



1. Franzisca Brugger und Miryam Probst: Immer ein Lächeln für die Gäste.

SCHWESTERN UND ...

... leidenschaftliche Gastgeberinnen. Sie mischt(e) Basel auf, die Gastroidee von PANE-CON-CARNE. Und wurde mittlerweile prämiert mit einem Best of Swiss Gastro-Preis. Keine Überraschung. Denn wer derart gekonnt kulinarische Delikatessen und mediterrane Ferienstimmung in unsere Stadt bringen kann, hat's verdient.

Hartnäckigkeit ist ein Charakter-Merkmal der elanvollen Schwestern. Hartnäckigkeit «von A bis Z». Halbheiten gibt es nicht. «Wir hatten ein klares Ziel, eine klares Konzept, klare Vorstellungen, optische und inhaltliche», betont Miryam Probst.

Was das im Fall der beiden Geschäftsfrauen bedeutete, was «von A bis Z» heisst, realisiert man bereits bei einem Besuch der Website ihres Restaurants. Wer sie anklickt, wird sogleich von fröhlich südländischen Rhythmen begrüsst, beginnt vor dem Bildschirm zu Latino-Rhythmen zu wippen. So klingt's in den Ferien!

Ausgezeichnetes Lokal.

Genau darum geht es Franzisca Brugger und Miryam Probst mit ihrem Lokal. «Eine Espresso-Bar wie in den Ferien» – so der Claim des Unternehmens, das allerdings viel, viel mehr ist als eine Espresso-Bar. Die Absicht ist klar: «Wer zu uns kommt, soll sich entspannen und die während des beruflichen Alltags eh zu kurzen schönen Seiten des Lebens geniessen», sagen beide. Das Konzept passt. Passt vielen in Basel und Liestal sowie im Partnerbetrieb in Muttenz. Und letztes Jahr belegte das Basler Lokal in der Kategorie Coffee den dritten Platz bei der Verleihung «Best of Swiss Gastro». Zwei Jahre davor wurde dem Lokal in Liestal beim gleichen Wettbewerb der Publikumspreis übergeben. «Über diese Auszeichnungen freuten wir uns natürlich sehr», strahlt Miryam Probst, «denn ein solcher, objektiv verliehener Preis ist natürlich

allerbeste Werbung». Heute ist der Name, sind die Lokale denn auch weit über Basels Grenzen hinaus bekannt.

Ein Ferientag im PANE-CON-CARNE beginnt schon um 6 Uhr, wenn die ersten Gäste kommen, um ihren Morgenkaffee zu trinken, dazu ein herrliches Croissant au chocolat geniessen. Überhaupt, das Gebackene hier im Lokal, es liessen sich viele Geschichten darüber erzählen. Versuchen Sie's einfach, im Restaurant oder über die Gasse gekauft, wie ich heute den Zopf, den sensationellen. Und deshalb ebenfalls prämierten.

Am meisten Betrieb herrscht im PANE-CON-CARNE um die Mittagszeit, wenn Dutzende hungrige Gäste ihre kleine Ferienpause geniessen. Frisch zubereitete Suppen, warme Focacce, verschiedene Pasta-Arten, dazu feine Brote mit Oliven, Tomaten und Auberginen – und zum Trinken ein selbst zubereiteter Eistee, ein kühles Gazosa aus Bellinzona, ein Glas Wein von einem sorgfältig ausgewählten Winzer. Das Angebot im PANE-CON-CARNE erzeugt einfach Feriengefühle und – darauf legen die beiden Sorellas besonders viel Wert – die verwendeten Produkte und Zutaten sind immer marktfrisch. Wie in der leichten, kretischen Mousaka oder in der hausgemachten Lasagne.

Ohne Kompromisse.

Und tatsächlich: Kaum betritt man das Lokal, wähnt man sich in südlichen Gefilden. Die mediterranen



2./3. Ein Konzept wird ohne Kompromisse und erfolgreich umgesetzt: Mediterrane Ferienstimmung im PANE-CON-CARNE in Basel (links) und Liestal.

Teammitgliedern beim Vorstellungsgespräch klar und deutlich. Das kann dann schon mal zwei Stunden dauern, schliesslich sollen die Kandidatinnen auch ihre künftigen Chefinnen und deren Geschäftsphilosophie kennenlernen. Von A bis Z...

«Etwas vom Schönsten in unserem Beruf ist die Möglichkeit, Kunden und Gäste verwöhnen zu dürfen, ist die Chance, ein Lächeln in die Gesichter der Gäste zaubern zu können.» Darunter versteht Franzisca Brugger, alle Kunden und Gäste so zu bedienen, wie sie es für sich selber wünsche. Alles nach dem Motto: wer gibt, dem wird gegeben. Freundlichkeit und Wertschätzung vor allem. Dass im PANE-CON-CARNE Gäste ganz unterschiedlicher Schicht und Herkunft einkehren und sich treffen, freut Franzisca Brugger dabei besonders. «Ich mag diesen Mix verschiedenster Menschen. Und Basel hat ja einen ganz speziellen...» Ihre Gestik verrät den Schalk. Und einen Menschen, eine Frau, die gerne lacht.

Was macht Franzisca Brugger eigentlich, wenn sie selber mal Ferien hat? Italien, Spanien, Argentinien? Weder noch. Dieses Jahr reist sie mit dem Auto nach England. Da war sie noch nie. Und wird das Mediterrane dabei nicht vermissen. «Ich liebe es nämlich, Neues zu entdecken.» Danach wird sie zurückkehren, natürlich mit einem Koffer voller Ideen, um ihre Gäste mit Überraschendem zu verwöhnen. «Ich mag Routine nur hinter den Kulissen. Vorne, auf der Bühne muss immer etwas passieren. Für den Gaumen und für's Auge. Heisst: Heute steht dieses auf der Karte, morgen anderes. Wie in den Ferien.»

Sie strahlt schon wieder, Franzisca Brugger, die Hartnäckige, die lustvoll Kreative, deren leuchtende Augen Merkmal sind: «Miryam und ich lieben unsere Arbeit!»

Das trifft sich gut, für mich und die vielen Gäste.

www.pane-con-carne.ch
PANE-CON-CARNE
Sternengasse 18, 4051 Basel
T 061 281 50 11
mail@pane-con-carne.ch

PANE-CON-CARNE
Salzgasse, 4410 Liestal
T 061 921 50 11

Möbel aus Holz laden ein, über der grosszügigen Marmor-Theke hängen geräucherte Schinken und andere Köstlichkeiten, in einem Wandgestell entdecken wir edle Weine und feine Öle. «Nichts steht zufällig da», sagt Franzisca Brugger dazu. Eigentlich kaum zu glauben bei der Vielzahl der Teile, die als Dekoration dienen oder zum Verkauf stehen. Jedoch: Je genauer man hinschaut, desto mehr erkennt man die grosse Linie, die Philosophie dahinter und konstatiert, wie sich alles, jedes kleinste Teilchen zusammenfügt zu einer grossen Kulisse.

Die Schwestern legen grossen Wert auf diese Details und arbeiten jeden Tag aufs Neue am Lokal-Konzept. Kompromisse gehen sie keine ein. Wie oft wünschen wir uns dies in anderen Geschäften, wo Ideen über die Zeit verwässern, wo der gute Ansatz abrupt durch mangelnde Aufmerksamkeit gestoppt wird, fehlende Kontinuität und mangelnde Konsequenz.

Eine strikte Haltung zeigen die beiden Chefinnen deshalb auch bei der Wahl der Lieferanten. Nur die besten Produkte schaffen es in den Olymp, sprich auf die Teller und in die Gläser des PANE-CON-CARNE. «Die Liste unserer Lieferanten ist deshalb

lang, wir suchen bei jedem nach seinen Perlen.» Heisst: Der Schinken kommt hier aus Parma, die Salami aus dem Piemont und die Pasta aus Neapel. Alle richtig gereift, optimal gelagert, stimmig in der Farbe. »Weg von der Masse – hin zur Qualität«, das ist das Motto im Ferienresort, hier an der Sternengasse, schräg hinter dem Anfos-Haus.

Wir kommen mit Franzisca Brugger ins vertiefende Gespräch. Nicht mehr dabei ist ihre Schwester Miryam, die sich nach dem Fotoshooting wieder um das Geschäft in Liestal kümmern will. «Wir lassen unsere Lokale eben nicht gerne allein», sagt Miryam beim Abschied und gibt unumwunden zu, dass beide gerne die Kontrolle über ihr Geschäft haben. Und sie behalten wollen.

Produkteauswahl und stilvolle Einrichtung sind das eine, für Franzisca Brugger und Miryam Probst liegt aber ein weiterer Bereich ganz besonders am Herzen: Die Rekrutierung der Mitarbeiter. «Wer bei uns arbeitet, wird eine tolle Zeit haben, wenn Einstellung und Leistung stimmen, wenn das Herz am richtigen Fleck sitzt, wenn die Identifikation mit dem PANE-CON-CARNE eine engagierte ist», schmunzelt Brugger. Das mache sie potenziellen

