

Oasen der Genussfraktion

Advent ist, wenn draussen die Weihnachtsbeleuchtung glitzert und drinnen die Korken knallen



Hoch die Gläser im Restaurant Gartenstadt in Münchenstein. Küchenchef Yannick Ritschard, Gastgeberin Astrid Mock, Yoga Sundaram vom Backoffice, Tatiana Kohler vom Service im Pavillon, Koch Robert Rosentreter, Chef de Service Pino Magnani und Sophie Schmitt vom Service (v.l.) im Nostalgie-Modus.

Von Martin Jenni (Text) und Nicole Pont (Fotos)

Der Advent beinhaltet die Vorfreude auf Weihnachten. Auch für kulinarisch affine Atheisten, die sich weniger mit der Geburt Christi befassen als vielmehr mit dem Genuss. Die Vorweihnachtszeit ist Grund genug, sich in Festlaune zu begeben und den Champagner zu köpfen, statt sich mit allzu viel auferlegten Pflichten die gute Laune zu verderben. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, die Adventszeit zu zelebrieren. Mit oder ohne Bibel, aber stets mit Zeit, Besinnung und Genuss. Die *Basler Zeitung* war für Sie unterwegs und hat selbst für Stubenhocker den passenden Tipp.

Wer sich vom Basler Weihnachtsmarkt eine Auszeit gönnt, findet am Markplatz ein stilvolles Kleinod für eine entspannte Momentaufnahme. Die Confiserie Schiesser überzeugt mit ihrer schön gealterten «Premier étage» und mit ihren exzellenten süssen und salzigen Schleckereien, zu denen hervorragend ihr Crémant aus Orschwihr passt. Engel mit Flügeln hat es im «Schiesser» zwar keine, aber eine gute Seele des Hauses, was einem Engel ohne Flügel sozusagen gleichkommt. Seit knapp 30 Jahren steht Chantal Behra den Gästen Rosalba und Stephan Schiesser im Service tatkräftig zur Seite, die den traditionellen Familienbetrieb in der vierten Generation führen und ihr Qualitätsdenken täglich mit Esprit unter Beweis stellen.

Vier unterschiedliche Oasen

Mit der einschlägigen Tradition haben die neuen Macher des «Klingeli» gebrochen und eine stimmungsvolle Einkehr geschaffen. Alle, die den Gaumen gerne am Abend lieblosen, bummeln zur Einstimmung durch die leuchtende Stadt und nehmen sich danach am Tisch genügend Zeit, lassen sich von Gastgeber Cyrill Lang einen Schaumwein empfehlen und laben sich an den Köstlichkeiten von Küchenchef

Lothar Linsmayer. Pulpo mit Bohnen und Maistortilla wäre so ein Gericht, das ausgezeichnet zu einem Konrad Champagne Rosé passen würde.

Für den kleinen Appetit oder für den Einstieg in einen längeren Abend empfiehlt sich einige Häuser weiter das lebendige «Flore», in dem der Feinschmecker mit anderen Gästen eine Runde um die Wette schlürfen kann. Gleich drei verschiedene Sorten Austern bietet Gastgeber Miron Landreau an, passend zu seiner spannenden Schaumweinauswahl. Wer im «Flore» auf Nummer sicher gehen will, reserviert und fragt an, ob genügend Austern vorhanden sind und ob der Patron vor Ort ist. Dann kommts gut.

Kalbskopf und Champagner

Gut kommts auch im Grossbasel auf der Lyss in der «Harmonie», die dem passionierten Beizengänger auf unkomplizierte Art französisches Flair, gepaart mit bester helvetischer Bistrotkultur, vermittelt. Mutige bestellen hier zum Champagner lauwarmer Zunge mit Kalbskopf und werden dabei überrascht sein, wie gut diese Kombination harmoniert.



Gaumenkitzler im «Gartenstadt». Lachs-Muffins mit Dill-Dip, gezupftes Pouletfleisch und anderes mehr.

Für die Genussfraktion, die es lieber ruhig und beschaulich mag, ist die idyllische und nach einer umfassenden Renovation herausgeputzte Oase «Bad Schauenburg» eine erstklassige Adresse, um sich vor jeglichen vorweihnachtlichen Verpflichtungen zu drücken. Je nach Wetterlage warten Schnee und Sternenhimmel, was einen dazu animiert, gleich über Nacht zu bleiben.

Zuvor lässt man sich an der Tafel kulinarisch verwöhnen. Vielleicht mit einer Austerncreme und einer Flasche Champagne Gosset 2006 zum Freundschaftspreis. Die sympathische Gastgeberfamilie Häring verwöhnt ihre Kundschaft ohne steife Oberlippe, und der Maître d'hôtel Urs Hischier bedient die Gäste in seiner angenehmen, unaufdringlichen Art. Der Rest macht die wundervolle Kochsprache von Küchenchef Francis Mandin, die zu einem himmlischen Erlebnis im Gaumen führt und einen den Alltag schnell vergessen lässt.

Auf den ersten Blick geht der Alltag bei der Lage des Restaurants Gartenstadt in Münchenstein weniger vergessen. Wer aber durch den schönen Garten in die angenehme Atmosphäre des Hauses tritt, fühlt sich so nahe bei der Stadt himmlisch wohl. Kommt hinzu, dass sich die Tramhaltestelle direkt vor dem Haus befindet, was sich angesichts der preislich fair kalkulierten Schaumweine als Vorteil erweist.

Empfangen wird man von einem motivierten, gut eingespielten Team, allen voran Gastgeberin Astrid Mock, die mit ihrer heiteren, herzlichen und kompetenten Art «Gartenstadt»-Frischlinge schnell zu Wiederholungstältern werden lässt. Gleich aus acht Schaumweinen kann die durstige Seele auswählen, was dazu animiert, hier einen längeren Mittag oder Abend mit Freunden zu verbringen.

Dafür eignet sich perfekt der grosse Holztisch neben dem Buffet, an dem es sich in fröhlicher Gesellschaft nicht nur gut trinken, sondern auch tafeln lässt. Mit einigen Appetizern, die perfekt zu

einem Schaumwein passen. Thunfisch-tatar, Lachs-Muffins, hausgemachte Ententerrine, gezupftes Poulet-Fleisch verpackt in einem luftigen Brioche und ein Blauschimmel-Käse von Jumi lassen einen an das Gute im Menschen glauben. Da gäbe es aber auch noch eine zarte Fasanenbrust für den grösseren Appetit, zu dem ein Rosé brut aus der Sektkellerei Reinecker aus Auggen perfekt passt. Traditionalisten mit dem Flair zum Speziellen halten sich an eine Flasche Tsarine, bei der nicht nur der perlende Inhalt exzellent, sondern auch die Flasche extravagant ist und so wundervoll zur vorweihnachtlichen Glitzerwelt passt.

Wer wiederum lieber zu Hause Präsenz zeigt, zelebriert mit Freunden einen Adventssonntag und beendet den Vormittag mit Kedgeree. Es ist das britische Adelsfrühstück schlechthin, das von seinen Kolonialherren in Indien erfunden wurde und aus gekochtem Reis, Butter, Rührei und geräuchertem Haddock (gehört zur Familie des Kabeljaus) besteht, der, bevor er mit den restlichen Zutaten vermischt, in warmer Milch pochiert wird. Geräucherter Wildlachs wäre eine Alternative, falls kein Haddock zuhanden ist. Gewürzt wird Kedgeree mit frischem Koriander und Kurkumapulver. Dazu passt perfekt ein Schaumwein aus dem Traditionshaus Mauler aus dem neuburgischen Val de Travers.

Ein Käse für Mutige

Danach wäre der Verdauungsspaziergang angesagt, bevor es zurück an die Tafel zu Huhn und Champagner geht, was eine weitere schöne Vermählung von Speis und Trank ist. Als salziges Dessert ist ein Langres eine mutige Wahl. Dieser klassische Rohmilchkäse aus der Region Champagne-Ardenne, der mit Marc de Champagne eingerieben wird und eine Reifezeit von rund vier Wochen beansprucht, hat einen würzigen Geschmack und darf nicht zu reif verkostet werden, ansonsten die Vermählung von Champagner und Käse

Tipps und Adressen

In der Stadt

- Confiserie Schiesser**
www.confiserie-schiesser.ch
Für Traditionalisten: ein Trio von Amuse-Bouches mit einem Crémant von Materne Haegelin et filles.
- «Klingeli»**
www.rhyschaenzi.ch/klingeli
Für Feinschmecker: Kalbstatar und Champagne Mandois Brut Origine.
- «Flore»**
www.florebasel.weebly.com
Für Preisbewusste: Austern und Schaumwein Coeur de Cuvée von Henri Cruchon (VD).
- Restauration zur Harmonie**
www.harmonie-basel.ch
Für Mutige: Zunge mit Kalbskopf und Champagne Veuve Fourny & Fils, Rosé Brut, Vertus Premier Cru.

Auf dem Land

- «Bad Schauenburg,» Liestal**
www.badschauenburg.ch
Für Kenner: Austerncreme mit Safran und Gosset Champagne Brut Grand Millésime 2006.
- «Gartenstadt,» Münchenstein**
www.restaurantgartenstadt.ch
Für Lebensfreudige: einige Appetizers und eine Flasche Blanc de Noir Vin Mousseux von Weingut Tschäpperli aus Aesch.

Einkäufe

- Schaumweine**
Fünf regionale Bezugsquellen
www.liechti-weine.ch
www.vivelevin.ch
www.vinidamato.ch
www.siebe-dupf.ch
www.ulrich.ch
- Delavenne Père & Fils**
Vertrieb: www.frey-champagne-import.ch
Tipp: Der Demi-Sec von Delavenne ist eine perfekte Vermählung zu einem Panettone oder Gugelhopf.
- Mauler Schaumweine**
www.mauler.ch
Vertrieb: Die grandiosen Spezialitäten sind vor Ort, die einfachen Klassiker sind z.B. bei Coop erhältlich.
- Champagner-Truffes**
www.braendli-basel.ch
Tipp: Mit Gosset-Champagner-Füllung. Ein Gedicht.
- Gugelhopf, Brioche und Co.**
www.gilgenag.ch
Tipp: Auch das Toastbrot ist unwiderstehlich.
- Käse**
www.kaese-spezialitäten.ch
Tipp: Nicht nur Langres passt zu Champagner. Altmeister Alex Wirth empfiehlt gerne.
- Geräucherter Haddock**
www.manor.ch
Auf telefonische Vorbestellung mindestens eine Woche im Voraus.

nicht funktioniert. Bei seiner Reifung wird der Langres nicht gewendet, was zu einer Vertiefung (Fontaine) auf der Oberfläche führt, die gerne dazu benutzt wird, um Champagner hineinzuträufeln. Das ist vor den Gästen nicht nur eine schöne Geste, sondern mundet mit einer getoasteten Brioche und einem Glas Schaumwein ganz wunderbar.

Den Abschluss des Mahls bildet nicht der Kaffee, sondern ein Champagner Demi-Sec, etwa aus dem Hause Delavenne Père & Fils, dessen dezentes Süss-Säure-Spiel optimal zu einem luftig-leichten Gugelhopf passt. Schleckmäuler setzen sich für den Nachhauseweg mit einem Champagner-Truffes die süsse Krone auf, Gastgeber versüssen sich damit den Abwasch. Advent und Weihnachten können kommen.

Der Wein fürs Weekend

Der Wein zum Winzerfest

Von Chandra Kurt

Basis eines Dôles sind die Traubensorten Pinot noir und Gamay. Sie sind auch die Sorten, die für den offiziellen «Fête des Vignerons»-Wein (www.fetedesvignerons.ch) aus dem Lavaux verwendet wurden. Er ist bereits jetzt erhältlich, auch wenn das grosse Fest erst nächsten Sommer stattfindet. Es

handelt sich dabei um eines der weltweit imposantesten Winzerfeste, das alle 25 Jahre in Vevey über die Bühne geht. Im 17. Jahrhundert organisierte die Winzerbruderschaft, damals «Abbaye de l'agriculture, dite de St. Urbain» genannt, eine jährliche Parade durch die Stadt. Mit Fahne und Figur des heiligen Schutzpatrons an der Spitze verliess der Umzug den Vorplatz der auf dem kleinen Hügel gelegenen Kirche St. Martin und zog bis ans Seeufer. Im Verlauf des 18. Jahrhunderts wurde der Umzug deutlich grösser,

zumal auch Musiker und Sängerrinnen dazukamen. Heutzutage ist die Winzerbruderschaft von Vevey primär als Veranstaltungsorgan des Winzerfests bekannt. Wenn auch die Errichtung dieser Feierlichkeiten einen erheblichen Teil ihrer Tätigkeit darstellt, so besteht der Grund- und Hauptzweck dieses Vereins in der Unterstützung und Förderung des Weinbaus. Er und seine Geschichte sind auch beim nächsten Winzerfest zentral.



Der Lavaux Rouge 2017 ist ein süffiger, nicht zu schwerer Roter mit Noten von Waldbeeren, Kirschen und Schokolade. Seine Tannine sind fein, das Finale fruchtbetont. Er kann leicht gekühlt serviert werden und geniesst sich am besten zu Hausmannskost oder bei einem lockeren Zusammensein.

Vin de la Fête des Vignerons 2017, Lavaux Rouge, Fr. 19.–, Bezugsquelle: Obrist, Vevey, www.obrist.ch

ANZEIGE

JETZT: TRÜFFELSAISON!
JEDÄ DAAG FRÜSCH
Z' BASEL UFEM MÄRTPLATZ!

Pilz-Hustli
pilz-huestli.ch

10% RABATT
Bei Abgabe des Bons