



Familie Kaufmann, Uetental Liestal

Seit zwei Jahrzehnten betreiben Susanne und Franz Kaufmann – der Gastgeber sitzt in der Bildmitte mit Schnauz – die Eigengewächswirtschaft Uetental ob Liestal, den eigentlichen Klassiker unter den Baselbieter Besenbeizen: Man sitzt in einer von Reben überdeckten Pergola, wo derzeit die Trauben den Gästen fast in den Mund hängen; die Aussicht über den zu Füssen liegenden Kantonshauptort samt Umgebung ist prächtig; die Verpflegung mit von der Tochter hergestelltem Käse oder Wurst von den eigenen Schafen und Kuchen aus der eigenen Küche entspricht der Idealvorstellung von einer Besenbeiz.

Und natürlich fehlt auch der Wein von Blauburgunder über Kerner bis zu Vin Mousseux aus den eigenen Reben sowie Süssmost von den eigenen Bäumen nicht.

Kaufmanns Eigengewächswirtschaft ist noch an den nächsten drei Sonntagen, das heisst am 7., 14. und 21. Oktober, jeweils von 10 bis 18 Uhr geöffnet. (HI)

BILD ZVG

<http://liestaler.ch/eigengewachswirtschaft>

Besenbeizen - eine spezielle herbstliche Attraktion

Urchig In Reinkultur gibt es sie zwar kaum noch, trotzdem sind viele Besenbeizen dem ursprünglichen Charakter treu geblieben: rustikale Verpflegung in schöner Umgebung

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Herbstzeit ist im Baselbiet – und auch in andern Regionen – seit Urzeiten die Saison der Besenbeizen, auch Eigengewächswirtschaften genannt. Dieser zweite Name umschreibt besser, um was es dabei geht: Vor allem Weinbauern bieten während einer beschränkten Zeit im Herbst dem Publikum auf dem Betrieb ihre Hofprodukte an. Und da diese Betriebe oft etwas abgelegen in schönen Geländekammern liegen, sind

sie beliebte Wochenend-Ausflugsziele. Wir stellen Ihnen auf dieser Seite ein paar dieser Betriebe vor, die den ursprünglichen Besenbeiz-Charakter weitgehend bewahren konnten.

Ertrag limitiert

Wobei zu präzisieren ist: Die klassische Besenbeiz mit einfacher, selbst gemachter Verpflegung und entsprechender Bewilligung für maximal drei Monate gibt es im Baselbiet nur noch im Liestaler Uetental (siehe oben). Die meisten

anderen Lokalitäten, die unter der Bezeichnung Besenbeiz laufen, sind bäuerliche Nebenbetriebe, die vom Kanton eine Ganzjahresbewilligung haben und zum Beispiel auch für Hochzeiten, Geburtstage und Ähnliches zur Verfügung stehen.

Chantal Recher vom kantonalen Pass- und Patentbüro sagt zu den Rahmenbedingungen: «Diese bäuerlichen Nebenbetriebe haben keine Auflagen betreffend ihrem Angebot. Der Ertrag aus der Gastwirtschaft darf aber nicht mehr als

ein Drittel des Gesamteinkommens des Hofes betragen.» Die Betreiber von solchen Hofbeizen brauchen im Gegensatz zu den «normalen» Restaurants kein Wirtepatent.

Der Name Besenbeiz stammt übrigens von einem alten Brauch: Früher hängten die Weinbauern einen Besen vors Haus, um zu signalisieren, dass ihre Wirtschaft geöffnet ist. In gewissen Regionen machten sie das mit Blumensträssen; diese Lokalitäten nennen sich deswegen Straussenwirtschaft.



Winzerbeizli Monika Fanti, Aesch

Das von der Winzerin Monika Fanti (2. v. l.) seit 2015 geführte Winzerbeizli in der Aescher Klus ist drei Mal jährlich während zweier Monate geöffnet, aktuell bis Ende Oktober jeweils mittwochs bis sonntags. Die hübsch im Rebberg gelegene Besenbeiz bietet Wanderern und Ausflüglern eine relativ grosse Karte: Neben dem obligaten Winzerbrätli ist die Treber-Wurst mit Kartoffelsalat ein beliebter Herbst-Klassiker. Wers etwas gediegener mag, der kann sogar ein Wiener Schnitzel bestellen. Dazu werden selbstredend Eigengewächse gereicht. An ausgewählten Sonntagen – das nächste Mal am 7. Oktober – laden die Fantis zum «Sunntigs-Zmorge» mit riesigem Buffet. (HAJ)

www.weinbau-monikafanti.ch



Schällenursli, Binningen

Dicht an der Stadtgrenze auf dem Margarethenhügel in Binningen liegt seit 2009 das Hofrestaurant «Schällenursli». Von Ende April bis Ende September werden hier die Gäste kulinarisch verpflegt. Dabei setzt das Restaurant auf saisonal wechselnde Karten. Diese lesen sich nicht wie in einer klassischen Besenbeiz, eher wie in einem gehobenen Restaurant. Das Restaurant ist jeweils montags und dienstags geschlossen. Der Sonntagmorgen steht ganz im Zeichen rustikaler Brunch-Kultur: Auf alten Heuwagen werden frische Köstlichkeiten vom Hof angeboten. Für 32 Franken kann man beim «Buurebrunch à discrétion» (s. Bild) zuschlagen. (MIK)

www.schaellenursli.ch



Rebhaus am Dielenberg, Oberdorf

Der Weinbauverein Dielenberg öffnet sein Rebhaus an schönster Lage über Oberdorf jeweils im Herbst als Besenwirtschaft für die Allgemeinheit. In diesem Herbst lädt er noch dreimal zum öffentlichen, stimmungsvollen Essen (s. Bild): am 7. Oktober (Raclette), 21. Oktober und 4. November (jeweils Treberwurst mit Beilagen); eine Reservation empfiehlt sich. Daneben gibts an allen Sonntagen Speck- und Käseplättli, Kuchen und Torten samt speziellem Winzerkaffee und natürlich Riesling-Sylvaner und Regent aus dem umliegenden Rebberg. Der Weinbauverein Dielenberg existiert seit 80 Jahren und zählt heute 45 Mitglieder. (HI)

www.himmelluepfer.ch



Wystübli Leuegrund, Pratteln

Das von der Familie Schneider auf ihrem Hof Leuegrund hoch über Pratteln betriebene Wystübli eröffnet in dieser Saison erstmals am 13. Oktober. Von da an ist es jeweils bis Mitte Februar 2019 von mittwochs bis sonntags offen. Schneiders umschreiben ihr Wystübli als «ein bisschen Schyhütte, ein bisschen Museum» mit Weinbau-Gerätschaften. Die Weinkarte mit Tropfen aus den eigenen Reben ist denn auch vielfältig, so etwa Blauburgunder, Calabrese, Vernatsch, Riesling-Sylvaner und Gutedel. Auch hungern muss man nicht: eigene Rauch- und Bratwürste sowie Speck, Käsefondue und ein warmes Menü «nach Luune vom Chef». (HI)

www.weinbau-leuegrund.ch



Familie Wiedmer, Zelglihof Sissach

Die Saison der Eigengewächswirtschaft Zelglihof oberhalb von Sissach beginnt am kommenden Sonntag und dauert bis zum 2. Dezember. Geöffnet ist der Restaurantbetrieb jeweils freitags, samstags und sonntags (Zeiten siehe Homepage). Gruppen von 20 Personen und mehr werden das ganze Jahr über bewirtet.

Das Angebot der Familie Wiedmer umfasst Raclette, Fondue, Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung), selbstgemachte Kuchen und Glaces. Zum Trinken gibt es nebst Süssmost und Traubensaft auch eine reiche Auswahl an Weinen vom eigenen Betrieb. (HI)

www.zelgli.ch