

# Premiere auf der Strasse

Das «Gifhüttli» eröffnet an der Fasnacht eine Aussenbar



**Die Ruhe vor dem Sturm.** Simon Hauswirth und Stéphanie Grossenbacher werden ihr Team während der Fasnacht aufstocken. Foto Marko Lehtinen

Von Marko Lehtinen

Es hat endlich geklappt. Nach mehreren Anläufen hat das «Gifhüttli» in diesem Jahr die Bewilligung für eine Fasnachts-Aussenbar erhalten. So werden während den dreyscheuesten Dääg vor dem Restaurant erstmals Festbänke aufgestellt. An der eigenen Bar wird es Bier, Wein und Drinks geben.

Und auch drin wird im «Gifhüttli» dann wieder die Post abgehen.

Das Parterre und das Säli im ersten Stock werden geöffnet sein, weshalb die Geschäftsleitung das Team für die drei Tage deutlich aufgestockt hat. 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind normalerweise in der Küche und im Service tätig, während der Fasnacht werden es zwischen 25 und 30 sein.

### 70 Liter Mehlsuppe

Auch die Karte wird angepasst. «An der Fasnacht gehen bei uns rund

70 Liter Mehlsuppe über die Theke», erklärt der Interims-Geschäftsführer Simon Hauswirth. Dazu gibts verschiedene Waaie – und das klassische Schweins-Cordon-bleu mit Pommes frites. An den drei Tagen müssen die Gäste also nicht ganz auf das beliebteste Gericht des Restaurants verzichten.

Normalerweise gibt es im «Gifhüttli» rund ein Dutzend verschiedene Cordon bleus, seit Jahrzehnten ist die Speise hier der Verkaufschlager. «An einem guten Wochenende gehen bei uns durchaus 400 Cordon bleus weg – vor allem im Winter», sagt Stéphanie Grossenbacher, die stellvertretende Geschäftsführerin.

Und so wundert es nicht, dass sich die Betreiber der Traditionsbeiz in der Altstadt immer wieder etwas einfallen lassen, um mit ihren Cordon bleus nicht vor Ort zu treten. Besonders gefragt sei derzeit das «Berner Cordon bleu» mit Speck, so Grossenbacher. Am speziellsten sei aber das «Basler Cordon bleu», eine Kreation des Hauses. Es ist gefüllt mit einer Paste aus Kalbsleberli und Rohschinken.

Die Geschäftsleitung des «Gifhüttli» freut sich schon auf die Premiere an ihrer Aussenbar – bleibt nur noch die Frage, wie es in diesem Nadelöhr dann in Sachen Gedränge aussehen wird.

## Menü 1

### Pflichtesser

Von Hanspeter Gsell



Eigentlich wäre es Zeit für ein paar nachdenkliche Zeilen zum närrischen Treiben, zur Fasnacht und zum Morgenstrich.

Als Wahlbasler erwartet man von mir vielleicht erklärende Worte zu Röppli, Cortège, Waggis und alten Danten. Da ich jedoch erst seit 30 Jahren am fasnächtlichen Rheinknie lebe, ist es mir noch nicht gelungen, alle Geheimnisse zu lüften. Ein Kommentar wäre deshalb verwegen und würde nur erregte Leserbriefe zum Thema Integration provozieren.

Auch zur Trommel habe ich bis heute keinen musikalischen Zugang gefunden. Piccolo trinke ich lieber als es zu blasen, und die dissonanten Klänge angeheiterter Spontanblechmusiker mag ich aus sachlichen Gründen nicht kommentieren. Als mehr dem Wort zugewandten Menschen warte ich jedoch auch dieses Jahr gespannt auf die Schnitzelbänke. Allerdings werde ich mir diese Kunststücke nicht mehr als Pflichtesser anhören. Ich mag Schnitzelbänke, aber keine Pflichtschnitzel auf Pflichtbänken. Der karnevalistische Dichtestress verursacht bei mir körperliches Unbehagen.

Nachdem ich vor einigen Jahren einen Hörsturz erlitt (wegen einer Trompete), die Rahmsauce zum Verzehr ungeeignete Einlagen aufwies (Konfetti) und das angekündigte Schnitzel (vom Kalb) garantiert ein Schwein zur Mutter hatte, verzichte ich auf dieses zweifelhafte Vergnügen. Mit Grauen erinnere ich mich an überbeuerte Weissweine zweifelhafter Herkunft. (Freund Max behauptete letzthin, die seien derart schlecht gewesen, er hätte nicht einmal ein anständiges Grundweh davon bekommen!) Auch die Aussicht auf einen fasnächtlichen Table-Dance – von speichelnden Posaunisten mit grossen Pauken und in dreckigen Schuhen – kann mich nicht von diesem Entschluss abbringen.

Ich werde mir deshalb die Verse von Zuträgern, Helfershelfern und anderen Medien beschaffen lassen. Und ganz ohne Schnitzel, Pflicht und Dissonanzen die hohe Kunst der Sprüche geniessen.

## Chandras Weinempfehlung

# Der perfekte Chardonnay

Von Chandra Kurt

Am Sonntag war Oscar-Nacht. Jedes Jahr stelle ich den Wecker für 2.30 Uhr und geniesse bis um 6 Uhr, wie sich in Los Angeles die Filmindustrie feiert. In Gedanken wünsche ich mir natürlich, einmal an einer Afterparty teilnehmen zu können – zum Beispiel an der von «Vanity Fair». Chefredaktor Graydon Carter produziert nicht nur das wichtigste Branchenmagazin, sondern besitzt auch diverse Restaurants.

Es sind wunderbare Adressen, um bekannte und noch unbekannte Stars zu entdecken. Eine ist zum Beispiel die Monkey Bar in Manhattan. Ich war das letzte Mal mit einer Gruppe Walliser Winzer dort. Rechts von uns Sting, links Brooke Shields. Wie für Walliser typisch, dauerte es

nicht lange und unsere beiden Nachbarische wussten, dass an meinem Tisch Weinproduzenten sass. Privater verlief mein Abend im «Waverly Inn» im West Village (New York), einem weiteren Lokal von Carter.

Jeder war mehr damit beschäftigt, seine schnell wechselnden Nachbarn zu studieren, als was auf dem Teller serviert wurde. Wir unterliessen es, Hamburger zu bestellen (für 60 Dollar pro Stück), wurden auch beim Wein nicht fündig. Ein kleiner Château Palmer kostete 1500 Dollar – was nicht viel kostet, ist nicht viel wert. Wir tranken Dry Martinis. Auf dem Rückweg zum Hotel

kamen wir am neusten Carter-Lokal, dem «The Beatrice Inn», vorbei. In einem unweit davon gelegenen Weishop erwarb ich einen meiner liebsten amerikanischen Chardonnays – den Newton unfiltered.

Aromatisch erinnert er an Vanille, Ananas, Papaya und flüssigen Honig. Ölig, kraftvoll und lang ist zudem sein Abgang. Ein Traum von einem Chardonnay, der perfekt zum Hamburger passte, den wir im Hotelzimmer bestellten – ohne jegliches Hollywood-Brimborium.



**Newton unfiltered 2008,** 68 Franken, bei Mövenpick, [www.moevenpick.com](http://www.moevenpick.com)

Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller» [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)