

Land Leben

Durchatmen bei einer Cremeschnitte XXL

Landbeiz Das Quellhotel Bad Ramsach in Häfelfingen bietet Erbauliches für Seele, Gesundheit und Genuss.

Robert Bösiger

Nach einer Corona-bedingten Pause ist der Betrieb auf Bad Ramsach seit 11. Mai wieder angelaufen. «Wir haben die Zeit genutzt, um unseren Betrieb weiter zu optimieren», sagt Hermann Mazotti, der das Bad Ramsach seit Sommer 2016 als Geschäftsführer verantwortet.

Wer hier absteigt oder einfach nur hierherkommt, um fein zu essen, dem fallen mit Sicherheit die im Restaurant dekorierten Tische auf, die belegt sind mit hausgemachten Köstlichkeiten und Spezialitäten umliegender Höfe. Da findet sich so vieles von Konfitüre und Getreide über Tonwaren bis zu Leder- und Holzprodukten. So gesehen findet im Restaurantteil von Bad Ramsach eine Art Frühlingmarkt statt.

Ein halbes Jahrtausend

Die Geschichte des Bads reicht mindestens ins 16. Jahrhundert zurück und damit um ein halbes Jahrtausend; 1530 wurde es erstmals urkundlich erwähnt. Seither ist viel geschehen hier oben auf 740 Meter Höhe über Meer. Die wechselvolle Geschichte dauert bis Mai 2016. Es ist ein Glücksfall, dass das Unternehmerehepaar Felix und Rhéane Suhner nach dem Kauf des Bads Bubendorf auch das Kurhotel Ramsach übernehmen und in ihre Balance-Hotelfamilie integrieren. Die Suhners sind bekannt dafür, dass sie getreu dem Motto «Das Gute leben» nachhaltig investieren und so zusätzliche Werte für Gäste und Hotelbetrieb schaffen.

Das Quellhotel liegt auf Gemeindegebiet von Häfelfingen und unweit von Läfelfingen. Auch aus dem Dorf kommen Gäste ins Ramsach, sagt Hermann



Gastgeber Hermann Mazotti (r.) und Teamleiter Küche Sebastian Haas mit der berühmten Cremeschnitte. Foto: Lucia Hunziker

Mazotti. Allerdings liegt es im Wesen eines Kurhauses, dass die Ausstrahlung weit über das Gemeindegebiet hinausreicht. Mazotti: «Die Gäste kommen hauptsächlich aus der Schweiz; höchstens im Seminarbereich registrieren wir dank der Pharma auch ausländische Gäste.»

Im Restaurant beobachtet er eine «gute Durchmischung aus allen sozialen Schichten und Altersklassen aus nah und fern». Auch Vereine finden den Weg hierher. Und weil das Bad früher stark aufs Heilen ausgerichtet war, treffen sich noch immer mehrmals wöchentlich Leute zum Schwimmen und zur Gymnastik.

Bad Ramsach am Wisenberg (1002 m ü. M.) gilt seit Jahrhunderten als Kraft- und Ruheort. Tatsächlich tragen die drei eigenen Heil- und Trinkwasserquellen sowie die idyllische Lage mit Panoramablick über den Tafeljura zum Reiz des Quellhotels bei. Der Geschäftsführer Hermann Mazotti (52) schwärmt in seinem unüberhörbar charmannten Walliser Dialekt von dieser einzigartigen Lage. Aus seiner Begeisterung spürt man, dass er – gelernter Koch und Absolvent der Luzerner Hotelfachschule – definitiv angekommen ist auf dem Ramsach. Seit Sommer 2016 leitet und prägt er diesen Betrieb mit den gegen 50 Mitarbeiten

den in den Bereichen Hotellerie und Gastro, Physio und Wellness sowie Unterhalt, Service und Hauswirtschaft. Die Küchen- und Serviceteams umfassen rund 20 Mitarbeitende.

Regionaler Bezug

Die Küche leitet der junge Küchenchef Sebastian Haas (33). «Meine Devise beim Kochen lautet: Weniger ist mehr», sagt Haas, der seit fünf Jahren in der Küche Ton und Takt angibt. «Die Produkte müssen zueinanderpassen, eine gute Qualität aufweisen und regionalen Bezug haben, dann wird ein Gang perfekt.» Wir machen die Probe aufs Exempel und bestellen von den Tagesan-

geboten zum einen den «Ramsach Lunch» mit Geflügelcocktail, Schweinsschnitzel mit Oliven, Tomate und Kapern, dazu Tagliatelle und Gemüse. Und zum anderen den Wochenhit, bestehend aus Salat mit Entenbrust und zum Hauptgang Red Snapper auf Curry-Gemüse-Couscous. Dazu genehmigen wir uns ein Glas «Samt Üurig», einen Baselbieter Kerner aus Gelterkinden, und natürlich eigenes Mineralwasser «RAM'S Quellfrisch».

Zum Dessert lassen wir uns gerne zu einer Cremeschnitte aus der Hauspatisserie überreden. Die Stücke, die vor unserer Nase stehen, sind etwa doppelt so gross wie die 08/15-Cremeschnitten anderswo – und auch doppelt so fein. Zu den ungewohnten Ausmassen sagt Mazotti schmunzelnd: «Auf 740 Meter Höhe verträgt man immer ein bisschen mehr Zucker...»

Auf die Frage, was es brauche, um ein Restaurant erfolgreich zu führen, sagt Hermann Mazotti: «Es braucht eine perfekte Symbiose, Harmonie und ein gutes Zusammenspiel aus visionärer Besizerschaft, anspruchsvollen Gästen, Natur und Umwelt.» Und nach wie vor sei es entscheidend, dass betriebswirtschaftlich gut und nachhaltig gearbeitet werde. Letztlich aber, so Mazotti, sei das Quellhotel mit seiner «spezialisierten Vielseitigkeit» für den Gast da. «Und der muss zuerst zufrieden sein!»

Bad Ramsach Quellhotel
Ramsachstrasse 40,
4448 Häfelfingen, 062 285 15 15
Täglich geöffnet
hotel@badramsach.ch
www.badramsach.ch
www.balancefamilie.ch

Rezept

Schweinskrustenbraten
mit Gemüse

Zutaten:

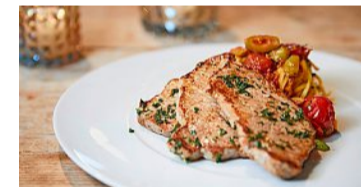
- 1 Stange Lauch
- 1 dicke Karotte
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 2 kg Schweinefleisch (Schulter oder Bauch) mit Schwarte, aber ohne Knochen
- 1 Flasche dunkles Bier zum Aufgiessen
- Olivenöl

Hausmarinade:

- Salz und Pfeffer
- Kümmel ganz
- Paprikapulver edelsüss
- süsser Senf
- Knoblauch
- Alles in einem Mörser zu einer homogenen Masse stossen

Zubereitung:

Schweinefleisch trockentupfen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Fleisch anbraten und zur Seite stellen. Marinade einmassieren. Gemüse in baumnussgrosse Stücke schneiden und in anbraten. Wenn das Gemüse schön gebräunt ist, den Rest der Marinade dazugeben. Mit dem Bier ablöschen. Den Schweinebraten auf das Gemüsebeet geben und im Ofen bei 160 Grad Celsius etwa 1,5 Stunden braten lassen. Regelmässig die Kruste mit Bier übergossen. Wenn nach dem Anstecken durch die Fleischgabel kein Fleischsaft mehr austritt, so ist der Braten genussfertig und saftig.



Land erleben

Geniessen mit Respekt

Auf den ersten Blick scheint die Situation kritisch: die dreiköpfige Wandergruppe diskutiert wild gestikulierend mit den zwei Mountainbikern, die kurz zuvor auf sie zugefahren sind. Beim genaueren Hinschauen und –hören verfliegen die Bedenken. Der eine Mountainbiker bedankt sich bei den Wanderern für das Auflesen seiner Sonnenbrille. Diese hatte er beim Vorbeifahren verloren. «Geniesst die Tour und passt auf euch auf», ruft der eine Wanderer den Bikern zum Schluss noch nach und lacht. Gerade während den letzten Wochen haben viele von uns

die Natur in der Region (wieder) entdeckt. Tag für Tag waren unzählige Wanderer und Mountainbike-Begeisterte in den Wäldern unterwegs. In dieser Zeit kam es auch oft zu Situationen, wo sich die Wege von Wanderern und Mountainbikern gekreuzt haben. Dabei verliefen einzelne Begegnungen leider nicht so positiv wie eingangs beschrieben. Damit wir die Zeit in der Natur geniessen können, braucht es weiterhin einen Beitrag von allen. Rücksicht, Fairness und Toleranz sind zentral, damit wir uns wohlfühlen. Baselland Tourismus hat dieses Thema aufgegriffen und einen Ehrenkodex auf der überarbeiteten Wanderkarte sowie den Bike-Kodex auf Bikebaselland.ch publiziert.

Gerade im Wald sind Respekt und Rücksicht gegenüber Natur und anderen Besuchern oberstes Gebot. Gemeinsam leisten wir alle einen Beitrag, damit wir die wunderschöne Natur und interessante Begegnungen geniessen können.

Dieser Beitrag wird präsentiert von
www.baselland-tourismus.ch



Wandern bei Frühlingwetter nahe Wildenstein.

Unser Verein

Der Frauenverein – nicht nur für Ältere

Die Globalisierung ist Tatsache. Die Welt verändert sich von Tag zu Tag. «Da will sich die Gesellschaft gewisse traditionelle Werte erhalten», erklärt Barbara Moullet den ungebrochenen Erfolg von Frauenvereinen, «und so altmodisch sind die gar nicht.» Moullet ist Kassierin im Frauenverein Biel-Benken. Ein Verein mit 340 Mitgliedern. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts schliessen sich Frauen zusammen, «weil sie soziale Projekte unterstützen wollen», sagt Aktuarin Ines Jäggi.

Die Biel-Benkemerinnen bewegen einiges. Während Corona beteiligten sie sich an der Nachbarschaftshilfe. Sie unterhalten einen Fahrdienst, richten jährlich einen Kindernachmittag mit Film oder Basteln aus, organisieren den Frauenzsmorge und sind am Suppentag präsent. Die Wandergruppe ist ebenso fester Bestandteil des Vereins wie das Helfertfest Tradition. In der Adventszeit werden die Altersheime von Therwil und Oberwil besucht. Dort wird mit den Bewohnern gesungen und parliert. Die Vereinsreise fiel Corona zum Opfer.

Zu einer Institution geworden ist der Mittagstisch für Senioren im Schössli. «Für die Senioren ist dieser soziale Kontakt sehr



Der Vorstand vom Frauenverein Biel-Benken (von links): Barbara Moullet, Ines Jäggi und Anna Tanner. Foto: Lucia Hunziker

wichtig», betont Co-Präsidentin Anna Tanner. Zwischen 70 und 95 Jahre alt ist die Klientel, die am Mittwoch kommt. 25 Portionen à zehn Franken werden in der Regel serviert. Insgesamt sind es 40 Frauen, die abwechselnd kochen. Seit der Gründung von 1982 immer dabei ist Kochgruppenleiterin Ruth Habertür.

Männer erlaubt

Obwohl es sich um einen Frauenverein handelt, schliessen die Statuten Männer vom Vereinsleben nicht aus. Zumindest jeweils

einer war lange Zeit dabei. Ge-gründet wurde der Frauenverein Biel-Benken 1876 von Pfarrer Martin Dettwiler. Er war denn auch der erste Vereinspräsident. Sechs Pfarrer standen an der Vereinsspitze, ehe Eugen Bossert, Präsident von 1911 bis 1954, an die erste Präsidentin übergab. Das war Anna Stäger-Kleiber. Seit 2008 wird der Frauenverein im Co-Präsidium geführt. Aktuell von Anna Tanner und Monika Thüning. Tanner hofft auf mehr junge Frauen im Verein. «Es ist ein Vorurteil, dass unser Frauen-

verein nur für ältere Frauen da ist», sagt sie. Die Jüngste ist 22.

«Wir sind kein armer Frauenverein», bemerkt Barbara Moullet. Denn der Verein generiert Mieteinnahmen. Das Haus Frau-matt wurde 1897 von sechs Herren aus Basel, Biel und Benken als Kleinkinderschule gebaut und vom Frauenverein 1939 für 23'000 Franken gekauft. Heute befinden sich darin zwei Mietparteien sowie ein Kindergarten. Mit den Mieteinnahmen sowie Spenden fördert der Verein gemeinnützige Organisationen. Meistens regionale. Zuletzt auch ein Projekt in Bolivien, das Dienstmädchen unterstützt.

Einmal im Jahr ist Zeit für das Frauenkaffi, wie der Verein seine Generalversammlung nennt. Mit 120 Frauen ist der Anlass immer gut besucht. Nach getaner Arbeit wartet in der Turnhalle des Schulhauses Kilchbühl der Unterhaltungsteil. Da kann es schon mal vorkommen, dass die Frauen spontan mit der Linedance-Truppe mittanzten. Welch ein Schauspiel. Eine wahrlich lebendige Tradition dieser Frauenvereine.

Daniel Aenishänslin

www.frauenverein-bielbenken.ch