Sieben ausgezeichnete Food-Adressen

Zum zehnten Mal erscheint der kulinarische Guide «Aufgegabelt» unseres Autors **Martin Jenni.** Hier kommen die Top-Tipps der Ausgabe 2027 – von Basel bis ins Tessin.

In seinem Guide «Aufgegabelt» stellt unser Gastrokenner Martin Jenni jedes Jahr 700 kulinarische Ziele vor, die mehr gute Stube und ein begehbares Gemälde sind als einfach «nur» Beizen. Orte, wo sich alle wohlfühlen und auch mal am Ecktisch den Tag mit ehrlichen Gerichten und frischem Wein verbummeln. Ausserdem prämiert eine siebenköpfige Jury jedes Jahr sieben Adressen, die ihr speziell aufgefallen sind. Hier kommen die Gewinner 2027. Viel Vergnügen beim Nachlesen, Nachstöbern und Nachreisen!

Der Favorit der Jury: Das Basler Rubino mit Manuela Buser (l.) und Anna Leibundgut. Fotos: Christian Jaeggi

Die Beiz des Jahres 2027: Rubino in Basel

Manuela Buser bleibt der Chef am Herd, Patron Beat Rubitschung hat sich nach Jahrzehnten in die Müssigkeit des Nichtstuns verabschiedet. Na ja, noch nicht ganz, da er sich nun vermehrt seiner Weinhandlung widmet und im hauseigenen Invino ab und zu ein Glas mit seinen Stammgästen trinkt.

Die innovative Gastgeberin Anna Leibundgut hat frischen Wind und neue Ideen ins Rubino eingebracht, die sie kontinuierlich in den Alltag einfliessen lässt. Sie führt ihre Gäste souverän durch den Mittag und den Abend, empfiehlt, entkorkt, schenkt ein und nach. Allesesser sind glücklich mit fangfrischem Saibling mit Kressemousse und Kalbstatar mit Schalottenconfit, und wer sich als Vegetarier im Rubino zu Tisch begibt, wird ernst genommen und unter anderem mit Ricotta-Knusperpuffern verwöhnt. Das Restaurant ist hell und freundlich, kurz: eine kleine Oase mitten in der Altstadt von Basel.

Rubino, 4051 Basel, rubino-basel.ch

Der Newcomer: Fior di Campo in Campo TI

Wer die schmale und kurvenreiche Strasse von Cevio nach Campo hochfährt, weiss, dass dieses Dorf zwar so ziemlich am Ende liegt, aber dank dem Fior di Campo noch lange nicht am Ende ist. Das hat mit Vincenzo Pedrazzini zu tun, der vor einigen Jahren, gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Heidi Kern, im Dorf seiner Vorfahren viel Zeit und noch mehr Geld investiert hat.

Mit ihrem Engagement ist aus einem einfachen Gasthaus, das einst die Nachrichtenbörse des Dorfes war, ein stilvolles und zugleich eigenwilliges Landhotel entstanden. Es punktet mit diversen Annehmlichkeiten und der hervorragenden Küche des nun seit drei Jahren hier kochenden Piemontesers Enrico Dotta. Er ist für uns auch der Grund, dass wir das Fior di Campo zu unserem Newcomer 2027 küren, obwohl der Patron als langjähriger Gastgeber eigentlich ein alter Hase ist.

Fior di Campo, 6684 Campo, fiordicampo.ch

Das Lebenswerk: Vini Al Grappolo in Solothurn

Solothurn vereint Deutsch und Welsch, Barock und Rock, Linke und Rechte, Dichter und Denker. 1987 wurde das Vini eröffnet, basierend auf der 1983 von Markus Hubler und Sepp Misteli gegründeten Weinhandlung. Es ist ein Kommen und Gehen im Vini, was mit dem Tod und dem Alter zu tun hat, sind doch die Gründer leider viel zu früh verstorben. Das Leben halt. Seit 40 Jahren (2027) werden italienische Qualitätsweine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis der Schweiz – sage ich mal – ausgeschenkt und verkauft. Und seit 40 Jahren dominiert eine unkomplizierte Gastfreundschaft in den alten Gemäuern mit dem lauschigen Innenhof, egal in welcher Besetzung das Vini auftritt.

Wasser ist gut, Wein im Vini ist besser. In diesem Sinn: Bitte noch eine Flasche!

Vini, 4500 Solothurn, algrappolo.ch

Die etwas andere Beiz: Gasthof Löwen in Möhlin AG

Mike Waldmeier ist ein leidenschaftlicher Gastgeber, der seine Gäste mit saloppen Bonmots je nachdem zum Lachen oder zum Staunen bringt. Wer zu ihm in den Löwen kommt, freut sich über die klassische Küche seiner Schwester Sandra Güntert, die immer mal wieder mit alten Rezepten aus Grossis Küche aufwartet.

Die Gäste sitzen in der alten Gaststube, in der noch Rauchzeichen gesetzt werden dürfen, oder im Nebenzimmer, in dem an kalten Tagen das Holzfeuer im Kamin knistert. Zwar hat sich das Konsumverhalten der Gesellschaft verändert, und die Gäste kommen vorwiegend zum Mittag- oder Abendessen. Aber es vergeht doch kein Tag, an dem im Löwen nicht ein anregendes Gespräch unter Fremden stattfindet, die nicht selten als Freunde nach Hause gehen.

Löwen, 4313 Möhlin, Landstrasse 62, 061 851 20 98, keine Website. Geöffnet Mo–Fr am Mittag und am Abend.

Unter einem Dach: Schlosshalde in Stadel ZH

In der Schlosshalde werden die Gäste von einem fröhlichen Team unter der Federführung von Bettina Walther herzlich begrüsst und bedient.

Hinzu kommen ein sorgfältig gepflegter Riemenboden, schlicht eingedeckte Tische, eine Terrasse mit Aussicht, eine durchdachte regionale Weinauswahl aus einem Radius von 30 Kilometern, unter anderem von Lokalmatador Stephan Herter, und eine entspannte Küche durch Flurina Paravicini.

Ein weiterer Pluspunkt sind die schlichten und doch so stilvoll eingerichteten Gästezimmer, die von zwei Etagenbädern und der guten Stube fürs Lesen bei Regenwetter sekundiert werden und zum Bleiben animieren.

Am Abend werden À-la-carte-Gerichte aufgetischt oder ein Menü in drei Gängen, zum Beispiel eine Kräuterschaumsuppe, ein Hasenragout mit Polenta und Käse aus der Region – und einer der genialen Kuchen aus der hauseigenen Konditorei.

Schlosshalde, 8404 Winterthur-Stadel, moersburg-winterthur.ch

Der Einkaufskorb: Stefanelli in Muttenz BL

Der Name des Traditionshauses ist der gleiche geblieben, das Angebot ein appetitanregender Giro d'Italia, und der Empfang der neuen Besitzer Giulia Grande und Francesco Brucchietti ist von ansteckender Italianità. Die sehr zu empfehlenden sardischen Ravioli (fatti in casa) sind gefüllt mit Kartoffeln, Pecorino und Minze, die Salumi dufteten verführerisch vor sich hin, und die Salsicce sind genau so, wie sie sich der Nonno wünscht – saftig, aromatisch und grob im Schnitt.

Hinzu kommen weitere Spezialitäten, die locken, derweil Francesco lächelnd die Mortadella dünn aufschneidet und dem Kundenandrang mit stoischer Ruhe begegnet.

Wer sich Zeit nimmt, trinkt vor Ort einen Espresso und gönnt sich dazu eine süsse Kalorienbombe – oder geht gleich in den Aperitif über und bestellt sich einen Lambrusco mit einer Focaccia, wie sie besser nicht sein könnte.

Stefanelli, 4132 Muttenz, stefanelli-spezialitaeten.ch

Horgenglarus-Beiz des Jahres: Bözingenberg in Biel BE

Ist Postkartenwetter angesagt, brummt der Laden, und Adrian von Weissenfluh und sein Team versuchen tapfer, den Andrang mit Humor und Effizienz in Schach zu halten, was ihnen meistens gelingt. Kulinarische Feinnasen bevorzugen launisches Wetter, lassen Terrasse und Aussicht links liegen und machen es sich in der renovierten und mit Horgenglarus-Möbeln ausgestatteten Beiz gemütlich.

Hier lehnen sich die Gäste in den Stuhlklassikern zurück und geniessen Rösti mit Spiegelei, Käseschnitte, Fondue, einen zarten Braten oder einfach mal ein saftiges Kotelett.

Dazu werden regionale Weine wie Chasselas und Pinot noir ausgeschenkt, die fair kalkuliert sind.

Wer sich den Appetit erwandern will, startet vom nahen Frinvillier aus und spaziert durch die eindrückliche Taubenlochschlucht am Tierpark vorbei und hinauf zum Bieler Hausberg, der selbst bei Regenwetter seinen ganz eigenen Reiz hat.

Bözingenberg, 2504 Biel, stadthausag.ch/bözingenberg

«700× Aufgegabelt» – Jubiläumsausgabe 2027

Der handliche Beizen- und Einkaufsführer versammelt 700 von Martin Jenni ausgewählte Adressen zum Einkehren, Einkaufen und Einschlafen. Zum 10-Jahr-Jubiläum der «Aufgegabelt»-Reihe stellt der Autor zudem in einem separaten Buch seine persönlichen 100 Lieblinge vor. «700× Aufgegabelt 2027» und die «100 Lieblinge» sind für je 39 Franken erhältlich, der Jubiläumsschuber mit beiden Büchern kostet 49 Franken.

Kulinarische Buchvernissage: Sonntag, 25. Oktober, ab 11 Uhr im Restaurant Rubino, Basel. Infos und Anmeldung: rubino-basel.ch