

////// 10 Jahre zum goldenen Fass ////

– radikal saisonal und total regional !

Im November vor 10 Jahren hat das Restaurant „zum goldenen Fass“ im Herzen des Kleinbasels unter unserer Leitung seine Türen geöffnet. Wir nehmen das Jubiläum zum Anlass uns und unseren Gästen ein neues Küchenkonzept zu schenken.

Wir haben 10 Jahre lang eine saisonale, frische und ehrliche Küche gepflegt und dabei unsere Produkte (alle Fonds, das Brot, die Pasta etc.) selbst hergestellt. Nach unserer Überzeugung macht die Verwendung von vorgefertigten Produkten in einem Restaurant keinen Sinn. Ein Koch will seine Handwerkskunst präsentieren, seine Geschmackswelt vorstellen, seine Idee von Essen umsetzen und den Gast damit begeistern. Alle Gerichte werden von Grund auf sorgfältig aufgebaut und zusammengestellt. Nach diesem Credo haben wir bis heute gearbeitet.

Jetzt führen wir diesen Gedanken weiter und wollen noch genauer wissen, woher unsere verwendeten Nahrungsmittel kommen. In der heutigen Zeit scheint es normal zu sein jedes Lebensmittel zu jeder Zeit zur Verfügung zu haben. Aber hat eine Tomate im Winter das gleiche Aroma haben wie im Sommer? Macht der Transport einer Orange über Tausende von Kilometer Sinn? Das Wissen um die Qualität der Produkte sowie der Gedanke der Nachhaltigkeit sind für uns die Auslöser zu einem weitreichenden Schritt: Ab September arbeiten und kochen wir ausschliesslich mit naturnahen Produkten aus unserer Umgebung – radikal saisonal und total regional!

Seit längerem sind wir am Aufbauen eines Netzwerkes von Bauern und Produzenten, Jägern und Sammlern, die uns mit Lebensmitteln versorgen. Von allen Produkten vom Mehl, über das Öl bis zum Tier, kennen wir so die genaue Herkunft und Produzenten. Wir vermeiden lange Transportwege, genauso wie industriellen Vertrieb, Zusatzstoffe und nicht konforme Fisch- und Tierhaltung. Während der Erntezeit kochen und legen wir ein – wir räuchern, fermentieren und trocknen Gemüse und Früchte für den Winter. Beim Fleisch wird das ganze Tier von Kopf bis Schwanz verarbeitet. Wir verzichten auf Produkte, die sich als alltäglich etabliert haben: Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Meerfisch und Zitrusfrüchte um nur einige zu nennen. Das hört sich nach Einschränkung an, ist für uns aber eine Herausforderung. Lassen Sie sich von der hier gebotenen Vielfalt und unserem innovativen Umgang damit überraschen. Unser Ziel ist es, das goldene Fass zu einem Spiegel seines Terroirs, dessen Erzeugnissen und seiner Saison zu machen.

Wir werden unsere Speisekarte etwas verkleinern und je nach Tagesangebot verändern, ohne dass Sie als Gast auf Klassiker wie das mehrgängige Menü, die Fass-Frikadellen oder Fish'n'chips verzichten müssen. Auch bei den Getränken schränken wir unseren Radius – nicht aber die Qualität – ein. Wir bieten Weine und Spirituosen aus ausgewählten Betrieben in der Schweiz, sowie aus den Nachbarsregionen Elsass und Südbaden an. Einzige Ausnahme bleibt der Kaffee, den wir aus einer Rösterei im Tessin beziehen.

Mit gutem Gewissen geniessen war schon immer unser Motto – jetzt setzen wir es noch konsequenter um. Wir sind überzeugt von unserem neuen Konzept und freuen uns auf Ihren Besuch. – Bettina Larghi, Gilbert Engelhard, Ueli Gerber & das Fass-Team

Vormerken:

10 Jahre zum goldenen Fass Festwochenende!

Do/Fr/Sa 1./2./3. November 2018 – Programm folgt

Für weitere Auskünfte und Reservationen stehen wir gerne zur Verfügung:

info@goldenes-fass.ch oder 061 693 34 00

Restaurant zum goldenen Fass

Hammerstrasse 108, 4057 Basel

Di–Sa ab 18.30h