20 Jahre Restaurant Bundesbahn

GZ. Der Name verspricht Tradition: das Restaurant Bundesbahn, das dieses Jahr sein 20-Jahr-Jubiläum feiert, wird dem gerecht. Das stolze Haus an der Hochstrasse 59 im Gundeli liegt an der südlichen Ausfahrt der internationalen Bahngleise nach Zürich, Bern und Deutschland und sieht aus, als sei es schon immer da gewesen, lange vor seinen Nachbarn. Einst pufften und pfiffen Dampflokomotiven an ihm vorbei. Dabei stellten die Lokführer und Rangierer ihre Gefährte auf dem Gleis vor dem Restaurant ab und kamen über eine Treppe zum Vesper. Das Tschutschu-Zügli ist denn auch das Logo des Traditionsrestaurants geblieben. Inzwischen schnaufen nur noch selten Dampfrösser am «Bundesbähnli» vorbei, dafür schwebt über den Gästen eine Dampfbahn der Spurweite 1.

Das Restaurant Bundesbähnli-Team hinter einem festlich gedeckten Tisch (v.l.) Küchenchef Franz Schärer, Servicefachfrau «Dorina», Murat, seine Frau Beser und Bruder Vedat Kirmizitas. Foto: GZ

Langjährige Familientradition

Am 15. Mai 1996 bekam das Haus neue Besitzer und Wirte. Nach dem 10-Jahr-Jubiläum von 2006 feiern nunmehr am 15. Mai 2016 die Familien Vedat und Murat Kirmizitas ihr 20jähriges Wirte-Jubiläum.

Hinter Murat und Vedat Kirmizitas steht ein Kernteam, auf welches sie zu jeder Zeit vertrauen können. Chefkoch Franz Schärer ist seit zehn Jahren engagiert. Der Servicefachfrau Dorina Neumann merkt man nicht mehr an, dass sie von der Ostsee ans Rheinknie kam. Als «gute Fee» wirkt im Hintergrund Beser Kirmizitas, Ehefrau von Murat. Ihren gestaltenden Händen ist vor allem die liebevolle Dekoration der Gaststube zu verdanken. Das Bundesbähnli steht für eine Familientradition, die mit Elan und Freude weitergeführt wird.

Nicht nur das Gundeli gratuliert, weit über das Quartier hinaus hat das Restaurant seine Besucher, und nicht wenige wurden zu Stammgästen. Vieles hat sich in den vergangenen 20 Jahren geändert. Von so manchem lieben Gast aus dem Quartier blieb nur die Erinnerung und davon gibt es viel zu erzählen, und manche Büroleute, die aus den nahen Unternehmen zum Lunch kommen, gingen 1996 noch in den Kindergarten.

Das «Bundesbähnli» im Wandel der Jahre

Firmen aus der Umgebung verschwanden wie z.B. der Bankverein, der in der Hochstrasse eines der grössten IT-Projekte abwickelte, die Basel je gesehen hat. Es hatte ein Budget von 1.3 Milliarden Franken und brachte sogar Bill Gates von Microsoft in die Hochstrasse. Damals wurden Videokonferenzen mit London geschaltet, von denen sich hinterher mancher IT-Guru im «Bundesbähnli» erholte. Andere Unternehmen siedelten sich neu an, vor allem jenseits der Passerelle am Peter Merian Weg. Dazu gehören weltbekannte Firmen wie die Straumann AG, die aus dem abgelegenen Waldenburger Tal nach Basel umzog. Auch die Anbindung des Restaurants an den Nahverkehr verbesserte sich drastisch: mit dem Tram kann der Gast sich heute nicht mehr nur über die Linien 15 und 16 am Tellplatz nähern, sondern über die Haltestelle Peter Merian auch mit den gelben Trams 10 und 11. Wer im Baselland wohnt, der kann dank BLT bis Mitternacht sitzen bleiben.

Seit 20 Jahren schmückt die Familie Kirmizitas ihr Wirtshaus an der Hochstrasse. Sie wurden schon mehrmals «zum schönsten Haus im Gundeli» von der GZ-Redaktion ausgezeichnet. Foto: Archiv GZ

Regelmässig finden Events im BB statt – so kürzlich zum 20. Mal die «Stuubete» (siehe auch Seite 34). Foto: GZ

Auch nachts sieht das Restaurant Bundesbähnli an der Hochstrasse im Gundeli feierlich aus. Foto: Rudi Niescher

Seit zwanzig Jahren ist das «Bundesbähnli» ein Ruhepol im Quartier und eine feste Grösse im kulturellen Leben. Immer wieder stellt Geschäftsführer Vedat Kirmizitas seine Säle den Vereinen und Gruppen zur Verfügung. Manche verschwanden von der Gästeliste, sind inaktiv geworden oder haben sich aufgelöst, neue Gruppen sind erschienen und der Terminkalender für die Säle hat selten ein leeres Feld. Mehrere Basler Zünfte nennen das «Bundesbähnli» inzwischen ihr Stammlokal. Zu den vielen Vereinen, die das «Bundesbähnli» als Stammlokal gewählt haben, gehört u.a. Gundeli-Clique Gniesser, die Kapelle Oberalp mit Schweizer Volksmusik.

Feiert sein eigenes Jubiläum: Franz Schärer ist seit 10 Jahren Küchenchef im Restaurant Bundesbahn. Foto: zVg

Die Familie Kirmizitas hat auch in Nachhaltigkeit und Umwelt investiert: seit 2013 besteht eine Solaranlage, deren alternative Energie genutzt wird. Motiv des Geschäftsführers Vedat Kirmizitas: er wollte im Gundeli ein Beispiel dafür geben, dass auch auf eng bebautem Raum etwas für die Umwelt getan werden kann.

Kulinarisches aus dem «Bundesbähnli»

Geändert hat sich in diesen Jahren auch die Speisekarte. Es wird noch immer «Währschaftes» aus der traditionellen Schweizer Küche geboten, doch mehr und mehr achten die Köche auf die gesundheitsbewusst gewordenen Gäste. «Kalorienarm» und «Glutenfrei» sind angesagt, für Diabetiker wird gekocht und auf den Speisekarten findet sich der Vermerk: «Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Ernährungs-Vorgaben und -wünsche.» Ja, es gibt noch «SchniPo» im «Bundesbähnli», aber eben auch sehr viel mehr Auswahl, unter anderem spezielle Gerichte. Jüngst importierte das «Bundesbähnli» aus Schwedisch-Lappland Rentierfleisch, direkt vom Erzeuger. «S´hät solangs hät». Der Chef selbst hatte ein Jahr zuvor die Rentiere besucht und war als geborener Südländer überwältigt von der winterlichen Arktis. Natur liegt ihm am Herzen, Gesundheit nimmt er sehr ernst. Seine eigene und jene der Gäste. Das ist der Grund, warum so vieles in der Küche frisch zubereitet oder selbst produziert wird. Erwähnt seien hier nur die jüngsten Investitionen in die eigene Pastaproduktion, die Maschinen wurden direkt bei der Gastromesse in Basel gekauft.

Das eingeübte Team der Kirmizitas-Brüder bewältigt auch Firmenanlässe und Generalversammlungen mit Routine. Da liegt das Besteck akkurat, die Gläser sind poliert und die Servietten kunstvoll gefaltet. Tradition wird hier grossgeschrieben und seit 20 Jahren gepflegt. Nicht mehr wegzudenken ist das Restaurant Bundesbahn, das mehrmals von der GZ-Redaktion ausgezeichnet wurde, als das schönste dekorierte Haus vom Gundeli und dort wo so viele Vereine ihr zu Hause haben.

Restaurant Bundesbahn
M. + V. Kirmizitas
Hochstrasse 59, 4053 Basel

Bis 5. Juni 2016
gibt´s auf alle Konsumationen
20% Nachlass.
Reservationen: 061 361 91 88

Noch bis 5. Juni 20%

Unter dem Slogan «Wir jubilieren – Sie jubeln!» lädt das Restaurant Bundesbahn zum 20jährigen Jubiläum ein. 20 Tage lang, **noch bis zum 5. Juni, gibt es auf sämtliche Konsumationen 20 Prozent Nachlass.** Öffnungszeiten: Mo–Fr ab 10 Uhr, So ab 17 Uhr, Sa Ruhetag. Für Reservationen: Telefon 061 361 91 88, per Mail an info@bundesbaehnli.ch, **www.bundesbaehnli.ch**. ■

Die Sääli im 1. Stock eignen sich gut für Events, Sitzungen, Anlässe jeder Art, so wie kürzlich die IGG-GV (siehe auch Seite 8). Foto: GZ

Das Bundesbähnli-Team stosst mit Ihnen auf das 20-jährige Bestehen an und freut sich auf Ihren Besuch. Noch bis 5. Juni gibt es als Dankeschön 20% Rabatt. Foto: GZ

20. VSV-Stuubete im Bundesbähnli

Bereits zum 20. Mal fand die beliebte **Stuubete**, organisiert vom **VSV Kantonalverband beider Basel** (siehe Foto mit dem VSV Vorstand), im **Restaurant Bundesbahn**, Hochstrasse, statt. Wiederum herrschte lupfige Stimmung in der heimeligen «Dorfbeiz» Bundesbähnli. Die **Oberbaselbieter Ländlerkapelle** begannen das **«Stuubete-Konzärtli»** unter anderem mit dem Kassenschlager «S'isch jo nur es chlises Träumli gsi», verjazzt arrangiert mit schmetterten Phrasierungen des Komponisten, Klarinettisten und Kapellmeister **Urs Mangold**. Anschliessend traten zuerst im Trio und später in der Grossformation die **#fidel** (Krüüz-Fidel) und **Rööseli-Trio** mit Huusmusig, u.a. fidelten sie uns «Grüezi wohl Frau Stinimaa». Erfrischend dann das **Laufentaler Gruess Quartett** u.a. mit dem Marsch «ds Wallis uf» und das **Echo vom Leimental** «surrte» uns u.a. den «Muggetanz» eine Mazurka vor.

Der VSV-Vorstand (v.l.): Marc Urech (Kassier), Otto Urech (Vize Präsi), Gabriela Berger (PR) und Präsident Daniel Neuenschwander. (Entschuldigt hat sich der Aktuar Walter Salathé). Fotos: GZ

Zum 20. Mal an der Stuubete anwesend waren u.a. die Stammgäste **Rosmarie Löffler, Christa Bühlmann, Marie-Therese Wicki** und **Roger Meier** sowie **Werner Stähli**. Weitere Stammgäste sichtete die Boulevard Amsle, so u.a. **Ursula** und **Hans Hunziker, Elisabeth** und **Walter Salvisberg** (Bandleader des ehemaligen **Basler Schwyzerörgeli Quartetts** BSQ), **Yvonne Urech** (sie war lange in der **Papeterie Buser** tätig) mit ihrem Mann **Otti** und Bassist **Werni Gisler** (u.a. spielte er auch bei den BSQ) muss pausieren, da seine Hand «kaputt» ist.Die Familie **Kirmizitas** und ihr Team sorgten einmal mehr für freundliche Bedienung und gutes Essen. Es war ein unbeschwerter, herrlich-typischer Schweizer Volksmusikabend und wir freuen uns bereits auf die nächste Stuubete.

Ihri Bouelvard Amsle

Elisabeth und Walter Salvisberg genossen auch die 20. Stuubete.

Oberbaselbieter Ländlerkapelle mit Kapellmeister Urs Mangold (mitte).

Das sympathische Bundesbähnli-Service-Team «Beser», «Vedat» und «Dorina»

#fidel (Krüüz-Fidel) Rööseli-Formation.

Echo vom Leimental.

Wirt Vedat Kirmizitas servierte zum Dessert feini Erdbeertörtli. Fotos: GZ

Sa + So,
11. + 12. Juni

2 Tage-Fest im Margarethenpark

Tango Argentino 50plus
zum Schnuppern am 18. Juni oberhalb Backwarenoutlet vis-à-vis SBB-Ausgang Gundeli, 079 470 61 49

Rosen pflegen!
Viva Gartenbau
061 302 99 02
Severin Brenneisen, Heinz Gutjahr
www.viva-gartenbau.ch

SPENGLEREI MARTIN
PROBST SANITÄRE ANLAGEN
Dipl. San.-Installateur
Sanitäre Anlagen
Reparaturen
Boilerservice
Neu- und Umbauten
Kundendienst
Bauspenglerei
probst.sanitaer-spenglerei@bluewin.ch
Gempenstrasse 76, 4053 Basel, Tel. 061 361 33 44, Fax 061 361 89 34