

# Der Oktopus hat es bis nach Bättwil geschafft

Bereits bei der telefonischen Tischreservation in der Osteria Landskron in Bättwil bekommt man das südländische Flair zu spüren. In einem wahren Redeschwall und einem sympathischen Durcheinander aus Deutsch und Italienisch nimmt Gastgeber Agostino Trani (41) die Reservation entgegen. Herrlich und einladend. Man spürt, in der Osteria Landskron ist man willkommen.

Gleich neben dem Bahnhof liegt das Lokal, das mit der Tramlinie 10 von Basel aus zu erreichen ist. Wir erinnern uns: Früher war hier das Gourmetlokal Chez Martin zu Hause. Tempi passati. Wir werden von der Chefin Debora Trani (45), die mit ihrem Ehemann Agostino die Osteria führt, sowie der mit dem Schwanz wedelnden Hündin Stella empfangen. Kurzes Schnuppern, und die Hündin wird zurück ins Haus geschickt. Wir werden an einen Tisch in der grossen Gartenwirtschaft begleitet.

«Im Juli 2019 haben wir die Osteria übernommen. Kurz



Essen: italienisch  
Service: aufmerksam  
Ambiente: behaglich  
Preis: angemessen

darauf hat uns Corona einen Strich durch die Rechnung gemacht», erzählt die sympathische Wirtin in perfektem Baselbieter Deutsch. Sie sei in der Schweiz aufgewachsen und mit 14 Jahren nach Rom gezogen. Nach absolviertem Wirtschaftsgymnasium, genau wie ihr Ehemann, sei sie viel durch Italien gereist und habe immer im Gastgewerbe gearbeitet. «Schnell habe ich gemerkt, das ist meine Welt.» Auf einer ihrer Reisen habe sie auch ihren Ehemann kennen gelernt. Seit 13 Jahren sind die Tranis zurück in der Schweiz und haben das gastronomische Handwerk



In der Osteria Landskron wirtet das Paar Debora und Agostino Trani und bringt italienisches Flair ins Leimentaler Dorf. Foto: Kostas Maros

in verschiedenen Betrieben weiter perfektioniert.

In der Küche schwingt Gioiello Pertoldi das Zeppter. Der innovative Koch stammt aus Apulien und ist erst seit fünf Jahren in der Schweiz. «Wir lassen ihm viel Freiheit, damit er seine Fantasie entfalten kann», sagt

Agostino Trani. Das zeigt sich auf der Menükarte, die klein und übersichtlich gehalten ist und alle zwei Wochen erneuert wird. «Italien besteht nicht nur aus Spaghetti oder Tiramisù. Wir machen das, was die Erde hergibt und nicht der Tiefkühler», erklärt sie. Die Pasta ist hausgemacht. Das Fleisch

liefert der Metzger von gegenüber. Eier und Kartoffeln kommen von einem nahen Bauernhof. Das typische italienische Brot wird vom Küchenchef selbst hergestellt.

Ich entscheide mich zur Vorspeise für Polpo arrostito con Crema di Avocado (gebratener Oktopus an einer Avocado-creme), und als Hauptgang sollen es die Strozzapreti ai Frutti di Mare sein. Der Oktopus ist zart und fein. Die hausgemachten Strozzapreti, was so viel wie Priesterwürger heisst, sind perfekt al dente und reichlich mit frischen Meerestomatensauce garniert.

Meine Begleitung wählt als Vorspeise Prosciutto e Melone con Gelato al Prosecco (Melone mit San-Daniele-Schinken, serviert mit Prosecco-Eis). Die Melone ist in feine Lamellen geschnitten und mit reichlich Schinken umlegt. Dazu passt das erfrischende Prosecco-Eis bestens. Als Wein empfiehlt uns Agostino Trani einen 1851 Montepulciano d'Abruzzo IGT 2014. «Eine meiner Leidenschaften ist

der Wein», sagt der Wirt. «Darum mache ich immer zuerst eine mündliche Empfehlung, bevor ich die Weinkarte reiche.»

Neben der Gartenwirtschaft, in der rund 70 Gäste Platz finden, gibt es in der Osteria 85 und im Saal im ersten Stock 45 Plätze. «Unsere Gäste kommen aus der Region, vor allem aus der Stadt Basel», sagt Debora Trani. Sie würden die authentische italienische Küche und den familiären Umgang schätzen. Zudem würden nach Möglichkeit die Wünsche der Gäste, auch die aussergewöhnlichsten, erfüllt, sagt die Wirtin.

Die Osteria Landskron lädt zum gemütlichen Verweilen. Wenn das bei einem Teller Pasta und einem Glas Wein ist – umso besser.

## Heiner Oberer

Osteria Landskron,  
Hauptstrasse 94, Bättwil.  
Geöffnet: Di–Sa 10–14.30 Uhr und  
17–23 Uhr, So 10–15 Uhr und  
17–21 Uhr, Montag ist Ruhetag.  
[www.osteria-landskron.ch](http://www.osteria-landskron.ch)