

EIN CHÖRLI AM SOLSTICE D'ÉTÉ



TEXT & FOTOS: MARC EDEL,
VICE-CHARGÉ DE PRESSE DU BAILLIAGE DE BÂLE-CAMPAGNE

Zum Sommer-Sonnwendfest – dem Solstice d'Été – empfangen Johannes Tschopp, Maître Restaurateur, und Gilles Brunin, Chef Rôtisseur, die Gäste in den altherwürdigen Mauern des Weiherschlosses Bottmingen.

Mit einem reichhaltigen Apéro startete das Fest, begleitet von einer ersten Darbietung unseres Chörli. Das in der Chaîne-Welt wohl einzigartige Chörli Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Bâle-Campagne wurde von Fredy Imhof gegründet. 1985 wurde er als Bailli régional inthronisiert und amtierte bis zu seinem allzu frühen Tode am 10. Februar 2004.

Am Grand Chapitre de Bâle im Mai 1989 trat das Chörli am Déjeuner d'Adieu erstmals öffentlich auf. Unvergessen bleibt dieser Anlass vor allem dank der Anwesenheit des Wiederbegründers Jean Valby, der einen Tag früher die Inthronisationen durchgeführt hatte. Nach den ersten Takten realisierte Jean Valby, dass das Chörli die Chaîne-Hymne sang. Er stand auf und brüllte in den Saal „Debout!“. Alles erhob sich und hörte sie sich stehend an. Dem damals 86-jährigen rollten Tränen übers Gesicht ...

Sommer 2015: Den Reigen herrlicher Speisen eröffnete ein Thunfisch, mariniert mit Ingwergelée auf Curry-Avocadocrème. Als zweiter Höhepunkt folgten Riesencrevetten, begleitet von jungen Artischocken an einer Vinaigrette und einer wundervoll duftenden Safransauce.

Zur Freude der Gäste wurde als Zwischengang ein erfrischendes Zitronensorbet serviert. Eine schöne Tradition, die bedauerlicherweise in Vergessenheit zu geraten scheint.

Es folgte der mit Spannung erwartete Hauptgang mit auf den Punkt gegartem Rinderfilet vom edlen „Irish Angus“ an süsslichem Charlotten-Konfit.

Es ist sehr schön, dass auf diese Weise die bei uns zu Unrecht häufig stiefmütterlich behandelte Süsskartoffel prominent berücksichtigt wurde.

Perfekt abgerundet schloss dieses mit viel Liebe gekochte Dîner mit einem in Schokolade gehüllten und mit Blattgold verzierten Stück Schwarzwälder. Passend zur Saison harmonisierte diese Kreation mit dem erfrischenden Kirschsorbet.

Unter der grossen Gästeschar befand sich eine stattliche Anzahl Kinder, was den familiären Charakter des Solstice d'Été unterstrich.



HOTEL EULER BASEL SONNTAGS- BRUNCH

ALS KULINARISCHES FEST

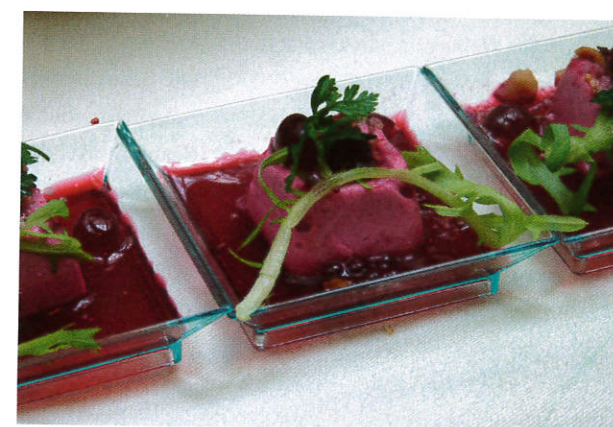
TEXT & FOTOS: PAUL C. PLEIGER,
VICE-CHARGÉ DE PRESSE DU BAILLIAGE DE BÂLE-VILLE

Sonntag morgens um elf Uhr trifft sich eine gut gelaunte Gruppe der Bailliage de Bâle-Ville im Hotel Euler zu einem gemütlichen Sonntagsbrunch. Spätestens nach der ersten Kostprobe am Buffet sind wir nicht nur hellwach, sondern „allerbest“ gelaunt. Auch die Nichtfrühaufsteher sind kurz nach der Eröffnung durch unsere Gastgeberin Frau Jana Jeschek und unseren Bailli Salvatore Santo begeistert von den von Chef Mauricio Muñoz und seinem Team zubereiteten Köstlichkeiten.



TAFELSPITZ VOM RIND MIT
APFEL-MEERRETTICHVINAIGRETTE

Das kalte Fleisch in feine Scheiben geschnitten, darauf die Apfel-Meerrettichvinaigrette und frisch geriebener Meerrettich.



TRILOGIE VON DER RANDE: RANDENMOUSSE,
RANDENGELÉE, RANDENKAVIAR MIT FLÜSSIGEM KERN

Ansprechend auf einem Glasteller arrangierter Randenmousse-Würfel auf einem Spiegel kühlen Randengelées, garniert mit Randenkaviar, Friséesalat und Kresse.

Dies war wieder ein kulinarisch höchst anregender Anlass im Kreise der Bailliage de Bâle-Ville und ihren Freunden, an dem vielleicht bald noch mehr teilnehmen dürften.



Der 27-jährige Schweizer mit kolumbianischen Wurzeln hat seine Ausbildung im Davoser Posthotel Morosani (15 Gault Millau) absolviert. Es folgten das Kulm Hotel St. Moritz (15 Gault Millau), das Radisson Royal in Bogota, das Hilton Airport in Zürich. Seit einem Jahr ist er nun Küchenchef im Hotel Euler in Basel. Nebenbei nimmt er noch an Wettbewerben teil, wie Les Jeunes Chefs Rôtisseurs, S.Pellegrino oder in Kürze am Bocuse d'Or.

FOTO: HOTEL EULER BASEL