

Wo der Ochsenmaulsalat noch was gilt

Landbeiz Seit über 100 Jahren wirtet die Familie Heid in der Schützenstube in Hersberg.

Heiner Oberer

Ruhe. Erst nach einer Weile fällt auf: Es läuft keine Musik. Keine nervtötende Dauerberieselung aus dem Radio. Das einzige Geräusch kommt aus der Küche. Das Brutzeln von heissem Fett. Wir sitzen in der Schützenstube in Hersberg, oder «Heerschbrg», wie der Einheimische sagt.

Eine Beiz, wie aus der Zeit gefallen: Der Buffetbereich mit Plättli in elegantem Rot mit weissen Verzierungen. Im Restaurant hängen Bilder der örtlichen Jagdgesellschaft. Daneben ein in die Jahre gekommenes Gewehr und eine Saufeder, ein kurzer Spiess für die Jagd auf Wildschweine. Im Säali der Fahnenkasten der Schützengesellschaft mit Pokalen und Kränzen. Daher auch der Name, lag doch der inzwischen stillgelegte Hersberger Schiessstand ganz in der Nähe.

Seit über 40 Jahren arbeitet Christine Itin in der Schützenstube im Service. Wir bestellen zwei Stangen. Ziegelhofbier. Auch hier spielt die Erinnerung mit, wird doch das Bier seit 1850 gebraut. Seit 2007 zwar nicht mehr Liestal, aber immerhin: Der Sud ist der gleiche geblieben.

Schwere Decken liegen auf den Tischen und natürlich die unvermeidlichen Menagen mit Salz, Aromat und Maggi. Wir widerstehen der Versuchung, ein Maggi-Brot zu streichen, und bestellen stattdessen ein paniertes Schnitzel mit Salaten und Gnagi mit Kartoffelsalat. Am Nebentisch verpflegen sich zwei Wanderer mit Bauernbratwurst an Zwiebelsauce und Pommes frites. Ein Motorradfahrer reserviert bei einem Kaffee für die Clubmitglieder für den kommen-



Christine Itin, Karl Heid und Ruth Signer (von links) sind ein eingespieltes Team. Fotos: Florian Bärtschiger

den Samstag. Hungrig seien sie dann, sagt er. Christine Itin beschwichtigt: «Bei uns ist noch niemand verhungert.» Der Mann nickt zufrieden.

Beliebtes Ziel für Wanderer

Karl Heid (62) ist der Wirt der Schützenstube. Seit 20 Jahren schaut er im Restaurant, das seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Heid ist, nach dem Rechten. Der heutige Bau ist vor 44 Jahren entstanden. Früher befand sich die Beiz im Gebäude nebenan, inklusive Kegelbahn.

Heute wirkt Ruth Signer, die Schwester von Karl Heid, in der

Küche. «Mein Bruder kriegt höchstens ein Schnitzel hin», sagt sie augenzwinkernd. Der Wirt schweigt zunächst, bevor er sich dann doch noch eine knappe Erwiderung entlocken lässt: «Ich sage nichts. Ein stiller Mensch ist ruhig.»

Da ist sie wieder – diese Ruhe. Die Bescheidenheit. Nur kein Aufsehen erregen. Zuerst überlegen, dann reden. Fast wie damals, vor 50 Jahren. Als die 75 stimmberechtigten Hersberger bei der vorletzten Abstimmung über die Wiedervereinigung der beiden Basel 75-mal ein Nein in die Urne gelegt haben.

Fünf Tage in der Woche hat das Restaurant geöffnet. Wo an anderen Orten die Gastronomie ums Überleben kämpft, leistet sich das 330-Seelen-Dorf eine eigene Beiz. «Die zahlreichen Wanderer müssen doch verpflegt werden», sagt Ruth Signer, als müsste sie sich selber überzeugen. Karl Heid nickt. Das muss genügen. Vielsagendes Schweigen. Sie seien es gewohnt anzupacken, sagt die Köchin. Er habe auf dem Bau gearbeitet, jetzt sei er halt Wirt, unterstreicht Karl Heid die Aussage seiner Schwester. «Morgens um acht gehts die Treppe runter in die Beiz, kurz

vor Mitternacht wieder hinauf in die Wohnung. So ist das.» Mehr gibt es dazu nicht zu sagen.

Kulinarische Oase

Berühmt ist die Schützenstube für die Metzgete, die zweimal im Jahr durchgeführt wird. «Dann ist das Restaurant ausgebucht», erklärt Ruth Signer. Das heisst: 30 Gäste im Restaurant und 50 im Säli. Aus der ganzen Region, sogar aus der Stadt würden die Blut- und Leberwurstliebhaber anreisen. Unter dem Jahr lockt die Küche neben den obligaten Cordons bleus und Bratwürsten mit Ochsenmaulsalat, Kutteln an Tomatensauce oder Siedfleischsalat, feinsäuberlich auf der Schiefertafel angepriesen. «Der Wanderer soll wissen, dass er sich bei uns währschaft verpflegen kann», sagt Ruth Signer, die sich das Kochhandwerk selbst beigebracht hat.

Gut genährt verlassen wir die kulinarische Oase. Vorbei an blühenden Kirschbäumen und grünen Wiesen mit den blauen Farbtupfern des blühenden Wiesen-schaumkrauts fällt einem das Sprichwort des chinesischen Philosophen Konfuzius (um 500 v. Chr.) wieder ein, das sich die Schützengesellschaft Hersberg auf die Fahne geschrieben hat: «Man kann den Edlen mit einem Schützen vergleichen. Auch der Schütze wird, wenn er das Ziel verfehlt, die Schuld bei sich selber suchen.» Genau. So ist das auf dem «Heerschbrg».

Restaurant Schützenstube, Hauptstrasse 2, 4423 Hersberg; Tel. 061 921 12 88. Geöffnet Mittwoch bis Samstag 9–23.30 Uhr und Sonntag 10–23.30 Uhr. Montag und Dienstag Ruhetag.

Rezept

Gnagi (Schweinschaxe) mit Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen.

4 frische Gnagi mit Schwarte
1 gespickte Zwiebel (Zwiebel mit Lorbeer und Nelke spicken)
5 schwarze Pfefferkörner
1 kg festkochende Kartoffeln
1,5 dl frische Rindsbouillon
1 Zwiebel, gehackt
4 EL Weissweinessig
1 EL Schnittlauch, gehackt
Sauce: 1 EL milder Senf, 1 EL Mayonnaise, 3 EL Joghurt nature, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung.

Gnagi waschen und trocknen. Wasser aufkochen. Gespickte Zwiebel, Pfefferkörner und Gnagi zugeben und eine Stunde kochen. Kartoffeln 20–30 Minuten garen. Mit kaltem Wasser abschrecken, warm schälen, in Scheiben schneiden, in Schüssel geben. Rindsbouillon und gehackte Zwiebel aufkochen, Essig begeben und über Kartoffeln giessen. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken. Für die Sauce alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter Kartoffeln mischen. Abschmecken, Anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

