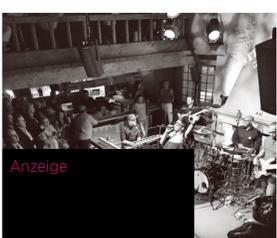




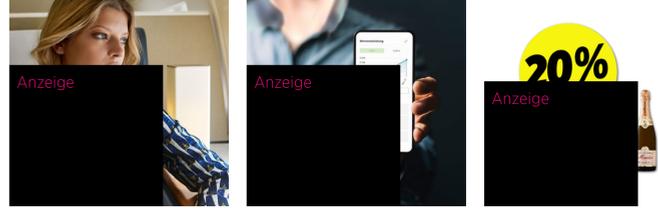
# Basel Matt & Elly

## Bier und Weltküche im Trendquartier



Im Matt & Elly in Basel gibt es eine Besonderheit. Die Gäste speisen zwischen grossen Tanks, ein Teil des Bodens und der Wände sind mit Fliesen versiegelt. Denn dies ist nicht nur ein Restaurant, sondern auch eine Brauerei. Hier produzieren die Gastgeber verschiedene kreative Craft-Bier-Sorten. Einige davon sind auch auf die angebotenen Speisen abgestimmt.

Die Idee für ein solches Lokal sei dem Wirtepaar Jarin Huber und Denise Furter auf einer Weltreise gekommen. Einerseits habe sie die Biervielfalt fasziniert. Insbesondere in den USA seien sie auf ganz neue Geschmackserlebnisse gestossen. Andererseits wollten sie auch ein paar ihrer kulinarischen Eindrücke zurück nach Basel bringen. So entstand die Idee einer Kombination aus Restaurant und Brauerei.



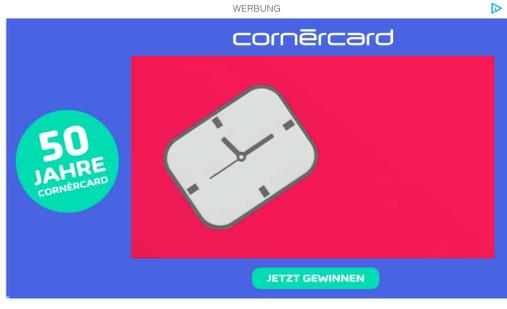
### Wirtepaar mit persönlichem Bezug zum Erlenmattquartier

Das Erlenmattquartier in Basel ist ein junges Quartier. Und auch das Matt & Elly gibt es erst seit Dezember 2019. Auch die Gastgeber sind noch relativ jung, jedoch alt genug um das Areal noch von früher zu kennen. Damals hiess die Gegend noch Nt-Areal und war eine Zwischennutzung des ehemaligen Güterbahnhofs der Deutschen Bahn.

### Basel geht aus - TV vom 9. Oktober 2020:



Zu den zahlreichen jugendlichen Nachtschwärmern die damals hier anzutreffen waren, gehörten auch Denise Furter und Jarin Huber. Dass sie nun an diesen mit vielen Erinnerungen behafteten Ort zurückgekehrt sind, liege vor allem an den Räumlichkeiten im Neubau. Diese seien für einen Gastrobetrieb mit eigener Brauerei Ideal. Zudem hätten sich die Bewohner des Quartiers so einen Ort gewünscht.



### Regionale Produkte mit globalem Einschlag

Auf ihrer Weltreise haben die beiden auch diverse kulinarische Eindrücke gesammelt. Diese Reiseerinnerungen versuchen sie, nun hier auf den Teller zu bringen. Dies auch in der Hoffnung bei den Gästen die eine oder andere Erinnerung an fremde Länder auszulösen. Diese Globalität beschränkt sich in den meisten Fällen jedoch auf die Rezepte und gewisse Gewürze. Bei der Auswahl der Rohprodukte versucht das Team, strikt regional und saisonal einzukaufen. Wenn immer möglich würden Produzenten mit Bio- oder Demeter-Qualität berücksichtigt.

### Das Fleisch ist nur die Beilage

Auf den ersten Blick könnte man meinen, es ist ein weltanschaulicher Entscheid: Im Matt & Elly ist das Fleisch nur Beilage. Jedoch ginge es ihnen dabei nicht darum, den Fleischkonsum zu stigmatisieren, meint Jarin Huber. Er selber liebe Fleisch und Fisch und esse wohl eher zu viel davon.

Vielmehr gehe es darum, auf dem Teller mehr Platz zu schaffen um die verschiedenen Gemüse, Früchte und Getreideprodukte schön zur arrangieren. Es sei schade für die Ästhetik, wenn ein 200 Gramm schweres Stück Fleisch bereits einen Grossteil des Tellers für sich an Anspruch nimmt. Deshalb wird das Fleisch hier separat serviert. Somit sind der visuellen Kreativität des Küchenteams auf den Tellern keine Grenzen mehr gesetzt.

Erlenmattstrasse 93, 4058 Basel  
<https://matt-elly.com/>  
Restaurant: Di - Sa 14 - 12 Uhr, So - Mo geschlossen

Dienstleistungen:

- Hunde erlaubt
- Terrasse/Garten
- Vegetarische Gerichte

Gerichte ab 18 Franken  
Reservationsanfrage (+41 61 692 70 70)



### Weitere Restaurants aus "Trendsetter"

