

Vom Provisorium zum Geheimtipp

Landbeiz Das Lokal Kentucky Saloon & Steakhouse sorgt mitten im Baselbiet für Wild-West-Stimmung. Und das seit 20 Jahren.

Heiner Oberer

Es ist, als betrete man ein Museum. Verhaltenes Licht in dezenten Farbtönen. Sanft rieselt Country-Musik aus den Lautsprechern. Überall lederne Pferdesättel, bereit für das nächste Rodeo. Zusammengerollte Lassos, als wäre der Cowboy eben vom Viehtreiben zurückgekommen für einen schnellen Whiskey an der Bar. Im Hintergrund hängen zwei überdimensionierte Kronleuchter, die, wie es den Anschein macht, alle Schiessereien und Schlägereien überstanden haben. Felle und Hörner von vor langer Zeit erlegten Tieren. Der knarrende Fussboden trägt das Seinige dazu bei, dass man sich wie in den Kulissen eines Western-Films wähnt. Fehlt nur noch, dass ein Trapper oder John Wayne persönlich mit klirrenden Sporen durch die Tür tritt.

«Hey. Ich bin John», so die unkomplizierte Begrüssung des Eigentümers des Kentucky Saloon & Steakhouse. John Billich, wie der 62-jährige mit vollem Namen heisst, führt das Restaurant in der Nähe des Prattler Bahnhofs seit zehn Jahren gemeinsam mit seiner Partnerin Karin Schafroth. Die beiden haben sich sogar an der Saloon-Bar kennen gelernt, denn Billich war hier ein Stammgast der ersten Stunde.

«Wir gehen keine Kompromisse ein»

Vor 20 Jahren haben sich einige USA- und Country-Liebhaber aus der näheren Region zusammengetan und mit viel Herzblut den Kentucky Saloon zusammengebaut. Was als einjähriges Provisorium gedacht war, hat sich schnell zu einem gastro-



Das Wirtepaar John Billich und Karin Schafroth hat sich an der Saloon-Bar kennen gelernt. Fotos: Pino Covino

nomischen Geheimtipp entwickelt. «Die Gründer mussten aufgrund des Grossandrangs schon bald alle Abläufe und den Service professionalisieren», sagt Quereinsteiger John Billich, der heute auf 14 Mitarbeitende zählen kann.

Das Konzept ist «simply the best»: qualitativ hochstehendes Fleisch, kalifornische Weine, Country-Musik und eine familiäre Atmosphäre. «Beim Fleisch gehen wir keine Kompromisse ein», sagt Billich. Es stammt von den Creekstone Farms im US-Bundesstaat Arkansas. Dort werden reinrassige Black-Angus-Rinder gehalten, die sich auf den schier endlosen Weiden nur mit pflanzlichem Futter ernähren,

«ohne Antibiotika und Wachstumshormone».

Einmal im Jahr reisen die beiden Saloon-Besitzer in die USA und besuchen dort die Rinderfarmen und verschiedene Weinhändler im Napa Valley. «Wir kennen die Produzenten und die Geschichten hinter den Produkten», sagt Billich. Wie es aussieht, haben die beiden den Nerv der Zeit getroffen. Während ringsum Restaurants schliessen – und das nicht nur wegen der Corona-Krise – trotz der Kentucky Saloon bisher allen Stürmen.

«Ich habe in meiner Jugend Karl Mays Bücher und James F. Coopers «Lederstrumpf» verschlungen. In dieser Zeit muss wohl die Liebe und die Faszina-

tion für die USA und den Wilden Westen entbrannt sein», sagt John Billich. Mit dem Kentucky Saloon hätten sie etwas geschaffen, das schon zahlreiche Mitbewerber zu kopieren versucht haben. Aber, und jetzt wird der hobbymässige Linedancer und Harleyfahrer deutlich: «Wir sind das Original!»

Inzwischen ist das Steakhouse gut gefüllt. An der Bar genehmigen sich zwei Whiskeyliebhaber einen Bourbon und unterhalten sich mit der Wirtin über Gott und die Welt. Ich habe zur Vorspeise die viel gelobten Spareribs ausgesucht (siehe Rezept). Das schmackhaft marinierter Fleisch fällt vom Knochen und besticht durch seine würzige

Marinade. Anschliessend folgt ein perfekt saignant gebratenes Black-Angus-Filet. Die dazu gereichte würzige BBQ-Sauce ergänzt das Ganze bestens. Als Beilage gibt es den obligaten Baked Potato mit Sour Cream und frischem, knackig gegartem Gartengemüse. Zum Trinken empfiehlt John einen Hess Collection Cabernet Sauvignon «Mount Veeder» aus der Weinkellerei des Schweizer Donald M. Hess aus dem Napa Valley. Der Wein ist ein betörender Muskelprotz mit viel Frucht und Tiefe.

Ein familiärer Umgang mit den Gästen

Neben den saftigen Steaks und den Spareribs gehören der Kentucky Beef-Burger und die Tex-Mex-Combo, die verschiedene Grilladen beinhaltet, zu den Rennern. Auch für Vegetarier ist gesorgt, und zwar mit einem Soja-Tofu-Cordon-bleu samt cremiger Schnittlauchfüllung und Zwiebelringen. Legendär, so Billich, seien die Kentucky-BBQ-Country-Buffets. Der würdige Rahmen für eine Hochzeits-, Geburtstags- oder Firmenfeier.

John Billich weibelt von Tisch zu Tisch. Man kennt sich, hält Smalltalk. Es wird viel gelacht. Dieser familiäre Umgang mit den Gästen ist sicher ein Grund, weshalb sich die Gäste im Kentucky Saloon wohlfühlen. Gelebte Gastfreundschaft. «So long!», wie der Amerikaner zu sagen pflegt.

Kentucky Saloon & Steakhouse
Gallenweg 22, Pratteln.
Tel.: 061 821 21 21
Öffnungszeiten: Di–Sa ab 18 Uhr.
Derzeit nur mit Reservation.
info@jacksgastroevent.com
www.kentuckysaloon.ch

Rezept

Spareribs aus dem Ofen für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Spareribs vom Schwein
- je 1 EL Oliven- und Sesamöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Honig
- 1 TL Cajun-Gewürzmischung
- 1 TL Koriander, gemahlen
- ½ TL Pfeffer schwarz, gemahlen
- 2 Messersp. Chilipulver
- 1 Messersp. Piment, gemahlen
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Ingwer frisch, geraffelt
- 1 EL Rosmarin frisch, gehackt
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Salz in einer Schüssel zu einer Marinade mischen und die Rippchen damit bestreichen. Die Rippchen zudecken und im Kühlschrank zwei Tage ruhen lassen. Restliche Marinade kühl stellen. Den Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und zwei ofenfeste Formen daraufstellen, Rippchen hineinlegen. Salzen und in der Ofenmitte ca. 1 h 45 min. braten. Ab und zu mit der Marinade bestreichen. Spareribs aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer den Knochen entlang aufschneiden – servieren.

