



Kurz vor neun ist es im Restaurant Baseltor in Solothurns Altstadt noch ruhig. Ein Stammgast sitzt am Tisch neben der alten Brotschneidemaschine und diskutiert mit der Serviererin Mina Ataschi. Man duzt sich. Betriebsleiter Franz Herger telefoniert, seine Kollegin Pia Camponovo hat noch Zeit für einen Tee. In der Küche wird Gemüse gerüstet. Alles geht seinen Gang. Im «Baseltor» ist ein eingespieltes Team am Werk, das Tag für Tag vorwiegend Stammgäste mit feinen Gerichten verwöhnt. Und das seit 1978 bei gleichbleibender Qualität. Liegt es an den langjährigen Mitarbeitenden, an den Produkten, die, wenn möglich, von Bio-Betrieben aus der Region bezogen werden, oder an der Sorgfalt, mit der im «Baseltor» nicht nur mit Speisen, sondern auch mit Menschen umgegangen wird? Fest steht: Ohne die vielen Mitarbeitenden, die mit Leidenschaft Rezepte kreieren, kochen und immer auch nach neuen Spezialitäten suchen, wäre die Küche des «Baseltors» kaum so vielseitig. Da würde der aromatische Lardo, den Pia Camponovo selbst beim Speckproduzenten in Carrara (I) holt, ebenso fehlen, wie die delikaten französischen Gerichte von Lisa Probst oder Wolfgang Bauers vegetarische Kreationen. Zwischen der Idee zur Gründung eines genossenschaftlich organisierten Betriebs und dem florierenden Restaurant mit Hotel liegen bald dreissig Jahre. Turbulente und wilde Jahre, in denen neben kulinarischen auch kulturelle Spezialitäten aufgetischt wurden. Die «Diners littéraires» etwa, gediegene Abendessen und Gespräche mit Autoren wie Hugo Loetscher oder Gertrud Leutenegger. Die Genossenschaft ist aus der 68er-Bewegung entstanden, doch war man auch immer offen für neue Arbeitsformen. So hat eine zweiköpfige Betriebsführung die genossenschaftliche Struktur zum Teil ersetzt, für die Küche sind nun sechs Küchenchefinnen bzw. -chefs verantwortlich. Geblieben ist ein Restaurant mit einer ehrlichen Küche zu einem guten Preis, einer persönlichen Atmosphäre und viel Raum für neue Ideen.

Spielraum für Esskultur

Im «Baseltor» in Solothurn ist alles etwas anders. In einer gläsernen Küche schwingen sechs Chefinnen und Chefs die Kelle. Und im sanft renovierten Restaurant werden neben Spezialitäten aus der Region und dem nahen Ausland auch kulturelle Leckerbissen serviert.



VEGETARISCHE VORSPEISE

Cima di rapa mit Pinienkernen

Antipasti für 4 Personen

**500 g Cima di rapa
Salz**

**50 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Beträufeln**

1 Cima di rapa rüsten. Stängel und Herzen trennen. Stängel in 3–4 cm lange Stücke schneiden. Separat in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Herausheben und eiskalt abschrecken. Abtropfen lassen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Beiseite stellen.

2 Zum Servieren das Gemüse auf Teller verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit reichlich Öl beträufeln. Mit Pinienkernen bestreuen.

Cima di rapa wird auch Stängelkohl genannt und kann durch Broccoli ersetzt werden.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten



9.00 Uhr: Franz Herger ist am Organisieren. Er und Pia Camponovo leiten den Betrieb mit 40 Mitarbeitenden.



10.30 Uhr: Pia Camponovo ist heute Küchenchefin. Mit ihrer grossen Erfahrung sorgt sie für kulinarische Konstanz.

RESTAURANT-GUTSCHEINE ZU GEWINNEN

Die SAISON-KÜCHE verlost **5 Restaurant-Gutscheine für das «Baseltor» im Wert von je 150 Franken.** Rufen Sie an! **Telefon 0901 560 045 (CHF 1.–/Anruf).** Sprechen Sie Namen, Adresse und Telefonnummer aufs Band. Oder schicken Sie eine Postkarte per A-Post an: Verlag SAISON-KÜCHE, Kostprobe, Postfach, 8957 Spreitenbach. Mitmachen können Sie bis **am 24. März 2005, 24 Uhr** (Datum des Poststempels).

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Limmatdruck AG sind von der Verlosung ausgeschlossen. Gewinnerinnen und Gewinner der Januar-Gutscheine siehe Seite 81.