

# Einfach mal sitzen bleiben

Unser Autor **Martin Jenni** gabelt seit Jahrzehnten Beizen auf. Wer Land und Leute, Wirtschaften und Produzenten abseits des Mainstreams entdecken will, findet sie in seinem Guide «Aufgegabelt». Hier eine kleine Auswahl.

Es gibt sie noch, Gastgeber und Köche, denen der Spagat zwischen Tradition und Innovation in einem realen Preissegment gelingt und die eine Kochsprache zelebrieren, die den Appetit weckt. Zeigen wir den Wirtinnen und Wirten alltagstauglicher Gasthäuser, dass sie eine Zukunft haben, indem wir sie besuchen. Täglich oder zumindest fast. «Aufgegabelt» straft weder ab noch lobhudelt er; vielmehr erzählt er Geschichten von Momentaufnahmen. Losfahren, sich treiben lassen, sitzen bleiben, Land und Leute kennen lernen, Wirtschaften, Retreats und Produzenten entdecken. Fürs Erste einmal sieben neue Adressen aus dem Guide und einen Primeur für 2024. Viel Vergnügen.

**Für Entdeckerinnen: Carvi Noir in La Chaux-de-Fonds NE**



Früher war ich in La Chaux-de-Fonds gern im Café de Paris, und im Des Brandt verbummelte ich Sonntage. Die Ferme ist geblieben, und das Café hat sich als La Différence nach Italien verabschiedet, mit Pasta fatta in casa und Co. Neu ins Spektrum gerückt ist bei mir das Carvi Noir mit seinen petrolblauen Wänden, seiner schlichten Einrichtung und dem romantischen Garten. Wer ungekünstelte Gerichte gern teilt, sitzt hier richtig.

Hinzu kommen eine sehr kleine, durchdachte Auswahl an Vins naturels und ein nonchalanter Service, zwei weitere Eckpfeiler, die zum Wohlbefinden beitragen. **Carvi Noir**, La Chaux-de-Fonds NE, Rue Daniel-Jeanrichard 19. Di–Fr ab 18.30, Sa mittags und abends geöffnet.

**Für Puristen: Sankt Georg in Ernen VS**



Seit über 20 Jahren kocht Klaus Leuenberger im Wallis Gewöhnliches und Ungewöhnliches auf Spitzenniveau. Nicht grossspurig, dafür pragmatisch und zahlbar. Hirn und Kopf, aber auch Löwenzahn-Hamburger mit Walliser Bio-Ketchup sind nur einige Ausrufezeichen. Schlachtabfälle kennt er keine, bei Klaus wird alles verwertet. Nun hat er einen Gang zurückgelegt, ist an seine alte Wirkungsstätte zurückgekehrt und hat mit der Freiburgerin Chantal Käser die Backstube und Wirtschaft St. Georg ins

Leben gerufen. Da gibts ofenfrisches Brot, Hausfladen, aber auch spezielle Abende mit Pasta oder mit Innereien, je nach Laune des Patrons und der Wirtin. Applaus. **St. Georg**, Ernen VS, stgeorg-ernen.ch

**Für Schöngelster: Le Vivant in Bern**



Beat Blum kommt in seiner Küche ohne Zierleiste aus, und er mag keine Punkte und Sterne, was nicht heissen will, dass er sich nicht über einen Sternenhimmel freut. Mit an Bord ist Yannick Wigley, den die Berner von der Haberbüni her kennen. Neugierige Gaumen teilen sich die Gerichte und trinken

Weine von jungen Winzerinnen zu Kohlrabi-Ravioli mit Frischkäse, frischem Wasabi und Fenchelpollen, Ceviche vom Kingfish mit Pastinaken, hausgemachten Ricotta-Tortellini im Karottenfond mit Ingwer, Tarte Tatin von der Tomate oder den Backen von der Ibérico-Sau mit Kartoffelstock. Alles gut? Alles! **Le Vivant**, Bern, levivant.ch

**Jenni deckt auf: «Aufgegabelt»**

In der Rubrik «Jenni deckt auf» präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni einmal im Monat lohnende Restaurants. Diesmal gehts um heimelige Lokale abseits vom Mainstream. Martin Jenni ist nicht zuletzt bekannt für seinen Beizen- und Einkaufsführer «Aufgegabelt». Soeben erschienen ist die 2023er-Ausgabe. Das handliche Buch versammelt neu 800 von Jenni persönlich ausgewählte Adressen

**Für Spürnasen: La Fourchette in Basel**



zum Einkehren, Einkaufen und Einschlafen an Orten, die das heimische kulinarische Schaffen und die unkomplizierte Gastfreundschaft pflegen. Aus persönlicher Perspektive und humorvoll beschreibt der Gastroexperte kurz und prägnant das Wesentliche jeder Lokalität. (weberverlag.ch, ca. 29 Fr.).



Unsere «Beiz des Jahres 2023»: Laetitia Oser und Valentin Brotbek vom Fourchette in Basel

Einmal alles gibts bei Laetitia Oser und Valentin Brotbek für bescheidenes Geld, das einen kurzweiligen Querschnitt durch die Küche von Laetitia offeriert. Farbe und Geruch, Klang und Stimmung vereinen sich zur gelungenen Assemblage. Das letzte Mal gabs Holunderbeersuppe, Peperoniterrine, Tomatenbrot, Courgette meunière, elsässische Fleischschnacka, Gurken-Melonen-Tatar und zum Dessert eine Tomatentartelette. Einmal alles, einmal anders und sieben ausgezeichnete Gerichte, die der Gast auch einzeln bestellen kann, was aber schade wäre. Dazu einige trinkfreudige Weine aus der Loire oder dem Beaujolais. Wer den Alltag ablegen will, ist in der Fourchette sehr gut aufgehoben. Sie ist unsere «Beiz des Jahres 2023».

**La Fourchette**, Basel, lafourchettebasel.com

**Für Entspannte: Piz Gloria Bar in Lenzburg AG**



Haus und Eingang wecken Neugierde, der Inhalt ist ein buntes Sammelsurium. Die Begrüssung des Gastgebers Pit Lauth ist herzlich, die Gästeschar durchmischt und resistent gegen schwadronierende Prasser. Die Charcuterie stimmt, und die Weinauswahl ist so ausgelegt, dass Nase und Gaumen nie einschlafen. Wer das Piemont liebt, stillt seine Sehnsucht mit Weinen von Il Mongetto, wen es nach Frankreich zieht, der ist mit dem Blanc de Garance, einer Assemblage aus Marsanne, Grenache, Viognier und Roussanne, gut bedient. **Piz Gloria Bar**, Lenzburg AG, pizgloriabar.ch

**Für Einmacherinnen: Zur Goldige Guttere in Zürich**



Die Goldige Guttere wäre nicht auf meinem Radar, wenn ich mich im Art 16 in Saanen nicht so gut mit den Tischnachbarn unterhalten hätte. Die zwei frisch Verheirateten waren so tiefenentspannt, glücklich und trinkselig, dass es eine Freude war, mit ihnen am selben Tisch zu sitzen. So dauerte es nicht lange, bis ich sie nach ihrer Lieblingsbeiz in Zürich fragte, worauf sie mir die Goldige Guttere hervorzauberten. Was für ein Glück. Die Küchenchefin Linda Hüsser kocht lustvoll auf

und Gastgeberin Meret Diener empfängt ihre Gäste in einem stilvollen Rahmen. Wer in die Guttere geht, isst, was auf den Tisch kommt, freut sich über das Eingemachte, das Frische vom Hof, teilt die Speisen und lässt es sich gut ergehen.

**Zur Goldige Guttere**, Zürich, zurgoldigeguttere.ch

**Für Zeitreisende: Kurhaus Flühli in Flühli LU**



Das Flühli wurde von uns frisch «aufgegabelt», ist also noch nicht einmal im Guide. Als Geheimtipp gehandelt, entwickelt es sich zu einem Hotspot für Gäste, die sich nichts mehr beweisen müssen und gern in die Historie und in die Geschichten eines Hauses abtauchen.

Das Flühli wurde mit Fingerspitzengefühl renoviert und bietet eine angenehme Gastfreundschaft, die mehr durch Leistung als Lippenbekenntnis überzeugt, was auch mit der sympathischen Gastgeberin Stefania Martinelli zu tun hat, die selbst Langschläfer das Frühstück vom Saal noch in die Gaststube bringen lässt. Die Küche kocht schlicht und überzeugt, dem Weinangebot würden einige unkonventionelle Provenienzen gut anstehen. Chapeau zu diesem Kleinod.

**Kurhaus**, Flühli LU, kurhaus-fluehli.ch

**Für Alltagsflüchtige: Landhus in Almens GR**



Meine besten Freunde waren im Landhus und haben mir von dem Haus und den Machern vorgeschwärmt. Die vordergründig einfachen Speisen verblüffen mit Raffinesse, wovon die Spinatquiche mit Ziegenkäse und rosa Pfeffer wie auch die Gerstensuppe aus Gran-Alpin-Bio-Gerste mit Speck, Trockenfleisch und Rahm zeugen.

Selbst Klassiker wie Gschwelti und Chäs rufen subtile Gaumenfreuden hervor. Und endlich wieder einmal Kartoffeln, die wie Kartoffeln schmecken, sekundiert von gereiftem Käse mit Käseerianke und -quark, Chutney und Eingelegtem. Ein Festmahl, so wie es am Tage des Herrn der Sonntagsbraten ist mit Stampf und Seeli und saisonalem Gemüse. Grazcha fich. **Landhus**, Almens GR, landhus-almens.ch

ANZEIGE

Wie  
**Helene & Wolfgang**  
Beltracchi  
die Kunstwelt  
narrten



**BELTRACCHI**  
**UNVERFÄLSCHT**  
WORT- & BILDSPEKTAKEL mit STEFAN GUBSER & MONA PETRI

Veranstalter  
**FBM Entertainment**

Produzent  
**WORTSPEKTAKEL**

Medienpartner  
**Sonntagszeitung**

**SCHWEIZER TOURNEE**  
**NOVEMBER-DEZEMBER 2023**

ticketcorner+ musical.ch