



Von kulinarischen Orten für romantische Seelen

Frühling ist's! Und damit verbunden, die Freude, Neues oder Ungewohntes zu entdecken. Ich hätte da einige Tipps für Sie. Vor allem dann, wenn Sie mit Ihrer Liebsten oder mit Ihrem «Härzgläbberdäschli» etwas zu feiern haben.

Dezenten Kerzenschein, weisse Tischtücher, Blumen auf dem Tisch, schönes Besteck, edle Gläser und feines Geschirr. Eine Bedienung, die so diskret ist, dass man deren Anwesenheit fast nicht bemerkt. Träumen Sie von so einem Ort, wo man gute Gespräche führen kann, gut isst und am Schluss keinen Kleinkredit aufnehmen muss, um die Chose zu bezahlen?

Einer, der sein Handwerk versteht

Dann sollten Sie einen Abstecher in die St. Alban-Vorstadt machen, genauer ins **St. Alban-Eck**. Zu Andreas Plüss, dem umsichtigen Gastgeber in der kleinen, überschaubaren Beiz, in einem aus dem Mittelalter stammenden Haus gelegen. Wir assen «einfache» Sachen, angerichtet ohne grosses Chichi. Dafür stimmten die Qualität, die Präsentation und der Geschmack der Speisen. Wir liessen uns von einer Kartoffelsuppe (mit ein wenig Lauch) verführen; dann folgte ein währschaftes Wiener schnitzel (mit einer hauchdünnen Panade, so, wie es sein soll). Ich bestellte ein Mistkrutzerli französischer Provenienz. Es kam, zerteilt, mit einer kross gebratenen Haut daher; das Fleisch war so zart, dass man eigentlich kein Messer benötigt hätte. Gut dazu passte der Pinot Noir aus der Domaine Nussbaumer. Etwas später gönnten wir uns einen Baselbieter Nusskuchen und – absolutes Highlight – ein Tiramisù mit Basler Lächerli. Es gibt Gastwirte, die ihr Handwerk verstehen. Andreas Plüss gehört zweifellos zu

ihnen! Noch ein apropos zum Schluss: Damit Sie wissen, in welchem Etablissement Sie verkehren. Bei unserem Besuch waren die Blumen auf dem Tisch kunstvoll in Silber-Suppen-Schüsselchen arrangiert. Ausrangierte zwar, wie uns der Gastgeber versicherte, aber immerhin von den Silberschmieden aus Montreux, der Firma «Béard»!

Die «Rebe» hat noch lange Saft

Die Einrichtung ist einmalig: Dunkles Täfer (ein Meisterwerk der Schreiner) mit eingeritzten Weisheiten über das Trinken von Wein; gemütliche Stühle (frisch überzogen, aus Privatbesitz); weiss gedeckte Tische, die so angelegt sind, dass man auch etwas Privates besprechen kann, ohne dass die Nachbarn rote Ohren bekommen. Das Intérieur wird beherrscht von zwei mächtigen Kronleuchtern; eine Augenweide ist auch die Kaminuhr, die, wie fast alles hier, aus privatem Besitz stammt. Ja, die «Rebe» an der Hammerstrasse in Kleinbasel hat sich zu Recht zu einem beliebten Treffpunkt für alle entwickelt, die gut, gerne und preiswert essen wollen. Über Mittag muss man schon reservieren, um Platz zu finden. Rund 20 Franken bezahlt man für ein Tagesmenü; die Qualität, vor allem des Fleisches, ist hervorragend. Kein Wunder: Die «schützende Hand» über seinen Betrieb hält Urs Maeder. Ja, der Mann vom früheren «Castle» in Binningen. Man mag ihn. Oder eben nicht. Der Fleischfachmann, der zuweilen mit den Attributen eines Grandseigneur

auftritt, weiss, wovon er redet. Und vor allem weiss er, was er will. Den Gästen in der «Rebe» qualitativ hochstehende Gerichte zu einem realen Preis anbieten. Wir assen eine halbe Portion Filet Stroganoff an einer fantastischen Sauce mit selbstgemachten Spätzli. Die waren so gut, dass wir eine zweite Portion bestellten. Wer Lust hat, sollte die überbackenen grünen Spargeln bestellen – auch die sind eine Wucht. Noch ein Wort zum Wein: Lassen Sie sich vom fachkundigen Personal beraten, es lohnt sich!

Alles wird neu – und bleibt beim alten!

Urs Maeder hat sich aus dem aktiven Gastronomie-Geschäft zurückgezogen. Das heisst aber nicht, dass der stets elegant gekleidete Businessman untätig zuhause sitzt. Noch ein paar Wochen, dann öffnet ein traditionsreiches Lokal erneut seine Pforten: der ehrwürdige «Gasthof Neubad» in Binningen. Geführt wird das Restaurant von Antonio Routolo. Der 36-Jährige ist nicht bloss eidgenössisch diplomierter Restaurantleiter, er hat seine Sporen unter anderem in Los Angeles, bei der Firma Bindella und im «Dolder» in Zürich verdient. «Für mich ist er der Inbegriff des perfekten Gastgebers», schwärmt Urs Maeder. Und: «Alles bleibt anders im Neubad.» Will sagen: Das Intérieur wurde aufgefrischt, der Garten (einer der schönsten nach jenem des Restaurants Stucki auf dem Bruderholz) etwas umgestaltet; die Küche wird gepflegt-elegant, aber dennoch

gutbürgerlich sein. Teigwaren werden fortan selbst gemacht, grosser Wert wird auf Fleischgerichte gelegt, auch Fisch-Variationen kommen nicht zu kurz, dafür ist kein Plattenservice mehr geplant. Urs Maeder: «Das ist nicht mehr in.» Am Dienstag und am Mittwoch wird das Lokal geschlossen sein. Die Eröffnung der neuen kulinarischen Wohlfühl-Oase in Binningen ist für Anfang Juni geplant.

Zum Ausspannen schön

Auch im renommierten **Bad Ramsach** tat sich einiges. Nach einer längeren Bauzeit wurden unter anderem neue Zimmer, die man hier «Stuben» nennt, zeitgemäss angepasst. Das Hotel erstrahlt jetzt in neuem Glanz und ist ein idealer Ort für alle, die sich gerne erholen, Wellness betreiben wollen oder einfach ein romantisches Wochenende verbringen möchten. Logisch, dass sich in einer solch heimeligen Atmosphäre auch Gourmets und solche, die es werden wollen, wohl fühlen. Wie wäre es mit einem «Traummenü» (4 Gänge) oder mit einem Schlemmermenü? Gluschtig geworden? Bitte sehr: Lachsforellenschnitzchen mit kleinem Salatbouquet, Crèmesuppe von der Brunnenkresse mit Milken, Morchel-Ravioli an Parmesan-Schaum, Kalbsrückensteak mit sautiertem Spargel und neuen Kartoffeln... Ich schrieb oben, dass es Frühling ist. Feiern Sie ihn, indem Sie ein Wochenende in der idyllischen Umgebung des Bad Ramsach verbringen. Man fühlt sich dann wie in den Ferien! ■
m.paoli@gtsverlag.ch