

## Land Leben

## Kalbsbraten – mit Blick auf die Alpen

Landbeiz Seit 25 Jahren wirtet Markus Studer auf der Blüemlismatt.

Robert Bösiger

Wer in Egerkingen nach der Belchenrampe die Autobahn verlässt und bis zum Dorfkern fährt, wird bald rechterhand auf den Wegweiser Blüemlismatt stossen. Von hier aus steigt die Strasse kräftig an. Der Verkehrslärm und die letzten Häuser verschwinden rasch, und der Weg führt durch den Wald und streckenweise über eine Schotterstrasse – hinauf auf 814 Meter über Meer.

Da, auf einer grossen Lichtung, steht die Blüemlismatt. Wer zum ersten Mal den Weg hierherfindet, könnte meinen, es handle sich um eine Gartenanlage. Dann aber schweift der Blick Richtung Süden. Schönes Wetter vorausgesetzt, liegt die ganze Alpenkette in voller Pracht vor uns. Wunderbar, dieser Blick.

## Opfer des Feuer-teufels

Dieser Weitblick muss es gewesen sein, der schon vor Jahrhunderten fasziniert hat. Das Haus auf der Blüemlismatt jedenfalls ist auf Plänen aus dem frühen 18. Jahrhundert eingetragen. Ob es schon ebenso lange möglich ist, hier etwas gegen Durst und Hunger zu tun, ist nicht bekannt.

Gesichert ist hingegen, dass die Liegenschaft Blüemlismatt dreimal ein Opfer des Feuer-teufels wurde: 1865 ein erstes Mal, dann im Jänner 1911 erneut (wobei ein 18-jähriger Hüterbub in den Flammen umkam). Und letztmals am 10. Oktober 1983. Die Brandstätte wurde als Wohnhaus mit Scheune wieder erbaut. Aber die Wirtschenschaft erhielt ein paar Meter weiter östlich einen eigenen Bau.

Hier, in diesem im November 1984 eingeweihten Gebäude, ist



Markus Studer kann auf der Blüemlismatt auch seinem Hobby frönen: dem Gärtnern. Fotos: Kostas Maros

Markus Studer (52) seit 25 Jahren der Gastgeber. Zuvor war er als gelernter Koch und Kellner einige Zeit auf Wanderschaft. Dann führte ihn sein Weg zurück in die Heimat. Studer: «Ja, ich bin ein Solothurner.»

Ihm gefällt, dass er auf der Blüemlismatt tun und lassen kann, wie ihm beliebt. So ist er nicht nur mit Leib und Seele Gastgeber, sondern auch Gärtner und Gartengestalter – was beim Vertreten der Beine draussen un schwer festzustellen ist. Da ist einer am Werk, der gestaltete

Gärten und eine gepflegte Umgebung über alles liebt. «Es ist mein grosses Hobby», gibt er zu.

## Der Koch kocht nicht mehr

Der Hof selber läuft, wenn man so will, auf Sparflamme. Nach Angaben von Markus Studer beherbergt er nur noch einige Sömmerungsrinder. Immerhin gehören noch sechs neugierige Esel und ein paar Hunde zum Tierreich und damit zum Wirkungsfeld des Hausherrn.

Kommt Studer angesichts der Arbeiten auf dem Hof, im Garten,

bei den Tieren sowie der gelegentlichen Ausstellungen überhaupt noch zum Kochen? Er koche nicht mehr, sagt er bestimmt, «höchstens noch, wenn es meine Hilfe braucht». Denn zum Blüemlismatt-Team gehören neben ihm drei Köche, drei Küchengehilfen, vier Mitarbeitende im Service sowie eine «gute Putzfee».

Der Grundsatz, nach dem Studer und sein Team einkaufen, kochen und bewirten, ist rasch erklärt. Markus Studer fasst zusammen: «Einfach alles frisch.»

Eingekauft wird in der Prodega in Neuendorf. Das Brot und die Süßigkeiten werden vom Team selber gebacken beziehungsweise hergestellt.

Die Gäste kämen von überall her, berichtet Studer. Und: «Das Autobahnkreuz ist halt gäbig für uns.» Wanderer, Durchreisende, Gesellschaften – alle müssten hier vorbei. Apropos: Die Blüemlismatt liegt direkt am Europäischen Fernwanderweg. Markus Studer freut es besonders, dass auch Leute und Vereine aus dem Dorf zu ihm hinaufkommen.

## Saisonale Kost

Bei unserem Besuch lassen wir uns das Tagesmenü bringen: Zunächst kommt ein frischer Blattsalat mit Melone, Ei, Tomä-tli, Peperoni und Radiesli auf den Tisch. Zum Hauptgang Kalbsbraten mit Spargeln, Eierschwämmli und Nüdeli. Wunderbar. Im Frühjahr gebe es oft Spargeln, im Sommer eher Kost vom Grill. Und im Herbst setze man auf Wild Schweizer Herkunft.

Eindrucklich präsentiert sich die Weinkarte: Da findet man alles, von einheimischen Weinen über europäische bis hin zu Übersee-provenienzen.

Markus Studer kennt auch nach 26 Jahren Blüemlismatt keine Verschleisserscheinungen. «Es gefällt mir hier – und ich arbeite gerne.»

**Bergrestaurant Blüemlismatt,** Markus Studer, 4622 Egerkingen; Telefon 062 398 14 68; Geöffnet von Mittwoch bis Samstag 9 bis 23.30 Uhr und Sonntag 9 bis 17 Uhr. Montag und Dienstag Ruhetage. info@bluemlismatt.ch www.bluemlismatt.ch

## Rezept

Crème brûlée  
«Blüemlismatt»

## Zutaten für 6 Portionen

1 Vanilleschote, halbiert, die Samen heraus-schaben  
2,5 dl Milch  
85 g Zucker  
6 Eigelb  
3,5 dl Vollrahm

## Zubereitung

Schote, Samen, Milch und Zucker in einer Pfanne auf kleiner Stufe 5 Minuten kochen lassen. Anschliessend 10 Minuten neben der Herdplatte ruhen lassen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. In einer Schüssel Rahm und Eigelb verrühren. Vanillemilch noch einmal aufkochen. Vanilleschote entfernen. Rahm-Eigelb-Mischung zugeben und vorsichtig zur Rose\* abziehen. Die Mischung darf nicht mehr kochen. Anschliessend in 6 feuer-feste Puddingförmchen füllen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Förmchen in das vorbereitete Wasserbad stellen und im 120 Grad heissen Ofen 45 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. \* Zur Rose abziehen bedeutet, dass eine Creme oder Sauce mithilfe von Eigelb gebunden, also eingedickt wird.



## Land erleben

## Baden im Baselbiet

In den Sommerferien ist bei brütender Sonne eines besonders wichtig: Abkühlung. Das Baselbiet verfügt zwar seit etlichen Millionen Jahren über kein eigenes Jurameer mehr. Vor einem Hitzeschlag braucht sich trotzdem niemand zu fürchten – mit diesen kühlen Tipps lassen sich nebenbei gleich noch ein paar der schönsten Seiten Basellands entdecken. Neben vielen Freibädern laden nämlich auch hier Naturgewässer zum Baden ein.

Folgend die Top 5 der Baselbieter Badestellen. Platz 1: Reinacher Heide: Unterhalb des Heidebrugglis in Reinach/Arlesheim kann man gemütlich an der Sonne liegen, baden, picknicken. Platz 2: Den teilen sich die beiden malerischen

Giessen-Wasserfälle: Der eine liegt unterhalb Zeglingen, der andere im lauschig bewaldeten Tal Chrientel, gut erreichbar mit einem kurzen Spaziergang ab Bahnhof Sommerau (S9). Platz 3: Ergolzufer: Zwischen Augst und Füllinsdorf gibt es viele Plätzchen zum Planschen und Stauen – die gefallen übrigens auch dem Biber. Platz 4: Der Bach im lauschigen Chaltbrunnental reicht zwar nur für ein Fussbad, die kühle Umgebung wirkt aber trotzdem sehr erfrischend. Platz 5: Das Birschöpfli am Rhein. Sehen und gesehen werden, Musik und Trubel – das ist das Motto hier. Nicht umsonst sagt man dem Ort auch «Baselbieter Copacabana». (BL Tourismus)

www.baselland-tourismus.ch/baden



## Unser Verein

## Nicht nur mit dem Finger am Abzug

Die Jagdgesellschaft Blauen und Zwingen hat gerade eine anstrengende Zeit hinter sich gebracht. Sie musste Wiesen mit hohem Gras verblenden. Die Bauern wollten mähen. Verblenden bedeutet, es werden Holzstöcke in den Boden getrieben, an deren Spitzen Plastiktüten angebracht sind. Dadurch werden die Rehgeissen verunsichert. Sie holen ihr Kitz aus dem Gras. Mit dem Verblenden erreichen die Jäger, dass die Kitz nicht vermählt werden.

«Jäger zu sein, ist eine unglaublich schöne Tätigkeit», sagt André Bischofberger, Präsident der Jagdgesellschaft, «es ist eine Passion.» Das Schönste sei die Ruhe im Wald. Und die Beobachtungen. Wenn er etwa zusehen könne, wie eine Rehgeiss ihr Kitz sauber leckt, das Kitz gegen sie drückt, damit es Milch erhält. «Das sind ganz intime Momente, die man nicht selbstverständlich erlebt.»

17 Weidmänner zwischen 25 und 82 Jahre bilden die Jagdgesellschaft. Sie sind das ganze Jahr über mit dem Wald und seinen Bewohnern verbunden. Vor der Jagdhütte sitzen sie zusammen, tauschen sich aus und essen schon mal Wildschweinbratwürste aus eigener Jagd. «Bestes



Stefan Jeisy (links) und André Bischofberger verblenden ein Feld, bevor es gemäht wird. Foto: Daniel Aenishänslin

Biofleisch» nennen sie das. Einer in der Runde meint, was den Jäger wirklich antreibe, sei die Flucht vor der Zivilisation. Das habe schon der spanische Philosoph José Ortega y Gasset verstanden.

## «Macht nachdenklich»

Die Jäger helfen mit, den Wald zu pflegen, zählen Wild und Frischlinge oder legen im Frühling Salzsteine aus. Christoph Ackermann erzählt, wie Sträucher angesetzt werden, die dem Kleinvild zum Schutz vor Greifvögeln

dienen. An den Waldrändern wird das Alte zurückgeschnitten, damit Frisches wächst. «Das mögen die Tiere viel lieber als Altholz, es ist auch vitaminreicher.» Bei den Wildschweinen «sind wir verpflichtet, sie so kurz wie möglich zu halten, weil sie viele Schäden anrichten», erklärt Bischofberger.

Die Jagd organisiert Jagdleiter Stefan Jeisy. Vor einer Drückjagd, während der das Wild durch Hunde und Jagdhelfer den Jägern entgegengelockt wird, werden Spielregeln und Sicherheits-

aspekte nochmals angesprochen. Danach weist Jeisy den Jägern die Stände zu.

In welchem Zustand sich die Stände befinden, sieht sich Stefan Jeisy im Vorfeld persönlich an, «weil der Wald lebt und wächst». Drückjagden können zwischen dem 1. Oktober und dem 15. Dezember durchgeführt werden. Versucht wird, an möglichst wenigen Tagen die mit dem Förster vereinbarte Anzahl Tiere abzuschöpfen.

Tiere zu erlegen, sei ein verschwindend kleiner Prozentsatz ihrer Tätigkeit als Jäger. «Das Töten ist auch für uns nicht einfach», gesteht Bischofberger, «es macht mich immer wieder sehr nachdenklich.» Er frage sich dann, welches Recht er sich herausnehme und ob er wirklich im Sinne der Natur handle.

Einmal jährlich kommen die Blauner Jäger deshalb in der St.-Wendelins-Kapelle zusammen, um mit einer Andacht die Hubertusfeier zu begehen. Begleitet von einem Geistlichen, reflektieren sie darüber, ob sie stets ethisch korrekt unterwegs waren. Für einmal kümmern sie sich nicht um die Natur, sondern um des Weidmanns Heil.

Daniel Aenishänslin