

Café del Mundo,
Güterstrasse 158,
4053 Basel,
Tel. 061
361 16 91.

Offen: Di-Fr
7-18.30 Uhr,
Sa 8-16 Uhr,
So/Mo ge-
schlossen.



Multikulti-Lokal mit Familien-Groove

Die Welt zu Gast im Gundeli

CAFE DEL MUNDO, BASEL • Mit dem Café im Gundeli haben sich Mirjam Heiniger und Corinne Schmitt-Bücheli einen Traum verwirklicht. Und die ganze Familie hilft mit.

Hola, qué tal?», fragt ein Gast beim Eintreten ins Lokal an der Güterstrasse. Sofort wechselt Jungunternehmerin Mirjam Heiniger ins Spanische und wechselt mit ihm zwei, drei Sätze. Man kennt sich hier spätestens nach dem dritten Besuch,

im Café del mundo. Warum dieser Name? «Die Menschen im Gundeli kommen aus aller Welt. Irgendwie bot sich der Name also an», sagt Mirjam. Zusammen mit ihrer Freundin Corinne Schmitt-Bücheli hat sie sich im April 2006 den Traum eines eigenen Cafés verwirklicht. «Die ganze Familie hat mitgeholfen», sagt Mirjam und schaut zu ihrer Mutter. Diese bereitet hinter der Theke gerade einen Latte Macchiato zu. Corinnes Schwester arbeitet auch hier, während ihre Mutter gelegentlich eine Wähe zum Verkauf vorbeibringt. Die Atmosphäre ist familiär, und bald plaudert man mit wildfremden Gästen über Nicolas Sarkozys neue Freundin Carla Bruni oder über das Weihnachts-TV-Programm.

DAS WICHTIGSTE...

Getränke:	
Mineralwasser, 3 dl	3.90 Fr.
Eistee (hausgemacht)	4.70 Fr.
Café (Mokasir)	4.00 Fr.
Café shakerato	5.00 Fr.
Lustgartentee	4.20 Fr.
Diverse Obst- und Fruchtsäfte, 2 dl	5.00 Fr.
Unser Bier Naturblond, 3 dl	5.00 Fr.

Weine:	
Chardonnay IGT Libalo, Toscana, 1 dl	5.00 Fr.
Rioja, Baron de Ley Reserva, 2000, 1 dl	5.00 Fr.
Gotim Bru, Castell de Remel, 2004, 1 dl	6.00 Fr.

Der Chef empfiehlt:	
Tagessuppe	7.50 Fr.
Ciabatta-Sandwich Parma Special	10.00 Fr.
Ciabatta-Sandwich Vegi	8.00 Fr.
Melone mit Parma und Salat-Bouquet	14.00 Fr.

Klar können sich Leseratten auch mit einer Zeitung an die Fenstertheken zurückziehen. Dort ist es ruhiger, und durch die Fensterfront lässt sich in Lesepausen gar ungeniert das Geschehen auf der Strasse beobachten.

Wir aber wollen nicht lesen, sondern essen: Es locken selbstgemachte Suppen, Quiches und eine grosse Auswahl an warmen Ciabatta-Sandwiches. Wir

entscheiden uns für die Ciabatta Parma Special, die uns – ofenfrisch und mit Parmaschinken serviert – sehr gut mundet. Dazu gönnen wir uns aus der grossen Auswahl an Obst- und Fruchtsäften einen frischen Apfelsaft. Danach bestellen wir uns noch je einen Café shakerato (Espresso, mit Eis geschüttelt) und einen Lustgartentee. Wir sind begeistert: Qualitativ hochwertige Kost, fast ausschliesslich frisch und hausgemacht, dazu ein gemütliches Lokal mit überaus familiärer Atmosphäre. Doch das Beste zuletzt: Mirjam Heiniger und Corinne Schmitt-Bücheli gehen aktiv auf die Anliegen und Wünsche ihrer Kunden ein. Für Allergiker preisen diverse Tafeln die lactosefreie Milch und den Schoggikuchen ohne Mehl an.

Fazit: Wer nicht gerne freundliche und offene Menschen um sich hat, meldet diesen Ort besser.

Für Fans von: Hausgemachten Spezialitäten.

Die Kritikerin: Ist gänzlich überzeugt.

Note
5-6