

## Zwei Basler Gastrobetriebe sind Best of Swiss



**Die Restaurants Hitzberger und Kohlmanns wurden gestern Abend im Rahmen der Igeho ausgezeichnet. Zu Ehren kam auch ein Restaurant auf dem Novartis Campus.**

Es ist die Zeit, wo die [Gastronomie](#) den Lohn oder die gesalzene Rechnung für ihre Arbeit bekommt. Eben erst erschienen ist der Guide Michelin, um Restaurants in den Sternen-Himmel zu befördern oder abstürzen zu lassen. Bereits einige Wochen früher verteilte der Gault Millau seine Punkte, und am 5. Dezember wird «Basel geht aus»urteilen, welche Gastrobetriebe der Region empfehlenswert sind.

Bei diesen Führern handelt es sich immer um redaktionelle Produkte, die nur bedingt auf den Publikumsgeschmack Rücksicht nehmen. Und dieser kann sich stark von der Meinung der professionellen Testesser unterscheiden. Deshalb wurde im Jahr 2003 der Wettbewerb «Best of Swiss Gastro» ins Leben gerufen. Hier sollen innovative gastronomische Konzepte einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt und von dieser auch bewertet werden. Die teilnehmenden Betriebe werden auf neun Kategorien verteilt und in jeder Kategorie werden die drei Besten nach dem Publikumsvotum erkoren. In diesem Jahr nahmen rund 110'000 Gäste an diesem Wettbewerb teil.

## **Gala mit Melanie Winiger**

Gestern Abend fand nun im Rahmen der Gastromesse Igeho die 8. Award Night von «Best of Swiss Gastro» im Kongresszentrum statt. Der Anlass ist ein Stelldichein der Schweizer Gastroszene und war bereits seit Wochen ausverkauft. Für den optischen Glanzpunkt sorgte Melanie Winiger, die durch den Abend führte. Kulinarisch musste der neue Edelcaterer der Messe Schweiz, Michael Käfer, den hohen Ansprüchen des mehrheitlich aus Fachleuten bestehenden Publikums gerecht werden.

Die Region Basel kann sich im Schweizer Vergleich sehen lassen. Immerhin elf Betriebe aus Stadt und Land wurden mit einem «Best of Swiss Gastro»-Gütesiegel ausgezeichnet. Und zwei Restaurants schafften es sogar, aus der jeweiligen Kategorie als Gesamtsieger hervorzugehen.

## **Poppig verspielte Ambiance**

In der Kategorie «On the Move» wurde Hitzberger im BaZ-Gebäude am Aeschenplatz aufs Podest gehoben. «Bei Hitzberger wird Take-away auf hohem Niveau zelebriert», lautet die Begründung für den Siegerplatz. Bereits im vergangenen Jahr war Eduard Hitzberger ausgezeichnet worden. Jetzt lieferte er in Basel den Beweis, «dass seine Philosophie einer natürlichen, gesunden, schnellen Küche auch andernorts funktioniert». Gelobt wird auch die poppig verspielte Ambiance.

In der Kategorie Trend ist das Restaurant Kohlmanns Sieger. Hier werde «erfrischend frech-bürgerlich gekocht und die Gerichte, die auf den Teller kommen, sind regional», lautet das Urteil über den Trendsetter am Barfi. «Die Ambiance im <Kohlmanns> ist stimmungsvoll und die Innenausstattung modern. Aber nicht zu modern. Denn das Lokal strahlt eine Wärme und Gemütlichkeit aus, als befinde man sich in einem Refugium der Zeitlosigkeit.»

Schliesslich hat es auch noch das Novartis-Restaurant Cloud auf den dritten Platz in der Kategorie «Business & Care» geschafft. Für die Öffentlichkeit ist dieses Lokal im Bau von Frank Gehry auf dem Novartis Campus allerdings nicht zugänglich.