

Wo der Kalbskopf zu Ehren kommt

Landbeiz Im Wirtshaus zum Rössli in Oberdorf, wo Andreas Suter die Gäste seit fünf Jahren verwöhnt, fühlt man sich wie in der eigenen guten Stube.

Heiner Oberer

«Chalber» tragen die Oberdörfer als Übername. Nicht gerade nett. Weist der Neckname doch auf ungeschlachte, ungezogene junge Menschen hin. Trifft man Andreas Suter (46), der seit fünf Jahren das Rössli in Oberdorf führt, sitzt einem aber ein wohlgelaunter und aufgestellter Wirt gegenüber. Eine selten gewordene Spezies, die den Gast ernst nimmt und die Arbeit liebt. Nichts da mit Kalbereien. Zu denen kommen wir später.

Es ist eine gemütliche Anfahrt mit dem Waldenburgerli in das langgezogene Dorf an der Vorderen Frenke. Der ÖV ist eine gute Wahl, ist doch die Haltestelle nur einen Steinwurf von der Wirtshaus entfernt. Um gleich zu Beginn ein Missverständnis aus der Welt zu schaffen: Spricht der geneigte Oberdörfer von seinem beschaulichen Dorf, sagt er Oobedooff und nicht wie gemeinhin angenommen Oberdorf. Den Ur-Oberdörfern in ihrem beschaulichen 2500-Seelen-Dorf sagt man nämlich nach, dass sie gerne das «r» unterschlagen. Doch gerade darauf sind sie stolz und lassen sich von niemandem davon abbringen. Eine weitere Attraktivität ist der Dielenberg, der höchstgelegene Weinberg der Nordwestschweiz, der 1843 angelegt wurde. Seit über 75 Jahren besteht der Weinbauverein, der unter anderem den über die Kantonsgrenze hinaus bekannten «Himmellüpfen» keltert.

Tritt man in die Gaststube der Wirtschaft zum Rössli, fühlt man sich sofort wie zu Hause. So, als betrete man die gute Stube. Dazu trägt auch der freundliche

Empfang der beiden Damen im Service bei. Das Haus strahlt Würde und Kraft aus. Gebaut wurde es im Jahre 1750, als zweigeschossiges, barockes Bauernhaus über dem mächtigen Gwölbekeller eines Vorgängerbaus.

Um 1835, in der Biedermeierzeit, wurde das Wohnhaus aufgestockt und mit einem Säli auf der Ostseite vergrössert. So konnte das Gasthaus grössere Gesellschaften aufnehmen. Ein wahres Bijou mit Seltenheitswert ist der denkmalgeschützte Kachelofen aus dem Jahre 1699. Suter nickt: «Im Winter wird der Ofen eingefeuert und sorgt so für Behaglichkeit und Wärme.»

Ohne viel Firlefanz

Andreas Suter, dem gelernten Koch und Metzger, merkt man an, dass er gerne Gastgeber ist. «Das Rössli ist eine Beiz. Eine Dorfbeiz», sagt er bestimmt. Ihm sei zu viel Firlefanz zuwider. Er liebe das Einfache. Das zeige sich auch in seinen Gerichten. Als Metzger sei es ihm ein Anliegen, qualitativ hochstehendes Fleisch zu verarbeiten. «Das ganze Tier ist es wert, verwertet zu werden.»

Aus diesem Grund findet man auf der schlicht gehaltenen Speisekarte neben den obligaten Klassikern auch beinahe in Vergessenheit geratene Gerichte wie Kutteln, Kalbskopf oder geschmorte Kalbskopfbäckli (siehe Rezept). Womit wir wieder bei den Kalbereien wären.

Wir lassen uns zu den sorgsam geschmorten Kalbskopfbäckli bewegen und bereuen es nicht. Wunderbar zart und an einer kräftigen Rotweinsauce. Dazu reicht man uns hausgemachte Knöpfli. Eine in reichlich Butter



Wirt und Patron Andreas Suter mit seiner verheissungsvollen Dessertkarte in Form einer Tafel. Fotos: Dominik Plüss

geschwenkte Köstlichkeit. Dazu passt der «Cuvée d'Or rouge» der Kellerei Siebe Dupf aus Liestal hervorragend und rundet ein exzellentes Mahl perfekt ab.

Immer wieder unterbricht der Wirt das Gespräch. Steht auf. Geht von Tisch zu Tisch. Lacht mit den Gästen. Nachdem er eine vierköpfige Familie verabschie-

det hat und sich wieder gesetzt hat, sagt er: «Das Wirtshaus ist meine Stube. Freunde kommen zu mir und möchten verwöhnt werden.»

Was selbstverständlich tönt, wird im Rössli immer wieder aufs Neue zelebriert: «Ich koche das, was die Gäste mögen. Nicht das, was ich am liebsten esse»,

sagt Suter. So kommen, wenn gewünscht, auch einmal ausgesuchte Fische oder Meeresfrüchte auf den Teller. Seine Stärke seien aber die Fleischgerichte; Wild aus den umliegenden Wäldern, Metzgete und am Sonntag ein langsam gegarter Rindsbraten mit frischem Kartoffelstock und Saisongemüse. Die Gäste scheinen es zu mögen, ist das Rössli doch jeweils an den Sonntagen meistens ausgebucht.

Gäste aus der ganzen Schweiz

Patron Andreas Suter mit seinen sieben Teilzeitangestellten und einem Kochlehrling verleiht der Dorfbeiz den Anstrich einer Gourmetbeiz im Kleinen, wo gegen 60 Gäste im Restaurant und im Säli Platz finden. Gäste, die aus der ganzen Schweiz anreisen, um sich im Rössli verwöhnen zu lassen. «Freunde», so Suter, «die immer wieder kommen – was in der heutigen Zeit nicht selbstverständlich ist.»

Selbstverständlich können wir der sympathischen Dame, die uns die Dessertkarte in Form einer Tafel an den Tisch bringt, nicht widerstehen. Wir entscheiden uns für die Panna cotta. Eine locker-leichte Versuchung, handwerklich perfekt umgesetzt. So, wie man als Gast im Rössli verwöhnt wird, steht fest: Wir waren nicht das letzte Mal in Oobedooff.

Restaurant Rössli
Hauptstrasse 70, 4436 Oberdorf
Tel. 061 961 03 01
Öffnungszeiten: Mi und Do
11–14 und 17–23 Uhr; Fr 11–14 und
16–23 Uhr; Sa 10–14 und
17–23 Uhr; So 10–21 Uhr;
Mo und Di geschlossen.

Rezept

Geschmorte Kalbskopfbäckli

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbskopfbäckli (beim Metzger vorbestellen).
- 1 Karotte, in feine Würfelchen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 KL Tomatenpüree
- 1 dl Rotwein
- 5 dl Fleischbouillon
- Etwas Mehl zum Stäuben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Erdnussöl zum Anbraten

Zubereitung:

Kalbskopfbäckli in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Karotten andünsten, Tomatenpüree dazugeben und gut vermischen, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Bouillon dazugeben, aufkochen und abschmecken. Fleisch in einen Bräter geben und Sauce dazugießen. Mit Deckel verschliessen und bei 160 Grad im Ofen ca. 1½ Stunden schmoren lassen. Dann Fleisch rausnehmen, Sauce kurz aufkochen. Die Sauce über das geschnittene Fleisch anrichten und mit frischem Kartoffelstock servieren.

