

Region

Statt «Soodeli» heisst es «Zrugg im Kiechli»

Drummeli im Kino Pathé Küchlin Basels grösste Vorfasnachtsveranstaltung findet mit zwei Zusatzvorstellungen statt. Bereits gekaufte Billette werden umgebucht.

Dominik Heitz

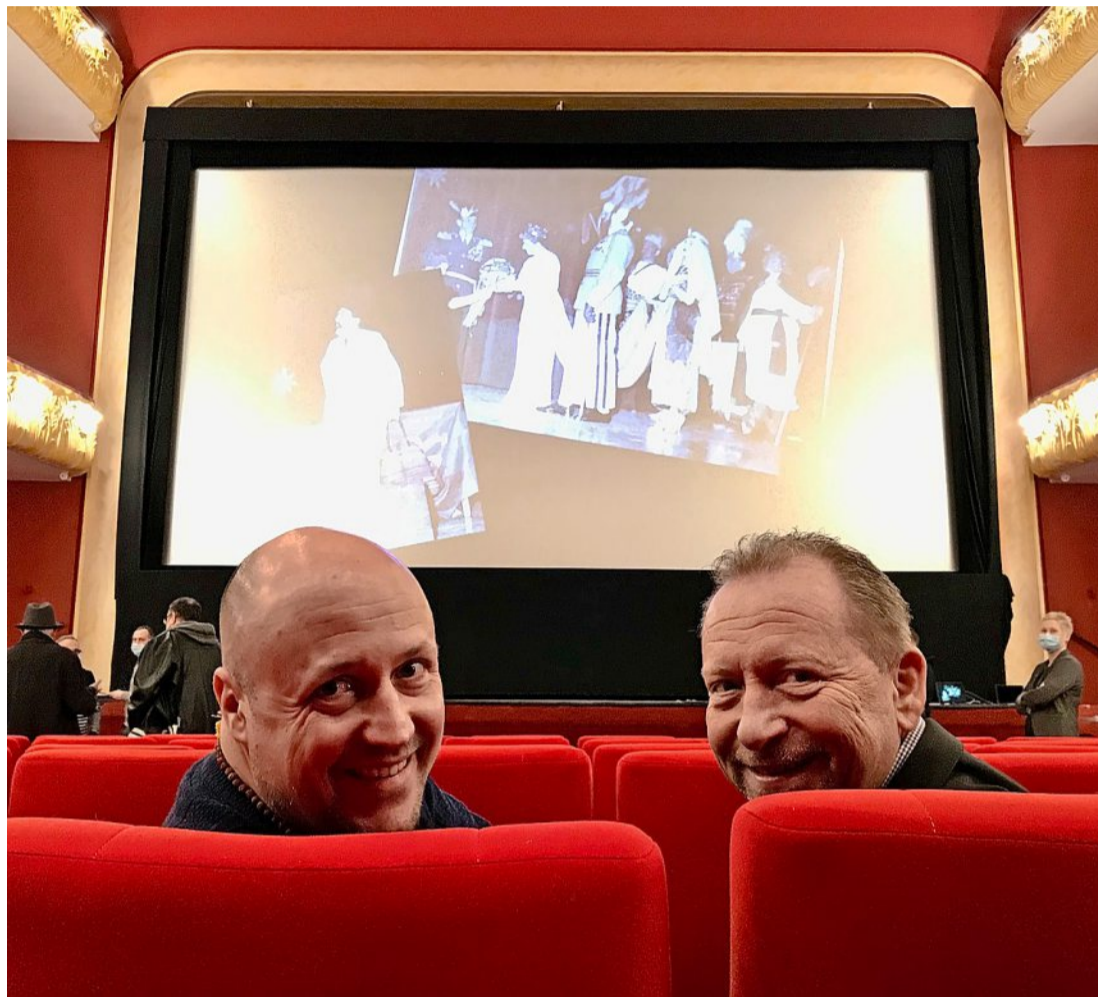
Nun ist die Katze aus dem Sack: Am Mittwoch haben die Drummeli-Verantwortlichen über die Details der temporär im Kino Küchlin stattfindenden Vorfasnachtsveranstaltung informiert. Das Drummeli-Projekt 2021, das man eigentlich in diesem Jahr unter dem Motto «Soodeli» umsetzen wollte, ist wieder in die Schublade gewandert.

Stattdessen steht die diesjährige Ausgabe unter dem Titel «Zrugg im Kiechli». Das Drummeli hatte nämlich einst von 1914 bis 1992 im Küchlin-Theater, dem heutigen Kino Pathé Küchlin, stattgefunden. «Das Kiechli soll der Star des Drummeli 2022 sein», sagt Regisseur Laurent Gröflin zur BaZ.

Bisher vier Absagen im Teilnehmerfeld

Das Fasnachts-Comité hatte sich aus finanziellen Gründen (schleppender Vorverkauf) und letztlich wegen Corona-Auflagen (maximal 1000 Besucher bei Indoorveranstaltungen) für einen temporären Standortwechsel weg vom grossen Musical-Theater hin zum kleineren Küchlin-Theater entschieden.

Das Drummeli bleibt dabei eine Leistungsschau der Stammcliquen. Allerdings haben von den ursprünglich 18 teilnehmenden Formationen vier abgesagt; auch die beiden Guggemusiken machen nicht mit. Dafür sind vier Schnitzelbänke dabei: Gasladärne, Fäärimaa, Schnaabelwetzter und Wanderratte. Das Raamestiggli-Ensemble mit Rula Ba-



Die Verantwortlichen sitzen schon mal Probe: Laurent Gröflin (links) und Robi Schärz. Foto: Dominik Heitz

deen, Andrea Bettini, Dominik Gysin und Raphael Traub wird neu ergänzt durch Charlotte Heinemann, die Susanne Hueber ersetzt.

Die Veranstaltung dauert kompakte 90 Minuten – ohne Pause, da eine Pausenverpflegung unter den aktuellen Umständen nicht

organisiert werden kann. Mit diesem neuen Konzept stehen pro Abend zwölf Stammvereine auf der Bühne – einige bestreiten alle Vorstellungen, andere stehen alternierend auf der Bühne.

Da die Bühne des Küchlin-Theaters in ihrer ehemaligen Form nicht mehr existiert, er-

richtet die Drummeli-Equipe unter dem verantwortlichen Comité-Mitglied Robi Schärz vor der fest installierten Leinwand eine neun auf 4,5 Meter grosse Bühne, die für maximal 40 Personen gedacht ist.

Mit dem Wechsel vom 1500 Besucher fassenden Musical Thea-

So geht der Billett-Umtausch

Alle gekauften Tickets für das Musical-Theater werden für denselben Tag auf neue Plätze im Küchlin umgebucht. Allerdings ändern sich die Vorstellungszeiten teilweise, da an zwei Tagen je eine Zusatzvorstellung eingeschoben wird. Der Vorverkauf für die restlichen Tickets startet am 7. Februar. Sie alle kosten 68 Franken. Deshalb erhalten Besitzer von bereits gekauften Billetten zu 78 Franken beim Umtausch 10 Franken erstattet. Die Tickets fürs Musical-Theater sind im Küchlin ungültig. Alle Tickets müssen zwischen 7. und 18. Februar umgetauscht werden. Das Vorgehen unterscheidet sich je nach Verkaufskanal. Webshop-

Kunden (Ticketcorner): Die neuen Tickets werden automatisch auf dem gleichen Weg wie bei der Bestellung zugestellt. Besitzer alter Tickets in der ersten Kategorie (78 Fr.) erhalten an der Abendkasse 10 Franken zurück. Comité-Kunden: Die neuen Tickets werden automatisch per Post zugestellt. Allfällige Erstattungen werden automatisch nach dem Drummeli vorgenommen. Kunden bei Bider & Tanner und allen anderen Verkaufsstellen: Die alten Tickets müssen bei Bider & Tanner, Aeschenvorstadt 2, umgetauscht werden. Allfällige Rückerstattungen werden vor Ort vorgenommen. (hei)

Sternmarsch und Guggenkonzerne abgesagt

Die Dachorganisationen Freyi Guggemusige Basel (FG) und Gugge IG Basel haben entschieden, ihre jeweils am Fasnachtsdienstag traditionell stattfindenden Guggenkonzerne auf dem Marktplatz respektive Barfüsserplatz in diesem Jahr abzusagen. Ebenfalls möchte man von der Planung eines gemeinsamen

Konzerts auf dem Messeplatz, verteilt über drei Tage, absehen. Der Aufwand und die Auflagen seien zu gross. Da Umzüge derzeit verboten sind, findet auch der gewohnte IG/FG-Sternmarsch, der vom Messeplatz aus zu den Platzkonzerten am Marktplatz und am Barfüsserplatz führt, 2022 nicht statt. (hei)

ter zum gut 500 Plätze zählenden Küchlin wären wegen der bisher verkauften Billette die sieben vorgesehenen Vorstellungen im «Kiechli» praktisch ausverkauft gewesen. Das Comité hat sich deshalb entschlossen, zwei Zusatzvorstellungen einzuschieben. Das bedeutet, dass noch einige Hun-

dert Billette erhältlich sind; ab 7. Februar beginnt der Vorverkauf. Die bis jetzt verkauften Tickets werden umgebucht (siehe Box).

Drummeli im Kino Pathé Küchlin: 19. bis 25. Februar; Sa und Mo bis Do um 19.30 Uhr; So um 14 und 17 Uhr, Fr um 18 und 21 Uhr.

Landbeiz

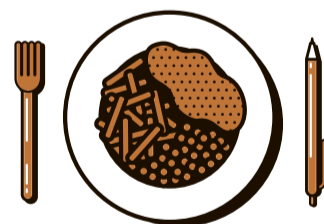
Auf eine heisse Käseschnitte in Himmelried

Himmelried. Welch edler Name für eine Gemeinde. Das Dorf mit seinen knapp 1000 Einwohnern liegt auf dem südlichen Gempen-Plateau am Fusse des Hombergs. Politisch gehört es zum solothurnischen Bezirk Thierstein, der zusammen mit dem Nachbarbezirk Dorneck den nördlichsten Teil des Kantons Solothurn bildet – das Land der «Schwarzbuben».

Himmelried ist eine zweigeteilte Gemeinde, geteilt durch den Chastelbach. Auf der nördlich gelegenen Seite liegt das eigentliche Dorf an beneidenswerter Lage mit viel Sonne und prächtiger Weitsicht. Nur ein Restaurant, das diesen Namen verdienen würde, gibt es mit Ausnahme des etwas ausserhalb gelegenen Eigenhofs leider nicht mehr.

Zum Glück gibt es da den anderen, deutlich kleineren Dorfteil südlich des Chastelbachs. Dazu muss man von Grellingen her kommend bei der Bushaltestelle Waldeck rechts abbiegen und Richtung Brislach halten. Wir erreichen das Restaurant Kaltbrunnental.

Freudlich werden wir vom Wirtehepaar Bettina und Pascal Jacquemai empfangen. Obwohl sich die Sonne an diesem Tag blicken lässt, ist es zu kalt, um draussen zu bleiben. In der wärmeren Jahreszeit, sagt Pascal,



Essen: bodenständig
Service: flink
Ambiente: heimelig
Preis: angemessen

seien an schönen Tagen die bis gut 80 Plätze auf der herrlichen Sonnenterrasse besetzt. Im Innenbereich bestehen gut 50 Plätze, und an Wintertagen sorgt ein Cheminée für ein gemütliches Ambiente. Hierher kommen Wanderer und Ausflügler – und solche, die in schöner Umgebung bewirtet werden möchten. «Erstaunlich viele Gäste haben wir aus der Stadt Basel», sagt er.

Diese Tatsache dürfte auch damit zusammenhängen, dass das Ehepaar früher den Lebens- und Arbeitsmittelpunkt viele Jahre in der Stadt hatte. Bettina (55) als gelernte Sozialpädagogin und Dekorationsgestalterin und Pascal (56) als gelernter Patissier (Confiserie Frey) sowie Absolvent der Handelsschule mit diversen Abstechern in andere Tätigkeitsbereiche. Heute wohnen die bei-



«Erstaunlich viele Gäste aus Basel»: Bettina und Pascal Jacquemai empfangen Bebbi und alle, die frische Gerichte mögen. Foto: Kostas Maros

den in Brislach und führen das Restaurant Kaltbrunnental seit demnächst vier Jahren.

Mongolentopf auf Wunsch

Eher harzig gestaltete sich der Start für das Wirtehepaar: Zunächst mussten sie die etwas vernachlässigte Beiz auffrischen und renovieren, dann wurde die Durchgangsstrasse für einige Monate wegen Bauarbeiten gesperrt.

Und kaum war die Strasse instand gestellt, kam das Virus und damit der Lockdown. Jetzt hofft

das Wirtepaar auf ein wettertechnisch günstigeres Jahr.

Wir nehmen heute in der gemütlichen Gaststube Platz. Meine Begleitung bestellt ein Schweinesteak mit Café de Paris und Pommes (27 Franken), ich entscheide mich für eine Berner Oberländer Käseschnitte (21 Franken). Die heisse Käseschnitte ist mit Tomatenstückli, Gürkli und Peterli verfeinert. Und es schmeckt ausgezeichnet.

In der Küche steht heute Pascal. Das ist oft so, aber nicht immer. Zuweilen steht Bettina

hinter den Pfannen und bereitet zum Beispiel thailändische Gerichte zu. Wer auch immer kocht, die Philosophie ist dieselbe: Alles muss frisch zubereitet sein, alle Zutaten möglichst saisonal sein. Insgesamt, sagt Pascal, böten sie eine gutbürgerliche Küche zu angemessenen Preisen.

Wer mag, kann auch eine Pizza bestellen. Und für kleine Gruppen holt Pascal nach Wunsch den Mongolentopf, auch Feuertopf genannt, hervor. Dabei handelt es sich um eine runde Kupferform, in der kräftige Bouillon mit heisser Kohle zum Sieden gebracht wird. Die Anwesenden sitzen dann im Kreis um den Feuertopf und halten mit Esskörbchen ihre Zutaten – Gemüse und verschiedene Fleischstücke – in den heissen Sud.

Gäste mit Sitzfleisch

Bettina und Pascal Jacquemai sind so organisiert, dass sie die anfallende Arbeit in der Regel zu zweit erledigen können. Bei prächtigem Wetter und wenn Gesellschaften verköstigt werden müssen, holen sie sich Unterstützung von Stundenaushilfen. Bettina Jacquemai öffnet am Morgen das Restaurant, und ihr Mann kommt vor der Mittagszeit dazu. Nach dem Abendessen macht Bettina Feierabend, und Pascal bleibt bis «Ladenschluss».

Dies kann dauern, wie Pascal mit einem herzhaften Lachen sagt. Denn vor allem in warmen Sommernächten hätten einzelne Gäste ziemlich Sitzfleisch – zuweilen bis in die frühen Morgenstunden. «Kein Wunder», sagt Bettina Jacquemai, «schliesslich sind das Schwarzbuben – da kann es manchmal zugehen wie in einem Wildwestfilm.»

Das Restaurant Kaltbrunnental wurde übrigens 1880 erbaut; seit vielen Jahrzehnten gehört es der Destillerie Zeltner in Dornach. Bis ins Jahr 2002 wurde es durch das in Himmelried ansässige Wirtehepaar Borer-Gobbi geführt. Dieses habe die Landbeiz weitherum bekannt gemacht durch die regelmässigen «Ländler-Stubeten». Etwas, was sich die aktuellen Wirtsleute durchaus auch wieder vorstellen könnten.

Dann, so vermuten wir, könnte es hie und da auch wieder etwas länger dauern, bis Pascal Jacquemai die Tür schliessen kann. Schwarzbuben eben...

Robert Bösiger

Restaurant Kaltbrunnental, Schindelboden 46, 4204 Himmelried. Tel. 061 971 21 31. Geöffnet von Mittwoch bis Sonntag 10 bis 22 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetage.