

2017

BASEL GEHT AUS!

Was gemütliche Beizen für Geniesser auftischen
Wer in Basel, in Südbaden und im Elsass die Trends setzt
Wo die besten Italiener und Asiaten Spezialitäten servieren
Was Spitzenköchinnen und -köche zu bieten haben
Wo man im Grünen und direkt am Rhein gut essen kann
SÜDBADEN und ELSASS: 43 Restaurants für Feinschmecker

111 RESTAURANTS NEU GETESTET





1777

1

1777

Bastelspass in der Genusswerkstatt

Übersehen kann man die urige Beiz leicht. Man muss halt wissen, dass sich im historischen Schmiedenhof ein ungewöhnliches Lokal befindet, eines, das streng genommen eine kecke Tochter des «Teufelhofs» ist. Doch wissen tun es offenbar immer mehr Basler, denn nur mit Mühe finden wir noch einen Platz und bekommen auf der Stelle Möglichkeiten zum Basteln. Der Gast ist gefragt, selbst zu entscheiden. Welchen Salat er haben will und mit welchen Zutaten, kann er wählen und entsprechend ankreuzen – die Stifte bringt der nette, teilweise vor schierer Begeisterung fast in die Luft springende Service gleich mit in die Salatwerkstatt. Vergleichbar Spielerisches tut sich auch in der Baguettewerkstatt oder der Fleisch- und Käsewerkstatt. Beim Burger ist das Angebot, wenn wir es richtig verstanden haben, relativ fix, doch ansonsten ist munteres Kombinieren angesagt, wobei man freilich die Aufschläge für die verschiedenen Zutaten im Auge behalten sollte. Unser persönlich kreierter Salat, eine Schüssel voll mit Avocadoschnitzen und mildem

Dressing, gibt zu bester Laune Anlass, das Brot ist weit überdurchschnittlich. Auf die blanken Holztische stellt man bald darauf den Burger, der aus schön medium gebratenem Fleisch, saftigem Brötli und Bierdeckelkäse besteht. Die dazu geordneten Fries dagegen finden wir ein bisschen langweilig; weil sie so dünn sind, kühlen sie auch schnell aus. Macht aber nichts, denn auch die Käseauswahl – bei einem zweiten Besuch genossen – ist so fein, dass man zufrieden sein muss. Wir waren angetan von kraftvollem Hartkäse, mildem Schweizer Weichkäse und hiesigem Blauschimmelkäse. Rolf Beeler, ein Milchproduktkenner vor dem Herrn, sorgt in diesem Bereich für Kontinuität. Für die Tagesgerichte, die es nur um die Mittagszeit gibt, rücken die Gäste ebenfalls gern an. Kürbisrisotto und Linguine mit Rindstreifen sind heute im Angebot, aber so was bekommt man ja überall, die werkstattmässigen Basteleien dagegen nur hier. Übrigens ist das Angebot an Desserts zwar klein, dafür schätzen wir den saftigen Schokokuchen, den wir zum Abschluss kosten, umso mehr. Und die Weine? Mehr als man erwarten darf in einem Restaurant für alle Fälle. Der Riesling Grand Cru Mambourg vom elsässischen Ausnahmewinzer Marc Tempé ist jeden der verlangten 98

Franken wert, für den Grünen Veltliner von Sepp Moser zahlen wir mit Freude 65 Franken, und den roten Bandol der Domaine de la Chrétienne empfehlen wir auch deshalb, weil er faire 45 Franken kostet. Das «1777» ist halt auch ein Lokal für Weinkenner. Für Kaffeeliebhaber nicht minder. Basteln und per Bleistift ankreuzen müssen weder die einen noch die anderen ihre Bestellung; irgendwo hat auch die schönste Gästeanimation Grenzen. *wf*

Im Schmiedenhof 10, 4001 Basel
Fon 061 261 77 77
www.1777.ch
mo-mi 9-20, do-sa 9-23 Uhr
(Küche ab 11.30 Uhr), so geschlossen
HG Fr. 9-23

h m t v

Basel, Marktplatz
Linien 6, 8, 11, 14, 15, 16

Basler Trendsetter: Rang 5

A

Apulia

Sehr sympathisch

Irgendwie scheint zurzeit die ganze Welt nach Apulien zu fahren. Um später, nach der Rückkehr, von Orten wie Lecce oder Taranto zu schwärmen. Den Vorzüglichkeiten der dort gepflegten gastromischen Kultur. In Basel gibt es neuerdings ein Ristorante, das sich ebenfalls den Geschmäckern und Gerüchen Süditaliens verschrieben, sich im Schatten des Spalentors auf apulische Küche spezialisiert hat. Es heisst «Apulia» und ist, ja, das frühere «Charon», welches lange geschlossen war, jetzt aber unter der Regie von Stefano Giovannini vom «Aroma» wieder frisch aufblüht. Ein bisschen französisches Flair (Jugendstilstübli) ist geblieben, doch die südöstliche Region Italiens ist kulinarisch ganz klar das Thema, dafür sorgt alleine schon Franco Mastrullo, der aus der Gegend stammende Koch. Wie authentisch die Küche wirklich ist, wird sich weisen. Brasciola barese haben wir jedenfalls auf der Karte nicht gesehen, die mit Pecorino, Knoblauch, Petersilie und Pancetta gefüllte Roulade aus Pferdefleisch. «Apulia»- und Haus-Spezialitäten sind laut Speisekarte Spaghetti alle vongole, Burrata con pomodorini, Orecchiette con cime di rapa oder Insalata di polpo. Diesen begeisternden lauwarmen Tintenfischsalat mit Kartoffelwürfeln, halbierten, geschmackvollen Tomaten, grünen Bohnen und Rucola bekommen wir als Vorspeise (Fr.

32.-). Ebenso glücklich sind wir mit den Tagliolini al nero di seppia, feinen schwarzen Tagliatelle an einem Seeteufelfragout mit leuchtend roten, gebackenen Datteltomaten (Fr. 27.-/34.-). Bei den Primi locken ein Fritto misto di pesce für zwei Personen, Caciocavallo al tegamino, ein in der Pfanne gratinierter apulischer Käse, bei den Secondi die gefüllten Peperoni nach apulischer Art. Wir bekommen einmal eine schmackhafte Tagliata mit Bratkartoffeln und einmal eine saftige Seezunge vom Grill, die am Nebentisch für uns filetiert wird, mit Zucchetti, Auberginen und gelben und roten Peperoni, ebenfalls vom Grill. Getrunken haben wir dazu einen Bolgheri rosso von Batzella, einen 2011er Peàn aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc (Fr. 69.-). Sehr präsent als Gastgeber ist Stefano Giovannini. Er scheint all seine Gäste beim Namen zu kennen, kommt ihnen aber nie zu nahe, wenn er etwas empfiehlt, etwas erläutert, etwas aufträgt. Sehr sympathisch. *wm*

Schützengraben 62, 4051 Basel
Fon 061 261 99 80
www.apuliabs.ch
di-sa 11.30-14 & 18-23 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo & so geschlossen
sowie 24. Dezember bis 9. Januar und
drei Wochen im Sommer
HG Fr. 29-51

h m t v

Basel, Spalentor
Linien 3, 30, 33

Vorführung auf Italienisch: Rang 6

B

Bel Etage (im Teufelhof)

Mehr

Ein Essen im «Teufelhof» ist immer etwas mehr als einfach ein Essen, ob Sie nun oben in der «Bel Etage» sitzen, unten im «Atelier» oder im «Café Zum Teufel». Neben den Restaurants bietet der Teufelhof auch noch sehr speziell und individuell eingerichtete Hotelzimmer, Theateraufführungen, einen Weinladen, und es gibt Kunstausstellungen in den verschiedenen Räumlichkeiten. Es soll auch einen archäologischen Keller haben für besondere Anlässe. Aber besonders ist hier eigentlich alles, nicht zuletzt Dieter Meiers «Accidental Birth»-Zeichnungen, die wir bei unserem Besuch bestaunen durften. Nicht so zufällig geht es aber im «Bel Etage» her, einem der wohl schönsten Restaurants in Basel. Der Name passt perfekt zu den wunderbaren,

herrschaftlichen Räumen mit Mosaikparkett und moderner Kunst. Bei schönem Wetter zieht das «Bel Etage» übrigens in den Garten um, der nicht minder empfehlenswert ist.

Hier wird kulinarisch genauestens geplant. Es bieten sich nämlich aufwendige Menüs an von drei bis acht Gängen, und man sollte sich entsprechend Zeit nehmen, auch, um dieses aussergewöhnliche Ambiente zu geniessen. Zeit braucht es auch, um die Weinkarte mit weit über 400 Positionen aus den bekanntesten Gebieten zu studieren, ausser natürlich man entscheidet sich für die Weinbegleitung. So oder so begegnet man wiederum Dieter Meier und seinen argentinischen Ojo-de-Agua-Weinen. Wir freuen uns über eine sehr schöne Auswahl an Schweizer Spitzenprodukten und stellen fest, dass man in Basel offensichtlich auch Zürichseeweißen gegenüber offen eingestellt ist. Eine ganz besondere Schweizer Entdeckung aber ist der sensationellen Pinot noir Cuvée Pur Sang von den Caves de Chambleau in Neuenburg. Wer ihn noch nie getrunken hat, sollte hier von der Gelegenheit Gebrauch machen. Da eröffnen sich ganz neue Dimensionen des Schweizer Weins. In der Küche steht schon seit sehr vielen Jahren Michael Baader. Er kocht mit frischen und universell inspirierten Zutaten eine Küche, die kaum mit einem Adjektiv zusammengefasst werden kann. Wir bekommen getrüffeltes Gänseleberterrine mit Feigen, eine Hokkaidokürbissuppe mit Dim Sum von Wildcrevetten, ein Steinbuttfilet mit Gorriaschotensauce und wildem Reis, bevor als Hauptspeise ein sensationell gutes Sisteron-Lamm mit dezentem rotem Thai-Curry serviert wird. Hier zeigt Baader perfekt sein Können. Statt Käse am Stück wird ein Paradiespfefferpancake mit Stilton und Birnen aufgetragen. Wer will, kann laut Hauszeitung offenbar auch ein kleines Raclette haben. Blanca Valladares Dias leitet das «Bel Etage» mit einer Kompetenz, die ihresgleichen sucht, unterstützt von einem jungen, aber äusserst freundlichen und herzlichen Team. Sie scheint über das Angebot bestens informiert. Neben einer detaillierten Weinberatung kann sie uns auch erklären, dass der Hokkaidokürbis, den wir zu unseren Dim Sum bekommen, von den Portugiesen nach Japan gebracht worden sei und von dort wieder nach Europa. Der «Teufelhof» expandierte übrigens auch, allerdings nicht nach Japan und zurück, sondern mit einem weiteren Restaurant

(«1777») in Basels Altstadt. Von uns aus kann er gern noch viele weitere Teile der Stadt übernehmen. *nvh*

Leonhardsgraben 49, 4051 Basel
Fon 061 261 10 10
www.teufelhof.com
di–fr 12–15 & 19–24, sa 19–24 Uhr
(Küche 12–13.45 & 19–21.45 Uhr),
mo, sa-mittag & so geschlossen sowie
1. bis 10. Januar, 9. bis 11. März, 14. bis
17. April und 4. Juli bis 1. August
HG Fr. 48–65, Menü ab Fr. 109

h m t v

Basel, Musikakademie, Linie 3
Grosse Küche für Gourmets: Rang 7

Birseckerhof

Immer wieder montags

Stammgäste sind im «Birseckerhof» leicht auszumachen. Sie sitzen an ihrem Platz und schauen kaum in die Speisekarte, weil sie bereits wissen, wonach ihnen der Sinn steht. Bestellen eins der bewährten, bekannten Gerichte. Mal Fisch, Orata al forno mit Kräutern und Olivenöl, finocchi, pomodorini e patatine. Mal Fleisch, Bistecca di manzo alla griglia mit Gemüse e patatine al rosmarino (je Fr. 39.–). Vielleicht vorweg einen grünen oder gemischten Salat (Fr. 10.–, 12.–). Im Wissen, wo die tagesaktuellen Gerichte annonciert sind, gehen sie auch mal zur grossen runden Uhr in der Mitte des Lokals, blicken auf die Schiefertafel, die über der Durchreiche zur Küche angebracht ist. Sehen dort beispielsweise im Herbst Tartufo bianco del Piemonte, der über Tagliolini oder Risotto gehobelt wird. Auf einer kleineren Schiefertafel vis-à-vis sind die offenen Weine gelistet, zwei Weisse, vier Rote, auch ein Champagner und ein Franciacorta (Ca' del Bosco, Fr. 12.–). Weinkenner lassen es sich aber nicht nehmen, einen Blick in die Weinliste zu werfen, die sich nicht sämtlichen Weinregionen Italiens widmet, aber den meisten. Vom Veneto bis Sicilia. Unter den Toskanern entdecken wir den raren Carnasciale 2013 von Bettina und Moritz Rogosky. Auf die Frage, ob sich im Keller allenfalls noch reifere Jahrgänge fänden, zögert der Wirt ein bisschen, sagt dann mit einem Lächeln: «Ja, in meinem privaten Keller.» So kommen wir also mit etwas Glück zu einem reiferen Carnasciale, dessen graues Etikett mit Goldrahmen das bekannte, gemalte weisse X ziert. Ein wunderbarer Rotwein, der bestens zum wunderschön durchzogenen Segreto di Pata negra passt, einem im Schulter-Hals-Bereich gut versteckten Stück, das im Mund seinen eingewachsenen Fettanteil offenbart – wie Wagyu-Rind, nur eben



Apulia

vom Schwein. Oder zu den Paccheri con salsiccia fresca piccante e cime. Zuvor hatten wir uns für den ersten Appetit zwei Vorspeisen gewählt, einmal von der Tafel, einmal aus der Karte. Das Carpaccio vom Polpo (leider ein bisschen zu kalt) an feiner Vinaigrette und mit einem schmalen, langen Focaccia-Stück dazu. Das gibt es auch zum fein geschnittenen Fenchelsalat, der mit kleinen Gorgonzola-Stückchen und Pinienkernen versetzt ist. Ein guter Start in die neue Woche. Und ein weiterer Pluspunkt für den «Birseckerhof», der auch montags geöffnet hat. *wm*

Binnergerstrasse 15, 4051 Basel
Fon 061 281 01 55
www.birseckerhof.com
mo–fr 11.30–14 & 18–24, sa 18–24
Uhr (Küche bis 23 Uhr), sa-mittag & so
geschlossen sowie 23. Juli bis 13. August
HG Fr. 26–49

h m t v

Basel, Heuwaage
Linien 6, 10, 16

Verführung auf Italienisch: Rang 8

Bodega zum Strauss

Halb Basel

Erstbesucher mögen sich vielleicht kurz ein wenig unsicher fühlen, denn in der «Bodega» kennt man sich. Die meisten

Gäste werden mit Vornamen begrüsst. Aber auch Novizen werden freundlich empfangen. In vielen Fällen müssen sie aber leider auf später getröstet werden. Es ist oft ziemlich voll; in der «Bodega» sollte man also reservieren oder frühzeitig einkehren. So trifft man auf halb Basel, quer durchs soziale Panorama. Also wohl kaum der Ort für ein diskretes Rendez-vous. Man teilt sich die Tische und kommt fast unweigerlich ins Gespräch. Wer es etwas weniger hektisch mag, sollte sich in den ersten Stock zurückziehen oder bei schönem Wetter draussen vor dem Eingang Platz nehmen und der anderen Hälfte von Basel beim Vorbeiflanieren zusehen. Drinnen wird auch viel hin und her gelaufen, nicht nur von den Kellnern, die irgendwie ballettartig zwischen den eng bestuhlten Tischen durchnavigieren, sondern auch von den Habitues, die hier keine Menükarte verlangen, sondern zum Büffet pilgern und die schwarze Tafel konsultieren. Da wird vor allem italienisch Bodenständiges aufgelistet wie Gnocchi tre formaggi, Scaloppine di fegato, Penne Moskovskaya (mit Crevetten und Paprikarahmsauce) sowie ganz einfache Bolognese oder Spaghetti carbonara. Ab und zu aber findet sich auch ein Ausflug in heimische Regionen, eine Saucisson d'Ajoie etwa oder Exoti-