

Land Leben

Schweinshaxe und Risotto in Perfektion

Landbeiz Nicolas Fontana zelebriert im Schlüssel in Ormalingen die Liebe zu den einfachen Gerichten.

Heiner Oberer

Der Gasthof Schlüssel steht im Dorfteil Zingge in Ormalingen oder «Oomelinge», wie die Alteingesessenen zu sagen pflegen. Ihnen wird nämlich nachgesagt, dass sie des «r» nicht mächtig seien. Eine Unterstellung, die in Zeiten von Political Correctness nur hinter vorgehaltener Hand geäussert werden darf. Darum sei an dieser Stelle ein weiteres Vorurteil aus der Welt geschaffen: Beim Begriff Zingge handelt es sich nicht um eine blaue Nase, die sich der Gast im Schlüssel geholt hat. Mit Zingge wird der nördliche Dorfteil von Ormalingen benannt: Die zinkenförmig abgewinkelte Häusergruppe.

Seit rund vier Jahren wirtet der gebürtige Franzose Nicolas Fontana (49), der inzwischen auch die Schweizer Staatsbürgerschaft besitzt, im Schlüssel. Ob in der Küche oder im Service, Fontana bietet vorwiegend eine One-Man-Show. Der gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Lausanne meistert diese Aufgaben mit grosser Gelassenheit und Professionalität. «Nur am Wochenende oder bei grösseren Anlässen geht mir mein Partner oder eine Aushilfskraft aus dem Dorf zur Hand», sagt Fontana mit sympathischem Akzent.

Vermutlich, so Fontana, handle es sich beim Schlüssel um die älteste Gaststätte des Dorfes. Bereits im 16. Jahrhundert ist für Ormalingen eine allerdings nicht näher lokalisierte «Nebenwirtschaft» bezeugt. Vor dem Umbau des Restaurants war auch eine Metzgerei angegliedert. Im hinteren Teil des Wirtshauses zog ein grosser Saal die Gäste an; dort wurde zum Tanz gerufen



Nicolas Fontana führt den Schlüssel in Ormalingen quasi im Alleingang. Fotos: Dominik Plüss

oder es fanden Operettenaufführungen statt. Zudem wurde im Hinterhof Pferdehandel betrieben. Tempi passati. Wo früher getanzt wurde, steht heute ein Wohnblock.

Überschaubare Speisekarte

Betritt man die Gaststätte, vorbei an der infolge Regens verwaisten Gartenwirtschaft, fällt dem Besucher als Erstes die in klassischem Rot gehaltene und handbetriebene Berkel-Aufschnittmaschine auf. «Das ist mein Liebling», erklärt der Schlüssel-Wirt. An der Wand steht eine ausgediente Hobelbank, schön drapiert mit verschiedenfarbigen Kürbissen.

Auf den Fensterbänken stehen antike Hermes-Schreibmaschinen. Und, wie es sich gehört, hängen und liegen schön geordnet Schlüssel in allen Formen und jeden Alters. Fontanas Urgrosseltern, in Schwarzweiss und gerahmt, wachen über den Gasträum.

Wie schafft man es, quasi im Alleingang eine Gaststätte zu führen? «Es ist nicht immer einfach. Werde ich von Gästen überannt, komme ich schon an meine Grenzen», räumt Fontana ein. Eine gute Organisation und eine überschaubare Speisekarte seien unabdingbar. Wahrlich: Das Speiseangebot ist klein, aber nicht minder verlockend. So fin-

det man unter anderem verschiedene Risotti oder Nüdeli nach Grossmutter-Art an einer Schinkenrahmsauce. Abends sind auch verschiedene Pizzas im Angebot – dies als Reminiszenz an jene Zeit, in der der Schlüssel italienisch geführt wurde.

Der Renner ist allerdings das «Mini Beiz, dini Beiz»-Menü, mit dem Fontana den ersten Platz in der beliebten SRF-Kochsendung belegte. Na dann los. Probieren wir die geschmorten Schweinshaxen an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse. Dazu ein sämiger und auf den Punkt gegarter Safranrisotto sowie glasierte Karotten. Es ist rasch klar: Fontana kocht gern und mit Liebe.

«Die Haxen kommen von Schweinen der Metzgerei Rickenbacher in Oltingen», sagt der Koch. Überhaupt sei er bestrebt, Produkte aus der Region zu verwenden, erklärt Fontana seine Einkaufsphilosophie. Das zeigt sich auch bei Wein und Bier. Neben Maispracher Riesling-Silvaner und Itinger Johanner und Regent ist der Sauvignon Soyhières (Bio) der Domäne Chiquet aus Ormalingen, Staatswein 2018, im Angebot. Eine wahre Trouville. Das Bier kommt aus Sissach, von der Brauerei Farnsburg. Auch beim Kaffee kommt Spezielles in die Tasse: Caffè Ferrari; der wird seit 1895 nach alter Tradition über dem Kohlefeuer geröstet.

Foodtrucks sind die Zukunft

Es werde immer schwieriger, als Wirt in einem Dorf zu bestehen, sagt Fontana: «Die jungen Leute bestellen ihr Essen im Internet, und die Älteren bleiben zu Hause.» So gehe langsam, aber sicher die Wirtshauskultur verloren.

Als Ausgleich zur anstrengenden Arbeit als Wirt betreibt Fontana jeweils am Montagabend im elsässischen Knehrige, wo er ein Wochenendhäuschen besitzt, einen stationären Pizza-Foodtruck. Er erläutert: «Foodtrucks sind wohl die Zukunft.» Früher sei der Gast zum Wirt gegangen. Heute komme der Wirt zum Gast, zeigt sich der passionierte Gastronom überzeugt.

Restaurant Schlüssel

Farnburgerstrasse 34,
4466 Ormalingen; 061 981 19 13;
Öffnungszeiten: Mi 18–23 Uhr,
Do und Fr 10–14 und 18–23 Uhr.
fontana.nicolas@outlook.com
www.schlüssel-ormalingen.ch

Rezept

Schweinshaxen
«Mini Beiz, dini Beiz»

Zutaten für 8 Personen.

8 Schweinshaxen, in 5 cm dicke Scheiben geschnitten (1,2 kg)
3 Schalotten, geschält,
in Würfelchen geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält,
halbiert
1 Karotte geschält, in Würfelchen geschnitten
200 g Knollensellerie, geschält,
in Würfelchen geschnitten
3 EL Tomatenpüree
2 dl Rotwein, 6 dl Bratenfond
1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Schweinshaxen würzen und im heissen Öl beidseitig anbraten. Haxen herausnehmen. Schalotten, Karotte, Sellerie und Knoblauch im Bratfett goldgelb rösten. Tomatenpüree dazugeben und ein paar Minuten mitrösten. Mit Rotwein und Bratenfond ablöschen. Schweinshaxen zurück in den Topf geben, würzen mit Salz und Pfeffer, Gewürznelke und Lorbeerblatt. Ca. 1½ h sanft kochen lassen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag nochmals aufkochen, bis die Sauce eindickt. Dazu passt Safranrisotto, glasierte Karotten oder Ratatouille.



Land erleben

«Metzgete» schmausen und spazieren

Wer gerne Fleisch isst und es herzlich mag, darf sich in dieser Jahreszeit freuen. Eine Metzgete, wie sie viele Landgasthöfe im Baselbiet anbieten, ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern beinahe schon eine kulturelle Erfahrung: Verzicht auf Schnickschnack, der Fokus aufs Regionale, heimelige Restaurantstübchen, vielleicht die Begegnung von Stadt und Land.

Früher wie heute ist das Ziel, Schlachterzeugnisse, die nicht konserviert werden können, unmittelbar nach der Schlachtung zu verwerten. Damit ist die Metzgete im Sinne der Nachhaltigkeit und des Respekts vor dem Tier wieder richtig am Puls der Zeit.



Die bekanntesten Erzeugnisse sind Blut- und Leberwürste, die auch heute noch ohne Zugabe von Konservierungsstoffen sofort genossen werden. Die Herstellung ist eine Wissenschaft für sich. Wichtig sind nicht nur die Konsistenz, die Körnung und die Würzung; ein besonderes Augenmerk wird auch auf eine gekonnte Konfektionierung und auf die sogenannte Oralhaptik gelegt – das Gefühl im Mund.

Zum Hochgenuss gehören auch Speck, Chesseliflesch, Bratwürste, Wädli, Öhrli, Schnöörl und natürlich auch das Schwänzli dazu. Am liebsten eskortiert von Sauerkraut, Spätzli, Dörrbohnen, gebratenen Zwiebeln an brauner Sauce und auch Apfelmus.

Damit Metzgete-Freunde auch in Sachen Gesundheit mit sich im Reinen sind, gibt Baselland Tourismus zu jedem Metzgete-Restaurant einen herbstlich-bunten Spaziergang-Tipp. Entweder, damit man sich vorgängig so richtig Appetit holt, oder im Nachhinein die Verdauung anregen kann. (BL Tourismus)

www.baselland-tourismus.ch/metzgete

Unser Verein

Wie Senioren die Lebensqualität von Senioren erhöhen

Grosser Einsatz für kleines Geld. Seit 2017 krepeln sich in Münchenstein Senioren die Ärmel hoch, um noch älteren Senioren mehr Lebensqualität zu verschaffen. Hilfe im Haushalt, Einkäufe tätigen oder einfach nur zusammen einen Kaffee trinken – der Verein Aiuto wurde am Münchensteiner Polit-Appéro im September vom Gemeinderat ausdrücklich für sein Engagement gelobt.

Es ist ein ungewöhnlicher Verein. Sowohl die Hilfe Leistenden als auch die Hilfe Empfangenden sind Vereinsmitglieder. 112 davon gibt es. Für 25 Franken jährlich ist man dabei. Paare zahlen 30 Franken. Mit seinen Mitgliederbeiträgen muss Aiuto über die Runden kommen. Die Leistungen des Vereins schliessen Fahrdienste, Wohnungsreinigung und Spitez aus.

Statuten angepasst

Zu lösen gilt es gemäss Monika Gerber (65), Präsidentin von Aiuto, ein nicht unwesentliches «Problem». Alle Mitglieder sind über 60 Jahre alt. «Kürzlich ging ich meine Liste möglicher Helfer durch, die Vorhänge herunterholen könnten», erzählt sie, «aber ich kann doch nicht jemanden um die 70 aufbieten, um irgend-



Monika Gerber, Präsidentin und Gründerin von Aiuto. Foto: Florian Bärtschiger

wo auf eine Leiter zu steigen; das ist viel zu gefährlich.»

Der Verein hat deswegen seine Statuten angepasst. Neu dürfen auch Junge mit anpacken. Der Anreiz: «Das gibt einem ein gutes Gefühl.» Gleichzeitig wurde in den Statuten verankert, dass fortan die Leistungen der Helfenden mit zehn Franken abgegolten werden. «Darauf bestanden an der GV jene, die Hilfe in Anspruch nehmen und somit bezahlen», betont Gerber.

Um an jüngere Helfende heranzukommen, plant Gerber, mit

Joachim Bühler, dem Leiter der Koordinationsstelle für das Alter, zusammensitzten. Bühler unterstützt Aiuto. Gemeinsam mit ihm will sie die Werbetrommel rühren. «Am schwierigsten ist es, jemanden zu finden, der im Garten hilft», weiss Monika Gerber, «dazu brauchen wir einfach jüngere Leute.»

Der Verein hat sich ein Mobiltelefon zugelegt, auf dem er von Montag bis Freitag von 9 bis 11 Uhr und von 14 bis 16 Uhr erreichbar ist (076 361 43 22). Auch Mailverkehr ist möglich. «Wir

sind froh, wenn die Leute nicht gleich für den folgenden Tag Hilfe wollen», sagt Monika Gerber. Es sei nicht einfach, so kurzfristige Helfende aufzutreiben. Notiz am Rande: Es kam schon vor, dass eine Helferin nach einem Unfall selbst Hilfe in Anspruch nehmen konnte. So schnell können die Seiten gewechselt werden.

Starthilfe der Gemeinde

Vereine wie Aiuto liegen im Trend. Die Drehscheibe Aeschpfeffingen-Duggingen, «Arleser hänge enand» oder die Reinacher Senioren für Senioren haben sich längst etabliert. Angestossen wurde Aiuto von Gemeinderätin Heidi Frei. Sie bewegte die befreundete Monika Gerber dazu, das Präsidium zu übernehmen. Unter Mithilfe von Kristine Sprysl, der Leiterin Soziale Dienste von Münchenstein, baute sie schliesslich den Verein auf.

Die Gemeinde war es denn auch, die Aiuto das Startkapital vorstreckte. «Das waren 300 Franken», so Gerber, «wir haben alles zurückbezahlt.» Grosser Einsatz für kleines Geld eben.

Daniel Aenishänslin

www.aiuto-senioren.ch