

# Fine to Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

Verkaufspreis CHF 8.–

Welcomes our expats

Nr. 9 Mai 2013

## Goldenen Sternen

Genuss an der Basler Riviera 4–5

## Noohn

Besondere Erlebnisse 6–8

## Der vierte König

Schuler's WeinWirtschaft 10

## Kohlmanns

Sommerplatz am Barfi 11

## Löwenzorn

Paradiesischer Hofgarten 12–13

## Mister Wong

Würziges Geschmackserlebnis 16

## Stadtkeller Basel

Über 100 Jahre Tradition 17

## Papa Joe's

Viva España 18–19

## Gifhüttli

Es Bijoux im Sommer 24–25

## Ramazotti

Bella Italia 28–29

## Restaurant 90

Highlight für Events 30–31

## Schloss, Bottmingen

Sommerträume werden wahr 32–34

## Landgasthof, Riehen

Gleiche Zutaten für alle Gasträume 35

## Feldschlösschen, Rheinfelden

Der Jahrestag steht vor der Tür 36–37

## Kloster, Dornach

Lust am Essen und Verwöhnen 40–41

## Ochsen, Arlesheim

Fleischgenuss garantiert 42–43

## Hotel Hirschen, Wildhaus

Gastfreundschaft seit 1871 49

## Sternen, Unterwasser

Aktive Erholung im Toggenburg 54–55

Foto: Lucian Hunziker



«Wein dort zu trinken, wo er wächst, ist ein himmlischer Genuss!»

Rosetta Lopardo im Interview auf Seite 20–21

Fine to Dine-Angebot



www.FinetoDine.ch



Prima Idee: Gutscheine





# Geniessen in der Region Savouring in the Region

## Editorial

Es eignen sich viele Gelegenheiten, ein gutes Restaurant zu besuchen. Ein romantischer Abend im Sommergarten, ein stimmungsvolles Fest in historischen Räumen oder einfach ein gemütlicher Schwatz am belebten Stammtisch. Wir möchten Sie für einen Moment aus dem Alltag entführen. Täglich geben wir unser Bestes für Ihr Wohlbefinden und den kulinarischen Genuss.

Geschmack kennt schliesslich keine Grenzen und kann sich immer wieder neu erfinden. Lassen Sie sich von den vielfältigen Angeboten verführen. Alle Gastgeberinnen und Gastgeber, die wir in unserer Gästezeitung vorstellen dürfen, möchten sich gegenseitig empfehlen und Sie dazu ermuntern, Bewährtes zu geniessen und Neues auszuprobieren.

Bis bald, wir freuen uns auf Sie.

Lots of opportunities are suited to visit a good restaurant. A romantic evening in a summer garden, a joyful celebration full of atmosphere in historical ambience or simply a cosy chat among the animated regulars table. For a moment, we want you to escape from everyday life. Daily we give our best for your well-being and the culinary delight.

Taste knows no bounds and can constantly reinvent itself. Allow yourself to be tempted from our wide ranged offer. All hosts, whom we are allowed to present in our guests magazine, want to recommend each other and encourage you to enjoy the known ones and to try out new ones.

We are looking forward to welcome you.

Latifa und Johann Rudolf Meier

BeRest-Gruppe



Latifa und Johann Rudolf Meier



**Fine Dining**



**Preiswert, schnell, gut**

## Impressum

### Inhalt und Anzeigen:

Geschäftsleitung  
BeRest-Gruppe  
Auflage: 110 000 Ex.

### Layout:

Birkhäuser+GBC  
4153 Reinach BL

### Druck:

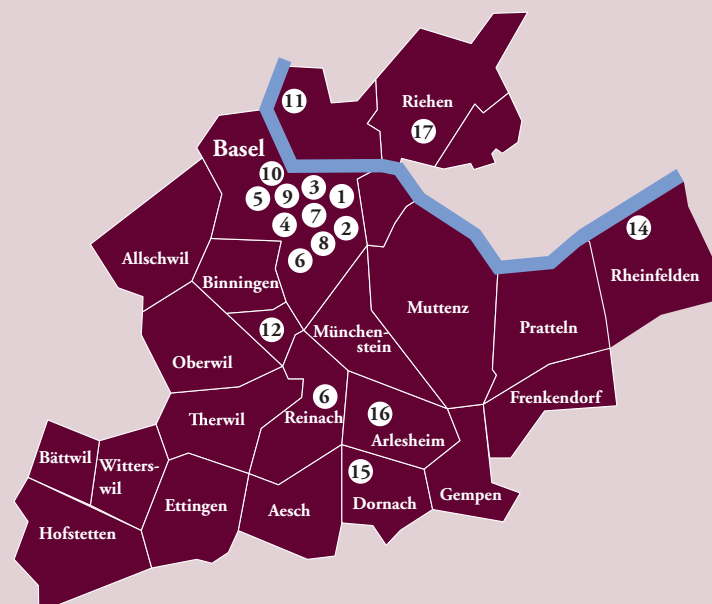
Druckzentrum Zürich

### Redaktionsadresse:

BeRest AG, Cornelia Zenklusen  
Thannerstr. 30, 4009 Basel  
Tel. 061 228 95 55  
admin@berest.com  
www.berest.com

## Schlemmer-Karte

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



- |                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 1. Goldenen Sternen            | 4–5   |
| 2. Noohn                       | 6–8   |
| 3. Der vierte König            | 10    |
| 4. Kohlmanns                   | 11    |
| 5. Löwenzorn                   | 12–13 |
| 6. Mister Wong                 | 16    |
| 7. Stadtkeller Basel           | 17    |
| 8. Papa Joe's                  | 18–19 |
| 9. Gifhüttli                   | 24–25 |
| 10. Ramazzotti                 | 28–29 |
| 11. Restaurant 90              | 30–31 |
| 12. Schloss, Bottmingen        | 32–34 |
| 13. Landgasthof, Riehen        | 35    |
| 14. Feldschlösschen, Riefelden | 36–37 |
| 15. Kloster, Dornach           | 40–41 |
| 16. Ochsen, Arlesheim          | 42–43 |
| 17. Hirschen, Wildhaus         | 49    |
| 18. Sternen, Unterwasser       | 54–55 |



# Gutscheine

## Angebot:

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

## Beispiel:

Ein Gutschein im Wert von Fr. 100.–  
**kostet nur Fr. 90.–!**

Bestellen Sie den Gutschein einfach und schnell über  
[www.finetodine.ch](http://www.finetodine.ch). Da finden Sie alle Informationen  
 zu den teilnehmenden Restaurants.

**Da muss man einfach profitieren!**

(gültig bis Ende September 2013)



Beppo Barsch



# Genuss pur an der Basler Riviera «unter goldenen Sternen»



Vom Restaurant direkt neben der Papiermühle hat man einen fantastischen Blick auf den Rhein, das Lokal ist von der Innenstadt bequem zu Fuss erreichbar. Das Gesamtangebot von historischen Räumlichkeiten, zeitgenössischer Einrichtung, kreativer Küche und hervorragendem Service lässt den Alltag vergessen. Unter der Führung von Gastgeber Patrick Siegenthaler werden kleine Wunder vollbracht. Ein aufmerksamer Service präsentiert die Kreationen der Küche im besten Licht und erfüllt jeden Wunsch. Die Gerichte von Küchenchef Martin Zschippang sind eine Offenbarung. Er versteht es, kulinarische Gemälde auf den Teller zu zaubern und die Tagesmenüs sind ein Argument für

die Mittagspause im Sternen: gesunde Genussküche zu moderaten Preisen. Junge, qualitätsbewusste Gäste bis 25 Jahre erleben abends eine spezielle Einführung in die Gourmetwelt mit einem mehrgängigen VIP-Menu und passenden Weinen. Als spezielles Highlight können sich die Gäste das monatlich wechselnde Lucullus-Mahl kredenzen lassen. Gepflegt gefeiert wird im historischen Zunftsaal oder in einer der Stuben.

Sobald die Temperaturen es erlauben, wird die Terrassen-Saison eingeläutet. Auf der «Piazza» laden mediterrane Klassiker mit dem gewissen Etwas ganz im Sinne eines Kurztrips in den Süden ein, während die Schiffe auf dem Rhein vorbeiziehen.

Im Hofgarten, wo in lauschi-ger Atmosphäre neu auch Spezialitäten vom Grill serviert werden, finden

private wie auch Business-Gäste den idealen Rahmen für den gepflegten Lunch oder ein romantisches Diner.



*Teriyaki Rindfleisch*



*Pavillon*



### Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste, bestimmt geht es Ihnen wie mir und Sie freuen sich schon darauf, dass die Tage wieder länger und wärmer werden und Basels mediterrane Seite zum Vorschein kommt. Diese Terrassensaison möchten mein Team und ich Sie mit Spezialitäten vom Grill verwöhnen – was gibt es Schöneres als den unverwechselbaren Geschmack von grilliertem Fisch, Fleisch oder Gemüse bei einem wunderbaren Tropfen Wein an einem lauen Sommerabend? Das Leben ist einfach schön! Ich freue mich auf Sie und wünsche Ihnen einen guten Start in die warme Jahreszeit!



*Gastgeber Patrick Siegenthaler*



*Küchenchef Martin Zschippang*

## 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 Letzistube 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

### Expat Info:

Our house – the oldest tavern in Basel (since 1412) – is located in the romantic and quiet old town district in the St. Alban valley, directly on the bank of the river Rhine and can easily be reached by foot, tram or car as well as with the ferry «Wilde Maa» or the Rhytaxi.



*Sternen-Welcome-Apéro*

## Fine to Dine-Angebot



Mit Abgabe dieses Bons erhalten Sie einen Sternen-Welcome-Apéro.

# Ein ganz besonderes Ereignis und ein ganz besonderer Event



**Genau das ist es, was das NOOHN nebst seinem Tagesgeschäft noch einzigartiger wirken lässt.**

Die Events in unserem Hause sind nicht nur Erfahrungen, sondern Erlebnisse, die unvergesslich sind. Von der romantischen, modernen Hochzeit, der extravaganten Mottoparty bis zu einem absolut kreativen Themenevent, wir setzen in grösster Leidenschaft Ihre Vorstellungen mit einzigartiger Sorgfalt um. Wir gehen sogar noch weiter! Sie wissen nicht, unter «welchem Stern» sich Ihr Anlass befinden soll? Sie wissen, es soll ein ganz besonderer Anlass werden, haben aber noch keinerlei Idee, was das Thema Ihrer Veranstaltung sein soll? Auch dies ist kein Problem für uns, übermitteln Sie uns Ihre Eck-

daten und wir erstellen Ihnen ein Konzept und wenn gewünscht unter einem ganz bestimmten Motto. Lassen Sie uns doch teilnehmen an Ihrer nächsten Ausschreibung! Was auch nicht unerwähnt bleiben sollte, Sie haben ein bestimmtes Budget pro Person – wir achten darauf, dass dieses nicht überschritten wird. Ach, und lassen Sie sich von unserem euro-asiatischen Konzept nicht abschrecken, wenn Ihre Vorstellungen, was die Speisen angeht, eher im traditionellen oder europäischen Rahmen basieren sollen, gerne passen wir unsere Küche Ihrem Event an. Ob ein Rindsfilet mit Kartoffelgratin, ein Kalbssteak mit traditioneller Beilage oder ein Karamelköpfl, lassen Sie sich unverbindlich beraten und von unserer Kreativität überraschen.



Sushibar

Dachterrasse



Eventdekoration



## Event-Vorschau

- **Jeden Dienstag Live Jazz Band in der Lounge/Bar (bei schöner Witterung auf der Dachterrasse) von 17.30 bis 20.30 Uhr**
- **Sushikurse für Anfänger im NOOHN: am Samstag, 16.3.2013, Samstag, 8.6.2013 oder Samstag, 5.10.2013 ab jeweils 13.00 Uhr**
- **Cocktailkurs für Anfänger im NOOHN: am Samstag, 1.6.2013, Samstag, 31.8.2013 jeweils ab 13.00 Uhr**



## Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste, ein Event zu planen, nimmt einiges an Zeit und Ressourcen in Anspruch. Es ist ein Prozess mit vielen Schritten bis zur fertig organisierten Veranstaltung. Genau deshalb kann ich Ihnen versichern, dass Sie bei uns im NOOHN an der richtigen Adresse sind. Unsere Mitarbeiter haben langjährige Erfahrung in der Gastronomie und im Veranstaltungsservice. Sie haben sehr viele Events im NOOHN schon umgesetzt und vielen unserer Gäste wundervolle Veranstaltungserlebnisse beschert. Der kompetente Service, die ausgezeichneten Speisen oder die kreativen Cocktails – das alles sind wichtige Grundlagen für

eine Veranstaltung, die mehr als nur gelingen soll. Verbringen Sie in unserem Hause unvergessliche Stunden, unser Know-how steht Ihnen zur Verfügung.

### Expat Info:

We pursue an Euro-Asian concept. A special attraction is the exquisite NOOHN Sushi Bar, in the middle, international Sushi masters prepare fresh delicacies while guests look on.

## 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 oder feiertags.



Geschäftsführerin Annabell von Grafenstein



Küchenchef Oliver Betz

## Fine to Dine-Angebot



### Vorspeisen, Hauptgang, Dessert.

Wir bieten Ihnen zu jedem Gang eine Variation für zwei Personen mit einer Auswahl an nationalen, europäischen und asiatischen Gerichten an.



Wir möchten Ihnen auch die Gelegenheit bieten, sich selbst einen Eindruck von unserer Location sowie unserem Speisen- und Getränkeangebot zu machen. Nutzen Sie die Chance und profitieren Sie von unserem Fine to Dine-Angebot:

**Preis pro Person für das  
NOOHN Tasting-Menü  
CHF 90.– anstatt CHF 119.–**

Nur auf Vorreservation.

# Doing by yourself, Sushi- und Cocktailkurse im NOOHN

## Sushikurs

Sushiliebhaber, gibt es mittlerweile sehr viele, doch wie man diese beliebte «Speise» zubereitet, wirft bei vielen noch ein grosses Fragezeichen auf. Was sind denn Maki, Futomaki, California Rolls und Nigiri? Sie sind ein Stück Esskultur aus Fernost, das seinen Weg nach Europa schon längst gefunden hat. Begleiten Sie uns auf eine ganz besondere «Reise und erlernen Sie das Sushihandwerk bei einem unserer hauseigenen Sushikurse. Sie werden staunen, wie leicht es Ihnen gelingen wird, diese leckeren japanischen «Häppchen» herzustellen. Unsere Sushimaster werden Sie dabei tatkräftig unterstützen. Wir geben Ihnen einen Einblick in den Ursprung der Sushi, Sie lernen die Zubereitung von Sushireis kennen,

das richtige Handling und die Schnitttechniken von Fisch. Darüber hinaus lernen Sie die Zubereitung von Futomaki, Uramaki und Nigiri Sushi kennen. Mit etwas Übung werden Sie schon sehr bald Ihre eigenen Gäste mit Sushi verwöhnen können. Nicht zu vergessen sind das anschließende Tasting Ihrer produzierten Sushi sowie die Verköstigung in der Tradition sowie in der Moderne.

## Cocktailkurs

On the rock», «Straight-Up», Fancy Drinks, Egg-Noggs, worum geht es hier eigentlich? Richtig, willkommen in der Welt der Cocktails! Woher kommt aber eigentlich der Name «Cocktail»? Die gängigste Geschichte ist die, dass der Name auf Hahnenkämpfe zurückzuführen ist. Nach beendetem Kampf bekam der Sieger

die schönste Schwanzfeder des Hahnes des Verlierers. Mit dieser Feder schmückte er seinen Siegerdrink als Trophäe «on the cocks tail». Später nannte man den gereichten Drink schlicht und einfach Cocktail. So skurril die Geschichte auch klingen mag, was daraus geworden ist, ist schon beeindruckend. Cocktails sind legendär, und das nicht erst seit James Bonds «Martini». Cocktails sind der Inbegriff von Lifestyle, Kultur, Luxus und Genuss. Alles, was Spass macht und gut schmeckt, ist erlaubt. Wir im Noohn möchten Ihnen einen Einstieg in die Welt der Cocktails und der Bar-Kultur anbieten. Erfahren Sie mehr über die «Alchemie» des Mixens, die wichtigsten Spirituosen und die bekanntesten Drinks der Welt. Wir zeigen Ihnen die wichtigsten Basics und



Techniken. Sie werden selbst Cocktails mixen und probieren können. Nur eines müssen Sie bitte selber mitbringen, eine Hahnenfeder für Ihren eigenen Sieger-Cocktail!



Noohn Cocktailvielfalt



Noohn Sushikurse



Noohn Sushi





# Foreign Flavors



**On the 2<sup>nd</sup> of June Expat-Expo will return to Basel for the 5<sup>th</sup> year. Expat-Expo is a one-day, admission-free event designed for the English-speaking residents of Switzerland. The event is intended to gather various local English-speaking businesses, organizations, museums, clubs and service providers together, under one roof to showcase their goods and services. Expat Expo is a must-attend event for Switzerland's Anglophone residents and conducts annual expos in Ticino, Zug, Basel, Zürich, and Geneva.**

**Details for Expat-Expo Basel Sunday June 2<sup>nd</sup> at the Messe Congress Center Admission is free!**

[www. expat-expo.info/Basel](http://www. expat-expo.info/Basel)

**Among the more than 90 exhibitors this year you will find a great selection of companies selling interesting food and drink from the UK and the USA. Here is a sample of who you will see at the expo on June 2<sup>nd</sup>...**

## Yo, Gimme that Bagel!

From the moment Cara Rynerson landed in Basel in 2008, the search for a REAL bagel began. Eventually, she stopped looking and decided that if she wanted a REAL bagel she would need to learn how to make them her self. And that is exactly what she did!

Today Basel Bagels offers authentic New York style; plain, honey wheat, whole grain, poppy seed, sesame seed, onion, salt, everything, rosemary, cinnamon, cinnamon raisin, and blueberry bagels.

## Basel Bagels

Phone (0)78 696 10 18  
[www.baselbagels.com](http://www.baselbagels.com)

## Basel Bagels



## Peace Man!

Linda Vogel realised that there was not only an increasing demand for authentic American desserts in Switzerland, but also for healthier desserts and whole foods for food lovers of all types. Drawing on her seven-

teen years of experience in the retail-foodservice industry, and her Degree in Nutrition and Food Science from the University of California, Berkeley, Linda opened Peace Foods in the fall of 2007.

Peace Foods is Switzerland's only retail and wholesale bakery dedicated to producing and distributing, high quality, all natural American Style baked goods and desserts for Classic and Special-Dietary requirement food lovers. Peace Foods products contain no preservatives, and no additives, and by using a process called Flash Freezing, Peace Foods is able to conserve fresh baked goods and ship them throughout Switzerland, next day DHL door-to-door, without compromising on the taste or flavor of the product.

## Peace Foods AG

Laettichstrasse 3  
6340 Baar ZG  
Phone (0)41 535 62 67  
[info@peacefoods.ch](mailto:info@peacefoods.ch)  
[www.peace-foods.ch](http://www.peace-foods.ch)

## Say Cheese!

Michael Fontana-Jones, dubbed the British Cheese Ambassador" by the Zürich press, has done the "unthinkable", he's brought delicious British cheese into the land of cheese and everyone's better off for it. Travelling the height and breadth of Britain, he sources the very best of British Farmhouse cheeses and brings them to our doorstep.

You will love the exotic names: Stinking Bishop, Gorwydd Caerphilly, Wensleydale, Stichelton, Cornish Yarg and Beenleigh Blue... just to name a few!

## The British Cheese Centre

Postfach 27  
8890 Flums, SG  
Phone (0)79 248 91 91  
Fax (0)81 733 30 08  
[cheese@britishcheesecentre.ch](mailto:cheese@britishcheesecentre.ch)  
[www.britishcheesecentre.ch](http://www.britishcheesecentre.ch)



Peace Foods

## Slainthe Mhath!

Mark Chesterfield from The Whisky Experience has been organising whisky tastings and Scottish and Celtic events for 13 years in Switzerland and Scotland. Every year he organises over 100 Scottish themed events for private, business and hotel groups throughout Switzerland. Each event may include an exclusive whisky tasting combined with other Scottish

or Celtic themes. He will be exhibiting with a special, hand-picked selection of his Scotch Whiskies.

## The Whisky Experience

Schädritthalde 5  
6006 Luzern LU  
Phone (0)41 534 63 80  
Mobile (0)79 433 30 12  
[mark@thewhiskyexperience.com](mailto:mark@thewhiskyexperience.com)  
[www.thewhiskyexperience.com](http://www.thewhiskyexperience.com)

## Whisky Experience





# Schuler's WeinWirtschaft – Der vierte König



Gastgeber Thierry Maire

**Schuler's Gastfreundschaft ist unsere Leidenschaft.**

Um das zu erfahren, besuchen Sie uns in der WeinWirtschaft «Der vierte König» in Basel.

Lassen Sie sich vom gemütlichen Flair inspirieren.

Unser ungekrönter Favorit für diesen Sommer ist das Lachs-Carpaccio. Der geräucherte Lachs mit Rucola, einem Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan ist verführerisch gut, dazu warten Weine aus aller Welt auf Sie. Schuler's Empfehlung ist ein gekühlter Chasselas.

Zelebrieren Sie erlesenen Weingenuß an warmen Tagen auf der einzigartigen Sonnenterrasse mit Blick auf den Rhein. Geniessen Sie dazu das knusprige «Panino Chorizo». Die Chorizo mit geschmolzenem Taleggio und marinierten Zucchini betört jeden Gaumen. Schuler's Küche – einfach fein!

Im integrierten Schuler's Weinladen laden Thierry Maire und sein Team Sie ein, Weine direkt zu erleben.

## Facts & Figures

### Schuler's WeinWirtschaften

Der vierte König  
Blumenrain 20  
4051 Basel  
Tel. 061 261 54 42  
der-vierte-koenig@  
weinwirtschaft.ch  
www.weinwirtschaft.ch



### Öffnungszeiten

Mo–Fr 11.30–23.00 Uhr  
Samstag 11.30–23.30 Uhr  
Sonntag Ruhetag

**Luzern:** La Bonne Cave  
Rathausquai 1  
Tel. 041 410 45 16

**Zürich:** Am Stampfenbach  
Walchestrasse 11  
Tel. 044 364 93 93

**Bern:** Bellavista  
Kochergasse 1  
Tel. 031 312 25 92

**Expat Info:** Delicious wines and delicious food – two things that are common for Gourmet Dining par excellence. We look forward to welcoming you in «Der vierte König».



Willkommen im vierten König



# KOHLMANNNS – essen und trinken

## Der urbanste Sommerplatz am Barfi



Gastgeber Marco Caliaro

Unser Café Staub mit 150 Terrassen-Sitzplätzen am Barfüsserplatz und das klimatisierte Restaurant laden auch diesen Sommer wieder ein, das bunte Treiben am Seibi zu beobachten oder einfach nur etwas Feines zu geniessen.

Ein knuspriger Feuerkuchen oder eine leichte Salatkomposition, dazu unseren hausgemachten Eistee – ein Besuch bei KOHLMANNNS – essen und trinken ist immer ein Genuss.

Unsere freundlichen und kompetenten Mitarbeitenden machen Ihnen jeden Aufenthalt und Anlass zu einem Ereignis. KOHLMANNNS bietet mit seinem schnellen Mittagstisch eine Möglichkeit, in gediegener Atmosphäre die kurze Arbeitspause zu geniessen. Zu unserer Mittagskarte und den Empfehlungen servieren wir Ihnen unser berühmtes KOHLMANNNS-Wasser und einen frischen Sommersalat ab CHF 19.50.

Erleben Sie am Abend die schöne Atmosphäre mit viel Eichenholz, welche schon in den ersten warmen Sommernächten einlädt, einen Port-Tonic oder unsere neuen Portweincocktails in urbaner Umgebung zu geniessen. Schlemmen Sie sich durch unsere Gerichte aus dem Holzofen, welche aus dem originalen Kochbuch von Johannes Kohlmanns stammen – frech-bürgerlich und überraschend regional interpretiert! Und wenn es nur um «en Gluscht» geht, dann finden Sie sicher zum Tessiner Wein eine kleine Verführung im WECK-Gläschen.

Marco Caliaro, Gastgeber bei KOHLMANNNS, und seine Mitarbeitenden freuen sich auf Sie.

## Facts & Figures

### KOHLMANNNS essen und trinken

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino  
Steinenberg 14, 4051 Basel  
Tel. +41 61 225 93 93  
kohlmannns@gastrag.ch  
www.kohlmannns.ch



### KOHLMANNNS essen und trinken

#### Platzangebot

170 Innenplätze, 150 Aussenplätze, 50 Plätze im Weinhimmel, 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

**Expat Info:** Fire cake or potato dumplings, casseroles or stews? On «Barfüsserplatz» to expect the best out of the oven.



Feuerkuchen – ein Hit



Herzlich willkommen



Original KOHLMANNNS Kochbuch

# Paradiesische Zustände mitten in der Basler Altstadt



**Der Sommer, die Zeit für entspannte Stunden im Löwenzorn-Hofgarten, eingebettet in das pittoreske Basler Altstadtensemble, die Zeit der Spezialitäten vom Holzkohlegrill mit ihren sommerlichen Begleitern.**

Stellen Sie sich mal vor, es gibt ein Restaurant, da sitzt man hin und bestellt aus einer Karte, die nicht nur

Tellergerichte, sondern alles einzelne Köstlichkeiten aufführt. Da wählt man zum Beispiel die fantastisch marinierten Spiesschen vom Walliser Berglamm, gegrillt auf Holzkohle. Dazu vielleicht gebratene Frühlingskartoffelchen und ein saisonales Gemüsebouquet? Oder vielleicht doch nur einen gemischten Blattsalat dazu? Ihre Begleitung favorisiert hingegen die stadtbekanntesten Kalbsläberli mit goldbrauner Rösti

und sommerlicher Gemüsebegleitung, von denen Sie wiederum auch so schrecklich gerne gekostet hätten. Voraus eine Platte Rucola-Feigen-Salat mit San-Daniele-Schinken und Mozzarella?

Und jetzt stellen Sie sich mal vor, es gibt tatsächlich so ein Restaurant – und der Kellner sagt Ihnen: «Stellen Sie zusammen, wonach Sie gelüftet; wir bringen auf Wunsch jede einzelne von Ihnen gewählte Köstlichkeit

auch einzeln in die Mitte des Tisches, alles wunderschön auf Platten und in Schüsseln präsentiert.

Jetzt stellen Sie sich aber vor, das Restaurant liege mitten in der Basler Altstadt und sei stolz auf seinen Hofgarten, den wohl schönsten der gesamten Stadt? Wäre das das Paradies?

Es ist das Paradies! Der Sommer kann kommen!



Paradiesischer Hofgarten



## Gastgeber-Kolumne



Geschäftsführer Alain Lerjen

### Expat Info:

The Löwenzorn is located at the Spalenberg in the heart of the old part of the city of Basel. It spreads across multiple houses with some of them dating back to the 14<sup>th</sup> century.

## Facts & Figures

### Restaurant Löwenzorn

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

### Platzangebot

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

### Öffnungszeiten

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



«Wie wird man leidenschaftlicher Gastgeber?», werde ich immer wieder gefragt. Selbstverständlich, im heutigen Alltagssprachgebrauch hat der Begriff «Leidenschaft» seine ursprüngliche Konnotation verloren. Unser Team möchte ja schliesslich nicht «Leiden schaffen» und auch nicht «leidend schaffen» – im Gegenteil! Wir konnotieren «Leidenschaft» hier und heute absolut positiv! Wir beschreiben damit also unser höchstes Ziel, das wir tagtäglich verfolgen: Wir wollen Sie, geschätzte Gäste, glücklich machen!

Ich selbst bin begeisterter Restaurantgänger und finde es grossartig, mich mit einem guten Essen, einem schönen Glas Wein und von einem tollen Service verwöhnen zu lassen. Ein schlechter Gastgeber wäre ich, hätte ich umgekehrt nicht meine Herzensfreude daran.

Ich freue mich darauf, Sie in unserem Hause, mit Basels schönstem Hofgarten, begrüßen zu dürfen!

Ihr leidenschaftlicher Gastgeber



## Fine to Dine-Angebot



### Neu und einzigartig in Basel

800 Gramm feinstes Bistecca alla fiorentina, wie das gegrillte T-Bone-Steak vom Jungochsen heisst, benannt nach der Gegend, woher die Spezialität ursprünglich auch

stammt: der Toskana, resp. Florenz selbstverständlich. Unsere T-Bones stammen übrigens vom Weiderind aus dem Baselbiet. Fleischgenuss von allerhöchster Güte also, gegrillt auf Holzkohle in unserem Hofgarten. Dazu wählen Sie zwei Beilagen pro Person frei, und darüber hinaus offerieren wir Ihnen, zu Feier des Tages, einen Apéro.

### Nur auf Vorbestellung

Ab 2 Personen zu 49.50 Franken pro Person.



Küchenchef Laurent Chabot



**Ihr Partner für starke**  
unternehmerische Lösungen.

**CBA Partner**  
Versicherungsbroker AG

Dornacherstrasse 230 – 4012 Basel  
www.cba-broker.ch

**GTK**  
GESELLSCHAFT FÜR  
TREUHANDKOMPETENZ

Thannerstrasse 30  
CH- 4009 Basel  
www.gtkag.ch

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

**+** DIE SCHWEIZ UND COCA-COLA.  
EINE STARKE VERBINDUNG.

Seit 1933 produzieren wir für die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten an Ort und Stelle – in Belligen (BE), Brülloren (SO) und Vals (GR) – und schaffen dadurch über 1'000 Arbeitsplätze in der Schweiz.

www.coca-cola.ch

**Gebrüder  
Marksteiner**

Gebrüder Marksteiner frigemo AG  
Badenstrasse 61  
CH-4057 Basel  
Tel. 058 433 87 00  
Fax 058 433 87 01  
www.marksteiner.ch

**RAMSEIER**  
Die Kraft der Natur

**SUISSE**  
natürlicher Eidgenuss

ramseier.ch



**Das Original  
seit 1919.**

**Der Original Spritz.**

ENJOY RESPONSIBLY



www.sanpellegrino.ch

*Elliott Erwitt*

# LIVE IN ITALIAN

HERRLICH  
PRICKELNDE  
MOMENTE  
MIT GUTEN  
FREUNDEN.



# MISTER WONG – würziges Geschmackserlebnis mit süßem Ausklang



**Das Angebot bietet quer durch die traditionelle asiatische Küche alles an, was sich Liebhaber dieser Küche wünschen, und zusätzlich unser Frozen Yogurt.**

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

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verwöhnen Sie gerne mit unseren asiatischen Gerichten oder einem Frozen Yogurt!

## Facts & Figures

### MISTER WONG

**Steinvorstadt 1a, 4051 Basel**

Tel. 061 281 83 81

Öffnungszeiten: Mo–Do 11–23 Uhr

Fr/Sa 11–24 Uhr, So 11.30–23 Uhr

wong.basel@gastrag.ch

**Centralbahnplatz 1, 4051 Basel**

Tel. 061 272 12 00

Öffnungszeiten:

Mo–Sa 11–23.30 Uhr

So 11.30–23.30 Uhr

wong.basel.bhf@gastrag.ch

www.misterwong.ch

**Sternenhofstr. 17a, 4153 Reinach**

Tel. 061 711 77 89

Öffnungszeiten: Mo–Fr 11–14 Uhr

und 17–22 Uhr, Sa 11–22 Uhr

So geschlossen

wong.reinach@gastrag.ch

**Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich**

Tel. 043 225 69 30

Öffnungszeiten:

Mo–Sa 11–23.30 Uhr

So 12–23.30 Uhr

wong.zuerich@gastrag.ch

**Expat Info:** Any time of day – whether at lunch, dinner or for snack – MISTER WONG provides the healthy and light kind of Asian cuisine.



Frozen Yogurt



Einblick in die Küche



Terrassen-Ambiente



Auswahl asiatischer Gerichte





# Stadtkeller Basel

## «Gute Beizen sind heute selten!»

**Wir blicken auf über 100 Jahre Tradition zurück.**

Heinz Proschek hat die alte Tradition der einfachen Basler Küche im urgemütlichen Bierlokal weitergepflegt – und der Stadtkeller wurde zum Treffpunkt von Jung und Alt, dem Daig und der Arbeiterschaft, links wie rechts. Man trifft hier den Regierungsrat neben der Blumenfrau, den Opernsänger neben dem Seniorpartner einer Privatbank – VIPs



Gastgeber Heinz Proschek

aus aller Welt haben hier schon Bierhumpen gehoben.

Hier werden nicht nur urtypische Gerichte wie das Beefsteak Tatar «s Beschte vo der Stadt» oder regionale Klassiker – etwa die populäre Kalbsleber «Stadtkeller» mit Rösti – serviert, sondern auch von internationalem Flair inspirierte Speisen. Das Ambiente ist heimelig und unkompliziert, lebhaft und gemütlich gleichermaßen.

Nach 100 Jahren ist der von der GASTRAG sanft renovierte Stadtkeller mit seinem jungen, alten Wirt noch immer das geblieben, weswegen ihn alle schätzen: *die* Urbeiz von Basel. Und darauf wollen wir anstossen!

## Facts & Figures

### Restaurant & Bierstube zum Stadtkeller Basel

Marktgasse 11, CH-4051 Basel  
Telefon +41 61 261 72 51  
Fax +41 61 261 31 95  
stadtkeller@gastrag.ch  
www.stadtkeller-basel.ch



Restaurant & Bierstube  
zum Stadtkeller Basel

### Expat Info:

Our restaurant serving Swiss cuisine has over 100 years of tradition.



### Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag  
11.30–23.30 Uhr,  
Freitag 9.00–23.30 Uhr,  
Samstag und Sonntag  
geschlossen.

Reservationen nehmen wir gerne telefonisch entgegen.

Reservationen für Gruppen gerne willkommen.



Der Stadtkeller im Jahre 1912



Unser Stadtkeller im Jahre 2013

# Papa Joe's «Viva España»

**Papa Joe war wieder einmal fleissig auf Reisen und hat Euch für einen temperamentvollen Sommer die besten Spezialitäten aus Spanien mitgebracht.**

Er bietet seinen Fans nicht nur einen sonnigen Ausblick von der Papa-Joe's-Terrasse auf den Barfüsserplatz, sondern freut sich darauf, Euch spanische Lebenslust näherzubringen. Feurige Albondigas, knusprig gebackene Mini-Calamares, spanische Tortillas und allerlei Feines auf einer Platte – alles, was Euer Herz begehrt. Wie in Spanien an heissen Tagen üblich, genießt Ihr im Schatten bei guter Gesellschaft eisgekühlte Sangria mit vielen Früchten. Zur Krönung kreieren wir Euch beste Paella nach original andalusischem Rezept oder servieren Dorade Royale, wie sie die Mittel-

meerbewohner einer kleinen spanischen Provinz bevorzugen. Wer seiner Fleischeslust frönen will, sitzt bei Papa Joe's am richtigen Platz. Bei unserer «Tagliata» wird auch dem letzten Kritiker das Wasser im Mund zusammenlaufen: saftigstes Rindfleisch kurz grilliert mit nativem Olivenöl, grobem Meersalz und fein gehobeltem Manchego verspricht puren und unverfälschten Fleischgeschmack.

Ein heisser Tipp: für die, die es am Mittag wirklich eilig haben, bietet Papa Joe monatlich wechselnde Lunchmenüs mit einem Tagessalat, einem kühlen Sodawasser und zum Abschluss einen Kaffee oder Espresso an. Serviert ab CHF 18.50, täglich von Montag bis Freitag zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr.



*Purer Genuss – Combo de tapas*



*Welcome to Papa Joe's*



## Gastgeber-Kolumne



Gastgeber Gian-Reto Reize

Wir freuen uns auf Euren nächsten Besuch im Papa Joe's und wenn Ihr mit Freunden Geburtstag feiert, werden wir Euren Anlass mit einem Geburtstagscocktail in kunterbunter Atmosphäre zu einem unvergesslichen Event machen.

Übrigens servieren wir nicht nur in Basel die feinen Spezialitäten, sondern auch im Papa Joe's in Zürich am Hechtplatz und in Bern beim Bundeshaus.

Überzeuge Dich und geniess einen Sommer wie in Spanien, ganz nach unserem Motto: Have fun and take care...!

## Facts & Figures

### Papa Joe's Basel

Am Barfüsserplatz im Stadtcasino  
Steinenberg 14  
4051 Basel  
Tel. +41 61 225 93 94  
papajoes.basel@gastrag.ch  
www.papajoes.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. +41 31 310 11 55

**Zürich:** Schiffflände 18  
am Hechtplatz  
Tel. +41 44 269 88 88

**Expat Info:** American Restaurant & Caribbean Cocktail Bar

### Combo de tapas



### La dorada



## Fine to Dine-Angebot



### Dorada mit Kartoffeln

im Ofen gebraten

#### Für 4 Personen

- 4 Dorades Royales (das Stück ca. 300–400g)
- 200g Kartoffeln in dicken Scheiben
- 1 ganze Peperoncini in Streifen geschnitten
- 1 grosse Zwiebel halbiert und in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, in Viertel geschnitten
- 1 Zweig Oregano
- 1 Bund Petersilie (gehackt)
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 Zitrone
- ½ dl Weisswein
- Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, etwas Worcestersauce

#### Zubereitung

Die fangfrische Dorade ausnehmen und gründlich unter kaltem laufendem Wasser waschen. Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Kartoffeln, Oregano, Petersilie, Lorbeerblätter, Zitronensaft, Weisswein, Meersalz, Pfeffer und Worcestersauce vermischen, in eine ovale Auflaufform geben und ca. 15 Minuten im Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze vorgaren. Die Dorade mit etwas Salz und Zitronensaft würzen und in Olivenöl anbraten. Wenn man die Haut der

Dorade an der Seite etwas schräg einschneidet und am Ende des Anbratens noch etwas Knoblauch und Kräuter hinzufügt, können die Aromen schon in das Fischfleisch eindringen.

Das Gemüse kurz aus dem Ofen nehmen und die angebratene Dorade mit etwas vom Olivenöl in die Auflaufform auf das Gemüse legen und weitere 10 Minuten garen.

Die fertige Dorade wird am besten mit einem kühlen Glas Weisswein genossen.

# «Wein dort zu trinken, wo er wächst, ist ein himmlischer Genuss!»

von Tamara Wernli, Fotos: Lucian Hunziker

**Die Basler Kabarettistin mit italienischen Wurzeln, Rosetta Lopardo, huldigt dem typisch italienischen Kochstil: dezentes Würzen der Speisen und die Verwendung von Nahrungsmitteln, die – wenn immer möglich – aus Anbaunähe stammen. Warum sie regelmässig hundert Kilo Sugo einmacht, erzählt sie im Interview.**

**Als Kabarettistin stehen Sie fast täglich auf der Bühne. Mit Ihrem erfolgreichen Programm «La Stracciatella» feiern Sie am 16. und 18. Mai Dernière im Fauteuil. Wie sind Ihre Essgewohnheiten vor einem Auftritt?**

Ich esse generell am Nachmittag und Abend vor einem Auftritt nichts, weil ich durch das Mahl ein Schweregefühl bekomme. Ausserdem ist die ganze Körperenergie in die Verdauung investiert und fehlt mir dann auf der Bühne.

**Danach wird dafür deftig reingehauen?**

(lacht) Nach einer Show bin ich aufgedreht und habe noch kein Hunger-

gefühl. Erst zu Hause überkommen mich dann die Essgelüste.

**Verzichten Sie als Schauspielerin/Sängerin generell auf gewisse Nahrungsmittel, die Ihrer Stimme nicht förderlich sind?**

Nein. Alles, worauf ich Lust habe und von dem ich weiss, dass es mir gut tut, esse ich auch.

**Welches Ritual haben Sie vor dem Auftritt?**

Lustigerweise durchgehe ich seit jeher dieselben Abläufe: Duschen, Eincremen, die Haare schön frisieren, Einsingen. Auf dem Weg zur Show lasse ich den Text Revue passieren und kurz vor dem Auftritt meditiere ich in der Garderobe.

**In Ihrem Beruf sind Sie ziemlich ausgestellt. Achten Sie auf Ihre Linie oder essen Sie, was Sie wollen?**

Ich achte nicht aufs Gewicht. Ich habe ein gesundes Verhältnis zur Nahrung und weiss, was mein Körper braucht. Ich habe nie das Gefühl, mich bremsen zu müssen.

**Mit Ihrer Grösse von 1 Meter 80 verteilt sich die Nahrungsmenge wahrscheinlich gut...**

(lacht) Ja, genau!

**Treiben Sie Sport?**

Ja. Powerplate und Bauchtanz.

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

Getrocknete Tomaten, Oliven, Melanzane sott'olio und selber vorbereitete und abgefüllte Salatsauce.

**Als Italienerin richten Sie Ihre Küche demnach «a la italiana» aus?**

Ja, aber ich habe auch Schweizer Küche sehr gerne, ich liebe Rösti oder Gschwellti. Aber klar: Ohne meine Pasta geht's nicht.

**Wie definieren Sie Ihren Kochstil?**

Ich koche relativ puristisch. Für mich ist wichtig, dass man die Nahrungsmittel zu 100% herauschmeckt, deshalb würze ich sehr dezent. Das ist typisch italienisch: man huldigt den Lebensmitteln und überdeckt



Rosetta Lopardo und Tamara Wernli beim Lunch im Restaurant Feldschlösschen



Brezelcarpaccio mit Aargauer Landrauchschinken, Rucola und Cherrytomaten

den Geschmack nicht mit zu vielen Kräutern.

#### Ihr schönstes Rezept?

Mein Sugo! Alle zwei Jahre koche ich hundert Kilo Sugo und mache es in sterilisierten Gläsern ein. Gekocht wird es als Slow Food – ich benötige einen ganzen Tag dafür, mit Hilfe meiner sizilianischen Nachbarn! –, aber im Gebrauch ist es dann Fast Food, in fünf Minuten aufgewärmt. Das spart Zeit und ist erst noch beste Qualität. Ich verwende nur Olivenöl, Basilikum und Zwiebeln.

#### Haben Sie eine Sucht?

Mineralwasser mit Kohlensäure.

#### Wie bitte?

Ja, da stimmt. Und das ist nicht immer einfach: In der hintersten Ecke der Türkei kann man zwar Schokolade kaufen, aber suchen Sie dort mal Mineralwasser mit Kohlensäure!

#### Essen Sie häufig auswärts?

Nicht so oft. Aber mit meinem Kabarett trete ich an vielen Dinner-Shows in Restaurants auf. Der Gast genießt gleichzeitig ein feines Essen und zwi-

schen den Gängen meine Show. Das ist sehr unterhaltsam und dort komme ich natürlich selber auch in den Genuss von einem köstlichen Menü.

#### Was bevorzugen Sie bei einer Dinnereinladung: auswärts essen oder bekocht werden?

Ich finde es schön, bekocht zu werden. Aber ich esse auch gerne auswärts und probiere Dinge aus, an die ich mich selber noch nicht heranwagte.

#### Welche drei Punkte sind Ihnen im Restaurant am wichtigsten?

Ich möchte mich wohlfühlen, daher sind mir die Bedienung und der Wirt sehr wichtig. Sie prägen die Atmosphäre im Lokal. Auch die Qualität spielt eine grosse Rolle.

#### Was mögen Sie als Gast überhaupt nicht?

Es nervt mich, wenn mein Wunsch eine halbe Stunde lang ignoriert wird.

#### Wie unterscheiden sich Gaststätten in Italien und der Schweiz?

Kürzlich besuchte ich Siena. Dort habe ich sehr geschätzt, dass alle Nahrungsmittel auf der Menükarte in Anbaunähe produziert und geerntet werden, man bekommt alle Zutaten direkt frisch vom Bauern. Wein genau dort zu trinken, wo er wächst, ist ein himmlischer Genuss.

#### Welche Projekte stehen dieses Jahr auf Ihrem Programm?

Mein neues Programm «Amuri», ein musikalisches Kabarett, startet im Herbst. Premiere ist am 16. September im Theater Tabouretti. Darauf freue ich mich schon sehr.



Rosetta Lopardo und Tamara Wernli probieren ein Feldschlösschen-Bier

# Sommertraum für Gesellschaften: «Vom Wyy, zämme ässe und zämme sy»

Die Stadtführer von VISIT BASEL lancieren im pittoresken Hofgarten des historischen Gasthauses Löwenzorn einen wahrhaften Sommertraum und bringen die aus dem östlichen Mittelmeerraum bekannte Meze-Kultur mitten in die Basler Altstadt: «Bâlmeze» sagen die Stadtführer dazu. Dem geselligen Beisammensein geht ein Stadtrundgang zur Geschichte des Basler Weins, zur Einstimmung sozusagen, voraus. Fine to Dine hat sich darüber mit dem VISIT BASEL-Chefstadtführer Mike Stoll unterhalten.



Mike Stoll, Stadthistoriker

## Fine to Dine: «Bâlmeze», da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Worum geht es genau?

**Mike Stoll:** Man sitzt hochsommerlich unter freiem Himmel zusammen, an einem gemütlichen Schattenplätzchen, in der für den Vorderen Orient so typisch zwanglosen Atmosphäre, freut sich übers schöne Wetter und stundenlange Geselligkeit. Und dabei kommen nacheinander die verschiedensten kulinarischen Köstlichkeiten in Schälchen, auf Platten, in Schüsselchen, auf Tellern, in Gläsern auf den Tisch – oder besser gesagt in die Mitte des Tisches: zum Zugreifen, Probieren, Geniessen. Dazu eine gute Flasche Wein: Volià, einem perfekten Abend steht nichts mehr im Wege!

## Der Wein ist ja auch das Thema auf der Stadtführung, bevor die «Bâlmeze» kredenzt werden.

Oh ja! Haben Sie gewusst, dass wir in Basel nachweislich bereits im Jahr

1288 Wein aus Zypern importierten? Dieser kam jeweils zu besonderen Gelegenheiten auf den Tisch. Man darf aber nicht vergessen, dass der Wein generell für den Basler stets zu den wichtigsten Nahrungsmitteln des täglichen Lebens gehörte wie das Brot. Lokaler Wein natürlich! Unsere eigenen Rebgebiete umkränzten die Stadt bis ins 19. Jahrhundert in weitem Umkreis, und die Trauben wuchsen bis an die Stadtmauern. Die Weinkultur rund um Basel reicht weit in die Geschichte zurück, zuweilen mit recht kuriosen Auswüchsen.

## Wie kommen Sie jetzt aber darauf, einen Weinrundgang mit «Bâlmeze» zu kombinieren?

Zum Weingenuss gehört die Geselligkeit. Die Römer, die den Weinstock zu uns brachten, wussten das schon ausgiebig zu pflegen. Und die hatten das Know-how zur Weinkultivierung von den Griechen. Und die wiederum hatten es aus dem Vorderen Orient.

Alle diese Kulturen lieben das Zusammensein bei Speis und Trank bis heute. Und man schätzt das Teilen von Speisen. Aber auch wir pflegen das zu tun, zum Beispiel bei einem Apéro riche oder besonders im Winter, beim Fondue, oder noch besser gesagt: Beim Fondue chinoise. Aber im Sommer...?

## Das östliche Mittelmeer kommt also in den Hofgarten eines alten Basler Gasthauses.

Hoffen wir mal nicht, dass das Mittelmeer über die Alpen schwappt (grinst!). Die Meze-Kultur nehmen wir aber gerne auf. Und wenn Sie jetzt denken, das passe nicht, dann sage ich Ihnen: Das passt sehr wohl! Die Stadt Basel als alter Gewürzhandelsplatz ist sogar prädestiniert dafür. Wussten Sie, dass die Basler Küche im ausgehenden Mittelalter stark orientalisch beeinflusst war?

## Was kommt so alles nacheinander auf den Tisch?

Unser Mann fürs Kulinarische, Christian Rieder, hat zusammen mit dem Löwenzorn-Küchenchef Laurent Chabot aus dem Vollen geschöpft. Nicht weniger als 18 verschiedene Gerichte kommen während des Abends frisch zubereitet aus der Küche sukzessive zum Gast. Zum Beispiel «Baba Ghanoush» (köstliches Püree von gegrillten Auberginen; Anmerkung von Fine to Dine), «Hummus» natürlich (berühmte Spezialität aus pürierten Kichererbsen und der Sesampaste «Tahini»), spinat- und piniernkernegefüllte Blätterteigtaschen,

marinierte Garnelen, Spiesse mit Lamm- und mit Hähnchenfleisch, aber auch Rindfleisch und Schweinefilet gibts. Genauso Zucchini-Küchlein und Auberginenschnitzel. Logisch: Jede Menge Tsatsiki und ein köstliches Tabbouleh. Und verschiedene Desserts. Alles Beispiele, es gibt noch viel mehr Gerichte.

## Veranstaltet wird das Ganze aber nur für Gesellschaften ab 10 Personen, richtig?

Ja, das stimmt. Denn die Geselligkeit steht ganz zuvorderst. Und Personen, mit denen man die Speisen teilt, die möchte man ja schon vorher kennen, auch wenn jeder seinen eigenen Teller hat, auf den er von den in die Mitte des Tisches gebrachten Schüsseln und Platten schöpft. Zudem ist eine gewisse vorangemeldete Anzahl Personen für die Küche wichtig, werden doch sehr viele einzelne Speisen zubereitet, speziell für die jeweilige Gesellschaft. Darüber hinaus leben die «Bâlmeze» von drei Zubereitungsprinzipien: Frische, Frische und nochmals Frische. Das ist wohl für den Löwenzorn so oder so Standard, nur benötigen die «Bâlmeze» viel Zeit für die Zubereitung, à-la-minute ist da undenkbar. Also, 10 Personen im Minimum – und rechtzeitige Vorausbuchung. Dafür kann man natürlich den Termin in Absprache mit uns frei wählen, die Verfügbarkeiten vorausgesetzt. Wir haben «Vom Wyy, zämme ässe und zämme sy» von Mitte Mai bis Ende September täglich im Angebot, mit tags und abends.

**visitbasel.ch**  
wir bringen basel näher



### Wie viele Gäste können Sie auf einmal annehmen?

Rund 120. Da sind wir dann aber an der obersten Grenze angelangt. Bei grossen Gesellschaften werden die Gäste in Gruppen aufgeteilt, jede Gruppe erhält ihren eigenen Stadtführer auf dem vorgängigen Rundgang. Wie Sie wissen, haben wir ja über zwanzig Stadtführerinnen und Stadtführer unter Vertrag, die auch die unterschiedlichsten Sprachen beherrschen. Egal ob eine oder mehrere Stadtführungsgruppen, zu den «Bälmeze» sind dann alle wieder zusammen.

### Sagen Sie uns, wie kommt «Vom Wyy, zämme ässe und zämme sy» bei den Gästen an?

Ehrlich gesagt staunen wir! Gerade bei Firmen aus dem Raum Basel, die ihre Mitarbeiter resp. Kunden einladen wollen, scheinen wir damit auf ein grosses Bedürfnis gestossen zu sein. Scheinbar werden gerade dem Miteinanderteilen von Speisen und der daraus resultierenden Geselligkeit wieder je länger je höhere Priorität eingeräumt, gerade an Abenden. Ich finde das toll, zumal heute ja alles irgendwie unpersönlicher, distanzierter wird! Man rückt wieder zusammen, teilt, isst, geniesst. Und dann ist sicher zu bemerken, dass man mit den «Bälmeze» ein gemütliches, langgezogenes, ja fast abendfüllendes Essen geniesst. Da viele unterschiedliche Speisen angeboten werden, ergeben sich in der Regel keine Probleme mit religionsbedingten Speiseregeln, Gleiches gilt auch

für Vegetarier. Ein wenig «das Tempo rausnehmen» ist ebenfalls wieder ein grosses Thema. Mit der süffisant gehaltenen Führung vorweg bekommen die Eingeladenen sogar noch in lockerer Art und Weise ein sehr schönes Stück pittoreske Basler Altstadt zu sehen – auf Klein- und Grossbaslerseite übrigens gleichermassen. Das Ganze zusammen ergibt einen perfekten Sommerabend. Und dann noch was: Mit dem Löwenzorn haben wir einen Standort mitten in der Innenstadt gewählt. Man darf sich also ruhig noch ein weiteres Glas Wein gönnen; dank den idealen Verbindungen der öffentlichen Verkehrsmittel in alle Himmelsrichtungen kann man das Auto zu Hause lassen. Ich kann Ihnen sagen, darauf wird Wert gelegt. Richtigerweise. Gerade der letztgenannte Punkt ist, in Kombination mit der Geselligkeit, auch für Personen wichtig, die Vereinsanlässe organisieren oder zum Geburtstagsfest laden.

### Herr Stoll, herzlichen Dank fürs interessante Gespräch!

### Wir wünschen Ihnen und allen Baslerinnen und Baslern einen geselligen Sommer – und natürlich e Guete beim Genuss der «Bälmeze»!

Informationen und Reservationen:

**VISIT BASEL AG,**  
Leimenstrasse 29, CH-4051 Basel  
Telefon: +41 (0)61 261 33 33  
[www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch)



Sommerlicher Weingenuss

### Sonntagsstadtführungen mit anschliessendem Brunch à discrétion

Auch diesen Sommer bieten die Stadtführerinnen und Stadtführer von VISIT BASEL wieder die beliebten öffentlichen Sonntagsstadtführungen zu verschiedenen Themen an, selbstverständlich mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion im historischen Gasthaus Löwenzorn.

Anmelden, solange es noch verfügbare Plätze hat: Süffisante Stadtführung am Sonntagmorgen um 10.30 Uhr mit anschliessendem Sonntagsbrunch à discrétion im historischen **Gasthaus Löwenzorn**. 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.

Detaillierte Angaben zum Inhalt der Stadtführungen sowie zum Sonntagsbrunch à discrétion finden Sie auf der Website: [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch).

- Sonntag, 26. Mai 2013, mit Benoît Hilber: «Basler Skandalchen und Skandale»
- Sonntag, 2. Juni 2013, mit Mike Stoll: «Basels grösste Irrtümer»
- Sonntag, 16. Juni 2013, mit Cornelia Schwald: «Pfeffersack und Imberschlucht»
- Sonntag, 30. Juni 2013, mit Mike Stoll: «So is(s)t Basel»
- Sonntag, 14. Juli 2013, mit Benoît Hilber: «Vive la France!»
- Sonntag, 28. Juli 2013, mit Mike Stoll: «Basels grösste Irrtümer»
- Sonntag, 11. August 2013, mit Cornelia Schwald: «Pfeffersack und Imberschlucht»
- Sonntag, 25. August 2013, mit Maja Reichenbach: «So is(s)t Basel»
- Sonntag, 8. September 2013, mit Maja Reichenbach: «Basler Skandalchen und Skandale»
- Sonntag, 22. September 2013, mit Mike Stoll: «Basels grösste Irrtümer»

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an die VISIT BASEL AG. Diese können Sie online auf der Website [www.visitbasel.ch](http://www.visitbasel.ch) tätigen oder telefonisch von Montag bis Freitag unter der Nummer +41 (0)61 261 33 33. Ihre Anmeldung wird Ihnen auf dem Postweg bestätigt. Mit Ihrer Anmeldebestätigung erhalten Sie auch die Angaben zum Treffpunkt in der Basler Altstadt.

Sonntagsstadtführungen mit anschliessendem Brunch à discrétion sind bei VISIT BASEL auch für geschlossene Gruppen, zum Beispiel für Geburtstagsfeiern, erhältlich. Detailinformationen erhalten Sie ebenfalls unter der Telefonnummer +41 (0)61 261 33 33.

### Start in den Sonntag



# Im Restaurant «Zum Gifhüttli» isch dr Summer es Bijoux!



**In diesem Sommer 2013 erwartet Sie eine raffinierte gutbürgerliche Küche, die erstklassige Genusserlebnisse verspricht.**

Das einzigartige, traditionelle Restaurant in Basel überrascht mit beachtlichen Geschmackskompositionen. Neben den abwechslungsreichen modernen Tagesmenüs servieren wir Ihnen zudem exklusive Cordon-bleu-Menüs für den gesundheitsbewussten Genuss. Lassen Sie sich im aussergewöhnlichen Ambiente unseres Restaurants verwöhnen und begeben Sie sich auf eine kulinarische Weltreise mitten in der wunderschönen Altstadt Basel.

Sobald der erste Sonnenstrahl über den Spalenberg schweift, öffnen wir für Sie unsere gemütliche, zum Verweilen einladende «Gifhüttli Terrasse».

Ob einen sommerlichen Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup und

frischen Pfefferminzblätter) oder einen erfrischenden, kühlen Waggis (Weisswein mit Schweppes Tonic aufgespritzt): Bei uns wird jeder Tropfen mit Leidenschaft und Engagement serviert. Unsere Servicemitarbeiter haben ein fundiertes Fachwissen und bieten einen herzlichen und gepflegten Service. Freuen Sie sich auf eine vielseitige Weinkarte und erlesene Qualitätsweine im Offenausschank.

Unser Küchenteam legt grossen Wert auf die frische Zubereitung sämtlicher Gerichte aus exzellenten Grundprodukten.

Die «Gifhüttli-Terrasse» lockt mit frischen zur Sommersaison passenden Überraschungen aus der originellen Küche des Küchenchefs Jérôme Siquoir und seinen begabten Köchen.

Das Restaurant Zum Gifhüttli wird von unseren Gästen aus der Region und aus der ganzen Welt gleichermaßen geschätzt.



Boulevardterrasse





### Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste!

Das traditionsreiche Restaurant Zum Gifhüttli, das in der «Schneidergasse» zu Hause ist, ist ganzjährig geöffnet und bietet einen idealen Rahmen für diverse Anlässe. Nebst dem gemütlichen «Beizli» im Erdgeschoss und dem gediegenen «Stübli» im 1. Stock erwarten den Gast im Sommer viel Leben und viel Lebensfreude auf der schönen «Gifhüttli Terrasse».

Lassen Sie Ihre Seele baumeln! Ich freue mich sehr, Sie und Ihre Familie im Sommer auf unserer Sonnenterrasse zu begrüßen! Lassen Sie sich von der gastronomischen Vielfalt verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Geschäftsführerin Fabienne Bossart

## Facts & Figures

### Restaurant Gifhüttli

Schneidergasse 11  
4051 Basel  
Tel. 061 261 15 56  
hallo@gifhuettli.ch

### Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da.  
Beiz im Erdgeschoss,  
So-Do 10.30–23.30 Uhr,  
Fr & Sa 10.30–00.00 Uhr  
«Stuube» im 1. Stock, So-Do  
11.30–14.00 und 18.00–23.30 Uhr  
Fr & Sa 11.30–14.00 und  
18.00–00.00 Uhr



**Zum Gifhüttli**  
Bier- & Weinstube

**Expat Info:** A well known and traditional restaurant in Basel is the Gifhüttli. Its cosy interior with wood-panelling and decorative ornaments create an atmosphere so typical for a Basler «Beiz».



Unsere Beiz im Erdgeschoss



Stuube im 1. Stock



Das beliebte Cordon bleu

## Fine to Dine-Angebot

Auf dem «Cordon-bleu-Menü» wird die in der ganzen Stadt beliebte Hausspezialität, das Cordon bleu, in den Mittelpunkt gestellt. Es ist der sommerliche Höhepunkt für wahre Geniesser! Nebst dem zart-knuspri- gen, feinen Gifhüttli-Cordon-bleu wird eine passende leichte Vorspeise

und ein erfrischendes hausgemachtes Dessert dazu serviert. Gerne laden wir Sie zu einem Überraschungs-Apéro ein. S isch eifach giftig guet!

**Nur auf Vorbestellung.**



Küchenchef Jérôme Siquoir

## Hinter jeder Cafina steht Qualität für höchsten Genuss

### Top Quality



Cafina ALPHA

### Swiss made



Cafina c35

### Top Service



Cafina bar-cube



Cafina Kaffeemaschinen machen das Kaffeegeschäft zum Genuss. Auswahl, Leistung und Bedienungskomfort sind das eine. Langlebigkeit, Hygiene und konstante Qualität das andere. Und das Schäumchen auf den feinen Kaffeespezialitäten: kompetente Beratung und ein flexibler, schneller Service. Lassen Sie sich von Swiss made, Top Quality und Top Service überzeugen. Bei einer Degustation erleben Sie mehr – höchsten Kaffeegenuss, begleitet von einem attraktiven Angebot. Gönnen Sie sich jetzt das Besondere.

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

**cafina**  
Makes the difference.

**Betriebshygiene****Tischdekor****Fliegen-Vertreibung****Speisekarten**

Ihr kompetenter Partner für:  
**Gastronomie**  
**Hotellerie**  
**Industrie**  
**Wohn- & Altenheime**

# rüed

**Rietstr. 29 / Postfach**  
**CH - 8240 Thayngen**  
**Tel 052 649 42 39**  
**Fax 052 649 42 17**  
**info@rued.ch**  
**www.rued.ch**



# Auswärts essen mit der Rasselbande

**Kinder zeigen sich beim Restaurantbesuch nicht immer von ihrer Schokoladenseite. Familienfreundliche Lokale bringen kleinen Gästen in solchen Fällen ein gewisses Verständnis entgegen und bieten Beschäftigungsmöglichkeiten. Die seit April 2013 existierende Website «food4family» hilft Eltern bei der Suche nach kinderfreundlichen Gastrobetrieben**

**Von Kathrine Berger Meili**

Welche Eltern wünschen sich das nicht, einmal mit der ganzen Familie zum Essen auszugehen? Doch Restaurantbesuche mit ihren Kindern sind vielen Müttern und Vätern ein Gräuel. Lärmende Sprösslinge, ungetragene Blicke von Tischnachbarn und saucenverschmierte Tischtücher können Erziehende ganz schön ins Schwitzen bringen. Am besten kehrt man mit Knirpsen in ein familienfreundliches Restaurant ein. Dort sind kleine Gäste willkommen, auch wenn es mal Probleme gibt. Doch wo finde ich solche Lokale? Diese Frage stellte ich mir, als unsere Tochter vor acht Jahren zur Welt kam.

## Kinderfreundliche Gastronomie

Seit damals habe ich mehrere Betriebe kennengelernt, in denen Wirte familienfreundliche Bedingungen anbieten. Ein gutes Beispiel dafür ist das Restaurant, das wir zu elft besuchten – sechs Erwachsene und



fünf Kinder im Alter von drei bis sechs Jahren. Kaum angekommen, überreichten die Servicemitarbeiter jedem Kind eine kleine Schachtel mit Spielsachen. Unsere Sonderwünsche schienen sie nicht aus der Fassung zu bringen. Ein Knirps wünschte sich einen Pizzaboden ohne Zutaten, eine Familie zwei Pizzas, die sie mit dem Nachwuchs teilten. Die Bedienung brachte – ohne mit der Wimper zu zucken – zusätzliche Teller für Salate und diverse Grattissirups. Zum Abschied erhielt jeder Sprössling ein Geschenk. Beindruckt verliessen wir die Gaststätte. Kein Wunder, suchten wir dieses Lokal erneut auf. Bei anderer Gelegenheit freuten wir uns über originelle Kinderkarten mit vitaminreicher Kost. Langweilten sich unsere Sprösslinge, halfen Spiel- und Malsachen am Tisch, Spielzimmer



sowie Spielecken und Spielplätze in Sichtweite. Mit diesen Beschäftigungsmöglichkeiten konnten sie sich die Zeit vertreiben und wir unsere Mahlzeit in Ruhe beenden.

## Führer mit familienfreundlichen Betrieben

Ich entschied mich, meine Erfahrungen anderen Eltern zugänglich zu machen. Auf der Website «food4family» habe ich seit April dieses Jahres 35 empfehlenswerte Lokale im Raum Zürich und Aargau aufgeführt. Restaurantbesuche im weiteren Umkreis sind in Planung. Allen Gastrobetrieben ist gemeinsam, dass kleine Gäste willkommen sind. Ich schildere persönliche Eindrücke und liefere Informationen zu Service, In-

frastruktur, Kindermenüs und Spielgelegenheiten. Da die Gastronomielandschaft ständig in Bewegung ist, werden die Angaben jährlich aktualisiert. Interessierte erfahren ausserdem, was sie nach dem Restaurantbesuch in der Umgebung unternehmen können. Fotos runden das Bild ab. Die Idee von «food4family» ist, Familien den Restaurantbesuch zu erleichtern. Zudem würde ich mich darüber freuen, wenn Gastronomen sich von der einen oder anderen kinderfreundlichen Idee inspirieren und diese in ihr Restaurantkonzept einfließen lassen würden. Gerne stehe ich dabei beratend zur Seite.

Anfragen oder Rückmeldungen an [k.berger@swissonline.ch](mailto:k.berger@swissonline.ch) oder über das Kontaktformular auf [www.food4family.ch](http://www.food4family.ch)

*Kathrine Berger Meili*



# Klima BELLA ITALIA, hier an der Hutgasse 6 im schönen Basel



**Buon giorno!  
Benvenuti!  
È un piacere avervi qui da noi al  
ramazzotti-restaurant**

Geniessen Sie einen herrlichen Frühlings- und Sommerabend auf unserem Strassencafé in der Glockengasse, oberhalb vom Marktplatz. Neu können wir Ihnen 32 Sitzplätze anbieten, ob zu einem speditiven Mittagslunch oder einem geselligen Abend unter Freunden. Ein charakteristisches Strassencafé, wie im Herzen von Palermo!

Kennen Sie schon unser RAMAZZOTTI-Glace oder unseren Coupe RAMAZZOTTI? Das RAMAZZOTTI-Glace wird eigens und exklusiv nur für Sie von der Glace-Firma Mister Cool produziert.

Es erwarten Sie auch dieses Jahr wieder erstklassige, frische Salate und Vorspeisen, schmackhafte Pas-

ta-Gerichte, Basels knusprigste Pizzen und natürlich bestes Naturfleisch von der Metzgerei Jenzer auf dem heissen Stein. Probieren Sie unsere auserlesenen Weine aus Italien, ein prickelndes Glas Veuve Clicquot Champagner, einen Hendrick's Gin mit Fever Tree Tonic oder einem frisch gezapften «Lefte brune, Lager- oder Monatsbier» von Feldschlösschen.

In unserem kleinen, aber feinen Shop finden Sie tolle Geschenkideen wie einen Armagnac von Baron Gaston Legrand mit Ihrem gewünschtem Jahrgang von 1930 bis hin zu 1996 oder ein feines Trüffelöl. Sämtliche Weine auf unserer Weinkarte sind auch im Shop erhältlich, wir beraten Sie gerne.

Unser Restaurant ist klimatisiert und bietet Ihnen an heissen Sommertagen eine angenehme Atmosphäre. Seien Sie herzlich willkommen.



Unsere Bar



Benvenuto



### Gastgeber-Kolumne

Wie schnell doch die Zeit vergeht, seit nun mehr als einem Jahr darf ich Sie hier, bei uns im Restaurant RAMAZZOTTI mit meinem aufgestellten Team begrüßen. Auch diesen Sommer freue ich mich wieder auf alte Bekannte und neue Gesichter. Auf diesem Weg möchte ich mich herzlichst bei Ihnen bedanken und freue mich schon auf Ihren nächsten Besuch bei uns.

Planen Sie einen Geburtstag, ein Familien- oder Firmenessen? Sehr gerne senden wir unsere nach Ihrem Budget zugeschnittene Menü-Vorschläge zu. Ich stehe Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Tel. 061 262 60 20. Bei uns erleben Sie eine wahre Gaumenfreude.



*Geschäftsführer Dany Scheidegger und Stv. Alil Rahmani*

### Knusprige Pizza



## 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

**Expat Info:** Located downtown, in the historical section near the marketplace. With the ambience of a typical Italian Caffèbar you get a cozy and relaxed atmosphere.



*Nehmen Sie Platz*

## Fine to Dine-Angebot



Wenn Sie nach einem erfolgreichen Arbeitstag oder einem romantischen Städtetrip den Abend mit Ihrem Partner bei uns im RAMAZZOTTI ausklingen lassen wollen, haben wir Ihnen folgendes Drei-Gang-Menü zusammengestellt.

### **Exklusiv für Sie und Ihre Begleitperson**

**Nur auf Reservation**

**Für 2 Personen  
pro Person Fr. 125.–**

### **Vorspeise**

\*\*\*\*\*

Grüner Blattsalat mit Fetakäse, Oliven und Cherry-Tomaten an Sommerdressing. Dazu reichen wir Ihnen ein Glas prickelnden Champagner von Veuve Clicquot.

### **Hauptgang**

\*\*\*\*\*

Zartes Kalbpiccata an einer leichten Gin-Tomaten-Sauce. Dazu Risotto Funghi und grillierte Zucchini sowie Aubergine aus dem Pizzaofen. Als Begleiter servieren wir Ihnen einen herrlichen Rotwein, Sessantanni Primitivo di Manduria 2009 aus San

Marzano, Italien. «Ein kräftiger Wein, der 2009 von der International Wine & Spirit Competition in London zum besten Estate Wine der Welt erkoren wurde.»

### **Dessert**

\*\*\*\*\*

Coupe RAMAZZOTTI mit einem frisch gebrühten Espresso.

# Restaurant 90 – Ihr Highlight für Events und zur Mittagszeit



**Beim ehemaligen Rheinhafen in Kleinbasel, direkt am Rhein gelegen, ist das Restaurant 90 zu Hause.**

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

Im Restaurant 90 legen wir grossen Wert auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Küche, die Sie täglich bei uns geniessen dürfen. Kommen Sie doch auf einen Besuch vorbei.

## Frühjahr und Sommer

Auf unserer weiträumigen Aussen-terrasse mit grossen Sonnenschirmen können Sie die warmen Sonnenstrahlen sowie die lauen Sommerabende in einem besonderen Ambiente in Basel verbringen.

Während der Terrassen-Saison bieten wir Ihnen und Ihren Gästen spezielle Grillbuffets ganz getreu unserem Motto «Individuell & Einzigartig» auf unserer Terrasse an.

So können Sie mit einem aussergewöhnlichen Flair ein leckeres Buffet mit einem guten Glas Rotwein bei uns geniessen.



## Eventhalle

Nebst unserem Restaurant mit grosszügiger Terrasse bietet unsere Eventhalle mit ca. 800 m<sup>2</sup> einen grossen Raum im industriellen Stil, den Sie individuell und kreativ nutzen können. Ihren Gästen können Sie hiermit etwas Neues und Einzigartiges für Basel präsentieren.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot, das Ihren ganz speziellen Wünschen entspricht.





## Gastgeber-Kolumne



Geschäftsführer Jens Beutel

Liebe Gäste, mein Name ist Jens Beutel und ich bin seit 2010 im Restaurant 90 Ihr Gastgeber.

Nach meiner Lehre als Koch habe ich in der 5\*-Hotellerie meine Laufbahn begonnen. Ich habe mehrere Jahre in verschiedenen Top-Restaurants mit Gault-Millau-Auszeichnungen gearbeitet, sowohl in der Innerschweiz als auch in Deutschland.

Ebenfalls habe ich als Küchenchef eines Restaurant- und Cateringunternehmens gearbeitet, bei dem ich

Veranstaltungen mit mehreren Hundert bis Tausend Gästen geleitet habe.

Das Restaurant 90 mit seinen Räumlichkeiten und Möglichkeiten bietet mir und Ihnen, all diese Erfahrungen auf hohem Niveau zu verknüpfen. Ob es beim täglichen Mittagslunch bei Caterings oder Banketten ist.

Ich freue mich schon jetzt, Ihre Events planen und organisieren zu dürfen. Kommen Sie mich und mein Team im Restaurant 90 besuchen.

## Fine to Dine-Angebot

Wir offerieren Ihnen 10% Rabatt bei Veranstaltungen ab 75 Personen, die mindestens 4 Wochen im Voraus gebucht werden.  
Diese Aktion ist gültig bis 12/2013.

## Facts & Figures

### Restaurant 90

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

### Öffnungszeiten

Mo–Fr 7–16 Uhr

Auf Anfrage öffnen wir gerne auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten.

**Expat Info:** The restaurant has 80 indoor seats and lounge seats in the lobby. In summer, our outdoor terrace with seats under umbrellas and a view of the Rhine.

**RESTAURANT 90**



# Sommerträume werden wahr im Restaurant Schloss Bottmingen



**Der Sommer steht vor der Tür. Wir wollen Ihnen, liebe Gäste, wiederum kulinarische Köstlichkeiten in traumhaftem Ambiente bieten. Mit unseren attraktiven Sommerangeboten möchten wir Jung und Alt ins «kleine Paradies» am Weiher locken und freuen uns schon jetzt auf herrliche Sonnenstunden.**

Lassen Sie sich bei Ihrem Besuch im Schloss von der exzellenten Kochkunst von Chef de Cuisine Gilles Brunin und Chef Pâtissier Alain Schmidlin mit ihren Teams verführen.

Auf der lauschigen Gartenterrasse oder in der eleganten Lounge verwöhnen wir Sie ganztags mit spritzigen Aperitifs oder Ihrem Lieblingschampagner. Abends können Sie als Alternative zum viergängigen Schlossmenu kleine kulinarische

Häppchen und bunte Kostproben aus unserer Küche genießen.

Am Sonntag, 12. Mai, ist es wieder so weit: Zur Feier der geliebten Mamis servieren wir am Muttertag ein kulinarisches Feuerwerk in vier Gängen vom erfrischenden Aperitif bis zum süßen Desserttraum.

Auch dieses Jahr wird der Sommertraum im Restaurant Schloss Bottmingen Wirklichkeit. Am Samstag, 29. Juni, ist wohlige Gänsehaut bei Live-Musik direkt auf unserer Gartenterrasse garantiert. Dazu erleben Sie eine kulinarische Reise mit delikaten Häppchen, verführerischem Dessert-Buffer und der Champagner-Bar mit ausgewählten, prickelnden Cocktails.

Zum dritten Mal in Folge werden unsere Tore während der Sommerferien geöffnet bleiben. Genießen



*Fruchtige Erfrischung*

Sie jeweils am Freitagabend im Juli und August lauschige Sommerabende anlässlich unserer «Soirée Grillades» mit französischen «Hors-d'œuvres» in Kombination mit feinstem Fleisch und Fisch vom Grill, begleitet von delikaten Weinen.

Kennen Sie das einzigartige Schlossangebot? Für einen romantischen

Heiratsantrag, zum Hochzeitstag oder einfach nur «zu zweit allein» kann ein unvergesslicher Abend unter dem Motto «Soirée Roméo & Juliette» auf unserem Märchenbalkon mit Champagneraperitif, Gourmetmenu und privatem Butlerservice reserviert werden.



*Terrasse*





## Gastgeber-Kolumne

Liebe Gäste

Sonnenschein und gute Laune sind für uns Menschen wichtig. Ein Garten, Balkon oder eine Terrasse, das heisst Raum unter freiem Himmel, sind dafür wunderbar passende Orte. Sie freuen sich aufs erholsame Nichtstun, muntere Grillabende oder erfrischende Aperos im Grünen? Damit Sie sich genau dies gönnen können, ohne selber arbeiten zu müssen, laden wir Sie ein, unser traumhaftes Schloss zu besuchen. Tanken Sie bei uns auf. Wir freuen uns mit Ihnen auf sonnige und erlebnisreiche Sommermomente.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Naomi Z. Steffen und  
David Picquetot



## 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 145 Personen bereit.

**Expat Info:** The beautifully located 14<sup>th</sup> century castle surrounded by water and nestled amidst a romantic park, is located southerly from Basel.

## Fine to Dine-Angebot



### Menu Culinaire pour Deux

TAUCHEN SIE EIN IN EINE WELT DER GENÜSSE UND GENIESSEN SIE DIE ZEIT ZU ZWEIT!  
WIR SCHICKEN SIE AUF EINE UNVERGESSLICHE KULINARISCHE REISE,  
IN WELCHE SIE MIT DEM BESTEN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE VERWÖHNT WERDEN.  
LASSEN SIE SICH BEI JEDEM GANG AUF'S NEUE VON DEN KOCHKÜNSTEN  
UNSERES CHEF DE CUISINE UND CHEF PATISSIERS ÜBERRASCHEN.  
FOLGENDES ANGEBOT HABEN WIR SPEZIELL FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT:

*Champagner Aperitif*  
*saisonales Gourmet Diner in 6 Gängen*

PREIS À CHF 299.00 FÜR ZWEI PERSONEN

BITTE RESERVIEREN SIE FRÜHZEITIG JEWEILS DIENSTAGS BIS SONNTAGS AB 18:30 UHR.  
DIESES ANGEBOT IST GÜLTIG BIS AM 31. OKTOBER 2013  
UND KANN NUR AUF VORRESERVATION UND NACH VERFÜGBARKEIT  
IM RESTAURANT ODER AUF UNSERER GARTENTERRASSE GEBUCHT WERDEN.

Restaurant Schloss Bottmingen • Schlossgasse 9 • 4103 Bottmingen  
Tel. +41 61 421 15 15 • Fax +41 61 421 19 15 • E-Mail: info@weiherschloss.ch



Süsse Verführung



Unsere langjährigen Mitarbeiter José Asensio und Juan Torres

# Traumhochzeit im Märchenschloss



Um den wichtigsten Tag in Ihrem Leben zu zelebrieren, braucht es im Vorfeld eine sorgfältige und professionelle Planung. Diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite, helfen Ihnen und Ihren Gästen, einen einzigartigen und unvergesslichen Hochzeitstag zu feiern.

Trauungen werden monatlich, normalerweise jeden zweiten Donnerstag vom 11.00 bis 17.00 Uhr gehalten. Die Zeremonie dauert ungefähr 20 Minuten und bietet Platz für 20 Personen.

Sagen auch Sie «JA».

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

Für einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses empfehlen wir Ihnen, Ihre Ideen und Wünsche mit uns persönlich zu besprechen. Deshalb zögern Sie nicht, uns für ein Treffen im Restaurant Schloss Bottmingen zu kontaktieren. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung.



*Festlicher Tisch*

Wir bieten Ihnen den romantischen Rahmen für Ihren schönsten Tag. Die historischen Räumlichkeiten und die hohe kulinarische Qualität sind Garantien für ein stimmungsvolles und unvergessliches Hochzeitsfest.



*Sagen Sie «JA»*



*Wie im Märchen: Restaurant Schloss Bottmingen*



# Gleiche Zutaten für alle Gasträume im Landgasthof

«In allen Restaurants werden dieselben Grundzutaten verwendet», sagt Pierre Buess, der zusammen mit Nora Dokhane den Landgasthof leitet. Nur sechs Monate nach der Eröffnung erhielt das Le Français die Auszeichnung. Ungewöhnlich ist dies, weil Gault Millau nach Chefwechsellern und bei Neueröffnungen laut eigener Aussage eher zurückhaltend bewertet. «Der Chefkoch David Benoît und ich waren elf Jahre lang im Restaurant Stucki im Bruderholz ein Team», sagt Buess. Die Tester kennen die Erfahrung des Kochs und des Unternehmers, auch deswegen sei die frühe Bewertung zustande gekommen. «Die 14 Punkte verdanken wir dem gesamten Team des Landgasthofs.»

Das prämierte Restaurant Le Français, die Gaststube und die Wettsteinstube sind räumlich voneinander getrennt. Es besuchen jedoch alle Bevölkerungsschichten alle drei Restaurants und es wird keine Zweiklassengesellschaft aus gut betuchten und sparsameren Gästen geben. «Der Wurstsalat muss ebenso 14 Punkte haben wie der Rehrücken», findet Nora Dokhane. Der



Nora Dokhane und Pierre Buess

Landgasthof Riehen muss Platz haben für alle sozialen Schichten.

Wir verwenden für sämtliche Restaurants dieselben Zutaten und machen die Saucen selber. Der Saal des Le Français sei zudem am Sonntag und am Montag für alle Gäste zugänglich. Die Trennung der verschiedenen Restaurants erachtet das Pächterehepaar als sinnvoll und wichtig, um den verschiedenen Kunden zu entsprechen. «Es ist möglich, in allen Restaurants von allen Karten zu bestellen», fügt sie hinzu.

Vom Konzept, Gourmets und Stammtisch unter einem Dach in verschiedenen Räumen zu vereinen, ist das Pächterehepaar überzeugt.

## Facts & Figures

### Hotels und Restaurants – Landgasthof Riehen

Pierre Buess und Nora Dokhane  
Baselstrasse 38  
4125 Riehen  
Tel. 061 645 50 70

info@landgasthof-riehen.ch  
www.landgasthof-riehen.ch



### Restaurant Gaststube und Restaurant Wettsteinstube

Traditionelle, gutbürgerliche Schweizer Küche, zusätzlich eine Auswahl an hausgemachten italienischen Spezialitäten, hausgemachte Pizzas

### Restaurant Le Français 14 Gault-Millau-Punkte

Klassische und moderne Französische Küche mit entsprechend internationaler Weinauswahl

### Bürgerkeller

im Untergeschoss kann auch als Fumoir benützt werden, in kalter Jahreszeit diverse Fondues und Raclette

### Grosser Festsaal

Festanlässe, Bankette und Apéros ab 100 bis 600 Personen

### Hotel

100 m von der Fondation Beyeler entfernt, frisch renovierte 15 Doppelzimmer und 5 Einzelzimmer

### Expat Info:

The Hotel and Restaurant LANDGASTHOF RIEHEN is located in the heart of Riehen, attached to the city of Basel, just on the edge of the world famous art museum «La Fondation Beyeler».



Festsaal



Hotelzimmer



Sommerterrasse



Wettsteinstube

# Das Eröffnungsjahr im Feldschlösschen Restaurant in Rheinfelden neigt sich seinem Ende entgegen.



## Der Jahrestag steht vor der Tür!

Der erste Frühling steht vor der Tür des Feldschlösschen Restaurants!

Wir freuen uns schon sehr auf diesen ersten Frühling und den Beginn der Terrassensaison. Schon bald wird unser Garten wieder geöffnet, die schönen Holztische und -stühle finden wieder ihren Platz, die Lounge wird sich wieder positionieren und Freude und Leben werden dem aktuell leblosen Garten wieder eingehaucht.

Weiter werden wir im Garten die Zapfhähne und den Zapftisch wieder in Betrieb nehmen und Sie als unsere Gäste können den Frühling und den Sommer in Rheinfelden in vollen Zügen genießen.

Das erste Mal in unserer noch jungen Geschichte werden wir in diesem Frühjahr ein Angebot Bier & Dine durchführen; dazu sind Sie alle herzlich eingeladen, und wir bitten Sie, frühzeitig Ihre Plätze bei uns zu reservieren – die Nachfrage ist schon heute sehr gross! Sie werden hierbei das passende Bier zu ausgewählten Speisen genießen können.

Weiter wird der Frühling sicherlich auch durch das Frühlingsbier von Grimbergen eingeläutet. Der starke Charakter eines Abteibiers vereinigt sich mit der Frische eines Weissbiers. Die doppelte Fermentierung verleiht Grimbergen Blanche einen reichhaltigen Geschmack. Die fruchtig frische Note macht es zum idealen Frühlingsbier. Das Bier überzeugt mit seinem bitter-süßen und voll-



*Sonntagsbrunch*

mundigen Geschmack bei einem Alkoholgehalt von 6 Volumenprozent. Mit dem direkt vom Fass gezapften

Spezialbier kehrt der Frühling in der Gaststube ein.



*Feldschlösschen Garten*



### Gastgeber-Kolumne

Im April 2013 habe ich die Geschäftsführung des Feldschlösschen Restaurants übernommen. Ich freue mich sehr auf diese Aufgabe und bin mir sicher, dass ich das Restaurant zusammen mit meinen Mitarbeitern in eine erfolgreiche Zukunft führen kann. Das Konzept Brauküche trifft Zapfkultur muss weiterentwickelt und -gefördert werden. Der Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Bier & Dine und gemütliche Bier-B-Q-Anlässe sollen diesen Sommer umgesetzt werden. Kultur, Tradition und Gemütlichkeit spürt und erlebt bei uns jeder Gast. Es ist mir persönlich ein grosses Anliegen, das Feldschlösschen Restaurant national zum Aushängeschild schweizerischer Bierkultur zu machen. Lassen Sie sich überraschen und besuchen Sie uns bald.



Geschäftsführer Danny Ende

## Facts & Figures

### Feldschlösschen Restaurant

Feldschlösschenstrasse 32  
4310 Rheinfelden  
Tel. 061 833 99 99

info@feldschloessen-restaurant.ch  
www.feldschloessen-restaurant.ch



### Öffnungszeiten

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

### Jeden Sonntag Schlösslibrunch 10.00–14.30 Uhr

### Expat Info:

Beer culture you can experience in the heart of Feldschlösschen brewery in Rheinfelden.



Montag ist Haxn-Tag



Restaurant Zapfstübli

## Fine to Dine-Angebot

Anlässlich unserer 1-Jahres-Feier nutzen wir die Chance und starten am 1. Juni 2013 mit Bier-B-Q-Saison-Anlässen.

Teilen Sie den Sommer mit uns und geniessen Sie unser köstliches Grillangebot mit passendem Bier im Feldschlösschen Garten.

Auf Vorreservation erhalten Sie als Fine to Dine-Angebot eine Kugel Mövenpick-Eis gratis dazu.

Mövenpick Eis-Creationen passend zu den warmen Sommertagen und dem raffinierten Geschmackserlebnis. Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Feldschlösschen.



1128  
**+ GRIMBERGEN +**  
ABDIJBIER - BIÈRE D'ABBAYE



# 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](http://www.gehtaus.ch).

# Lust am Essen und Verwöhnen



**Wer sich heute in den aussergewöhnlichen Räumlichkeiten vom Kloster Dornach direkt beim Bahnhof Dornach zu Tisch setzt, kann sich täglich neu auf genussvolle Überraschungen freuen.**

Was Küchenchef Hanspeter Banzer zusammen mit seinem Team auf die Teller «zaubert», ist der Tatbeweis für eine gastronomische Philosophie, die traditionelle Qualität mit neuzeitlicher Produktion und liebevoller Verarbeitung verbindet.

Aus Überzeugung heraus wird konsequent nach dem Speziellen gesucht, nach der Förderung von Produkten aus nachhaltiger Landwirtschaft und so weit möglich Fleisch aus der Nordwestschweiz und artgerechter Haltung. Die Transportwege werden auf ein Minimum reduziert und schonen damit die Umwelt und ein direkter Kontakt zum Produzenten ist möglich.

Nicht Masse, sondern Klasse gilt als Massstab. Hochwertige Erzeugnisse eben – zubereitet und serviert in einer wunderbaren Atmosphäre mit der Freude am guten Essen und der Lust zum Verwöhnen.

Geschlemmt wird entweder in der geschichtsträchtigen Klosterschenke, die mit ihren Holzbalken das gemüt-

liche und gepflegte Ambiente prägt, oder in den Kreuzgängen mit dem wunderschönen Ausblick auf den inneren Klostergarten.

Das gute Essen wird auch von Geschäftsleuten geschätzt. Seminarräume mit Parkettböden bieten eine inspirierende Plattform, um neue Ideen zu entwickeln, Geschäftskonzepte zu besprechen oder Schulungen durchzuführen.

Technische Hilfsmittel sowie W-LAN stehen im ganzen Haus zur Verfügung.

Auch Feste werden gerne im «Chlöschterli» gefeiert, besonders rauschende Hochzeitsfeiern, bei denen der Tanzpartner übers Parkett geschwungen werden kann.

Aber auch Geburtstagspartys, Tauf-feiern oder Firmenanlässe finden die passende Umrahmung im Refektorium-Saal, in der Bibliothek, im Atelier oder Franziskuszimmer.

Sollten Sie mal ein Glas zu viel getrunken haben, so machen Sie sich nichts daraus.

Im Hotel Kloster Dornach können Sie auch in himmlischer Ruhe übernachten und am nächsten Morgen das Frühstücksbüffet bei duftendem Kaffee geniessen.



*Festlich dekoriert*



*Gartenterrasse*



*Purer Genuss*





## Gastgeber-Kolumne



Madame Fleur

### Die Katzenreporterin Madame Fleur berichtet vom Winterspeck

Hallo liebe Freunde – ich bin's wieder – Fleur, die Katzenreporterin vom Kloster Dornach

Der Frühling ist im Anmarsch und die Sonne vertreibt so langsam den Winter. Die Amseln, Drosseln und Spatzen jagen sich durchs Gebüsch und über das Klosterdach.

Für mich gibt es in diesen Tagen nur eines: raus in den Klostergarten und

mein Znüni oder Mittagessen jagen. Da die Luftbewohner sich nicht freiwillig als Opfer zur Verfügung stellen und die Erdbewohner von einem Loch ins andere sausen, müssen sie stundenlang beobachtet und beschlichen werden. Ich sitze hinter den Resten von Herbstblumen und fühle mich unsichtbar. Gelegentlich setze ich zum Spurt auf mein Mittagessen an und – oh Schreck – meine «Futtersünden» haben sich in Winterspeck verwandelt, trotz Hüpfen, Springen und Verrenkungen aller Art bin ich viel zu langsam.

## Fine to Dine-Angebot

### Blattsalate der Saison ...

an Feigensenfvinaigrette und lauwarmen ZiegenkäsecROUTONS

### Rosa gebratenes Rinderfilet ...

im grünen Mantel auf kräftiger Blauburgundersauce  
Cremiger Risotto mit frischen Kräutern  
Grobes Klostergemüse

### Trilogie von Crema catalana ...

(Basilikum, Aprikosen, Rosenblüten) in der Etagère serviert

Pro Gast Fr. 65.–

**Nur auf Vorreservation**

## Facts & Figures

### Kloster Dornach

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

### Platzangebot

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

### Expat Info:

A unique home with a centuries-old history light-flooded rooms and hotel rooms with a view of our large, beautiful gardens provide peace and comfort. Our tavern, banquet and meeting rooms and a beautiful garden restaurant invite you to celebrate.

### Öffnungszeiten

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

### STIFTUNG



KLOSTER  
DORNACH



Genug gejamert und blamiert, ich schlendere lieber durch den langsam erwachenden Klostergarten und treffe mich mit meinem Freund «Knuth».

Knuth ist übrigens ein stattlicher Kerl und wohnt direkt hinter der Klostermauer.

Bis bald,  
eure Fleur vom Kloster Dornach



Küchenchef Hanspeter Banzer



Klosterleiter Freddy Buess

# Hotel Gasthof zum Ochsen in Arlesheim – Fleischgenuss garantiert



## **Frischer Frühlingsduft weht wieder durch die Ochsenküche**

Bärlauch aus hiesigen Wäldern, frische Kräuter und andere Frühlingsboten haben Einzug in unsere neue Frühlingkarte genommen. Wir verwöhnen Sie mit allem, was herrlich aromatisch nach Frühling schmeckt. Sämiges Spargel-Panna Cotta aus zweierlei Spargeln, Bärlauch-Schaumsüppchen mit Lachs-Mascarponeklösschen oder saftig grilliertes Kotelett vom regionalen Vollmilchkalb auf Ihre Wunschgrösse geschnitten und viele weitere Leckereien.

## **Kein Sommer ohne Grill – purer Fleischgenuss auf Arlesheims schönster Dorfterrasse**

Im Juli verwöhnen wir Sie zum 2. Mal mit unseren aussergewöhnlichen Grill-Spezialitäten auf unserer Dorfterrasse. Ganze Fleischstücke und weniger bekannte Fleischspezialitäten werden Ihnen attraktiv präsentiert und auf die von Ihnen gewünschte Grösse portioniert und saftig grilliert. Gibt es Besseres als den Duft von frisch grilliertem Fleisch unter freiem Himmel in entspannter Sommeratmosphäre?

## **Neu – Jenzers Wurst-Seminar**

Sie stellen Ihre eigene Salsiccia her und kommen beim Wurstenvoll auf den Geschmack. Während zweier Stunden lernen Sie alles rund um die Wurst und besichtigen unsere haus-eigene Metzgerei Jenzers Fleisch + Feinkost. Dieser Event ist eine optimale Ergänzung zu einem Seminar im Ochsen.

## **Neu – Betriebsbesichtigung Metzgerei**

Wir bieten neu die Möglichkeit, unserem Hausmetzger über die Schulter zu schauen. Die einstündige Führung ab 8 Pers. ist im Zusammenhang mit einem anschliessenden Essen im Ochsen gratis.



*Unsere Sommerterrasse*



*Ermitagestube*



## Gastgeber-Kolumne



Geschäftsführer Beat Elsener

## Unsere nächsten Events

Freuen Sie sich auf kulinarische Events, die Sie sich unbedingt vormerken sollten:

- Fr. 18.10.13: Wildmenu der Extraklasse. Wir verwöhnen Sie abends mit einem speziell zusammengestellten Menu mit aussergewöhnlichen Spezialitäten vom Wild. Geniessen Sie die ersten Herbstspezialitäten in gediegenem Ambiente.

- Mi. 13. bis Sa. 16.11.13: Grosses Metzgete-Bufferet. Wir setzen die bäuerliche Tradition der Hausmetzgete fort und verwöhnen Sie mit einer währschaften Vorspeise, bodenständigen Fleischgerichten vom Buffet in Jenzer-Natura-Qualität und einem leichten Dessert zum Schluss.

## Facts &amp; Figures

## Hotel Gasthof zum Ochsen

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



## Platzangebot

Dorfterrasse 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.

## Expat Info:

Traditional and familiar 4\*-Hotel with own butcher's shop in the heart of the picturesque village Arlesheim, only 8 km south of Basel. Restaurant and modern Terrace with market-fresh and seasonal specialities and best meat.



Restaurant Ochsen mit Metzgerei

## Fine to Dine-Angebot



## Unser Fine to Dine-Spezialangebot

Hausgeräucherter, «gold»prämierter Jenzerlachs «Label rouge» an einer schmackhaften Dill-Senfesauce mit einem Bouquet von knackigen Blattsalaten serviert.

## «Metzgers Sonntagsbraten»

Im Ofen glasierte, mit Niedertemperatur butterzart gegarte Kalbsbrust an unserem aromatischen Ochsenjus serviert. Dazu reichen wir sämigen, tomatierten Thymianrisotto und knackiges, saisonales Gemüse.

## Ein Traum aus Schokolade...

Unser zartschmelzendes Schoggi-träumli frisch aus dem Ofen garniert mit sonnengereiften Früchten.

## Menu 69.– pro Person

Als Geschenk zum Fine to Dine-Angebot überreichen wir jedem Gast einen Jenzer Fleisch + Feinkost-Gutschein über CHF 10.–, einlösbar in den Fachgeschäften Arlesheim, Reinach oder Muttenz. Bitte beachten Sie, dass das Fine to Dine-Spezialangebot nur mit Voranmeldung reserviert werden kann. Die Feinkost-Gutscheine werden mit der Rechnung ausgehändigt (1 Gutschein im Wert von CHF 10.– pro Gast gültig bis 30.11.2013)



Küchenchef Ralph Schafferer



www.negroni.com

**Negroni**

Der Stern Italienischer  
Wurst- und Schinkenspezialitäten seit 1907

Die Geschichte von Negroni, der Marke mit der Stern, begann 1907 in Cremona im Herzen der Po-Ebene. Seitdem hat sich viel geändert, doch die Philosophie der Gruppe ist gleich geblieben: Liebe und Leidenschaft für höchste Qualität, Respekt des herkömmlichen Geschmacks, der urtümlichen Tradition, der Produkte und Regionen.

LI CAPORASO  
IL VERO SAPORE TRADIZIONALE

**La Rose by Noohn**

Unser neustes Mitglied  
bei Fine to Dine

**La Crêperie**  
Crêpe bretonne artisanal

**Komplettes Konzept bei**

www.eggenschwiler.ch

**eggenschwiler**  
tiefgekühlt und mehr

weniger ist **möhr**

**lebensart003**  
web- und printmediengestaltung

hagaustrasse 27  
4132 muttenz  
061 921 11 04

4all@lebensart003.com  
www.lebensart003.com



# Von Fast Food zu Slow Food – Die Geschichte vom Suppenhuhn



Legehennen legen bis zum Alter von maximal 18 Monaten täglich ein Ei und müssen dann den nächsten Junghennen Platz machen. So werden in Schweizer Hühnerställen alljährlich gegen zwei Millionen Legehennen überzählig. In der heutigen Fast-Food-Zeit, wo Essen schnell zubereitet sein muss und zeitaufwändige Gerichte mit Suppenhühnern leider aus der Mode gekommen sind, enden diese eigentlich noch jungen Legehennen mehrheitlich in der Biogasanlage.

**«Wenn jeder Schweizer Haushalt nur ein einziges Suppenhuhn pro Jahr kochen würde, wäre das Problem gelöst: keine einzige ausgediente Legehenne müsste in der Biogasanlage enden!»**

Das Engagement fürs Suppenhuhn passt bestens zur Slow-Food-Bewegung, wo wieder vermehrt auf traditionelle und schmackhafte Gerichte zurückgegriffen wird. Verlangen Sie unser Rezept.

## Unsere Currywurst

So haben wir zusammen mit Geflügel Gourmet, dem innovativen Ribelmals-Geflügelzüchter aus dem St. Galler Rheintal, die Schlachtung von Suppenhühnern organisiert. Nebst dem Suppenhuhn aus Freilandhaltung erhalten Sie bei uns auch eine Currywurst, die zu 100% aus diesem Legehennenfleisch be-

Diese unschöne und häufig kritisierte Seite der Eierproduktion regte uns an, eine Lösung zu suchen. Das Suppenhuhn ist kein altes, zähes Huhn, sondern Fleisch von bester Qualität eines gesunden Tieres. Kaum ein anderes Fleisch ist so kräftig, fettarm, schmackhaft, hochwertig und dazu so preisgünstig.


## Suppenhuhn



### Jenzer Fleisch + Feinkost

Natürlich gut in:

- Arlesheim
- Reinach
- Muttenz
- Partyservice
- [www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)
- Partner: Metzgerei Henz, Riehen




steht, garantiert ohne Schweinefleisch. Wie alle Würste von Jenzer ist auch diese Currywurst glutenfrei, gehaltvoll im Geschmack und eignet sich bestens zum Grillieren. Weitere Produkte sind in Entwicklung.

## Unsere neue Website

Mehr Geheimnisse erfahren Sie auf unserer neu gestalteten Website [www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch).

Im Wurstkalendar sehen Sie, wann welche Spezialwurst produziert wird. Unser Wochenhit und Veranstaltungen wie Grillkurse und Märkte sind ebenso aufgeführt.

## Neu: Newsletter

Möchten Sie neueste Informationen der Metzgerei aus erster Hand erhalten? Dann abonnieren Sie unter der Rubrik «Service» unseren Newsletter. Ca. 4-mal jährlich halten wir Sie mit Neuigkeiten aus unserer Produktion, Rezepten und weiteren Geheimnissen auf dem Laufenden.



**CLASSE 9** XCELSIUS

**ONE TOUCH**

**RANCILIO**  
*coffeeing the World*

**EGRO**  
SWISS COFFEE TECHNOLOGY

Vertrieb und Service: **EGRO SUISSE AG** - Bahnhofstrasse 66 CH-5605 Dottikon  
Ph. +41 56 616 95 95 - info@egrosuisse.ch - [www.egrosuisse.ch](http://www.egrosuisse.ch)



# Das Urgestein vom Urgestein

**Urs Imhof kultiviert im Oberbaselbieter Maisprach auf rotem Sandstein Weine, auf die nicht nur er, sondern die ganze Region stolz sein darf. Pinot noir sind es hauptsächlich – und was für welche!**

Von Basel Insider Christian Rieder

Da hängen sie, wie Kieferzapfen, die prallen Blauburgundertrauben unter der Maispracher Sonne. Die Grillen geigen um die Wette, ein Bienchen arbeitet emsig daran, seine Ernte einzubringen. Pinot noir sagen die Franzosen zu der hier kultivierten Rebsorte, «pinot» in Ableitung von «pin», weil die Trauben Kieferzapfen so ähnlich sehen. Urs Imhof keltert daraus diesen köstlich blumigen Roten mit fruchtigen, irgendwo zwischen roter Kirsche und reifen Waldbeeren zu verortenden Aromen; den «Maispracher Blauburgunder», ein herrliches Pinot-Vergnügen. «Verkosten Sie diesen Wein mal zusammen mit einem sorgfältig gegrillten Lammkotelette», empfiehlt Urs Imhof – und Recht hat er! Ein Traum! Der rote Sandstein, auf welchen Imhof seine Pinot-Reben kultiviert, schenkt diesem ausserordentlichen Blauburgunder sein spezifisches, wunderschönes Aroma. Und dass «dr Leu», wie den Urs hier im Oberbaselbiet alle rufen, weiss, wovon was er spricht, ist schon klar: Hier an der Pinot-Rebe wurde er geboren, hier ist er aufgewachsen, hier ist er geblieben, sehen wir mal von seiner siebenmonatigen Weltreise quer durch die Rebgebiete rund um Mutter Erde ab. Weiter unten im Tal, da sagt man, dem Imhof fliesse Blauburgunder durch die Adern. Wen wundert's?

Urs Imhof



Imhof hat 1987 den Weinbau vom Vater übernommen, jenen Teil aus dem über Generationen geführten bäuerlichen Mischbetrieb, der ihn besonders interessierte. Und die Vorliebe zum Wein brachte ihn dazu, den Betrieb nach und nach in ein regelrechtes Weingut umzuwandeln. 40 Aren (4000 m<sup>2</sup>) Reben hier am Sonnenberg hat er ursprünglich übernommen, jetzt ist es eine stolze Rebfläche von 3 Hektaren (30000 m<sup>2</sup>). Wer den «Leu» kennt, den wundert es nicht, dass dieser schon vor zwanzig Jahren auf eine integrierte Produktion nach den Richtlinien von IP-Suisse umgestellt hat. «Wir müssen uns anstrengen, unsere Umwelt zu schützen – und wir müssen die Biodiversität fördern», sagt der verantwortungsvolle Winzer. Dass dies nicht zuletzt dem Wein gut tut, lässt sich fast schon einfach aus dem dennoch vielschichtigen Bouquet lesen, das uns nur die Natur in dieser rubinroten Ehrlichkeit schenken kann.

Überhaupt hat der Weinbau in Maisprach eine lange Geschichte, eine längere als die des Urgesteins Imhof. Die erste urkundliche Erwähnung zum hiesigen Weinbau datiert im Jahr 1328! Aber die Archäologen haben noch viel mehr zu bieten, aus römischer Zeit: Auf dem so genannten «Hübel» konnte eine römische Villa nachgewiesen werden, die im 2. Jahrhundert bewohnt gewesen sein dürfte. Und es wurde Weinbau betrieben, folgt man den Belegen aus dem archäologischen Befund. Gut möglich, dass es bereits ein Pinot noir war. Nur die Kelten, die vorher hier siedelten, die sofften wahrscheinlich eher das damals wohl

grauslige Bier. Den Rebstock schleppten «erst» die Römer an. «Gott – und dem Römer – sei Dank», sagt Imhof mit einem zufriedenen Schmunzeln!

Nun, heute hat der Pinot noir, nicht nur in Maisprach, so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass die Traube in die Nobilität der Weinswelt aufrückte und in Fachkreisen als Edelrebe bezeichnet wird. Wie viel Potential im Blauburgunder steckt, weiss Imhof nur zu genau. Seine allerbesten Trauben selektiert er aus ganz besonderem Grund: Sie sind für den «Syydebändel Pinot Noir Sélection» bestimmt. Urs Imhof gehört zu jenen zwölf Winzern, die den Gedanken trugen, zusammen einen besonderen Wein als Botschafter für die Region Nordwestschweiz zu keltern, und die sich zu diesem Zweck zur Jahrtausendwende in einer Genossenschaft zusammenschlossen. Die Zwölf herbstenen eine Auslese ihrer jeweils besten Pinot noir-Trauben. Entstanden

ist daraus Grossartiges. Imhof: «Als Stichtag für die Ernte gilt seitdem jedes Jahr Martini. Und damit haben wir eine echte Spätlese, mit einer unvergleichlichen Traubenreife.» Und das Ergebnis kann, spielt das Wetter keine Streiche und hält sich der Schädlingsbefall in Grenzen, nicht nur zu Spitzenweinen führen, sondern zu Sensationen; dann, wenn sich der «Syydebändel» wieder an die Spitze setzt, vor die Erzeugnisse sämtlicher Walliser und Bündner Blauburgunder-Winzer.

Aber nicht alles im Leben von Imhof ist Blauburgunder. Und so kultiviert er auch exzellenten Marechal-Foch, aber auch Weissweine; Chardonnay, Kerner und Bianca. Trotzdem, der Pinot noir steht im Mittelpunkt, auch bei der gerade im Sommer beliebten Imhof-Spezialität, nach traditioneller Methode hergestellt und zu Rosé vergoren: Der Maispracher Sekt. Ja und wenn es dann Herbst wird, dann öffnet Urs Imhof sein Eigengewächs-Beizli, untergebracht in seinem prachtvollen, alten Bauernhaus, mitten im historischen Dorfkern. Da kommen neben dem Wein dann Käseplättchen, Speck, Würste und köstliches Bauernbrot auf den Tisch – und wenn es kühler wird, Fondue und Raclette. Zum Abschluss ein Stück der hausgemachten Torte, begleitet von einem Gläschen destillierter Traube. Ja, und dann sitzt man hier und weiss ganz genau, weshalb Urs Imhof is(s)t, wo er ist.

[imhof-weinbau@gmx.ch](mailto:imhof-weinbau@gmx.ch)



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



## EXTASIS

Villeneuve - Clos du Châtelard - Grand Cru



Diese Cuvée auf der Basis von **Cabernet** und **Merlot** wurde nach dem **Ripasso-verfahren** vergohren. Hier durch nimmt er den typischen, etwas rosinenartigen Geschmack an. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz, mit feinen balsamischen Noten. Im Gaumen überzeugt der **EXTASIS** mit einer reichen und extrem vielfältigen Palette von Aromen wie schwarzen Früchten, begleitet von Röstaromen. Alle enden in einem langen Abgang mit mineralischem Komplex.

**Fragen Sie nach dem EXTASIS!!!!**

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

prodega <sup>cash+carry</sup> growa <sup>cash+carry</sup>  
**HOWEG** Member of  
TRANS GOURMET



## Baron de Ley – edler Tropfen exklusiv für Sie

Das am Ebro gelegene Weingut «Baron de Ley» verfügt über 200ha 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.

Wine & Drinks  
**Kaufmann**  
since 1968

## Merlot del Ticino "Quattromani" DOC Tamborini, Guido Brivio, Gialdi, Delea – Tessin



Erstmals in der Schweiz haben vier Produzenten zusammengespannt, um einen Wein der ganz besonderen Art zu kreieren. Aus einer gemeinsamen Suche, aus Leidenschaft, Professionalität und Freundschaft ist «Quattromani» entstanden. Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, Merlot, zeichnet. «Quattromani» wird aus vier verschiedenen Merlots zusammengesetzt, den erlesensten Sorten aus den vier Tessiner Weinbauregionen. Nach einer 20-monatigen Gärung in Holzfässern und der Reifung von weiteren 6 Monaten entsteht ein grossartiger Merlot mit einzigartigem Charakter. Das Bouquet ist frisch, mit einem leicht fruchtigen oder von Kräutern durchzogenen Einschlag. Der Geschmack ist streng und vollmundig, der Duft angenehm und von einer komplexen Gefälligkeit. Dieser Merlot eignet sich bestens zu rotem Fleisch, Braten, Wild und weiteren Fleischspeisen oder Alp-Hartkäse. Mit 30 000 Franken aus dem Verkaufserlös werden karitative Projekte unterstützt.

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

**DC**  
**HAECKY**

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

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

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

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

Im 2012 hat das Consejo Regulador der D.O.P. Utiel-Requena den Casa Lo Alto Crianza 2009 als **besten Crianza der D.O.P. Utiel-Requena gekürt**. Während eines Jahres wird dieser Wein an allen offiziellen Veranstaltungen dieser Kontrollbehörde ausgeschenkt. Casa Lo Alto Crianza 2009 besticht durch seine beerrigen Noten, seinen weichen Tanninen und seinem runden, angenehmen Körper. Für die Herstellung des Top-Crianza werden die Traubensorten Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon und Syrah verwendet.







# Gastfreundschaft im Hirschen Wildhaus seit 1871

## «Unser Hirschen» auf der Passhöhe in Wildhaus ist ein echter Toggenburger.

Seit 1871 steht er hier zwischen Säntis und Churfürsten und bietet Reisenden und Einheimischen sowohl Erholung als auch Speis und Trank. Er gilt als sympathisch, erfahren, ursprünglich, modern, natürlich, unkompliziert, lebhaft und ist auch für Überraschungen zu haben. Unsere Stammgäste schätzen an ihm die gute Erreichbarkeit, die kleine Wellness-Oase mit Churfürstenblick und dem grössten Sprudelbad im Toggenburg, die unverfälschte Natur, seine flexible Infrastruktur für Gruppenanlässe und Seminare, die regionale Küche mit Pfiff und die unzähligen Ausflugsmöglichkeiten. Buchen Sie unser für Sie zusammengestelltes «Badeferien-Päckli» und freuen Sie sich auf das Toggenburg zum (Wohl)-Fühlen.

Der Hitze entfliehen – Badeferien nicht am Meer, sondern in den Bergen.

4 Übernachtungen mit Frühstück und Abendessen, 1 Entspannungsbad, 4 Eintritte zum Baden im Bergsee Schönenbodensee, freie Nutzung unserer Wellnessattika.

**Ab CHF 738.– pro Person**

### Expat Info:

The Hirschen is open throughout the year and is a family-run establishment. The Hotel is situated in beautiful surroundings, 1100 metres above sea level.

## Facts & Figures

### Hotel Hirschen

Passhöhe  
9658 Wildhaus  
Tel. 071 998 54 54  
Fax 071 998 54 55  
info@hirschen-wildhaus.ch  
www.hirschen-wildhaus.ch

### Platzangebot

- 63 Hotelzimmer
- Restaurant Dorfstube
- Lounge mit Smoker-Corner und 2 Kegelbahnen
- Wellness-Attika
- Hirschensaal bis 130 Plätze
- 5 Seminarräume
- ganzes Haus kostenloses W-Lan
- ganzes Jahr geöffnet



**HIRSCHEN WILDHAUS**

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfürsten seit 1871



Hirschen Wildhaus



Wellness-Attika



Gastgeberin Susanne Walt



Gastgeberin Simone Walt



## Hero Konfitüren – für einen guten Start in den Tag.



**Hero – für jedes Bedürfnis die passende Konfitüre.**

**BEREST**  
— GRUPPE —  
Hotels & Gastronomie  
[www.berest.com](http://www.berest.com)



## VON UNS DEN GRILL-FISCH



Patrice Maire  
Leitung in Pratteln

Wacker + Schwob, Kiechli syt 1928  
**Wacker® Baggwaare us Basel**



*„fir liri Gäscht nur immer s'bescht.“*

Kaufen können Sie Kiechli und Wähen das ganze Jahr  
am Kiosk Picassoplatz 4, 061 272 46 42  
für Sie da vom Mo. – Fr. von 06:00 – 16:00

oder  
in der Bäckerei am Walkeweg 36, 061 333 21 00  
immer nur am Mi. von 08:30 – 14:00

**S'GANZ JOOR EPPIS FEINS !**  
[www.wacker-schwobag.ch](http://www.wacker-schwobag.ch)

### Grillkurse mit Patrice Maire

Mi 29. Mai	Di 11. Juni
Do 30. Mai	Mi 12. Juni
Mi 5. Juni	Di 18. Juni
Do 6. Juni	Mi 19. Juni

im FRISCH-FISCH MERCATO Pratteln  
jeweils 19–22 Uhr



**DER FRISCH-FISCH  
MERCATO**

[www.der-frisch-fisch.ch](http://www.der-frisch-fisch.ch)

**4133 Pratteln** 061 823 08 80  
Rütiweg 11 bei Interio/Jumbo

Dietikon Dietlikon Emmenbrücke  
Pfäffikon SZ St. Margrethen Zürich-Altstetten

open your  
**w**orld





# Mit der KulinarikLounge an der muba 2013



Die Besucher der muba konnten in diesem Jahr vier Fine to Dine-Küchenchefs bei der Arbeit zuschauen und von Ihnen etwas lernen. Die offene Showküche ermöglichte den nahen Kontakt zu den Gästen. Die vier regionalen Restaurants Löwenzorn, Gifhüttli, Restaurant zum Goldenen Sternen und der Gasthof zum Ochsen boten jeweils ihr beliebtestes Gericht oder ihre Spezialität an. Durch die tägliche Lieferung konnte die Frische der Zutaten gewährleistet werden, was dem ganzen Team sehr wichtig war. Jeder Teller wurde einzeln sorgfältig angerichtet und dem Besucher persönlich überreicht.

Hier hat auch das Auge mitgegessen.

Viele Besucher und Aussteller schätzten die frische Küche und die Möglichkeit, sich in Ruhe dem feinen Mittagsteller zu widmen. Nach erfolgreichem Bummel durch die muba konnten sie sich in der KulinarikLounge entspannen. Dazu gab es am Nachmittag noch ein Glas Majspracher Blauburgunder mit einem

Baselbieter Plättli oder einen selbstgemachten Flammkuchen. Die hausgemachte Rüebltorte vom Goldenen Sternen und das Caramelköppli vom Ochsen gehörten zu einem guten Kaffee selbstverständlich dazu.

Ein Erlebnis, das niemand so schnell vergessen wird.

## Gemütliche Atmosphäre



## Facts & Figures

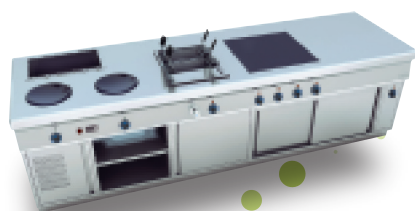


## KulinarikLounge





neu  
www.heer-ag.ch



heerag **h**  
Gastronomie-Einrichtungen

... für jeden Bedarf



heerag **h**  
Gastronomie-Einrichtungen

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



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



# Der Verein Schwingkultur.ch unterstützt den Schwingernachwuchs



**Als Motivation auf dem Weg zum Spitzenschwinger, um den grossen zeitlichen Aufwand und die unermüdliche Trainingsarbeit im Schwingkeller zu belohnen, stiftet der Verein Schwingkultur.ch schweizweit 100 handgemachte Schellen. Nicht der Beste, sondern der FLEISSIGSTE Jungschwinger pro Verein soll ausgezeichnet werden.**

Mitmachen können alle Schwingklubs in der Schweiz. Jeder Verein kann sich unter [www.schwingkultur.ch](http://www.schwingkultur.ch) anmelden. Die «Schelle» wird dann an den Verein übergeben, damit diese als zusätzliche Motivation im Schwingkeller präsentiert werden kann.

Wir freuen uns, dass wir mit dieser Gabe die positive Entwicklung des traditionellen Schwingsports aktiv unterstützen können.

## **Sind Sie ein Schwingfan oder wollen Sie es werden?**

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

## **So werden Sie Mitglied bei Schwingkultur.ch**

Füllen Sie den untenstehenden Talon aus, werden Sie Mitglied und nehmen Sie am Vereinsleben teil. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie umgehend einen Einzahlungsschein. Weitere Informationen finden Sie unter [www.schwingkultur.ch](http://www.schwingkultur.ch)



Übergabe der Schelle für den fleissigsten Jungschwinger 2013 durch Schwingerkönig Nöldi Forrer und Spitzenschwinger Urban Götte



## Anmeldetalon



**Ich melde mich im Verein Schwingkultur.ch an und werde den Jahresbeitrag umgehend überweisen.**

- als Einzelmitglied Fr. 45.–
- als Firmenmitglied Fr. 200.–
- Ich möchte als persönlicher Sponsor eine Schelle an einen Verein spenden Fr. 150.–

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Günstige Aktivferien und Naturerlebnisse – natürlich im Toggenburg



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

Wer von Wil herkommend im Frühsommer ins obere Toggenburg fährt, dem eröffnet sich bei Starkenbach ein fast schon magischer Anblick. Ein saftig-grünes Hochplateau mit löwenzahngelb übersäten Wiesen,

flankiert vom imposanten Säntis-massiv und den majestätischen Zacken der sieben Churfürsten, die in den blauen Himmel ragen. Man taucht in eine Welt ein, die auch im Herbst ihren besonderen Reiz hat, wenn sich frühmorgens der Horizont orange verfärbt. Dann kann man so richtig das Gefühl spüren, wonach wir uns doch immer wieder sehnen, endlich Ferien und Zeit zu haben. Im Hotel Sternen Unterwasser finden Sie Ruhe und aktive Erholung. Ob für Junge oder jung Geliebene: Es bieten sich in frischer Bergluft, eingebettet in das einzigartige Panorama, unzählige Möglichkeiten für spannende Aktivitäten und Momente der Ruhe und Entspannung.



## Sommerangebot

**4 Tage Sommergenuss «Kurztrip»** (auch wochenweise buchbar)  
Gültig vom 27. Mai bis 31. Oktober 2013

- 3 Übernachtungen inkl. Erlebnis-Halbpension  
1x Toggenburgerstube, 1x Schwingerstube, 1x Arvenstube  
(unter anderem Schwingermenü in vier Gängen)
- 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 für unsere Toggenburgerstube
- 1x Klangweg inklusive Bergbahnticket
- 1x Gutschein für Käserei Stofel (Käseeinkauf im Wert von Fr. 15.–)
- Tageszeitungen vom ganzen Lande
- 1 Stunde Tennis/Badminton/Squash in der Tennishalle
- Gratis Gesellschaftsspiele in unserer Hotelloobby mit Kaminfeuer
- Gratis W-LAN Internet im gesamten Hotel
- Gratis Billardspiel in unserer Hotelloobby
- Wir schenken Ihnen Ansichtskarten für die Freunde zu Hause
- 1x Drink in unserem Iglu vor dem Hotel
- 1x Drink in unserer Hotelloobby
- 1x Mineralwasser für die Rückfahrt nach Hause

Sommerpauschale «kurz» pro Person Fr 450.–  
Sommerpauschale «kurz» pro Kind (6–15 J.) Fr. 225.–  
Preis exkl. Kurtaxe Fr. 3.– pro Person und Nacht.

### Kleintheater Zeltainer in Unterwasser, ein Muss für Comedy Fans

Zwei Highlights aus dem Programm: Simon Enzler & Ingo Oschmann  
Weitere Details zum Programm 2013 finden Sie unter [www.zeltainer.ch](http://www.zeltainer.ch)

### Spezialangebot: «Zeltainer und Hotel Sternen Weekend»

- \*Spezial Apéro in der Chuglä
  - \*4-Gang-Toggenburger-Menü in der Arvenstube von 18.15 bis 19.45 Uhr
  - \*Anschliessend Eintritt im Zeltainer mit reservierten Plätzen
  - \*Schlummertrunk in geselliger Runde im Zeltainer oder im Hotel Sternen
  - \*Übernachtung im gemütlichen Zimmer
  - \*Toggenburger Frühstücksbuffet, Service und Taxen
  - \*inkl. Benutzung von Sauna, Klangrelaxliege, Billardtisch und gratis W-LAN
- Preis ab Fr. 159.– pro Person im Doppelzimmer



## Gastgeber-Kolumne



*Gastgeberfamilie Schneider*

Liebe Gäste

Verbringen Sie erholsame Tage im nahen Toggenburg. Profitieren Sie von unseren attraktiven Pauschalangeboten mit 17 inbegriffenen Leistungen.

Ein paar Highlights aus diesem Angebot sind:

- Schlorzfladen backen mit unserem Küchenchef Christian Kellner
- Klangweg-Tageskarte der Bergbahnen
- Wein- und Käsedegustation in unserem Weinkeller

Detaillierte Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.sternen.biz](http://www.sternen.biz)

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

Ihr Patrick Schneider, Gastgeber



*Hotel Sternen mit dem Säntis*

## 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  
Churfürsten- und Lütispitzsaal  
bis 150 Plätze  
Gratis-W-LAN im ganzen Haus



Gastfreundschaft im Toggenburg

### Expat Info:

The Toggenburg region is located in the canton of St. Gallen. The Hotel Sternen has 50 carefully furnished rooms which were renovated in 2009.

*Toggenburg hinter den 7 Bergen: die Churfürsten im Sommer*



# Die Rückkehr von Marc

Marc schaute sich im Restaurant um.

Der junge Mann spürte, wie eine Traurigkeit über ihn fiel – ein bleiernes Gefühl der Schwermut: hier hatte er seine Kindheit verbracht. Hier war er zu Hause gewesen. Hier hatte sein Vater das Zepter geführt. Nun ja – «Zepter» war hochtrabend ausgedrückt. «Die Kochkelle» würde es besser treffen.

Kein Mensch weit und breit. Kein Gast. Kein Personal.

Er setzte sich an einen der Tische. Eine Plastiknelke staubte vor sich hin. Marc wartete – und seine Gedanken schweiften ab zu jenem Tag, als er wütend seinen Koffer packte. Wegging. Und nichts mehr von sich hören liess.

Den Ausschlag hatte Ayse gegeben. Ayse half in der Küche aus. Ihr Vater führte in Bursa ein Restaurant. Ayse lebte in Basel bei ihrer Tante – «um die deutsche Sprache zu lernen», so wollte es ihre Mutter.

Marc hatte sich sofort in das schüchterne Mädchen verliebt. Natürlich war das Drama vorprogrammiert: zwei verschiedene Kulturen... sein Vater, der ihn zum Nachfolger in der Küche machen wollte und keine «Heiratspläne» des Sohnes duldeten... Ayses Eltern, die zwar recht aufgeschlossen waren. Die sich aber für ihre einzige Tochter einen Mann aus Bursa vorgestellt hatten.

Ernst, Marcs Bruder, hatte die Sache dann ins Rollen gebracht. Ernst war eh immer Vaters Liebling gewesen. «Er soll es einmal besser haben, als zwischen Suppentöpfen und Spiegeleiern leben zu müssen...» – das waren die Worte des Vaters. Also schickte er Ernst in eine Banklehre. Und bald schon wurde Marc der Bruder im eleganten Schwarz-Anzug mit dem Krawattenknopf und dem (allerdings secondhand) Mercedes immer wieder als leuchtendes Beispiel vorgeführt. «Der macht etwas aus seinem Leben!»

Nun ja. Für Marc reichten ein Moped und die Kochtöpfe. Er fühlte sich ganz wohl dabei. Liebte es, neue Rezepte auszutüfteln. Aber sein Vater knurrte ihn

an: «Hör auf mit solchem Scheiss. Die Menschen lieben das Traditionelle: Wienerschnitzel... Pommes... und Flundern im Ei... das sind sichere Werte auf der Menükarte!» Frische Ideen kamen beim Vater schlecht an. Aber Marc sah, wie die Essgewohnheiten der Menschen sich änderten. Besonders beim Mittagessen. Viele kauften im Supermarkt ein Sandwich. Oder einen Salat im Plastikkübel. Man konnte dem nur ein «Essen als Erlebnis» entgegensetzen.

«Wir müssen sie in ihren 60 Minuten Mittagszeit verwöhnen» – erklärte Marc seinem Vater, «wir müssen sie aus ihrem Büromief rausreissen. Und sie für eine Stunde in eine Oase entführen. Bei uns sollen sie sich regenerieren. Das ist unsere Chance... nicht Flundern im Ei». Der Vater nannte ihn einen Spinner. Nur Ayse hatte Marcs Philosophie kapiert. Sie kreierte zusammen kleine Event-Menus. Natürlich blieb bei der Theorie. Der Vater setzte weiterhin Flundern im Ei auf die Karte.



*-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.*

Als Ernst dem Alten die Sache mit Ayse hinterbrachte, kams zum grossen Eklat. Marc zog aus. Arbeitete zuerst im Betriebsrestaurant eines Chemie-Unternehmens. Dann zog er mit Ayse nach Bursa weg. Blieb dort. Und führte das Restaurant seines Schwiegervaters.

Es war für ihn als Ausländer in der Türkei nicht einfach. Aber er gewann mit seiner offenen, herzlichen Art die Sympathie der Menschen. Sie akzeptierten ihn. Hiessen ihn als «ihren Bruder» willkommen.

Nun, nach 10 Jahren, kehrte er zurück – zusammen mit Ayse und seinen beiden Kindern. Er hatte die Familie im Hotel zurückgelassen. Er wollte mit seinem Vater zuerst alleine reden, wollte ihm sanft beibringen, dass er Grossvater geworden war...

«Bist du zurückgekommen?!» – die Stimme tönte müde. Sie holte Marc aus allen Gedanken. Sein Vater stand vor ihm – ein alter Mann in einer schmutzigen Kochschürze.

Marc streckte ihm die Hände entgegen – sein Vater ignorierte die Geste. «Du siehst, was hier los ist. NICHTS IST LOS! Wir sind am Ende. Ich werde verkaufen müssen...»

Sein Vater holte am Buffet zwei Bier. Stellte eines vor seinen Sohn – und redete nun leise. «Mein Ersparnis fürs Alter – alles weg. Ich habe es Ernst anvertraut – Ernst und der Bank. Ich hätte es auch zum Fenster hinauswerfen können. Sie sagen dem jetzt «Crash»...» – der Vater hatte den Kopf gesenkt.

Es tat Marc weh. Natürlich hatte er gewusst, was ihn hier erwartete. Und dass es schlecht stand. Sein Cousin Rolf, zu dem er stets einen guten Kontakt pflegte, hatte ihn all die Jahre auf dem Laufenden gehalten. Deshalb war er jetzt auch zurückgekehrt. Plötzlich nahm der Vater Marcs Hände. Und blickte ihm ins Gesicht: «Ich war ein alter Esel, Marc – bitte verzeih mir. Ich würde heute vieles anders machen...»

Sie schwiegen beide. Schliesslich fragte der Alte: «Was macht Ayse?»

«Du bist Grossvater», lächelte der Sohn.

Zum ersten Mal ging so etwas wie ein Leuchten über das Gesicht des Wirts: «Grossvater?»

«Ja», nickte Marc. «... Und deshalb ist es wichtig, dass wir das Restaurant für deine Enkel erhalten. Der kleine Yusuf will Koch werden. Er ist schon jetzt kaum vom Herd wegzubringen. Ich bin nicht mit leeren Händen gekommen, Vater. Auch meine Schwiegereltern würden sich freuen, wenn sie dir helfen könnten. Wir sind eine Familie...»

Wieder schwiegen beide. Marc sah, wie sein Vater weinte. Er nahm die Hände des Alten.

«Ich möchte die Enkel sehen...», schneuzte sich nun der Vater. Und lächelte zaghaft. «Sind es zwei Buben...?»

Marc lächelte zurück. «Ja – Yusuf und Durin. Yusuf hat deine blauen Augen...»

Die Türe öffnete sich. Drei junge Burschen betraten das Lokal: «Kann man hier etwas trinken?»

«Kommt herein», lachte Marc, «hier wird man bald auch wunderbar essen können...»

**BEREST**  
— GRUPPE —  
Hotels & Gastronomie  
[www.berest.com](http://www.berest.com)

**iNetWorx**

**SMS & Fax Gateway**

Professionelle Lösungen für Ihre Unternehmung.

iNetWorx AG – 8340 Hinwil  
[www.inetworx.ch](http://www.inetworx.ch) / 044 810 05 55