

abo+ BASELS BESTE BEIZEN

Für Hipster – und solche, die es werden wollen: Das sind die angesagtesten Lokale in Basel

In Folge 13 der bz-Serie «Basels beste Beizen»: Restaurants, wo man hingeht, weil sie angesagt sind. Die man aber auch besucht, weil sie wirklich was zu bieten haben. Denn hip sein alleine reicht schon lange nicht mehr.

Andreas W. Schmid und Benjamin Wieland

12.09.2023, 05.00 Uhr

abo+ Exklusiv für Abonnenten

Wir präsentieren fünf Lokale, die angesagt sind. Und das nicht nur, weil sie an einem speziellen Ort liegen, wie hier das «Matt & Elli».

Bild: Roland Schmid

Unsere Top 5

Platz 1: «Lauch» – vegetarisch, vegan und verdammt fein



Platz 2 – «Werk 8»: Speisen mit Industrie-Charme



Platz 3: «Basso» – Gastro-Labor im Novartis Campus



Platz 4 – «Ufer 7»: Im 7. Himmel am Rhein



Platz 5 – «Matt & Elly»: Genuss im Expat-Quartier



Für Sie empfohlen

Melden Sie sich an und erhalten Sie hier Ihre individuellen Leseempfehlungen.

Jetzt anmelden >

Für Hipster – und alle, die es gerne wären

In Teil 13 der bz-Serie «Basels beste Beizen» geht es um Lokale, die gerade angesagt sind.

Andreas W. Schmid und Benjamin Wieland (Texte) sowie Roland Schmid (Fotos)

Selbst beim Essen gilt: Eingekehrt wird in vielen Fällen in Lokalen, die gerade «in» sind. Weil sie «in» sind. Und es wird gegessen, was in Mode ist. Zurzeit ist es die vietnamesische Küche, die Zuwachs verzeich-



net. Sie profitiert vom Thai-Boom, der langsam abflacht. Die China-Restaurants sind schon länger auf dem absteigenden Ast. Die Inder haben sich erholt. Sie könnten sogar – ganz dem Zyklus von Hypes folgend – bald wieder *en vogue* sein.

Was alle Moden übersteht: Das Glas Wasser. Eine alte Legende besagt, dass man sich in der Schweiz in jedes Lokal setzen dürfe, um das Amtsblatt zu lesen und ein Glas Hahnenwasser zu trinken. Kostenlos.

Nur im Tessin gibt es ein Recht auf ein Gratis-Wasser

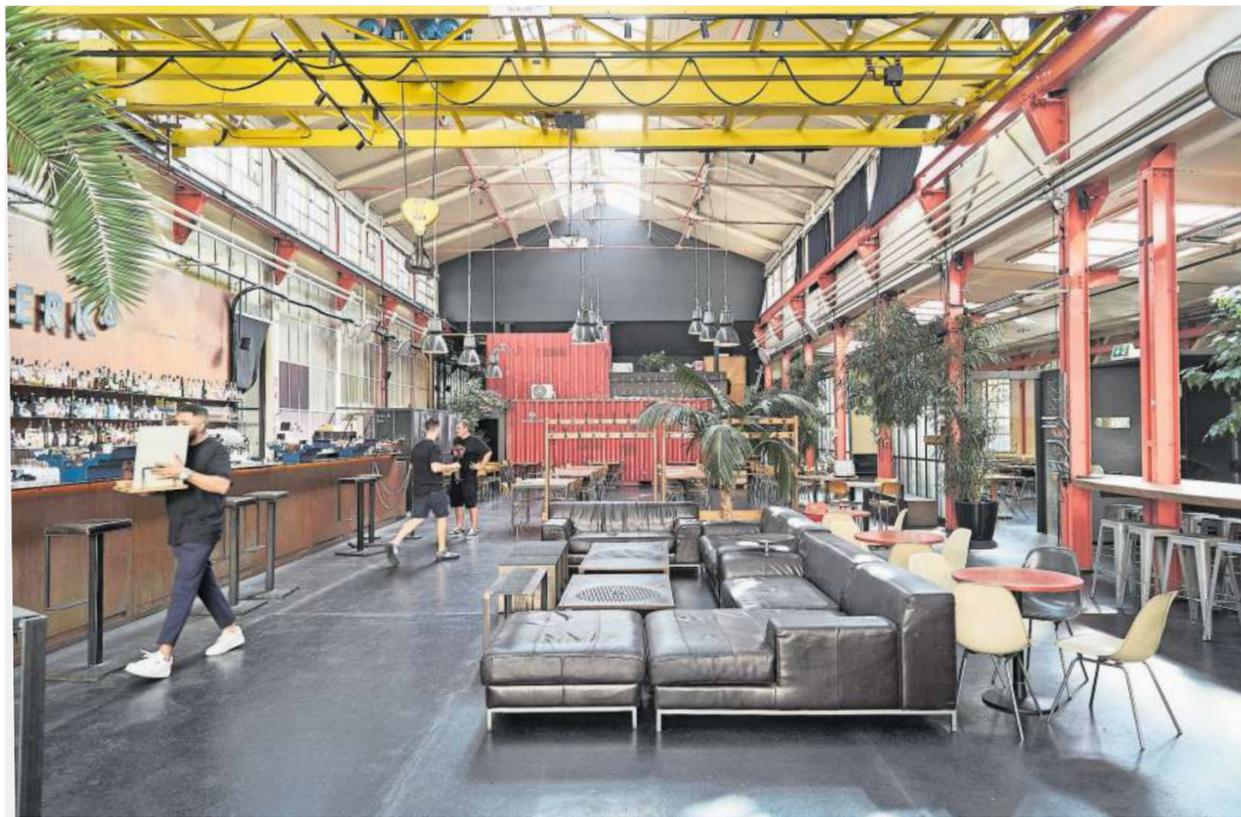
Eine schöne Geschichte. Aber halt nicht wahr. Zumindest in den beiden Basel. Die Regelung existiert nicht – oder zumindest nicht mehr. «Ich kann mich nicht daran erinnern, dass es vorgeschrieben war, ein Glas Wasser gratis zu servieren», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Einzig im Tessin schreibt das kantonale Gastgewerbegesetz weiterhin vor, dass zu einer Mahlzeit auf Verlangen gratis ein Glas Wasser zu servieren sei. Bei den Amtsblättern gab es zumindest in einigen Kantonen die Regelung, wonach Restaurants das Erzeugnis im Gastraum aufzulegen hatten – es wurde ihnen aber auch gratis zugestellt. Spätestens mit der Abwanderung der amtlichen Bekanntmachungen ins Internet dürfte dieser alte Zopf aber wohl überall abgeschnitten sein.

Sirup oder Apfelsaft: Hauptsache alkoholfrei

Keine Legende ist der so genannte Sirupartikel. In Deutschland und in Österreich heisst die entsprechende Regelung Apfelsaftparagraf. Im Grunde geht es immer um dasselbe: Um Alkoholprävention. Niemand, der bedürftig oder gerade knapp bei Kasse ist, soll dazu angehalten sein, etwas Alkoholisches nur deshalb zu konsumieren, um Geld zu sparen.

In Basel-Stadt gibt es im Gastgewerbegesetz den Paragraf 33. Er schreibt vor, dass Betriebe, die Bier, Wein, Schnaps und so weiter ausschenken, «mindestens drei verschiedenartige, gängige, alkoholfreie Kaltgetränke» anbieten müssen, «die preisgünstiger sind als das billigste alkoholhaltige Erzeugnis in gleicher Menge». Eines dieser Softgetränke hat



Früher wurden hier Pumpen und Kompressoren fabriziert – heute lockt trendige Gastronomie die Massen an: «Werk 8» im Gundeldinger Feld.

zudem ein «ungesüsstes Mineralwasser» zu sein.

Im Baselbiet gibt es den Sirupartikel auch. Anders als in der Stadt reichen dort aber zwei

Getränke ohne Alkohol aus, die günstiger sein müssen als das billigste alkoholhaltige Getränk.

Ebenso keine Legende ist das Café Surprise. Das ist die Ak-

tion des gleichnamigen Strassenmagazins. Wer will, kann in einem der Lokale, die mitmachen, einen Kaffee geniessen und einen weiteren Kaffee ver-

schicken. Menschen mit wenig Geld sehen auf einer gut sichtbaren Tafel im Lokal, ob noch Kaffees erhältlich sind. Alleine in Basel machen 24 Cafés mit.

Auch diese Lokale sind trendy – und immer einen Besuch wert:

Die Basler Gastronomie lebt: Zeitweise ist es auch unter der Woche schwer, in einem Restaurant überhaupt einen Platz zu finden. Dazu tragen nicht nur die Institutionen bei, die wir im letzten Teil unserer Beizen-Serie porträtiert haben. Sondern auch die trendigen Lokale in Basel-Stadt, deren Erfolgsgeschichte nicht selten auf Mund-zu-Mund-Propaganda beruht. Vor einem Jahr machte das **Che vuoi** im Clara-turm Ecke Riehenring/Clarastrasse auf, das seitdem die Pasta-Liebhaber in Scharen anlockt. Nebst Pasta bietet das **Mezzo** an der Mülhauserstrasse 53 zur Hälfte Pizza an – deshalb der Name Mezzo. Die Ravioli stammen von der Squadra Viola, die auch im **Basso** (siehe Platz 3) mitwirkt. Ebenfalls angesagt sind der **Rote Bären** in der Ochsen-gasse 17, das **Rhyschänzli** in der Lichtstrasse 9 sowie das **Lazai** in der Elsässerstrasse 215.

Basels beste Beizen

Die Redaktion kürt jeweils die besten fünf Beizen einer Kategorie. Zuletzt publiziert worden ist: Institutionen (21. Februar).

Platz 1: Lauch: Vegan, vegi und verdammt fein



Zwischennutzungen in der Gastronomie sind «in». Vor genau zwei Jahren wurde das «Lauch» als genau das im ehemaligen Hotel Basilisk bei der Kaserne angekündigt – mit dem Zusatz «für mindestens zwei bis drei Jahre». Soweit sind wir bald, man darf also gespannt sein, wie es weitergeht. Denn das Konzept der vegetarisch-veganen Küche mit ausschliesslich regionalen Produkten hat voll eingeschlagen. Abends gibt es ein Viergangmenü mit raffinierten Gerichten, das aber seinen Preis hat (85 Franken). Der vegetarische Hauptgang beispielsweise setzt sich aus Serviettenknödeln, Kürbis, Salbei-Hollandaise, Spitzkohl und Eierschwämmen zusammen. Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

Fazit: Das Essen, das Ambiente (besonders draussen unter den lauschigen Bäumen), der Service – alles top, top, top.

Lauch
Klingentalstrasse 1,
061 692 56 56.

Platz 2: Werk 8: Speisen mit Industrie-Charme



Früher malochten in der grossen Halle auf dem Gundeldingerfeld die Arbeiter einer Maschinenfabrik – und verpflegten sich in der Znüni-Pause mit ihren Brötchen, die sie von zu Hause mitbrachten. Heute wird hier im «Werk 8» trendige Gastronomie angeboten. Dazu gehören Apéroplättli fürs «Sharing», also Teilen, saisonale Menüs, aber auch Klassiker wie Rindstatar. Der Renner soll laut der sehr zuvorkommenden Bedienung das 26-fränkige «Werk 8 Club Sandwich» mit Kräuterpommes sein. Schon allein seine Grösse hätte die Maschinenarbeiter begeistert. Wer will, kann auch die vegetarische Variante bestellen. Noch einen Tick besser hat uns aber die panierte Aubergine mit einer Tomaten-Baumnuss-salsa, Zucchetti, Hummus und einigem mehr geschmeckt.

Fazit: Grossartige, farbenfrohe Location mit einer modernen Speisekarte.

Werk 8
Dornacherstrasse 129,
061 551 08 80

Platz 3: Basso: Gastro-Labor im Novartis Campus



Das «Basso» eröffnete Ende April. Schon alleine die Location – das an der Rheinpromenade gelegene Hochhaus von Herzog & de Meuron auf dem Novartis-Campus – ist genauso, wie man sich das für einen «Place to be» vorstellt. Und die Leute strömen herbei: Mittags vorwiegend aus den umliegenden Büros und Labors, abends von überall her. Dann gibt es auf der Dinner-Karte für 68 Franken «5 Bites aus der Küche», die deren Betreiber als Versuchslabor für vegetarische Gerichte verstehen. Diese Experimente, die auf dem Teller landen, kann man durchwegs als glücklich bezeichnen. Alternativ dazu gibt es auch die «Basso Classics», wir empfehlen die hausgemachten Ravioli. Nur die Karte könnte etwas schneller an den Tisch gebracht werden.

Fazit: Mehr trendy geht nicht. Kein Wunder, fanden dort am Tag unseres Besuches gleich drei Apéros statt.

Basso
Elsässerheweg 101,
061 511 88 77

Platz 4: Ufer 7: Der siebte Himmel am Rhein



Auf zu neuen Ufern kann man beim «Ufer 7» nicht sagen, gibt es das Lokal doch seit sechs Jahren. In dieser Zeit hat es sich einen guten Ruf erarbeitet, was sich auch daran zeigt, dass man für einen Besuch besser reserviert. Die Lieblingssynonyme, mit der die Betreiber des Lokals ihr Konzept anpreisen, heissen «einfach» und «unkompliziert». Tatsächlich kommen die Speisen denn auch ohne Chichi daher, aber trotzdem wunderbar präsentiert und angerichtet. So etwa die «Seasonal Choices» wie Zuger Felchen (schliesslich handelt es sich um ein Lokal am Gewässer) oder Natura Rindsspiess (39.70 Fr.). Wer jedoch querbeet essen will, der kann aus sieben kleiner portionierten Geschmacks-erlebnissen auswählen. Das aufmerksame Personal erklärt alles verständlich.

Fazit: Urbane Küche mit fantastischer Aussicht.

Ufer 7
Untere Rheingasse 11,
061 551 00 77

Platz 5: Matt & Elly: Genuss im Expat-Quartier



Conrad Hilton, der Hotelpionier, gab bei seinen Unterkünften die Parole heraus: «Location, location, location!» So stand das abgerissene Basel Hilton am Bahnhof SBB. Dieselbe Lösung gilt für die Gastronomie: Mit einem guten Standort ist schon viel gewonnen. Wer ihn nicht hat, muss doppelt so gut arbeiten – bei Matt & Elly ist genau das der Fall. Okay, das Lokal liegt im trendigen Erlentmat-Quartier, trotzdem führt nicht jeder Weg an ihm vorbei. Wer dennoch hierher findet (und das sind viele), der wird freundlich empfangen und mit einer kleinen, aber feinen Karte mit acht Gerichten von vegan (zum Beispiel Safran-Reis, Brokkoli, Romesco, Cashew, Peterli) über Fisch (Zanderceviche) bis hin zu Fleisch (grossartig: Luma Pork) belohnt. Das 4-Gang-Surprise-Menü gibts für 78 Franken.

Fazit: Nicht nur für Bierliebhaber eine gute Adresse.

Matt & Elly
Erlentmatstrasse 93
061 692 70 70