

## Land Leben

## Das sind ja schöne Aussichten

**Landbeiz** Martine und Bertrand Beurret bewirten das ganze Jahr über Ausflügler und Gäste, die den Weg zum Gempenturm finden.

**Robert Bösiger**

Bertrand Beurret tritt an die breite Fensterfront des gemütlichen Restaurants Gempenturm. Sein Blick schweift in die Ferne. «Die Aussicht von hier oben ist bei guter Sicht atemberaubend. Bei schönem Wetter sieht man von den Alpen über den Jura und die Vogesen bis zum Rheinknie und zum Schwarzwald – und vom Turm aus sowieso.»

Ja, der Turm. Er steht auf 759 Metern über Meer einen Steinwurf vom Restaurant entfernt auf einem Felsen des Gempenturms. Der Stahlurm wurde 1897 erbaut. Über 115 Stufen erreicht man die fünf Etagen und die Aussichtsplattform in 28 Metern Höhe.

**Quereinsteiger**

Die Gaststätte Bärgeiz Gempenturm befindet sich auf der Scharntenfluh, im Volksmund Gempentollen genannt. Das vor gut 100 Jahren erbaute Haus ist mit seiner Lage einmalig in der Region und deshalb ein beliebtes Ausflugsziel. Am 1. Mai 2013 übernahmen Bertrand Beurret (59) und seine Frau Martine (52) das Restaurant. «Als totale Quereinsteiger», wie er sagt.

In der Tat: Bis vor sieben Jahren führte das Ehepaar – er als Textilkaufmann, sie als Dekorateurin – zusammen eine Kleiderboutique-Kette. In den besten Zeiten waren es landesweit 28 Läden. Doch sie kapitulierten angesichts des Strukturwandels im Detailhandel, verkauften ihre Kette (bis auf zwei Boutiquen im Wallis) und heuerten in Gempen an. Beurrets Bruder Jérôme, der in Basel mit der Rhyschänzli-Gruppe verschiedene Lokale



Das Gempenturm-Team (von links): Bertrand und Martine Beurret mit dem Küchenchef. Fotos: Florian Bärtschiger

führt, half zunächst bei der Umorientierung.

Waren Martine und Bertrand Beurret früher in der ganzen Schweiz unterwegs, ist ihr Raum heute durch die Fixpunkte Gempen (Restaurant), Frenkendorf (dort sind sie zu Hause) und Wallis (Boutiquen) bestimmt. Und durch die regelmässigen Ausflüge in die Modestädte Mailand und Paris.

Mittlerweile sind die beiden leidenschaftliche Gastgeber. Auf den Teller kommt nur, was sie überzeugt. Frisch, saisonal, möglichst regional. Beurret: «Bis auf Pommes gibt es bei uns keine Tiefkühlware und keine fixfertig eingekauften Produkte.» Beim

Fleisch beschränken sich Beurret und sein Team auf Schweizer Herkunft – auch hier alles regional, alles saisonal. Als Spezialitäten des Hauses nennt Beurret Cordon bleu vom Bierschwein, falsche Schnecken und Fondue.

**Kletterparadies**

Wir lassen uns zur Vorspeise ein Fenchelsüppi servieren, gefolgt von einer Lauchquiche als Hauptgang. Zum Dessert serviert uns die Gastgeberin ein Chocolat fondant (siehe auch Rezept).

In der gutbürgerlichen Küche sind je nach Saison zwischen drei und fünf Leute tätig, im Service zwischen zwei und maximal zwölf an belebten Wochenenden.

Diese Belegschaft ist auch nötig, wollen bei Vollbelegung die 110 Gäste drinnen und die 85 im Garten verköstigt werden.

**Rezept**

Chocolat fondant

**Zutaten für 4 Personen.**

100 g Butter  
100 g schwarze Schokolade (70%)  
3 Eier  
80 g Kristallzucker  
50 g Mehl

**Zubereitung.**

Butter und Schokolade schmelzen und gut verrühren. Eier, Zucker

und wer findet den Weg zum Restaurant Gempenturm? Bertrand Beurret: «Ganz verschiedene Leute: Vom Ausflügler, Banker über den Búezer bis hin zu Familien ist alles dabei.» Ebenfalls Halt machen hier Kletterer, die sich die Scharntenfluh hinaufhangeln. Diese gehört zu den beliebtesten Klettergärten in der Region.

Selbstverständlich ist der Gempen vor allem auch bei der Bevölkerung der näheren Umgebung bekannt. Kenner berichten vom wunderbaren Fernblick. Und davon, wie einzigartig eine Wanderung via Schönmatte hinunter zur Ermitage in Arlesheim ist. Beurret nickt: «Im Frühjahr kommt man da an einem wahrhaft fantastischen Blütenmeer der Kirschbäume vorbei.»

**Erweiterungspläne**

Der Turm und auch das benachbarte Restaurant befinden sich in der Juraschutzzone und im Bundesinventar der Landschaften und Denkmäler von nationaler Bedeutung. Dass dies nicht nur Vorteile hat, musste der langjährige ehemalige Besitzer der Liegenschaft, Hansruedi Kellenberger, erfahren: Zusammen mit

seinem Architekten versuchte er während gut einem Jahrzehnt, grünes Licht für die Renovation und Erweiterung des Gasthauses zu erhalten.

Obwohl Kellenberger Support von der Wirtschaftsförderung des Schwarzbubenlandes bekam, zeigte der Kanton Solothurn kein Musikgehör. Statt einer Erweiterung im jetzigen Stil wollte dieser mit einem Glaskubus einen modernen Kontrapunkt setzen. Entnervt gab Kellenberger auf und verkaufte die Liegenschaft.

Wie es bezüglich einer Erweiterung nun weitergeht, weiss Beurret nicht. Wichtig für ihn und seine Frau ist derzeit lediglich, dass auf dem Gempenturm bis auf weiteres alles beim Alten bleibt. Dies habe ihm der neue Besitzer, der ortsansässige Architekt Roman Caduff, versichert. Caduff sei sich der Schönheit dieses Ortes sehr wohl bewusst.

**Bärgeiz Gempenturm**

Gempenturmstrasse 15,  
4145 Gempen;  
Tel.: 061 701 51 50  
Geöffnet: Mi–Sa 10–22 Uhr;  
So 10–18 Uhr.  
www.gempenturm.com

und Mehl gut vermischen. Alle Zutaten zusammenfügen und in kleine Ramequin-Formen abfüllen.

Bei 180 Grad 8–9 Minuten im Ofen backen.

Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Schmeckt am besten mit einer Kugel Vanilleglace.



Land erleben

### Bouldern rockt

Klettern boomt, auch in der Region. Und weil sich die Baselbieter Kletter-Fluhen derzeit im Winterschlaf befinden, gibt es das Bouldern. Das ist Indoor-Klettern ohne Seil, dafür mit Sturzmatten und gemütlichem Lounge-Ambiente. Pratteln, Laufen und neu auch Liestal, das sind die Boulder-Hotspots der Region.

Das B2 in Pratteln ist die grösste Boulderhalle. Sie begeistert auch Kletterer aus dem angrenzenden Ausland und ist regelmässiger Austragungsort der Boulder-Schweizer-Meisterschaften. Das Angebot umfasst von Anfänger- über Kinderkurse bis hin zum Privatunterricht alles, was die Klettertechnik

verbessert – inklusive Spezialangebot für den Kindergeburtstag mit eigenem Instruktor.

Laufen hat mit dem Birsmill-Boulder eine ebenso etablierte Halle mit rund 130 Quadratmeter Kletterfläche. Sie ist in einem Boulderbereich mit Wandhöhen bis zu fünf Metern und einen Bereich für Krafttraining unterteilt. Vereinsmitglieder bouldern hier rund um die Uhr, öffentlich zugänglich ist die Birsmill-Boulderhalle über die Festtage am 29. Dezember von 11 bis 17 Uhr.

Und nun ist seit dem 30. November noch eine neue Kletterhalle hinzugekommen, und zwar im Herzen von Liestal. «Hebdi» nennt sie sich und befindet sich in der einstigen Abfüllhalle der Ziegelhof-Brauerei. Wo einst Bier gebraut wurde, wird nun geklettert – inklusive Kletterkurse, Kindergeburtstage und Teamevents. Das «Hebdi»-Team macht übrigens keine Weihnachtspause: Die Halle ist über die Festtage täglich geöffnet.

Dieser Beitrag wird präsentiert von Baselland Tourismus.

www.baselland-tourismus.ch/klettern



Unser Verein

### Im Einsatz für Menschen ohne Perspektiven

«Das hat sich bewährt», sagt Denise Stöckli. «Wir holen das Geld von der Bank, kaufen persönlich ein und transportieren den Einkauf auch gleich selbst an seinen Bestimmungsort.» Auf diese Weise werde sichergestellt, dass keiner profitiert, der mit den Spenden nicht gemeint war. Denise Stöckli, ehemalige Prattler Gemeinderätin, setzt sich mit ihrem Lebenspartner Louis Kuhn für Menschen in Mittel- und Südamerika ein. Menschen, die oft wenig Perspektiven haben.

Ihr Förderverein Sol ist in den ecuadorianischen Anden und in Nicaragua aktiv. Ein grosses Anliegen von Stöckli und Kuhn ist die Bildung. Fast alle ihre Engagements stehen damit in Zusammenhang. Inzwischen haben sie für viele Schulhäuschen und Kindergärten gesorgt. «Das teuerste Projekt, das wir realisieren konnten, war ein Speisesaal mit angrenzender Küche für 15000 Franken», so Stöckli.

Den Verein gründeten Denise Stöckli und der frühere Baselbieter Ombudsmann Louis Kuhn im Jahr 2004, um ihrem Engagement einen rechtlichen Rahmen zu geben. Der Kanton prüft die Rechnung. Stöckli betont, dass alle Spenden vollumfänglich in die Projekte flössen. Reisen und



Denise Stöckli in einem ecuadorianischen Andendorf, wo der Verein Sol ein Schulhäuschen plus Unterkunft für die Lehrerin gebaut hat.

Unterkunft bezahlen sie aus eigener Tasche. «Es gilt das Prinzip, dass wir ein Projekt immer vor Ort begleiten, auf die Wünsche der Einheimischen eingehen und das Projekt mit ihnen gemeinsam entwickeln.»

**Zirkusschule als Chance**

In Ecuador wird in einem Lehmhäuschen ohne Toilette gewohnt in 2500 Metern Höhe. Fliessendes Wasser: Fehlanzeige. «Wir haben uns von Anfang an ein Fass für einen Wasservorrat zugelegt», erzählt Denise Stöckli.

Die Nächte ohne Heizung sind kalt in den Anden. Sol schliesst jeweils einen Vertrag mit dem Dorf ab und bezahlt den Vorarbeiter. Stöckli und Kuhn sind täglich auf der Baustelle, unterstützt von drei wechselnden Dorfbewohnern. «Eine wertvolle Zusammenarbeit», konstatiert Stöckli, «wichtig ist die Armierung von Fundament und tragenden Teilen – hier ist Erdbebenzone.»

In Nicaragua unterstützt Sol zwei Zirkusschulen. Da das Land kein duales Bildungssystem

kennt, endet der Bildungsweg für viele spätestens nach der Secundaria. Die Zirkusschulen können eine Chance bedeuten. Im Juni werden erneut einige ihrer Artisten in die Schweiz reisen.

Den Förderverein Sol gründeten Stöckli und Kuhn nicht zuletzt, weil sie einst negative Erfahrungen mit einem anderen Verein für Entwicklungszusammenarbeit gemacht hatten. Zwei Ökonomen hatten in Ecuador die Spenden zu ihren eigenen Gunsten verwaltet. Denise Stöckli hatte die obskuren Posten in der Jahresrechnung bemerkt und dies der Vereinsleitung mitgeteilt. Daraufhin haben die Schlaumeier bald Funktion und Pfründe verloren.

Doch es folgte die Retourkutsche. «Plötzlich tauchte die Polizei auf, weil unsere Papiere nicht in Ordnung seien», erzählt Stöckli. «Die Leute erschrecken, denn so weit war in den Anden noch nie ein Polizeiauto gekommen.» Natürlich hatten sich zum Schluss alle Vorwürfe in Luft aufgelöst. Bis heute geht das Engagement des Prattler Duos weiter. Für Sol – idarität.

**Daniel Aenishänslin**

www.sol21.ch