

Land Leben

Als das Rössli zum Al Cavallino wurde

Landbeiz Angelo Di Venere zaubert in Gelterkinden Italianità auf den Teller.

Heiner Oberer

Seit 13 Jahren führt der gebürtige Italiener Angelo Di Venere (44) an der Rössligasse in Gelterkinden sein Restaurant Al Cavallino, zuvor hatte es Rössli geheissen. Mit viel Fleiss und Durchhaltewillen hat Di Venere das Al Cavallino und den dazugehörigen Cateringservice zu einer der ersten Adressen für italienische Küche im Oberbaselbiet gemacht.

«Ich habe in Bari (Apulien), meiner italienischen Heimat, keine Perspektive mehr gesehen. So bin ich 1996 in die Schweiz ausgewandert», sagt Di Venere. Einen Entscheid, den er bis heute nicht bereut hat. Koch hat Angelo Di Venere nie gelernt. Aber wie üblich in Italien war seine Mutter eine begnadete Köchin. «Sie hat aus einfachen, aber qualitativ hochstehenden Zutaten wunderbare Gerichte zubereitet. So wie es aussieht, sind die Kochene meiner Mutter auf mich übergesprungen.»

Die Ruhe in Person

Im Jahr 2007, nach verschiedenen Anstellungen in Restaurants im Oberbaselbiet, hat Di Venere das Restaurant in Gelterkinden übernommen – ein Restaurant, das in der Vergangenheit stets eine wichtige Rolle im Ort innehatte, wie in der Gelterkinder Heimatkunde nachzulesen ist: «Die Rössli- und Ochsenwirte spielten lange Zeit eine dominierende Rolle im Dorf. Angefangen im Bauernkrieg (1653), über die Zeit der «Revolution» (1798), den «Gelterkindersturm» (1832) und den «Gelterkinder-Handel», den sogenannten «Gmeinijogge- li-Putsch» (1840).» Darüber



Koch hat Angelo di Venere nie gelernt – die Begabung dazu hat er von seiner Mutter geerbt. Fotos: Lucia Hunziker

hinaus wurde das Rössli eine Zeitlang sogar als «Soolbad Rössli» angepriesen.

Angelo Di Venere plant keinen Putsch, oder wie es eine langjährige Service-Fachangestellte sagt: «Unser Chef ist die Ruhe in Person. Auch wenn der Laden brummt und das Ganze droht aus dem Ruder zu laufen, behält er den Überblick und schreit nicht in der Küche herum.» Di Venere nimmt das Kompliment lächelnd entgegen und erwidert:

«Die tägliche Arbeit ist nur mit einem gut eingespielten Team zu bewältigen.» 13 Mitarbeitende, 5 davon in der Küche, sorgen für das Wohl der Gäste.

Es stimmt: Di Venere strahlt Ruhe und Gelassenheit aus. Eine Eigenschaft, die ihm sicherlich hilft, die 14-Stunden-Tage heil zu überstehen. «Es macht mir immer noch jeden Tag Freude, in der Küche zu stehen», erzählt er. Sagt es und steht auf, um eine Gruppe Männer zu verabschie-

den, die bei ihm, mit Essmängeln ausgerüstet, ein Stück Fleisch auf dem heissen Stein genossen haben.

Stil vor Kitsch

Das Restaurant kommt ohne farbenprächtigen sizilianischen Miniatur-Ochsenkarren, blinkende Weihnachtsbäume oder ein vor sich hinplärrendes Fernsehgerät aus. Stil vor Kitsch. Stoff statt Papierservietten. Frische Blumen statt staubige Girlanden. Im Res-

taurant hat es Platz für 85 Gäste, in den warmen Monaten für weitere 40 auf der Terrasse.

Angelo Di Venere ist detailversessen und auf bestmögliche Qualität der Lebensmittel bedacht. «Das Fleisch beziehe ich bei der hiesigen Metzgerei. So bin ich mir sicher, dass die Qualität stimmt», sagt der Küchenchef und Pächter des Al Cavallino. Der Fisch kommt frisch auf den Teller, ohne vorher im Tiefkühler ein tristes Dasein zu fristen. «Ich liebe es zu kochen – und das soll der Gast spüren.» Alles wird frisch zubereitet. Von den Suppen über die Saucen bis zu den Teigwaren.

Bei unserem Besuch überrascht er uns zur Vorspeise mit Melanzana alla parmigiana. (Auberginen im Eierteig an Tomatensauce und mit Parmesan überbacken) und einem kunstvoll geschichteten Lachstatar mit Büffel-Mozzarella auf Cima-di-Rapa-Sauce (siehe Rezept).

Bei der Hauptspeise entscheiden wir uns einmal für Rosette al forno (Teigröllchen gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen, überbacken mit einer Mascarpone- sauce) und Orecchiette alla contadina (Frische Teigwaren mit Speck, Safran und Büffel-Mozzarella). Dazu passend ein Glas Primitivo di Manduria Riserva Silentium DOC 2012. Herrlich. Es gab nichts zu bemängeln, und wir fühlten uns für einen Augenblick nach Italien entführt.

Restaurant Rössli Al Cavallino

Rössligasse 20, Gelterkinden

Tel.: 061 983 01 33

Geöffnet Di–Sa 11–14 Uhr und

17.30–24 Uhr; So 11–14 Uhr und

17–23 Uhr.

info@roessli-gelterkinden.ch

www.roessli-gelterkinden.ch

Rezept

Lachstatar mit Büffelmozzarella auf Cima-di-rapa-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

300 g Frischlachs, in Würfelchen geschnitten und mit Salz, Weissm Pfeffer und Olivenöl mariniert
50 g Büffelmozzarella, in Würfelchen geschnitten
1 kg Cima di rapa (Stängelkohl)
1 Schalotte, gehackt
100 g rohe Kartoffeln
Gemüsebouillon
3 Sardellenfilets
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
Etwas Knoblauch

Zubereitung:

Vom Cima di rapa die grossen Blätter und den Strunk wegschneiden. Restliche Blätter in breite Streifen schneiden, dicke Stängel längs halbieren, dann in Stücke schneiden und im Salzwasser blanchieren. Sofort im Eiswasser abkühlen. Schalotte und Kartoffeln in der Gemüsebouillon nicht zu weich kochen und abkühlen. Cima di rapa, Schalotte, Kartoffeln, Sardellenfilets und Knoblauch pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in vier tiefe Teller verteilen. Mozzarellawürfeln ringförmig anrichten. Lachstatar türmchenartig daraufsetzen.



Land erleben

Offener Schlagabtausch

Tennis boomt im Baselbiet, zahlreiche Hallenplätze warten auf motivierte Spielerinnen und Spieler – zum Beispiel in Aesch, Allschwil, Münchenstein oder Reinach. Das Tennis Center Ergolz in Sissach etwa bietet neben mietbaren Plätzen auch Privat- und Gruppenkurse an. Das Sportcenter Bubendorf verfügt über je einen Badminton- und Tennisplatz, daneben gibt es Yoga-, Pilates- und Gymnastikkurse.

Wer es so richtig schweiss-treibend mag, versuche sich im Squash. Gleich fünf Plätze stehen im Carnivals Squash Center in Liestal zur Verfügung, zwei weitere Courts befinden

sich – neben mehreren Tennis- und Badmintonplätzen – im Swiss Mega Park in Frenken-dorf. Hier lässt sich auch das noch relativ unbekanntes Padel ausprobieren. Die aus Spanien stammende Sportart ist eine Mischung aus Tennis und Squash und überzeugt mit einfachen Spielregeln sowie Interaktion im Team. Drei weitere Padel-Courts bietet das Play Padel in Pratteln.

Ob aus Ehrgeiz, als Training oder schlicht wegen der Freude an der Sache; ob unkompliziert und spontan, regelmässig zum Feierabend oder als Geburtstagsfeier: Für Sport im Winter braucht es weder Berge noch Schnee. Eine Portion Vorfreude, eine Handvoll Mitstreiter und ein wenig Zeit reichen. Die nächste Sporthalle ist nicht weit entfernt. Sei es für eine Partie Padel in Pratteln oder ein Tennismatch in Sissach.

Sämtliche Sporthallen der Region finden sich übrigens in der «Sportmap Baselland», der ultimativen Baselsbieter Sportplattform, online auf: www.sportmap-bl.ch/hallensport.

Dieser Beitrag wird präsentiert von www.baselland.tourismus.ch

Unser Verein

Das Team für den Tafeljura

«Natürlich ist es ein emotionales Thema», sagt Nationalrätin Florence Brenzikofer (Grüne), die Präsidentin des Vereins Erlebnisraum Tafeljura. «Wir greifen es wieder auf, da der Aufbau eines regionalen Naturparks Bestandteil unserer Statuten ist.» Es gehe darum, «mit unseren Partnern» in ergebnisoffener Diskussion «den Puls zu fühlen». Das vor acht Jahren vorläufig gescheiterte Projekt «Jurapark Baselland», ein regionaler Naturpark, ist noch nicht begraben. Es beinhaltet dieselben Schwerpunkte, die Brenzikofers Verein antreiben: die soziokulturelle, ökologische wie ökonomische Entwicklung dieses Gebietes im oberen Baselbiet, zweier Landschaften von nationaler Bedeutung.

Damals scheiterte das Unterfangen, weil ein paar Gemeinden nicht mittun wollten und so die vom Bund geforderte Fläche von 100 zusammenhängenden Quadratkilometern nicht realisiert werden konnte. Vorstandsmitglied Matthias Buchenhorner: «Es gibt Leute, die fürchten, der Jurapark würde ihre Interessen beschneiden. Hier müssen wir aufklären.»

350 Mitglieder zählt der Verein Erlebnisraum Tafeljura. Personen, Vereine, viele Einwohner-



Von links nach rechts: Jessica Baumgartner, Rainer Feldmeier, Florence Brenzikofer und Matthias Buchenhorner. Foto: Lucia Hunziker

gemeinden, Bürgergemeinden, Firmen. Gegründet wurde er 2003. Als Geburtshelferin fungierte die Pro Natura. «Wir wollen den Tafeljura als Landschaft pflegen und nachhaltig weiterentwickeln», sagt Geschäftsführerin Jessica Baumgartner. Für Natur, Bewohner, Touristen und Sportbegeisterte.

Baumgartner verrät, in Zusammenarbeit mit Tourismus Baselland sei eine Karte in Vorbereitung, die im Erlebnisraum Tafeljura auf unterschiedliche sportliche und kulturelle Aktivi-

täten hinweise. Gleichzeitig werde die Karte zu Themen wie Hochstammkulturen informieren, zur Landschaft oder Geologie.

Wald im Fokus

Matthias Buchenhorner, Geschäftsleiter der Mineralquelle Eptingen AG, sitzt als Wirtschaftsvertreter im Vorstand. «Das Baselbiet ist eine verkannte Schönheit, die mit anderen Tourismus-Regionen der Schweiz problemlos mithalten kann», beschreibt er, «der Erlebnisraum Tafeljura oder übergeordnet

Jurapark Baselland könnten in Zukunft ein starkes Label sein.»

2019 stand das Wasser im Fokus des Vereins, 2020 ist es der Wald. «Mit ihm haben wir riesige Probleme», sagt Vizepräsident Rainer Feldmeier, Gemeinde- und Bürgerrat in Häfelfingen. Als Gemeindevertreter befasse er sich stark mit Haftungsfragen: «Sobald aus einem Weg ein Wanderweg wird, ist die Gemeinde haftbar. Dann braucht es verhältnismässige und dokumentierte Kontrollen.»

Der Verein trägt seine Anliegen nach aussen. Am 11. Februar findet ein «Forum Kontrovers» statt. Im Tenniker Gemeindegasal (19 Uhr) wird zum Thema «Wald im Stress» debattiert. Erstmals kommt es am 21. März zu einem Anlass für Kinder. Waldfrühling nennt sich der Erlebnisnachmittag, der sensibilisieren soll. Die Jahresversammlung in der Mehrzweckhalle Rünenberg (25. April) findet im Rahmen der Eröffnung des Honigwegs statt, eine Zusammenarbeit mit dem Bienenzüchterverein Sissach. Emotionale, aber gewichtige Themen.

Daniel Aenishänslin

www.tafeljura.ch

Im Swiss Mega Park kann man das Padel-Spielen lernen.