



Einfach lecker: Pulpo mit Pastinakenmus, Rindsentrecôte und Kürbis-Gnocchi in der Bottega Berta.

Foto: Urs Jaudas

Herzlich unkompliziert

Wer abseits des Mainstreams einkehren und entspannt essen und trinken will, sucht sich eine dieser unprätentiösen Beizen aus, die unser Autor **Martin Jenni** für kalte Wintertage empfiehlt.

Natürlich ist es immer wieder schön, Häuser zu besuchen, die mit einer Luxusküche aufwarten, die von exzellenten Köchinnen und Köchen zelebriert wird. Klar ist aber auch, dass solche Besuche eine kostspielige Angelegenheit sind und der Gaumen bei zu viel bretonischem Hummer an einer Château-Chalon-Sauce mit Oscietra-Kaviar ermüden kann.

Damit dies nicht geschieht, stelle ich seit mehr als zwanzig Jahren alltagstaugliche Lokale vor, die durch ihre einfache Küche und mit ihrer unkomplizierten und herzlichen Gastfreundschaft ihre Gäste beglücken.

Es sind kleine Oasen, die ihren Reiz auch nach zahlreichen Besuchen nicht verlieren und nicht schwer auf der Brieftasche liegen. Sie sind so einfach wie wünschenswert. Eigenwillig, schräg, charaktervoll. Acht Beizen zum Entdecken. Viel Vergnügen.

Im Nirgendwo: Café du Cercle in Les Bayards NE

Wer den Weg zu Chez Pauline findet, lehnt sich zurück und entspannt sich bei einem Absinth, bleibt länger sitzen als geplant, hört den Einheimischen zu und geniesst den Moment in dieser authentischen Pinte im Neuenburger Jura.

Wer nur trinken will, achtet bei Facebook auf die Öffnungszeiten, wer sich ihrer Küche anvertraut, reserviert sich frühzeitig einen Tisch, zum Beispiel für Vol-au-vent oder eine grobe Schweinsbratwurst, sekundiert von einer Rösti, die aufzeigt, dass der Röstigraben inexistent ist.

Ja und am Freitag warten ab und zu die Filets de perche aus dem Neuenburger See mit Frites fait maison auf hungrige Gäste.

Café du Cercle, Les Bayards NE, Quartier du Millieu 69, 032 866 17 39, keine Webseite

Im Wein sein: Vini in Solothurn

Gäbe es diese Beiz mit Weinhandlung nicht, müsste sie erfunden werden. Sie hat sich in 35 Jahren zu einer Solothurner Institution entwickelt. Je nach Tageszeit ist das Vini ruhiger oder lebhafter, leer ist es nie.

Würde es früher noch unter Insidern gehandelt, muss heute für den Mittags- oder Abendstisch zwingend reserviert werden. Wer die Ruhe mag, kommt an einem Samstagnachmittag, bestellt einen schäumenden, knackig frischen Lambrusco und eine Antipasti-Platte. Salami, Rohschinken, Mortadella, eingelegtes Gemüse, Käse und Brot von der Holzofen-Bäckerei Müller bilden eine Normalität, die euphorisch stimmt.

Wasser ist gut, Wein im Vini ist besser.



Vini al grappolo, Solothurn, algrappolo.ch

In der Gasse:

L'Unique in Basel

Für die Eingeborenen ist das Gerbergässlein Alltag. Ausser an der Fasnacht, dann, wenn der Alltag mystisch wird. Auswärtige Stadtbesucher denken nicht an den Alltag, was schade ist, verpassen sie in Basel doch so eine unkonventionelle Einkehr.

Atmosphäre, Angebot (Bar, Beiz, Museum, Konzert«halle»)

und Gastgeber bilden eine Genussblase, was auch mit der klassischen italienischen Traditionsküche von Isabel und Emanuele Scardicchio zu tun hat. Fatto in casa ist hier kein Werbespot, sondern gelebte Normalität mit frischer Pasta am Mittag und einigen saisonalen Gerichten am Abend. Hinzu kommen trinkfreudige Provenienzen, zu dem auch die Hausweine von Sascha Simmendinger und Mario Bollag beitragen.



L'Unique, Basel, lunique.ch

Im Urbanen:

Rebstock in Baden AG

Schon der Freisitz vor dem Rebstock zeigt an, dass es gut kommt. Mit Bier von Jérôme Rebetez aus Saignelégier und Destillaten von Lorenz Humbel aus Stetten.

Die Palette der Gerichte reicht vom indischen Gemüseteller bis hin zu japanischen Spezialitäten, für die der Rebstock auf Profi Toshio Yakkatokuo zurückgreift. Daneben warten Cordon bleu und Hackbraten mit frittierten Kartoffelschnitzen oder je nachdem hausgemachte Pastetli.

Das Weinangebot überzeugt mit einigen ausgewählten Provenienzen wie dem Rosso di Montefalco von Filippo Antonelli aus Umbrien oder dem Riesling vom



Weingut Kuhn aus der Pfalz, der mit seinen filigranen Noten perfekt zu einem Apple-Crumble passt.

Rebstock, Baden AG, rebstockbaden.ch

Wo sonst:

Da Marcello in Kriens LU

Frage ich meine Freunde in Luzern nach der besten Pizza der Region, sagen mir alle: Da Marcello. Was bei ihm geboten wird, hat so gar nichts mit den üblichen Pizzabetrieben zu tun. Das fängt schon bei der Grundlage an, dem Sauerteig, der ohne zugeführte Hefe auskommt und 48 Stunden ruhen darf, bevor er weiterverarbeitet wird, bis hin zu den guten Zutaten.

Den Grundstein hat vor rund sieben Jahren Marcello gelegt, seit vier Jahren sind Manuel, Felix und Raphael mit von der Partie. Das Umfeld, die «Teiggi», ist so speziell, wie die Pizzen gut sind, eine Genossenschafts-siedlung mit Wohnungen und Ateliers, belebt von einer bunt durchmischten Gesellschaft. Dazu passen auch unkomplizierte Weine, wie der Frizzante aus der Emilia-Romagna.



Da Marcello, Kriens, damarcello.ch

Im Quartier:

Bottega Berta in Zürich

Der Kreis 3 pulsiert kulinarisch wie wohl kein anderer Stadtteil in Zürich, und wer hier als passionierte Beizengängerin nicht glücklich werden kann, hat wohl sonst ein Problem. Goldige Guttere, Jdaburg, Köchlistube, 169 West, Kle und eben die Berta sind Einkehren, die für die Leich-

tigkeit in der Schwere des Seins sorgen. Die Bottega Berta würde problemlos in Italien durchgehen. Sie bietet eine herzliche Gastfreundschaft mit grundehrlichen Qualitätsprodukten aus nachhaltiger Produktion.

Kein theoretisches Geschwafel, sondern vorgelebte Praxis zu freundschaftlichen Preisen. Da soll mir noch mal einer sagen, Zürich sei kulinarisch ein abgehobenes teures Pflaster. Die Bottega Berta ist auf Kurs und bereitet einfach nur Freude. Wer sie mit gutem Appetit besucht, teilt die Gerichte und isst sich lustvoll durch das Angebot hindurch. Applaus.



Bottega Berta, Zürich, bottegaberta.ch

In der Mausefalle:

Mausacker in Steinebrunn TG

Der Mausacker ist ein Biohof mit Beiz, und jeden zweiten Donnerstag lädt die Gastgeberfamilie zum «maus»ikalischen Happening ein. Im Sommer unter den Bäumen, im Winter in der guten Stube. Zuvor wird jeweils vegan gekocht.

Berühmt ist der Mausacker für seinen Stockfisch, der im Februar und März aufgetischt wird. Die Beiz hat Stil, die Küche konzentriert sich auf das Wesentliche, was mit den Menschen, die sie



betreiben, zusammenhängt, die so natürlich wie unkompliziert sind. Umgeben von Tieren und noch mehr Hochstammbäumen ist der Mausacker ein idealer Gunstplatz für die kleine Alltagsflucht.

Mausacker, Steinebrunn TG, mausacker.ch

Geheimtipp:

A Fior di Gusto in Lugano

Wer sich im Fior di Gusto an Fleisch gütlich tun will, bekommt es nur auf Vorbestellung aufgetischt, was bei dieser ausgezeichneten vegetarischen Küche nicht weiter erstaunt. Das in Hülle und Fülle angebotene Gemüse kommt aus dem eigenen Garten, und hat es keines mehr, wird biologisch dazugekauft. Manchmal gesellen sich frische Sardellen hinzu oder in Essig und Wein eingelegte Forellen. Wanda, Marinella und Marco sind die Gastgeber, die alle eine ansteckende Zufriedenheit ausstrahlen.

Das Sammelsurium an Kunst und Plunder lässt den Augen keine Ruhe, wird es doch immer wieder durch schön schräge Details abgelenkt, wobei die aromatischen Gerichte, die schnörkellos auf Brocante-Tellern angerichtet werden, die Augen wiederum beruhigen und den Appetit wecken.



A Fior di Gusto, Lugano, afiordigusto.ch

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (u. a. Restaurantführer «Aufgebelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema unprätentiös-gut.

