

Basel-Stadt

Dienstag, 21. Februar 2023

Speisen wie ein Gott

Die bz kürt die besten Beizen in der Region. Folge 12: Institutionen. Lokale, die zu Basel gehören wie das Münster und das Spalentor.



Eine «schummrig bürgerliche Aura» ströme die «Kunsthalle» aus, stellte die «FAZ» fest. Wir verstehen das als Lob.

Bilder: Roland Schmid



Andreas W. Schmid und Benjamin Wieland

Es gibt Gaststätten, die derart verwurzelt sind, dass sie Spitznamen erhalten haben. In Basel geht man in den «Mutz», in die «Bodega», in «d Saffre». Es braucht keine weitere Erklärung. Alle wissen, welches Lokal gemeint ist. Zu einer Institution



wird man aber nur, wenn das Angebot stimmt, über Jahrzehnte. Dazu gehört auch der Service – vor allem der Service.

Wer in der Gastronomie Gäste bedient, hält sich am besten an den goldenen Mittelweg. Der perfekte Kellner, die perfekte Kellnerin ist präsent, aber nicht aufdringlich. Freundlich, aber nicht anbiedernd. Neugierig, aber nicht wunderfützig. Verschwiegen, aber nicht verschlossen. Wer einkehrt, soll sich wie zu Hause fühlen. Das dient aber noch einem anderen Zweck: Der Maximierung des Trinkgelds. Guckt man sich auf einschlägigen Seiten um, werden ausgeklügelte Trinkgeld-Steigerungs-

strategien dargeboten:

– Namen nennen. Kellner, die sich mit Namen vorstellen und sich Namen von Gästen behalten können, werden belohnt.

– Um über einen Drittel steigt das Trinkgeld mit der so genannten Midas-Berührung: Wenn in dem Moment, in dem das Personal das Rückgeld aushändigt, der Gast leicht berührt wird, etwa an der Hand, hat das einen Effekt auf die Grosszügigkeit desselben. Das zeigen Studien.

– Wer Kindern und Tieren der Kundschaft Aufmerksamkeit schenkt, wird selber beschenkt.

– Mimikry gibt es nicht nur in der Tierwelt. Service-Profis ahmen Körperhaltung, Tonfall, Duktus von Gästen nach. Auch das erhöht die freiwilligen Zuwendungen.

– Generell gilt: Der Gast hat immer Recht. Mit Nicken, Zustimmung, gar Wiederholen von Aussagen steigt die Wahrscheinlichkeit, dass das Häufchen Münz, das für die Bedienung übrig gelassen wird, wächst. Aber Achtung: Dezent sollte es sein – allzu offene Anbiederung mag niemand.

– Miesepeter gehen leer aus. Wer gute Stimmung verbreitet,

aufheitert, hat bessere Karten bei der Trinkgeldvergabe – selbst flüchtige Komplimente werden honoriert. Aber Achtung – wie beim Würzen gilt: Mass halten!

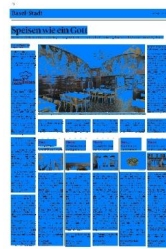
– Eine Gastro-Schule empfiehlt gar, mit der Kleidung aufzufallen. Nicht, dass man in kurzen Hosen oder Piratenhut auftauchen sollte. Es reiche bereits, eine für die Branche untypische Farbe zu tragen.

– Alain Claude Sulzer beschreibt einen weiteren Trick in «Ein perfekter Kellner». Der Roman des Basler Autors handelt von einer tragischen Liebesgeschichte zweier Angestellter eines Grand Hotels im Berner Oberland. Einsamkeit macht offenbar spendabel. Im Buch heisst es: «Es empfahl sich, die alleinreisenden Gäste besonders zuvorkommend zu behandeln, nicht zuletzt deshalb, weil sie die besten Trinkgelder gaben.»

Sulzers Buch spielt vor dem Zweiten Weltkrieg. Doch die Lösung stimmt noch immer: Wer alleine isst, ist spendabler. Gewisse Dinge ändern sich nie. Auch nicht in der Gastronomie.

Basels beste Beizen

Die Redaktion kürt jeweils die besten fünf Beizen einer Kategorie. Zuletzt publiziert worden ist: Die besten Brunch-Lokale (30. Dezember 2022).



Weitere Basler Lokale mit grosser Tradition:

Welch Fight um die Spitzenpositionen bei den Institutionen! Der **Löwenzorn** am Gernsbach 2 war ebenfalls Topkandidat, aber vorerst gilt in unserer Serie, dass kein Restaurant zweimal in einem Ranking vorkommen darf – der «Löwenzorn» mischte schon bei den Fondue-Beizen vorne mit. Weitere Traditionshäuser, die wir getestet haben, sind im Grossbasel unter anderem die **Safran Zunft** in der Gerbergasse 11 (ausnehmend freundliche Bedienung!), die bald in Renovation gehende **Schlüsselzunft** in der Freien Strasse 25 sowie die **Brasserie Zum Brauen Mutz** am Barfi, die aber kulinarisch gemischte Gefühle hinterlassen hat. Im Kleinbasel ist der **Rheinfelderhof** an der Ecke Clarastrasse/Hammerstrasse eine beliebte Institution, weiter das **Café Spitz** in der Rheingasse 2, die **Fischerstube**, Rheingasse 45, sowie das **Volks- haus** an der Rebgasse 12/14.



Platz 1: «Chez Donati»: Tout Bâle zu Besuch



Als Manlio Donati 1950 an der Ecke St.-Johann-Vorstadt/Johanniterbrücke das «Chez Donati» eröffnete, durften italienische Immigranten im vorderen Teil noch Karten spielen. Im Raum gegen den Rhein hin wurden hingegen so grossartige Speisen aufgetischt, dass es bald für «Tout Bâle» und Grössen wie Pablo Picasso oder Andy Warhol ein Muss war, sich hier zu zeigen. Auch unter der Zürcher Bindella-Gruppe hat das Lokal seine Eigenheiten im Angebot – allen voran den Speisekarren, auf dem «Donati»-Kultgerichte wie Manzo brasato (donnerstags, klein Fr. 39.–, gross 54.–) oder Bouillabaisse (am Freitag) präsentiert werden.

Fazit: Das Gesamtpaket macht das «Chez Donati» zum Spitzenreiter: Ambiente, Bedienung, die italienisch-französische Küche – passt! Nicht günstig, aber: Für Kinder zahlt man bei freier Wahl nur 15 Franken.

Chez Donati
 St.-Johann-Vorstadt 48
 061322 0919

Platz 2: «Bodega»: Nichts

für Eigenbrötler



Wenn auf ein Lokal das Wort «unpräzise» zutrifft, dann auf die «Bodega zum Strauss». In dieser Beiz am Barfi unter der bald vier Jahrzehnte langen Leitung des gebürtigen Schotten Johnny Freeman ist alles bescheiden und unkompliziert geblieben, obwohl man sich etwas einbilden könnte. Denn der Laden brummt (auch ohne Homepage!). Wer hierher kommt, schätzt es, dass man schnell mit anderen Gästen ins Gespräch kommt. Der Service ist auf Draht – und gut im Kopfrechnen: Die Rechnung wird auf dem Papiertischtuch ausgerechnet. Die Karte wiederum bietet einen kunterbunten Mix an Speisen an, etwa Küngel mit Polenta oder Kalbsnierli mit Nüdeli. Einfach und bezahlbar auch die gewöhnlichen Pasta-Teller wie Spaghetti al pesto (Fr. 24.–) oder Penne alla Puttanesca.

Fazit: schnickschnackfreies Essen in aufgeräumtem Ambiente.

Bodega zum Strauss
 Barfüsserplatz 16
 0612612272

Platz 3: «Stadthof»: Haus mit Tradition

Josef Schüpfer, früherer Präsident des Basler Wirtverbandes, be-



zeichnet sich selber als Gastgeber von altem Schrot und Korn – und passt so bestens zum traditionsreichen Stadthof, der 1295 erstmals namentlich erwähnt wurde. Gleich drei Lokale führt Schüpfer in diesem Gebäude: Die Brötli-Bar, die es seit 1906 gibt, die Pizzeria mit ihren knusprigen Pizzen sowie den Stadthof, das Flaggschiff des Hauses mit überwiegend Schweizer Spezialitäten. Wir haben beim Testessen die zartesten Kalbsleberli ever aufgetischt bekommen, bereichert durch eine feine Rösti (Fr. 39.50). Oder das Original-Wienerschitzel, bei dem man viel falsch machen kann: Hier hingegen stimmt alles. Die Atmosphäre mit den weissen Tischtüchern ist warm, wozu die aufmerksame Bedienung beiträgt.

Fazit: Wer umsorgt werden will, ist hier am richtigen Ort.

Restaurant Stadthof
 Gerbergasse 84
 0612618111

Platz 4: «Kunsthalle»: Für Geniesser

Die Ansprüche des Restaurants Kunsthalle sind hoch, was sich mit dem Zitat auf der Homepage zeigt: «Die Welt gehört dem, der



sie genießt», heisst es dort. Genuss bereitet zuallererst das Innere des Lokals: Auf der einen Seite der Schluuch mit raumfüllenden Bildern, auf der anderen Seite der edlere Teil mit Gartenblick – dann gibt es noch die Weinstube mit Panton-Deckenleuchte. Die «Kunsthalle», die von der Zürcher Candrian-Gruppe geführt wird, zählt aber auch deshalb zu den beliebtesten Networking-Beizen Basels, weil sich Nützliches mit Angenehmem verbinden lässt. Womit wir bei der Qualität des Essens wären. Es umfasst Schweizer, italienische und französische Klassiker – und erfüllt alle Ansprüche, damit der Gast geniessen kann.

Fazit: Der Fels in der Basler Gastrobrandung. Unser Tipp: Salsicce al Barolo mit Safranrisotto (Fr. 31.-).

Restaurant Kunsthalle
 Steinenberg 7
 061 272 42 33

Platz 5: «Hasenburg»: Fast wie im Film

Die «Hasenburg» zählte früher, mit dem «Grünen Heinrich» selig und dem «Gifhüttli» gegenüber, das genauso gut in diesem Ranking der Institutionen erscheinen könnte, zum berüch-



tigten Grossbasler «Bermuda-Dreieck» in der Schneidergasse. Sie ist eine Beiz, wie man sie sich malen würde, wenn es sie nicht schon gäbe – und diene denn auch als Kulisse für die Literaturverfilmung von Hermann Hesses «Steppenwolf». Das Parterre ist getäfert, es geht hier laut zu und her, im ersten Stock hingegen herrscht wie eh und je Wohnzimmer-Atmosphäre. Die Karte ist modernisiert worden, es gibt Risotto mit geröstetem Hokkaido-Kürbis oder Spinat-Pasta mit hausgeräuchertem Bömlo-Lachs, aber auch weiterhin die «Château Lapin»-Klassiker, insbesondere Läberli mit Rösti (Fr. 39.50). Exquisit!

Fazit: Grosse Geschichte in einem kleinen Haus.

Restaurant Hasenburg
 Schneidergasse 20
 061 261 32 58