

Landbeiz

Köstlichkeiten aus der französischen Küche

Lammkotelett, Hirschkuhfilet und 88 verschiedene Weine: Willkommen in der «Couronne d'Or» in Leymen

Von Thomas Immoos

Leymen. Nur einen Katzensprung von der Schweizer Grenze entfernt liegt das Restaurant Couronne d'Or in Leymen. In diesem Elsässer Dorf befindet sich auch die einzige Haltestelle des 10er-Trams auf französischem Boden. Das Lokal, das an der Hauptstrasse liegt, ist also von Basel aus sowohl mit dem Auto als auch mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut zu erreichen.

Vor vier Jahren kam es zu einem Besitzerwechsel. Die beiden langjährigen Inhaber Urs Rusterholtz und Bernhard Weber verkauften das weit herum bekannte Lokal an Jonathan Kauffmann, einen jungen Elsässer. Dieser führt seither die «Couronne d'Or» erfolgreich. In der Küche sorgt Küchenchef Alexandre Viotti dafür, dass die Gäste kulinarisch verwöhnt werden.

Alt, aber stilvoll renoviert

Das Gebäude hat eine lange Geschichte. Erbaut wurde es um rund 1700. Seither war es Dorffestaurant, Bistro und Hotel. Rund 200 Jahre später wurde das Lokal erweitert und komplett saniert. Allerdings wurde dann jahrzehntelang nichts für den Erhalt des Lokals getan, sodass es zusehends zerfiel. Erst der Basler Gastronom Urs Rusterholtz unternahm 1990, als er gemeinsam mit Weber die «Couronne» kaufte, eine umfassende Sanierung, ohne das heimelige Ambiente zu beschädigen.

Als vor vier Jahren Jonathan Kauffmann das Restaurant kaufte, erhielt es einen neuen Anstrich. Der alte Saal mit viel Holz und Parkettboden wurde sorgsam saniert, sodass er heute eine heimelige Atmosphäre verbreitet.

Im Saal ist das eigentliche Restaurant. Neben dem Buffet befindet sich das Bistro. Das Lokal verfügt zudem über ein kleines Sali für Gruppen sowie über eine helle Veranda, die zwischen Saal und Garten liegt. Im grossen Garten finden im Sommerhalbjahr Radfahrer, Wanderer, Ausflügler und



Seit vier Jahren Patron. Gastgeber Jonathan Kauffmann hat das beliebte Speiserestaurant «Couronne» von den Basler Gastronomen Urs Rusterholtz und Bernhard Weber übernommen. Er setzt auf saisonale Küche. Foto Kostas Maros

andere Gäste unter schattenspendenden Bäumen Platz.

Zu den Kunden, die regelmässig in der «Couronne d'or» einkehren, gehören vor allem Gäste aus Basel und Umgebung: Geschäftsleute, Mitarbeitende der Basler Grossunternehmen, Expats.

Weine vor allem aus Frankreich

Kauffmann und Viotti setzen auf saisonale Küche und – soweit möglich – auf regionale Produkte. Die Menükarte ist kein Computerausdruck, sondern von Kauffmann von Hand geschrieben. Darauf finden sich moderate Preise. Mehrgängige Menüs gibt es für 27 bis 50 Euro. Etwa ein paniertes Lammkotelett, Hirschkuhfilets mit Wald-

pilzen. Zurzeit, im Herbst, angesagt sind natürlich die verschiedenen Wildgerichte. Gnocchi piémontais (18€) oder Ravioli aux truffes (19€) als Hauptgang oder für 11 bzw. 12 Euro als Vorspeise.

Auf der Weinkarte setzt Kauffmann vor allem auf Weine aus Frankreich, im Angebot stehen auch italienische und spanische Weine. Der Gast kann aus 88 verschiedenen Weinen auslesen. Ein Glas (1dl) kostet zwischen 3 und 4 Euro, ein Viertel zwischen 6 und 9 Euro. Zudem gibt es zum Wochenwein eine «suggestion du mois».

Jonathan Kauffmann hat am Lycée Storck in Guébwiler das Diplom des Restaurationsfachmanns erworben. In mehreren Lokalen hat er – unter ande-

rem auch bei Urs Rusterholtz – sein Fachwissen und seine Erfahrung erweitert. Er war Chef de Salle und Restaurationsverantwortlicher, bevor er sich selbstständig machte.

«Urs Rusterholtz hat mich sehr geprägt», sagt er. Deshalb sei es eine gute Fügung, nun in dessen Fussstapfen getreten zu sein, sagt Kauffmann. An der Gastronomie schätzt er nicht nur die Abwechslung und die Vielfalt, sondern vor allem: «Ich spreche gerne mit den Menschen; und es freut mich zu sehen, wenn sie zufrieden mein Lokal verlassen.»

Couronne d'Or, 10 Rue Principale, 68220 Leymen, Tel. 0033 3 89 68 58 04; Mail: lacouronnekauffmann@gmail.com. Mo, Di und Mi geschlossen.

Rezept

Filet mignon de biche aux champignons de bois

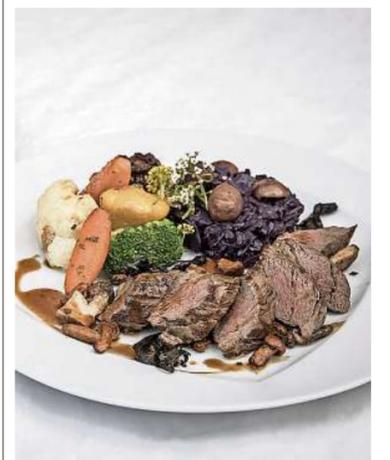
Rezept für vier Personen

Filet (ca. 640–720 g) während mehrerer Stunden (über Nacht) in eine Marinade legen. Für die Marinade Erdnuss- oder Sonnenblumenöl verwenden, Rotwein, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zimt, diverse Gewürze (nach Belieben) dazugeben.

Filet aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen. Würzen mit Salz und Pfeffer und in der Pfanne auf allen Seiten gut anbraten und dann bei 150 Grad während fünf Minuten braten.

Für die Pilzsauce Steinpilze, Eierschwämmli und Totentrompeten verwenden. Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen; danach Pilze während ca. drei Minuten bei mittlerer Hitze braten; Zwiebeln kurz mitbraten. Ca. 2 dl Rahm daruntermischen. Abschmecken.

Mit Spätzli und Rotkraut servieren.



Vom Bauernhof

Gold für die Königin des Baselbiets

Eingemachte Kirschen gehören kaum mehr zu unserem Speiseplan. Was Stefanie Weber jedoch aus ihren Hochstammkirschen zaubert, hat sogar die Jury am nationalen «Wettbewerb der Regionalprodukte» überzeugt. Von Ormalingen Richtung Hemmiken fahrend, sieht man auf der rechten Seite ein Schild zum «Hof Baregg». Im Hofladen erwartet einen riesigen Vielfalt und Auswahl an Sirup, Konfitüren, Eingemachtem, aber auch Fleisch und Spirituosen. Stefanie Weber versteht es, alles, was auf dem Betrieb wächst, zu nutzen. Während der Erntezeit wird fleissig verarbeitet, eingemacht und eingefroren. Kirschen gibt es dank den zahlreichen Hochstamm-Obstbäumen genug. Die Idee, die Baselbieter «Nationalfrucht» als süss-saure Variante anzubieten, entstand vor einigen Jahren. «Am Anfang haben wir kaum davon verkauft. Wir wollten sie schon aufgeben, da hat Coop vor rund drei Jahren die süss-sauren Kirschen in sein Sortiment aufgenommen. Seitdem sind sie ein Verkaufsschlager», sagt Stefanie Weber. Mit den süss-sauren Kirschen ist ihr ein besonderes Meisterstück gelungen. Die erntereifen Früchte werden in einem Sud mit Essig und Gewürzen eingelegt. Nach zwei Tagen wird der Sud weggenommen, aufgekocht und in die Einmachgläser zu den Kir-

schen geleert. Im geschlossenen Glas werden die Früchte dann sterilisiert, damit sie auch lange haltbar sind. Die Kirschen behalten ihre Form, weil sie nicht entsteint werden. Sie passen wunderbar als Dekoration auf Käseplatten, schmecken ausgezeichnet zu Fondue Chinoise oder dienen als Alternative zu Preiselbeeren bei Wildgerichten. Aber auch der Sud kann genutzt werden – etwa als Essigersatz oder um eine Wildsauce zu verfeinern. Am Wettbewerb der Regionalprodukte diesen Sommer erhielten die süss-sauren Kirschen ihre verdiente Auszeichnung. Nun können sie sich mit einer Goldmedaille zieren. **fn**



Unser Verein

Theaterleute mit Herz und Passion

2018 feiert die Laienbühne Pratteln eine «grosse Kiste»: Ihr 40-jähriges Bestehen

Von Daniel Aenishänslin

Pratteln. «Wir haben unsere Spione», erklärt Präsident Thomas Roth, wie die Laienbühne Pratteln zu Nachwuchs gelangt. Wenn jemand auffällt in einem Theaterkurs, am Gymnasium oder auf einer anderen Bühne, «melden sie uns das». Im persönlichen Gespräch wird vorgefühlt, ob ein Engagement Sinn macht. Denn es wird «wahnsinnig zeitaufwendig», bis eine Produktion steht. Für eine Aufführung im November wird spätestens im Mai mit wöchentlichen Proben begonnen. Das könne sich bis zu vier Proben die Woche auswachsen – «je nachdem, wie sich Ensemble und Stück entwickeln».

In diesem Jahr spielt die Laienbühne die Kriminalkomödie «Acht Fraue» von Robert Thomas. Regie führt Niggi Reiniger. Er verfolgt an einem Tisch vor der Bühne der Dorfturnhalle die Proben. Noch gibt es einiges zu tun. Laufwege müssen koordiniert werden. Alle arbeiten konzentriert. Über 30000 Franken müsse der Verein für eine Produktion aufwerfen, sagt Thomas Roth. Bühnenrechte verschlingen bis zu zehn Prozent des Ertrags, deren Erwerb sei jedoch unumgänglich. «Ein Prozess kann das ganze Vereinsvermögen dahinraffen.»

Als Pratteln Feuer fing

Für 2018, zum 40. Geburtstag, plant die Laienbühne mit ihren 40 aktiven und 105 passiven Mitgliedern bereits jetzt «eine ganz grosse Kiste». «Anatevka» soll es werden. Mit im Boot der Cantabile Chor und die Musikgesellschaft. Es wird nicht der erste grosse Wurf sein. 2008, 175 Jahre nach der Schlacht an der Hülfenschanz und der Kantonstrennung, spielte die Bühne



Bis vier Proben unter der Woche. In diesem Jahr spielt die Laienbühne die Kriminalkomödie «Acht Fraue» von Robert Thomas. Foto Florian Bärtschiger

halten, aber auch wirklich gutes Theater zeigen. Daraus ergeben sich auch eigenwillige Produktionen. Vor sechs Jahren präsentierte die Laienbühne Pratteln Gotthelfs «Die schwarze Spinne» auf dem stillgelegten Gottesacker. Eine gruselige Stimmung.

In Pratteln wird mit Passion agiert. Thomas Roth erinnert sich noch gut an die Freilichtaufführung im Innenhof von Schloss Pratteln. «Der Diener zweier Herren» stand auf dem Programm und Roth mimte den Dottore Lombardi. Er argumentierte, er stritt und er knallte die Türen zu. Zu heftig. Sie musste für 1000 Franken repariert werden. «Sicherheitshalber hatten wir Reparaturkosten budgetiert», gesteht Roth, «wir gehen aufs Ganze.»

«Wollten wir immer einen vollen Saal, dann würden wir Schwank um Schwank spielen», sagt Roth. Das mache der Verein aber nur alle sieben, acht Jahre. Man wolle natürlich unter-