



# Rauch, Reell & Richtig

TEXT: DUPONT ET DUPOND

## In der Klemme



Wer in der Klemme ist, sitzt in Pratteln nicht im Gefängnis, sondern in einer urgemütlichen Gaststube mitten im Dorfkern. Hier wird er von Beatrice und Roland Bürgin herzlich bedient. Bei unserem letzten Besuch las der Patron rauchend die Zeitung, während die Gastgeberin die Vorbereitungen für das Mittagessen in Angriff nahm und die plaudernden Stammgäste bediente. So muss es sein ... Das mit dem Lesen und dem Kochen wird bleiben, das mit dem Rauchen wird hören, wie überall in der Schweiz. Rauchen wird auch im Baselbiet höchstens nur noch die Wurst – in der Klemme das Paar Rauchwürste zu Fr. 8.50. Und sonst? Das Angebot ist knapp, übersichtlich, man konzentriert sich auf einige Klassiker, die schmecken. Im Winter sitzen die Gäste am Fondue und am Speck, im Sommer am Wurstsalat. Zu trinken gibt es Bier und lokale Weine – alles passt, alles ist gut. Schön, dass es noch so unprätentiöse Beizen gibt, mit Gastgebern, die sich auf das Wesentliche konzentrieren und ihre Gäste mögen – oder so. NB: Wer es gerne käsig mag, darf sich die Käseschnitte à la neuchâtelois nicht entgehen lassen.

### KLEMME

Hauptstrasse 21, 4133 Pratteln,  
061 821 48 80, Mo bis Fr ab 8.45 Uhr,  
Sa ab 10 bis 17 Uhr geöffnet, So geschlossen

## Salz im Haus

Die Genossenschaft Baseltor entwickelt sich langsam zu einem gastrosophischen Grossbetrieb. Zumindest für die Kleinstadt Solothurn. Nebst dem Restaurant Baseltor mit Hotel und Dependance, betreiben die Genossenschaftler das trendige Solheure und neu, direkt an der Aare am Landhausquai, das Salzhaus (siehe Seite 9). Hier hat man Grosses vor, will kulinarisch in der oberen Liga mitspielen. Küchenchef Christian Härtge, der in Basel bei Hugo Buser im MSVeronica und bei Franz-Xaver Leonhard im Hotel Krafft schon für Furore sorgte, hat einen erfolgreichen Start hingelegt. Seine reelle Küche, auch wenn gewisse Gerichte verspielt klingen mögen, überzeugt mit Präzision, Geschmack und bester Qualität. Die Weinkarte ist professionell zusammengestellt, bietet einige sympathische Überraschungen und ist preislich auch angenehm. Geschäftsführer Yves Müller berät kompetent, wenn auch etwas gar formell. Mit der Zeit lockert sich das, als Supplement liegt sogar ein kleiner Scherz drin. Über die Einrichtung lässt sich streiten und ist Geschmackssache, wichtig ist, was auf den Teller kommt, und das ist exzellent. Sei es zu Mittag ein taufrischer Salat mit einem guten Dressing, eine aromatische Bouillon, eine zarte Kalbsleber oder ein knuspriger Reibekuchen, der im ersten Anlauf daneben geriet. Die Abendkarte liest sich spannend: Räucherforellenravioli in Grüntee-Ingwer-Fond blieb uns in Erinnerung. Und wie gesagt, der Name verpflichtet. Das Salz steht auf dem Tisch – kein Durchschnittssalz, sondern exzellentes Meersalz aus diversen Ländern Europas.

### SALZHAUS

Landhausquai 15a, 4500 Solothurn, 032 622 01 01, [www.restaurant-salzhaus.ch](http://www.restaurant-salzhaus.ch), täglich ab 11.30 Uhr geöffnet

## Aufgeschnappt

### WÜRSTE SATT

Wer auf den Barmelhof oberhalb von Erlinsbach einkehrt, sollte nicht unbedingt Vegetarier sein. Fleisch ist Trumpf in der sympathischen und urgemütlichen Bauernstube. Zu gut ist die Rauchwurst, und wenn Metzgete angesagt ist, zu gut ist die grandiose Blutwurst, als dass man sie ignorieren könnte. Übrigens die beste Blutwurst, die wir in den letzten 20 Jahren gegessen haben. Auch Beinschinken und Kotelett überzeugen. Nur bei der Rösti dürfte die Sorgfaltspflicht besser sein, war sie doch bei zwei Besuchen eine geschmackliche Nebenerscheinung, was sehr schade ist. Egal. Kompliment an die Gastgeberfamilie für diese angenehme Einkehr. NB: Für eine Bauernbeiz ist die Auswahl an Weinen bemerkenswert.

**Barmelhof**, 5015 Erlinsbach, 062 844 22 71, Mo und Di geschlossen