



Im Kinder-Treff:
Wegen Musikvideos
spielt die Welt
verrückt. > 48

In die Kapelle zum Kaffee

Die Vielfalt an Schweizer Cafés ist eindrücklich – nichts wie hin



War einst eine Kapelle, heute ist hier ein Café: «Zum Kuss» an der Elisabethenstrasse 59 in Basel.

SCHWEIZER HEIMATSCHUTZ

Die Kaffeekultur hat viele Gesichter: Der Schweizer Heimatschutz zeigt in einer Broschüre ihre Vielfalt.

VON SILVIA SCHAUB

Das stattliche Haus an der Via Maistra in St. Moritz mit den schönen Sgraffiti-Malereien wirkt wie ein mütterlicher Schoss, in den man sich setzt und einfach einen Moment glücklich sein will. Wohl umsorzt geniesst man einen feinen Kaffee und einige Leckereien aus der Vitrine.

DAS INTERIEUR des noblen Kaffeehauses Hanselmann mit dem Kassettentäfer, den Messinglämpchen an den Wänden und dem tiefroten Spannteppich ist zwar etwas in die Jahre gekommen. Auch ist das Personal manchmal etwas zerstreut, je nach Tagesform auch schnippisch aufgelegt. Und trotzdem gehört der Besuch dieser Adresse zu jedem St.-Moritz-Aufenthalt.

Ein ganz anderes Bild vermittelt ein Besuch im Kulturcafé «Zum Kuss» in Ba-

sel. Die ehemalige Friedhofskapelle ist zu einem luftig, hellen Café umgebaut worden. Das «Totehüüsli» erhielt auf der dem Park zugewandten Längsseite ein grosses rundes Fenster. Der Gastraum ist nüchtern gestaltet. Wände, Decken und die Bar sind aus weiss gestrichenem Beton. Im Zentrum befindet sich ein grosser runder Tisch, der das Motiv des Fensters aufnimmt. Trotz dieser offenen Gestaltung fühlt man sich als Gast sehr wohl und aufgehoben.

So unterschiedlich die beiden Lokale sind, eines haben sie gemeinsam: Sie widerspiegeln die Vielfalt und Tradition der Schweizer Kaffeekultur. Sie sind Orte des Austausches, des Innehaltens, Betrachtens und manchmal auch der entspannten Lektüre. Der Schweizer Heimatschutz widmet ihnen seine neueste Publikation «Die schönsten Cafés und Tea Rooms der Schweiz». Mit gutem Grund: Sie beeindrucken mit Originalität ihrer Interieurs und überzeugender

Architektur. Und sie sind beliebt. Schliesslich gehören die Schweizerinnen und Schweizer zu den fleissigsten Kaffeetrinkern der Welt.

LORENZ HUBACHER vom Schweizer Heimatschutz hat sich ein halbes Jahr lang auf die Suche nach den spannendsten Kaffee- und Teehäusern der Schweiz gemacht. 74 davon findet man in der handlichen Broschüre. Dabei fällt auf: Es gibt neben altherwürdigen Traditionshäusern wie dem Café Vordergasse in Schaffhausen, der Confiserie Sprüngli in Zürich oder der Confiserie Schiesser in Basel auch eine Reihe von eher unbekanntem Lokalen.

Oft hatten deren Gebäude ursprünglich eine andere Aufgabe als die des Kaffeetrinkens. So etwa das «Portier» in Winterthur. Das Café am Eingang des Sulzer-Areals war einst das Pfortnerhaus. Das 2000 eröffnete Stadtcafé in Sursee ist im ehemaligen Damenmodehaus «Heimann» untergebracht und das Seebistro Luz in Luzern im einstigen Billett-häuschen der Schifffahrtsgesellschaft.

«Die schönsten Cafés und Tearooms der Schweiz», Fr. 16.–, www.heimatschutz.ch



Seit 1968 ein Familienbetrieb: Café Vordergasse in Schaffhausen.

ENTKORKT

AUS FÜR WELTWEINFESTIVAL

Bis vor Kurzem sah noch alles gut aus mit dem 9. WeltWeinFestival in Bad Ragaz. Anfang März fand die traditionelle Medienorientierung im Kursaal des Grand Resort Bad Ragaz statt. Wie immer wurde diese gefolgt von einem Mini-Degustationsforum, an dem die Vertreter von international renommierten Weinbaubetrieben teilnahmen. Schliesslich kreierte Executive Chef Renato Wüst als Auftakt zum WeltWeinFestival ein fünfgängiges Menü zu den Weinen der anwesenden Produzenten. Und dann das: Mitte März sagte Pressesprecher und Organisationsteam-Mitglied Georges Spengler in einem Mail an die Presse alles ab: «Wir ziehen die Reissleine, damit der freie Fall zumindest ein wenig gedämpft wird. Wir wollen es uns nicht leisten, am 25. April mit einem grossartigen Programm, mit renommierten Winzern, mit Weltklasse-Künstlern dazustehen – und kein Mensch besucht uns!» Was war passiert? Ganz einfach: Im Zeitalter der Gratiskultur will niemand mehr bezahlen für Weinpräsentationen, wenn es diese links und rechts gratis gibt. Und so bleiben die Besucher halt weg. Damit uns das hier nicht auch passiert, geben wir Ihnen einen wertvollen Grattipp. Und zwar in der Hoffnung, dass das vor 18 Jahren von Daniel Gantenbein, Max Gerstl und René Gabriel gegründete WeltWeinFestival nicht definitiv gestorben ist.

Der **Pinot Noir Gantenbein 2011** leuchtet in mittlerem Rot, duftet nach roten und schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit dezenten Röstnoten, besitzt einen gut gebauten Körper mit frischer Säure, feinem, strengem Tannin und langem Abgang. Er ist ein sehr eleganter, finesenreicher Wein, der wie Samt und Seide daherkommt. Kein Wunder haben ihn auch die Mitarbeiter von Amerikas Weinpapst Robert Parker entdeckt. Er hat nur einen Nachteil: Gratis ist er nicht! ANDREAS KELLER



PINOT NOIR GANTENBEIN 2011

Produzent: Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch
Herkunft: Fläsch, Bündner Herrschaft
Appellation: Graubünden AOC
Rebsorte: Pinot noir
Beste Trinkereife: jetzt bis 2021
Passende Gerichte: Coq au vin, Rindsfilet, Maibock
Bewertung: 18,5 Punkte
Bezugsquelle: Gantenbein-Weine werden ausschliesslich über ein kleines Netz von Weinhandlungen vertrieben (siehe www.gantenbeinwein.com), Richtpreis ca. Fr. 72.–

AUFGETISCHT

Knusper, knusper Körbchen

DAS LOKAL, BERN

Das Motto des hellen Quartierrestaurants heisst «lokales Schaffen» und ist doch weltoffen, und das wird beim kulinarischen und beim kulturellen Angebot gepflegt. Im Winter laden der Bistro-Raum mit hohen Decken und Holztischen zum Essen und zum Musikgenuss, ein paar Stufen höher im lauschigen Sälü kann in Ruhe gespeist werden. Und im Sommer lockt ein gemütlicher Garten mit alten Kastanienbäumen in das charmante Lokal mit dem alternativen Touch. Die Abendkarte offeriert alle zwei Wochen ein neues Dreigangmenü für Fr. 49.– (Mittagsmenüs ab Fr. 17.–) und die kleine Weinkarte präsentiert unbekannte, erlesene Tropfen aus der Region. Nach einem Lauchsüppchen (Gruss von der Küche) startet das Menü mit einem deliziösen Pilzmousse im Knusperkörbchen auf Rucola. Das rosa gebatene Rindshohrückenfilet an Rotweinjus und Lavendel mit Bärlauchpolenta und buntem Gemüse-Allerlei ist zart. Das Erbsenpüree mit Minze unter dem Wolfsbarschfilet überrascht als Kombination, schmeckt aber mit tomatierter Weissweinsauce und Mandelreis prima. Das Dessert-Trio Osterfladen, Waldmeisterrahm und Vanille-Eis ist ein delikater, fast zu üppiger Abschluss.

CLAUDIA WEISS



Gastgeber Martin Abplanalp vom Restaurant Lokal, Militärstrasse 42, 3014 Bern. Tel. 031 332 70 00, www.lokal-bern.ch
Geöffnet ist das Lokal am Mo–Do 9.30–23.30 Uhr, Fr 9.30–24 Uhr und Sa 15–24 Uhr.

KÜCHE Lokale und doch weltoffene, saisongerechte Küche
SERVICE Aufmerksam und locker
AMBIENTE Helles Bistro-Restaurant, gemütliches Sälü
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–; Hauptgänge ab Fr. 19.–

SO STIMMTS



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

Wie verhält es sich mit dem Trinkgeld, wenn man im Hotel absteigt? Wer alles bekommt wie viel?

WOLLEN SIE DAS GANZE PERSONAL mit Trinkgeld berücksichtigen, tun Sie dies am besten am Schluss Ihres Aufenthaltes, wenn Sie die Rechnung begleichen. 5 bis 10 Prozent des Betrages gelten als Faustregel. Vergewissern Sie sich bei Ihrer Anreise über die Handhabung des Trinkgeldes. Nicht alle haben eine Sammelkasse. Auch länderspezifische Gepflogenheiten sollten Sie im Vorfeld abklären. Möchten Sie jede einzelne Dienstleistung honorieren? Im Restaurant und der Bar sind es 5 bis 10 Prozent; pro Gepäckstück, das der Portier aufs Zimmer bringt, 1 bis 2 Franken. Die Person, die Ihnen das Zimmer zeigt, bekommt nichts und für das Zimmermädchen legen Sie den Geldschein auf die Kommode mit einer Notiz, damit sie weiss, dass es für sie ist.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@schweizamsonntag.ch