



Ochsen, Arlesheim

Aesch

Landgasthof Klus

L'Auberge bâloise

Mit dem Auto vorfahren kann jeder. Aber die Bahn bis Aesch nehmen und dann eine knappe halbe Stunde hinaus in die Reben wandern, das macht den Ausflug in die «Klus» zum echten Abenteuer. Zum Glück scheint der hoch sympathische Gasthaus-Service bestens eingerichtet auf nahezu ausgehungerte und beinahe verdurstete Wanderer, schenkt rasch frischen Sauser (in der Saison) und Crémant Bâloise (Fr. 8.50/dl) ein, füllt das Körbchen mit hausgebackenem Brot auf und nimmt die Bestellungen entgegen. Patron Pierre Mergel (der Herr mit dem leichten französischen Akzent) sowie die ungewöhnlich herzliche Margrit Burger im Service tragen zur eh schon exzellenten Stimmung bei. Spätestens nach zehn Minuten im «Landgasthof Klus» fühlt man sich wie fernab jeder städtischen Hektik, weit weg vom Alltag.

Im Raum nebenan tafelt eine Gesellschaft, auf der Terrasse begnügen sich Gäste mit kalten Getränken, während wir unweit der Theke sitzen und uns schwertun mit der Auswahl. Die ist nämlich umfangreich, berücksichtigt Bioprodukte und Fleisch

von Jenzer, lässt einem einerseits bei Kleinigkeiten à la Waadtländer Saucisson das Wasser im Munde zusammenlaufen, wartet andererseits mit Feinheiten à la Lachs mit Pistazien-Rohschinken-Kruste auf. Beilagen kann man wählen, Weine auch: Die seriös-bodenständigen Tropfen der Domaine Nussbaumer nebenan dominieren zwar, aber es gäbe auch ein paar respektable Bordeaux, einen Tracce di Sassi von Stucky oder Champagner (ein bisschen teuer vielleicht).

Mit dem einfachen Pinot noir von Nussbaumer, wunderschön süffig, und einem Gewürztraminer aus dem gleichen Hause sind wir allerdings zufrieden – und weil wir für den Rückweg wieder auf die Bahn setzen, schauen wir bei den Promille nicht gar so genau hin. Die Küche animiert eh zum Weitertrinken, und das gewiss nicht aus Frust über schlechte Herdleistungen. Ganz im Gegenteil, wir haben nur Lob übrig für vergleichsweise saftige Fasänenbrust mit Spätzli und super gewürztem Rotkraut (Fr. 37.–), für einen Nüsslisalat mit Rotweibirnen und Roquefort (Fr. 17.–) oder für die kleine Portion erstklassigen Rehpfeffers (Fr. 30.40). Eine gelungene Birnenwähe (Fr. 6.–) und der Vermicelles-Becher mit reichlich Rahm (die kleine, aber immer noch üppige Portion zu Fr. 9.50) schliessen das länd-

liche Erlebnis ab; der Espresso ist gut, und nur widerwillig verzichten wir auf einen Tessiner Grappa. Aber wir haben ja noch eine Wanderung zurück zum Bahnhof vor uns: vorbei an den letzten, bereits leicht zusammengeschrumpelten Rotweintrauben, vorbei am offenen Stall des nächsten Bauern und quer durch ein nächtliches Dunkel, das man ruhig auch als rabenschwarz bezeichnen kann. Bevor wir aufbrechen, wünscht die netteste Bedienung, die wir in den letzten Monaten in der Basler Gastronomie kennengelernt haben, noch einen schönen Abend und alles erdenklich Gute. wf

Klusstrasse 178, 4147 Aesch
Fon 061 751 77 33
www.landgasthofklus.ch
mi-so 10.30–23 Uhr
(Küche 11.45–20.30 Uhr),
mo & di geschlossen, im Winter auch
so-abend und vom 23. bis 30. Dezember
und 13. Februar bis 6. März
HG Fr. 26–44

h m r s t v

Aesch, Bahnhof
Linie S3

Ab ins Grüne: Rang 3

Arlesheim

Ochsen

Gold

Das prächtige Wirtshausschild zeigt einen von Lorbeer umrankten goldenen Ochsen. Eine Schiefertafel vor dem Eingang, auf «zartes Rehgeschnetztes aus Schweizer Jagd» (Fr. 36.–/44.–) hinweisend, ist mit einem auffälligen, goldenen Ochsen am Eck geschmückt. Uns wundert, dass das keinen goldenen Niederschlag im Namen des für seine Fleischküche weit herum bekannten Gasthofs gefunden hat. Gold haben sich im «Ochsen» in Arlesheim nämlich einige verdient. Die Küche, mit Chef Ralph Schafferer, der gesamte Service, mit der quirligen Frau Traber, die uns umsorgt. Wir neigen nicht zu Übertreibungen, aber der «Ochsen» gehört zu jenen selten gewordenen Restaurants, die es genauso in jedem kleineren und grösseren Ort der Schweiz geben müsste. Ein paar Beispiele gefällig? Wir sitzen in der grossen Gaststube mit dem Ulmentäfer und den beiden Stammtischen, dem rechteckigen des Turnvereins Arlesheim und dem ovalen des Männerchors Arlesheim (man erkennt das an den Lampen). Der «Ochsen» ist komplett ausgebucht, Platz gibts nur noch an einem der beiden erwähnten Tische. Dort wird für uns am unteren einen Ende kurzerhand aufgedeckt, mit frischem Tuch und allem, was

dazugehört. Später wird eine sehr heisse Kürbissuppe aufgetragen, dazu kommen separat zwei Schälchen, mit Kürbiskernen im einen und feinem Öl im anderen, damit der Suppe nach eigenem Gusto der letzte Schliff gegeben werden kann. Dann die Weinkarte, die ziemlich gut bestückt ist. Vor allem macht sie Lust, Neues auszuprobieren. Auf zwei Seiten werden beispielsweise acht Walliser Weine der Familie Gregor Kuonen ausführlich vorgestellt, vier Weisse und vier Rote, und alle sind auch glasweise erhältlich (Fr. 6.50 bis 9.–). Selbst die in Barriques ausgebauten, reinsortigen «Grand-Maitre»-Weine, ein Cabernet franc und ein Syrah des Jahrgangs 2009. Eine Spezialabfüllung des Hauses (auf der Karte mit einem goldenen Ochsen markiert) aus hälftig Blauburgunder und Cabernet Jura (2010, Fr. 59.–) kommt vom lokalen Weinbaubetrieb Simmendinger in Arlesheim.

Das bestimmende Thema im «Ochsen» bleibt aber das Fleisch, auch dank der hauseigenen Metzgerei, die in der Region führend ist und sich wie der «Ochsen» seit 1923 im Besitz der Familie Jenzer befindet. Probieren Sie die mit Wildschwein gefüllte Pfannkuchenrolle, die zarten Kalbsmedaillons (mit tomatierem Risotto), das gebratene Taubenbrüstchen (an hausgemachtem Ochsenjugo) oder «Basler Lümmeli», das zarte Herzstück vom Rindsfilet für zwei Personen, das in zwei Gängen serviert wird (Fr. 63.– pro Person). Zu den «Klassikern», wie das in der Karte heisst, gehören das «Rieseniwnerschnitzel vom Kalbsbäggli» mit Preiselbeeren, etwas Gemüse und Pommes frites (Fr. 36.–/48.–), das am Tisch zubereitete «Tatar vom regionalen Rind» (Fr. 35.–/44.–) sowie «Suuri Läberli», also geschnetztes Kalbsleber an einer dunklen Essigsauce (Fr. 35.–/44.–). Hier gibts die einzige kritische Anmerkung: die «goldene Kartoffelrösti» ist leider nicht knusprig, wie angekündigt, sondern ein bisschen pappig. Nun denn. Wir lassen uns dadurch die gute «Ochsen»-Laune nicht verderben. Und beissen zum Espresso vergnügt ins goldene Gebäck in Form eines Ochsenkopfs. wfm

Ermitagestrasse 16, 4144 Arlesheim
Fon 061 706 52 00
www.ochsen.ch
mo-sa 11.30–14.30 & 18–23.45, so
11.30–16 & 18–22 Uhr (Küche 11.30–
13.30 & 18–22 Uhr)
HG Fr. 19–63

h m s t v

Arlesheim, Arlesheim Dorf
Linien 10, 64

Gut und bürgerlich: Rang 1