweilt dort für 10 Minuten. Anschliessend lassen wir diesen auf kleinster Flamme für weitere 4 Minuten ziehen. Danach wird der Hummer in Eiswasser gelegt, um den Garprozess anzuhalten. Sobald der Hummer abgekühlt ist, wird er zerlegt und ausgebro-

chen. Die Riesencrevetten werden ebenfalls von der Schale getrennt und während 6 Minuten grilliert. In den letzten 2 Minuten werden der Hummer und die Scampi dazugegeben und zusammen grilliert. Die Krustentiere werden nun auf vier Teller verteilt und mit einem Salatbouquet angerichtet. Über das Salatbouquet träufeln wir noch unsere Kalamansi-Vinaigrette. Der Teller kann beliebig ausgeschmückt werden, wir haben uns hier für Cherry-Tomaten, Zitrone und Gurke entschieden.



Naomi Steffen und David Picquenot

fahren Sie in den Süden oder bleiben Sie zu Hause? Wir haben uns für das Restaurant Schloss Bottmingen entschieden. Zum zweiten Mal in Folge werden wir keine Sommerpause halten, denn wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen die Urlaubszeit zu versüßen. Besonders im Sommer wird unser Schloss zum Mittelpunkt. Nirgendwo sonst kann man dem heissen Alltag so gut entfliehen und die Stimmung der lauen Sommernächte genießen wie auf unserer wunderbaren Gartenterrasse.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heissen und unvergessliche Stunden mit Ihnen zu verbringen.

Liebe Gäste

Wenn Sie heute die neueste Ausgabe des «Fine to Dine» in den Händen halten, bereiten Sie sich vielleicht schon geistig auf den kommenden Urlaub vor. Nicht mehr lange und die Ferien stehen vor der Tür, vielleicht

Ob Sie wegfahren oder zu Hause bleiben, wir wünschen Ihnen eine wunderbare Sommerzeit! Tanken Sie Kraft und Inspiration und gehen Sie die wichtigen Dinge im Leben an. Wir tun es auch!



Aussenansicht mit Schlossweiher

Die traumhafte Gartenterrasse lädt ein





Veranstaltungskalender

Mai 2012

Sonntag, 13. Mai
«Fêtes des Mères»

Überraschen Sie Ihre liebe Mutter mit einem unvergesslichen Menu: einem kulinarischen Feuerwerk mit einem süßen Desserttraum zum Abschluss; bei schönem Wetter auf unserer lauschigen Gartenterrasse.

Juni 2012

Sonntag, 10. Juni
«Jazz Déjeuner»

Der Aperitif und ein leichtes 5-Gang-Menu mit den «Harry's Satchmo All Stars». Bei schönem Wetter swingen Sie zum ersten Mal im Freien.

Freitag, 29. Juni

«Le songe d'une nuit d'été»

Eine kulinarische Reise mit Fingerfood und Dessertbuffet, Champagner-Bar und tollem musikalischem Programm. Ein Sommernachtstraum wird wahr!

Juli 2012

Freitag, 6., 13. und 27. Juli
«Soirées Grillades»

Die neuen Sommererlebnisse im Schloss: Unsere Cuisiniers bereiten feinste Grilladen zu, lassen Sie sich im Garten verwöhnen. (Diese Anlässe können nur bei schönem Wetter stattfinden.)

Restaurant Louis XIV



Stabwechsel mit ambitionierten Frühlingsgefühlen im «Goldenen Sternen»



Der langjährige Geschäftsführer des «Goldenen Sternen» in Basel, Johannes Tschopp, übergibt auf den 1. Mai die Betriebsleitung an seinen Stellvertreter, Patrick Siegenthaler.

«Unsere Stammgäste sollen nicht spüren, dass in der Geschäftsleitung ein Wechsel stattgefunden hat», setzt sich Patrick Siegenthaler ein hohes Ziel mit Blick auf den 1. Mai, wenn er den «Goldenen Sternen» von Johannes Tschopp übernimmt. «Ich kann von ihm einen attraktiven und gut funktionierenden Betrieb übernehmen, der die vielfältigen Ansprüche unserer Gäste erfüllt.» Diesen Ansprüchen möchte er ebenfalls gerecht werden.

Der neue Geschäftsleiter lernte zuerst Koch, danach absolvierte er eine Ausbildung zum Servicefachangestellten. Danach besuchte er die Hotelfachschule und schloss diese als dipl. Hotelier und Restaurateur HF ab,

wobei er sich unter den sieben Besten seines Jahrgangs zu platzieren vermochte.

Der gebürtige Zürcher sammelte nach der Ausbildungszeit weitere berufliche Erfahrungen, unter anderem in Kanada sowie bei Engagements in verschiedenen 5-Sterne-Hotels, wie dem Hotel Waldhaus in Flims und dem «Viktoria Jungfrau» in Interlaken. Aber auch in der Sparte Gemeinschaftsverpflegung arbeitete er und sammelte etwa bei Gate Gourmet in Zürich weitere Berufserfahrung.

«Auf den «Goldenen Sternen» bin ich vor etwas mehr als einem Jahr aus Zufall über ein Inserat gestossen. Das historische Haus und sein Angebot haben mich sofort fasziniert», verrät Patrick Siegenthaler. Es sei vor allem die Verbindung von Tradition und Moderne, die ihn anspreche.

Den «Goldenen Sternen» werde er



Gaststube



Aussenansicht mit Piazza und Rheinblick



im bisherigen Rahmen weiterführen und nach der Übergabephase sich mit eigenen Ideen einbringen. Dabei ist er begeistert, dass das historische Haus über verschiedene Räume unterschiedlicher Grösse verfügt. «Wir haben praktisch für jeden Anlass den geeigneten Raum. Bei Anfragen achten wir darauf, dass der Raum auf den Gast und den Anlass zugeschnitten ist.» Das gleiche gilt natürlich auch bei der Zusammenstellung der Menüs, den Getränken.

Ein zusätzlicher Trumpf des «Goldenen Sternen» sind das Gartenres-

taurant zum Rhein sowie der auf der Rückseite gelegene Hofgarten. Diese sind mit der wärmeren Jahreszeit bereits wieder geöffnet. Dementsprechend angepasst ist auch die Küche, die saisongerechte leichte Speisen vorschlägt, wie etwa Spargeln aus dem Badischen, aber auch Salate und Fischvariationen.

«Unsere Gäste dürfen sich wieder auf die leichte Sommerküche freuen, die zum warmen Wetter passt», strahlt Patrick Siegenthaler.

Facts & Figures

Gasthof zum Goldenen Sternen

St. Alban-Rheinweg 70
4052 Basel
Tel. 061 272 16 66
www.sternen-basel.ch



Lokalitäten

Gaststube 85 und Letzstube neben dem Restaurant 20 Plätze.
Zunftstube 20, Künstlerstube 36,
Sternensaal 100 und Sternengewölbekeller bis 70 Personen.

Öffnungszeiten

Mo–Sa 11–24 Uhr,
Sonn- und Feiertage 11–22 Uhr



Hofgarten auf dem Maja-Sacher-Platz



Historischer Sternensaal



Gaststube an der Rheinseite



Geschäftsführer Patrick Siegenthaler

Wer Essen und Trinken genussvoll erleben darf hat Lebensfreude pur!

Gutes Essen und Trinken ist ein Hochgenuss für alle Sinne des Menschen. Sehen, Tasten, Hören, Schmecken und Riechen tragen gleichermaßen dazu bei, dass dies ein Genusserebnis der besonderen

Art ist. Es geht dabei nicht um die «Grossartigkeit» des Essens oder Trinkens, sondern vielmehr um die Tatsache, wie das Essen und Trinken zelebriert wird.

Genussvolles Essen ist dabei auch noch gesünder, denn gesunde Ernährung fordert eine massvolle ausgewogene Ernährung. Wir müssen

uns nur wieder mit unseren ursprünglichen Lebensmitteln beschäftigen und deren einzigartigen Geschmack wiederentdecken. Somit bedeutet «kulinarische Lebensart neu zu definieren» nichts anderes,

als sich darauf zurückzubedenken, dass Essen und Trinken nicht nur reine Nahrungsaufnahme ist, sondern auch Ritus, Kultur und Sinneserlebnis pur sein kann.



Die Küchenchefs Martin Zschippang und Alexander Quickert

Das besondere Rezept



Lammkarree mit Frühlingsgemüse

Einkaufskorb (4 Personen)

2 Knoblauchzehen • 5 Zweige Thymian • 500 g Möhren • 1 Kohlrabi • 2 Bund Frühlingszwiebeln • 600 g

Kartoffeln • 1 Bund glatte Petersilie • 1 Bund Kerbel • 1 Bund Zitronenmelisse • Saft und Schale von ½ Biozitrone • 800 g Lammkarree • Olivenöl, Salz und Pfeffer • 5 cl Pernod • 100 ml trockener Weißwein • 250 ml Lammfond • Gefrierbeutel

Zubereitung

Vorbereitung des Fleisches: Für die Marinade des Lammkarrees Knoblauchzehen schälen und würfeln. Das Lammkarree mit der Hälfte des Knoblauchs, den Blättern des Thymians und Pfeffer einreiben. Das Fleisch in einen Tiefkühl-

beutel füllen und für 5 Stunden in den Kühlschrank legen um es zu marinieren. Den Beutel ab und zu wenden damit sich die Marinade gleichmässig verteilt. *Vorbereitung des Gemüses:* Möhren, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Kohlrabi putzen, gegebenenfalls schälen und in Stücke schneiden. Petersilie, Kerbel und Zitronenmelisse hacken. Den restlichen Knoblauch mit Kräutern, Salz und Pfeffer, Zitronenschale und -saft mischen. Abgedeckt beiseite stellen. *Zubereitung:* In einem Bräter Olivenöl erhitzen. Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi darin anbraten.

Salzen und pfeffern. Mit Ricard, Wein und der Hälfte des Lammfonds ablöschen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (180 Grad Umluft) ca. 20 Minuten garen. Lammkarree in etwas Öl rundherum 4-5 Minuten anbraten und mit den Frühlingszwiebeln zum Gemüse hinzufügen. Bratensatz mit dem restlichen Fond aufkochen und zum Lamm und Gemüse geben. Weitere 15 Minuten garen. Dann die Kräutermasse auf das Lamm geben. Zum Schluss mit dem Gemüse und Sud auf einer Platte anrichten und mit dem zurückgelegten Kerbel verzieren.

Das Sommerparadies mitten in der Basler Altstadt



BBQ-around-the-world: Schauen Sie den Profis über die Schulter ...!

Der Frühling ist da und schon zieht auch der Sommer in unseren traumhaften Hofgarten, mitten im historischen Basler Altstadtensemble, ein.

Eine fantastische Zeit, um sich der Sonnenstrahlen zu erfreuen und sich vom Duft von frisch Grilliertem direkt ab unserem Holzkohलगrill verführen zu lassen! Darf es ein Glas spritziger Weissler zum Auftakt sein?

Dieses Jahr haben wir etwas ganz Besonderes für Sie vorbereitet: Eine offene Gartenküche mitten in unserem Hofgarten gibt Ihnen die Möglichkeit dabei zu sein, wenn die «Löwenzorn»-Küchenmannschaft *Ihr* Gericht zubereitet. Schauen Sie den Profis über die Schulter!

Selbstverständlich finden Sie die klassischen «Löwenzorn»-Spezialitäten auf unserer Karte. Neu erwarten Sie aber darüber hinaus wechselnde thematische Wochen, ein «BBQ-around-the-world». Wir zaubern Ihnen Köstlichkeiten aus den unterschiedlichsten Regionen der Welt auf den Tisch. Das Besondere daran: Sie wählen aus den Hauptgerichten und kombinieren Ihre Beilagen nach Lust und Laune dazu! Vorweg finden Sie innerhalb der wechselnden Regionenwochen immer eine Auswahl köstlicher Vorspeisen und verführerischer Desserts. Eben, alles frisch für Sie in unserer Gartenküche zubereitet!

Freuen Sie sich auf die Argentinische Woche mit köstlichen Empanadas, auf die berühmten Rindfleischspezialitäten mit der legendären Chimichurri-Sauce, Choclo, Papa asada & Co.! Oder wie wäre es mit

einem Besuch während unserer Südafrika-Braai-Woche mit Boerewors, mit Geflügel- und Straussenfleisch und geschmortem Gem Squash? Während der Griechischen Woche verwöhnen wir Sie – logisch – mit unseren fantastischen, hausgemachten Mezedes, mit Metaxa flambierten Lamm-Souvlakis und gegrilltem Oktopus. Indien macht unserem Hofgarten die Aufwartung mit zweimal marinierten «flammen-

den» Garnelen und mit Tandoori-Hähnchen. Wie wäre es mit einem eisgekühlten Lassi? Oder warten Sie auf die Australische Woche? Wir kredenzen Ihnen den berühmten australischen 7-Gänger: Ein Steak mit 6 Bieren ...! Sie dürfen sich auf den Sommer freuen!

Die jeweils aktuellen BBQ-Regionenwochen finden Sie auf unserer Website: www.loewenzorn.ch

«Löwenzorn»-Team am Aussengrill



Der Hofgarten





Geschäftsführer Erik Haenelt

Es ist halt wohl schon so: Wenn es darum geht, einem Lebensmittel seinen ursprünglichen Geschmack zu entlocken, gibt es bis heute keine Methode, die es mit dem Grillen über

einem offenen Feuer aufnehmen könnte. Das ist nicht nur bei uns so, das stimmt für alle Kontinente unserer Erde. Pure Lebensfreude kommt in uns auf, wenn wir an ein köstliches BBQ denken. Selbstverständlich nichts gegen eine sorgfältig gegrillte Bratwurst, aber was die Länder rund um den Globus an Grillspezialitäten zu bieten haben, an Vielfältigkeit, ist schlicht unglaublich – und alle haben etwas gemein: Sie sind kultureller Spiegel einer jeden Region. Mit einem feinen Essen können wir um die Welt reisen, mit Spezialitäten aus Asien, Australien oder Afrika zum Beispiel eröffnen wir uns ganz neue, andere kulinarische Welten; wenn man so will, Sommerferien im «Löwenzorn»-Hofgarten! Reisen Sie mit uns mit, around the world!



Aussenansicht

Facts & Figures

Restaurant Löwenzorn

Gemsberg 2/4
4051 Basel
Tel. 061 261 42 13
hallo@loewenzorn.ch
www.loewenzorn.ch

Platzangebot

Historische Gaststube mit 150 Plätzen, Zunftsaal 35, Intarsiansaal 50, Löwensaal 80, Trommel- und Fechtsaal 35, Hofgarten 200 (bei schönem Wetter)

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag 11–24 Uhr
Sonntag 10.30–22.30 Uhr



Intarsiansaal



Gaststube

Das besondere Rezept



Gemsberg-Burger

Einkaufskorb (4 Personen)

- 2 «Doppelbürl» • ca. 650 g Hackfleisch vom Baselbieter Galloway-Weiderind • Bio-Butter • Pflanzenöl
- Salz • frisch gemahlener Tellichery-

Pfeffer • Kopfsalat • 1 grosse Gemüsezwiebel • 1 grosse Ochsenherztomate • 2 grosse, saure Gewürzgurken • 8 Scheiben Schinkenspeck • Ketchup, Senf und Mayonnaise nach Bedarf

Zubereitung

Das Fleisch in vier gleichgrosse Portionen teilen. Jede Portion zu einem gleichmässig dicken Klops von 10 cm Durchmesser formen und leicht flach drücken. Den Grill vorheizen, und wenn die Temperatur erreicht ist, den Rost mit Pflanzenöl einpinseln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen.

Die Zwiebel in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der zerlassenen Butter bestreichen und vier Minuten auf jeder Seite grillieren, bis sie schön braun sind. Die Zwiebelscheiben zur Seite legen. Zwischenzeitlich vom Kopfsalat einige Blätter lösen und für das Belegen der «Bürli» bereitlegen. Die Tomaten in Scheiben und die Gewürzgurken der Länge nach in Streifen schneiden. Die Hackfleischfladen mit zerlassener Butter bestreichen, salzen und pfeffern. Mit der gebutterten Seite auf den heissen Rost legen und vier bis fünf Minuten grillieren, bis sie

auf der Unterseite eine schöne Farbe angenommen haben. Dann die Oberseite mit zerlassener Butter bestreichen, salzen und pfeffern und die Hackfleischburger drehen. Weitere vier bis fünf Minuten grillieren. Zwischenzeitlich die «Bürli» teilen und der Länge nach halbieren. Auf der Schnittfläche mit etwas zerlassener Butter bestreichen und während der letzten zwei Minuten der Fleischgrillzeit auf dem Rost tosten. Die «Bürli» mit allen Zutaten belegen. Ketchup, Senf und Mayonnaise nach Geschmack, eventuell separat dazu reichen.

HOWEG

Barón de Ley Rioja DOCa Reserva

Das Weingut wurde im Jahr 1985 gegründet. Mit innovativen Ideen und erfolgreichen Weinen machte sich Barón de Ley einen Namen, der heute vielen Weinkennern ein Begriff ist. In den Jahren 2004 und 2007 wurde Barón de Ley die Trophäe «Spanish winery of the year» verliehen.



Der Barón de Ley Reserva hat einige einzigartige Charaktereigenschaften, die durch einen deutlich atlantischen Einfluss mit kühlerem Klima und nördlichen Winden hervorgerufen wurden. Die tief kirschrote Farbe und Leuchtkraft dieses Weines wird von einer kräftigen Tannin-Struktur gehalten. Das Bouquet enthüllt eine grosse aromatische Vielfalt mit Rauch- und Graphitnoten vor einem Hintergrund von roten Früchten und zunehmender Komplexität. Im Geschmack zeigt sich der Wein seriös, fein am Gaumen, mineralisch und lang, vollaromatisch, mit anhaltender Fruchtnote im Abgang.

DC HAECKY

Casa Lo Alto Crianza – bester Crianza aus der D.O.P. Utiel-Requena

Die D.O.P. Utiel-Requena ist zwar flächenmässig die drittgrösste Weinbauregion Spaniens, ist aber bei weitem nicht so bekannt wie die Rioja oder das Ribera del Duero. Die Weine aus Utiel-Requena überzeugen und verfügen über ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitätsverhältnis.

Besonders hervorzuheben sind die Weine der **Finca Casa Lo Alto**. Das kleine und feine Weingut liegt 80 km im Hinterland von Valencia auf einer Anhöhe von 650 m. Die 170 ha grosse Finca wurde 1796 gegründet und gehört heute zur Haecky Gruppe in Reinach, BL.



Der Schweizer Oenologe Martin Rüeeggler leistet zusammen mit dem spanischen Gutsverwalter unter zum Teil schwierigen klimatischen Verhältnissen hervorragende Arbeit. Die ausgezeichnete Qualität der Weine wird durch verschiedene **internationale Prämierungen** bestätigt.

Im 2012 hat das Consejo Regulador der D.O.P. Utiel-Requena den Casa Lo Alto Crianza 2009 als **besten Crianza der D.O.P. Utiel-Requena gekürt**. Während eines Jahres wird dieser Wein an allen offiziellen Veranstaltungen dieser Kontrollbehörde ausgeschrieben.

Casa Lo Alto Crianza 2009 besticht durch seine beerigen Noten, seinen weichen Tanninen und seinem runden, angenehmen Körper. Für die Herstellung des Top-Crianza werden die Traubensorten Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon und Syrah verwendet.

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



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

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

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



Montes Sauvignon Blanc Limited Selection Leyda Valley, Chile



Der Name Montes ist für viele Weinkenner ein Synonym für chilenische Spitzenweine geworden.

Die Sauvignon Blanc Trauben stammen aus den kühlen Zonen des Leyda Valleys, einem Anbauggebiet mit verhältnismässig niedrigen Temperaturen und Morgennebel. Dadurch wird die Reifezeit am Stock deutlich verlängert und die Trauben können in aller Ruhe voll ausreifen. Der Wein zeichnet sich durch ein klares, glänzend-helles Gelb mit grünlichen Reflexen aus. Der Duft ist sehr rebsortentypisch und frisch, mit üppigen exotischen Noten und einem feinen Zitrusaroma. Am Gaumen knackig frisch mit zugleich kraftvollen Aromen von tropischen Früchten, ein beeindruckend langes Finale.

www.kwd.ch



*Das Neueste
aus dem
Dreischlemmereck.*



Die besten Restaurants in Basel neu getestet.
Jetzt am Kiosk, im Buchhandel und auf www.gehtaus.ch





MISTER WONG – Geniessen Sie im Sommer ein Frozen Yoghurt auf unserer Terrasse



Das Angebot bietet quer durch die traditionell asiatische Küche alles an, was sich Liebhaber dieser Küche wünschen.

Unser Hauptaugenmerk liegt am Mittag vor allem auf unseren attraktiven Tagesmenüs zum Sofortessen oder als Take away. Wer etwas mehr Zeit mitbringt, genießt ein A-la-carte-Gericht aus dem vielseitigen Angebot. Frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Speziell im Sommer empfehlen

wir Ihnen unser beliebtes Frozen Yoghurt. Es besteht aus Naturyoghurt, Magermilch und wenig Zucker. Im Gegensatz zu Glace ist unser Frozen Yoghurt viel leichter und hat erst noch einen gesunden Nährwert. Diese Glacespezialität produzieren wir täglich aus frischem Yoghurt. Serviert wird die Köstlichkeit mit Früchten, Toppings, Knusperflakes, Nüssen, Honig, Espresso usw.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und würden Sie gern mit unseren asiatischen Gerichten oder einem Yoghurt verwöhnen.

Facts & Figures

MISTER WONG

Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel
Tel. 061 281 83 81
Öffnungszeiten: Mo–Do 11–23 Uhr
Fr/Sa 11–24 Uhr, So 11.30–23 Uhr

Sternenhofstr. 17a, 4153 Reinach
Tel. 061 711 77 89
Öffnungszeiten: Mo–Fr 11–14 Uhr
und 17–21 Uhr, Sa 12–21 Uhr
So geschlossen

Centralbahnplatz 1, 4051 Basel
Tel. 061 272 12 00
Öffnungszeiten: Mo–Sa 11–23 Uhr
So 12–23 Uhr

Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Tel. 043 225 69 30
Öffnungszeiten:
Mo–Sa 11– 23.30 Uhr
So 12–23.30 Uhr



Aussenansicht Steinenvorstadt 1a



Frozen Yoghurt



Einblick in die Küche



Auswahl der asiatischen Gerichte



Papa Joe's «American Diner» mitten am Barfi – zurück in die 50's



Diesen Sommer ist es so weit, Papa Joe's startet pünktlich im Mai mit seinen neuesten Kreationen in den 50er-Jahre-Sommer. Der Weltenbummler hat dieses Mal eine Reise in der Zeit gemacht, zurück in die 50's. «American Diner» mitten am Barfi.

Heute servieren wir Dir allerhand Leckeres aus den good old days. Den Start in den Sommer geniesst man mit einer kühlen Margarita und einem «Love-me-tender-Burger» mit

knusprigen «Stealth Steakhouse» Fries am besten mit einem Blick auf den Barfi von der karibischsten Terrasse der Stadt. Die Papa Joe's Crew empfängt Dich ganz nach ihrem Motto «Have fun and take care» und freut sich auf eine Zeitreise mit Euch durch den Sommer ganz im Zeichen der 50er-Jahre.

Plant Ihr eine Geburtstagsfeier oder einen fetzigen Anlass? Dann seid Ihr bei Gian Reto Reize, dem Geschäftsführer und Gastgeber im Papa Joe's, genau an der richtigen Stelle.

Wir haben nicht nur für Papa Joe einen Stuhl frei, der Platz an der Sonne gehört auch Dir! Always look on the bright side of life ...!

Facts & Figures

Papa Joe's Basel

Steinenberg 14
am Barfüsserplatz im Stadtcasino
4051 Basel
Tel. 061 225 93 94
papajoes.basel@gastrag.ch
Geschäftsführer: Gian Reto Reize

Öffnungszeiten

Mo–Fr 11.30–14.00 Uhr
Mo–Do 17.00–02.00 Uhr
Fr 17.00–03.00 Uhr
Sa 12.00–03.00 Uhr
So 17.00–02.00 Uhr

Bern: Schauplatzgasse 23
beim Bundeshaus
Tel. 031 310 11 55
Zürich: Schifflande 18
am Hechtplatz
Tel. 044 269 88 88



50's Love me tender Burger



Geschäftsführer Gian Reto Reize



Flambieren beim Gast



Welcome to Papa Joe's



Caribbean Bar



CASA DEL VINO

PETER SISSECK SUPERSTAR.



CASA DEL VINO Ebinger SA Sihlfeldstrasse 130 | 8040 Zürich | +41 44 295 90 60 | www.casadelvino.ch
Unico SA Thannerstrasse 30 | 4054 Basel | +41 61 301 39 31 | www.casadelvinounico.ch

PÄRBER



Italianità. La vita è bella!



Ist im «Da Roberto» eine Lebenshaltung. Diese gehört genauso zum täglichen Erfolg wie die frische Pasta auf dem Teller!

Warme Sonnenstrahlen im Gesicht, Pinienwälder und der Duft von frisch gepressten Oliven. Frischer Fisch vom Grill, dazu ein Glas Weisswein und zum Abschluss ein wohlverdientes süßes Gelato. Das ist Italien im Sommer! Sind Sie noch nicht verreist? Dann bringen wir das schöne Italien zu Ihnen!



Mit Dino Tavormina hat das Restaurant an der Küchengasse einen Gastgeber gefunden, der mit seinem sympathischen Lächeln und seinem Charme die Italianità regelrecht kultiviert, und das schon seit über 23 Jahren. Ein erfahrener Dinosaurier, dieser Dino! Warmherzig und persönlich wird man hier empfangen. Sein langjähriges aufmerksames Team verwöhnt Sie mit Gerichten, gekonnt gekocht nach regionalen Rezepten aus der Toskana, aus Puglia, Sicilia und Campania. Pasta fresca und Insalata ai Gamberoni sind besonders im Sommer beliebte Gerichte. Der Gastgeber empfiehlt vorzugsweise in den warmen Sommermonaten einen frischen, leichten Salat mit zart gebratenem Tagliata di Manzo oder Filetto d'Agnello. Auf der Saisonkarte des «Da Roberto» finden Sie allerlei Leckereien, die einen sommerlichen Lunch oder ein schönes Abendessen zu einem wahren Genuss werden lassen.

Reservieren Sie einen Tisch und erleben Sie ein Stück Italien inmitten von Basel. **Buon appetito!**

Geschäftsführer Dino Tavormina

Facts & Figures

Ristorante Da Roberto

Küchengasse 3
4051 Basel
Tel. 061 205 85 50
Fax 061 205 85 51
www.da-roberto.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
11.45–14.00 Uhr und 17.30–23.00 Uhr
Samstag und Sonntag
geschlossen

Vom 1. Mai bis 30. September 2012
100% WIR möglich.



Antipasti-Buffet



Gastraum

Die Kunst der Gästebetreuung

Rita Klein ist seit über 23 Jahren gute Seele im Traditionslokal Restaurant Gifhüttli

Seit wann arbeiten Sie im «Gifhüttli»?

Seit dem 1. Januar 1989, also seit über 23 Jahren!

Was servieren Sie am liebsten?

Cordons bleus, für diese ist das «Gifhüttli» bekannt und nirgends schmecken sie besser als hier. Cordons bleus können manchmal ganz schnell vom Teller rutschen, da muss man immer auf der Hut sein.

Was macht Sie während der Arbeit «giftig» und was macht das «Gifhüttli» so «giftig»?

Ich bin nicht «giftig» (lacht). Das Gifhüttli ist so «giftig», weil es das erste Lokal war, das neben Wein auch Bier ausschenkte, obwohl es keine eigene Brauerei hatte. Früher war man der Meinung, dass das aus Hygienegründen Gift sei. Daher auch der Name, den der Wirt seinem Lokal aus Trotz selber gegeben hat.

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit besonders, was eher weniger?

Besonders mag ich den Kontakt mit den Gästen, insbesondere mit den Stammkunden; es ist immer wieder schön, bekannte Gesichter zu sehen und das Neuste zu hören. Was ich nicht so mag, sind die unangenehmen

Gäste, denen man es nirgends recht machen, hier hilft nur Höflichkeit, Professionalität und eine Portion Distanz. Aber zum Glück sind die unangenehmen Gäste sehr selten.

Welche Talente und Eigenschaften sollte eine Servicemitarbeiterin haben?

Früher musste man sehr gut Kopfrechnen können, sonst musste man die Fehlbeträge aus dem eigenen Sack bezahlen. Heute erledigt den grössten Teil die Kasse, wodurch viel weniger Fehler passieren und das Portemonnaie freut es!

Was macht einen guten Service aus?

Im Service muss man freundlich, höflich, zuvorkommend und gepflegt sein. Ich finde es auch wichtig, dass man flexibel auf Spezialwünsche reagieren kann und dabei immer sich selber bleibt.



«Service übr d Gass» – Frau Klein bringt der Boutique-Besitzerin gegenüber ihr Mittagessen

Was ist das verrückteste Erlebnis, das Sie während Ihrer Arbeit erleben durften?

Ein Stammgast war mit seinem jungen Hirtenhund hier und hat diesen an das Tischbein gebunden. Während der Gast auf die Toilette ging, hat sich der Hund durch ein Geräusch so erschrocken, dass er mit dem Tisch davon gesprungen ist. Die Tischplatte ist durch die Kraft, die der riesige Hund hatte, sofort

Steckbrief

Name: Rita Klein

Geburtsdatum: 20. Januar 1966

Beruf: Servicefachangestellte mit Fähigkeitszeugnis, Lehre im Hotel Europe

Arbeitsmotto: Carpe diem. Nutze den Tag und nimm es, wie es kommt!

Hobbys: Gartenarbeit, Hund und Familie. Alles, was keine regelmässigen Besuche erfordert, da sich dies mit meinen Arbeitszeiten nicht vereinbaren liesse.



davongeflogen. Durch den selbstverursachten Lärm hat der Hund immer mehr und mehr Angst bekommen und ist durch die ganze Innenstadt geirrt, wobei er auch eine Taxi und ein Tram beschädigt hat. Die Geschichte war so aussergewöhnlich, dass sogar die Zeitung darüber berichtet hat. Leider ist dabei auch ein sehr hoher Sachschaden entstanden, zum Glück war der Gast gut versichert.

Was ist für Sie die beste Anerkennung während der Arbeit?

Die grösste Anerkennung für meine Arbeit ist es, wenn mir ein Gast sagt, dass er das, was ich mache bewundert, oder einfach ein «Toll, wie Sie das machen!» Es ist eine Bestätigung dafür, dass das, was ich mache, trotz Selbstverständlichkeit beim Gast Wertschätzung findet. Gleichzeitig ist es aber auch sehr



Das Bedienen von Stammgästen bereitet immer wieder Spass



Frau Klein nimmt eine Tischreservation entgegen

wichtig, dass der Chef und das Team stimmen. Alle diese Komponenten sind Gründe für mich auch weitere 23 Jahre im Gifhüttli zu bleiben, hier fühle ich mich wohl!



Das «Gift» wird gezapft



Bevor die Gäste kommen, muss eingedeckt sein



Die Kunst des Sushi-Zubereitens

Ein Interview mit Charlie Chen, dem Sushi-Master vom Restaurant Noohn

Seit wann bereiten Sie Sushi zu?

1982 habe ich in Tokio mit meiner Sushi-Ausbildung angefangen. Die ersten zweieinhalb Jahre habe ich nur mit Sushi-Reis kochen verbracht. Nach und nach kamen die verschiedenen Schnittarten dazu und nach 7 Jahren war ich mit meiner Ausbildung fertig. Inzwischen mache ich schon seit 30 Jahren Sushi. Mein Bruder, der auch einer meiner Lehrmeister war, lehrt heutzutage an der Akademie in Tokio den Nachwuchsköchen die Kunst des Sushis.



Wie sind Sie zu diesem Beruf gekommen?

Eigentlich wollte ich Filme machen, doch dies war nicht so einfach, also habe ich im Restaurant meiner Familie in Tokio mit dem Zubereiten von Sushi angefangen. Auch hier sind Kreativität, Passion und ein Auge für Ästhetik gefragt. Nach meinen Wanderjahren in namhaften Restaurants in Tokio und London freue ich mich nun, meine Erfahrung und mein Fachwissen hier in Basel einzubringen.

Wie ist Sushi entstanden?

Ursprünglich entstammt Sushi aus China, aus der Zeit der Tang-Dynastie (618–907). In der Form, in der wir es heute kennen, entstand es erst um 1800 herum in Japan. Sushi war damals Fast Food. Es ging hauptsächlich darum, etwas auf der Strasse anzubieten, das man im Vorbeigehen kaufen und einfach mit den Händen essen kann. Vereinfacht gesagt, ist Sushi roher Fisch mit Reis.

Was bedeutet Sushi für Sie?

Sushi ist meine Passion wie auch meine Arbeit. Ich selbst sehe es als eine Form der Kunst, die ich tagtäglich aufs Neue kreiere wie etwa ein Picasso,



oder auch ein Barkeeper, der jeden Tag den Wünschen und Bedürfnissen seiner Gäste entsprechend einen Cocktail mixt.

Sushi gewann in den vergangenen Jahren immer mehr an Popularität, was denken Sie, woran das liegt?

Dies hat viel mit dem Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten zu tun. Sushi gilt als gesunde Option sich zu ernähren, besonders da die Zutaten wie Fisch, Seetang und Gemüse als kalorienarm gelten. Als gutes Vorbild hat Japan eine der höchsten Lebenserwartungsraten weltweit. Für die Schweizer war es anfangs äusserst ungewöhnlich, rohen Fisch zu essen, dies hatte sicher auch mit dem Angebot an frischem Fisch zu tun. Inzwischen kann ich jedoch meinen Gästen zum Diner einen schottischen Lachs servieren, der am selben Morgen noch gefangen wurde. Logistisch gesehen wäre dies früher nicht möglich gewesen. Heute haben wir ganz andere Möglichkeiten und können ein dementsprechend interessantes Angebot zusammenstellen.

Was ist Sushi-Kunst?

Ich denke, die Kunst ist es, Tradition und Gegebenheiten auf eine sinnvolle Art und Weise zu vereinen. In jedem Land sind die Kulturen und somit auch die Essgewohnheiten unterschiedlich. Hierbei spielt auch die geografische Lage und das Klima eine Rolle. Je nach Wetter und Temperatur passe ich die Würzung des Reises an. Unser Körper hat bei unterschiedlichen Umwelteinflüssen unterschiedliche Bedürfnisse. Auch Improvisation ist oft gefragt: Zum Beispiel mein Markenzeichen, die 7-farbige Regenbogen-Sushi, wird in Japan mit 7 verschiedenen Fischen

Steckbrief

Name: Charlie Chen

Alter: verrate ich nicht

Beruf: Sushi-Master

Arbeitsmotto: Der Gast hat immer recht!

Hobbys: Fotografieren, Fussball, Tennis, Billard

Dauer für die Zubereitung einer Handrolle: 5 Sekunden

Markenzeichen: 7-farbige Regenbogensushi.



zubereitet. Hier ist es mir nicht möglich, 7 passende frische Fische zu bekommen, also habe ich das Rezept ein wenig angepasst und verwende diejenigen Zutaten, die ich hier frisch bekommen kann.



Regenbogensushi

Welchen Fisch verarbeiten Sie am liebsten?

In Japan bevorzugte ich Thunfisch, Seeigel und Meeresfrüchte, hier in Europa sind es die Königsmakrele und der schottische Lachs, da diese besonders gut im Geschmack sind.

Wie wird Sushi gegessen? Was passiert mit dem Ingwer, der Sojasauce und dem Wasabi?

Sashimi isst man normalerweise mit ein wenig Wasabi, gemixt in Soja-Sauce.

Nigiri und Maki wird nur mit Sojasauce gegessen. Die Portionen werden jeweils mit dem Fisch- oder der Algenseite in die Sauce getaucht, so dass nicht der ganze Reis in der Sauce getränkt wird. Zwischen den einzelnen Sushis isst man den Ingwer, um die Geschmackrezeptoren wieder auf null einzustellen. So überdeckt ein einzelner Fisch nicht die gesamte Mahlzeit.



Ingwer, Sojasauce und Wasabi

Kleines Sushi-Einmaleins

Sushi = Essigreis

Makisu = Bambusmatte

Maki = Rolle

Temaki = Hörnchen oder auch Handrolle genannt

Nori = Seetang

Sashimi = roher Fisch, ohne Reis



Ein kunstvoll angerichteter Drache

Einen neuen Boulevard fürs Gifhüttli



Endlich Frühling! Die kalten Tage sind endlich vorbei und frühlingshafte Temperaturen erreichen das Gifhüttli...

Die letzten Rappli liegen noch am Boden und draussen lockt die Terrasse in ihrem neuen Glanz an der Fussgängerpassage in der Schneidergasse 11.

Ja, das Gifhüttli zeigt sich mit seinem neuen «Outfit»: Das neue Gartenmobiliar steht bereit, um die Gäste während der schönen Sommertage zu empfangen.

Von dort streift der Blick über die geschäftig verkehrenden Passanten, die die «Gässli» den ganzen Tag bevölkern.

Im Innern herrscht eine Gemütlichkeit, die im Besucher fast ein wenig

Sehnsucht nach der guten alten Zeit heraufbeschwört und wo noch der Basler eine Spur Fasnacht anfassen kann!

Dazu tragen auch die traditionelle Beizenatmosphäre und nicht zuletzt die langjährigen Mitarbeitenden wie z.B. **Frau Klein** und **Herr Pussey** bei, welche in bester Gastgebermanier die Gäste umsorgen. Und dass hier und auch in der Stube im oberen Stock die besten Cordonsbleus serviert werden, ist bereits kein Geheimtipp mehr.

Der Frühling bringt uns wieder die Sonne, die Knospen fangen an zu spriessen und unsere Natur erblüht wieder im neuen Glanze... Mit dieser erfrischenden Jahreszeit bringt unser Küchenchef wieder tolle neue frische Produkte auf die Speisekarte.



Cordon-bleu – ein kulinarischer Genuss

Neuer Boulevard mitten in der Altstadt





*Geschäftsführer
Olivier Flota*

Dass Wichtigste ist nicht nur das Produkt, sondern auch das Gefühl, dass man hier hat!

Als leidenschaftlicher Gastgeber weiss ich genau, was Sie als unsere Gäste wünschen, wenn Sie ins Gifhüttli kommen. Sie möchten vom Alltag abschalten, durch unsere aufmerksamen Servicemitarbeiter freundlich begrüsst und zuvorkommend bedient werden und sich von unseren fachkundigen Köchen kulinarisch verwöhnen lassen.

Wenn Sie auf ein kühles Bier oder ein Glas Wein hereinschauen, erwarten Sie ebenfalls, dass Sie als Gast bestens bewirtet werden.

Und wenn Sie dann das Gifhüttli

verlassen, sollen Sie ein Gefühl von Wohlbefinden mit nach Hause nehmen und sich bereits auf den nächsten Besuch bei uns freuen.

Diesen Anspruch versuchen wir täglich zu erfüllen, ist das Gifhüttli doch seit eineinhalb Jahren neu sieben Tage in der Woche geöffnet.

Meine Mitarbeitenden und ich sind gerne für Sie da und wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns so richtig wohl fühlen. Unser gemeinsames Ziel ist jeden Gast als Stammgast zu gewinnen.

Geniessen Sie – wie ich übrigens auch – die wunderschöne und unverwechselbare Atmosphäre im Gifhüttli, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Ich freue mich darauf, vielleicht bald auch Sie bei uns begrüssen zu dürfen.

Ihr Olivier Flota

Facts & Figures

Restaurant Gifhüttli

Schneidergasse 11
4051 Basel
Tel. 061 261 16 56
E-Mail: hallo@gifhuettli.ch

Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.
Beiz im Erdgeschoss, 10.30–23 Uhr
«Stube» im 1. Stock, 11.30–14 Uhr
und 18–23 Uhr



Zum Gifhüttli
Bier- & Weinstube



Stube im Obergeschoss



Das freundliche Serviceteam

Das besondere Rezept



Kalbshaxe «Michele»

Einkaufskorb

Zutaten für 4 Personen: 120g Schalotten • 100g Karotten • 120g Staudensellerie • 2 Knoblauchzehen • 250g Zwiebeln ersatzweise oder Schalotten • 1,4kg Kalbsha-

xenscheiben (ca. 2 cm dick geschnitten) • 50 ml Olivenöl • Salz/Pfeffer • 200ml trockener Wermut (z.B. Noilly Prat) • 400ml Kalbsfond • 1 Dose geschälte Tomaten • Safranfäden • 2 kleine Lorbeerblätter • 8 Stiele Thymian • 100g Frische Nudeln • 20g Butter (kalt, gewürfelt)

Zubereitung

1. Schalotten fein würfeln. Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Sellerie putzen, waschen, entfädeln und fein würfeln. Knoblauch fein hacken. Zwiebeln pellen. Fleischstücke am Rand leicht einschneiden,

damit sie sich nicht verziehen und gleichmässig garen.

2. 3–4 El Öl in einem Bräter (oder breiten Topf) erhitzen, Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze rundum anbraten, mit Salz würzen und herausnehmen. Restliches Öl in den Bräter geben, Schalotten darin 2 Minuten dünsten. Möhren, Sellerie und Knoblauch zugeben und weitere 3–4 Minuten dünsten. Mit Wermut ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Fond, Tomaten und Fleisch zugeben und alles zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad auf der 2. Schiene von unten 80 Minuten

garen. Deckel entfernen. Safran in 1 El Fond zerreiben und 5 Minuten ziehen lassen. Safranfond, Zwiebeln, Aprikosen, und Thymian zugeben und weitere 40 Minuten offen im Ofen garen. Im ausgeschalteten Ofen warm halten.

3. Nudeln in Salzwasser 2–3 Minuten bissfest garen, in ein Sieb giesen und abtropfen lassen, dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln und Nudelwasser in einer Pfanne erhitzen, Butter und etwas Bratfond zugeben und sämig einkochen. Nudeln mit dem Ossobuco servieren.

PERFORMED - Nahe beim Kunden

Klein und leistungsfähig ist die Basler Kommunikationsagentur Performed.

Seit sieben Jahren ist sie aktiv und wird geprägt von ihrem Geschäftsführer Raphael Bondt und ihrem Art Director Michael Trettner. Klein bedeutet aber nicht, dass Performed nicht auch grosse Projekte zu realisieren vermag.

Beispiele, wie die Zusammenarbeit mit Granini oder die Öffentlichkeitsarbeit bei der Sanierung der Deponie Bonfol belegen die Vielseitigkeit von Performed. Ebenso erfolgreich arbeitet das leistungsfähige Team aber auch für KMU's und Restaurants. Im Gespräch mit Heiner Leuthardt geben Raphael Bondt und Michael Trettner einen Einblick in ihre Arbeit.

„Klein“ und „leistungsfähig“, das sind zwei Stichworte für Ihr Unternehmen Performed. Wie passt das zueinander?

Raphael Bondt. Sie passen sehr gut zusammen, weil Performed in der Lage ist, die gesamte Palette von Aufgaben abzudecken, die bei der Umsetzung von Massnahmen sowohl national wie international tätigen Firmen verlangt wird. Nur etwa 10 Prozent der Aufgaben vertrauen wir bewährten Partnern an.

Michael Trettner. Die von meinem Partner angesprochene Angebotspalette umfasst u.a. die Erarbeitung und Umsetzung von Marketing- und Kommunikationskonzepten, Design, Programmierung, Multimedia, um nur einige Aktivitäten von uns anzusprechen.

Daraus ergibt sich eine erstaunliche Vielseitigkeit. Wie aber wollen Sie diese umsetzen, ohne sich zu verrennen?

Raphael Bondt. Das funktioniert, weil wir vor der Gründung von Performed in

Michael Trettner. Dazu kommt, dass das vernetzte Denken für uns kein Fremdwort ist. Vielmehr ist es fest in unserer täglichen Arbeit verankert.

Können Sie präzisieren, was Sie damit meinen?

PERFORMED

S C H W E I Z

verschiedenen Firmen und Branchen tätig waren und dementsprechend vielseitige Erfahrungen gesammelt haben. Daher wissen wir auch, von was wir sprechen. Aber auch unsere vielseitige berufliche Ausbildung bildet eine wichtige Basis.

Michael Trettner. Unser Arbeitsfeld reicht von der einfachen Logoentwicklung über die Gestaltung von Firmenauftritten bis zur Bereitstellung von Fotos und Filmen oder Pressematerial. Dabei behalten wir den Überblick und optimieren unsere Arbeit im Umsetzungsprozess laufend.

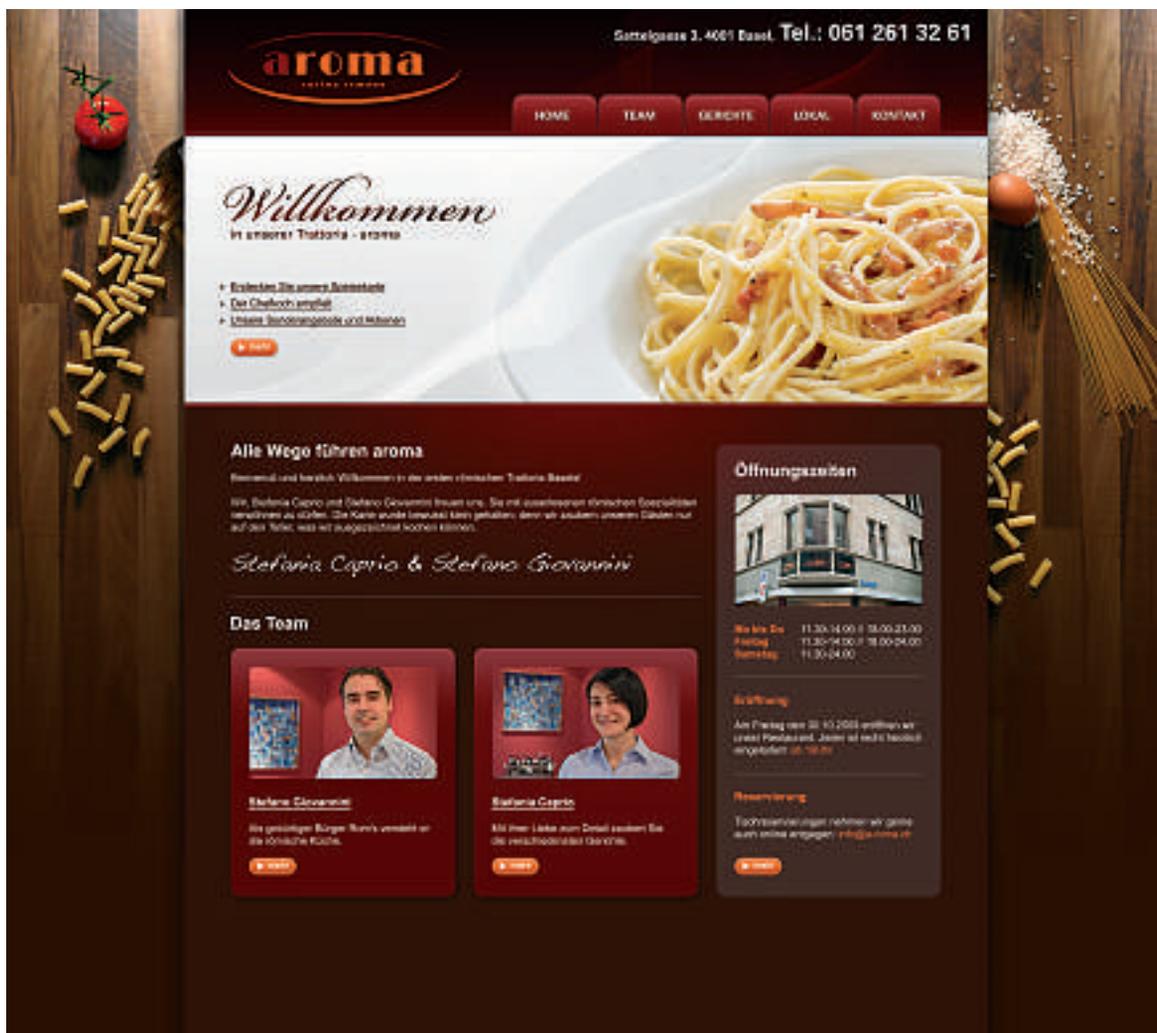
Was erwartet mich, wenn ich zu Ihnen als Kunde komme?

Raphael Bondt. Wir laden unseren Kunden zuerst zu einem Kontaktgespräch ein, hören zu, stellen die richtigen Fragen, um seine Ziele kennen zu lernen, die er mit uns erreichen möchte. Da stellt sich etwa die Frage nach dem Kundensegment, das er ansprechen möchte oder wo er noch ein unerschlossenes Potenzial erkennt etc.

Aufbauend auf diesem Gespräch erarbeiten wir ein Konzept, inklusive Offerte. Erhalten wir den Auftrag, dann konkretisieren wir das Projekt, das wir mit dem Kunden laufend besprechen. Dabei kann er prüfen, ob seine Wünsche erfüllt sind oder ob Anpassungen vorzunehmen sind, bevor die Umsetzung anläuft. Auch diese läuft im engen Kontakt zwischen uns und dem Kunden, so dass wir jederzeit und schnell auf Veränderungen reagieren können. Gleichzeitig lernen wir auch aus unserer Arbeit.

Dabei ziehen Sie dann gleich alle Register von Ihrer Angebotspalette?

Raphael Bondt. Keineswegs. Das wäre nicht sinnvoll. Wir verfolgen ein modulares System, das es uns erlaubt in jeder Phase nur die Mittel einzusetzen, die sinnvoll und erfolgversprechend sind.



Als Performed für die Gestaltung der Website von „aroma“ angefragt wurde, existierte nur gerade das Logo und das eingerichtete Restaurant. Das Gespräch mit dem Gastronomen wies den Weg. Das „aroma“ verwöhnt seine Gäste mit gelebter Italianità, frischen Produkten aus Italien, sowie der typischen römischen Küche. Das in warmen Brauntönen und Bordeaux gehaltene Restaurant bestimmte die Grundfarbe der Website und die geschilderten Ingredienzen zeigen das Besondere von „aroma“. www.a-roma.ch



Restaurant Marketing



Gute Küche und gepflegte Atmosphäre, das kennzeichnet ein gutes Restaurant. Aber damit sein Angebot und Spezialitäten bekannt werden, braucht ein Restaurant ein aktives Marketing. Performed bietet dies dem Gastronomen und erarbeitet für jeden Gastronomiebetrieb das auf seine individuellen Bedürfnisse abgestimmte Marketingkonzept. Der Kunde definiert, was er benötigt, das kann vom Gestalten des Logos, über Drucksachen (Visitenkarten, Briefpapier, Menuekarten etc.) und den Internetauftritt bis zur Gestaltung von Plakaten und Aktionen gehen. www.restaurant-spengler.ch



Michael Trettner. Anders herum gesagt starten wir bewusst moderat und verfolgen eine Strategie, bei der mit verhältnismässig wenig Investitionen möglichst viel erreicht werden kann. Deshalb empfehlen wir unseren Kunden auch, nicht alles auf einmal machen zu wollen. Das ermöglicht es dem Kunden beim Umsetzungsprozess zu spüren, was ihm nutzt und was er zusätzlich benötigt. Diese Bedürfnisse können dann mit einem weiteren Modul angegangen werden.

den Aufgaben gemeinsam mit ihm zu lösen. Es ist nicht die Frage der Grösse des Kunden, die für uns im Vordergrund steht, sondern die Aufgaben, die er uns stellt.

Michael Trettner. Vergessen Sie nicht, dass wir in der Lage sind, vom Logo, über den Auftritt der Firma, etwa die Drucksachen oder die Präsenz auf dem Internet, bis hin zu speziellen Aufgaben, alles abdecken können. Dabei stehen die Bedürfnisse des Kunden im Vordergrund, nicht seine Grösse. Und in jeder Phase unseres Engagements sind wir für ihn ein Ansprechpartner, auf den er sich verlassen kann. www.performed.ch

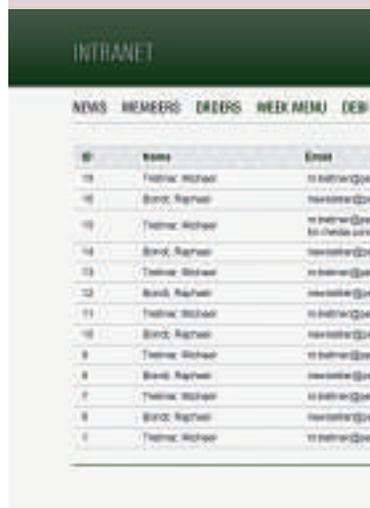
Sie erwähnten das Erstgespräch mit dem Kunden. Ist das kostenpflichtig?

Raphael Bondt. Nein, denn dieses dient, wie erwähnt, der Abklärung der Bedürfnisse des Kunden. Gleichzeitig erkennen wir, ob die Chemie zwischen uns und dem Kunden stimmt. Nur wenn diese stimmt, ist eine erfolgreiche Zusammenarbeit möglich. Das bedeutet auch, dass dieses Gespräch in der Regel von jenem Ansprechpartner bei Performed geführt wird, der dieses Projekt vom ersten Kontakt bis zu dessen Abschluss begleitet.

Zu den Kunden von Performed gehören grosse Konzerne, wie Granini. Konzentrieren Sie sich nur auf die „Grossen“?

Raphael Bondt. Nein. Natürlich sind diese spannend und fordern uns in jeder Beziehung. Aber glauben Sie mir, auch ein Coiffeur oder ein Kleinbetrieb motiviert uns zu Bestleistungen, um die spannen-

Intranet & Newsletter



„Keep it simple!“ Das Intranet ist oft bedienerunfreundlich konzipiert, weshalb es oft kaum genutzt wird. Dabei gibt es einfache, selbsterklärende Konzepte, wie sie Performed anbietet, die den Arbeitsprozess wesentlich vereinfachen. So kann in einem Restaurant, die Aktualisierung der Speisekarte mit der Website und dem Newsletter für Kunden verbunden werden, so dass mit einer Eingabe alle Elemente aktualisiert werden. Performed bietet zusätzlich verschiedene Module an, wie etwa ein System für Online-Reservierung oder für Lieferungen sowie für Kundenumfragen und Newsletter.

Der Newsletter ist für einen Gastronomiebetrieb ein zentrales Informationsmittel, mit dem der Kunde direkt angesprochen werden kann. Damit dieses vom Gastronom selbst genutzt werden kann, muss es möglichst ohne Schulung oder Vorkenntnisse zu bedienen sein. Performed hat eine Maske entwickelt, welche diesem Anspruch gerecht wird. Die Informationsein- und ausgabe erfolgt in einer Maske, die dem Corporate Design (CD) entspricht, und einen hochprofessionellen Auftritt sicherstellt. Die Anmeldung kann dabei ganz einfach direkt über die Homepage stattfinden.



DOMAINE NUSSBAUMER



Weine • Spirituosen



**Warum in die Ferne schweifen,
wenn das Gute liegt so nah.**

Und in der Tat – es liegt so nah - das Klustal.
Entdecken Sie mehr zum Thema Rebe und Wein auf dem
Weinwanderweg unserer Weinbaugenossenschaft oder über
die bewegte Geschichte der Region auf dem
Burgenwanderweg auf der gegenüberliegenden Talseite.

Über die Güte und Qualität unserer Produkte können
Sie sich an den Degustationstagen im Frühjahr und Herbst
überzeugen. Schätzen Sie gemütliches Beisammensein und ein
gutes Glas Wein, dann empfehlen wir den Räbesunntig im
Juni oder unser Herbstfest mit Livemusik im Oktober.
Die jeweiligen Daten sind auf unserer homepage ersichtlich.

Domaine Nussbaumer AG • Klusstrasse 177 • CH-4147 Aesch
www.domainenussbaumer.ch



LIVE
IN
ITALIAN

HERRLICH
PRICKELNDE
MOMENTE
MIT GUTEN
FREUNDEN.





Das «Café Spitz» ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt für seine exzellente Fischküche



Never change a winning fish – nach diesem Motto haben wir nur kleine Anpassungen an unserem Angebot gemacht.

Geniessen Sie die Gaumenfreude der leichten Fischküche mit den passenden fruchtig-aromatischen Weinen. Die gepflegte und authentische Küche basiert auf regionalen Produkten. Sommerlich leichte Fischgerichte wechseln sich ab mit herbstlich/winterlichen und Frühlingsspezialitäten.

Der Basler Salm ist aber mitnichten das einzige bekannte Gericht. Verschiedenste Meeresfische und Meeresfrüchte können wir Ihnen marktfrisch anbieten. Auf der Rheinterrasse, mit Ausblick auf das Münster, vis-à-vis Weissem und Blauen Haus und rechts das Hotel «Les

Trois Rois», servieren wir Ihnen jeweils donnerstags ganze gegrillte Fische nach Ihrem Geschmack zubereitet. Neu dienstags gibt es die asiatische Küche direkt vor Ort in einem original Thai-Noodle-Wagen zubereitet.

Immer sonntags bei schönem Wetter auf der Terrasse knusprige Poulets oder öfter mal was Neues vom Holzkohlengrill.

Sie planen einen Anlass? Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich und setzen alles daran, dass Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird und Ihre Gäste begeistert sein werden. Am liebsten begrüßen wir Sie persönlich bei uns, um Sie kompetent zu beraten und auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen zu können.

Terrasse mit Blick auf den Rhein



Facts & Figures

**Best Western Hotel Merian
Restaurant Café Spitz**

Rheingasse 2, 4058 Basel

Telefon 061 685 11 11

www.hotelmerianbasel.ch

kontakt@hotelmerianbasel.ch

Öffnungszeiten

06.30 bis 23.30 Uhr

(So und Mo bis 22.30 Uhr)

4 Säle von 15 bis 120 Personen



Das Restaurant eignet sich hervorragend für gesellige Anlässe



NEU: Jetzt probieren!

Feldschlösschen Amber

Das auf Eichenholz gereifte
bernsteinfarbene Spezialitätenbier
mit 5.2% vol. Alkohol.



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET



Lunch, Event und Catering im Restaurant 90



Restaurant 90

«Hier lebt Ihr Unternehmen» lautet der Claim der Uferstrasse 90.

Im Restaurant 90 wird Wert gelegt auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Küche. Wir bieten unseren Gästen täglich wechselnde Mittagsmenüs sowie eine vielfältige Auswahl an Flammkuchen und A-la-Carte-Gerichten an.

Event und Catering

Das Restaurant 90 setzt auch beim Catering auf Individualität: Wir gehen massgeschneidert auf Ihre

Wünsche ein, damit Sie als Kunde, und Ihre Gäste gastronomisch jederzeit bestens aufgehoben sind.

Neben unserem Restaurant mit 110 Innen- sowie 40 Aussensitzplätzen verfügen wir über eine 800 m² grosse Eventhalle, die individuell genutzt werden kann.

Fragen Sie uns und wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot, das Ihren ganz speziellen Wünschen entspricht.

Facts & Figures

Restaurant 90

Restaurant 90
Uferstrasse 90, 4057 Basel
Tel. +41 61 638 44 30
restaurant90@grisard.ch

Öffnungszeiten

Mo–Fr 07.00–16.00 Uhr
Auf Anfrage öffnen wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

RESTAURANT 90



Geschäftsführer und Küchenchef
Jens Beutel



Modeschau in der Lobby



Terrasse



Steh-Lunch in der Lobby



Lunch-Event im Restaurant

Neuer Wind im Restaurant Ramazzotti mit Dany Scheidegger



Herzlich willkommen im RAMAZZOTTI

News: Bei uns trifft man sich nicht nur auf die knusprige Pizza, frische Pasta und knackigen Salat, sondern auch für ein gemütliches Tête-à-Tête am Tisch oder an der Bar.

Sie finden auf unserer Bar- und Weinkarte auserlesene und hochstehende Weine und Spirituosen, z.B. Kauffman Wodka, Hendrick's Gin, Bulldog Gin oder erlesene Single Malt Whisky sowie das erfrischend prickelnde Fever Tree Tonic, Lemon oder Ginger Ale. Das Restaurant-Bar RAMAZZOTTI hat sich in der Basler Gastroszene bestens etabliert und ist nicht mehr wegzudenken.

Für den Sommer werden wir unsere Schwerpunkte auf knackige Salate legen. In Begleitung von Basels knusprigsten Pizzen und als neuestes Highlight bieten wir Ihnen himmlische italienische Glacevariationen und frischen Fruchtsalat an.

Shop: Kennen Sie schon unseren neuen Inhouse-Shop mit feinen italienischen Spezialitäten?

Sie können bei uns eine grosse Auswahl von erstklassigen Stilla Olivenölen ausprobieren und direkt über die Gasse kaufen.

Lassen Sie sich überraschen, das RAMAZZOTTI ist immer einen Besuch wert. Mein aufgestelltes Team und ich freuen uns jetzt schon riesig auf Ihren Besuch.



Unser Angebot im Shop

Aussenansicht mit Boulevard





Geschäftsführer Dany Scheidegger

Seit Anfang Jahr darf ich Sie als neuer Geschäftsführer hier in der wunderschönen Grossbasler Altstadt begrüßen. Mit meinem aufgestellten Team und viel Gastfreundlichkeit lebe ich täglich das Motto: «Bei uns ist der Gast noch König». Feiern Sie bei uns den Geburtstag, die Hochzeit oder den Firmenanlass bis 120 Personen. Oder geniessen Sie einfach den schnellen Lunch oder ein Dinner-for-two in romantischer Atmosphäre.

Ich stelle mich kurz vor: Ich heisse Dany Scheidegger, bin 35 Jahre alt und stamme aus dem Baselland. Aufgewachsen bin ich jedoch hier in Grossbasel, wo ich auch zur Schule ging. Nach verschiedenen gastronomischen Stationen in Basel, Bern, im Berner Oberland, in Winterthur und wieder im Baselland, freut es mich riesig, nun das RAMAZZOTTI führen zu dürfen.

Ich darf wohl von mir behaupten: «Mein Hobby ist auch gleichzeitig mein Beruf.» Mir bereitet das Gastgeberdasein täglich so enorm viel Spass und Freude, dass ich mir keinen anderen Beruf vorstellen könnte.

Mein Lieblings-Getränk: Hendricks Gin mit einer Scheibe frischer Gurke und einer Prise Pfeffer aus der Mühle, natürlich mit einem Tonic von Fever Tree im hohen Rotweinglas aufgefüllt.

Meine Lieblings-Pizza: Diavolo mit herrlich frisch geschnittenem Salame Paesano Piccante, sämigem Mozzarella, Tomatensauce, Peperoncini und Peperoni.

Meine beiden Lieblings-Weine: Amarone della Valpolicella Classico von Lenotti und Salice Salentino D.O.P. von Ionis.



Facts & Figures

Restaurant-Bar Ramazzotti

Hutgasse 6
4001 Basel
Tel. 061 262 20 30
www.ramazzotti-basel.ch

Öffnungszeiten

Mo-Do 11.30-23 Uhr
Fr/Sa 11.30-24 Uhr
So 12-22 Uhr

RAMAZZOTTI
Restaurant-Bar



Feine Pizza – immer frisch gebacken

Das besondere Rezept



Cantuccini

Zutaten (für 70 Portionen)

• 170g geschälte ganze Mandeln • 250g Mehl • 200g Zucker • 1 TL

Backpulver • 1 Mark einer Vanillestange • 1 Messerspitze Zimt, Nelke, Cardamom, Sternanis und Salz • 2 Eier • 1 Esslöffel Amaretto • 25g Butter

Zubereitung

Cantuccini sind die klassischen Mandelkekse der Toskana. Besonders köstlich schmecken sie, wenn man sie vor dem Verzehr kurz in den Kaffee tippt. Ihr knusprig-harter Teig ist dafür bestens geeignet, denn er löst sich beim Eintauchen nicht auf.

Die Mandeln ohne Fett in einer weiten Pfanne kurz anrösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerhacken. Einige Mandeln ganz lassen. Nach und nach mit den übrigen Zutaten vermischen. Nach Geschmack mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale oder Anis aromatisieren.

Backrohr auf 160°C vorheizen. Den Teig zu Rollen mit ungefähr 50 mm Durchmesser formen. In grosszügigem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und goldgelb ba-

cken (ca. 30 Minuten). Rollen aus dem Ofen nehmen und etwa fingerdicke Cantuccini abschneiden. Die Kekse flach auf das Backblech legen und weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Alil Ramahni
stv. Geschäftsführer

KOHLMANNNS – essen und trinken Mit Regionalität zur Innovation



Bei KOHLMANNNS ist die geografische Lage im Dreiländereck Schweiz–Frankreich–Deutschland auf kulinarische Weise verkörpert. Auch diesen Sommer tischt das junge dynamische Serviceteam regionale und frech-bürgerliche Speisen wie z. B. die stadtbekannten Feuerkuchen oder das zart in Butter gebratene Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat auf.

Das Angebot besteht aus Köstlichkeiten mit regionalem Charakter, die mit viel Leidenschaft zubereitet werden. Wir bieten Weine und Biere aus der Region und dem Tessin an. Abgerundet wird das Getränkeangebot durch hochwertige Kaffeespezialitäten.

Seit kurzem sind einige neue Gerichte auf unserer Speisekarte zu finden, unter anderem ein spannendes Roh-

kostkörbchen mit Kräuterquark oder eine zarte Maispouardenbrust mit Schupfnudeln.

Neu bieten wir Ihnen auch eine hochstehende Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler an.

Ein Port Tonic in Begleitung von einem Feuerkuchen lädt zum Verweilen auf unserer Barfüsserterrasse ein. Was gibt es Schöneres, als einen warmen Sommertag in entspannter Atmosphäre unter freiem Himmel inmitten des urbanen Innenstadt-Trubels zu geniessen?

Geschäftsführer Marco Caliaro nimmt es gerne persönlich. Speziell Ihre Wünsche!

Er und sein Team stehen für Fachkenntnis und grosses Engagement, um Ihren Besuch zu einem nicht alltäglichen Erlebnis zu machen.

Wir freuen uns, jede gesellige Runde oder jedes gesellschaftliche Ereignis zu einem erfolgreichen Anlass machen zu dürfen.



Kreation des Küchenchefs



Sommerliche Barfüsserterrasse



Geschäftsführer Marco Caliaro

Facts & Figures

KOHLMANN'S essen & trinken

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino
Steinenberg 14, 4051 Basel
Tel. 061 225 93 93
kohlmanns@gastrag.ch
www.kohlmanns.ch



KOHLMANN'S
essen und trinken

Platzangebot

170 Innenplätze,
150 Aussenplätze,
Nichtraucherlokal, rollstuhlgängig.

Bankette

Wir organisieren Ihren Anlass bei
uns im Restaurant, auf der Terrasse
oder im Weinhimmel.

Öffnungszeiten

So-Do 11.30-00.30 Uhr,
Fr/Sa 11.30-01.00 Uhr

Willkommen bei KOHLMANN'S.

Wir haben im Jahr 2012 den Best of Swiss Gastro Award gewonnen. Dank Ihnen und dank Ihrer Unterstützung!

Einen Preis zu gewinnen, ist schön, den Preis zu bestätigen, ist nun unsere tägliche Herausforderung. Mit unserem jungen und motivierten Team setzen wir alles daran, Sie von unseren kulinarischen Höchstleistungen zu überzeugen und zu zeigen, dass wir die Auszeichnung verdient haben.

Reservieren Sie noch heute Ihren Tisch für ein gediegenes Essen in tollem Ambiente. Wir machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis!

*Ideen vor dem Hauptgang
mit Port Tonic*



Das besondere Rezept



Feine Butternudeli an sämiger Hummersauce

mit kleinen Flusskrebse und
knackigen Erbsen

Einkaufskorb (4 Personen)

- 40 g Butter
- 50 g Schalotten
- 640 g Flusskrebse ohne Schale, in Lake
- 480 g Hummersauce
- 40 g Gutedel, Weisswein trocken
- 280 g Erbsen
- 400 g Nudeln, Bavette 3 mm
- 60 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Heisses Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen und die Nudeln bei-

geben. In einer Bratpfanne die Schalotten mit der Butter glasig andünsten. Flusskrebse und die Erbsen begeben und kurz und scharf anbraten. Das Ganze mit einem guten Schluck Weisswein (Gutedel) ablöschen und ein bisschen einreduzieren lassen.

Anschliessend die Hummersauce begeben und bei Bedarf etwas mit Maizena abbinden. Sobald die Nudeln fertig sind, abtropfen und in die Bratpfanne mit der Hummersauce geben. Kurz durchschwenken und

gleichmässig auf den Tellern anrichten. Salz und Pfeffer dürfen natürlich nicht fehlen. Ein Klecks Crème fraîche für das Auge und ein Sträusschen Dill machen dieses Gericht zu einem Pasta-Traum.



Küchenchef
Sven Ihlenfeldt

NOOHN im Sommer – unglaubliche Vielfalt und unvergessliche Stunden



Das NOOHN im Herzen von Basel lässt auch im Sommer keine Wünsche offen. Durch den aussergewöhnlich ruhig gelegenen Restaurantsaussenbereich im Garten zum Innenhof des historischen Stadtpalais «zum Kirschgarten» und die grossflächige Dachterrasse verwöhnt das NOOHN auch im Sommer seine Gäste mit einer einmaligen Atmosphäre und unvergesslichen Stunden.

Im NOOHN Gartenrestaurant ist der Aufenthalt im Sommer an warmen Tagen der perfekte Ausgleich zur Alltagshektik. Anstelle von quiet-schenden Strassenbahnen, Beton und viel Stadtlärm gibt es bei uns Bäume, zwitschernde Vögel, feines Essen und eine entspannte Atmosphäre. Das Restaurant befindet sich auf einem Holzpodest, welches von einer eigens für das NOOHN

entwickelten Sitzbank umrundet wird. So konnte auf ein störendes Geländer verzichtet werden.

Grosse Sonnenschirme spenden viel Schatten an heissen Sommertagen und die dezenten Farben und Materialien transportieren den bekannten NOOHN Look von innen nach aussen.

Unsere Dachterrasse lädt ein zu einem Apéro bei gemütlichem Zusammensein mit Geschäftspartnern, Kollegen oder Freunden. Das Roof top mit Bar und Lounge ist der ideale Treffpunkt während der Sommermonate. Gegen den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen Grillspezialitäten an, die für die Gäste «a la minute» zubereitet werden.

Geniessen Sie bei einem erfrischenden Cocktail den Sonnenuntergang mit Weitsicht über die Stadt Basel.



Lounge



A-la-carte-Bereich

Dachterrasse hoch über den Dächern von Basel



Eventvorschau

- 31.05.2012 – **DJ mit Livemusik** ab 18.00 Uhr in der Lounge/Bar
- 30.06.2012 – **Swapping** – weitere Informationen unter www.glamorous-swapping.com
- 30.08.2012 – **Fashionshow mit DJ** ab 18.00 Uhr auf der Dachterrasse
- 27.09.2012 – **DJ mit Saxophon** ab 18.00 Uhr in der Lounge/Bar



*Geschäftsführerin
Annabell von Grafenstein*

Liebe Gäste, bestimmt haben Sie Ihren Urlaub für Sommer 2012 schon geplant – oder doch nicht?

Aus Erfahrung wissen wir alle, dass in so turbulenten Zeiten wie diesen nicht immer alles planbar ist. Kurzerhand fällt die Entscheidung, den Urlaub einfach zuhause zu verbringen. Wir – im NOOHN – möchten all jenen die ihren Urlaub zuhause verbringen, die ihren Urlaub schon verbracht haben und nicht genug davon bekommen können oder all jenen die schon ein Gefühl von ihrem bevorstehenden Urlaub vermittelt bekommen möchten, unvergessliche Stunden bescheren. Mit unserem motivierten, zuvorkommenden und kompetenten Service, den ausgezeichneten Speisen oder den kreativen Cocktails laden wir alle Ihre Sinne zum Genießen ein. Wir freuen uns, Ihnen bald wieder ein Stück «Urlaub» vermitteln zu dürfen.

Facts & Figures

NOOHN

Restaurant, Lounge, Bar
Henric Petri-Strasse 12
4051 Basel
Tel. 061 281 14 14
events@noohn.ch

www.noohn.ch
www.facebook.com/NOOHN

Öffnungszeiten:

Restaurant/Garten/Sushi Bar:

Mo–Fr 11.30–14.00 Uhr und
18.00–22.00 Uhr
Sa 18.00–22.00 Uhr

Bar/Lounge:

Mo–Do 11.30–24.00 Uhr
Fr 11.30–02.00 Uhr
Sa 16.00–02.00 Uhr

Dachterrasse:

Mo–Do 17.00–23.00 Uhr
Fr 17.00–24.00 Uhr
Sa 16.00–24.00 Uhr

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



Garten im «Kirschgarten»



Sushibar mit Sushi-Master «Charlie»

Das besondere Rezept



Kingfish Sashimi

Einkaufskorb

(4 Personen)

- 240 g Kingfish
- 40 g Sojasauce
- 40 g Limettensaft frisch gepresst
- 40 g Sesamöl
- 40 g Olivenöl
- 20 g Schnittlauch
- 20 g Sesam weiss geröstet
- 20 g Thai Knoblauch

Zubereitung

Den Kingfish in dünne Scheiben schneiden (Sashimi). Die Sojasauce und den Limettensaft mischen und in 4 tiefe Teller verteilen. Anschliessend mit den Kingfishscheiben flach belegen.

Den Schnittlauch, Sesam und Thai-Knoblauch darauf verstreuen. Das Sesam- und Olivenöl mischen und in einer Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen.

Mit einem Löffel das heisse Öl darüber nappieren.



*Küchenchef
Oliver Betz*

CAFFÈ CHICCO D'ORO



Was viele Leute nicht wissen ist für das Unternehmen "Caffè Chicco d'Oro" eine enorm wichtige Tatsache und gleichzeitig eine interessante Ausgangslage: Nach dem Erdöl gilt Kaffee global als eines der wichtigsten Rohprodukte überhaupt. Ungefähr 25 Millionen Menschen ernähren sich direkt aus dem Kaffeegeschäft – ein beträchtlicher Teil der Verarbeitung findet dabei in den Anbauzonen statt, das heisst vorwiegend in den klimatisch begünstigten Entwicklungs- und Schwellenländern. Die Verarbeitung im Herkunftsland dient der Haltbarmachung der rohen Kaffeebohne. Nach ihrer Ernte durchläuft die Frucht einen mehrstufigen Prozess: Das Fruchtfleisch wird mechanisch entfernt, die Hüllfasern durch Fermentation abgetrennt, die Bohnen werden gewaschen und dann tagelang unter mehrmaligem Wenden getrocknet. „Es entsteht damit ein transportfähiges, lagerbares Zwischenprodukt, das über Monate hinweg seinen Gehalt nicht verliert und in dieser Zeit problemlos verschifft werden kann.

...Ihr
Gastronomiepartner!

Fakten

- Schweizer Familienbetrieb
- Gegründet 1949 in Balerna TI
- Hauptsitz in Balerna
- Familieneigenes Kaffeemuseum
- Infos über www.chiccodoro.com

Neue Konsumgewohnheiten

„Wer nun denkt, dass der Kaffeemarkt ziemlich stabil ist und Neuentwicklungen eher selten sind, der irrt sich gewaltig. Seit Jahren bewegt sich der Trend in der Schweiz vom Filterkaffee hin zum Espresso. Wir sind das Land mit der höchsten Espressomaschinendichte der Welt. Doch auch bei den Maschinen verändert sich der Markt: Statt der Vollautomaten setzen sich seit mehreren Jahren Convenience-Automaten durch, die von Anfang an auf Portionenbeutel ausgelegt sind. Der Kaffeemarkt ist also ständig in Bewegung und erfordert von uns stets höchste Aufmerksamkeit. Der Trend zum Convenience-Kaffee ist dabei ungebrochen“. Heute will der Konsument möglichst rasch mit möglichst wenig Aufwand einen möglichst perfekten Kaffee. Dies ist mit der Convenience-Technologie am besten möglich. Das Convenience-Angebot von Caffè Chicco d'Oro beispielsweise genügt allerhöchsten Ansprüchen: In sauerstoffarmer Umgebung wird gemahlen, gewogen und abgepackt. Auch die Portionierung ist bereits vorgenommen und die Gebrauchsform ist so gestaltet, dass keine Resten mehr übrig bleiben, weder Verunreinigungen auftreten noch abgestandene Gerüche entstehen können.



Fair Trade



Gastronomia



Qualität als wichtigste Maxime

Chicco d'Oro – die goldene Kaffeebohne – ist ein Firmennamen, der verpflichtet. Für die Kaffeespezialisten aus dem Südtessin war und ist deshalb Qualität die allerwichtigste Maxime. In all den Jahrzehnten, die sich Caffè Chicco d'Oro dem Produkt Kaffee verschrieben hat, wurde aus der Unternehmung immer mehr ein Markenbegriff für anspruchsvolle Konsumenten. Heute ist das Unternehmen eine Firma mit Weltruf, der in den Bereichen Auslese, Vorproduktion, Röstung, Frischhalteverfahren und Verpackung nur das Beste gut genug ist. „Dies ist unser Rezept. Nur so können wir das exklusive Geschmacksbouquet erzielen, das unsere Marke in vielen Ländern derart beliebt macht“.



Traditionelle Gerichte nach alten Familienrezepten in der Cantina Toscana



Facts & Figures

Cantina Toscana

Bahnhofstrasse 26
4106 Therwil
Tel. 061 723 00 70
Fax 061 723 00 71
info@cantina-toscana.ch

Öffnungszeiten

Sonntag, Montag: Ruhetag
Dienstag–Freitag 11.30–14.00 Uhr
und 18.30–23.00 Uhr
Samstag 18.30–23.00 Uhr

Vor vier Jahren eröffneten Paolo und Dorota Laner die Cantina Toscana an der Therwiler Bahnhofstrasse und brachten damit eine kräftige Brise «Italianità» in die Region.

Wer die Cantina Toscana in Therwil betritt, der gelangt in ein italienisches Restaurant, das er sonst nur einige hundert Kilometer südlich antrifft. Doch Paolo und Dorota Laner schaffen das Kunststück, dass sie in ihrer Cantina Toscana mehr als nur eine kräftige Brise «Italianità» nach Therwil bringen. Die warmen Sonnenstrahlen verführen die Gäste, das Mittagessen im Garten zu geniessen. «Wir bieten zu hundert Prozent «Italianità» und bleiben auf dieser Linie, ohne Kompromisse», stellt Paolo Laner gleich zu Beginn klar. «Deshalb servieren wir zur Vorspeise auch keinen Salat oder Suppe und nach dem Essen auch keinen Cappuccino oder dergleichen. Das ist in Italien auch nicht üblich, sondern ein Espresso.» Die Küche selber sei durch und durch italienisch, «mit einem toskanischen Einfluss». Das

ist leicht nachvollziehbar, lebte und arbeitete Paolo Laner bis zu seinem Wechsel in die Schweiz im Jahr 2004 in der Toskana.

«Mein Heimatort ist nur neun Kilometer von Pinocchio's Dorf entfernt», lacht er und verschwindet wieder in die Küche. Zuvor aber erinnert er an den Sonntagsbrunch, der bei günstiger Witterung neu auch im Garten serviert wird.



Ihr Team



Geschäftsführer Paolo Laner



Terrasse



Neuestes Mitglied in der Fine-to-Dine-Familie

Brauküche trifft auf Zapfkultur im neuen Feldschlösschen Restaurant



Bierliebhaber und Freunde der gehobenen Gastronomie, Spaziergänger, Velofahrer und Brauereibesucher – sie alle dürfen sich freuen. Im Herzen der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden öffnet im Juni 2012 das neue Restaurant Feldschlösschen seine Türen. Bierkultur erleben, heisst das Motto.

Nachdem der Gastronomiebetrieb in den letzten zehn Jahren verpachtet war, ist ab Juni die Basler Berest-Gruppe mit der Führung des Lokals beauftragt. Das Restaurant Feldschlösschen wird das Schaufenster der Brauerei und seiner Kompetenz in Sachen Bier sein: Neben dem grossen Angebot von Offenbieren aus dem Hause Feldschlösschen werden den Gästen auch immer wieder neue Kreationen der Braumeister zur Degustation angeboten. Bierkultur wird hier auf hohem

Niveau gelebt und zelebriert. In der Küche überraschen Kreationen, die mit Zutaten aus der Brauerei verfeinert werden oder die mit dem Facettenreichtum der Biere bestens harmonieren.

Eintauchen in die Welt von Feldschlösschen

Nach der Frühjahrskur stehen im neuen «Feldschlösschen» rund 150 Plätze im lauschigen Biergarten zur Verfügung. Von hier bietet sich den Gästen ein imposanter Blick auf das Schloss der Brauerei und den Schwarzwald.

Der Innenausbau des 1885 erbauten Wirtshauses wird vom renommierten Architekten Andrin Schweizer, der u. a. auch die Gastronomiebetriebe «les garçons» in Basel und die Laborbar in Zürich konzipiert hat, neu gestaltet: Besucherinnen und Besucher werden eintauchen in die Welt von Feldschlösschen.



Kalte Platte mit Bier

Aussenansicht des Restaurants





Geschäftsführer Ralph Bucherer

Hopfen und Malz nicht verloren

Ein Projekt das mein Interesse weckte und vollauf begeisterte. Nach der Kochlehre besuchte ich die Hotelfachschule Thun und erweiterte mein Wissen in der Gastronomie. Im Juli 2012 werden wir dem Restaurant Feldschlösschen neues Leben einhauchen. Lassen Sie sich überraschen, es geht rund ums Bier. Wir werden Ihnen 11 Offenbiere anbieten, einen Stammtisch mit Zapfhahn, das lässt jedem Bierliebhaber den Puls erhöhen. Des Weiteren frische Bierbretzel direkt aus der Küche und Brot mit Bierhefe getrieben. Mein Team und ich freuen uns auf den grossen Tag, an dem wir Sie bei uns begrüssen und verwöhnen dürfen.

Facts & Figures

Feldschlösschen Restaurant

Feldschlösschenstrasse 32
4310 Rheinfelden
Tel. 061 833 99 99

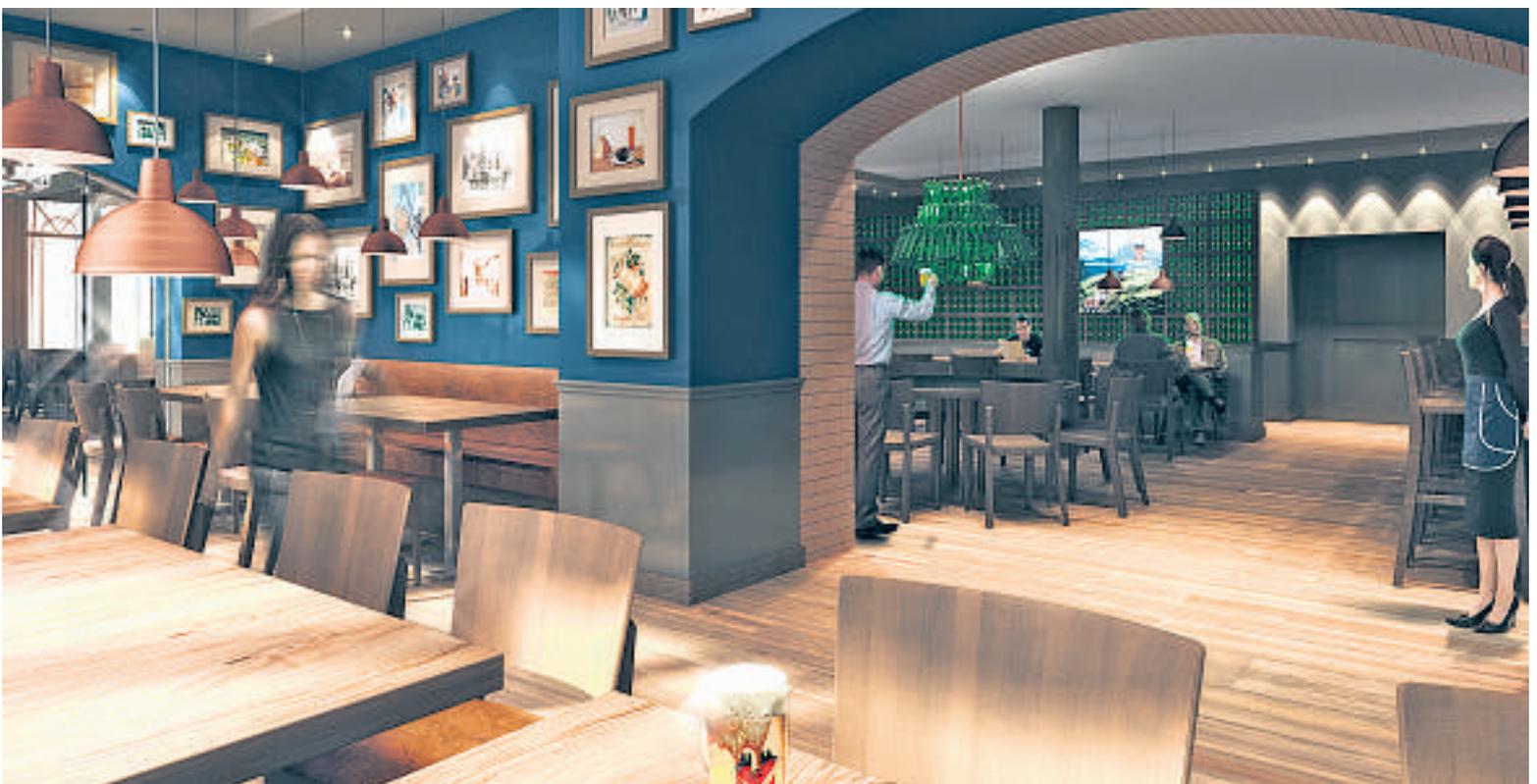
info@feldschloesschen-restaurant.ch
www.feldschloesschen-restaurant.ch



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
10.00–23.00 Uhr
Samstag 09.30–23.00 Uhr
Sonntag 10.30–22.00 Uhr

**Jeweils sonntags:
Brauer-Brunch von
10.30–14.00 Uhr**



Computeranimation des Lokals

Das besondere Rezept



Lammrückenfilet mit Terriaki- biersauce

im Nussmantel an Quinoa und
Frühlingsgemüse

Einkaufskorb und Zubereitung (4 Personen)

- 4 Lammrücken à 150 g

Nussmischung

- 1 EL Mandelsplitter • 1 EL Pistazien
 - 1 EL Sesam • 1 EL roter Pfeffer
 - 1 EL Koriander • 1 EL Hopfenblüten
- in einem Mörser fein zerstoßen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und das Lamm damit panieren. Dies in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und danach mit geschlossenem Deckel 5 Min. ziehen lassen.

Terriakibiersauce

- 2 dl Terriaki und • 2 dl Amberbier

eine viertel Stunde einkochen bis die Sauce sämig wird.

Quinoa

- 200 g Quinoa in • 5 dl Gemüsebouillon kochen bis es durchsichtig wird.
- 2 EL Gojibeeren dazugeben und 10 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Mit einem Löffel Butter abschmecken.

Frühlingsgemüse

- 4 Frühlingszwiebeln halbieren und in • 5 dl Gemüsebouillon (mit Hopfenblüten) blanchieren, danach die Rüebli im gleichen Fond blanchieren. Wenn Sie auch dunkelrote Rüebli haben, die-

se separat blanchieren, da sie sonst abfärben. Nun alles zusammen in eine Pfanne geben, einen Schuss Bier dazu und mit Butter verfeinert anschwitzen. Mit Salz und Zucker abschmecken, anrichten und geniessen.

Küchenchef
Michael Erler

VISIT BASEL startet in den Sommer – mit zwei neuen gastrosophischen Stadtführungen

Die VISIT BASEL-Stadtführer sind dafür bekannt, Basel-Interessierte nicht nur auf süffisante Art und Weise mit der spektakulären Geschichte der Stadt vertraut zu machen, sondern man verknüpft die Stadtrundgänge sehr gerne gleich mit anschliessendem, korrespondierendem Mahle – oder umgekehrt. Vielleicht gerade deshalb sind über die Jahre laufend neue Stadtrundgänge entstanden, welche sich um Basels Kulturgeschichte vom Essen und Trinken drehen. Eben jetzt sind zwei neue Rundgänge dazugekommen. Fine to Dine hat sich über die gastrosophischen Führungen mit Stadthistoriker Mike Stoll unterhalten.

Fine to Dine: Sie denken sich immer spezielle Titel für ihre Stadtführungen aus. Wie heissen die aktuellen Rundgänge?

Mike Stoll: Zum einen führen wir zur Kulturgeschichte des Essens und Trinkens schon länger drei spezielle Stadtführungen im Sortiment: «So i(s)st Basel», eine Einführung in die kulinarischen Basler Spezialitäten, «Bechern und Zechen im Alten Basel», ein Rundgang, auf dem wir Basels Aufschwung zur Bierhauptstadt der Schweiz im 19. Jahrhundert unter die Lupe nehmen und die «Basler Bierführung»; hier geht es im Speziellen ums Saufen der Basler über die Jahrhunderte, man hört von bösen Wirtshausschlägereien und allerlei andern, bemerkenswerten Anekdoten.

Diese Führungen gibt es zu öffentlichen Terminen und selbstverständlich auch nach Absprache für geschlossene Gruppen; auch als Abendpaket mit anschliessendem Abendessen.

Und die neuen Rundgänge?

Zum andern führen wir neu einen Stadtrundgang mit dem Titel «Pfeffersack und Imberschlucht». Wir sind der Meinung, Basel hat sich eine Gewürzführung mehr als verdient! Diesen Rundgang bieten wir übrigens den gesamten Sommer über am Sonntagmorgen an, mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion im «Löwenzorn».

Und apropos «Löwenzorn», der Küchenchef hat zusammen mit Christian Rieder ein Rezept für die legendäre «Gallerte» rekonstruiert. Es handelt sich dabei im weitesten Sinne um eine Fleischsülze, die im

Alten Basel ganz hoch im Kurs stand. Man wird diese Spezialität nach der Führung beim Brunch kosten können.

Weshalb hat Christian Rieder dieses Rezept rekonstruiert, ist er nicht der Geschäftsführer von VISIT BASEL?

Doch ist er. Was aber eher nur Insider wissen ist, dass sich Rieder ein ausgesprochen umfangreiches gastrosophisches Wissen erarbeitet hat. Der passionierte Sammler von Kochliteratur interessiert sich nicht nur seit Jahr und Tag für die Ergebnisse aus der kulturwissenschaftlichen Erforschung von Ernährung und Gesellschaft, sondern liebt es, sich mit den vielen Aspekten der Lebensmittelherzeugung, von der Verarbeitung, über die Vermarktung bis hin zum Konsum auseinanderzusetzen, insbesondere in der Geschichte.

Aber nicht nur materielle technische Bereiche interessieren ihn, sondern vielmehr noch die Bedeutung der Esskulturen verschiedener Epochen. Logischerweise steht für ihn dabei Basel im Mittelpunkt. Auf der Basis seiner Sammelleidenschaft, Auswertungs- und Forschungsarbeit sind die neuen Führungen entstanden.

Welche noch?

Die zweite neue Stadtführung heisst «Fressen bis die Balken krachen?». Der Titel ist bewusst mit einem Fragezeichen versehen. Es handelt sich dabei um eine kulturgeschichtliche Expedition ins Basel des 15. Jahrhunderts. Hier wollen wir aufzeigen, dass so manches Bild in den Köpfen der Baslerinnen und Basler stark romantisiert ist. Üppige Rittermahle zum Beispiel; und daneben die brei-

löffelnde einfache Bevölkerung. Vieles, was man sich gemeinhin vorstellt, stimmt so überhaupt nicht.

Zum Beispiel?

Eben, dass die Bevölkerung im 15. Jahrhundert kaum mehr Brei ass, sondern längst auf Brot umgestiegen war, als erste Region der heutigen Schweiz übrigens. Viele wissen aber auch nicht, dass in dieser Zeit gleichviel Fleisch gegessen wurde wie heute, eher mehr sogar; und zwar durch sämtliche Bevölkerungsschichten gleichermaßen. Erstaunlicherweise kam auch schon Reis auf den Tisch, und es wurden in Basel Beeren in Zucker getupft, bevor Kolumbus Amerika entdeckte.

Man kannte damals bereits sehr viele Speisen und Ingredienzien, ernährte sich gut und vielseitig. Problem war aber die stabile Versorgung der Bevölkerung mit ausreichend Lebensmitteln, längst konnte sich die Stadt nicht mehr autark versorgen, man war auf Importe angewiesen.

Hat Rieder dazu auch ein 15.-Jahrhundert-Menü rekonstruiert?

Ja, selbstverständlich hat er. Zusammen mit dem grossen Geschick von Küchenchef Laurent Chabot vom «Löwenzorn» ist eine fantastische Komposition entstanden. Die beiden ha-



ben sich entschieden, nur damals erhältliche Lebensmittel zu verarbeiten, haben überlieferte Rezepte aus vorreformatorischer Zeit analysiert und im Sinne des heutigen Zeitgeistes frisch interpretiert.

Sie wollen natürlich, dass man die Speisen auch essen und geniessen kann, und haben deshalb zum Beispiel die damals üblichen gewaltigen Fettmengen auf ein Minimum reduziert. Kompromisse haben die beiden auch gemacht, indem die Speisen auf Tellern serviert werden und mit Messer und sogar Gabel (!) gegessen werden dürfen.

Auch die Speisefolge ist den heutigen Gepflogenheiten angepasst. Trotzdem kann man von bemerkenswert weitgehender Authentizität sprechen. Ein köstliches kulinarisches Erlebnis mit neuen Geschmackserfahrungen. Wirklich gut!



In diesem Falle gibt es auch ein Abendpaket mit der Führung «Fressen bis die Balken krachen?» mit anschliessendem 15.-Jahrhundert-Abendessen?

Ja, jedoch nur nach Absprache für geschlossene Gruppen. Das Menü ist sehr aufwändig in der Zubereitung und ist deshalb nur für Gruppen auf Vorbestellung, eben in Form dieses Abendpaketes, erhältlich. Die Stadtführung alleine gibt es aber auch an ausgewählten Terminen als öffentlichen Rundgang.

sam aufgebaut. Das Zuhören soll natürlich Spass machen. Der Begriff «Gastrosophie» stammt übrigens aus dem Altgriechischen. Es ist ein zusammengesetztes Wort, zu Deutsch: Bauch und Weisheit. Wenn das keine Bände spricht.

Sie bezeichnen diese besonderen Rundgänge als gastroso-phische Führungen. Das klingt ziemlich wissenschaftlich.

Das Thema wird auch wissenschaftlich untersucht. Trotz sehr viel Inhalts sind aber auch diese VISIT BASEL-Führungen sehr unterhalt-

VISIT BASEL AG

Incoming Services & Guided Tours
Leimenstrasse 29
CH-4051 Basel

Tel. +41 (0)61 261 33 33
Fax +41 (0)61 561 77 85

www.visitbasel.ch



**BASEL
INSIDER**

Basel von und für Insider

Die Stadt und Region Basel blicken auf eine lange, spannende Geschichte zurück. Und auch heute präsentieren sich die Stadt und die Region in äusserst attraktivem Gesicht, vielleicht sehr viel attraktiver als dies Herr und Frau Basler für möglich halten.

Um die Einheimischen genauso wie Basel-Besucher auf die Werte dieser besonderen Region aufmerksam zu machen, hat VISIT BASEL vor über einem Jahr begonnen, eine Basel-Enzyklopädie im Internet kostenlos zur Verfügung zu stellen. Idee ist, in Form von redaktionellen Artikeln jede Menge Hintergrundinformation zu liefern.

Ausserdem erscheinen jede Woche die «BASEL INSIDER NEWS», die man kostenlos abonnieren kann. Diese werden immer in der Nacht auf Freitag an Ihre private E-Mail-Adresse geschickt, informieren über die neu erschienen Artikel, machen auf allerlei besuchenswerte Veranstaltungen aufmerksam, und sogar einen Wettbewerb gibt es.

Eine Website, die in jedem Fall einen Besuch lohnt!

www.baselinsider.ch

Anmeldung Sonntagsführung mit anschliessendem Brunch

Stadtführung «**Pfeffersack und Imberschlucht**», der geführte, sechzigminütige Rundgang durch die Gewürzstadt Basel am Sonntagmorgen um 10.30 Uhr mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion im historischen **Gasthaus Löwenzorn**. Ihre Stadtführerin: Cornelia Schwald, Kulturhistorikerin. Teilnahmegebühr **Erwachsene: CHF 49.50** inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunch à discrétion. Teilnahmegebühr **Jugendliche** (10 bis und mit 16 Jahre; bitte Alter angeben!): **CHF 2.50 pro Altersjahr** inkl. Stadtführung und Sonntagsbrunch à discrétion. Die Angaben zum Treffpunkt in der Basler Altstadt werden Ihnen mit Ihrer Anmeldebestätigung auf dem Postweg zugestellt.

___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 24. Juni 2012
___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 8. Juli 2012
___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 29. Juli 2012
___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 12. August 2012
___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 26. August 2012
___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 2. September 2012
___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 23. September 2012

Wir sind eine geschlossene Gruppe und interessieren uns für eine private Stadtführung mit oder ohne anschliessendem Essen. VISIT BASEL soll diesbezüglich bitte mit mir unverbindlich Kontakt aufnehmen.

Name und Vorname:

Adresse:

PLZ / Ort:

Telefon:

E-Mail:

Ausschneiden und einsenden an:

VISIT BASEL AG, Leimenstrasse 29, CH-4051 Basel. Ihre definitive Anmeldung wird auch telefonisch, per Fax oder E-Mail entgegen genommen. Oder nutzen Sie die Möglichkeit der Online-Anmeldung auf der Website: www.visitbasel.ch

«Ich gebe meinem Körper die besten Voraussetzungen»

Die Basler Medizinerin Jeanne Fürst moderiert seit bald fünf Jahren die Sendung «Gesundheit Sprechstunde» im Schweizer Fernsehen. Mit Disziplin und ausgewogener Lebensweise hält sie sich gesund und fit, ohne auf kulinarische Genüsse zu verzichten. Warum tägliche Bewegung für sie noch wichtiger ist als gesunde Ernährung, erzählt sie im Interview.

Von Tamara Wernli

Als Moderatorin der Sendung «Gesundheit Sprechstunde» auf SF1 sind Sie viel unterwegs und pendeln zwischen Basel und Zürich. Bleibt da noch Zeit für gediegene Restaurantbesuche? Höchstens ein bis zweimal Mal pro Woche, mehr liegt nicht drin. Ich

gehe sehr gerne auswärts essen, es bedeutet für mich pure Entspannung und Genuss.

Welche Merkmale hat ein gutes Restaurant für Sie?

Das Wichtigste ist natürlich das Essen. Ein gutes Gericht ohne das richtige Ambiente geht jedoch auch nicht. Kürzlich besuchte ich den Landgasthof Riehen, das Essen dort war sensationell, nur fehlt es dem Lokal noch an etwas Wärme. Das Gegenteil gilt für die Kunsthalle: dort ist das Essen eher mässig, das Ambiente hingegen wunderschön.

Ihr kulinarischer Lieblingsort in Basel?

Die Brasserie im Hotel Les Trois Rois. Neben dem guten Essen zaubert die Nähe zum Rhein eine romantische Stimmung hin.

Was kann Sie in einem Lokal stören?

Wenn das Interieur geschmackvoll ist, man dann aber eine ungepflegte, unsaubere Toilette vorfindet. Das finde ich sehr stossend. Wichtig ist auch, wie man bei der Reservierung oder beim Betreten des Lokals begrüsst wird. Das kann ein Türöffner oder -schliesser sein. Das Freundliche lässt bei uns manchmal zu wünschen übrig.

Kochen Sie gut?

Sagen wir so: Ich koche gerne. Mein Partner sagt aber, dass ich gut koche (lächelt).

Wie oft kochen Sie?

Etwa dreimal pro Woche «liebervoll». Unter der Woche koche ich eher schnelle Gerichte und esse oft kalte Speisen wie Salate, Käseplatten.

Unterstützt Sie Ihr Partner beim Kochen?

Ja, sehr! Wir bekochen uns gegenseitig und er überrascht mich immer wieder mit asiatischen Rezepten, an die ich mich noch nicht heranwage.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Joghurt, Käse und Tomaten.

Haben Sie eine Sucht?

Schokolade! Ich vermeide es, sie zu kaufen. Wenn ich diesem Genuss regelmässig nachgeben würde, ginke ich auf wie ein Küchlein.

Warum nicht einfach in Massen geniessen?

Das geht nicht. So sehr ich ansonsten diszipliniert bin, bei Schokolade werde ich schwach.

Jeanne Fürst und Tamara Wernli im Restaurant Kloster Dornach





Jeanne Fürst und Tamara Wernli beim Gespräch im Klostergarten

Man darf es sagen: letztes Jahr feierten Sie Ihren 50. Geburtstag. Sie haben eine jugendliche Ausstrahlung und sind schlank und fit. Wie hartnäckig zählen Sie Ihre Kalorien?

Ich habe nie Kalorien gezählt. Lange habe ich geglaubt, die gesunde Ernährung macht es aus. Mittlerweile bin ich überzeugt, dass regelmässige Bewegung noch wichtiger ist. Deshalb stramble ich – seit 10 Jahren – fast täglich eine halbe Stunde auf dem Crosstrainer. Damit entgiftet sich der Körper und Sport regt alle wichtigen Körperfunktionen an. Man muss Sport allerdings als Ritual in das Leben einbauen wie das Zähneputzen.

Wie sieht Ihr Ernährungsplan aus?

Ich folge dem Pyramidenprinzip: Jede Portion, die man am Tag isst,

teilt man durch zwei. Die eine Hälfte besteht aus Gemüse und Früchten, die andere teilt man wieder durch zwei, wobei das eine Viertel Proteine wie Fisch und Fleisch, das andere Viertel Kohlenhydrate sind. So hält man sein Gewicht und bleibt gesund.

Sie laden gerne zu Dinner Parties. Das Problem bei einer Einladung ist ja, dass man als Gastgeber gleichzeitig die Küche schmeissen und die Gäste unterhalten muss. Wie bewältigen Sie das, ohne eine Seite zu vernachlässigen?

Ich serviere ein Menü, das ich gut vorbereiten kann. Salat, Suppe und als Fleisch beispielsweise Kalbskoteletten am Stück, die man nur noch in den Ofen schieben muss. Da ich nicht gerne Desserts zubereite, kaufe ich Kuchen. Meine Gäste mögen

das. Ohne die Hilfe meines Schatzes geht aber nichts. Er kümmert sich um die Getränke und hält mir so den Rücken frei.

Wie unterscheiden sich Restaurants in Zürich und Basel?

In Zürich ist die Auswahl viel grösser und es gefällt mir, dass es viele verschiedene Stilrichtungen hat, das gibt es in Basel zu wenig. Wann immer wir uns hier fragen, wohin wir essen gehen, kommen wir auf die drei gleichen Ideen.

Gehört zu einem guten Essen Wein oder kann es auch Bier oder Wasser sein?

Ich mag gerne einen edlen Tropfen, doch meistens nur am Weekend.

Sie als Medizinerin müssten doch ein Gläschen Wein am Tag empfehlen...

Das stimmt. Ich persönlich glaube trotzdem, dass täglich Alkohol nicht gut ist für meinen Körper. Aus Liebe zu mir selber trinke ich deshalb nur selten unter der Woche. Weil ich durch meinen Beruf ständig mit Gesundheit bzw. Krankheit konfrontiert bin, hat dies auch einen Einfluss auf mein Leben und meine Einstellung. Es macht einem bewusster, auf den eigenen Körper zu achten und ihm die besten Voraussetzungen mitzugeben.

«Gesundheit Sprechstunde»

jeden Samstag um 18.10 Uhr auf SF 1

«Xund-TV»

1-mal monatlich auf Telebasel

www.gesundheitsprechstunde.ch

www.telebasel.ch

Der dem Kloster zugehörige Blumen- und Kräutergarten



IL VERO SAPORE TRADIZIONALE
 Dättigerstrasse 13 | 5301 Siggertthal Station | T. +41 (0)56 241 54 04
 F. +41 (0)56 241 21 00 | www.caporaso.ch | info@caporaso.ch

IL VERO SAPORE TRADIZIONALE
 - das ist für uns Verpflichtung und Passion -
 unseren Kunden gegenüber sowie der
 Familientradition als
Leitfaden für die Planung in die Zukunft!

**Dolce –
 Sogno di Sicilia!**
*Parfait di mandorle
 Parfait di pistacchi
 Tartufo bianco con cuore di cioccolato al caffè
 Tartufo nero con cuore di cioccolato*

**Mit Herz und Handarbeit hergestellt in
 Top-Qualität – Neu im Sortiment von
 Caporaso für die Management - und
 Partner - Betriebe der BeRest - Gruppe!**

IL VERO SAPORE TRADIZIONALE

RAMSEIER
 Die Kraft der Natur

natürlicher Fitnesstrainer

www.ramseier.ch

Unsere Fabrik ist
 über 1000 Meter tief.

Wohin stimmt sich Zeit.

**Unsere Lieferanten und Partner bieten Gewähr
 für hochwertige Produkte und Dienstleistungen.**

**Ihr Partner für starke
 unternehmerische Lösungen.**

CBA Partner
 Versicherungsbroker AG

Domschertstrasse 230 – 4018 Basel
www.cbs-broker.ch

GTK
 GESELLSCHAFT FÜR
 TREUHANDKOMPETENZ

Thannerstrasse 30
 CH-4009 Basel
www.gtkag.ch

Tel. +41 61 287 90 09
 Fax +41 61 287 90 08
 info@gtkag.ch



Die Jenzer Fleisch- und Feinkost-Sommer-Stars auf dem Grill



Unser Stolz, das Côte de Bœuf ist unser bestes Stück auf dem Grill.

Unser Rindfleisch stammt von Tieren aus kleinbäuerlicher Mutterkuhhaltung und somit aus besonders artgerechter Tierhaltung mit regionaler Herkunft und das seit 17 Jahren. Es wird eine bis zwei Wochen traditionell am Knochen abgehangen und anschliessend zwei bis vier Wochen vakuumiert gelagert.

So wird das Fleisch aromatischer, zarter und verliert weniger Wasser beim Grillieren.

Unbeschwerter Genuss

Laut unserem Goldwurst-Power-Konzept sollen natürlich auch die guten Würste möglichst gesund sein. Für uns heisst das: viel frisches Natura-Fleisch, reduzierter Fettgehalt auf maximal 20% (normale Würste haben bis 30%) ohne dabei an Geschmack einzubüssen.

Die Zusatzstoffe sind auf ein nötiges Minimum reduziert. Geschmacksverstärker wie Glutamat und Allergien auslösende Stoffe sind hierbei Fremdworte. Verlangen Sie dazu unsere speziellen Infoblätter für Allergiker.

Für den vollen Grillwurstgenuss empfehlen wir unsere zwei grossen Würste: die Meisterwurst, unsere feinste Goldwurst, und der Herkules, eine dreimal so grosse und dreimal so gute Kalbsbratwurst.

Schön knusprig gebraten und in Ruggeli aufgeschnitten eignen sich diese beiden besonders gut auch als Apérohäppchen.

Lassen Sie sich bei der Auswahl des geeigneten Grillgutes in einem unserer Fachgeschäfte beraten.

Was vier Generationen der Familie Jenzer seit mehr als 111 Jahren an Erfahrung mit Fleisch, Würsten und Feinkostprodukten gesammelt haben, geben wir unserer geschätzten Kundschaft gerne weiter.

Grilltipp: Verschiedene gebratene Fleisch- und Wurstspezialitäten tranchieren und jedem Gast eine Auswahl von ca. 5 Stück davon servieren. Für den rassigen Abschluss empfehlen wir unsere Merguez und Chorizo.

Weitere Geheimnisse verraten wir Ihnen auf unserer Homepage www.goldwurst.ch



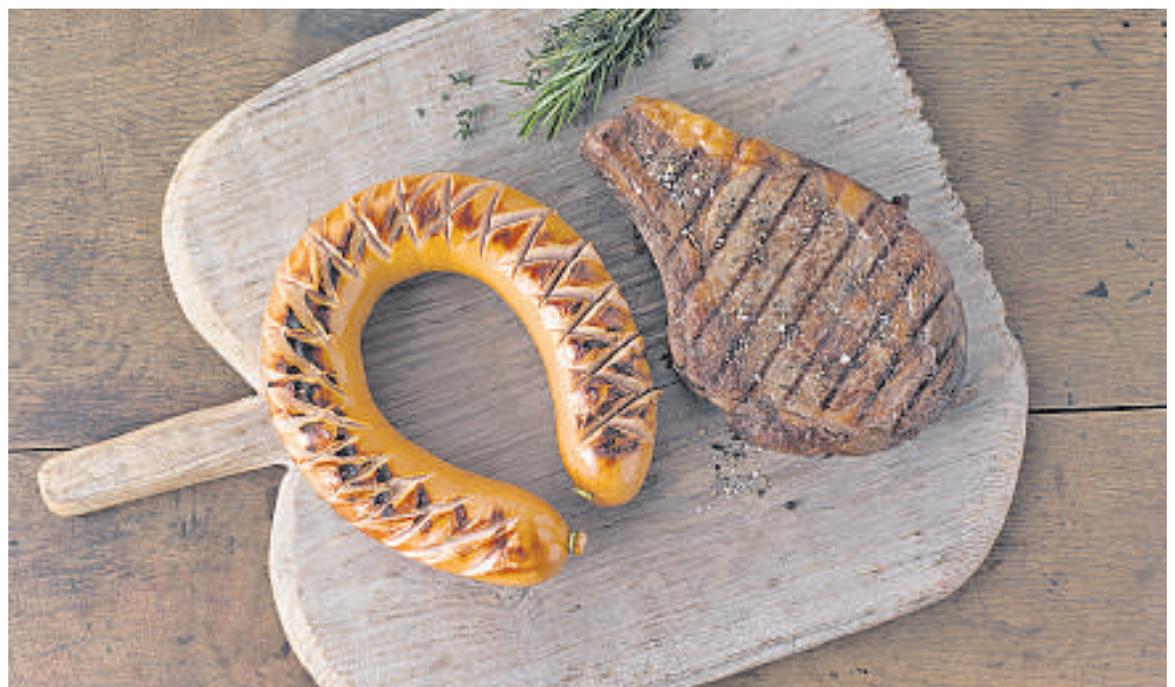
Jenzer Fleisch + Feinkost
 Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Riehen (Metzgerei Henz)
- Partyservice

www.goldwurst.ch



Meisterwurst und Côte de Bœuf



Italienische Tafelfreuden brillant inszeniert im Schlüssel Allschwil



Richtig gute «Italiener» gibt es nicht allzu viele in unserer Region. Der Schlüssel in Allschwil gehört zu den löblichen Ausnahmen.

Seit 1989 ist das Hotel & Ristorante Schlüssel in Allschwil im Familienbesitz. Christian und Ines Leona Giuri führen den Betrieb bereits in der zweiten Generation mit grossem Erfolg.

Wie zu Mamma Marias Zeiten bietet unser Speiserestaurant wunderbar knusprige Pizze, eine schöne Auswahl an frischen Teigwaren aus eigener Produktion, frische Fischgerichte, Fleischspezialitäten und hausgemachte Süßspeisen. Sogar Klassiker wie eine Carbonara, Bolo-

gnese und Co. haben trotz der feinen Schlemmerküche ihren Stammplatz verteidigt.

Erlesene Weinspezialitäten

Zu sehr fairen Preisen empfiehlt Ihnen Christian Giuri bekannte, aber auch weniger bekannte Weine aus den besten Anbaugebieten der Bella Italia.

Speziell zu erwähnen ist die riesige Auswahl an ausgesuchten Weinen, 240 verschiedene Spezialitäten aus allen Regionen Italiens lagert Christian Giuri in seinem Keller. Er weiss genau, wann welcher Tropfen am besten schmeckt. Dank seinen Empfehlungen haben Sie immer die richtige Flasche auf dem Tisch. Abgerundet wird das Erlebnis durch den



Die Gartenterrasse

Der Landgasthof Schlüssel im Zentrum von Allschwil





persönlichen und aufmerksamen Service, der den Gastgebern ganz besonders am Herzen liegt. Und die Hotelgäste schätzen die ruhige Lage im Zentrum von Allschwil sowie die attraktiven Preise.

Hotel Schlüssel

Geniessen Sie nach einem köstlichen Abendessen im Ristorante Schlüssel eine Nacht in den Betten des Hotels Schlüssel. Sorgfältig eingerichtete Zimmer erwarten Sie in einer idyllischen Umgebung in Allschwil. Fragen Sie nach unseren Spezialangeboten für Übernachtungen mit einem Fünfgang-Abendmenü und Frühstück am folgenden Morgen.



Die italienische Küche bietet eine riesige Auswahl an Produkten und Zubereitungsarten. Wir verwenden das uralte Wissen unserer Vorfahren und inszenieren es immer wieder neu, damit die Tradition niemals Staub ansetzt. Seit ich vor einigen Jahren das Geschäft meiner Eltern übernehmen konnte, bin ich täglich mit Begeisterung für unsere Gäste da. Geben Sie mir die Gelegenheit, Ihnen unser herausragendes Angebot persönlich vorzustellen.



Typisch italienisch

Facts & Figures

Hotel Ristorante Schlüssel

Mühlebachweg 1
4123 Allschwil
Tel. 061 481 00 40
Fax 061 481 01 14
info@schluessel-allschwil.ch
www.schluessel-allschwil.ch

Öffnungszeiten

Ristorante: Mo–So 11.30–14.30 Uhr
und 18.00–23.00 Uhr, Sa 18.00–
23.30 Uhr, Dienstag Ruhetag
Hotel: Mo–So 07.00–24.00 Uhr
10 Doppel-, 1 Einzelzimmer
20 hoteleigene Parkplätze



Das Ristorante

Das besondere Rezept



Branzino alla mediterranea

Einkaufskorb (2 Personen)

1 ganzer Branzino/Wolfbarsch ausgenommen, entschuppt • Rosmarin, Thymian, Pfefferminze, Salbei

Mediterranea:

3 Esslöffel Olio di oliva extra vergine • 3 Knoblauchzehen • 3 Schalotten • 1 Handvoll Taggiasche Oliven • 1 Esslöffel Kapern • 15 Kirschtomaten

Zubereitung

Branzino/Wolfbarsch: Salz und frisch gemahlener Pfeffer in den

Bauch des Branzino/Wolfbarsches streuen. Kräuterbund aus frischen Kräutern in den Bauch des Branzino/Wolfbarsches stopfen. Wolfbarsch in vorgeheiztem Ofen bei 180°C während 18 Minuten backen. Wenn Sie über einen Temperaturfühler verfügen, Kerntemperatur 66°C einstellen. Branzino/Wolfbarsch filetieren.

Mediterranea: Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotten kurz anschwitzen. Kirschtomaten, Oliven und Kapern dazugeben, schwenken. Auf mittlerer Flamme während 2–3

Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und von der Flamme nehmen.

Anrichten: Branzinofilets auf mediterranea anrichten. Einen Faden Olio d'oliva auf den Fisch und buon appetito.



Küchenchef
Christian Giuri

Zu Gast im «Rössli» in Oberwil – wo man sich trifft und gerne is(s)t



Liebe Gäste des «Rösslis» in Oberwil

Seien Sie herzlich willkommen in unserer Wirtschaft – wo man sich gerne trifft. Ein Ort für Geniesser.

Wir hoffen, dass Sie einige gemütliche Stunden bei uns verbringen werden, sei es bei einem delikaten Essen im Jacques-Düblin-Stübli, bei einem gemütlichen Beisammensein in unserer Gaststube oder lassen Sie sich in unserem idyllischen Garten verführen: von köstlichen Kreationen und edlen Tropfen aus unserem Weinkeller.

Terrasse

Suchen Sie nach einer geeigneten Location für Ihren Anlass? Sei dies eine Hochzeit, eine Familienfeier oder ein Vereinsanlass – **in unserem «Rössli»-Saal sind Sie auf jeden Fall richtig!**

Unser Küchenteam ist sehr bemüht, Sie mit einheimischen und saisonalen Frischprodukten kulinarisch zu verwöhnen. Zusammen mit dem ganzen Team sind wir bestrebt, dass Ihr Aufenthalt in unserem Haus zu einem Erlebnis wird.

Wir freuen uns darauf, Sie schon bald persönlich als Gast bei uns willkommen heissen zu dürfen.



Gedecktes Säli





Facts & Figures

Wirtschaft zum Rössli

Hauptstrasse 30, 4104 Oberwil
Tel. 061 401 18 81
Fax 061 401 21 91
herren@roessli-oberwil.ch
www.roessli-oberwil.ch

Wirtschaft
zum

RÖSSLI

Platzangebot

«Rössli»-Saal 80 Plätze,
Jacques-Düblin-Stübli 30,
Gaststube 40, Garten 60.

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Freitag und
Samstag 10.30–24.00 Uhr
Sonntag 10–22 Uhr
Mittwoch und Donnerstag
geschlossen.



Zu Ostern dekorierte Gaststube

Das besondere Rezept



Lammkoteletten an Zitronenbutter und rosa Pfeffer

begleitet von grünen Spargeln

Einkaufskorb (4 Personen)

12 Lammkoteletten • 3 EL Olivenöl
• 1 Zweiglein Thymian • 1 Zweiglein Rosmarin • 1 Lorbeerblatt
• 1 Knoblauchzehe gepresst • 1 TL grobgehackter schwarzer Pfeffer
• 16 grüne mittelgrosse Spargeln
• 1 Zitrone • 30 g Butter • 1 Prise Salz • 50 g Butter • 2 EL Olivenöl
• Saft von 1 Zitrone und etwas abgeriebene Schale • rosa Pfeffer
• Schnittlauch gehackt

Zubereitung

Lammkoteletten: Koteletten mit Olivenöl und Gewürzen über Nacht marinieren. Gut abtropfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf heisser Grillpfanne beidseitig 4 Minuten anbraten, dann im heissen Ofen bei 80 Grad 10 Minuten ziehen lassen.

Grüne Spargeln: Den unteren Teil der Spargeln schälen. Im Salzwasser mit den restlichen Zutaten knackig kochen, ca. 8–10 Minuten.

Zitronenbutter: Alle Zutaten in der Pfanne leicht erwärmen, getrock-

netter rosa Pfeffer mit gehacktem Schnittlauch dazugeben.

Beilage: Neue Frühlingskartoffeln mit Rosmarin



Elisabeth und Roland Herren

Das Restaurant Bergmatten mit Loft zeigt sich in neuem Licht



So präsentiert sich die neu erbaute Berg-699-Loft, welche Ihnen zu jeder Jahreszeit eine phantastische Aussicht über das Dreiländereck, den Schwarzwald und die Vogesen bietet.

Verbinden Sie den Weitblick mit kulinarischen Highlights! Geniessen Sie marktfrische, hausgemachte Köstlichkeiten in erstklassiger Qualität – es kommt ausschliesslich Schweizer-Fleisch aus dem Emmental auf den Teller.

Eine grosse Auswahl an feinen, erlesenen Weinen, besonders italienische Top-Weine, entdeckt man im wunderschönen Weinkeller. Übrigens, wenn man den Chef, Herrn Andreas Bolt nett fragt, darf man

auch den Apéro zu einem besonderen Anlass im Weinkeller geniessen.

Das Restaurant Bergmatten ist mit der stimmungsvollen Loft ein richtiges Bijou. Der ideale Ort für eine private Feier, wie Geburtstag, Taufe, Hochzeit etc. ... sowie auch für Seminare, Tagungen und Workshops.

Hier oben, 699 m.ü.Meer, kann man den Alltag hinter sich lassen, das feine Essen mit einer Wanderung durch die Schlucht verbinden, die Natur geniessen, spazieren, wandern, biken, und mongolischen Kamelen begegnen. Die Kamelstute «Fatma» hat am 2. April 2012 ein Junges zur Welt gebracht.

Familie Bolt und Team freuen sich auf Ihren Besuch.



Aussenansicht mit neuem Loft

Aktuelles:

- Ab sofort geniessen Sie jeden Sonntag von 10.00 bis 12.00 Uhr ein vielseitiges Brunchbuffet inklusive einem Glas Prosecco.
- Behindertengerechter Umbau. Ab sofort sind alle Restaurants und Toilettenanlagen auf einem Boden und hindernisfrei eingerichtet.



Panoramaaussicht



«Ob ein einfaches Tellergericht in der «Voilà! Le beiz» oder ein Châteaubriand in der romantischen Loft – Das Restaurant Bergmatten ist ein Speiselokal mit Ausflugscharakter und der perfekte Ort für alle Geniesser, die auf Qualität, Frische und Ambiente setzen», erörtert Andreas Bolt, Gastgeber des Restaurants Bergmatten seit über 22 Jahren.

Geschäftsführer Andreas Bolt

Facts & Figures

Berg 699 – Restaurant Bergmatten

Bergstrasse 1
4114 Hofstetten
Tel. +41 61 731 10 60
info@bergmatten.ch

Neu! Sommer und Winter ganzjährig geöffnet (ausser Fasnachtszeit vom 4. bis 21. Februar 2013)

Montags und dienstags geöffnet für Gruppen ab 30 Personen zum Essen oder für Ganztagesseminare ab 20 Personen.

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen
Mi–Sa 11.00–24.00 Uhr
So 10.00–24.00 Uhr
durchgehend warme Küche



Das neue «Bergloft»



Familie Bolt



Eingangsbereich



Aussicht aus dem «Bergloft»

«Best of Beef» auf Arlesheims schönster Dorfterrasse



«Best of Beef» ist unser Sommermotto.

Das Geheimnis unseres besonders zarten Fleisches ist die artgerechte Aufzucht der Tiere. Das traditionelle Abhängen am Knochen für mindestens 2 Wochen verleiht unserem Fleisch das besonders reife, geschmacksintensive Fleischaroma. Gut gereift und perfekt zubereitet verhilft es zum ganz persönlichen Steakglück. Saftiger, zarter Fleischgenuss und knackig frische Sommersalate garantieren leichten Genuss und volles Aroma unter freiem Himmel.

Pffiffig. Knackig. Gluschtig. Leicht.

Schwerpunkte für Ralph Schaffers neue, mediterran angehauchte Sommerkarte: feines Olivenöl, Meersalz, frische Kräuter, Oliven und sonnenverwöhnte Zutaten. Hausgemachte Köstlichkeiten, darunter beliebte Sommerklassiker, kommen sommerfrisch auf ihren Tisch.

Trotz Zöliakie und Laktoseunverträglichkeit sorgenlos schlemmen

Unsere Küchencrew kocht mit viel Fachwissen und grosser Erfahrung. Da wir alles selbst und frisch kochen, können wir, wann auch immer möglich, auf Allergene verzichten.

Aus eigener Erfahrung kennen wir die Bedürfnisse von Zöliakie oder Laktoseintoleranz Betroffenen und versuchen ihre Bedürfnisse optimal zu erfüllen. Wir wissen, was es heisst, sich voll und ganz auf ein Restaurant verlassen zu können. Alle unsere Gerichte, die gluten- oder laktosefrei sind, haben wir eindeutig auf der Karte gekennzeichnet. Nicht gekennzeichnete Gerichte sind durch Austausch einer Beilage oder Sauce zusätzlich geniessbar. So steht Ihrem Genuss nichts mehr im Wege.



Die Sommerterrasse



Restaurant Ochsen mit Metzgerei



Gastgeber Beat Elsener

Unsere Philosophie «Fleischgenuss mit Tradition» zieht sich wie ein roter Faden durch unseren Eventkalender. «Best of Beef» ist unser Sommermotto. Herrliche Fleischspezialitäten frisch und saftig direkt vom Grill. Am 21. September haben wir etwas Neues für Sie geplant. Ein Wildschmaus der Extraklasse mit einem Buffet verschiedenster Wildspezialitäten. Diese Schlemmereien dürfen Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen. Unverzichtbar und äusserst beliebt ist auch unser grosses Metzgete-Buffet vom 15. bis 18. November, wenn wir der Tradition der Hausmetzgete wieder neues Leben einhauchen.

Facts & Figures

Hotel Gasthof zum Ochsen

Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
Telefon 061 706 52 00
www.ochsen.ch
gasthof@ochsen.ch



Platzangebot

Dorferrasse 50, Gaststube 50, Ermitagestube 16, Birseckstube 25, Zunftstube 40, Ochsenaal 60, Ochsenaal und Zunftstube zusammen 110 Plätze.

Öffnungszeiten

Täglich 11.30–14 Uhr und 18–22 Uhr, geschlossen an Auffahrt und am 24. Dezember.



Die Dorferrasse am Abend



Ermitagestube

Das besondere Rezept



Vitello Tonnato

zart pochiertes Kalbfleisch
an einer sämigen Thonsauce

Einkaufskorb (4 Personen)

- 500 g Kalbsbraten vom Stotzen*
- Sauce:** • 160 g Mayonnaise • 80 g weisser Thunfisch in Öl eingelegt • 10 g gehackte Zwiebeln • 10 g Kapern • 10 g grob gehackte Essiggurken (Cornichons) • 30 g Essig (evtl. Essiglake der Cornichons) • Salz, Pfeffer, Zitronensaft zum Abschmecken • Etwas Petersilie, Kapern und Paprikapulver zum Ausgarnieren

*Fertig geschnitten in den Jenzer Fachgeschäften Arlesheim, Reinach und Muttenz erhältlich.

Zubereitung

Den Kalbsbraten beidseitig anbraten und ca. 35–40 Min. im Ofen bei 120°C rosa garen bis er eine Kerntemperatur von 54°C hat. Auskühlen lassen und auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Einlagig auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Die Zutaten für die Sauce mit dem Pürierstab zu einer sämigen Sauce pürieren, danach gleichmässig über dem Kalbfleisch verteilen. Ausgarnieren mit gehackter Petersilie, Kapern und etwas Paprikapulver.

Zu diesem wunderbaren Sommerklassiker empfehlen wir etwas knackigen Eisbergsalat mit einem Balsamicodressing.

Küchenchef
Ralph Schafferer

Hinaus in die aufblühende Natur in Richtung Kloster Dornach



Unser lieber Klosterkater Phönix starb Ende letzten Sommers überraschend an einer Krankheit. Wir hofften sehr, dass ein Büsi den Weg zu uns finden würde und den Job von Phönix weiterführt. Doch leider hatte keine Katze Lust, diese verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen.

So war das Kloster monatelang verwehrt, und dann kam Fleur!!!

«Darf ich mich vorstellen, mein Name ist Fleur und ich komme ursprünglich von einem Bauernhof, wo es mir nicht gut erging. Zum Glück rettete mich eine Reiterin und brachte mich nach Dornach ins Kloster. War das aufregend in meinem zarten Alter von vier Jahren an einen so speziellen Ort zu kommen. So viele Leute, die mich alle bestaunten und knuddelten, einfach herrlich!!! Leider musste ich die ersten zwei Wochen eingesperrt bleiben, doch dann gings

los mit der Entdeckungsreise durch das Kloster und den riesigen Garten. Es ist sooo spannend und jeden Tag entdecke ich neue, interessante Ecken und Verstecke. Ich fühle mich hier endlich zu Hause und freue mich Phönix Aufgaben zu übernehmen. Wenn Ihr Euch in unserem Klostergarten kulinarisch verwöhnen lassen wollt, werde ich Euch selbstverständlich persönlich begrüßen.

Bis bald im Kloster, Eure «Fleur»



Klosterkatze Fleur



Gartenterrasse





Klosterleiter Freddy Buess

Die Tage werden länger, die Röcke kürzer – der Frühling ist da!

Im Moment braucht man sich nur ein paar Minuten in die Sonne zu setzen und schon fühlt man sich, als könnte man Bäume ausreissen. Oder welche pflanzen. Oder zehnmal schreiend ums Haus laufen. Oder die Zinnen erklimmen und das am Besten alles gleichzeitig!!!

Der Serotoninspiegel ist haushoch und es fallen einem so viele Dinge ein, die man tun möchte, müsste, sollte oder könnte, dass man gar nicht weiss, wo man anfangen soll. Verdanken tun wir das den ersten

Sonnenstrahlen, ausserdem zwitschern die Vögel schon wieder in aller «Herrgottsfrühe», die Tulpen strecken ihre grünen Spitzen aus dem Boden, die ersten Schmetterlinge flattern durch die Lüfte – Frühlingserwachen!!!

Wir bekommen einen Riesenschub Energie, vielleicht sogar ein paar Frühlingsgefühle, vorbei ist die dunkle, graue, kalte und etwas deprimierende Winterzeit. Es zieht uns hinaus in die aufblühende Natur in Richtung Kloster Dornach. Dort geniessen wir die traditionell französisch geprägte Küche, die mediterrane und klassische Einflüsse harmonisch verbindet. Und erfreuen uns an dem wunderschönen Klostergarten der Jahr für Jahr in seiner Schönheit neu erwacht!



Facts & Figures

Kloster Dornach

Amthausstrasse 7
4143 Dornach
Telefon 061 701 12 72
www.klosterdornach.ch
info@klosterdornach.ch

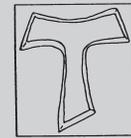
Platzangebot

Klosterschenke 45 Plätze, Atelier Parterre 22, Franziskuszimmer 16, Refektorium 80, Garten 120

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag ab 7 Uhr,
Sonntag von 7 bis 18 Uhr

STIFTUNG



KLOSTER
DORNACH



Das besondere Rezept



Sautierte Seeteufel- Medaillons mit Linsengemüse

Einkaufskorb (4 Personen)

- 150 g rote Linsen
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgrosse Möhre
- 100 g Staudensellerie
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 70 ml trockener Weisswein
- 100 ml Geflügelfond
- 2 EL weisser Balsamico
- 320 g Seeteufel-Filets
- Salz, Pfeffer
- Petersilienblättchen für die Garnitur

Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Möhre, Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen, waschen bzw. schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Seeteufel Filets in 4 gleich grosse Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch in dem Olivenöl glasig dünsten, die rohen Gemüsewürfel zu den Linsen geben und mitgaren. Mit Weisswein ablöschen und den Geflügelfond angiesen. Die Linsen unterrühren und bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. garen. Balsamico unter das

Linsengemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten. Die Seeteufel-Medaillons ca. 2 Min. von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Seeteufel-Medaillons mit dem Linsengemüse anrichten und mit Petersilienblättern garnieren.



Küchenchef
Hanspeter Banzer



Nachhaltige Gaumenfreude.

BEREST Betriebe und Hero setzen auf fairen Handel.

Das isch fair ...!



Hero AG | 5600 Lenzburg | Tel 062 885 51 11 | info@hero.ch | www.hero.ch

REGIONAL!



Immer in Ihrer Nähe:

Prodega Cash+Carry

4052 BASEL
Singerstrasse 12
☎ 061 315 14 14
Fax 061 315 14 15

Growa Cash+Carry

4153 REINACH
Christoph Merian-Ring 29
☎ 061 717 72 72
Fax 061 717 72 70

4133 PRATTELN
Zurlindenstrasse 1
☎ 061 826 29 29
Fax 061 826 29 30

prodega

growa

Gebrüder Marksteiner

Gebrüder Marksteiner frigemo AG
Badenstrasse 61 · CH-4057 Basel
Tel. 061 638 83 00
Fax 061 638 83 01
www.marksteiner.ch

open your
w rld

360° VIRTUELLER RUNDGANG

Hungrig?

Restaurants neu entdecken
www.lunchgate.com



Verein Schwingkultur.ch

Die Idee

Schwingen ist nicht nur ein Nationalsport, sondern als uralte Tradition auch ein Teil unserer schweizerischen Kultur. Traditionelle Werte sind als Gegenpol zur Globalisierung von zunehmender Bedeutung, die nicht zuletzt dem stärker werdenden Bedürfnis einer nationalen Identität entgegenkommen. Die Medien berichten heute sehr prominent über Schwingen, allerdings in erster Linie als Sportereignis.

Wir möchten den kulturellen Hintergrund des Schwingens in den Vordergrund bringen:

- Woher kommt diese Tradition?
- Was ist die Motivation der Aktiven?
- Wie funktioniert Schwingen (Training, Regeln, Turniervorbereitung etc.)?
- Wie ist Brauchtum und Tradition mit Schwingen verbunden?

Ziel und Zweck

Der Verein Schwingkultur.ch bezweckt die Bewahrung des schweizerischen Brauchtums und die Förderung des traditionellen Schwingesports, insbesondere die Förderung des Nachwuchses. Ausserdem bezweckt der Verein die Erhaltung und

Verbreitung des Wissens um den Schwingsport sowie von Schweizer Brauchtum und Traditionen.

Der Verein organisiert Anlässe, Seminare und Veranstaltungen mit Beteiligung von aktiven und ehemaligen Schwingern, Kampfrichtern, Funktionären mit dem Ziel, dem interessierten Publikum Kultur und Personen des Schwingsports näher zu bringen und persönliche Erlebnisse zu vermitteln.

Er hat zum Ziel, eine möglichst grosse Anzahl Mitglieder zu gewinnen, um mittels Mitgliederbeiträgen und Spenden den aktiven Schwingsport zu unterstützen und Anlässe zu veranstalten. Neben Privatpersonen als Einzelmitglieder (Jahresbeitrag Fr. 45.–) können auch Stiftungen, private Gönner und Firmen Mitglied im Verein werden (Jahresbeitrag ab Fr. 200.–). Die Mitglieder sollen als Gegenleistung von diversen Vorteilen profitieren:

- Ermässigte Preise bei Anlässen
- VIP-Anlässe mit bekannten Schwingern
- Vorbestell-Möglichkeiten für Schwingfest-Eintritte (sofern erhältlich)
- Newsletter etc.



Schwingkultur im Hotel Sternen



Top-Schwinger Noldi Forrer und Urban Götte

Wir freuen uns auf eine grosse Anzahl Mitglieder. Das Anmeldeformular finden Sie unter www.schwingkultur.ch.

Kontaktadresse:
Verein Schwingkultur.ch
c/o Hotel Sternen
9657 Unterwasser



Natur pur – aktive Erholung günstiger als im Ausland



Der Sântis (2502 m ü. M.) wacht über das Hotel Sternen

Das Toggenburg im Sommer. Zwischen Churfürsten und Sântis, zwischen 1000 und 2500 Metern über Meer. Das sieht nach Bilderbuchferien aus: Wandern, biken, schwimmen, klettern, fischen, spielen, singen und jauchzen. Aber auch ganz in Ruhe in der Sonne sitzen und nur schauen und hören. Sich entspannen und das Leben so richtig geniessen – im Toggenburg. Klingt gut.

Wer im Frühsommer ins obere Toggenburg fährt, dem eröffnet sich ein fast schon magischer Anblick. Ein saftig-grünes Hochplateau mit löwenzahngelb übersäten Wiesen, flankiert vom imposanten Sântismassiv und von den majestätischen

Zacken der sieben Churfürsten, die in den blauen Himmel ragen. Man taucht in eine Welt ein, die auch im Herbst ihren besonderen Reiz hat, wenn sich frühmorgens der Horizont orange verfärbt. Dann kann man so richtig das Gefühl spüren, wonach wir uns doch immer wieder sehnen: endlich Ferien und Zeit zu haben. Und ganz weit oben im Tal, am Fuss des mächtigen Alpsteinmassivs bietet das Hotel Sternen in Unterwasser seinen Gästen Sommererlebnisse der besonderen Art.

Bei uns finden Sie Ruhe und aktive Erholung. Ob jung oder älter, es bieten sich in frischer Bergluft, eingebettet in das sagenhafte Panorama, unzählige Möglichkeiten für spannende Aktivitäten.



Chugläbar für einen Schummertrunk



Gastgeberfamilie Schneider

Liebe Gäste

Seit zwei Monaten empfangen, führe und gestalte ich als neuer Gastgeber die Hotellerie und Gastronomie im Sternen. Über die freundliche Aufnahme im Obertoggenburg habe ich mich sehr gefreut.

Hervorheben möchte ich das neue kulinarische Angebot der ersten Schwingerstube schweizweit. Dies beinhaltet Christian Kellners neue Sommerkarte mit attraktiven Angeboten wie Nöldis XXL Cordon-bleu und Gerichte zu den verschiedenen «Schwüngen». Den passenden Wein können Sie selbst in unserer Vinothek aussuchen.

Verbringen Sie ein paar erholsame Tage im nahen Toggenburg. Profitieren Sie von unseren attraktiven Sommerpauschalen mit 14 inkludierten Leistungen.

Ein paar Highlights aus diesem Angebot sind:

- Schlorzifladen backen mit unserem Küchenchef Christian Kellner
- Mountainbike benutzen oder Relaxen auf der Klangliege
- Fischerpatent inklusive Zubereitung der gefangenen Fische etc.

Detaillierte Informationen finden Sie auf unserer neuen Homepage unter www.sternen.biz

Mein Team und ich, wir freuen uns auf Ihren Besuch im Hotel Sternen in Unterwasser.

Patrick Schneider, Gastgeber

Echte Gastfreundschaft erleben

Einfach und echt. Im Toggenburg ist kein Platz für überkandideltes Getue. Wir sind gerne für Sie da und das spüren Sie auch. In unseren Restaurants (welche Toggenburger, Arven- und Schwingerstube heissen) finden Sie köstliche Gerichte mit Zutaten wenn möglich aus der Region. Im stimmigen Weinkeller wählen Sie selber einen erstklassigen Tropfen aus. Die Bankettsäle sind bereit für Sie und Ihre Gäste, die einen tollen Anlass feiern wollen. Übrigens: Dass wir stets ein offenes Ohr für Kleinigkeiten haben, gehört zu unserem Verständnis von Gastfreundschaft. Das Hotel Sternen Unterwasser liegt so nah: 75 km von Zürich, 45 km von St. Gallen, 25 km von Wattwil, 20 km von Vaduz FL, 15 km von Buchs.



Grosszügige Banketräume für rauschende Feste

Facts & Figures

Hotel Sternen

Dorf, 9657 Unterwasser
Tel. 071 998 62 62
Fax 071 998 62 63
info@sternen.biz
www.sternen.biz

50 Hotelzimmer
2 Restaurants und Bars
Schwingerstube
Churfirsten- und Lütispitzsaal
bis 150 Plätze

HOTEL STERNEN

UNTERWASSER



Gastfreundschaft im Toggenburg

14 gute Gründe für den Sternen-Sommergenuss!

So machen Sie noch mehr aus Ihren Ferien im Toggenburg. In unseren Sommergenuss-Pauschalen sind 14 zusätzliche Leistungen im Preis inbegriffen:

- 3 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension (gesundes Frühstücksbuffet und Themen-Dinners wie Tatarenhut, Fondue-Chinoise oder Schwingermenü)
 - 1 x 1 Std. Privatsauna
 - 1 x 20 Min. Klangrelaxliege
- gratis Wireless Internet im gesamten Hotel
 - 1 h Billiardspiel in unserer Hotelloobby
- 1 x «Schlorzifladen»-Backen mit unserem Küchenchef
- 1 Gutschein für Kaffee und Kuchen auf unserer Sommerterrasse
 - 1 x Höhenweg-Billet-Bahnfahrt auf den Chäserrugg
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
 - Tageszeitungen vom ganzen Lande
 - 1 Tag Fliegenfischerpatent für die Thur (gefangene Fische werden für Sie im Hotel zubereitet)
- 1 x Weidegustation in unserem Weinkeller inkl. Käsedegustation
 - ½ Tag Mountainbike-Benutzung oder 1 Stunde Tennis spielen (Zuschlag für Flyer-Miete Fr. 20.–)
- leichte begleitete Wanderung mit Picknickkorb zu den Thur-Wasserfällen

Sommergenuss-Kurztrip pro Person Fr. 395.–

oder

- 7 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension (gesundes Frühstücksbuffet und Themen-Dinners wie Tatarenhut, Fondue-Chinoise oder Schwingermenü)
 - 2 x 1 Std. Privatsauna
 - 2 x 20 Min. Klangrelaxliege
- gratis Wireless Internet im gesamten Hotel
 - 2 h Billiardspiel in unserer Hotelloobby
- 1 x «Schlorzifladen»-Backen mit unserem Küchenchef
- 2 Gutscheine für Kaffee und Kuchen auf unserer Sommerterrasse
 - 2 x Höhenweg-Billet-Bahnfahrt auf den Chäserrugg
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
 - Tageszeitungen vom ganzen Lande
 - 1 Tag Fliegenfischerpatent für die Thur (gefangene Fische werden für Sie im Hotel zubereitet)
- 1 x Weidegustation in unserem Weinkeller inkl. Käsedegustation
 - 1 Tag Mountainbike-Benutzung oder 2 Stunden Tennis spielen (Zuschlag für Flyer-Miete Fr. 20.–)
- leichte begleitete Wanderung mit Picknickkorb zu den Thur-Wasserfällen

Sommergenuss-Wochenpauschale pro Person Fr. 890.–

Die Sommergenuss-Pauschalen sind buchbar bis 31. Oktober 2012.



**Wir machen einzigartige Webseiten
und Sie machen, was Sie gut können!**

Einige unserer Referenzen:

www.club-indochine.com

www.spedition-baden.ch

www.klosterdornach.ch

www.j-burkhardt.ch

www.swiss-isolationstechnik.ch

**Kontaktieren Sie uns jetzt für
einen unverbindlichen Beratungstermin:
Tel. 043 497 93 20 oder info@toweb.ch**

MAINAUSTRASSE 50 | CH-8008 ZÜRICH | WWW.TOWEB.CH

**Schokolade
macht glücklich.**

Auf Knopfdruck. Zur Cafina c35 gibt es jetzt einen Dispenser für heisse Schokolade. Ganz einfach per Knopfdruck können Sie Ihren Kunden und Gästen etwas ganz Besonderes bieten: unvergleichliche Schokolade, feinsten Schokoladen- und Macchiato-Kaffee, zubereitet mit frischer Milch. Mit zwei verschiedenen Sorten Schokolade lassen sich zahlreiche feine Kombinationen von Schokolade, Milch und Kaffee servieren. Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung oder eine Vorführung bei uns. Und erfreuen Sie Ihre Kunden und Gäste mit der Schokoladenseite des Lebens.



Cafina AG, Römerstrasse 2, CH-5502 Hunzenschwil, Tel. 062 889 42 42, info@cafina.ch, www.cafina.ch
Cafina SA, 28c, route de Denges, CH-1027 Lonay, tél. 021 804 92 20

cafina
Makes the difference.



Tennis- und Yoga-Weekend im Hotel Sternen Unterwasser



Tennis mit Leichtigkeit verbessern und Energie tanken für den Alltag!

An diesen einzigartigen Wochenenden mit European Tennis Academy Senior Coach Tom Wenzel verbes-

sern Sie mit Lockerheit und Freude Ihr Tennis. Durch Yoga stärken und entspannen Sie Körper und Geist gleichermaßen! Dazu geniessen Sie die gesunde Umgebung im Toggenburg und werden kulinarisch verwöhnt.



Termine im Hotel Sternen Unterwasser:

- Donnerstag, 7. Juni – Sonntag, 10. Juni 2012
- Donnerstag, 14. Juni – Sonntag, 17. Juni 2012
- Donnerstag, 30. August – Sonntag, 2. September 2012
- Donnerstag, 6. September – Sonntag, 9. September 2012
- Donnerstag, 13. September – Sonntag, 16. September 2012
- Donnerstag, 20. September – Sonntag, 23. September 2012

Ameldung und Info über www.tennis-academy.com oder www.sternen.biz

Unsere Leistungen beinhalten zum Preis von Fr. 678.– pro Person:

- Willkommensdrink an der Hotelbar
- 3 Übernachtungen im Hotel Sternen Unterwasser (www.sternen.biz)
- Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet und saisonales 4-Gang-Abendmenu
- 1x Saunabesuch und 1x Entspannung auf der Klangrelaxliege
- Mineralwasser auf dem Zimmer
- Thurgauer Äpfel in der Hotellobby
- Fackelspaziergang mit Hotelier und Gastgeber Patrick Schneider
- Gratis W-LAN im ganzen Hotel und Gratis-Parkplatz
- 6h Mental Match Play (MMP) Tennistraining in der Halle oder im Freien direkt beim Hotel Sternen
- 6h Yoga mit ETA Senior Coach Tom Wenzel
- Schlägertest mit den neuesten Head-Modellen
- Abendunterhaltung und Nachtturnier

Vorteile durch Yoga für Ihr Tennis:

- Leichtere Ausführung der Schläge durch mehr Beweglichkeit
- Stärkung des Rückens, Stabilität der Hüften und Entlastung der Gelenke
- Ausgleich von muskulären Einseitigkeiten, die durch Tennis entstehen
- Belebung und Entspannung durch Schulung von Atemtechniken
- Erhöhtes mentales Fokussierungsvermögen

Keine Yoga-Vorkenntnisse erforderlich!





Glace-Geschichte

Und übrigens...

wussten Sie, dass unsere Glaces in der Schweiz hergestellt werden? Die private Glacefabrik in Zuchwil, Mister Cool AG, verwendet Rahm und Milch von Schweizer Kühen. Genauer gesagt sind es Kühe, die taufrisches Gras aus der Region Solothurn und Bern verzehren. Damit dieser Rahm und die Milch anschliessend ein zartschmelzendes Glace ergeben, werden weitere erstklassige Zutaten verwendet.

Saisonale Aromen und mehr erhalten Sie in den folgenden Monaten bei:

Eggenschwiler AG, tiefgekühlt und mehr,
www.eggenschwiler.ch, tel. +41 (0)32 685 76 76



April: **Weisse Schokoladenrahmglace mit Erdbeerstückchen**
Isolierbecher
Weisse Schokoladenrahmglace

Mai: **Pfirsich Joghourtglace**
Isolierbecher
Pfirsich Joghourtglace

August: **Sauerrahmglace mit Kirschensauce**
Isolierbecher Sauerrahmglace mit Kirschensauce

November: **Quittensorbet**
Isolierbecher Quittensorbet
Marroni Rahmglace
Isolierbecher Marroni Rahmglace

Weitere Spezialaromen auf Vorbestellung.

tel. +41 (0)32 685 76 76
www.eggenschwiler.ch

 **eggenschwiler**
tiefgekühlt und mehr

Wir haben für Sie die richtige Lösung im Bereich Lebensversicherungen. *Denn Ihre Vorsorge und Risikoabdeckung liegen uns am Herzen.*

Die Mobiliar

Versicherungen & Vorsorge

Generalagentur Basel, Beat Herzog
Aeschengraben 9, 4051 Basel
Telefon 061 266 62 70, Fax 061 266 62 00
basel@mobi.ch, www.mobibasel.ch

**Wir sind umgezogen! –
Neu finden Sie uns am Aeschengraben 9**

Mehr als man denkt!

1 Liter Eptinger Mineralwasser enthält
64 % der empfohlenen Tagesdosis an Calcium.



 **Eptinger**

Das Gute.



Perfekt gestylt in den Abend – zum feinen Dinner

Idyllisch gelegen bietet das Salönchen, DER Coiffeur mit Kreativität und Style in Buus, Entspannung vom stressigen Alltag und die Möglichkeit, sich rund um den Kopf verwöhnen zu lassen.

Mit dem Abendausgehangen steht einem feinen Dinner nichts mehr im Weg. Auch die Vielfältigkeit von Far-

be, Schnitt über Make-up Wimpern- und Haarverlängerungen lässt keine Wünsche mehr offen.

Geniessen Sie mit uns eine Tasse Kaffee in unserem Bistro und lassen Sie sich über die neusten Trends informieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Facts & Figures

Salönchen GmbH

Kathleen Raupach
Hemmikerstrasse 23
4463 Buus BL
Tel. 061 841 00 74
kontakt@salönchen.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag
08.00 bis 20.00 Uhr
auf Vereinbarung

Ich bin eine freundliche, motivierte und ehrliche Person und komme ursprünglich aus dem historischen Dresden. Ich lebe seit 4 Jahren in der schönen Schweiz und freue mich jetzt auf neue Herausforderungen im Salönchen.

Kreativität und Perfektionismus gehören zu meinen täglichen Dingen und meine Leidenschaft ermöglicht mir immer neue Wege.

Kathleen Raupach

Beratung im Bistro



Das Leben holt dich immer ein...

Er schaute sich im Restaurant um. Nein. Nichts war mehr wie einst.

Die Glaslampen mit den Cliques-Scheiben fehlten.

Am Platz, wo einst die Stadtschützen ihre Pokale in der Hängevitrine hatten, hing nun ein Bild. Modern. Striche und Kreise. Flecken, von denen man nicht wusste, ob es künstlerische Absicht oder Fliegendreck war.

Nichts Klares war erkennbar. Kein Stammtisch-Aschenbecher mehr. Dafür weisse Tischsets. Und überall Silberschilder RESERVÉ.

Irgendwie war das Bild für Marco symptomatisch: die Zeit war mit ihm Achterbahn gefahren. Nun fühlte er sich nicht einmal mehr in seiner alten Stammbeiz zu Hause.

Zu Hause? So etwas hatte er in dieser Stadt auch nicht mehr. Mit 25 liess er alles hinter sich ... das Studium, die Liebe, seine Geschichte.

Als er seinen Eltern klar machte, dass er Svetlana heiraten wolle, handelten sie rasch. Sie schickten ihn nach Rio. Er sollte dort das Familiengeschäft ausbauen. In Brasilien mit der Firma expandieren. Das Studium könne er später einmal abschliessen ... das Ganze sei eh nicht wichtig. Zählen würde nur die Praxis. Gute Zahlen. Und das Unternehmen.

Für ihn war alles wichtig gewesen: die Philosophie-Vorlesungen an der Uni. Und der Traum, einmal Regie zu führen («brotlos» – hatte seine Mutter die Nase gerümpft). Wichtig waren ihm ferner die Liebe zu Svetlana («...eine Serviertochter aus Serbien? Bei aller Toleranz, aber da ist der Kulturunterschied einfach zu gross», hatte sein Vater eiskalt analysiert).

ER WAGTE NICHT NEIN ZU SAGEN. NIE.

Er war stets ein Weichei gewesen. Hatte nie Mut und Zähne gezeigt. Auch damals nicht, als er sich feige und schweigend davonstahl – ohne Svetlana Adieu zu sagen. Natürlich lief dann alles schief – aus dem Ruder, sozusagen.

Er hatte die falschen Leute an der Hand. Das Brasilien-Geschäft schrieb rote Zahlen – und die Firma in Basel böse Briefe.

Dann wurde die Lage kritisch, weil die Börse verrückt spielte. Bald verblies es das Unternehmen – seinen Vater dann nach dem dritten Infarkt. Die Mutter war kein Kind von Traurigkeit. Sie heiratete wieder. Diesmal ins Ölgeschäft.

In Rio hat er jeden Tag an Svetlana denken müssen. Wie er sie das erste Mal sah, als er nach einer Trommelstunde in die Stammbeiz kam. Und ihn hinter dem Tresen neben der Buffetfrau Maria ein junges, weissblondes Ding mit Veilchenaugen anstrahlte: «Was wünschen?»

Wünschen? Er wollte sie. NUR SIE. So besuchte er Svetlana jeden Tag in der Beiz. Sie wurden ein Liebespaar. Und er ahnte, dass es zu Hause bösen Zoff geben würde.

Als er sie dann das erste Mal heimbrachte, wurde sie von den Eltern einfach übersehen. Sie redeten, als wäre sie nicht da. Übergingen sie. Und er hatte nicht den Mumm, sich für Svetlana zu wehren.

«Sie werden sich daran gewöhnen», vertröstete er sie. Und versprach die Heirat. Die Eltern nahmen es scheinbar gelassen zur Kenntnis. Im Hintergrund aber wurde sofort gehandelt: DER BUB MUSS WEG! Operation Rio.

Und so war er jetzt 55. Und 30 Jahre weggewesen.

Marco wollte schon wieder das Restaurant verlassen, als er seinen Namen hörte. «Marco – bist du's?» – eine alte Frau schaute ihn neugierig an. Da erkannte er sie: Maria, die alte Buffetdame.

«Wo ist Svetlana?», fragte er sie. Und hielt ihre Hand.

Sie schaute ihn traurig an: «Nichts ist mehr wie damals, Marco. Sieben Monate nachdem du weg warst, gebar Svetlana eine kleine Tochter. Sie starb an der Geburt – das Wirtepaar hat sich um die kleine Ann gekümmert...» Marco spürte, wie es ihm den Hals zuschnürte: «Ann?» – Nun lächelte Maria: «Ein allerliebstes Mädchen. Und heute eine wunderbare Frau. Sie ist am Theater. Eine bekannte Regisseurin. Das Restaurant gehört ihr – das Wirtepaar hat es ihr vererbt. Und...», Maria schaute strahlend zur Türe, «...da kommt sie. Sie besucht uns wann immer möglich...»

Marco spürte wie seine Beine zitterten. Da wirbelte das Ebenbild von Svetlana durch die Türe – nur dass die junge Frau schwarzes Haar hatte. Sein Haar...

Einen Moment lang wollte er einfach fliehen. Das war jetzt alles zu viel. Weg. Nur weg. Und plötzlich wusste er: man kann dem Leben nicht davonlaufen. Es holt dich immer ein.

Marco wurde ruhig. Er atmete tief durch. Dann schaute er Ann in die Augen: «Hallo», sagte er, «hallo – ich bin Marco. Und ich glaube ich muss dir eine Geschichte erzählen...»



-minu, wie er lebt und lebt. Seine Kolumnen über kleine und grosse Götter und ihre Welten haben ihn weit über «tout Bâle» hinaus bekannt gemacht. Kochen – und vor allem gut essen – sind seine Leidenschaft. Davon hat er viel zu erzählen.

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

iNetWorx

SMS & Fax Gateway

Professionelle Lösungen für Ihre Unternehmung.

iNetWorx AG – 8340 Hinwil
www.inetworx.ch / 044 810 05 55