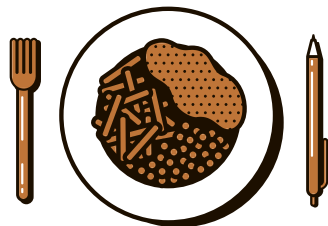


Die Qual der Wahl

Bienvenidos al Tapeó. Wir befinden uns in den historischen Gemäuern des ehemaligen Restaurants der Brauerei Ziegelhof in Liestal – dort, wo die Gastgeber Antonio Zamorano Cantador (62) und Pius Hollenstein (56) in fünf Jahren eine kleine Oase der Gastfreundschaft geschaffen haben. Einen Ort, wo der Gast in eine Welt iberischen Ambientes eintaucht. Pius Hollenstein sagt es so: «In unserem Restaurant kann der Gast authentische spanische Küche geniessen. Und das in einer Umgebung, die ihn an seine Ferien in Spanien erinnern soll.»

Antonio Zamorano, Küchenchef und gelernter Servicefachangestellter, ist in Madrid aufgewachsen. Mit 18 Jahren, «um dem Militär zu entkommen», zieht er in die Schweiz. 15 Jahre arbeitet er als Chef de Service im Hotel Hilton in Basel



Essen: reichlich
Service: aufmerksam
Ambiente: stilvoll
Preis: angemessen

und anschliessend als selbstständiger Autoverkäufer. «Meine Sprachkenntnisse haben mir geholfen, mich schnell in der Schweiz zu assimilieren.» Nebenher, von Bekannten animiert, habe er an Geburtstagen und privaten Familienfeiern Paella gekocht. «Im Jahr 2008, als ich noch Marathons gelaufen bin, habe ich einen Trainingspartner gesucht. In der Person von Pius habe ich nicht nur einen Trainingskollegen, sondern auch einen Lebenspartner gefunden.»

Pius Hollenstein lacht. Der gelernte Bäcker-Konditor hatte nicht im Sinn, ein eigenes Restaurant zu führen. Aber erstens kommt es anders und zweitens, als man denkt. Nachdem sein Lehrbetrieb in Konkurs gegangen war, versuchte er sich als Bäcker in einer Grossbäckerei. «Das war nicht meine Welt – viel zu technisch», erinnert er sich.



Haben das Tapeó zu einer Oase des gepflegten Essens und Trinkens gemacht: Antonio Zamorano (l.) und Pius Hollenstein. Foto: Kostas Maros

Nach einem Abstecher in die Gastronomie und als Produktionsleiter in verschiedenen Betrieben der Lebensmittelindustrie landete er schliesslich an der Seite seines heutigen Lebenspartners.

Die beiden ziehen einen Cateringservice auf, der aber schon bald an seine Grenzen stösst. Die Privatküche wird schnell zu klein. Im Jahre 2006 finden sie in einer alten Liegenschaft in

Sissach ein geeignetes Lokal und eröffnen die Tapas Bar Casa Pepe. Das Restaurant avanciert in kürzester Zeit zur angesagten Tapas-Adresse.

Neben dem Betrieb in Sissach betreiben die beiden zusätzlich die Tapas Bar La Terraza in Basel, die aber nach einiger Zeit wieder aufgegeben wird. Im Dezember 2016 kommt das Tapeó in Liestal hinzu. «Wegen einer geplanten Überbauung

und anstehender Renovierungsarbeiten in Sissach ist es immer schwieriger geworden, längerfristig zu planen. So haben wir uns 2016 entschlossen, Sissach zu verlassen, um uns voll auf Liestal zu konzentrieren», sagt Zamorano.

Über den Mittag kann der Gast zwischen dem Selbstbedienungsbuffet mit Salaten, Tapas kalt und warm, Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten sowie fünf Tagesmenüs wählen. Meine Begleitung bedient sich am Buffet (22.50 Fr.) und ist von der Vielfalt der Gerichte begeistert. Ich lasse mich vom Zwischenrippenstück vom Iberischen Schwein mit grünen Bohnen und gefüllten Kartoffeln mit Auberginenmousse (24.50 Fr.) überraschen. Die Überraschung gelingt. Das Fleisch ist saftig und überzeugt mit starkem Eigengeschmack. Zuvor gibt es Tortilla de Quinoa con Mojo verde als Vorspeise. Dazu genehmigen wir uns eine Flasche Moragón 2019 (48 Fr.), der vom Weinbaugebiet Yecla im Südosten Spaniens kommt.

Ein Blick auf die Abendmenükarte zeigt, dass die Auswahl schon beinahe unüberschaubar gross ist. Ein Gast am Nebentisch bestätigt uns, dass die Wahl von vier oder fünf Tapas, die es braucht, um satt zu werden, einiges an Ausdauer abverlangt: «Ich kann Ihnen aber versichern», erklärt der

Stammgast vom Nebentisch, «es lohnt sich, die Menü- und die Weinkarte sorgfältig zu studieren.»

Neben dem Restaurant betreiben die beiden Tapas-Künstler mit drei Angestellten einen Take-away, ein Catering und einen Weinhandel mit spanischen Weinen. Das Restaurant bietet Platz für 100 Gäste. Zusätzlich, und wenn es die Temperaturen zulassen, können in der Gartenwirtschaft weitere 100 Gäste bewirtet werden.

Ein Kleinod ist der Weinkeller gleich beim Eingang. Dort können die Gäste, zwischen Weinkisten und Weinflaschen an einem Tisch für maximal acht Personen, in aller Ruhe und bei Kerzenlicht dinieren.

In fünf Jahren ist in historischer Umgebung eine wahre Oase des gepflegten Essens und Trinkens entstanden. Für uns ist klar: Wir kommen wieder. Dann aber am Abend – und dann nehmen wir uns die grosse Karte vor.

Heiner Oberer

Restaurant Tapeó Brasserie
Ziegelhof, Zeughausplatz 15,
Liestal, Tel. 061 922 05 95.
Öffnungszeiten: Montag 17–24 Uhr,
Dienstag–Sonntag 11–14 Uhr und
17–24 Uhr.
www.tapeo.ch

ANZEIGE

ZGG
Zahnärzteam
Managed by ACC Am Claraplatz Zahnklinik, Dr. Manser
Greifengasse, Gegenüber Manor



Qualitätssanierungen zu korrekten Preisen
noch am gleichen Tag
Tel. 061 301 90 00