

Schlemmen statt krampfen

«EO IPSO» In der ehemaligen Fabrikationshalle im Basler Quartier Gundeldingen essen die Gäste von heute so gut wie die Patrons von gestern. Der Charme der Halle ist der alte geblieben.

Arbeskia ist sardisch und bedeutet Morgenröte. So heisst ein Rotwein aus der Barbagia, dem bergigen Herzen Sardiniens. Diesen Tropfen wählen wir aus der Weinkarte des «Eo ipso», die mit einem interessanten Angebot von weniger geläufigen Sorten aufwartet. Der Wein der Azienda Agricola Gabbas (2001, 52 Fr.) erweist sich als würzig und überzeugt durch ein reiches Bouquet.

Wo wir jetzt Speis und Trank geniessen, wurde einst hart gearbeitet: Das Restaurant «Eo ipso» befindet sich in einer über 800 Quadratmeter grossen Halle, die über 100 Jahre lang der Firma Burckhardt, ab 1996 der Maschinenfabrik Sulzer Burckhardt, als Produktionsstätte diente.

Von selbst, aus sich heraus: So kann man den lateinischen Ausdruck «eo ipso» übersetzen. Das Lokal gibt es seit rund vier Jahren, betrieben wird es von André Theler. Der fürs Essen reservierte Teil geht nahtlos in den Lounge- und Barbereich über. Die Tische stehen grosszügig verteilt im Raum.

Rohre weisen darauf hin, wozu die Halle einmal diente

Trotz der enormen Dimensionen des Lokals gibt es lediglich 80 Plätze, so is(s)t man für sich. Leise ist es jedoch nicht unbedingt im «Eo ipso» im Basler Gundeldingerquartier. Wenigstens am Abend unseres Testessens ist die Musik, die wohl wegen

Industrie-Chic ganz ohne Schnickschnack: Beim Restaurant «Eo ipso» klingt nur der Name etwas gestelzt.



des Bar-Publikums nicht fehlen darf, eher aufdringlich. An der Decke des rund acht Meter hohen Raums weisen Rohre auf dessen ursprünglichen Zweck hin. Der Boden besteht aus Gussasphalt. In Sachen Interieur ist Understatement angesagt: simple Tische, bequeme und einfache Stühle. Der Verzicht auf gestylten Schnickschnack hat etwas Wohltuendes.

Bei diesem optischen Auftritt käme man nicht unbedingt gleich auf die Idee, dass hier so hervorragend gekocht wird.

Als Vorspeisen bestellen wir Rucolasalat mit Lammfiletstreifen und

Pulposalat (je 19 Franken). Beide Gerichte können wir ohne Wenn und Aber empfehlen, ihre Zubereitung zeugt von grosser Sorgfalt.

Bei schönem Wetter isst man im Hof der ehemaligen Fabrik

Dasselbe gilt für unsere Hauptgänge, die wie schon die Vorspeisen wunderschön angerichtet auf den Tisch kommen: Zanderfilet auf Reis mit Artischocken (32 Fr.) und Rindsfilet mit Zucchini und Kartoffeln (44 Fr.). Fisch und Fleisch sind butterzart, die Beilagen passend und fein.

DIE QUITTUNG

Restaurant «Eo ipso», Gundeldingerfeld, Dornacherstrasse 192, 4053 Basel, Tel. 061 333 14 90, Samstag- und Sonntag geschlossen, www.eoipso.ch.

Genuss: Sorgfältig zubereitetes und schön angerichtetes Essen, interessante Weinkarte. ★★★★★

Ambiance: Betont schlichtes Interieur, lockere Stimmung, gemischtes Publikum. ★★★★★

Service: Freundlich, in Sachen Kompetenz und Aufmerksamkeit leicht verbesserungswürdig. ★★★★★

Preise: Durchwegs angemessen für Essen und Wein. ★★★★★

Bei gutem Wetter wird draussen im Hof serviert. Schön auch, dass man nach dem Essen noch an der Bar verweilen kann. Nicht ganz bis zur Morgenröte zwar, am Wochenende hat sie aber immerhin bis zwei Uhr offen. JUDITH WALDNER

Alter: 12 Jahre.
Farbe: Goldenes Mahagoni.
Herkunft: Speyside.
Stärke: 43%.
Info: 60 Franken, bei Globus Delicatessa, www.globus.ch.



Glen Elgin

Glen Elgin? Der Name dürfte den wenigsten geläufig sein. Im Rahmen der «Classic Malts Selection» mit alten Bekannten wie Lagavulin und Talisker gibt es die so genannten «Secret Malts», das sind eigentliche Geheimtipps, denen zu neuer Blüte verholfen wird. Vor über 100 Jahren wurde die Brennerei **Glen Elgin im Distrikt Speyside** erbaut. Dort wird in grossen, zwielförmigen Brennblasen ein für die Region typischer aromatischer Whisky destilliert. In der Nase erreichen einen süsse Düfte von getrockneten Aprikosen und blumigem Honig. Es ist ein überaus rundes, geradezu saftiges Bouquet, das der 12-Jährige entfaltet. Der erste Schluck wiederum fällt angenehm leicht aus. Da kommt kein brachialer Hammer, sondern der Honig erhält eine flüchtige Komponente. Das Malz trägt zur Süsse bei. Röstaromen, die an Haselnüsse erinnern, und würzige Pfefferaromen geben den nötigen Kontrast. Im Abgang steigt dann wieder die Frucht des Bouquets hoch. Nebst den Aprikosen – andere schmecken Mandarinen – macht sich nun ein etwas speckig-rauchiger Anklang bemerkbar. Diese ausgewogene Kombination von süssen und herberen Noten macht den Glen Elgin zum Allrounder, der Freunde zum Aperitif begeistert, aber ebenso gut einem gelungenen Abendessen den Schlusspunkt setzt. MARC BODMER

NICE TO HAVE

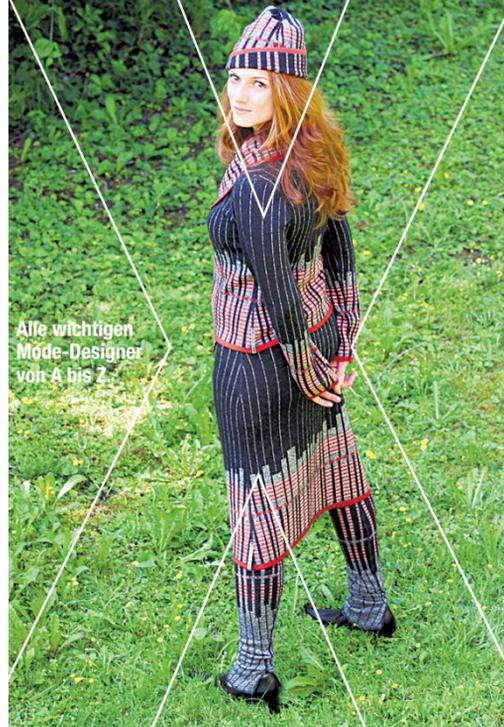


Der Sommer 2005 wird uns als äusserst unbeständig in Erinnerung bleiben. Oder eben auch nicht in Erinnerung bleiben, denn mit Ausnahme des **Sahelsommers 2003** sind bei uns ja alle Sommer unbeständig. Nur geht das über den Winter regelmässig vergessen, und so heben zur kalendrischen Sommerzeit jedes Jahr von neuem die Klagen über Tiefdruckgebiete, Kälteeinbrüche und verregnete Grillpartys an. «Allzeit grillbereit» heisst die einzige Devise, mit der sich den **Launen des helvetischen Wetters** ein

Schnippchen schlagen lässt. Wo immer sich ein schönes Plätzchen und ein **Wolkenloch** treffen – zack!, den Cervelat ausgepackt, den Grill in Stellung gebracht, und der **Instant-Grillplausch** kann beginnen. Möglich macht die Dauerbereitschaft der «Grilliput», ein Rost im Flötenformat, der sich schnell installieren – und im Falle eines Wetterwechsels auch abbauen – lässt. LW

Grilliput, etwa 50 Franken, zum Beispiel über www.spatz.ch.

FASHION ALPHABET



Alle wichtigen Mode-Designer von A bis Z

Im langen Schatten des weltweiten Moderummels ist im letzten Jahrzehnt eine lebendige Szene von Schweizer Modemachern gewachsen. In Zürich zum Beispiel schaffte es die Designerin Tina Grässli (unten) **Xess + Baba** als Qualitätslabel mit hohem Wiedererkennungswert zu etablieren. Zum gepflegt szenigen Image der Marke passt, dass der Laden tief in Zürichs Kreativ-Kreis 4 versteckt ist.



Stil: Der Erfolg von Xess + Baba ist eng verknüpft mit einer Linie von auffälligen und trotzdem (beidseitig) tragbaren Strickkleidern in einem charakteristischen Karomuster. Alle sechs Monate entwirft Tina Grässli eine Kollektion mit neuen Mustern, Farben und Schnitten. Mit Strick – und der Unverkennbarkeit ihrer Kleider – bleibt die Designerin auf Kurs. **Statement:** «Bis zur nächsten Vernissage also.» LW