

Basler Award-Gewinner liess Winiger warten

Von [Joel Gernet](#). Aktualisiert am 22.11.2011

Drei Basler gehörten zu den Gewinnern an der «Best Of Swiss Gastro Award Night» im Kongresszentrum der Messe Basel. Aufgemischt wurde der Abend allerdings von einer Zürcher Truppe.



1/7Basler Gewinner lässt warten: Bis Martin Keusch, Geschäftsführer des Hitzberger Basel, auf der Bühne eintraf (rechts), überbrückte Moderatorin Melanie Winiger mit Hitzberger-CEO Andy Schwarzenbach (links) die Zeit.

Bild: Joël Gernet

145 Nominierte in neun Kategorien

Bei «Best of Swiss Gastro» werden jährlich die besten Schweizer Betriebe gewürdigt, welche in den letzten drei Jahren neu eröffnet oder ein neues Konzept realisiert haben. Insgesamt wurden 145 Lokale in neun Kategorien von einer Jury ausgezeichnet. Pro Kategorie wurden zusätzlich mit einem Publikums-Voting die drei Gewinner

festgelegt (110'000 Stimmen wurden abgegeben). Das sind die Honorierten aus der Region:

Kategorie Activity

City Beach, Basel

Kategorie Bar & Nightlife

Hinterhofbar, Basel

sichtbar, Basel

Club En Vogue, Basel

Kategorie Business & Care

[Novartis Restaurant Cloud](#), Basel (3. Platz)

Eurest La Bussola Solvias, Römerpark Kaiseraugst

Kategorie Classic

Restaurant Johann, Basel

Landgasthof Farnsburg, Ormalingen

Kategorie Coffee

Da Francesca, Basel

Kategorie Gourmet

Restaurant Matisse, Basel

Kategorie On the Move

[Hitzberger](#), Basel (1. Platz)

Checkpoint-Bar , Hotel Ramada, Basel

Kategorie Outdoor

Zur Wanderruh Outdoor, Basel

Das Neue Rialto, Basel

Kategorie Trend

[Kohlmanns](#), Basel (1. Platz)

Filini Bar & Restaurant, Basel

Restaurant Asica, Basel

Um ein Haar hätte Martin Keusch, Geschäftsführer des Basler Fastfood-Neulings Hitzberger, seinen grossen Moment verpasst an der «Best Of Swiss Gastro Award Night» im ausverkauften Kongresszentrum der Messe Basel. Die Show hatte eben erst begonnen, als sein Lokal zum Gewinner in der Kategorie «On The Move» gekürt wurde – und Keusch war nirgends zu finden. Ratlose Blicke bei Moderatorin [Melanie Winiger](#), dann gekonnter Smalltalk mit Hitzberger-CEO Andy Schwarzenbach zur

Überbrückung. Kurz darauf konnte die ehemalige Miss Schweiz dem frischgebackenen Gewinner dann doch noch das Mikrofon unter die Nase strecken.

Der Herr war «on the move» auf dem stillen Örtchen – und sichtlich überrascht über die Auszeichnung. «Wir sind gut», meinte Keusch mit einem verschmitzten Lächeln, «aber ich hätte nicht gedacht, dass wir gewinnen». Ganz überraschend kommt die Auszeichnung für Aussenstehende allerdings auch nicht: Die Take-Away-Kette des Bündner Spitzenkochs Eduard Hitzberger (18 Gault Millau-Punkte, zwei Michelin Sterne) mischt die Gastroszene seit Frühling 2009 auf mit dem Slogan «Fastfood natürlich» und hat für sein erstes Lokal in Zürich bereits den Best-of-Swiss-Gastro-Award 2010 in seiner Kategorie eingesackt.

Der Gewinner vom Barfi

Dass an der «Best Of Swiss Gastro»-Nacht in Basel ein Fastfood-Lokal ausgezeichnet wird zeigt: Hier stehen nicht exklusive Gourmettempel im Zentrum, sondern Betriebe, die in den vergangenen drei Jahren entweder neu eröffnet wurden – oder zumindest ein neues Konzept haben. Zudem handelt es sich um den «einzigsten Publikumspreis» der Schweizer Gastroszene, wie die Macher stets stolz betonen. Ganz allein entscheiden die zahlenden Ess- und Trinkfreunde dann aber doch nicht: Ihre Benotungen und die Anzahl ihrer Stimmen zählen zu zwei Dritteln, dazu kommt das Verdikt einer Fachjury.

Mit dem Restaurant Kohlmanns am Barfüsserplatz konnte sich in der Kategorie «Trend» ein weiteres Basler Lokal einen Spitzenplatz sichern. «Ich bin superstolz auf mein Team», meinte Geschäftsführer Stefan Styger gegenüber baz.ch. Den Erfolg seines Lokals erklärte sich Styger neben der Zufriedenheit der Gäste («Wir mussten keine Wettbewerbszettel mit schlechten Noten aussortieren») ehrlicher Weise auch mit dem zentralen Standort des Kohlmanns. «Mit dem Barfi haben wir natürlich einfach auch einen sagenhaften Platz», schwärmt er und erinnert sich an die FCB-Meisterfeier und die Fasnacht. Auch dass man täglich mit rund 300 Personen relativ viele Gäste verköstigen kann, sei bei einem Publikums-Wettbewerb natürlich von Vorteil. Ein Argument, das auch auf Stygers Kollegen vom Hitzberger am Aeschenplatz zutrifft, wo das gehobene Fastfood-Lokal über Mittag regelrecht gestürmt wird von der hungrigen Kundschaft. Als drittes Basler Lokal wurde das vom US-Stararchitekten Frank Gehry gestaltete Novartis-Personalrestaurant Cloud in der Kategorie «Business & Care» mit dem dritten Platz ausgezeichnet.

Zürcher Böller im Kongresszentrum

Die unkonventionellste Aktion des Abends kam vom Team der Zürcher Bar Plaza. Bereits während der Laudatio zündeten die überwältigten – und überdrehten – Gewinner des «Bar & Nightlife»-Awards eine erste Konfetti-Kanone (allerdings gefüllt mit Goldregen). Auf der Bühne folgten dann weitere Freudenböller und eine Formel-1-würdige Champagner-Dusche für die fein gekleideten Gäste in den ersten Reihen. Diese waren – im Gegensatz zu Melanie Winiger – mässig amüsiert von der Aktion. «Ihr Zürcher müsst schon immer am dümmsten tun – danke für die Sauerei auf der Bühne», meinte die amüsierte Ex-Miss, welche souverän und charmant durch den Gastro-Abend führte und über weite Strecken die einzig witzige Person auf der Bühne war. Die insgesamt zehn Gastredner mit ihrer Laudatio waren – das scheint diese Form des Redens an sich zu haben – allesamt zum gähnen. Das kommt davon, wenn jeder Sponsor das Wort ergreifen muss. Und die eingestreuten «Auflockerungen» von Winigers «Regieassistentin», der Basler Komödiantin [Anet Corti](#), waren ebenfalls relativ lau – abgesehen vom sensationellen Facebook-Dating-Sketch mit Roger Federer und Tiger Woods.

Gut war die Stimmung dennoch: Die rund 700 Gäste aus der Gastroszene genossen es sichtlich, ausnahmsweise einmal selber bewirtet zu werden. Dass an der «Best Of Swiss Gastro Award Night» österreichische Weine aufgetischt wurde, sorgte allerdings bei manchem Gast für Stirnrunzeln. Immerhin hatte der Tropfen einen originellen Namen: «Die Versuchung». Da konnten die Zuständigen vom neuen Münchner Messe-Catering [Käfer](#) natürlich nicht widerstehen. (baz.ch/Newsnet)