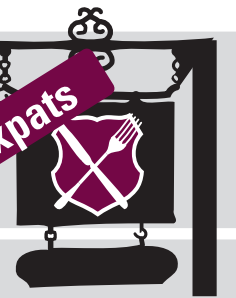


Fine to Dine

Welcomes our expats



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

Verkaufspreis CHF 8.–

Nr. 8 Oktober 2012

Goldenen Sternen

Über 600 Jahre Köstlichkeiten 4–6

Noohn

Es menscht und lächelt 8–9


Kohlmanns

Überraschend vielseitig 11


Löwenzorn

Mit neuem Gastgeber 12–13

Mister Wong

Fast-Fresh-Friendly  16

Papa Joe's

Das Beste aus 15 Jahren  17

Da Roberto

Bella italianità 19


Gifhüttli

Herbstliche Veränderung 24–25

Ramazzotti

Lunch & Event & Catering  28–29

Restaurant 90

Ihre Event Location  31

Schloss, Bottmingen

Winterzauber im Märchenschloss 32–33

Feldschlösschen, Rheinfelden

Brauküche trifft Zapfkultur 36–37

Kloster, Dornach

Für Körper und Seele 40–41

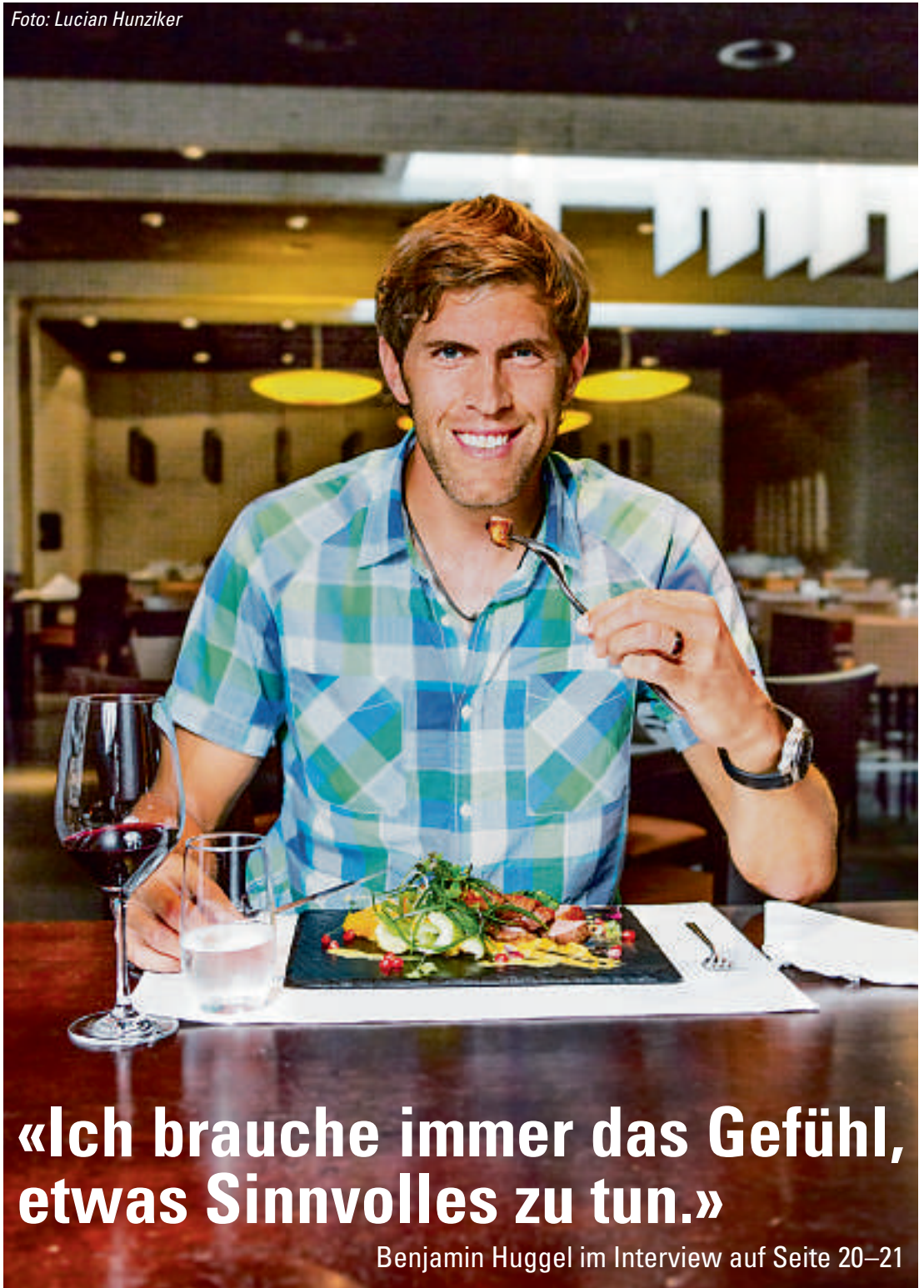
Ochsen, Arlesheim

Mit vielen Neuigkeiten 42–43

Sternen, Unterwasser

Natur pur im Winterparadies 46–47

Foto: Lucian Hunziker



«Ich brauche immer das Gefühl, etwas Sinnvolles zu tun.»

Benjamin Huggel im Interview auf Seite 20–21

Wieder tolle Rezepte



www.finetodine.ch



Prima Idee: Gutscheine





Willkommen, Bienvenue, Welcome

Editorial

Kultur, Sport und attraktive Arbeitsplätze sorgen dafür, dass sich in Basel Menschen aus aller Welt den Alltag teilen. Die Region Basel im Dreiländereck präsentiert sich weltweit offen und gastfreundlich. Das gilt speziell auch für unsere Gastronomie in Stadt und Land.

Ob im Familienkreis, als Geschäftsessen oder ein Tête-à-Tête, ein herzlicher Empfang ist der erste Schritt zu einem gelungenen Anlass. Unsere Teams im Service und in der Küche wissen, worauf es ankommt. Mit Vergnügen präsentieren wir Ihnen, liebe Gäste, im Genussmagazin «Fine to Dine» eine Auswahl der besten Restaurants in Ihrer Umgebung. Unabhängige Gastronomen und Gastgeberinnen, die täglich ihr Bestes geben, um Ihnen eine überzeugende Leistung zu bieten.

Herzlich willkommen.

A rich culture, sports and competitive work opportunities make Basel an attractive city for people from all over the world. With the region bordering on France and Germany, the people here take pride in being open-minded and in an overall hospitality; characteristics that extend into Basel's culinary world.

Whether it is a family- or business event, or may be a romantic dinner for two, a wonderful time begins with a warm welcome. Our professional teams in service do know what matters to satisfy. In the magazine „Fine to Dine“, our dear customers will find a diverse selection of the best restaurants within their area. Independent restaurant owners are striving daily to guarantee great satisfaction.

Kind Regards
Latifa und Johann Rudolf Meier

BeRest-Gruppe



Latifa und Johann Rudolf Meier



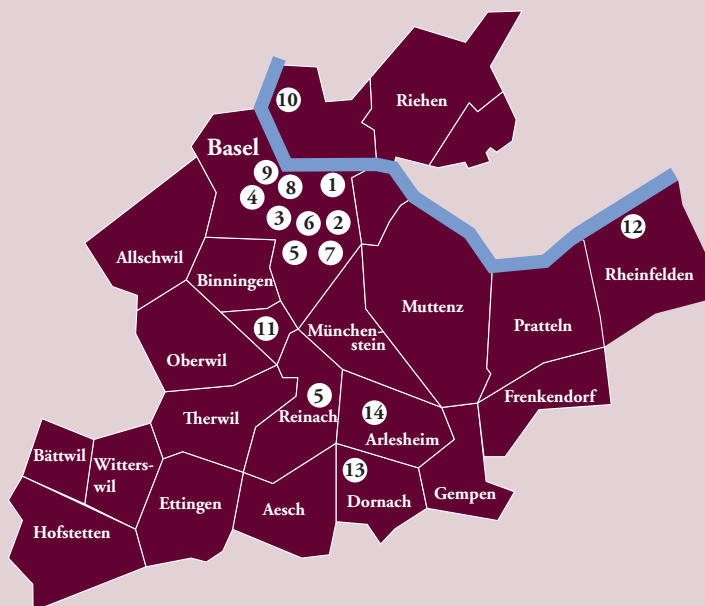
Fine Dining



**Preiswert,
schnell, gut**

Schlemmer-Karte

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



- 1. Goldenen Sternen 4–6
- 2. Noohn 8–9
- 3. Kohlmanns 11
- 4. Löwenzorn 12–13
- 5. Mister Wong 16
- 6. Papa Joe's 17
- 7. Da Roberto 19
- 8. Gifhüttli 24–25
- 9. Ramazzotti 28–29
- 10. Restaurant 90 31
- 11. Schloss, Bottmingen 32–33
- 12. Feldschlösschen, Rheinfelden 36–37
- 13. Kloster, Dornach 40–41
- 14. Ochsen, Arlesheim 42–43
- 15. Sternen, Unterwasser 46–47

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 %** Winter-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**.

Dort finden Sie alle Informationen zu den teilnehmenden Restaurants.

Da muss man einfach profitieren!

(gültig bis 31. März 2013)



Beppo Barsch





Über 600 Jahre Köstlichkeiten «unter einem guten Stern»



Tafeln wie in alten Zeiten

Noch älter als der «Goldene Stern» wäre jetzt Lucius Licinius Lucullus. Zu einem ein römischer Senator und Feldherr, der 117–56 vor Christi lebte, zum anderen ein Pionier der kulinarischen Genüsse.

Noch heute steht sein Name für üppige Gerichte, feinste Speisen und ausgiebige Mahle. Zum Gedenken an den wohl ältesten Gourmet kreieren wir jeden Monat ein feines siebengängiges Menü mit besten Zutaten. Schon Lucullus hat erkannt, dass nicht jeder, der Speisen warm servieren kann, gleich ein Koch ist. Aus diesem Grund werden auch heute bei uns noch alle Mitarbeiter motiviert, kreative Gerichte zu kochen und die-

se unter der Leitung unseres Küchenchef-Teams, Martin Zschippang und Alexander Quickert, für Sie zuzubereiten. In unserem zwölfköpfigem Küchenteam hat jeder die Gelegenheit, sein Können unter Beweis zu stellen. So gibt es jeden Monat ein noch nicht dagewesenes Menü, welches nach saisonalen Bedingungen und mit regionalen Produkten zubereitet wird. Selbstverständlich gibt es in Sachen Kreativität bei uns keine Grenzen und so hat jedes Menü die spezielle Note des kulinarischen Künstlers. Wen wundert es da noch, dass sich unser Lucullus-Menü großer Beliebtheit erfreut und viele unserer Stammgäste extra wegen den abwechslungsreichen Gerichten unser schönes Gasthaus aufsuchen. Lucius Licinius Lucullus wäre sicher auch einer von ihnen...



Gaststube



Sternensaal



Serviceteam



Gastgeber-Kolumne

Sie können sich vorstellen, mit welchem Stolz es mich erfüllt hat, ein solch rundes Jubiläum ausrichten zu dürfen. Unser ganzes Team brachte Höchstleistungen, um diesen Tag zu einem besonderen zu machen. Das delikate Menü, welches an die herrlich dekorierten Tische serviert wurde, erfreute sich grosser Beliebtheit. Die Band «Harry's Satchmo All Stars» verwöhnte uns mit stimmungsvollen Klängen und um das Ambiente hat sich das altherwürdige Haus von ganz alleine gekümmert. Ein rundum gelungenes Fest, welches erst durch Sie, liebe Gäste, möglich wurde. Ob man sich in 600 Jahren noch an unser tolles «Sternen»-Team erinnert, weiss ich nicht, aber wir werden wei-



Geschäftsführer Patrick Siegenthaler

terhin alles dafür geben, um dem goldenen Ruf gerecht zu bleiben.

Weihnachtstisch



Facts & Figures

Gasthof zum Goldenen Sternen

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

Eingang zum Sternen



Das besondere Rezept



Saftige Hirschroulade

gefüllt mit Speck und Cornichons, Schalotten-Rotweinsauce, mit Marroni-Kartoffelstock

Einkaufskorb (4 Personen)

Hirschroulade

- 4 Scheiben Hirschroulade (à ca. 180 g)
- 1½ EL Dijon-Senf
- 4 Scheiben mageren Räucherspeck (ca. 80 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 80 g Cornichons (aus dem Glas)
- 2 EL Mehl
- 1 grosse Karotte
- 120 g Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml Rotwein (ersatzweise Brühe)
- 400 ml Rinderbrühe oder -fond
- Holzspiesse oder Rouladenklammern

Marroni-Kartoffelstock

- 500 g geschälte Kastanien
- 500 g Kartoffeln
- 2 Äpfel
- Milch
- Olivenöl
- Butter
- Thymian

Hirschroulade

Rouladen dünn- und flachklopfen, mit dem Senf bestreichen, salzen und

pfeffern. Speck in feine Streifen schneiden. 1 Zwiebel längs in schmale Streifen schneiden, den Rest fein würfeln. Cornichons in dünne Stifte schneiden, Speck-, Gurken- und Zwiebelstreifen über die Rouladen verteilen, aufrollen und mit Spiesschen feststecken. Die Rouladen salzen und pfeffern und rundum mit Mehl bestäuben. Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen, die Rouladen darin rundherum bei starker Hitze 2 Min. anbraten, herausnehmen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Das Gemüse dazugeben und weitere 4–5 Min. unter Rühren dünsten. Mit der Hälfte vom Wein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, den Rest dazugiessen und ebenfalls verdampfen lassen.

Nun die Brühe dazugiessen, alles salzen und pfeffern. Die Rouladen in den Topf legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. garen, dabei mehrmals wenden. Die fertigen Rouladen aus dem Topf nehmen und in Alufolie schlagen. Die Sauce bei starker Hitze 2–3 Min. einkochen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Die Rouladen in die Sauce legen und darin heiss werden lassen.

Marroni-Kartoffelstock

Kastanien und Kartoffeln im Dampf garen. Durch die Kartoffelpresse drücken, mit heisser Milch und Olivenöl zur gewünschten Konsistenz vermengen, warm stellen. Dicke Apfelscheiben in Butter weich braten und den Kartoffelstock darauf anrichten. Mit Thymian bestreuen und zu den Rouladen servieren.

Lucullus Menü November

Gänsestopflebertürmchen auf mariniertem Randen-Carpaccio, Gewürzkürbis-Perlen und Sanddorn – Hagebutten-Chutney

☆☆

Fasanenessence parfümiert mit Portwein, Orangen-Fenchel-Ravioli und feine Gemüse-Streifen

☆☆

Meeresfrüchtespiess (St.Jakobsmuschel, Black-Tiger-Riesencrevette und Tintenfisch) auf aromatischem Gemüse-couscous und Kamille-Pernod-Schäumchen

☆☆

Erfrischendes Apfel-Wasabi-Sorbet

☆☆

Saftige Hirschroulade gefüllt mit «Lardo die Colonnata» und Cornichons, Schalotten-Rotweinsauce, Marroni-Kartoffelstock und glasierten Radieschen

☆☆

Manchego Corrado mit Quittengeleé

☆☆

Pochierte Safranbirne auf luftigem Marzipan-Cocosbiscuit mit Bourbon-Vanilleparfait und gerösteten Pinienkernen



v.l.n.r. Küchenchefs Martin Zschippang und Alexander Quickert



Flammierte Crêpes Suzette



Aussenansicht mit dem Münster im Hintergrund




L.I. CAPORASO
 IL VERO SAPORE TRADIZIONALE
 Dättelgerstrasse 13 | 5301 Siggertthal Station | T. +41 (0)56 241 14 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.



Voller 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

Im Restaurant, Lounge, Bar NOOHN menschelts ...



Und genau deshalb ist das NOOHN ein Ort, wo menschliche Werte noch grossgeschrieben werden. Tagtäglich verpflegt das NOOHN und sein Team zwischen 180–300 Gäste.

Bestimmt können sie sich vorstellen, mit wie vielen Bedürfnissen, Erwartungen und Wünschen jeder einzelne Mitarbeiter am Tag konfrontiert wird? «Haben Sie noch das hervorragende Black-Angus-Filet mit Wasabi-Kruste?»; «wir haben nicht reserviert und bräuchten einen Platz für 15 Personen, wo dürfen wir sitzen?»; «Sushi, ich möchte mir gerne eine eigene Variation zusammenstellen»;

Ich benötige noch heute 5 Gutscheine per Post zugestellt». All diese Wünsche und Erwartungen sind für das Team im NOOHN das, was wir uns unter unserer Arbeit vorstellen – Tolles leisten für unsere Gäste, individuell beraten zu dürfen und gefordert zu sein. Vorstellungen des Gastes umsetzen, Service leisten, der einen Aufenthalt in einem Restaurant wie dem NOOHN einzigartig macht. Doch wie kann das NOOHN-Team dies alles bewältigen und trotzdem noch für jeden ein Lächeln haben? Weil das NOOHN seinem Team die gleiche Wertschätzung, Flexibilität und die Wünsche versucht zu erfüllen wie seinen Gästen.



Service-Team



Küchen-Team



Ein Lächeln ist oft das Wesentliche!

NOOHN Sushibar



Event-Vorschau

- Jeden Samstag ab Oktober 2012 von 22.00 bis 02.00 Uhr DJ im NOOHN
- 25.10.2012 – Event mit DJ und Live-Instrument
- 29.11.2012 – Event mit DJ und Live-Instrument
- 13.12.2012 – Event mit DJ und Live-Instrument
- 31.12.2012 – Silvester Event im NOOHN



Gastgeber-Kolumne

Ein Lächeln, ein nettes Wort oder eine freundliche Geste... was ist denn schon dabei... denke ich mir oft. Vielleicht ist es Ihnen auch schon widerfahren? Sie gehen einkaufen, schlendern durch die Strassen oder gehen in ein Restaurant und werden schlichtweg nicht gegrüsst, unfreundlich bedient oder gar missachtet... und da ist es wieder, was ist denn schon dabei, denkt man sich. Mein Team und mir ist genau dies das grösste Anliegen. Immer ein Lächeln auf den Lippen, ein nettes Wort oder eine freundliche Geste für die Kunden und unter uns Kollegen... was ist denn schon dabei? «Ein Lächeln ist oft das Wesentliche!»



*Geschäftsführerin
Annabell von Grafenstein*

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.



Eingang zum Restaurationsbereich



Küchenchef Oliver Betz

Das besondere Rezept



Kaltes Joghurt- Gurkenlassi

mit Minze und gebeiztem
Gewürzblütenlachs

Einkaufskorb (4 Personen)

Lassi: • 1 grosse Salatgurke • 250 g Joghurt (3,5%) • 50 g Schmand • 1 grosse, frische Knoblauchzehe • 1 Bund frische Minze • 1 EL geschälter, gemahlener Sesam (leicht geröstet) • 1 TL Saft von der Yuzu-Zitrone oder Limette • 1 TL Reisessig • 1 TL • Zucker • Salz • Pfeffer

Lachs: • 1 Lachsfilet (geschuppt, entgrätet) • 150 g grobes Meersalz • 100 g brauner Zucker • 50 g Ingwer, geschält • 10 Kaffir-Limettenblätter • 1 TL Orangenzesten • 1 TL Zitronenzesten • 2 Thai-Chilis • 1 TL Pfefferkörner • Gewürzblüten (getrocknet)

Zubereitung

Lassi: Die Gurke waschen und in Stücke schneiden. In einem Mixer mit den restlichen Zutaten zu einer homogenen Flüssigkeit verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde kühl stellen.

Lachs beizen: Ingwer fein schneiden und zusammen in einem Mörser mit Limettenblättern, Orangenzesten, Zitronenzesten, Chilis und Pfefferkörner zu einer Paste verarbeiten. Diese mit Zucker und Salz vermengen, auf ein Blech verteilen und Lachs mit der Fleischseite darauflegen, sodass er ganz bedeckt ist. Mit

Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren (mindestens 12 Stunden). Am nächsten Tag den Lachs wenden und weitere 12 Stunden in der Beize ruhen lassen. Danach aus der Beize nehmen, trocken tupfen und vollständig mit Gewürzblüten bedecken. Den Lachs möglichst ohne Luftabschluss in Klarsichtfolie einschlagen (oder in einem dafür vorgesehenen Beutel vakuumieren) und einen Tag die Blüten einwirken lassen. Nun schräg feine Tranchen mit einem Lachsmesser herunterschneiden – dabei allerdings nicht die Haut abtrennen.



DOMAINE NUSSBAUMER



Weine · Spirituosen



Am Bacchusbrunnen in der Vorderen Klus

In vino veritas – im Weine liegt die Wahrheit

Wein vergoldet jeden Tag
Scheucht hinweg des Daseins Plag.
Macht die Menschen froh und heiter
Ihren Geist sehr viel gescheiter.
Lässt das Leben schön erscheinen
Die Gedanken Gutes meinen.
Lässt uns all zu Freunden werden
Friedlich wird es dann auf Erden.
Wer den Wein so klug genießt
Freude aus den Sternen liest.
Merkt an seines Herzens Schlag:
Wein vergoldet jeden Tag.

(Bacchus)

Domaine Nussbaumer AG, Klusstrasse 177, CH-4147 Aesch

Tel. +41 (0) 61 751 45 45 – www.domainnussbaumer.ch – ndolder@domainnussbaumer.ch



LIVE
IN
ITALIAN

HERRLICH
PRICKELNDE
MOMENTE
MIT GUTEN
FREUNDEN.





KOHLMANNNS – essen und trinken Überraschend vielseitig



Überraschend regional präsentiert sich KOHLMANNNS mit altbekannten Klassikern und aussergewöhnlich guten Feuerkuchen.

Zum Start in den Herbst empfehlen wir einen PortTonic, den Hausaperitif bei KOHLMANNNS. Am Mittag bieten wir täglich wechselnde Menüs für jeden Geschmack an. Auf diejenigen, die nur der kleine Hunger plagt, warten feine Ideen im Weckglas. Winterlich wird es dank der Wild-Karte aus dem Rezept-Fundus von Johannes Kohlmann. Feinstes Wild mit sai-

sonalen Beilagen und ein guter Tropfen aus KOHLMANNNS Weinkeller machen Ihren Besuch zu einem köstlichen Event. Geschäftsführer Marco Caliaro präsentiert Ihnen gerne eine regionale Auswahl an Speisen und Getränken und freut sich ganz besonders, Ihnen KOHLMANNNS Weinhimmel als einzigartige und gemütliche Räumlichkeit für Ihre exklusiven Anlässe mit bis zu 50 Gästen zur Verfügung zu stellen. Wir unterbreiten Ihnen jederzeit ein ganz individuelles Angebot. Das KOHLMANNNS-Team nimmt es gerne persönlich und freut sich auf Ihren Besuch.

Facts & Figures

KOHLMANNNS essen und trinken

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



KOHLMANNNS
essen und trinken

Platzangebot

170 Innenplätze, 150 Aussenplätze,
50 Plätze im Weinhimmel
Nichtraucherlokal, rollstuhlgängig.

Bankette

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

Öffnungszeiten

So–Do 11.30–00.00 Uhr
Fr/Sa 11.30–01.00 Uhr



Geschäftsführer Marco Caliaro



Weinhimmel KOHLMANNNS



Feuerkuchen



Combo-Gläschen und PortTonic



Weinangebot

Ein schönes Stück Wallis im «Löwenzorn» am Gemsberg



Neuer Gastgeber im «Löwenzorn»

Geschätzte Gäste!

Erik Haenelt, der langjährige «Löwenzorn»-Gastgeber, wurde im Juni 2012 ins Management unserer Gesellschaft berufen und hat deshalb den «Löwenzorn» verlassen. Ich bin stolz, seine Nachfolge im «Löwenzorn» selbst antreten zu dürfen und ich freue mich sehr, liebe Gäste, Sie fortan in unserem historischen Gasthaus persönlich begrüßen zu dürfen! Mein Name ist Alain Lerjen, und ich stamme ursprünglich aus Zermatt, dem bekannten Walliser Bergdorf mit dem noch bekannteren Berg, ds' Hore. Von klein auf bin ich mit der Gastronomie verbunden, da meine Eltern selber auch in der Gastronomie tätig sind. Ich bin gelernter Koch und habe in vielen Topküchen der

Schweiz für mehrere Jahre mitgewirkt. Im April 2006 begann ich die Hotelfachschule in Thun, welche ich im Oktober 2008 erfolgreich abschloss. Meine Praktika absolvierte ich unter anderem im Grand Hotel Park in Gstaad. Nach der Hotelfachschule trat ich der Geschäftsleitung unseres Familienbetriebs bei, welcher über 30 Mitarbeiter zählt. Weiter ging es von Juni 2010 bis Oktober 2011 als Küchenchef im Restaurant Zart in Zermatt.

Mein Ziel, liebe Gäste, ist es, Sie nicht nur bei Ihrem Besuch kulinarisch zu verwöhnen, sondern ich möchte Ihnen gleichzeitig auch weiterhin ein besonderes Stück Basler Kultur näherbringen. Ganz nach dem Motto: Basler Gastlichkeit am Gemsberg. Ein ganz herzliches Willkommen bei uns im «Löwenzorn» – und «en Güeta»!



Gemütlicher Stammtisch



Intarsiensaal



«Löwenzorn»-Atmosphäre



«Löwenzorn» by night



Gastgeber-Kolumne

Der «Löwenzorn» wurde auserwählt!

Es gibt nur eine Handvoll Gastronomiebetriebe, welche von Maître Fromager William Wyssmüller auserwählt wurden. Der «Löwenzorn» gehört neu ab Oktober zu diesem erlauchten Kreis. Ausschlag dafür gab das auf menschlichen Werten basierende Vertrauensverhältnis zu uns. Und gerade diese Werte sind es, die dem ehemaligen Gruyère-Produzenten und heutigem Käseveredler so teuer sind. «Les Fondues Wyssmüller» gibt es, vielleicht eben wegen diesem besonderen Vertrauensverhältnis, in der gesamten Nordwestschweiz derzeit nur im «Löwenzorn»!



Geschäftsführer Alain Lerjen

Eingang beim Gemsberg



Facts & Figures

Restaurant Löwenzorn

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

Platzangebot

Historische Gaststube mit 120 Plätzen, Zunftsaal 35, Intarsiansaal 50, Löwensaal 80, Trommel- und Fechtsaal 35, Hofgarten 180 (bei schönem Wetter)



Öffnungszeiten

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

Walliser Menü

Fr. 54.50

Teller mit den berühmten Fleisch- und Käsespezialitäten

Walliser Berglammgigot im Ofen gebraten
mit seinem feinen Alpkräuterjus,
Pommes soufflées und
knackfrischem Gemüsebouquet

Sorbet von glücklichen Walliser Aprikosen
geküsst von Apricotine

November: Läberli-Monat im «Löwenzorn»

Geniessen Sie frische Kalbsläberli in verschiedenen Variationen! Scharf, würzig oder eher traditionell zubereitet? Dazu servieren wir Ihnen unsere goldgelb gebratene köstliche Butterrösti. Läberli und Rösti: Fr. 36.50

Unser saisonaler Hit

Mit Voranmeldung: Das stadtbekanntes «Fondue chinoise-Löwenzorn à discrétion» für unschlagbare Fr. 49.50. Geniessen Sie unser reichhaltiges «Chinoise», das wir anstelle von Fleischscheiben neu mit saftigen Fleischwürfeln servieren! Und eben selbstverständlich à discrétion!

Das besondere Rezept



Fondue «folie à deux»

Einkaufskorb (für 4 Personen)

- 1 kg Fonduekäsemischung «Wyssmüller; ma création»
- 3,5–4 dl Folie à deux brut (Pinot Noir-Schaumwein vom Walliser Weingut Adrian und ßDiego Mathier)
- Muskatnuss
- 2 kg Weissbrot

Zubereitung

Das Weissbrot in 2 cm grosse Würfel schneiden. Folie à deux langsam in den kalten Caquelon giessen und erst dann auf der Herdplatte erhit-

zen. Sobald der Schaumwein heiss ist, die Käsemischung begeben und unter daurendem Rühren mit einem Holzöffel den Käse schmelzen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Etwas frisch geriebene Muskatnuss (Menge nach Lust und Laune, vielleicht eine gute Messerspitze) ins Fondue rühren. Den Fondue-Caque- lon sofort auf das bereitgestellte, brennende Rechaud setzen! Fertig.

«En Güeta!»



Küchenchef Laurent Chabot



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



V.l.n.r.: Claudia Miele, Leiterin Vertrieb · Kurt Maute,
Geschäftsführer · Aleksandra Eichhorner, Leiterin Marketing

Wir freuen uns als neuer Exklusivpartner der BeRest-Gruppe Ihnen unsere Produkte und Dienstleistungen näher zu bringen.

Wir sehen uns nicht nur als Versandhändler von Gastronomiebedarf, sondern vor allem auch als Dienstleister. Daher wollen wir Ihnen in allen Bereichen immer eine Idee mehr bieten. Wir wollen Sie inspirieren und Ihnen als Unternehmer mit unserem Know-how zur Seite stehen, das bedeutet für Sie ein absolut breites Sortiment und kompetente, fachkundige Beratung. Gerne bieten wir Ihnen Erfolgsrezepte, mit denen Sie Ihre Gäste immer wieder überraschen können und jeden Aufenthalt in Ihrem Restaurant oder Hotel zu einem einmaligen Erlebnis werden lassen.

Wir freuen uns, Sie in Zukunft als unseren Kunden betreuen zu dürfen und somit Ihre Arbeit leichter, schöner und erfolgreicher zu machen!

Herzliche Grüsse

Ihr **VEGA** und **Hotelwäsche Erwin Müller/Jobeline-Team**



VEGA

Immer eine Idee mehr

VEGA Vertrieb von Gastronomiebedarf GmbH
www.vega-ch.com

Hotelwäsche
Erwin Müller

Hotelwäsche Erwin Müller Schweiz GmbH
www.erwinmueller.ch

JOBELINE

Aus dem Hause Hotelwäsche Erwin Müller Schweiz GmbH
www.jobeline.ch



Expat-Interview

Food evokes a sense of home. There are the familiar foods connected to our upbringing or memories. The tastes we love, not only for their particular flavor, but for the feelings they bring about. Whether we pay conscious attention to it or not. Then there are the foods of different cultures, which we anticipate with a curiosity or sometimes a scepticism. As an expat, embodying two worlds, one may feel the culinary pull of both „homes“. Fortunately for those living in Basel this pull can easily be turned into a gentle tug. For the region offers a large variety of high quality and traditional foods – e.g. at Schloss Bottmingen, where an assortment of delicious creations satisfy the palate while an enchanting scenery pleases the eye. And in a culturally diverse Basel it goes without saying, that all sorts of tastes find their satisfaction. Lovers of Italian cuisine will appreciate the exquisite offerings at RAMAZZOTTI's – a place well known for its' great wines, fresh foods, all served in a friendly and tasteful atmosphere. Basel and its surroundings, what a joy for the senses!

Interview with Vance White from Colorado – General Manager, Legacy Pharmaceuticals Switzerland GmbH

Hi Vance, why did you move to Basel and how long have you been here?

Originally from Colorado, I had lived for some time in Puerto Rico. But since the time that I was very young I wanted to live in Europe where I could experience many cultures within a short distance of each other. My great grandparents all came from Europe and I guess. I wanted to go back and learn about areas where they came from. The deciding factor as to where in Europe was my company, with a facility in Basel. The original idea was to stay and work for a couple years. Now seven years have passed and I have no intentions of leaving yet. I really enjoy the lifestyle here.

What were the main challenges when you arrived here?

Oh, there were plenty. At the beginning, I had to get used to the high prices in Switzerland. At first it was rather shocking but eventually. I learned to not look at the prices nor compare them. Also, as an American I was dismayed to find that the stores close as early as 6:30 p.m. It took some time to get accustomed to it and there were more than a few nights where I had to go to a restaurant because I did not leave work in time to buy food for cooking at home!!! Further, there was the matter of making new friends. This required an adjustment to a different mentality; a mentality that I have come to appreciate. But back then it

was all new. Also I was very used to the culture of Puerto Rico. There, a party is noisy, wild, very lively. Here it is well organized, e.g. the host must make sure there is a chair for everybody. The movement and flow and the conversation during a party are ... all in a more subdued way.

What do you like about Basel?

Oh Basel is great. I especially like the city's location for short trips; whether you go by car, train or even catch a flight at the nearby airport. All of Europe is within about 1.5 hours of flying. Something else I came to appreciate is a slower pace – less hectic and stress and kinder drivers. And the people are very friendly and most importantly ... trustworthy. A way of life that suits me well. After a while one doesn't think about the high cost of living anymore but simply enjoys the quality of what is offered.

How do you spend your time when you're not working?

This area offers a lot. A favorite activity of mine is bike riding along the river Rhein and in the hills around my home. And I go hiking. Switzerland has the best and most numerous hiking trails I've ever come across. Many take you past castles or old fortresses. When it's sunny I love exploring the area in my cabrio. And since there is so little crime one can really enjoy having a cabrio without the worries that would exist in other countries or even in larger Swiss cities. Of course I also like eating out. I always enjoy the thoughtfully arranged plates, the tasty foods accompanied by good atmosphere (including the impor-

tant selection of ambient music and soft pleasant lighting).

Do you often have visitors from back home? And where do you take them?

Oh yes, friends and relatives visit often. I usually take them to great places such as Interlaken or Gruyères or any of the castles nearby. In Gruyères we always order a serving of „Doppelrahm“ (freshly whipped cream) with berries. Yum!!! For relaxation or to enjoy a rainy day, there are excellent spas and wellness centers around and they have a great selection of therapies. And, of course I take visitors somewhere on a Swiss train because they are so efficient and timely!!!

For those new to Basel, what would you recommend to do?

Skiing!!!! Everybody should try to take a weekday off to head for the mountains. I schedule my work so that one day a week is „meeting free“. For those with more time I suggest going to Lenzerheide. It is a great place with a vast area of skiing and away from the normal crowds in areas near Bernese Oberland. A good way is also by train to Chur and then the bus, which is very efficient and restful. A bit of an insider tip is the Basel underground canal tour. Going for a delicious meal afterwards is a perfect way to bring an evening to a relaxing end. Or else, for those with a lot of energy on a cold night, I suggest some rounds of Swiss style bowling.



Vance White

MISTER WONG – eine kulinarische Reise nach Fernost



Fast – schnell soll es gehen!

Am Mittag und am Abend warten in unseren grossen Wok-Pfannen verschiedene Tagesspezialitäten auf Sie. Schöpfen und essen – schneller gehts nicht. Sie können sich aber auch gern Ihr Wunschgericht frisch im Wok zubereiten lassen. Dies dauert nur wenige Minuten. Ob Chicken Fried Rice, Porc Sweet and Sour, Chop Suey oder Suppe, es ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Fresh – frische Produkte

Frische Zutaten, viel Gemüse, wenig Fett und schonende Zubereitung: All

das bietet Ihnen unsere asiatische Küche. Front Cooking präsentiert die Zubereitung der Speisen, ist transparent und bietet auch dem Auge eine willkommene Abwechslung.

Friendly – freundliche Atmosphäre

Das Ambiente ist hell, einladend und freundlich. Unser Küchenteam besteht ausschliesslich aus Mitarbeitenden, die mit der asiatischen Kochkultur aufgewachsen sind. Sie wissen aus Tradition, was gut ist, und servieren das Essen mit einem Lächeln.

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



Fast



Fresh



Friendly



Bitte nehmen Sie Platz



«Tischlein deck dich»



Das Beste aus 15 Jahren «Papa Joe's» Restaurant und Bar



Papa Joe hat pünktlich zu seinem Jubiläum die Top Ten der vergangenen 15 Jahre für Euch zusammengestellt.

Nicht nur seine treuesten Fans haben diesen Winter das Vergnügen, die besten Rezepte der letzten 15 Jahre noch einmal zu erleben. Papa Joe freut sich auf alle, die seine BBQ Ribs, Mighty Mike's und Co. geniessen wollen. Zu seinem 15. Geburtstag lädt er zu einer heissen Jambalaya-Party mit kleinen Crevetten, feinsten Pouletbrust-Streifen und

feuriger Chorizo ein. Zum krönenden Abschluss seiner Party serviert Euch Papa Joe die Special Edition von Grandma's Milchreis: lockere Mini-Pancakes mit einer dicken Kugel Milchreiseis und einer Prise Zimt. Der Geschäftsführer Gian-Reto Reize zelebriert zusammen mit seinem Team die grosse Fete am Barfi und lässt die Top Ten über den roten Teppich rollen. Schliesst Euch dem Who-is-Who an und feiert ganz nach unserem Motto: Have fun and take care! Papa Joe erwartet Euch in Basel, Bern und Zürich zur grossen Feierei!

Facts & Figures

Papa Joe's Basel

Steinberg 14
am Barfüsserplatz im Stadtcasino
4051 Basel
Tel. 061 225 93 94
papajoes.basel@gastrag.ch

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: Schiffflände 18
am Hechtplatz
Tel. 044 269 88 88



Jambalaya-Party



Grandma's Milchreiseis



Caribbean Bar



Geschäftsführer Gian-Reto Reize

HOWEG

Baron de Ley – edler Tropfen exklusiv für Sie



Das am Ebro gelegene Weingut «Baron de Ley» verfügt über 200 ha Rebland. Der Rioja-Wein von Baron de Ley ist ein erlesener Qualitätswein mit einer eigenen Persönlichkeit. Diese verdankt er einer sorgfältigen, traditionellen Kelterung und dem Barrique-Ausbau. Finca Monasterio (Bild) ist die Krönung der Baron-de-Ley-Linie. Er besteht aus 80 Prozent Tempranillo und 20 Prozent Cabernet Sauvignon. Seine Charakteristik zeigt sich in der Note von geröstetem Kaffee und Zimt. Er verfügt über einen kräftigen Körper mit Aromen von Muskatnuss, Nelken und Zedernholz.

DC HAECKY

Casa Lo Alto Crianza D.O.P. Utiel-Requena – der neue Jahrgang ist da!

Casa Lo Alto Crianza 2010 präsentiert sich mit beerigen Noten und weichen Tanninen. Der Ausbau während sechs Monaten in Barriques verleiht diesem spanischen Rotwein einen runden und angenehmen Körper. Für die Herstellung werden die Traubensorten Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon und Syrah verwendet.

Das Wechselspiel von heißen Tagen und kühlen Nächten fördert die Ausbildung von Aromen und prägt die Farbe und Tanninreife. Der Casa Lo Alto Crianza ist Teil des schönen Sortimentes der Finca Casa Lo Alto. Es besteht aus einem Weisswein, drei Rotweinen und einem Schaumwein. Alle weisen ein ausgezeichnetes Preis-/Qualitätsverhältnis auf.

Die Finca Casa Lo Alto in der D.O.P. Utiel-Requena liegt 80 km im Hinterland von Valencia. Die 170 ha grosse Finca – davon sind 70 ha mit Reben bepflanzt – geht auf das Jahr 1796 zurück. Heute gehört es zur Haecky Gruppe in Reinach, BL.



Das Erfolgsrezept der Finca Casa Lo Alto ist das Zusammenspiel der spanischen Wurzeln und des schweizerisch-spanischen Know-hows. Der Schweizer Oenologe Martin Rüeggsegger ist Leiter der Finca und verantwortlich für die Planung der richtigen Rebsorten, die Ertragsregulierung und die sorgfältige Kelterung, Reifung und Assemblagen der Weine.

Zusammen mit seinem Gutsverwalter und Rebmeister Cristóbal Ruiz bringt er jedes Jahr hervorragende Weine hervor, welche an internationalen Prämierungen immer wieder überzeugen und Medaillen erhalten.

Einfach zurücklehnen und geniessen!

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'Ovaille, Yverne**.

1er Grands Crus Die Pyramidenspitze der Waadtländer Weine

Nun ist es soweit, nach 15 Jahren Vorbereitung sind seit dem 8. Mai 2012 die **PREMIERS GRANDS CRUS** bekannt.

Die Benennung Premier Grand Cru ist eine Auszeichnung zu Ehren der feinsten Waadtländer Weine. Sie wird jedes Jahr an prestigereiche Terroirs verliehen.

Symbol der Exzellenz der Waadtländer Weine.

11 Chasselas, davon 4 Weine aus dem Hause Hammel !



Yverne l'Ovaille 1584

1er Grand Cru

Elevé en amphores d'argile

www.hammel.ch



Cantine Rallo, Sicilia **“il Principe” Nero d'Avola Sicilia IGP (Bio)**

Sizilien, Italien

Intensives Rot mit violetten Nuancen. Raffinierte Kirschenaromatik, Cassis und reife Fruchtnoten. Harmonisch und anhaltend am Gaumen.

Die Nero d'Avola Trauben wachsen auf lehmig/sandigen Böden und werden Ende Sept./Anfang Okt ausschliesslich von Hand gelesen. Die Fermentation erfolgt in Stahltanks, anschliessend wird der junge Wein während 5 Monaten in 50hl Fässern ausgebaut. Anbau und Produktion erfolgt nach biologischen Richtlinien. Harmoniert mit Fleischgerichten und Schmorbraten.



www.kwd.ch



La vita è bella – Italianità im «Da Roberto»



Liebe Gäste

Den Herbst haben wir vom «Da Roberto» in Italien verbracht und vieles für Sie mitgebracht. Quer durchs Land von der Toskana hinunter bis nach Sizilien haben wir uns kulinarisch verwöhnen und inspirieren lassen.

Die Reise begann in der Toskana. In dem bezaubernden Ort Montalcino sind wir durch die Weinreben gestreift. Wir haben Ihnen einen Brunello di Montalcino, der sich wunderbar zu einem geselligen Anlass empfiehlt, mitgebracht. Probieren Sie ihn bei der nächsten festlichen Gelegenheit bei uns im «Da Roberto»!

Weiter führte die Reise nach Kampanien, wo wir entlang der pittoresken Amalfiküste reisten. Dort kehrten wir in einer einfachen Trattoria ein und bestellten ein Bistecca di Manzo mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan. Sensationell! Wir fuhren

weiter quer durchs Land in die Region Apulien, wo wir über Märkte schlenderten und aus 10 verschiedenen Tomatensorten auswählen konnten. Auf dem Weingut Cantine Due Palme verkosteten wir diverse Weine. Im Gepäck haben wir für Sie einen fruchtbetonten Primitivo del Salento, der sich perfekt für kalte Winterabende eignet.

In Sizilien angelangt, verzehrten wir feine Antipasti, frische Pasta, Branzino mit knackigem Gemüse und allerlei Dolci. Nun bereiten wir uns auf den Winter in Basel vor, damit wir Ihnen rechtzeitig zu Weihnachten unsere Italienreise servieren können. Reservieren Sie einen Tisch und wählen Sie aus unseren Wintermenüs. Gerne beraten wir Sie ganz persönlich!

Herzliche Grüsse aus bella Italia
Dino Tavormina und das ganze Team vom «Da Roberto»

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 und 17.30–23.00 Uhr
Samstag und Sonntag geschlossen

Vom 1. November 2012 bis 31. Januar 2013 ist das «Da Roberto» auch an den Wochenenden geöffnet. Sa 17.30–23.00 Uhr, So 11.45–14.00/17.30–23.00 Uhr

100% WIR nur für Bankette



Geschäftsführer Dino Tavormina



Küchenteam



Gastraum



Serviceteam



Antipasti-Buffer

«Ich brauche immer das Gefühl, etwas Sinnvolles zu tun.»

von Tamara Wernli, Fotos: Lucian Hunziker

Der langjährige FCB-Star Beni Huggel ist seit Beginn der Saison 2012/2013 Assistenz-Trainer der U21-Junioren des FC Basel und steht als Co-Kommentator der Super-League-Spiele beim Schweizer Fernsehen im Einsatz. Was der ehemalige Nationalspieler an der Profizeit am meisten vermisst, inwiefern er seine Ernährung umgestellt hat und warum er selber nicht kochen kann, erzählt er im Interview.

Seit August kommentieren Sie Fussballübertragungen beim Schweizer Fernsehen mit. Wie fühlen Sie sich in Ihrer neuen Rolle als TV-Kommentator?

Ich fühle mich sehr wohl. Die Leute beim Schweizer Fernsehen nahmen mich gut auf und halfen mir, einen vernünftigen Einstieg zu finden. Die bisherige Resonanz war sehr positiv.

Noch keine negative Kritik?

Bisher noch nicht, aber diese möchte ich auch gar nicht hören! (lacht)

Wie sind Sie für diese Aufgabe geschult worden?

Bevor ich erstmals auf Sendung ging, haben wir ein Spiel intern als Test

kommentiert. Der SF-Ausbilder erklärte dann, auf was ich achten oder was ich vermeiden sollte.

Auf was müssen Sie achten?

Manchmal würde ich Dinge gerne ausführlicher beschreiben, würde gerne mehr Hintergrundinformationen zu bestimmten Situationen oder Spielern liefern. Wenn aber das Bild für den Zuschauer schon weiterzieht, hinke ich dann hinterher. Das darf hier und da, sollte aber nicht zu oft vorkommen.

Was vermissen Sie an Ihrer Profizeit und was fehlt Ihnen gar nicht?

Am meisten vermisse ich die Mannschaft, damit meine ich auch das

Kabinenleben im geschützten Rahmen, in den niemand von aussen eindringt. Besonders mit einer so tollen Mannschaft wie dem FCB hat mir das sehr viel gegeben. Ich bin aber froh, das Herumreisen und die vielen Hotelaufenthalte hinter mir zu haben.

Wie viel Sport treiben Sie noch als ehemaliger Aktiver?

Immer noch viel. Als Assistenz-Trainer der U21 beim FCB trainiere ich oft selber mit. Das hat den Vorteil, dass ich so am eigenen Leib erfahre, wie sich Übungen anfühlen. Ausserdem spüre ich, wie sich gewisse Spieler verhalten und kann sie besser instruieren. Es gibt aber auch Tage, an denen ich gar keinen Sport treibe.

Haben Sie zugenommen seit dem Ende Ihrer Profikarriere?

Nein!

Die Antwort kam jetzt zügig...

Ich bin mir da sehr sicher, weil ich jeden Morgen auf die Waage stehe.

Jeden Morgen!? Das ist doch ziemlich eitel...

Jeden Morgen. Alles andere ist Selbstbetrug. Das hat sich bei mir ritualisiert und so nehme ich Gewichtsveränderungen schnell wahr. Ich habe das Glück, mit weniger Bewegung auch weniger Appetit zu haben. Trotzdem kann ich nicht nur essen, was ich will. In meinem Alter – ich bin jetzt 35 – muss man sich bewusster ernähren.



Beni Huggel und Tamara Wernli nehmen einen späten Lunch im Restaurant Noohn



Beni Huggel und Tamara Wernli stossen mit alkoholfreien Cocktails an

Sie haben Ihre Ernährung also umgestellt?

Nicht wirklich umgestellt, aber ich versuche, am Abend nicht mehr so viel und hauptsächlich leichte Gerichte zu essen. Mir ist es ein Rätsel, wie sich Menschen in südlichen Ländern schlank halten, wo die Hauptmahlzeit ja aus dem Abendessen besteht. Dieses Geheimnis werde ich wohl nie ergründen.

Sind Sie ein Geniesser oder ist Essen für Sie eine Notwendigkeit?

Ich bin definitiv ein Geniesser, ich liebe gutes Essen.

Kochen Sie selber?

Nein. Ich kann gerade mal Spiegeleier und Omelette zubereiten, dann erschöpfen sich meine Kochkünste. Wenn sich aber meine Familie Omelette wünscht, spiele ich den Küchenchef und die Kinder freuen sich total. Während der letzten Jahre hatte ich schlicht keine Zeit, das Kochen zu erlernen. In meinem weiteren Leben kann das aber schon noch zum Thema werden.

Das Kochen erledigt also Ihre Frau. Für welche Hausarbeiten sind Sie zuständig?

Wir ergänzen uns sehr gut. Ich helfe im Garten tatkräftig mit, bringe den Müll raus und auch die Finanzen und der Bürokratie unterliegen meiner Obhut.

Welches Gericht wünschen Sie sich an Ihrem Geburtstag von Ihrer Gattin?

Das wäre dann wohl Schweinsfilet mit Risotto oder aber Saltimbocca. Sie kocht beides ausgezeichnet.

Was essen Sie gar nicht?

Ich mag eigentlich alles und probiere auch gerne wieder Neues aus. Ich bin nicht jemand, der Dinge von vornherein ablehnt.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Milch, Butter, Joghurt, Salat, Gemüse.

Eine gesunde Auswahl. Wie stehts mit Alkohol?

Den Wein lagere ich im Keller. Bier haben wir schon Zuhause, aber eher für unsere Gäste.

Haben Sie oft Gäste?

Ja. Vor allem Leute, die ich beruflich nicht so oft antreffe.

Wie oft essen Sie auswärts?

Seit wir Kinder haben – diese sind jetzt fünf und sieben Jahre alt – ha-

ben unsere Restaurantbesuche stark abgenommen. Jetzt gehen wir höchstens noch ein bis zweimal Mal pro Woche auswärts essen.

Wohin gehen Sie dann?

Mit meiner Frau gehe häufig ich das Restaurant Spalenburg, ich mag dort die spanischen Tapas. Ich esse auch gerne im «Noohn» oder «Acqua» und mit den Kindern zieht es uns von Zeit zu Zeit zum «Heyer» nach Biel-Benken.

Wie häufig unternehmen Sie McDonald's-Besuche mit den Kids?

Hie und da. Das machen wir bewusst als Belohnung für...naja, eigentlich für nichts (lacht). Man sollte Fast Food nicht komplett verteufeln, ich selber esse es ja auch gerne. Aber wir achten darauf, dass es für die Kinder etwas Spezielles bleibt.

Welche Ziele haben Sie sich für die Zukunft gesteckt?

Ich arbeite derzeit an meinem Trainerdiplom. Um mich ganz in die neue Lebensabschnittsphase als Nicht-Profisportler eingelebt zu haben, gebe ich mir noch ein paar Jahre. Ich mag jedoch keine Leerläufe, sondern brauche das Gefühl, etwas Vernünftiges und Sinnvolles zu tun. In welche Richtung das genau führt, weiss ich jetzt aber noch nicht.



Entenbrust mit Honig-Ingwer-Glasur, Pak Choi, Süsskartoffelpüree und Orangenbutter isst Beni Huggel zu Mittag

VISIT BASEL startet in die Wintersaison – mit einer neuen Stadtführung: «Menschen, die die Welt veränderten»

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. Der neuste Stadtrundgang heisst «Menschen, die die Welt veränderten». Es handelt sich dabei um einen geführten Rundgang durch Basels Altstadt auf den Spuren berühmter Besucher unserer Stadt; mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion! Fine to Dine hat sich über diese Führung mit Kulturhistorikerin Cornelia Schwald unterhalten.



Stadtführerin Cornelia Schwald, Kulturhistorikerin

Fine to Dine: Der Titel Ihrer neusten Stadtführung klingt spannend. Was erwartet uns?

Cornelia Schwald: Es gibt – und insbesondere gab's – Menschen, die die Welt veränderten. Teilweise zum Positiven, teilweise zum Negativen. Das ist bekannt. Einige dieser Menschen waren aber in Basel zu Besuch, mal länger und mal kürzer. Auf eben-diese Basel-Besucher möchten wir das Augenmerk lenken. Was wollten die hier, wo wohnten sie, wen trafen sie? Einige führten sich ziemlich unflätig auf – oder sie waren sonst ziemlich auffällig; sie gingen in die Geschichte ein. Andere Besucher haben wir (fast) vergessen. Gewisse schmissen wir ganz einfach aus der Stadt.

Das klingt nach Geschichtsunterricht, nach Biografien historischer Persönlichkeiten.

Wo denken Sie hin? Eben nicht! Zu viel Geschichtsunterricht ist doch langweilig. Gerade deshalb gehen wir den Spuren der weltverändernden Besucher unserer Stadt auf süffisante, zuweilen eher mit Blick auf die anekdotengespickten Überlieferungen nach. Wir brauchen doch niemandem zu erklären, wer Napoleon war. Interessant ist aber, was beispielsweise eben dieser Napoleon in Basel getrieben hat, wen er getroffen hat, was damals beim Dinner abgelaufen ist, das im «Les Trois Rois» abgehalten wurde.

Verraten Sie uns, von welchen Persönlichkeiten Sie auf Ihren sonntäglichen Führungen berichten werden?

Sicher nicht (lacht)!

Einige könnten Sie uns doch verraten, oder?

Also gut. Wir gehen da so gewissen Fragen nach. Zum Beispiel bei wem Benito Mussolini Spaghetti gemampft hat, oder wo Dr. Faust gefutert hat. Lenin sagte einst seinem Gastgeber zum Abschied: «Sie bleiben lieber hier; Leute wie Sie können wir in Russland nicht brauchen. Aber von mir werden Sie noch hören!»

Jetzt haben Sie uns doch schon einige Details verraten.

Das meinen Sie (grinst)! Wissen Sie, gewisse Geschichten und viel Hintergründiges können Sie auch in der Basel-Enzyklopädie «Basel Insider» nachlesen. Dort veröffentlichen die VISIT-BASEL-Autoren jede Woche neue Artikel zur Basler Geschichte. Eine echte Empfehlung, wenn Sie sich für Basel interessieren (Website www.baselinsider.ch; Anmerkung von Fine to Dine). Auf den Stadtführungen kommt aber noch einiges Wissenswertes dazu und natürlich veröffentlicht VISIT BASEL auch nicht alle Geschichten und Anekdoten. Die wären ja blöd ...!

Erzählen Sie uns noch mehr zur Führung?

Höchstens noch das: Wenn Sie wissen wollen, weshalb irgendwann vor allem der Zucker aus den Hauptgerichten verbannt und als Süßspeise an das Ende der Speisefolge gesetzt wurde, man sich generell heute anders ernährt als im Mittelalter oder wie ein Basel-Besucher die Christen-

heit im Abendmahlstreit trennte, ja dann ... dann sollten Sie zu mir auf den Stadtrundgang kommen ...!

Die Führungen finden an ausgewählten Sonntagen statt. Wie läuft das Programm ab?

Zuerst nehme ich Sie mit auf den Stadtrundgang, der im «Löwenzorn» am Gensberg endet. Die Führung dauert rund eine Stunde. Im Löwenzorn werden Sie direkt anschliessend bereits zum Sonntagsbrunch à discrétion erwartet. Am Sonntagsbrunch können Sie sich solange laben wie Sie wollen. Open End.

Eignet sich die Führung auch für Kinder?

Ja, durchaus. Weshalb auch nicht? Bei manchen Geschichten müssen sich die Kinder halt die Ohren zuhalten ...! Im Ernst: Wichtig bei den Kindern ist einfach, dass sie eine Stunde lang mehr oder weniger zuhören mögen. Allen Kindern liegt das nicht, manchen aber schon.

Kann ich dieses Programm mit Stadtführung und Brunch auch für eine geschlossene Gesellschaft buchen, zum Beispiel für ein privates Geburtstagsfest?

Können Sie! VISIT BASEL schickt Ihnen dann einen eigenen privaten Stadtführer und organisiert für Sie im «Löwenzorn» ein eigenes Buffet. Und wenn Sie das VISIT-BASEL-Büroteam lieb fragen, dann organisieren





die Ihnen sogar noch einen Cüpli-Empfang, sobald Ihre Gäste nach der Führungen im «Löwenzorn» eintreffen (zwickert mit den Augen).

Dann können aber Sie die Führung nicht leiten?

Schon klar, zweiteilen kann ich mich nicht. Aber es gibt ja auch Sonntage, an denen wir keine öffentlichen Rundgänge anbieten. Und sonst gibt es ja auch noch andere in unserem Team: Mike Stoll zum Beispiel, Maja Reichenbach oder Claudia Manser, Daniela Scharf oder Beni Hilber oder Brigitte Häring und so weiter. Das sind hervorragende Leute mit gewal-

tigem Wissen und grossem Unterhaltungswert.

Mal ehrlich Frau Schwald: Sie machen auf uns einen ungemein aufgestellten Eindruck. Kulturhistoriker sind doch ein eher staubtrockenes Völkchen?

Echt ...?

Frau Schwald, herzlichen Dank für das Gespräch!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen lustige Stunden am Sonntagmorgen – und natürlich e Guete beim Buffet!



Einer der berühmten Besucher unserer Stadt

Basler Weihnachtshof in der Altstadt

Das Highlight für Ihren Apéro im Advent

- Geöffnet vom 21. November 2012 bis 6. Januar 2013!
- Für geschlossene Gruppen und Gesellschaften!
- Ab 8 Franken pro Person!



Impressionen vom Basler Weihnachtshof

Seit Jahren gehört der Weihnachtshof im historischen Gasthaus Löwenzorn, eingebettet in sein traumhaftes Altstadtensemble, zum festen Bestandteil des vorweihnachtlichen Basel. Lichter funkeln, der Nikolaus grüsst und der frische Glühwein verbreitet seinen herrlichen Duft über den Spalen- und Gernsberg. Mit dem Basler Weihnachtshof sind kleine und grössere geschlossene Gesellschaften angesprochen, welche abseits des vorweihnachtlichen Konsumtrubels eine Tasse Glühwein und feine Köstlichkeiten geniessen wollen – und dies in für Basel einmaligem Ambiente. Auch dieses Jahr zeichnet für die Gestaltung dieses

Advent-Highlights das VISIT-BASEL-Dekorationsteam verantwortlich, für die Verköstigung der Gäste mit Glühwein, prickelndem Prosecco und natürlich den liebevoll zubereiteten Apéro-Köstlichkeiten das «Löwenzorn»-Team. Eine echte Empfehlung für alle Gesellschaften, die (mal) etwas besinnlicher in die Firmen- resp. Vereins-Weihnachtsfeier einsteigen wollen. Eine vorgängige Reservation ist erforderlich.

Informationen und Reservationen:
VISIT BASEL AG,
 Leimenstrasse 29, CH-4051 Basel
 Telefon: +41 (0)61 261 33 33
www.visitbasel.ch

Anmeldung Sonntagsführung mit anschliessendem Brunch

Stadtführung **«Menschen, die die Welt veränderten»**, der geführte, sechzigminütige Rundgang durch Basels Altstadt 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. Kinder unter 10 Jahre sind gratis. Die Angaben zum Treffpunkt in der Basler Altstadt werden Ihnen mit Ihrer Anmeldebestätigung auf dem Postweg zugestellt.

- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 28. Oktober 2012
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 11. November 2012
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 25. November 2012
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 20. Januar 2013
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 3. Februar 2013
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 17. März 2013
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 14. April 2013
- ___ Personen und ___ Jugendliche für Sonntag, 28. April 2013

- 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 entgegengenommen. Oder nutzen Sie die Möglichkeit der Online-Anmeldung auf der Website: www.visitbasel.ch

Neue Chefin im «Gifhüttli»

Per Anfang September hat Fabienne Bossart die Geschäftsleitung des Restaurants Gifhüttli übernommen. Als bisherige Stellvertreterin kennt sie den Betrieb bestens und weiss, was die Gäste erwarten.

«Ich freue mich, diese tolle Herausforderung in Angriff zu nehmen.» Frau Bossart, Absolventin der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, hat einige Ideen, die sie verwirklichen will. Im geschichtsträchtigen Restaurant sol-

len Gäste von nah und fern mit Charme und echter Gastfreundschaft willkommen geheissen werden. Das eingespielte Team in Küche und Service freut sich, jeden Besucher kulinarisch zu verwöhnen, sei es in der gemütlichen Beiz im Erdgeschoss oder in der gepflegten, weiss gedeckten «Stube» im 1. Stock. Das bestbekannte Angebot wird monatlich mit saisonalen Highlights ergänzt. Zur Wildzeit darf natürlich auch ein Hirsch-Cordonbleu oder der Rehrücken «Gifti» nicht fehlen.



Basels bekanntestes Cordon bleu



Gemütliche Stube im 1. Stock



Di griene Hind – Alti Garde



Wirtshausschild aussen



Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste

Es wäre doch herrlich, den Herbst mit einigen milden Tagen ausklingen zu lassen. Auf unserer Boulevard-Terrasse die letzten warmen Sonnenstrahlen bei einem Glas Wein geniessen und dabei das pulsierende Geschehen in der Altstadt beobachten. Die Herbstsaison bringt bekanntlich nicht nur sinkende Temperaturen und fallende Blätter, sondern auch wunderbare Wildgerichte, die Sie natürlich bei uns geniessen können. Ich freue mich, Sie herzlich bei uns begrüssen zu dürfen.



Geschäftsführerin Fabienne Bossart

Küchenchef Jérôme Siquoir



Facts & Figures

Restaurant Gifhüttli

Schneidergasse 11
4051 Basel
Tel. 061 261 16 56
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

Das «Gifhüttli» an der Schneidergasse 11



Das besondere Rezept



Rehrücken «Gifti»

Zutaten (4 Portionen)

- 1,5 kg Rehrücken

Marinade:

- 8 Wachholderbeeren • ½ Bund Thymian • 1 Zitronenzeste • etwas Salz und Pfeffer

Sauce:

- ½ kg Rehknochen
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Schalotten
- 50 g Karotten
- 50 g Lauch
- 100 g Speckwürfeli
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Preiselbeergelée
- 5 cl Rotweinessig
- 75 cl Rotwein
- 1 dl Wasser
- 2 dl Wildfond

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade zusammen fein hacken, dann das Fleisch mit der Marinade einstreichen und 8 Stunden kühl stellen.

2. Das Fleisch auf allen Seiten anbraten und im Backofen 15–20 Min. bei 160° fertig garen. Anschliessend das Fleisch 10 Min. ruhen lassen. Das Fleisch muss in der Mitte noch rosa sein.

3. Das gesamte Gemüse in gleich grosse Würfel schneiden. Die Knochen mit dem Speck zusammen anbraten, das Gemüse beifügen, bis das

Ganze eine schöne braune Farbe hat. Das Bratgut mit dem Rotweinessig ablöschen, reduzieren bis die Flüssigkeit eingezogen ist. Dann das Paprika, Tomatenmark, Nelken, Lorbeerblätter, Preiselbeergelée dazugeben. Anschliessend mit dem Rotwein, Wasser und dem Wildfond ablöschen. 2 Stunden einkochen. Abpassieren, Flüssigkeit nochmals einreduzieren lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

4. Servieren mit Spätzli und Rotkraut, Rosenkohl wie auch mit frischen Pilzen.
En guete ...



Vermicelles?

Oh ja! Genau das Richtige für Herbst- und Wintertage!



Gutschein

Folgende Betriebe der Berest-Gruppe offerieren Ihnen mit diesem Gutschein die ganze Portion Vermicelles **2 Franken günstiger!**

- Brasserie Löwenzorn, Basel
- Restaurant Gifhüttli, Basel
- Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

(gültig gegen Abgabe dieses Gutscheines während der Vermicelles-Saison 2012/2013)



Mehr als man denkt!

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



Das Gute.



Neues Gastro-Konzept an der muba 2013



Ein neues Konzept für gepflegtes Essen und Trinken an der muba wird mit bekannten Gastronomiebetrieben aus Basel realisiert. Die Besucher werden in gepflegter Atmosphäre begrüsst, bewirtet und begeistert. Die KulinarikLounge schafft damit eine Verbindung zwischen der Messe und dem kulinarischen Angebot in der Stadt.

Die Messeleitung der muba lanciert zur muba 2013 die neue Gastronomieplattform «KulinarikLounge». Ein neues Essens- und Unterhaltungserlebnis soll in Zukunft vor allem ein jüngeres, trendiges und ernährungsbewusstes Publikum zum Verweilen auf der muba verführen. Die KulinarikLounge stellt einen Gegenpol zur Degustationshalle dar, die als Feierabendtreffpunkt bekannt ist.

Als Partner konnte die muba vier

Restaurants der Fine-to-Dine-Gruppe gewinnen. Die Küchenmannschaften der Restaurants Goldener Sternen, Gifhüttli, Löwenzorn und Ochsen zaubern in einer Showküche ihre Spezialitäten auf die Teller. Mit einem flexiblen Angebot wird auf die Bedürfnisse der Besucher zu jeder Tageszeit Rücksicht genommen: Mittagsmenüs, Angebot mit Snacks, Kaffee und Kuchen am Nachmittag und Lounge mit Drinks und Fingerfood am Abend.

Rund um die Showküche im Zentrum der Halle besteht ein grosszügiges Sitz- und Stehplatzangebot. Weitere Verpflegungsstände mit Spezialitäten aus Schweizer Regionen, Austernbar, Flammkuchen sowie Gelateria, Café und der Warteck-Bierstand runden das Angebot ab. In der KulinarikLounge herrscht eine gepflegte Atmosphäre mit gedämpftem Licht, gemütlichen Loungemöbeln und dezenter Jazz-Musik vor.

Facts & Figures

Die KulinarikLounge hat während der muba vom 22. Februar bis 3. März 2013 täglich von 11 bis 20 Uhr geöffnet.

www.muba.ch



Nicht nur die beste Pizza der Stadt, auch die besten Steaks!



Ab Herbst auch das beste Jenzer-Fleisch vom heißen Stein.

Für alle Freunde des geselligen Fleischgenusses ist das «Ramazzotti» die neue Top-Adresse. Braten Sie bei uns feinste Fleischstücke vom Metzgermeister in Arlesheim direkt am Tisch auf einem heißen Granitstein vom Gotthard. Ob «Bistecca fiorentina» (Entrecôte), «Bistecca di vitello» (Kalbshuftsteak) oder «Filetto di maiale» (Schweinsfilet), Sie haben die Qual der Wahl. Alle Gerichte servieren wir mit gebratenen Rosmarin-Kartoffeln und feinsten Haussaucen.

Wie wäre es zur Vorspeise mit dem in Basel einzigartigen «Insalata della casa» im hausgemachten Brotteigkörnchen? Die knusprigste Pizza der Stadt in vielfältigen Variationen

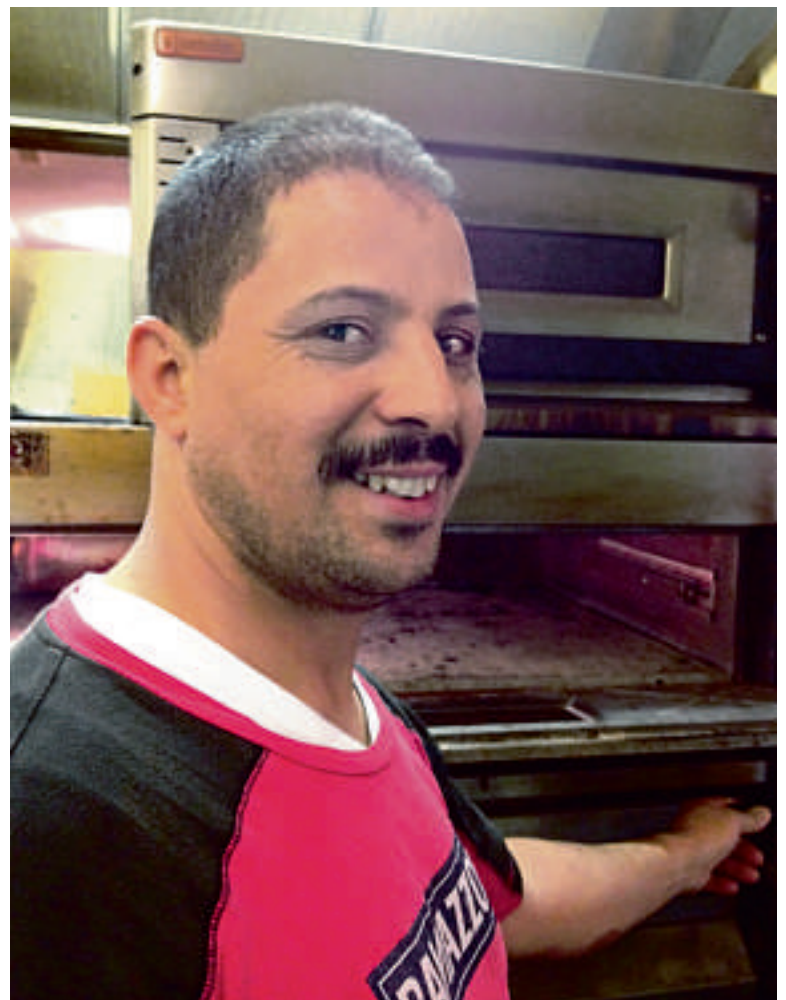
steht natürlich weiterhin zur Auswahl. Das attraktive Getränkeangebot rundet Ihr kulinarisches Erlebnis bei uns ab. Mögen Sie lieber einen edlen Tropfen aus Italiens Weinfässern oder ein frisch gezapftes Leffe-Brune-Bier aus Belgien? Darf es nach dem Essen ein raffinierter Grappa oder lieber ein Single Malt Whisky sein, den Sie auf unserem Spirituosenwagen entdecken können? In unserem kleinen, aber feinen Shop finden Sie tolle Geschenkideen wie Trüffelöl oder 12-jährigen Balsamicoessig. Sogar einen Armagnac von Baron Gaston Legrand mit Ihrem Jahrgang können Sie bei uns bestellen. Unser kompetenten Servicemitarbeiter beraten Sie gern. Besuchen Sie uns mitten in der Basler Altstadt beim Marktplatz und geniessen Sie ungezwungene Stunden, fast wie in Ihren Ferien.



Italianità – Gemütlichkeit à la carte



Angebot im Shop



Chef-Pizzaiolo Rachid Boujenoui



Gastgeber-Kolumne

Ich freue mich riesig, Sie wieder in der Heimat hier bei mir im Restaurant Bar RAMAZZOTTI begrüßen zu dürfen. Ob zu einem speditiven Mittagslunch, einem gediegenen Abendessen «Dinner-for-two» oder einfach einem Schlummerbecher an der Bar. Unser persönliches Ziel ist es, Ihnen zu zeigen, dass Sie bei uns ein hohes Mass an Gastfreundschaft und Herzlichkeit erleben können. An 365 Tagen kümmern wir uns um Sie und bringen Ihnen Ferienfeeling und südländisches Flair näher. Haben Sie Ihren Weihnachtsanlass schon geplant? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zu Seite. Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns ein E-Mail. Herzlich willkommen!



Geschäftsführer Dany Scheidegger und Stv. Alil Rahmani

Bar, gut bestückt



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

Das «Ramazzotti» von aussen



Das besondere Rezept



Röstipizza RAMAZZOTTI

Einkaufskorb (4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln
- 50 g Butter (Kochbutter)
- 250 g geriebener Mozzarella
- 125 g Tomatenmark (Sauce)
- 20 g getrockneter Oregano
- 200 g Proscutti Crudo
- 150 g Rucola
- 150 g Parmesan gerieben
- 150 g Cherry-Tomaten
- 1 Prise Pfeffer
- 1 knapper Esslöffel Salz

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser kochen und über die Nacht abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln schälen und mit einer Röstiraffel in feine Scheibchen oder Stäbchen raffeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die geraffelte Kartoffeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Hitze beide Seiten ca. 20 Min. leicht goldbraun anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und darauf achten, dass der Röstipfladen nicht auseinanderfällt.

Ein wenig ruhen lassen und danach mit Tomatensauce übergossen und Oregano darüberstreuen, der geriebene Mozzarella darüber verteilen

und beliebig belegen. In unserem Fall, bei der Röstipizza RAMAZZOTTI, können Sie die Röstipizza in den vorgeheizten Backofen von min. 220 Grad schieben und ca. 5 Min., bis der Mozzarella verlaufen ist, drin lassen.

Danach wird die Röstipizza zuerst mit hauchdünnen Parma-Schinkenscheiben belegt, den Rucola darüber verteilen und am Schluss mit den Cherry-Tomaten belegen und et voilà, fertig ist die Röstipizza RAMAZZOTTI. Nach Belieben noch mit frischem Pfeffer aus der Mühle berieseln.



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



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 cash+carry **growa** cash+carry

Gebrüder Marksteiner

Gebrüder Marksteiner frigemo AG
Bodenstrasse 51 • CH-4057 Basel
Tel. 061 638 83 00
Fax 061 638 83 01
www.marksteiner.ch

open your **w**orld

360° VIRTUELLER RUNDGANG

Hungrig?

Restaurants neu entdecken
www.lunchgate.com



Im «Restaurant 90» wartet Ihr nächster Event auf Sie



Restaurant 90

«Hier lebt Ihr Unternehmen» lautet der Claim der Uferstrasse 90. Im Restaurant 90 wird Wert gelegt auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Küche.

Zum Mittag

Wir bieten unseren Gästen täglich wechselnde Mittagsmenüs sowie eine vielfältige Auswahl an Flammkuchen und A-la-carte-Gerichten an.

Individuell und einzigartig

In unserem Restaurant und unserer Eventhalle können Sie Ihren Gästen und Kollegen etwas Neues und Einzigartiges präsentieren. Neben unserem Restaurant mit 110 Innen- und 40 Aussensitzplätzen verfügen wir über eine 800 m² grosse Eventhalle im industriellen Stil, die individuell genutzt werden kann. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot, das Ihrem 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.

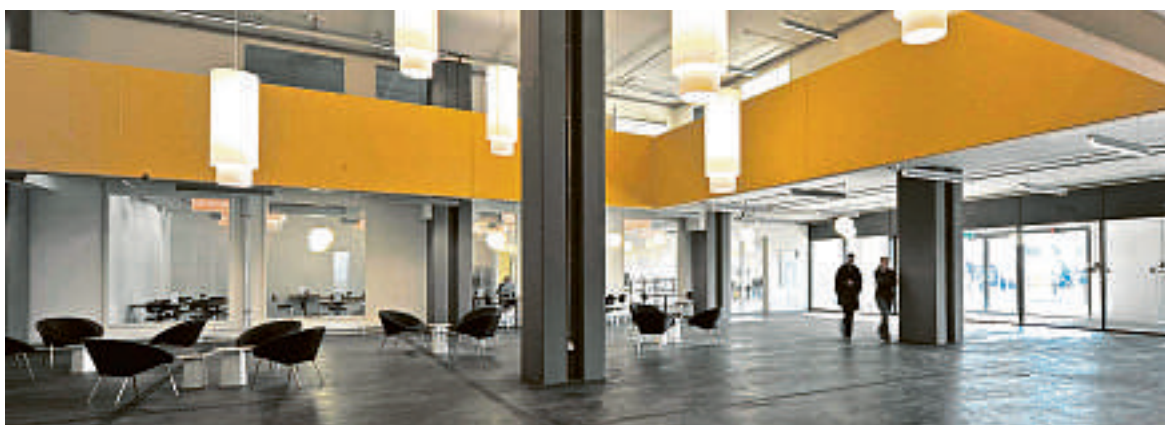
RESTAURANT 90



Bankettbestellung im Restaurant



Mise en Place für Apéros



Ihre nächste Event Location



Geschäftsführer Jens Beutel



Unser Eingang

Winterzauber im Restaurant Schloss Bottmingen



Traditionen werden bei uns lebendig und wir wecken die Vorfreude auf das Fest mit einem gewaltigen Kunstwerk – unsere Weihnachtsbeleuchtung mit tausenden Lichtern lässt unser Schloss in festlichem Glanz erstrahlen.

Bald ist es wieder so weit, unser Lichtkünstler Juan Torres wird unser Schloss wieder mit tausenden Lichtern traumhaft in Szene setzen. Wenn am 8. November 2012 die Dämmerung hereinbricht, laden wir Sie ein, den bereits zur Tradition gewordenen weihnächtlichen Lichterglanz mit uns zu eröffnen.

Auch dieses Jahr präsentieren wir wieder unsere «Soirées Chandelles et Champagne» mit Kerzenschein,

romantischer Live-Musik und mit allem, was Ihr Herz begehrt. Tanzfreudige können die polierten Tanzschuhe bei unseren «Soirées Jazz» anziehen, wo Sie musikalische Leckerbissen wie die «Harry's Satchmo All Stars» und die «Loamvalley Stompers» genießen können.

Ende November erwartet Sie eine einmalige «Wine & Dine»-Reise zur Finca Casa Lo Alto in Spanien. Gönnen Sie sich ein wunderbares Menu, bei welchem zu jedem Gang der passende Wein serviert und durch den leitenden Önologen Martin Rügsegger erklärt wird.

An Weihnachten sind unsere Türen offen und Sie genießen eine wunderbare kulinarische Weihnachtsgeschichte. Im «Chambre Séparée»

können Sie zum krönenden Abschluss hochklassigen Digestives und edlen Zigarren frönen.

Für Silvester haben wir uns wieder etwas Besonderes ausgedacht. Am

«Dîner de Gala & Bal Dansant» entdecken Sie edelste Produkte und erleben eine rauschende Ballnacht mit musikalischer Untermalung durch «Moody Tunes».



Das Restaurant

Das Märchenschloss im winterlichen Lichterzauber





Gastgeber-Kolumne



Naomi Steffen und David Picquenot

Geschätzte Gäste

Nach der Umstellung auf die Winterzeit ist es bereits wieder früh dunkel. Man spürt einen natürlichen Drang, die Dinge etwas langsamer anzugehen oder gar – wie die Bären – in eine Art Winterschlaf zu verfallen. Wir halten es jedoch anders, denn wenn sich die Gelegenheit zum Feiern ergibt, sollte man sie nutzen! Darum laden wir Sie, liebe Gäste, ein, im Schloss schillernde Momente

zu erleben. Geniessen Sie den Winterzauber im Schloss Bottmingen und lassen Sie sich von unserer nostalgischen Kulisse verzaubern. Nehmen Sie sich die Zeit, bis in die Nacht hinein zu tanzen und verbringen Sie «verspielte» Stunden zu zweit oder «en famille». Denn die kostbarste Zeit, ist die, die wir einfach nur miteinander verbringen.

Festtags-Öffnungszeiten 2012

Heiligabend, Montag, 24. Dezember 2012, ganzer Tag geschlossen.

Weihnachten, Dienstag, 25. und Mittwoch, 26. Dezember 2012, mittags und abends geöffnet.

Donnerstag, 27. bis Sonntag, 30. November 2012, ganzer Tag geschlossen.

Silvester, Montag, 31. Dezember 2012, «Dîner de Gala», ab 18.30 Uhr offen.

Neujahr, Dienstag, 1. Januar 2013, ganzer Tag geschlossen.



Ein Meisterwerk vom Chef Pâtissier Alain Schmidlin

Das besondere Rezept



Entenbrust

mit eingelegten Feigen an Portwein-Sauce

Einkaufskorb (4 Personen)

• 60 g Zucker • 1 Messerspitze Zimt • 1 Sternanis • 1 dl Portwein

- 4 Entenbrüste à je 160–180 g • 2 Esslöffel Kalbsfonds • (4 Scheiben Entenleber à je 50–60 g)

Zubereitung:

Am besten schon am Vortag zubereiten. Feigen waschen und trocknen, danach gleichmässig mit einem kleinen Messer einstechen. Zucker mit einem Esslöffel Wasser, Zimt und Sternanis zu einem hellen Karamell einkochen und mit Portwein ablöschen. Feigen dazugeben und ziehen lassen. Vor dem Servieren die Feigen herausnehmen und den Portwein einreduzieren.

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.

Veranstaltungskalender

Oktober 2012

Samstag, 20. Oktober, «Porte Ouvertes»

Wir präsentieren angehenden Hochzeitspaaren und Hochzeitsplanern unseren unvergleichlichen Eventservice. Entdecken Sie unsere Räumlichkeiten, Food Angebote und Hochzeitstorten, Event- und Kulturangebote sowie Floristik und Tischdekorationen.

Sonntag, 21. Oktober, «Le Brunch Gourmand»

Himmlische Schlemmereien à discrétion.

November 2012

Donnerstag, 8. November, «Les Illuminations d'hiver»

Sie sind herzlich zur Eröffnung der Weihnachtsbeleuchtung im Schlosshof eingeladen.

Sonntag, 18. November, «Soirée Jazz»

Zum Aperitif und dem delikaten Fünf-Gang Menu spielen die «Loamvalley Stompers».

Freitag, 30. November, «Soirée Chandelles & Champagne»

Auserlesene Champagner zum Fünf-Gang-Menu mit charmanter Musikbegleitung von Béatrice Nüesch und Christian Gutfleisch.

Dezember 2012

Sonntag, 16. Dezember, «Soirée Jazz»

Zum Aperitif und dem delikaten Fünf-Gang Menu spielen die «Harry's Satchmo All Stars»

Freitag, 21. Dezember, «Soirée Chandelles & Champagne»

Auserlesene Champagner zum Fünf-Gang-Menu mit charmanter Musikbegleitung von Christian Müller und Bettina Urfer.

Silvester, Montag, 31. Dezember, «Dîner de Gala & Bal Dansant»

Edler Champagner-Aperitif, ein opulentes Fünf-Gang Menu und Tanzmusik mit «The Moody Tunes»

Das Fett von der Entenbrust entfernen und die Haut der Entenbrüste mehrmals kreuzweise einritzen. Für eine schöne Kruste eine Pfanne ohne Fett leicht erhitzen, die Entenbrüste mit der Haut nach unten goldbraun braten, anschliessend auf der Fleischseite kurz anbraten und beiseite stellen. Vor dem Servieren im Ofen bei 190 Grad ca. 8 Minuten weitergaren lassen. Die Bratrückstände mit dem Feigen-Sirup ablöschen. Kalbsfonds begeben, mit zwei Würfeln Butter und Zucker abschmecken und warm

halten. Vor dem Servieren Entenbrust tranchieren und auf einem Saucenspiegel anrichten, halbierte Feigen darauflegen, mit einem Zweig Rosmarin dekorieren. Als Beilagen eignen sich Pommes Dauphines oder Croquetten und Herbstgemüse wie Wirsing, Karotten, Sellerie, Rosenkohl oder Broccoli. Tipp: Die eingelegten Feigen können mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Besonders gut schmecken diese auch zum Dessert mit Vanille-Glace.

Zu Gast beim Weihnachtsmann – Johann Wanner

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, kann Weihnachten nicht mehr weit sein.

Und wo kann man sich besser darauf einstellen als in der wunderbaren Weihnachtswelt von Johann Wanner. In seinem Geschäft am Spalenberg 14 in Basel findet man alles, was das Weihnachtsherz begehrt. Glitzerndes Lametta, schillernde Kugeln, klassisch schön oder in den verrücktesten Farben und Formen. Ja sogar ein Kochbuch mit Weihnachtsrezepten, geschrieben und gekocht vom Meister selbst, findet man im unglaublichen Sortiment.

Dass das kulinarische Vergnügen ebenso zu Weihnachten gehört wie ein schön geschmückter Baum wird schnell klar, wenn man das zweite Geschäft von Johann Wanner an der Schneidergasse 7 besucht. Geöffnet ab Oktober kann man in den Weihnachtsstuben inmitten der dekorierten Bäume bei einer Kanne Tee oder einem Glas Champagner der vorweihnächtlichen Hektik und dem nass-kalten Wetter entfliehen. Dazu gibts Knabbereien und Feines aus der kleinen Backstube.

Zur Einstimmung auf das anschließende Weihnachtsessen in einem Restaurant der nahen Umgebung, wie z. B. im «Gifhüttli» oder im «Löwenzorn» empfängt Sie Johann

Wanner gerne mit einer Ansprache und einem Apéro in privater und weihnächtlicher Atmosphäre. Für Fragen und Auskünfte zu unserem reichhaltigen Apéroangebot sowie Reservationen kontaktieren Sie mich unter johann.wanner@bluewin.ch.

Herr Wanner, welchen Baum nehmen Sie?

Ich nehme stets den wütesten Baum. Dies ist für mich eine Herausforderung. Meistens handelt es sich dabei um eine Fichte oder Rottanne, wie sie bei uns genannt wird. Wenn man ihm die Ehre gibt, ihn zu schmücken, erhält man eine Antwort zurück. Auch als junger Mann forderte ich erst die älteren Damen zum Tanz auf. Dann hatte ich kein schlechtes Gewissen.

Und was kommt bei Ihnen zu Weihnachten auf den Tisch?

Natürlich die gefüllte Weihnachtsgans, nach altem Rezept. Mehr davon erfahren Sie in meinem Buch «die besten Weihnachtsrezepte». So üppig wird jedoch bei mir nicht jeden Tag gegessen. Lieber ein frisches Stück Fünfkornbrot mit Butter und Salz als Fois Gras mit Trüffeln. Probieren Sies!

Stehen Sie denn auch selbst gerne am Herd?

Ja, am liebsten koche ich am Holzherd mit frischen, echten und qualitativ einwandfreien Produkten.



Johann Wanner freut sich auf die Weihnachtszeit



Ein Weihnachtsbaum mal anders



Weihnachtengel



Im Weihnachtshaus

Über Johann Wanner

Nach einer Ausbildung im kaufmännischen Bereich und nach mehrjähriger Reisetätigkeit im Orient eröffnete Johann Wanner Mitte der 1960er Jahre ein Antiquitätengeschäft in der Basler St. Johannis-Vorstadt. Fünf Jahre später zog er damit an den Spalenberg 14 in Basel um. Als einige Kunden in seinem Sortiment traditionellen Weihnachtsschmuck entdeckten und grosses Interesse daran zeigten, begann er sich zunehmend für dieses Gebiet zu interessieren. Zunächst sammelte er alten, mundgeblasenen und handbemalten Glasmusch und die dazugehörigen Glasformen. Er reiste nach Thüringen, Nordpolen, Böhmen und Tschechien, wo sich die letzten und vom Aussterben bedrohten Glasbläser-Werkstätten befanden. Schon bald danach begann Johann Wanner, Baumschmuck mit seinen gesammelten Originalformen aus Gips herstellen zu lassen. Die einzigartigen Produkte dieses alten deutschen Kunsthandwerks stiessen auf zunehmendes Interesse. So konnte Johann weiter expandieren und als Marktführer im Bereich des mundgeblasenen und handbemalten Weihnachtsschmuckes einen substantziellen Beitrag an die Rettung des alten Kulturhandwerks der Baumschmuck-

herstellung leisten. Heute, mit über 30 Jahren Erfahrung, sieht sich Johann Wanner als «Couturier des Weihnachtsbaums» – der Baum ist das Model und der Schmuck die Mode. Jedes Jahr gibt es neue und angesagte Farb- und Materialkombinationen, von traditionell bis avantgardistisch, immer angelehnt an die aktuellen Geschehnisse in Mode und Design. Kommen Sie vorbei und sehen Sie, was dieses Jahr im Trend ist.



Wanner mit «Weihnachtsguzis»

Facts & Figures

Weihnachtshaus Johann Wanner

Spalenberg 14
4051 Basel
Tel. 061 261 48 26
johann.wanner@bluewin.ch
www.johannwanner.ch

Öffnungszeiten:

Montag 12.30–18.30 Uhr
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag,
Freitag 10.00–18.30 Uhr
Samstag 10.00–17.00 Uhr



Weihnachtsstuben und Weihnachtskaffee

Jeweils geöffnet ab Mitte Oktober
bis Anfang Januar
Schneidergasse 7
4051 Basel
Tel. 061 261 50 00

Ausserhalb der regulären Öffnungszeiten stehen das Weihnachtskaffee und die Weihnachtsstuben für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung. Bitte fragen Sie uns an, gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte für Ihren Anlass.



Spezielle Weihnachtsguzis finden Sie im Weihnachtshaus



Das Weihnachtshaus am Spalenberg

Brauküche trifft Zapfkultur im Feldschlösschen Restaurant



Fast fünf Monate nach der Eröffnung des Feldschlösschens Restaurants in Rheinfelden dürfen wir auf eine turbulente und durchwegs sehr erfolgreiche Zeit zurückblicken.

Unsere einzigartige Bierküche mit dem speziellen Etwas sowie die unglaublich vielfältige Auswahl an den verschiedensten Bieren macht einen Besuch bei uns im Feldschlösschen Restaurant in Rheinfelden unvergesslich und einzigartig. Der Sommer neigt sich dem Ende und somit auch die schönen Stunden in unserem Biergarten mit der herrlichen Aussicht. Doch auch der Herbst lässt nichts zu wünschen übrig mit seinen Köstlichkeiten in Verbindung mit unserer Bierküche. Nebst dem Gaudenschmaus war auch das richtige Oktoberfest mit passendem Bier ein voller Erfolg. Wir freuen uns schon heute auf den nächsten Anlass und Euch als Gäste. Die aktuellsten

Neuigkeiten finden Sie jeweils auf unserer Homepage unter der Rubrik News oder über Facebook.

Waren Sie schon einmal in unserer Brauerei?

Besuchen Sie eine der schönsten Brauereien der Welt und lassen Sie sich in das Geheimnis des Bierbrauens einweihen. Auf einem Rundgang durch die Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden gehen Sie den Weg unserer Biere und Sie erleben, wie im beliebtesten Schloss der Schweiz Bier gebraut wird. Rund 25'000 Besucherinnen und Besucher kommen jährlich an unseren Brauereistandort in Rheinfelden. Weitere Informationen und Anmeldung:

Feldschlösschen Getränke AG,
Visit-Center
Theophil-Roniger-Strasse,
4310 Rheinfelden
Tel. 058 123 42 58
info@feldschloesschen.com



Brauer-Saal



Unser Team an der Front



Hopfenstübli



Kulinarik



Gastgeber-Kolumne



Liebe Gäste, seit Anfang Juni 2012 dürfen wir Sie in Rheinfelden begrüßen und verwöhnen. Nach Monaten intensivster Arbeit, vielen spannenden Erlebnissen und Eindrücken sowie der Hilfe und Unterstützung von unseren lieben Mitmenschen dürfen wir einen ansehnlichen Status in Rheinfelden geniessen. Mit grosser Vorfreude und viel Energie freuen wir

uns auf die kommenden, kühleren und kürzeren Tage mit genau so viel Aktion und Spannung. Auf Sie wartet unser neues und saisonal abgestimmtes Speisangebot. Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant willkommen zu heissen.

Rebecca Andreoli und
Ralph Bucherer

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:
Brau-Brunch von
10.30–14.00 Uhr**

Gerne organisieren wir Ihren persönlichen Anlass in einer unserer Räumlichkeiten. Kapazität bis 200 Personen!



Bar



Zapfstübli

Das besondere Rezept

**Hirschschnitzel-
medaille**

**gefüllt mit Bier-Preiselbeer-
Chutney auf Rosenkohlragout
mit Schupfnudeln**

Einkaufskorb (4 Personen)

- 600 g Hirschentrecôte
- 150 ml Feldschlöss. Dunkle Perle
- 200 g Preiselbeeren
- 50 g Zwiebeln
- 20 g Mandeln
- 30 g Pinienkerne
- 250 g Rosenkohl
- 50 g Speck
- 20 g Butter
- Salz
- Muskat
- Pfeffer
- 150 g Rahm
- 600 g Schupfnudeln

Zubereitung:

Bier mit Preiselbeeren auf kleiner Flamme einkochen, Mandeln und Pinienkerne fein hacken und diese zum Chutney geben, alles mischen. Hirschschnitzel in acht Medallions schneiden. Mit einem spitzen Messer von der Seite eine Tasche hineinschneiden.

In diese Tasche das Chutney füllen. Die Medallions nun mit Salz und Pfeffer würzen und in heissem Fett anbraten. Danach einen Deckel darauf und 10 Minuten ziehen lassen.

Rosenkohl putzen und 10 Minuten kochen; danach mit kaltem Wasser abschrecken. Den Rosenkohl halbieren und zusammen mit dem fein geschnittenen Speck in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Rahm ablöschen und mit Salz abschmecken. Nun die Schupfnudeln in Butter goldbraun braten, abschmecken, anrichten und geniessen.



NEU: Jetzt probieren!

Feldschlösschen Amber

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



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET



JENNY UND MARCEL

GEHEN AUS!



NEU

Erhältlich im
App Store

Erhältlich als
E-Paper



Die Gourmet- und Lifestyle-Magazine für Basel, Graubünden, Tessin und Zürich sowie das Einkaufsmagazin ZÜRICH KAUFTEIN! gibt es am Kiosk, im Buchhandel, im App Store, als E-Paper oder auf www.gehtaus.ch.

Für Körper und Seele ist eine Zeit der Erholung angebrochen



Im Herbst liegt Abschiedsstimmung in der Luft – von der Wärme der Sonne und vom Aufblühen der Natur, die sich eine Pause gönnt, um Atem für die nächste Hochzeit des Sommers zu schöpfen. Mit dem Spätherbst halten trübe Tage, dicke Nebelschwaden, Regenschauer und der erste Schneefall Einzug.

Die immer kürzer werdenden Tage drücken aufs Gemüt und bedingen eine natürliche Melancholie. Mehr Ruhe kehrt ein, für Körper und Seele ist eine Zeit der Erholung angebrochen. Im Kloster Dornach wird die letzte Ernte eingeholt und der Garten auf den Winter vorbereitet. In den Klostermauern wird herbstlich dekoriert und schon bald werden die wunderschönen Weihnachtsbäume aufgestellt, damit die vorweihnachtlichen Gefühle Einzug halten können. In der Kirche wird fleißig für die Adventskonzerte geprobt und eine besinnliche Stimmung liegt über dem ganzen Kloster. Natürlich wurde in

der Klosterküche schon seit Längerem an einem exquisiten Silvestermenü gefeilt und ausprobiert, das wir unseren Gästen im Jahr 2012 so präsentieren dürfen. Alle Jahre wieder überlegen wir uns an Silvester neue Vorsätze, wenn wir aber ehrlich sind, sind viele davon immer die gleichen. Dabei ist im Leben nur Gesundheit und Glück wichtig. Als Auftakt für das neue Jahr genießen wir zuerst einmal das wunderbare Silvestermenü im Kloster Dornach, denn der Rest kommt noch früh genug. Nach den überstandenen Festivitäten freuen wir uns auf den Beginn des Jahres 2013. Langsam wird es Zeit an die Planung der bevorstehenden Erstkommunionen, Taufen, Hochzeiten oder andere freudige Ereignisse zu denken und sie zu organisieren. Für Anlässe jeglicher Art ist das Kloster Dornach ein wundervoller Ort, wir haben die passenden Räumlichkeiten für jedes Fest. Besonders schön ist es im Frühling, wenn der Klostergarten in neuem Kleid erstrahlt und zum Feiern einlädt.

Silvestermenü 2012

Amuses-bouches

☆☆

Cup Cake mit Meerrettich, Randencreme und Randenstroh und mit Gin flambierten Black-Tiger-Crevetten

☆☆

Essence von Steinpilzen mit Portwein, Nocken vom Perlhuhn und Kräutercroûtons aus dem Samowar

☆☆

Rosensorbet am Stiel mit seinem Geist

☆☆

*Unter der roten Pyramide serviertes rosa gebratenes Rinderfilet, kräftige Blauburgundersauce im Glas, Schwarzwurzeln mit frischen Kräutern und Trüffelöl im Korb sautierte Süßkartoffelperlen, Blaue Chips
oder
Seeteufel mit Lebkuchenkruste aus dem Klosterofen an Glühweinespuma auf Artischockenragout, Polenta-Zylinder mit glasierten Marronen*

☆☆

*Gebäckener Camembert paniert in grob gehackten Haselnüssen, Preiselbeeren und Butter, getoastetes Bauernbrot
oder*

Champagner-Charlotte auf Bratapfelcarpaccio, Cranbeeryschaum



Portiunkula-Team



Refektorium



Portiunkula-Grillmeister



Klosterleiter Freddy Buess



Gastgeber-Kolumne



Fleur, Reporterin

Katzenreporterin Fleur berichtet vom Portiunkula 2012

Bei wunderschönem Sommerwetter startete das Portiunkula-Markt Fest und ich freute mich sehr auf drei Tage buntes Treiben. Die Stimmung der Menschen war ausgelassen und fröhlich. Bei meinen Katzenkollegen weniger, die verkrochen sich zu Hause, aber ich fand es super spannend. Die Marktstände im Klosterhof kamen sehr gut an und waren wunderbare Verstecke für mich. Auch der ein oder andere Hund war zu Gast, was mich hingegen weniger freute, doch wir kamen gut aneinander vorbei. Gegessen wurde von unseren feinen Grilladen mehr als genug und ich be-

kam auch ab und zu einen Leckerbissen zugesteckt. Was bei so einem Fest natürlich nicht fehlen darf, die Getränke, das interessierte mich allerdings weniger, denn es gab keine Milch. Es war ein sehr fröhliches Fest und die Leute genossen unseren Klostergarten in vollen Zügen. Der gemütliche Garten war eine willkommene Abwechslung zum Trubel auf den Strassen.

... so vollgeessen, geknuddelt und wunderbar unterhalten marschiere ich jetzt ab in mein Bett und freue mich schon auf nächstes Jahr!!!

Eure Fleur



Aussenansicht vom Kloster

Aus dem Klosterladen**Probieren geht über Studieren: Fruchtsäfte und Sirup in verschiedenen Getränken.**

Unter unseren hausgemachten und kreativ gestalteten Verkaufsschlägern befinden sich z. B. Konfitüren aus frischen Früchten, wohltuendes Meersalz mit Rosenblüten oder Lavendel, liebevoll zusammengestellte Duftsäckchen, verschiedene Honig- und Sirupsorten. Alle Blumen, Kräuter und Früchte kommen direkt aus unserem Klostergarten und werden mit viel Herz zu wertvollen Geschenkartikeln

verarbeitet. Nun verrate ich Ihnen ein Geheimnis: Bestellen Sie beim nächsten Besuch im Kloster ein Glas Weisswein, Prosecco oder einfach ein Glas Mineralwasser und dazu einen Holundersaft. Der Holundersaft und viele weitere Säfte wie Mirabellen-, Pfefferminze-, Zwetschgen- oder Rosenblütensaft stammen wie alle Produkte im Klosterladen natürlich aus eigenem Anbau. Nun geben Sie dem Getränk einen kleinen Schluck vom Saft Ihrer Wahl bei und genießen Sie den erfrischenden Geschmack.

Facts & Figures**Kloster Dornach**

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

STIFTUNG

KLOSTER
DORNACH**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



Der gedeckte Weihnachtstisch



Feine Produkte aus dem Klosterladen in Dornach

Alexandra Fahrni
Sous-chef de cuisine

Neues Ambiente und moderne Technik – Aufrüsten im «Ochsen», Arlesheim



Wo Neuigkeiten auch wirklich NEU sind

In den vergangenen Sommermonaten hat sich im «Ochsen» wieder so einiges getan. Nach unserer grössten Bereicherung, der schönen Dorf-terrasse, wurde im Mai unsere Birseckstube komplett renoviert und sie erstrahlt in neuem Glanz. Warme Farben passend zum aufgearbeiteten Kirschbaumholz, edle Stoffe und eine neue Beleuchtung setzen den Raum gekonnt und geschmackvoll in Szene und vermitteln ein elegantes Wohlfühl-Ambiente. Antike Stiche und Gemälde rund um das Arlesheimer Schloss Birseck verleihen dem Raum seine ehrfürchtige Ausstrahlung. Die Birseckstube wird als zusätzliches à la carte Restaurant und als Sitzungsraum und Bankettraum für maximal 25 Personen genutzt.

Kompletter Umbau in kürzester Zeit

Im Juli fand nun ein grosser Küchenumbau statt. Nach langer, akribischer Planung entstand innerhalb von 3 Wochen ein neuer Küchentempel mit neuem Office. Modernste Technik nach neuesten Richtlinien professionell geplant und umgesetzt machen das Arbeiten und Kochen zum Genuss.

Mit neuem Schwung auf kulinarische Höhenflüge

Von Do, 15. bis So, 18. November, hauchen wir der bäuerlichen Tradition der Hausmetzgete wieder neues Leben ein. Inzwischen schon nicht mehr wegzudenken und bei unseren Gästen ein Highlight ist das grosse Metzgete-Bufferet. Bestes regionales Fleisch in Jenzer-Qualität wird in allen erdenklichen Variationen gekocht, gebraten und zubereitet. Eine währschafte Vorspeise, herrliche Beilagen und ein Dessert zum Schluss. Unbedingt frühzeitig reservieren!



Birseckstube nach der Renovation



Ermitagestube



Gastgeber-Kolumne

Herbst und Winter – eine Zeit für gesellige, kulinarische Auszeiten. Wir haben auch dieses Jahr wieder altbewährte und neue Events in peto, um unsere Gäste zu verwöhnen. Nach unserer grossen Metzgete im November (siehe Text) zaubern wir am So, 2. Dezember, ein festliches Weihnachtsmenu mit einem herrlichen Dessertbuffet und Guetzli-Backstube für die Kleinen. An Silvester beenden wir das Jahr mit einem schönen Galamenu für Geniesser. Am Sa, 19. und So, 20. Januar 2013, findet unsere 2. Kalbsmetzgete, ein Metzgete-Schmaus der besonderen Art, statt. Für Fleischgourmets ein Höhepunkt und ein einmaliges Erlebnis.



Geschäftsführer Beat Elsener

Unsere neue Küche



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.

«Ochsen»-Fassade von vorne mit Dorferrasse



Das besondere Rezept



Rehrack aus heimischer Jagd mit Kürbisgemüse

Einkaufskorb (4 Personen)

- 1 kg zartes Rehrack am Stück
- 1–2 frische Rosmarinzwige
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Erdnussöl zum Anbraten
- 600 g Muskatkürbis gerüstet
- etwas Butter zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- frische Petersilie
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Das Rehrack aus heimischen Wäldern mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit dem Rosmarin

in etwas Erdnussöl scharf anbraten. Danach bei 120 °C für ca. 12 Min. in die Mitte des Ofens bis die Kerntemperatur 50 °C beträgt. Das Rehrack tranchieren und auf dem Teller leicht überlappend anrichten.

Den geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis mit gehackten Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sobald der Kürbis weich ist, anrichten und vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Zum Rehrack passt unser aromatischer Ochsenjus** und eine

sämige Polenta, frische Ochsen-spätzli** oder Kartoffelpüree.

** exklusiv in den Jenzer Fleisch- und Feinkost-Fachgeschäften in Arlesheim, Muttenz und Reinach erhältlich.



Küchenchef
Ralph Schafferer

Schweizer Freilandgeflügel – Fleisch von höchster Qualität



Ganzheitliches Konzept

Bei uns werden seit über 15 Jahren nur Tiere eingekauft, die aus besonders artgerechter Tierhaltung stammen. NATURA-Fleisch ist bei Jenzer nicht ein Marketing Gag sondern eine Denkhaltung der gesamten Firma. Es gibt kein anderes Fleisch! Fleisch in **Jenzer-NATURA-Qualität** wird wie früher abgehangen. So wird es aromatischer, zarter und verliert in der Pfanne weniger Wasser.

Ribelmaisgeflügel aus Freilandhaltung

Die Firma Geflügel-Gourmet wird von Robin Geisser und seiner Familie geführt. Dieser Kleinstbetrieb aus dem St. Galler Rheintal ist einmalig in der Schweiz. Alle Tiere leben in Freilandhaltung, mit Rückzugsmöglichkeit in einen Stall bei schlechtem Wetter. Speziell ist die Fütterung mit Ribelmais. Dies ist eine alte, traditionelle Maissorte mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus dem St. Galler Rheintal. Rheintaler Ribelmais darf

nur in den Kantonen St. Gallen und Graubünden sowie im Fürstentum Liechtenstein angebaut werden. Als einzigartiges, wertvolles Kulturgut ist Rheintaler Ribelmais Werbung für die gesamte Region: Werbung, die alle Sinne anspricht, denn überlieferte wie moderne Ribelgerichte oder Ribelbrote lassen Gourmetherzen höher schlagen.

Der junge, sehr innovative Geflügelzüchter hat sich bei Feinschmeckern innert kürzester Zeit einen Namen erarbeitet mit seinen hochqualitativen Schweizer Geflügelspezialitäten. Erhältlich sind bei uns aus Freilandhaltung Ribelmaispoularde ganz und in Teilstücken sowie Freilandenten und Perlhühner. Ribelmaispouarden sind grösser und von einmaliger Fleischqualität. In der traditionellen Kleinbauernhaltung sind die heutigen Probleme der Massentierhaltung unbekannt. Es ist ein grosser Unterschied ob tausende Poulets eng zusammengepfercht leben oder in Kleingruppen.

Festtagsgeflügel

Speziell zu Weihnachten sind folgende Festtagsspezialitäten bei uns erhältlich: Alpgänse, Kapaun und Kelly-Truten aus Freilandhaltung.

Neu im Sortiment

Neu produzieren wir auch eine Currywurst, die ausschliesslich aus Fleisch von Geflügel hergestellt wird. Das kräftige Geflügelfleisch stammt von

Legehennen aus Freilandhaltung. Leider wurden diese Tiere bisher zu Biogas entsorgt. Wir haben von dieser nicht akzeptierbaren Situation gehört und zusammen mit Geflügel Gourmet die Schlachtung von Suppenhühnern organisiert. Wie alle Würste von Jenzer, ist auch diese Currywurst glutenfrei, sie ist gehaltvoll im Geschmack und eignet sich bestens zum Grillieren.



Jenzer Fleisch + Feinkost
Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- www.goldwurst.ch
- Partner:
Metzgerei Henz, Riehen



Alpgänse



Werden Sie Mitglied im Verein Schwingkultur.ch

Sind Sie ein Schwingfan oder wollen Sie es werden?

Dann würden wir uns sehr freuen, wenn Sie Mitglied im Verein Schwingkultur.ch werden.

Ziel und Zweck

Der Verein Schwingkultur.ch bezweckt die Bewahrung des schweizerischen Brauchtums und die Förderung des traditionellen Schwingsports, insbesondere des Nachwuchses. Ausserdem bezweckt der Verein die Erhaltung und Verbreitung des Wissens um den Schwingsport sowie von Schweizer Traditionen.

Ziel ist es, eine möglichst grosse Anzahl Mitglieder zu gewinnen, um mittels Mitgliederbeiträgen und Spenden den aktiven Schwingsport und spezielle Anlässe zu unterstützen. Neben Privatpersonen als Einzelmitglieder können auch Stiftungen, private Gönner und Firmen Mitglied im Verein werden. Die Mitglieder sollen von diversen Vorteilen und Spezialangeboten profitieren.

Schwingkultur kennen lernen

Der Verein organisiert Anlässe, Seminare und Veranstaltungen mit Be-

teiligung von aktiven und ehemaligen Schwingern, Kampfrichtern sowie Funktionären. Dem interessierten Publikum sollen Kultur und Personen des Schwingsportes näher gebracht und persönliche Erlebnisse vermittelt werden, die das Thema Schwingen in vielfältiger Form beinhalten. Die Mitglieder nutzen die Anlässe zum Erfahrungsaustausch und zur Kontaktpflege.

Wir sind stolz, dass mit Schwingkönig Nöldi Forrer einer der prominentesten und erfolgreichsten Schwinger in den Organen des Vereins vertreten ist.

So werden Sie Mitglied bei Schwingkultur.ch

Füllen Sie den untenstehenden Talon aus, werden Sie Mitglied und nehmen Sie am Vereinsleben teil. Der Jahresbeitrag beträgt für Einzelmitglieder Fr. 45.–, für Firmen Fr. 200.–. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie umgehend einen Einzahlungsschein.

Wir freuen uns, dass Sie mit Ihrem Beitritt die Ziele des Vereins aktiv unterstützen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.schwingkultur.ch



Das Service-Team vom «Sternen» mit den Schwingern Nöldi und Urban



Schwingerstube-Treicheln

Nöldi Forrer



Anmeldetalon

Hiermit melde ich mich im Verein Schwingkultur.ch an und werde den Jahresbeitrag umgehend überweisen.

- als Einzelmitglied
 als Firmenmitglied

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

Abgeben oder einsenden an:

Verein Schwingkultur.ch, c/o Hotel Sternen, 9657 Unterwasser

Natur pur im Winterparadies – und günstiger als im Ausland



Das Toggenburg, ein Winterwunderland

Winterstimmung, die gefällt! Alles da und ganz nah. Über 60 Kilometer gepflegte Pisten für Carver oder Snowboarder und ein toller Funpark. Entdecken Sie das Angebot für Schneeschuhwanderer und Schlittelfans oder idyllische Winterspazierwege und Langlaufloipen durch die tief verschneite Landschaft. Da geht den Schneesportlern beinahe das Herz über bei den Möglichkeiten, die geboten werden. Auch Indoor-Sportarten wie Tennis, Squash und Badminton

(in der Tennishalle direkt vis à vis des Hotels) kommen nicht zu kurz. Jungen und älteren Gästen bieten sich in reiner Bergluft, eingebettet in das einzigartige Panorama zwischen Säntis und Churfirsten, unzählige Möglichkeiten für spannende Erlebnisse. Nach einem aktiven Tag finden Sie dann im Hotel Sternen Ruhe und Erholung. Sei es auf der entspannenden Klangrelaxliege bei beruhigenden Klängen oder bei kulinarischen Genüssen in einer unserer drei Stuben, mit einem Glas Wein, den Sie selber im Weinkeller ausgesucht haben.



Hotel Sternen Unterwasser mit dem Säntis



Gemütliche Schwingerstube

Wintergenuss Kurztrip oder Wintergenuss-Woche

buchbar vom **1. bis 24. Dezember 2012** und **1. Januar bis 1. April 2013**

17 gute Gründe für den «Sternen»***

So machen Sie noch mehr aus Ihrem Winterurlaub im Toggenburg. Mit unserer Winterpauschale verschönern wir Ihre Ferien mit 17 zusätzlichen Leistungen, welche im Pauschalpreis inbegriffen sind:

Wintergenuss-Kurztrip

- 3 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension
1x Toggenburgerstube, 1x Schwingerstube, 1x Arvenstube
- 1x 1 Std. Privatsauna
- 1x 20 Min. Klangrelaxliege
- 1x Schlorzifladen-Backen mit unserem Küchenchef
- 1x Weindegustation in unserem Weinkeller inkl. Käsedegustation
- 1x Gutschein für Kaffee und Kuchen im Restaurant Oberdorf
- 2 Tages-Ski-Snowboard- oder Langlaufpass
- 2 Tage Premium-Ski-Miete (Intersport Unterwasser)**
- Tageszeitungen vom ganzen Lande
- 1 Stunde Tennis/Badminton/Squash in der Tennishalle
- Gratis-Gesellschaftsspiele in unserer Hotellobby mit Kaminfeuer
- Gratis-W-LAN Internet im gesamten Hotel
- Gratis Billardspiel in unserer Hotellobby
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
- 1x Drink in unserem Après-Ski-Iglu vor dem Hotel
- jeden Samstag Apéro mit Gastgeber Patrick Schneider

Winterpauschale «kurz» pro Person (3 Nächte) Fr. 510.–

Winterpauschale «kurz» pro Kind (6 J.–15 J.) Fr. 342.–

**Die Pauschale kann auch light (ohne Punkt 8) gebucht werden:

Winterpauschale «kurz» light pro Person (3 Nächte) Fr. 450.–

Winterpauschale «kurz» light pro Kind (6 J.–15 J.) Fr. 282.–

Wintergenuss-Woche

- 7 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension
1x Toggenburgerstube, 1x Schwingerstube, 5x Arvenstube
- 2x 1 Std. Privatsauna
- 2x 20 Min. Klangrelaxliege
- 1x Schlorzifladen-Backen mit unserem Küchenchef
- 1x Weindegustation in unserem Weinkeller inkl. Käsedegustation
- 1x Gutschein für Kaffee und Kuchen im Restaurant Oberdorf
- 6 Tages-Skipass
- 6 Tage Premium-Ski-Miete (Intersport Unterwasser)**
- Tageszeitungen vom ganzen Lande
- 1 Stunde Tennis/Badminton/Squash in der Tennishalle
- Gratis-Gesellschaftsspiele in unserer Hotellobby mit Kaminfeuer
- Gratis-W-LAN Internet im gesamten Hotel
- Gratis-Billardspiel in unserer Hotellobby
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
- 2x Drink in unserem Après-Ski-Iglu vor dem Hotel
- jeden Samstag Apéro mit Gastgeber Patrick Schneider

Winterpauschale «lang» pro Person (7 Nächte) Fr. 1141.–

Winterpauschale «lang» pro Kind (6 J.–15 J.) Fr. 749.–

**Die Pauschale kann auch light (ohne Punkt 8) gebucht werden:

Winterpauschale «lang» light pro Person (7 Nächte) Fr. 1001.–

Winterpauschale «lang» light pro Kind (6 J.–15 J.) Fr. 609.–



Gastgeber-Kolumne



Gastgeberfamilie Schneider

Mit viel Herzblut empfangen Sie als Gastgeber hier im Hotel Sternen. Erleben Sie die schweizweit erste Schwingerstube! Küchenchef Christian Kellner hat die Speisekarte mit Angeboten wie «Nöldis XXL-Cordon-bleu» und Gerichten zu den verschiedenen «Schwüngen» kreiert. Den passenden Wein wählen Sie in unserer Vinothek selber aus. Profitieren Sie von Pauschalangeboten mit nicht

weniger als 17 inbegriffenen Leistungen wie: Schlorzifladen backen, Weindegustation, Kaffee und Kuchen, Skimiete und Skipass der Bergbahnen, Erlebnis-Halbpension. Informationen finden Sie unter www.sternen.biz

Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch.

Patrick Schneider, Gastgeber



Eine der Spezialitäten: «Filetgoulache Stroganoff»

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
Gratis-W-LAN im ganzen Haus



Die «Chuglä-Bar» für viel Après-Ski-Spass!



Anstossen im Liegestuhl mitten auf der Piste!

Das Millionenlos

Ernests Füsse brannten. Seit einigen Monaten spürte er immer wieder einen Schmerz in den Beinen. «O.k. – ich bin eben ein alter Gaul», hatte er zu Frau Müller, seiner Chefin gesagt. «Was mache ich ohne Ernest», flüsterte diese zu Hanny, ihrer Freundin, «er gehört doch hier zum Inventar. Immerhin hat er schon bei meinem Vater gekellnert ...» «Unkraut vergeht nicht!», grinste Hanny «... vor allem aber solltest du mal auf die Gesundheit schauen. Du hockst doch jeden Tag nonstop in dieser Beiz ...»

Die Miene der molligen Freundin verfinsterte sich: «Und wozu diese Plackerei? Das bringt nichts mehr ... die alten Gäste sterben weg. Und die jungen gehen in diesen Burger-Schuppen!» Erna schwieg. Sie wusste, dass Hanny recht hatte. Die Beiz, die bereits seit vier Generationen in der Familie war, gehörte eigentlich der Bank. Diese aber wurde immer ungeduldiger, wenn es galt, den Zins zu berappen.

Milo kam in die Gaststube: «Feierabend. Morgen habe ich Hühner-Fricassé auf dem Menu. Jetzt gehe ich noch rasch an den Bahnhofskiosk ...» Erna wusste, dass ihr Koch dort Lose rubbelte. Die Tamilen liebten es zu spielen. Immer wieder hatte er sie animieren wollen, so ein Glückslos zu kaufen: «Man kann Millionen gewinnen, Chefin ...» «Spinner!», lachte Erna dann. «Wir können uns nicht leisten 10 Franken zu verspielen, nur um von Millionen zu träumen ...» «DIESES MAL SIND 28 MILLIONEN IM JACKPOT!», meinte Milo aufgeregt. «Das macht sieben für jeden. Wir könnten doch gut so ein Los zusammen nehmen – Ernest macht sicher auch mit. Und Fräulein Hanny auch ...» «... dich hat's ja wohl!», grunzte die kugelrunde Freundin von Erna. «Lieber investiere ich das Geld in ein Erdbeertörtchen und ...» Erna grinste: «Stell Dir vor wie viele Erdbeertörtchen Du für sieben Millionen kaufen könntest ...?!» Das gab den Ausschlag. Auch Hanny öffnete ihr Portemonnaie. Und so kaufte man zu viert ein kleines Los mit der Hoffnung auf den grossen Jackpot. Allerdings – der Losverkauf war schnell vergessen. Denn am nächsten Tag tauchten zwei Herren von der Bank im Restaurant auf. Allerdings nicht um das köstliche Hühner-Fricassé zu geniessen. Sondern um Erna das Messer an den Hals zu setzen: «Entweder sie können bis Ende Monat bezahlen, Frau Müller – oder wir müssen das Haus schliessen!»

Als alle Gäste gegangen war, schloss Erna die Beizenstube. Sie rief Milo und Ernest zu sich. «Ich glaube das wars. Die Bank gibt keinen Aufschub mehr ...» Dann heulte sie hemmungslos los. Ernest streichelte die Wirtin behutsam

über den Arm: «Soll ich Fräulein Hanny rufen ...» Erna schaute hoch. Sie schneuzte sich: «Die ist doch heute morgen ab in die Ferien ... dies für drei Wochen ... ich bin mutterseelenalleine!» Am andern Tag blieb «der goldene Hirschen» geschlossen. Erna hirnte nach einer Lösung. Immerhin hatte sie Milo bei einem Catering in Allschwil unterbringen können. Und Ernest hatte nur gelächelt: «Um mich brauchen sie sich keine Sorgen zu machen, Chefin. Ich habe etwas auf die Seite gelegt und bekomme ja bald meine Rente ...» Als Hanny von dem Malheur erfuhr, wollte sie ihre Ferien auf Kos sofort abbrechen. Aber Erna winkte ab: «Das bringt gar nichts ... da muss ich jetzt alleine durch!»

In der Nacht wurde es Erna übel. Sie versuchte aufzustehen. Aber ihr Arm war bleiern schwer – und im Kopf drehte sich alles. Sie konnte eben noch Ernest auf dem Handy alarmieren – dann wurde es schwarz um sie. Als drei Wochen später Milo und Ernest am Krankenbett von Erna standen, hatte die Patientin sich schon wieder etwas erholt. «Das war ein Schuss vor den Bug!», brummte Ernest. «Wir können froh sein, das es nur eine Streifung war ... Sie müssen jetzt die Sorgen weglegen, Chefin ...» Erna lächelte müde: «Das ist schneller gesagt, als getan. Aber ich ...» Da öffnete sich die Türe. Und Hanny wirbelte braungebrannt ins Krankenzimmer: «... also, ich

habe gestern nach meiner Ankunft und dem Besuch hier noch meine Post durchsucht. Da war auch dieser Brief von der Lottogesellschaft. Wie kommen die bloss zu meiner Adresse ...?» Milo horchte auf. «Nun, die habe ich auf den Schein geschrieben. Ich bin ja nur in Untermiete und ...» Hanny wedelte Milos Erklärungen energisch weg: «... die schreiben, ich solle mich mit ihnen in Verbindung setzen. Also werde ich jetzt wohl einmal anrufen. Vielleicht haben wir ja wirklich etwas gewonnen und ...»

Hanny fingerlte an ihrem Handy herum. «Ja. Hier ist Hanny Schmid. AUS

BASEL. Sie haben mir geschrieben und ... gut ... ja, ich war weg ... worum geht es denn ...?» Für eine lange Minute herrschte im Krankenzimmer Schweigen. Hanny wurde bleich: «... ja und was soll ich nun tun? ... Abholen? Morgen? Nein. Morgen muss ich arbeiten ...» Wieder Stille. Dann Hanny, die plötzlich hell auflachte: «Ach so ... arbeiten muss ich ja jetzt nicht mehr. Wir sind übrigens vier. Eine ist Beizerin. Ich vermute stark, dass sie mit dem Geld ein Thai-Restaurant aufmachen wird ...» Mit zitternden Händen legte Hanny ihr Handy weg. Dann schaute sie in die Runde: «Kann mir mal jemand sagen, wieviele Erdbeertörtchen man eigentlich für sieben Millionen bekommt?!»



-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