

Einkehren



Pane con Carne. Neu in Basel an der Sternengasse. Foto Daniel Desborough

Ideenreich und mediterran

Von Felix Erbacher

Franziska Brugger und Mirjam Probst starteten vor drei Jahren in Liestal das Projekt Pane con Carne, ein Bistro mit Take-away, klein, aber fein. Obwohl nicht ganz billig, ist dem Unterfangen Erfolg beschieden – und zwar derart, dass die beiden in Basel an der Sternengasse, im ehemaligen Fischladen der Migros, die Geschäftsidee nun in grösserem Rahmen realisiert haben. Stehen in Liestal zehn Sitzplätze zur Verfügung, so sind es in Basel vierzig. «Die Gäste sollen hier etwas Abstand vom Alltag nehmen und sich wie in den Ferien fühlen», sagt Mirjam Probst. Das Lokal ist lichterfüllt, nach aussen verglast, das Innere ist in hellen Farben gehalten. Sanfte Hintergrundmusik trägt zur besonderen Ambiance bei. Der auf stumm geschaltete Fernseher zeigt Landschaften, Filme oder Sport – und ist gewöhnungsbedürftig. «Pane con Carne» offeriert hauptsächlich mediterrane Küche. Neben einer fixen Speisekarte gibts jeweils ein Tagesangebot.

Selbst im
nen Tumult
lich kontrol-
betrachtend.
st den ande-
m letztjähi-
basel konnte
f kein Mann
feste ist: Mit
ntum in An-
rellem Den-
schäumende
welt.

irms

iner der we-
seinen Weg
itischen. Im
ummen mit
lichen Brief
uert, indem
en Entwick-
ir freiheits-
ichten mit
n Ausmass
gegen Min-
eute ist: Un-
Vormarsch
lange ge-
ne für im-
angehören.
Bestürzung
n Ideen so-
hen Union
lltagsleben
lem Masse
. Roma, mit
smus.»
erte Eintre-
anz keine
auf Anfr

Unaufgeregt freundlich

Rosette mit Spinat, einer pikanten Tomatensauce und Pinienkernen (Fr. 21.–) hat mein Freund bestellt, ich wählte Moussaka – vielleicht eine Spur zu «al dente» – mit Bio-Rindfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Auberginen (Fr. 21.90). Dazu wurden uns ein Salätli und ein Mini-Plättli mit Feta und fleischigen Oliven serviert. Alles hat geschmeckt, und schön satt sind wir auch geworden. Dazu haben wir uns einen halben Liter Toscana Castello Banfi genehmigt. Dieser ist mit 39.50 Franken allerdings teurer als in anderen hiesigen Gaststätten.

Unaufgeregt freundlich hiess uns die Bedienung Corinna willkommen. Sie hat uns über das Tagesangebot informiert. Und sie ist eine Weinkennerin, die Bescheid weiss über Traubensorten und deren Charakter. Zum Konzept des kleinen Bistros gehört, dass jeden ersten Donnerstag im Monat DJ Gabriel seine Vinylplattensammlung mitbringt. Die Gäste dürfen auch selbst mitgebrachte Oldies auflegen lassen. Mehrmals im Monat unterhält eine lokale Blues Band die Gäste. Und: Im «Pane con Carne» werden auch Delikatessen, Wein oder Geschenkartikel zum Kauf angeboten. Denn wer heutzutage in der Gastwirtschaft Erfolg haben will, der muss laufend neue Ideen kreieren. Franziska Brugger und Mirjam Probst machen dies beispielhaft.

Pane con Carne. Sternengasse 18, Basel.
Telefon 061 281 50 11. So geschlossen.
www.pane-con-carne.ch