

# Popcorn für Madonna

Im Restaurant Oliv an der Bachlettenstrasse punktet ein eingespieltes Team bei seinen Gästen

Von Denise Muchenberger

«Oliv»-Inhaber Gregory Holzmann weiss genau, was er will. Oder besser gesagt, was er nicht will. Auf Foto beispielsweise möchte er nicht. Und das, obwohl er den Erfolg des Restaurants entscheidend mitverantwortet. Stattdessen verweist er auf seine beiden wichtigsten Männer, auf Küchenchef Didier Bitsch und Restaurant-Manager Norbert Kocsis. «Erstens sehen sie viel besser aus als ich. Zweitens sind sie es, die in Küche und im Restaurant für das Wohl der Gäste sorgen.» Er selber halte sich so gut wie nur möglich zurück, ist Ansprechpartner und Freund der beiden, versucht aber, ihnen viel Freiraum und Vertrauen zu schenken.

Das Konzept des «Oliv» stammt vom Chef, die Angestellten in Küche und Service setzen es um. Neue Ideen werden gemeinsam diskutiert und, falls sinnvoll, im Restaurant umgesetzt. Küchenchef Bitsch und Restaurantmanager Kocsis gelingt es schliesslich denn auch, ihren Chef für ein Gruppenfoto zu gewinnen.

Gregory Holzmann kam nach mehreren Stationen im Ausland 1980 nach Basel. Er verhalf dem damals heruntergewirtschafteten Nachtclub des Hotels Hilton, dem Bora Bora, zu neuem Glanz, brachte den Laden mit seiner kompromisslosen Art in Schwung. Zwei Jahre später übernahm der Absolvent der Hotelfachschule das Restaurant Le Bourignon an der Bachlettenstrasse – ein Gourmetrestaurant, das die klassische französische Küche zelebrierte.

## All die Jahre stets präsent

Holzmann erwarb in der Folge die Liegenschaft und war als Wirt rund um die Uhr präsent, kümmerte sich um die Gäste und leitete seine Brigade in Küche und Service an. Nach 14 intensiven Jahren in der Gastronomie setzte er sich neue berufliche Ziele und entschied sich, das Restaurant zu verpachten. Er liess sich vom Konzept des darauf folgenden «Alfredo» überzeugen, wo das Hauptaugenmerk auf frische Tagliatelle gelegt wurde. «Es hätte funktionieren können», sagt er. «Das Problem waren die Preise. Sie waren so hoch, dass man das Gefühl hatte, die Nudeln wären vergoldet.»

Nach ein paar Jahren musste das «Alfredo» schliessen, und Gregory Holzmann stand vor der Frage, was nun aus dem Lokal werden sollte. Ihm stand der Sinn nach etwas Zeitgemässerem. In drei Monaten tüftelte der Gastronom ein Konzept aus, legte den Stil der Küche fest, der mediterran, gesund und saisonal sein sollte. «Ich wollte kein allzu striktes Konzept. Es sollte Raum für Interpretation lassen. Mediterrane Küche kann sowohl aus Marokko, Libanon wie auch aus Südfrankreich oder Spanien stammen.»

Besonderen Wert legte Holzmann bei seinen Plänen auf die Preisgestaltung. «Es sollte eine hochstehende aber erschwingliche Küche sein.» Er stellte eine Equipe für Küche und Service zusammen, gestaltete das Restaurant um. Aus der traditionellen, eher dunklen und schweren Gaststube machte Holzmann eine helle, einladende – die Wände wurden weiss gestrichen und mit Fotoporträts behängt. Die Schwarz-Weiss-Fotografien ehemaliger Hollywood-Grössen



Unkonventionelle Wege zum Wohle des Gastes. Küchenchef Didier Bitsch, «Oliv»-Inhaber Gregory Holzmann und Restaurant-Manager Norbert Kocsis (v.l.). Foto Florian Bärtschiger

wie Greta Garbo, Burt Lancaster oder etwa Sophia Loren übernahm er vom italienischen Vorgänger.

## 16 Gault-Millau-Punkte

2005 feierte das «Oliv» Eröffnung. Holzmann und sein Team hatten von Beginn weg Erfolg, erarbeiteten sich schnell einen guten Ruf in der Basler Gastroszene – und immer mindestens 14 Gault-Millau-Punkte. Derzeit steht man bei 16 Punkten. «Ich habe Glück mit Didier Bitsch. Er ist der beste Chefkoch, den man sich vorstellen kann.»

Eben dieser Didier Bitsch ist im 3500-Seelen-Dorf Masevaux im Elsass aufgewachsen, hat früh im elterlichen Gastrobetrieb mit angepackt und der Oma beim Kochen und Backen über die

Schultern geschaut. «Mir war klar: Entweder werde ich Elektriker oder Koch.» Er entschied sich für Zweiteres und verliess als 15-Jähriger seine Heimat, um in Strassburg bei Dreisternekoch Emile Jung im «Au Crocodile» zu lernen.

Als Teil einer 14-köpfigen Küchenbrigade war er während jeweils sechs Monaten in verschiedenen Abteilungen wie Saucen, Fisch oder Gemüse eingeteilt, lernte ihre Zubereitungsarten von Grund auf kennen. Er arbeitete zusätzlich jeweils ein Jahr im Service und als Patissier, bevor er nach Paris ging. Dort konnte Bitsch im Elysée-Palast arbeiten, sein Chef war der damalige französische Präsident François Mitterrand.

Bitsch begrüsst wichtige Staatsgäste, Politiker und Showgrössen aus

aller Welt – und servierte ihnen Kaffee. «Das war eine einmalige Chance und eine unvergessliche Zeit.» Trotzdem zog der junge Koch nach einem Jahr weiter, in die Küche des Pariser Luxushotels Ritz. Dort arbeitete er in einem 80-köpfigen Team, das darum bemüht war, jeden noch so speziellen Gästewunsch zu erfüllen. Dies rund um die Uhr. «In diesem Betrieb zu arbeiten, war unheimlich spannend. Ich kochte für den Room Service, für die Brasserie, für das Sternrestaurant.»

So kam es etwa vor, dass er nachts um vier Uhr frische Trüffeltagliatelle für einen Gast zubereitete oder die kulinarischen Wünsche der Superstars erfüllte. «Wenn immer Madonna im «Ritz» abstieg, bestellte sie Popcorn. Also

stellte ich mich in die Küche und liess Maiskörner in der heissen Bratpfanne aufplatzen. Das war schon etwas bizarr», erinnert er sich.

## Vom Burgund ins «Quatre Saisons»

Nach zwei Jahren verliess er das «Ritz» schweren Herzens. «Weil ich meine Zukunft nicht in Paris sah und irgendwann den Absprung schaffen musste, entschied ich mich, weiterzuziehen.» Bitsch ging ins Burgund und kochte sich in einem Dreisternebetrieb bis zum Souschef hoch. Nach den Jahren in Frankreich hatte er im Alter von 30 Jahren das Bedürfnis, in seine Heimat zurückzukehren. Der Elsässer nahm eine Stelle im Basler Gourmetrestaurant Les Quatre Saisons an und kochte an der Seite von Peter Moser. Als sich Bitsch nach zehn Jahren weiterentwickeln und eine neue Herausforderung annehmen wollte, hörte er von einer Kollegin, dass das «Oliv» einen Chefkoch suchte. Das war vor fünf Jahren, als sich Holzmann und Bitsch getroffen und – so kann man rückblickend sagen – gefunden haben.

Bitsch ist froh, mit Holzmann einen offenen und interessierten Chef zu haben, der ihm freie Hand lässt. Einer, der ihn und seine Arbeit schätzt. Neben der Speisekarte mit Klassikern und saisonalen Gerichten bietet das «Oliv» eine zusätzliche Abendkarte. Auf einer Schiefertafel, die jeden Abend von Hand beschrieben wird, kann Didier Bitsch seiner Kreativität freien Lauf lassen. «Hier bin ich an keinerlei Vorgaben gebunden, weder preislich noch von der Stilrichtung her.»

Wenn er über den Markt schlendert und frische Steinpilze entdeckt, stehen abends auf dem Schiefertafelchen beispielsweise sautierte Steinpilze an einem Balsamico-Jus.

## «Wir wollen innovativ bleiben»

Auch Restaurant-Manager Norbert Kocsis, der nun schon seit neun Jahren im «Oliv» arbeitet, schätzt den Freiraum, den ihm Holzmann lässt. Er sei offen für neue Ideen, sagt Kocsis: «Als wir gemerkt hatten, dass sich die Gäste gerne die Gerichte teilen, haben wir mit Gregory Holzmann über allfällige Massnahmen gesprochen.» Dieser liess sich überzeugen, auch unkonventionelle Wege zu gehen, wenn es um das Wohl des Gastes geht – und hat im «Oliv» einen «Shared Service» eingefügt. Die Teller werden dabei auf Wunsch vom Service in der Mitte des Tisches platziert und die Speisen schliesslich geteilt.

Die Gäste dürfen den eigenen Wein mitbringen und ihn für ein Zapfgeld von 35 Franken im «Oliv» trinken. Wer eine angebrochene Weinflasche nicht fertig trinken mag, kann sie im Weinbag nach Hause nehmen. «Wir wollen innovativ bleiben und mit der Zeit gehen», sagt Gastronom Gregory Holzmann. Vermutlich ist es diese Einstellung, verbunden mit einer gesunden Portion Bodenständigkeit, die das «Oliv» zu einer beliebten Adresse in der Region hat werden lassen.

ANZEIGE

**Super Osteraktion!**

**DEGUSTATION**  
Samstag, 12. März

**Bordeaux**  
**Saint Emilion**  
**Grand Cru**

**Château Tour Boisée**  
Minervois 2014

**BIO**

~~9,20 €/Fl.~~  
Pro Fl. **6,90 €/Fl.**

**Caves MEYER THUET**  
86, rue de Saint-Louis, tél. 0033 389 69 76 30  
**HÉSINGUE – Elsass**  
[www.caves-meyer-thuet.com](http://www.caves-meyer-thuet.com)

## Der Wein fürs Weekend

# Da steckt Musik drin

Von Chandra Kurt

Letzte Woche war ich wieder einmal in London in meinem Lieblingslokal «Nobu» ([www.noburestaurants.com](http://www.noburestaurants.com)) Mittagessen. Gerne trinke ich dazu immer etwas kalten Sake – auf der Karte entdeckte ich den Ongakushu 10 Years, der wie folgt beschrieben war: «Halbtrocken, zarter und delikater Sake, der zu den Klängen sanfter Musik reifte». Auch verschiedene Weinhäuser befolgen diese Philosophie und beschallen den Wein zum Beispiel mit klassischer Musik. So etwa die Schuler St. Jabokskellerei, in Seewen. Andere veranstalten Konzerte im Keller, wie ich sie etwa auf dem Weingut Castello Colle Massari in der Toskana erlebt habe. Das Weingut von Castello Colle

Massari liegt in den Ausläufern des Monte Amiata, auf 320 m über Meer zwischen den Regionen Brunello di Montalcino DOCG und Morellino di Scansano DOCG. Geführt wird es von Claudio Tipa dem Onkel von Ernesto Bertarelli, der nicht nur ein grosser Liebhaber klassischer Musik ist, sondern auch klassischer Weine. Sie sind das Gegenteil von modernen Weinen. Moderne Gewächse passen sich dem allgemeinen Geschmack der Konsumenten an. Sie sind daher keine Referenz für das Terroir ihrer Herkunft, also ihren Boden, sondern für den Geschmack einer Zeit. Ganz anders die klassischen Weine. Sie haben einen eigenständigen



Charakter, eine klar regionaltypische Aromatik und spiegeln die Traditionen einer Region. So etwa der Colle Massari 2012 Rosso Riserva. Er leuchtet mit dunklem Granatrot. Sein Bouquet ist geheimnisvoll, tief und fruchtig. Noten von Zedernholz, Backpflaumen und Leder sind zu erkennen. Im Gaumen kraftvoll und intensiv mit delikaten Tanninen und ausgeprägter Eleganz. Auch entdeckt man balsamische Noten und einen Hauch edler Gewürze. Ein Wein, der wunderbar die Güte der Sangiovese Traube widerspiegelt.

[www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)

Colle Massari 2012 Rosso Riserva, Fr. 17.90, bei Manor, [www.manor.ch](http://www.manor.ch)