

Land Leben

Mexikanische Würze im Oberbaselbiet

Landbeiz Roger und Susana Zumbrunn-Velazquez verwöhnen ihre Gäste im Buusner Rössli nicht nur mit schweizerisch-gutbürgerlicher Küche, sondern auch mit mexikanischen Gerichten.

Robert Bösigler

Er und seine Frau Susana hätten nicht einfach die Hände in den Schoss legen wollen, als im Zuge des Lockdown im März alle Restaurants schliessen mussten. So hätten sie einen Take-away-Service aufgezogen, der sehr gut angekommen sei. Dies erzählt Roger Zumbrunn und ergänzt: «Wir haben eine grosse Solidarität seitens der Bevölkerung im Dorf gespürt – ein schönes Erlebnis.» Das seither bestehende Angebot nehme nun wieder markant zu und zeige, dass die Menschen wieder vorsichtiger geworden seien.

Das Gastgeber-Ehepaar Susana (57) und Roger (53) Zumbrunn-Velazquez ist froh, dass ihr Restaurant Rössli in Buus seit dem Sommer wieder gut frequentiert ist. Tatsächlich sind Gaststube und Sali bei unserem Besuch fast voll besetzt. Es sind zur Hauptsache Handwerker, die hier – an Vierertischen und mit Abstand – ihre Mittagspause verbringen, aber nicht nur. «Vom Arbeiter bis zum Regierungsrat», sagt Roger Zumbrunn auf die Frage nach den Gästen. Tatsächlich schätzt der Baselbieter Regierungsrat Thomas Weber das Rössli in seiner Wohngemeinde sehr. Er sagt: «Meine Frau Edith und ich kehren immer wieder gerne hier ein oder holen uns etwas im Take-away. Bei Susana und Roger fühlt man sich als Gast zu Hause und isst immer sehr gut. Zum Glück haben wir das Rössli in Buus!»

Das Rössli übernommen haben die Zumbrunn 1998. Fünf Jahre zuvor wollte Roger Zumbrunn (53) seiner mexikanischen



Roger und Susana Zumbrunn-Velazquez führen das Rössli in Buus seit über zwanzig Jahren. Fotos: Pino Covino

Frau Susana (57) seine Heimat Buus zeigen. Kaum in der Schweiz angekommen, verunfallte Rogers Schwester mit dem Auto. Das junge Paar beschloss, hier im 1100-Seelendorf zu bleiben und die Eltern in der Bewirtschaftung des Restaurants zu unterstützen.

Koriander überall

Seine Kochlehre machte Roger Zumbrunn in der Sonne in Sissach. Dann führten ihn seine beruflichen Wanderjahre über Erlenenbach ZH, die Halbinsel Au am Zürichsee und London über den Grossen Teich nach Newport

Beach in Kalifornien. Dort heuerte er im 5-Sterne-Luxustempel Four Seasons and Resorts an. In dieser Zeit lernte er seine Susana kennen und lieben. Das Ehepaar Zumbrunn-Velazquez führt das Rössli nun seit über 20 Jahren in vierter Generation. Den Grundstein legte 1937 Rogers Urgrossvater Adolf Nyffeler, indem dieser zunächst eine Bäckerei und später auch ein Wirtshaus führte.

Wer den Weg ins Oberbaselbiet nach Buus ins Rössli auf sich nimmt, der möchte womöglich wieder einmal mexikanisch essen. Tatsächlich ist es die mexi-

kanische Karte, die das Rössli einzigartig macht. Fast alles, was ein Restaurant in unseren Breiten anbieten kann, kann man hier auch bestellen: Cordon bleu, Rahmschnitzel, Fitnesssteller, heissen Stein. Aber das Alleinstellungsmerkmal sind die mexikanischen Gerichte.

Wir werden von Roger Zumbrunn zunächst mit einer Sopa Azteca überrascht, einer feinen Suppe mit Tomatenstücken, Poulet, Avocado und Sauerrahm. Dann werden die Kuyaan-Tacos gereicht (vgl. Rezept). Die mexikanische Küche mundet uns ganz ausgezeichnet. Seine Kü-

che sei dem Grundsatz «regional, frisch und saisonal» verpflichtet, sagt der Wirt. Die Zutaten und Produkte stammten von regionalen Produzenten, auch das Fleisch. Nur die Gewürze zu den mexikanischen Gerichten beziehen sie bei der Casa Maya in Baden.

Nachwuchs steht bereit

Roger Zumbrunn macht den Einkauf und steht am Herd; zudem ist er auch für das Administrative zuständig. Seine Frau Susana ist für den Service verantwortlich und verbreitet so mexikanische Fröhlichkeit in der Gaststube. «Zudem», ergänzt er schmunzelnd, «ist sie zuständig für die Qualitätskontrolle der mexikanischen Gerichte».

Neben den beiden sind es eine Halbtagesangestellte sowie verschiedene Aushilfen, die abends zur Verfügung stehen, wenn oft auch Vereine aus der Gegend einkehren. Sie fühle sich wohl und zu Hause hier im Oberbaselbiet, sagt Susana Zumbrunn. Die beiden Söhne Diego und Fabian sind schon volljährig und ausgeflogen. Fabian ist auch Koch. Gut möglich also, dass das Rössli irgendwann in fünfter Generation weitergeführt wird.

Restaurant Rössli
Hauptstrasse 3,
4463 Buus
Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag 9–13.30
und 17–24 Uhr, Sonntag 10–13.30
und 17–21 Uhr, Ruhetage: Montag
und Dienstag.
Tel. 061 841 12 31
info@roessli-buus.ch
www.roessli-buus.ch

Rezept

Kuyaan-Tacos

Zutaten für 8 Personen

- 1 kg Schweinsschulter
- 1 l Orangensaft
- ¼ Zwiebel
- 1 dl Essig
- 100 g Achiote-Paste (erhältlich unter casa-maya.ch)
- 1 Chili Habanero (sehr scharf!) (erhältlich unter casa-maya.ch)
- 1 Zitrone
- Salz
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 1 dl Essig
- 1 TL Oregano

Zubereitung:

Orangensaft, Zwiebel, Habanero-Chili, Zitronensaft und Achiote-Paste mixen, Masse über das Fleisch geben und für mehrere Stunden im Ofen weichgaren. Die rote Zwiebel wird in der Zwischenzeit in Streifen geschnitten und mit Olivenöl angedünstet. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Oregano würzen. Angerichtet wird das Fleisch auf Mais-Tortillas. Garnieren mit roten Zwiebeln, Avocadostückchen und Koriander.



Land erleben

Erlebnisse verschenken

Die Baselland Card im praktischen Kreditkartenformat ist bei über 50 Partnern gültig. Zum Beispiel geniessen Sie ein Essen im Schloss Binningen oder im Restaurant Schlüssel in Oberwil, erleben einen Ausflug in die Wasserfallenregion oder kaufen eine Flasche Baselder Wein bei der Siebe-Dupf-Keller in Liestal. Auch die Wasserwelten im Aquabasilea kommen nicht zu kurz, oder eine rasante Abfahrt auf dem Solarbob in Langenbruck. Die Baselland Card lässt keine Wünsche offen – Baselder Erlebnisse sind garantiert.

Das Geschenk für Ihre Liebsten bestellen Sie bequem unter www.baselland-card.ch. Natürlich kann die Baselland Card auch direkt bei über zehn

Verkaufsstellen wie beispielsweise dem Bergladen Dietsberg in Sissach bezogen werden. Die Card lässt sich mit Beträgen zwischen 10 und 500 Franken aufladen. Der aktuelle Saldo der Baselland Card ist zudem jederzeit online prüfbar.

Die Baselland Card eignet sich auch gut für Firmen, welche ihren Mitarbeitenden Baselder Erlebnisse schenken wollen. Das Gute dabei ist, dass ihre Mitarbeitenden und die regionalen Partnerbetriebe davon profitieren. Gerade in diesem Jahr ein ideales Geschenk.

Weitere Informationen: www.baselland-card.ch
Der Beitrag wird präsentiert von Baselland Tourismus: www.baselland-tourismus.ch



Unser Verein

Hier finden Haustiere ihre letzte Ruhe.

Es sind die Gräber von 1100 Tieren. Von Wellensittichen, Schildkröten, Meerschweinchen, Hamstern. «Kürzlich haben wir den ersten Gecko beerdigt», sagt Marlies Mörgeli. Doch zumeist werden auf dem Tierfriedhof am Wisenberg Katzen zu Grabe getragen. Und Hunde, wie jener aus Hamburg. Es ist ein exklusives Angebot, das der Förderverein Pro Tierfriedhof ermöglicht. 2001 waren Marlies und Urs Mörgeli die Ersten, die in der Schweiz einen Friedhof für Tiere eröffneten. Heute sind sie wieder die Einzigen. Die 63-jährige spricht von «Lebenswerk» und «Herzensprojekt».

Den Anstoss gab der Tod von Mörgelis Yorkshire-Mischling Seppli. Er sollte seine letzte Ruhe nicht in der Kadaversammelstelle finden. Die Mörgelis fanden das ehemalige Areal der Gipsunion, der «Gipsi», in Läuferlingen mit seinen 15'000 Quadratmetern. Ein historischer Ort. Die «Gipsi» hatte zu den grössten Arbeitgebern im Homburgertal gezählt, ehe sie 1984 geschlossen wurde. Rohstoffe waren mit der sechs Kilometer langen und somit längsten Seilbahn der Schweiz aus Zeglingen herangeschafft worden.

Heute ist es ein stiller, wenn auch kein deprimierender Ort.



Marlies Mörgeli bei der Arbeit auf dem Friedhof. Foto: Dominik Plüss

Der Herbst leuchtet bunt. Marlies Mörgeli ist mit ihren Pudeln Teddy und Nikita auf dem Gelände unterwegs. Der Friedhof muss gepflegt werden. Reich wird Mörgeli nicht mit ihrer Arbeit, «aber es ist der schönste Beruf, den ich je hatte». Sie war als Kinohostesse unterwegs, zuletzt im Verkauf und Büro. «So viel Dankbarkeit wie hier habe ich nirgends erlebt.»

390 Franken verlangt sie für eine Katze, 800 für einen grossen Hund. Sie holt das Tier ab, richtet es her und bahrt es im Turmstü-

bli auf, das der «Gipsi» noch als Transformatorenstation diente. «Gelegenheit, sich zu verabschieden», sei das, «analog zur Beerdigung eines Menschen». Für drei Jahre ist das Grab und der Grab schmuck damit abgegolten.

Herrchen und Tiere

Die Tiere werden in der Regel in einem Leintuch ins Grab gelegt. Die wenigsten werden kremiert. Für eine Kremation arbeitet Marlies Mörgeli seit bald 20 Jahren mit dem Tierkrematorium in Schafisheim zusammen. Men-

schen dagegen werden hier nur kremiert bestattet, neben dem bereits verstorbenen Tier. Auch Urs Mörgeli ruht inzwischen hier. «An seinem geliebten Platz am Weiher», sagt Marlies Mörgeli. Gleich neben Lieblingshündin Diana.

Die Aufgabe des Fördervereins ist es, den Tierfriedhof zu ermöglichen. Inzwischen muss jeder, der sein Tier bestatten lassen will, dem Verein beitreten. Die Mitgliedschaft kostet jedes der 450 Mitglieder 50 Franken. 10 Prozent davon gehen an kleine Tierschutzaktion. «Das hilft mir enorm, den Tierfriedhof zu finanzieren.» Ganz entscheidend war das Legat eines Sympathisanten. Es ermöglichte den Kauf des Grundstücks, auf dem der Friedhof liegt.

Die Anzahl der Bestattungen ging von jährlich 70 auf deren 50 zurück. Marlies Mörgeli ahnt, wo der Hund begraben liegt: «Wegen Corona müssen die Leute Geld sparen.» Trotzdem würde sie die ersten 20 Jahre des Tierfriedhofs nächstes Jahr gern feiern, wenn möglich. «Aber alles ist von dieser verrückten Zeit abhängig.»

Daniel Aenishänslin

www.tier-friedhof.ch