

Vom Minigolf zum Rindstatar

«Bräggled» (Gebratenes). So lautet der überlieferte Beiname der Grellinger. Und was passt besser zu einer «Bräggled» oder eben Gebratenem als der Besuch eines Restaurants? Wir sind zu Besuch im Restaurant Chez Georges in Grellingen. Die rund 1900 Einwohner zählende Gemeinde liegt im unteren Laufental an der Eisenbahnstrecke Basel–Delsberg und gehört seit 1994 zum Kanton Baselland. Zwar gibt es keine urkundliche Erwähnung, aber man nimmt an, dass «Grello», ein alemannischer Sippenführer, dem Dorf den Namen gab.

Aber lassen wir die Alemannen beim Verspeisen eines erlegten Hirsches in Ruhe und wenden uns der Neuzeit zu. Ein Sonntag. Prächtiges Wetter mit frühlingshaften Temperaturen. Nur ein leichter Wind stört die sonntägliche Idylle. Im Garten hantiert ein zukünftiger Minigolfprofi mit Schläger und Ball auf der schön angelegten Minigolfanlage. In der Gartenwirtschaft stärken sich Wanderer an Coupes und Kaffee und führen sich die abgewanderten Kalorien wieder zu.



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

Wir nehmen im rustikal, mit viel Holzbalken drapierten Restaurant Platz. Der freundliche Kellner aus dem Elsass erklärt uns, dass das Haus mit seinem stattlichen Eingang im Jahr 1987 von Georges Schindelholz erbaut worden ist. «Wir begehen in diesem Jahr das 35-Jahr-Jubiläum, was mit einem Fest im August gehörig gefeiert werden soll.» Inzwischen führt Sohn Thomas Schindelholz den Betrieb: mit einem Restaurant und einer Rôtisserie, wo jeweils 60 Gäste Platz finden. Dazu kommt die Terrasse mit 80 Plätzen, die Lounge für Apéros und das Jägerstübli für 40 Gäste. Jägerstübli darum, weil



Feines, nicht nur in der Jagdsaison: Zubereitet von Küchenchef Dirk Smits und serviert von Marina Moor im Chez Georges. Foto: Pino Covino

Thomas Schindelholz ein passionierter Jäger ist. Und so stammen selbstredend alle angebotenen Wildspezialitäten ausschliesslich aus dem einheimischen Jagdrevier der Familie Schindelholz.

Wir setzen uns ins Restaurant, das nur spärlich besetzt ist. «Bummelsonntag in Basel. Da ist nie viel los bei uns», erklärt

uns der Kellner. Er präsentiert uns das Tagesmenü auf einer Schiefertafel. Meine Begleitung entscheidet sich für einen Spargelsalat an einer Granatapfel-Vinaigrette mit Rauchlachsrossetten (18.50 Fr.) zur Vorspeise und ein Rindstatar (32.50 Fr.) als Hauptspeise. Ich lasse mich mal wieder zu einem Kalbs-Cordon-bleu (42 Fr.) verführen. Vorneweg soll es eine Sellerie-

Apfel-Suppe (7.50 Fr.) sein. Der Salat ist reichlich, sodass auch ich einen Teil abkriege. Die Suppe ist sämig und mit Julienne von frischen Äpfeln versehen.

Das Tatar wird gelobt. Gerade die richtige Schärfe und fein abgeschmeckt. Das Cordon bleu war vielleicht einen Augenblick zu lange in der Pfanne. War aber knusprig und reichlich gefüllt mit Käse und Schinken. Dazu eine künstlerisch drapierte Auswahl an frischen Gemüsen. Weil es Sonntag ist, bestellen wir einen Rioja Egomai 2018 (54 Fr.). Der aufmerksame Kellner nimmt die Bestellung mit der Bemerkung entgegen: «Ein Glas Wein ist besser als der Tritt eines Esels.» Wie wahr, denke ich.

Zum Kaffee setzt sich Küchenchef Dirk Smits (54) zu uns. Er ist seit gut einem Jahr zusammen mit zwei Mitarbeitern verantwortlich für die gastronomischen Belange im Chez Georges. Unterstützt wird er von vier Mitarbeitenden im Service. Kein grosses, aber,

so wie Smits erklärt, ein effektives Team. «Wenn man nicht gerne arbeitet, lässt man es lieber.» Man spürt, der Mann ist mit Herz und Seele bei der Arbeit. Der Küchenchef nickt und meint: «Je mehr es zu tun gibt, desto besser gefällt es mir.»

Das Gästesegment im Chez Georges ist vielfältig: Geschäftsleute, Familienanlässe, Wandergruppen. Zudem bietet es am Sonntag auf Vorbestellung einen Brunch an. Smits setzt auf ein überschaubares Angebot. Nur so sei es ihm möglich, die Gerichte frisch zuzubereiten. Und wer weiss: Schon bald, wenn Thomas Schindelholz das Jagdglück hold ist, kann der Gast wieder Rehrücken von einem einheimischen Sommerbock geniessen.

Heiner Oberer

Restaurant Chez Georges,
Baselstrasse 58, 4203 Grellingen.
Telefon 61 741 17 00,
info@restaurant-chezgeorges.ch,
www.restaurant-chezgeorges.ch.
Mi–Sa 8.30 bis 22.30 Uhr, So
11–20.30 Uhr. Mo und Di Ruhetag.