

Mit dem eigenen Wein ins Restaurant

Das «Balade» beschreitet mit einem «Bring your own»-Viergangmenü neue Wege

Von Christian Fink

Basel. Ab sofort können Gäste des Restaurants Balade gegenüber der Kaserne ihren eigenen Wein mitbringen. Dies gilt ausschliesslich für den «Bring your own»-Viergänger, der jeweils rund vier Wochen auf dem Speiseplan steht und auf der Homepage zu finden ist.

Mit der Reservation und der Wahl dieses Menüs bestätigt der Gast, dass er den eigenen Wein mitbringen möchte. Das gute Tröpfchen kann auch ein paar Tage zuvor im Restaurant abgegeben werden. Hier wird der Wein entsprechend gelagert und zum vereinbarten Termin serviert. Die Dienstleistung ist

für den «Bring your own»-Gast gratis. Das dürfte in der Region Basel bisher einmalig sein. Normalerweise wird von Gästen, die ihren eigenen Wein mitbringen, ein sogenanntes Zapfengeld verlangt. Damit werden Gläser, Service, Abwasch und Platz bezahlt. Im Partyservice ist das Zapfengeld gang und gäbe.

«Es gibt viele Leute, die guten Wein zu Hause lagern, jedoch nicht selber kochen möchten. Bei uns können sie diesen Wein zusammen mit Freunden geniessen», sagt Benno Merz, Leiter des Restaurants Balade. Der Koch, der früher erfolgreich im Restaurant Höfli in Pratteln wirkte, erachtet dies als Win-win-Situation. «Wir haben hier im «Ba-

lade» beide Kompetenzen: Wir können gut kochen, wissen jedoch auch gut mit Weinen umzugehen», ergänzt Peter Kaderli, Abteilungsleiter Gastronomie der GAW Arbeits- und Wohnintegration. Die Gesellschaft, die Jugendlichen mit Leistungseinschränkungen Ausbildungsplätze anbietet, ist für den Betrieb im «Balade» verantwortlich.

Aus Zeiten der Prohibition

Das «Bring your own»-Prinzip stammt ursprünglich aus dem angelsächsischen Raum zu Zeiten der Prohibition. Heute noch kann beispielsweise in Neuseeland gegen ein bescheidenes Zapfengeld der eigene Wein mitgebracht werden. Diese

Praxis ist allerdings stark rückläufig. Das Restaurant Balade greift also eine traditionsreiche Sache auf, interpretiert diese jedoch neu.

Das erste aktuelle Menü im «Balade» sieht übrigens folgendermassen aus: Nach einem Amuse Bouche als Vorspeise Vitello tonnato mit sizilianischem Olivenöl, gefolgt von Parmesanravioli mit Rucola und Trockentomaten. Der Hauptgang besteht aus Lammrückenfilet im Auberginen-Speckmantel an Thymiansauce mit Basilikumnudeln und Gemüse. Zum Nachtisch wird Nougatparfait mit marinierten Aprikosen gereicht – alles für 66 Franken.

> www.restaurant-balade.ch