

Land Leben

Der Burger vom Lande

Landbeiz Stefanie Cairoli und David Simon sorgen in der Säge in Rothenfluh für jugendlichen Schwung.

Heiner Oberer

Burger in Rothenfluh? Geht das? Das geht – und wie! Da wäre zum Beispiel der Special-Burger «Don Vito Corleone», benannt nach dem fiktiven Mafiaboss aus «Der Pate». Zwischen den zwei Hälften eines knusprigen Buns thront ein saftig gebratenes Rindfleischpatty, belegt mit Salami-chips, paniertem Mozzarella, grillierten Zucchettis, Tomaten-Tatar und Basilikum-Mayonnaise. Dazu, wie es sich gehört, French Fries.

Für den ungeübten Burger-Esser eine Herausforderung. «Ein Burger, der nicht tropft, ist kein richtiger Burger», sagt Stefanie Cairoli (36), gelernte Köchin und Restaurations-Fachfrau. Zusammen mit ihrem Partner David Simon (29), auch er gelernter Koch, sechs Mitarbeitenden und einer Lernenden im Service betreibt sie seit rund einem Jahr die Säge in Rothenfluh.

Kennen gelernt haben sich die beiden im Landgasthof Hard in Zunzgen, wo Simon in der Küche und Cairoli im Service arbeitete. Immer auf der Suche nach Neuem, entschlossen sie sich im Jahr 2015, den Dienst in Zunzgen zu quittieren und mit einem Food-Truck – liebevoll «Foodie» genannt – zu den Kunden zu reisen. Mit grossem Erfolg: Die verschiedenen Burger-Kreationen erlangten schon bald Kultstatus. Drei Jahre später machen sie einen weiteren Schritt in die Selbstständigkeit: Sie übernehmen das Restaurant Säge in Rothenfluh. «Dank fairer Konditionen der Eigentümer der Säge, der Bussinger & Itin AG, haben wir diesen Schritt bis jetzt nicht bereut», sagt Simon.



Ein eingespieltes Wirtspaar: Stefanie Cairoli und David Simon fühlen sich in der Säge wohl. Fotos: Kostas Maros

Das Restaurant Säge ist von Jakob Erny-Erny («Sager Schaggi») im Jahr 1917 erbaut worden. Der Name kommt von der 1700 erbauten Sägerei, die 1958 aufgegeben worden ist.

Bequem, leicht, nachhaltig

1732 hat der Basler Johann Conrad Wieland, Salzschriftsteller und Ratsherr, am östlichen Hang, ungefähr 50 Meter vom Sägewerk entfernt, einen Landsitz erstellen lassen. Die Häusergruppe mit der Säge, die Wieland 1756 auf dubiose Art und Weise ersteigert hat, war ungefähr vier Generationen im Besitz seiner Familie.

Wegen der Trennungswirren und dem bürgerkriegsähnlichen Zustand hat die Familie Wieland den Landsitz 1833 aufgegeben.

Die beiden jungen, innovativen Köche streben nach Casual Dining, nach Bequemlichkeit in der Gaststube, Leichtigkeit in der Einrichtung und Nachhaltigkeit bei den Lebensmitteln. «Gekocht wird frisch, zeitgemäss und im Takt der Jahreszeiten. Mit regionalen Akzenten oder in Anlehnung an die internationale Küche», sagt David Simon. Und das mit viel Liebe und Leidenschaft.

Sei es Wiener Schnitzel vom Vollmilchkalb, Baselbieter Rinds-

Entrecote oder die vegetarische Buddha-Bowl mit Bulgur, Falafel, Zucchini, Tomaten und Granatapfelkernen mit Minzjoghurt, «alles wird immer frisch zubereitet», erklärt Stefanie Cairoli beim Gespräch in der luftig eingerichteten Gaststube.

«Am Anfang haben wir uns schon die Frage gestellt, was wir für ein Restaurant sein möchten», erinnert sich Simon. Soll es eine Schnitzelbeiz werden, wie es sie schon zur Genüge gibt, oder soll es doch ein etwas anderes, kulinarisch breiteres Angebot sein? Nach reiflichen Überlegungen haben sie sich ent-

schieden, dort weiterzumachen, wo sie aufgehört haben, und sich unter anderem auf die Burger zu konzentrieren.

Kinder essen gratis

«Wir waren uns bewusst, dass die Lage der Säge nicht unbedingt für ein Burger-Restaurant spricht. Aber der Erfolg gibt uns bis jetzt recht», sagt Simon. Seine Partnerin ergänzt, dass das kulinarische Angebot vielfältig sei. So könne man auch einen Wurstsalat, ein paniertes Schweinschnitzel oder ein Ergolzaler Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Appenzeller Käse und Beinschinken, bestellen. Besonders ist, dass Kinder in der Säge gratis essen. Und den obligaten Sirup gibt es erst noch dazu.

Da die Arbeit im Restaurant sehr intensiv sei, hätten sie kaum mehr Zeit, mit dem Food-Truck unterwegs zu sein. «Vorläufig nutzen wir den Foodie nur noch für das Catering», sagt Simon. Aber die Burger, mit denen sie so viel Erfolg hatten, gibt es natürlich immer noch.

Beim Gespräch spürt man, dass die Gastgeber der Säge von ihrer gastronomischen Mission überzeugt sind. «Wir möchten unsere Gäste in einer entspannten Atmosphäre mit möglichst regionalen Produkten verwöhnen.» Bei unserem Besuch ist das perfekt gelungen.

Restaurant Säge

Säge 119, 4467 Rothenfluh, Tel. 061 991 90 67; Geöffnet von Mittwoch bis Freitag 8.45 bis 14 Uhr und 17 bis 24 Uhr sowie Samstag 17 bis 24 Uhr und Sonntag 10 bis 22 Uhr. eat@restaurant-saee.ch www.restaurant-saee.ch

Rezept

Vitello basilico

Zutaten für 2 Personen:

500 g Kalbsunterspälte
1 EL Fenchelsamen, im Mörser zerstoßen
5 EL Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Knoblauch, Curry, Cayennepfeffer, Paprika, getr. Kräuter, Kreuzkümmel gemahlen)

Für die Basilikumsauce:

1 grosser Bund Basilikum
150 g Magerquark
4 EL Mayonnaise
1 Knoblauchzehe gepresst
¼ geriebene Zitronenschale
1–2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Alles im Mixer pürieren.

Zubereitung:

Fleisch mit Gewürzmischung einreiben und in einem Vakuumbeutel verschliessen. Im Wasserbad bei 70 Grad 3,5 Stunden ziehen lassen. Fleisch über Nacht auskühlen lassen, aus dem Beutel nehmen und trocken reiben.

250 g Fleisch in feinste Scheiben schneiden. Fächerartig auf Teller anrichten und Sauce darüber geben. Mit Sprossen, Baby Leaf, bunten Cocktailtomaten, Basilikum garnieren. Beilage: Salatbouquet



Land erleben

Eine heisse Wurst im kühlen Wald

Die Hitzewelle hat uns mit voller Wucht erfasst. Jetzt hilft nur noch der Sprung ins kühle Nass. Oder der Gang in den Wald. Der Wald ist an heissen Tagen ein sicherer Wert, die Bruthitze mit einem Lächeln zu überstehen. Erst recht, wenn man es sich bei einem Grillplatz gemütlich macht.

Die Baselbieter Feuerstellen liegen inmitten sattgrüner Wälder, direkt an Wasserfällen oder mit Weitsicht hoch über den Tälern. Manch eine liegt abgelegen und ist nur nach ausgiebiger Wanderung erreichbar, dafür ist die Chance gross, sie ganz für sich allein zu haben. Baselland Tourismus verfügt über eine Liste mit den schönsten Feuerstellen in der Region. Mittlerweile sind über

70 Grillplätze verzeichnet – von der einfachen Gattung mit Bank und Feuerstelle bis zur luxuriösen Ausführung mit Grillhaus. Sie alle sind per Wanderwegnetz gut erreichbar.

Aber Achtung: Der Wald ist sehr sensibel. Hier einige Tipps: Informieren Sie sich über die aktuelle Gefahrensituation, und halten Sie Feuerverbote unbedingt ein. Nur fest eingerichtete Feuerstellen verwenden. Feuer laufend überwachen, und Funkenwurf sofort löschen. Feuerstellen nur im absolut gelöschten Zustand verlassen. Bei starken und böigen Winden unbedingt auf Feuer im Freien verzichten. (BL Tourismus)

www.baselland-tourismus.ch/feuerstellen



Unser Verein

Das grosse Netzwerk des lokalen Gewerbes

Ohne den Verein würde den Nachbargemeinden Frenkendorf und Füllinsdorf etwas fehlen. In diesem Punkt ist sich Raoul Wyss absolut sicher. Das Vorstandsmitglied des lokalen Gewerbevereins KMU Frenkendorf/Füllinsdorf erklärt: «Der Verein ist eine Werbepattform für uns Gewerbetreibende. Er ist gleichzeitig ein wichtiger Teil im Netzwerk von Gemeinde, ihren Einwohnern und den KMU.»

Seit 69 Jahren setzt sich KMU Frenkendorf/Füllinsdorf für die Bedürfnisse seiner rund 90 Mitglieder ein. Sichtbar wird der Verein, wenn er sich mit Anlässen an die Bevölkerung richtet. Er ist in Frenkendorf verantwortlich für den Weihnachtsmarkt und die sogenannte Uestuehle, einen Anlass, an dem die Restaurants mit ihren Tischen und Stühlen auf die Strasse hinauswachsen. «Das ist schon fast ein Dorffest», sagt Wyss.

Bis 2014 zelebrierte KMU Frenkendorf/Füllinsdorf noch den Herbstmarkt. Doch der Aufwand war gross. Das Frenkendorfer Zentrum musste für den Verkehr gesperrt werden. Umleitungen waren nötig, wie zuletzt im August 2018, als das Schweizer Fernsehen mit dem «Donnstag-Jass» zu Gast war.



Raoul Wyss hinter seinem Tresen am Gewerbetag in Frenkendorf.

Doch am Herbstmarkt nahmen immer weniger Gewerbetreibende teil. «Viele glauben, Aufwand und Ertrag würden in keinem vernünftigen Verhältnis zueinander stehen», schildert Raoul Wyss den Sachverhalt, «damit hat jeder Gewerbeverein zu kämpfen.»

Er selbst möge die Plattform eines öffentlichen Auftritts. Wyss, Geschäftsführer eines Elektro-KMU, steht am 2. Gewerbetag in Frenkendorf hinter dem Tresen und hofft auf Besuch in seinem Zelt. «Diese Präsenz kos-

tet mich keine 500 Franken, meine Zeit natürlich nicht mitgerechnet», sagt er, «logischerweise verkaufe ich hier gar nichts, aber ich bin am Netzwerken und zeige den Besuchern Exklusives aus unserem Sortiment.»

Der Druck der Grossen

In den Augen von Raoul Wyss stärken Anlässe wie der Gewerbetag die Position der kleinen und mittleren Unternehmen, weil «der Kleinbetrieb grundsätzlich von den Leuten im Dorf lebt». Er zeige den Dorfbewoh-

nerinnen und -bewohnern, «wen es überhaupt gibt im Dorf». Das sei wichtig, um gegenüber Grosskonzernen bestehen zu können. Deren Druck würden die KMU merklich spüren.

Mit einem Budget von 10 000 Franken, generiert aus Mitgliederbeiträgen und Spenden, kommt KMU Frenkendorf/Füllinsdorf durchs Jahr. Damit finanziert werden etwa der Internetauftritt des Vereins sowie allfällige Werbemassnahmen. Manchmal investiert der Verein zudem in politische Anliegen. Immer dann, wenn das Gewerbe betroffen ist.

Raoul Wyss berichtet von einem erstaunlichen Zusammenhalt zwischen den Mitgliedern des Gewerbevereins. Habe beispielsweise ein Mitglied Mühe mit dem Marketing, tausche es sich einfach mit einem anderen aus, das auf diesem Gebiet seine Stärken habe. «Es kommt auch vor, dass sich KMU untereinander aushelfen, wenn Personal-mangel besteht», ergänzt Wyss. Ein paar Telefonate würden reichen, und das gute Netzwerk trage bereits Früchte.

Daniel Aenishänslin

www.kmu-frenkendorf.ch