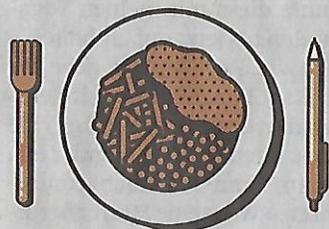


Gourmetküche statt Gefängnis: Im Basler Lohnhof ist das Essen sündig fein

Wäre der Lohnhof in Basel nach wie vor ein Gefängnis – es gäbe ein gewaltiges Problem: Zu viele Menschen würden sich darum reissen, dort einsitzen zu dürfen. Ja, es würde, so die Vermutung, geradezu die kriminellen Machenschaften in der Gegend rund um den Barfi anregen. Schuld daran: Die Brasserie Au Violon. Die Speisen dort sind so gut, dass sich mancher Gast bestimmt auch gut vorstellen könnte, dafür ein, zwei Tage zu opfern und hinter Gitter zu verbringen – vorausgesetzt, Küchenchef David Goldbronn sorgt für die Verpflegung.

Natürlich nur ein kleiner Scherz. Obwohl zwischen 1835 und 1995 tatsächlich Kriminelle ihre Haft in den Räumen des Lohnhofs absitzen mussten, ist heute bis auf einige architektonische Details und den Namen



(«au violon» kann auch «im Gefängnis» bedeuten) kaum mehr etwas davon zu bemerken. Ganz im Gegenteil: Die Atmosphäre in der Brasserie ist elegant und stilvoll. Und die klassisch-französische Küche unter Goldbronn, der sein Handwerk einst bei den Sterneköchen Joël Robuchon und Peter Knogl perfektioniert hat, wurde im vergangenen Oktober zum wiederholten Male mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet: Dem Award des «Guide Michelin» für das beste



Seit 1999 befindet sich die Brasserie Au Violon in den Räumen des ehemaligen Untersuchungsgefängnisses. Foto: Florian Bärtschiger

Preis-Leistungs-Verhältnis. Von dieser Qualität wollen auch wir uns überzeugen. Als Entrée wähle ich ein Œuf poché façon

meurette (20 Fr.), also ein pochiertes Ei auf einer Schalotten-Burgundersauce, dazu krosse Speckstückchen

und Champignons. Das über der süsslichen Sauce zerrinnende Eigelb ist – in Kombination mit dem salzigen Speck und dem krossen, buttrigen Sablé – ein Traum. Auch mein Gegenüber schwärmt: Sein Jakobsmuschel-Tatar mit Kürbis-Marroni-Velouté (26 Fr.) schmeckt frisch und spielt mit dem Kontrast von süsslichen und salzigen Noten.

Vielleicht war das nahrhafte Ei zum Einstieg doch ein Fehlentscheid, denke ich mir, als der grosszügige Hauptgang aufgetischt wird. Für mich ist dies ein klassisches Filet de Boeuf (saignant) mit Kräuterbutter, Pommes Allumettes und Gemüse (56 Fr.). Das Rindsteak ist zart, die hauchdünne Kruste geschmackvoll. Auch die krossen Streichholzkartoffeln munden. Dennoch ist es gar nicht so einfach, die Portion

komplett aufzuessen – so gross ist sie. Meine Begleitung erfreut sich derweil an einem Fregolasarda-Risotto mit Broccoli und Burrata (36 Fr.): Die kugelige Hartweizen-Pasta ist vergleichsweise leicht, schmeckt frisch und durch die Kombination mit Broccoli – im besten Sinn – süsslich-kohlrig.

So hat mein Gegenüber im Anschluss auch noch die Kraft, einen Blick in die Dessertkarte zu werfen, während ich Forfait geben muss. Er wählt eine Tarte au Chocolat mit Haselnüssen und Vanilleglace (16 Fr.). Auch sie – wenig überraschend – ein geschmacklicher Höhenflug.

Wir finden: Gefängnis hin oder her, ein sündiger Ort ist die Brasserie Au Violon allemal. Sündig fein.

Julia Gisi