

Schweiz: CHF 18.80
EU: EUR 12,20

www.baselgehtaus.ch

EDITION
Überblick
BASLER RESTAURANTFÜHRER

VALSER



2007

BASEL GEHT AUS!

- Basler Trendsetter: **die 19 Heissesten**
- Gemütliche Quartier- und Landbeizen: **die 28 Besten**
- Grosse Küche für Gourmets: **die 27 Besten**
- Geniessen im Grünen: **die 16 Besten**
- Trouvailles für Weinnasen: **die 10 Besten**



150 Restaurants neu getestet

- + Elsass und Südbaden: **65 Tipps für Feinschmecker**
- + Cafés, Bars & Lounges, Clubs & Partylokale, Hotels: **die 70 besten Adressen in Basel**



Top 19

Bonvivant

Basler Trendsetter

- 1 Bonvivant**
Offene Küche als Blickfang
Gundeli und Bruderholz;
Zwingerstrasse 10, 4053 Basel **076**
- 2 Oliv**
Ganz in Weiss
St. Johann, Südwesten;
Bachlettenstrasse 1, 4054 Basel **086**
- 3 Noohn**
Raumschiff
Bahnhof, St. Alban, Breite;
Henric Petri-Strasse 12, 4051 Basel **068**
- 4 Susu's**
Ein Chamäleon
Grossbasler Innerstadt;
Gerbergasse 73, 4001 Basel **064**
- 5 Parterre**
Ungekünstelt
Kleinbasler Innerstadt;
Klybeckstrasse 1b, 4057 Basel **093**
- 6 Namamen**
Susuru, die Kunst des Schlüpfens
Bahnhof, St. Alban, Breite;
Steinberg 1, 4051 Basel **068**
- 7 Luftschloss**
Bei «König» Wintsch
Grossbasler Innerstadt;
Luftgässlein 1, 4051 Basel **061**
- 8 Angry Monk**
Unter dem Tinguely-Brunnen
Grossbasler Innerstadt;
Theaterstrasse 7, 4051 Basel **050**
- 9 Les Gareçons**
Durchgestylt
Kleinbasler Innerstadt;
Schwarzwaldallee 200, 4016 Basel
(im Badischen Bahnhof) **092**

Südbadische und Elsässer Trendsetter

- 1 JY'S**
New York meets Tokyo in Colmar
Elsass; 17, quai de la Poissonerie,
68000 Colmar **146**
- 2 Hostellerie Paulus**
Baeckeoffe mit Stäbchen
Elsass; 4, place Paix, 68440 Landser **148**
- 3 Poste**
Relookage
Elsass; 7, rue Général de Gaulle,
68400 Riedisheim (Mulhouse) **151**
- 4 La Palette**
Eine Découverte
Elsass; 9 rue de Herzog,
68920 Wettolsheim **154**
- 5 Krone**
Beim Grossmeister der Schachbretthose
Südbaden; Hauptstrasse 18,
79189 Bad Krozingen-Biengen **120**
- 6 Eichhalde**
Sterne? Wozu denn?
Südbaden; Stadtstrasse 91,
78104 Freiburg-Herdern **124**
- 7 Raben**
«Mama, ich hab Hunger!»
Südbaden; Im Dorf 24,
79289 Horben **127**
- 8 Am Burghof**
Kultur auf dem Teller
Südbaden; Herrenstrasse 3,
79539 Lörrach **129**
- 9 Kartoffelhaus**
Dolle Knolle
Südbaden; Basler Strasse 10,
79100 Freiburg **125**
- 10 Kesslers Kulturcafé**
Eine Alternative
Südbaden; Am Kesselhaus 13,
79576 Weil am Rhein **141**



Kartoffelhaus

Dolle Knolle

Wo, wenn nicht im deutschen Südwesten, soll wohl sonst so ein Restaurant erfunden werden? Wer FDP und Grüne hervorgebracht hat und in Ökostadtteilen wie Vauban wohnt, schreckt auch vor subterranean Knollenfrüchten nicht zurück. Wir sprechen hier allerdings nicht von einem Kartoffelhaus, wie es sie in vielen deutschen Städten gibt und wo man fade Folienkartoffeln mit Sauerrahm oder Kartoffelpuffer mit Apfelsauce bekommt. Nein, Thomas Ketterer und Bettina Meyer-Heubach schleichen sich an halb vergessene Sorten heran und bereichern den Speiseplan mit kartoffeliger Vielfalt. Sie beziehen so schmackhafte alte Sorten wie Berber, Charlotte, Marabell, Cilena, Agria oder Dita von Herrn Gerber vom Jägerhof in Forchheim, auch das Gemüse kommt von Bauern der Umgebung, aus Forchheim und Eichstetten. Die Pute flattert aus einer tiergerechten Farm im fernen Münsterland heran, das Roastbeef wird auf dem Reiterhof in Schwannau-Ottenheim zugeritten, und die Lachsforellen stammen von der Fischzucht Sigg in Rust. Leber gibts nur dienstags und mittwochs, weil der Metzger nur am Montag schlachtet, und das alles wird vollkommen ideologiefrei und fernab jeder sektiererischen Missionierung wie selbstverständlich vorgetragen.

Das in einem Rahmen, der ebenfalls anspricht: Fliesenboden, verschiedene Farben von Holztischen und Lampen, ein netter, aufmerksamer Service. Es wird nun erstens niemanden wundern, dass der Laden brummt (studentisches, bewusstes Publikum, Business, Best-Agers, Mütter mit Kindern) und dass die Gerichte zweitens ausgezeichnet schmecken. Der badische Kartoffelsalat (€ 4,-) etwa hat einen gelbseidigen Schimmer, ist bissfest und mit guter Mayo gewürzt, und die Ofenkartoffel mit Frankfurter Grüner Sauce (€ 9,-) bringt frischen Kräutergeschmack, wie man ihn gern häufiger auf dem Teller hätte. Appetitlich angerichtete Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Frischkäsesauce überzeugen als Tagesgericht, und selbstverständlich gibt es verschiedene gute, sahnige Gratins oder krosse Bratkartoffeln, mal mit Schnitzel oder Rumpsteak, mal mit einer gebratenen Lachsforelle.

Erwartungsgemäss sieht man hier neben allerlei Säften auch Modegetränke wie

Kombucha und Bionade, daneben eine überraschend gut sortierte (Offen-) Weinkarte; wir ziehen für diesmal jedoch das leckere gezapfte Waldhaus Export im Steinkrug und danach einen Topinamburschnaps aus Arnos Hausbrennerei vor. Wir hoffen nun auf eine Kartoffeloffensive des Verbraucherschutzministeriums. Beim Alten Fritz in Preussen hat es doch auch geklappt. *peh*

Basler Strasse 10, 79100 Freiburg
Fon +49 76 17 20 01
www.daskartoffelhaus.de
täglich durchgehend 11.30–24 Uhr
HG € 6,70–16,50

m n s t v

Trendsetter: Rang 9

Kreuzblume

Grundsolide

Der Himmel über der schmalen Konviktstrasse hängt voller blühender Gyzinien. Wir sitzen bei einem Pils an einem der sonnigen Tischchen vor der «Kreuzblume», von denen sich die durch die Freiburger Altstadt flanierenden Menschen wunderbar beobachten lassen.

Es gebe frische Austern, «fines de claires», wird uns gesagt, 1,50 Euro das Stück. In Deutsch mit leichtem Akzent, keinem französischen. Bis nach Frankreich ist es trotzdem nicht weit. Am Herd der sympathischen «Kreuzblume» steht Thierry Falconnier, ein Initiator, zuverlässiger Koch, der nicht zu jener Zunft gehört, die andauernd darauf hinweist, woher die «Haute Cuisine» kommt. Deshalb macht er mittags auch mal eine grosse, mit Wirsing und Speck gefüllte Rinderroulade, bei der der Senf gut zu spüren ist, mit einem Linsengemüse und hausgemachten Spätzle (€ 12,80). Ein Pärchen aus der Schweiz, das nach eingehender Begutachtung des Lokals (Holzbänke, Holzstühle, gestärkte Tischtücher, brennende Kerzen) für den Abend einen Tisch reservieren will, muss enttäuscht von dannen ziehen. «Keine Chance», hören sie von der Kellnerin, «wir sind total ausgebucht.»

Abends gibt es eine umfangreichere, aber immer noch recht übersichtliche Speisekarte, mit fünf Fleisch- und sechs Fischgerichten und ein paar Vorspeisen. Dann werden Artischocken oder Kalbskopf an einer Vinaigrette aufgetragen, eine ganze Seezunge oder ein Fischsteller mit Thymianbutter serviert. Dann erfreut die Ente aus dem Ofen mit einer Honig-Ingwer-Sauce den Feinschmeckergaumen. Oder das sehr emp-



Raben, Horben (Seite 127)

fehlenswerte Ochsenchwanzragout (auf Wunsch losgelöst). *dh*

Konviktstrasse 31, 79098 Freiburg
Fon +49 76 131 194 95
www.hotel-kreuzblume.de
mo–di & do–so 11.30–15 und ab 17 Uhr
(Küche 17.30–22 Uhr), mi geschlossen
HG € 15–28

m s t v

Traditionshäuser: Rang 3

Oberkirch

Feuer mit Wein gelöscht

Alle Viertelstunde gibt das Münster einen Ton von sich; vom Hotelbett aus kann man knapp die Kirchturmspitze sehen, wo der Lärm herkommt. Man schläft aber immer wieder ein, bis man gegen fünf in der Frühe von Ritterturnieren träumt. Die machen ein metallisch klirrendes Spektakel, diese Ritter, und dabei rufen sie sich etwas zu und lachen. Völlig gerädert schleppt man sich zum Fenster und schaut aus dem zweiten Stock hinaus: Dunkel dräut die mächtige Kirche, unten plätschern Freiburgs ewige Bächlein in ihren Kanälen, und auf dem gepflasterten Markt wird – na!, – natürlich der Markt aufgebaut. Das ist aber pittoresk, denkt man gerührt, ein Markt mitten in der Stadt, und dann so früh! Gleich nach dem guten Frühstück im «Hotel Oberkirch» – denn hier spielt

die Geschichte – geht man also gut gelaunt heraus und freut sich. Bürstenmacher und Imker, der «Saft-Heini» mit seinem Ingwersaft, die Käse- und die Wurstleute, sie kommen alle jeden Tag. Auf der Nordseite des Münsters ist es fast noch besser, da hocken die Weiblein vor ihren schmalen Tischchen und bieten ein paar Kartoffeln, Gurken, Blumen an. Federweissen gibt es, frischen Apfelmost, es ist so wie der Slogan von «Oberkirch»: «MittenDrin.»

«Oberkirch» ist ein Freiburger Traditionshaus, es gehört seit 270 Jahren einfach zum Stadtbild. 1738 hängt der Burkheimer Mathias Wilhelm einen Busch aus dem Haus am Münsterplatz und eröffnete so seine Weinstube. Ihm folgte seine Frau Regina, ihr wiederum der Sohn Josef Wilhelm, gelernter Küfer, der es dann jahrzehntelang als Doppelverdiener zu Wohlstand und Kanzlei brachte. Wie dann Mitte des 19. Jahrhunderts der Christian Hummel aus der Weinstube endlich ein Restaurant machte, wie das Haus später um ein zweites erweitert und als «Der Hummele am Münsterplatz» jedem Freiburger ein Begriff wurde; wie schliesslich Karl und Elise Oberkirch 1936 das im Krieg unzerstörte Haus übernahmen, das muss man sich bei einer guten Flasche Wein im «Oberkirch» selbst