



Note 6

Nuovo-Bar und Artstübli,  
Binningerstrasse 15, Basel, [www.artstuebli.ch](http://www.artstuebli.ch)

Note 5



Tellplatz, Am Tellplatz, Basel.

## Hier treffen sich Bar-Silianer

**TELLPLATZ** • Die Front ist unscheinbar, und man erreicht den Gasträum des «Tellplatz» nur über fünf Treppenstufen, aber immerhin aufwärts. Die Bar hat sich in den letzten Monaten vom reinen Quartiertreff zum Stützpunkt für die Brasilianer im weiteren Bahnhofquartier gemauert. «Man kann hier sein Portugiesisch auffrischen», sagt ein Stammgast. Auch lukullisch: Man stampft hier den «besten Caipirinha südlich der Geleise» (14 Fr.), heisst es im

«Tellplatz». Aber die Schweinswürstchen mit Kartoffelsalat (für 9.50 Fr.) und das offene Bier sind – neben den brasilianischen Spezialitäten – aus der Quartierbar-Zeit trotzdem geblieben. Und man geht noch immer «zu Assan» und nicht ins «Tellplatz».

**Fazit:** Portugiesisch nicht erforderlich.  
**Für Fans von:** Völkerkontakten.  
**Der Tester:** Fühlte sich sofort integriert.

Bars im heute-Test

## Hier sollen die Kreativen hin

**ARTSTÜBLI** • Mit dem Sommerwetter ging auch die Sommerpause im «Artstübli» der «Artgenossen» wieder zu Ende. Ab 1. September lädt das «Artstübli» wieder zum künstlerisch und architektonisch umrahmten Chillen in altbekanntem Manier. Das «Artstübli» hat sich zum Tummelplatz der kreativen Kräfte der Stadt entwickelt und wird es auch in Zukunft bleiben. «Wir wollen dem Schweizer Kreativnetz eine Plattform bieten», sagt Mit-«Artgenosse» Philipp Brogli. Dies tut das «Artstübli» nicht nur virtuell, sondern real auch in der «Nuovo-Bar» an der Heiwaage, «mit gutem Chillsound, Fachzeitschriften und guten Drinks zu humanen Preisen», wie Philipp sagt.

Die «Nuovo-Bar» ist eine der modernsten der Stadt und in ihrer Art unvergleichlich. Freitags ist von 19 bis 1 Uhr auch nach der Sommerpause wieder die «Art Lounge» angesagt.

**Fazit:** Achtung, die Kreativen sind los!

**Für Fans von:** Style in allen Dimensionen.

**Der Kritiker:** Ist kreativ sehr inspiriert.

## DRINK-REZEPT

**Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.**  
**Ergibt 2 Drinks von je 1 1/2 dl**

2	grüne Oliven
2	kleine Rosmarinzwige
<b>Eiswürfel</b> , zerstossen	
1/2 dl	Gin
2 dl	Schweppes-Ginger-Ale

Oliven an Rosmarinzwieglein stecken und mit dem Eis in die gekühlten Gläser verteilen. Gin und Ginger-Ale dazugießen.



## Gin-and-Ale-Drink