



AUFGEABELT UND AUSGEZEICHNET

# KULINARISCHE PERLEN IN DER SCHWEIZ

Der Gastroführer «Aufgebelt 2025» unseres Autors Martin Jenni vereint erneut 800 Adressen für Liebhaber und Liebhaberinnen ehrlicher Einkaufs-, Ess- und Trinkkultur in der Schweiz. Sieben davon hat eine Jury prämiert. Alle machen gluschtig. Sehen Sie selbst!



Haben ein einmaliges Kleinod in Zürich geschaffen: Anna Zimmermann und Ralf Weber.

Grundehrlich» sei die Einkaufs-, Ess- und Trinkkultur, für die seine Entdeckungen stehen, sagt Martin Jenni. Kein Chichi also, saisonale und regionale Küche und Produkte und allenthalben freundliche Gastgeber und Ladenbesitzerinnen. Seit einigen Jahren lässt er sein Publikum mit dem Gastroführer «Aufgebelt» daran teilhaben. Wen die fünfköpfige Jury um den passionierten Genussmenschen für 2025 in den Sparten «Beiz des Jahres», «Newcomer», «Unter einem Dach», «Lebenswerk» und drei weiteren prämiert hat, lesen Sie exklusiv in der «Schweizer Familie». Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Nachlesen, Hinreisen und Geniessen.

1

## DIE BEIZ DES JAHRES Lotti

Wer auf der Flucht vor dem Alltag ist, findet im «Lotti» eine urbane Oase für den ersten Espresso bis hin zu allen kulinarischen Stationen, die von morgens bis abends so möglich sind. Das Ganze wird umrahmt von einer kunstvollen, luftig-leichten Einrichtung, mit einer präsenten Gastgeberin, einem innovativen Team und einer Kochequipe, die ihr Handwerk versteht. Der Erfolg der Beiz kommt nicht von ungefähr, sondern hat zwei Na-

men: Anna Zimmermann und Ralf Weber sind zwar zwei «alte Hasen» in der Gastronomie, aber jung in der menschlichen Dreieinigkeit von Körper, Geist und Seele. Sie haben ein gesellschaftliches und kulinarisches Kleinod geschaffen, das es so kein zweites Mal in Zürich gibt, das wie ein präzises Uhrwerk funktioniert und sich dabei weder zu Tode läuft noch bemüht wirkt, sondern sich stets mit den Launen der Gäste und den eigenen neu erfindet. Hut ab vor dieser nachhaltigen Performance.

Werdmühleplatz 3, 8001 Zürich, Tel. 043 399 01 01 [lotti-lokal.ch](http://lotti-lokal.ch)

2

## DER NEWCOMER Grotto al Pentolino

Lange war das Grotto im beschaulichen Verdasio geschlossen. Bis es der Unternehmer, Freigeist und Pensionär Heinz Wetter vom Besitzer mietete – und die Liegenschaft, mit der Jungequipe vom nahen «Grütli» in Camedo, wach küsste. Zufallsgäste, Wanderinnen und Zweitwohnungsbesitzer aus der Deutschschweiz haben das designte Grotto für sich entdeckt – der grosse Run hat aber zu dieser etwas versteckten Oase, mitten im Dorf, noch nicht stattgefunden. Aktuell ist dies auch nur von Freitag bis Sonntag möglich, was ein dezenter Einstieg in ein Abenteuer ist, dessen Ausgang noch ungewiss ist. Das Team hat sich für das Experiment drei Jahre Zeit gegeben. Ein überschaubares Angebot punktet mit lokalen und regionalen Produkten und bietet eine grundehrliche Küche an. An diesem und jenem wird noch justiert, das ganze Paket ist aber bereits gut geschnürt. Der Start des Trios weckt Hoffnung – und so helfen wir gerne mit und zeichnen es aus. Applaus.

Nucleo di Verdasio, 6657 Verdasio TI, Tel. 091 780 80 90 [pentolino.ch](http://pentolino.ch)

3

## DIE ETWAS ANDERE BEIZ Piz Gloria Bar

Haus und Eingang der ehemaligen Wisa-Gloria-Fabrik wecken Neugierde, drinnen trifft man auf ein buntes Sammelsurium

Hier stimmt die Mischung: Charcuterie und feiner Wein: Plättli in der Piz Gloria Bar in Lenzburg.



«Gäbe es die Piz Gloria Bar von Pit Lauth und Caro Hill nicht, müsste sie erfunden werden.»

von Kunst und Plunder: die Piz Gloria Bar. Die Begrüssung ist herzlich, das Angebot stimmig. Der Fotograf Pit Lauth und die Modedesignerin Caro Hill sind subtile Genussmenschen und teilen ihre Passion für Küche und Keller mit ihren zahlreichen Gästen. Die Gästeschar ist bunt durchmischt und resistent gegen jegliche schwadronierende Prasser. Die Charcuterie stimmt, und die Weinauswahl ist so ausgelegt, dass Nase und Gaumen nie einschlafen. Wer das Piemont liebt, stillt seine Sehnsucht mit Weinen von Il Mongetto, wen es nach Frankreich zieht, der ist mit dem Blanc de Garance, einer Assemblage aus Marsanne, Grenache, Viognier und Roussanne, gut bedient. Gäbe es die Piz Gloria Bar nicht, müsste sie erfunden werden.

Sägestrasse 44, 5600 Lenzburg AG, Tel. 079 321 88 22 [pizgloriabar.ch](http://pizgloriabar.ch)

4

## UNTER EINEM DACH Tremondi

Aus einer Anzahl von Bewerbern wurden Johnny und Alain Diacon von der Stiftung «Quinten lebt» ausgewählt, das Boutique-B & B zu führen. Das war vor einigen Jahren und ist bis heute ein Glücksgriff für alle Beteiligten. Mit naturbelassenen Materialien gebaut und mit Geschmack eingerichtet, ist das «Tremondi» eine Anlaufstelle für Romantikerinnen und solche, die es noch werden wollen. Nur nicht während der Schulferien – wenn das Schiff anlegt und 200 Kampfwanderer Quinten erobern. Genussmenschen mit Verstand kommen unter der Woche oder bei schlechtem Wetter und lassen sich saisonal verwöhnen, etwa mit Steinpilz-Riesling-Suppe, Dinkel-Quiche und Ravioli al Ragù. Das Glück für die Besucherinnen vervoll-

5

## DAS LEBENSWERK Baseltor

Das «Baseltor» ist ein Kraftort für den täglichen Gebrauch. Geeignet für den Mittagstisch und für das kurze oder das lange Abendmahl, ohne dass man dabei gleich verarmt. Hier beschallen allein die Gäste das Lokal. Die Speisekarte ist frei von Gesülze und überzeugt mit klaren Ansagen. Das Küchenteam unter der Federführung von Pia Campo-



Seit Jahrzehnten eine Institution: Das «Baseltor» in Solothurn.

novino und Marisa Venetz, die seit 44 und 38 Jahren für das «Baseltor» kochen, ist auf seiner Höhe, bestückt mit Profis, die frei von Allüren sind und ohne Brimborium am Herd stehen, sich dabei öfter mal an Neues wagen, ohne die hauseigenen Klassiker aus den Augen zu verlieren. Letztlich habe ich hier gebackene Zucchini-Blüten, frittierte Thonmoussekugeln, Kaninchenleber, Pasta mit Gartenkräutern und Lammgigot gegessen. Begleitet haben mich Riesling und Pinot noir. Wunderbar wars, und wer nach so langer Zeit keine beruflichen Scheuklappen trägt, wer noch immer so einfallsreich, gut und taufriech kocht, gehört in den höchsten Tönen gelobt, geehrt und gefeiert. Vive les femmes!

Hauptgasse 79, 4500 Solothurn, Tel. 032 622 34 22 [baseltor.ch](http://baseltor.ch)

EMMENTALER AOP TAG

2. November 2024

von 9.00 bis 16.00 Uhr

mit NICKLESS-Konzert

EMMENTALER AOP UND SPIELE

In der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E.



SHARE A PIECE OF YOU.



Viel mehr als «nur» ein Feinkostladen: Der Konsum von Marco Plaen, Stefan Büschi und ihrem Team in Murten.

6 DER EINKAUFSKORB Konsum

In Basel schreiben wir den Konsum «Consum», beim Consi wirds persönlich und bei Coop förmlich. In Murten wird der Name von Marco Plaen und Stefan Büschi für ihren Feinkostladen genutzt. Der Konsum in Murten hat sich in der Region zu einem festen Bestandteil des Alltags gemausert, der weit mehr als nur ein Einkaufsladen ist. Hier wird getratscht, Kaffee getrunken, am Croissant geknabbert, ein Sandwich verdrückt, der weil man im Untergeschoss in der Backstube Teige knetet und Brot bäckt. In der Küche werden saisonale und taufrische Gerichte gekocht und an Schulen, einen Campingplatz und noch so einige andere dankbare Abnehmer mehr geliefert. Ja, der Konsum geht andere, fantasievolle Wege. Zeigt das Ablaufbarometer bei den Lebensmitteln auf ihr offizielles Ende hin, wird die Ware aus dem Verkehr gezogen und vorzeitig verwertet, sodass kein Abfall entstehen kann. Zero-Food-Waste heisst das auf Neudeutsch. Chapeau!

Bernstrasse 22, 3280 Murten FR, Tel. 026 670 20 90 konsum-murten.ch

7 HORGEN-GLARUS BEIZ Volkshaus

Wer Gast im «Volkshaus Basel» ist, sitzt auf Horgenglarus-



Stühlen. Besser sitzen geht nicht. Das weiss auch die Schweizer Regierung, lehnen sich doch die Parlamentsmitglieder im Bundeshaus an Horgenglarus-Stühlen an. Grund genug für «Aufgegabelt», dem Beizen-Bestuhler Horgenglarus eine Sparte zu widmen, zumal die traditionsreiche Manufaktur mit ihren Stühlen und Tischen zahlreiche Lokale verwandelt. So eben auch die Brasserie und das Boutique-Hotel des «Volkshauses», das seit 1925 existiert. Nach dem Umbau (Bar, Brasserie, Hotel) durch die Architekten Herzog & de Meuron sitzen die Gäste auf Nachbauten der ehemaligen «Volkshaus»-Stühle mit 255 verschiedenen Rückenlehnen. Das ist das eine. Das andere ist, dass auch die Führung neu justiert ist. Manuela Voser ist seit

JENNI DECKT AUF

März 2024 General-Managerin. Die diplomierte Hoteliere HF/SHL hat in Zürich verschiedene Stationen durchlaufen und dort den Grundstein für ihre Karriere gelegt. Seit April 2024 ist mit dem neuen Executive Chef Kevin Kirchmaier das Team komplett. Seine Speisekarte zeichnet sich aus durch eine Mischung aus traditionellen Gerichten und avantgardistischen Kreationen. In der Summe ein Ort, um länger zu verweilen.

Rebgasse 12-14, 4058 Basel, Tel. 061 690 93 00 volkshaus-basel.ch

«Jenni deckt auf»: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni diesmal die Favoriten aus der neuen Ausgabe seines Gastroführers «Aufgegabelt 2025», erschienen im Weber-Verlag, 39 Franken.



Foto: Martin Graf



ALDI SUISSSE TOURS Mehr fürs Leben.

TAUSCHE SCHNEE GEGEN STRAND

ZUM ALDI PREIS.-

EMPFOHLEN VON URS. VON ALDI SUISSSE TOURS.



LANZAROTE - PLAYA BLANCA Baden Spanien Gran Castillo Tagoro Family & Fun\*\*\*\*

- Highlights: lass dich von der Kanarischen Insel Lanzarote mit ihren vulkanischen Landschaften und einzigartigen Stränden verzaubern... dein Familienhotel liegt direkt am Meer mit einer spektakulären Sicht über Fuerteventura und die Insel Lobos...

8 Tage / 7 Nächte, Halbpension, inkl. Flug & Transfer \* 8 Tage, Preis für 2 Erwachsene und 1 Kind, DZ, z. B. 04.02. - 11.02.25 (Stand 11.10.24, Änderungen vorbehalten)



Hier buchen



DUBAI City-Trip & Baden Vereinigte Arabische Emirate Conrad Dubai\*\*\*\*\*

- Highlights: höher, grösser, spektakulärer - bewundere in der pulsierenden Metropole Dubai den weltweit höchsten Wolkenkratzer Burj Khalifa, flaniere über die Insel «The Palm» und schwelge im Einkaufszentrum «Dubai Mall» im Luxus... dein stylisches 5-Sterne-Hotel erwartet dich an der Sheikh Zayed Road...

8 Tage / 7 Nächte, ohne Verpflegung, inkl. Flug & Transfer \* 8 Tage, Preis für 2 Erwachsene und 1 Kind, DZ, z. B. 28.02. - 07.03.25 (Stand 11.10.24, Änderungen vorbehalten)



Hier buchen



MARSA ALAM Baden Ägypten Casa Mare Resort\*\*\*\*\*

- Highlights: Marsa Alam am Roten Meer punktet mit malerischen Stränden und faszinierenden Tauchrevieren - Hotspots sind das berühmte Elphinstone-Riff und die Abu Dabbab Bay mit ihren Dugongs, Schildkröten und bunten Fischen... genieisse die reizvolle Lage direkt am Sandstrand...

8 Tage / 7 Nächte, All-inclusive, inkl. Flug & Transfer Reisecode: 9794256 \* 8 Tage, DZ «Garden», z. B. 23.01. - 30.01.25



Hier buchen

Bitte beachte, dass unsere Aktionsangebote nur im angegebenen Zeitraum und vorbehaltlich der durch Kontingente beschränkten Verfügbarkeit buchbar sind. Die Allgemeinen Vertrags- und Reisebedingungen (AVRB) des Reiseveranstalters können auf aldi-suisse-tours.ch/reisebedingungen eingesehen werden. Bitte informiere dich über die Bestimmungen in der Internetausschreibung der jeweiligen Reise oder unter aldi-suisse-tours.ch/faq. Änderungen, Druckfehler und Verfügbarkeiten vorbehalten. © 2024 ALDI SUISSSE TOURS GmbH & Co. KG.

Jetzt buchen: 071 508 70 41 oder aldi-suisse-tours.ch

