

Land Leben

Geniessen – ganz ohne Handystress

Landbeiz Wer auf dem Teller gutbürgerlich bevorzugt und gleichzeitig Ruhe und Abgeschiedenheit in der Natur sucht, der sollte die Bergwirtschaft Dürstel in Langenbruck besuchen.

Robert Bösigler

Bis zum Ersten Weltkrieg verbrachte die Basler Oberschicht die Sommerferien meistens irgendwo in der Region Basel. So ging es mit Kind und Kegel, Sack und Pack auf den Hauenstein, nach Badenweiler oder in den damals bekannten Luftkurort Langenbruck.

Beliebt war zum Beispiel der Sennhof Dürstel. 1680 erbaut, hat die Liegenschaft der heutigen Bergbeiz schon viel «erlebt, gehört und gesehen». So etwa die Kinder reicherer Basler Familien, die hier oben auf 810 Metern im ehemaligen Feriencenter gleich neben dem Restaurant sprichwörtlich Leben in die Bude brachten. Heute bewirbt das Paar Ingemar Keller und Ellen Bartholomäus die Gäste, die den Weg hier hinauf finden: Solche, die den Dürstel schon kennen und schätzen. Und zunehmend jene, die die Ruhe suchen und die vielversprechende Wandergegend erkunden möchten.

Ruhe im Funkloch

Ja, die Ruhe! Hier lässt sich wunderbar herunterkommen, abschalten und einfach sein – ganz ohne Smartphone. Tatsächlich: «Hier haben wir keinen Handyempfang – und das ist gut so», sagt Ellen Bartholomäus, die charmante Gastgeberin. Gäste aus der Stadt könnten es zuweilen gar nicht fassen, dass dies so ist, sagt sie und ergänzt: «Aber die allermeisten schätzen dies.» So werden die Handys auf dem Dürstel – wenn überhaupt – höchstens noch zur Hand genommen, um das, was einem serviert wird, zu verewigen. Oder seine Begleitung.



Das Gastgeberpaar Ellen Bartholomäus und Ingemar Keller führen die Bergwirtschaft Dürstel seit November 2018. Fotos: Dominik Plüss

In der Küche ist Ingemar Keller der unangefochtene Herr und Meister. Gebürtig im baden-württembergischen Schopfheim, ist er zunächst Verkäufer, dann lässt er sich berufsbegleitend zum Finanzfachwirt ausbilden. Doch dann zieht er «wegen eines anklopfenden Burn-outs» die Reissleine.

Er hat viel von seiner Oma gelernt in der Küche und setzt dies mit Freude und Leidenschaft heute in seiner Küche um, sagt Keller. Als er vor vier Jahren Ellen kennen und lieben lernt, zieht er zu ihr nach Langenbruck. Sie, eine im Gastrobereich gross

gewordene Berlinerin mit viel Erfahrung, nun aber als Chemielaborantin tätige Powerfrau, vernimmt, dass der Berggasthof Dürstel zu haben sei. Sie muss ihren Ingemar nicht lange bitten. So sind die beiden nun seit November 2018 hier und verwöhnen ihre Gäste. Und, sagen beide unabhängig: «Wir haben es keinen Tag bereut.»

Feuer im Ofen

Ingemar Keller legt grossen Wert auf frische und regionale Produkte. Überwiegend seien die Produkte und Zutaten aus der näheren Region – auch das

Fleisch. Auch beim Zubereiten zählt für Keller die Frische. Convenience-Artikel kaufe er keine zu, mache lieber alles selber. Besonders beliebt bei den Gästen sei die Schweinsbratwurst mit (selbstverständlich selbstgemachter) Rotweinsauce. Ebenfalls gut läuft das Schnipso oder die Spätzle-Pfanne. Und zur Zvierzeit sind naturgemäss die Speckbrettli und die Flammkuchen sehr gefragt. Ein Alleinstellungsmerkmal ist übrigens auch, dass Keller auf einem Tiba-Holzofen kocht. «Ich mache täglich Feuer im Ofen und lege immer wieder nach.»

Der Dürstel ist neben den Wanderern und Ausflüglern bei Gästen von nah und fern beliebt. Und auch die Leute aus Langenbruck und den nahe gelegenen Dörfern kämen gerne hierher, sagt die Gastgeberin Ellen Bartholomäus. Immer wieder bediene sie Gäste aus Basel, die früher hier im Jugendheim Ferien machten.

Bis 1954 diente das heutige Restaurant noch als Aufenthalts- und Essraum. Wir lassen uns zur Vorspeise ein Ingwer-Rüebli-Curry-Süpli, verfeinert mit Kokosmilch, servieren. Es ist ziemlich scharf, aber vorzüglich. Dazu sagt Ingemar Keller: «Die Leute lieben meine Suppen. Vielleicht kommt das davon, dass ich ein richtiger Gewürz-Fan bin.» Auch der Hauptgang, die Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, schmecken uns ausgezeichnet.

Das Gastgeberpaar Keller- Bartholomäus bewirtschaftet den Dürstel im Wesentlichen allein. Er, der begnadete Selfmade-Koch, managt die Küche. Sie, die Vollblut-Gastgeberin, serviert, reinigt, wäscht und besorgt das Administrative. Und beide kaufen sie gemeinsam ein.

In den vergangenen Coronamonthaten haben sie ihr Bergrestaurant mit einer neuen Holzplattform ausgestattet. Hier draussen finden zusätzliche 24 Gäste Platz.

Bergwirtschaft Dürstel, Dürstel 146, Langenbruck. Geöffnet Mi–Fr 11.30–22 Uhr, am Wochenende 10–22 Uhr; Mo und Di Ruhetag. Tel.: 062 390 11 15, E-Mail: duerstel.bergwirtschaft@gmail.com www.duerstel.ch

Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Knöpfelmehl
12 Eier
4 dl Milch
40 g Butter, geschmolzen
Prise Salz
1 dl Rahm
100 g Emmentaler, gerieben
0,5 dl Gemüsebrühe
2 Esslöffel Röstzwiebeln

Zubereitung:

Mehl, Eier, geschmolzene Butter und Salz verrühren bzw. schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Kurz ruhen lassen und dann vom Brett in kochendes Salzwasser schaben. Die fertigen, abgetropften Spätzle in einer heissen Pfanne mit Butter kurz anbraten. Anschliessend den Rahm, die Gemüsebrühe und den Käse begeben. Nach zirka 2-3 Minuten mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Muskat abschmecken. Das Ganze auf einem warmen Teller geben und mit Röstzwiebeln und etwas frischer Petersilie anrichten.



Land erleben

Ihr perfekter Tag im Baselbiet

Damit Sie Ihre Zeit in den Sommerferien hauptsächlich für die Freizeiterlebnisse nutzen können und nicht für die Planung einsetzen müssen, präsentiert Ihnen Baselland Tourismus mit der Reihe «perfekte Tage im Baselbiet» zehn attraktive Vorschläge. Die Vorschläge bündeln zahlreiche spannende Aktivitäten in verschiedenen Thementagen von Schlossromantik bis zu sportlichen Herausforderungen. Ideen für kulinarische Höhenflüge und wertvolle Tipps runden den perfekten Tag im Baselbiet ab.

Natürlich sollen die Vorschläge auch zu weiteren Abenteuern inspirieren. Mit den einzelnen Tagesvorschlägen lassen sich zudem auch gut mehrtägige Ferienerlebnisse zusammenstellen.

Ein Beispiel für einen perfekten Tag im Baselbiet: Rockvalley/Laufen. Nach einem Frühstück im Café der Konditorei Kern in Laufen gehts los. Im Stedli Laufen tauchen Sie dank dem Projekt «Laufen erzählt Geschichte» in die Vergangenheit ein und treffen Menschen aus vergangenen Zeiten. Der kulturhistorische Audio-Rundgang

mit zehn Posten ermöglicht einen Einblick in das Leben von früher. Wenn Sie nach einem feinen Mittagessen in jene Zeit zurückreisen möchten, als es noch gar keine Menschen im Laufental gab, sondern ein tropisches Meer mit Wassersauriern, Tintenfischen und Schnecken, dann besuchen Sie die Fossilienausstellung an der alten Stadtmauer.

Auf dem 6,2 Kilometer langen Planetenweg bei Laufen gehts dann hoch hinaus. Die Abenteuer des quirligen Waldtrolls Moggä, die Sie sich unterwegs anhören können, sind für Kinder und die ganze Familie ein zusätzliches Vergnügen zum Weg durch Wald und Wiesen. Beim Abendessen im Simply im Rössli in der Altstadt lassen Sie Ihren perfekten Tag ausklingen.

Geniessen Sie schöne und erholsame Ferientage in der Schöne-Ferien-Region Baselland – direkt vor der Haustür.

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

Weitere Informationen: www.top10-baselland.ch www.baselland-entdecken.ch

Unser Verein

Die Passion der Kugelsicheren

«Wenn man vorne dabei sein will, sind Höchstleistungen gefordert», sagt Heinz Vögelin über Boccia. Vögelin ist Vizepräsident des Boccioclubs Allschwil und fasziniert davon, welche hohe Konzentration Boccia erfordert. Je nach Niveau der Spieler dauere ein Einzel-Match 60 bis 90 Minuten. Wer es an einem Turnier ins Finale schafft, spielt bis sieben Partien an einem Tag. Boccia ist mehr, als in den Ferien ein paar Kugeln zu werfen.

Der BC Allschwil ist ein junger Verein mit langer Tradition. Ursprünglich Bocciasektion des Sportclubs Ciba, wurde aus ihm 2012 der heutige Verein. Die Ciba ging 2008 in der BASF auf. In der Folge musste man sich neu orientieren. Die nostalgisch anmutende hölzerne Halle am Baselmattweg wurde 2014 verlassen. Mithilfe von Sponsoren und Gönnern konnte die neue Halle am Hegenheimerweg in Betrieb genommen werden. Inklusiv Clublokal.

Die Bocciahalle ist Eigentum der Bocciaverseinerung beider Basler. Neben dem BC Allschwil gehören ihr der BC Gloria Basel, BC Birsfelden, BC Basel sowie der CB Ticinese an. Im Winter mietet sich der BC Arlesheim ein. Genutzt werden die Bahnen zudem



Heinz Vögelin, Vizepräsident des Boccioclubs Allschwil, beweist Fingerspitzengefühl. Foto: Nicole Pont

vom BC Pallino und der Boccia-Erlebnisgruppe des Österreichervereins Basel.

Nur die Junioren fehlen

Die meisten Mitglieder des BC Allschwil sind zwischen 40 und 70 Jahre alt. «Absolut, wir haben ein Nachwuchsproblem», bestätigt Heinz Vögelin, «uns fehlt eine Juniorenbewegung.» Einerseits führt Vögelin dies darauf zurück, dass es Mädchen schnell einmal in Richtung Eislaufen und Ballett ziehe, Jungs zum Fussball und zur Playstation. An-

dererseits müsse ein Kind schon zehn, elf Jahre alt sein. Es müsse gross und stark genug sein, mit der Boccia-Kugel umzugehen. Immerhin ist diese 920 Gramm schwer und besitzt einen Durchmesser von zehn Zentimetern. «Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Kinder auch erst in diesem Alter die nötige Konzentration mitbringen und emotional in der Lage sind, dabeizubleiben.»

Der Verein führt Events für Interessierte durch. Auch eine Art der Eigenwerbung. Mitglieder

des RTV Basel waren schon zu Gast, die Turnvereine von Oberwil oder Wahlen, Fasnachtscliquen, Zeitungsredaktionen. In diesem Zusammenhang durfte der BC Allschwil einst 100 Kinder der Schule Allschwil begrüßen. «Ich hoffte, es bleibe etwas hängen, aber genau das ist nicht passiert», so Vögelin. Dagegen kam der Schnupperkurs für den Förderverein der Spitex Allschwil-Schönenbuch sehr gut an. Von 22 Teilnehmenden lösten 16 eine Mitgliedschaft. 32 Aktiven stehen heute 31 Passive gegenüber.

Boccia sei eine Passion, der man bis ins hohe Alter nachgehen könne. Mit grossem Respekt erzählt Heinz Vögelin vom 100-jährigen Clubmitglied Hans Müller. «Noch vor Corona stand er auf der Bahn und liess dem einen oder anderen keine Chance», sagt Vögelin. Zwar hätte sich der Altmeister nicht mehr bücken können. Er spielte aus dem Stand heraus. Doch das unentbehrliche Fingerspitzengefühl und die nötige Präzision hatte er sich über all die Jahre angeeignet. Und ausgespielt.

Daniel Aenishänslin

www.boccioclub-allschwil.ch