

## Land Leben

## Wildkotelett in vollkommener Abgeschiedenheit

Landbeiz Die Lage des Bergrestaurants Vogelberg auf 1107 Metern Höhe ist einmalig – genauso wie die Aussicht von dessen Terrasse.

Robert Bösigler

Jetzt, im goldenen Herbst, bettet sich das Bergrestaurant Vogelberg besonders schön in die Landschaft. An manchen Tagen sieht man von hier aus das Nebelmeer. Aber oft ist die Fernsicht von der wunderschönen Terrasse aus einfach nur traumhaft. Am besten kommt man mit Wanderschuhen, um die Jurahügel zu erklimmen.

Zum höchstgelegenen Restaurant auf Baselbieter Boden – es gehört zur Gemeinde Lauwil (im Volksmund «Louel» genannt) – kommt man zum Beispiel mit dem Bähnli von Reigoldswil via Wasserfallen. Man kann aber auch mit dem Auto das schmale Strässchen hinaufkurven. Oder vom Passwang aus hinspazieren.

## Ein weit gereister Weltenbummler

Armando Baumgartner (62) arbeitet in einem Hotel in Ascona, als er Anfang dieses Jahres im Internet zufällig auf das Bergrestaurant Vogelberg stösst. Dessen beliebte Wirtin Yasmine Papenburg hatte einen Herzstillstand erlitten, und die Familienstiftung Vögelin wollte die Pacht wieder neu vergeben. Es war genau, wonach der gelernte Koch und Hotelier gesucht hatte. Klein musste es sein, überschaubar und gut zu bewältigen. Und am liebsten in der Schweiz; denn Baumgartner war in seinem Berufsleben schon um die halbe Welt gekommen, hatte etwa in Afrika jahrelang Köche ausgebildet.

Mittlerweile ist der gebürtige Thurgauer angekommen. Er wohnt im ersten Stock des Restaurants und geniesst hier vor allem die Ruhe. «Etwas vom Schönsten ist es, am Morgen



Der gelernte Koch und Hotelier Armando Baumgartner liebt die Fernsicht vom Vogelberg. Fotos: Dominik Plüss

aufzuwachen, in die Ferne zu blicken und dem Vogelgezitscher zuzuhören.»

Wer des Öfteren den Weg hinauf findet, dem ist die Handschrift des neuen Geschäftsführers, Kochs und Gastgebers nicht entgangen. Zwar findet sich Gewohntes wie Wurst-Käse-Salat, Käseschnitte, Ochsenmaulsalat oder Schwartenmaggen auf der Karte. Aber auch Spezialitäten wie eigene Cordon bleus, Risotto milanese oder Brasato in Merlotsauce sind zu haben. Immer sonntags gibt es den zarten Kalbsbraten aus dem Holzofen mit Kartoffelstock und Tagesgemüse.

Wir bestellen Wildschweinkoteletts an einer Cognac-Wild-

rahm-Sauce, Spätzli, Rotkraut und Marroni (31 Franken). Es schmeckt uns ausgezeichnet.

Das Wild stammt aus hiesiger Jagd. Den Käse bezieht Baumgartner direkt von einer Zentralschweizer Alp, die restlichen Produkte frisch vom Grosshandel. Beim Wein bevorzuge er Landweine aus der Region, aber auch solche aus Italien und Frankreich.

## «Im Grunde bin ich kein guter Wirt»

Dass an Wochenenden und schönen Tagen zuweilen die Hölle los ist, stört den Maestro nicht. Er kann auf insgesamt fünf Studentinnen bauen, die im Stunden-

lohn arbeiten. Tagsüber ist eine erfahrene Servicefrau im Einsatz. Zudem hilft der Sohn seiner Frau, die in Odessa lebt und eine eigene Firma betreibt, noch mit und lernt so nebenher Deutsch. Alles andere – Kochen, Einkäufen, Administratives – erledigt der Gastgeber selber.

Er sei im Grunde kein guter Wirt, räumt Armando Baumgartner ein. Für diese Aussage liefert er folgende Begründung: «Während der Arbeit trinke ich keinen Alkohol. Dieses Prinzip ist unumstößlich, auch dann, wenn ich von Gästen aufgefordert werde, mich zu ihnen zu setzen und ein Glas mitzutrinken.» Deshalb sei er nicht der beste Wirt. Nun, wir

sehen das anders, umso mehr, als sich der sympathische Mann hier und da in der Gaststube zeigt und sich nach dem Wohlbefinden der Gäste erkundigt.

## Der Erfolg vom Vogelberg ist zweitrangig

Von den einstigen Plänen, die Wasserfallbahn bis zum Vogelberg hinauf zu verlängern und damit mehr Touristen anzulocken, hat Armando Baumgartner bisher noch nie gehört. Es dürfte ihm, der hier oben ein entschleunigtes Leben gesucht hat, ganz recht sein, dass diese Idee wieder in der Schublade verschwunden ist. Ihm gefalle die Abgeschiedenheit, die der Vogelberg biete: «Auch wenn es Abende gibt, an denen ich ganz alleine bin.»

Ob das Geschäft läuft, vermag er erst im kommenden April zu sagen. «Dann werde ich Bilanz ziehen und sehen, ob ich vom Vogelberg leben kann.» Und dann ergänzt er: «Aber selbst wenn ich kein Geld verdiene, werde ich wohl hierbleiben.»

Derzeit macht allerdings nichts den Anschein, als würde das Bergrestaurant nicht laufen. Ganz im Gegenteil. Bei unserem Besuch ist die gemütliche Wirtshausstube gut gefüllt. Das wird sie wohl auch sein, wenn im November auf dem Vogelberg die Metzgete stattfindet – oder die diversen Weihnachtsessen.

Bergrestaurant Vogelberg, Vogelberg 75, Lauwil. Geöffnet Di–Do 9–18 Uhr, Fr und Sa 9–22 Uhr sowie So 9–18 Uhr (Freitag- und Samstagabend nur mit Reservation). Montag ist Ruhetag. Tel. 061 941 10 84 [www.bergrestaurant-vogelberg.ch](http://www.bergrestaurant-vogelberg.ch)

## Rezept

Risotto milanese für 4 Personen

## Zutaten:

- 5 cl Olivenöl
- 50 g Zwiebeln, gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 1 gute Handvoll Vialone-Risotto (Italien)
- ca. 50 g Butter
- ca. 4 dl Rindsbouillon
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Vollmilch
- etwas Parmesan
- Safran

## Zubereitung:

Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Risotto glasieren und anschliessend mit Weisswein ablöschen. Die Milch und die Hälfte der Bouillon (immer wieder nachgiessen) dazugeben. Wichtig: stets rühren, um das Anhocken und Anbrennen zu vermeiden.

Die Butter und den Safran dazugeben und weiter auf niedriger Temperatur köcheln lassen.

Nach ca. 15 Minuten ist der Risotto «al dente». Wichtig: Der Risotto muss «Biss» haben, ansonsten ist es ein Milchreis.

Übrigens: Im Originalrezept wird noch ein Markknochen beim Kochen des Risottos empfohlen!



## Land erleben

## Die Wildsaison hat begonnen

Die vergangenen Herbsttage waren vom Wetter her leider noch nicht so goldig, wie wir uns das gewünscht hatten und wie wir es uns im Baselbiet eigentlich gewohnt sind. Und auch für das Wochenende ist noch keine Besserung in Sicht.

Umso mehr Zeit bleibt Ihnen also, um sich über die Restaurants informieren zu können, die aktuell feine Wild-Gerichte anbieten. Baselland Tourismus unterstützt Sie dabei mit einer aktuell geführten Übersichtsliste der Restaurants, wo Sie beispielsweise Rehpfeffer mit Apfelwürfeli, Erdnüssli und Speckstreifen, Spätzli vom Brett sowie Rotkraut mit

Kastanien und Rosenkohl geniessen können.

«Mit unserem Wildburger oder dem Cordon bleu von der Wildsau warten spezielle Genussmomente auf unsere Gäste», freut sich Andi Suter, Wirt vom Restaurant Rössli in Oberdorf. «Und wir sind stolz, dass unser Fleisch ausschliesslich aus der Region kommt. Genauer gesagt aus unserer und den umliegenden Gemeinden», fügt er stolz hinzu.

Wenn das Wetter wieder umschlägt – und davon gehen wir natürlich aus –, dann lässt sich eine der wunderschönen Wanderungen im Baselbiet ideal mit einem Restaurantbesuch und einem feinen Wild-Gericht kombinieren. Die im Mai dieses Jahres neu überarbeitete Wanderkarte von Baselland Tourismus dient Ihnen als Inspiration für Ihre kommenden Wandererlebnisse. Der goldige Herbst wartet auf Sie.

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



Ein Hirschgericht aus dem Gasthof Ochsen in Arlesheim.

## Unser Verein

## Schenkelklopfer unter der Gürtellinie gibt es hier nicht

«Wir sind Handwerker, Pensionäre, Bürogeheimnisse und Projektleiter», beschreibt Philipp Kunz die Mitglieder der Reinacher Bühne Schemeli. «Weil wir so verschieden sind, passt es auch so gut zusammen.» Seit 1984 ein paar Theaterverrückte an einem Musikfest beschlossen, ein Laientheater auf die Beine zu stellen, ist der Verein im Genre Schwank und Komödie unterwegs. Kunz schränkt jedoch ein: «Blödelkomödien spielen wir keine; die Stücke müssen unterhaltsam sein, aber ohne Schenkelklopfer unterhalb der Gürtellinie auskommen.»

Dabei kann es ungewollt urkomisch zugehen, wie sich Präsidentin Pia Meister erinnert. Das Schemeli hatte einen Theaterkurs bei Jürg C. Maier, Spezialist für Flexibilität und Kreativität auf der Bühne, hinter sich, als Letzterer bei einer Aufführung im Publikum sass. Ein nicht besonders textsicheres Ensemble-Mitglied erlebte einen Blackout. Von der Bühne herab sprach es zu Maier: «Ein ganz gescheiter Mann sagte einst, der sicherste Ort auf der Welt ist die Bühne, und genauso ist es.» Es hob sein Nachthemd leicht an, ging vor dem Souffleurkasten in die Hocke und rief: «Sag mir jetzt den



Bei den Proben des «Schemeli» geht es lebendig zu. Foto: Nicole Pont

Text, ich weiss nicht mehr weiter!» Das Publikum habe vor Lachen geschrien.

## Eine Komödie in Hochgeschwindigkeit

Seit der letzten Spielzeit ist ein Profi mit an Bord. Mit dem Stück «Wie wär's mit Tee» ist die Regie an Tiziana Sarro übergegangen. Sarro arbeitet auch als Schauspielerin. Am 22. Oktober ist sie auf RTL in «Unter uns» zu sehen und ab kommenden Mittwoch am Basler Theater Fauteuil in «HD Lällpli». Dass sie für das

Schemeli Zeit findet, erklärt sie mit Sympathien sowie dem Stück, das sie reizte.

«Eine simple, stringente Tür-auf-Tür-zu-Komödie, die mit sehr viel Tempo inszeniert werden muss», führt Sarro aus. «Ich habe schon vieles gemacht, aber eine so schnelle Komödie noch nie.»

Geprobt wird in Räumlichkeiten des Dornacher Schulhauses Bruggweg, gespielt in der Reinacher Weiermatthalle. Allerdings erst wieder 2022. Die Aufführung vom Januar 2021 fällt ins Corona-Wasser. «Im Lock-

down durften wir nicht proben», erklärt Philipp Kunz.

## Auch Zuschauer aus Österreich

Im Frühling verbringt das Schemeli regelmässig ein Weekend damit, Stück und Figuren kennen zu lernen. Im November folgt das intensive Probeweekend. Einmal jährlich macht das Ensemble einen gemütlichen Ausflug. Alle zwei Jahre steht das grosse Essen für die Helfer an.

Mit berechtigtem Stolz sagt Pia Meister: «In all den Jahren haben wir uns einen Namen machen können.»

Während die Mehrheit des Stammpublikums aus der Region kommt, finden auch Komödienliebhaber aus Österreich, Liechtenstein und Zürich den Weg nach Reinach.

Von den Theaterverrückten, die vor 36 Jahren das Schemeli zimmerten, ist nur noch «Theatermutter» und Ehrenpräsidentin Claudia Toggenburger mit von der Partie. Dass es immer noch passt, ist das Verdienst aller der «Handwerker, Pensionäre, Bürogeheimnisse und Projektleiter».

Daniel Aenishänslin

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