

Gemeinde will beim «Bolero» mitreden

Hauenstein-Ilfenthal | Zukunft nach abgesagter Versteigerung offen

kam. Die Zukunft des ehemaligen Motels und Erotikclubs «Bolero» auf der Hauenstein-Passhöhe bleibt ungeklärt. Eigentlich hätten die drei Grundstücke am vergangenen Mittwoch öffentlich versteigert werden sollen. Das Betreibungsamt Olten-Gösgen hatte sie gepfändet, weil sich Eigentümer Peter Wegmüller offenbar verschuldet hatte. Kurzfristig wurde die Versteigerung jedoch abgesagt.

Weshalb, gibt das Betreibungsamt wegen des Amtsgeheimnisses nicht bekannt, wie die «Basellandschaftliche Zeitung» gestern berichtet hatte. Möglich ist, dass der Schuldner die Forderung beglichen, die Gläubigerin die Pfändung zurückgezogen oder ein Beschwerdeentscheid das Verfahren blockiert hat. Gemeindepräsident Stefan Berchtold vermutet gemäss «bz», dass Wegmüller die Forderung bezahlt hat. Offizielle Informationen erhielt aber auch die Gemeinde nicht.

Am Vorabend der geplanten Versteigerung führte Hauenstein-Ilfenthal eine ausserordentliche Gemeindeversammlung durch. Trotz der Absage wollte der Gemeinderat wissen, wie die Bevölkerung grundsätzlich zu einem Kauf des Areals steht. Das Interesse war gross: 70 Stimmberechtigte nahmen teil – bei rund 340 Einwohnerinnen und Einwohnern laut Berchtold wohl ein Rekord. Rund 37 Personen sprachen sich dafür aus, dass die Gemeinde das «Bolero» erwerben soll, falls sich die Gelegenheit bietet. 20 bis 30 waren eher dagegen. Die finanziellen Möglichkeiten der Gemeinde seien allerdings beschränkt, so Berchtold. Bei einem Kauf der auf knapp 3 Millionen Franken geschätzten Grundstücke möchte sie die leer stehenden Gebäude rasch abreissen und das Areal anschliessend als Ganzes oder in Parzellen für Einfamilienhäuser verkaufen. Bauland sei im Dorf sehr gefragt.

Das «Bolero» wurde 1956 als Motel eröffnet. Später war es unter anderem Dancing-, Sauna- und Erotikclub. Im Jahr 2012 wurde der Betrieb endgültig geschlossen. Seither scheiterten mehrere Pläne für eine neue Nutzung. Zuletzt plante Wegmüller Einfamilienhäuser, Wohnungen und ein Café. Eine Abbruchbewilligung lag bereits 2023 vor, konkrete Bau-suche gingen bei der Gemeinde jedoch nie ein.

«Wertvoller und vielseitiger Beruf»

Eptingen | Bäuerinnen-Serie Teil 6: Anita Rudin vom Biohof Dangern



Anita Rudin in ihrer Steinmühle. Sie schätzt ihre Selbstständigkeit.

Bild emg.

Anita Rudin schätzt die Vielseitigkeit ihres Lebens auf dem Biohof Dangern oberhalb von Eptingen. Als Bäuerin, Müllerin, Mutter und Mitverantwortliche für den Betrieb hält sie viele Fäden in der Hand.

Elmar Gächter

«So wie es ist, stimmt es für mich», sagt Anita Rudin und betont im Gespräch immer wieder ihre vielseitige Tätigkeit auf dem Biohof Dangern. Sie ist hier auf dem Hochplateau oberhalb von Eptingen als jüngste von vier Schwestern aufgewachsen. Fast selbstverständlich war ihre Mithilfe im elterlichen Landwirtschaftsbetrieb beim Stallbesorgen oder Melken gefragt.

Eine bäuerliche Ausbildung zu absolvieren oder einen Bauern zu heiraten zählten jedoch nicht zu ihren Jugendträumen. Da lag ihr das kaufmännische Business wesentlich

näher, und so folgte nach der Schulzeit eine Lehre bei einer Bank. Doch das Leben läuft bekanntlich oft anders als geplant.

Nach der Heirat mit Christian, der in seiner Freizeit auf dem Betrieb ihrer Eltern mithalf, zeichnete sich nach und nach eine Hofübernahme ab. Nach familiärer Absprache – fair und transparent, wie sie festhält – übernahm sie 2011 in der Erbfolge den elterlichen Betrieb. Seither führen sie und ihr Mann gemeinsam den Hof mit 25 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche und rund 20 Mutterkühen. «Ich absolvierte die Spezialkurse «Landwirtschaft» im Ebenrain-Zentrum, und für Christian war klar, sich nach seinen Lehren als Schlosser und Forstwart zusätzlich zum Landwirt ausbilden zu lassen.»

«Wir einigten uns von Anfang an darauf, dass ich mich um die Betreuung unserer Kinder kümmere, den Haushalt, die Direktvermarktung und das Administrative des Be-

triebes. Auf den Maschinen zu sitzen sagt mir nichts. Dies überlasse ich lieber meinem Mann und unseren beiden Söhnen, die sich darum reisen, wer Traktor fahren darf», so Anita Rudin.

Dass sie, wenn ihr Mann auswärts einem Nebenerwerb nachgeht, den Stall betreut, ist für sie selbstverständlich. «Seit meiner Kindheit sind mir Kühe, generell Grosstiere, sehr nahe. Etwas Mühe habe ich, wenn wir sie zum Metzger bringen müssen. Es ist mir wichtig, dass sie würdevoll bis zu ihrem Ableben behandelt werden.»

Medaille für Regionalprodukte

Wer den Hof Dangern erwähnt, kommt am Begriff «UrDinkel» nicht vorbei. Insbesondere das «Kernotto» hat den Betrieb weitherum bekannt gemacht und ihn im Jahr 2013 mit der Bronzemedaille am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte ausgezeichnet. Vater Werner hat das Standbein mit einer eigenen Mühle aufgebaut und sie vor zwei Jahren an seine Töchter übergeben. «Das ist jetzt mein Nebenerwerb. Eine meiner Schwestern und ich mahlen an unterschiedlichen Tagen, zudem erledige ich die ganze Administration und Buchhaltung für die Steinmühle. Dies mache ich sehr gern.»

Viel läuft über den Postversand, es kommt aber auch Kundschaft auf den Hof, um die Produkte abzuholen. Die Nachfrage sei seit dem Produktionsbeginn im Jahr 2008 stetig gestiegen. «Das freut uns natürlich, aber es stellt sich auch immer wieder die Frage, ob wir grösser werden sollen oder nicht. Unser Ziel ist es, die Produkte auch künftig selber herstellen zu können», so Anita Rudin.

Sie schätzt ihre verschiedenen Rollen als Bäuerin und Müllerin und vor allem auch jene als Mutter von zwei Söhnen. «Mein Alltag erfüllt mich sehr. Ich bin selbstständig und flexibel und plane meine Zeit eigenständig. Ich kann mir nicht vorstellen, voll als Angestellte in einen festen Tagesablauf eingebunden zu

sein.» Sie spricht die Nachhaltigkeit an und betont, wie wichtig ihr eine gesunde Ernährung ist.

Auf Augenhöhe treffen

Sie kocht sehr gerne und achtet darauf, neben Bioprodukten aus der Region vor allem auch eigene Produkte in den Speiseplan zu integrieren. «Ich möchte unseren Kindern mitgeben, wie wichtig es ist, zu wissen, woher die Lebensmittel kommen.» Und wie steht es dabei um «Kernotto»? «Einmal pro Woche, wobei meine Jungs vor allem Fans von Teigwaren und möglichst viel Fleisch sind.»

Zum «Internationalen Jahr der Landwirtinnen und Bäuerinnen» meint Anita Rudin: «Für mich ist es einer der wesentlichsten Aspekte, dass sich der Landwirt und seine Partnerin auf gleicher Augenhöhe begegnen. Die Arbeit auf dem Feld und die Hausarbeit oder das Kochen sollen genau gleich viel wert sein, auch wenn Letzteres kein Geld einbringt.»

Das Jahr der Bäuerin soll vor allem die Arbeit der Bäuerinnen sichtbar machen und zeigen, wie wertvoll und vielseitig der Beruf ist. «Bei der Bäuerin laufen alle Fäden zusammen – sie ist die eigentliche Managerin des Betriebs. Wichtig ist zudem, dass man auch jüngeren Landwirtinnen zutraut, einen Betrieb selbstständig zu führen.»

Und wie sehen die Zukunftspläne von Anita Rudin aus? «Was ich schon längere Zeit lernen möchte, ist Kranfahren. Heuabladen war bis vor zwei Jahren das Metier meiner Mutter.» Und die Freizeit? «Auszeiten finde ich wichtig, die Umsetzung gestaltet sich manchmal etwas schwierig. Wenn wir wegfahren, dann am liebsten in die Berge zum Skifahren und zum Wandern; gerne würde ich wieder einmal ans Meer fahren.» Nicht verzichten möchte sie auf ihre Joggingrunde zu früher Morgenstunde mit Border-Collie-Mischung Bobby, auf ihr Engagement als Euphonium-Spielerin im Musikverein Eptingen und auf ihre Yoga-Stunden.

Feuerverbot trübt die Fleischeslust kaum

Baselbiet | Metzgereien verzeichnen beim Grillfleisch nur geringe Einbussen

Wegen der anhaltenden Trockenheit gilt im Kanton Baselland ein Feuerverbot im Freien. Die regionalen Metzgereien spüren dies beim Verkauf von Grillfleisch zwar teilweise. Stärker ins Gewicht fällt jedoch das heisse Sommerwetter.

Sander van Riemsdijk

Seit einigen Wochen ist im Kanton Baselland wegen der Trockenheit das Grillieren mit Holz oder Holzkohle im Freien verboten. Doch wirkt sich das auch auf den Fleischkonsum aus? Bleiben die Metzgereien auf ihren Grillfleischspezialitäten sitzen?

Von einem Einbruch beim Verkauf könne keine Rede sein, sagen die Metzgereien Zimmermann in Gelterkinden, Häring in Sissach und Recher in Lausen. Zwar macht ihnen das anhaltend

heisse Sommerwetter zu schaffen, weil die Kundschaft weniger Fleisch isst. Das Verbot von Holzkohlegrills führt jedoch kaum zu zusätzlichen Einbussen beim klassischen Grillgut.

«Wir spüren zwar das Verbot», sagt Rolf Häring, Geschäftsinhaber der Metzgerei Häring in Sissach, «aber nur ganz leicht. Die speziell marinierten Fleischsachen für den Holzgrill zum Beispiel sind weniger gefragt.» Gleichzeitig beobachtet er, dass die Kundschaft vermehrt auf andere, vor allem kalte Produkte ausweicht. «Wir verkaufen merklich mehr Suppenfleisch und Ochsenmaulprodukte für die Salate.»

Auch bei der Metzgerei Recher in Lausen ist kein deutlicher Rückgang festzustellen. Für Geschäftsinhaber Dieter Recher spielt die Hitze eine grössere Rolle als das Feuerverbot. «Wir können kein abnehmendes Inte-

resse bei der Kundschaft feststellen. Wenn es über längere Zeit so heiss ist, konsumieren die Leute sowieso weniger Fleisch. Sie wollen dann nicht am heissen Grill stehen.»

Cervelats und Bratwürste seien dennoch weiterhin gefragt. «Unsere Cervelats, welche allenfalls nicht auf den Grill kommen, sind zusammen mit den Bratwürsten trotzdem weiterhin hoch im Kurs.»

Umstieg auf Gas- und Elektrogrills

Die Metzgerei Zimmermann in Gelterkinden spürt ebenfalls nur geringe Auswirkungen. Junior-Geschäftsinhaber Michael Zimmermann sieht einen Grund darin, dass viele Kundinnen und Kunden auf andere Grillarten ausgewichen seien. «Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Leute auf einen Gas- oder Elektrogrill umgestellt haben, auch wenn sie lieber mit Holz-

kohle anfeuern würden. Dies haben uns viele Kunden so mitgeteilt.»

Das Sortiment habe die Metzgerei deshalb nicht besonders angepasst. «Wir bieten als Alternative eine Fleischspezialität für den Ofen an.»

Beim Fleischgrosshändler Delicarna AG in Pratteln zeigt sich hingegen ein anderes Bild. Seit dem Verbot sei ein spürbarer Rückgang beim Verkauf von Fleischedelstücken festzustellen, die bevorzugt auf einem Holzgrill zubereitet werden, sagt Geschäftsinhaber Christian Bitterli.

Beim «Metzgerhuus Stadt und Land» in Füllinsdorf ist laut Ladenverantwortlichem Michael Kohtgasser dagegen kein Umsatzrückgang festzustellen. «Es sind meines Erachtens nur noch wenige, welche mit Kohle oder Holz grillieren. Folglich spüren wir das Verbot kaum.»

Insgesamt hat das Feuerverbot das Fleischkonsumverhalten bei den befragten Betrieben nur wenig verändert. Rolf Häring kann der Einschränkung sogar etwas Positives abgewinnen. «Es könnte die Fantasie bei der Kundschaft sogar anregen und sie dazu bringen, sich anstelle des Grillierens mal für etwas anderes zu entscheiden, wie zum Beispiel für ein Fondue Chinoise.»

Trotz der teilweise rückläufigen Nachfrage nach Grillfleisch zeigen die befragten Metzger Verständnis für die kantonale Massnahme. «Der Entscheid ist bei dieser Trockenheit absolut nachvollziehbar», sagen Michael Zimmermann und Dieter Recher übereinstimmend.

Rolf Häring sieht darin noch einen weiteren Aspekt: «Vielleicht ist es ein Denkanstoss für die Menschen, dass nicht alles mehr so selbstverständlich ist.»