

# Ein kleines Museum mit kulinarischen Überraschungen

Mit Grossmutter Margaritha Gutzwiller hat es angefangen. Vor rund 70 Jahren. Sie hat mit ihrer Kochkunst und ihrer Gastfreundschaft die Bottminger-Mühle in der Region bekannt gemacht. Anschliessend haben Schwiegersohn und Tochter Jacques und Nora Jauslin viele Jahre das kulinarische Vermächtnis der enthusiastischen Köchin weitergeführt. Zehn Jahre lang hat darauf Enkel Gianni Jauslin (36) als Koch und Angestellter der Eltern in der Bottminger-Mühle das Zeppter geführt. Seit zwei Jahren führt er nun das Restaurant selber. «Ja, ich bin gern Koch und liebe es, die Gäste zu verwöhnen», sagt der aufgestellte Pächter. «Wer weiss», meint er weiter, «vielleicht habe ich die entscheidenden Koch-Gene von meiner Grossmutter vererbt bekommen.»

Deutlich weiter zurück als die Gutzwiller-Jauslin-Dynastie liegt die Geschichte der Bottminger-Mühle. Erbaut ums Jahr 1798, steht sie heute auf Binninger Gemeindeboden, was damit zu tun hat, dass zur Zeit des Baus der Mühle die Banne der Gemeinden Bottmingen und Binningen noch nicht getrennt waren. Nach einem Brand anno

1836 wurde sie wieder aufgebaut und war bis 1863 in Betrieb. Erst 1837, kurz nach dem Übertritt in den neu gebildeten Kanton Basel-Landschaft, trennten sich Bottmingen und Binningen und bildeten fortan politisch eigenständige Gemeinden. Um 1900 wich die Mühle einer Überbauung. Ein nahe der Strasse gelegener Schopf wurde zu einem Wirtshaus umgebaut, das noch heute den Namen der Liegenschaft trägt.

Betritt man das Restaurant Bottminger-Mühle, fallen einem zunächst die unzähligen handbetriebenen, antiken Kaffeemühlen und kupfernen und gusseisernen Gugelhupf-Formen auf. An den Wänden hängen unzählige Bilder, mit früheren Motiven der Bottminger-Mühle. Dunkles Täfer, ein massives Buffet und zahlreiche, teils reich verzierte Holztruhen lassen den Gast für einen Augenblick in vergangene Zeiten eintauchen.

Schnell sind wir aber wieder zurück in der Wirklichkeit: Manon, die wirblige Servicefachangestellte, begrüsst uns mit ihrem holländischen Akzent und erkundigt sich nach unseren Wünschen. Sehr sympathisch. Meine Begleitung entscheidet sich für das Menü II: Blumenkohlsuppe, Pouletbrust mit Lardo an Zitronensauce, Risotto und Menüsalat (für 22.50 Franken). Für mich soll es als Ouverture ebenfalls die Suppe sein

(6 Franken) und ein Schweinskotelett an Knoblauchbutter mit Rösti (29 Franken). Die Suppe, frisch zubereitet, riecht intensiv nach Blumenkohl. Die Pouletbrust, umhüllt von knusprig gebratenem Lardo, ist schön saftig und der dazu gereichte Risotto wunderbar sämig. Das Schweinskotelett, der Grösse nach vermutlich von einem währschaften Tier, ist kross gebraten und innen noch saftig. Die Rösti leuchtet in anmächlichem Goldgelb. Es sind keine verrückten kulinarischen Kreationen, aber es ist heimische Küche auf hohem Niveau.

Gianni Jauslin absolviert seine Kochlehre im Altersheim Dreilinden in Oberwil. Anschliessend verfeinert er sein Können unter anderem im Hotel Basel und im Schützenhaus in Basel. «Ich habe mitten in der Corona-Krise das Restaurant als Pächter übernommen», sagt er. Keine leichte Zeit. Aber die Stammgäste seien trotz widriger Einschränkungen wann immer möglich bei ihm eingekehrt.

Zusammen mit drei Fachkräften im Service schmeisst Jauslin den Laden.

Wir sprechen von der Gaststube und vom Saal mit 50 Plätzen sowie der Gartenwirtschaft mit 30 Plätzen. Zudem, das als aussterbendes Relikt, kann in der vollautomatischen Kegelbahn die Kugel geschoben werden. Die neun ehemaligen Hotelzimmer sind inzwischen privat vermietet.

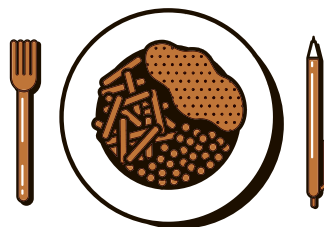
Die Küche in der Bottminger-Mühle ist frei von unnötigem Schickimicki. «Kreativ, abwechslungsreich und konstant, das ist mein Credo», sagt Jauslin. Und der Kenner des wahren Genusses findet neben den obligaten Rennern die in Vergessenheit geratenen Spezialitäten wie Kutteln an Weissweinsauce oder sautierte Kalbsmilken. Und damit Gerichte, die wahrscheinlich schon auf den Teller kamen, als die Mühle noch in Betrieb war.

## Heiner Oberer

Restaurant Bottminger-Mühle, Bottmingerstrasse 68, 4102 Binningen, Telefon 061 421 29 00, E-Mail: info@bottmingermuehle.ch. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9–14 Uhr und 17–23 Uhr, Samstag/Sonntag geschlossen (bis 14. August Betriebsferien). [www.bottmingermuehle.ch](http://www.bottmingermuehle.ch)



Gianni Jauslin kocht schon lange in der Bottminger-Mühle. Vor zwei Jahren hat er sie von seinen Eltern übernommen. Foto: Nicole Pont



Essen: währschaft  
Service: flink  
Ambiente: historisch  
Preis: angemessen