

# Die Latzhose trifft aufs kleine Schwarze

Die Hundstage gehen, die gemütliche Beiz fürs breite Publikum bleibt – etwa der «Adler» in Arlesheim

Von Martin Jenni

Das Trendlokal kommt und geht, die Beiz bleibt. Das stimmt nur bedingt. Die Gründe für das Beizensterben sind vielfältig. Hohe Fixkosten, unnötige Vorschriften und unsinniger Administrationsaufwand tragen dazu bei. Dann gibts noch diejenigen, die es einfach nicht können. Kommt hinzu, dass sich das Verhalten des Gastes verändert hat. Das ausgiebige Mittagessen mit der Flasche Wein ist vornehmlich in der Deutschschweiz gestrichen, was in der Kasse der Wirte schmerzlich fehlt. Der Gast ist heute weitaus komplizierter als noch vor zwanzig Jahren. Er ist fordernder und oft ein oberflächlicher und nervender Besserwisser. Reservieren und unentschuldig fernbleiben ist keine Ausnahme, sondern Alltag.

Eine Beiz hat neben ihrem Kerngeschäft aber auch noch eine soziale Aufgabe. Gerade im Zeitalter von Facebook und Co. ist das Gefühl der Geborgenheit wichtig. Verschwindet eine Traditionsbeiz, endet auch ein Stück soziales Leben, das die glamouröse Eventgastronomie nicht wettmachen kann.

## Einfach schmeckt gut

Gut, geben innovative Köpfe Gegensteuer und lassen die Dorf- oder die Quartierbeiz wieder aufleben. So wie der Quereinsteiger und bekannte Arli-Brauer Fredy Schärmeli, der neben dem «Culinarium» neu an den Hauptstrasse in Arlesheim den «Adler» führt, der längere Zeit geschlossen war. Die Dorfbeiz verkörpert ein lebendiges Stück Heimat und ist weder ein überdekoriertes Gasthaus im helvetischen Folklorebarock noch ein überkandideltes Gourmet-schuppen. Vielmehr wird im «Adler» seriös und tagesfrisch gekocht.

Koch Urs Koch (Nomen est Omen) verzichtet auf mediterrane Malereien und verarbeitet die regionale Ware zu einfachem Genuss. Die Beiz ist bei Jung und Alt beliebt und eine Anlaufstelle für Fremde und Eingeborene, für das kleine Schwarze und die Arbeitshose. Es ist ein Gunstplatz für alle, der seine Verantwortung als Dorfbeiz wahrnimmt. So öffnet der «Adler» täglich morgens um halb neun, was die Handwerker rege zum Znüni-Stopp nutzen. Es ist ein Kommen und Gehen und Bleiben – den lieben langen Tag. Ausser samstags, da gehts mit Speis und Trank erst abends los.

«Hier einmal Wurstsalat, bitte sehr.» Eine Stange Arli-Pale-Ale dort, eine Flasche Simmendinger da. «Noch ein Lebenswasser, sofort, zwei Schnitzel paniert, wie gewünscht» – es läuft was im «Adler». Zwischendurch ein Jass, ein Schwatz, es klopft, es spricht, es lebt mit Gnagi, Wurstsalat, Kalbsleber und mehr. Plagt den Ermitage-Ausflügler nachmittags der kleine Hunger, wird er



Der «Adler» hat abgehoben. Koch Urs Koch, Beizer und Brauer Fredy Schärmeli und Gastgeberin Corina Nufer (v.l.). Foto Kostas Maros

mit einer Vesperplatte bedient, die mit hausgemachter Brauwurst, Wildschweiwurst, Fleischkäse und Hobelkäse von der Alp Drüschhubel im Eritzal bestückt ist. Dazu gibts gutes Brot von der lokalen Bäckerei oder das eigene Maischbrot.

## Das Regionale zählt

Langsam, aber sicher ziehen die Hundstage den Schwanz ein, Vitello tonnato und Gazpacho treten zugunsten von Linsensuppe mit Gnagi und Gelberbsensuppe mit Rauchwurst ab. Apropos Wurst. Fredy Schärmeli ist ein Wurstfreak und wurstet mit Urs Koch einige der angebotenen Würste gleich selber, und wenn in den Wäldern wieder zum Halali geblasen wird und Jäger und Stammgast Markus Belzung trifft, landet das lokale Wild im «Adler».

Wir draussen kalt und die Lust im Fondue zu rühren steigt, dann trifft sich die «Figugegl»-Fraktion in der Arli-Braustube des «Adlers». Da darfs dann so richtig nach Käse stinken. Es wird nicht irgendein Fondue sein, dessen

räser Duft einem in die Nase steigt, sondern ein Moitié-moitié aus der Käseerei von Emile Brodard aus dem fribourgeoischen La Roche. Ganz der Tradition verpflichtet wird dieses Fondue nicht nur mit Brot, sondern auch mit kleinen, geschwellten Kartoffeln serviert werden. Kurzum: Der «Adler» hat Fahrt aufgenommen und ist auf Kurs.

Auf Kurs sind auch die Macher von «Simply im Rössli» mitten in Laufen. Ganz so einfach geht es aber in der Küche von Yannick Hänggi nicht zu und her. Das Qualitätsdenken ist gross, das Angebot bewegt sich zwischen unkomplizierten und anspruchsvollen Speisen. Wie es sich für eine Beiz gehört, ist «Simply im Rössli» von Donnerstag bis Dienstag ab 11 Uhr durchgehend geöffnet, selbst am Sonntag wird hier das Zepter geschwungen und der Braten in den Ofen geschoben.

Die Speisen reichen vom Wurst-Käse-Salat über den sorgfältig zubereiteten Burger bis hin zur kalten Kartoffelsuppe, zu Tatar und Onglet (Zwerchfell), das sous vide gegart wird. Die Preise sind moderat und die Weinauswahl ist ein Querschnitt durchs Liestaler Siebe-Dupf-Sortiment. Und sonst? Pasta und Glace sind hausgemacht, die Rindsbratwurst wird mit dem Fleisch (Galloway) sozusagen von der Wiese nebenan (Roggenburg) hergestellt.

## Die 13-Kräuter-Mischung

Ab und zu schaltet Yannick Hänggi kulinarisch einen Gang höher und tischt ein mehrgängiges Menü auf. Aktuell auf der Basis der 13-Kräuter-Mischung von Ricola (ab dem 2. September bis zum 14. Oktober). «Simply im Rössli» ist

erfrischend anders und speziell. Laufen hat einen neuen kulinarischen Anziehungspunkt, für den sich die Reise von Basel her lohnt.

Von Montag bis Freitag ab 17 Uhr ist für passionierte Beizengänger auch der «Rebstock» im badischen Scherzingen ein stimmungsvoller Anziehungspunkt, unkompliziert, aber qualitativ, mit einer Frischküche, die Freude macht. Zumindest Puristen werden sich freuen, Freunde der Stille und der gedrechselten Baukastenküche versuchen es hier erst gar nicht.

## «Schätzle» und «Bobbele»

Patiniert, ursprünglich, mit herzlichen Gastgebern, die kochen, was sie können, und nicht mehr sein wollen als das, was sie sind. Die Gäste trinken sich den Durst weg und essen sich an den herzhaften Gerichten von Mutter Hildegard und Tochter Sabine satt. In der guten Stube bedient Veronika die Gäste und das Buffet, empfiehlt die Tagesgerichte, nimmt Bestellungen auf, kredenzt Weine von Lokalmatador Heineemann, zapft mit stoischer Ruhe Biere, eins nach dem anderen, und schneidet das hervorragende Brot der Bäckerei Fallner aus Staufen frisch auf.

Die Atmosphäre ist stimmig, die Gäste und die Gastgeberinnen sind es auch. Einmal «Schätzle» hier, einmal «Bobbele» da, Freiburg ist nah. Die Kutteln (Sulz) haben Klasse, die Fleischküchle sind luftig-leicht, die Brägele dazu könnten besser nicht sein. Das verhält sich beim Elsässer Wurstsalat, der im Feinschnitt in Form gebracht wird, und bei den Speckeiern nicht anders.

Wer eine kleine Portion bestellt, wird satt, wer den normal bestückten Teller wählt, verfügt über Appetit oder lässt sich den Rest einpacken. Denn weggeschmissen wird hier nichts. Wer wieder einmal Lust auf ein Urgericht hat, wie es die Kartoffelpuffer mit Apfelmus sind, wird im «Rebstock» fündig, muss aber berücksichtigen, dass fünf Puffer auf den Teller kommen. Denn für eine halbe Portion fangen die Damen mit dem Kartoffelreiben erst gar nicht an.

Ein Fazit zum Schluss: Geld regelt vieles. Aber das Glück, zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Tisch zu sitzen, ist nicht käuflich.

## Tipps und Infos

**Restaurant Adler**, Arlesheim  
Hauptstrasse 15,  
Tel. 061 530 03 21,  
www.culinarium-bl.ch  
Tipp: Frikadelle, Fondue, Gnagi

**«Simply im Rössli»**, Laufen  
Hauptstrasse 28,  
Tel. 061 761 61 60,  
www.simplygastro.ch  
Tipp: Wurst-Käse-Salat, Rindstatar, Onglet

**Gasthaus zum Rebstock**, D-Ehrenkirchen-Scherzingen  
Lindenstrasse 11,  
Tel. 0049 7664 605 98,  
keine Website, geöffnet von Montag bis Freitag von 17 bis 21 Uhr.  
Tipp: Fleischküchle und Wurst-Käse-salat mit Brägele



Znüni-Stopp oder Mittagspause. Frikadelle und Ochsenmaulsalat mit Beilagen aus dem «Adler» in Arlesheim.



## Der Wein fürs Weekend

# Macht Lust auf eine zweite Flasche

Von Chandra Kurt

In diesen Tagen ist es wieder ein Thema, dass Alkohol ungesund sei. Dank einer neuen Studie wissen wir jetzt, dass schon ganz kleine Mengen schädlich sind. Natürlich ist es wichtig, immer wieder darauf hinzuweisen, dass Alkohol gefährlich sein kann, aber warum so drastisch? Zumal es ja immer auch auf die Art des Alkohols ankommt, wie er genossen wird und wie man sich generell ernährt. Ich kann mir nicht vorstellen, dass regelmässiger Red-Bull- oder Coca-Cola-Genuss gesünder sein sollte als ein Glas Wein zum

Essen. Wie dem auch sei, die Frage ist ja die: Warum trinken wir überhaupt? Eine einfache Antwort darauf könnte lauten: Weil es Freude bereitet und entspannt. Robin Dunbar, Professor für Evolutionspsychologie an der Universität Oxford, meint dazu: «Schon zu prähistorischen Zeiten haben die Menschen Alkohol genossen. Menschen sind soziale Wesen und der Alkohol löst den Gehirnmechanismus aus, der eng mit dem Aufbau und der Pflege von Freundschaft verbunden ist. Es ist viel gesünder, mit Freunden eine Flasche Prosecco zu geniessen, als alleine Take-away-Food vor dem TV zu geniessen.» Apropos Prosecco:

Ich habe bei Coop einen neuen Prosecco entdeckt, La Jara, Naturaplan, Extra Dry. Die Flasche fällt bereits durch ihre bullige, fette Art auf. Im Gaumen feine Mousse und eine filigrane Aromatik. Delikat und charmant mit Noten von Jasmin, Honig und weissem Pfirsich. Noch nicht Bio Suisse, aber dabei, es zu werden. Wunderbar seine blumigen Nuancen. Wein gegen den Durst und für gesellige Momente, in denen man den Moment geniesst, über das Leben plaudert und hofft, dass noch eine zweite Flasche gekühlt bereit steht. Passt sehr gut zu Antipasti, Häppchen, Risotto mit Scampi und Gebäck. [www.chandrakurt.com](http://www.chandrakurt.com)



**Prosecco La Jara**, Naturaplan, Extra Dry, Fr. 11.90, [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch)