

Landbeiz

Lieber zu viel auf dem Teller als zu wenig

Im Kluserstübli im Herzen von Aesch gibt es gute und bodenständige Kost

Von Robert Bösiger

Aesch. Kemal Turan (48) heisst uns herzlich willkommen im Kluserstübli zu Aesch. Und dies, obwohl er gerade ziemlich Ärger hat wegen der Kaffeemaschine, die nur noch spuckt und dampft. Uns ist zum Glück eher nach was Deftigem, nicht nach Kaffee. So ordern wir Pangasiusfilet mit Spinat und Reis und eine Käseschmitte mit Spiegelei. Beide Menüs munden uns sehr. Am Nachbartisch erhält jemand den Monatshit – einen Fitnesssteller mit Schweins-Cordon Bleu – serviert. Das Cordon Bleu reicht locker von einem zum anderen Tellerrand.

Für den Koch Kemal Turan und die Chefin des Hauses, Maria Pekarova (35), ist es selbstverständlich, dass eher zu viel auf dem Teller ist als zu wenig. Zudem sei das Kluserstübli ja bekannt und beliebt für seine gutbürgerliche Küche. Tatsächlich finden wir dieses Prädikat in Goldprägung auf dem Visitenkärtli.

Und tatsächlich ist das Kluserstübli an diesem kalt-nassen Wintertag fast voll mit Gästen. Mit Gästen, die praktisch ausschliesslich Schweizerinnen und Schweizer seien, wie die Gastgeber sagen. Maria Pekarova präzisiert: «95 Prozent unserer Gäste sind einheimisch und eher schon etwas älter.» Junge Leute fänden kaum hierher, doch das sei generell so in der Gastroszene, erklärt sie.

Eier aus Ettingen

Pekarovas Wurzeln liegen in der Slowakei. Dort hat sie die Hotelfachschule absolviert und ist dann für Praxiserfahrung nach Deutschland und in die Schweiz gekommen. Und nun, seit gut drei Jahren, führt sie das Kluserstübli zusammen mit ihrem Stellvertreter Kemal Turan.

Dem Credo «gutbürgerliche Küche» wollen die beiden treu bleiben – nicht zuletzt deshalb, weil sie damit Erfolg haben und auf ein treues Publikum zählen dürfen. Als Spezialitäten stehen



Dem Credo treu bleiben. Maria Pekarova setzt auf eine gutbürgerliche Küche und einheimische Weine. Fotos Kostas Maros

Heisser Stein, Cordon bleu und «Ali Baba» (siehe Rezept) auf der Speisekarte, daneben zahlreiche Arten von Rösti.

Was den Wein anbelangt, setzen die beiden auf eine einheimische Produktion. So finden sich verschiedene Weine aus lokal verankerten Betrieben im Sortiment. Bei Zutaten und Frischwaren setzen die Gastgeber – soweit möglich – ebenfalls auf Produkte aus der nächsten Umgebung: So kommen die Eier etwa aus Ettingen und das Fleisch aus Arlesheim.

Das Gebäude an der Pfeffingerstrasse gehört zu den älteren in Aesch. Der früheste Beleg für die Existenz des Restaurants stammt aus dem Jahre 1750. Den Namen «Kluserstübli» indes

gibt es erst seit 1911. Davor ging man zur «Wirtschaft zum Rütli von E. Hauser». Bis vor rund 60 Jahren war der eine Teil der heutigen Gaststube noch ein Kuhstall. Im oberen Stockwerk betrieb die Familie Hauser, die die Gaststätte über mehrere Generationen führte, noch einen Coiffeursalon. Ausserdem war für eine gewisse Zeit eine Musikschule im Gebäude untergebracht.

Ein lauschiger Platz unter Reben

Besonders zur warmen Jahreszeit ist das Kluserstübli für seine lauschigen Plätze in der Gartenwirtschaft beliebt. Schatten spendet ein Dach aus Weinreben; im Herbst würden die Trauben direkt über den Gästen hängen.

Maria Pekarova und Kemal Turan sind zufrieden mit ihrem Restaurant und dem Zuspruch der Gäste. Dafür nehmen sie gerne in Kauf, dass sie beide einen arbeits- und zeitintensiven Job haben. Teilweise sind sie auch nicht ganz unschuldig daran, führen sie doch seit Kurzem noch zusätzlich das KML-Café in Therwil.

Apropos Kaffee: Vor unserem Abschied ist die Maschine wieder im Schuss und wir genehmigen uns einen Espresso.

Restaurant Kluserstübli, Pfeffingerstrasse 3, 4147 Aesch, Tel. 061 751 16 04. Geöffnet Montag bis Freitag 8–23.30 Uhr und Samstag 17–23 Uhr. info@kluserstuebli.ch www.kluserstuebli.ch

Rezept

Ali Baba (Rindfleisch mit Peperoni)

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Peperoni
- 800 g Rindsfilet
- 4 Stk. Kräuterbutter
- 4 Peperoncini
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter oder Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

Das Fleisch in einer Bratpfanne mit Bratbutter oder Öl kurz anbraten. Die grob geschnittene Zwiebel und die Peperoniwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Peperoncini würzen. Die Kräuterbutter daruntertermischen und gleich servieren.

Dazu passen Pommes Frites und gemischte Salate.



Land erleben

Sind Sie ein Baselland-Experte?

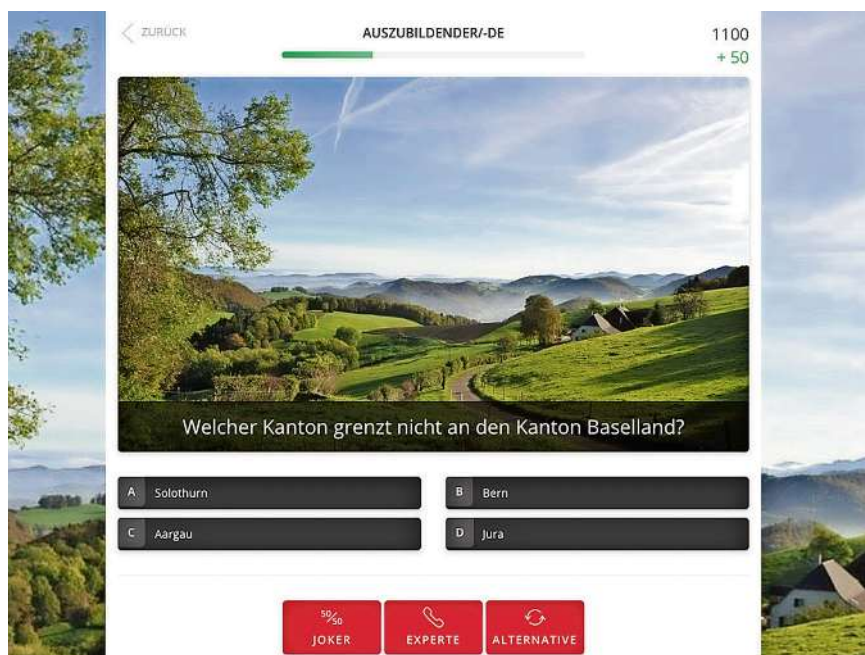
Machen Sie sich zum diplomierten Baselbieter Tourismusexperten: Mit der Online App «Baselland Tourismus Quiz». Es winken attraktive Leserpreise.

Von Angenstein bis Ziegelhof, vom Bölche bis zum Rhy: Auf der Quiz-App warten 240 Fragen rund um die hiesige Kultur, geografische Besonderheiten, Tradition oder lokale Spezialitäten auf ihre Beantwortung. Die zehn Schwierigkeitsstufen reichen vom Einsteigerwissen bis zum Expertentum. Mit jeder richtig beantworteten Frage erreichen die Spielenden einen neuen Level. Haben sie 10 Fragen richtig beantwortet, werden sie zum «diplomierten Baselbieter Tourismusexperten» gekürt. Bei einer falsch beantworteten Frage muss man von vorne beginnen – erst Übung macht bekanntlich den Meister.

Konzipiert wurde die App eigentlich im Rahmen einer Qualitätsoffensive für Angestellte im Tourismussektor, um als Gastgeber und Botschafter Land und Leute besser kennenzulernen. Längst hat sich die App aber zum Publikumshit entwickelt und sie wird sehr rege von Spielfreudigen genutzt.

Mitquizen lohnt sich für BaZ-Leserinnen und -Leser: Mit Start heute Samstag werden die besten fünf Quizzer mit je einer Baselland-Card im Wert von 30 Franken belohnt. Tragen Sie sich mit E-Mail-Adresse in die Liste «BAZ-Gewinnspiel Feb. 2019» ein; Teilnahmechluss ist Freitag, 1. März 2019, um 12 Uhr. Die Baselland-Card ist die praktische Geschenkkarte, ideal für Ausflüge (baselland-card.ch).

Spielbar unter www.baselland-tourismus.ch/quiz oder als App im App-Store und bei Google Play.



Unser Verein

Etwas Glück und etwas Hirn

Es kann spät werden, wenn der Fricktaler Spielclub sich trifft

Von Daniel Aenishänlin

Rheinfelden. «Wem es egal ist, ob er gewinnt oder nicht, der ist kein Spieler», ist Max Emmenegger überzeugt. «So jemand wird nicht lange spielen, sondern bald genug haben.» Der Präsident des Fricktaler Spielclubs ist selbst ein leidenschaftlicher Spieler. Zu Hause warten über 50 Gesellschaftsspiele auf gesteigerten Spieltrieb, im Vereinslokal über 100, verstaut in acht Schränke. «Reine Glücksspiele und reine Kopfspiele sind nicht unser Ding.» Deshalb käme weder Lotto noch Schach infrage. «Damit wir Spass haben», erklärt Max Emmenegger, «muss ein Spiel beide Elemente enthalten, Glück und Strategie.»

Jeden ersten Freitag im Monat treffen sich die Mitglieder des Fricktaler Spielclubs im Dachgeschoss des Waldhofs im Rheinfelder Stadtteil Augarten. Sechs Spielerinnen und neun Spieler gehören dem 1985 gegründeten Verein an. Zuhause sind sie zwischen Stein-Säckingen und Basel. Ihr Alter reicht von 30 bis 70 Jahren. Der älteste im Bunde ist Max Emmenegger selbst: «Das Spielen hält mich geistig fit.»

«Irgendwann verliert man sicher»

Die Beliebtheit von Gesellschaftsspielen habe laut Emmenegger seit der Gründung des Vereins zugenommen. In den letzten zehn Jahren seien viele Nutzer wieder auf «analoge Spiele» zurückgekommen. Auch das Interesse der Medien und junger Spielender habe sich verstärkt. Trotzdem seien Spielclubs Teil einer eher kleinen Bewegung. «Nicht jeder, der gerne spielt, schliesst sich einem Club an, denn spielen kann man auch im privaten Kreis», weiss Emmenegger. «Das mache ich übrigens auch.»



Dem Spiel verfallen. Im Vereinslokal des Fricktaler Spielclubs im Waldhof in Rheinfelden finden sich über 100 Gesellschaftsspiele. Foto Kostas Maros

Er tut dies an Festen wie Weihnachten oder an vereinbarten Spielabenden. Dass er der Spielsucht verfallen könne, tut er mit einem breiten Lachen ab. «Wir spielen ja nicht um Geld», sagt er, «es geht darum, zu gewinnen, und wenn das nicht gelingt, versucht man es halt erneut.» Spielerinnen und Spieler, die nicht verlieren können, gebe es im Verein keine. Solche Leute würden einmal schnuppern, sich mit der Materie nicht anfreunden können und sich danach nicht mehr blicken lassen. «Man muss verlieren können, denn irgendwann verliert man mit Sicherheit. Ich glaube, das ist eine gute Lebensschule – man lernt, zu verlieren.»

Zwar gibt es unter den Mitgliedern des Spielclubs leidenschaftliche Jasser, doch findet dieses Spiel nicht statt im

Waldhof. Dazu gebe es genügend Gelegenheiten im privaten Kreis. Ebenso wenig gespielt werde «Monopoly». Der Klassiker scheint etwas aus der Mode geraten zu sein. Der Publikumsliebhaber sei heute «Die Siedler von Catan» aus dem Jahr 1995. Darin gibt es inzwischen sogar nationale, europäische und Weltmeisterschaften.

Spielfieber bricht aus, wenn sich der Fricktaler Spielclub aufmacht in eines seiner Spielweekends. Zuletzt am Schluchsee im Schwarzwald. Bevorzugt in einem Haus mit genügend Platz, in dem sich der Verein mit seinen Spielen ausbreiten kann. Es wird auch gut gegessen und gewandert. Der Fokus jedoch liegt auf dem Spiel. Und das kann sich bis Mitternacht hinziehen. Kontakt: max@megg.ch