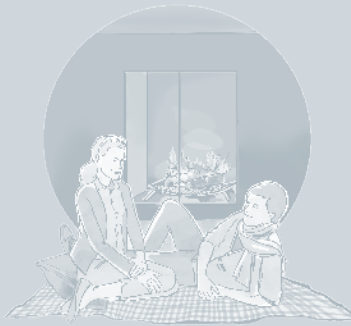


**KRAFFT
BASEL.**

HEFT 5 / II



SCHÖNE MOMENTE AM RHEIN



ALCHEMIE DES ALLTAGS

Sie übernachten im Krafft Basel im Zimmer der Kategorie Ihrer Wahl. Mit dem Bus fahren Sie zum Vitra Design Museum in nahen Weil am Rhein, wo Sie die aktuelle Ausstellung zum 150. Geburtstag von Rudolf Steiner besuchen: «Rudolf Steiner – Die Alchemie des Alltags». Inklusive Katalog zur Ausstellung.

Buchbar vom 20. Oktober 2011 bis zum 1. Mai 2012 zum Freundschaftspreis ab 305 Franken fürs Doppelzimmer, ab 200 Franken fürs Einzelzimmer.

SCHÖNE MOMENTE AM RHEIN

NEU

KRAFFT
BASEL.



Unser Hotel-Prospekt ist da.

Inhalt

Annäherung Hotel Greulich: 4 / Aus dem Küchentagebuch von Andi Steiner: 12
Schnuppern und Schreiben: 15 / Krafft-Portrait Catherine Leonhardt: 16
Carte blanche von Philipp Loser: 19 / Krafft-News: 20

EDITORIAL

Alle sieben Jahre gibt es in meinem Berufsleben eine einschneidende Veränderung. Was, zumindest aus meiner Sicht, jeweils auch mit Wachstum einhergeht.

Weh-Mut

So war ich ganz früher einmal Lehrer und liess mich dann zum Koch ausbilden. Ich baute einen eigenen Betrieb auf und wurde dann — durch einen Einsatz am Wurststand des Krafft an der Fasnacht 2003 — Krafft-Küchenchef und -Partner. Sieben Jahre habe ich es genossen. Doch Ende letztes Jahr stand mein Entscheid fest: Ich übernehme in der stets wachsenden Krafft AG neue Aufgaben. Klar, war der Abschied vom Herd auch mit Wehmut verbunden. Und klar, bin ich glücklich, als Inhaber der neuen Stabsstelle Food fürs gesamte Unternehmen weiterhin kreative Küchendenkarbeit leisten zu können.

Und, und, und...

Eine echte Portion Kreativität braucht es übrigens auch für die derzeit zu entwickelnden Krafft-Projekte, für die ich teils ebenfalls verantwortlich zeichne. Von wegen Wachstum. Im Hotel Greulich, das die Krafft AG seit kurzem in Zürich führt, bin ich also nicht nur fürs neue Küchenkonzept zuständig, sondern trage den neuen Betrieb als Co-Leiter mit. In meinen Aufgabenbereich gehören zudem das gesamte Krafft-Marketing und die Consum-Oberleitung...

Wurzeln und Wärme

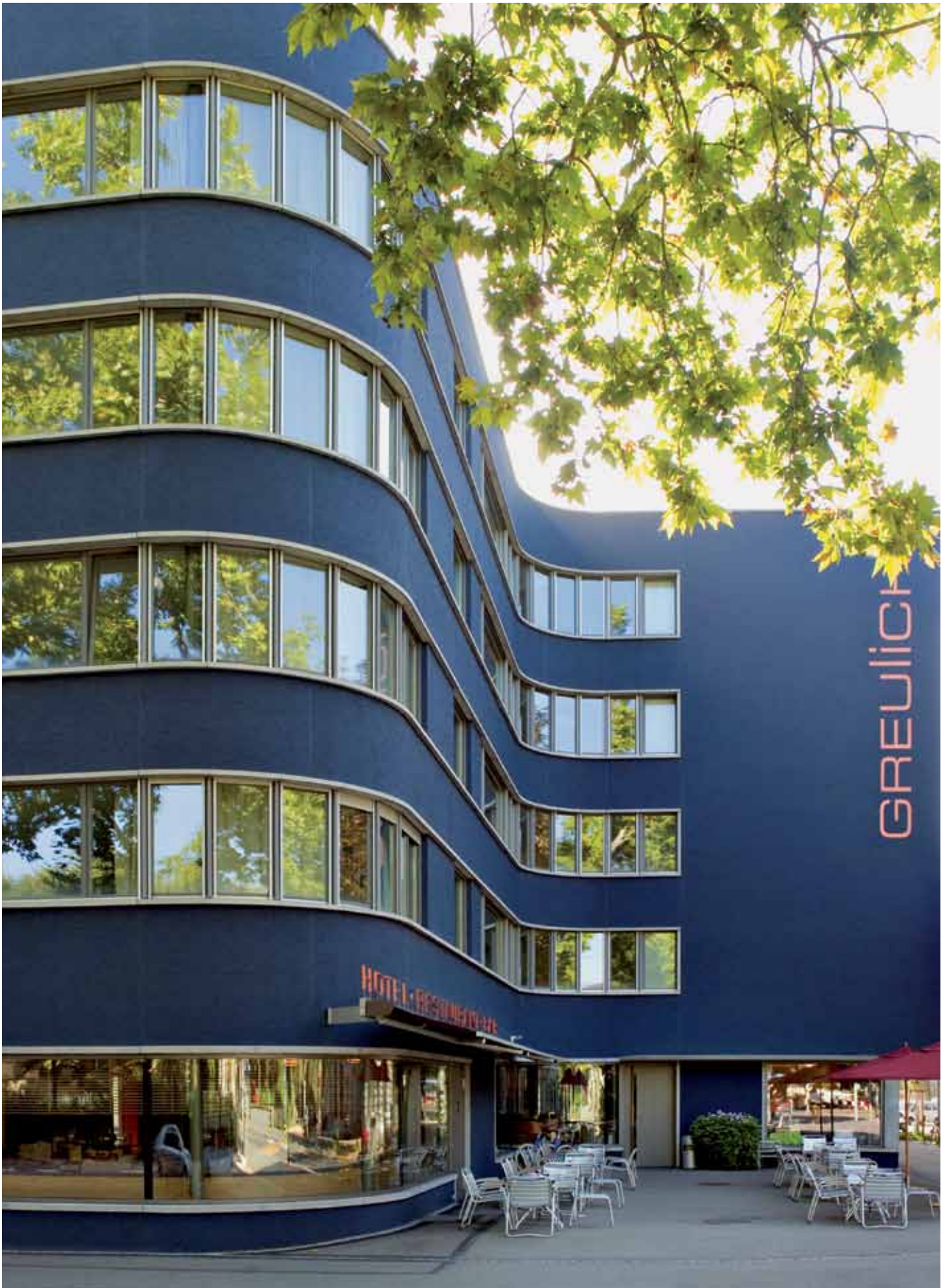
Das klingt jetzt vielleicht etwas abgehoben. Ist es aber gar nicht. Meine Arbeit, meine Produkte sind und bleiben erdverbunden und verwurzelt im Rhythmus der Jahreszeiten. Für die Rezeptseite des vorliegenden Herbst/Winter-Hefts habe ich mir ein Rüebli-Ingwer-Törtli ausgedacht, das zusammen mit dem heissen Gewürzmost neben dem Magen auch die Seele wärmt. Ein echter Seelenwärmer ist für mich übrigens auch der Blauschimmelkäse aus dem Consum, den wir auf der Seite Krafft-News vorstellen. — Das ist die Qualität im Kleinen, der im Grossen alle unsere Betriebe entgegenwachsen. So hoffe ich doch.

Andi Steiner

Vergnügliche Lektüre wünschen alle Mitglieder der Unternehmensleitung
Sabine Auciello-Handschin, Catherine Leonhardt, Franz-Xaver Leonhardt,
Andi Steiner, Martin Volkart

UND VOILÀ DAS GREULICH!

—
ARCHITEKTUR, DESIGN UND BIRKENHAIN
EINE ANNÄHERUNG AN DAS NEUE KRAFFT-HAUS
IM ZÜRCHER KREIS 4
—



KRAFFT IM GREULICH — TEIL I

KRAFFT UND GREULICH

Verwandte Seelen: Seit einigen aufregenden Monaten steht das Hotel Greulich in Zürich unter der Leitung der Basler Krafft AG. Das Zusammengehen mit dem mehrfach ausgezeichneten Designhotel im Kreis 4 passt bestens in die Wachstumsstrategie, die das Krafft Basel derzeit schrittweise umsetzt. Architektonische Einmaligkeit, Lage und die Idee des offenen Kultur- und Stadthotels, das Initiator und Eigentümer Thomas B. Brunner vor neun Jahren eröffnet hat, überzeugen. Die Krafft-Verantwortlichen erkennen zudem in der Betriebsphilosophie eine ganze Reihe von Grundwerten, die auch das Krafft prägen: Qualität, Authentizität sowie ökologische und soziale Nachhaltigkeit. An allen Krafft-Orten steht das Wohl des Menschen — sei es Mitarbeiterin, Gast oder Partner — im Zentrum. Die Leitung des Greulich teilen sich Franz-Xaver Leonhardt und Andi Steiner.

HOTEL: GARTENZIMMER UND MEHR

«Gruber lässt sich seinen Schlüssel geben, Zimmer Nummer 18, wie immer, unterschreibt den Zettel und winkt ab, als ihm Gepäcktransport angeboten wird. Er rollt seinen Trolley am Restaurant vorbei nach draussen in den Hof, über den dunklen Bretterboden um den Birkenwald herum und zu seinem Zimmer, schliesst auf, setzt sich aufs Bett.» Wie der fiktive Wiener namens Gruber, der im neuen Roman von Doris Knecht im real existierenden Greulich in Zürich absteigt, haben in vergangenen Jahren zahlreiche Gäste eines der sehr speziell gelegenen Gartenzimmer im Stadthotel bezogen. — Im Sommer 2011 wurde im Haupthaus noch ausgebaut. Die Hausarchitekten Romero & Schaeffle und Hoteldesign-Expertin Jasmin Grego liessen noch 5 Suiten und 5 Juniorsuiten entstehen (Bild Seite 10). Das Greulich verfügt nun über insgesamt 28 Hotelzimmer.

RESTAURANT: SMALL PLATES

Das Greulich hat ein neues Küchenkonzept. Neu gleich im doppelten Sinn: Das Restaurant streift sein Image als Gourmettempel ab. Und der Food-Verantwortliche im Unternehmen Krafft, Andi Steiner, hat fürs Greulich etwas völlig Neues entwickelt. Eröffnung des Restaurant Greulich am 26. November 2011.

KULTURELLER ANSPRUCH

Das Greulich versteht sich seit seiner Eröffnung als kulturelle Plattform. Unter dem Titel «Kulturgespräche» treffen sich Schweizer Kulturschaffende regelmässig zu einer kulinarischen Tafelrunde im Restaurant Greulich. In der kalten Jahreszeit kommen jeden Monat Schriftsteller, Filmemacherinnen, Intendanten, Künstlerinnen sowie Förderer und Kritiker in familiärer Runde mit den Gästen zusammen.

«Kulturgesprächs»-Partner am 9. November 2011 ist der Meisterkoch Martin Surbeck, der in Zürich das Gourmetlokal «Sein» führt und sich immer wieder Auszeiten nimmt, um in fremde Töpfe zu schauen, zuletzt in Barcelona.

Am 7. Dezember 2011 ist der Arzt und Gesundheitsphilosoph Dietrich Grönemeyer zu Gast im Greulich. Der Mediziner setzt sich seit Jahren für eine undogmatische Zusammenarbeit zwischen High Tech und Naturheilkunde zum Wohle des Patienten ein. Moderiert werden die «Kulturgespräche» von Eva Wannemacher.

Die Greulich Kulturstiftung setzt sich zudem für die journalistische Ausbildung und Nachwuchsförderung ein und prämiert alle ein bis drei Jahre herausragende Arbeiten im Kulturjournalismus mit dem «Greulich Kulturpreis». Aktueller Preisträger 2011 ist der Luzerner Journalist Beat Mazenauer, der für seine Arbeiten zum Thema Literatur ausgezeichnet wurde.





ARCHITEKTUR: DOPPELSCHWUNG

Die Architektur des Greulich lässt sich schwer einordnen. Das Gebäude wurde neu errichtet, und doch könnte der Doppelschwung der Fassade mit den klaren Linien genau so gut aus den 1930er oder den 1950er Jahren stammen.

Das Greulich ist der wahr gewordene Traum des Zürcher Anwalts und Mediators Thomas B. Brunner, der einen neuen Ort der Kultur und der urbanen Lebensart schaffen wollte. Kurz vor der letzten Jahrtausendwende kaufte er im Stadtteil Aussersihl die Liegenschaften an der Ecke Herman-Greulich-/Stauffacher-Strasse. Den Architekturwettbewerb, den Brunner ausschrieb, gewann 1999 das Team Romero & Schaeffle aus Zürich. In mehr als zweijähriger Bauzeit entstand ein Neubau mit seiner geschwungenen Fassade, der die Struktur der ursprünglichen Gebäude aus den 1930er Jahren integriert. Die tiefblaue Fassade des Greulich dominiert heute den Vorplatz zur Stauffacher-Strasse. Der Blick durch die grosse Fensterfront erinnert — wohl nicht ganz zufällig — an die Szenerie in Edward Hoppers Gemälde «Nighthawks». Es entstanden Wohnungen, Ladenlokale, ein Hotel und ein Gastronomiebetrieb mit grosszügigem Aussenraum. 2003 wurde das Greulich eröffnet.

DER NAME GREULICH

Es gehört mehr Mut dazu, ein Hotel nach einem Sozialreformer mit einem sperrigen Namen zu benennen, als nach einem Wirt namens Krafft. Doch wer das Greulich kennt, vergisst mögliche Assoziationen.

Seinen Namen hat das Hotel von der Strasse, in der es steht. Diese wiederum ist nach Herman Greulich (1842 – 1925) benannt. Als Buchbinder kam der Schlesier 1865 nach Zürich und wurde zu einem der einflussreichsten Vertreter der schweizerischen Arbeiterbewegung. Die von ihm gegründete Zeitung «Tagwacht» war die kritische Stimme, die auch von bürgerlicher Seite gehört wurde. Die Herman-Greulich-Strasse liegt im Zürcher Kreis 4, einem ehemaligen Arbeiterquartier, das heute für Design und Kultur, Flanieren und Gastronomie bekannt ist.



FOTOSUJET BIRKENHAIN

Der beliebteste Fotohintergrund von Zürich liegt im Innenhof des Greulich. Gestaltet wurde der Hof vom Landschaftsarchitekten Günther Vogt, der eine Art modernen Klostersgarten schaffen sollte. Es entstand ein Zen-inspirierter Birkenhain mit 160 filigranen Bäumen. Vogt hat die Bäume, die aus einer Garteninstallation der Expo.02 stammen, so angeordnet, dass ihr Anblick ständig zwischen einer seriellen und zufälligen Anordnung hin- und herwechselt. Das ermöglicht Fotografen unzählige Spielereien mit der Perspektive.

Berühmte Greulich-Gäste von der Ex-Miss Christa Rigozzi bis zur feministischen Autorin Verena Stefan, vom Enthüllungsjournalist Günther Wallraff bis zum Filmstar Tahar Rahim wurden schon vor dem Birkenhain abgelichtet. Erst kürzlich war auch Bestsellerautor Martin Suter vor den Birken in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» zu sehen. Auch normalsterbliche Greulich-Gäste profitieren vom überraschend gestalteten Innenhof. Mit den Worten der Romanfigur Gruber: «Im Hof gibt es einen kleinen Birkenwald mit Tischchen und Stühlchen, die Idylle ist derart überinszeniert, dass es schon wieder lässig ist.»

Krafft im Greulich — Teil II folgt im nächsten Heft

In der Mitte dieses Heftes finden Sie ein Bild des herbstlichen Birkenhains — hier genügen die Bäume, absolut.

HOTEL GREULICH AUF EINEN BLICK

BAUJAHR:	2003
ARCHITEKTUR:	Romero & Schaeffle, Zürich
EIGENTÜMER:	Thomas B. Brunner
MIETERIN:	Krafft AG
HOTEL:	28 Zimmer
	10 Gartenzimmer
	8 Juniorsuiten
	10 Zimmer im Haupthaus
RESTAURANT:	Neueröffnung am 26. November 2011
ÖFFNUNGSZEITEN:	365 Tage im Jahr
GESAMTLEITUNG:	Franz-Xaver Leonhardt, Andi Steiner
RÉCEPTION:	Sandra Frei, Marina Wettstein (StV.)
HAUSWIRTSCHAFT:	Nicole Ritter
SERVICE:	Léa Staub, Dennis Patzer (StV.)
KÜCHE:	Nils Osborn, Timo Oberegger (StV.)

ADRESSE: Hotel Greulich
Hermann-Greulich-Strasse 56
8004 Zürich

+41 43 243 42 43

WWW.GREULICH.CH





«RÜEBLI-INGWER-KÜCHLEIN MIT HEISSEM GEWÜRZ-MOST»

Vorbereitung

Muffins-Backformen gut ausbuttern und mit einem Hauch gemahlener Mandeln auskleiden. Die geschälten Karotten auf der Bircherraffel reiben. Eiweisse mit 90 G Zucker schaumig schlagen.

Zubereitung

Eigelbe mit 30 G Zucker auf dem Wasserbad zur Rose kochen.² Danach in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen kalt schlagen bis eine feste Masse entsteht. Nun die Eigelbmasse mit Karotten, Ingwer, Kirsch und flüssiger Butter vermengen. Mehl, Abrieb der Zitrusfrüchte, Mandeln, Zimt und Salz in Schichten mit Eischnee auf die Karottenmasse geben. Masse sorgfältig mischen, in die Formen füllen und bei 170°C Umluft zirka 17 Minuten backen. Küchlein mit Puderzucker bestäuben und lauwarm zum heissen Most reichen.

¹ Kandierter Ingwer ist im Reformhaus oder Asialaden erhältlich.

² Flüssigkeit so lange kochen, bis sie auf einem kurz eingetauchten Holzlöffel beim Draufpusten ein Rosen-Muster hinterlässt.

Zubereitung

Den Most mit Wasser, Gewürzen und der Orangenschale aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Danach den Most nochmals zum Kochen bringen, jetzt den Orangensaft zugeben und sofort servieren.

RÜEBLI-INGWER-KÜCHLEIN

3 EIWEISSE
 3 EIGELBE
 120 G ZUCKER
 ABRIEB VON 1 ORANGE UND 1 ZITRONE
 150 G GEMAHLENE MANDELN
 150 G GESCHÄLTE KAROTTEN
 40 G INGWER, KANDIERT¹ (FEIN GEHACKT)
 40 G MEHL
 4 G BACKPULVER
 1 PRISE ZIMT, GEMAHLEN
 1 EL BASELBIETER KIRSCH
 1 PRISE SALZ
 30 G WEICHE BUTTER
 PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

HEISSER GEWÜRZ-MOST

1 L MOST (APFELSAFT NATURTRÜB)
 2 DL WASSER
 1 ZIMTSTANGE
 2 STERNANIS-STERNE
 2 KARDAMON-KAPSELN
 1 NELKE
 1 SCHEIBE INGWER, FRISCH (ZIRKA 20 G)
 1 BIO-ORAGNE (SCHALE UND SAFT)

Viel zu mastig. In eigener Sache: Im Rezept «Vitello-Tonnato Krafft Basel», das wir im Heft 4/11 vorgestellt haben, sind bei der Zutatenangabe für die Thonsauce rätselhafterweise Milch, Rahm und Eier reingerutscht, die im Rezept gar nicht verwendet werden. Und das ist genau richtig so! Andi Steiners «Tonnato» schmeckt perfekt mit Joghurt und Sauerrahm — wie beschrieben. Bei den Leserinnen und Köchen, die deswegen zu viel eingekauft haben, entschuldigen wir uns.





«MEINE HÄNDE RIECHEN NOCH NACH GEMÜSE»

Tabea Bärtschi ist eigentlich Lernende an der Réception des Krafft Basel. Ihre Schnupperwoche in der Krafft-Restaurantküche hat sie nachhaltig beeindruckt. Ein Bericht mit allen Sinnen.

Fünf Tage in einer Restaurantküche reichen gerade für einen kleinen Einblick. Das weiss ich jetzt, nach einer knappen Woche in der Küche unseres Hauses. Ich tauche ein in die Welt der Kochtöpfe und Messer ohne Ahnung, was sautieren und blanchieren heisst. Was mich wohl erwartet?

RÄTSELHAFTE WORTFETZEN.

Ich erhalte ein Schneidbrett, ein Messer und ein Gefäss voll mit Gemüse. So rüste ich mal drauf los und lausche auf die neue Umgebung. «Premier neu: einmal Strudel und grosser Salat!», ruft der Küchenchef in die Richtung des Gardemanger. Und bald darauf folgt: «Ein Fleisch und die Spaghetti kann man machen.» — «Fünf Minuten», kommt die knappe Antwort vom Entremetier. Ich spähe über die Schultern, um aus den Wortfetzen einen Sinn zu erkennen. Was wird hier gerufen? Mit der Zeit erkenne ich ein Muster und nach ein paar Fragen weiss ich Bescheid: Der Küchenchef sagt an, was bestellt wurde. Die Person am zuständigen Posten geht an die Arbeit und gibt an, wie lange sie braucht. Die anderen Köche stimmen der Zeit zu oder sagen, wie lange sie noch brauchen. Am Ende muss jede Zutat für einen Teller zur gleichen Zeit bereit sein und wird vom Küchenchef angerichtet. Ein Zusammenspiel ist gefragt, das nur mit klarer Kommunikation reibungslos funktioniert. Ich lerne Schritt für Schritt die einzelnen Posten kennen und darf überall beim Vor- und Zubereiten der Speisen helfen.

EIN BISSCHEN SCHEU.

Zwei Tage später arbeite ich mit dem Entremetier zusammen. Der Küchenchef ist nicht am Platz, als die ersten Bestellungen kommen — ich soll die Speisen ansagen. Noch ein bisschen scheu nehme ich den Bon und lese vor. Fragend schaue ich zum Entremetier. Schnell gibt er noch ein paar Tipps, wie ich die Ansage verständlicher machen kann und geht dann seiner eigenen Arbeit nach. Gespannt schaue ich zu, wie die einzelnen Komponenten zusammenkommen. Schon steht das Fleisch unter dem «Salamander» (Ofen mit starker Oberhitze). Das Gemüse ist auch warm. Und da ist auch schon der Küchenchef, der mich anleitet, wie ich die Teller anrichten soll. Es macht Spass, die Beilage, das Gemüse und den Fisch oder das Fleisch genau zu platzieren. Dann wird noch ein bisschen Jus kunstvoll über das Ganze gegossen, die Klingel für den Service betätigt und schon ist der Teller weg. Es treffen bereits die nächsten Bestellungen ein und der Ablauf beginnt von vorne. Mit jedem weiteren Teller lerne ich die Karte besser kennen und kann die Speisen selbstständig anrichten. Obwohl sich Schweissperlen auf meiner Stirn bilden und ich mir mehr als einmal die Finger verbrenne, geht der Abend wie im Flug vorbei.

FROHE KÖCHE.

Wieder an der Réception riechen meine Hände noch immer leicht nach Gemüse. Die Erinnerungen an die Schnupperwoche werden aber bestimmt länger anhalten und meinen Alltag prägen. Neben der Fähigkeit eine Zwiebel korrekt zu hacken, habe ich gelernt, wie wichtig das Zusammenspiel in der Küche, aber dann auch mit dem gesamten Haus ist. Der Küchenchef verlässt sich darauf, dass der Service die Teller rechtzeitig in der Küche holt, damit das Essen noch warm beim Gast ankommt. Und bei Bestellungen muss Verlass auf die Réception sein. Wenn die Ware nicht pünktlich da ist, kann nicht gekocht werden. — Doch auch wenn wir alle am Spiel beteiligt sind, mein Respekt vor den Männern und Frauen, die täglich für unsere Gäste kochen und dabei frohen Mutes bleiben, ist in dieser Woche ganz speziell gewachsen.

«ICH BIN SEHR MAMA»

Catherine Leonhardt (39), Mitglied der Unternehmensleitung der Krafft AG



Ja, schreib das ruhig. Das sagen alle: Ich bin wirklich sehr Mama. Auch im Krafft. Ich brauche den Kontakt zu Mitarbeitenden und Gästen. Das tut mir gut und das tut dem Haus gut. Im Moment ist vieles am Fliessen. Ich finde es nicht ganz einfach: Denn ich habe meine berufliche Leidenschaft, zwei Kinder, einen Mann, ein Haus und einen zweiten Betrieb und vielleicht bald noch mehr. Als Mitglied der Unternehmensleitung der Krafft AG trage ich neu — zusammen mit meinem Mann — die Verantwortung für den ganzen Betrieb Krafft Basel und zudem für die Stabsstelle Wein des gesamten Unternehmens.

Burgund. Das ist wichtig. Als wir im Krafft den Entscheid fällten zu expandieren, spielte die Überlegung, was jedem von uns Spass macht, auch eine Rolle. Bei mir ist das neben der Führungsposition vor allem die Sache mit dem Wein. Und weniger die zunehmende Büroarbeit.

Ich stamme zwar aus dem Burgund, aber damit hat meine Begeisterung für Wein ehrlich gesagt gar nichts zu tun. Nein, die entwickelte sich erst, als ich selber Wein trinken lernte — beim Jobben im Tessin. Später in der Ausbildung hat mich der Fachlehrer sehr beeindruckt. Und heute schätze ich den Austausch mit Weinhändlern. Ich liebe rote Portugiesen, weisse Burgunder und den genialen Weisswein aus Österreich oder auch die Deutschen... Das Thema ist toll, immer wieder neu.

Deutschlehrerin? Mit 18 bin ich aus dem kleinen Städtchen, wo ich aufgewachsen bin, weggezogen um in Dijon Germanistik zu studieren. Ich wollte Deutschlehrerin werden. Während des Studiums jobbte ich in Deutschland, von da verschlug es mich als Kellnerin nach Adelboden. Und ich entdeckte das Tessin, wo ich in einem kleinen Restaurant in Vico Morcote mit phänomenalem Blick über Berge und See arbeitete.

Mit 29 hatte ich einen Mittelstufen-Abschluss in der Tasche, konnte aber weder mit deutscher Literatur noch Philosophie wirklich etwas anfangen. Doch meine Erfahrungen als Kellnerin und Gastgeberin empfand ich als wertvoll. Zum ersten Mal sah ich meine Zukunft. Ich machte die Aufnahmeprüfung an der Hotelfachschule Belvoir in Zürich und war nach zwei Jahren diplomierte Hôtelière-Restauratrice.

Tropfnass. Nach Basel kam ich über meinen damaligen Freund, der sich beim Krafft bewarb. Nach dem Gespräch dort meinte er, ich solle mich unbedingt als Chef de Service bewerben. So ging ich noch am gleichen Tag in Jeans, Hemd und ohne Dossier vorbei.

Ich durfte meine schriftliche Bewerbung nachreichen und wurde zu einem zweiten Gespräch eingeladen. Und wieder vermasselte ich es. Ich fuhr in Zürich zu spät los, es hatte Eis und Schnee, in Basel verfuhr ich mich, stellte das Auto auf den Claraplatz und kam triefend im Krafft an. Franz-Xaver liess mich als erstes einen Weisswein bestimmen. So fies. Dann aber konnte ich mich beruhigen und das Bewerbungsgespräch fand beim Nachtessen statt.

Ausprobieren. Ich fing im Januar 2004 kurz vor der Eröffnung des Restaurants an. Wir arbeiteten wie blöd. Tag und Nacht. Aber es war gut. Die Leute, die heute in der Unternehmensleitung sind, bildeten schon damals den Kern. Ich konnte mitentscheiden und mitgestalten — das war mehr als ich je geträumt hatte. Denn in der Gastronomie ist es weder üblich, dass Frauen so rasch eine gute Position bekommen, noch, dass man so viele Freiheiten hat und auch Fehler machen darf. Ich zum Beispiel musste damals meinen Führungsstil etwas professionalisieren...

Ein Hut. Als Franz-Xaver und ich ein Paar wurden, haben wir das den Mitarbeitenden offiziell verkündet. Ein Jahr und einen Tag nach dem ersten Kuss haben wir geheiratet. Eine Sommerhochzeit auf dem Land wie aus dem Bilderbuch. Im Januar 2007 kam unser Sohn zur Welt. Für mich eine schwierige Zeit. Ich hatte zwar eine Riesenfreude an dem kleinen Mann, aber grosse Mühe die Arbeit loszulassen. Bei der Geburt unserer Tochter Sarah drei Jahre später konnte ich alles viel leichter nehmen, weil ich ja wusste, dass beides geht. Heute arbeite ich längst wieder 80 Prozent.

Seit dem Sommer haben wir eine Nounou, die zu uns nach Hause kommt. So kann Pierrot bei uns im Viertel den Kindergarten besuchen. Die neue Lösung bringt mir die Flexibilität, die ich für mein Doppelengagement als Krafft-Verantwortliche und Mutter brauche.

Turbulenzen. Derzeit bin ich am Weinkonzept fürs Greulich. Da ist nichts mit Copy-Paste. Das ist ein neues Projekt, eine andere Welt, das ist Zürich. — Ich selber bin übrigens in Basel sehr zufrieden. Die Leute hier sind so nett. Wenn sie meinen Akzent hören, sprechen sie sofort Hochdeutsch oder sogar Französisch. Früher wollte ich mit 50 eine Pension an der Côte d'Azur. Heute wüsste ich nicht mehr, was ich dort soll. Wir haben ein schönes Leben, sehr turbulent im Moment. Franz-Xavers intensiver Einsatz in Zürich ist une épreuve. Ich freu mich drauf, wenn überall wieder Harmonie einkehrt.



DREI MÄNNER IN DER KLEINEN STADT

—
von Philipp Loser

Wenn es anders gekommen wäre, hätten die drei vielleicht gemeinsam eine Flasche aufgemacht. Abends, auf der Terrasse ihres schmucken Hotels, mit Blick auf den ruhig dahinfließenden Rhein. Vielleicht wären sie ins Sinnieren gekommen, hätten sich forttragen lassen vom Gespräch, das ihnen je länger desto geistreicher erschienen wäre. Die zweite Flasche, ein paar Schnäpse, Schulterklopfen, eine Umarmung gar.

Es wäre ein herrliches Bild gewesen. Er, der Industriellensohn aus dem Aargauer Niemandsland, akkurater Haarschnitt, saubere Rasur, korrekte Garderobe (dunkler Anzug, weisses Hemd, rote Krawatte). Und die anderen beiden, leicht klischierte Designer aus Berlin (Kreuzberg natürlich, in ihrem turnhallengrossen Büro gibt es anscheinend nichts ausser einem Tisch, zwei Stühlen und zwei Rennrädern) mit ihren Neon-Nike-Schuhen, den verblichenen Jeans, den Bärten und Hornbrillen. Nichts haben sie gemeinsam und doch gäbe es die einen nicht ohne die anderen.

Der Industriellensohn war in diese Stadt gekommen, um gehörig Wirbel zu machen. Tagsüber erklärte er uns Europa, die Schweizer Neutralität, die Sache mit den Volksrechten und der einen Partei. Als Chef der Basler Zeitung, als mein Chef, stellte er unsere Welt auf den Kopf. Wie ist das nun mit Blocher? Sind wir das Instrument einer finsternen Verschwörung? Sind wir tatsächlich alle links und nett? Übertreiben wir es etwas mit unseren Bedenken? Und was macht der Typ eigentlich während der Nacht?

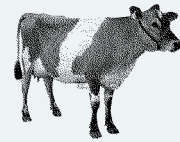
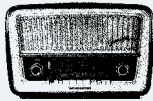
Wir hörten Gerüchte über eine angebliche Tramphobie (und freudige Taxifahrer) über die Vorliebe für ein gewisses Restau-

rant (der Wirt ist Fan) und sein Zimmer an einer der ersten Adressen der Stadt. Was waren wir besessen von diesem Mann! Aber wir waren nicht die einzigen. Nachdem Blocher der Stadt immer näher gerückt war, revoltierten die Redaktoren (ein bisschen wenigstens), trat ein Berner Schriftsteller im Basler Exil im Internet eine Lawine los und öffnete eine Mäzenin Herz und Schatulle. Kein Jahr hatte es gedauert und der Industriellensohn aus dem Aargauer Niemandsland hatte die Verhältnisse in dieser Stadt auf den Kopf gestellt. Nicht alles war Absicht — die neuen Ideen, die neuen Möglichkeiten, eine neue Zeitung!

Und darum auch die beiden hippen Designer vom Kreuzberg mit ihren Laptops und ihren unaussprechlichen Ideen. Der Industriellensohn aus dem Aargau hat sein Zimmer im Krafft geräumt und den Berlinern Platz gemacht. Gemeinsam mit den Abtrünnigen von der BaZ und den Abenteuerlustigen von anderswo gestalten sie die neue Zeitung und tragen so ihren Teil dazu bei, diese Stadt ein wenig durchzulüften.

Ich gäbe viel darum, die drei Männer gemeinsam an einem Tisch zu sehen. Gerne am ruhig dahinfließenden Rhein, gerne vor dem Hotel Krafft oder dem Schmalen Wurf. Dort könnten sie dann, bei einer oder zwei Flaschen, ein paar Schnäpse vielleicht, darüber nachdenken, was sie mit dieser Stadt gemacht haben — und noch machen werden.

Er würde über die Vergangenheit sprechen, sie über die Zukunft. Verstehen würde man wenig. Vielleicht nur soviel: Manchmal reicht ein Zimmer im Hotel Krafft, um in dieser Stadt etwas zu bewegen.



Medienpräsenz — mal gross, mal klein

Das Krafft Basel wurde im aktuellen Hotel-Rating des Wirtschaftsmagazins «Bilanz» — mit entsprechender Berichterstattung in verschiedenen Medien — zum besten Dreistern-Stadthotel der Schweiz gekürt.

Das «Regionaljournal Basel Baselland» auf DRS1 berichtete über den Expansionskurs der Krafft AG. Im Internet nachzuhören unter: [WWW.DRS1.CH](http://www.DRS1.CH) (Sendung vom 9. August 2011).

Der Basler Jung-Regisseur Tim Fehlbaum traf sich vor der Premiere seines Films «Hell» mit den Journalisten der «Sonntagszeitung» zum Mittagessen im Krafft.



Einen Klassiker selber kochen: Zeinger Forelle Krafft Basel

Seit Jahren erfolgreich auf der Krafft-Abendkarte: die Zeinger Forelle Krafft Basel «en Papillotte». Für alle, die Lust haben, bei diesem Klassiker im Pergamentpäckli einmal selber Hand anzulegen oder ihn gar zu Hause nachzukochen, öffnen Roland Grünvogel und das Küchenteam am **Samstag, 12. November 2011** ihre Tür. Der Abend beginnt um 17 Uhr mit einem kleinen Kochkurs in der Krafft-Küche, wo die Teilnehmenden ihre eigene Forelle rüsten und einpacken. Nach dem Apéro gemeinsam dinieren an grossen Tafeln im Speisesaal ab 19 Uhr: Herbstsalat mit Kalbsleber, die Forelle und Eiskaffee Krafft. Der Anlass ist auch nur als Abendessen buchbar.

Kosten: Fr. 75.– (inklusive Apéro, Wasser, Kaffee); Kochkurs und Rezept sind offeriert; Bezahlung vor Ort. Anmeldung bis spätestens 7. November 2011 per Mail an restaurant@krafftbasel.ch oder telefonisch unter 061 690 91 30.

Sommergefühle und Glückspilz

In der warmen Saison können sich Restaurantgäste des Krafft von unserem Jaguar Oldtimer zu Hause abholen lassen. Unterwegs ins Kleinbasel wird den Fahrgästen ein prickelndes Glas Cava serviert. Aus Freude am neuen Angebot haben wir im letzten Krafft-Heft einen kleinen Wettbewerb ausgeschrieben, bei dem es eine Apéro-Fahrt zu gewinnen gab.

Die Wettbewerbsfrage lautete: Weshalb heisst der Cava so? — Also: Cava ist weder das katalanische Wort für «Blöterli» noch gibt es eine gleichnamige Traubensorte. Nein, die einzige richtige Antwort ist: Der Schaumwein heisst nach dem Keller, wo er reift.

Aus den zahlreichen richtigen Antworten haben wir die Gewinnerin gezogen.

Es ist Andrea Zurfluh aus Thun, die wir gerne mit dem Jaguar am Bahnhof Basel abholen. Herzliche Gratulation.



«Sauna am Rhy»

Exklusives Angebot für Krafft-Hotelgäste: An der Réception sind Eintritte für die Winter-Sauna im Badehaus Breite erhältlich. Hier werden Besuchende in der finnischen Sauna mit wechselnden Aufgüssen aus natürlichen Essenzen verwöhnt. Es gibt eine Ruhe- und eine Aufenthaltsjurte, Duschen, einen Freiluftbereich und natürlich den Rhein. Alle Gäste bekommen Bademantel, Badeschlappen, Saunatuch, Duschcreme und Tücher. Besonders reizvoll: Den Saunabesuch mit einer für Krafft-Gäste kostenlosen Überfahrt mit der Basler Fähri verbinden.

WWW.SAUNA-AM-RHY.CH

Warenkunde: «Jersey Blue»

«Jersey Blue» ist ein Blauschimmelkäse aus der Käserei von Willi Schmid.

In Schmidts «Städtlichäsi» im toggenburgischen Lichtensteig entstehen Kreationen mit klingenden Namen wie «Mühlstein», «Geiss-Reblochon», «Bergfichte» oder eben «Jersey Blue».

Dieser mehrfach ausgezeichnete Käse ist aus der Milch von Willi Schmidts eigener Jersey-Kuhherde gemacht. Der Fettanteil der Milch dieser Kühe, die ursprünglich tatsächlich von der Insel Jersey stammen, ist speziell hoch — auch wenn sie in der Ostschweiz weiden. Schmidts Rohmilch-Blauschimmelkäse ist deshalb ausserordentlich cremig.

2010 wurde Willi Schmidts sorgfältige Arbeit einmal mehr honoriert: Er gewann bei den Awards für den weltbesten Jersey-Käse mit seinem «Blauen» eine Goldmedaille. Spannend dabei:

Schmid hat der alten Käserei von Lichtensteig vor ein paar Jahren neues Leben eingehaucht und sie gemäss heutigen Hygienevorschriften umgebaut. Der Doktor der Käsewissenschaften, wie er in der Presse genannt wird, arbeitet aber mit ganz einfachen Arbeitsgeräten: Einem Pasteur, einem Kessi, einer mobilen Zentrifugalpumpe, mit Milchwaage und Käsewagen sowie einem Dampfkessel. Ganz wichtig sind die drei Tonkeller, die ein ideales Klima für die Käsereifung bieten.

Der preisgekrönte «Jersey Blue» kann in der consum-Bar an der Rheingasse genossen werden.

Neu für alle Krafft-Gäste

WLAN gratis in allen Räumen. Das Passwort ist an der Réception erhältlich.

20% Rabatt im Rebge-Parking. Ticket an der Réception abstempeln.



KRAFFT-LEUTE FEIERN

Hochzeit von
LUCIENNE UND RONNY
GERIG

am 13.05.2011

Lucienne arbeitet im Krafft-Service,
Ronny in der Krafft-Küche.

Und Geburt von

YANNICK JÜRIG GERIG

*21.06.2011

Hochzeit von

SASCHA UND MANUELA
KELLER

am 01.09.2011

Sascha arbeitet in der Krafft-Küche.

Hochzeit von

SABINE UND FRANCO
AUCIELLO-HANDSCHIN

am 09.09.2011

Sabine ist Mitglied der
Krafft-Unternehmensleitung.

Lehrabschlüsse von

RAMONA BOSO
und

FLORIAN BUCHERER
Restaurantfachfrau/mann

GLÜCKWÜNSCHE AN SIE ALLE!



Mehrgleisig

Krafft-Food-Chef Andi Steiner beschäftigt sich auch in seiner Freizeit mit Lebensmitteln. Zusammen mit seinem Bruder und Freunden braut er seit einigen Monaten im Basler Stellwerk St. Johann ein eigenes Bier mit dem Namen «Gleis 1».

Die Brauanlage haben die Jungbrauer aus ausgedienten Milchkühlkesseln selber gebaut. Ein Braugang ergibt bis zu 380 Liter naturtrübes Bier. Die Etiketten auf den «Gleis 1»-Flaschen ist dem heimeligen alten Bahnbillet nachempfunden.

In der consum-Bar erhältlich. Solange der Vorrat reicht.

KULTUR-HIGHLIGHTS

Abgestimmt auf aktuelle Events bieten das Krafft Basel und das Greulich Zürich regelmässig Kulturpackages mit Übernachtung, Apéro, Trambillet und Eintritt an. Details auf: WWW.KRAFFTBASEL.CH und WWW.GREULICH.CH

OKTOBER 2011 BIS 29. JANUAR 2012

«DALÍ, MAGRITTE, MIRÓ. SURREALISMUS IN PARIS»

FONDATION BEYELER, RIEHEN

AB 20. OKTOBER 2011 (PREMIERE)

«OTELLO»

Giuseppe Verdi; musikalische Leitung: Daniele Gatti

OPERNHAUS ZÜRICH

21. OKTOBER 2011 BIS 15. JANUAR 2012

«THE NAHMAD COLLECTION»

Hundert Meisterwerke

KUNSTHAUS ZÜRICH

26. OKTOBER 2011 BIS 29. JANUAR 2012

«ROBERT BREER. RETROSPEKTIVE»

In Kooperation mit dem Baltic in Gateshead (GB)

MUSEUM TINGUELY, BASEL

AB 9. DEZEMBER 2011 (PREMIERE)

«DER ZERBROCHNE KRUG»

Heinrich von Kleist; Regie: Ronny Jakubaschk

THEATER BASEL, KLEINE BÜHNE

AB 18. DEZEMBER 2011 (PREMIERE)

«CARMEN»

Georges Bizet; musikalische Leitung: Gabriel Feltz

THEATER BASEL, GROSSE BÜHNE

20. JANUAR 2012

«VOGEL GRYFF»

Traditioneller Kleinbasler Feiertag

BIS 22. JANUAR 2012

«MAX BECKMANN. DIE LANDSCHAFTEN»

KUNSTMUSEUM BASEL

AB FEBRUAR 2012 (URAUFFÜHRUNG)

«ZWANZIGTAUSEND SEITEN»

Lukas Bärfuss; Regie: Lars Ole-Walburg

SCHAUSPIELHAUS ZÜRICH

BIS 1. MAI 2012

«RUDOLF STEINER»

Die Alchemie des Alltags

VITRA DESIGN MUSEUM, WEIL AM RHEIN

STADTKINO
BASEL
LANDKINO

November

L'ITALIA CHE RESISTE

RETROSPEKTIVE
NANNI MORETTI



MEMORY- SCAPES

FILM UND ERINNERUNG



GÜNSTIGER INS STADTKINO BASEL?

Mit der Super8-Karte zum halben Preis
und mit Passepartout gratis!
Beide Karten sind an der Kinokasse
und online erhältlich.

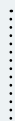
www.stadtkinobasel.ch

DAS STADTKINO BASEL GANZ FÜR SIE ALLEIN?

Sie können das Stadtkino Basel für private
oder öffentliche Anlässe mieten.

Weitere Auskünfte unter:

Tel. 061 205 98 80 oder info@stadtkinobasel.ch.



Impressum

Redaktion/Texte: Alexandra Hänggi

Gestaltung: Barbara Frey, Matthias Indermaur, Büro für Kommunikationsdesign

Fotografie: Dejan Jovanovic, Claire Morin; Druck: Steudler Press AG, Basel

Winter 2011/12

