

Land Leben

Wo das Wirtepaar auch ein Hirtepaar ist

Landbeiz Dank einer glücklichen Fügung sind Andrea Kämpfer und Koni Andermatt in Bretzwil angekommen. Seit Februar führen sie das Restaurant Stierenberg auf knapp 1000 Metern Höhe.

Robert Bösiger

Vor einigen Jahren hätten sich Andrea Kämpfer und Konrad Andermatt wohl nicht träumen lassen, einmal als Team eine Bergwirtschaft zu führen. Doch seit Mitte Februar dieses Jahres sind sie als Wirte- und Hirtepaar verantwortlich für die Bergwirtschaft Stierenberg oberhalb von Bretzwil.

Das kam so: Andrea Kämpfer (48), gelernte Verkäuferin, macht 1998 das Wirtepatent, findet aber nicht den passenden Partner, um ihren Traum von einer eigenen Beiz zu verwirklichen. So leitet sie zwölf Jahre lang einen Tankstellenshop im bernischen Bützberg. Konrad «Koni» Andermatt (54) ist Landwirt im Kanton Zug. Die beiden lernen sich vor vier Jahren kennen und lieben. Beim Durchblättern der «Tierwelt» sticht ihnen eine Anzeige ins Auge: Gesucht werden Wirtsleute, die gleichzeitig einen Sömmerungsbetrieb führen. Inseriert hat die Einwohner- und Bürgergemeinde Bretzwil. Der Rest ist schnell erzählt: Die beiden reisen für einen Augenschein ins Baselbiet. Sie sind begeistert, bewerben sich mit Erfolg – und beziehen die Wohnung im Restaurant Stierenberg.

«Wir leben und geschäften zum ersten Mal zusammen, das ist eine Herausforderung», sagt Andrea Kämpfer augenzwinkernd. Bisher sei das Wagnis alles in allem gut verlaufen, sind sich beide einig. Sogar die Einschränkungen durch Corona konnten sie recht gut verkraften, nicht zuletzt dank dem Entgegenkommen der Gemeinde Bretzwil, die während des Lockdown auf den Pachtzins verzichtete.



Andrea Kämpfer und Koni Andermatt haben sich auf dem Stierenberg gut eingelebt. Fotos: Kostas Maros

Am 11. Februar dieses Jahres hatten die beiden das Restaurant Stierenberg wiedereröffnet. Doch einen Monat später war schon wieder Schluss. Den Lockdown nutzten die beiden, um die Gartenwirtschaft in Schuss zu bringen: Die Holzterrace wurde abgeschliffen, ein neuer Zaun erstellt. Am 15. Mai war Wiedereröffnung.

100 tierische Sommergäste

Der Stierenberg als Bergbeiz hat Tradition – und eine spannende Geschichte: Im Juni 1911 fiel das von den Bretzwilern «Bärghuus» genannte Gebäude einem

Brand zum Opfer. Die beiden Kinder des damaligen Hirtenhepaares kamen dabei ums Leben. Ursprünglich als reine Unterkunft für den Hirten des Sömmerungsbetriebs gedacht, wurde das Haus in den 1950er-Jahren zur Wirtschaft ausgebaut. Das Restaurant Stierenberg auf knapp 1000 m ü. M. im Wasserfallengebiet ist nun seit vielen Jahren ein begehrtes Ziel für Wanderer, Biker und Ausflügler.

Die Aufgabenteilung beim Gastgeberpaar ist klar: Während er hinter dem Herd steht und für den Einkauf zuständig ist, führt sie den Service, hilft bei Bedarf

in der Küche und übernimmt das Administrative. Und Koni Andermatt ist darüber hinaus als «Hirt» besorgt, dass es den Tieren gut geht. Eine Aufgabe, die ihm als Landwirt leichtfällt. Auf die Stierenbergweide kommen seit mehr als 150 Jahren Gasttiere (heute vorwiegend Rinder und Mutterkühe mit ihren Kälbern), um hier während maximal 105 Tagen zu sommern. Es seien gut 100 Tiere von Landwirten aus der Umgebung, die in der Regel von Ende Mai bis Mitte September auf der Stierenbergweide zu Gast sind, erklärt Andermatt.

Bei unserem Besuch herrscht draussen garstiges Wetter, aber drinnen prima Klima, auch wenn die Gäste ausbleiben. Das Schweinssteak mit Kräuterbutter und Rösti (Fr. 20.50) schmeckt ausgezeichnet. Zusammen mit den selbst gemachten Cordons bleus (siehe Rezept), den Pouletflügeln und den diversen Bratwürsten gehören diese zu den Bestsellern des Hauses. An schönen Wandertagen ebenfalls beliebt sind die Stierenbergplättli mit Käse und Trockenfleisch.

Der Nachahmer-Effekt

Die Lieblingsspeisen der Gäste sind aber nicht immer Zufall. «Wenn ich für jemanden Pouletflügel auf die Terrasse bringe und damit durch die Gäste gehe, so bestellen andere oft das Gleiche. Ist es eine Bratwurst, folgen gleich weitere Bestellungen für Bratwürste», erzählt Andrea Kämpfer. Das Auge isst eben mit.

Weil sie meistens nur zu zweit sind, bedeutet der Stierenberg für beide eine lange Präsenzzeit. «Aber», sagt Andrea Kämpfer, «das haben wir ja gewusst und uns entsprechend darauf eingestellt.» Abends, wenn niemand mehr da ist, erlauben sie sich zu weilen, den Betrieb etwas früher zu schliessen. Das schöne Wandergebiet rund um den Stierenberg hat das Paar noch nicht gross erkundet. Dazu seien sie schlicht noch nicht gekommen. Aber was nicht ist, kann ja noch werden.

Bergwirtschaft Stierenberg
Weidegut Stierenberg 15, Bretzwil.
Geöffnet Do–Sa 10–21 Uhr;
So 9–18 Uhr; Mo 10–21 Uhr;
Tel.: 061 791 13 19
www.stierenberg.ch

Rezept

Cordon bleu mit Rösti
für 4 Personen

Zutaten:

Cordon bleu:
— 4 Schweinsschnitzel vom Nierstück à 300 g
— 8 Scheiben Raclettekäse à 30 g
— 8 Scheiben Kochschinken à 20 g
— 2 Eier
— 200 g Paniermehl
— 3 EL Mehl
— 40 g Bratbutter
— 40 g Rapsöl
— Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rösti:
— 1 kg festkochende Kartoffeln
— Butter
— 1 TL Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Cordon bleu: Schnitzel mit Messer waagrecht auf-, aber nicht durchschneiden. Zwischen Klarsichtfolie legen und dünn klopfen. Käse in die Kochschinkenranchen wickeln und Schnitzel damit füllen. Zusammen drücken und würzen. Schnitzel panieren und im Fett goldgelb herausbacken.

Rösti: Kartoffeln im Wasser sieden, auskühlen lassen, schälen und raffeln. Mit Butter knusprig anbraten. Würzen, mischen und in Bratpfanne beidseitig ca. 12 Minuten bei kleiner Hitze goldbraun braten.



Land erleben

Den Lichtern auf der Spur

Die Adventszeit ist in diesem Jahr anders als sonst. Damit die Gemüter aber auch ohne Weihnachtsmärkte und Glühwein erwärmt werden können, hat Baselland Tourismus in Zusammenarbeit mit den Gemeinden eine Weihnachtsbeleuchtungsliste erstellt. Entdecken Sie dort, wo schöne Beleuchtungen und geschmückte Adventsfenster bestaunt werden können.

Das Weiher Schloss in Bottmingen (Bild) ist ein Highlight unter den Beleuchtungen und ein beliebtes Fotosujet. In Häfelfingen wird traditionellerweise die seinerzeit von Häfelfinger Einwohnern und Einwohnerinnen gestaltete Weihnachtsge-

schichte in Bildern an den Fenstern des Gemeindemagazins aufgehängt und abends beleuchtet. In Seltisberg verbindet ein Lichterweg die Adventsfenster in Kindergarten und Schule. Stellen Sie Ihr Kerzchen im Glas an den Rand des Lichterwegs zu den anderen, damit es immer heller leuchtet. Dies ist nur ein Auszug aus der Vielfalt des weihnachtlichen Lichtermeers. Die ganze Liste finden Sie auf unserer Website; sie wird auf Meldung hin gerne ergänzt. Wir wünschen einen schönen Advent mit wärmenden Lichtern und Glühwein.

Dieser Beitrag wird präsentiert von Baselland Tourismus:
www.baselland-tourismus.ch



Unser Verein

Hier werden Bubenträume wahr

«Solange es noch Väter gibt, die diesem Hobby frönen, werden wir kein Nachwuchsproblem haben», zeigt sich Pascal Dörig überzeugt. Denn es seien die Väter, die ihren Kindern dieses Hobby schmackhaft machten. Dörig ist Präsident des Radio Control Racing Club Arlesheim. Mit einigen seiner Kollegen genießt er noch einmal einen schönen Herbsttag auf der Rennstrecke. Steckenpferd der 45 Mitglieder des RC Racing Club sind ferngesteuerte Elektroautos, die sie gekonnt über ihre Kunstrasenpiste jagen. Alte, gefüllte Feuerwehrschränke dienen als Banden.

Vor sechs Jahren gründeten vier Angefressene den Verein. «Aus dem Nichts» bauten sie eine Offroad-Rennstrecke am Dornwydenweg. «Man muss erfinderisch sein, um an Baumaterial zu kommen, wenn man kein Budget hat», sagt der Vereinspräsident. Vieles hätten Sponsoren beigesteuert, so etwa die Paletten, die verbaut wurden. Die Messe Basel stiftete einige Teppiche. Sie dienen den Boliden nun als Unterlage. «Bevor wir bauen durften, mussten wir der Gemeinde ein Konzept vorlegen», erzählt Dörig. Infrage kamen nur E-Motoren. Des



Pascal Dörig wird das Racingvirus nicht mehr los. Foto: Daniel Aenishänslin

Lärms und des Gestanks der Benziner wegen. Schliesslich gibt es Anwohner.

Der RC Racing Club Arlesheim hat sich ziemlich gut eingerichtet. Zwar verfügt er nicht über ein Clubhaus, sonst aber ist alles da. Herzstück ist der Bürocontainer. In dessen Inneren befindet sich die Zeitmessanlage sowie ein Arbeitsplatz mit Computer. Zwei Kühlschränke dürfen natürlich nicht fehlen. Der hintere Teil des Containers dient als Materiallager, sein Dach als Fahrerstand. Die Rennstrecke kann beleuch-

tet werden, was Fahrten zu dunkler Stunde erlaubt. Anschliessend an den Bürocontainer befindet sich das Fahrerzelt, wo an den Autos geschraubt wird. Auch eine Toilette gibt es hier.

Die Virusbremse kriegte der Verein heftig zu spüren. Pleite geht er deshalb nicht, obwohl einige Anlässe Corona zum Opfer fielen. Dank der Gastfahrer aus der Region konnte aber genügend Geld eingespielt werden, um die Anlage zu finanzieren. «Gut 5000 Franken sind jährlich nötig, wenn nicht gerade ein

neuer Teppich fällig wird», beziffert Pascal Dörig die Ausgaben. Was aber gefehlt habe, sei das Vereinsleben. Vier Kids Races seien ausgefallen, drei Clubrennen und sogar die Schweizer Meisterschaft für Buggies im Massstab 1:10.

Bis zu 60 km/h schnell

«Männer sind empfänglicher für dieses Hobby», so Dörig. Da hat er wohl recht. An den Schaltebenen der Macht über die ferngesteuerten Autos sind ausschliesslich Männer anzutreffen. Die Damen auf dem Gelände sind eher Begleitung denn Feuer und Flamme. «Es ist ein Bubentraum, den wir hier ausleben dürfen», sagt der 41-Jährige, der sein Herz als Zwölfjähriger an diesen Rennsport verlor. «er lässt mich nicht mehr los.»

Pascal Dörig lässt sein Gefühl nicht mehr so oft über die Piste donnern (Spitze 60 km/h). Er kümmert sich vermehrt um den Unterhalt der Anlage. Das Racingvirus wird er aber nicht mehr los. «Ja, zu Hause habe ich noch viele dieser Autos. Wie alle anderen auch.»

Daniel Aenishänslin

www.rcrca.ch