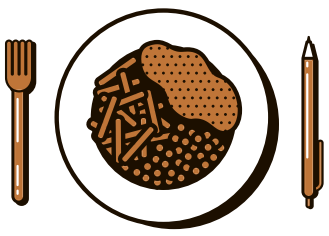
Landbeiz

Natur und Ruhe, frische Luft und Wurstsalat

Robert Bösiger

Garantiert im Grünen: Ute, Peter und Sohn Loris Kägi sind in der Besenbeiz Remel um das Wohl der Gäste bemüht. Foto: Nicole Pont



Essen: urchig-gut
Service: persönlich
Ambiente: naturnah
Preis: verträglich

Wer zwischen Metzerlen und Röschenz auf dem Blauen aussteigt, bei der Postautostation Challhöchi, um dem kleinen weissen Wegweiser «Besenbeiz Remel» zu folgen, dem fällt auch auf, dass die Veloland-Juraroute 7 in die gleiche Richtung (St. Ursanne) weist. Vielleicht fällt einem ja auch ein, dass die Industriellen Werke Basel (IWB) hier in der Gegend auf dem Gebiet der Gemeinden Burg, Kleinlützel und Röschenz gerne einen Windenergie-Park mit fünf Turbinen erstellen möchten, dass aber der Gegenwind aus der Bevölkerung bisher zu stark war.

Wir wandern fast eben durch die herbstlich bunten Wälder, in denen man mit etwas Glück Wildkatzen sehen kann, und erreichen schon bald freie Wiesen, wo der Blick weit bis in die Alpen reicht. Was wohl die Kelten 500 Jahre vor unserer Zeitrechnung empfunden haben bei solchen Aussichten? Oder die Römer, die rund 100 Jahre nach Christi hier durchzogen? Zugegeben, das ist lange her.

Es ist noch nicht so lange her, dass dieser Weg via Remel Verkehrsweg war zwischen dem elsässischen Sundgau und den Juratälern und dass in der Gegend kräftig geschmuggelt wurde. Und vor bald 110 Jahren haben Soldaten der Schweizer Armee von dem 1901 zum Zwecke der Landesvermessung erstellten Remelturm aus während des Ersten Weltkriegs die Kriegshandlungen im nahen Elsass beobachtet.

Am Fusse des Remelturms (832 Meter über Meer) vorbei gelangen wir zur wunderbar gelegenen Besenbeiz Remel von Ute und Peter Kägi. Hier, wenige Meter von der Landesgrenze zu Frankreich entfernt, wollen wir uns stärken. Für den Sömmerungsbetrieb wurde 1907 eine Rinderhütte mit Hirtenwohnung erstellt. Mittlerweile ist das Anwesen mehrfach saniert und umgebaut, doch die Alphütte ist immer noch rustikal und vor allem einfach. Und damit so, wie es die Kägis mögen – und die Gäste. Peter Kägi schwärmt: «Die Natur hier oben tut den Menschen gut – Wald und Wiesen statt WLAN. Und ausser Kuhglocken im Sommer die totale Ruhe.»

Auf den Remel gekommen sind der ehemalige Kaderangestellte der «Basler Zeitung» Peter (67) und die frühere Unternehmensberaterin Ute Kägi (51), weil sie nach einigen Jahren als Betriebsleiterpaar der Jugendherberge Delémont etwas suchten, das näher bei der alten Heimat Basel lag. Da kam die Ausschreibung der Bürgergemeinde Kleinlützel gerade recht.

Seit die Bürgergemeinde die alte Hirtenwohnung im ersten Stock zur Gaststube und zur Küche ausgebaut hat, ist den beiden und ihrem Sohn Loris pudelwohl hier. Das spüren auch die Gäste, die von überallher kommen: Spaziergänger, Wanderer, Biker, Tourenfahrer auf dem Weg nach Genf, Reiter, Kletterer. Es sind fast allesamt Gäste, denen es nichts ausmacht, dass es keinen Strom gibt und auch keine Möglichkeit, den Akku aufzuladen.

Weil die Küche ohne Elektrizität auskommen muss, ist die Remel-Karte entsprechend ausgestaltet. Ute Kägi, die mit ihren Aushilfen für die Küche zuständig ist, kann aber immer eine saisonale Suppe im grossen Schüsseli anbieten. Daneben finden sich Klassiker wie Wurstsalat, Speck-, Wurst- und Käsebrettli, allesamt liebevoll garniert, auf der Karte. Die Produkte, meist in Bio- oder Demeterqualität, stammen von Betrieben aus der näheren Umgebung, von Produzenten, welche die Kägis alle persönlich kennen.

Wir hätten auch das äusserst beliebte feine Fondue bestellen können, welches das ganze Jahr über erhältlich ist. Aber ich entscheide mich für einen frisch und mit Liebe gemachten Wurstsalat Remel mit Klöpfer, Käse, Tomaten, Gürkli, Radiesli, Salatblättern und Ei, gereicht mit frischem Brot vom lokalen Lützelbeck (16.50 Franken). Ein Gedicht! Meine Begleitung versucht die hausgemachte Kürbissuppe (11 Franken) und ist rundum begeistert. Dazu passt für uns ein weisses IPA-Freiberger-Bier «Djéronimo» der BFM Brasserie in Saignelégier.

Die Sonne scheint, der Himmel blau, und wir sind rundum zufrieden. Den Weinliebhabern sei gesagt, dass sich die Karte mit den feinen Tropfen vom benachbarten Weingut Blattner in Soyhières und von Karl-Heinz Ruser vom Tüllinger bei Basel sehen lassen kann. Alle Weine werden auch offen angeboten. An Desserts stehen übrigens die von Peter Kägi gemachte Linzertorte und Utes Streuselkuchen zur Auswahl. Üblicherweise ist die Besenbeiz Remel an den Wochenenden geöffnet. Sie machen aber die heimelige Gaststube (mit ihren 28 Plätzen) und die sonnige Terrasse auf Anfrage auch gern unter der Woche auf für Gruppen ab 4 Personen, die essen möchten, sagt der Gastgeber.

So kommen er und seine Frau trotzdem auf einen Fulltimejob.

Ja, die Besenbeiz ist – wenn es denn unbedingt sein muss – auch mit dem Auto von Kleinlützel her erreichbar. Aber wer möchte schon auf eine rund einstündige wunderbare Wanderung verzichten? Eben.

Besenbeiz Remel,
4245 Kleinlützel SO.
Öffnungszeiten: ganzjährig (ausser im Juli und über Weihnachten/Neujahr) Samstag und Sonntag und Feiertage ab 11 Uhr bis früher Abend oder so lange, wie es Gäste hat; für Gruppen ab 4 Personen zum Essen auf Voranmeldung auch die Woche durch.
Telefon: 077 465 22 40 (nur ausserhalb der Öffnungszeiten).
besenbeiz-remel@bluewin.ch
Website: besenbeiz-remel.
business.site

Basler Ferienreise durch Raum und Zeit

Geschenk für Primarschüler Private verteilen in den nächsten Jahren an alle Drittklässler in Basel das illustrierte Lesebuch «Der Zauberkoffer».

Lesen bildet. Das wissen alle, die damit zu tun haben und immer wieder damit konfrontiert werden, dass in der Schweiz rund 800'000 Erwachsene zwischen 16 und 65 Jahren von einer Leseschwäche betroffen sind.

Lesen also ist wichtig. Und das hat den Rotary-Club Basel Wettstein dazu veranlasst, ein Lesebuch herauszugeben, das nicht in den Verkauf gelangt, sondern in den nächsten Jahren jeweils an alle Drittklässler in Basel gratis verteilt werden soll. Das Buch, das in einer vorläufigen Auflage von 10'000 Exemplaren am Montag aus der Taufe gehoben worden ist, heisst «Der Zauberkoffer» und ist nicht mit einem Leineneinband versehen, sondern mit einem Gewebe aus wiederverwerteten Plastikflaschen.

Autor ist Daniel Löw, und die Illustrationen stammen von seinem Bruder Domo Löw; sie erzählen in Wort und Bild in über 20 Kapiteln die ungewöhnliche Ferienreise von Meret und Tim. Die beiden Schulkinder müssen in den Sommerferien zu Hause bleiben, weil ihre Eltern arbeiten.

Ferien in Basel? «Basel ist die langweiligste Stadt der Welt», murrt Meret. Doch da treffen sie auf die Helvetia am Kleinbasler Kopf der Mittleren Brücke. Die Figur nimmt sie mit auf eine Reise durch Basel und durch alle Jahreszeiten: vom Münster auf das Bruderholz, an den Vogel Gryff und zum Schlitteln auf die Chrischona. Helvetia besucht mit den Kindern aber auch den Zolli und die Fasnacht, den Rheinhafen und die Herbstmesse.

Die Lesefüchse Cloé, Fabian und Madelaina (v. l.). Foto: Nicole Pont

Basler Dybli fliegt mit

Sechs Wochen dauert die Reise; übernachtet und gereist wird in einem Zauberkoffer. Daneben fliegt das Basler Dybli mit und vermittelt den kleinen Leserinnen und Lesern sinnvolle Zusatzinformationen.

An der Vernissage freuten sich Cloé, Madelaina und Fabian, die Lesefüchse der Primarstufe Theodor, über das Buch und steckten sofort ihre Köpfe hinein. Regierungsrat Conradin Cramer dankte für diese äusserst grosszügige Geste von privater Seite und befand, das Buch sei mit seiner Thematik ein «Prototyp für gute Integration».

Dominik Heitz

Das «Laaferi» feiert mit 600 Kindern und Jugendlichen sein Debüt

Vorfasnacht Mit dem Billettvorverkauf ist am Mittwoch offiziell der Startschuss für das «Laaferi» gefallen. Die erstmalige Vorfasnachtsveranstaltung, die ausschliesslich Kinder und Jugendliche bestreiten, findet am Wochenende vom 21. und 22. Januar im Saal San Francisco des Congress Center statt. 24 Junge Garden respektive 600 Kinder und Jugendliche werden teilnehmen. Die Veranstaltung ist ähnlich wie das Drummeli konzipiert: Theater- und Drummeli-Regisseur Laurent Gröflin hat als roten Faden das Thema Fasnacht vorgegeben, zu dem die Gruppen je eine Nummer einstudieren. Aufgelockert werden die musikalischen Auftritte mit «Raamestiggli», die ein aus den Reihen der Teilnehmenden bestehendes Ensemble auf die Bühne bringt.

Die Idee zum «Laaferi» hatte der Tambour, Laternenmaler und Plakettengestalter Pascal Kottmann schon vor zehn Jahren. Doch erst jetzt fand er die Energie, dieses Projekt zusammen mit Gleichgesinnten und dem dafür neu gegründeten Verein Jungi Fasnachtskultur umzusetzen. Das Team betrachtet das «Laaferi» nicht als Konkurrenz zum Kindercharivari, das seit 1976 existiert.

Mit dabei ist Felix Rudolf von Rohr, ehemaliges Mitglied des Fasnachts-Comités. Er betonte, dass diese Vorfasnachtsveranstaltung nicht nur wichtig sei, um die Jungen, die noch nie an einer Fasnacht teilgenommen hätten, bei der Stange zu halten. Es gehe vor allem darum, dass Brauchtum von Generation zu Generation weiterzutragen und zu pflegen – so wie es die Unesco für die Basler Fasnacht vorschreibt, die seit vier Jahren auf der Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit steht. *(hei)*

Laaferi: 22. Januar, 19 Uhr, sowie 23. Januar, 11 und 15 Uhr, im Saal San Francisco, Congress Center.
www.laaferi.ch