

Restaurant Bonvivant, Basel

Kreative Schlichtheit.

Im «Bonvivant» fühlt man sich fast wie bei Freunden. Nur isst man ein bisschen besser.

Das Konzept ist bestechend: am Mittag exakt einen Lunch, am Abend ein Menu – drei, vier oder fünf Gänge. Ein loftartiger Raum. Eine offene Küche mit zwei Köchen, denen man über die Schulter schauen kann. Designstühle aus verschiedenen Epochen, keine zwei gleich (wer auf einem unbequemen Modell sitzt, tauscht es einfach gegen ein freies aus). Vier lange Tische, an denen maximal 24 Gäste tafeln.

Andreas Schürmann, einst mit seinem Riehener Restaurant Basels kreativste Adresse,

hat es sich mit seiner Partnerin Petra von Gunten in einer ehemaligen Seidenbandfabrik, einen Steinwurf vom Hauptbahnhof entfernt, scheinbar einfach gemacht. Ein bisschen Kochen für Gäste wie zu Hause in der guten Stube. Überschaubar und berechenbar.

Nur: Das passiert nicht einmal, sondern sechsmal in der Woche. So ist für Schürmann nach dem Service gleich wieder vor dem Service: Noch spät-abends wird das nächste Menu komponiert. Für die Feinabstimmung der einzelnen Gänge

braucht es Feeling und Erfahrung eines grossen Chefs. – Schürmanns «Bonvivant»-Konzept ist Kochen ohne Netz und doppelten Boden.

Seine puristische, auf die Essenz der Produkte reduzierte Philosophie der unverfälschten Aromen, in ihrem Kern mediterran-italienisch geprägt, kommt ihm dabei entgegen. Dem Zander auf marinierten kleinen Artischocken mit Petersilienjus folgt ein Scampo auf grünem Spargel mit getrockneten Tomaten an Safranschaum. Als Hauptgang eine Rückentranche



Kocht ohne Netz und doppelten Boden: Andreas Schürmann.

vom Pata-negra-Schwein mit Krautstielen und Thymian-polenta. Gradlinig schmeckt alles, und wie selbstverständlich bauen die Gerichte aufeinander auf. Einzig das Fleisch ist eine Spur zu trocken geraten, was mit etwas mehr Sauce hätte überspielt werden können. Da ist der fabelhafte Koch beinahe auf dem Seil ausgerutscht.

Bonvivant, Zwingerstrasse 10, 4053 Basel, Tel. 061 361 7900, www.bon-vivant.ch, samstagsmittags und sonntags geschlossen. **Martin Kilchmann**

-
- ★★★★ Küche
 - ★★★★ Preis-Leistungs-Verhältnis
 - ★★ Diskretionsfaktor
 - ★★★ Ambiente
-