

Landbeiz

Ein Neapolitaner in Sissach

Das Restaurant Giuseppe Verdi lockt mit frischem Fisch

Von Heiner Oberer

Sissach. Fisch muss es sein. Frischer Fisch. Keine tiefgefrorenen Fischstäbli oder allgegenwärtiger Pangasius, der im Geschmack eher an ausgemergelten Goldfisch als an Meerfisch erinnert. «Nur frischer Fisch ist richtiger Fisch», sagt Tommaso Papa, Gastgeber im «Giuseppe Verdi» in Sissach. Seit über einem Jahr macht der 36-jährige gelernte Koch, der in Nähe von Neapel aufgewachsen ist, den Oberbaselbietern perfekt gegarten Meeresfisch und Meeresfrüchte schmackhaft. Schnörkellose Gerichte, die durch ihren Eigengeschmack überzeugen. Ohne den obligaten Zitronenschnitt- und das Petersiliensträsschen-Brimborium.

Nicht immer wurde im «Giuseppe Verdi», das bis vor rund 30 Jahren noch «Eintracht» geheissen hat, Fisch serviert. Im Jahr 1856 erbaut, bestand der Gebäudekomplex an der Hauptstrasse 90 anfänglich aus einer Metzgerei, einem kleinen Restaurant, Scheune und Stall. Geschlachtet wurde über der Strasse im heutigen Henkermuseum. Als im Jahr 1951 Scheune und Stall niederbrannten, erweiterten die heutigen Eigentümer das Restaurant.

Harte Schule in Spitzenhotels

Wurden in den Anfängen der «Eintracht» vorwiegend einfache Gerichte aufgetragen, serviert der quirlige Neapolitaner heute frischen Fisch. Papa hat sein Handwerk von der Pike auf erlernt, steht der gelernte Koch doch schon seit seinem 16. Altersjahr hinter dem Herd. Als junger Bursche verliess er seine südländische Heimat auf Anraten eines Kollegen, der in der Schweiz ein Restaurant führte.

Den nötigen Schliff holte sich Papa unter anderem im «Badrutt's Palace» in St. Moritz und im 5-Sterne-Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad. «Ein harte Schule», erinnert sich der «Giuseppe Verdi»-Wirt. Aber nur mit einem prall gefüllten Rucksack an Wissen



«Pizza sollen andere machen.» «Verdi»-Wirt Tommaso Papat (sitzend) mit Chef de service Ercan Keser. Foto Kostas Maros

und Erfahrung könne man im Gastgewerbe bestehen, zeigt er sich überzeugt.

Nachdem vor zwei Jahren das Ristorante Dario di Pippo in Pratteln nach 32 Jahren die Tore schloss, wo Papa zehn Jahre als Küchenchef gewirkt hatte, war klar, jetzt möchte er etwas Eigenes. Da kam ihm das «Giuseppe Verdi» gerade recht. Silvan Degen, der über 20 Jahre auf dem «Verdi» wirtete, hatte sich nach Reigoldswil verabschiedet, wo er die «Sonne» übernahm.

«Ich bin am Meer gross geworden», sagt Papa und Vater von zwei Kindern. Und so kam für ihn nur eine Küche mit frischem Fisch, Meeresfrüchten, aber auch hausgemachter Pasta infrage: «Pizza sollen andere machen.»

Der Fisch wird in einer Kühlvitrine präsentiert: Seezunge, Dorade, Seeteufel, Scampi – alles, was das Meer hergibt. Dabei wird man kompetent von Ercan Keser (49), Chef de Service, beraten. Er filetiert auch auf Wunsch die auf den Punkt gegarten Fische am Tisch. Das mit der Perfektion eines Chirurgen. Mit seiner humorvollen Art trägt er viel dazu bei, dass ein Essen im «Verdi» zu einem Erlebnis wird, das sich wohltuend von gewöhnlichen Verpflegungsanstalten abhebt.

Für Gäste, die Fisch nicht mögen, bietet die «Verdi»-Küche zudem hausgemachte Pasta, Grilladen und ein täglich wechselndes, der Saison angepasstes Dreigangmenü an. «Ich strebe keinen Stern an, und wir sind auch

keine Perfektionsfabrik», erklärt Papa seine Kochphilosophie. Er möchte seine Gerichte möglichst naturbelassen zum Gast bringen. Er habe nämlich die Erfahrung gemacht, dass die Menschen immer mehr den Bezug zur Saison und den Geschmack verlieren, sagt er. «Die meisten Leute wissen nicht mehr, wie eine Karotte oder eine Tomate schmeckt.» Wenn er mit seiner Art zu kochen dazu beitrage, seinen Gästen ein Geschmackserlebnis zu bieten, sei schon vieles erreicht. Sagt es und verabschiedet sich in die Küche, um für das Abendessen frischen Pastateig durch die Teigmaschine zu drehen.

Restaurant Giuseppe Verdi, Hauptstrasse 90, 4450 Sissach, Tel. 061 971 30 23. www.giuseppeverdi.ch

Rezept

Seeteufelfilets im Speckmantel auf Stampfkartoffeln

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser, das mit Lorbeerblättern aromatisiert ist, aufkochen und die Kartoffelwürfel darin langsam weichkochen. In der Zwischenzeit Seeteufelfilets in vier bis fünf Zentimeter dicke Tranchen schneiden. Mit Speck umwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren und mit Meersalz, frischem schwarzen Pfeffer, fein gehacktem Rosmarin und Thymian würzen. Im Mehl wenden. Die Fischfilets in der Bratpfanne in Olivenöl auf mittlerer Stufe braten, bis der Speckmantel schön knusprig ist. Die Kartoffelwürfel stampfen, mit Salz, frischem schwarzen Pfeffer, geriebener Muskatnuss, gehackter glatter Petersilie, Knoblauch und einem Schuss erstklassigem Olivenöl würzen. Zum Schluss eine reife und geschälte Tomate in kleine Würfel schneiden und mit erstklassigem Olivenöl und frischem Basilikum aromatisieren. Die Stampfkartoffeln als Bett auf dem Teller anrichten, die Seeteufelfilets, sie sollten innen noch leicht glasig sein, auf die Kartoffeln setzen und mit den Tomatenwürfeln garnieren. hob



Vom Bauernhof

Aus Freilandeiern und Eigenbrand

Der Eierkirsch vom Hof Leuenberg oberhalb von Hölstein hat seine eigene treue Fangemeinde. Das Getränk aus hofeigenen Eiern und hofeigenem Kirsch gehört zu den ersten Produkten, welche die Bauernfamilie Berger nach der Übernahme des elterlichen Hofes im Jahr 2003 im Direktverkauf anbot. Hergestellt werde der Eierkirsch aus Freilandeiern der eigenen Hühner, erklärt Barbara Berger-Handschin. Auch der Alkohol kommt vor Ort in die Flasche: «Mein Schwiegervater brennt noch selber.» Zum süssen Trank mit der eigenen Note kommt Zucker dazu und Halbrahm – die Mengen und der Rest bleiben das Geheimnis der Bäuerin. «Mein Rezept verrate ich nicht!», sagt sie und lacht.

Bergers Eierkirsch-Kundschaft besteht aus Menschen quer durch die Gesellschaft. Jeden dritten Samstag im Monat werden Leuenberg-Produkte aus dem Oberbaselbiet am Matthäusmarkt im Kleinbasel feilgeboten. «Wir sagen den Leuten explizit, dass da Eierkirsch in der Flasche ist, damit sie nicht Eierlikör erwarten», erläutert Barbara Berger, denn rein optisch sei eine Unterscheidung, im Gegensatz zum ganz anderen Geschmack, schwierig.

Der Eierkirsch wird in 2,5- und 5-Deziliter-Flaschen angeboten, ideal also auch als Geschenk. Erhältlich ist er neben dem Matthäusmarkt und einzelnen anderen Märkten auch nach telefonischer Vereinbarung direkt vom Hof oder online im Baselland-Shop. Dort gibt es neben dem süssen Kirsch mit dem Geheimrezept auch verschiedene Konfitüren, Gelees, Sirupe sowie Lintertorte vom Leuenberg zu kaufen. bas



www.baselland-shop.ch

Unser Verein

Als Papageien Bauarbeiter beklauten

Die Exotic-Volieren in Sissach zeigen die Vielfalt exotischer Vögel

Von Daniel Aenishänlin

Sissach. «Ausschliesslich Liebespaarungen», betont Rosario Catalano. Der ganze Nachwuchs in seinen Volieren entstamme keiner Zucht, sondern samt und sonders der Zuneigung. Catalano ist der Obmann des Sissacher Vereins Exotic, damit Herr über 343 Vögel aus 27 Arten. Beispielsweise Blaustirnamazonen, Edelpapageien, Nymphensittiche, Diamanttauben oder chinesische Zwergwachteln. 720 Stunden investiert er jährlich in die Pflege seiner gefiederten Freunde. Nur 14 Ferientage gönnt er sich. Eine Herzensangelegenheit: «Das Leben schlägt seine Kapriolen, aber der Verein hält alles zusammen.»

Der Verein, das sind Präsident Fredy Höfler und rund 20 Aktive, die Obmann Rosario Catalano unterstützen. 150 Passivmitglieder sowie Gönner, Spender und Paten sorgen dafür, dass die nötigen 11 000 Franken für den jährlichen Unterhalt der Vögel zusammenkommen. «Steigt der Ölpreis, oder sind die Ernten schlecht, drückt das sofort die Futterpreise nach oben», beklagt Catalano. Dankbar ist der Verein dagegen seiner Heimatgemeinde. Dieser gehört der Grund, worauf die Volieren stehen. Einen Mietbetrag verlangt sie aber nicht.

Zunächst ein Vogel-Asyl

Für Höfler und Catalano sind die Exotic-Volieren ein Naherholungsort. Idyllisch liegen sie nahe des Sissacher Dorfzentrums am Ufer der Ergolz. Seit inzwischen 55 Jahren kann die Anlage frei begangen werden. 1992 wurde sie ausgebaut. Alles habe damit begonnen, dass einige Vogelhalter ihre grossen



Eine Herzenssache. Fredy Höfler und Rosario Catalano. Foto Pino Covino

Papageien nicht mehr zu Hause halten konnten, erzählt Fredy Höfler: «Einer liess seine Aras sogar frei herumfliegen.» Zu dieser Zeit wurde gerade die Autobahn vor Sissach gebaut. «Die grossen Vögel stahlen den Bauarbeitern regelmässig Wurst und Brot», erinnert sich Höfler, der seit Anfang der 1970er-Jahre im Verein ist.

Die Vereinsmitglieder treffen sich jeweils am ersten Freitag des Monats zum «Hock». Dabei stellt sich einer in die Küche und kocht. Dann wird diskutiert. «Über Gott und die Welt, über Vögel und Umweltthemen.» Das obligate Herbstfest mit Risottoessen entfällt in diesem Jahr wegen eines Todesfalls. Im Turnus von vier Jahren besuchen die Exotic-Freunde den ebenfalls 1962 gegründeten Weltvogelpark in Wals-

rode, den grössten Vogelpark der Welt in der Lüneburger Heide. 2019 schauen sie zum zehnten Mal vorbei.

«Einige Leute haben immer noch Mühe mit der alten Ethik», beschreibt Rosario Catalano das wenige negative Feedback, «für sie halten wir die Tiere in einem Gefängnis.» Doch seien diese nichts anderes gewohnt. In Freiheit würden Vögel, wie er sie halte, lediglich ein paar Tage überleben, ist Catalano überzeugt. «Dann holen sie die Greifvögel, oder sie verenden wegen zu wenig Nahrung.»

Meistens erhalte er jedoch positives Feedback. Wenn ihn Kinder oder ältere Menschen für seinen Einsatz loben, «dann ist das mein grösster Lohn, grösser als alles, was man auszahlen kann». www.exotic-sissach.ch