



MATT & ELLY Brewery & Kitchen

3. November 2019 / in Brauereien, Lokale / von Reto Rudolf

Erstmals in der Geschichte Basels wird durch Matt & Elly das All-in-One-Room-Konzept umgesetzt: Ein Restaurant mit offener Küche, das gleichzeitig Bar und Brauanlage beherbergt.

Quelle: matt-elly.com

Die Liebesgeschichte von Matt & Elly kennt man schon in Basel – und ihr Craft Bier erst. Bis dato konnte man das einzigartige Craft nur in Pop-ups bekommen. Über ein Jahr ist Matt & Elly von Pop-up zu Pop-up gezogen; nur dort konnte man das selbstgebraute Bier mit dem unverkennbaren Geschmack probieren. Aber nun ist Schluss mit Spontaneität und Nomadentum. Matt & Elly wird endlich sesshaft. Am 3. Dezember wird im aufstrebenden Erlenmatt-Quartier das erste Matt & Elly All-in-One-Room-Restaurant eröffnet. Ein Place to be(eer) & casually dine.

Auf einem der knapp 90 Plätze in der Brewery & Kitchen oder den 70 Plätzen draussen geniesst du künftig sechs verschiedene Sorten frisch gezapftes Bier ab Tank, das mit viel Sorgfalt auf der 5hl Anlage gebraut wird, und hausgemachtes Essen aus lokalen Produkten, das in der offenen Küche zubereitet wird (ja, es gibt Plätze an der Küchentheke!): Vegetarier, Veganer und Fleischliebhaber kommen alle auf ihre Kosten, denn die sorgfältig komponierten Gerichte kombinierst du beliebig mit Fleisch, Fisch oder vegetarischem Protein wie Tofu, Halloumi, Seitan, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Für das anregende Ambiente sorgen neben dem stylischgemütlichen Interior und den fröhlichen Gastgebern auch die Musik, die von Alma Negra kuratiert wird.

Die beiden Mitinhaber sind gut ausgebildete und erfahrene Profis der Basler Gastronomie und Hotellerie:

- Jarin Huber (Mitinhaber), zukünftiger Geschäftsführer, ist gelernter Koch, hat zuletzt im Roten Bären, Goldenen Fass und Rostigen Anker gearbeitet, und davor das Volta Bräu als Betriebsleiter eröffnet und geführt.
- Denise Furter (Mitinhaberin), diplomierte Hotelmanagerin, hat zuletzt das Nomad mitkonzipiert und eröffnet und wird als frisch-gebackene Biersommelière die Gäste vor Ort empfangen.
- Martin Reich, zuletzt im au Bonvivant und als selbstständiger (Stör-)koch tätig, übernimmt den Lead in der Küche als Executive Chef.
- Alma Clarke wird im Gastraum für einen flotten Service sorgen.
- Max Näf, talentierter Brauer und Lebensmitteltechnologe, begeistert mit frischem Craft Bier, das aufregend bleibt.

Den Aufbau der Brewery & Kitchen kann man auf Social Media verfolgen unter [@mattellybasel](#). Auch online Reservationen sind schon möglich. Gruppen ab 8 Personen geniessen zum Weihnachtsessen ein Biertasting aufs Haus.

•

Schlagworte: MATT & ELLY Brewery & Kitchen

Share this entry

