

«Farnsburg» mit neuen Angeboten

Ormalingen | Das Restaurant empfängt ab morgen wieder Gäste



Nach drei Monaten Pause öffnet der Landgasthof Farnsburg morgen wieder – mit neuen Angeboten wie einem digitalen Weinkellererlebnis.

Bild zvg

Der Landgasthof Farnsburg oberhalb von Ormalingen war drei Monate lang geschlossen. Nun öffnet er morgen wieder – mit neuem Angebot. Besitzer Daniel Staub will die Traditionsbeiz mit Weinkeller auch als Kultur- und Eventlocation positionieren.

Paul Aenishänslin

Der Ormalinger Landgasthof Farnsburg unterhalb der gleichnamigen Burgruine besteht seit mehr als 300 Jahren. 2019 erwarb ihn Daniel Staub von der Familie Dettwiler, die weiterhin den dort liegenden Landwirtschaftsbetrieb samt Hofmetzge-

rei betreibt. In den vergangenen Jahren hat Staub viel investiert. Ab morgen Freitag wird der Landgasthof nach einer dreimonatigen Pause wieder für die Gäste geöffnet sein.

Neben dem bisherigen Angebot – dem Restaurant und dem Weinkeller – wartet der Landgasthof neu mit einem stark erweiterten Kultur- und Eventangebot auf. «Auch wurde der Betrieb für das digitale Zeitalter fit gemacht», sagt Staub.

Und weiter: «Das Buchen von Events ist künftig so einfach wie nie. In nur zwei Minuten kann man bei uns einen Anlass mit bis zu 220 Gästen organisieren. Dabei erhält man eine Offerte für fünf verschiedene Menüs inklusive Wein und Digestifs, jeweils

unter Berücksichtigung der Anzahl Kinder, gewünschter veganer Menüs und so weiter.» Zudem kann vieles Weitere mit wenigen Klicks gebucht werden: Fotograf, Moderator, Zauberer, Band, Blumen- und Ballonschmuck oder Weinkeller- und Burgführungen.

Single-Treff kommt zurück

Eine weitere Neuheit: «Im grössten und ältesten achtfachen Gewölbe-Weinkeller des Landes bieten wir ab Mitte April als erstes Restaurant in der Schweiz ein dreidimensionales Weinkeller-Erlebnis an», sagt Staub. Die Gäste würden mit einem iPad durch verschiedene Länder geführt. Dadurch finde man rasch die gesuchte Flasche inklusive Weinbewertung, so

Staub. «Und Fragen werden von einem digitalen Sommelier beantwortet.» Zwischen 1000 verschiedenen Weinflaschen könne so ausgewählt werden.

Im laufenden Jahr sind im Landgasthof Farnsburg ausserdem rund 120 Anlässe geplant. «Sie reichen vom Trüffel-, Cordon-bleu- und Galloway-Essen bis zu einem Oktoberfest, diversen Konzerten oder einem Lottomatch. Und jeden Sonntag gibt es wieder den beliebten Sonntagsbrunch.» Auch seien Zigarren- und Whiskyabende, Krimidinner, Weinkeller- und Burgführungen, Yoga-Retreats, Zauber- und Komödienshows, Romantik-Dinner und vieles mehr geplant.

«Zudem führen wir den «Postillon d'Amour» wieder ein», verrät Staub.

Der Single-Treff hat vor 70 Jahren im Restaurant Farnsburg am Barfüsserplatz in Basel begonnen und ist lange Zeit wöchentlich im «Plaza» durchgeführt worden. Staub: «In Zeiten von Online-Single-Börsen wie Parship oder Tinder suchen viele Menschen wieder die klassische Datingform. Deshalb bringen wir den «Postillon d'Amour» zurück.»

Ein eleganter Briefträger – eben der «Postillon d'Amour» – bringt ein geschriebenes, zugeklebtes Brieflein von einem Männer- zu einem Frauentisch. «Die Gäste können sich dann schreiben oder nicht – je nach Belieben.» Handys seien an diesem Abend verboten – «wie früher, als es sie noch nicht gab», so Staub. Diese Abende würden jeweils mit einem Welcome-Apéro beginnen und zum Ausklang gebe es Disco.

Mit all diesen neuen oder wieder eingeführten Angeboten möchte Besitzer Daniel Staub aus dem Landgasthof Farnsburg eine wahre «Kultur- und Eventburg» machen. Und so die 300-jährige Traditionsbeiz in die Zukunft führen.

Der Landgasthof Farnsburg oberhalb von Ormalingen ist ab morgen Freitag wie folgt geöffnet: Mittwoch bis Sonntag, 11 bis 14 Uhr und 18.00 bis 21.30 Uhr. Sonntag 9 bis 18 Uhr, Brunch 9 bis 13 Uhr, Mittagessen ab 11.30 Uhr.

Weitere Informationen unter: www.farnsburg.swiss

IST IHR GARTEN FIT FÜR DEN KLIMAWANDEL?

Jetzt die Jagd auf Nacktschnecken eröffnen

Baselbiet | Je früher, desto besser



Ober- und Unterseite eines im Garten ausgelegten Brettchens.



Bilder Heinz Döbeli

Wer meint, alle Schnecken seien noch im Winterschlaf, der irrt. Das mag für die Weinbergschnecken zutreffen, auf Nacktschnecken hingegen nicht. Wer früh im Jahr mit geeigneten Methoden auf die Jagd geht, kann im Garten Bereiche mit wenig Nacktschnecken schaffen.

Heinz Döbeli

Ein schneckenfreier Garten ist nicht das Ziel. Angestrebt werden nur schneckenarme Bereiche. Sinnvollerweise befinden sich diese innerhalb eines Schneckenzauns. In diesem Bereich können dann Pflanzen angebaut wer-

den, die in der Regel von Schnecken abgefressen werden.

Das Absammeln von Schnecken im Morgengrauen bei nasskalter Witterung ist mühsam. Einfacher ist es, wenn man Sammelpunkte einrichtet. Schnecken sind meist bei Dunkelheit unterwegs, tagsüber verkriechen sie sich an einen geschützten Ort, um nicht im Bauch der Vögel zu landen.

Beliebte Orte sind Brettchen. Die müssen nicht gehobelt oder lackiert sein, im Gegenteil, je modriger, desto besser. Solche Brettchen oder Rindenstücke legt man im Garten aus. Am Ende der Nacht verstecken sich die Schnecken unter den Brettchen. Am Tag lässt sich der Fang bequem einsammeln. Meist kleben die Schneck-

lein am Holz, mit einem Spachtel können sie dann in ein Gefäss geschubst werden, ohne dass man schleimige Finger bekommt. Man kann den Jagderfolg noch optimieren, indem man angefaulte Rüstabfälle unter die Brettchen legt. Salat ist gut, feuchtes Brot besser.

Kleine Schnecklein früh im Jahr

Ich schreibe bewusst Schnecklein und nicht Schnecke. Wenn man früh im Jahr beginnt, fängt man meist kleine Schnecklein. Viele Gartenratgeber schildern Methoden, wie man gefangene Schnecken tötet: Zerschneiden, mit heissem Wasser übergiessen oder ins Gefrierfach stellen. In meinem Garten dürfen die Schnecken weiter-

leben. Ich transferiere sie in den Hauskompost, wo sie bei der Umwandlung der Rüstabfälle in Kompost mithelfen, sofern sie nicht vorzeitig von Amseln und Elstern aus dem Verkehr gezogen werden.

Wer Freude an Grafiken hat, kann notieren, was er gefangen hat. Meist stellt man fest, dass die Zahl über die Zeit abnimmt, dafür andere Tierchen gefunden werden. Diese lässt man unbehelligt, denn viele ernähren sich von Schnecken und Scheckeneiern: Laufkäfer, Hundertfüsser (im Gegensatz zu Tausendfüsser sind das Jäger) sowie ab und zu eine Blindschleiche.

Oft findet man auch Gehäuse-schnecklein. Diese dürfen bleiben, denn wirklich schädlich sind nur die

Spanischen Wegschnecken (nicht auf dem Bild), die Ackerschnecken (die beigen) und die Gartenwegschnecken (die schwarzen, eine davon halb umgekehrt mit oranger Unterseite). Bis jetzt habe ich den Begriff Schneckenkorn nicht verwendet. Solche Körner verwende ich seit Jahren nicht mehr.

Dieser Beitrag hat auf den ersten Blick nicht viel mit dem Klimawandel zu tun, dafür umso mehr mit dem Schwund der Biodiversität in unseren Gärten, unter anderem wegen der Schneckenkörner. Dank dem Verzicht auf solche und andere Gifte fördert man die Biodiversität im Garten, und Gärten mit hoher Biodiversität sind resistenter gegen die Folgen des Klimawandels.