

Land Leben

Wo spätere Bundesräte einkehren

Landbeiz Erst seit gut zwei Jahren führen Julia Thiele und Jean-Daniel Moix den «Schlüssel» im Herzen von Reinach. Könnte der Gasthof sprechen, hätte er viel Spannendes zu erzählen.

Robert Bösigler

Wir schreiben das Jahr 1852. Auf dem Heimweg zu Fuss von der Bezirksschule in Therwil nach Arlesheim kehrt ein 14-jähriger Junge im Gasthof Schlüssel zu Reinach ein und genehmigt sich ein Bier.

Die Verfehlung des Schülers kommt seinem Vater Emil Remigius Frey, einem aus Basel stammenden Anwalt und bedeutenden Führer der Baselbieter Trennungsbewegung, zu Ohren. Besonders ärgert ihn, dass der offenbar zufällig im Wirtshaus anwesende Regierungsstatthalter nichts unternommen haben soll, um seinen Buben vom Alkoholkonsum abzuhalten. Frey beschwert sich beim Baselbieter Regierungsrat – erfolglos.

Heute wissen wir, dass es sich beim durstigen Schüler um den späteren Bundesrat Emil Johann Rudolf Frey (1838–1922) handelte, den bis heute ersten und einzigen Bundesrat aus dem Baselbiet. Er hatte es also trotz Bier, Schulabbruch und nicht bestandener Matur zu etwas gebracht.

Viele Stürme überlebt

Besagter Gasthof Schlüssel im Herzen Reinachs hat eine lange Geschichte und kennt viele Geschichten. Beherbergt in einem der schönsten Häuser im Ortskern (Baujahr 1562), hat er so manchen Sturm erlebt und dabei oft Glück gehabt. So auch im Dreissigjährigen Krieg, als die Weimarer Truppen Reinach in Brand setzten.

Das Haus aus Stein an der Hauptstrasse 29 war wohl schon früh ein Gasthof. Doch erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts taucht der Name «Schlüssel» in schrift-



Jean-Daniel Moix und Julia Thiele sind aus dem Wallis ins Baselbiet gekommen. Fotos: Dominik Plüss

lichen Dokumenten auf. Aus dieser Zeit stammen auch die noch heute erhaltene, kunstvoll verzierte Holzterrasse ins Obergeschoss und das Rokokoportal. Beides trägt die Handschrift des Reinacher Bildhauers Niklaus Kury (1738–1803).

Eine wechselvolle Zeit erlebte der Gasthof während der Französischen Revolution: Zunächst wurde Reinach von den Franzosen einverleibt, dann zum Hauptort des «Canton de Reinach» ernannt und später, 1815, auf Geheiss des Wiener Kongresses zusammen mit der früheren Vogtei Birseck zu Basel geschlagen.

Auch im 19. Jahrhundert geschah einiges rund um den

Schlüssel: Zunächst war im Gasthof das Hauptbüro der «Bernerpöst», von wo aus das Leimental bis Burg, Binningen und Allschwil sowie das Birseck bedient wurden. Es folgten die Trennungswirren, und der Gasthof galt als Hochburg der Stadttreuen. Im 19. Jahrhundert wurde das Lokal zur Heimat vieler Vereine, und der Saal lockte Tanzfreudige an.

Kostenloses Kino

Im selben Saal entdeckten die Reinacher den Film: In den 1920er-Jahren wurden bevorzugt Streifen des dänischen Komikerduos Pat und Patachon und natürlich jene von Charlie Chaplin gezeigt. Der Eintritt war meis-

tens frei, gesponsert von Suppen- und Seidenfabrikanten.

Seit zwei Jahren verzaubern Jean-Daniel Moix (50) und Julia Thiele (45) die Gäste im Schlüssel. Moix stammt aus dem Unterwallis. Nach einer Lehre in Zermatt, Wanderjahren in Zürich, St. Moritz und Montreux sowie einer achtjährigen Auslandsaufenthaltung in Saudiarabien, Kanada, Abu Dhabi und der Elfenbeinküste kam er zurück ins Wallis: Dort lernte er seine Frau kennen, die es via Deutschland und Spanien nach Zermatt verschlagen hatte. Sie beschlossen, sich selbstständig zu machen, übernahmen zunächst die Mühle in Aesch und ab September 2017 den Schlüssel.

Die Philosophie des Paares ist im Grunde simpel: Mit möglichst saisonalen, frischen Zutaten und viel Liebe wird fast alles selbst gemacht. Das Fleisch stammt von Lieferanten aus der Umgebung, ebenso das Wild. Es liegt auf der Hand, dass im Weinkeller Weine aus dem Wallis und dem Baselbiet die Hauptrolle spielen.

Die Besucher sind laut Julia Thiele oft treue Stammgäste aus der Region sowie Geniesser. Abends kommen die Leute vorwiegend wegen des Essens und der Ambiente. Doch auch am Mittag ist der Schlüssel gut besucht. Das feine Essen, der herzliche Service und die heimelige Atmosphäre sprechen für sich.

Das Gastgeberpaar wird unterstützt von drei Mitarbeitenden in der Küche sowie zwei im Service. Insgesamt sind drei Lehrlinge an Bord. Jean-Daniel Moix ist zuständig für den Einkauf und die Küche. Julia Thiele

führt das Buffet, den Service und erledigt das Administrative.

Wir bestellen den Tagesteller: Hirschkätzli Jägerart an Wildjus, Spätzli und Rosenkohl (25 Franken), zur Vorspeise eine Tomatensuppe. Ebenfalls auf der Karte stehen zur Auswahl ein Vegetarier (geschmorte Brüsseler und Dampfkartoffeln für 22 Franken) und Forellenfilet an Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Spinat (36 Franken). Klassiker sind Tartar, Cordon bleu und Kalbsleberli. Jean-Daniel Moix' Spezialität: Er kocht auf Vorbestellung gern das Lieblingsessen der Gäste. Da hätte Emil Johann Rudolf Frey wohl seine Freude daran gehabt.

Gasthof Schlüssel

Hauptstrasse 29, 4153 Reinach;
Tel. 061 712 33 00;
Geöffnet Di bis Sa 9.30–22 Uhr,
So und Feiertage 11–15 Uhr.
info@schluessel-in-reinach.ch
www.schluessel-in-reinach.ch

Rezept

Dunkle Schokoladenmousse

Zutaten für 4 Personen.
400 g dunkle Couverture 70%
4 Eier
150 g Zucker
4 cl Whisky
1 l Rahm

Zubereitung.

Die Couverture schmelzen. Eier und Zucker mischen. Den Whisky dazugeben und die geschmolzene Couverture darunter mischen. Den Rahm schlagen und danach

sorgfältig unter die Masse ziehen. Vor dem Geniessen mindestens sechs Stunden im Kühlschrank lagern.



Land erleben

Das Baselbiet verschenken

Wenn einem beim Einkaufsbummel die Finger frösteln, die Tage kurz und kalt sind und die Wochen bis Weihnachten an einer Hand abgezählt werden können, ist es allerhöchste Zeit, sich auf die Suche nach Weihnachtsgeschenken zu machen.

Im aufkommenden Trubel ist es dann schnell passiert: Am Ende liegt irgendein Geschenk neben dem Tannenbaum, das weder sitzt noch steht und schon gar nicht gefällt. Wer wirklich eine Freude bereiten will, aber nicht so genau weiss, was passt, liegt darum mit der Baselland-Card genau richtig.

Mit der Baselland-Card werden über fünfzig Ideen verschenkt, mit denen man sich in der Region verwöhnen lassen kann. Ein feines Nachtessen in einem der über 30 teilnehmenden Restaurants beispielsweise – von der gemütlichen Bäckerei über den Landgasthof bis zum edlen Gourmet-Tempel. Oder ein erlebnisreicher Ausflug in die Region Wasser-



fallen. Oder ein entspannter Tag im Thermalbad. Aber auch ein Einkauf regionaler Spezialitäten im Feinkostgeschäft.

Die Baselland-Card ist das vielfältigste Zahlungsmittel neben dem guten alten Franken. Sie lässt sich mit Beträgen zwischen 10 und 500 Franken aufladen.

Wer lieber etwas Handfestes verschenkt, dem sei der Baselland-Shop empfohlen. Dort lassen sich regionale Spezialitäten in allen Formen und Grössen bestellen. Der Versand erfolgt direkt ab Hof. Ohne Umwege, ohne Zwischenlager – regional, saisonal, frisch.

Dieser Beitrag wird präsentiert von Baselland Tourismus.
www.baselland-tourismus.ch/
baselland-card
www.baselland-shop.ch

Unser Verein

Ein Netzwerk für das Laufental

«Wenn es die Promotion Laufental nicht gäbe, müsste man sie erfinden», sagt Remo Oser, Präsident jenes Vereins, der sich zum Ziel gesetzt hat, das Laufental nachhaltig zu entwickeln. Dabei dreht sich keineswegs alles um die Wirtschaft, präzisiert Thomas Boillat, Fachstellenleiter von Promotion Laufental: «Wir zeigen auf, dass das Laufental ein attraktiver Standort ist, wo es sich gut wohnen, arbeiten und die Freizeit verbringen lässt.»

Gegründet wurde Promotion Laufental 1999 im Stadthaus Laufen. Sie zählt heute über 100 Mitglieder. Darunter natürliche Personen, aber auch Banken, Verbände, Industriebetriebe und nicht zuletzt Gemeinden. Von den 100 000 Franken, die das Jahresbudget ausweist, übernehmen die Gemeinden 80 Prozent. Der Vorstand setzt sich zusammen aus «engagierten, gut vernetzten Personen», so Boillat. Zu ihnen zählen etwa Martin Dätwyler, Direktor der Handelskammer beider Basel, oder Martin Schindelholz, der noch in den Vorständen von Baselland Tourismus und des Forums Schwarzbubenland einsitzt.

«Es macht grossen Spass, wenn man sich in einer Talschaft engagieren kann», sagt Remo



Der Präsident und der Fachstellenleiter von Promotion Laufental: Remo Oser (links) und Thomas Boillat. Foto: Dominik Plüss

Oser. Eine Stärke von Promotion Laufental seien im wirtschaftlichen Kontext die kurzen Kommunikationswege. «Das Anliegen eines Unternehmers kann sehr schnell an die Politik herangetragen werden», so Oser, «das ist vor allem in Dingen wichtig, die das ganze Tal betreffen.»

Stark engagiert hat sich die Promotion für den Doppelspur Ausbau der Bahnstrecke im Laufental. «Das geht leider viel länger, als wir uns das wünschen», sagt Oser. «Zumindest besteht nun das Bekenntnis zum Aus-

bau.» Ein weiteres Anliegen sei, dass der Muggenbergtunnel im Gebiet Angenstein «endlich» gebaut werde. Die Unterstützung des Kantons sei spürbar.

Hindernisse abbauen

«Wir verstehen das Laufental als Brücke in den Jura», betont Thomas Boillat den überregionalen Gedanken von Promotion Laufental. Mit dem Jura sei man daran, einen Lehrlingsaustausch und Schnupperwochen aufzulegen. Zehn Unternehmen seien bereits mit im Boot. 2019

konnte zudem das zweite «Forum Entreprises» mit Unternehmen aus dem Jura und der eigenen Region abgehalten werden.

Am Neujahrsempfang am Gymnasium Laufental-Thierstein hat der Verein seine Hände ebenso im Spiel. Dort werden Projekte wie Berufsinfoabend, Gratulationsfeier oder Lehrstellenbörse vorgestellt. Die Aktion Ferienjob, für die Promotion Laufental einen Standardvertrag ausgearbeitet hat, ermöglicht Schülern ein Einkommen und den teilnehmenden Firmen Präsenz im Wochenblatt. Kantonsgrenzenübergreifend.

Hindernisse zwischen dem Laufental und dem Thierstein abzubauen, sei Ziel der Zusammenarbeit, erklärt Oser. Nicht umsonst soll Martin Vogel, ehemaliger Präsident des Kantonalen Gewerbevereins Solothurn, seine Mails jeweils mit einem «Gruss aus dem Freistaat Schwarzbubenland-Laufental» versehen haben. Es geht das Gerücht um, Gewerbeverein und Promotion hätten ihm deshalb zum Abschied je einen Grenzstein mit auf den Weg gegeben.

Daniel Aenishänslin

www.laufental.swiss