

Sitzen bleiben in Solothurn

Das Baseltor ist eine Beiz für den täglichen Gebrauch, so wie Zähne putzen. Es eignet sich auf ein Glas, für den Mittagstisch und für das kurze oder lange Abendmahl, ohne dabei gleich zu verarmen. Und stilvoll übernachten geht auch.

VON MARTIN JENNI

Die einzige Lärmquelle im Baseltor ist das angeregte Palaver seiner Gäste. Ansonsten bespielt wohltuende Stille den Hintergrund. Kein Klaviergejammer, kein Pop oder Jazz, keine Küchenarien, kein gar nichts. Die Speisekarte ist frei von Gesülze und überzeugt mit klaren Ansagen. Sie wechselt häufig, die Qualität bleibt sich gleich. Das Küchenteam ist auf seiner Höhe, bestückt mit Profis, die frei von Allüren und ohne Brimborium kochen, aber sich öfters mal an was Neues wagen, ohne die saisonale Basis aus den Augen zu verlieren. Die Teller haben alle geometrischen und farblichen Trends überlebt und sind weiss und rund. Bravo! Über Geschmack lässt sich streiten, im Baseltor erübrigt sich das. Auch über die Bestuhlung, die mit Klassikern von horgenglarus das Qualitätsdenken des Hauses unterstreicht. Der Laden brummt, «tout Soleure» sieht sich zunehmend konfrontiert, ihre Tische mit Ausflüglern teilen zu müssen. Nur die seitlichen Hochsitze nicht, an die sich wohl freiwillig kein Gast setzt, ausser vielleicht Schnellesser, auf dem Weg in die Nacht. Im ersten Stock wird es eleganter, gedämpfter, aber immer noch so, dass sich alle wohlfühlen, wobei die erste Etage nicht immer bespielt wird. Der Innenhof des Hauses lässt einen im Süden



wählen, die 17 Gästezimmer bieten den Charme vergangener Tage, gepaart mit dem Komfort von heute. Kurz, das Baseltor bereitet rundum Freude, auch wenn das einige Solothurner nicht so sehen und über ihre Stammbeiz motzen, was in der Barockstadt schon fast zum guten Ton gehört und immer dort auftritt, wo Gutes Alltag ist. Zudem habe das Baseltor seine Seele verloren, sagen einige Eingeborene. Das mag vielleicht für jene stimmen, die noch die Ursprünge ken-

nen, für neue Stammgäste ist es einfach eine lebendige Einkehr mit vorzüglicher Küche, die je nach Zusammensetzung der Küchencrew mal besser, mal Baseltor kocht.

Ideal für eine kleine Alltagsflucht

Auch der klassische Kellner, der das Tablett führt, als sei es mit dem Unterarm verschraubt oder der befrackte Kellner mit steifer Oberlippe und die Dame mit weisser Bluse und gestärkter Spitzenschürze treten hier nicht auf. Dafür sympathische Zeitgenossinnen und -genossen, die mit freundlicher Leichtigkeit auf ihre Gäste zu- und eingehen. Was 1978 im Löwen als kleine idealistische Gemeinschaft begann, hat sich heute zu einem expandierenden Erfolgsunternehmen entwickelt, zu dem auch die gastronomischen Betriebe Solheure, Couronne und Salzhaus gehören. Und sonst? Wer seine Routine für eine kleine Alltagsflucht hinter sich lassen und ohne Stau mit dem Auto auf Nebenstrassen oder mit dem Zug anreisen will, für den ist Solothurn ein ideales Ziel. Es ist die Stadt für Heilige, Helden, Lehrer, Hochwohlgeborene und geschwätzige AHV-Rocker. Es ist eine Oase für Rebellen, Schöngelster und kapitalistisch veranlagte Genossenschaftler. Kurz, es ist eine



Applaus für Pia Camponovo, der Fels in der Küchenbrandung, der ruhende Pol für Frischlinge und das Rettungsboot für jeden ausgehungerten Baseltor-Gast.



Stadt, in der sich die unterschiedlichsten Charaktere respektvoll bei einem Glas oder zwei Salü sagen und sich ein Besuch auch dann lohnt, wenn keine Literaturkapitäne und Filmmatrosen vor Anker sind. Mit dem Baseltor verfügt Solothurn über ein sympathisches und zahlbares Basislager. An einem lauen Sommerabend habe ich gebackene Zucchini- blüten, frittierte Thonmoussekugeln, Kaninchenleber, Pasta mit Gartenkräu- tern und Lammgigot gegessen. Begleitet haben mich Riesling, Lambrusco und noch mehr Lambrusco – wunderbar war's. Auch die Nacht in einem der ange- nehmen Gästezimmer.

Restaurant Hotel Baseltor
Hauptgasse 79, 4500 Solothurn
032 622 34 22, www.baseltor.ch

Geöffnet: Montag bis Samstag von 9 bis 14 Uhr
und ab 17.45 Uhr. Sonntag von 17.30 bis 21 Uhr.
Geschlossen: an den meisten Feiertagen.

In der Beiz: Betriebsleiter und Gastgeber Martin Unternährer.

Am Herd: Pia Camponovo.

Küche und Keller: Unkomplizierte Frischküche, die mit fangfrischen Sardellen, dreierlei Randen und Zucchini- blüten auch Pescetarier, Veganer und Vegetarier überzeugt.

Gäste: Dichter, Denker, Besserwisser, Snobs, Alt-68er, Linke, ganz Linke, Bürgerliche, Schlipsträger, Literaten, Lebenskünstler – die ganze Palette.

Atmosphäre: Stilvoll, lebendig.

Frischluff: Für das Feierabendbier auf dem Boulevard vor oder hinter dem Haus, für das Abendessen romantisch verträumt im lauschigen Innenhof.

Nicht verpassen: Wenn er angeboten wird, unbedingt zugreifen – der Lardo di colonnata.

Applaus: Für die andauernde konstante Küchenleistung und für die guten Nebenschauplätze, wie frittierte Kartoffelscheiben oder den rohen Randensalat.

Na ja: Da fällt mir nichts ein. Höchstens, dass das Türkische Gemüse aus der Löwenzeit seine Renaissance verdient hätte.

Und da wäre noch: Das Preis-Leistungsverhältnis der Weine animiert dazu, eine zweite Flasche zu bestellen.

Bettgeschichten: Zimmer Nr. 7 oder Nr. 8 haben Blick auf die St. Ursen- Kathedrale. Die Zimmer im Kuonihaus sind sehr grosszügig bemessen und haben dementsprechend ihren Preis. Nr. 21 und Nr. 23 gehen auf den ruhigen Hinterhof hinaus.

Anzeige

«ZwägHochZwei»
Der kurze Podcast für ein gesundes, langes Leben.

Zwäg hoch Zwei
Der kurze Podcast
für ein langes, gesundes Leben.

Kurt Aeschbacher unterhält sich in sechs Folgen mit der Bestseller-Autorin, Biologin und TV-Grösse Nina Ruge über die optimalen Bedingungen, um möglichst gesund alt zu werden. In diesen unterhaltsamen Gesprächen erfahren Sie mit vielen Praxistipps, weshalb guter Schlaf wichtig ist, welches Gemüse Beschwerden vorbeugt und was das alles mit unserem Zellsystem zu tun hat. Die Gespräche sind unter «ZwägHochZwei» auf YouTube, iTunes und Spotify abrufbar. Unbedingt Reinhören!

Unterstützt durch **CARE** **Blick**