

Landbeiz

Militär-Käseschnitte und Kutteln

Die «Kaserne» in Liestal – von der Soldatenstube zum Bistro

Von Heiner Oberer

Liestal. «Strammzustehen braucht niemand. Die Gäste bekommen auch ohne militärische Achtungstellung etwas zu essen bei uns», sagt Toni Brüderli, der seit 2005 das Restaurant Kaserne in Liestal führt. In der «Kaserne», der ehemaligen Soldatenstube, genehmigten sich früher nach schweisstreibenden Fussmärschen erschöpfte SOS-Soldaten (Sichtern oder Seltisberg) ein oder zwei Bier.

Heute ist der militärische Mief verschwunden. Das Restaurant präsentiert sich im Bistro-Stil. Kein unnötiger Schnickschnack. Die kunstvoll gearbeiteten Drahtbilder des Oberwiler Künstlers Dieter Gutzwiller an den Wänden verleihen dem Lokal Farbe und Frische. Lässt es die Jahreszeit zu, kann man in der Gartenwirtschaft, unter Platanen sitzend, dem militärischen Treiben auf dem angrenzenden Waffenplatz zuschauen. In der ehemaligen Offizierskantine, nun zum Saal umgewandelt, tafeln heute Gruppen, Hochzeits- oder Geburtstagsgesellschaften. Für grössere Gesellschaften steht im oberen Stock zusätzlich ein grosser Saal zur Verfügung.

Die guten alten Cordons bleus

Beim Besuch ist das Restaurant über Mittag gut gefüllt. Vor uns ein Teller mit Kutteln an Tomatensauce. «Ich liebe die einfachen Gerichte», sagt Toni Brüderli zwischen zwei Bissen Kutteln. Das beweist auch die Spezial-Menükarte mit Gnagi, Kutteln, Kalbszunge, Kalbsnierli. Spezialitäten für den Liebhaber von Innereien, die nur noch selten angeboten werden. Daneben locken verschiedene Cordon-bleu-Variationen wie Elsässer-, Knobli-, Poulet-Feigen-, Lachs- oder ein pikant gefülltes Cordon bleu. «Ich bin mir bewusst, dass der Ruf des Cordon bleu etwas angeschlagen ist. Überall findet man sie auf den Menükarten. Aber warum etwas ändern, das die Gäste lieben», erklärt der 64-jährige gelernte Metzger.



Gastro-Imperator. Neben dem Restaurant Kaserne in Liestal führt Toni Brüderli eine Metzgerei in Pratteln, das Restaurant Liebrüti und den Landgasthof Adler in Kaiseraugst, das Restaurant Pantheon in Muttenz sowie ein Catering. Fotos Nicole Pont

Zur Erinnerung an die ehemalige Soldatenstube steht die Militär-Käseschnitte auf der Karte (siehe Rezept), die laut Brüderli sehr beliebt ist. Mit vegetarischen Gerichten wird den Wünschen der Liebhaber der fleischlosen Küche entsprochen. Auf der Weinkarte, mit Weinen nur aus Europa, finden sich unter anderem auch Gewächse vom eigenen Rebberg in Pratteln, den Brüderli zusammen mit seiner Partnerin Barbara Nebiker bewirtschaftet: «ein wunderbarer Ort, um abzuschalten».

Die «Kaserne» ist nicht das einzige Restaurant, das von der Brüderli Gastro-

nomie betrieben wird. Im Jahr 1980 übernimmt Toni Brüderli die von seinem Vater im Jahr 1949 gegründete Metzgerei in Pratteln. 1997 eröffnet Brüderli das Restaurant Liebrüti in Kaiseraugst und elf Jahre später das Restaurant Pantheon im Oldtimer-Museum in Muttenz. Seit Juni vergangenen Jahres gehört der Landgasthof Adler in Kaiseraugst ebenfalls dazu. Daneben betreibt Brüderli einen Catering-Service, der wöchentlich bis zu 3000 Personen verpflegt. Gesamthaft stellt die Brüderli Gastronomie in der Woche bis zu 10000 Mahlzeiten bereit.

Langsam leert sich das Restaurant. Brüderli wirkt entspannt. «Das täuscht», sagt er, «obwohl ich mit allen 130 Mitarbeitenden per Du bin, trage ich die Verantwortung.» Um Erfolg zu haben, müsse man sein Tun immer wieder kritisch hinterfragen. Sei es nur, wenn die Salzkartoffeln zu den Kutteln nicht ganz dem Geschmack des Chefs entsprechen.

Restaurant Kaserne, Kantinenweg 6, 4410 Liestal, Tel. 061 921 74 64. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 8.30 bis 23.30 Uhr, Samstag, 17 bis 23.30 Uhr. www.bruederli.com/restaurants/restaurant-kaserne/

Rezept

Militär-Käseschnitte nach Original-Rezept

Zutaten für 4 Personen. 320 g Käse gerieben (Greyerzer, Emmentaler), Rapsöl, 40 g Zwiebeln gehackt, 10 g Knoblauch gehackt, 140 g Weissmehl, 2,8 dl Vollmilch, 1 Ei, 150 g Ruchbrot, Salz, weisser Pfeffer gemahlen, Muskatnuss gemahlen

Zubereitung. Geriebenen Käse mit Mehl, Salz und Gewürzen trocken mischen. Diesem Gemisch nach und nach die Milch und das geschlagene Ei beimengen. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch anziehen. Anschliessend der Käsemasse beigegeben und gut mischen. Abschmecken nach Belieben. 3–4 Stunden ruhen lassen. Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einer Seite etwa 1/2 cm dick mit obiger Masse bestreichen. Fritteuse oder Pfanne mit Öl erhitzen. Brotscheiben mit bestrichener Seite nach unten, hellbraun backen. Fertig gebackene Schnitten auf einem Sieb gut abtropfen lassen, warm stellen. Man kann die Käseschnitten auch im Ofen backen. Dazu passt ein knackiger Salat.



Land erleben

Bevor die grossen Pisten rufen

Bald gehen die Skiferien los – letzte Gelegenheit also, sich nochmals einzufahren, bevor es in die Skischule geht. Die sanften Hänge des Skigebiets Langenbruck sind das ideale Terrain für Kinder, um ein paar Pistenkilometer zu sammeln und Sicherheit zu gewinnen. Und natürlich auch, um Spass zu haben.

Denn während die letzten Flocken in der Stadt Basel schon längst dahingeschmolzen sind, hat der Winter die Jurahöhen immer noch fest im Griff. So auch das Skigebiet Langenbruck, das über zwei Skilifte verfügt. Der Skilift Untere Wanne führt auf eine Piste von 1200 Metern Länge und eine Höhendifferenz von 220 Metern. Der Skilift Obere Wanne führt von dort aus weiter hinauf zu einer 450 Meter langen Piste mit 130 Metern Höhendifferenz. Auf der Oberen Wanne lädt die Bergwirtschaft für die Stärkung zwischen durch ein. Im kleinen Beizli ist die Zeit stehen geblieben – wie eigentlich im gesamten Skigebiet, das auf einer nostalgischen Wolke schwebt – gibt es

den Skibetrieb doch bereits seit den Fünfzigerjahren.

Das Skigebiet liegt an der Passstrasse des Oberen Hauensteins zwischen Waldenburg und Balsthal. Es verfügt über einen grossen Parkplatz und der obere Skilift kann separat mit dem Auto erreicht werden. Aber auch mit dem öffentlichen Verkehr ist die Anreise bequem: Die Haltestelle Langenbruck Unterdorf liegt nur 100 Meter entfernt. Überhaupt ist Langenbruck gar nicht so «ab der Welt». Ab Basel SBB dauert die Anreise exakt eine Stunde und sogar das U-Abo gilt.

Wird der Betreiber, Peter Hammer, nach einem Highlight gefragt, so nennt er das Nachtskifahren. Nächste Woche läuft der Betrieb von Dienstag bis Freitag immer von 19.30 bis 22.00 Uhr. Da Langenbruck weder schneesicher ist noch über Schneekanonen verfügt, gilt es zuvor im Internet die Verhältnisse zu prüfen.

Mehr Infos: www.deinkick.ch
Weitere Schneesport-Ideen: www.top10-basel.ch/schneesport



Unser Verein

Oberwil und seine 150 Liebhaber

Ein Verein will Vergangenheit beleuchten, damit Zukunft gestaltet werden kann

Von Daniel Aenishänslin

Oberwil. «Das ist eine Herzensangelegenheit», bekräftigt Ruedi Mohler, ehemaliger Gemeindepräsident und Vorstandsmitglied des Vereins AltOberwil. Der Verein mit seinen 150 Mitgliedern erforscht die ältere Geschichte und dokumentiert die neuere. «Wir bestehen aus Leuten, die hier aufwuchsen, wegzogen, sich der Gemeinde aber noch immer verbunden fühlen, und Zuzüglern, die Oberwil durch seine Geschichte kennenlernen wollen.» Mohler zählt zu Letzteren. Er kam 1972 in Oberwil an.

Gegründet wurde AltOberwil im März 2015 von Landrat Pascal Ryf, Gemeindepräsident Hanspeter Ryser und Gemeinderat Karl Schenk. Ryf wollte eine grosszügige Spende nicht auf seinem Privatkonto parkiert wissen. Die Spende trieb schliesslich ein Buchprojekt voran. Erschienen ist das Buch im November 2016, mit dem Ziel, das historische Bewusstsein in der Bevölkerung zu fördern und zu pflegen. Das Buch war ein Bombenerfolg.

«Oberwil – einst und heute» deckt die letzten 120 Jahre ab. «Der Verlag riet uns, nicht mehr als 300 Exemplare drucken zu lassen», erzählt Pascal Ryf. Mehr würden sowieso nicht verkauft werden können. Schliesslich habe man sich auf 800 Exemplare geeinigt. Dank einem Fehler in der Druckerei wurden daraus 1000. «Die sind inzwischen alle weg», freut sich Ryf, «schon an der Vernissage verkauften wir mehr Exemplare als wir dabei hatten.» 350 Neugierige fanden Platz im Pfarrheim. Der Rest musste enttäuscht umkehren.

«Für mich war das Buch ein Prozess, der rund 20 Jahre dauerte», erzählt Ryf. Mit 17 Jahren begann er zu fotogra-



Gefallen an der Geschichte. Alt Gemeindepräsident Ruedi Mohler (links) und Landrat Pascal Ryf frönen mit AltOberwil ihrer Passion. Foto Lucia Hunziker

fieren. Der Wunsch kam auf, ein Buch zu schreiben. Die Neugier in ihm weckten sein Vater und dessen Cousins. Sie erzählten viel von früheren Tagen, besaßen aber keine Fotos. «Wir können die Zukunft nicht gestalten, die Gegenwart nicht verstehen, wenn wir nicht wissen, was dahintersteckt», lautet Pascal Ryfs Credo, «wir sind nicht antiquiert, sondern zukunftsgerichtet und gegenwartsbezogen.»

Hotel Hilton in Oberwil?

Der Verein gibt im Abstand von zwei Jahren zudem eine Chronik heraus. Sie bezieht sich auf die nahe Vergangenheit und ist in acht Rubriken unterteilt. Ruedi Mohler erinnert sich, wie zu seiner Zeit im Gemeindepräsidium die Pflege des Lokalhistorischen und Volkskundlichen im Dorf immer stärker

zurückging. «Dann kam dieser Verein», sagt Mohler, «er ist genau das richtige Instrument, um dieser Aufgabe gerecht zu werden.»

Aktuell arbeitet der Verein an einem neuen Buchprojekt. Diesmal dreht sich alles um die raumplanerische Entwicklung Oberwils. Da war schon einiges geplant, was schliesslich doch nicht realisiert wurde. Dinge, die man kaum für möglich hält. Wer hätte gedacht, dass ein neues Zentrum hätte entstehen sollen? Mit Schulhäusern und Kirche. Wer weiss noch, dass in Zusammenarbeit mit der Hotelkette Hilton beinahe ein Kursaal entstanden ist oder dass ein Golfplatz angedacht war?

Pascal Ryf zitiert gerne Goethe: «Eine Chronik schreibt nur derjenige, dem die Gegenwart wichtig ist.» www.altoberwil.ch