

Der Solothurner Markt gehört zu den schönsten der Schweiz. Sommerliche Restaurants und die erholsame Verenaschlucht machen den Tagesausflug perfekt!

Text: Barbara Halter  
Fotos: Vanessa Püntener

Wer eine Schwäche für Historie und alte Gemäuer hat, betritt die Solothurner Altstadt am besten über die Kreuzackerbrücke. Die barocken Bauten leuchten im Morgenlicht. In der träge dahinfließenden Aare spiegeln sich die weissen Steinmauern des Palais Besenal. Der Turm der St. Ursenkathedrale erhebt sich selbstbewusst über der Stadt – eigentlich fehlt nur noch ein französischer Adliger, der mit Kutsche und Entourage vorbeischaelt.

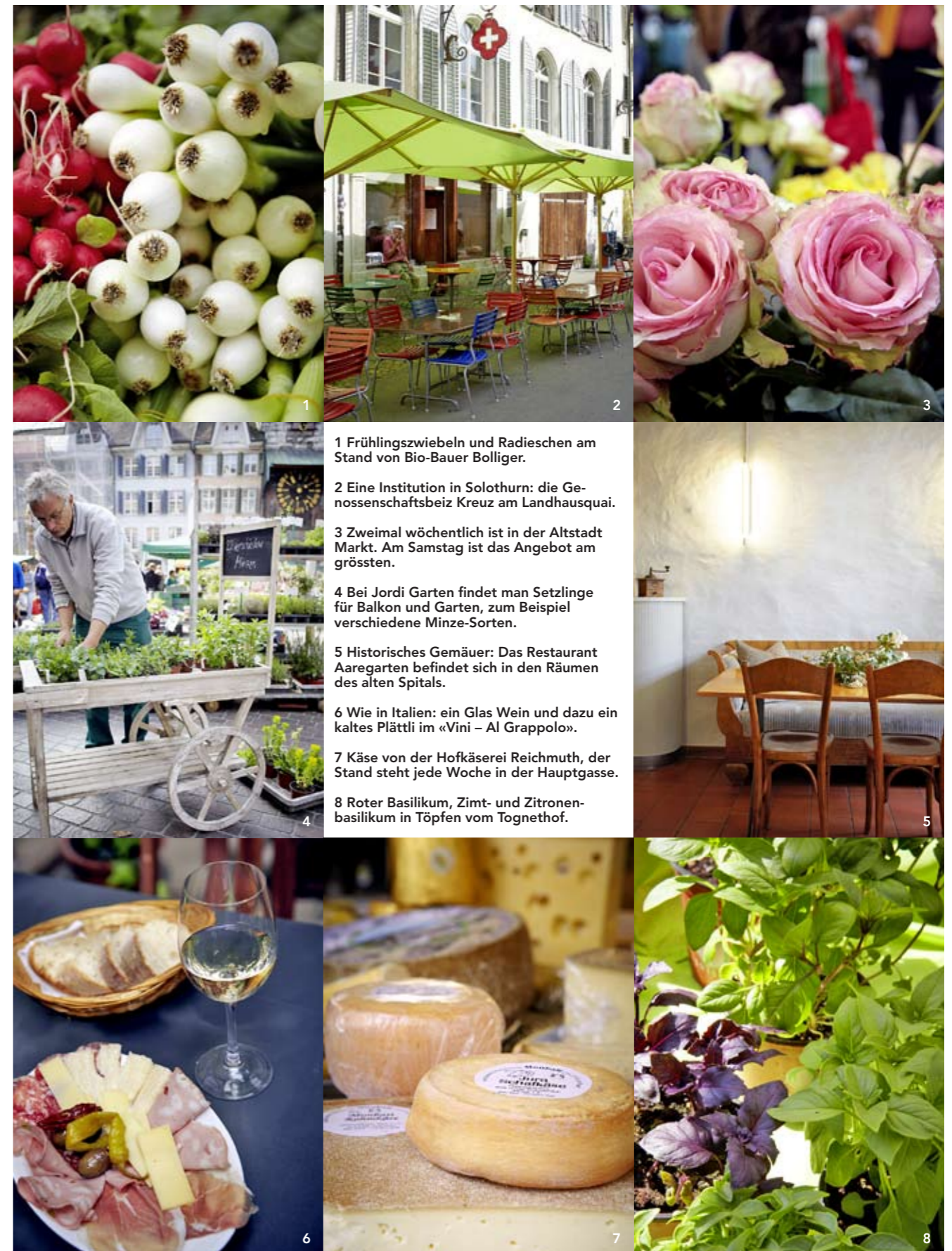
In der **Cafébar Landhaus** verflüchtigen sich royaler Dünkel und barocke Entrücktheit augenblicklich. Die Kaffeemaschine läuft heiss. Schwungvoll und mit einem lauten «Tack-Tack» wird das Pulver aus den Kolben geklopft. Munteres Geplauder füllt wie ein weicher Teppich den Raum. Am Samstagmorgen um neun trifft man sich hier zum ersten Kaffee. Diesen genehmigen wir uns jetzt auch. Zeigen auf die Kaffeegläser an der Bar und murmeln noch etwas verschlafen «Latte macchiato bitte». Die Antwort der Bedienung kommt prompt →



GRUEN-Redaktorin Barbara Halter am Landhausquai in Solothurn.

## SOLOTHURN

# Barock trifft Gemütlichkeit



1 Frühlingszwiebeln und Radieschen am Stand von Bio-Bauer Bolliger.

2 Eine Institution in Solothurn: die Genossenschaftsbeiz Kreuz am Landhausquai.

3 Zweimal wöchentlich ist in der Altstadt Markt. Am Samstag ist das Angebot am grössten.

4 Bei Jordi Garten findet man Setzlinge für Balkon und Garten, zum Beispiel verschiedene Minze-Sorten.

5 Historisches Gemäuer: Das Restaurant Aaregarten befindet sich in den Räumen des alten Spitals.

6 Wie in Italien: ein Glas Wein und dazu ein kaltes Plättli im «Vini – Al Grappolo».

7 Käse von der Hofkäserei Reichmuth, der Stand steht jede Woche in der Hauptgasse.

8 Roter Basilikum, Zimt- und Zitronenbasilikum in Töpfen vom Tognethof.

und deutlich: «Es Mouchkafi?» Mit einem Lächeln im Gesicht setzen wir uns nach draussen an die hellblauen Bistrotische und blicken auf die «schöni grüeni» Aare. Am Landhausquai ist es um diese Zeit noch ruhig und beschaulich. Doch je länger der Tag dauert, desto belebter wird Solothurns «Riviera» und Ausgehmeile.

Nach einem Kaffee – in der Cafébar Landhaus wird übrigens nur solcher mit Fairtrade-Zertifikat gebraut – machen wir uns zum Markt auf. Wir starten unseren Bummel bei der Kathedrale und gehen die Hauptgasse runter. Bei schönem Wetter trifft sich hier «tout» Solothurn. Ein wichtiger Termin für die ganze Stadt, wie **Bio-Bauer Niklaus Bolliger** und Präsident der IG-Märet sagt. «Es geht natürlich auch ums Sehen-und-gesehen-Werden. Am Samstag auf dem Markt einzukaufen und danach einen Kaffee zu trinken, ist hier einfach Kult.» Bolliger verkauft jeden Samstag Gemüse und Obst. Der gross gewachsene Bauer überblickt das Gewimmel in der Gasse. Er legt mit einem Handgriff mehrere Bündel Radieschen auf den Verkaufstisch, füllt danach Kresse in Beutel ab und plaudert nebenbei ganz gemütlich mit seinen Kundinnen.

«Wie viel dörfst sie?», hört man beim Nachbarn, der **Hofkäseerei Reichmuth**. Bevor Kathrin Reichmuth mit dem Käsespaten das gewünschte Stück absticht, darf jeder probieren. Die Geschmäcke sind schliesslich verschieden. Familie Reichmuth hält auf dem Hof Monbati in Le Fuet BE Milchschafe und Original-Braunvieh – «mit Hörnern, das ist wichtig!». Der Mann ist Käser; Mutter und Sohn stehen am Samstag hinter dem Stand und wickeln flink Stück für Stück Käse in weisses Papier. Ein Drittel des Angebots kommt vom eigenen Hof – wie der chüschtige Rahmkäse, ein geschmackvoller Vacherin oder der Jura-Bergkäse Montagne du Jura. Als Besonderheit findet man bei Reichmuths nicht homogenisierte Milch: «Bevor man sie trinkt, muss man sie schütteln oder den Rahm, der obenauf schwimmt, wegnehmen. Doch die Milch ist so viel kömmlicher.»

### Oliven für den Apéro, Basilikum für den Balkon und einen Zopf für den Sonntagsbrunch

Kaum zu übersehen ist der Stand von **Oliveta's**. In runden Holzbottichen liegen glänzende Oliven, es riecht nach Knoblauch, und unweigerlich tauchen Bilder der letzten Italien-Ferien auf. Regula Wyss

bereitet mit einem kleinen Team jede Woche frisch marinierte Oliven und Kräuterpasten zu. Das Angebot wechselt je nach Saison, im Sommer aktuell sind Marinaden mit Zitrone und Minze oder Holunderblüten. Der Renner unter den sieben selbst gemachten Pasten ist jene mit Feta. «Ich esse sie am liebsten zusammen mit Geschwellten, man kann sie aber auch auf Blätterteig streichen und backen», sagt Regula Wyss. Sie hat Oliveta's vor bald 18 Jahren als Quereinsteigerin gegründet. «Erst viel später ist mir bewusst geworden, dass ja schon meine Grossmutter früher auf dem Markt in Solothurn war – sie verkaufte Gemüse, ich nun halt Oliven.»

Über den Marktplatz geht es die Gurdzeln-gasse hoch. Auf der rechten Seite findet man bei **Martin Riedwyl vom Tognethof** Setzlinge und Gemüse. Auf die Tomaten,

## „Es geht auch ums Sehen-und-gesehen-Werden. Am Samstag auf dem Markt einzukaufen und danach einen Kaffee zu trinken, ist in Solothurn einfach Kult.“

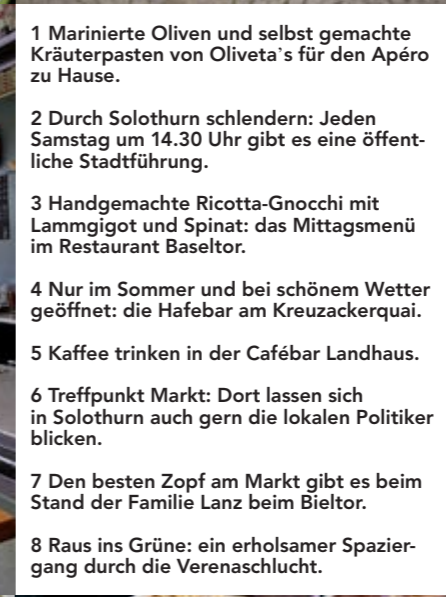
Peperoni und Auberginen, die er jeweils in allen bekannten und unbekanntenen Sorten anbietet, muss man sich noch bis Mitte Juni gedulden. Im Moment stehen vor allem Setzlinge zur Auswahl. Riedwyl baut auf seinem Hof Bio-Kräuter für Ricola an und hat Überraschendes zu bieten: Wie wärs etwa mit Zimtbasilikum? «Dieser eignet sich für die asiatische Küche und gedeiht unter all den Basilikumsorten am schnellsten – er wächst sozusagen den Schnecken davon.» Wenn das kein Argument ist, «den grünen Daumen» in sich zu aktivieren? Bei **Bäuerin Elsbeth Lanz**, gleich beim Bieltor, verschwinden die schweren rustikalen Zöpfe in Windeseile über den Marktisch in die Tasche der Kunden. «Viele sagen, wir hätten die besten Zöpfe am Markt. Die halten so lange, dass man auch noch am Freitag davon essen kann.» Die Machart will sie natürlich nicht verraten – nur so viel: Lanz braucht wenig Hefe und lässt

den Teig lange aufgehen. Neben den Zöpfen entstehen in ihrer Bauernhof-Bäckerei rund fünfzehn weitere Sorten Brot wie Früchte- oder Fünfkornbrot. Viele davon auch Eigenkreationen der Chefin.

### Im Restaurant Baseltor kocht die Küchenchefin vorwiegend mit Saison Gemüse und Bio-Fleisch

Wenn gegen Mittag der Magen knurrt, hat man in Solothurn die Qual der Wahl – irgendwie kommt es einem vor, als stehe in der Altstadt alle paar Meter ein Restaurant. Wir entscheiden uns für das **Baseltor** in der Hauptgasse, gegenüber der Kathedrale. Hier pflegt Pia Camponovo seit 31 Jahren und mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet die mediterrane Küche. Ganz wichtig sind für Camponovo saisonale Zutaten, seit 2011 ist das «Baseltor» Mitglied bei Slow Food. Das Gemüse bezieht sie zu einem grossen Teil bei der Familie Ryf, die auch am Markt einen Stand hat. «Sie pflanzen an, was ich gern möchte: Artischocken, Zucchini Blüten oder die Tomatensorte Berner Rose zum Beispiel.» Beim Thema Tomaten gerät die Küchenchefin in Fahrt: «Die Leute wissen heute gar nicht mehr, wie eine richtige Tomate schmeckt, weil sie noch gar nie eine gegessen haben.» Daneben kommt im «Baseltor» fast nur Bio-Fleisch auf den Teller, und alles ist handgemacht. Also nichts mit Beutel-Aufschneiden: In der «gläsernen», einsehbaren Restaurantküche werden auch die Teige für Cannelloni oder Ricotta-Gnocchi selbst hergestellt.

Sympathisch wirkt auch Pia Camponovos grundsätzliche Einstellung zum Essen: «Ich scheue weder Butter noch Olivenöl – und auf Diäten bin ich gar nicht gut zu sprechen.» Ganz nebenbei bemerkt: Die schlanke Küchenchefin hat Hungerkuren auch gar nicht nötig. So geniessen wir umso mehr die handgemachten Ricotta-Gnocchi mit lauwarmem Lammgigot, Kräuteröl und Spinat – und bestellen zum Schluss drei Pralinés von der Karte. Speziell am «Baseltor» ist auch die Organisation: Seit der Gründung 1978 wird der Betrieb genossenschaftlich geführt. «Dass dies so lange funktioniert, hat mit der Beharrlichkeit der Gründer zu tun», sagt Pia Camponovo. Das «Baseltor» entstand aus einer Gruppe, die sich vom **Restaurant Kreuz** abspaltete. Ein Besuch bei der «Urmutter» aller Genossenschaftsbeizen und Stammlokal von Schriftsteller Peter Bichsel gehört bei einem Solothurn-Trip einfach dazu. Seit 1973 machte das «Kreuz» →



- 1 Marinierte Oliven und selbst gemachte Kräuterpasten von Oliveta's für den Apéro zu Hause.
- 2 Durch Solothurn schlendern: Jeden Samstag um 14.30 Uhr gibt es eine öffentliche Stadtführung.
- 3 Handgemachte Ricotta-Gnocchi mit Lammgigot und Spinat: das Mittagmenü im Restaurant Baseltor.
- 4 Nur im Sommer und bei schönem Wetter geöffnet: die Hafebar am Kreuzackerquai.
- 5 Kaffee trinken in der Cafébar Landhaus.
- 6 Treffpunkt Markt: Dort lassen sich in Solothurn auch gern die lokalen Politiker blicken.
- 7 Den besten Zopf am Markt gibt es beim Stand der Familie Lanz beim Bieltor.
- 8 Raus ins Grüne: ein erholsamer Spaziergang durch die Verenaschlucht.

einige Wandlungen durch – jüngst wohl das Rauchverbot. Geblieben ist die typische Beizen-Atmosphäre, und auch nach 38 Jahren sucht man hier vergebens weisse Tischtücher.

Natürlich kann man sein Mittagessen auch auf der anderen Aareseite einnehmen, zum Beispiel im **Restaurant Aaregarten**, das sich im alten Spital befindet. Die Küche ist spezialisiert auf Schweizer Rezepte und setzt auf regionale Produkte. Ab dem Nachmittag ist der Garten, mit grossen Bäumen und direkt an der Aare gelegen, schön sonnig. Am Samstag, wenn die Gassen in der Altstadt voller Marktbesucher sind, findet man auch im **Vini – Al Grappolo** ein ruhiges Plätzchen. Das charmante, mit Reben überwachsene Höflein ist perfekt, um ein Glas Wein zu trinken und dazu ein Plättli mit San-Daniele-Schinken, Mortadella und Pecorino zu geniessen. Rund sechzehn wechselnde Weine stehen im Offenausschank zur Auswahl, jeden davon gibt es in der eigenen Weinhandlung zu kaufen. Das Vini importiert aus allen Regionen Italiens und legt Wert auf kleine, ökologisch geführte Weingüter.

**Am Nachmittag kann man eine Stadtführung machen oder durch die Verenaschlucht spazieren**

Wie wärs mit ein wenig Kultur und Bewegung nach dem Mittagessen? Jeden Samstag beginnt um 14.30 Uhr eine **öffentliche Stadtführung**. Treffpunkt ist an der Aussenseite des Baseltors. In den folgenden sechzig bis neunzig Minuten taucht man in die Geschichte von Solothurn ein. Erfährt von den Ambassadoren, den französischen Vertretern, die im 16. Jahrhundert in Solothurn residierten, Söldner anwerben mussten und für Wohlstand sorgten. Passiert das Von-Roll-Haus, wo die Nachfahren der Stahlwerk-Familie immer noch wohnen und wo 1760 ein gewisser Casanova die Frau des Hauses bezirzt haben soll. (Eine spezielle Führung des Tourismusbüros dreht sich nur um das Liebesabenteuer zwischen der Solothurnerin und Casanova.) Oder man läuft durch die Rathausgasse, die während der Fasnacht wieder in ihren ursprünglichen Namen Eselsgasse umbenannt wird.

Wer Lust auf Natur hat, fährt mit dem Schiff Richtung Biel oder verbringt den Nachmittag in der **Verenaschlucht**. Für Letzteres steigt man vor dem Bieltor, bei der Station Amthausplatz, in den Bus Nummer 4 Richtung Rüttenen und fährt bis zur Haltestelle Sankt Niklaus. Dort läuft man

ein paar Schritte in Fahrtrichtung weiter und folgt dann dem Kiesweg, der auf der rechten Seite in den Wald führt. Nach wenigen Metern fühlt man sich wie in einer anderen Welt: Die hohen Laubbäume bilden mit ihren Ästen ein liches Dach, entlang dem Weg sprudelt ein Bächlein, und ein Eichhörnchen rennt einen Baumstamm hoch. Der Weg wurde 1791 von einem ehemaligen Minister des französischen Königs Ludwig XVI. angelegt. Die Mischung aus moosüberwachsenen Steinbrücken, angeordneten Steinen und wilder Natur verleihen ihm einen besonderen Reiz. Am Ende der Schlucht liegt die **Einsiedelei**, die seit dem 15. Jahrhundert bewohnt wird. Heute lebt hier eine Eremitin und betreut den Ort. Vor der Treppe, die zur Verenskapelle hochführt, befindet sich im Felsen das sogenannte Wunderlöchli. Wer seine Hand

„In der Verenaschlucht fühlt man sich wie in einer anderen Welt. Die Laubbäume bilden mit ihren Blättern ein liches Dach, ein Eichhörnchen rennt vorbei.“

reinhält, soll von Warzen geheilt werden, und junge Frauen fänden danach einen Mann, erzählt man sich. Zurück in der Stadt, lassen wir den Tag in der **Hafebar** ausklingen. Die lauschige Freiluftbar wird schon seit zehn Jahren jeden Sommer am Kreuzackerquai aufgebaut und sorgt für Feriengefühle. Unter den alten Lindenbäumen wird samstags ab zehn Uhr lokales Öufi-Bier gezapft, und das «Vini» liefert italienische Weine sowie Kleinigkeiten zum Essen. Man setzt sich an die Bistrotische oder schnappt sich ein Kissen und platziert sich entlang dem steinernen Aaremäuerchen. «Solothurn liegt am Meer», das Motto der Hafebar, kommt einem in diesem Moment gar nicht so verwegen vor. Wir gönnen uns ein weiteres Glas Wein und beobachten die vielen Leute, die zwischen Hafebar, dem Landhausquai und der Bar Solheure – dem Solothurner Bermudadreieck – ihre Kreise drehen. 🍷

## ADRESSEN UND ÖFFNUNGSZEITEN

### MARKT

Der Markt in der Solothurner Altstadt zwischen Bieltor und St. Ursenkathedrale findet zweimal wöchentlich statt: jeden Mittwoch und Samstag von 7.15 bis 12.15 Uhr. [www.maeret.ch](http://www.maeret.ch)

### ESSEN

**CAFÉBAR LANDHAUS** Landhausquai 11, Mo 6.30–18, Di/Mi 6.30–1, Do 6.30–1.30, Fr 6.30–2.30, Sa 8–2.30, So 10–18 Uhr.

[www.kreuz-solothurn.ch](http://www.kreuz-solothurn.ch)

**GENOSSENSCHAFT KREUZ** Kreuzgasse 4, Mo–Fr ab 11, Sa ab 10, So ab 17 Uhr.

[www.kreuz-solothurn.ch](http://www.kreuz-solothurn.ch)

**RESTAURANT BASELTOR** Hauptgasse 79, Mo–Fr ab 9, Sa ab 8.30, So ab 17.30 Uhr.

[www.baseltor.ch](http://www.baseltor.ch)

**VINI – AL GRAPPOLO** Prisongasse 4, Mo–Do 11–23.30, Fr 11–0.30, Sa 11–17 Uhr.

[www.algrappolo.ch](http://www.algrappolo.ch)

**RESTAURANT AAREGARTEN** Oberer Winkel 2, Di–Do 10–23.30, Fr/Sa 10–0.30, So 11–22 Uhr. [www.aaregarten.ch](http://www.aaregarten.ch)

**HAFEBAR** Kreuzackerpark, Mo–Fr ab 16 Uhr bis spät, Sa ab 10, So ab 11 Uhr. Nur bei schönem Wetter. Tel. 079 857 96 15 gibt Auskunft, ob die Bar offen ist.

[www.hafebar.ch](http://www.hafebar.ch)

### ERHOLEN

**STADTFÜHRUNG** Jeden Samstag von Mai bis Oktober öffentliche Führung. Treffpunkt ist um 14.30 Uhr beim Baseltor (Aussenseite), 60 bis 90 Minuten. Kosten: CHF 10.–, Kinder bis 16 Jahre gratis.

[www.solothurn-city.ch](http://www.solothurn-city.ch)

**VERENASCHLUCHT** Vom Bahnhof oder Amthausplatz mit dem Bus 4 Richtung Rüttenen bis Station Sankt Niklaus.

**SCHIFFFAHRT** Aarefahrt zwischen Solothurn und Biel. Im Sommer dreimal täglich, Abfahrten 9.05, 12.10 und 15.15 Uhr.

[www.bielerseel.ch](http://www.bielerseel.ch)



Beliebteste Wohnlage von Solothurn: die Häuser entlang der Stadtmauer oberhalb des Baseltors.

Illustration: Anna Haas

