



Feine Häppchen, dazu ein Glas Wein: So wird der Advent zum Event
Foto: Getty Images

Wundersame Oasen

Entspannen statt rennen. Wein trinken statt im Einkaufsrummel ertrinken. In der Beiz anlehnen statt an der Kasse anstehen. Wo und wie das geht, weiss **Martin Jenni**

Der Advent beinhaltet die Vorfreude auf Weihnachten. So viel ist klar. Auch für kulinarisch affine Atheisten, die sich weniger mit der Geburt Christi befassen als vielmehr mit dem Genuss. Die Vorweihnachtszeit ist Grund genug, sich in Festlaune zu begeben und den Champagner oder den Burgunder zu kredenzen, statt sich mit allzu viel auferlegten Pflichten die gute Laune zu verderben. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, die Adventszeit zu zelebrieren. Mit oder ohne Bibel, aber stets mit Zeit, Besinnung und Genuss. Mit Freunden eine Beiz besuchen, kann dabei Wunder bewirken. Ohne Wunderkerzen. Einige Ideen dazu.

Windgeflüster und Donnergrollen

Das ist der Titel eines musikalischen Geschichtenabends mit Akkordeon und Liebesgeschichten, der Freude macht wie alle anderen Kulturabende, die Gallus Hufenus in seinem ausgesprochen stimmungsvollen Kaffeehaus zelebriert. Den ausgebildeten Journalisten hat es bei einer Reportage über Kaffeehäuser in Argentinien gepackt, sodass ihm nach seiner Rückkehr nichts Besseres einfällt, als selbst ein Kaffeehaus zu eröffnen. Ausgerechnet im Lindebühlquartier, dem einstigen Sündenpfuhl der Stadt. Gallus Hufenus bezeichnet es als ein «Hier-geht-noch-was-Quartier». Mir gefällt es in diesem lebendigen Quartier und in dieser einzigartigen Kaffeehaus-Oase, in der nicht nur der Kaffee exzellent ist, sondern auch die Brioche, die Croissants und die hausgemachten Kuchen. Ein Ort zum Durchatmen und um angenehm einen verkateren oder verregneten Samstag über die Runden zu bringen.



Kaffeehaus, St. Gallen
Tel 071 534 34 24,
www.kaffeehaus.sg
Di bis Fr 8 bis 18, Sa 9 bis 18 und
So 12 bis 17 Uhr geöffnet

Nicht von der Stange

Hugo Brugger ist ein charismatischer Weinhändler, ein Connaisseur, der seinen Kunden nicht nur Wein verkauft, sondern mit ihnen auch gerne über Wein im Allgemeinen und im Speziellen redet. Zum Beispiel über die Provenienzen der Azienda Agricola Guccione aus Sizilien. Der BC Bianco di Cerasa ist eine unerwartete Entdeckung, ein komplexer und frischer Wein. Wer einen offenen und unvoreingenommenen Gaumen hat, geht einen Schluck weiter und wagt sich an die Amphoren-Weine aus Georgien, dem Mutterland des Weins schlechthin. Die hauseigene Weinbar Cipio ist ein guter Einstieg in den Abend mit Wein, Oliven, Brot, Tatar, Brioche und noch mehr Wein.



Cipio, Bern
Tel 031 311 33 00,
www.vinvinno.ch
Di bis Sa ab 16 Uhr geöffnet

«Schnittli» mit Pfiff

Das Programm ist so einfach, wie die «Schnittli» gut und die Gastgeberinnen herzlich sind. In der guten Stube stehen gerade mal vier Tische, die «Schnittli» kommen flott, werden à la Minute zubereitet, von den Gästen verdrückt, und mit einem Bier, Wein oder Winzersekt werden die letzten Krümel lustvoll heruntergespült. Eine Runde geht noch, auch wenn vor der Tür die nächsten Gäste warten. Wer um 11 Uhr vor Ort ist, hat seinen Platz auf sicher und die Qual der Wahl. Gabriela Krell und Ines Savini haben mit ihrem Solo 21 eine Prise Wien ins Gundeli geholt. Das Trzesniewski ist eine Institution, und mit einer Portion der unaussprechlich guten Brötchen ist ihre Idee mit den «Schnittli» mit Pfiff entstanden. Bestes Sauerteigbrot, saisonal bestrichen, reduziert auf pure Qualität. So geht das hier.



Solo 21, Basel
Tel 061 556 49 09,
www.solo21.ch
Mo bis Fr von 11 bis 14 Uhr
geöffnet

Schöne Aussichten

Der Name der Beiz – Mediterrane Leckereien – ist etwas gestelzt, gehen doch die Gäste von Sonja Guzzanti eh einfach zur «Söne». Solche, die Zeit, Durst und Appetit haben, die sich treiben lassen können und der Köchin eine Carte blanche geben. Sie ist unisono Kö-

chin und Gastgeberin, sie kocht, kredenzt, schenkt ein und nach, holt das eigene Brot, die eigenen, schön geformten Käsestangen aus dem Ofen, sautiert Steinpilze, schmort den Braten und brät die Wachteln, löscht sie ab, schwenkt die hausgemachten Tajarin in Butter, richtet an und tischt auf – und ab. Supplement? Ja klar. Applaus.



Mediterrane Leckereien, Solothurn, Tel 079 251 15 11, keine Website, Di bis Sa auf Voranmeldung geöffnet

Natur im Glas

Ohne Rauchmandeln und ein Stück Haselnusskuchen geht ein Besuch im 169 West nie, und ohne einen Gin Tonic schon gar nicht. Auf der Schiefertafel sind immer ein Dutzend Naturweine aufgeführt, die man glasweise entdecken kann. Mal sind sie frisch, mal speziell, zwischendurch grandios, ordentlich oder gewöhnungsbedürftig. Unterhaltsam in Nase und Gaumen sind sie alle, zumindest werden die Weine unter den Puristen, Traditionalisten und Freaks emsig getrunken und langatmig darüber diskutiert. Einfach nur schweigsam eine Flasche trinken geht aber auch. Wein und Kaffee, Bar und Laden – das Konzept ist so einfach wie einladend, die Küche frisch und gut. Fehlt nur noch, dass 169 West sein Konzept expandiert. Nach Basel zum Beispiel. Dort fehlt noch so was.



169 West, Zürich
Tel 044 461 00 33, 169west.ch
Mi bis Fr ab 8 Uhr,
Sa, So ab 10 Uhr geöffnet

La vie est belle

Die Welt trifft sich gerne im Beau Séjour in Luzern. Selbst der englische «Independent» schwärmt seinen Lesern über das kleine, feine Hotel vor. Neuerdings werden in der hauseigenen Bistro-Bar 53 nicht nur kalte Appetizers aufgetragen, sondern auch ein nach allen Regeln der Kunst zubereiteter Evergreen: Croque Monsieur. Die französische Variante des Sandwichs hat es durch Marcel Prousts Roman «Auf der Suche nach der verlorenen Zeit» in die Weltliteratur geschafft. Also Proust lesen, in den Croque Monsieur beissen, am Crémant de Bourgogne Rosé von der Domaine Amiot Guy et Fils schlürfen und zwischendurch einen Blick auf den Vierwaldstättersee oder zu den Schönen, die sich an der Bar tummeln, werfen.



Beau Séjour Bistro-Bar 53, Luzern
Tel 041 410 16 81,
www.beausejourlucerne.ch
Täglich von 7 bis 22 Uhr geöffnet

Stille Nacht

Anita Stämpfli und Franco Pittaro haben gemeinsam mit Sara Stämpfli mit der grossen Kelle angerührt und wagemutig ihr Erweiterungsprojekt umgesetzt. Dafür gebührt ihnen der grösste Respekt. Die alte Scheune des Hauses wurde abgerissen, an ihrer Stelle sind Wohnungen entstanden, im Dachstock haben sieben Hotelzimmer Platz gefunden, und die Kunststoffenster wurden durch Holzfenster ersetzt. Der erste Stock beherbergt einen sec renovierten Saal, und die kleine Raucher-Lounge ist ins Parterre verlegt worden. Entstanden ist ein Bijou, auf das die Urheber stolz sind. Weihnachten ohne Trubel mit den besten Freunden in Roderis zu verbringen, wäre eine machbare Idee. Der festlich mit allem Drum und Dran geschmückte Landgasthof hat von Heiligabend bis Silvester geöffnet.



Landgasthof Roderis, Nunningen SO
Tel 061 791 03 21,
www.roderis.ch
Mi bis So ab 11 Uhr und während der Festtage 24. bis 31.12 täglich geöffnet

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni (soeben erschienen: Gastroführer «Aufgegabelt 2020», AT-Verlag, ca. 22 Fr.) einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Genuss und Besinnung