

Hier gibt es mehr als nur Pommes und Bratwurst

Die Top 4 der Basler Badibeizen Unter den Badirestaurants rund ums Rheinknie verstecken sich einige gastronomische Perlen, die nur darauf warten, entdeckt zu werden. Lesen Sie, wo uns das Essen besonders gemundet hat.

Julia Gisi, Oliver Sterchi und Dorothea Gängel

Zugegeben – als Kind war es das allerhöchste der Gefühle, nach dem stundenlangen Planschen in der Badi einfach im Gras zu sitzen, sich von den Sonnenstrahlen wieder aufwärmen zu lassen und dabei all das zu kosten, was im normalen Alltag eigentlich verboten war – egal, ob ein grosses Cornet, eine deftige Portion Pommes frites oder Schleckzeug, so sauer, dass sich einem im Mund alles zusammenzog.

Was die Badibeiz von damals vielleicht sonst noch zu bieten gehabt hätte? Keinen blossen Schimmer, leider. Dabei lassen sich in der Region Basel so einige gastronomische Perlen unter den Badirestaurants entdecken, wie unser Test beweist – im Hier und Jetzt, versteht sich.

Hier kommen unsere Top 4 in der Übersicht:

— Rhybadhysli Santihans

So mancher dürfte beim Spaziergang am Rhein schon daran vorbeigeschlendert sein – oder zumindest von der Johanniterbrücke einen Blick darauf erhascht haben: das historische Badhaus im St. Johann.

Das «Rhybeli», wie es im Volksmund auch genannt wird, wirkt im Innern äusserst einladend: Unter den Sonnenschirmen und zwischen den bunten Blumenarrangements lässt es sich hier nach einem Rheinschwimm wunderbar ausspannen und Sonne tanken.

Was viele gar nicht wissen: Beim dazugehörigen Kiosk darf auch einkehren, wer kein Badegast ist.

In dieser kleinen, versteckten Perle offeriert Pächter Davide Diliberto eine unerwartet grosse Auswahl an verschiedensten Snacks, Speisen und Drinks – ab 18 Uhr gibt es zudem alles, was es für einen Aperitivo italiano braucht.

Zwischen den Piadine, Salaten und Tagesmenüs entscheiden wir uns kurzentschlossen für eine frische Pinsa Davi mit Tomaten, Rucola, Burrata und Rohschinken (19 Franken). Dazu gibt es einen erfrischend herben Campari Spritz (circa 10 Franken) sowie einen Prosecco (circa 7 Franken).

Weil es wenige Stunden vor unserem Besuch noch in Strömen geregnet hat und der Kiosk eigentlich nur bei schönem Wetter geöffnet ist, muss Davide Diliberto bei unserer Bestellung leicht improvisieren – statt Rohschinken gibt es ausnahmsweise nur Salami. Das tut dem Geschmack jedoch ganz und gar keinen Abbruch. Allein die Kombination aus Tomaten, Burrata und Olivenöl lässt uns gedanklich in den Italien-Ferien schwelgen; und der Teig der Pinsa ist so luftig, dass selbst ein gieriger Spatz am Nebentisch die Hoffnung hegt, davon zu kosten. (*jug*)

Rheinbad St. Johann
St.-Johanns-Rheinweg 50
4056 Basel. Kiosk bei schönem Wetter zwischen 10 und 18 Uhr geöffnet. Ab 18 Uhr italienischer Apéro. www.rhybeli.ch

— Rheinbad Breite

Das Rheinbad in der Breite ist zwar kein Gartenbad im herkömmlichen Sinne, aber eine Stadtoase zum Verweilen ist es allemal. Und nicht nur das: An kaum einem Ort wirkt Basel mondäner und hipper als hier. Das liegt nicht nur an den Rochetürmen, die als neue Wahrzeichen der Stadt am gegenüberliegenden Ufer wie der antike Koloss in der Bucht von Rhodos in den Himmel ragen.

Mediterranen Chic versprüht auch das Rheinbad-Restaurant Le Rhin bleu, das sich in den letzten Jahren zu einer der angesagtesten, wenn nicht sogar *der* angesagtesten Sommerbeiz der Stadt gemausert hat.

Sponatan einen Tisch an einem sonnigen Feierabend ergattern? Die Chancen auf einen Sechser im Lotto stehen besser.

Zum Restaurant gehört indes auch ein sogenannter Kiosk, an dem sich Badegäste wie auch Apéro-Gänger gleichermassen verpflegen können. Die Bezeichnung Kiosk ist freilich arg untertrieben: Nicht Schleckzeug und Chips gibt es hier zu kaufen, sondern hausgemachte Kuchen, Wähen sowie kleinere Naschereien wie ein Glas Feta, Oliven oder Fava, jeweils mit Focciabrot serviert.

Für den grösseren Hunger gibt es Antipasti- und Mortadella-Focaccias (7.50 Franken). Dazu ein eisgekühltes Kitchin-Brew-Bier (circa 5 Franken), einen Aperol Spritz oder ein Glas Weisswein. So lässt es sich baden – oder einfach ins Wochenende starten. Am kommenden Dienstag eröffnet der Erweiterungsbau. Nichts wie hin also! (*ost*)
Rheinbad Breite
St.-Alban-Rheinweg 195,
4052 Basel. Kiosk bei schönem Wetter zwischen 13 Uhr und Sonnenuntergang geöffnet, am Wochenende ab 11 Uhr.
www.rheinbad-breite.ch

— Naturbad Riehen

Das Naturbad Riehen ist klein, aber fein und sehr gepflegt. Es punktet mit seiner Lage mitten im Grünen und mit Badewasser, das ohne Chlor oder andere chemische Zusätze auskommt. Das vom renommierten Architekturbüro Herzog & de Meuron gestaltete Betriebsgebäude ist ganz in Holz gehalten und fügt sich gut in die Natur ein.

Das zur Wyniger Gruppe gehörende Restaurant Pier 4125 bietet eine zusätzliche Dachterrasse, auf der sich die zu 99 Prozent hausgemachten Speisen und Getränke noch schöner geniessen lassen.

Neben den «Badi-Klassikern» wie den «Pier Fries» (6 Franken) und den Chicken Nuggets mit Pier Fries (11.50 Franken) sind ein Couscous-Salat (12.50 Franken) und drei verschiedene Burger im Angebot. Neben der klassischen Variante (12.50 Franken) und einer mit Gruyère (14 Franken) gibt es einen vegetarischen Burger mit einem Linsen-Quark-Patty, Röstzwiebeln und Peterlimayo (10.50 Franken).

Bei den Zutaten achtet man im Pier 4125 genau auf Regionalität, und beim Geschirr wird konsequent auf die Benutzung

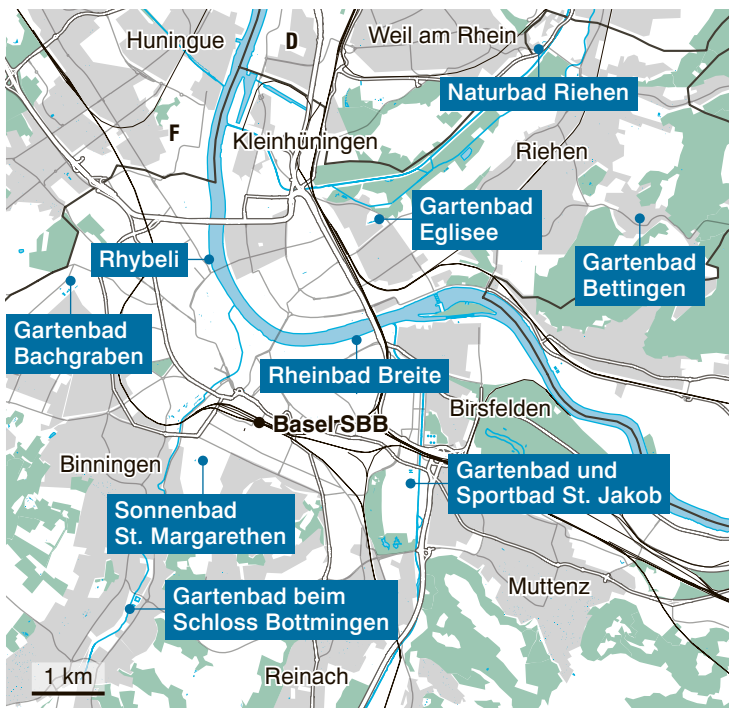


Das «Rhybeli» im St. Johann lädt zum Verweilen ein. Foto: Nicole Pont



Das Naturbad in Riehen wurde von den Architekten Herzog & de Meuron entworfen. Foto: PD

Die Badi-Beizen aus der Region in der Übersicht



Grafik: jug, db

von Einwegplastik verzichtet. Für den kleinen Hunger warten in einer Vitrine süsse und salzige Köstlichkeiten aus der eigenen Patisserie auf den hungrigen Gast. Dazu ein Leermond alkoholfrei, ein hausgemachter Eistee oder eine Iced Latte – und weitergehen kann es derart frisch gestärkt mit dem Badevergnügen! (*dog*)
Naturbad Riehen
Weilstrasse 69, 4125 Riehen.
Öffnungszeiten während der Hauptsaison (12. Juni bis 20. August): täglich von 9 bis 20 Uhr, Di ab 10 Uhr, Fr bis 21 Uhr.
www.pier4125.ch

— Gartenbad Bettingen

Wer dem Stadtlärm lieber entflieht, dem wird es im Gartenbad Bettingen gut gefallen: Die lauschigen Bäume sorgen für eine ruhige, idyllische Atmosphäre. Und auch die dazugehörige Buvette, die Teil der Rhyschänzli-Gruppe ist, trübt diesen Eindruck nicht.



Für den grösseren Hunger: Knusprige Salami-Pinsa im St. Johann. Foto: jug



Willkommene Stärkung nach dem Baden: Mortadella-Focaccia im Rheinbad Breite. Foto: ost



Den hausgemachten «No Beef Burger» gibts im Naturbad in Riehen. Foto: dog



Auch das Gartenbad in Bettingen setzt kulinarisch auf die trendigen Pinsas. Foto: jug

Die Karte ist klein, aber fein. Neben getoasteten Panini und traditionellen Snacks wie Hotdog, Pommes frites oder Wienerli mit Senf haben sich auch hier die trendigen Pinsas unter das Angebot gemischt. Und die sind – vor allem für den grösseren Hunger am Mittag – sehr sättigend, dank dem Sauerteig aber leichter als eine Pizza.

Ein Biss in ein Exemplar mit einem Zucchini-Mozzarella-Peperoni-Topping (17 Franken) zeigt: In diesem Gartenbad lässt es sich hervorragend speisen. Zusammen mit einem spritzigen Mocktail namens Ginoni (10 Franken) – ein alkoholfreier Gin Tonic – steigert sich das Sommerfeeling ins Unendliche. (*jug*)
Buvette im Gartenbad Bettingen
Brohegasse 15, 4126 Bettingen.
Öffnungszeiten während der Sommerferien: So bis Mi 10–20 Uhr, Do 10–21 Uhr, Fr und Sa 10–22 Uhr.
www.gartenbad-bettingen.ch



An kaum einem Ort wirkt Basel mondäner als hier: Das Rheinbad in der Breite. Foto: Nicole Pont



Weit weg vom Stadtlärm: Die Buvette im Gartenbad Bettingen. Foto: Nicole Pont

Weitere Badis in der näheren Region

— Gartenbad Bachgraben, Basel: Das Gastroangebot im Gartenbad Bachgraben ist relativ klassisch: Chicken Nuggets, eine Portion Pommes, aber auch Frühlingsrollen und Calamari-Ringe stehen auf dem Menü. Die Frühlingsrollen schmecken leider nach gar nichts. Die Pommes sind dafür der Hit: schön knusprig und mit viel Paprika gewürzt. Ein Schmaus!

— Sonnenbad St. Margarethen, Binningen: Die Karte des «Sunnebedli» ist überraschend umfangreich: Von Pasta über (Wurst-)Salat und Flammkuchen bis hin zu Burgervariationen können (Bade-)Gäste hier aus über zwei Dutzend verschiedenen Gerichten auswählen. Der griechische Salat ist wunderbar frisch und knackig, die Portionsgrösse sehr grosszügig. Ein-

zig das Hausdressing ist für das persönliche Empfinden ein Mythen dominant im Geschmack. Dennoch: Wir kommen gerne wieder!

— Gartenbad Eglisee, Basel: Die Auswahl ist gross im Gartenbad Eglisee: Chicken Nuggets, Calamari-Ringe, verschiedene Salate, Sandwichs oder auch Hotdogs werden offeriert. Der griechische Salat war leider geschmacksneutral, die Gurke darin viel zu weich. Überzeugt hat uns hingegen das Schnitzelsandwich mit krossem Brot, frischer Cocktail-sauce und knusprigem Schnitzel – so soll es sein!

— Freibad St. Jakob, Basel: Das Angebot im «Joggeli» ist sehr übersichtlich, deckt aber ebenfalls die gängigsten Badigerichte wie Bratwurst, Calamari-Ringe

oder Frühlingsrollen ab. Das persönliche Highlight: der dickflüssige Eiskaffee, der im Geschmack stark an Café-Glace erinnert (und diese wahrscheinlich auch enthält). Durch den Strohhalm geschlürft eine wunderbar süsse Erfrischung, die für Sommerfeeling sorgt!

— Gartenbad beim Schloss Bottmingen: Diese Badi offeriert eine grosse Auswahl an verschiedenen Menüs, seien es Salate, Schnitzelbrote oder Pastagerichte. Besonders gefragt sind die leckeren Pommes frites. Wer es in der Sommerhitze jedoch leichter mag, wird sich über die fruchtigen Snacks freuen, die ebenfalls angeboten werden – beispielsweise über die grosszügigen Wassermelonenschnitze, die zumindest im Gaumen für Abkühlung sorgen. (*red*)