

# Die Beiz als Heimat

Die «Hasenburg» gehört zur aussterbenden Restaurantspezies, in denen das Leben in all seinen Facetten stattfindet

Von Martin Jenni

Landesweit drohen Eventlokale mit Krokodilragout und Springbockrücken, selbst die Jakobsmuschel hat die Quartierbeiz erreicht. Blass-fade Tomaten werden das ganze Jahr als Dekor missbraucht, und Weihnachtserdbeeren kaschieren nur allzu oft den faden Industrieschokoladenkuchen. Täuscher gibt es an allen Ecken und Enden, auch solche, die mit rauchigen Showelementen und vielen Türmchen auf den Tellern zu imponieren versuchen. Das Traurige am Ganzen ist, das der Gast nur allzu oft auf ihre Lügenkonstrukte hereinfällt und dabei vergisst, dass unter der Marzipanglasur kein Fundament ist. Diese Blender kommen und gehen, richten aber immensen Flurschaden an.

Anders die einfache Traditionsbeiz, deren Reiz für den Gast vielleicht erst auf den zweiten Blick zu erkennen ist. Die «Hasenburg» ist so eine Lebensoase, die sich im Zeitalter von Twitter und Facebook zu behaupten vermag wie keine



Ohne Pomp, mit Klasse. Daniel Rieder (links) führt das «Chateau Lapin», wie es schon seine Eltern getan haben, die den legendären Ruf begründeten. Fotos Marco Aste



zweite. In ihr findet das Leben in all seinen Facetten statt. Schöne Momente wechseln sich mit traurigen, witzigen lösen schräge ab. Tagdiebe, Augenmenschen, Schwätzer, Zuhörer, Hobby-psychologen, Schöngelster, Zecher und zivilisierte Trinker, uniformierte Krawatten-träger und Lebenskünstler begegnen sich auf Augenhöhe, tauschen sich aus, streiten und einigen sich.

## Läberli mit Rösti, die besten

Menschen kommen und gehen, die «Hasenburg» bleibt. Mit ihr ganz viele Stammgäste, die in den Tag oder in den Abend bei einem Glas oder zwei einsteigen – und sitzen bleiben. Basel ohne die «Hasenburg» ist so undenkbar wie Paris ohne sein «Train Bleu», das schönste Bahnhofsrestaurant der Welt.

Es ist das Verdienst von Irma und Daniel Rieder, die mit viel Enthusiasmus und Geld ihre verpackte und in die Jahre gekommene Traditionsbeiz geschlossen, renoviert – und sie ohne Pomp, dafür mit Klasse wiedereröffnet haben. Statt erneut Pächter zu suchen und die Falschen zu finden, führen sie das Lokal nun gleich selbst. So wie es die Eltern von Daniel, Elsa und Ernst Rieder jahrzehntelang getan haben,

die den legendären Ruf der Beiz begründeten.

Das «Chateau Lapin» ist eine Basler Institution, die es als Gast zu hegen und zu pflegen gilt, gehören doch solche Beizen zu einer aussterbenden Spezies. Das ist offenbar ganz vielen Gästen bewusst, summt doch der Laden seit seiner Wiedereröffnung souverän wie ein Bentley mit Chauffeur. Es ist ein Kommen und Gehen. Wer einen Stuhl findet, bleibt sitzen, redet mit dem Nachbarn, trinkt, redet weiter, liest in der Zeitung und sinniert über die Leichtigkeit des Seins.

Einfach nur gut essen geht aber auch. Etwa eine Portion Läberli mit Rösti, die besten, wie viele Basler munkeln. Mit Sperberaugen, Charme und Humor wacht Irma Rieder, die Frau von Küchenchef Daniel, über das Personal und ihre Gäste.

Der Service ist höflich, zukommend und alles andere als hüftsteif. Er bietet eine Gastlichkeit, die heute in der Schweiz nicht mehr selbstverständlich ist. Das Spektrum der Gäste ist so breit wie der Wildschweinkopf an der Wand gross. «Hier ein flott gezapftes Helles, dort ein kühles Amber, da eine Flasche

Roter. Zweimal Wurstsalat, bitte sehr. Zahlen! Komme gleich.» Der sympathische Alltag in der «Hasenburg».

## Tradition im «Weierhof»

Während Daniel Rieder, so mitten im Herzen von Basel, mit spontanen Gästen und durstigen Touristen im «Chateau Lapin» rechnen darf, kommen im Neubadquartier bei Gastgeber und Koch Ruedi Spillmann vom «Weierhof» solche Gedanken schon gar nicht erst auf. Zwar liegt die Endstation der Tramlinie Nr. 8 gleich gegenüber seiner Beiz, aber die meisten Basler nehmen dieses Gefährt, um in die entgegengesetzte Richtung über die Grenze nach Weil am Rhein zu fahren. Trotzdem brummt sein Laden.

Ja, es geht bereits um 9 Uhr zünftig los. Dies täglich von Dienstag bis Samstag. Der Kaffee Lutz dampft, das Bier schäumt, die «Krumme» und Co. geben sich vor der Türe Rauchzeichen, es wird gelacht, ein Jass und Sprüche geklopft und über die frisch zubereiteten Frikadellen philosophiert. Der «Weierhof» ist eigentlich immer voll, die Gäste nicht, die Beiz pulsiert, und an den Tischen sitzt das Quartier, die Stadt, sitzen Studenten, Arbeiter, Bauern, Politi-

ker und Pensionierte. Ruedi Spillmann hat den «Weierhof» von seinen Eltern übernommen, seine Frau Ina hält ihm den Rücken frei, ist der Fels in der Brandung und zugleich die gute Seele des Hauses, hat für jeden Gast ein offenes Ohr, tischt auf und ab, schenkt ein und nach und ist zufrieden, wenn ihre Gäste zufrieden sind. Kein löbliches Gesabber unsererseits, sondern Normalität à la Spillmann.

Wer als «Weierhof»-Novize nun denkt, das ihn eine patinierte, eine urtümliche alte Wirtschaft erwartet, denkt falsch. Die Beiz wurde zur falschen Zeit zu intensiv renoviert, modernisiert, hat diverse Schönheitsfehler, was aber keinen Gast hier weiter stört, da er sich zu Hause und willkommen fühlt, und sich dabei ganz auf das kulinarische Resultat auf dem Teller konzentrieren kann. Ruedi Spillmann kocht gradlinig, schnörkellos und gut. Er würzt subtil, verzichtet auf zu viele Elemente, sondern setzt auf Tradition und Regionalität, wobei Ausnahmen die Regel bestätigen, wie das beim butterzarten, argentinischen Entrecôte der Fall ist.

Berühmt ist der «Weierhof» auch für seine diversen Anlässe. Etwa die Metzgete, die stets Ende Oktober von

## Basels beste Beizenkultur

**Hasenburg.** Gastgeber Daniel Rieder  
Schneidergasse 20  
4051 Basel  
061 261 32 58  
[www.chateaulapin.ch](http://www.chateaulapin.ch)  
Tipp: Läberli mal so, mal so

**Weierhof.** Gastgeber Ruedi Spillmann  
Neuweilerstrasse 107  
4054 Basel  
061 301 26 28  
[www.weierhof.ch](http://www.weierhof.ch)  
Tipp: Das Cordon bleu

**Parterre Basel.** Gastgeber Thierry Dunkel  
Klybeckstrasse 1b  
4051 Basel  
061 695 89 98  
[www.parterre.net](http://www.parterre.net)  
Tipp: Alles vom Bio-Limousin-Rind und -Kalb. Wie wärs mit einem Burger?

**Zum Kuss.** Gastgeber Markus (kein Schreibfehler) Engeler  
Elisabethenstrasse 59  
4051 Basel  
061 271 60 30  
[www.zumkuss.ch](http://www.zumkuss.ch)  
Tipp: Papas Arrugadas

**Zum Schmale Wurf.** Gastgeber Michele Parisi  
Rheingasse 10  
4058 Basel  
061 683 33 25  
[www.gastrosophen.ch](http://www.gastrosophen.ch)  
Tipp: Pasta al pesto genovese

**Cervelat und Tafelspitz.** Das Buch von Autor Martin Jenni und Fotograf Marco Aste: Einfach gut essen im Dorf, Quartier und auf dem Land. 5. vollständig aktualisierte Auflage 2016, 384 Seiten, AT Verlag, Fr. 49.90.

Donnerstag bis Samstag nach allen Regeln der Kunst zelebriert wird. Oder im November, dann, wenn im «Weierhof» der «Stubete» gehuldigt wird, mit Schweizer Brauchtum fürs Ohr und mit helvetischen Küchenklassikern für die Zunge. Im Dezember hält bei Ina und Ruedi Spillmann Weissrussland Hof, passend zu ihren Winterzauber-Ideen.

## Spanisch mit Andreas Thiel

Übrigens: Falls dem Gast in diesen Tagen das Angebot spanisch vorkommt, und wenn das Cordon bleu den Beinamen Don Quijote trägt, hat das nichts mit Spaniens Blumen zu tun, sondern mit Politisatiriker Andreas Thiel alias Don Serapio, der im September im «Weierhof» auftreten wird. «Lachen mit Weinen», ja, warum denn nicht. Thiel war ein guter Freund vom gleichnamigen Onkel und Götti von Ruedi Spillmann, der in Solothurn bis zu seinem Tod über Jahrzehnte die legendäre «Fuchsenhölli» geführt hat und bei dem Thiel als Jüngling sein erstes Sackgeld verdiente. Der Kreis schliesst sich.

Das kurze Fazit zum Schluss: Gäbe es solche Beizen nicht, müssten sie erfunden werden. Tragen wir Sorge zu ihnen.

## Der Wein fürs Weekend

# Ein Syrah verwirrt

Von Chandra Kurt

An der Weinakademie in Rust am Neusiedlersee habe ich dieser Tage einen Workshop zum Thema «Schweizer Wein» geleitet. An meiner Seite Gilles Besse vom Walliser Weingut Jean-René Germanier. Die Teilnehmer waren alles Weinakademiker aus aller Welt, die wohl schon einmal etwas über die Schweiz gehört haben, aber kaum einer hatte Schweizer Wein verkostet. Persönlich finde ich, dass man die önologische Handschrift eines Landes am besten durch die Degustation ihrer Weine kennenlernt.

Wir hatten 18 Weine dabei, die in drei Flights (Verprobungsrunden) und die Themen «Chasselas», «autochthone Sorten» sowie «internationale Sorten» aufgeteilt waren. Jeder Wein war reinsortig. Zu den Favoriten zählten der 2003er Chasselas La Colombe von Raymond Paccot, der Chasselas Non Filtré von Château d'Auvernier, der Petite Arvine von Mike Favre und der Syrah Cayas von Jean-René Germanier. Letzterer verblüffte die Studenten. Einige betonten, dass dies der beste Syrah sei, den sie je verkostet hätten, wobei seine Aromatik absolut verwirrend sei: Er habe die Typizität und Eleganz eines Syrah aus dem

Rhone-Gebiet, aber auch die saubere Fruchtigkeit von Syrahs aus der neuseeländischen Region Auckland.

Der Cayas feiert mit dieser Ernte sein 20-Jahre-Jubiläum. Ich mag mich noch erinnern, wie ich mit Jean-René Germanier die ersten Versuche verkostete und schon damals das Potenzial dieses Weins erkannte. Aromatisch lässt er an frisch gemahlene, schwarzen Pfeffer, Veilchen, Backpflaumen und Gewürznelken denken. Im Gaumen auch eine dezent schokoladige Note und eine schöne Frische im Finale. Trotz seiner Komplexität fliesst er leichtfüssig und anregend den Hals hinunter. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)



**Cayas 2013,** Syrah du Valais, Fr. 42.90, Manor. [www.manor.ch](http://www.manor.ch)