

Fine to Dine

Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

Verkaufspreis CHF 8.–



Nr. 9 Mai 2013

Goldenen Sternen

Genuss an der Basler Riviera 4–5

Noohn

Besondere Erlebnisse 6–8

Der vierte König

Schuler's WeinWirtschaft 10

Kohlmanns

Sommerplatz am Barfi 11

Löwenzorn

Paradiesischer Hofgarten 12–13

Mister Wong

Würziges Geschmackserlebnis 16

Stadtkeller Basel

Über 100 Jahre Tradition 17

Papa Joe's

Viva España 18–19

Gifhüttli

Es Bijoux im Sommer 24–25

Ramazotti

Bella Italia 28–29

Restaurant 90

Highlight für Events 30–31

Schloss, Bottmingen

Sommerträume werden wahr 32–34

Landgasthof, Riehen

Gleiche Zutaten für alle Gasträume 35

Feldschlösschen, Rheinfelden

Der Jahrestag steht vor der Tür 36–37

Kloster, Dornach

Lust am Essen und Verwöhnen 40–41

Ochsen, Arlesheim

Fleischgenuss garantiert 42–43

Hotel Hirschen, Wildhaus

Gastfreundschaft seit 1871 49

Sternen, Unterwasser

Aktive Erholung im Toggenburg 54–55

Foto: Lucian Hunziker



«Wein dort zu trinken, wo er wächst, ist ein himmlischer Genuss!»

Rosetta Lopardo im Interview auf Seite 20–21

Fine to Dine-Angebot



www.FinetoDine.ch



Prima Idee: Gutscheine



«Wein dort zu trinken, wo er wächst, ist ein himmlischer Genuss!»

von Tamara Wernli, Fotos: Lucian Hunziker

Die Basler Kabarettistin mit italienischen Wurzeln, Rosetta Lopardo, huldigt dem typisch italienischen Kochstil: dezentes Würzen der Speisen und die Verwendung von Nahrungsmitteln, die – wenn immer möglich – aus Anbaunähe stammen. Warum sie regelmässig hundert Kilo Sugo einmacht, erzählt sie im Interview.

Als Kabarettistin stehen Sie fast täglich auf der Bühne. Mit Ihrem erfolgreichen Programm «La Stracciatella» feiern Sie am 16. und 18. Mai Dernière im Fauteuil. Wie sind Ihre Essgewohnheiten vor einem Auftritt?

Ich esse generell am Nachmittag und Abend vor einem Auftritt nichts, weil ich durch das Mahl ein Schweregefühl bekomme. Ausserdem ist die ganze Körperenergie in die Verdauung investiert und fehlt mir dann auf der Bühne.

Danach wird dafür deftig reingehauen?

(lacht) Nach einer Show bin ich aufgedreht und habe noch kein Hunger-

gefühl. Erst zu Hause überkommen mich dann die Essgelüste.

Verzichten Sie als Schauspielerin/Sängerin generell auf gewisse Nahrungsmittel, die Ihrer Stimme nicht förderlich sind?

Nein. Alles, worauf ich Lust habe und von dem ich weiss, dass es mir gut tut, esse ich auch.

Welches Ritual haben Sie vor dem Auftritt?

Lustigerweise durchgehe ich seit jeher dieselben Abläufe: Duschen, Eincremen, die Haare schön frisieren, Einsingen. Auf dem Weg zur Show lasse ich den Text Revue passieren und kurz vor dem Auftritt meditiere ich in der Garderobe.

In Ihrem Beruf sind Sie ziemlich ausgestellt. Achten Sie auf Ihre Linie oder essen Sie, was Sie wollen?

Ich achte nicht aufs Gewicht. Ich habe ein gesundes Verhältnis zur Nahrung und weiss, was mein Körper braucht. Ich habe nie das Gefühl, mich bremsen zu müssen.

Mit Ihrer Grösse von 1 Meter 80 verteilt sich die Nahrungsmenge wahrscheinlich gut...

(lacht) Ja, genau!

Treiben Sie Sport?

Ja. Powerplate und Bauchtanz.

Was hat es bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Getrocknete Tomaten, Oliven, Melanzane sott'olio und selber vorbereitete und abgefüllte Salatsauce.

Als Italienerin richten Sie Ihre Küche demnach «a la italiana» aus?

Ja, aber ich habe auch Schweizer Küche sehr gerne, ich liebe Rösti oder Gschwellti. Aber klar: Ohne meine Pasta geht's nicht.

Wie definieren Sie Ihren Kochstil?

Ich koche relativ puristisch. Für mich ist wichtig, dass man die Nahrungsmittel zu 100% herauschmeckt, deshalb würze ich sehr dezent. Das ist typisch italienisch: man huldigt den Lebensmitteln und überdeckt



Rosetta Lopardo und Tamara Wernli beim Lunch im Restaurant Feldschlösschen



Brezelcarpaccio mit Aargauer Landrauchschinken, Rucola und Cherrytomaten

den Geschmack nicht mit zu vielen Kräutern.

Ihr schönstes Rezept?

Mein Sugo! Alle zwei Jahre koche ich hundert Kilo Sugo und mache es in sterilisierten Gläsern ein. Gekocht wird es als Slow Food – ich benötige einen ganzen Tag dafür, mit Hilfe meiner sizilianischen Nachbarn! –, aber im Gebrauch ist es dann Fast Food, in fünf Minuten aufgewärmt. Das spart Zeit und ist erst noch beste Qualität. Ich verwende nur Olivenöl, Basilikum und Zwiebeln.

Haben Sie eine Sucht?

Mineralwasser mit Kohlensäure.

Wie bitte?

Ja, da stimmt. Und das ist nicht immer einfach: In der hintersten Ecke der Türkei kann man zwar Schokolade kaufen, aber suchen Sie dort mal Mineralwasser mit Kohlensäure!

Essen Sie häufig auswärts?

Nicht so oft. Aber mit meinem Kabarett trete ich an vielen Dinner-Shows in Restaurants auf. Der Gast genießt gleichzeitig ein feines Essen und zwi-

schen den Gängen meine Show. Das ist sehr unterhaltsam und dort komme ich natürlich selber auch in den Genuss von einem köstlichen Menü.

Was bevorzugen Sie bei einer Dinnereinladung: auswärts essen oder bekocht werden?

Ich finde es schön, bekocht zu werden. Aber ich esse auch gerne auswärts und probiere Dinge aus, an die ich mich selber noch nicht heranwagte.

Welche drei Punkte sind Ihnen im Restaurant am wichtigsten?

Ich möchte mich wohlfühlen, daher sind mir die Bedienung und der Wirt sehr wichtig. Sie prägen die Atmosphäre im Lokal. Auch die Qualität spielt eine grosse Rolle.

Was mögen Sie als Gast überhaupt nicht?

Es nervt mich, wenn mein Wunsch eine halbe Stunde lang ignoriert wird.

Wie unterscheiden sich Gaststätten in Italien und der Schweiz?

Kürzlich besuchte ich Siena. Dort habe ich sehr geschätzt, dass alle Nahrungsmittel auf der Menükarte in Anbaunähe produziert und geerntet werden, man bekommt alle Zutaten direkt frisch vom Bauern. Wein genau dort zu trinken, wo er wächst, ist ein himmlischer Genuss.

Welche Projekte stehen dieses Jahr auf Ihrem Programm?

Mein neues Programm «Amuri», ein musikalisches Kabarett, startet im Herbst. Premiere ist am 16. September im Theater Tabouretti. Darauf freue ich mich schon sehr.



Rosetta Lopardo und Tamara Wernli probieren ein Feldschlösschen-Bier