

Wenn sich Steinpilze zum Filet gesellen

Landbeiz Rolf Mönchhalfen – ein Kölner auf dem Tschoppenhof.

Heiner Oberer

Von Deutschland nach Liedertswil, oder wie der Einheimische sagt: vom Kölner Karneval nach Tschoppenhof. «Richtig. Ich bin ein Karnevalist oder Jeck, wie man bei uns in Köln sagt», erklärt Rolf Mönchhalfen (44). Für ihn sei der Entscheid, das Restaurant Tschoppenhof in Liedertswil zu übernehmen, ein gewagter Schritt gewesen.

Nun ist der Schritt gemacht. Seit bald vier Jahren bewirte Mönchhalfen seine Gäste im Tschoppenhof. Anfänglich sei es nicht einfach gewesen, als Deutscher das Vertrauen der Einheimischen zu gewinnen. Nach Aussage seiner Gäste gilt er aber in der Zwischenzeit als «integriert».

Nach einer Kochlehre in Deutschland, dem Dienst in der Bundeswehr und einer Weiterbildung an der Hotelfachschule kommt Rolf Mönchhalfen mit 22 Jahren in die Schweiz. Er absolviert die klassischen Gastronomie-Wanderjahre in verschiedensten Restaurants und Hotels.

Im Jahr 2016 stösst er auf ein Inserat in einer Gastrozeitung, in dem das Restaurant Tschoppenhof zur Pacht ausgeschrieben ist. Beim deutschen Wirt – mittlerweile eingebürgert – macht sich zunächst grosse Verwirrung breit: Wo in aller Welt liegt denn Tschoppenhof? «Ich suchte lange auf der Landkarte, bis mir ein Schweizer Kollege verriet, dass es sich um die Gemeinde Liedertswil handelt», erinnert sich Mönchhalfen. Inzwischen weiss er aber, dass der Übername auf einen Durs Tschopp zurückgeht, der um 1530 einen Hof in Liedertswil besass.



Wirt Rolf Mönchhalfen (rechts) mit Mitarbeiterin Ruth Abi und Koch Heinz von Allmen. Fotos: Nicole Pont

Es regnet. Was gut für die Natur ist, ist schlecht für den Tschoppenhof. Das Restaurant ist bei unserem Besuch nur spärlich besetzt. «Unter der Woche und bei Schönwetter kehren zahlreiche Wanderer bei uns ein», sagt Mönchhalfen.

Am Wochenende seien es dann vorwiegend Ausflügler, die sich im Restaurant unter anderem bei verschiedenen gefüllten Cordon bleus, Lammnierstück im Senfkrustenmantel, geschnetzelter Kalbsleber mit Kräutern oder Fleisch auf dem heissen Stein verwöhnen lassen. Dazu passt hervorragend eine

Flasche Dielenberger Himmelölper, ein Riesling-Sylvaner aus Oberdorf. Notabene vom höchstgelegenen Weinberg in der Nordwestschweiz.

Neben diesem Weinberg gilt die Ruine Mörliflüh, nördlich von Liedertswil gelegen, als Geheimtipp. Sie wurde auf einem schmalen, steilen Grat im Hochmittelalter um das 12. Jahrhundert errichtet. Die Burg liegt auf 890 Metern über Meer und ist damit die höchstgelegene Burg im Baselbiet. Auch musikalisch hat Liedertswil mit seinen über 160 Einwohnern Hochstehendes zu bieten. Die Schwyzerörgeli-

Grossformation Tschopppehof mit bis zu 22 Musikern gilt als eine der grössten Schwyzerörgeli-Formationen des Landes (siehe Beitrag unten).

Metzgete und Musikanten

Die Speisekarte ist sehr umfangreich, und es braucht etwas Ausdauer, bis man das Richtige gefunden hat. Wir entscheiden uns für Schweinsfiletmedaillons an einer Steinpilzsauce. Ein guter Entscheid. Die Medaillons sind auf den Punkt gegart und die Nudeln duften herrlich nach frischer Butter. Die sämige Sauce mit reichlich Steinpilzen und

verfeinert mit Rahm verleitet dazu, den letzten Rest der Sauce mit Brot aufzutunken.

Wie es sich auf dem Lande gehört, lockt im Herbst die Metzgete. Jeden ersten Freitag im Monat lädt Rolf Mönchhalfen zum Musikantentreffen. Im Restaurant, das Mitte der 1970er-Jahre umgebaut wurde und ohne grossen Pomp auskommt, hat es Platz für 60 Gäste. Zusätzlich stehen ein Saal für 30 und die Terrasse für 35 Personen zur Verfügung.

Dem Tschoppenhof-Wirt scheint es im Baselbiet zu gefallen. Seit zwei Wochen betreibt er neben der Beiz in Liedertswil zusätzlich das Restaurant Frohsinn in Bubendorf. «Im Moment fahre ich zweigleisig», erklärt er. Ob er in Zukunft beide Restaurants führe, stehe noch in den Sternen. Jetzt gelte es, den Frohsinn auf Vordermann zu bringen. Das könne er aber nur dank langjährigen Mitarbeitenden bewältigen, auf die er sich verlassen könne.

Es hat aufgehört zu regnen. Beim Verlassen des Restaurants fällt uns ein Schild neben dem Eingang auf: «Geburtsstätte von Jakob Degen (1760–1848). Bürger von Liedertswil. Flugpionier und Erfinder.» Degen wurde als Knaube zum Posamenter ausgebildet und zog anschliessend mit den Eltern nach Wien, wo er zum Hofuhrmacher wurde. Rolf Mönchhalfen scherzt: «Nein. Zum Hofuhrmacher habe ich es nicht gebracht – aber immerhin zum Beizer vom Tschoppenhof...»

Restaurant Tschoppenhof

Reigoldswilerstrasse 1,
4436 Liedertswil; 061 961 03 13;
Öffnungszeiten: Mittwoch bis
Sonntag 9–24 Uhr
www.restaurant-tschoppenhof.ch

Rezept

Schweinsfiletmedaillons
an Steinpilzsauce

Zutaten für eine Person.

3 Stück Schweinsfiletmedaillons
à 60 Gramm
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Weissmehl
Rapsöl zum Anbraten
50 g frische Steinpilze, gewaschen
und gewürfelt
10 g Kochbutter
10 ml Cognac
2 cl Vollrahm
2 dl braune Sauce

Zubereitung.

Die Medaillons auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Im Mehl wenden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Medaillons scharf anbraten. Zur Seite stellen und zugedeckt 5 min. ziehen lassen. Die gewürfelten Steinpilze in der heissen Butter rundum anbraten. Mit Cognac flambieren, mit der braunen Sauce ablöschen und mit Rahm verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilze auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Medaillons auf die Steinpilze anrichten, etwas Sauce darüber geben und mit einer Beilage nach Wahl servieren.

