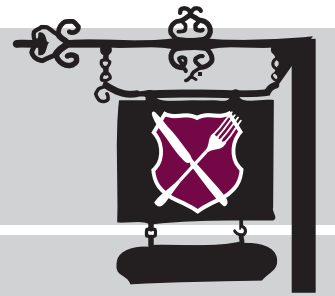


Fine to Dine



Kulinarische Top-Adressen in Stadt und Land

Nr. 5 – Mai 2011

Schloss, Bottmingen

Gastronomie mit jungen Gastgebern 3–5

Gifhüttli

Im Gifhüttli pulsiert das Leben 6–7

Kloster, Dornach

Echte Frischegarantie 8–9

Löwenzorn

Idyllisch romantischer Hofgarten 10–13

Kohlmanns

Über die Leidenschaft 16–17

Parterre

Top-Locations im Herzen Basels 18–19

Mister Wong

Sind Sie ein Schmetterling? 20–21

Rössli, Oberwil

Wo man sich gerne trifft 23

Goldenen Sternen

Sommererlebnis pur ... 24–25

Kochen im Schloss

Mit Prominenten Persönlichkeiten 26–27

Bergmatten, Hofstetten

Idylle auf 699 Metern ü. M. 30

La Lentille, Binningen

Oase der Ruhe für Gourmets 32–33

Papa Joe's

Die Copacabana am Barfi 34

Da Roberto

Dolce far niente 35

Ramazotti

Liebe geht durch den Magen 38–39

Sternen, Unterwasser

Traumhafte Umgebung 40–41

Ochsen, Arlesheim

Fleischgenuss mit Tradition 42–43

Jenzer

Eingewecktes für Aufgeweckte 44

Merian, Café Spitz

Ein historischer Ort 46–47

Foto: Lucian Hunziker



Tamara Wernli kocht mit prominenten Gästen

Web-Auftritt

Das Fine to Dine mit vielen weiteren Infos gibt es jetzt auch im Internet unter:

www.finetodine.ch

Was Spitzenköche empfehlen:

Weitere Serie von tollen Rezepten zum Aufbewahren

Prima Idee

Fine to Dine offeriert allen Leserinnen und Lesern 10 Prozent Sommer-Rabatt auf Geschenk-Gutscheine.

Seite 31

«Kochen im Schloss»: Prominente Persönlichkeiten zaubern in 20 Minuten ein 3-Gang-Menü



In der VIP-Kochsendung auf Telebasel «Kochen im Schloss» stellen sich Prominente einer neuen Herausforderung: kochen und talken gleichzeitig. Produzentin und Moderatorin Tamara Wernli feiert mit der erfolgreichen Kochshow ihr 1-jähriges Jubiläum und ist pünktlich zum Jahrestag in eine neue Küche gezogen: Jetzt plaudert sie mit ihren Gästen am Herd vom Restaurant Schloss Bottmingen.

Einkaufskorb: Man nehme 1 Promi, 1 3-Gang-Menü, 1 Portion gepfef-

erte Fragen, fügt eine Prise Zeitdruck hinzu, lässt das Ganze 20 Minuten garen und er hält damit ein Senderezept, das aufgeht: «Kochen im Schloss» hat sich in nur einem Jahr zur Kultsendung etabliert, jeder hat schon mal reingezappt und sei es wegen der Schweissperlen auf der Stirn der Gäste, der Rezepte oder Tamara Wernlis angriffslustigem Fragestil; das Promi-Kochen ist in aller Munde und war sogar Sujet diverser Cliquen an der Fasnacht.

Indem es die Elemente Kochen, Promi-Talk und Zeitdruck vermischt, stellt das von Tamara Wernli konzi-

pierte Magazin neue Regeln auf. «Wir stellen nicht den Anspruch, klassisches Kochen zu zeigen», erklärt die Produzentin, die auch für das Sponsoring der Sendung verantwortlich ist. «Es soll kein Profikoch die Zuschauer begeistern, sondern Laien, die teilweise gar nicht kochen können. Diese Konstellation bringt neue Facetten aus dem Gast hervor und ganz nebenbei erfährt man Persönliches über ihn.» Man kann die Show mögen oder nicht, unterhaltsam ist sie allemal.

Und tatsächlich kommt so mancher Promi beim Kochen arg ins Schwit-

zen, denn das Kunststück Orangen filetieren und gleichzeitig über sein Einkommen oder seine Beziehung zu reden, beherrscht nicht jeder. Zeit, um sich passende Antworten zu überlegen, existiert nicht, die Eieruhr schrillt unerbittlich nach 20 Minuten und das Gekochte muss dann auf dem Teller sein, sonst gibt es bei der anschließenden Bewertung gnadenlos Abzüge. Wie zum Beispiel bei Sportmoderator René Häfliger, der sein bescheidenes Gericht (Spiegeleier mit Speck) vermässelte und die Eier roh servieren musste, wofür er von der Fachperson gerade einmal 2½ Tomaten erhielt.



David Bröckelmann und Tamara Wernli kochen am Herd vom Schloss Bottmingen (Foto: Lucian Hunziker)



Kalbsplätzli mit Spätzli und Spinat (Foto: Lucian Hunziker)

Trotz dem Risiko einer Blamage wagen sich die Persönlichkeiten an den Schlossherd: Sei es Erik Julliard (Schinkenröllchen à la Madeira), André Dosé (indisches Curry), Baschi (Cordon Bleu), Anita Fetz (Geschnetzeltes mit Kartoffelstock) oder René Kamm (Spaghetti Boscajola), alle haben sie schon den Kochlöffel geschwungen, denn wenn Tamara Wernli einlädt, kommen sie gerne.

Seit diesem Monat geben die VIPs an der neuen Location im Restaurant Schloss Bottmingen ihre Kochkünste zum Besten. Die Moderatorin freut es sehr: «Mit den Gästen an einer so traditionsreichen Örtlichkeit mit gediegenem Ambiente zu kochen, ist ein ganz besonderer Genuss.»

Facts & Figures

«Kochen im Schloss»

jeden 2. Dienstag um 19:20 Uhr auf Telebasel

Aktueller Gast:

David Brückelmann, Schauspieler bekannt aus Giacobbo/Müller

Alle Sendungen abrufbar auf www.telebasel.ch

Mehr Informationen: www.tamarawernli.ch



Pino Gasparini bereitet Rotbarsch mit Spargeln vor (Fotos: Lucian Hunziker)



Nach der Arbeit kommt der Genuss, im Garten vom Schloss Bottmingen (Foto: Lucian Hunziker)