

Cannelloni und Wilder Schuss

Erst Fitness, dann Fitnessteller: Das Rezept der Freunde der Schliesse.



Das Wildschutzbeizli bei der Schliesse an der Wiese.

Ihren Weg macht die Wiese von den Hängen des Schwarzwaldes, ihre Quelle liegt auf 1'218 Metern über Meer, durch das schöne Wiesental, bis ihr hinter Lörrach noch ein paar Kilometer bleiben, um sich dem Rhein anzuschliessen und den Holländern ein wenig «Schwarzwaldwasser» zu gönnen. Auf dem Weg zur Mündung legt sie einen kurzen Zwischenhalt ein. Bei der «Schliesse».

Das Wasser der Wiese war für die Nachbarn rechts und links für die gewerbliche und landwirtschaftliche Nutzung wichtig. Damit es keinen Kampf gab, wurde die Verteilung vor 250 Jahren zwischen dem Erzherzog von Baden und der Stadt Basel geregelt. Bei der «Schliesse» wird der Lauf zwischen der Wiese und dem Riehener Mühlebach reguliert. Die gerechte Wassermenge floss dann als Riehenteich via Badischen Bahnhof durchs Kleinbasel und beim Kleinen Klingental in den Rhein. Der Überlauf heisst «Wilder Schuss». Wenn die Wiese zu wenig Wasser hatte, musste sie bei der Schliesse wieder gefüttert werden. Dort, am Badeplatz, wurde ein Gebäude auf Pfählen errichtet, wie geschaffen zur Rast und zum Verweilen.

«Wildschutzbaizli» steht auf einem Schild, das Baizli beim Wilden Schuss. Links ist es die Beiz der Freunde der

Schliesse, rechts diejenige der Freunde der Langen Erlen. Warum zwei? Eine Vereinswirtschaft darf nur vier Tage sechs Stunden lang offen sein. 6 x 4 = 24 Stunden. Soviel Stunden hat ein Tag. Aber 2 x 4 macht 8, die Woche hat sieben Tage. Es wurde ein salomonischer Entscheid getroffen: Montag ist der umsatzschwächste Tag, deshalb werden die Gäste im Wochenwechsel in der einen oder andern Beiz bedient. Der Vereinszweck ist Gesellschaft, Kontakt und Freundschaft unter den Mitgliedern. Dazu dienen zum Beispiel der Betrieb des Baizlis, ein Ausflug mit den Mitgliedern und die GV. Dieses soziale Engagement ist ein Hauptanliegen des Vereins. Mitglieder, es sind etwa 150, sind Frauen und Männer, trinationaler Herkunft und meist ältere Menschen. Rentnern wird die Möglichkeit geboten, zu erschwinglichen Preisen einzukehren. Die Website: Freunde-der-Schliesse.ch entpuppt sich als Schatztruhe. Mittagmenu morgen vielleicht Cannelloni?

Wie kommt man zur Schliesse? Spazierend entlang der Wiese, direkt auf der Seite der Langen Erlen oder über die andere Flussseite, via unterer Steg oder über oberes Brücklein. Per Velo geht auch. Der geteerte Weg mündet direkt am Wildschutzweg 30. IV-Bezüger können durch Ausnahmewilligung ein Taxi nehmen.

Mitwirkung in Küche und Service erwünscht

Interessierten Mitgliedern bietet sich die Gelegenheit, in Küche und Service tätig zu sein. Eine willkommene Gelegenheit, den Alltag mit der schönsten Tätigkeit der Welt zu bereichern: Gastgeber zu sein. Sie bringen jemandem, der Durst und Hunger hat, zu trinken und zu essen. Man geniesst den Blick in die Natur und interessante Diskussionen. Es herrscht eine Atmosphäre wie im Cliquenkeller an der Fasnacht. Dem Verein sind neue Mitglieder, die in diesem Bereich tätig sein wollen, stets willkommen.

All diese Informationen bekam ich vom seit acht Jahren amtierenden Präsidenten Peter Schuler. Was ist, wenns regnet, fragte ich ihn. Unsere Mitglieder werden nicht im Regen stehen gelassen. An der Wand sind Sitze, vom Dach geschützt, und ein Innenraum ist auch da. Ein Projekt seit vielen Jahren ist ein Regenschutz. Der Verein hätte eine wunderbare und pragmatische Lösung, aber der Amtsschimmel hat statt der Gangart Galopp oder Trab den Schritt gewählt. Das lässt aber die Freunde der Schliesse nicht mutlos werden. Der Verein besteht seit fünfzig Jahren und soll weiter leben und seine willkommene Aufgabe erfüllen.

Hans Stelzer

SAYONARA im SMUK!

Wenn man in der Schweiz nicht das typische Zürigeschnetzelte essen mag, geht man «zum Italiener», «zum Chinesen», «zum Vietnamesen»... oder eben «zur Japanerin»!

Als liebenswerte, langjährige Nachbarin habe ich Kasumi Harada kennengelernt. Die zierliche, beharrliche und charmante Person, ursprünglich

Artikeltyp Kolumne
Titel max. 25 Z.
Text max. 1550 Z. ohne Bild, max. 1100 Z. mit Bild 1-spaltig

mittlerweile alleinerziehend, in die Montessorischule schickte. Dort, angestellt als Köchin, lernte sie daneben Deutsch, machte in Rekordzeit das Wirtepatent für AG und BS – und behielt im Hinterkopf immer den Traum vom eigenen Restaurant mit japanischer Küche.

Am Matthäus-Markt beteiligte sie sich mit einem japanischen Stand und wurde dort angefragt, ob sie nicht im «Smuk» (Feldbergstr. 121) ihre Dienste anbieten wolle.

Niemand würde vermuten, dass ausgerechnet an der lärmigsten und unwirtlichen Strasse eine kleine Oase liegt! Dort verwöhnt Kasumi ihre Gäste mit liebevoll und ästhetisch angerichteten Spezialitäten. Die Küche soll so ausgerichtet sein, dass sich Kinder und Familien gesund und geschmackvoll ernähren können.

Näheres ist neustens auch auf der Website des renommierten «Gault Millau» zu erfahren – es ist natürlich eine grosse Ehre, dort aufgeführt zu werden und Kasumi hat es geschafft. Sie verkörpert mit ihrer Geschichte eine wahrlich gelungene Integration!

Also: SAYONARA im SMUK!
GaultMillau: asiatische Küche
www.jjjkikaku.com

Elisabeth Büedi