

Land Leben

Währschafte Kost in der Vereinsbeiz

Landbeiz Die Grossmatt in Therwil ist seit Generationen eine gute Adresse für Leute aus der Umgebung und für zahlreiche Vereine. Die gutbürgerliche Küche stellt die Gäste zufrieden.

Robert Bösigler

Die Dame, die wir an der Tramhaltestelle Känelmatt in Therwil nach dem Weg zum Gasthaus Grossmatt fragen, weist uns den Weg. Und ruft uns hinterher: «Einen guten Appetit dann! In der Grossmatt isst man hervorragend.» Eine bessere Werbung als die Stimme des Volkes kann sich ein Restaurant nicht wünschen.

Die Gaststube des Restaurants Grossmatt ist praktisch voll besetzt, und auch das Säli füllt sich rasch, weil soeben eine Gruppe von Lehrpersonen eintrifft und den langen Tisch in Beschlag nimmt. Auf den Tischen stehen Gestecke mit frischen Blumen und Rosskastanien. Die Gaststube präsentiert sich insgesamt in einem einfachen Kleid: weder Schickimicki noch rustikal – dafür richtig heimelig.

Wir fühlen uns auf Anhieb wohl hier und können uns angesichts der vier Tagesmenüs (zwischen 16 und 26.50 Franken) nur schwer entscheiden. So fällt unsere Wahl auf ein Vegimenü: Die Tagessuppe (Gemüsecreme) mündet, und die mit Gorgonzola überbackenen Maccaroni mit Spinat schmecken ausgezeichnet.

Schon im vorletzten Jahrhundert war die Grossmatt eine Gaststube, und rundherum standen noch keine Häuser. Es war eine Zeit, in der die Bauersleute mit ihren Leiterwagen voller Gemüse von den südlich gelegenen Dörfern hier vorbeikamen auf ihrem Weg in die Stadt Basel.

Damals, erzählt Gastgeber Roger Hellinger (56), habe die Grossmatt im Volksmund «Zum letzten Batzen» geheissen. Der Hintergrund: Hellingers Gross-



Roger und Christine Hellinger führen die Grossmatt in dritter Generation. Fotos: Florian Bärtschiger

mutter hat jeweils hinter dem Haus auf einer Theke gefüllte Schnapsgläsern bereitgehalten, damit sich die Marktfahrenden stärken konnten. Abends auf dem Heimweg seien sie wiedergekommen, hätten sich erneut einen Schnaps genehmigt und quasi mit dem letzten Batzen bezahlt.

Wann die Ur-Liegenschaft erbaut wurde, ist Hellinger nicht bekannt. Das Datum, an dem das Haus ein Raub der Flammen wurde, aber sehr wohl: Es war der 1. Mai 1958. Im Jahr danach wurde die Grossmatt von seinen Eltern Dölf und Rosa Hellinger

neu erbaut. Sie führten so die Familientradition weiter, die Grossvater Adolf Hellinger mit dem Kauf der Liegenschaft anno 1916 begründete: das Therwiler Restaurant Grossmatt.

Geheimwaffe: Kartoffeln

Weil der Vater im Jahr 1978 viel zu früh starb, wurde der Betrieb ein paar Jahre lang verpachtet. Roger Hellinger, damals erst 15, absolvierte zunächst eine Kochlehre, machte die Wirteprüfung, erlernte das Metzgerhandwerk und sammelte Berufserfahrung in Basel, Binningen und Sissach.

1989 kehrte er nach Therwil zurück und übernahm den Betrieb.

Heute führt er die Grossmatt mit seiner Frau Christine. Sie ist für das Buffet und den Service zuständig, er für den Einkauf und die Küche. Unterstützt werden die beiden von zwei Personen in der Küche und vier teilzeitlichen Mitarbeitenden im Service.

Die Hellingers setzen auf eine gutbürgerliche Küche mit frischen Zutaten. Grössten Wert legt der Herr des Hauses auf die Kartoffeln: Am liebsten verarbeite er die Sorte Bintje zu seinen Röstimenüs, sagt er. Diese sei leider

rar, und es gebe immer weniger Bauern, die liefern könnten.

Neben Röstli hat er sich auf Schweinsbratwürste spezialisiert. Diese – auch in Curry- und Bärlauchvariante zu haben – stellt er als Hobby Metzger gleich selber her. Auch Metzgete ist in der Grossmatt ein Thema. Dann sei das Lokal stets voll besetzt. Früher haben die Hellingers die Schweine noch selber gezüchtet.

Die Gäste stammten aus der ganzen Region, wie Christine Hellinger berichtet. Am Mittag kommen sie eher aus der näheren Umgebung: «Es sind Arbeiter ebenso wie Banker und andere.»

Dass vor allem auch Vereine die Grossmatt schätzen, zeigt sich unschwer daran, dass gleich mehrere Vereinskästen an den Wänden hängen. So verkehren hier von den Turnern über die Jodler und Schützen bis zu den Volleyballern, Handballern und Ringern zahlreiche Vereine.

In der warmen Jahreszeit steht die lauschige Gartenwirtschaft offen. Dann bieten die Gastgeber ein reichhaltiges Salatbuffet und leckere Fleischstücke vom Grill. Den einzigartigen Grill habe er übrigens zusammen mit Tinguely-Freund und Restaurator Jean-Marc Gaillard konstruiert, sagt Roger Hellinger mit strahlenden Augen. Und es macht ganz den Anschein, als freue er sich bereits wieder auf das nächste Frühjahr.

Restaurant Grossmatt

Ettingerstrasse 32, 4106 Therwil; Tel. 061 721 10 53; Geöffnet Di–Fr 9–24 Uhr; Mo 17–24 Uhr; Sa 10–24 Uhr; Sonntag geschlossen. grossmatt@bluwin.ch

Rezept

Grossmatt-Röstli

Zutaten für 4 Personen.

12 Kartoffeln (vorzugsweise Bintje)
4 Eier
320 g Lachs
Butter zum Anbraten
Gewürze
Frischer Meerrettich
Schlagrahm

Zubereitung.

Kartoffeln schwellen, schälen und durch die Röstiraffel lassen. Die Röstli mit Butter in der Pfanne goldig anbraten und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Währenddessen die Eier im Essigwasser circa drei bis vier Minuten pochieren und dann in der Mitte der Röstli platzieren. Den Lachs rund um das Ei schön anrichten – et voilà: e Guete!

Zum Lachs passt hervorragend ein wenig Meerrettichschaum (geraffelter Meerrettich, mit Schlagrahm vermischt und gewürzt).



Land erleben

Die Schwitzhütten der Region

Hudelwetter und wohlige Hitze. Diese Kombination macht die Sauna zum beliebten Herbst- und Wintervergnügen. Das zelebrierte Schwitzen ist nicht nur gesund, entspannend und gesellig; es belebt auch und stärkt die Abwehrkräfte. Die Regeln sind einfach: Textilien weg, Duschen, Tuch drunter und los gehts. Mehrere Saunagänge fördern die Tiefenentspannung. Gequatscht wird in den Pausen, in der Schwitzhütten herrscht andächtige Stille.

Die vielfältigste Saunalandschaft der Schweiz verspricht das Aquabasilea in Pratteln. Und tatsächlich: Von der Aromagrotte über die Chalet- und Rustikalsauna bis zur Rauchsauna und der Bergwerksauna bleiben keine Wünsche offen.

Abgekühlt wird in sprudelnden Aussenbecken. Was die Anlage besonders macht, ist der Aufgusskalender. Stündlich und abends sogar halbstündlich gibt es eine thematische Zeremonie – wer es gerne salzig mag, wählt den Salzaufguss inklusive Salzpeeling, wem Süsses lieber ist, besucht den Honigaufguss und gönnt seiner Haut ein samtig-klebriges Erlebnis. Hartgesottene neh-

men den Wenikaufguss, bei dem sie am Ende mit Birkenzweigen je nach Gusto sanft bis zünftig abgeklastet werden.

Ein wahres Saunadort betreibt das Sole Uno in Rheinfelden. In der Feuersauna flackert tatsächlich ein Feuer, in der Erdsauna lässt sich die Urform der finnischen Saunakultur erleben.

Zuletzt ein Tipp aus Basel: Im Sommer Szenebad, im Winter Sauna – das ist das Rhybadhysli Breiti. Drei Jurten dienen als Sauna, Ruheraum und Lounge. Unerschrockene kühlen sich gar mit einem Sprung in den Rhein ab. (BL Tourismus)

www.baselland-tourismus.ch/suche/sauna



Unser Verein

Die Birsigthalbahn – ein Stück Leimentaler Identität

«Eine gewisse Mitschuld, dass es den Verein gibt, trägt die Basler Zeitung», bemerkt Paul Gschwind, Präsident und Gründungsmitglied des Vereins Pro Birsigthalbahn. Am 6. August 1988 schrieb Jürg-Peter Lienhard über die Möglichkeit, dass Wagen der ausserangierten Birsigthalbahn (BTB) zu Museumsstücken werden könnten. Der Tramclub Basel und das Ecomusée waren darüber im Gespräch. Mehrere Wagen gingen ins Elsass. Letztlich zerbrach sich das Projekt einer Museumsbahn.

Via Inserat im BaZ-Markt vom Dezember 2008 vermittelte der Tramclub einen Motorwagen, ein Dienstfahrzeug sowie ein Anhänger zurück ins Leimental. Im folgenden Frühling gründete sich schliesslich der Verein.

«Es sind Bahnfreunde aus dem Leimental und darüber hinaus, die aus Sympathie zur Bahn dem Verein treu sind», beschreibt Paul Gschwind die 230 Mitglieder. Regionale Bahnen vermittelten Identität. Die ehemalige Birseckbahn, liebevoll Cremeschnitten-Express genannt, das Waldenburgerli, das Drämmli, das in Basel «heilig ist».

In Rodersdorf, wo die Wagen heute in einer Remise der BLT untergebracht sind, würden die



Paul Gschwind in einem der ausgedienten Wagen. Foto: Kostas Maros

Leute noch heute ihr «Bähnli» nehmen.

Mit schwarzer Krawatte

Gschwind erinnert sich gut an die letzte Fahrt der Birsigthalbahn vom 28. September 1984. Er, der 43 Jahre für die BTB und BLT im Einsatz stand, war an der Station Heuwaage präsent. Die Bahn machte sich auf nach Oberwil. Ein paar Tausend Schaulustige und Nostalgiker säumten die Geleise, schossen Fotos. «Aus der ganzen Welt waren Eisenbahnfanatiker gekommen», erzählt

Paul Gschwind. An diesem allerletzten Tag trugen die Wagenführer eine schwarze Krawatte.

Für die neueren, 1966 gebauten Wagen war noch nicht Schluss. Sie wurden in die Romandie nach Aigle transferiert, wo sie – allerdings in Rot-Weiss – noch 33 Jahre von Transports Publics du Chablais genutzt wurden. Ein Motorwagen wurde dieses Jahr wieder blau-weiss. Nachdem er endgültig von der Schiene geholt worden war, liess der Verein ihn umspritzen, nach Rodersdorf transportieren, wo

das 27 Tonnen schwere Bijou von einem mobilen Kran in Richtung Remise gehievt wurde (die BaZ berichtete). Rund 50 000 Franken liess sich der Verein diese Herzensangelegenheit kosten. Er konnte es dank Lotteriefonds und weiteren Sponsoren.

Seit 1984 startet in Rodersdorf ein gelbes Tram statt einer blau-weissen Bahn. Heute kann auf der längsten internationalen Tramstrecke Europas (25 Kilometer) Dornach erreicht werden. Auf diese kann die BTB jedoch nicht mehr zurück. Ihre Kastenbreite beträgt 2,5 Meter, jene des Tangos bloss 2,3 Meter. Auch fällt dessen nötige Spannung mit 600 Volt geringer aus als die nötigen 940 Volt für die Bahn.

In der Remise stehen nun Fahrzeuge der Jahrgänge 1923 und 1966. «Es sind jene, welche die Birsigthalbahn prägten», sagt Paul Gschwind. Zwei Güterwagen, zwei Motorwagen ein Mittelwagen. Weitere werden nicht hinzukommen, da sie keinen Platz hätten. Es sind jene identitätsstiftenden Objekte, «die es braucht, um die Erinnerung lebendig zu halten».

Daniel Aenishänslin

www.probirsigthalbahn.ch