

# VOLKSHAUS

## — BASEL —

*Ehrliche Desserts mit Esprit*

### **Sébastien Eckler ist neuer Patissier des Volkshaus Basel**

**Basel, 10. November 2022 - Wer in der Brasserie des Volkshauses Basel speist, schlemmt unter einem Lichtermeer mundgeblasener Leuchten, der Blick wandert dabei von Kunstwerk zu Kunstwerk und mündet im wild-romantischen Innenhof. Zuckersüsses, elegant wie Poesie, wird nun von Sébastien Eckler serviert – dem neuen Patissier des Hauses.**

Sébastien Eckler mag Geschmacksexplosionen. Der neue Patissier des Volkshaus Basel schafft sündhaft schöne Haute-Couture-Kreationen aus Zucker und Schokolade, die genauso gut eins der Exponate an der Wand sein könnten. Um zu einem derart exquisiten Gaumen heranzureifen, musste der Franzose durch eine harte Schule: Als Bäcker in siebter Generation wohnte er während der Ausbildung auf dem kalten Dachboden, um sich dann seinem grossen Traum zu widmen – in Mulhouse absolvierte er die Ausbildung in der besten Konditorei der Stadt. «Viele Jahre später wurde mein Beruf zur Leidenschaft. Ich nahm mein Studium wieder auf, um das technische Diplom für das Konditorhandwerk zu machen - einen Master in der Konditorei. Mit dem stetigen Wunsch zu lernen», so Eckler. Schnell zauberte er seine Desserts in Sterne-Restaurants und ist als Meister seines Faches inzwischen preisgekrönt, zählte bereits als Finalist zu den World Chocolate Masters in Bern und gewann den zweiten Preis bei den International des Arts du Sucre im französischen Belfort.

Zu seinen Einflüssen zählt der Virtuose seinen Mentor, Richard Oser, der ihn bei seinen Anfängen im Swisshôtel Le Plaza in Basel begleitete. Pierre Hermé in Paris schürte seine Liebe zur Kunst der kunterbunten Macarons. Besonders wichtig für Sébastien Eckler: «Peter Knogl, der Drei-Sterne-Michelin-Koch des Cheval Blanc in Basel, hat mir Präzision eingetrichtert und meinen Gaumen geschärft. Er selbst hat einen aussergewöhnlichen Gaumen. Wir durften uns von 2007 bis 2014 im Grand Hotel Les Trois Rois gemeinsam weiterentwickeln. Eine sehr schöne Erfahrung», schwärmt er. Grosse Bedeutung für sein Schaffen hatten zudem Stéphane Klein, der Zuckerkönig von Belfort, und Laurent Jeannin, der König des Desserts auf dem Teller und ehemaliger Chefpatissier des Bristol in Paris.

Mit Benjamin Mohr, dem Küchenchef des Volkshauses Basel, findet Patissier Sébastien Eckler die perfekte kulinarische Ergänzung. Serviert werden hier Brasserie-Klassiker, gerne auch vegetarisch – immer ehrlich und authentisch, modern interpretiert, ohne zu abgehoben zu wirken. Gäste lieben unter anderem die typisch französische Voiture, eine klassische Servierart, bei der Gerichte wie Hackbraten auf einem Wagen an den Tisch rollen. Ecklers Dessertkreationen, immer von Grund auf selbst gemacht, sprechen eine ganz ähnliche Sprache: Er nutzt seine Leidenschaft fürs Handwerk, für schnörkellose, unwiderstehliche Klassiker. Aber: «Ich setze neue Akzente oder erfinde überraschende Kompositionen», fügt Eckler an. Geschmacksexplosionen eben. «Wenn die Gäste zufrieden sind, bin ich es auch!»

# VOLKSHAUS

## — BASEL —

### Über das Volkshaus Basel

Mitten im urbanen und lebendigen Stadtviertel Kleinbasel gelegen und prall gefüllt mit pulsierenden Inhalten hat sich das Volkshaus Basel seit 1925 als Institution für Gastronomie, Events und Hotellerie einen Namen gemacht: Kulinarischer Genuss, nachhaltige Erholung, atemberaubende Architektur, inspirierende Kunst und Begegnungen, die in Erinnerung bleiben.

Das von den renommierten Architekten Herzog & de Meuron bis ins Detail geplante Hotel mit seinen 45 Zimmern und Suiten wurde bereits kurz nach seiner Eröffnung vom Schweizer Wirtschaftsmagazin BILANZ zu einem der besten Stadthotels der Schweiz gewählt, nota bene als einziges Boutique-Hotel neben Fünf-Sterne-Häusern. Neben der «Imi Bar» verfügt das Hotel über eine kosmopolitische Brasserie, einen charmanten Innenhof und vielseitige Veranstaltungs- und Seminarräume, die den klassischen Charme der 1920er-Jahre mit modernster Infrastruktur verbinden und das Hotel zu einer «Stadt in der Stadt» machen.

Die Immobilie gehört den beiden Immobilien- und Gastronomieunternehmen Leopold Weinberg und Adrian Hagenbach, die mit gezielten Nutzungskonzepten und unter Einbeziehung zeitgenössischer Kunst, Kultur und Architektur Problemimmobilien zu neuem Glanz verhelfen.

Mehr dazu auf: [www.volkshaus-basel.ch](http://www.volkshaus-basel.ch) und [www.wearecontent.ch](http://www.wearecontent.ch)

Facebook: [volkshausbasel](https://www.facebook.com/volkshausbasel)

Instagram: [@volkshausbasel](https://www.instagram.com/volkshausbasel)

Medienstelle  
faulhaber Marketing GmbH

Marie-Louise Emch  
[mle@faulhaber-marketing.ch](mailto:mle@faulhaber-marketing.ch)  
0041 44 500 21 98