

GETEILTER STRESS  
GEMEINSAMER SPASS

DENISE FURTER & JARIN HUBER  
MATT & ELLY BREWERY & KITCHEN



# BASLER WIRTEPAARE: DENISE FURTER & JARIN HUBER

Veröffentlicht am Montag, 20. November 2023.



**DIE MATT & ELLY BREWERY & KITCHEN WURDE ENDE 2019 ERÖFFNET. DER FOKUS LIEGT AUF EINER KREATIVEN KÜCHE MIT BIO- UND DEMETER-PRODUKTEN AUS DER REGION. DABEI FLIESSEN AUCH EINFLÜSSE DER ASIATISCHEN UND NORDAFRIKANISCHEN KÜCHE SOWIE DER NEW NORDIC CUISINES MIT EIN. DENISE FÜHRT DAS SERVICETEAM UND IST GASTGEBERIN, JARIN HAT DIE KREATIVE LEITUNG IN DER KÜCHE UND FÜHRT DIE PRODUKTION IN DER BRAUEREI.**

Man trifft sie heute nur noch selten an – Wirtepaare, die Tag für Tag zusammen im Restaurant stehen und ihrer Leidenschaft gemeinsam nachgehen. Wer bleibt in Stresssituationen ruhig, wer wird nervös? Wer braucht eher eine aufmunternde Umarmung, wem reicht ein beruhigendes Feierabendbier? BaselLive stellt fünf Basler Wirtepaare vor, die gemeinsam durch dick und dünn gehen.

Die [Matt & Elly Brewery & Kitchen](#) wurde Ende 2019 eröffnet. Der Fokus liegt auf einer kreativen Küche mit Bio- und Demeter-Produkten aus der Region. Dabei fließen auch Einflüsse der asiatischen und nordafrikanischen Küche sowie der New Nordic Cuisines mit ein. Denise führt das Serviceteam und ist Gastgeberin, Jarin hat die kreative Leitung in der Küche und führt die Produktion in der Brauerei.



**Wie habt ihr euch kennengelernt?**

*Wir haben uns 2010 während unserer Zeit bei der Kraft Gruppe kennengelernt. Denise war Teamleiterin Rezeption im Hotel Kraft und Jarin Teamleiter im Consum. Da haben wir uns gegenseitig im Back Office gegärgert :-)*

**Was sind die schönen Seiten, wenn man täglich zusammenarbeitet?**

*Durch den täglichen Austausch können wir Entscheide schnell treffen und wenn es Spass macht, macht es gleich doppelt Spass – weil man diesen mit der Person, die man liebt, zusammen erlebt.*

**Wie unterscheidet ihr euch in Stresssituationen?**

*Denise wird etwas überdreht, blüht auf und wird gleichzeitig ungeduldig, wenn etwas zu lange dauert. Jarin wird voll fokussiert in der Küche und kommuniziert kurz und klar.*

**Wie muntert ihr euch gegenseitig auf, wenns mal nicht rund läuft?**

*Sofort ein Apéro! Und wenn das nicht möglich ist, nimmt die eine Person der anderen eine Arbeit ab, um etwas Druck aus der Situation rauszunehmen.*



**Was zeichnet für euch eine gute Gastgeberin/guter Gastgeber aus?**

*Herzlichkeit, auf eine authentische Art. Bedürfnisse erkennen, ohne dass sie von den Gästen ausgesprochen werden oder ohne, dass es ihnen bewusst war; Damit die Gäste überraschen zu können, ist wunderschön!*

**Welches Getränk darfs für euch zum Feierabend sein?**

*Jarin trinkt meistens ein fruchtiges New England IPA, Denise ein sauer-fruchtiges Kettle Sour.*

**Mal abgesehen von eurem eigenen Restaurant: Welches ist eure Lieblingsbeiz in Basel?**

*Der Rostige Anker und das Restaurant zum Goldenen Fass.*

**Wer kocht zuhause für wen und was?**

*Neun von zehn Mal kocht Jarin. Meist eher unkomplizierte Gerichte wie ein guter Teller Pasta. Wenn Denise kocht, gibt es meist eines ihrer «One Pot Wonders», also ein Gericht, bei dem alles zusammen in einem Pot landet und im Ofen gekocht wird.*

**BASLER WIRTEPAARE – DENISE FURTER & JARIN HUBER**

Matt & Elly Brewery & Kitchen  
Erlenmattstrasse 93  
[matt-elly.com](http://matt-elly.com)



#RESTAURANT #KULINARIK #BASELLIVE MAGAZIN

