

IGEHO – RAUM FÜR INNOVATION



Alexander Ryser
Igeho
Verkaufsleitung

Am 23. November 2013 beginnt für die Igeho eine neue Ära. Während der letzten Durchführung noch im Rohbau, ist er heute bereits ihr neues Zuhause: der am 23. April 2013 eröffnete Messeneubau des renommierten Basler Architekturbüros Herzog & de Meuron. Der imposante, offene Bereich (City Lounge) markiert nicht nur den Eingang zu den Messen, sondern soll auch zu einem Brennpunkt öffentlichen Lebens werden.

Die Igeho möchte ihren 80 000 Fachbesuchern und 800 Ausstellern, den Profis aus dem Gastgewerbe, wiederum interessante, aktuelle und trendige Genusskonzepte zeigen, die einen Besuch wert sind und vor Ort erlebt werden müssen.

Wir stehen hinter der Branche, bekennen uns zu ihr und unterstützen sie mit diesem Guide, der den Branchenprofis erfolgreiche Umsetzungen im Markt vorstellt, um so neue Ideen für Innovationen entstehen zu lassen.

WELTOFFEN UND INTERESSANT



Fredy Angst
b & n service ag
Geschäftsleitung

Vor Ihnen liegt die zweite Ausgabe des Trendführers Gastro Hot Spots Basel, der eine feine Auswahl der weltoffenen und interessanten Gastronomie von Basel zeigt. 22 spezielle Tipps in verschiedenen Kategorien haben wir unter Beachtung verschiedenster Kriterien für Sie herausgepickt. Da gibt es die Dauerbrenner, die Szene-Locations, die Traditionsbeizen und New Openings, alles auf dem aktuellsten Stand. Basel belegt heute einen Spitzenplatz in der Schweizer Gastronomie. Lokalmatadore und Auswärtige tragen viel zum Charakter und zur Attraktivität der Stadt bei.

Verlängern Sie Ihren Messebesuch mit einem Besuch in der Basler Gastronomie oder nehmen Sie Teil an unseren, während der Messe täglich stattfindenden, Trendtours durch die Basler Gastronomieszene.

SEIT 127 JAHREN AM PULS DER BRANCHE



Philipp Bitzer
Hotellerie et
Gastronomie Verlag
Verlagsleitung

Der Hotellerie et Gastronomie Verlag wurde 1886 gegründet und ist der älteste Schweizer Fachverlag für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Nach einem umfassenden Re-Branding vor zwei Jahren erscheint die Hotellerie et Gastronomie Zeitung in edlem Retro-Look und berichtet wöchentlich packend und umfassend über das Geschehen in der Branche. Das Hotellerie et Gastronomie Magazin hinterleuchtet das Geschehen, zeigt Trends und Tendenzen auf, und dies in progressivem Gewand. Die monothematischen Booklets sind zu einem festen Bestandteil der Branchenberichterstattung und zum begehrten Sammelobjekt bei den Fachlesern geworden.

Der Hotellerie et Gastronomie Verlag ist an der Igeho 2013 mit all seinen Medienerzeugnissen präsent und tritt an diversen Events als Partner auf (u. a. Best of Swiss Gastro, La Cuisine des Jeunes, Grande Concorso Pasta). An den Hot Spots Basel beteiligt er sich, weil es zu seiner Philosophie passt, mittendrin statt nur dabei zu sein.

GOURMET

1 DER TEUFELHOF BASEL



Leonhardsgraben 49
4051 Basel
061 261 10 10
www.teufelhof.com

Das Gast- und Kulturhaus liegt mitten in der Basler Altstadt. In mehreren, mit einander verbundenen historischen Gebäuden, wartet ein einzigartiges Angebot auf die Gäste. Das Kunsthôtel mit von Künstlern gestalteten Zimmern, das Galeriehôtel mit wechselnden Ausstellungen, das Gourmet-Restaurant «Bel Etage» mit Michelin Stern, das trendy Restaurant Atelier mit einer modernen Weltküche, das Café sowie die historisch-moderne Bar. Einzigartig.

VEGETARISCH

2 TIBITS RESTAURANT BAR



Stänzlergasse 4
4051 Basel
061 205 39 99
www.tibits.ch

Mo–Mi 7–23.30 Uhr
Do+Fr 7–24 Uhr
Sa 8–24 Uhr, So 9–23 Uhr

Das tibits steht für genussvolles, frisches und vegetarisches Essen und Trinken. Von der Geschwindigkeit her wie ein Schnellrestaurant, doch gemütlich wie ein hochwertiges Café. Über 40 Salatvariationen sowie eine täglich wechselnde Auswahl an warmen vegetarischen Gerichten stehen im Angebot. Dazu gibt es diverse Säfte, Tees und Weine, Sandwiches und Pâtisserie, auch zum Mitnehmen.

RESTAURANT KOHLMANN'S



Steinenberg 14
4051 Basel
061 225 93 93
www.kohlmanns.ch

So–Do 11.30–24 Uhr
Fr+Sa 11.30–1 Uhr

Geniessen Sie am Abend die schöne Atmosphäre mit viel Eichenholz, welche schon in den ersten warmen Sommernächten einlädt einen Port-Tonic oder neue Portweincocktails in urbaner Umgebung zu geniessen. Schlemmen Sie sich durch die Gerichte aus dem Holzofen, welche aus dem originalen Kochbuch von Johannes Kohlmanns stammen – frech-bürgerlich und überraschend regional interpretiert! Und für «e Gluscht» gibt's zum Tessiner Wein noch eine kleine Verführung im WECK- Gläschen.

GRAND CAFÉ BAR SUD



Burgweg 7
4058 Basel
061 683 14 44
www.sud.ch

Do 18–1 Uhr
Fr+Sa Veranstaltungsbeginn–4 Uhr
So 10–16 Uhr

In stimmungsvoller industrieller Atmosphäre wird im SUD eine besondere Mischung gebraut: Neben der gediegenen und gut assortierten Bar und einem reichhaltigen Sonntagsbrunch bietet das SUD ein vielfältiges kulturelles Angebot: Konzerte, Parties, Poetry Slam und Variété. Blickfang des ehemaligen Sudhauses der Brauerei Wardeck ist das grosse, verglaste Fumoir, das ofoartig in den Raum ragt.

LILY'S STOMACH SUPPLY



Rebgasse 1
4058 Basel
061 683 11 11
www.lilys.ch

Mo–Fr 10–24 Uhr
Sa 11–24 Uhr, So 11–22.30 Uhr
Durchgehend warme Küche

Lily's Stomach Supply ist ein Restaurant mit panasiatischer Küche. Gemacht für ein urbanes Publikum, das günstig, schnell und jederzeit etwas Gutes und Gesundes essen will. Serviert werden frisch zubereitete, authentische Gerichte aus den Küchen Thailands, Vietnams, Chinas, Japans und Indiens. Auf industrielle Fertigware, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker wird, wenn immer möglich, verzichtet. Das Raumdesign ist der Ästhetik der Reduktion verpflichtet.

PANE CON CARNE



Kirschgarten/Sternengasse 18
4051 Basel
061 281 50 11
www.pane-con-carne.ch

Mo–Mi 6.30–21 Uhr
Do–Fr 6.30–23 Uhr
Sa 7.30–19 Uhr

Im Espresso-Bistro der beiden dynamischen «Sorellas» wird der ganze Tag zum Ferienerlebnis. Der legendäre Ideenreichtum geht vom animiertesten Kaffeekonzept über den ehrlichen Business-Lunch aus dem Steinofen bis zu mediterranen Spezialitäten vom Feinsten und unikaten Geschenkkideen aus aller Welt. Ein Imbiss-Delikatessen-Shopping-Erlebnis mit Genuss- und Schmunzeleffekt – wie Ferien eben...

7
NEGISHI SUSHI BAR

Stänzlergasse 7
4051 Basel
061 271 64 46
www.negishi.ch

Mo–Sa 11–23 Uhr
So 12–22.30 Uhr

Negishi – bestehend aus einem Kaiten (Band), der im Zentrum steht und von der Küche her bestückt wird – ist in urbanem, aber dennoch stimmungsvollem Design gehalten und strahlt eine frische, lebendige und positive Energie aus. Es wurden natürliche Materialien wie Bambusholz, gepaart mit urbanen Elementen aus Beton, frischen Farben und speziell abgestimmten japanischen Mustern verwendet. Eine neue Attraktion ist der Sake-Genuss aus dem Original Masu-Becher aus Zypressenholz.

8
RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Freie Strasse 25
4001 Basel
061 261 20 46
www.schluesselzunft.ch

Mo–Sa 9–23.30 Uhr
So 11.30–22 Uhr
(Juni–Aug So geschlossen)

Das älteste Zunfthaus von Basel wurde aufwändig renoviert und überrascht mit einem modernen Innenleben in den historischen Mauern. Im einfacheren Bar & Bistro-Teil werden ganztags klassische Gerichte serviert. Die elegante Zunftstube bietet eine exklusivere Speisekarte und einen sehr persönlichen Service. Die Atmosphäre fasziniert durch stilvolle Elemente und Lichtkonzepte.

9
KÄFER STUBE

Messeplatz 20a
4058 Basel
061 683 08 00
www.kaefer-schweiz.ch

Mo–Fr 10–24 Uhr
Sa mittags geschlossen

Prominent am Messeplatz gelegen eröffnete im September die Käfer Stube «Cuisine des Alpes», ein Restaurant mit exquisiter Küche aus der Alpenregion und gemütlichem, stilvollem Ambiente. Die Restaurantphilosophie «Cuisine des Alpes» vereint die besten Produkte und Rezepte aus der Alpenregion. Das Restaurant verfügt neben dem Gastraum auch über ein Stübli. Am Mittag wird ein kreativer Businesslunch zum fairen Preis, angeboten während abends Feinschmecker mit alpenländischer Küche verwöhnt werden.

10
5 SIGNORI

Güterstrasse 183
4053 Basel
061 361 87 73
www.restaurantsignori.ch

Di–Fr mittags und abends
Sa nur abends

Das Restaurant 5 Signori bietet saisonale europäische Frischküche mit hohem Anspruch an die kulinarische Freude zu fairen Preisen. Die Weinkarte mit über 60 Positionen aus ganz Europa bietet Apéritif-Weine, Speisebegleiter und gute Tropfen zum Schlummertrunk gleichermassen. Die Gästebetreuung ist charmant, locker und belebt das gepflegte Lokal mit einer guten, offenen Atmosphäre. Das Guesthouse im ersten Stock überzeugt mit Zimmern zu äusserst attraktiven Preisen mitten in der Stadt Basel.

TREND

VOLKSHAUS BASEL



Rebgasse 12-14
4058 Basel
061 690 93 00
www.volkshaus-basel.ch

Mo–Sa 11.30–22.30 Uhr

Die Brasserie im neuen Volkshaus Basel wurde von Herzog & de Meuron gestaltet. Sie vereint klassische Brasserie-Elemente mit speziellen Design-Akzenten und lässt dabei zu keiner Zeit die Gemütlichkeit und Grosszügigkeit einer Bierhalle vermissen. Die Verbindung von Tradition und Moderne definiert auch das Speiseangebot von Küchenchef Marc Arnold, der den Spagat zwischen bodenständig und ausgefallen wagt. Vom Mittagsteller bis zum Filet de Boeuf erfüllt die Brasserie sämtliche kulinarischen Wünsche.

TREND

EO IPSO



Dornacherstrasse 192
4053 Basel
061 333 14 90
www.eoipso.ch

Mo–Fr ab 11 Uhr
Sa ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen

EO Ipso steht für das Selbstverständnis Qualität und Kreativität, spielerischen Erfindungsgeist und Professionalität zu vereinen, um in ungezwungener Atmosphäre ein hochstehendes Angebot und ein Stück gelebte Kultur zu geniessen. Marktfrische Mittagsmenus, Cocktailbar, Tapas, mehrgängiges Menü mit Weisnet und viel Platz zum Fläzen in der ehemaligen Industriehalle oder auf der Terrasse. Ein Ort urbanen Wohlbefindens.

CLASSIC

LES TROIS ROIS



Blumenrain 8
4001 Basel
061 260 50 50
www.lestroisrois.com

Das Les Trois Rois ist eines der ältesten Stadthotels in Europa und versprüht Charme und Noblesse eines historischen Grand Hotels. In der Bar Les Trois Rois trifft sich Basel. Die Bar ist bekannt für ihre Cocktails, Snacks und Zigarren. Im Winter sitzen Sie vor dem knisternden Kaminfeuer, im Sommer auf der Terrasse, die unvergleichliche Aussicht geniessend. Es vergeht die Zeit wie im Flug, drinnen wie draussen. Und das im Herzen von Basel, mitten in der Altstadt, direkt am Rhein.

CAFÉ/BAR/CLUB

CAFFÈ KULTUR BAR ZUM KUSS



Elisabethenstrasse 59
4051 Basel
061 271 60 30
www.zumkuss.ch

Mo–Fr ab 8 Uhr
Sa, So ab 10 Uhr

Aus dem alten «Totehüüsl» wurde eine Bar mit auserwählten Spezialitäten im Spirituosensbereich und der simplen, einfachen und doch facettenreichen Kartoffel als Essensmittelpunkt. Natürlich können auch professionell hergestellte Espresso und Kaffees sowie zürcherisches Bier genossen werden. Im Sommer gibts auf der ferienähnlichen Terrasse sogar hausgemachten Ice Tea. Bildergalerien wechseln sich ab mit Ausstellungen und Konzerten spezieller Künstler.

TREND

DEAN AND DAVID

15



Henric Petri Strasse 19
4051 Basel
061 271 76 07
www.deananddavid.com

Mo–Sa 10–22 Uhr

Kompromisslose Frische. Die perfekte Verbindung von Genuss und Qualität mit gesunder, leichter Ernährung definiert Fast Food neu, unkompliziert, modern, urban. Dazu werden die Speisen aus erntefrischen und natürlichen Zutaten individuell für den Gast zubereitet. Das Geheimnis liegt im Detail. Verarbeitet werden nur absolut frische und somit vitamin- und mineralstoffreiche Zutaten, die frei von Konservierungsmitteln und Geschmacksverstärkern sind – einfaches, gesundes und von Hand zubereitetes Essen.

TREND

NOOHN

16



Henric Petri Strasse 12
4051 Basel
061 281 14 14
www.noohn.ch

Mo–Do 11.30–24 Uhr
Fr 11.30–2 Uhr
Sa 16–2 Uhr

Das Noohn liegt im Herzen Basels und besticht durch sein Ambiente und Design. Bei warmer Witterung stehen eine Dachterrasse und ein Gartenrestaurant zur Verfügung. Über 600 Quadratmeter Gastfläche mit mehr als 200 Sitzplätzen für euro-asiatisches Küchenkonzept mit bedientem Restaurant oder Selbstbedienungsbereich. Eine besondere Attraktion im Noohn ist die edle Sushi-Bar, in deren Mitte die Speisen von Sushi-Mastern vor den Gästen frisch zubereitet werden.

TREND

RESTAURANT UNION

17



Klybeckstrasse 95
4057 Basel
061 683 77 70
www.union-restaurant.com

Mo–Do 17–24 Uhr
Fr+Sa 17–2 Uhr

Ein Touch Cosmopolitan City in Kleinbasel. Das neue Restaurant Union wurde von der jungen Architektin Aurélie Blanchard neu gestaltet und umgebaut und wird von den «Rhyschänzli» Betreibern geführt. Das Foodkonzept besteht aus einer Fusion von klassisch amerikanischen mit asiatischen Elementen. Bekannt sind sie mittlerweile für ihre zahlreichen Burger, bei denen für jeden Geschmack etwas zu finden ist.

CAFÉ/BAR/CLUB

CONTO 4056

18



Am Voltaplatz
4056 Basel
061 261 40 56
www.conto4056.com

Mo–Do 11–1 Uhr
Fr+Sa 11–2 Uhr

Conto ist eine moderne, stilvolle Bar beim Voltaplatz in Basel. In den Räumlichkeiten des Conto befand sich früher die Schalterhalle einer Bank, wobei das kugelsichere Fenster des ehemaligen Schalters übernommen wurde. Ein Highlight ist der exzellente Conto-Kaffee, gebrüht auf dem «Rolls Royce der Kaffeemaschinen». Aber auch die Sandwiches, je nach Gusto kalt oder getoastet serviert, sowie der Fingerfood lassen keine Wünsche offen. Im Conto wird gar der Gang zu den Toiletten zum Erlebnis.

NAMAMEN MESSE BASEL



Messeplatz 1a
4058 Basel
www.namamen.ch

Mo–Fr 11–22.30 Uhr
Sa 12–22.30 Uhr
So 16–21.30 Uhr

Namamen ist eine japanische Nudelsuppenbar (Ramenbar) und verbindet die japanische Suppentradition mit dem modernen Zeitgeist. Das Schnellverpflegungsrestaurant bietet japanische Ramen und Udon sowie japanische Tapas. Die Innenarchitektur ist sehr funktionell und reduziert, womit den Gästen (japanische) Ordnung und Sauberkeit vermittelt werden soll.

ACQUA BASILEA



Binningerstrasse 14
4051 Basel
061 564 66 66
www.acquabasilea.ch

Di–Fr mittags und abends
Sa abends

Das Acqua liegt im Südwesten Basels in einem ehemaligen Wasserwerk. Statt Wasser sprudelt im Acqua italienisches Lebenselixier. Die Innenarchitektur verbindet Industrial Design und Cheminée-Gemütlichkeit. Die langgezogene Acqua-Bar eignet sich für einen Apéro vor dem Essen, für welches sich dann der toskanische Chefkoch Diego Carli verantwortlich zeichnet.

RESTAURANT ZUR MÄGD



St. Johans-Vorstadt 29
4056 Basel
061 281 50 10
www.zurmaegd.ch

Di–Fr 11–24 Uhr
Sa ab 18 Uhr

Adriano Giordano hat dem seit 1313 existierenden Haus neues Leben eingehaucht. Die antike Bistrotbar wurde sanft renoviert, der Wappensaal entrümpelt und das alte Parkett aufgefrischt. Auf den Tisch kommen eine authentische, italienische Slow-Food-Küche, diverse Saisonspezialitäten, hausgemachte Desserts und höchst interessante Weine im Offenausschank. Im Sommer lockt der kleine Hinterhof zu gemütlichen Stunden.

JONNY PARKER



St. Johans-Park 1
4056 Basel
061 321 28 37
www.jonnyparker.ch

So–Do 9–23 Uhr
Fr+Sa 9–24 Uhr

Ich bin Jonny Parker – Ihr neues Plätzchen im Stadtgarten St. Johans-Park. Hereinspaziert vom Morgenespresso mit Zeitung über Nachmittags-Eistee bis zum Feierabendbier – durchgehend begleitet mit kalter und warmer Verpflegung. Freunde aus der Region beliefern Jonny Parker mit feinen Sachen. Hauptsache Sie sind hungrig.

DIE HERAUSGEBER



B & N SERVICE AG

Bar-, Club- und Gastronomiebedarf
Werk 11, Neubrunnenstrasse 50
Postfach
CH-8050 Zürich
Telefon +41 (0)44 262 31 00
info@bn-service.ch
www.bn-service.ch

Igeho

MCH MESSE SCHWEIZ (BASEL) AG

Igeho
Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie
und Ausser-Haus-Konsum
23. bis 27. November 2013
CH-4005 Basel
www.igeho.ch

HOTELLERIE“ GASTRONOMIE VERLAG

x

HOTELLERIE ET GASTRONOMIE VERLAG

Adligenswilerstrasse 27
CH-6006 Luzern
Telefon +41 (0)41 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

sprüngli druck ag
www.spruenglidruck.ch

SPRÜNGLI DRUCK AG

Dorfmatenstrasse 28
CH-5612 Villmergen
Telefon +41 (0)56 619 53 53
www.spruenglidruck.ch

KONZEPT UND GESTALTUNG

Hotellerie et Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch