



Besenbeizen setzen auf frische Produkte aus der Region.



Herrliche Aussichten: Jura-Höhen und Besenbeiz Remel.



Wohlverdient: Ein feines Mittagessen stärkt für die kommenden Wanderkilometer.

Fotos: Leichte.Blog

# IMMER DEM BESEN NACH

Was in den Städten unter dem Namen «Pop up»-Gastronomie für Furore sorgt, gibt es auf dem Land schon seit Jahrhunderten. Besenbeizen mit einem klein-feinen regionalen Angebot bereichern die hiesige Gastronomie entlang von Wander- und Biker-Pfaden.

«Land in Sicht!» – wobei in unserem Fall das ersehnte Ufer die Besenbeiz Remel auf dem Blauen oberhalb von Kleinlützel ist. Die Schweizer Flagge vor dem Gasthof weht auf 723 Metern über Meer in der Bise und signalisiert, dass das Lokal geöffnet ist. Velos vor der Hütte – mit und ohne elektrische Unterstützung – zeugen davon, dass die Besenbeiz entlang der Veloroute von Basel nach Genf liegt.

## Fernab des Agglolärms

Nach dem Aufstieg von Burg im Leimental aus setzen wir uns erwartungsfroh an den Tisch von Ute und Peter Kägi. Vor sechs Jahren hat sich das Wirtepaar dazu entschlossen, die Hirtenhütte am Wochenende in eine Besenbeiz zu verwandeln. Die Woche hindurch wird das urchige Lokal fernab vom Lärm der Agglomeration gerne auch von Gruppen gebucht. Ganz oben auf der Wunschliste steht dann das Fondue – und zwar das ganze Jahr hindurch. Der Hirtenbetrieb wird nach wie vor aufrechterhalten. So sorgen die Rinder

aus Kleinlützel hier für die passende Hintergrundmusik.

### Qualität vor Quantität

Die zwei umgekehrten Besen auf der Remel-Terrasse kennzeichnen die Besenbeiz als solche. «Schon vor Jahrhunderten erlaubte der Adel den Bauern das Führen einer Gastronomie, um die eigenen Produkte zu vermarkten. Der Besen oder ein Strauss dienten als Symbol dafür, dass das Lokal geöffnet ist», weiss Peter Kägi.

Und was auf dem Remel gilt, zählt auch für die weiteren Besenbeizen im Laufental und Schwarzbubenland: In erster Linie kommen saisonale und regionale Speisen und Getränke auf den Tisch. Die Karte ist nach dem Motto «Qualität vor Quantität» bewusst übersichtlich gehalten. «Wir kennen alle unsere Lieferanten persönlich. Die meisten Produkte sind Bio- oder Demeter-zertifiziert», sagt Ute Kägi.

Wir entscheiden uns für die frische Rüebli-suppe mit Ingwer und Kokos, den Wurstsalat und ein Speckbrättli. Aus der Stube riecht es nach dem Fondue, dass eine Wandergruppe serviert bekommt.

### Weitblick zum Dessert

Nach der gemütlichen Rast bei Kägis führt uns der Weg weiter auf den Raemelspitz, auf dem im Ersten Weltkrieg ein acht Meter hoher Beobachtungsposten errichtet wurde, von dem sich auch heute noch ein wunderbarer Weitblick ergibt. Auch dies ist eine Eigenheit der Besenbeizen: In den meisten Fällen lassen sich diese optimal mit Velotouren, Wanderungen oder zumindest Spaziergängen verbinden. Durch ihre Lage eignen sie sich auch optimal für Familien, da sich die Kinder in der Umgebung fernab vom Strassenverkehr vertun können.

Die Wanderung «Grenzerfahrungen am Remel» von Burg im Leimental nach Röschenz wurde dem kompakten Büchli

«Wandern im Laufental Schwarzbubenland» entnommen, das weitere Routen erhält – inklusive gastronomische Tipps am Wegesrand.



## Besenbeizen in der Region – eine Auswahl

- Grindel: Clubhütte Stierenberg [www.wanderclubbergli.ch](http://www.wanderclubbergli.ch)
- Kleinlützel: Besenbeiz Busenberg, T 061 771 03 64
- Kleinlützel: Besenbeiz Remel [www.besenbeiz-remel.business.site](http://www.besenbeiz-remel.business.site)
- Rodersdorf: Burestübli Sonnenhof, T 061 731 15 24
- Roggenburg: Bistrot Vordere Welschmatt, T 032 431 14 82
- Seewen: Restaurant Eigenhof [www.vomeigen.ch](http://www.vomeigen.ch)

Mit aufgetankten Batterien führt uns der Weg weiter via der kleinen Siedlung Berg nach Kleinlützel und schlussendlich nach Röschenz, wo unser Ausflug aufs Land ein Ende findet.

Simon Eglin

  
 Promofion Laufental  
 Wirtschaftsförderung  
[wirtschaft@laufental-bl.ch](mailto:wirtschaft@laufental-bl.ch)  
[www.laufental.swiss](http://www.laufental.swiss)

**schwarzbubenland**  
 region | wirtschaft | tourismus | kultur  
**Forum Schwarzbubenland**  
[info@schwarzbubenland.info](mailto:info@schwarzbubenland.info)  
[www.schwarzbubenland.info](http://www.schwarzbubenland.info)