

Für jeden Geschmack das Richtige

BASEL GEHT AUS! 2017 – Die 111 besten Restaurants

Das neue BASEL GEHT AUS! 2017 ist da. Mit den 111 besten Restaurants. Neu getestet und auf 158 Seiten beschrieben und bewertet. Gemütliche Beizen für Geniesser, Feinschmeckerlokale, die

schönsten Tische im Grünen, die feinsten Italiener und die besten Plätzchen am Rhein – für jeden Geschmack das Richtige. Plus 43 empfehlenswerte Adressen in Südbaden und im Elsass.



In ausgewählten Buchhandlungen.
Auf www.gehtaus.ch. In Kürze auch als Web-App, E-paper und App für iPhone.

Unterwegs in der Stadt, in der Region und im nahen Ausland, lässt sich leicht feststellen: Restaurant ist nicht gleich Restaurant, Quartier nicht gleich Quartier, Dorf nicht gleich Dorf. Kleinbasel nicht Grossbasel, Binningen nicht Bottmingen. Damit man nicht den Überblick verliert, schnell an die sympathischsten Adressen kommt, fahndeten in den letzten Wochen und Monaten die Tester von BASEL GEHT AUS! um Chefredaktor Wolfram Meister zwischen Gundeli und Kleinhüningen, zwischen Schönenbuch und Sulzburg nach neuen Beizen und Feinschmeckerlokalen und überprüften, ob die guten, bereits bekannten noch immer gleich gut sind. Begutachteten eine Vielzahl von Lokalen, um herauszufinden, welche sie im neuen BASEL GEHT AUS! vorstellen möchten. Alle 111 Restaurant-Empfehlungen stützen sich auf die aktuell gemachten Erfahrungen dieses Teams von aufgeschlossenen und unvoreingenommenen Geniessern, welche die Lokale anonym besucht haben.

48 Neuzugänge. Sehr viele Restaurants haben wir im BASEL GEHT AUS! neu aufgenommen. Spitzenplätze. Die Top-Liste «Grosse Küche für Gourmets» wird von «Cheval Blanc» (im Grand Hotel Les Trois Rois), «Stucki» und «Sonne» in Bottmingen angeführt. Das Spitzentrio bei «Genuss pur in den Quartieren» bilden «Rhyschänzli», «Bonvivant» und «Viertel-Kreis». Die drei Spitzenplätze bei «Gemütliche Beizen für Geniesser» nehmen «Kornhaus», «Bahnhof» in Rodersdorf und «Zur Harmonie» ein.

Erfolgsstory. BASEL GEHT AUS! erscheint bereits zum elften Mal, und es ist unschwer vorauszusagen, dass auch diese Ausgabe wieder zum Nr. 1 Bestseller aufsteigen wird. Für Feinschmecker ist am 30. November praktisch schon Weihnachten. Ab dann ist die druckfrische Ausgabe 2017 erhältlich. Für Fr. 24.50. Am Kiosk.

Weitere Infos unter www.gourmedia.ch

Roter Tilsiter Käse gewinnt Gold bei der Käsiade

Vom 10. bis 12. November 2016 fand die 13. Internationale Käsiade in Hopfgarten/Tirol statt. Alle zwei Jahre treffen sich die führenden Käseproduzenten und Liebhaber aus ganz Europa, um ihren Käse von einer Fachjury bewerten zu lassen.

Der diesjährige Wettbewerb stellt einen neuen Teilnehmerrekord auf: Neun Nationen waren mit insgesamt 510 Käseprodukten vertreten. Für die Teilnahme an der Käsiade wählt die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH die jeweils sechs besten Rohmilchtilsiter-Käsereien aus. Diese wurden in der offenen Kategorie als «vollfette geschmierte Halbhartkäse» beurteilt.

«Unsere sechs Käser haben die Szene beim Wettbewerb so ziemlich abgerockt. Gleich zwei Mal Gold und vier Mal Silber heisst nun das Resultat. Wir gratulieren herzlich und freuen uns natürlich mächtig über diese tolle Leistung», so Walter Jäggi, Verantwortlicher Produktion & Qualität bei der SO Tilsiter Switzerland GmbH.

Folgende Käsereien haben in Hopfgarten gewonnen:

• Käserei Neu St Johann, Heinz und Ruedi Habegger	Gold
• Berg-Käserei Mühlrüti, Michael Küenzle	Gold
• Käserei Schloss Herdern, Arnold Banteli	Silber
• Käserei Rietwies Sternenberg, Urs Preisig	Silber
• Bio Käserei Maseltrangen, Paul Hug	Silber
• Käserei Rüttiberg Schänis, Franz Rüdüsühli	Silber

Weitere Infos bei:

SO Tilsiter Switzerland GmbH, Dunantstrasse 10, 8570 Weinfelden
Telefon 071 626 30 60, www.tilsiter.ch

ANZEIGEN



Fritteusen der neuen Generation ★★★★★
mit den aussenliegenden Heizungen

www.roro2000.ch

- ohne Tauchsieder
- ohne Ölverbrenner
- ohne Heizschlangen
- mit Öl schonendem Durchlauferhitzer



die einzigen **ECO** Fritteusen sparen Ihnen **Energie & 50% ÖL**

- ohne Pülverchen Additive und Zusätze

RoRo2000 Fritteusen GmbH

☎ 056 210 94 41

info@roro2000.ch

www.roro2000.ch

