



BARBARA KERN

Highlight des Restaurants Noohn an der Henric-Petri-Strasse ist die Sushi-Bar.

GASTRO-TRENDTOUR DURCH BASEL

Wer die Igeho besucht, ist grundsätzlich an der Gastronomie interessiert. Damit es nicht nur beim «nüchternen» Betrachten der Ausstellung bleibt, können Messebesucher jetzt auf einer geführten Tour die «Gastro Hotspots Basel» besuchen und so live einige erfolgreiche Gastronomiekonzepte der Rheinstadt erleben.

In jeder grösseren Stadt gibt es auf kleinem Raum unzählige Gastronomiebetriebe, so auch in Basel. Doch wer in einer fremden Stadt weilt, erkennt nicht gleich auf Anhieb die neuesten Trendlokale, die erfolgreichsten Traditionsrestaurants oder die ausgefallensten Neueröffnungen. Dem schafft an der diesjährigen Igeho das erstmals durchgeführte Projekt Gastro Hotspots Basel Abhilfe. «Es ist nicht Ziel, sich nur auf das Neueste und das Trendigste zu konzentrieren», sagt Fredy Angst von der Agentur b&n Gästekultur aus Zürich, der 390 ähnliche Touren erfolgreich in der Limmatstadt durchgeführt hat. «Es geht darum, innert ein paar Stunden möglichst viele funktionierende, verschiedene Gastronomiekonzepte zu präsentieren und damit die Bandbreite der Betriebe auf kleinem Raum vorzustellen.»

Wie das vor sich gehen kann, zeigt Fredy Angst zusammen mit Thomas Schichan von der Berufsbekleidungsfirma Cookin Chefwear im Vorfeld der Igeho. Am Probelauf ist auch das Igeho-Team, das für Planung und Umset-

zung der alle zwei Jahre stattfindenden Messe zuständig ist, mit dabei. So auch Matthias Lager, der Messeleiter der Igeho. «Ich bin aus Basel und kenne die hiesige Gastronomie sehr gut. Dennoch ist es spannend, welche Betriebe wir heute besuchen», freut er sich auf die kommenden Stunden. Rund 15 erfolgreiche Betriebskonzepte, von denen keines dem anderen gleicht, werden in dieser kurzen Zeit zu Fuss auskundschaftet. Die einzelnen Betriebe sollen so erlebt werden, wie wenn man zufällig als Gast hereinspaziert oder daran vorbeikommt. «Uns liegt daran, dass wir nicht angemeldet sind und einen «gekünstelten» Eindruck vom Betrieb erhalten, sondern dass alles in Echtzeit präsentiert wird», so Fredy Angst.

Und schon geht es los, von der Messe Basel zum nahen Claraplatz, wo sich an der Rebgasse 1 das «Lily's Stomach Supply» befindet. Weil eine grosse Glasfront einen guten Einblick ins Restaurant gewährt, schaut die Tourgruppe von aussen ins modern eingerichtete Lokal mit seinen klaren, innenarchitektonischen Linien. Das

«Lily's Stomach Supply», das in der Umgangssprache kurz «Lily's» genannt wird, bietet eine panasiatische Küche an und will das urbane Publikum ansprechen. Dass dies gelingt, ist an diesem frühen Abend gut zu sehen. Auffallend ist ein Tisch mit vier Senioren, die sich hier verpflegen. Das «Lily's» bietet eine schnelle, frische Küche an. «Es wird alles à la minute zubereitet, der Convenience-Anteil ist bei null Prozent», so Angst. Das gleiche Konzept gäbe es bereits an der Zürcher Langstrasse und sei für Basel zwar kopiert worden, dennoch seien Anpassungen nötig gewesen. «Die Betreiber haben rasch erkannt, dass sich die Basler mehr Zeit lassen als die Zürcher», meint Angst. So würde in Basel ein Tisch zwei- bis dreimal besetzt, in Zürich aber bis zu fünfmal.

Weiter geht es vorbei am gegenüberliegenden Volkshaus, einer Basler Institution, dessen Brasserie nächstes Jahr unter der Leitung von Françoise Wicky und Stefan Roth mit einem neuen Konzept wiedereröffnet wird und ein Veranstaltungsort ähnlich dem Zürcher «Kauf-

leuten» werden soll, wo also die Gastronomie und die Events ineinander verwoben sind.

Ein paar Schritte davon entfernt befindet sich das «Consum», eine Bar, die vom gegenüberliegenden Hotel Krafft betrieben wird und sich auf Salami und Käse aus dem Puschlav spezialisiert hat und 100 Weine anbietet, viele davon im Offenausschank. Hier trifft man sich zum Apéro oder am späteren Abend zu einem Glas Wein. Kein grosses Aushängeschild wirbt für den Gastronomiebetrieb, der nur bescheiden angeschrieben ist. «Das ist zeitgemäss», so Angst. Und ergänzt, die Zeit, in der die Getränkezulieferer prominent und dominant an den Häuserfronten in grossen Lettern und Firmenlogos angeschrieben wären, sei passé.

Noblesse heisst es dann ennet des Rheins auf Grossbasler Seite in der Bar des «Le Trois Rois», des Basler Luxusaushängeschildes schlechthin. Die Bar ist gut besucht, und die kerzenbeleuchtete Stimmung schafft eine gemütliche Atmosphäre. Thomas Schichan hat in diesem Haus einst seine Kochlehre absolviert. Noch heute er-

ANZEIGE

ENTDECKEN SIE UNSERE EINKAUFS-ERLEBNISWELT UND DEN EXTRA SERVICE.
Herzlich willkommen am Igeho Messestand in der Halle 1.1. www.scana.ch

Ihr echter Gastro-Partner
Scana



Das «Pane con Carne» ist eine gelungene Mischung aus Detailhandel und Gastronomie.



Das «Caffè zum Kuss» ist erst seit wenigen Wochen offen und belebt den Elisabethenpark nahe dem Bahnhof Basel SBB neu.

innert er sich an den tiefen Seiteneingang fürs Personal. Und an all die hochdekorierten Mitarbeiter, den Barchef Thomas Huhn, Schweizer Meister der Schweizer Barkeeper-Union SBU, oder Peter Knogl, Koch des Jahres 2011. Zudem hat soeben erst das deutsche Fachmagazin «Mology» den Ort zur «Hotelbar des Jahres» gekürt. Die Auszeichnung «Newcomer des Jahres» ging ebenfalls nach Basel: Prämiert wurde Henning Neufeld, der Head Bartender im Grand Hotel Les Trois Rois. In den Augen der Jury gelang es ihm von allen Finalisten am besten, den strengen Kriterienkatalog des Awards zu erfüllen.

Nach dem traditionsbetrachteten Haus geht es zu einem weiteren historischen Bau, dem Restaurant zur Safranzunft. Dessen Hausspezialität ist typisch baslerisch: Beim «Fondue Bacchus» werden Kalbfleischspießli in einem Sud

aus Roséwein und Bouillon gegart. Dazu gibts verschiedene Saucen. Pächter ist seit 15 Jahren Hanspeter Fontana, Eigentümerin ist die Zunft zur Safran, zu der auch heute noch 300 aktive Mitglieder zählen. Dass dieser historische Betrieb heute überhaupt noch existiert, ist der Initiative ehemaliger Zünfter zu verdanken. Als die Stadt Basel 1899 ihren Innenstadtbereich zwischen Marktplatz, Freie Strasse und Falknerstrasse neu bauen liess, war das Zunfthaus in Gefahr. Weil sich Widerstand gegen den Abbruch regte, wurde die Innenauskleidung sorgfältig abgebaut, eingelagert und in den damaligen Neubau, der bereits wieder historisch ist, originalgetreu wieder eingebaut.

Ebenfalls in einem historischen Gebäude, der ehemaligen Filiale der Schweizerischen Volksbank, aber mit viel jüngeren Wurzeln, ist das in nächster Nachbarschaft gelegene «Unter-

nehmen Mitte» mit seinen vorgelagerten Bars «Fumare Non Fumare». «Die Betreiber haben lange bevor das Raucherthema überhaupt aktuell wurde, den Zeitgeist erkannt und die Raucher von den Nichtraucherern getrennt», so Angst. Schlimm fände er jene Betriebe, die noch heute unzeitgemäss einen Zigarettenautomaten im Eingangsbereich des Restaurants stehen hätten.

Weiter geht es zu einer Basler Erfolgsstory, der «Brötli»-Bar im Restaurant Stadthaus beim Barfüsserplatz, das seit über hundert Jahren eines der ältesten Fastfood-Konzepte umsetzt. Seit 1906 befindet sich die «Brötli»-Bar im Parterre des «Stadthofs». Jeden Tag gibt es 30 Sorten verschieden belegte Brötchen. Für die Brote wird eine spezielle Kartoffel verwendet, die in der Region angebaut wird und mit deren Mehl die Backware länger frisch aussehen soll. Jedes Jahr werden rund vier Tonnen Mayonnaise verbraucht. Der gelernte Koch Thomas Schichan rechnet vor: «30 Gramm Mayonnaise pro Brötli ergibt pro Jahr 1,3 Millionen Stück. Dieser Laden läuft.»

Vielleicht aber ist der gute Umsatz vor allem der exzellenten Lage mitten in der Basler Altstadt am Barfüsserplatz zu verdanken. Hier und im angrenzenden Steinenquartier bis hinauf zum Bahnhof Basel SBB gibt es eine Fülle von unterschiedlichen besuchenswerten Gastronomiebetrieben, die hier nicht einzeln aufgezählt, sondern aus denen ein paar Highlights herausgepickt werden sollen. Das «Kohlmanns» etwa, das eine traditionelle Küche nach dem hundertjährigen Rezeptbuch des Chemikers und Hobbyfunktors Kohlmann zelebriert. Das «Noohn», das auf 600 Quadratmetern euroasiatische Küche im A-la-carte-Restaurant und im Selbstbedienungsbereich anbietet. Das «Pane con Carne», das eine Mischung aus Detailhandel und Gastronomie ist und mit seinem italienischen Ambiente und den südländischen Feinkostspezialitäten Feriengefühl vermittelt. Das «Acqua», das im alten Wasserwerk bei der Heuwaage seit Jahren ein Trendlokal ist. Oder das Caffè zum Kuss, das erst vor wenigen Wochen im ehemaligen und lange leer stehenden Leichenhaus in der Elisabethenanlage eröffnet wurde. Hier fällt übrigens besonders das Finanzierungsmodell auf:

Der Gastronom Markus Engler hat sich von 70 Freunden je 2.500 Franken geliehen mit Rückzahlungsgarantie. «Eine gute Art, den eigenen Gastronomiebetrieb zu finanzieren», finden die beiden Organisatoren Fredy Angst und Thomas Schichan. Zum Schluss sind es rund 15 besuchte Betriebe, die man einmal mehr und einmal weniger intensiv kennen gelernt hat. Das Fazit aller Teilnehmer: Innert weniger Stunden ist die Hülle und Fülle der Basler Gastronomie aufgezeigt worden. Doch ob sich Kosten und Nutzen die Waage halten, sei dahingestellt. Immerhin kostet der Spaziergang von der Messe Basel zum Bahnhof SBB – wenn auch inklusive Getränken und Mahlzeiten – stolze 220 Franken.

Ruth Marending

**TRENDTOUR
GASTRO HOT SPOTS BASEL**

Die Basler Gastronomie ist geprägt durch die multikulturellen Einflüsse im Dreiländereck. Lokalmatadore wie auch auswärtige Gastronomieketten sorgen dafür, dass man in Basel eine Vielfalt an verschiedenen Gastronomiekonzepten findet. Während der Igeho wird täglich eine Trendtour Hot Spots Basel durchgeführt, wobei die Touren vom 21. und 22. November ausgebucht sind. Beginn ist um 17 Uhr am Messestand V06 von Fredy Angst in der Halle 1.0. Eine Online-Anmeldung über www.trendtour.ch ist empfehlenswert. Auf der gut fünfständigen Tour werden rund 15 Gastronomiebetriebe aufgesucht. In den Kosten von CHF 220,00 pro Person sind Zwischenverpflegung, Getränke und ein Dinner inbegriffen.

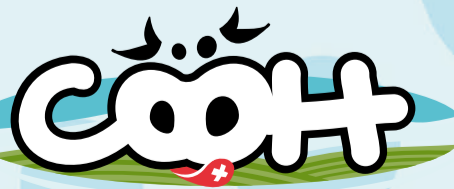
ANZEIGE

Dieses Sortiment **MUUUUUSS** man kennen lernen.



COOH präsentiert Ihnen heute – neben den bereits bekannten ultra-frischen Produkten Butter, Milch, Rahm, Joghurt und Frischkäse – ein breites Käse-Sortiment. Diese von COOH mit höchstem Anspruch und viel Leidenschaft zusammengestellten Produkte erfüllen alle Ihre Anforderungen an Qualität und Frische und bezaubern die Geschmacksnerven Ihrer Kunden. Ganz zu schweigen vom exzellenten Preis-/Leistungsverhältnis, das unser gesamtes Sortiment auszeichnet.

COOH ist frisch, ist gut, ist frischlich gut.



Ist frischlich kuhl!

Besuchen Sie uns an der IGEHO, vom 19. bis 23. November 2011, am Scana Stand C01, Halle 1.1.