

Land Leben

Gaumenfreude mit Panoramablick

Landbeiz Der Name des Restaurants Bergmatten oberhalb von Hofstetten ist Programm: Auf 699 Metern über Meer gelegen, bietet das Restaurant viel Aus- und Weitblick, eine feine Küche und nicht ganz alltägliche Haustiere.

Robert Bösiger

Der erste beweisbare Bewohner auf Gemeindegebiet von Hofstetten-Flüh war ein Mammut, das um 12 000 vor Christus – zum Ende der letzten Eiszeit – einen seiner Stosszähne verloren hat.

Mammuts finden sich keine mehr in der 3000-Seelen-Gemeinde im solothurnischen Bezirk Dorneck. Aber Kamele. Zwei, um genau zu sein. Die Tiere gehören dem Wirt des Restaurants Bergmatten, Andreas Bolt (59). «Es war eine Furzidee damals», räumt der gelernte Metzger und Koch ein. «Ich habe immer gesagt: Statt eines schnellen Autos werde ich einmal ein Kamel kaufen.» Gesagt, getan: Seit 25 Jahren begleiten ihn Kamele und erfreuen als weidende Restaurant-Maskottchen auch die Gäste.

Auf Bergmatten ist Andreas Bolt seit 1990 Herr und Meister – zusammen mit seiner Frau Ariane (45), einer gelernten Kauffrau. Kennen gelernt haben sich die beiden an einer Weindegustation. Das stimmige Ambiente im Restaurant trägt die Handschrift der Gastgeberin; die abstrakten Malereien an den Wänden stammen ebenfalls von ihr.

Eine doppelt so grosse Küche

Bei klarer Sicht ist der Weitblick vom Restaurant Bergmatten schlicht atemberaubend: Man sieht über die nahe Burg Landskron und die Stadt Basel hinaus bis zum Schwarzwald und weit ins Elsass zu den Vogesen. Was Wunder, ist das Restaurant vor allem bei Wanderern und Ausflüglern ein Geheimtipp.

In den letzten Jahren wurde das Restaurant, das der Einwohn-



Andreas und Ariane Bolt verleihen dem Bergmatten ihre ganz eigene Handschrift. Fotos: Florian Bärtschiger

nergemeinde Hofstetten-Flüh gehört, erweitert und einem Facelifting unterzogen. In optischer Hinsicht fällt ein Anbau auf, der sich wie ein zweites Gebäude in das bestehende schiebt. Die Zahl der Sitzplätze konnte so auf 130 vergrössert werden. Im Anbau sind die Küche, die jetzt doppelt so gross ist, sowie ein Saal untergebracht. Die Aussicht kann dadurch nicht nur auf der Terrasse, sondern das ganze Jahr über auch aus dem Gebäudeinnern genossen werden.

Die Geschichte des Hauses ist lang. Es ist schon auf einer rund

400 Jahre alten französischen Landkarte eingetragen. Im vergangenen Jahrhundert fiel das Bergmatten gleich zweimal einem Brand zum Opfer. Vom Bauernhaus zum Speiserestaurant wurde das Gebäude ums Jahr 1967. Ein paar Jahre zuvor lockte auf der Spielwiese unterhalb des Bergmatten sogar noch eine Sprungschanze. Doch noch mehr als die mittlerweile verschwundene Schanze ziehen die 1908 erschlossene Chälengrabschlucht und die verschiedenen Ausflugsmöglichkeiten die Menschen an.

Das Restaurant, das auch unter dem Namen Berg 699 bekannt ist, ist gut frequentiert, wie Andreas Bolt sagt. Es liegt in der Natur der Sache, dass ein Ausflugsrestaurant wie das Bergmatten stark vom Wetter abhängig ist.

Spezielles Wandergedeck

Bolt und seine Frau sind Gastgeber mit Herzblut und Leidenschaft. Andreas Bolt steht selber nicht mehr in der Küche, weil er vor Jahren realisierte, dass er seine Kundschaft aus den Augen verloren hatte. Inklusiv den Bolts umfasst das Bergmatten-

Team zehn Mitarbeitende, drei davon sind Aushilfen.

Die Gastgeber setzen konsequent auf frische Produkte aus der nahen Region. Im Falle der beeindruckenden Weinkarte stellt sich das indes etwas anders dar: Hier finden sich neben regionalen und schweizerischen Weinen viele gute Weine aus Frankreich, Österreich, Italien und der Iberischen Halbinsel sowie Weine aus Kalifornien, Argentinien oder Chile.

Dieses Angebot schätzt vor allem jener Teil der Gäste, der in erster Linie hierherkommt, um den Gaumen verwöhnen zu lassen. Doch wie gesagt sind auch Wanderer, Biker und andere Ausflügler auf Bergmatten bestens aufgehoben. Speziell für sie hat Andreas Bolt das sogenannte Wandergedeck kreiert; für knapp 30 Franken erhält man zwei Getränke nach Wahl sowie ein Brettli mit Salamettli, Käse und Brot.

Auch die Dorfvereine schätzen ihren Berggasthof. Namentlich der Musikverein, die Guggenmusik und der Gesangsverein sind abends gern gesehen auf 699 Metern über Meer.

Andreas Bolt ist rundum happy mit seinem Betrieb. Er sagt: «Wirten ist etwas Schönes. Und wenn man mit Freundlichkeit auf die Gäste zugeht, kommen sie auch freundlich wieder zurück.» So sei es.

Restaurant Bergmatten

Bergweg 1, 4114 Hofstetten, Tel. 061 731 10 60; geöffnet Mi bis Sa 11–24 Uhr; So 10–24 Uhr. Mo und Di Ruhetage. info@bergmatten.ch www.bergmatten.ch

Rezept

Fantirüsseli

Zutaten für 4 Personen.

500 g frische Pouletbrust (CH)
Für den Bierteig: 150 g Mehl, ½ TL Salz, 1,5 dl Bier oder Wasser, 2 Eier, 2 EL Rapsöl
Für scharfe Fanti-Sauce: 2 dl Ketchup, 1 Messerspitze Wasabi, 1 TL Curry

Zubereitung.

Pouletbrust leicht klopfen und in feine Streifen (quer zur Faserung) schneiden. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Bier oder Wasser und Eigelb verrühren und hineingießen. Zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur rund 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiss steif schlagen und mit dem Rapsöl sorgfältig unter den Teig heben. Die einzelnen Streifen durch den Bierteig ziehen und langsam in der Fritteuse absetzen. 3 bis 4 Minuten fritieren, herausheben, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Um die Fantirüsseli fertig zuzubereiten, ein zweites Mal rund 3 Minuten fritieren. Anrichten mit scharfer Fanti-Sauce.



Land erleben

Stickermania im Baselbiet

Baselland ist nicht nur das Land von Bär und Tüli, von Chiirsibäumen und Kirsch oder von Chienbäse und Höhenfeuer. Baselland ist neu auch das Land der Kleber. Diese sind seit einer Woche omnipräsent. Sie prangen grossflächig an Betonwänden oder lachen von Heckscheiben. Gemein ist ihnen, dass sie gute Laune verbreiten und Liebe verkünden – die Liebe zum Baselbiet.

50 000 Sticker in 18 Motiven warten darauf, auf Laptops, Velos oder Kühlschränke gepappt zu werden. Die Sujets bedienen jeden Geschmack: Seien es das simple «I LOVE BL», das Liebestattoo oder die

Kirsche in Herzform. Oder – mit einer Prise Ironie – das Feuerbild («Euses Füllri») oder das Brillenbild («Mir wei luege»). Auch beim Sticker «Straight Outta Baselland» schwingt etwas Selbstironie mit. Stramme Baselbieter hingegen wählen den «Since 1833»-Sticker oder das Gütesiegel «Ächt Baselbiet».

Die Kleber gibt es bei Augusta Raurica, Aquabasilea, Swissmegapark, Museum.BL, Bergladen Sissach und vielen anderen Stellen. Ab Ende der nächsten Woche liegen sie zudem bei allen Baselbieter Gemeindeverwaltungen auf. Baselland Tourismus sendet sie gern auch per Post: Einfach ein frankiertes Rückantwortcouvert mit Adresse an Baselland Tourismus senden und Stickerwunsch bekannt geben. Adresse: Baselland Tourismus, Altmarktstrasse 96, 4410 Liestal.

Das «I LOVE BL»-Virus grassiert auch auf Social Media. Facebook-Fans von Baselland Tourismus können ihr Profilbild verzieren und damit ihre Liebe und ihren Stolz auf das Baselbiet verkünden.

www.baselland-tourismus.ch



Unser Verein

Benzin im Blut, Alfa Romeo im Herzen

«Opel macht genauso gute Autos, aber zu einem Alfa Romeo knüpft man eine Beziehung, einen Opel fährt man einfach», erklärt Fredy Bisang das gewisse Etwas seiner Passion. Bisang ist Gründer, Präsident und Ehrenpräsident des Lausner Alfa-Romeo-Clubs Tempi Passati.

Mit seinen rund 70 Mitgliedern unternimmt der Verein einiges. Die Frühlingssfahrt im April führte nach Sochaux ins Peugeot-Museum. Im vergangenen Oktober organisierte Tempi Passati das erste internationale Italian-Cars-Treffen in Pratteln. Es kamen über 600 Autos. Am Lausner Dorffest war der Verein mit einem Beizli präsent.

Der heute 82-jährige Fredy Bisang hatte sich erneut seinen Alfa Romeo zugewandt, als er auf das Pensionsalter zusteuerte. Da er keinen Club fand in der Nordwestschweiz, gründete er ihn kurzerhand selbst. Mit 13 ebenso begeisterten Alfa-Fans wurde der Verein 1995 im Bad Bubendorf Tatsache. Bisang beschreibt die Mitglieder: «Zwischen Mitte 20 bis über 80 Jahre alt, Mechaniker, Garagisten, Manager, sehr oft Ehepaare.»

Äusserst beliebt sind die Hocks. Diese finden jeweils am zweiten Mittwoch des Monats



Fredy Bisang mit einem seiner geliebten Alfa. Foto: Florian Bärtschiger

statt. In einem ungewöhnlichen Clublokal mitten in Lausen, wo bis 1991 die Bila AG ihre Hemden fertigte, ist Tempi Passati in der ehemaligen Betriebskantine zu Hause.

Gewöhnlich wird dieser Raum zur Kinderbetreuung genutzt, wenn Mama oder Papa im angegliederten Fitnessclub schwitzen. An den Wänden hängen Fotos und eine Leuchtreklame, die das Logo des Automobilherstellers zeigt. Es zitiert die Visconti-Schlange des Herzogtums Mailand sowie das Wappen von

Mailand, wo Alfa Romeo 1910 die erste Seite seiner Geschichte aufschlug. In einer Ecke steht ein Zeitungsständer, prall gefüllt mit einschlägiger Literatur.

Auch zwei «normale» Autos

Die Küche der Betriebskantine ist in den guten Händen von Franz Bättscher. «Ein ausgezeichnete Hobbykoch», schwärmt Fredy Bisang. In Erinnerung geblieben sind Bisang Bättschers frischer Fleischkäse aus dem Ofen, sein Filetgulasch Stroganoff, der frische Spargel oder das

Siedfleisch mit Lauchgemüse. Auch Franz Bättscher ist ein Urgestein. Zwei Jahre jünger als Fredy Bisang, amtierte er rund 20 Jahre als Vizepräsident. «Bis zu 40 Mitglieder kommen jeweils vorbei», erzählt Bisang, «gesprochen wird aber nicht nur über Benzin.»

Heute stehen in der Garage von Bisang drei Alfa Romeo und zwei «normale» Autos. Er und seine Frau, eine Italienerin aus der Region Mailand, würden die Schmuckstücke im Alltag nicht fahren. Die Schmuckstücke, das sind ein Spider von 2007, ein Alfa 166 von 1991 und die Alfetta GTV von 1978, einst gefahren von einer Genfer Ärztin.

«Viele, auch ich, kamen zufällig zu ihrem ersten Alfa», sagt Fredy Bisang, «als ich 20 war, kaufte mir mein Vater eine Occasion, eine Giulietta Spider.» Dieses Cabriolet würde heute jedem Oldtimer-Liebhaber den Atem rauben. Gefolgt seien verschiedene Modelle des Giulia Bertone. Für Fredy Bisang ist absolut klar: «Wenn man einmal mit Alfa angefangen hat, will man mit Alfa weitermachen.»

Daniel Aenishänslin

www.alfaclub-lausen.ch