

## Land Leben

## Auf eine Rösti ins Haus der Begegnung

**Landbeiz** Die Villa 27 in Sissach gehört zu den ausgefallensten Restaurants in der ganzen Region. Willkommen in einer anderen Zeit.

**Robert Bösigler**

Wer die drei Stufen hinein in die Villa 27 beschreitet, betritt eine andere Welt. Denn das mächtige Haus steht hier an der Hauptstrasse 27 seit mehr als anderthalb Jahrhunderten. Erbaut wurde es im Stil des Spätklassizismus anno 1866 für den ersten Baselbieter Bezirksschreiber Martin Sütterlin-Wirz (geboren 1823).

Über den Hauptmann, der von Oberwil nach Sissach kam, ist nicht viel bekannt. Dafür mögen sich einige im Dorf noch an die letzten Bewohner der Villa erinnern: Es waren dies der Mathematiker und Nationalökonom Georg Siegrist (1909–1986), der im Dorf stets mit seiner braunen Mappe unter dem Arm und seiner Tabakpfeife im Mund anzutreffen war. Seine Frau Lilly (1929–2014), eine Primarlehrerin, lebte bis vor ein paar Jahren zurückgezogen in der Villa.

«Wie ein Kuss vom Himmel»

Dann kaufte Migros Basel die Liegenschaft samt dazugehörendem grossem Baumgarten. Der Grossverteiler musste zuvor versprechen, das Haus nicht abzubauen. So kommt das Ehepaar Hans und Käthi Eglin-Schürch im Jahr 2015 mit Glück zu diesem Haus. Für sie ist es «wie ein Kuss des Himmels», sagt die Gastgeberin Käthi Eglin (61).

Heute ist die Villa 27 ein Ort der Begegnung. Zunächst habe sie einen Shabby-Chic-Laden mit Café eröffnen wollen, sagt die ausgebildete Primarlehrerin und diplomierte Wellnesstrainerin. Doch heute sei es umgekehrt: Die Villa 27 ist zu einem Restaurant



Käthi Eglin (links) hat die Villa 27 in ein Restaurant im Shabby-Chic-Stil umgewandelt. Fotos: Florian Bärtschiger

mit Shabby-Chic-Räumen geworden. Eglin ist erfrischend ehrlich, wenn sie als «nicht ausgebildete Köchin» zugibt, dass sie sich zuerst habe daran gewöhnen müssen, für Gäste zu kochen. Ebenfalls habe es einige Zeit gebraucht, bis sie realisiert habe, dass sie nicht wie ursprünglich geplant Menüs nach Grossmutter-Art zubereiten könne.

In dem sie sich darauf konzentrierte, Rösti in verschiedenen Varianten zu machen, sei das Ganze handelbar geworden, sagt Eglin: «Die Kartoffeln raffle ich vor. So kann ich sofort für jeden Gast die gewünschte Rösti anbieten.»

Insgesamt umfasst die Palette acht Grund-Röstirezepte dazu kommen noch diverse Zutaten als Optionen wie Gemüse, Rucola, Spiegelei, Speck und Lachs, die man gegen einen Aufpreis bestellen kann. Darüber hinaus werden in der Villa zwei Tagessuppen sowie ein reichhaltiges Salatbuffet angeboten. Ebenfalls auf der Karte figurieren diverse Gemüsewähen. Und jeweils samstags gibts auch Flammkuchen.

Beim Einkaufen bevorzugt es Käthi Eglin nah: Die Kartoffeln in Bio-Qualität stammen vom Hof Ebenrain, der Kaffee aus

einer nahegelegenen Rösterei und der Honig aus Ormalingen. Auch der Wein stammt von einem lokalen Produzenten. Doch Vorsicht: Normalerweise wird in der Villa kein Alkohol ausgeschenkt – auch kein Bier. Alkohol gebe es eigentlich nur für geschlossene Gesellschaften und bei Events.

Ein begehbares Museum

Weil das Haus vom grossen Gewölbekeller über die Gaststube bis hinauf zum Estrich mit Möbeln aus früherer Zeit bestückt ist, kommen Neugierige von überallher, um einzutauchen in eine andere Zeit. Käthi Eglin

freut sich immer, wenn die Gäste selbstständig das Haus erkunden. Ganz im Sinne eines Ortes der Begegnung eben: «Die Villa ist so etwas wie ein begehbares Museum.»

Bei unserem Besuch ist die Gaststube gut besucht. Es sind vorwiegend Frauen anwesend. Diese Gastung sei durchaus typisch, räumt Käthi Eglin ein. Wenngleich es zunehmend auch männliche Gäste seien, die hier einkehren und sich am grosszügig ausgestatteten Kuchenbuffet gütlich tun. Apropos: Sämtliche Kuchen und Patisseriestücke werden von der Bäckerin Susi Mahler hergestellt.

Ehrenamtliche Arbeit

Mahler ist die einzige Mitarbeiterin, die in der Villa 27 einen Lohn bezieht. Alle anderen, inklusive die Chefin, sind ehrenamtlich tätig. Zum Team gehören neben einigen Servicemitarbeitern ihr Mann Hans sowie drei pensionierte Männer, die die alten Öfen einfeuern.

Die Villa 27 eignet sich nicht nur für Gäste, die alte Häuser samt entsprechendem Interieur mögen. Sondern für alle, die zur Ruhe kommen wollen und dabei noch etwas Feines essen möchten. So gesehen, dürfte die eigentliche Villa in Sissach wohl über kurz oder lang kein Geheimtipp mehr sein...

Villa 27

Hauptstrasse 27, 4450 Sissach  
Tel.: 076 463 28 99  
Geöffnet Mi–Fr von 9–17.30 Uhr  
und Sa 9–16 Uhr.  
k.eglin@villa27.ch  
www.villa27.ch

Rezept

Cheesecake

Zutaten

Für den Mürbeteig:  
200 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Spritzer Zitronensaft  
300 g Mehl

Für die Füllung:

750 g Magerquark  
200 g Zucker  
60 g Vanillecremepulver  
3 Eier  
250 ml Milch  
250 ml Vollrahm

Zubereitung

Mürbeteig: Butter mit Zucker cremig rühren. Ei dazugeben. Salz und Zitronensaft unterrühren, danach Mehl dazugeben. Zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie verpacken und eine Stunde kühlstellen. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (24 cm) auslegen. Füllung: Quark, Zucker, Cremepulver und Eier gut miteinander verrühren. Milch und Rahm dazugeben, bis eine glatte, flüssige Masse entsteht. Teig in die Springform giessen und bei 200 Grad 45 Minuten im Ofen backen.



Land erleben

Auf Entdeckungstour auf den Wasserfällen

«Für alle und zu jeder Zeit – Bewegen mit Köpfchen.» So lautet der Slogan von Swiss-O-Finder. Hinter diesem Namen verbirgt sich die digital aufgefrischte Variante des guten alten Orientierungslaufs, quasi der OL 2.0. Elf Standorte gibt es bis heute in der Schweiz, einer davon ist in Augusta Raurica, wo eine 1,4 Kilometer lange Strecke mit elf Posten auf die OL-Cracks wartet. Nun bietet Baselland bereits einen zweiten Standort. Mit dem neuen Swiss-O-Finder auf den Wasserfällen wird die schöne Region auf eine neue und spannende Art entdeckt. Es kann zwischen sechs attraktiven Routen mit Distanzen von 3,6 bis 7,4 Kilometer ausgewählt werden. Dabei erklimmt man

entweder den höchsten Punkt des Baselbiets (Hinteri Egg, 1169 Meter) oder geniesst einfach die traumhafte Aussicht und die Natur der Region.

Die OL-Karten sind bei der Bergstation der Luftseilbahn erhältlich oder können im Internet ausgedruckt werden. Wer den OL komplett digital erleben will, kann sich auch die Swiss-O-Finder-App herunterladen.

Mit Turnschuhen und mit oder ohne Smartphone geht es dann auf den Lauf. Die Posten können sowohl mit Stift und Papier quittiert werden als auch mittels Scannen der angebrachten QR-Codes. Am Ziel wird die Streckenzeit angezeigt, die dann online auf der Rangliste eingetragen wird. Bei der analogen Variante können die notierten Buchstaben auf der Website von Swiss-O-Finder eingegeben und kontrolliert werden.

Alle Kinder unter 14 Jahren, die den Swiss-O-Finder Wasserfällen erfolgreich absolviert haben, erhalten im Heidi-Stübli eine kleine Überraschung.

Weiter Infos unter:  
[www.swiss-o-finder.ch/wasserfallen](http://www.swiss-o-finder.ch/wasserfallen)

Dieser Beitrag wird präsentiert von  
[www.baselnd-tourismus.ch](http://www.baselnd-tourismus.ch)

Unser Verein

Pumpen wie vor 125 Jahren

Eine wirklich grosse Sache sei das gewesen. Mehrfach sei über ihre Anschaffung an Gemeindeversammlungen diskutiert worden. Und schliesslich hat man sie gekauft. Eine Handdruckspritze von Schenk für stolze 1200 Franken. «Das war 1895 wahnsinnig viel Geld für die Gemeinde», sagt Freddy Alispach, Präsident der Handdruckspritzenfreunde Hemmiken-Farnsburg, dem amtierenden Schweizer Meister.

Ein Schmuckstück von Handdruckspritze, das Alispach und seine 40 Spritzenfreunde hegen und pflegen. Alles im Originalzustand. Sogar die Farbe. Gekauft wurde die Spritze beim Unternehmen Schenk in Worblaufen. 1817 wurden dort die ersten Handdruckspritzen gebaut, ab 1905 solche mit Motor. Die Hemmiker Handdruckspritze ist also noch vollumfänglich auf ihre Mannschaft angewiesen. «Ihren letzten Einsatz im Ernstfall hatte sie 1970, als es auf dem Hofgut Farnsburg brannte», erzählt Freddy Alispach, «mein Nachbar war noch mit dabei.»

Den Titel verteidigen

Gegründet wurde der Verein vor zehn Jahren. Bereits zuvor hatten sich einige ehemalige Feuerwehrmänner der Hemmiker Handdruckspritze angenommen. «Sie stand herum, und niemand woll-



Die Handdruckspritzenfreunde Hemmiken-Farnsburg sind amtierende Schweizer Meister. Foto: Florian Bärtschiger

te sie betreuen», erinnert sich Alispach an die Zeit vor dem Verein. Erste Wettbewerbe wurden besucht. Vergangenes Jahr reichte es erstmals zum Titel. Diesen verteidigen wollen die Spritzenfreunde am 22. August in Hemmiken. Heimspiel. Zum Jubiläum veranstalten sie gemeinsam mit dem Turnverein das «Kräftemessen 2020». Ein Riesenanlass inklusive Steinheben und -stossen, Hochweitsprung sowie Bezirksseilzieh-Meisterschaft.

Ein Nachwuchsproblem kennt der Verein nicht. Der Jüngste im

Bunde ist 20 Jahre alt, der älteste 78. «Unser Altersdurchschnitt ist relativ tief», sagt Freddy Alispach, «schweizweit liegt er bei etwa 55 plus.» Die meisten der Mitglieder stammen aus Hemmiken, Rothenfluh und Ormalingen.

Vier Tage im Dorfbrunnen

Alle drei bis vier Jahre übernimmt der Verein die Wirtschaft an der Hauptübung der Feuerwehr Farnsburg. Mit den Einnahmen und dem Jahresbeitrag von 30 Franken hält er sich über Wasser. Einmal im Jahr, im Sommer,

wird grilliert. Und einmal gehts zur grossen Meisterschaft.

Vor der Meisterschaft treffen sich die Aktiven an zwei Abenden zum Training. Alles wird durchgespielt. Die Spritze wird in Betrieb genommen; Saugschläuche werden eingeweicht, damit sie dicht werden. «Vier Tage vor dem Anlass lege ich sie zum Wässern in den Dorfbrunnen», beschreibt Alispach die Vorbereitungen. Schliesslich soll die Mannschaft korrekt einmarschieren und strukturiert arbeiten mit ihren 850 Kilo an Feuerwehrtradition. «Ein Kommando muss originalgetreu kommentiert werden», beschreibt Alispach, «nicht neuzeitlich.» Pro Hub leistet die alte Schenk übrigens 4,5 Liter Wasser.

Faszinierend an seinem Hobby sei auch «das Emotionale». Er habe viele der Feuerwehrmänner gekannt, die mit dieser Handdruckspritze Dienst leisteten. «Mittlerweile sind die meisten verstorben», erzählt Freddy Alispach, «aber als wir uns konkret mit der Spritze zu befassen begannen, konnte ich von den noch Lebenden die nötigen Informationen einholen.» Damit sie weiterlebt, die Tradition.

Daniel Aenishänslin

[www.kraeftemessen2020.ch](http://www.kraeftemessen2020.ch)



Auf den OL-Routen in der Region Wasserfälle kann man traumhafte Aussichten geniessen.