

Gault Millau 25 ausgezeichnete Restaurants in der Region

18 Punkte fürs Baselbiet

Die Nordwestschweiz festigt ihre Stellung als Schlaraffenland für Feinschmecker: Felix Suter vom «Schlüssel» in Oberwil darf sich neu mit 18 Gault-Millau-Punkten schmücken, als erster Küchenchef im Landkanton. Ein anderer Koch aus der Region erhielt gestern ebenfalls eine Auszeichnung – eine der besonderen Art.



Die Tafel wird beim Eingang angeschraubt: Der «Schlüssel» in Oberwil besitzt jetzt 18 Punkte im neuen Gault-Millau-Guide, das Wirtepaar Sandra Marugg Suter und Felix Suter freut sich.

VON BENJAMIN WIELAND
Das Warten hat sich gelohnt. Felix Suter und Sandra Marugg Suter vom «Schlüssel» in Oberwil können endlich die 18-Punkte-Tafel von Gault Millau an die Eingangswand ihres Restaurants schrauben – als erster Betrieb im Kanton Baselland und genau 19 Jahre, nachdem sie vom Restaurantführer mit 17 Punkten ausgezeichnet wurden.

Vom zusätzlichen Punkt erfuhr Chef Felix Suter persönlich: gestern Mittag, bei der Präsentation des Schweizer Gault-Millau-Guides 2017 in Küssnacht am Zürichsee. Der «Schlüssel» erhält auch den Titel «Aufsteiger des Jahres», als eines von insgesamt vier Restaurants in der Schweiz.
Im «Gault-Millau 2017» wartet die Nordwestschweiz nun neu mit drei 18-Punkte-Restaurants auf. Die anderen zwei sind das «Les Quatre Saisons» im Kleinbasel und das «Stucki» auf dem Bruderholz; hinzu kommt Peter Knogl, der mit dem «Cheval Blanc» im

Hotel Les Trois Rois seine 19 Punkte verteidigen konnte. Somit baut die Region ihre Position als Paradies für Feinschmecker aus: Insgesamt beläuft sich die Zahl der im Guide prämierten Punkte-Betriebe auf 25 (siehe Kasten).
Unangemeldeter Besuch
Auch beim anderen grossen Restaurantführer, dem Guide Michelin, schneidet die Region Basel gut ab: Peter Knogl besitzt drei Sterne und damit als einer von drei Küchenchefs in der Schweiz das Maximum. Auch der «Schlüssel» wartet mit einem Stern

auf, und das bereits seit dem Jahr 2000, als die Suters noch in der «Sägen» in Flüh wirteten. 2014 siedelte das «Schlüssel»-Wirtepaar nach Oberwil über, übernahm die Räumlichkeiten des Vorgängerbetriebs «Viva».
Die Suters verfolgen ein äusserst puristisches Credo in der Küche: Es gibt genau ein Menü mit vier Gängen, dieses wechselt alle zwei bis drei Wochen. Es ist saisonal angepasst und die Zutaten stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Den Testessern habe es bei ihren Besuchen gemundet, sagte Urs Heller, Chefredaktor der

Schweizer Ausgabe des Gault Millau bei der Preisverleihung im Seehotel Sonne: «Wir waren alle begeistert. So dachten wir, jetzt rücken wir aber raus mit dem 18. Punkt.»
Die Suters erinnern sich an Hellers Besuch. Er sei alleine in Oberwil aufgetaucht. «Das war kurz nach den Sommerferien», sagt Felix Suter. «Er sass plötzlich im Garten. Da wurden wir schon etwas nervös.»
Vor rund vier Wochen erhielt das Schlüssel-Wirtepaar dann die Einladung zur Gault-Millau-Preisverleihung. «Da wussten wir», sagt Sandra Marugg

Suter, «dass wir nicht allzu schlecht gekocht haben.»
Knogl: «Cigarman of the Year»
Gault Millau stattet den Betrieben mehrere Besuche ab. Die Testesser sind nicht angemeldet. Schweizweit waren 66 von ihnen für den neuen Restaurantführer unterwegs, geprüft wurden 820 Restaurants. Der Gault Millau 2017 ist erstmals in einem gelben Einband erschienen, zuvor war er rot. Eine Anweisung aus der Zentrale in Paris, sagte Heller – man wolle alle Länderguides vereinheitlichen.

Auch Peter Knogl durfte eine Auszeichnung entgegennehmen: Der Basler ist «The Cigarman of the Year». Er betreibt im «Trois Rois» eine Smokers Lounge. Um sich bei den Produkten auskennen, flog er in die Dominikanische Republik. Er begutachtete Tabakfelder der Firma Davidoff – und rollte auch eigene Zigarren.
Restaurant Schlüssel, Hauptstrasse 41, 4104 Oberwil. Menüs ab 75 Franken. Mittags ab 11.30, abends ab 18.30 Uhr geöffnet. Montag, Dienstag und Samstagmittag geschlossen.

«Urs Heller sass plötzlich im Garten. Da wurden wir schon etwas nervös.»
Felix Suter über den Tag, an dem der Gault-Millau-Chefredaktor zu Besuch kam.

Migranten-Verein ruft in Basel zum Wahl-Boykott auf

«Mitenand» Ein dubioses Mail macht die Runde – kaum jemand kennt den Verein, der Türkischstämmige zum Leeren auffordert.

VON BENJAMIN ROSCH

«Mitenand» heisst der Verein, der für sich reklamiert, für rund 9000 türkisch sprechende Schweizer mit Migrationshintergrund zu sprechen. Die Mitteilung, mit der sich der Migrantenverein an die Medien richtet, ist aber vielmehr ein Gegen. Gegen die Linken, bei denen es «Schmarotzer und Parasiten» gäbe, «die sich als Repräsentanten der Migrantengruppen sehen, aber sämtliche Projekte sabotieren.» Gegen die Bürgerlichen: «Die Tatsache, dass die Bürgerlichen mit der SVP zusammenarbeiten, kostet ihnen bei den Migranten viel Sympathie und Stimmen, da die SVP den Fremdenhass schürt.» Und weil da nicht mehr viel übrig bleibt, was man wählen könnte, fordert der Verein zum Wahlboykott auf. Die Basler Politiker sollen die Anwesenheit der Migranten spüren. Der Verein «Mitenand» will so die Wahlen sabotieren und das absolute Mehr in die Höhe treiben. Unterschrieben ist der Brief von Präsident Ismail Algin und Vize Abdulhamid Koca.
Dass sich der gewünschte Effekt einstellen wird, daran zweifeln mehrere Personen, die sich in der türkischen Community gut auskennen. Grossrat

Mustafa Atici (SP) gibt an, einmal von diesem Verein gehört zu haben. «Ich kenne aber die Aktivitäten nicht.» Er findet den Aufruf «ein bisschen lächerlich» und sagt: «Ich habe in den letzten Wochen mehrere Migranten-Vereine besucht. Dieser Wahl-Boykott schien nirgendwo Thema zu sein.» Auch sei die Zahl von 9000 türkischstämmigen Baslern etwas hoch gegriffen: «Gut die Hälfte kommt wohl etwa hin.»
Auch FDP-Grossrat Murat Kaya misst dem Verein kleine Bedeutung bei: «Diese Leute kommen wohl aus einer kleinen Nische und wollen sich jetzt hinsichtlich der Wahlen profilieren.» Dennoch schätzt er, dass manche Migranten von der rot-grünen Regierung enttäuscht seien.

Selbst die GGG-Anlaufstelle kennt den Verein nicht
Die Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige (GGG) hat eine eigene Abteilung, die sich um Migrations-Projekte kümmert. Um Migranten Anlaufstellen zu bieten, führt sie eine online einsehbare Liste von Migranten-Organisationen. Über 50 Namen stehen darauf – der Verein «Mitenand» allerdings nicht. «Ich habe noch nie davon gehört», sagt Eleonore Wettstein, die besagte Abteilung leitet.
Dem Verein, oder zumindest den Unterzeichnenden nahe steht offenbar der türkischstämmige Basler Regisseur Hüseyin Akin. Er ist auf sozialen Netzwerken immer wieder im Bild mit Algin zu sehen. Akin teilte den Boykottaufruf auch auf Facebook.

Saft-Josef will an die Freie Strasse ziehen

Joe & the Juice Der hippe Saftladen aus Dänemark wartet noch auf die Baubewilligung. Im Winter sollen die Säfte fliessen.



VON MARK WALTHER

Sie heissen «Go away doc», «Broc 'n' Roll» oder «Hangover Heaven»: Die frisch gemixten Frucht- und Gemüsesäfte von Joe & the Juice sollen bald auch in Basel ausgetestet werden. Wie eine Sprecherin mitteilt, fehlt nur noch die Baubewilligung. Sobald sie da ist, sei mit einer Bauzeit von etwa vier Wochen zu rechnen, ehe der Saftladen an der Freien Strasse 93 eröffnet wird. Projektiert ist ein Umbau im Untergeschoss, im Parterre und im ersten Obergeschoss.
Ursprünglich wollte Joe & the Juice bereits im Sommer nach Basel ziehen. Die noch ausstehende Baubewilligung verhinderte das laut der Sprecherin. Nun sollen die Säfte im Winter erstmals fliessen.

Das Geschäft brummt
Joe & the Juice ist eine schnell wachsende Gastronomie-Kette aus der dänischen Hauptstadt Kopenhagen. Sie hat weltweit 130 Ableger. Alleine dieses Jahr sollen 55 neue eröffnet. Den Anfang in der Schweiz machte Joe im März 2016 in Luzern. Ein zweiter Laden folgte im Juni in Zürich, wo bereits ein weiterer geplant ist.
Neben Frucht- und Gemüsesäften führt Joe & the Juice auch Kaffee, Sandwiches und in der Schweiz auch zwei

Bei Joe gibt's Juice. Also Saft in allen Farben und Geschmacksrichtungen. HO
Salate im Sortiment. Alles soll frisch und nichts vorgemixt sein. Die Kette setzt auf ein «Kaffeehaus-Ambiente».
Gegründet hat Joe & the Juice der ehemalige dänische Karatesportler Kaspar Basse im Jahr 2002. Mit seinen schnell zubereiteten Produkten will er eine gesunde Alternative zu herkömmlichem Fastfood anbieten.
Und wer ist Joe?
Im Internet kursieren Gerüchte, wonach Joe & the Juice nur Männer, und erst noch nur attraktive, hinter die Theke lasse. Die Sprecherin dementiert beides. Es würden sowohl Männer als auch Frauen angestellt, wobei die Mehrheit der Mitarbeitenden männlich sei. Und wer ist Joe? Der Name des Lokals leitet sich vom englischen Ausdruck «cup of a joe» ab, was umgangssprachlich für eine Tasse Kaffee steht.

GAULT-MILLAU-AUSZEICHNUNGEN 2017

Die besten Restaurants in Basel und Umgebung – eine Auswahl



Hotel Les Trois Rois, Cheval Blanc
Peter Knogl ist auf allen Ebenen Perfektionist. Kreativ und detailverliebt werden klassische Köstlichkeiten mit exotischen Noten kombiniert. Gault Millau bezeichnet Knogl als «einen der allerbesten Chefs im Land.» (VME)
■ 19 Gault-Millau-Punkte
■ «Cigarman of the Year 2017»
■ 3 Michelin-Sterne

Blumenrain 8
4051 Basel
chevalblanc@lestroisrois.com
www.lestroisrois.com



Pullmann Basel Europe, Restaurant Les Quatre Saisons
Peter Moser überzeugt seine Gäste seit 28 Jahren mit frischen Produkten, die raffiniert zubereitet werden. «Ein Abend im «Quatre Saisons» startet fulminant», kommentieren die Gault-Millau-Tester und sind voll des Lobes für das Spitzenrestaurant. (VME)
■ 18 Gault-Millau-Punkte

Clarastrasse 43
4058 Basel
info@lesquatreseasons.ch
www.lesquatreseasons.ch



Der Teufelhof Basel, Restaurant Atelier
Das günstigere Restaurant Atelier im Teufelhof Basel ist neu aufgenommen im Gourmet-Reiseführer Gault Millau. «Zahnd kocht ehrlich, verzichtet auf Schnickschnack und bietet dafür viel Authentizität.» bewerten sie die Leistung von Aschi Zahnd, dem zweiten Küchenchef im Teufelhof. (VME)
■ 13 Gault-Millau-Punkte

Leonhardsgraben 47
4051 Basel
info@teufelhof.com
www.teufelhof.com



Restaurant Sonne
«Der Südfranzose Philippe Bamas hielt uns einen ganzen Abend lang in kulinarischer Hochspannung», schwärmt Gault Millau. Im Restaurant Sonne verstehe man es, gegensätzliche Aromen raffiniert und frech zu kombinieren und die Gäste auf geschmackliche Sinnesreisen zu entführen. (VME)
■ 16 Gault-Millau-Punkte

Baslerstrasse 4
4103 Böttingen
info@sonne-bottingen.ch
www.sonne-bottingen.ch



Bad Bubendorf Hotel, Osteria Tre
Roland und Eveline Tischhauser-Buser peppen italienische Klassiker einfallsreich auf. Von der Vorspeise bis zum Dessert tauchen geschmackliche Überraschungen auf dem Teller auf und die Weinkarte überzeuge ebenfalls. «Köstlich», meint Gault Millau. (VME)
■ 16 Gault-Millau-Punkte
■ 1 Michelin-Stern

Kantonsstrasse 3
4416 Bubendorf
hotel@badbubendorf.ch
www.badbubendorf.ch



Wirtshaus Zur Säge
«Endlich kann man hier wieder eine leicht für die heutige Zeit modifizierte klassische Küche ohne Kompromisse geniessen», kommentiert Gault Millau die Rückkehr Patrick Zimmermanns aus der Welschschweiz. Die Menüs seien clever zusammengestellt und das umfangreiche Käsebuffet böten einen runden Abschluss. (VME)
■ 17 Gault-Millau-Punkte
■ 1 Michelin-Stern

Steinrain 5
4112 Flüh
info@säge-flüh.ch



Wiesengarten Musetti
Das neu im Gourmet-Führer aufgenommene Restaurant in Riehen bietet alles, was man an der italienischen Küche liebt: hausgemachte Pasta, Klassiker wie Saltimbocca, frischen Fisch und üppige Desserts. Variierende Tagesmenüs sorgen für Abwechslung. «Egal, was man bestellt – enttäuscht wird man nicht», loben die Kritiker. (VME)
■ 13 Gault-Millau-Punkte

Weilstrasse 51
4125 Riehen
musetti@bluewin.ch
www.wiesengartenmusetti.ch

GOURMET-TIPPS

Weitere ausgezeichnete Spitzenrestaurants

Basel: Stucki (18), Matisse (17), Oliv (16), Der Teufelhof, Bel Etage (16), Grand Hotel Les Trois Rois, Brasserie (14), Chez Donati (13), 5 Signori (12), Krafft Basel (12) und St. Albaneck (12).
Baselbiet: Bad Schauenburg, Basler-Stübli, Liestal (16), Rest. Martin, Flüh (15), Gasthof Neubad Binningen (14), Schloss Binningen (14), Schloss Böttingen (14), Le Murenberg, Bubendorf (14), und Krone, Kittipon's Finest Thai Cuisine, Binningen (13).
Absteiger: Landgasthof Riehen, Restaurant Le Francais (13), und der Landgasthof Talhaus, Restaurant Puro Bubendorf (16). (VME)