

BASEL

DIE BENCHMARK NACH OBEN VERSCHOBEN

Stahl, Beton und Holz empfangen den Besucher im neuen Basler Bench-Store. Das coole Industriedesign ist ein Erfolgsrezept. Es wurde erstmals im Bench-Store Berlin eingesetzt und gleich mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet. Bench, das Label aus Manchester, ist sportlich-urban und echt britisch-poppig: Zu haben sind bedruckte T-Shirts, Tops und Sweats, coole Underground-Hosen und Hemden für Männer und Frauen inklusive Accessoires wie Taschen und Gürtel.

— Bench-Store, Steinenvorstadt 75, 4051 Basel, Tel. 061 27113 72, www.bench.co.uk



Bench in Basel:
Cool & echt britisch

Lokaltermin

RESTAURANT ZUM SCHLOSS, KÖNIZ BE



VERZAUBERT VON SCHLOSS & KÜCHE

Köniz hat etwas, was das benachbarte Bern nicht hat: ein Schloss. So kurven wir mit dem Velo in den imposanten Schlosshof hinein und freuen uns, hier wieder einmal genüsslich zu tafeln. Vorfreude auch deshalb, weil das neue Wirteteam bis anhin erfolgreich das Restaurant Du Nord in Bern geführt hatte.

Im Restaurant zum Schloss ist die jahrhundertalte Geschichte gut spürbar, die dicken Mauern erzählen von früheren Zeiten. Bei der Renovation ist die Patina geschickt mit einer zeitgemässen Schlichtheit verwoben worden. Und die dunkelroten Wände, die vielen Kerzen und die naturbelassenen Holzböden schaffen eine gemütliche Atmosphäre, die uns auf die kulinarischen Entdeckungen einstimmt.

Meine Begleitung entscheidet sich zur Vorspeise für einen feinen, wenn auch etwas zu kalten **Sellerie-Orangen-Salat mit Sesam** und selbst gemachten Croûtons (12 Franken), ich wähle die hervorragende **Randen-Apfel-Suppe** (9.50 Franken). Beide Speisen sind schön und gluschtig arrangiert, was unseren Appetit zusätzlich steigert.

Sehr angenehm sind die zurückhaltend freundliche Bedienung und die grosszügigen Platzverhältnisse im Speisesaal. Wir fühlen uns gut aufgehoben und können ungestört miteinander plaudern. Dann folgen die Hauptspeisen: Meine Begleiterin bestellt die mit Mozzarella überbackenen **Kartoffeltäschli mit Lauch, Äpfeln und Steckrüben** (21 Franken), ich nehme das **Schweinsgeschnetzelte mit Gemüse** (24 Franken), ersetze aber die Penne durch Kartoffeltäschli. Eine kluge Entscheidung. Denn die Tätschli sind ein einziger Hochgenuss, ebenso das Geschnetzelte und alle anderen Zutaten. Dazu gönnen wir uns eine Flasche spanischen Celler Cecilio Negro (54 Franken).

Den Schlusspunkt setzen wir mit einem **Amaretti-Parfait mit marinierten Pflaumen** (11.50 Franken) und einem echten Espresso. Fazit: Wir kommen gerne wieder und freuen uns schon jetzt auf die warmen Sommerabende, draussen unter der mächtigen Linde an diesem geschichtsträchtigen und schönen Ort.

— Restaurant zum Schloss, Muhlenstrasse 9, 3098 Köniz, Tel. 031 972 48 48 www.zum-schloss.ch

Ausprobiert von Daniel Gaberell



Küche: ★★★★★
Ambiente: ★★★★★
Service: ★★★★★
Preis/Leistung: ★★★★★
Interieur: ★★★★★

ZÜRICH

SO MACHT WOHNEN SPASS

Aus alten Stühlen und bedruckten Kuhfellen oder Swarovski-Kristallen stellt Eva Campriani unverwechselbare Einzelstücke für Wohn-



ästhetinnen her. Im ehemaligen Quartierrestaurant Riedli im Kreis 6 findet man aber auch wunderschöne Accessoires wie Windlichter und Kerzenständer. Und wer nicht weiss, wo er das neue Lieblingsstück platzieren soll, bekommt bei Eva Campriani auch ein individuelles Einrichtungskonzept fürs Zuhause.

— Eva Campriani, Kinkelstrasse 40, 8006 Zürich, Tel. 044 350 40 60, www.evacampriani.ch