

Erleben & Geniessen

Biofleisch, Obstbrände und Bier 2004

Dienstag, 19. Oktober 2004 122. Jahrgang Nr. 125 AZ 4450 Sissach

Spezialausgabe

Gastronomie und Tourismus

Hotelbesitzer Thomas Straumann

Paul Jenni auf Wanderschaft

Kaffee aus Gelterkinden

Michael Riedl braut was zusammen

Wettbewerb

Eine Spezialausgabe der



vom 19. Oktober 2004

WÜTHRICH REISEN 061 927 90 90
www.wuethrich-reisen.ch

27.-28. November 2004 2 Tage **Fr. 198.-**
Nürnberg - Rothenburg o.T. Stimmungsvolle Weihnachtsmärkte

28.-29. November 2004 2 Tage **Fr. 185.-**
Stuttgart Weihnachtsmarkt und Besuchsmöglichkeit eines Musicals

04.-05. Dezember 2004 2 Tage **Fr. 189.-**
München Christkindelmarkt und Shopping

08.-11. Dezember 2004 4 Tage **Fr. 595.-**
Dresden und Seiffen Weihnachtsland im Erzgebirge

22.-26. Dezember 2004 5 Tage **ab Fr. 665.-**
Weihnachten auf der Lenzerheide oder in Davos

30. Dez 04 - 2. Jan. 05 4 Tage **Fr. 580.-**
Silvester - Gala im Hotel Hilton München

29. Jan. - 5. Febr. 2005 8 Tage **Fr. 899.-** „Alles inklusive“
Wintermärchen im Tirol - Hinterthiersee

Kompetenz und Partnerschaft für Unternehmer.

WIRTSCHAFTSKAMMER BASELSTADT

Haus der Wirtschaft ♦ Dienstleistungs- und Kompetenzzentrum für KMU aus Gewerbe, Handel, Dienstleistung und Industrie

Altmarktstrasse 96 Tel. 061 927 64 64
4410 Liestal Fax 061 927 65 50
E-Mail wirtschaftskammer@kmu.org
Internet www.wirtschaftskammer.org

Hof Isleten
Hochstammobst- & Schafprodukte

Pascal Banninger, Astrid Schönenberger
4450 Sissach, 061 971 97 94, isleten@bluewin.ch

- ◆ Lammfleisch (Mischpaket 6-7kg)
- ◆ Trockenfrüchte (z.B. Kirschen)
- ◆ Apfelsaft (bag in box)
- ◆ Edelbrände
- ◆ Kirschenwein

HOCHSTAMM SUISSE B.I.O. SUISSE

Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu - Neu

SPEED DINER
PIZZA TAKE A WAY KEBAB

Sissacherstrasse 1
4460 Gelterkinden
Telefon 061 983 16 40
Fax 061 983 16 42
www.speed-house.ch

- Speed Kebab und Pizza-House • Pizza-Kurier •
- Hauslieferdienst • Café • Bistro • Bar • Party-Service •

Bistro offen: Mo-Fr 7.30-24.00 Uhr, Sa+So 10.00-24.00 Uhr
Hauslieferdienst durchgehend

BOSE Better sound through research

«Das ultimative Kinoerlebnis zu Hause»

Live an der Herbstmesse Basel

MAURER
MAURER RADIO TELEVISION AG
Gelterkinden, Sissach, Liestal.
www.maurerag.ch

4450 Sissach	Verkauf	Bahnhofstrasse 9	Tel. 061 975 87 58
4450 Sissach	Technik	Postgasse 6	Tel. 061 975 87 60
4410 Liestal	Verkauf	Wasserturmplatz 5	Tel. 061 923 87 58
4460 Gelterkinden	Verkauf	Bahnhofstrasse 2	Tel. 061 983 87 58

Wychäller im Zingge
Ruth und Siegi Voellmin

Schwyzer Wy-Spezialität?
Vom Wychäller im Zingge!

Farnsburgerstrasse 33 4466 Ormalingen Tel. 061 983 10 30
Jeden Samstag von 9.00 - 12.00 Uhr geöffnet

Action
erleben im
Jurawunderwunderland

Wasserfallen Reigoldswil
www.wasserfallenbahn.ch

Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen
Täglich ausser Montag
von 08.30 bis 12.30 und
von 13.30 bis 17.00 Uhr

Automatische Auskunft 061 941 18 81
Telefon 061 941 18 20
info@wasserfallenbahn.ch

Eigengewächs Ausschank
Ab Mitte September wieder geöffnet!

Familie Imhof
Wintersingerstrasse 4
4464 Maisprach
Telefon 061 841 15 04

BERGRESTAURANT KALLHOF
4458 EPTINGEN

TEL. 062 299 12 60
MO • DI RUHETAG

KONRAD • PRISCA
BITTERLI-SCHWOB

www.kallhof.ch

Editorial

Vielfalt

Bioschafffleisch oder Trockenfrüchte vom Sissacher Isletenhof, Zwickel- oder Lagerbier von der Brauerei Ziegelhof in Liestal, Kaffee aus der Rösterei Jenny in Gelterkinden, Syydebändel-Wein von zwölf verschiedenen Rebbauern in der Region, Regiokäse aus dem Passwanggebiet, Bauernhofglace aus Liestal: Wollte man eine Liste machen vom kulinarischen Angebot in unserer Region, man würde unglaublich lange daran haben und das Verzeichnis wäre doch nicht komplett. Die Vielfalt ist immens. Wir können in unserer Gastrozeitung immer nur Häppchen aus dem ganzen Angebot herauspicken, in der Hoffnung, dass es Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, schmeckt. Natürlich möchten wir auch die Menschen hinter den Institutionen und Produkten vorstellen. Beispielsweise mit dem Unternehmer Thomas Straumann, jenen Baselbieter, der in Gstaad unter grossem Aufsehen das Grand Hotel Bellevue gekauft und instand gestellt hat. Auch das Traditionshotel Drei Könige in Basel nennt er unterdessen sein Eigen. Was motiviert Straumann, unheimlich viel Geld in eine – ihm – an sich fremde Branche zu investieren? Oder dann Michael Riedl, der Bayer, der seit sechs Jahren als Braumeister der Liestaler Ziegelhofbrauerei tätig ist. Im Weiteren hat der ehemalige Regierungsrat Paul Jenni für uns eine Wanderung über die Jurahügel unternommen. Wer will, kann es ihm gleich tun. Hansruedi Wirz aus Reigoldswil, der oberste Schnapsbrenner der Schweiz, berichtet von der Vielfalt der gebrannten Wasser aus Kirschen, Quitten, Mirabellen, Zwetschgen oder auch Birnen. Erleben und geniessen Sie die folgenden Seiten und natürlich alles was das Baselbiet kulinarisch und an Sehenswürdigkeiten zu bieten hat. Es lohnt sich ganz bestimmt.



Rolf Wirz,
Chefredaktor
«Volksstimme»

Aus dem Inhalt

Der Braumeister

Der Braumeister ist dafür verantwortlich, wie ein Bier schmeckt. Er kann es leicht bitterer oder dunkler machen. Der Braumeister des Ziegelhofbiers heisst Michael Riedl und kommt erst noch aus dem Bierland Bayern.

■ Michael Riedl, Braumeister bei der Liestaler Brauerei Ziegelhof, trinkt am liebsten Freibier. ■ Seite 5



Biologisch

Bioschafffleisch ist nur eine der Spezialitäten des Sissacher Isletenhofs.

■ Willi Näf über den Isletenhof und seine Bewohnerinnen und Bewohner. ■ Seiten 6 – 9



50 Jahre auf dem Bad Eptingen

Das Hotel Bad Eptingen und die Familie Schwander sind seit 50 Jahren untrennbar miteinander verbunden.

■ Ein doppeltes Jubiläum. ■ Seite 8



Branchenfremdes Engagement

Thomas Straumann investiert sehr viel Geld in einen branchenfremden Sektor. Sein Geld verdient er in der Medizinaltechnik, seine Hobbys sind Gastronomie und Hotellerie. Ihm gehören das Grand Hotel «Bellevue» in Gstaad und das Basler «Drei Könige».

■ Thomas Straumann spricht über Luxus, seine Motivation zwei Hotels zu besitzen, seine Lieblingsrestaurants und warum er nicht kochen kann. ■ Seiten 12 – 13



Herbstliche Wanderung

Der frühere Regierungsrat Paul Jenni wanderte für uns vom Dürstel ins Chall.

■ Paul Jenni auf Wanderschaft. ■ Seiten 18 + 19



Wettbewerb

Haben Sie Lust auf eine Ballonfahrt über das herbstliche Baselbiet?

■ Dann machen Sie bei unserem Wettbewerb mit. ■ Seite 24

Impressum

Biofleisch, Obstbrände und Bier:

Spezialausgabe «Volksstimme» vom 19. Oktober 2004

Auflage: rund 28 000 Exemplare

Redaktion: Rolf Wirz

Titelbild: Schafherde auf dem Isletenhof bei Sissach von Rolf Wirz

Weitere Bilder: Rolf Wirz, Michael Greiling, Bad Eptingen, Hansruedi Wirz, Paul Jenni, LePatron, Christian Mundschn, Dominik Labhardt, Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen

Layout und Satz: Schaub Medien AG, 4450 Sissach

Verlag und Druck: Schaub Medien AG, 4450 Sissach, Telefon 061 976 10 10, kontakt@schaubmedien.ch,

Anzeigenverkauf: Publicitas AG, 4450 Sissach, Telefon 061 971 71 31, sissach@publicitas.ch



**Die wilden
Genüsse
des Herbstes**

Liebe Gourmets, jetzt wird's wild! Unsere Köche huldigen den Herbst von seinen köstlichsten Seiten. Servieren Sie ihren anspruchsvollen Gästen unvergessliche Herbstgenüsse. Die Hirsch-Pastete mit Johannisbeer-Sulz und einer Einlage aus caramelierten Marroni und Cranberries ist ein echtes Erlebnis. Ebenso beliebt ist die Hubertus-Terrine mit Hirsch- und Rehfleisch, verfeinert mit Pouletleber und Eierschwämmen. Oder lieber die Ravioli all'anatra mit der köstlichen Entenfleisch-Füllung, abgeschmeckt mit Orangen-Likör?

Unsere aktuellen Herbst-Spezialitäten unter: www.lepatron.ch
Le Patron AG
Rohrmatzstrasse 1, 4461 Bockten
Tel. 061-985 85 00, Fax 061-985 85 01
info@lepatron.ch, www.lepatron.ch

r e s t a u r a n t



montag - samstag
11.30 - 14.30
18.00 - 23.30

sonntag ruhetag

das speiselokal mit mediterranen spezialitäten für jedes budget. bekannt für seine fisch-, pasta- fleisch- und salatvariationen. selbstverständlich geniessen sie alle unsere weine im offenausschank.

kultpunkt im bölichen felsenstrasse 3 4450 sissach 061 973 93 10

Hotel Landgasthaus Seminarhotel
Bad Eptingen
CH-4458 Eptingen, Hauptstrasse 25
Tel. 062 285 20 10, Fax 062 299 13 04, www.badeptingen.ch

Wild auf Wild
Geniessen Sie auserlesene Wildspezialitäten vom Reh
zarte Rehschnitzel, -filets, -rücken und -pfeffer mit feinen Hausspätzli.
Montag und Dienstag geschlossen. Tel. 061 971 11 77

Restaurant Weinburg Diegten

Restaurant Rössli
Dorfstrasse 39
4452 Itingen
Tel. 061 973 09 09
Fax 061 973 09 08
daflorio@datacomm.ch

Neu: Fleisch vom heissen Stein
Rindsfilet mit Tomatensalat, Ofenkartoffeln und drei Saucen Fr. 29.-
Rehfilet Medallions mit Butterspätzli, Gemüse... Fr. 33.-

Christkindlemarkt-Reisen

Sa, 27. Nov., Abf. 10.00 h Luzern und Hergiswil	25.-28. Nov., Golden Class Salzburg Adventssingen
Mo, 29. 11. und 6. 12. und 13. 12. Do, 2. 12. und 16. 12., Abf. 07.00 h Stuttgart	26.+27./27.+28. Nov., 2 Tage Stuttgart mit Musical
Di, 30. 11., Abf. 07.30 h Heidelberg	26.-28. Nov., 3 Tage Rothenburg o/Tauber
Mi, 1. 12., Abf. 12.30 h Russikon	2.-5. Dez., 4 Tage Wien im Adventszauber
Fr, 3. 12., Abf. 12.00 h Bremgarten	3.-5. Dez., Golden Class Coburger Land
Sa, 4. 12., Abf. 10.00 h Einsiedeln	4.+5. Dez., 2 Tage Augsburg und Ulm
Di, 7. 12., Abf. 12.30 h Freiburg i. Breisgau	7.-9. Dez., Golden Class Lichterfest in Lyon
Mi, 8. 12., Abf. 10.00 h Montreux	10.-12. Dez., 3 Tage Rüdesheim am Rhein
Do, 9. 12., Abf. 08.30 h Strasbourg	10.-12. Dez., 3 Tage Köln mit «Aida»
Fr, 10. 12., Abf. 10.00 h Colmar + Kaysersberg	11.+12. Dez., 2 Tage München
Di, 14. 12., Abf. 09.00 h Offenburg + Gengenbach	11.+12. Dez., 2 Tage Frankfurt
Sa, 18. 12., Abf. 08.30 h Wolfach und Freiburg	22.-26. Dez., 5 Tage Weihnachten Weissensee
	30. 12.-2. 1, Golden Class Silvester in Dreden

SÄGESSER
Reisen Wintersingen • www.saegesser-reisen.ch
Telefon 061 975 80 90

S Y Y D E B Ä N D E L

SYYDEBÄNDEL zum Geniessen
SYYDEBÄNDEL zum Schwelgen
SYYDEBÄNDEL mit Gästen
SYYDEBÄNDEL der Preisträger

Peter Corpataux, Lettenweg 11, 4456 Tenniken, 061 971 40 88, Reben in Wintersingen
Werner Frey, Görbelhof, 4310 Rheinfelden, 061 831 50 47, Reben in Magden
Simone Freivogel-Widmer, Mühlegasse 14, 4460 Gelterkinden, 061 981 60 09, Reben in Gelterkinden
Dieter Imhof-Gruner, Kienberghof 10, 4450 Sissach, 061 973 22 20, Reben in Sissach
Urs Imhof-Hategan, Wintersingerstr. 4, 4464 Maisprach, 061 841 15 04, Reben in Maisprach
Andi Leuenberger-Dolci, Hof Leimen 7, 4463 Buus, 061 841 27 71, Reben in Buus und Wintersingen
Fredy Löw, Rebsiedlung 30, 4463 Buus, 061 841 24 23, Reben in Buus
Oskar Roduner, Stadtweg 53, 4310 Rheinfelden, 061 831 50 49, Reben in Magden
Andreas Roth, Hauptstrasse 4, 4451 Wintersingen, 061 971 41 85, Reben in Wintersingen
Michael Schaffner, Kienberghof, 4451 Wintersingen, 061 971 55 89, Reben in Wintersingen
Daniel Wiedmer, Zelglihof, 4450 Sissach, 061 971 61 40, Reben in Sissach
Bruno Wirth, Hirsacker, 4305 Olsberg, 061 841 18 61, Reben in Magden

S Y Y D E B Ä N D E L

wi. Irgendwie sieht der Mann nicht aus, wie man sich einen bayerischen Braumeister vorstellt. Eher klein, fast kein Bierbauch, Kurzhaarschnitt. Doch wenn er zu sprechen beginnt, dann ist sie da, die bayuwarische Gemütlichkeit. «Freibier», platzt es aus Michael Riedl heraus, wenn man ihn nach seinem Lieblingsbier fragt und dem Spruch folgt ein ansteckendes Lachen.

Aber im Ernst: Am liebsten trinke er das Goldbräu von Ziegelhof, weil es ein bisschen bitterer sei als die anderen Biere. Das schmecke ihm halt. Für Ziegelhof-Braumeister Michael Riedl ist Bierbrauer kein Beruf, sondern eine Berufung. «Ein bisschen wie Pfarrer», sagt der 52-Jährige. Man müsse eine Liebe haben zum Produkt, zudem verlange die Arbeit viel Sorgfalt und Präzision. «Es mag keine Fehler dulden.»

Riedl schätzt an dem Beruf die Freiheit, die man genieße. Immer wenn er Lust habe, mache er einen Rundgang durch den Betrieb. «Das muss ich sowieso machen», aber mehrheitlich arbeite er im Büro, weiss Riedl zu berichten. Bierbrauer hat er im bayrischen Wald gelernt, in der kleinen Brauerei Staglbräu, die noch immer existiert. Nach den drei Lehrjahren zog es Riedl erstmal vier Jahre zur Bundeswehr.

«Bier passt zu jedem Essen»

Der Bayer Michael Riedl ist seit sechs Jahren Braumeister bei der Brauerei Ziegelhof. Wenn den Leuten sein Bier schmeckt, ist Riedl zufrieden.

Dann studierte er in Weihenstephan bei München Diplombraumeister. Danach war er mehrere Jahre als zweiter und dann als erster Braumeister beim Hofbräuhaus Hatz in Rastatt tätig. Als Vorstandsmitglied des deutschen Braumeisterversands habe er schon längere Zeit gute Verbindungen in die Schweiz gehabt. Als er hörte, dass die Brauerei Ziegelhof einen neuen Braumeister sucht, ergriff er die Gelegenheit und kam 1998 nach Liestal.

Hat sich das Ziegelhofbier denn verändert seit er es braut? «Nur wenig», sagt der Bayer. Man könne den Leuten ja nicht seinen Geschmack aufdrängen. Wenn, dann sei es eine schleichende Veränderung, die man als Konsument kaum wahrnehme. Riedl hingegen traut sich zu, Biersorten im Blindtest zu unterscheiden. «Allerdings muss ich dazu das Bier gut kennen, dann kann ich es sehr wohl zuordnen.»

Bier brauen in einer Brauerei wie Ziegelhof sei für ihn noch gute Handwerkskunst.

«Man muss ein Geschpür haben», sagt Riedl. Die Brauerei Ziegelhof sei wahrscheinlich eine der wenigen in der Schweiz, die stur nach dem Reinheitsgebot braue. Das heisst, dass keine anderen Zutaten als Hopfen, Malz, Wasser und Hefe verwendet werden dürfen.

Er wünsche sich, dass die Leute, wenn sie Ziegelhof-Bier trinken, sagen: «Mensch, das ist ein gutes Bier.» Natürlich, und da bricht der Ziegelhof-Vizedirektor in Riedl durch, müsse der Brauerei am Schluss auch etwas in der Hosentasche bleiben.

Seit er in der Schweiz ist, weiss Riedl auch ein gutes Glas Wein zu schätzen. Wenn man ihn aber danach fragt, zu welchem Essen ein Bier am besten passt, antwortet er wie aus der Pistole geschossen: «Bier passt zu jedem Essen.» Seine Leibspeise hingegen ist eher deftig. «Schweinsbraten, Knödel und ein gutes Bier. Was will man mehr?». Da ist sie wieder, die bayuwarische Gemütlichkeit.



Braut Bier nach dem Reinheitsgebot mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe: Michael Riedl.

Die Natur wirds richten

Dörrobst, Kirschenwein, Edelbrände, Lammfleisch, staatliche Beiträge, drei Kinder und 300 Hochstamm bäume, Schaffelle, Kachelofen, Arbeit, Freiheit, Natur, Astrid und Pascal und ganz viel bio: Hof Isleten, Sissach.

Astrid Schönenberger: Leiterin Schule & Jugend bei Pro Natura, etwa fünfzig Prozent. Pascal Benninger: gelernter Mechaniker, Ingenieur, Betriebshelfer, Alpsenn, Absolvent der Landwirtschaftlichen Schule. Gemeinsam: Seit vier Jahren Pächter des Isletenhofs, Eltern dreier Kinder, Naturmenschen, die sich aus der «Zuvielisation» ein wenig verrückt haben: «Unsere Philosophie ist es, von der Natur zu leben, ohne sie stark zu beeinträchtigen.»

WILLI NÄF*

Die Natur verlangt viel: Hochstammkulturen rentieren nicht mal mehr, wenn sie intensiv bewirtschaftet werden, biologisch schon gar nicht. Reihenweise hat man sie in den vergangenen Jahren umgelegt, im Baselbiet, im Thurgau, manche Regionen sind fast nackt geschoren.

Die Rechnung geht gleichwohl auf: Astrid und Pascal haben sich gegenüber dem Kanton vertraglich zur extensiven Bewirtschaftung verpflichtet. Dieser finanziert das mit Beiträgen. Auch der Bund hilft mit. «Eigentlich», sagt Biobauer Benninger, «eigentlich ist der Natur- und Landschaftsschutz für uns ein Produktionszweig an sich.»

Einen Mehrwert bringen auch die Labels: Die Isleten-Früchte sind «Bio Suisse» und «Hochstamm Suisse». Für Letzteres bezahlt der Handel zwanzig Prozent mehr. Im Fall der Isleten ist das weniger relevant, weil der Anteil am Selbstvermarkteten hoch ist. Aber: «Hochstamm-Produkte sind bei jenen Konsumenten beliebt, die sich an den traditionellen Hochstamm-Landschaften freuen.»

Bio-Kirschen sind Glückssache. Stimmt das Wetter, dann stimmt die Ernte. Der Bauer kann weniger Einfluss nehmen, hofft auf einen trockenen Frühling, die Natur macht mit – oder eben nicht – und das Resultat, die Früchte, sind dann eben «natürlich».

Vier Rösser leben auch noch auf dem Hof, drei Pensionäre und ein «Erwerbstätiges». Dazu rund 30 Schafe und ebenso viele Jungtiere. Das Lammfleisch lassen Pascal und Astrid in der Region Metzgen und verkaufen es Privatkunden oder in die Gastronomie, den «Bären» in Lausen beispielsweise, ein Restaurant mit Goût-Mieux-Label. Auch die braunschwarzen Schaffelle sind gefragt.

Bei der Nebiker Landesprodukte AG in Sissach (General Sutter-Kirsch) lassen Astrid und Pascal ihre Früchte zu edlen Bränden destillieren: Birnen, Äpfel, Kirschen, Zwetschgen, Quitten, unter hundert Liter pro Jahr und Frucht.

Nebikers alte Chirsi-Entsteinmaschine entsteint dem Biobauer Benninger jene Chirsi, die zu Dörrikirschen getrocknet werden. Und bei Sutters Chirsihügli in Kilchberg lassen Astrid und Pascal ihre



Die Isleten-Früchte sind «Bio Suisse» und «Hochstamm Suisse».



Pascal Benninger, die Kinder Zoe, Noah und Manuel sowie Astrid Schönenberger (von links).

Kirschen zu einem leichten Chirsiwein kelttern, letztes Jahr waren es gut 750 Halbliterflaschen à 13 Franken.

Und wie nun kommen die Isleten-Spezialitäten vom Fusse der Sissacher Fluh in die grosse weite Geniesserwelt hinaus? Via Coop-Vitrine jedenfalls nicht, dafür sind die Mengen zu klein. Und für einen professionell aufgezogenen Verkauf ab Hof liegt dieser zu weit ab der Welt, auch wenn in der Remise eine Lädeli-Ecke eingerichtet ist.

Den Chirsiwein verkaufen Benninger/Schönenberger hauptsächlich über den Kleinbauernversand mit ihrer Zeitschrift ÖkoLogo. «Hochstamm Suisse» öffnet die Türe zu den Gestellen der Bioläden und Reformhäuser, vertrieben werden die Produkte über die via verde in Pfaffnau.

Am Sissacher Herbstmarkt schliesslich steht auch ein Isleten-Stand. «Im Baselbiet sind die Leute sensibel für einheimische Produkte, der Stamm an Privatkunden wächst, besonders beim Lammfleisch.» Etwas Weniges verschickt das Biobauernpaar



Ein wichtiges Standbein des Isletenhofs sind Dörrfrüchte wie Chirsi, Zwetschgen oder Birnen von den eigenen Hochstammbäumen.

Die gute Adresse für alle Ihre Anlässe.

Das heimelige Restaurant im Oberbaselbiet mit der aktuellen Spezialitätenkarte und den gepflegten Weinen.



Rest. Jägerstübli Anwil

Telefon 061 991 06 18

Jürg und Gabriela Mohler-Sutter und Personal.

Montag und Dienstag Ruhetag.

Ab sofort «Wild»

Wir freuen uns auf Sie.

Direkt neben der Bärchi's Bar!

Bärchi's
Bistro baerchis.ch
Gelterkinden

Der Treffpunkt für Alt und Jung.
Ob zum Znüni, Zmittag, Zvieri oder auf Kaffee und Kuchen, in diesem Bistro muss man alles versuchen.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Info: www.baerchis.ch

Restaurant Gartenterrasse Gästezimmer alle mit Dusche/TV kleiner Saal für ca. 20 Pers. Kinderspielecke Kinderspielplatz genügend Parkplätze direkt an der A2 / Ausfahrt Diegten

ESSEN MAL GANZ ANDERS!
→ verbringen Sie doch Ihr Essen (Weihnachtsessen für Vereine, Firmen, etc.) bei uns in spezieller Atmosphäre.

gaga Gasthof Rebstock jetzt aktuell
gaga-Gastro GmbH
Hauptstrasse 23 4457 Diegten
Tel. 061 971 22 37 Fax 061 971 24 54
info@gaga-gastro.ch www.gaga-gastro.ch
auf Ihren Besuch freut sich das gaga Team

FIESTA MEXICANA
Winteröffnungszeiten
Montag Geschlossen Di-Fr 08.30 bis 24.00 Uhr
Sa 16.00** bis 24.00 Uhr So 16.00** bis 23.00 Uhr
** ab 10 Personen und frühzeitiger Reservation öffnen wir gerne bereits ab Mittag

4443 Wittinsburg
Tel. 062 299 12 41
Montag Ruhetag

WILD

Wildravioli an Apfelrahmsauce
Wildschwein-Steak mit Wildsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni, gefüllter Apfel
Rehpfeffer Chasseur, Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren
Rehschnitzel Mirza, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli, Rotkraut, Maroni, Trauben

Voranzeige:
Metzgete 19./20./21. November 2004

Vitrum
Glas Wein Caffè Food

Hauptstrasse 78
CH - 4450 Sissach
Tel.: 061 973 96 00
www.vitrumgmbh.ch

NACHTSCHATTENGEWÄCHS IM RAMPENLICHT

Wenn Sie glauben, wirklich alles über «Caffè perfetto» zu wissen, dann können Sie getrost aufhören zu lesen. Für alle anderen:

Sen. Francesco Illy, CEO von Amici

der Maestro des italienischen Espresso, gastiert im Vitrum und referiert über seine ganze eigene Weltanschauung zum Thema: «Caffè - non per tutti?»

Donnerstag, 21. Oktober 2004, 19.00 - ca. 22.00 Uhr

Anmeldungen telefonisch, im Internet oder direkt im Vitrum Eintritt: CHF 25.-- inkl. Getränke

HOTEL • RESTAURANT

Bad Schauenburg

Liebe Gäste

Der Herbst ist eine Zeit der Besinnung.
Gönnen Sie sich Momente der Ruhe und Entspannung.
Geniessen Sie in unserem schönen Ambiente die Lebensfreude bei einem Tête-à-Tête, en Famille oder mit Ihren lieben Freunden.

Unser Küchenchef Patrick Labalette und seine Equipe freuen sich darauf, Sie **ab 1. November 2004** mit der legendären piemontesischen Küche zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal. Weitere Informationen über uns und unsere Aktivitäten finden Sie unter: www.badschauenburg.ch
E-Mail: hotel@badschauenburg.ch
Telefon 061 906 27 27, Fax 061 906 27 00

Landgasthof Roseneck Gelterkinden

Jetzt wieder Wildspezialitäten
in bestbekanntester Qualität z. B.
Reb- und Wildsaupfeffer • Rehschnitzel
Rebrücken garniert • dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut

Ferner empfehlen wir uns für Ihre Geschäftsessen mit vielen Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Es freuen sich auf Ihren Besuch: W. Meier und das Roseneck-Team
Telefon 061 981 10 32, Fax 061 981 29 09 • Dienstag Ruhetag

4495 Zeglingen
Telefon 061 981 21 19
Mo/Di geschlossen

Unsere Spezialitäten:
Täglich frische Forellen vom Orishof, blau oder gebacken.

Sonntagsmenü:
Kalbs- und Schweinsbraten aus dem Holzbackofen, Gemüsebeilage, frische Pommes frites.

Für Familien- und Geschäftsanlässe.
1 Saal für 40 Personen, 1 Saal für 75 Personen.
Auf Ihre Reservation freut sich Familie Schmutz.



Die Isletenhof-Schafe geniessen ihr Futter und das saftige Gras in der freien Natur...

dann noch per Post, besonders Dörrfrüchte sowie die Büchse mit dem selbst entworfenen Design. Der Bestellzettel für Nachfüllpackungen liegt bei.

Zum Überleben braucht ein Biobauer Mut, Zähigkeit und gute Ideen. Und wozu das alles, Biobauer Benninger? «Als Student am Technikum bin ich oberflächlich durchs Leben gewandelt. Später bin ich kritischer geworden und habe mit vielem gebrochen, was ich vorher für selbstverständlich nahm. Dann habe ich das einfache Leben in der Berglandwirtschaft gesucht. Und jetzt bin ich hier.»

Er würde wieder diesen Weg gehen, sagt Biobauer Benninger. «Wir arbeiten zwar viel. Aber in der Natur. Und wir haben Freiheiten. Ich kann selber bestimmen, wann ich ein Schwätzchen halten oder einen Kaffee trinken will.»



... und posieren brav für das Gruppenbild.

Hof Isleten, 4450 Sissach, Telefon 061 971 97 94, Isleten@bluewin.ch. *Dieser Text ist in leicht abgeänderter Form bereits in der Mai-Ausgabe von «Salz&Pfeffer, dem Magazin für Essen und Trinken und Geniessen» erschienen.

Baselbiet – Erholen, Erleben und Geniessen

Bestellen Sie das Heft zum Baselbiet. 40 Seiten. Mit Bild und Geist und Augenzwinkern. Nicht billig, aber gratis. Bestellen, lesen, schmunzeln. Mit Informationen über das Baselbieter Taucherparadies, die Baselbieter Burgenberge, die Baselbieter Fahrräder, die Baselbieter Wanderwunder, Burgen, Bäder, Beizen, Schau, Spiel, Kunst bis zum Baselbieter Meeresrauschen.

Landschaft



Aktivitäten



Kulinarisches



Baselland Tourismus, Haus der Wirtschaft,
Altmarktstrasse 96, CH-4410 Liestal
T: +41 (0)61 927 65 35 info@baselland-tourismus.ch
F: +41 (0)61 927 65 50 www.baselland-tourismus.ch



Das Oberbaselbiet bietet Abwechslung...wie die «Volksstimme»*.

Schicken Sie mir die «Volksstimme»

- probeweise 3 Monate** lang für 25 Franken
- ab sofort im Jahresabonnement** für Neuabonnenten für 195 Franken,
d. h. bis Ende Jahr für nur noch **12 Franken**

Name:

Vorname:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Bemerkungen:

Telefon: Datum:

*Denn es ist eben schon so:
Wer sich durch die «Volksstimme» informieren und unterhalten lässt, hat eine gute Wahl getroffen.



Die Zeitung für das Oberbaselbiet.

«Volksstimme», Abonnemente, Postfach, 4450 Sissach,
Telefon 061 976 10 70, Fax 061 976 10 11, www.volksstimme.ch

avw. Das «Bad» hat wechselvolle Zeiten hinter sich und wäre nicht, was es heute ist, ohne seine jetzigen Wirtsleute. Seit nunmehr fünfzig Jahren lenkt die Familie Schwander die Geschicke des Hauses, und das mit Erfolg.

Damals, als am 1. April 1954 Theodor und Elisabeth Schwander-Büttler mit ihrem drei Monate alten Sohn Heinz als neue Besitzer ins «Bad» einzogen, schien das Haus seine besten Jahre bereits hinter sich zu haben. Um den einst bekanntesten Badeort im Baselbiet war es ruhig geworden. Der Erste Weltkrieg hatte grosse Veränderungen mit sich gebracht, und der Ort verlor immer mehr an Bedeutung. Das Kuren in Badehäusern war aus der Mode gekommen. Die unzähligen Pächterwechsel hatten das ihrige zum langsamen Verfall des Betriebes beigetragen.

Das junge Wirtepaar verschaffte sich schon sehr bald einen guten Ruf und verhalf so dem «Bad» zu neuem Ansehen. Den grössten Aufschwung jedoch brachte der Bau der Autobahn durch das Diegtal in den Sechzigerjahren mit sich. Zu den «alten» Gästen gesellten sich nun auch die «neuen». Ausflügler und Durchreisende aus dem In- und Ausland machten im «Bad Eptingen» Halt, und viele von ihnen kommen seither jedes Jahr wieder.

Zur Freude und auch zum Erstaunen von Wirt Heinz Schwander gelangte das Hotel «Bad Eptingen» sogar zu internationalem «Ruhm». In der «Los Angeles Times» vom 3. Juli 1982 war nämlich von Nell C. Guyette folgendes zu lesen: «Wegen eines Sturmes verliessen wir auf dem Weg von Zürich nach Luzern die Autobahn und entdeckten dabei ganz unverhofft das liebe Bad Eptingen. Die Zimmer sind untadelig, das Essen ist hervorragend. In diesem winzigen Dorf – mit seiner Vielfalt an Blumen – würde wohl kaum jemand ein solches Feinschmeckerrestaurant vermuten. Indes: Für uns war es ein grosses gastronomisches Erlebnis.»

Dieser Artikel trug einige Früchte. Schon verschiedene amerikanische Touristen haben seither krampfhaft das «Bad Eptingen» gesucht. Sie mussten allerdings bald einmal feststellen, dass Eptingen nicht an der Strecke Zürich–Luzern liegt. Hilfreiche Schweizer haben sie jedoch auf den richtigen Weg verwiesen.

Nach Abschluss seiner Lehr- und Wander-

Doppelter Grund zum Feiern

Seit über dreihundert Jahren gehört es zu Eptingen und prägt seit dieser Zeit das Dorfbild und das Leben im Dorf auf nachhaltige Weise mit – das Hotel und Landgasthaus «Bad Eptingen».



Heinz Schwander (links), Stefan Spata und ein Teil des «Bad Eptingen»-Teams.

jahre, die ihn nach Luzern, Gstaad und Genf geführt hatten, trat der damals fünf- und zwanzigjährige Heinz Schwander als Geschäftsführer und späterer Wirt in den Betrieb ein, den das «Bad-Bethly» seit dem Tod ihres Mannes 1962 alleine geführt hatte. Sein Gespür für Stil und Behaglichkeit, sowie das Bestreben, den Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, haben das «Bad Eptingen» zu einer Insel der Erholung gemacht. Davon zeugen kleine Liebesbekundungen zufriedener Gäste: «Immer wenn wir bei Euch hinten waren, fühlten wir uns erholt und leicht. Wir schätzten Euch und den Ort als kulinarische Seelenweide.»

Heinz Schwander feierte vergangenen Januar seinen fünfzigsten Geburtstag. Die fünf und zwanzig Jahre im «Bad» haben auch für ihn viel Neues gebracht. Wirt sein, heisst heute etwas ganz anderes als noch vor zwanzig oder auch zehn Jahren. Marketing, Finanzplanung und der Einsatz von neuen Medien gehören in der heutigen Zeit ebenso selbstverständlich zur gehö-

benen Gastronomie wie das Angebot an qualitativ hochwertigen Produkten, verbunden mit bestem Service.

Die Kunst, einen traditionsreichen Betrieb wie das «Bad Eptingen» zu führen, besteht darin, Altbewährtes mit Neuem in Einklang zu bringen, modernsten Standard zu bieten und gleichzeitig den Charme des Ländlichen zu bewahren, so, dass sich die Geschäftsleute, die hier ihre Seminare abhalten ebenso wohl fühlen wie die Wanderer, die vom Bölchen herkommend im «Bad» zu einem Schoppen oder Zvieri einkehren.

Zwei Mal fünfzig Jahre, das will gefeiert werden, und natürlich wurde der Doppelgeburtstag gebührend begangen. Von Juli bis September konnten die Gäste von günstigen Jubiläumsangeboten profitieren. Grossen Anklang fand auch die vom «Bad Eptingen» verfasste Jubiläumszeitung mit vielen Informationen zur Geschichte des «Bad Eptingen» und der Familie Schwander.

Die Jubiläumszeitung ist kostenlos erhältlich im «Bad Eptingen» oder unter Telefon 062 285 20 10, badeptingen@swissonline.ch, www.badeptingen.ch

«Ich habe das nicht aktiv gesucht»

Thomas Straumann verdient sein Geld in der Medizinaltechnik. Ein Teil seines Vermögens investiert er in eines seiner Hobbys, die Hotellerie und Gastronomie. Sein letzter Coup: der Kauf des Basler Traditionshotels Dreikönig.

wi. Thomas Straumann lacht und winkt ab. Nein, kochen könne er nicht gut. Was der Schweizer halt so könne, Fondue und so. «Ich versuche mich manchmal darin, aber es gelingt mir meistens nicht richtig.» Reizen würde es ihn wahnsinnig, aber um richtig kochen zu lernen, fehle ihm schlicht die Zeit.

Dafür ist Straumann ein bekennender Gourmet. Schon lange. Er esse gerne, besuche gerne schöne Lokalitäten, spezielle Plätze, sagt der 41-Jährige. Er wende dafür auch viel Zeit auf, probiere aus und habe Freude daran. Aus lauter Freude ist Thomas Straumann auch Gastronom und Hotellier geworden. Dass er gerne gut isst und logiert, habe sicher dazu beigetragen, dass er zuerst das Grand Hotel Bellevue in Gstaad und in diesem Frühling auch das Hotel Drei Könige in Basel gekauft hat.

Straumann, blaues Kurzarmhemd von Ralph Lauren, beige Buntfaltenhosen, Kurzhaarschnitt, sitzt in seinem Büro am Basler Brunngässlein und sinniert über den Begriff Luxus. Dieser sei ihm nicht wichtig. Er fühle sich in einem schönen Raum mit einem einfachen Holztisch und einer Stabell sehr wohl. «Es muss Atmosphäre, Wohlempfinden und Wärme vorhanden

sein. Das ist wichtig.» Luxus sei nice to have. Und was genau ist für ihn Luxus? Luxus sei, spontan zu entscheiden, irgendetwas zu machen, auf was man gerade Lust habe, sagt Straumann.

Sein Lieblingsessen ist ein «gutes Wienerschnitzel und ein bisschen Salat dazu.» Essen tut er gerne in der Basler Kunsthalle, im Donati, im Drei Könige, in der Säge in Flüh, im St. Albanstübli oder in der Schumacherkunst.

Der Mann reist viel, sieht viel, erlebt viel – gerade in Hotels. Das habe sicher auch dazu beigetragen, dass sich seine Leidenschaft für die Hotellerie so entwickelt habe. Ob er erblich vorbelastet ist, Vorfahren hat, die Gastronomen waren, weiss er nicht. In der direkten Verwandtschaftslinie auf jeden Fall nicht, so viel sei klar, sagt Straumann.

Hingegen habe er sich schon seit längerem gefragt, was er ausser Medizinaltechnik noch machen könnte. Zwei Bereiche hätten ihn interessiert: die Uhrenbranche und die Hotellerie.

«Ich habe das nicht aktiv gesucht. Das «Bellevue» sei kein Riesenhotel, sondern habe eine ideale Grösse, die einen persönlichen Touch erlaube.»

Bei der Instandstellung des «Bellevue» war Straumann an vorderster Front dabei. Er habe bis in die Details mitgeredet («Bis hin zur Steckdosenabdeckung»). Straumann: «Das ist absolut wichtig, dass man die Zeit investiert und sich selber einbringt, sonst lebt es zu wenig.» Sein Einsatz hat sich gelohnt. Der GaultMillau kürte das Grand Hotel Bellevue in Gstaad nur neun Monate nach der Eröffnung zum «Hotel des Jahres 2003».

Als er das «Bellevue» kaufte und renovieren liess, hatte Straumann noch das Gefühl, ein derartiges Engagement im Hotelbereich würde sich nicht wiederholen. Unterdessen weiss er es besser. Die-



Isst am liebsten «ein gutes Wienerschnitzel und ein bi...

sen Frühling hat er das Basler Traditionshotel Drei Könige gekauft. Einfach so. Nur drei, vier Wochen habe er gebraucht, um sich zu entscheiden, erzählt Straumann. Und er habe nach dem Kauf gute Reaktionen bekommen. Viele hätten gesagt, es sei gut, dass es in Schweizer Hand bleibe.

Der Mann lässt sich sein Engagement etwas kosten. Das «Bellevue» in Gstaad soll ihn alles in allem 50 Millionen Franken gekostet haben, beim Hotel Drei Könige wurde beim Kaufpreis Still-schweigen vereinbart. Straumann selber kommentiert keine Zahlen. Mehr als ein, «es ist ordentlich investiert worden», lässt

ZUR PERSON

Thomas Straumann ist in Waldenburg aufgewachsen, wo er auch zur Schule ging. Nach einer Feinmechanikerlehre absolvierte er die Basler Kaderschule. Er war Verwaltungsratspräsident und anschliessend Vizepräsident des Dentalimplantatherstellers Straumann. Thomas Straumann ist mit 38,8 Prozent Hauptaktionär des Dentalimplantatherstellers Straumann, wo er immer noch im Verwaltungsrat sitzt. Er ist Gründer, Hauptaktionär und Verwaltungsratspräsident der Medizinaltechnikfirma Medaritis. Seine Hobbys sind das Segeln und Spazieren in der Natur. Straumanns Privatvermögen wird auf 600 Millionen Franken geschätzt.



sschen Salat dazu»: Unternehmer Thomas Straumann.

er sich nicht entlocken. «Ich hatte die Möglichkeit, einen meiner Träume zu verwirklichen und das wollte ich richtig machen. Es musste top sein.»

Ob sich die Investitionen jemals rechnen werden, kann Straumann schon jetzt beantworten. «Einen Payback wird es beim «Bellevue» in den nächsten 15 bis 20 Jahren nicht geben.» Man müsse selber Freude haben daran, ergänzt Straumann und verrät damit seine tatsächliche Motivation: Das «Bellevue» ist für ihn ein teures, aber liebes Hobby.

Gab es Leute, die ihm davon abgeraten haben, Geld in die Gastronomie und Hotellerie zu stecken? Natürlich habe es

das gegeben, sagt Straumann, und kann sich ein Grinsen nicht verkneifen. «Es gab Leute, die gesagt haben, Gastgewerbe und Hotellerie seien schwierig und extremen Schwankungen ausgesetzt und ich solle doch die Finger davon lassen.»

Das «Drei Könige» wird derzeit umgebaut. 20 Monate lang ist das Traditionshotel eine Baustelle. Der Gastronomie-Teil wurde ausgelagert und in das benachbarte Restaurant Drei Könige (vormals Restaurant Börse) verlegt. Damit soll das Hotel in der Stadt präsent gehalten werden. Und wie soll das Hotel Drei Könige dereinst aussehen? Straumann gerät ins Schwärmen. «Ein traditionelles Stadthotel, wie es

damals Merian gebaut hat. Ein Grandhotel, wie man sie in Paris heute noch antrifft.»

Dass er das «Drei Könige» oder auch das «Bellevue» mit einer Spekulationsabsicht gekauft haben könnte, weist Straumann weit von sich. Das mache er generell nicht, etwas aufzubauen mit einer Gewinnaussicht. Er wolle Freude haben daran und freue sich, wenn die Gäste zufrieden seien. Wie auch immer: Seit bekannt wurde, dass er neuer Besitzer des «Dreikönig» ist, hagelt es ihm fast täglich Angebote auf den Tisch. Angebote, die er sich aus Interesse zwar ansehe, aber immer – mit Bedauern – absagen müsse.

Ihr nächstes Ausflugsziel?

Wo möchten Sie sich verwöhnen lassen?

Augst

Augusta Raurica

Olsberg

Raubtierfreigehege
Vorführung: Sonntag 11 h

Liestal

Bad Schauenburg
061 906 27 27
Wyparadies Siebedupf
061 921 13 33
Museum.BL

Itingen

Rössli
061 973 09 09

Bubendorf

Bad Bubendorf
061 935 55 55

Seewen

Museum für
Musikautomaten

Lampenberg

Mundschins
Ballonfahrten
061 951 15 95

Reigoldswil

Wasserfallenbahn
061 941 18 20

Langenbruck

Solarbob
062 390 06 06
Skigebiet Obere Wanne

www.baselland-tourismus.ch

Maisprach

Imhof
061 841 15 04

Schupfart

Flugplatz

Wegenstetten

Kletterwand
061 871 02 11
Skilift

Sissach

Kultpunkt
061 973 93 10

Zelglihof
061 971 61 40

Vitrum
061 973 96 00

Kino Palace
Kunsteisbahn
Sissacherfluh
Schloss Ebenrain

Ormalingen

Wychäller im Zingge
061 983 10 30

Gelterkinden

Roseneck
061 981 10 32

Bärchis
061 981 66 11

Speed Diner
061 983 16 40

Anwil

Jägerstübli
061 991 06 18

Wenslingen

Leimenstübli
061 991 00 80

Wittinsburg

Bürgin
062 299 12 41

Schafmatt

Sternwarte
Skilift

Diegten

Gaga/Rebstock
061 971 22 37

Weinburg
061 971 11 77

Zeglingen

Rössli
061 981 21 19

Eptingen

Kallhof
062 299 12 60

Bad Eptingen
062 285 20 10

Bölchenfluh

Alles Weitere finden Sie in den Inseraten dieser Ausgabe.

Den Kaffeebohnen Dampf machen

Rolf und Georgette Jenny betreiben in Gelterkinden eine Kaffeerösterei mit Verkaufsladen. Dort rösten und verkaufen sie ihre selber krediszten Kaffeemischungen.

Rolf Jenny trinkt durchschnittlich zehn Tassen Kaffee am Tag. Seine Frau Georgette trinkt durchschnittlich acht Tassen Kaffee pro Tag.

MICHAEL GREILINGER

Ideale Voraussetzungen also, um eine Kaffeerösterei zu betreiben. Seit ziemlich genau einem Jahr, seit dem 13. Oktober 2003, macht dies das Ehepaar Jenny in Gelterkinden.

Rolf Jenny ist schon 20 Jahre dabei: mit seinem Vater hatte er 1984 die Rösterei Roth in Basel gekauft. Vater Jenny hatte zuvor schon in einer grossen Rösterei gearbeitet; Rolf, gelernter Werkzeugmacher, wollte sich beruflich neu ausrichten.

Das Geschäft an der Allschwilerstrasse in Basel lief jedoch mit den Jahren immer

schlechter: «Das Quartier wurde immer mehr zum Wohnquartier, die Kundschaft blieb weg. Dazu kamen unsichere Mietverhältnisse», sagt Rolf Jenny. Also suchte er nach einem neuen Standort, weg von der Stadt. Und vor allem: «Wir wollten selber eine Liegenschaft kaufen, nicht mehr in Miete stehen. Denn eine Rösterei lässt sich nicht einfach so zügeln.»

Fündig wurde Jenny in Gelterkinden. Und zwar relativ zufällig: «Die Gemeinde konnte uns innerhalb einer Stunde sagen, ob unser Gewerbe an diesem Standort von den Vorschriften her möglich ist. Das hat uns überzeugt.» Jennys Vater hat sich mit dem Umzug nach Gelterkinden zur Ruhe gesetzt. Seither arbeitet Georgette mit.

Von aussen deutet ausser der gelben Werbetafel wenig darauf hin, dass an der

Sissacherstrasse 19 edler Kaffee geröstet wird. Aus dem schlanken, metallenen Kamin zieht lediglich ein feines Dampf-wölkchen. Erst wenn man näher kommt, steigt einem der Duft von frisch geröstetem Kaffee in die Nase.

Betritt man den Laden, fällt als erstes der Röstofen auf: das Herzstück, gusseisern, mannshoch – Baujahr 1966. Im Ofen dreht sich eine Trommel – fast wie bei einer Waschmaschine. «Der Kaffee da drin ist gleich fertig», sagt Rolf Jenny. 15 Kilogramm Rohkaffee röstet er pro Durchgang, gut 12 Kilogramm beträgt die Ausbeute – der Rest ist Wasser, das verdampft. Mehrmals täglich röstet er diese Mengen, an drei Tagen in der Woche.

Jenny steht vor dem Ofen, nimmt immer wieder Proben. Die Röst-Temperatur liegt zwischen 240 und 250 Grad, ein Durchgang dauert an die 18 Minuten. Die letzten Minuten erfordern volle Aufmerksamkeit: «Wenn die Bohnen knacken und knistern, dauert es noch zwei bis drei Minuten.» Nun ist es so weit: Jenny öffnet die Klappe des Ofens, Dampf tritt aus und die Kaffeebohnen ergiessen sich auf ein grosses Sieb, worauf sie unter ständiger Bewegung abkühlen.

Später kommen die Bohnen in einen der



Mokka, Espresso und vieles mehr: Rolf und Georgette Jenny haben zwölf Sorten Kaffee an Lager.

Vorratsbehälter im Laden oder werden für Hauslieferungen abgepackt. Zwölf Sorten hat der Kunde zur Auswahl – tauglich für alle Arten Maschinen: von der italienischen Espressomaschine bis hin zur Gastro-Maschine. Die Mischungen, die Jennys anbieten, kredenzen sie selber – die Rezepte sind streng geheim. Der Kaffee stammt aus Ländern wie Honduras, Nicaragua, Guatemala oder Costa Rica.

Diese Länder bereisen konnten Jennys bis anhin noch nicht, aus Zeitmangel. «Irgendwann schaffen wir auch das noch», sagt Rolf Jenny. Dafür reisen sie ordentlich in der Nordwestschweiz herum: der Hauslieferdienst gehört zum Service – und ist erst noch gratis. «Wir fahren ins untere Baselbiet, nach Riehen, nach Rheinfelden», sagt Jenny. Einzige Bedingung: die Menge muss sich lohnen.

Jennys schätzen den Umgang mit ihrer Kundschaft, sei es im Laden oder beim Ausliefern: «Wir haben eine spezielle Kundschaft. Sie nimmt sich Zeit, ihr Produkt auszuwählen», sagt Jenny. Und Georgette Jenny ergänzt: «Da wir gleich im Laden



Der Kaffee kühlt ab – unter Rolf Jennys prüfendem Blick.

rösten, können die Leute zusehen. Wenn es riecht und knistert, fasziniert es sie.»

Das muss auch bei Georgette Jenny der Fall sein, denn erst seit sie in der Rösterei arbeitet, trinkt sie Kaffee.

Kaffee-Rösterei Jenny, Sissacherstrasse 19, 4460 Gelterkinden. Telefon 061 301 32 76, Fax 061 301 32 86, E-Mail: kaffee-jenny@bluewin.ch; Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag 8 bis 12 Uhr, 14 bis 18 Uhr; Dienstag und Samstag 8 bis 12 Uhr.



Das Herzstück: Der Röstofen mit Baujahr 1966 spuckt die gerösteten Kaffeebohnen aus.

Vom Dürstel ins Chall

Wandern, einkehren, geniessen. Was gibt es schöneres als eine Wanderung über die herbstlichen Jurahügel. Keiner weiss das besser als unser Autor, der schon Bücher zu dem Thema geschrieben hat.

Unsere Wanderung beginnt in Langenbruck, dem höchstgelegenen Dorf im Baselbiet und Ausgangspunkt zahlreicher Wanderungen. Wir verlassen das Dorf in östlicher Richtung und wenden uns dem Dürsteltälchen zu. Es ist ein schmales, langgezogenes Tal, rechts und links begrenzt durch steile Jurafalten, dem Dürstel und dem Erzenberg. Der stille und aufmerksame Wanderer kann vielleicht Rehe oder Gämsen beobachten.

PAUL JENNI*

Im aufblühenden Kurort des 19. Jahrhunderts wurden im Bauernhof Dürstel Zimmer mit Frühstück angeboten, später erholten sich Stadtkinder in der würzigen Bergluft. Heute ist der Dürstel ein beliebtes Bergrestaurant.

Dürstel hat nichts mit Durst zu tun, obgleich man hier den Durst problemlos mit verschiedenen Wassern löschen kann. Der Name ist vielmehr auf einen früheren Besitzer im 15. Jahrhundert, Heini Türstal, zurückzuführen (Peter Suter: «Einzelhöfe von Baselland»). Aber noch vor Türstal haben Menschen in diesem stillen Tal gelebt und gearbeitet. 1997 entdeckten

Archäologen Überreste einer Hochofenanlage! Nicht von ungefähr heisst der Berg «Erzenberg»!

Der Weiteraufstieg über Weiden und durch Wald geht am Hof Gwidem vorbei auf die Gwidemhöhe und dann auf steilem, gutem Pfad mit Trittschwellen hinauf auf den Bölchensattel, 1055 Meter über Meer. Hier, in der Einsattelung zwischen Bölchenflue und dem Ruchen, können müde Wanderer rasten und auf die Unentwegten warten, die die Fluh erklommen haben.

Der Bölchen, der Baselbieter Hausberg, hat eine kuriose Erschliessungsgeschichte. Der Gipfel war noch am Anfang des 19. Jahrhunderts nur durch Wagemutige zu ersteigen. Langenbruck war ab Mitte des 19. Jahrhunderts ein weitherum bekannter Luftkurort. Eine im Jahr 1838 gegründete «Gemeinnützige Gesellschaft» hatte sich zur Aufgabe gemacht, Langenbruck touristisch zu fördern. Und weil verschiedene Kurgäste es liebten, die umliegenden Höhen möglichst mühelos zu erkunden, schaffte die Gesellschaft einen Esel an, den so genannten Kuresel. Seine Aufgabe war es, die Gäste auf die umliegenden «Berge» zu tragen.

Und es war diese gemeinnützige Gesellschaft, die dem Steinmetz Bader in Holderbank den Auftrag erteilte, Stufen in die Bölchenflue zu schlagen, um sie auf diese Weise begehbar zu machen. Die Erschliessung der Bölchenflue kann also als Werk von vier Beteiligten bezeichnet werden: Eptingen und Hägendorf stellten den Bölchen zur Verfügung, Steinmetz Bader schlug die Stufen in den Fels und die «Gemeinnützige Gesellschaft» Langenbruck bezahlte die Rechnung.

Der Blick vom Gipfel schweift von der fernen Alpenkette über das Mittelland und den Jura bis in den Schwarzwald hinüber. Gegen Norden stösst er auf das Spitzenflüeli, auf dem im Herbst 1914 die Fortifikation Hauenstein entstand, ein Festungswerk zum Schutze unserer Nordgrenze. Noch heute stösst der Wanderer auf Laufgräben und Geschützstellungen. Seit zwei Jahren ist der militärhistorische Verein «Rost und Grünspan» daran, einen Teil dieser Grabenlinie zu restaurieren.

Weitere Erinnerungen an die Grenzbesetzung 1914–1918 finden wir an der Südstrasse, die wir Richtung Chall unter die Füsse nehmen. Diese alte Militärstrasse, auf weite Strecken in den Fels gesprengt, wird begleitet von den farnefrohen, in den Fels eingehauenen und bemalten Wappen der damaligen Festungstruppen. Das Willehaus, an dem unsere Wanderung vorbeiführt, erinnert an General Wille, den damaligen Schweizer General.

Wir erreichen den Challpass unterhalb der



Die beliebte Bergwirtschaft Dürstel.



Der Bergasthof Kallhof unterhalb des Challpasses.



Aufstieg von der Gwidemhöhe auf die Bölchensüdstrasse, beziehungsweise den Bölchensattel.

Wisentflue. Der Pass wurde schon von den Kelten begangen! Nicht ganz so alt ist die Wirtschaft Chall, eine beliebte und viel besuchte «Bergbeiz», die schon in der vierten Generation von der Familie Bitterli betrieben wird. Hier erholen wir uns nach

der dreistündigen Wanderung bei einem währschaften Zobe.

Weitere Literatur zum Thema: Paul Jenni: «Berggasthöfe und Ausflugsziele in der Nordwestschweiz» und «Berggasthöfe auf Jurahöhen und Ausflugsziele der Region Olten, Zofingen, Gäu und Thal»,

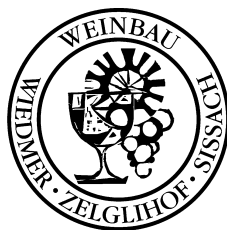
beide erschienen im Verlag Dietschi, Waldenburg. *Paul Jenni war von 1975 bis 1987 Baselbieter Regierungsrat und Erziehungsdirektor. Er hat zum Thema Berggasthöfe und Ausflugsziele die zwei erwähnten Bücher geschrieben. Jenni ist zudem Autor von zahlreichen weiteren Büchern.

SCHNEEBERGER

Treuhand AG

- Buchhaltungen
- Revisionen
- Unternehmensberatung
- Steuerberatung

Wir beraten Sie gerne! Rufen Sie uns an:
Daniela Schneeberger, Langackerstrasse 23, 4441 Thürnen,
Telefon 061 976 94 94, Fax 061 976 94 99



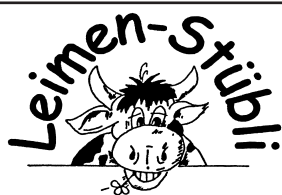
Der gemütliche Treffpunkt

Eigengewächswirtschaft

Offen bis 5. Dezember 2004

Freitag	19.00 bis 24.00 Uhr
Samstag	16.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag	14.00 bis 22.00 Uhr

Weinverkauf ab Hof. Telefon 061 971 61 40, 079 482 42 24



Ihr Treff-● im Oberbaselbiet

Stübli 061 991 00 80 / Anmeldungen 061 991 05 00
Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Fam. Theres und Ernst Buess, Andi Gass,
Hanni und Max Ritter, 4493 Wenslingen

Oktober/November Freitag, 1. Oktober bis Sonntag, 28. November 2004
März/April/Mai Freitag, 4. März bis Sonntag, 29. Mai 2005
Freitag 19-24 Uhr / Samstag 16-24 Uhr / Sonntag 13-19 Uhr
Osterwochenende geschlossen. Übrige Zeit auf Anfrage.

Ihr Partner für alle Werbefragen.



Publicitas AG, Hauptstrasse 42, 4450 Sissach
Telefon 061 971 71 31, Telefax 061 971 71 35
sissach@publicitas.ch, Internet: www.publicitas.ch



SIEBE DUPF KELLEREI

Alles Gute für die Sinne

- Wir führen ein umfangreiches Sortiment an Baselbieter Qualitätsweinen aus eigener Produktion.
- In unseren Brennshäfen produzieren wir aus regionalen Früchten edle Destillate.
- Einzigartige Weine aus nah und fern runden unser Sortiment ab.
- Wir betreuen viele zufriedene Kunden aus den Bereichen der Gastronomie, Firmen und Vereine.
- Unsere Privatkunden beraten wir kompetent in unserem «Wyparadis».

SIEBE DUPF KELLEREI, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal
Telefon 061 921 13 33, Fax 061 921 13 32
info@siebe-dupf.ch oder www.siebe-dupf.ch



Aktuell im Sortiment, eine Gaumenfreude:

- Beeler-Fondue-Hausmischung
- Giswiler-Bratkäse

Öffnungszeiten: Mo–Fr 7.15–12.15 Uhr / 14.00–18.30 Uhr
Sa 7.15–15.00 Uhr durchgehend

Telefon 061 971 22 55, Fax 061 971 22 36

Das aufgestellte Primo-Team freut sich auf Ihren Besuch!



Kantonsstrasse 3
CH-4416 Bubendorf
Telefon 061 935 55 55
Telefax 061 935 55 66
info@badbubendorf.ch
www.badbubendorf.ch

Sonn«tage»

Traumhochzeit oder grosse Gesellschaft. Z'vieri-Plättli oder romantisches Tête-à-tête. Firmenjubiläum oder Geburtstagsfeier «en famille». Durst löschen oder Sehnsucht stillen. Geniessen Sie die Sonnenseite – in der einzigartigen Atmosphäre bei uns im Haus mit Herz.



Das Haus mit 
Bad Bubendorf

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – auch im Hotel Seerose, Meisterschwanden und im Restaurant Mürset Aarau

Seitdem die Menschheit ihre eigene Geschichte in Dokumenten festhält, kennt man auch Berichte über die Herstellung von Alkohol. Schon die Ägypter, Griechen und Römer kannten die Destillation. Und noch heute gibts nach einem reichhaltigen Essen kaum eine bessere Medizin als ein «Schnäppli» oder im Volksmund «Ver-risserli».

HANSRUEDI WIRZ*

Was gibt es aus der Region? Verbunden mit dem reichhaltigen Obstbau ist die Herstellung von Obstbränden traditionell ein Markenzeichen der Nordwestschweiz. Von Baselbieter Kirsch über Zwetschgenwasser, Quitten, Birnen, Pfirsich, Pflümli, bis hin zum Burgermeisterli ist so einiges in unserer Region verwurzelt.

Der weltweit wohl bekannteste Brand aus der Schweiz ist der Kirsch. Allein im Baselbiet schmücken über 150 000 Kirschbäume das Landschaftsbild. Rund 30 Prozent der Schweizer Brennkirchen werden in der Nordwestschweiz produziert. Es verwundert nicht, dass der Baselbieter Kirsch zur eigentlichen Königsklasse der Obstbrände gehört.

Sieben gewerbliche Destillieren sind noch im Baselbiet ansässig. In den 70er-Jahren waren es mehr als doppelt so viel. Der generell abnehmende Alkoholkonsum, vor allem aber das veränderte politische Umfeld hatte die Schliessung vieler Betriebe zur Folge.

Wie ist die Qualität? Die einst rudimentäre Brenntechnik wurde über Jahrhunderte verfeinert und gilt heute als eigentliche Brenntechnologie. Bei diesem Handwerk wird neues und überliefertes Wissen mit Sorgfalt kombiniert.

In unserer Region sind die Brennereien gegebenermassen auf die Kirschherstellung spezialisiert. Nationale und internationale Degustationen beweisen immer wieder, dass aus Baselbieter Kirschen, die mit Sorgfalt gebrannt werden, absolute Spitzenprodukte entstehen. Daneben dürfen sich die Baselbieter Brände auch in anderen Disziplinen sehen lassen. Ein Baselbieter Williams beispielsweise muss den Vergleich mit den Walliser «Kollegen» genauso wenig scheuen, wie ein Baselbieter Marc mit den Westschweizer Traubenbränden.

Eine Besonderheit unter den Baselbieter

Vielfältig Gebranntes aus dem Baselbiet

Die Obstbrände aus dem Baselbiet verfügen über eine grosse Vielfalt, gehören im internationalen Vergleich zu den Topprodukten und sind schon seit Jahrhunderten in unserer Region verwurzelt.



Typische Brennöfen in denen die fruchtigen Brände produziert werden.

Bränden, die vor allem noch bei der älteren Generation bekannt ist und von den Jungen neu entdeckt wird, ist der «Burgermeisterli». Der vorwiegend aus dem Rohstoff der Äpfel (aber auch aus Kirsch) hergestellte Kräuterbrand mit starker Änis-

Charakteristik hat eine lange Tradition und ist die Medizin bei Unwohlsein in der Magengegend. Er wird aber auch einfach so als Digestiv geschätzt.

Welche Trends bestehen? Zwar erhalten auch in der Schweiz Trendprodukte wie Grappa, Whisky oder Wodka zunehmende Beachtung. Nichtsdestotrotz erleben Obstbrände aus Schweizer Früchten eine Renaissance. Es gehört offenbar wieder zum Life-Style, sich über die Herkunft der Produkte zu orientieren. Wer die Wahl hat zwischen einem neutralen Wodka und einem Obstbrand, der kommt zunehmend wieder auf den filigranen Geschmack der Fruchtbrände zurück. Dies geschieht auch zum Wohle all jener, die sich mit Landschaftsbild und dem Obstanbau in der Region auseinander setzen. Zahlreiche Landwirte haben nämlich in den letzten Jahren ihren Haupterwerbszweig in der Obstproduktion gefunden.

Wo liegen die Probleme? Auf einen Liter Kirsch 43 Prozent Volumen, lasten 12.50 Franken Alkoholsteuer, womit ein extrem hoher Anteil des Verkaufspreises direkt an den Fiskus geht. Die Branche kämpft seit Jahren mit der überproportional hohen Fiskalbelastung gegenüber der Konkurrenz im angrenzenden Ausland. Nebst dem Import von billigen Spirituosen, wird auch billiger Rohstoff zum Brennen importiert. Trotz dem immer schwieriger werdenden Umfeld glaubt die Branche an ihre Zukunft und wenn es uns gelingt, dass wir Baselbieter auf unseren Kirsch genauso stolz sind wie die Schotten auf ihren Whisky, dann haben wir schon viel gewonnen.

*Hansruedi Wirz ist Präsident des Fruchtezentrum Basel und Präsident von Distiswiss, der schweizerischen Vereinigung der Spirituosenbranche. Auf seinem Hof Niestelen brennt er selber auch verschiedene Obst- und Fruchtbrände.

Sushi, Burritos und Pasta aus Böckten



Der imposante Neubau in Böckten.



Handarbeit: Pasteten werden bestreut.

Seit über 30 Jahren ist Le Patron in Böckten bekannt für Pasteten- und Terrinen-Kreationen. Heute ist Le Patron als Full-Service-Verpfleger zudem fester Bestandteil der gepflegten Gastro- und Eventszene. Die Produktvielfalt führt von Pasteten über Terrinen, Fertiggerichten, Antipasti, Frisch-Frisch Teigwaren bis zu den Spezialitäten aus aller Herren Länder. Sei es eine rassige Paella, feine Sushi oder scharfe Burritos. Le Patron hat für jeden Geschmack das Passende.

Schon morgens um 4 Uhr, wenn die Böckter Bevölkerung noch in den Betten ruht, wird die frische Ware zur Weiterverarbeitung angeliefert. Auch in der Metzgerei herrscht bereits Hochbetrieb. Ein Tag im Leben von Le Patron hat begonnen und dieser endet nicht vor 20 Uhr, wenn der letzte Lkw das Atelier verlässt. Der Böckter Pastetenkönig bietet 220 Menschen, meist aus der Region, abwechslungsreiche Arbeit. Zur Weihnachtszeit helfen gar zusätzliche 150 Hilfskräfte mit, damit jeder Kunde den Festtagstisch mit Pasteten, Terrinen und Ähnlichem bereichern kann.

Für jeden Anlass das richtige Restaurant

Neu und attraktiv im Angebot von Baselland Tourismus: die Broschüre Gruppenrestaurants mit Angaben von über 80 Baselbieter Gastbetrieben. Baselland Tourismus ist einem grossen Bedürfnis vieler Vereine, Firmen und Familien nachgekommen: Seit kurzem steht das Verzeichnis jener Gastbetriebe zur Verfügung, die sich dank entsprechender Infrastruktur und Angebote besonders gut für Anlässe eignen.

In Zusammenarbeit mit Gastro Baselland sind sämtliche Restaurants im Baselbiet in Form eines Erhebungsformulars über ihre Möglichkeiten befragt worden, für Anlässe geeignete geschlossene Räume, Einrichtungen und kulinarische Angebote zur Verfügung zu stellen. Über 80 Baselbieter Gastbetriebe haben ihre Angaben geliefert, die nun in einem umfangreichen Verzeichnis zusammengefasst worden sind, das bei Gastro Baselland und bei Baselland Tourismus bezogen werden kann.

Das Verzeichnis gibt Auskunft über die Lage der über 80 Restaurants inklusive zuständige Kontaktpersonen für Anlässe. Detailliert sind sodann die Kapazitäten und die zur Verfügung stehende Infrastruktur aufgelistet: zum Beispiel die Räume und Säle mit Sitzplätzen, spezielle Einrichtungen wie Kegelbahn, Weinkeller usw. Zusätzlich informiert das Verzeichnis darüber, welche Gastbetriebe eine Gartenwirtschaft führen.

Gruppen-Restaurants

Kontakte
Adressen



Kapazitäten
Infrastruktur



Gartenrestaurants
Spezialangebote



www.solarbob.ch
Langenbruck



Syydebändel Barrique

Im Dezember kommt der 2003er Syydebändel Barrique auf den Markt, ein Tropfen auf den man gespannt sein darf. Der Wein lagerte dann zwölf Monate in Eichenfässern und ist in Flaschen abgefüllt trinkbereit. Allerdings dürfte es sich auf die Qualität des Weines vorteilhaft auswirken, wenn man ihn noch einige Zeit liegen lassen würde. Zudem muss man überhaupt ein paar Flaschen ergattern können. Beziehen kann man sie bei allen zwölf Produzenten, die Traubengut für den Wein liefern.

Der «perfekte» Espresso

Der espressopapst Francesco Illy kommt am 21. Oktober ins «Vitrum» nach Sissach. Seine philosophischen Exkurse über Caffè sind Kult. Im «Vitrum» wird er über die Kunst referieren, den «perfekten» Espresso herzustellen. Seine Espressomaschinen X-Project und die perfekten Espressotassen werden sicher auch ein Thema sein. Ein Auftritt, den sich Kaffeeliebhaber besser nicht entgehen lassen sollten. Francesco Illy ist am Donnerstag, 21. Oktober, im «Vitrum» in Sissach. Der Unkostenbeitrag beläuft sich auf 25 Franken und beinhaltet alle Getränke. Anmeldung unter Telefon 061 973 96 00 oder im «Vitrum» selber.

Vollkorn Knacker

Achtung Suchtgefahr: Eine Versuchung der ganz süssen Art sind die «Vollkorn Knacker» von der Mahlstube und dem Mühleladen in Maisprach. Weizenkornfüllung umhüllt von zarter Schokolade. Zum knappen und erst noch gesund. Es gibt sie übrigens auch noch als «Schoko Dinkel Knacker». Erhältlich sind die «Vollkorn Knacker» im Milchhüsli Sissach und im Mühleladen in Maisprach, wo es übrigens noch ganz viele andere «gluschtige» Dinge gibt.

Der Mühleladen Maisprach hat am Montag von 15 bis 18 Uhr offen, am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag von 9 bis 11 und von 15 bis 18 Uhr sowie am Freitag und Samstag von 9 bis 18 Uhr.

Jurawunderwanderland



Die Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen transportiert einen in schwindelnde Höhen.

Immer ein Reise Wert ist das Wasserfallengebiet oberhalb von Reigoldswil, das sich neuerdings «Jurawunderwanderland» nennt. Die Luftseilbahn Reigoldswil-Wasserfallen bringt Ausflügler bequem zur Bergstation, wo ein attraktives und vielfältiges Wandergebiet zu grösseren und kleineren Touren einlädt. Unter anderem auf den höchsten Punkt im Baselbiet, das Chellechöpfli. Neben der körperlichen Betätigung stehen aber auch zahlreiche kulinarische Angebote bereit. Essen, trinken – und je nachdem auch übernachten – kann man unter anderem im Naturfreundehaus Passwang

(Dienstag und Mittwoch geschlossen), in der Bergwirtschaft Vogelberg (Montag und Dienstag Ruhetag), in der Bergwirtschaft Waldweide (Montag und Dienstag Ruhetag), in der Waldweidhütte (nur am Wochenende bedient), im Bähnlistübli (nur Wochenende) oder im Restaurant Hintere Wasserfallen (Montag Ruhetag). Talwärts geht es gemächlich zu Fuss, wieder mit der Gondelbahn oder aber im Schuss mit einem Trottinett, welche man bei der Bergstation mieten kann.

www.wasserfallenbahn.ch



Mit den Trottinets rollt es dann wieder ins Tal.

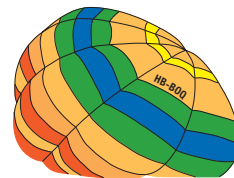
Ballonfahrt...



Der Stoff
aus dem die Träume sind
«schweben und erleben»
Das Geschenk für
Geniesser!



**Mundschi's
Ballonfahrten**
CH-4432 Lampenberg
061 951 15 95



WETTBEWERB

Möchten Sie einmal die Region zwei Stunden lang mit einem Heissluftballon aus der Luft erkunden? Der Lampenberger Ballonfahrer **Christian Mundschi** lädt zwei Personen zu einer solchen imposanten **Ballonfahrt** ein (Wert 860 Franken). Zudem winken als weitere Preise zehn **RailAway-Gutscheine** im Wert von 50 Franken, gespendet von RailAway, dem Reiseunternehmen der SBB.

Kreuzen Sie also die von Ihnen aus gesehene richtige Antwort an und nehmen Sie an der Verlosung des Ballonfahrt-Gutscheins und der Reisegutscheine von RailAway teil (gültig bis Ende 2005). Sind Sie die glückliche Gewinnerin oder der glückliche Gewinner, gehen Sie schon bald in die Luft oder verreisen Sie einfach wieder mal mit der Bahn an ein Ziel Ihrer Wahl.

----- ✂

Welches Basler Hotel hat der Unternehmer Thomas Straumann kürzlich gekauft?

(Zutreffendes ankreuzen): Hilton Drei Könige Euler

Name, Vorname:

Strasse, Nr.:

PLZ, Wohnort:

Telefon:

Talon bis spätestens **31. Oktober 2004** einschicken an: «Volksstimme», Wettbewerb, Postfach, 4450 Sissach, oder unter dem gleichen Stichwort an: redaktion@volksstimme.ch. Mitarbeitern der «Volksstimme» und der Publicitas sowie deren Angehörigen ist die Teilnahme untersagt.

SCHAUB MEDIEN AG
«Volksstimme», Hauptstrasse 31-33, 4450 Sissach
Telefon 061 976 10 10, Fax 061 976 10 11