

Land Leben

Genuss auf dem Teller, Geschichte in der Luft

Landbeiz Im Kloster Dornach, wo früher Kapuzinerbrüder lebten und beteten, wird man heute nach allen Regeln der Gastfreundschaft empfangen und verwöhnt.

Robert Bösigler

Im Sommer 1990 haben die letzten zwölf Kapuziner das Kloster Dornach verlassen. Mit ihrem Auszug haben sie zwar einer über 300-jährigen Geschichte klösterlichen Lebens ein Ende gesetzt. Überalterung und Nachwuchsprobleme waren die Hauptgründe. Gleichzeitig aber haben sie dadurch dem Kloster ein neues Leben ermöglicht.

Seit 1999 wird es von der Stiftung Kloster Dornach getragen. Sie kümmert sich um den Erhalt und pflegt das Kloster als gastfreundlichen und kulturellen Ort. Die Stiftung sanierte das Kloster und entwickelte es zu einem Mehrspartenbetrieb. Im Wesentlichen sind es drei Bereiche, die sich unter dem Dach des Klosters ergänzen: Gastronomie und Hotellerie, Kultur und Kirche.

Uns interessiert primär die Gastronomie. Geleitet wird sie vom erst 39-jährigen Jonas Rapp. Der in einem Baselbieter Pfarrhaus aufgewachsene Mann steht seit Sommer 2017 an vorderster

Front des Klosters. Dass er zuweilen als «Abt» angesprochen wird, entlockt dem Mann nur ein Lächeln. Tatsächlich ist er für mehr verantwortlich als in einem normalen Gastronomiebetrieb und muss neben dem Restaurant auch die Kirche und den Klostergarten im Auge behalten.

Vom Garten auf den Teller

Als Gastgeber verantwortet Rapp den Gastronomie- und Hotelteil des Klosters. Sein Team besteht aus etwa 15 Mitarbeitenden in Küche, Service und Hauswirtschaft. Dass das Restaurant – die ehemalige Klosterschenke – mit dem Umbau nun über zwei optisch unterschiedliche Räume verfügt (ein eher rustikaler Raum und ein weiss aufgedeckter Bereich in der ehemaligen Sakristei), gefällt Jonas Rapp. So könne man je nach Gusto entweder nur einfach einkehren oder ein gediegenes Essen geniessen.

So oder so achte die Küche unter Küchenchef Hans Christian Jakob darauf, saisonal und mit möglichst regionalen Zutaten zu



Jonas Rapp leitet die Hauptpartie Gastronomie im Kloster Dornach. Fotos: Kostas Maros

kochen. Auch beim Wein sei man der Nähe verpflichtet.

Von den Mittagmenüs spricht uns das Vegimenü «Mille Feuille» mit Kräuterpolenta-Schnitte, Broccoli und Blumenkohl an Taleggiosauce für 23 Franken an. Wir sind echt begeistert.

Von Vorteil erweist sich, dass auch die Bereiche Kultur und Kirche zum Klosterbetrieb gehören. So ist es möglich, etwa einer Gesellschaft zusätzlich zum Apéro im Klostergarten oder dem Essen im Gewölbekeller eine Klosterführung oder den Besuch einer Ausstellung anzubieten. Apropos Garten: Dieser wird durch ein eigenes Gartenteam mit Unterstützung einer Gärtnerin gepflegt. Die Küche nutzt den Garten und das, was da gedeiht, sehr gerne. Kräuter, Gemüse und Beeren aus heimischem Boden finden Verwendung. Aus den Beeren und Früchten werden gar Schnäpse gebrannt. Und auch die Blumen, die auf die Tische des Restaurants kommen, stammen oft aus dem eigenen Garten. Insgesamt können bis 120 Gäste im Garten bewirtet werden.

Das Klosterrestaurant bietet viel Genuss auf dem Teller und Geschichte in der Luft. Wer für einmal ganz eintauchen möchte in die Klostersgeschichte, der könnte neben einem feinen Essen auch gleich etwas Jazz oder Soul im Klosterkeller geniessen und anschliessend über Nacht bleiben.

Restaurant Hotel Kultur Kirche
Amthausstrasse 7, 4143 Dornach.
Tel. 061 705 10 80
www.klosterdornach.ch
Geöffnet Mo bis So 7–22 Uhr.

Rezept für 4 Personen für ein frühlingshaftes Lammragout



Zutaten:

- 1 kg Lammgigot, in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten
- Mirepoix:
 - 1 Zwiebel und
 - 2 Karotten in Würfel geschnitten
- Bouquet garni (Kräutersträusschen)
 - 75 g Tomatenpüree
 - 1 Bund Petersilie, gehackt
 - 11 Rotwein
 - 12 grüne Spargeln
 - 12 Frühlingskarotten
- 800 g neue Kartoffeln
 - 1 Messerspitze Paprika
 - 100 g Bärlauch
 - 40 g Pinienkerne
 - Olivöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Lammfleisch anbraten, würzen. Mirepoix, Bouquet garni, Tomatenpüree und Petersilie hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen, aufkochen und rund 2 Stunden köcheln lassen. Spargeln 4 Minuten, Karotten 7 Minuten im siedenden Salzwasser blanchieren. Kartoffeln mit Öl und Paprika mischen und 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Für das Pesto Bärlauch, Pinienkerne und Olivöl mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

So startet das Kloster Dornach nach dem langen Lockdown

Im Hinblick auf die Wiedereröffnung gab es viel zu tun. Unter anderem mussten die Tische so gestellt werden, dass der 2-Meter-Abstand eingehalten werden kann. Dazu sagt Rapp: «Wir sind sicher privilegiert mit dem grossen Garten und könnten viele Gäste bewirten.» Allerdings zeigt er sich etwas skeptisch, ob der Betrieb gleich richtig anlaufen werde. Denn «die Vorsicht ist wohl noch sehr gross».

Gestartet ist man mit einem kleineren Angebot, nicht zuletzt im Interesse der Wirtschaftlichkeit. Rapp selber hat sich sehr auf die Wiedereröffnung gefreut. Während des Lockdown habe er durch Briefe mit Gästen Kontakt gehalten. Seit der Wiedereröffnung seien Gespräche mit ihnen länger geworden. Rapp: «Die physische Distanz lässt die emotionale wohl leichter schwinden.» (rob)

Land erleben

Die Wälder sind wie geschaffen fürs Biken

Grosse Sprünge sind auch in diesem Sommer möglich, und zwar unmittelbar vor der Haustüre. Biken, wandern, geniessen in der Tourismusregion Basel – die Möglichkeiten sind unendlich. Das Baselbiet ist seit je beliebt bei Mountainbikerninnen und Mountainbikern: Die weiten Wälder sind wie geschaffen fürs Biken, die Topografie ist anspruchsvoller, als es auf den ersten Blick scheinen mag.

Katrin Leumann, mehrfache Schweizer und Europameisterin im MTB-Cross-Country, sagt: «Das Baselbiet ist wohl eine der unterschätztesten Bike-Regionen der Schweiz.»

Leichte, mittlere und anspruchsvolle Mountainbike-Touren, verteilt in ganz Basel, sind das Herzstück der



Die Topografie im Baselbiet wird von vielen Bikern unterschätzt.

Mountainbike-Karte Basel – von der Blauen- über die Leimental- bis zur Wisenberg-Tour: Die Karte vereint 14 Tourenvorschläge im ganzen Kanton. Die Themenkarte von Baselland Tourismus ist für angefressene Mountainbiker genauso interessant wie für Mountainbike-Neulinge.

Alle Touren sind elektronisch im Internet einsehbar und können via Outdooractive-App kostenlos auf dem Smartphone aufgerufen oder als GPS-Datei auf ein beliebiges GPS-Gerät geladen werden. Wer die Karte lieber als Papierversion vorliegen hat, bestellt sein Exemplar kostenlos bei Baselland Tourismus.

Neben der Mountainbike-Karte bietet die Plattform «Bike Baselland» weitere Angebote rund ums Biken: So findet sich auf der Website auch eine Übersicht über die Bikeparks und Pumptracks von Hölstein, Gempfen, Brislach, Allschwil und Zwingen sowie die Bike-trails in Sissach und Arlesheim.

Dieser Beitrag wird präsentiert von www.baselldand-tourismus.ch
Weitere Informationen: www.bikebaselland.ch

Unser Verein

Sie spielen von Herzen und bestehen auf Tradition

«Das war das absolute Highlight unserer bisherigen Geschichte», freut sich Alois Blättler, «sagenhaft, kaum zu beschreiben, in einer Arena vor über 50'000 Personen.» Der 74-jährige Blättler durfte mit seiner Alphorngruppe Enzian die Nordwestschweiz am Eidgenössischen Schwing- und Älplerfest in Zug vertreten. Über Lautsprecher waren sie während der Gänge zu hören, weil der Geräuschpegel stets ein hoher ist. «Denn», erinnert sich Blättler, «wenn einer auf den Rücken geworfen wurde, machte es wieder «wuäähhh.»

Die Alphorngruppe Enzian besteht aus sieben Bläserinnen und Bläsern. Sie kommen aus Nuglar, Aesch, Oberdorf und Ramlinsburg. Mit Urs Gehrig verfügt die inzwischen renommierte Formation über einen erstklassigen Coach und Probenleiter. Gespielt wird «traditionelle Alphornmusik ohne Experimente», darunter viele Stücke von Alphornpapst Hans-Jürg Sommer und von Robert Oesch.

Ihr Hobby sei kein wirklich teures, sagt Alois Blättler. Allerdings seien Instrumente (um 3500 Franken) und Trachten dann doch nicht ganz günstig. Vor allem für die Frauen. Eine Nidwaldner Werktagstracht – seine Frau Pia ist gebürtige Nidwaldnerin – gibts für 1500 Franken,



Die Mitglieder: Urs Gehrig, Astrid Gehrig, Pia Blättler, Jutta Weber, Elsbeth Ramseyer, Alois Blättler und Peter Ramseyer (von links).

die Sonntagstracht für 8000. Darüber hinaus darf mit 2000 Franken für den zugehörigen Schmuck gerechnet werden. Pia Blättler trägt jedoch eine günstigere Gotthelftracht (ab 1200 Franken), wie sie jede Schweizer Frau tragen dürfe.

Die besonderen Hemden

Der Kosten wegen hätten sich viele Gruppen eine Swissness-Tracht zugelegt. Zumeist sind das Hemden mit Edelweissmotiven. «Wir tragen ein Unikat», sagt

getreten werden solle. Ab 2009 bildeten neun der Mitglieder eine neue Übungsgruppe. «Wir mussten uns zuerst finden», sagt Blättler. Seit 2010 blüht nun der Enzian.

Auf dem Schiessplatz

Geübt werde oft im Freien. Etwa auf dem Schiessplatz von St. Pantaleon oder auf der Zunzger Höhe neben der Waldhütte. «Wenn dort im Sommer die Leute grillieren, halten wir aber aus Rücksicht Abstand», sagt Blättler. Im Winter ist die Alphorngruppe im Saal oberhalb des Feuerwehrmagazins von St. Pantaleon untergebracht. Fasziniert habe ihn das Alphorn von klein auf, erzählt er. Ein Instrument, das man von Herzen spiele.

Für den 1. August ist eine kleine Tour geplant. Gestartet wird um 9 Uhr in der Kirche Ettingen, dann gehts ins Wesley-Haus nach Basel, ins Bethesda-Alterszentrum und schliesslich nach Muttens ins Alters- und Pflegeheim Zum Park. Das Eidgenössische Jodlerfest 2020 vom Juni in Basel hingegen fällt Corona zum Opfer. Die Alphorngruppe Enzian hatte sich schon so darauf gefreut.

Daniel Aenishänslin

www.alphorn-enzian.com