

«Ich bringe unrentable Beizen zum Laufen»

Risiko Michele Cuomo wirtet neu im «Landhus»

VON CATHERINE WEYER



Herr Cuomo, seit Anfang Jahr sind Sie der Herr in der Traditionsbeiz «Landhus». Wie ist Ihnen der Start in Allschwil geglückt?

Michele Cuomo: Ich bin sehr zufrieden. Die Leute aus dem Dorf sind uns gegenüber sehr wohlwollend und kommen immer wieder. Schön ist auch, dass mich viele Kunden aus Basel hier in Allschwil besuchen.

Ich hatte in Basel einige Kunden aus Allschwil. Als sie hörten, dass ich den «Schmiedenhof» verlassen muss, wollten sie, dass ich mir das «Landhus» anschau. Ich bin bekannt dafür, dass ich unrentable Beizen wieder zum Laufen bringe. Zwar war es nicht Liebe auf den ersten Blick: Als ich die Wirtschaft das erste Mal betreten habe, bin ich gleich wieder rückwärts raus und habe die Hände verworfen. Aber das war wohl eher, weil gerade der Umbau lief. Auf den zweiten Blick habe ich dem Restaurant doch noch eine Chance gegeben.

Was ist denn Ihr Erfolgsgeheimnis? Ich weiss es ganz ehrlich nicht. Ich bin schon so lange im Geschäft und es macht mir noch immer Spass. Die Leute, mit denen ich zusammen arbeite, haben mich in dieser ganzen Zeit begleitet, wir sind also ein eingespieltes Team. Ich bin jetzt 70 Jahre alt und werde so lange weitermachen, wie ich Freude daran habe. Vielleicht ist das mein Erfolgsrezept.

Wie schwer hat man es in Allschwil

in Konkurrenz mit all den anderen Beizen am Dorfplatz, in der Stadt und dem nahen Ausland?

Die Konkurrenz innerhalb des Dorfes ist eine sehr gesunde. Solange wir alle einen guten Job machen, profitieren wir voneinander. Denn kein Gast möchte jedes Mal ins gleiche Restaurant, kommt aber sicherlich öfter, wenn er um die gute Auswahl weiss. Uns kommt zugute, dass wir mit dem Tram eine sehr gute Anbindung an die Stadt haben. Die Leute können bei uns draussen sitzen und sehen, wie lange ihnen noch bleibt, bis ihr Tram sie zurück in die Stadt bringt. Was die Konkurrenz in Deutschland und Frankreich betrifft, sind wir ihnen in der Qualität überlegen. Wenn wir das unseren Kunden klarmachen können, haben wir keine Probleme.

Was bedeutet es, in einem Haus aus dem 18. Jahrhundert ein Restaurant zu betreiben?

Es ist nicht einfach. Wir müssen hier mit engen Räumen und einem verwinkelten Haus klarkommen. Um zum Pizzaofen zu gelangen, müssen wir fast einmal ums Haus herumlaufen. Aber das macht sicher auch den Charme dieser Wirtschaft aus.

Wie sieht die Küche im «Landhus» aus?

Sehr abwechslungsreich und bodenständig. Neben der italienischen Küche haben wir auch französische und natürlich schweizerische Mahlzeiten.

Was ist der Unterschied zwischen dem Beizer-Dasein in der Stadt und auf dem Land?

Ich rede immer sehr direkt mit den Menschen, so, wie mir der Schnabel gewachsen ist. Die Besucher in Allschwil sind da sehr ähnlich. Das gefällt mir. Es ist für mich hier einfacher als in der Stadt, dort musste ich immer zweimal nachdenken, ob ich jetzt wirklich sagen soll, was mir durch den Kopf geht.

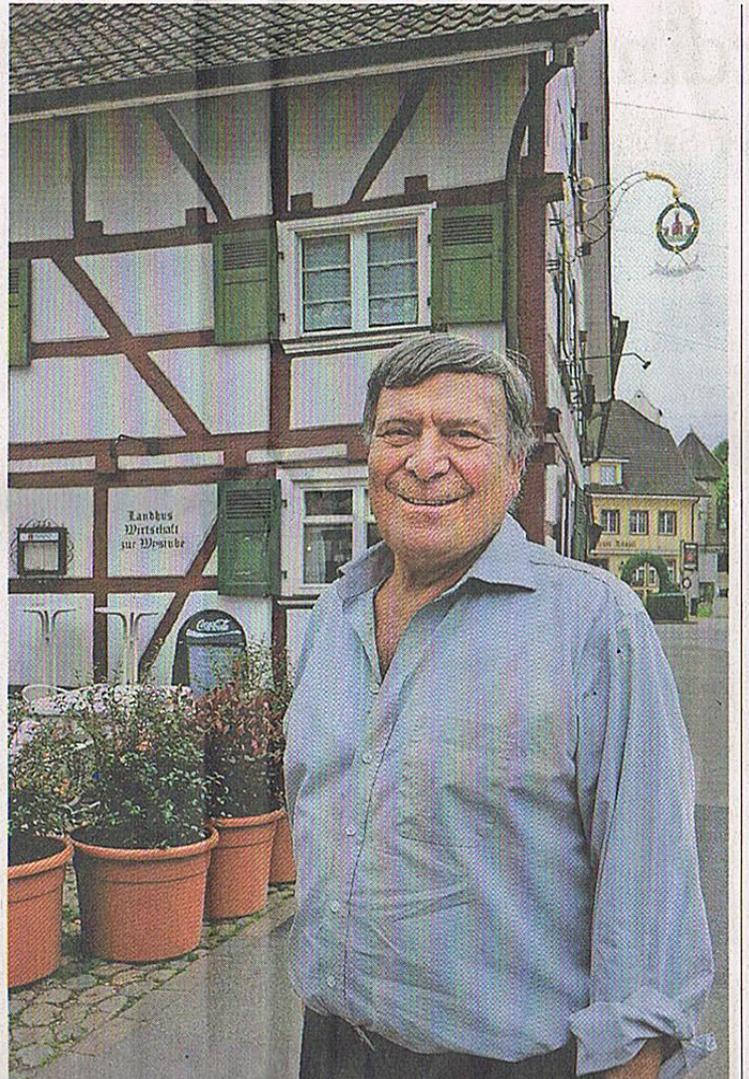
Gibt es etwas aus Basel, das Sie hier vermissen?

Nein, eigentlich nicht. Die Stammkundschaft ist mir treu geblieben. Und nach 30 Jahren hat es mir auch nichts ausgemacht, einmal auf die Fasnacht zu verzichten. Das waren früher vier Tage, die wir beinahe durchgearbeitet haben. Hier ist es bedeutend ruhiger.

Hat man als Beizer auf dem Land eine andere Klientel?

In der Stadt hat man sicherlich mehr Laufkundschaft, zum Beispiel Geschäftsleute oder Touristen. Aber auch dort braucht man Stammkunden, um den Betrieb am Laufen zu halten. Auf dem Land hat man ohne Stammkunden gar keine Chance.

Sie waren über 30 Jahre lang als Beizer in Basel tätig, unter anderem im «Storchen» und im «Schmiedenhof». Wie hat es Sie eigentlich nach Allschwil verschlagen?



Neuland: Wirt Michele Cuomo vor seinem «Landhus».

KENNETH NARS

■ KULINARISCH: GROSSE BEIZENVIELFALT

Nah in der Stadt und doch auf dem Land: Die vielfachen Qualitäten von Allschwil spiegeln sich auch in den Beizen wieder. Das erstaunt nicht, drängeln sich in der Gemeinde gleich mehrere empfehlenswerte Wirtschaften auf kleinem Raum. Neben dem «Landhus» besitzt Allschwil mit dem «Zic

Zac» auch ein Restaurant, das auf amerikanische Küche und Events setzt: Seien es Fussballspiele auf Grossleinwand oder die Schweizer Ausgabe des Oktoberfests – im «Zic Zac» können diese Veranstaltungen ausgiebig gefeiert werden. Wer einen Gourmet-Abend bevorzugt, ist im «Le Paradis» gut aufge-

hoben: Jeden letzten Freitag im Monat verwöhnt Martial Kastner mit einem 6-Gang-Menü. Und auch das Restaurant Rössli in seinem Riegelbau lohnt einen Besuch: Mit seiner gutbürgerlichen Küche hat es die Beiz in die neuste Ausgabe des Restaurantführers «Basel geht aus» geschafft. (CAW)

Jetzt bieten wir natürlich Spargel und Erdbeeren an, auf den Sommer gibt es über den Mittag wieder Vitello tonnato, Carpaccio und Würstsalat – wie man den macht, habe ich in der Schweiz gelernt. Und wir bieten Gerichte an, die man nicht in jeder Beiz findet, wie Kalbskopf oder Kuteln. Man muss immer wieder aus-

probieren, was den Leuten schmeckt.

In welche Restaurants gehen Sie, wenn Sie nicht gerade im «Landhus» sind?

Ich esse seit bald 40 Jahren fast jeden Tag im Restaurant. Wenn nicht, dann esse ich am liebsten zu Hause. Meine Tochter kann wunderbar kochen.