

Fortsetzung von Seite 16

Ein Highlight ist das «Kohlmanns» am Steinenberg. Insbesondere auch deshalb, weil es zum Basler Gastronomieunternehmen Gastrag gehört, das mit standardisierten Gastro-Konzepten wie Papa Joe's und Mister Wong nicht gerade mit Individualität glänzt. Doch das «Kohlmanns» ist ganz anders, schon durch die Geschichte, die dahintersteckt: Die Küche basiert auf einem Kochbuch von Johannes Kohlmann, Urgrossvater von Barbara Engler, Frau des Gastrag-Inhabers Richard Engler. Der Chemiker und Gourmet Kohlmann stammte aus einer süddeutschen Köhlerfamilie. Diese Historie widerspiegelt das Konzept: Beim Betreten des Restaurants empfängt den Gast flackerndes Feuer, hier wird der Feuerkuchen, eine Art Flammkuchen, gebacken.



Frankreich und Italien zu Besuch in Basel: Im «Pane con Carne» kommt Ferienstimmung auf. Das Konzept ist eine Mischung aus Feinkostladen und Gastronomie. Bilder zvg



Von der Kirche zur Bar: Sakrale Ambiance in der Bar Zum Kuss.

Holz dominiert Einrichtung und Dekor: Aufgetürmte Holzscheite, Tische aus Holzstämmen, Weinfässer an der Rückwand. Und in einer Glas-Vitrine im Eingang belegt das ausgestellte Original-Kochbuch von Johannes Kohlmann in Sütterlin-Schrift: Das Ganze ist authentisch.

Ein Restaurant mit internationalem Format, ist Thomas Schichan überzeugt, sei das «Noohn» an der Henric-Petri-Strasse. Denn schon allein was die Grösse betrifft, ist das «Noohn» für Schweizer Verhältnisse alles andere als gewöhnlich. Auf 800 Quadratmetern werden gleich mehrere Konzepte parallel angeboten: Ein bedienter und ein unbedienter Restaurantteil, eine grosszügige Sushi-Bar in dezentem Licht, Bar und weitläufiger Lounge-Bereich, der vor allem am Wochenende die Basler zum Chillen lockt, so Schichan. Die Speisekarte der euroasiatischen Küche wird per Beamer an die Wand projiziert. Die Preise sind moderat: Lamm an indischer Sauce mit Wok-Gemüse und Reis gibt's für 19 Franken.

Mediterrane Ferienstimmung im Pane con Carne

Spontan verliebt hätten sie sich, so Fredy Angst und Thomas Schichan, in das Lokal «Pane con Carne».

Verspielt französisch-italienisch mit viel Weiss präsentiert sich das Interieur. Der Untertitel des Namens sagt, was die Geschäftsinhaber mit ihrem Outlet bieten wollen: Espressobar - wie Ferien. Doch «Pane con Carne» ist viel mehr als eine Bar. An den unterschiedlich hohen Sitzgelegenheiten kann man essen, was die mediterrane Küche so bietet. Die Spezialitäten des Mittelmeerraums können aber auch für zu Hause erworben werden: Die gesamte Rückseite des Lokals ist dem Verkauf gewidmet. Gemäss Mit-Geschäftsinhaberin Miryam Probst entfällt jeweils die Hälfte des Umsatzes auf Retailbereich und Gastronomie. Basel ist nicht der einzige Standort des Tageskonzepts: Das erste Outlet eröffnete man in Liestal, ein weiteres ist in Muttenz zu finden.

Erst im Sommer aufgemacht hat die Bar «Zum Kuss». Auch die-

ses Outlet hat Geschichte. Wo heute Cappuccino getrunken und Cocktails gemixt werden, da war früher ein Totenhaus.

Die Bar Zum Kuss in der ehemaligen Elisabethenkirche

Die Bar steht mitten auf dem ehemaligen Städtischen Friedhof, in der früheren Elisabethenkirche. Dass diese lange Zeit Lagerstätte für Tote war, daran erinnert man mit der Tassenbeilage zum Kaffee: ein Gebäck in Form eines Totenbeins. Die Stadt suchte einen gastronomischen Betreiber für die Friedhofskirche und fand diesen in Markus Engler. Finanziert wurde der Umbau mit privaten Darlehen, die sich Engler über rund 70 Freunde sicherte. Der Sommer lief gut, der Härtestest steht mit dem Winter der täglich bis in die Nacht hinein geöffneten Bar aber noch bevor: Denn die 50, bis in den Herbst hinein auch abends gut besetzen, Aussenplätze stehen

nur 24 Innenplätzen gegenüber. «Wir überlegen uns, noch Barhocker für die Theke anzuschaffen», meint deshalb Barkeeper Steffen Hmielorz.

Ein weiteres Highlight haben sich Fredy Angst und Thomas Schichan für den Schluss der Trendtour aufgespart: Das Restaurant «Acqua». Der Name ist dem Standort abgeschaut: Hier im Südwesten Basels stand ein ehemaliges Wasserwerk. Statt Wasser gibt's nun italienischen Wein. Der Industrie-Chic wird gekonnt mit Gemütlichkeit verbunden. Auf nur 14 Quadratmetern Küche wird frisch gekocht. Im Winter wird das «Acqua» durch das «Baracca Zermatt» ergänzt: Hier serviert man Fondue in allen Variationen - in Zermatter Berggütern-Ambiance, welche die Handschrift des Architekten Heinz Julen trägt.

Anmeldung: www.igeho.ch/go/id/ix



Gastrag-Konzept mit viel Authentizität: «Kohlmanns».

Entdecken Sie unsere Biere an der IGEHO 2011. Stand B40 in der Halle 1.1



GRATIS!

Bon für eines der feinen Schützengarten-Biere. Einlösbar an unserem Messestand.

ammarkt

www.schuetzengarten.ch

ANZEIGE