

Land Leben

Bodenständige Kost im Bauernstübli

Landbeiz Das Bergrestaurant Kallhof liegt in Eptingen auf 814 Metern über Meer mitten im schönen Ausflugsgebiet am Belchen. Es zieht Gäste von weit her an und bietet gut bürgerliche Küche.

Robert Bösigler

Um hinauf ins Belchengebiet zu wandern oder zu fahren, gibt es genügend Gründe: die prächtige Region mit ihren zahlreichen Wanderpfaden und Aussichtspunkten (zum Beispiel die Belchenfluh 1099 m ü. M.), die Ruhe und die frische Luft.

Doch da ist auch noch der Kallhof. Das Bergrestaurant ist für viele Geniesser Grund genug, wenn nötig von weit her anzureisen: In der kälteren Jahreszeit ist es in der heimeligen Bauernstube neben der «Chouscht» angenehm warm. Und im Sommer labt man sich an der hausgemachten Glace unter dem Schattenspendenden Blätterdach der alten Kastanienbäume.

Tödlicher Überfall

Wohl die wenigsten Gäste wissen um die bewegte Geschichte des Kallhofs: Erbaut um 1600, muss der Hof in den Anfangsjahren einem Brand zum Opfer gefallen sein. Später, den Aufzeichnungen des Farnsburger Landvogtes gemäss in der Nacht vom 13. Juli 1716, wurde der Hof von einer Bande «Heiden, Zigeuner, Dieben und Gesindel» heimgesucht. Dabei wurde der Senn Ueli Althaus erschlagen, und weitere Familienmitglieder wurden verletzt. Nachdem sich die Bande verköstigt hatte, floh sie mit dem Diebesgut Richtung Hauenstein.

Zu Zeiten der beiden Weltkriege war das Belchengebiet in militärischer Hand, wie die Befestigungsanlagen auf der Krete noch heute bezeugen. Es liegt auf der Hand, dass die umliegenden Höfe oft von durstigen Soldaten besucht wurden – auch der Kall-



Schon seit zehn Jahren führen Patrick und Daniela Meury das Bergrestaurant Kallhof. Fotos: Dominik Plüss

hof. Doch erst im Jahre 1920 wurde der Ausschank mit einem Wirtepatent offiziell.

Schon bald war «s Chall» in aller Munde, was nicht zuletzt dem legendären Wirt, dem «Challe-Mundi», zu verdanken ist. Um diesen umtriebigen Beizer ranken sich noch Jahrzehnte nach seinem Tod Anekdoten. So habe er jeweils, wenn die Geschäfte nicht so gut gelaufen seien, mit seinem Freund Oberst Lüthy telefoniert. Dieser, dem Wein und einem Jass nicht abgeneigt, habe dann ein Manöver im Belchengebiet anberaumt – was die Gaststube zwangsläufig ge-

füllt habe. Dem Mundi wird auch nachgesagt, er habe jeweils kurzerhand die Preise angehoben, nachdem sich eine gut betuchte Gesellschaft angekündigt habe.

Am 1. August dieses Jahres ist es genau zehn Jahre her, dass Daniela und Patrick Meury mit ihren drei Kindern Annina, Leonie und Lucien das Bergrestaurant von der Familie Bitterli in Pacht übernommen haben. Patrick Meury (43) absolvierte zunächst die landwirtschaftliche Schule Ebenrain in Sissach und machte anschliessend eine Kochlehre, bevor er zusammen mit seiner Frau Daniela – einer

Kleinkinderzieherin – für einige Zeit auf dem elterlichen Bergmattenhof in Dittingen tätig war.

Drei Tonnen Kartoffeln

In den ersten zehn Jahren ist es dem Gastgeberpaar gelungen, die Beliebtheit des Kallhofs noch zu steigern. Die Gäste kommen von weit her – sogar aus Graubünden, dem Tessin und dem Ausland; vor allem, wenn die Metzgete aktuell ist oder Wild aus ausschliesslich hiesiger Jagd auf den Tisch kommt. In der Region Basel ziemlich exklusiv sein dürfte, dass im Herbst nebst Reh und Wildsau auch Gams ange-

boten wird. Denn im Belchengebiet lebt mittlerweile eine ansehnliche Gamspopulation.

Gemüse, Früchte, Milchprodukte, Eier und Fleisch kommen zumeist aus der nahen Region, häufig von den umliegenden Höfen. Das Bier ist ebenfalls aus der Region – das Mineralwasser sowieso. Auch das Dinkelmehl für das Holzofenbrot hat Eptinger Ursprung. Und seien einmal keine Quitten oder Kirschen mehr aus der Umgebung erhältlich, so gebe es die entsprechenden Menüs und Desserts halt nicht mehr, sagt Patrick Meury. Sehr beliebt sind die verschiedenen Rösti; nach Angaben des Chefs sind es jährlich um die drei Tonnen Kartoffeln, die in seiner Küche zu Rösti, Stock, Gratin und Frites verarbeitet werden.

Für die warme Küche ist Patrick Meury selbst zuständig. In der kalten Küche sind es die Chefin und weitere helfende Hände. Gesamthaft bietet der Kallhof fünf Vollzeitstellen (inklusive Gastgeberpaar) und gut zehn Teilzeitstellen an.

Beliebt sind auf dem Kallhof auch besondere Anlässe – von der Konfirmation über den Firmenanlass bis zum Hochzeitsfest. Werktags stammten die Gäste aus allen Schichten, sagt Patrick Meury: vom einfachen Arbeiter über den Wanderer bis hin zum Firmenboss.

Bergrestaurant Kallhof, Kallstrasse 97, 4458 Eptingen; Tel. 062 299 12 60; geöffnet Donnerstag bis Montag 9 bis 24 Uhr und Sonntag 9 bis 20 Uhr; Dienstag und Mittwoch Ruhetage. mail@kallhof.ch www.kallhof.ch

Rezept

«Chirrissorbet»

Zutaten für 4 Personen.

1 kg Kirschen, entsteint (am besten alte, aromatische, kleine, schwarze Sorten wie «Basler Adler», «Basler Langstieler», «Hollinger», «Lampnäschler» oder «Sauerhähner»), 100 g Zucker, ½ Vanilleschote ausgekratzt, 1 EL Zitronensaft, Kirschwasser

Zubereitung

Kirschen mit Zucker und Vanilleschote aufkochen, eventuell wenig Wasser zufügen, damit Kirschen nicht anbrennen. Vanilleschote entfernen und Masse mit Pürierstab zerkleinern. Das Ganze zur Sicherheit durch ein Sieb streichen. Zitronensaft beifügen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Masse mit einer Glacemaschine einfrieren oder in einer Schüssel ins Gefrierfach stellen und von Zeit zu Zeit gut durchrühren, damit sich nur kleine Eiskristalle bilden und das Sorbet schön cremig wird. Beim Anrichten kann man das Sorbet nach Belieben mit etwas Kirschwasser aromatisieren.



Land erleben

Weltrekord und Fotosafari

Mutter Natur beschenkt uns zurzeit mit einer zauberhaften Blütenpracht. Das schöpferische Spektakel beginnt schon vor den Toren der Stadt Basel. Unterhalb des Dreispitz-Areals erstrecken sich auf 18 Hektaren die Merian-Gärten. Der Park aus dem 19. Jahrhundert ist ein Erbe des Basler Grossgrundbesitzers Christoph Merian. Mit dem ehemaligen botanischen Garten Brüglingen umfassen sie den einstigen Merianpark und den Brüglingerhof, den Merian anno 1824 als Hochzeitsgeschenk erhalten hatte.

Und nun grünt und blüht es dort überall: Die Rhododendren sind ab jetzt bis circa Mitte Juli dran. Auch die Clematis haben angefangen, sich zu regen. Ein besonderes Schau-

spiel steht noch bevor: Die Blüte der grössten öffentlich zugänglichen Irissammlung weltweit. Im Mai wird das Geschenk, das Gräfin Helene von Stein-Zeppelin im Jahr 1969 nach Brüglingen gab, seine ganze Pracht entfalten. Auf 26 Aren werden rund 1500 verschiedene Arten erblühen.

Wem der Sinn doch nach einer Fotosafari abseits der Stadt steht, dem sei eine Tour ins Oberbaselbiet empfohlen. Während die Blütezeit in tieferen Lagen ihrem Ende entgegenzieht, ist im oberen Kantonsteil just zu Ostern die beste Zeit für eine Spritztour.

www.meriangärten.ch
www.baselland-tourismus.ch/
bluescht-hotspots



Unser Verein

Ein Markt hat seine Geniesser gefunden

Er feiert heute Geburtstag. Seinen ersten. Der Liestaler Genussmarkt hat sich vom Geheimtipp zum Publikumsmagnet entwickelt. Thomas Bretscher, Präsident des Vereins Genussmarkt Liestal, geht davon aus, dass der Genussmarkt samstags bis 1500 Besucherinnen und Besucher zusätzlich nach Liestal bringt: «Fantastisch.»

Marketchef Peter Schafroth erzählt von dem Feedback, das er aus seinem Bekanntenkreis erhalten hat. «Wenn du am Samstag ins Stedtl gehst, musst du jetzt eine Stunde mehr einrechnen», laute der Konsens, «weil man sich hier trifft.»

Der Genussmarkt findet jeden Samstag in der Liestaler Rathausstrasse statt, mitten im historischen Stedtl also. Zu kaufen gibt es Weine, Würste, frisches Gemüse, Obst, Brot, Fleisch, Fisch und mehr. Die Produzenten kommen alle aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern, vorzugsweise aus dem Basbiet. Im ersten Jahr fanden zudem zwei Spezialausgaben statt. Für die eine wurde die angrenzende Rosengasse zur Basbiet Weinstrasse umfunktioniert, für die andere zum Trüffelmarkt. Beide Events sollen wieder stattfinden.



Thomas Bretscher, Regula Nebiker und Peter Schafroth (von links) beleben mit dem Genussmarkt das Liestaler Stedtl. Foto: D. Aenishänslin

Ziel sei es, mit dem Genussmarkt die Liestaler Innenstadt zu beleben, sagt Stadträtin Regula Nebiker. Sie sitzt im Vorstand des Genussmarktes. Mit der neu gestalteten Rathausstrasse, eingeweiht Ende 2017, sei im Herzen des Stedtli eine attraktive Begegnungszone entstanden. Eine frische Bühne, die bespielt werden wolle.

«Der Genussmarkt ist eine ideale Massnahme, um die Besucherfrequenz der Stadt zu steigern», freut sich Nebiker. «Rund um den Markt herum profitieren

auch die Restaurants und Läden vom Besucheraufmarsch.» Nach nur einem Jahr habe sich der Liestaler Genussmarkt in ihren Augen «etabliert».

Kompetenzen vereinigen

Der Verein stellt dabei das Gerüst dar, welches das Markttreiben stützt. «Wir veranstalten keine Vereinsausflüge, es gibt kein eigentliches Vereinsleben», sagt Peter Schafroth. «Was wir veranstalten, ist der Markt.» Der Verein besteht aus den Produzenten sowie einem siebenköpfigen Vor-

stand. Darin vertreten sind die Stadt Liestal, KMU Liestal, ein Kommunikationsspezialist sowie die Produzenten selber. «Es geht darum, alle Kompetenzen im Vorstand zu vereinen, die wir benötigen, um den Markt erfolgreich durchzuführen», erklärt Thomas Bretscher.

Stadträtin Nebiker will im Liestaler Genussmarkt eine Win-win-Situation erkennen. Für die Stadt sei der Markt eine Aufwertung, die Publikum anziehe. Für die Produzenten neben einer Einnahmequelle auch die Gelegenheit, auf ihre weiteren Aktivitäten und allenfalls Produkte hinzuweisen.

Einige der Kunden würden inzwischen regelmässig die Höfe der Produzenten besuchen. «Mit dem Auftritt am Genussmarkt entstehen Beziehungen zwischen Kunden und Produzenten», sagt Regula Nebiker. Wie durch ein anziehend gestaltetes Schaufenster erreichten die Produzenten hier ein grosses Publikum. Tatsächlich, der Liestaler Genussmarkt hat sich vom Geheimtipp zum Publikumsmagnet entwickelt.

Daniel Aenishänslin

www.genussmarkt-liestal.ch