

Landbeiz

Wo mit Liebe gekocht und bewirtet wird

Das Homburger Stübli in Rümelingen ist zum regionalen Anziehungspunkt geworden

Von Robert Bösiger

Rümelingen. Die Wärme, die uns beim Eintreten ins heimelige Homburger Stübli in Rümelingen empfängt, kommt uns an diesem kalten Tag gerade recht. Freundlich werden wir begrüsst von Tine Andersen Marbot (50). Zusammen mit ihrem Mann Heinz Marbot (61) führt sie das Homburger Stübli seit dem 11.11.11. An diesem Tag hätten sie ihr Restaurant eröffnet, um das eingängige Datum besser behalten zu können.

Dieser Tag ist für das Paar ein besonderer. Er markiert den Neubeginn: Sie, zunächst Mutter und Hausfrau, dann rund zehn Jahre selbstständig mit einer Praxis für klassisch-medizinische Massage. Er, der gelernte Pharmalaborant, der später diverse Jobs in den Bereichen Registrierung, Bioanalytik und Verkauf innehat und in der Freizeit leidenschaftlich gerne kocht. Vor etwa 15 Jahren lernen sie sich kennen und lieben. Beide wollen noch einmal etwas ganz anderes anfangen, leben und erleben – und dies gemeinsam.

Der Zufall will es, dass sie auf das Homburger Stübli stossen, dieses über 200 Jahre alte Haus unweit der markanten Rümlinger Kirche gleich neben dem Viadukt des Läuferfingerli. Bevor es zu einem Restaurant wurde, beherbergte die Räumlichkeiten auch einmal einen Krämerladen sowie eine Poststelle. Die Neo-Gastronomen beschliessen, die Geschichte des Homburger Stübli um ein neues Kapitel zu erweitern.

Ein Faible für französische Weine

«Klein und fein – mit warmer Hand und warmem Herz» – an diesen Leitpruch hält sich das Gastgeberpaar. Offensichtlich kommt er an. Die Leute fänden aus der ganzen Region ihren Weg ins Homburgertal, wie Tine Andersen Marbot sagt: «Von Basel bis Olten und darüber hinaus.» Doch auch im Dorf und der nahen Umgebung sei das Restaurant beliebt, ergänzt Heinz Marbot. Montag und Dienstag seien richtiggehende Vereinstage. Aus diesem Grund



Ihren Traum verwirklicht. Tine Andersen Marbot und Heinz Marbot haben mit dem Homburger Stübli unweit der Kirche und des Läuferfingerli-Viadukts in Rümelingen einen gemeinsamen Neubeginn gewagt. Foto Florian Bärtschiger

ist das Restaurant auch erst mittwochs und donnerstags geschlossen.

Beim Einkaufen und Kochen setzt Heinz Marbot auf bodenständige Kost. Beliebt sind seine geschmorten Kalbshaxen (siehe Rezept), der Saure Mocken und seine Braten. Das Fleisch stamme häufig vom örtlichen Metzger. Das Gemüse, räumt Marbot ein, komme grösstenteils nicht aus der direkten Umgebung. Immerhin beziehen sie den Grünspargel, die Zwetschgen und Kirschen vom Hof Horn im Nachbardorf Häfelfingen. Auch die Kürbisse stammen aus nächster Nähe. Und Marbot betont: «Convenience und Tiefkühlprodukte gibts bei uns nicht. Es kommt alles frisch auf den Tisch.» Auch die Saucen bereite er eigenhändig zu.

Bei den Weinen hat das Paar ein Faible für französische Provenienzen aus dem südlichen Rhonetal. Weil beide Frankreich lieben, weil Tines Vater da lebt und weil sie Anbaugelände und Produzenten bestens kennen und schätzen. Mittlerweile handeln sie auch mit französischen Importen. Auf der Karte finden sich aber auch italienische, spanische und hiesige Weine.

Tine und Heinz Marbot sind sehr zufrieden mit dem Gedeihen ihres Werks. Auch die Arbeitsteilung – er kocht, sie serviert und macht alles, was sonst noch nötig ist – habe sich bewährt. Weil sie den ganzen Betrieb zu zweit führen, kommen sie zuweilen etwas an den Anschlag, wie sie zugeben. Die 70-Stunden-Woche ist laut Heinz Mar-

bot die Regel. Doch dieses «satte Programm» befriedigt beide, weil sie mit dem Homburger Stübli ihren Traum haben wahr werden lassen.

Bei unserem Besuch entscheiden wir uns für einen zarten Rindsbraten mit Nüdeli und Gemüse. Und tatsächlich: Das Fleisch ist unglaublich zart, das Gemüse hat dafür noch Biss. Wunderbar und schmackhaft. Es macht tatsächlich den Anschein, dass hier, in diesem ländlichen Bijou, mit Liebe gekocht und bewirtet wird.

Restaurant Homburger Stübli, Dorfstrasse 20, 4444 Rümelingen, Tel. 062 299 12 71; info@homburgerstuebli.ch. Öffnungszeiten und weitere Infos unter: www.homburgerstuebli.ch

Rezept

Kalbshaxen aus Traditionsküche

Zutaten für 4 Personen. 4 Kalbshaxen (ca. 250g) in Scheiben, Fleischgewürz, wenig Pfeffer, Majoran, Thymian, 1 EL Mehl, 3 EL Bratfett oder Öl, 100 g Rüebli, 100 g Sellerie, 100 g Zwiebel, 100 g Lauch, 1 Einzehen-Knoblauch, 2 Tomaten, 3 Lorbeerblätter, 400 g geschälte Tomaten aus der Dose, 2 EL Tomatenpüree, 1 Zitronenschale unbehandelt, 1 dl Weisswein, 3 dl Fleischbrühe, 1 Bund Petersilie geschnitten

Zubereitung. Gemüse schälen, in kleine Würfel schneiden. Haxen kalt abspülen, trocken tupfen, würzen und in Mehl wenden. Öl erhitzen, Haxen bei mittlerer Hitze darin anbraten, Fleisch herausnehmen. Das Gemüse und die Lorbeerblätter dazugeben, auf kleiner Stufe dämpfen. Geschälte Tomaten, Püree und geriebene Zitronenschale zugeben und mischen, mit Wein und Brühe ablöschen. Fleisch zum Gemüse geben und zugedeckt im Ofen bei 130°C mit Dampf ca. 1 ½ Stunden schmoren. Petersilie fein schneiden und über das mit dem Schmortgemüse angerichtete Fleisch streuen. Nach Belieben etwas Zitronenzesten darüber streuen.



Land erleben

Die 12 000-Quadratmeter-Spielwiese

Die Temperaturen draussen lassen beinahe das Blut gefrieren und trotzdem liegt – ausser bei den Langenbrucker Skiliften – in der Region kaum Schnee. Dazu zeigt sich das Wetter von der eher trüben Seite und die Chance, Kinder zu einem Winterspaziergang zu motivieren, tendiert gegen null. Was tun, damit die Glieder trotzdem ein wenig bewegt werden?

Die Lösung heisst: Swiss Mega Park. Der Sport- und Freizeitpark in Frenken-dorf bietet Indoor- und Outdoorspass auf sagenhaften 12 000 Quadratmetern. Das ist die Fläche von fast zwei Fussballfeldern.

Der vielseitige Park bietet nicht nur Spiel, Sport und Spass für Kinder, auch die Grossen kommen auf ihre Kosten. 20 Riesentrampoline, ein bis zu neun Meter hoher Hochseilpark und eine Spielstruktur mit zahlreichen Rutschen, Boulder-Rock und Klettervulkan

laden ein zum Hüpfen, Klettern, Spielen und Toben. Die umfangreichen Angebote sind für jedes Alter und jedes Fitnesslevel geeignet. Besonderen Spass verschafft auch das Spiel «Hero Blast», ein Lasertagging, bei dem Teams Missionen erfüllen oder – ganz ohne Waffen – gegeneinander antreten.

Der Park hat aber noch viel mehr zu bieten: Bei Tennis, Badminton, Squash, Padel-Tennis, Indoor Fussball, Bubble Soccer oder Schlittschuhlaufen und Eishockey auf der grössten Kunststoffeisbahn der Region kann man sich so richtig auspowern. Der Park eignet sich übrigens nicht nur für Familienbesuche, auch Gruppen können hier gemeinsam eine gute Zeit erleben. Zum Beispiel bei Teamausflügen oder Kinder-Geburtstagsfesten.

Mehr Ideen für schlechtes Wetter: www.top10-basel.ch/de/schlechtwetteroptionen



Unser Verein

Sogar ein Brockhaus steht noch da

Die Arbeit des Vereins Stedtlibibliothek Laufen wird in der Region sehr geschätzt

Von Daniel Aenishänlin

Laufen. Wer hat sie erfunden? Ja richtig, Ricola. Zu ihrem 50. Geburtstag vergab die Meisterin des Kräuterbonbons 100 000 Franken, um in Laufen eine Gemeindebibliothek ins Leben zu rufen. Gegründet wurde der Verein Stedtlibibliothek Laufen. Nach einem Kredit über weitere 80 000 Franken aus der Laufener Kasse öffnete die Bibliothek 1984 ihre Tore im Debrunnerhaus neben dem Untertor im Stedtli.

«Früher war eine Bibliothek ein Hort des Wissens», sagt Bibliotheksleiterin Petra Rentsch. Durch die digitalen Medien habe sich dies verändert. Wissen könne heute fast überall «angezapft» werden. Eine Bibliothek bringe aber immer noch einige Vorteile. «Vielleicht sparen eine Stange Geld und beugen einem Platzproblem vor», so Rentsch.

Seit 2016 ist die Stedtlibibliothek in der renovierten Amtshauscheune zu Hause. Der Verein ist eine Leistungsvereinbarung mit der Stadt eingegangen. Er verpflichtet sich, eine öffentliche Bibliothek zu führen, und erhält im Gegenzug kostenlos die neuen Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt. Die rund 2000 Mitglieder haben Zugriff auf über 18 000 Medien. Neben Büchern sind das Filme, Zeitschriften und vieles mehr. Elektronische Medien können auf den E-Reader oder das Tablet heruntergeladen werden. Zum Jahresbudget von 180 000 Franken tragen neben der Stadt Laufen auch 20 umliegende Gemeinden aus dem Laufental und Thierstein sowie Gönner bei.

«Ich finde es toll, dass wir so extrem geschätzt werden», sagt Petra Rentsch. Zu Weihnachten würden sie und ihre vier Kolleginnen jeweils mit Selbst-



Im Hort des Wissens. Bibliotheksleiterin Petra Rentsch geniesst die besondere Atmosphäre in der renovierten Amtshauscheune. Foto Dominik Plüss

gebackenem, Schokolade und Pralinen überhäuft. Rentsch hat eine klare Vorstellung davon, was eine gute Bibliothek bieten muss: «Ein den Kundenbedürfnissen angepasstes Sortiment, gute Beratung und ein effizienter Service.» Vier der Frauen, die in der Bibliothek zum Rechten sehen, kommen aus dem Verkauf, eine ist ausgebildete Lehrerin.

Es darf auch mal brisant sein

Auf das Sortiment wirke sich nicht zuletzt die Bestsellerliste des Buchhändler- und Verleger-Verbands aus und das, was im Gespräch sei. Auch Werke, an denen sich die Geister scheiden wie die Bücher des SPD-Politikers Thilo Sarrazin zu finanz-, sozial- und gesellschaftspolitischen Themen. Wer durch die helle Büchercheune streunt,

trifft irgendwann unvermeidlich auf ein Relikt. Aus purer Nostalgie hätten sie den Brockhaus, diese riesige Enzyklopädie in Buchform, behalten. «Damit die Nachwelt eine Ahnung davon bekommt, was eine Enzyklopädie vor Wikipedia einmal war», begründet Rentsch.

Zwei Veranstaltungen der Stedtlibibliothek stechen besonders hervor. Zum einen die Geschichtenzeit, an der Kindern ab vier Jahren von September bis März jeweils mittwochs Spannendes vorgelesen wird. Und im November bittet Kult-Literatur-Bloggerin Manuela Hofstätter zum Literatur-Apéro. «Dann ist die Bibliothek voll», sagt Petra Rentsch. Man staunt, wozu Kräuterbonbons so alles gut sein können. www.stebilaufen.ch