

Landbeiz

Eldorado für Weinliebhaber und Feinschmecker

Heiner Oberer

Die Jungfrau hält sich bedeckt. Eiger und Mönch tun es ihr gleich. Ich sitze in der Gartenwirtschaft des Landgasthofs Farnsburg, der auf einer Anhöhe zwischen Ormalingen, Buus und Gelterkinden liegt. Eine leichte Brise macht die Hitze erträglicher. Schwere Gewitterwolken versperren den Blick auf die Alpen. Maître d'Hôtel Cyril Fallegger (52), eifertig an den Tisch gehuscht, entschuldigt sich für die getrübte Aussicht. Aber ich bin nicht wegen der Aussicht gekommen. Ich möchte mich auf der Farnsburg kulinarisch verwöhnen lassen und den sagenumwobenen Weinkeller besichtigen.

Anfang Mai verkaufte das Wirtepaar Susi und Jürg Richter-Dettwiler, die in der fünften Generation auf der Farnsburg gewirkt hatten, den Betrieb dem Versicherungstreuhänder und Immobilienmakler Daniel Staub aus Magden. «Ich als Quereinsteiger kam so zur Farnsburg wie die Jungfrau zum Kinde», sagt er. Der Entscheid sei ihm aber leichtgefallen, so Staub, habe er sich doch sofort in den Kraftort Farnsburg und den imposanten Weinkeller verliebt. «Jetzt soll die Farnsburg ein Ort für alle und nicht nur für Gutbetuchte sein. Wir wollen weg vom Image der Nobelbeiz», sagt er.

Bei meinem Besuch ist die lauschige Gartenwirtschaft gut besucht. «Zu uns kommen Wanderer, mit und ohne Hunde, die Lust auf einen Wurstsalat und ein Bier haben. E-Biker. Gäste, die mit dem Bentley samt Chauffeur anreisen oder mit dem Helikopter hergefliegen werden.» Ein bunter Mix, mit unterschiedlichsten Wünschen, die wir nach Möglichkeit zu erfüllen



Essen: kreativ
Service: agil
Ambiente: entzückend
Preis: gehoben

versuchen», sagt Fallegger in sympathischem Elsässerdeutsch. Auf die Frage, wer denn alles mit Helikopter einfliegt, lacht Fallegger und schweigt. Fallegger, Gastroprofi durch und durch, hat die Hotelfachschule in Guebwiller (F) absolviert und über zwanzig Jahre die Gäste im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel betreut. Die gleiche Ausbildung hat Küchenchef Yacine Bouarasse (42), der in der Zwischenzeit dazugestossen ist. Nach absolvierter Hotelfachschule arbeitete er unter anderem im Restaurant Schützenhaus und im Club de Bâle in Basel.

«Über den Mittag verzichten wir auf allzu viel gastronomischen Schickimicki», sagt Fallegger. «Das Aushängeschild, wegen dessen 50 Prozent der Gäste zu uns kommen, sind die gegen 10'000 Weinflaschen, die in sieben verschiedenen Themen-Weinkellern lagern.» Einzelne Keller stammen noch aus dem 18. Jahrhundert. «Der Gast kann sich seinen Wein in einem der Keller selbst aussuchen», erklärt Fallegger weiter. Zudem bietet der Süssweinkeller «Sauternes» mit dem wohl weltweit grössten Sauternes-Angebot die Möglichkeit für ein besonderes Dinner. Im angegliederten Business Club Farnsburg können Geschäfte getätigt und im Kreis von Geschäftsfreun-



Im für seine Weinsammlung bekannten Landgasthof Farnsburg können sich die Gäste den Wein selber aussuchen. Yacine Bouarasse, Chef de Cuisine (l.), und Cyril Fallegger. Foto: Dominik Plüss

den gehaltvolle Club-Events genossen werden. In Planung ist ein weiterer Anlass im oberen Eventsaal, der sich an Kontakt suchende Menschen richtet: der Postillon d'Amour, eine Art gehobenes Speeddating für Singles.

In der Gaststube kann auf zwei Etagen das À-la-carte Angebot wie Tatar vom Biorind, gebratene Entenbrust an Balsamico-sauce, gefüllte Auberginen mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Kartoffeln oder ein Fünfgangmenü genossen werden. Im Herbst lockt ein Trüffel-Event. Nach einem kurzen Blick in die übersichtlich gehaltene Speisekarte entscheide ich mich für ein Rindstatar als Vorspeise. Perfekt abgeschmeckt, so, dass

der Fleischgeschmack nicht von unnötigem Gewürzwirrwarr überdeckt wird. Als Hauptspeise soll es ein Kalbssteak an Morchelsauce mit Kräuterrisotto und Marktgemüse sein. Wunderbar zartes Fleisch mit reichlich Morcheln und sämigen Risotto. Dazu passt hervorragend ein Glas Monteverro IGT 2014 aus der Maremma (I). «Das Fleisch beziehen wir zur Hauptsache von Biohöfen oder aus eigener Jagd. Die meisten Lebensmittel kommen aus der näheren Umgebung», sagt Küchenchef Bouarasse.

Zum Dessert habe ich mir einen Rundgang durch den Weinkeller aufgespart, wo sich eine Rarität an die andere reiht. Andächtig, beinahe erschlagen

wandle ich durch die heiligen Hallen der Farnsburg und wundere mich ob der riesigen Auswahl. Übrigens: Ein kurzer Abstecher auf die nahe gelegene Ruine Farnsburg, die zwischen 1319 und 1342 erbaut wurde, eignet sich bestens für einen Verdauungsspaziergang. Übrigens: Wer es nicht mehr auf die Ruine schafft, könnte in einem der zehn Doppelzimmer übernachten.

Landgasthof Farnsburg,
Farnsburgweg 194, Ormalingen,
061 843 77 77.
Öffnungszeiten: Mi und Do 18 bis 22 Uhr; Fr und Sa 11 bis 22 Uhr; So 10 bis 18 Uhr. Ruhetage: Mo und Di.
info@farnsburg.swiss,
www.farnsburg.swiss

Und aus Büstenhaltern quaken Frösche

Neues Wandbild in der Rheingasse René Noël hat vor dem abgebrannten Restaurant zum Schwarzen Bären ein 25 Meter langes, fröhliches Wandbild gemalt – für Freunde und für das Quartier.

Seit das Restaurant zum Schwarzen Bären an der Rheingasse vor zwei Jahren abgebrannt ist, umgibt die marode Liegenschaft ein schützendes und stützendes Gerüst. Darauf wird versprochen: «Hier entsteht etwas Besonderes.» Nur: Darauf muss man noch eine gute Weile warten.

Dafür ist an dieser Ecke auf anderem Wege etwas Besonderes entstanden: ein rund 25 Meter langes Wandgemälde an der drei Meter hohen Wand, die das verwüstete Gebäude von der Strasse trennt. René Noël (73) hat das Gemälde in monatelanger Arbeit geschaffen – für Freunde und für das Quartier.

Immer wieder stellte er sich bei schönem Wetter zwei bis drei Stunden täglich an die Wand und malte ohne irgendwelche Skizzen mit frechem Pinselstrich Motiv um Motiv vor blauem Grund. Nilpferde umarmen sich neben

tanzen den Ballerinen. Eine Kuh zwinkert einem Tiger zu. Der Kalbskopf auf der Platte leckt sich den Mund, weil er nicht mit einer Vinaigrette, sondern mit einer Vinaigretagarbo serviert wird. Es quaken Frösche aus Büstenhaltern und recken Pelikane den Kopf nach einer Birne.

Stehen, staunen, lachen

René Noël, ausgebildeter Buchbinder und Restaurator alter Bücher, ist in Basel kein Unbekannter. Ende der 1990er-Jahre lernte der Franzose aus Strassburg während der Fasnacht Basel näher kennen; daraus sind Freundschaften entstanden – mit dem mittlerweile verstorbenen André Bühler, in dessen Restaurant Manger & Boire er jahrelang die eine Längswand immer wieder neu bemalte, oder mit Michele Parisi, der den Schmalen Wurf führt und der für die Kosten des

jetzigen Wandgemäldes in der Rheingasse aufkommen ist.

Noëls witzige Figuren haben Wilhelm Busch'sche und Tomi Ungerer'sche Qualitäten. Sie

strahlen Fröhlichkeit aus, haben bisweilen satirischen Biss und lassen unterschiedlichste Assoziationen zu. Und die einzelnen Motive an der Wand vor dem



Corona Beef statt Corned Beef, Vinaigretagarbo statt Vinaigrette, Frösche in Büstenhaltern – Maler René Noël beweist mit seinem Wandbild Tomi Ungerer'sche Qualitäten. Foto: Nicole Pont

Schwarzen Bären erzählen viele kleine persönliche Geschichten. So erinnert das rote Feuerzeug an eine nächtliche Begegnung beim Käppelijoch zwischen Noël und einer Frau, die um Feuer bat, als sich deren Rock durch einen Windstoss plötzlich wie bei Marilyn Monroe aufbauchte.

Nur etwas fehlt noch: ein Dankeschön an Jan Peter Tripp. «Der Maler bedeutet mir viel; er hat mir immer wieder geholfen – ihm möchte ich noch eine kleine Hommage an die Wand malen», sagt Noël.

Eigentlich hätte am letzten Sonntag Vernissage sein sollen. Doch das Wetter machte dem Anlass einen Strich durch die Rechnung. Den Passanten ist das egal; neugierig bleiben Kinder mit ihren Eltern stehen, staunen und lachen.

Dominik Heitz

Sommersprossen

Nummer 22



Der Bruno-Manser-Interpret ist am Theater Basel. Foto: Lucia Hunziker

Er ist Basler. – Nein. Richtig ist: Er stammt aus Reinach. Entdeckt seit der Corona-Zeit Basel wieder. Und dies jeden Tag aufs Neue.

Schon früh hat er sich fürs Theater begeistert. 2008 erhielt er den Maturandenpreis für sein ausserordentliches Engagement im Bereich Kunst.

Nach der Matura besuchte er die Otto-Falkenberg-Schule in München. Trat in den Kammer-spielen auf. Und wurde direkt nach Hamburg ans Thalia-Theater engagiert. Hier spielte er acht Jahre im Ensemble, drehte daneben Filme, etwa «Der Kreis», wo er Röbi Rapp spielte. Und wurde für diese Rolle an der Berlinale auch mit dem Panorama-Publikumspreis ausgezeichnet.

Als Bruno Manser machte er im gleichnamigen Film über den Umweltaktivisten Furore. Und er wurde schliesslich ins Schauspiel-Ensemble der Basler Theaters gerufen. Hier trat er während der schwierigen Corona-Zeit in «Metamorphosen» auf, schliesslich im Mai und im Juni in «Onkel Wanja». Unsere Frage – wie heisst unser Schauspieler-Shootingstar aus der Region?

Wir suchen den Vokal, der im Vornamen einmal und im Nachnamen zweimal vorkommt.

Und das ist ein: ...

-minu

Nachricht

Ab jetzt ist in Basel jeder Freitag ein Walk-in-Tag

Basel Das Gesundheitsdepartement (GD) Basel-Stadt kündigt weitere Walk-ins bis Ende August an. Das Angebot im Messezentrum steht jeweils am Freitag allen Impfwilligen offen. Eine Vorabregistrierung ist für diese Walk-in-Tage nicht nötig, aber weiterhin möglich. Die spontane Impfung steht allen impfwilligen Personen offen, die in Basel-Stadt arbeiten oder wohnen und noch nicht auf einer Warteliste für einen Impftermin stehen. (red)

Glückwunsch

Basel Die BaZ gratuliert Charlotte und Georg Vonder Mühl-Vischer zu ihrem 50. Hochzeitstag herzlich und wünscht ihnen alles Gute für die gemeinsame Zukunft. (red)

gratulationen@baz.ch