

Landbeiz

Dreieinhalb Jahrhunderte Gastfreundschaft

Die Wirtschaft Heyer in Biel-Benken zieht Kundschaft aus der ganzen Region an

Von Robert Bösiger

Biel-Benken. Zugegeben: Man muss den Weg nach Biel-Benken schon in Kauf nehmen wollen, um in der Wirtschaft Heyer einzukehren. Die Autos auf dem Parkplatz zeigen: Man will.

Das «Heyer» heisst seit Jahrhunderten so. Das Haus wurde anno 1668 gebaut; dies belegt eine geschnitzte Zahl in einem Holzbalken. Aufgrund verschiedener Indizien geht man davon aus, dass hier schon immer gewirtet wurde. Die jetzigen Gastgeber – Andreas und Claudia Bruggmann-Orsi – sind die sechste Generation der Gründerfamilie in Folge.

Die beiden führen das Restaurant seit 1996. Der Berner Andreas Bruggmann (58) absolvierte nach seiner Kochlehre die Hotelfachschule in Zürich und heuerte danach in einem Hotelbetrieb in Arosa an. Dort lernte er Claudia Orsi (56) kennen und lieben. Sie wuchs im «Heyer» auf und absolvierte ebenfalls die Hotelfachschule. Die beiden heirateten, wurden Eltern und übernahmen den elterlichen Betrieb in Biel-Benken.

Dass das «Heyer» ein Traditions Haus ist, zeigt sich nicht nur von aussen. Wer den Blick drinnen durch die Gaststube schweifen lässt, der erkennt, dass man hier grossen Wert auf Geschichte und Authentizität legt. An den Wänden finden sich historische Fotografien.

Ein Fleischliebhaber

«Was wir können, kaufen wir im Dorf», sagt Andreas Bruggmann. Gemüse und Kartoffeln von hiesigen Landwirten, und das Fleisch stammt von regionalen Lieferanten. Nur Filet und Entrecôte sind ausländischer Herkunft. «Bei mir steht die Qualität im Vordergrund, nicht der Preis.» Und beim Kochen ist für den Chef die Frische das Wichtigste. Möglichst alles werde «just in time» zubereitet. Auch alle Saucen sind hausgemacht.

Karte und Tagesmenüs – es stehen jeweils drei zur Auswahl – sind klar



Frische ist das A und O. Das «Heyer»-Wirtepaar Andreas und Claudia Bruggmann-Orsi. Fotos Florian Bärtschiger

fleischlastig. «Erstens hat Fleisch Tradition hier und zweitens liebe ich Fleisch», schwärmt Andreas Bruggmann. So gehören Lägerli mit Rösti oder «Bruzli» – Fleisch, serviert auf dem heissen Stein – zu den beliebtesten Spezialitäten. Doch auch Vegetarier und Veganer kommen im «Heyer» auf ihre Kosten.

Wir bestellen ein Weissweinrisotto mit Pilzen. Dieses Tagesmenü mit Brokkolisuppe, gemischtem Blattsalat und Vanilleeis mit Kirschenkompott ist für Fr. 16.90 zu haben. Das zweite Menü besteht aus einem Merlanfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse (Fr. 19.90). Beim Menü Nummer drei (Fr. 39.90) wird als Hauptgang ein Entrecôte mit Spätzli und Gemüse gereicht.

Im Weinkeller finden sich vor allem Baselbieter Weine. Aus Aesch, Muttenz, der nahen Umgebung und aus dem Oberbaselbiet. «Diese Weine sind in den

letzten Jahren auch deutlich besser geworden», sagt der Chef.

Auszeit im Spätherbst

Über Mittag ist das Publikum eher älter. «Vielleicht ist das Essen im Altersheim nicht so gut, sodass ältere Leute lieber hierher kommen», mutmasst Claudia Bruggmann mit einem Augenzwinkern. Abends und am Wochenende seien die Gäste jünger. Es kämen Leute aus dem Dorf, auch Jassfreudige oder Mitglieder der hiesigen Vereine. Doch viele Gäste kommen aus der Region, insbesondere auch aus der Stadt.

Dies hängt gemäss Claudia Bruggmann damit zusammen, dass ihr Grossvater Ernst Heyer-Stucki Dragoner war im Militär und viele Leute in der Stadt kannte. Ihm zu Ehren heisst ein Saal «Rytter-Stübli». Das zweite Säli, die «Luggi-Stube», ist benannt nach Louise

Heyer-Stucki, der ehemaligen Wirtin. Dieses Stübli war vor Jahrzehnten noch ein Schweinestall.

In der wärmeren Jahreszeit lockt die Gartenwirtschaft unter den schattenspendenden Kastanienbäumen zum Verweilen. Jeweils im November schafft es das Wirtepaar sogar, eine Auszeit einzulegen. Dann vertrauen sie ihr Restaurant dem eingespielten Team an und verreisen in die Ferien. Das «Heyer» bietet 14 Vollzeit- und vier Teilzeitstellen an, darunter drei Lehrstellen.

Auch nach dreieinhalb Jahrhunderten muss man sich täglich neu beweisen. Wie Andreas Bruggmann sagt: «Täglich wieder Gas geben.»

Wirtschaft Heyer, Mühlegasse 4, 4105 Biel-Benken, Tel. 061 721 34 98; geöffnet Donnerstag bis Samstag, 8-24 Uhr, Sonntag 8-22 Uhr; Dienstag und Mittwoch Ruhetage. www.wirtschaft-heyer.ch

Rezept

Kalbsschulterfilet mit Herbsttrompetensauce

Zutaten für 4 Personen.

1 kg Kalbsschulterfilet, Sonnenblumenöl, 80 g Zwiebeln, 40 g Rüebli, 20 g Sellerie, 20 g Lauch, 1 Knoblauchzehe, 10 g Tomatenpüree, 20 g getrocknete Herbsttrompeten, 1 dl Weisswein, 1 Liter brauner Kalbsfond, Gewürze, Salz und Pfeffer, eventuell Maizena

Zubereitung.

Fleisch würzen und im Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln, Rüebli, Sellerie in kleine Würfel schneiden und im Bratensatz anrösten. Lauch und Knoblauchzehe begeben und kurz mitrösten. Tomatenpüree begeben und mitdünsten. Herbsttrompeten einweichen und begeben.

Ablöschen mit Weisswein, Fleisch dazugeben und die Flüssigkeit zu sirupartiger Dicke einkochen. Kalbsfond dazugeben, aufkochen, zudecken und im Ofen 1 ½ bis 2 Stunden bei 150 Grad schmoren.

Bei starkem Eindünsten Fond nachgiessen. Fleisch herausheben und den Fond sofern nötig mit etwas Maizena abbinden. Abschmecken und das Fleisch zurückgeben.

Dazu passen Spätzli oder Kartoffelstock, Nudeln und jegliches Gemüse.



Land erleben

Bilder, die um die Welt gehen

Wenn die Dunkelheit morgen Sonntag über die Kantonshauptstadt hereinbricht, beginnt es in den Gassen zu rumoren und zu knistern, und ein rötlicher Schimmer legt sich über die Dächer. Es ist Chienbäse. Das Feuer-Spektakel ist die grösste Veranstaltung im Baselbiet überhaupt und fraglos Liestals jährlicher Höhepunkt. Er verwandelt das Stedtli für einen Abend in ein lodernes Inferno.

Vornweg stimmen Tambouren und Pfeifer ihre Tambouren- und Piccolo-Märsche in einem langen Zug durch die Innenstadt an. Ihnen folgen die Chienbäse-Träger sowie die «Füürwägeler». Die Flammen dieser Feuerwagen züngeln bis an die Giebel der Altstadthäuser hinauf. Bilder, wie die lichterloh brennenden Feuerwagen mit ihren haushohen Feuerlanzen durch das Törl preschen, gehen um die Welt.

Die Hitze, die die rund 300 Chienbäse und 20 Feuerwagen abstrahlen, ist enorm und heizt den jährlich über

50 000 Zaungästen ordentlich ein. Allen, die den Brauch noch nicht kennen, sei empfohlen, Kleinkinder und die schicke Garderobe zu Hause zu lassen. Am besten platziert man sich rechtzeitig an der Burgstrasse, vor dem Stadttor oder – wers wirklich heiss miten in der Altstadt. Der Umzug startet um 19.15 Uhr und dauert circa eineinhalb Stunden. Der Chienbäse – der dem Winter den Garaus machen soll – ist gar noch nicht so alt. Die ersten brennenden Chienbäse wurden 1924 durch Liestals Gassen getragen.

Wenn die letzten Besen die Rathausstrasse verlassen haben, beginnt in Liestal das Gässlen. Dutzende Cliquen-keller öffnen ihre Tore. Einige bieten das legendäre «Füürwägeli» an, das fast so einheizt, wie der beschriebene Brauch. Das erhitzte Gemisch aus Schnaps, Espresso und Würfelzucker hat es wahrlich in sich.

www.chienbaese.ch



Unser Verein

Teenager übernehmen Verantwortung

Den Verkehrskadetten Nordwestschweiz ging es schon schlechter

Von Daniel Aenishänslin

Binningen. «Unsere Mitglieder lernen etwas fürs Leben», ist Stephan Aeby überzeugt, «sie lernen, Verantwortung zu übernehmen.» Der 54-Jährige ist Ehrenmitglied und ehemaliger Präsident der Verkehrskadetten Nordwestschweiz mit Quartier in Binningen. Es gibt kaum ein Autofahrer, der nicht irgendwann von Verkehrskadetten über eine Kreuzung gelotet worden wäre. «Viele Erwachsene sagen mir, sie würden sich das nie trauen», schildert Aeby seine Erfahrungen, «in relativ kurzer Zeit lernt ein Aspirant, sich selbstständig durchzusetzen in einem Verkehr, der immer aggressiver wird.»

Vizepräsident Andreas Jeker spricht diesen Wandel an, den die Verkehrskadetten durchgemacht haben. «Vor 50 Jahren war das eine Angelegenheit für Jungs», illustriert er, «heute halten sich Mädchen- und Jungenanteil in etwa die Waage.»

Vor 50 Jahren gab es allerdings noch keine Verkehrskadetten im heutigen Sinn. Die damaligen Kadetten waren von militärischem Charakter geprägt. Sie schossen und sie ritten, bis die 68er-Generation nicht mehr mitzog. 1972 wurden die Verkehrskadetten aus der Taufe gehoben. Ihre Aufgabe ist es, den Verkehr zu regeln, Karten zu lesen, Feuer zu löschen, zu funken und im Notfall als Nothelfende bereitzustehen.

«Der Verein betreibt Jugendförderung», sagt Stephan Aeby, «das ist unser Beitrag an die Gesellschaft.» Die meisten Mitglieder seien zwischen 12 und 15 Jahre alt. Obwohl es keine Alterslimite gebe, würden die Jungs meist spätestens mit dem Eintritt in die Rekrutenschule ausscheiden, die Mädchen



Optisch mit der Zeit gehen. Um Neumitglieder für sich gewinnen zu können, legen die Verkehrskadetten Wert auf eine moderne Uniform. Foto Florian Bärtschiger

mit der Heirat. Die älteren Semester, die im Verein verbleiben, würden die Führungspositionen übernehmen.

Der Turnaround

Während der Fasnacht herrscht für die Verkehrskadetten Hochbetrieb. Diesem begegnen sie heute mit rund 100 Einsatzfreudigen. Eine für den Verein optimale Anzahl. Zu viele Mitglieder drücken die Ausgaben in die Höhe. Beispielsweise kostet eine Uniform zwischen 1200 und 1500 Franken. Die Verkehrskadetten plagten aber auch schon «Existenzängste», so Aeby. Vor fünf Jahren sei die Zahl der Aktiven auf 30 gesunken. Dank guter Werbung – «Junge sprechen Junge an» – habe der Verein den Turnaround geschafft.

«Unter Jungen wird manchmal darüber geschnödet, dass man Uniform trägt», erzählt Andreas Jeker. Deshalb würden die Verkehrskadetten sehr darauf achten, optisch mit der Zeit zu gehen. Die aktuelle Uniform sei modern, die neue werde noch moderner.

Die Verkehrskadetten Nordwestschweiz sind nahezu selbsttragend. Unterstützung erhalten sie von den Swissos-Fonds beider Basel und des Aargaus. Diese braucht es auch, denn der Verein benötigt drei Einsatzfahrzeuge und Infrastruktur. Es gibt aber nicht nur Arbeitszeit. Es gibt auch Waldseilpark, Alpamare und gemeinsames Weihnachtessen. Oder wie es Stephan Aeby nennt: «Zusammengehörigkeitsgefühl.» www.vk-nws.ch