

Land Leben

Arbeiter zum Znüni, Vereine zum Ausklang

Landbeiz Gastgeberin Jeannette Degen und ihr Team geben den Gästen im Restaurant Post in Waldenburg eine Heimat.

Robert Bösiger

Waldenburg. Dieses Städtchen, das am oberen (südlichen) Ende des nach dieser Ortschaft genannten Waldenburger Tales liegt, hat viel zu bieten, obwohl es bei vielen Menschen der Region Basel nicht im Zentrum ihres Radars steht. Allerhöchstens fährt man hie und da durchs Städtli, um via den früheren Höhenkurort Langenbruck und den Oberen Hauenstein ins Solothurnische zu gelangen – oder umgekehrt Richtung Liestal.

Wenn Sie das nächste Mal nach Waldenburg kommen, steigen Sie doch einmal aus und erkunden Ort und Umgebung. Sie werden staunen. Das Städtchen war über Jahrhunderte ein wichtiger Umschlagplatz für Waren aller Art, es war einer der Hauptübergänge von Deutschland ins schweizerische Mittelland und weiter Richtung Süden. Schon die Römer wussten das. Sehenswert sind neben dem mittelalterlichen Stadtkern zum Beispiel das Obere Stadttor, die reformierte Pfarrkirche und das spätgotische Pfarrhaus.

Wenn Sie die Wanderschuhe dabei haben, umso besser: Dann können Sie die oberhalb des Städtchens auf einem schmalen Felsrücken thronende Ruine Waldenburg besuchen. Die imposante Ruine ist in knapp einer Stunde gut erreichbar.

Leider ist die Welt gerade in den vergangenen Jahren ein bisschen heftig an dem beschaulichen Städtchen vorbeigezogen. Diverse Unternehmen und Firmen zogen weg oder gaben auf. Wo die Beschäftigten und Steuerzahler fehlen, fehlen auch jene, die hie und da den Weg in ein



Koch Flo Boesiger, Wirtin Jeannette Degen (links) und Servicefachfrau Susanne Senn (rechts). Fotos: Kostas Maros

ortsansässiges Restaurant finden. Die Uhr, die in der Gaststube des Restaurants Post an der Wand hängt, versinnbildlicht diesen Zustand: Die Zeit ist gewissermassen stehen geblieben. Und ob die Bemühungen fruchten, neue Arbeitsplätze ins Tal zu bringen, bleibt offen.

Pöstli-Gäste von auswärts

Immerhin: Das Pöstli, wie das Restaurant liebevoll genannt wird, ist beliebt bei den Gästen, wie Gastgeberin Jeannette Degen (67) sagt. Auch wenn sie einräumt, dass die meisten Gäste nicht aus Waldenburg selbst stammen. Sie sagt: «Von den Waldenburgern allein könnten wir nicht leben...» Waldenburg scheint, gerade angesichts des

wirtschaftlichen Strukturwandels, insgesamt ein vergleichsweise hartes Pflaster zu sein – auch für Restaurants. Vor etwas mehr als einem Jahr warf der Wirt des Traditionslokals Schlüssel das Handtuch; in diesem Lokal soll anno 1797 Napoleon Bonaparte bei seiner Durchreise von Bern nach Basel Station gemacht haben.

Heute sind es nebst Durchreisenden vor allem Handwerker und Arbeiter, die den Weg ins Restaurant Post finden. Zufrieden ist Jeannette Degen auch mit den Vereinen, die gerne ins Pöstli kommen. Regelmässige Gäste sind etwa Darts- und Unihockeyspieler so wie andere Sportvereine, der Musikverein Waldenburg/Langenbruck, die Männerriege

und der Jodlerklub. Zudem seien auch Vereine aus Nachbargemeinden oft hier. Degen erzählt gerührt: «Als ich kürzlich auf dem Bad Ramsach kuren musste, kam der Musikverein vorbei, um mir ein Ständchen zu spielen.»

Die Gaststube des Pöstli präsentiert sich ohne Schnickschnack, dafür gemütlich und praktisch. Eine Arbeiterbeiz eben, wo sich bestens Znüni essen oder das Feierabendbier geniessen lässt. Tatsächlich führen diese zu den beiden Stosszeiten. Doch auch gut essen lässt sich hier, wie wir selbst feststellen. Uns wird das Tagesmenü serviert, Rindsbraten mit Polenta und Gemüse. Es schmeckt ausgezeichnet.

«Bei uns isst man bodenständig-gutbürgerlich», sagt Jeane-

nette Degen und zeigt auf die Karte. Tatsächlich kommt täglich ein währschaftes Tagesmenü (alle für Fr. 16.50) auf den Tisch. Dazu gibt es noch etwa zehn Wochenhits, die der Koch auf Wunsch auf den Teller zaubern kann. Das Angebot reicht von Schnipo und Wurstkäsesalat über Thai-Curry und Rösti bis Erbsensuppe mit Gnagi.

Zu den «Bestsellern» gehören die hausgemachten Frikadellen, die mit Brot und Senf gereicht werden (siehe Rezept). Diese würden sowohl zum Znüni als auch abends von den Vereinsmitgliedern gerne bestellt. Beliebt seien (auf Vorbestellung) auch die Fondues, sagt die Chefin, die normalerweise selbst am Herd steht. Weil sie sich im vergangenen Jahr allerdings verletzt hat, ist derzeit ein Aushilfskoch an Bord.

Restaurant besteht seit 1862

Neben ihr gehören noch zwischen vier und fünf weitere Beschäftigte zur Pöstli-Belegschaft. Das reicht, um die je rund 20 Plätze in der Gaststube und im Sälli zu bedienen. In der warmen Jahreszeit ist die Gartenwirtschaft jeweils gut frequentiert. Jeannette Degen führt das seit 1862 bestehende Restaurant seit gut fünf Jahren. Zuvor war sie, eine gelernte Mitarbeiterin in der Uhrenindustrie, unter anderem in Oberdorf im Rössli tätig und im Restaurant Jägerstübli. Letzteres fiel am Pfingstmontag 2016 einem Brand zum Opfer.

Die Gastgeberin ist alles in allem zufrieden mit dem Geschäftsgang im Pöstli. Die Gäste lobt sie über den grünen Klee: «Die allermeisten sind lässige

Rezept

Pöstli-Frikadellen

Zutaten für 5-6 Stück.

350 g Hackfleisch, gemischt
1/2 Zwiebel, gehackt
1 Ei
30 g Paniermehl
etwas Feibkäse
Salz und Pfeffer, Chili und Paprika
Schnittlauch

Zubereitung.

Alles gut mischen und zu einer geschmeidigen Masse formen. Rondellen formen und in der Pfanne anbraten. Wird mit frischem Brot und Senf gereicht; nach Wunsch mit Salat.



und dankbare Stammgäste». Das sei am wichtigsten. Denn, so Degen: «Solange die Freude am Beruf bei mir und meinem Team vorhanden ist, so lange sind wir auch erfolgreich.»

Restaurant zur Post

Hauptstrasse 29,
4437 Waldenburg
Tel.: 061 963 00 50
Geöffnet Mo–Fri 8.30–24 Uhr;
So 15.30–21.30 Uhr.
puestliwaldenburg@gmx.ch

Land erleben

«Genussvolle Winterwanderungen»

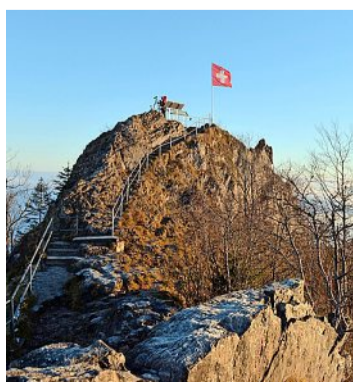
Genuss und Bewegung sind eine vorzügliche Kombination, ganz besonders in der Winterzeit, in der frische Luft besonders guttut. Spielt das Wetter einigermassen mit, bieten sich Spaziergängern imposante Aussichten auf das «fründlich Ländli». Wer nun zaudert und fragt: Wandern im Winter? Eben gerade! Allein wegen dieses flachen Lichts, das im wechselhaften Winterhimmel Graues golden färbt, Schatten lang wie Fahnenmasten wirft und so leuchtet, dass man gar nicht mehr wegsehen kann.

Wer nicht nur einen kurzen Spaziergang unternehmen will, darf sich auf eine eintägige Winter-Genusswanderung wagen. Startpunkt ist Läuelfingen – moderat geht es dann

bergauf, bis sich der fantastische Ausblick über die Hügelketten des Jura und die Region Basel auftut. Zum Mittagessen empfiehlt sich das Bergrestaurant Kallhof, das für seine Rösti ebenso bekannt ist wie die Belchenfluh für ihre historische Vergangenheit. Rund um die Belchenfluh führt der Wanderweg nämlich vorbei an Schützengräben, Geschützständen und Beobachtungsposten aus dem Ersten Weltkrieg. Die sogenannte Fortifikation Hauenstein sollte den Bahnknotenpunkt Olten vor dem anrückenden Feind schützen.

Der Abstieg nach Waldenburg über Geiss-, Lauch- und Gerstelfluh schliesslich ist das Filetstück der rund fünfstündigen Wanderung, die bei Küchentüftler Marcel Blätter im Restaurant Leue zum vollendeten Ausklang findet. Er ist Miterfinder des «foam smoker», mit dessen Hilfe Speisen geräuchert werden – für ein ganz neues Geschmackserlebnis.

Weitere Ideen für Winterwanderungen finden Sie unter: baselland-tourismus.ch/winterwanderungen
Dieser Beitrag wird präsentiert von www.baselland.tourismus.ch



Unser Verein

Junge Tüftler, alte Füchse, bleibende Erlebnisse

«Ja, das ist im Moment ein riesiges Problem», sagt Lukas Müllner über den fehlenden Nachwuchs in seinem Verein. Dabei läuft doch alles wie auf Schienen. Jede und jeder aus dem Verein Modelleisenbahn Sekundarschule Aesch (MSA) ist mit ganzem Herzen dabei. Nur sind es lediglich ein Mädchen und drei Jungs, die in die fantastische Welt der Züge eintauchen. Müllner meint: «Drei bis fünf Weitere wären gut.»

Der 20-jährige Lukas Müllner ist Aktuar und «hängen geblieben». In der Regel tüfteln in den Werkstätten des Schützenmattschulhauses 10- bis 18-jährige. Unterstützt allerdings von alten Füchsen wie Heinz Mohler (64) oder Vereinspräsident Marcel Häring (66), den nach eigenem Bekunden alles «Eisenbahntechnische» interessiert. Natürlich stehe zu Hause eine eigene Modelleisenbahn, trotzdem komme er gerne, um mit den Kindern zu arbeiten. «Es ist toll, was man den Jungen mitgeben kann und was von ihnen zurückkommt», sagt Häring und meint damit «die Freude, selbst etwas machen und präsentieren zu können – das kann man in Geld nicht messen».



Marcel Häring, Lukas Müllner, Michel Müller, Peter Bossel, Kaolin, Fionn, Nils und Nicolas (von links oben). Foto: Nicole Pont

Gegründet wurde der Verein 1991 von Sekundarlehrer Armin Reichmuth, einem leidenschaftlichen Eisenbahnler. Er ging aus einer Projektwoche an der Sekundarschule Neumatt hervor, weil die Materie grossen Anklang fand. Heute wird nicht mehr im Neumattschulhaus geschraubt und gefeilt, sondern jeweils dienstags während zweier Stunden im Primarschulhaus Schützenmatt.

Ganz wichtig für die Modelleisenbahn Sekundarschule Aesch ist der Januar. Dann findet jeweils

die grosse Modelleisenbahnausstellung des Vereins statt (heute und morgen, jeweils 10 bis 17 Uhr). In diesem Jahr erstmals mit Modellschiffen. Der Modell-Schiffbau-Club Basel wird sich im Hallenbad der Primarschule präsentieren, die MSA in der Turnhalle. Im Freien fährt eine Dampfbahn.

Beizli füllt Vereinskasse

Wichtig ist der Anlass, weil das Beizli jenes Geld einspielt, das der Verein übers Jahr braucht. Die Mitglieder zahlen bloss 20 Fran-

ken Jahresbeitrag. Einer dieser Mitglieder ist Fionn (10). Er sei in seiner Freizeit gerne am Arbeiten. «Mir macht es Spass, weil es nicht so einfach ist und man genau arbeiten muss», erklärt er. Sein Bruder Nils (12) kam wegen einer Verletzung zum Verein. «Ich war lange vom Sport dispensiert», sagt der Junge, dessen Freizeit vorwiegend aus Sport bestanden habe, «also habe ich mich nach einem neuen Hobby umgesehen und bin hier gelandet.» Nils verrät, zu Hause hätten die beiden Brüder keine Modelleisenbahn, doch die Grossmutter besitze eine kaputte. Die werde nun von ihnen geflickt.

In diesem Jahr ist der Verein erneut Gast an einer weiteren Ausstellung. «Wir laden unser ganzes Material ein und fahren an die grosse Ausstellung in Burgdorf», eröffnet Lukas Müllner. Für die Kinder ist das eine Riesensache. Das ganze Pfingstweekenende mit Menschen verbringen, die demselben Hobby nachgehen. Eine Erfahrung, die auch Müllner als Kind machen durfte. «Das ist etwas ganz Spezielles», beschreibt er, «ein Erlebnis, das einem bleibt.»

Daniel Aenishänslin

www.msa-aesch.ch