

Natürliche Sachen, selber gemacht

Anwil | Der Hofladen der Familie Niklaus verbindet Produzenten mit Konsumenten (VI*)

Die Menschen achten vermehrt auf Lokales und Natürlichkeit in ihrem Essen. Das Einkaufen beim Bauern bildet den Gegentrend zu Online- und Auslandshopping. Hofläden wie jener der Familie Niklaus in Anwil ermöglichen die gradlinige Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten.

Barbara Saladin

Betritt man die Scheune an der Dorfstrasse 9 in Anwil, so steht man unversehens vor reich gefüllten Regalen und einer vielfältigen Palette an verschiedensten Lebensmitteln: Von Eingemachtem aller Art über Sirup und Schnaps, Eier und Salatsauce bis zu saisonalem Gemüse und Obst. Und zwar alles aus Anwil oder aus der nächsten Umgebung. Der Hofladen der Familie Niklaus funktioniert mit Selbstbedienung. Waage und Kässeli stehen bereit, die Basis heisst Vertrauen.

«Es ist auch schon vorgekommen, dass gestohlen wurde, aber im Grossen und Ganzen haben wir eine sehr ehrliche Kundschaft», freut sich Jeannette Niklaus, die mit ihrem Mann Daniel den Bauernbetrieb der Schwiegereltern vor über 20 Jahren übernommen hat. Heute haben die Niklaus' ausser 20 Hühnern und einigen Katzen keine Tiere mehr, sondern vor allem Obst. Daniel Niklaus arbeitet auch noch als selbstständiger Baum- und

Über 1000 Gläser «Konfi» hat Jeannette Niklaus dieses Jahr für ihren Hofladen bereits abgefüllt.

Bild Barbara Saladin



Gartenpflieger, doch die Landwirtschaft bleibt der Hauptzweig. Auch in schwierigen Jahren wie diesem, als er «kein einziges Chiirssi» von ihren Bäumen pflücken konnte.

Jeannette und Daniel Niklaus rüsten in Handarbeit und trocknen selber. Die Bäuerin backt zahlreiche Gutzi und Kuchen, wenn immer möglich ausschliesslich aus lokalen Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Manchmal gibt es im Hofladen auch Spezialitäten wie Spargel- und Kürbissuppe oder seit Neuestem Kräuterbutter zu kaufen.

Auf die Frage, was die Menschen dazu veranlasse, in einem Hofladen einzukaufen, dessen Sortiment mit einem normalen Supermarkt niemals

mithalten kann, weiss Jeannette Niklaus eine klare Antwort: Die Qualität sei ganz wichtig, sagt sie. «Wir verkaufen natürliche Sachen, die noch selber gemacht sind.»

Zu ihren Kunden gehören sowohl «Ammeler» als auch Durchreisende – und sogar jemand aus dem Kanton Glarus, dessen Grossmutter von hier stammt und der alljährlich wegen der Kirschen vorbeikommt. Auch der «Oltiger Määrt» und der Weihnachtsmarkt im Liestaler Altmarkt haben einen wichtigen Werbeeffect.

«Dorfläden sind Kultur»

Sowohl der Laden als auch das Sortiment wachsen kontinuierlich: Die Ideen gehen der gelernten Köchin

noch lange nicht aus. Sie liebt es zu experimentieren. Arbeit ist mehr als genug da, und auch die Nachfrage nimmt zu: «Der Umsatz ist gut», sagt sie. Manchmal kommt sie fast nicht hinterher mit Produzieren, so schnell werden die Produkte verkauft. Dieses Jahr habe sie bereits Konfi in über 1000 Gläser abgefüllt.

«Die Tendenz ist da, dass die Menschen wieder bewusster einkaufen und mehr auf Herkunft und Qualität achten als noch vor einigen Jahren», freut sich Niklaus. Sie ist in der glücklichen Situation, dass sie auf einen grossen, treuen und wertschätzenden Kundenstamm zählen kann – etwas, das auch klassische Dorfläden dringend nötig haben, wie sie findet. «Ei-

gentlich sollten Dorfläden als Kultur gelten: Sie hätten mehr Anerkennung verdient. Und für einen Dorfladen ist es überlebenswichtig, dass die Menschen ihn regelmässig nutzen – nicht nur dann, wenn Neuschnee gefallen ist und viele sich deshalb nicht mit dem Auto ins Tal trauen.»

Hofladen Jeannette und Daniel Niklaus, Dorfstrasse 9, Anwil. Öffnungszeiten täglich von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang. Eine ausführliche Liste mit Einkaufsmöglichkeiten in Dorf- und Hofläden im Oberbaselbiet findet sich unter www.tafeljura.ch.

* Sechster und letzter Teil einer Serie über Oberbaselbieter Dorfläden.

Gutschein

bas. Gegen Vorweisen dieses Zeitungsartikels erhalten Sie einen Kaffee oder einen Tee gratis. Einzulösen am Stand von Jeannette Niklaus am «Wienachtsmärt im Triebhus» im Altmarkt Liestal (24. November bis 3. Dezember, Montag bis Freitag 14 bis 18 Uhr, Samstag 11 bis 17 Uhr, und Sonntag 12 bis 17 Uhr)

Unfallfahrer verurteilt

Diegten | 12 Monate bedingte Freiheitsstrafe für angetrunkenen Unfallverursacher



In Diegten verlor der Fahrer die Kontrolle über das Fahrzeug. Bild zvg

md. Der 40-Jährige, der im Mai 2016 einen Selbstunfall mit dem Auto verursacht hatte, wurde wegen fahrlässiger Tötung, Fahren in fahrunfähigem Zustand und Führen eines Motorfahrzeugs trotz Entzug des Führerausweises verurteilt. Dies schreibt die Online-Plattform von «20 Minuten». Beim Unfall kam die Lebensgefährtin des Mannes ums Leben. Zu 12 Monaten bedingter Freiheitsstrafe mit 4 Jahren Probezeit wurde er nun am Montag verurteilt. Dem Vater der getöteten Frau wur-

den 10000 Franken Genugtuung zugesprochen, heisst es weiter. Die Verfahrenskosten belaufen sich auf die gleiche Summe. Das Urteil ist jedoch noch nicht rechtskräftig.

Am Abend des 16. Mai vergangenen Jahres waren der in der Region wohnhafte Mann und seine Freundin bei einem Familienfest in Tenniken. Kurz nach 20 Uhr machten sich die beiden in angetrunkenem Zustand auf den Weg nach Wisen. Da sich die 34-Jährige nicht mehr in der Lage sah zu fahren, habe ihr Freund

sich hinters Steuer gesetzt. Dieser besass jedoch seit 2003 keinen Führerschein mehr. Trotzdem machten sich die beiden auf den Weg Richtung Eptingen nach Wisen. Die Frau sei kurz darauf im Auto eingeschlafen, ohne angeschnallt zu sein. Auf der Hauptstrasse in Diegten verlor der Fahrer aufgrund eines Sekundenschlafs die Kontrolle über das Fahrzeug und kollidierte mit einer Gartenmauer. Die Frau verstarb noch am Unfallort. Bei einer Alkoholkontrolle wurde nach Angaben der

Polizei ein Alkoholwert von 1,83 Promille festgestellt. Der Vater der Verstorbenen beteuerte vor Gericht, damals habe niemand bemerkt, dass das Paar zu betrunken zum Autofahren war.

Der Fahrer, ein gelernter Automechaniker, gab an, er habe sich gut und noch in der Lage gefühlt, den Weg mit dem Auto zu bewältigen. Seit dem Unfall leide er an Depressionen und habe sich nach einem Spitalaufenthalt ein halbes Jahr in einer stationären Therapie befunden.

IMPRESSUM

Volksstimme
VOLKSSTIMME – DIE ZEITUNG FÜR DAS OBERBASELBIET
Hauptstrasse 31–33, Postfach, 4450 Sissach
Tel. 061 976 10 30, Fax 061 976 10 13
www.volksstimme.ch

Erscheint: Dienstag, Donnerstag, Freitag
Nächste Grossauflage: 2. November 2017
Die «Volksstimme»-Grossauflage gilt als «Amtliches Publikationsorgan des Kantons Basel-Landschaft».

Redaktion:
redaktion@volksstimme.ch
Chefredaktor: Jürg Gohl
Redaktion: Jan Amsler, Michèle Degen, Sebastian Schanzer, Sebastian Wirz, Yvonne Zollinger

Herausgeberin/Verlag:
Schaub Medien AG, Tel. 061 976 10 10,
Fax 061 976 10 11, verlag@schaubmedien.ch
www.schaubmedien.ch

Abo-Service: Tel. 061 976 10 70,
Fax 061 976 10 11, abo@volksstimme.ch

Abonnementspreise:
196 Franken jährlich, 99 Franken halbjährlich (inklusive E-Paper)

Probeabonnement:
3 Monate für 33 Franken (einmalig)

Normalauflage: 7800 Exemplare
(7562 Wemf verbreitete Auflage 2015/16)

Grossauflage: Über 31 000 Exemplare
in 50 Gemeinden (31 129 Wemf 2015/16)

Inserateannahme: Im Haus der «Volksstimme»
Tel. 061 976 10 77, Fax 061 976 10 78
ins@volksstimme.ch

Inserate mm-Preis:
Normalauflage 75 Rp./Spalte, schwarz-weiss
Grossauflage 120 Rp./Spalte, schwarz-weiss
plus Allmedia, plus 8 Prozent MwSt.

Inserateschluss: Zwei Tage vor Erscheinen
um 15 Uhr (spätere Termine auf Anfrage).
Todesanzeigen: Vortag 15 Uhr
(bitte reservieren), Tel. 061 976 10 30

Verlags-Beilage:
«Swiss Innovation Challenge» als Beilage dieser Ausgabe in allen 50 «Volksstimme»-Grossauflage-Gemeinden in den Bezirken Sissach, Waldenburg und Liestal.

Jegliche Verwertung von in diesem Zeitungstitel abgedruckten Texten, Bildern, Inseraten oder Teilen davon durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Ausgeschlossen ist insbesondere auch die Einspeisung auf Online-Dienste. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.