

BEST IN TOWN

Ein junger Stefan bringt
frischen Wind in
den «Alten Stephan»

STEFAN & TAMARA BADER IM INTERVIEW

Der Blumenschmuck ist noch immer ganz zauberhaft, die Tische perfekt eingedeckt, die **Ambiance ungezwungen-einladend – und ein freier Platz nur mit Glück zu ergattern.** Im Alten Stephan scheint also alles seinen gewohnten Gang zu gehen, wäre da nicht diese frische Brise, die aus der Küche durch das Traditionslokal weht...

«BEI UNS HERRSCHT EINE LOCKERE, FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE»

Tamara Bader

Tamara und Stefan Bader, seit Anfang Jahr sind Sie die neuen Gastgeber im «Alten Stephan».

Wie sind Sie gestartet?

Stefan Bader: Wir sind sehr zufrieden mit unserem Einstand. Dies freut uns ganz besonders, weil die Fussstapfen, in die wir getreten sind, ja wirklich gross waren.

Tamara Bader: Auf dem Portal TripAdvisor haben wir unter anderen tollen Bewertungen sogar ein «Best in Town» erhalten!

Wie haben Sie das Ihrer Meinung nach geschafft?

Stefan Bader: Indem wir nach dem Motto «Ein-

fach, aber das richtig gut!» vorgehen und eine Prise Italianità in meine Küche eingeflossen ist.

«ICH HABE DEN SCHÖNSTEN BERUF DER WELT.»

Stefan Bader

Italianità?

Tamara Bader: Italianità, genau! Meine Eltern und Grosseltern stammen aus Sizilien, ich bin eine Seconda der dritten Generation. Wir wollen diese Wurzeln mit der Tradition unseres Hauses verflechten – sowohl in der Küche als auch im Gastgeber-Sein.

Stefan Bader: Unsere Gäste spüren diesen frischen Wind aus dem Süden und schätzen ihn sehr.

Was heisst das konkret für die «Stephan-Klassiker», sind diese noch auf der Karte?

Tamara Bader: Die Klassiker, wie das Wysüpli, Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel bleiben selbstverständlich auf unserer à la Carte-Karte. Und weil wir alles immer ganz frisch zubereiten, können wir problemlos auf Wünsche von Allergikern eingehen und beispielsweise auch diese Klassiker gluten- oder lactosefrei anbieten.

Stefan Bader: Am Abend servieren wir auch weiterhin ein Jeunes Restaurateur-Menü, mit

dem wir unsere 14 Gault Millau-Punkte zelebrieren.

Wer isst bei Ihnen?

Tamara Bader: Wir freuen uns, dass wir unter den Gästen des Alten Stephan immer häufiger auch jüngere Besucher und Familien mit Kindern begrüssen dürfen, welche die lockere und familiäre Atmosphäre bei uns schätzen.

Der mit 14 Gault Millau ausgezeichnete **Stefan Bader** ist nach der Lehre bei seinem Vorgänger, Sternekoch **Andy Zaugg**, und nach einigen Lehr- und Wanderjahren 2005 in den Alten Stephan zurückgekehrt. Seit 2015 amtiert er als Küchenchef.

Tamara Bader sorgt mit ihrem italienischen Charme und einem jungen Serviceteam für eine angenehme und gemütliche Atmosphäre. Die Tochter sizilianischer Eltern kam 2012 als Chef de Service in den Alten Stephan.

Das Gastgeber-Ehepaar hat einen 4-jährigen und einen 1-jährigen Sohn, die mit der Mamma italienisch parlieren.

MITMACHEN & GEWINNEN WETTBEWERB

Nehmen Sie an der Verlosung von 3 Stephan's 5-Gang-Menüs für jeweils 2 Personen teil.

WETTBEWERBSFRAGE:
Woher stammen Tamara Baders Vorfahren?

Antwort per Mail an wettbewerb@savoirvivre.so oder mittels Postkarte an [savoir vivre](mailto:savoirvivre), c/o GL/concept AG, Baselstrasse 98, 4500 Solothurn

Teilnahmeschluss ist der 01. August 2018. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Gewinner/innen werden persönlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bonne chance!



Restaurant zum alten Stephan
Friedhofplatz 10, Solothurn
www.alterstephan.ch

