

Land Leben

Lohnender Boxenstopp im Diegtertal

Landbeiz Die Weinburg in Diegten will allen etwas bieten und dabei erschwinglich bleiben. Mundart wird auf der Karte grossgeschrieben.

Robert Bösiger

Der Achtjährige, der im Volg mit Spiegelgeld bezahlen wollte und anschliessend von der Baselbieter Polizei verhört wurde, machte weltweit zweifelhaft Schlagzeilen. Sogar in London und New York lachte man darüber, wie man in Diegten mit Kanonen auf Spatzen schießt. Doch Diegten kann auch anders. Eine Schlagzeile aus der Abteilung «Good News» ist wohl, dass die Traditionsbeiz Weinburg ihre Türen wieder geöffnet hat.

Mit Sonja und Pascal Ammann hat per 6. Juli ein junges, dynamisches Schweizer Wirtepaar die Landbeiz übernommen. Ebenfalls positiv: «Wir sind vom ersten Tag an ausgezeichnet akzeptiert worden», sagt Sonja Ammann. «Es ist toll, die Freude in Diegten zu spüren, dass die Weinburg wieder offen ist.»

Tatsächlich: Am Tag unseres Besuchs ist das Restaurant über Mittag gut besetzt; die meisten sitzen wegen der heissen Temperaturen drinnen. Nur ein paar Standhafte lassen sich draussen unter den grossen Sonnenschirmen nieder.

Traum vom Speiserestaurant

Die neuen Pächter führten bis Ende Mai erfolgreich «s Zähni» an der Tramhaltestelle Flüh-Mariastein in Bättwil (SO). «Wir hatten beide schon länger den Traum, zusammen ein Speiserestaurant zu führen. Als wir dann Ende 2019 erfuhren, dass das Restaurant Weinburg zu pachten sei, zögerten wir keine Sekunde», sagt Ammann. Und so zog das Wirtepaar Mitte Juni nach Diegten und am 6. Juli öffnete es die Türen.



Sonja und Pascal Ammann mögen noch nicht so lange in der Gastronomie tätig sein. Umso leidenschaftlicher widmen sie sich aber ihrem Traumjob. Foto: Nicole Pont

Die gastronomische Geschichte der beiden ist noch kurz: Pascal Ammann (41) ist ursprünglich gelernter Plattenleger und machte erst vor zehn Jahren sein Hobby zum Beruf. Und Sonja (44), die viele Jahre im Bereich Anzeigenverkauf tätig war, legte erst vor zwei Jahren die Wirteprüfung ab und wurde Wirtin.

Mit der Übernahme der Weinburg haben die beiden Quereinsteiger nun ein neues Kapitel aufgeschlagen – ein Abenteuer, dem sie sich mit grosser Freude und viel Leidenschaft verschreiben.

Sie möchten eine «gutbürgerliche Küche bieten, die sich alle leisten können sollen», bringt es Sonja Ammann auf den Punkt. Entsprechend sind die Preise vergleichsweise moderat bis preiswert.

Bestseller Salatschüsseln

Wir lassen uns als sommerliches Menü Pangasius-Knusperli mit gemischten Salaten (für 16.50 Fr.) reichen, dazu ein kühles Bier. Auch das im Angebot stehende Wochen-Menü Sportteller mit Schweinssteak und Salaten hätte uns wohl geschmeckt. Jedenfalls: Die Salate sind frisch und

knackig, die Knusperli ganz ausgezeichnet. Falls man pingelig sein wollte, gäbe es höchstens den fehlenden Schnitz Zitronen zu bemängeln.

Die schön gestaltete Karte der Weinburg hält aber mehr als nur ein Tages- und ein Wochenmenü bereit. Gemäss Pascal Ammann besonders beliebt bei den Gästen sind die bunten Salatschüsseln, die je nach Zutaten so klingende Namen wie Cäsar-Schüssle oder Pilz-Schüssle haben. Ebenfalls zu den Bestsellern gehören die diversen Käseschnitten sowie die Cordon-bleu-Variationen. Die vielen Mundartbegriffe auf der

Karte pflegt das Gastgeberpaar ganz bewusst.

Apropos: Neben den Gästen aus Diegten selbst seien es gerade zur Sommerzeit viele Durchreisende aus aller Herren Länder, die einen Boxenstopp in der Weinburg einlegen würden, berichtet die Gastgeberin, die uns noch ihren feuchten Schoggikuchen offeriert.

Besondere Freude haben das Wirtepaar und die drei in Teilzeit tätigen Serviceangestellten an den vielen Vereinen, die fast allabendlich in die Weinburg strömen. «Und an den Jassrunden, die bereits bei uns heimisch sind», fügt sie an.

Aufstrebende Gemeinde

Die seit 1983 unter Heimatschutz stehende Liegenschaft in Niederdiegten zählt zu den ersten Gaststätten von Diegten: Über dem rundbogigen Eingang des Wohnteils – bis in die 1970er-Jahre das Restaurant – steht die Jahreszahl 1773. Doch aufgrund der Stilmerkmale des Hauses geht die Baselbieter Denkmalpflege davon aus, dass die Entstehung zurückreicht ins 16. Jahrhundert. Seit 1981 befindet sich das Restaurant im umgebauten Ökonomiegebäude.

Es ist erstaunlich, wie Diegten gerade hier in unmittelbarer Umgebung der Weinburg noch sein charakteristisches ländlich-idyllisches Gesicht hat erhalten können, denn die lang gezogene Gemeinde ist gerade in den letzten Jahren und Jahrzehnten seit dem Bau der Autobahn stark gewachsen: Lag die Wohnbevölkerung anno 1970 noch bei knapp 200 Personen, ist sie seither auf deutlich über 1600 Seelen angestiegen.

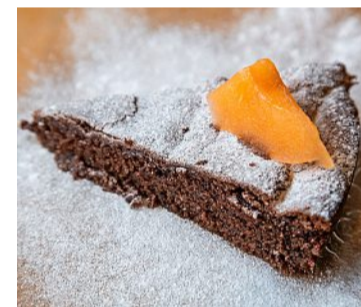
Rezept für «Sönjs Schoggichueche»

Zutaten

- 250 g Butter, geschmolzen
- 250 g Zucker
- 200 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 50 g Suchard-Pulver
- 2 Päckli Vanillezucker
- 5 Eier (Eigelb und Eiweiss trennen)
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 4 EL Mehl
- 1 Päckli Backpulver

Zubereitung

Geschmolzene Butter, Zucker, geschmolzene Schokolade, Suchard-Pulver, Vanillezucker und Eigelb zusammen in einer Schüssel mischen. Haselnüsse, Mehl und Backpulver daruntermischen. Am Schluss das geschlagene Eiweiss darunterheben. In einer gefetteten Backform im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten backen.



Restaurant Weinburg
Hauptstrasse 99, Diegten
Öffnungszeiten:
Mo bis Fr 8.30 bis max. 24 Uhr,
samstags 9.30 bis max. 24 Uhr
So geschlossen
Tel. 061 971 11 90

Land erleben

Genussvolles Rätselraten

Schnitzeljagden begeistern Menschen aller Altersklassen. Mindestens ebenso viele begeistern sich für gutes und mitunter überraschendes Essen. Der Food-Trail Liestal bietet eine perfekte Symbiose aus Rätselspass und Gaumenfreuden. Das Konzept ist denkbar einfach: Rätselausrüstung kaufen (49 Fr. für Erwachsene, 30 Fr. für Kinder), Rätsel lösen, geniessen.

Es warten sechs Gastgeber mit sechs Köstlichkeiten und Spezialitäten zum Essen und Trinken auf. Und ganz nebenbei lernen die Rätselfreunde einiges zur Geschichte und Kultur des Baselbieter Hauptorts. Auf dem Weg zu den Stopps wird auch so manche Sehenswürdigkeit angesteuert.

Bei der Entwicklung wurde darauf geachtet, dass der Trail für Auswärtige wie auch für Einheimische interessant ist. So können auch Liestal-Kenner eine eventuell bis dato unbekannt Seite des Stedtlis entdecken.

Der Food-Trail braucht weder einen Guide, noch braucht es eine Anmeldung (ausser bei Gruppen ab zehn Personen). Die Wege sind nicht allzu weit: Zwischen den einzelnen Gängen liegen gemütliche Spaziergänge, keine Wanderungen. Das macht den Trail auch für Kinder und ältere Personen problemlos absolvierbar.

Dieser Beitrag wird präsentiert von www.baselland-tourismus.ch
Weitere Infos: www.foodtrail.ch/liestal



Der Food-Trail Liestal bietet Rätselspass und Gaumenfreuden.

Unser Verein

Mit Kleidern anderen Menschen Gutes tun

La Tua. Bedeutet das Deine. Oder dein Beitrag. Darum geht es in der Secondhand-Boutique La Tua am Liestaler Fischmarkt. Betrieben wird sie vom gleichnamigen Verein. Der Erlös aus dem Verkauf von Damenmode geht an ein Zewo-zertifiziertes Hilfswerk. Der eigene Beitrag kann also sowohl das Spenden eines Kleidungsstücks als auch dessen Erwerb oder eine Vereinsmitgliedschaft sein.

«Unsere Boutique ist zu einer Begegnungszone mit Stammkundschaft geworden», freut sich Geschäftsführerin und Initiantin Tanja Stoppa, «die Leute kommen manchmal nur vorbei, um eine gute Zeit und ein gutes Gespräch zu haben.» Vor fünf Jahren hat sie ihren Job als Fachfrau Gesundheit an den Nagel gehängt, um sich den La-Tua-Traum zu erfüllen.

«In den Statuten haben wir die Themen definiert, die uns besonders wichtig sind», sagt Mario Stoppa, Vereinspräsident und Ehemann der Geschäftsführerin, «wir investieren in Hygiene, Bildung, Gesundheit.» Über drei Jahre hinweg unterstützt La Tua nun Iamaneh Schweiz. Das Geld wird gebraucht für ein Projekt in Mali, das weiblicher Genitalverstümmelung ein Ende setzen will.



Mario und Tanja Stoppa führen den Verein und die Boutique La Tua. Die Grundidee: Nachhaltigkeit, die Spass macht. Foto: Dominik Plüss

Das Geld kommt auch mal ganz anders rein. Am Liestaler Stadtfest vom vergangenen September betrieb La Tua eine kubanische Cocktailbar. «Berührend», lobt Mario Stoppa. Er meint den Einsatz von 35 Freiwilligen. Während dreier Tage knieten sie sich rein bis tief in die Nacht. Es resultierten rund 5000 Franken Gewinn für den guten Zweck.

Kleidungsstücke, Schuhe und Accessoires werden geprüft. «Damit wir sie mit gutem Gewissen weiterverkaufen können», sagt

Tanja Stoppa. Würden die Kleiderspenden den Qualitätsansprüchen des Vereins nicht genügen, reiche er die Ware weiter an das Blaue Kreuz. La Tua ist chic eingerichtet. Nach Farbe sortiert hängen die Kleider an ihren Bügeln.

Jeder Rappen zählt

Und dann kam Corona. Eine Kundin habe ihnen angeboten, zwei Monatsmieten zu übernehmen. Doch sie hätten abgelehnt. Sie hätten bereits kantonale Soforthilfe erhalten. «Daran

wollten wir nun wirklich nicht verdienen, das hätte sich nicht richtig angefühlt», winkt Tanja Stoppa ab.

La Tua geht sparsam um mit Geld. Sehr sparsam. Während vier Tagen der Woche ermöglichen fünf Frauen den Betrieb der Boutique. «Einige von ihnen arbeiten gänzlich ehrenamtlich, das Kernteam erhält eine geringe Entschädigung», so Mario Stoppa. Auf ein Festnetztelefon wird ebenfalls verzichtet, genauso auf ein Werbebudget. Mit 1600 Franken plus Nebenkosten schlägt das Verkaufslokal zu Buche. «In der Rathausstrasse müssten wir mindestens das Doppelte bezahlen», rechnet Mario Stoppa vor, der im richtigen Leben Bankdirektor ist.

Deshalb darf der Sparsame zum Schluss die Werbetrommel rühren: «Die Grundidee von La Tua bedeutet Nachhaltigkeit, die Spass macht. Alles hier ist in sehr gutem Zustand und soll getragen statt weggeschmissen werden. Hier finden sich sehr gute Labels, aber auch ganz alltägliche Marken.»

Daniel Aenishänslin

Weitere Informationen auf: www.latua.ch