

Gastro-Tipp: Gasthof zum Ochsen, Arlesheim

Fleischgenuss mit Tradition

In Zusammenarbeit mit der Hotel- und Gastro-Gruppe BeRest präsentiert Baselland Tourismus in jeder Ausgabe ein besonderes Restaurant. Diesmal geht es in den Gasthof zum Ochsen nach Arlesheim. Dieser verspricht Fleischgenuss nach allen Regeln der Kochkunst.



Von Lucas Huber

Verführerisch zart liegt sie da und wartet auf den Gaumen des Geniessers, die Tatar-Trilogie des Gasthofs zum Ochsen. Es ist einer der Klassiker des Gourmetrestaurants im Herzen Arlesheims; Würziges Mett vom Freilandschwein zwischen regionalem Freilandrind auf klassische und Piemonteser Art. Das Resultat ist purer Genuss.

Ähnliche Gefühle hat schon der Erste Gang hervorgerufen, eine kräftige Ochsenchwanzsuppe, die 48 Stunden über dem Feuer simmerte, von denen man jede einzelne auf der Zunge zu zergehen glaubt. Traditionelle Ge-

richte wie dieses, aber neu interpretiert: Die «Ochsen»-Küche setzt nicht nur kompromisslos auf Qualität, sondern auch auf Kreativität.

Tierisch guter Wein

Käme danach nicht noch das wahrscheinlich butterweichste Entrecôte in der Region Basel, die Krone wäre dem gewählten Menü bereits nach den Vorspeiseklassikern aufgesetzt. Doch der Hauptgang in Form des Rindsentrecôtes folgt, ein gepflegtes Stück Fleisch, perfekt gebraten, mit Café de Paris gratiniert und auf knackigem Gemüse serviert.

Wer den «Ochsen» besucht – und das tun einige an diesem sonnigen Tag Ende August, die Terrasse ist bis auf den letzten Platz gefüllt –, erwartet Fleisch von höchster Güte, artgerecht gehalten und leidenschaftlich zubereitet. «Fleischgenuss mit Tradition» eben. Schliesslich bilden der Gasthof zum Ochsen und die führende Metzgerei der Region, Jenzer Fleisch und Feinkost, seit jeher ein sinnliches Gespann, zu dem auch das frisch renovierte Hotel mit 35 Zimmern gehört. Tradition, nämlich die familiäre, wird auch hier hochgehalten: Historische Aufnahmen zieren die Wände, und eine Familienchronik ist in Arbeit.

Doch zurück zum schwelgerischen Teil, dem Essen, das im Zeichen von Regionalität und Saisonalität steht. Dessen Abschluss bilden ganz und gar fleischlose Profiteroles mit Vanilleglace und Schoggisauce, beides hausgemacht. Praktisch hausgemacht ist auch die flüssige Begleitung, der «Ochsenwein». Die exklusive Assemblage aus Pinot noir und Cabernet Jura kommt vom Rebberg Steinbruch in Arlesheim.

Tipps:

- Best of Beef mit den «Top 10» des Weidebeefs und exklusiver Metzgereiführung am 22. September 2017
- Bäuerliche Tradition am bewährten «Grossen Metzgete-Buffer» vom 16. bis 18. November 2017.

Hotel Gasthof zum Ochsen
Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
061 706 52 00
gasthof@ochsen.ch
ochsen.ch