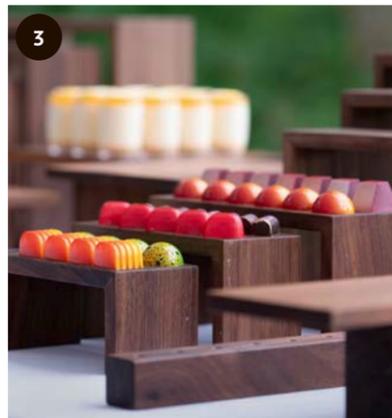
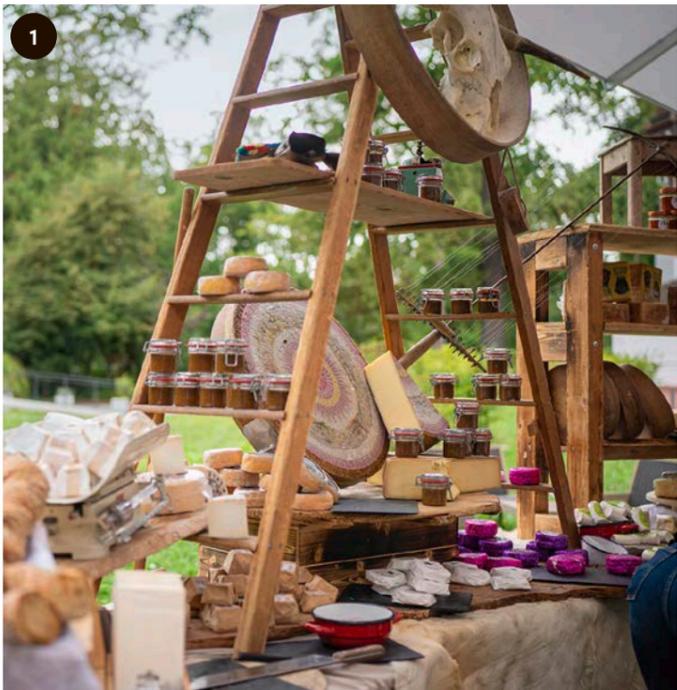


Basler Chefköche feiern 60 Jahre

Die Jubiläumsfeier der Amicale bâloise des chefs de cuisine zog viel Fachprominenz ins Restaurant Waldhaus beider Basel.

Der Gründungszweck der Amicale bâloise des chefs de cuisine war es, sich untereinander auszutauschen. Bei der 60-Jahr-Feier im Waldhaus beider Basel in Birsfelden/BL waren nicht nur die rund 30 Mitglieder vertreten, sondern auch gut 100 Zulieferer, Sponsoren, Partner und Freunde. Prominenteste Gäste waren Spitzenkoch Anton Mosimann, der seit langem mit der Vereinigung eng verbunden ist, und Gründungsmitglied Hansruedi Loppacher. «Es ist super, auf eine so grosse Unterstützung zählen zu können», sagte Arthur Eikel, Präsident der

Vereinigung, bei seiner Eröffnungsrede. Man schrieb das Jahr 1964, als im damaligen Basler Restaurant Kronenhalle regionale Köche beschlossen, sich regelmässig zu treffen, um die Freundschaft untereinander zu pflegen und gemeinsam zu fachsimpeln. Dass die Geselligkeit noch heute im Vordergrund steht, war an der Geburtstagsfeier deutlich zu spüren. Die Gäste genossen aber nicht nur einen Abend lang einen regen Austausch, sondern auch ein grosses kulinarisches Rahmenprogramm. Es gab ein prächtiges Käsebuffet von Jumi, Burger vom Foodtruck Joules of Joy um Markus Schüpbach sowie Kreationen aus Wagyu-Beef von Torsten Götz und aus der «Waldhaus»-Küche um Chefkoch Marc Hellstern. Zum Einstieg gab es Austern vom Comestibles-Händler Bianchi und Kaviar vom Tropenhaus Frutigen. Den krönenden Abschluss bildete ein fantastisches Dessertbuffet von Pâtissier Rolf Mürner. (RMA)



Mehr Informationen unter: amicale.ch

1 Die Käserei Jumi aus dem Emmental bietet eine Vielfalt an köstlichen Käsesorten.
 2 Die Basler Band Phoam sorgt für musikalische Unterhaltung.
 3 Rolf Mürner verwöhnt die Gäste mit seiner Pâtisserie.
 4 Der Apéro findet im stimmungsvollen Garten des «Waldhauses» mit Blick auf den Rhein statt.
 5 Präsident Arthur Eikel (l.) begrüsst seine Kollegen Stefan Brügger (M.) und Andreas Übersax.
 6 Gründungsmitglied Hansruedi Loppacher mit seiner Ehefrau Sigrid.
 7 Anton Mosimann war der Star des Abends.

BILDER EDUARDO ELIA

ANZEIGE

Hinter einem **guten Gastronomen** verbergen sich immer **gute Produkte.**

Pinot Noir Maienfelder
Zanolari Graubünden
AOC 2022, 6 x

21%
10.79
75 cl

Insglio del Cinghiale
Toscana IGT 2022,
6 x

20%
15.88
75 cl

Aigle Les Murailles
Chablais AOC 2022,
6 x

23%
14.18
70 cl

WEINFESTIVAL
über 300 Aktionen bis Samstag, 5. Oktober

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.

aligro.ch
vom 23. September bis 5. Oktober 2024
Preise ohne MWST, Rabatt abgezogen.

