

## Land Leben

## Im Forellenparadies

**Landbeiz** Seit Jahrzehnten ist das Restaurant Roderis in Nunningen bekannt für seine Forellen. Die aktuellen Besitzer haben das Gasthaus liebevoll erweitert und renoviert.

Robert Bösiger

Wir schreiben den 25. März 2016: An diesem Karfreitag zieht es zahlreiche Neugierige hinauf ins Schwarzbubenland, genauer nach Nunningen. Noch genauer zum Weiler Roderis in den gleichnamigen Landgasthof.

Sie alle möchten sehen, was aus dem legendären Restaurant Roderis geworden ist und ob die Forelle auf dem Teller noch immer etwas ist, wofür sich die Fahrt durch die hügelige Baslerbieter Landschaft wirklich lohnt.

An diesem Tag wird eine mehrere Jahre dauernde Zwangspause endlich beendet und der Neubeginn eingeläutet: Nach dem Tod von Alois Flüeler im Juni 2010 – er hatte über fünf Jahrzehnte gewirkt und gewirkt – legt zunächst ein hässlicher Gerichtsfall ums Erbe das Lokal lahm. Fünf Jahre später erfolgt ein Handwechsel; die heutigen Besitzer renovieren die Liegenschaft von Grund auf liebevoll.

Seit besagtem Karfreitag ist das Roderis wieder das, was es früher war – mindestens: eine Landbeiz mit gemütlicher Gaststube, wunderbarer Küche und sympathischen Gastgebern. Geblieben ist auch die beliebte Forelle nach Roderis-Art. Das engagierte Gastgeberpaar Anita Stämpfli (62) und Franco Pittaro (60) hat das mehrere Jahrhunderte alte Gasthaus um sieben Boutique-Hotel-Zimmer erweitert und das Gartenrestaurant erneuert.

Franco Pittaro, der uns mit ebenso sichtbarem wie berechtigtem Stolz die geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmer zeigt, gesteht, dass er seit Jahrzehnten davon geträumt habe,



Das Roderis-Team: Matus Jurco, Sara Stämpfli, Franco Pittaro und Anita Stämpfli (v. l.). Fotos: Florian Bärtschiger

dereinst genau so ein Gasthaus führen zu können. Und nun habe er als ehemaliger Immobilienfachmann die einmalige Möglichkeit, seine Vorstellungen in die Tat umzusetzen.

#### Geschäftsleute und Pilger

Im Speiserestaurant schwingen seine Partnerin Anita Stämpfli und deren Tochter Sara das Zepeter. Anita führte lange Jahre das Restaurant Viertel-Kreis beim Dreispitz, heute ist sie die Herrin in der Küche. Und Sara leitete den Gastrobereich im Basler Theater. Im Roderis ist sie zuständig für den gut sortierten Weinkeller, den Service und die Administra-

tion. Zusammen mit Franco Pittaro, der sich selbst als «Mädchen für alles» bezeichnet, und einem Hilfskoch beschränkt sich die aktuelle Belegschaft auf vier Vollzeitstellen. Man werde allerdings vor allem im Hotelbereich noch Hilfskräfte suchen müssen, räumt Franco Pittaro ein.

Die Gäste kommen laut dem Wirtepaar vorwiegend aus dem Raum Basel. Es sind ebenso Feinschmecker wie Geschäftsleute. Aber auch Pilger, die auf dem Jakobsweg unterwegs sind, übernachten hier oder Teilnehmer von Tagungen und Retraiten.

«In unserer Küche trifft Tradition auf Innovation», sagt

Hausherrin Anita Stämpfli. Dann erklärt sie, dass im Vordergrund Schweizer Gerichte und Produkte stehen. Hingegen wage sie neben den traditionellen Gerichten auch immer wieder Neues. Parameter ihres Küchenstils seien Frische, Saisonalität und Regionalität. Zudem lege sie grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und den Einkauf bei regionalen Produzenten.

Zu Tisch – bei prächtigem Herbstwetter übrigens – bestelle ich die Forelle Roderis-Art mit Salzkartoffeln (Fr. 30.50). Meine Begleitung bevorzugt die Rehbratwurst mit Bratkartoffeln und Gemüse (Fr. 25.50). Die Forellen

bezieht das Restaurant lebend vom Orishof in Liestal. Im Keller des Hauses leben sie im Quellwasser, bis sie in die Pfanne und später auf den Teller gelangen.

Das Fleisch stammt von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim und von regionalen Bauernbetrieben. Für das Wild sind die umliegenden Jagdgesellschaften zuständig. Auf der Speisekarte finden sich aber auch andere Gerichte. Beliebt seien Mistkratzerli, Käsespezialitäten und Wild.

#### Weine und Träume

Um den Weinkeller kümmert sich Sara Stämpfli als frisch diplomierte Gastronomin. Sie setzt bei den Weissweinen fast vollständig auf Schweizer Produkte. Beim Rotwein finden sich auch Provenienzen aus Europa. «Weine von Übersee sucht man bei uns aber vergeblich.»

Im eigens eingerichteten Fumoir lasse sich bestens eine Zigarre anstecken, sagt Franco Pittaro und zeigt uns das Bijou. Dass er auch gleich eigene Zigarren anbietet, liegt schon fast auf der Hand.

Der Gastgeber möchte künftig E-Bikes anbieten – zumal das Roderis an der «Chirsi-Route» von Liestal nach Laufen liegt. Und neben dem Haus plant er ein grosszügiges Biotop und zwei Stöckli. Im Restaurant Roderis hat man noch lange nicht ausgeträumt.

#### Landgasthof Roderis

Eichelbergstrasse 6,  
4208 Nunningen; 061 791 03 21.  
Geöffnet von Mittwoch bis  
Sonntag, 11–23 Uhr;  
www.roderis.ch  
info@roderis.ch

#### Rezept

##### Forellensuppe

#### Zutaten für 4 Personen

600 g frische Forellenfilets ohne Haut, in Streifen geschnitten  
200 g Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten, in Brunoise geschnitten  
200 g entkernte und geschälte Tomaten, in Concassé geschnitten  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
0,25 dl Erdnussöl  
Lorbeer, Thymian, Salz, Pfeffer, Safran  
2 dl Weisswein  
1 Gutsch Ricard/Pastis/Pernod  
0,75 l doppelte Fischbrühe  
1 dl Vollrahm, 1 Eigelb  
25 g Mehlbutter, halb Mehl, halb Butter, gut miteinander vermischen  
Schnittlauch, geschnitten

#### Zubereitung

Gemüse und Kräuter im Öl glasig dämpfen, mit Weisswein und Ricard ablöschen. 15 Minuten kochen, würzen. Forellenfiletstreifen beigegeben und einige Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit in eine Kasserolle giessen, mit Mehlbutter binden, anschliessend Rahm und Eigelb beigegeben. Nicht mehr kochen! Fisch mit Gemüse in vorgewärmten Teller anrichten, Suppe darübergeben und mit Schnittlauch bestreuen.



#### Land erleben

### Preisgekrönte Weine in der Besenbeiz

An den sonnenverwöhnten Baslerbieter Hängen gedeihen vorzügliche Tropfen und davon mehr als 60 verschiedene Sorten. Die Schlager sind Pinot noir und Riesling-Sylvaner. Es sind Spitzenweine, die in jüngster Vergangenheit regelmässig Preise und Auszeichnungen einheimsten, sogar ein Weltmeistertitel ist dabei. Schweizer-Meister-Titel sind das schon fast die Regel. So haben Baslerbieter Weinbauern auch dieses Jahr wieder zugeschlagen, als es beim Wettbewerb «Mondial des Pinots» um die Medaillenvergabe ging.

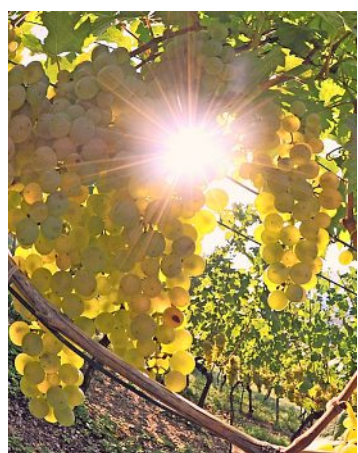
Gut zu wissen, dass unsere Region solch erfolgreiche

Wein-Botschafter beheimatet. Dank guten Böden, mildem Klima, hoher Qualität und viel Herzblut verschafft sich der hiesige Wein über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus Respekt und Anerkennung.

Definitiv vorbei sind die Zeiten, in der Blauburgunder als «Beereliwy» belächelt wurde. Die Qualität stimmt, das Selbstbewusstsein der regionalen Bevölkerung für «ihren» Wein muss aber noch wachsen. Zu viele Restaurants, die heute noch Walliser oder Waadtländer zuoberst auf der Weinliste haben. Man muss sich das einmal umgekehrt vorstellen!

Wer «unseren» Wein mitsamt Anekdoten des Winzers hautnah erleben möchte, hat jetzt die Gelegenheit. Viele Besenbeizen öffnen im Herbst ihre Tore. Da wird in Scheunen degustiert und in Rebhäusern gefachsimpelt. Baselland Tourismus hat eine Liste der Lokale zusammengestellt. Die farbenfrohe Landschaft ist die ideale Kulisse für einen Ausflug aufs Land. (BL Tourismus)

www.baselland-tourismus.ch/top/besenbeizen



#### Unser Verein

### Raclette und Chai können die Integration fördern

Wo können sich heute Russen, Iranerinnen und Amerikaner gemeinsam an einen Tisch setzen und den Tag geniessen? Wo treffen Herr und Frau Schweizer die halbe Welt an einem Ort? Am Integra in Liestal. Das grosse Fest der Kulturen bietet ein bunt gemischtes Angebot an Kulinarischem, Marktständen, Folklore und typischer Musik.

«Wir kriegen eigentlich nur positive Feedbacks. Das Integra hat sich sehr gut entwickelt», sagt OK-Präsidentin Yvonne Hänzi, «sowohl Migrantinnen und Migranten als auch Schweizer bleiben sitzen und interessieren sich für das Unbekannte.»

Das sind bis zu 5000 Leute, die sich im Stedli treffen, auf dem Zeughausplatz, im Kirchhof und in der Kanonengasse. Das Budget beträgt 50 000 Franken. Das örtliche Gewerbe, die Stadt, Bürgergemeinde und der Kanton unterstützen den Anlass.

#### Kennen und verstehen lernen

Am Anfang der 20-jährigen Integra-Geschichte steht die Liestaler Integrationskommission. «Die Idee dahinter ist, Menschen, die in Liestal leben, aber nicht aus der Schweiz stammen, mit den Liestalern zusammenzubringen», erklärt OK-Mitglied



Das Integra-OK: Corinne Schneider, Domenic Schneider, Barbara Mujagic, Attila Balas und Yvonne Hänzi (von links).

Domenic Schneider, «es geht darum, sich gegenseitig kennen und verstehen zu lernen.»

Es helfe Migranten durchaus, mal einen Klöpfer, eine Bratwurst oder ein Raclette zu essen und eine Guggenmusik zu hören, denn einige bekämen solches Brauchtum gar nicht mit in den Quartieren, in denen sie lebten. Etwa in der Weiermatt, wo gemäss einem Mitglied des Stadtrats der grösste Teil des Reinigungspersonals lebt, das die kommunale und kantonale Verwaltung in Schuss hält. «Plötz-

lich merken alle, das Gegenüber ist ein ganz normaler Mensch», sagt Schneider. Vor 20 Jahren sei dies noch ein richtiger grosser Schritt auf einander zu gewesen. Auch heute sei dies noch keine Selbstverständlichkeit.

«Ich wurde kreidebleich», erzählt Yvonne Hänzi von ihrer erschreckendsten und gleichzeitig überraschendsten Integra-Begrenzung. Im Vorfeld des Integra 2007 verteilte sie Flyer. Ein Mann sagte zu ihr, er könne diesen Anlass nicht unterstützen. «Dann krepelte er seinen Är-

mel hoch und entblöste ein Hakenkreuz.» Was dann geschah, sei ihr «extrem eingefahren»: Der Rechtsextreme kam mit einem Bekannten ans Festival, setzte sich an einen Tisch «und alles blieb friedlich».

#### Kochen wie zu Hause

Der Verein besteht nur aus den fünf Vorstandsmitgliedern. Das Fest findet alle zwei Jahre statt. Am 5. September 2020 wird das 10., das Jubiläumsfest, steigen. Zwischen 700 und 1000 Stunden ehrenamtliche Arbeit steckt jedes Mitglied in die Vorbereitung.

Die Organisatoren führen selbst ein Beizli, wo Liestaler Einwohnerräte zum Einsatz kommen. Helfer sind zudem nötig, um die Stände aufzustellen und abzuräumen. Wenn die Teilnehmenden mit ihren authentischen Speisen und Getränken ankommen, steht alles bereit. «Keine Professionellen», sagt Domenic Schneider, «sie kochen wie bei sich zu Hause.»

Und der Lohn dafür? Yvonne Hänzi lacht: «Das positive Feedback und die vielen glücklichen Menschen.»

#### Daniel Aenishänslin

www.integra-liestal.ch