

LIFESTYLE



Lionel will einen Löwen befreien und nach Afrika bringen – ein Film für Kinder. 56

Die geheimen Genüsse abseits von «Kreuz» und «Krone»

An den Solothurner Filmtagen sind nicht nur cineastische Leckerbissen zu finden

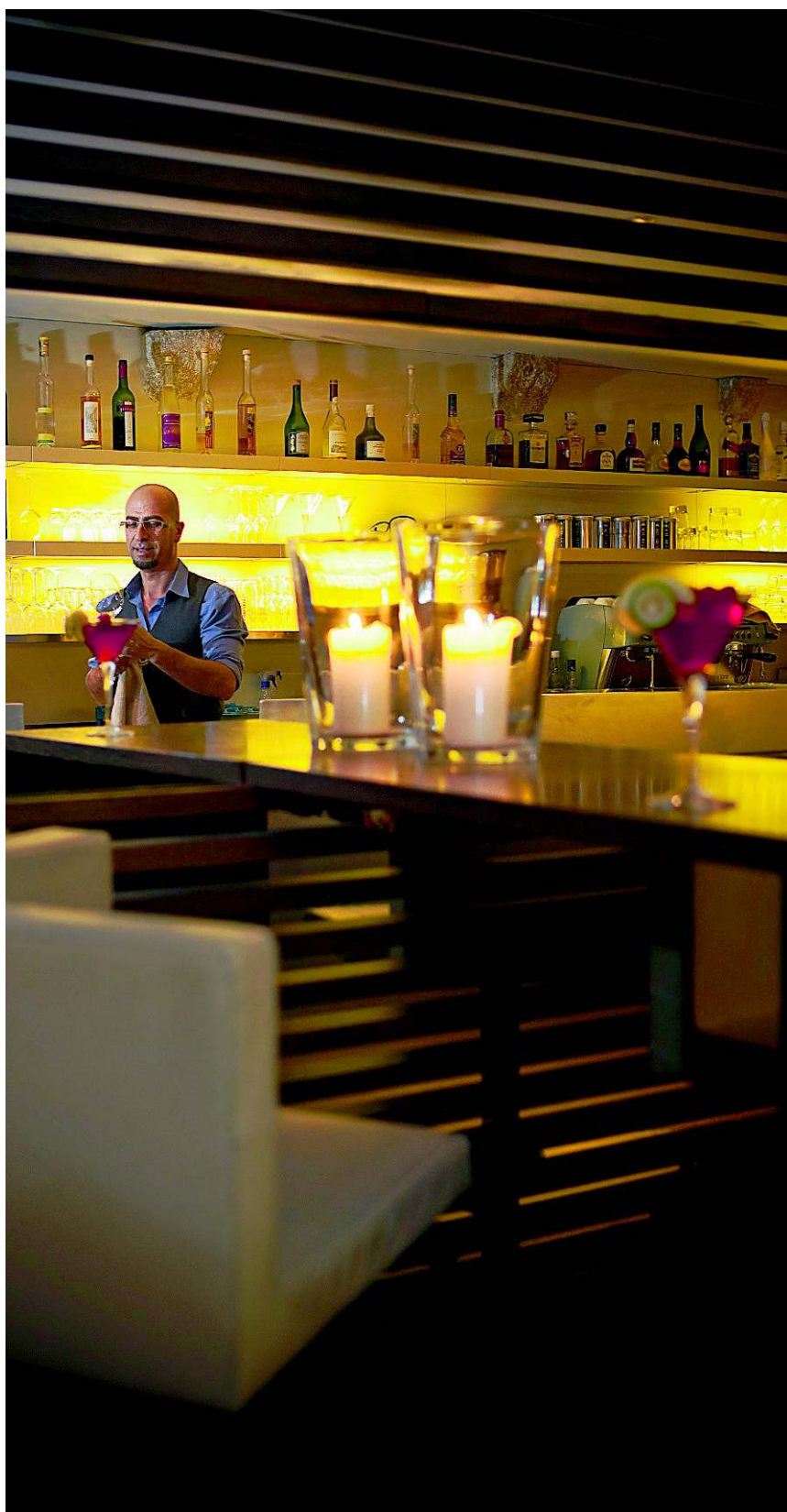
Das gastronomische Angebot in Solothurn ist bemerkenswert gross. Und immer noch hat es Platz für neue Gastrobetriebe. Ein paar Tipps.

VON FRÄNZI RÜTTI-SANER

Besucher der Solothurner Filmtage attestieren gerne: «Es scheint keine Schweizer Stadt zu geben, in der es mehr Gaststätten gibt als in Solothurn.» Tatsächlich verfügt Solothurn über eine grosse Anzahl Restaurants, und das ist gut so. Sind doch die Beizen während der Filmtage fast ebenso durchgehend besetzt wie die Kinosäle. Es muss also auch an der Gastronomie liegen, dass das Publikum gerne nach Solothurn kommt. Sucht man sich einen Ort als Treffpunkt oder Restaurant aus, so kommen immer wieder das genossenschaftlich geführte «Kreuz», die altherwürdige «Krone», das weltoffene «Baseltor» oder der «Gault Millau»-dekorierte «Alte Stephan» in Betracht. Doch es gibt in Solothurn auch eine Menge kleinerer und vor allem auch neuerer Beizen und noch weniger bekannte Gaststätten, in denen eine hervorragende Küche geboten wird, richtige Insider-Tipps.

DAS WÄRE beispielsweise das «Vini al Grappolo», das es zwar schon länger gibt. Ein wenig versteckt liegt es in einer Seitengasse in der Vorstadt (Prisongasse 4). Hier gibt es traditionelle italienische Gerichte jenseits von Pizza und Pasta, und dazu herrliche Weine, auch im Offenausschank. Wer interessiert ist, muss sich sputen – das «Vini» ist klein, verfügt aber über eine Stehbar, an der auch schon mal Filmprominenz anzutreffen ist. Wer es noch kleiner und noch intimer liebt, dem seien das «Mediterrane Leckereien» am Landhausquai 21 zu empfehlen. Hier im 16-Plätze-Beizli einen Platz zu finden, gleicht einem Lotto-Sechser. Denn so verwöhnt, wie von Gastgeberin Sonja Guzzanti wird man wohl nirgends sonst in Solothurn.

APROPOS LANDHAUSQUAI: In den vergangenen zwei Jahren sind hier Restaurants, Lounges und Bars wie Perlen auf einer Schnur aufgereiht nebeneinander entstanden. Wer also von den Filmen



In Schuan Tahirs «Akademie-Lounge» trifft man auf Prominenz.

CHRIS IESELI

erst mal genug hat, beginnt einen Beizenrundgang mit einem Gericht von Srignags, welche während der Filmtage immer in Parterre der Jugendherberge indische Spezialitäten anbieten und «arbeiten» sich dann Glas um Glas, Häppchen um Häppchen Richtung Wengibrücke dem Landhausquai entlang: Aarebar, Salzhaus, Vinothek, Cafébar Landhaus, Chutz, Solaare.

Auch am Stalden und am Friedhofplatz in der Altstadt sind gemütliche Gaststätten älteren, neueren oder ganz

«Seit ein paar Jahren rei- hen sich am Landhausquai Restaurants und Bars wie Perlen an einer Schnur auf.»

neuen Datums zu finden. Da sind die griechischen Spezialitäten der «Taverna Amphorea» zu nennen oder die neue Lokalität in der ehemaligen Buchhandlung nebenan, die heute «Stalden» heisst.

Sehr beliebt und unverschämt breit ist in Solothurn auch das Take-away-Angebot: Thailändisch (Thai Shop, Oberer Winkel 7), Arabisch (Pittaria, Theatergasse 12), Türkisch (die besten Dürüm im Efem Imbiss, Niklaus-Konrad-Strasse 10) gehören heute zur Grundausstattung jeder Stadt. Den Mega-Pizza-Gluscht befriedigen kann man in der Pizzeria Il Ponte del Sole an Berntorstrasse 6. Die hauchdünnen Pizzen «lampen» hier mindestens acht Zentimeter über den Teller- rand hinaus.

WER WENIGER ZUM ESSEN als vielmehr zum Schauen in Solothurns Beizen unterwegs ist, dem sei ein Drink in der «Gassbar» (Schaalgasse 10) empfohlen. Diese Trend-Bar nennt sich während der Filmtage «Akademie-Lounge». Nomen est omen. Interessante Persönlichkeiten trifft man auch an der Bar im «Landhaus», wo sich das logistische Zentrum der Filmtage befindet, oder auch in der bekanntesten der Solothurner Lounge-Bars, dem «Solheure». Einen unvergesslichen Blick über die Dächer der hell erleuchteten Stadt bietet ein Schlummertrunk in der Penthouse-Bar im 7. Stock des Hotels Ramada (Schänzlistrasse 5).

ENTKORKT

DER REGENT VON KRIEGSTETTEN

Tönt gut, dieser Titel. Fast wie der Titel eines Historienfilms mit starken Männern, schönen Frauen, wilden Pferden und viel Pulverdampf. Zu sehen gibt es diesen Film allerdings nicht an den Solothurner Filmtagen. Ebenso wenig gibt es den Wein mit dem entsprechenden Namen in einer Solothurner Beiz zu trinken. Denn dieser Regent ist Privatsache des Königs von Kriegstetten und gelangt nicht in den Handel. Manfred Küng ist zwar von Beruf nicht König, sondern Rechtsanwalt. Doch in seiner kargen Freizeit arbeitet er daran, ein untergegangenes Königreich wieder aufzubauen: das Imperium des Solothurner Weins. Tatsächlich gab es 1975 im Kanton Solothurn nur noch 0,6 Hektaren Reben, heute sind es schon wieder 8,8. Und Königs Privatberg nicht mal mitgezählt, denn er liegt ausserhalb des offiziellen Rebkatasters.

Trotzdem schmeckt der **Küng Regent von Kriegstetten 2010** sehr gut. Er leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Noten, besitzt einen mittleren Körper mit saftiger Säure und feinem Tannin. Er ist ein angenehm süffiger Wein, der nach mehr verlangt. Dumm ist nur, dass man ihn nicht kaufen kann. Wer trotzdem neugierig auf Solothurner Wein geworden ist und mehr darüber wissen möchte, hat verschiedene Möglichkeiten: Er kann Manfred Königs Buch «Wein und Reben im Kanton Solothurn» kaufen (im Buchhandel oder beim Autor, Fr. 47.–). Auf Anfrage ist Küng gerne bereit, private Degustationen mit Solothurner Weinen zu organisieren. Und dann gibt es auch noch Solothurner Winzer, die genügend Wein zum Verkauf haben. Zwei Adressen hat mir Manfred Küng besonders empfohlen: Ernst Rufer, Kyburg-Buchegg (Tel. 032 661 14 27), und Walter Frei, Mariastein (Tel. 061 733 89 55).

ANDREAS KELLER



KÜNG REGENT VON KRIEGSTETTEN 2010

Produzent: Dr. Manfred Küng, Kriegstetten
Herkunft: Solothurn
Rebsorte: Regent
Beste Trinkreife: Jetzt bis Ende 2013
Passende Gerichte: Zvieriplättli, Schinkenmakkaroni, Käse
Bewertung: 16 Punkte
Bezugsquelle: Nicht im Verkauf, Auskünfte bei Dr. Manfred Küng, Moosackerstr. 24, 4566 Kriegstetten, Tel. 032 675 74 30, gasche@kueng-law.ch

AUFGETISCHT

Bei Nik Gygax, dem Besten

GASTHOF LÖWEN, THÖRIGEN

Im «Löwen» kocht seit Jahren der punktemässig am höchsten dotierte Mann im Mittelland: Nik Gygax. Höchste Zeit also, der «Gault Millau»-18-Punkte-Küche wieder einmal einen Besuch abzustatten. Es ist heute um den Wirt und seine Kreationen etwas ruhiger geworden und man findet am Abend unter der Woche auch ohne Voranmeldung einen Platz im «Löwen». Gygax scheint es recht zu sein, denn seine Kreativität ist ungebrochen. Auf den Meister kann man sich verlassen. Deshalb bestellen wir das «Menu surprise» für Fr. 77.– (ohne Weine) und warten ab. Nach dem Amuse-Bouche bekamen wir einen zarten Turbot an Erbs- und Rüebliischaum, mit drei knackigen Karotten und halbierten Erbsen. Dazu bestellten wir ein Glas Arvine. Als zweiten Gang genossen wir perfekt gesalzene Lammkoteletti an Trüffelsauce mit feinen grünen Bohnen und Cherrytomaten. Dazu gab es einen herrlichen Kartoffelstock im Glas, so luftig wie eine Mousse. Passend dazu war ein Glas leichten Bordeaux' – vom Chef persönlich ausgesucht. Zum Dessert wurde eine süsse Banane an kräftigem Vanille-Caramel-Jus mit einer feinen Vanilleglace gereicht. Den «Löwen» gönnen wir uns wieder.

FRÄNZI RÜTTI-SANER



Nik Gygax im Restaurant Löwen, Langenthalstrasse 1, 3367 Thörigen. Telefon 062 961 21 07, www.nikgygax.ch. Geöffnet: Di-Sa 11-14 und 17-0.30 Uhr.

KÜCHE Klassische französische Küche für den wahren Gourmet
SERVICE Angenehm unkompliziert und unaufdringlich
AMBIENTE Von heimeliger Gaststube bis zu edlem Stübli
PREISE Vorspeisen ab Fr. 10.–; Hauptspeisen ab Fr. 40.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Kürzlich besuchte ich mit einer Freundin im Kino einen Film, der uns beide nicht sonderlich begeistert hat. Darf man in der Pause den Vorschlag machen, zu gehen, obwohl man eingeladen ist?

SCHADE, DASS Sie Zeit für einen Film investiert haben, der Ihnen nicht zugesagt hat. Sie hätten wohl beide mehr von einem Drink mit anregender Plauderei nach der Pause gehabt, statt sich durchzubeissen. Sprechen Sie das nächste Mal die Situation in der Pause an. «Wie gefällt dir der Film? Ich habe mir etwas anderes vorgestellt.» Kommt ein «Es geht so» zurück, schlagen Sie aktiv vor, etwas trinken zu gehen. Ist die Freundin begeistert, bleiben Sie natürlich bis zum Ende und informieren sich beim nächsten Kinobesuch vorgängig, welchen Film Sie schauen werden.

Stellen Sie ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch