



Ganz schön beschaulich Wenn in der übrigen Schweiz die Menschen an Basel denken, kommt ihnen die Chemie- und Pharmaindustrie in den Sinn, Schnitzelbänke und der Morgestraich. Doch die Stadt am Rhein hat auch beschauliche Seiten und kulinarisch viel mehr zu bieten als Läggerli und Mehlsuppe.

BASEL

Rheinfeiern macht Spass

In der Metropole am Rhein versteht man sich aufs Feiern, ob zur Fasnacht oder im Advent. Und die Gastroszene sorgt mit Tatendrang, Herzlichkeit und Basler Zutaten für kulinarische Glanzlichter.

Text: Angela Obrist Bilder: Monika Flückiger

Der prachtvolle Christbaum im Hof des Basler Rathauses zieht Besucher an wie ein Magnet: Zwei Frauen posieren für ein Selfie. Ein älteres Paar mustert Hand in Hand die Tanne. Wer die Stadt zur Adventszeit besucht, erlebt sie von ihrer herzerwärmenden Seite.

Abseits vom festlichen Trubel, auf dem Bruderholz, komponiert Spitzenköchin Tanja Grandits in ihrem «Stucki» mit Aussicht auf die Stadt ganzjährig Festessen. «Ich bin immer auf der Suche nach neuen Geschmacksvarianten und Kombinationen», so Grandits' Credo. Das Amuse-bouche zum Mittagsmenü bringt die Chefin persönlich an den Tisch. Die eigentlichen Gänge sind von schaumig bis schmelzend, von zart bis knackig, erdig und frisch – kein Bissen gleicht dem davor. Unten in der Stadt erstrahlt unterdessen alles im Lichterschein. Am Adventsmarkt in der Kleinbasler Rheingasse trifft sich die Nachbarschaft. Man plaudert, in der

Hand einen dampfenden Irish Coffee oder einen Hot Toddy. Im Erlenmattquartier nahe dem Badischen Bahnhof haben sich Denise Furter und ihr Partner Jarin Huber 2019 mittels Crowdfunding den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Der Weg zum Tisch führt an mächtigen Bottichen und Pfannen aus Chromstahl vorbei. «Wir entdeckten vor einigen Jahren auf einem USA-Trip eine unglaubliche Vielfalt an Bierstilen», sagt die Besitzerin. Heute braut das Paar mitten im Lokal – vom Double IPA bis zum Belgian Wit. Die Biere entzücken als Begleitung zum raffinierten Menü. Dank Pierre Mendy und seiner nur wenige Strassen entfernten Eckbeiz hat die Basler Morgenstund wahrhaftig Gold im Mund. Mit einer antiken Maschine braut Mendy kräftigen Kaffee. Im Ofen backen Croissants und Rosinenschnecken. Eggs Benedict, Matcha Latte und üppig gefüllte Müeslischalen erobern die Herzen der Zmorge-Gäste im Sturm.

STRAHLENDER STERN
Tanja Grandits



Stucki

Tanja Grandits' Spitzenküche ist weit über Basel hinaus berühmt. Sie erfüllt höchste Erwartungen an Aromen und Texturen. Neben dem neugängigen Aromamenü steht wochentags ein Mittagsmenü zur Auswahl. Der Laden im Untergeschoss verkauft Delikatessen aus Grandits' Küche. tanjagrandits.ch



Harmonie in Perfektion serviert Tanja Grandits in ihrem «Stucki» auf dem Bruderholz über der Stadt.

Fotos Restaurant Stucki: Digitale Massarbeit



Klara Ein Restaurant mit neun Küchen? Geht das? Klar, im «Klara» in Kleinbasel! Die Mini-Küchen verströmen Düfte aus aller Welt. Und schliesslich stehen der senegalesische Erdnusseintopf Mafé, mexikanische Tacos und vietnamesische Goi-Cuon-Rollen alle zusammen auf einem Tisch. Eine kulinarische Form der Völkervereinigung. klarabasel.ch

Matt & Elly

Im Erlenmattquartier erlebt man Fine Dining wie einen Besuch bei Freunden. Nachmittags stehen Getränke und Tapas auf der Karte, abends ein delikates Überraschungsmenü: mit Fleisch oder vegan, aus regionalen Zutaten und inspiriert von der weiten Welt. Perfekt dazu: die grandiosen Craft-Biere, die der Besitzer direkt im Lokal braut. matt-elly.com



Süsser Abschluss bei Matt & Elly: Vermicelles serviert mit Kojimousse, Biskuit, Zwetschgen und Buchweizen.



Stilvoll sitzen, stilvoll nippen und stilvoll knabbern: Das ideale Ambiente hierfür bietet die Amber Bar.



Amber Bar

Bartender Fabienne mixt mit Gin und hausgemachtem Kürbissirup einen aromatischen Pumpkin Spice Sour, der die Bise draussen vergessen lässt. Im glamourösen Art-déco-Ambiente hoch über den Dächern sitzt man behaglich. Kleiner Hunger? Die mediterranen Brotaufstriche und erstklassigen Fischkonserven wirken Wunder. amber-bar.ch

TANZKURS & KAFFEE

Frauen mit Vision



Die Geschäftsführerinnen Pola Rapatt (l.) und Theresa Prüssen.

Unternehmen Mitte

Im Gebäude der ehemaligen Volksbank residiert ein Kaffeehaus mit der Energie eines öffentlichen Wohnzimmers. Hier plaudert man bei einem Kaffee in Barista-Qualität. Die hauseigene Backstube liefert Naschereien in Bio-Qualität, das saisonale Mittagsmenü wechselt täglich. Tanzkurse und ein Kindertag bringen regelmäßig Schwung in die ehrwürdigen Mauern. mitte.ch



Avant Gouz Besitzer Pierre Mendy arbeitet mit dem Glanzstück seines Lokals: einer goldenen Victoria Arduino aus dem Jahr 1970. Neben grandiosem Kaffee findet man in seiner Zmorge-Oase auch alles andere, was es für einen schwungvollen Start in den Tag braucht: Müeslibowls, Pancakes, Eierspeisen... Famos sind Pierres Sandwiches avant-gouz.com



Nach diesem Zmorge im «Avant Gouz» kann eigentlich nichts mehr schiefgehen.



Lauch

Gehts um lokale Küche, versteht man im «Lauch» keinen Spass – es gibt weder Pfeffer, Zitrone noch Schokolade. Umso spielerischer bedient sich Küchenchef Michael Grässler bei dem, was der Basler Boden hergibt. Daraus kocht er Vegetarisches und Veganer. Die klare Linie bewährt sich: Erst als Pop-up geplant, ist für das Lokal zurzeit kein Ende in Sicht. lauch-basel.ch

Vom Hauptbahnhof aus hat man gute Verbindungen mit dem lokalen ÖV. Viel Besuchenswertes ist in Gehdistanz.



Weihnachtsbummeln

Adväntsgass

Die Kleinbasler Rheingasse versorgt Weihnachtsfans mit der vollen Dosis Lichter und La-metta. Drei Dutzend Stände bieten Speis und Trank – mit und ohne Alkohol. Zum Bödele gibts Churros, Fondue, sogar Austern. Bis 23. Dezember. advaentsgass.ch

Einkaufen

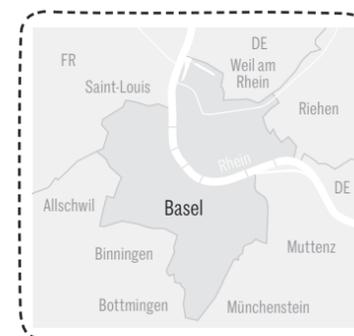
London Tea

In einem der malerischen Gässchen am Spalenberg verkauft Familie Bisang Tee – in vierter Generation. In deckenhohen Regalen stehen über 360 Spezialitäten: von den Energiespendern Mate und Matcha, die gerade in aller Munde sind, über Assam, Pu Erh bis zu Oolong. london-tea.ch

Übernachten

Hotel Krafft

Das imposante Gebäude liegt direkt an der Lebensader der Stadt, dem Rhein. Es empfängt schon seit 1873 Gäste. Heute bietet es 48 Zimmer in modernem Design, teils mit Blick auf Fluss und Altstadt. Besondere Attraktion im Advent: Der quirlige Weihnachtsmarkt liegt direkt vor der Haustür. krafftbasel.ch



Anreise

Die Stadt Basel liegt im Dreiländereck Frankreich, Deutschland, Schweiz. Sie ist mit dem öffentlichen und dem Individualverkehr gut erreichbar.

Öffentlicher Verkehr

BAHN bis Basel SBB mit dem Schnellzug ab diversen Städten.

Individualverkehr

AUTO ab dem Autobahnkreuz Egerkingen auf der Autobahn A2.

Diese Reise wurde unterstützt von **Basel-Tourismus**.