

# Schweinshaxe und Risotto in Perfektion

**Landbeiz** Nicolas Fontana zelebriert im Schlüssel in Ormalingen die Liebe zu den einfachen Gerichten.

## Heiner Oberer

Der Gasthof Schlüssel steht im Dorfteil Zingge in Ormalingen oder «Oomelinge», wie die Alt-eingesessenen zu sagen pflegen. Ihnen wird nämlich nachgesagt, dass sie des «r» nicht mächtig seien. Eine Unterstellung, die in Zeiten von Political Correctness nur hinter vorgehaltener Hand geäussert werden darf. Darum sei an dieser Stelle ein weiteres Vorurteil aus der Welt geschaffen: Beim Begriff Zingge handelt es sich nicht um eine blaue Nase, die sich der Gast im Schlüssel geholt hat. Mit Zingge wird der nördliche Dorfteil von Ormalingen benannt: Die zinkenförmig abgewinkelte Häusergruppe.

Seit rund vier Jahren wirtet der gebürtige Franzose Nicolas Fontana (49), der inzwischen auch die Schweizer Staatsbürgerschaft besitzt, im Schlüssel. Ob in der Küche oder im Service, Fontana bietet vorwiegend eine One-Man-Show. Der gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Lausanne meistert diese Aufgaben mit grosser Gelassenheit und Professionalität. «Nur am Wochenende oder bei grösseren Anlässen geht mir mein Partner oder eine Aushilfskraft aus dem Dorf zur Hand», sagt Fontana mit sympathischem Akzent.

Vermutlich, so Fontana, handle es sich beim Schlüssel um die älteste Gaststätte des Dorfes. Bereits im 16. Jahrhundert ist für Ormalingen eine allerdings nicht näher lokalisierte «Nebenwirtschaft» bezeugt. Vor dem Umbau des Restaurants war auch eine Metzgerei angegliedert. Im hinteren Teil des Wirtshauses zog ein grosser Saal die Gäste an; dort wurde zum Tanz gerufen



Nicolas Fontana führt den Schlüssel in Ormalingen quasi im Alleingang. Fotos: Dominik Plüss

oder es fanden Operettenaufführungen statt. Zudem wurde im Hinterhof Pferdehandel betrieben. *Tempi passati*. Wo früher getanzt wurde, steht heute ein Wohnblock.

## Überschaubare Speisekarte

Betritt man die Gaststätte, vorbei an der infolge Regens verwaisten Gartenwirtschaft, fällt dem Besucher als Erstes die in klassischem Rot gehaltene und handbetriebene Berkel-Aufschnittmaschine auf. «Das ist mein Liebling», erklärt der Schlüssel-Wirt. An der Wand steht eine ausgediente Hobelbank, schön drapiert mit verschiedenfarbigen Kürbissen.

Auf den Fensterbänken stehen antike Hermes-Schreibmaschinen. Und, wie es sich gehört, hängen und liegen schön geordnet Schlüssel in allen Formen und jeden Alters. Fontanas Urgrosseltern, in Schwarzweiss und gerahmt, wachen über den Gasträum.

Wie schafft man es, quasi im Alleingang eine Gaststätte zu führen? «Es ist nicht immer einfach. Werde ich von Gästen überannt, komme ich schon an meine Grenzen», räumt Fontana ein. Eine gute Organisation und eine überschaubare Speisekarte seien unabdingbar. Wahrlich: Das Speiseangebot ist klein, aber nicht minder verlockend. So fin-

det man unter anderem verschiedene Risotti oder Nüdeli nach Grossmutter-Art an einer Schinkenrahmsauce. Abends sind auch verschiedene Pizzas im Angebot – dies als Reminiszenz an jene Zeit, in der der Schlüssel italienisch geführt wurde.

Der Renner ist allerdings das «Mini Beiz, dini Beiz»-Menü, mit dem Fontana den ersten Platz in der beliebten SRF-Kochsendung belegte. Na dann los. Probieren wir die geschmorten Schweinshaxen an kräftiger Rotweinsauce mit Gemüse. Dazu ein sämiger und auf den Punkt gegarter Safranrisotto sowie glasierte Karotten. Es ist rasch klar: Fontana kocht gern und mit Liebe.

«Die Haxen kommen von Schweinen der Metzgerei Rickenbacher in Oltingen», sagt der Koch. Überhaupt sei er bestrebt, Produkte aus der Region zu verwenden, erklärt Fontana seine Einkaufsphilosophie. Das zeigt sich auch bei Wein und Bier. Neben Maispracher Riesling-Silvaner und Itinger Johanniter und Regent ist der Sauvignon Soyhières (Bio) der Domäne Chiquet aus Ormalingen, Staatswein 2018, im Angebot. Eine wahre Trouvaille. Das Bier kommt aus Sissach, von der Brauerei Farnsburg. Auch beim Kaffee kommt Spezielles in die Tasse: Caffè Ferrari; der wird seit 1895 nach alter Tradition über dem Kohlefeuer geröstet.

## Foodtrucks sind die Zukunft

Es werde immer schwieriger, als Wirt in einem Dorf zu bestehen, sagt Fontana: «Die jungen Leute bestellen ihr Essen im Internet, und die Älteren bleiben zu Hause.» So gehe langsam, aber sicher die Wirtshauskultur verloren.

Als Ausgleich zur anstrengenden Arbeit als Wirt betreibt Fontana jeweils am Montagabend im elsässischen Knehrige, wo er ein Wochenendhäuschen besitzt, einen stationären Pizza-Foodtruck. Er erläutert: «Foodtrucks sind wohl die Zukunft.» Früher sei der Gast zum Wirt gegangen. Heute komme der Wirt zum Gast, zeigt sich der passionierte Gastronom überzeugt.

## Restaurant Schlüssel

Farnsburgerstrasse 34, 4466 Ormalingen; 061 981 19 13; Öffnungszeiten: Mi 18–23 Uhr, Do und Fr 10–14 und 18–23 Uhr. fontana.nicolas@outlook.com www.schlüssel-ormalingen.ch

## Rezept

Schweinshaxen  
«Mini Beiz, dini Beiz»

### Zutaten für 8 Personen.

8 Schweinshaxen, in 5 cm dicke Scheiben geschnitten (1,2 kg)  
Salz und Pfeffer, 3 EL Öl  
3 Schalotten, geschält, in Würfelchen geschnitten  
2 Knoblauchzehen, geschält, halbiert  
1 Karotte geschält, in Würfelchen geschnitten  
200 g Knollensellerie, geschält, in Würfelchen geschnitten  
3 EL Tomatenpüree  
2 dl Rotwein, 6 dl Bratenfond  
1 Gewürznelke, 1 Lorbeerblatt

### Zubereitung

Schweinshaxen würzen und im heissen Öl beidseitig anbraten. Haxen herausnehmen. Schalotten, Karotte, Sellerie und Knoblauch im Bratfett goldgelb rösten. Tomatenpüree dazugeben und ein paar Minuten mitrösten. Mit Rotwein und Bratenfond ablöschen. Schweinshaxen zurück in den Topf geben, würzen mit Salz und Pfeffer, Gewürznelke und Lorbeerblatt. Ca. 1½ h sanft sieden lassen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag nochmals aufkochen, bis die Sauce eindickt. Dazu passt Safranrisotto, glasierte Karotten oder Ratatouille.

