

Standortförderung Laufental Schwarzbubenland



Im Dirndl zur «Frohsinn»-Metzgete



Bereit für die Metzgete: Manuela, Melanie, Gabriela, Julia, Heidi, Gelgia, Denise, Janine, Raquel und Hanne (v.l.n.r.).

Die Metzgete-Saison hat begonnen. Eine ganz besondere Gruppe weiblicher Gourmets hat sich einen Abend reserviert und in Nunningen das Traditionessen genossen.

Nicht, dass die zehn attraktiven Damen etwa mit einem der letzten Air-Berlin-Flüge eingeflogen oder mit einem Flixbus aus München angereist wären, weil sie von der Tourismus-Werbung verlockt wurden. Nein, sie wohnen (fast) alle in Nunningen und sind hier verwurzelt. Aber wieso denn im Dirndl und mit Décolleté? «Weils Spass macht und gut aussieht», kommt keck aus der Ecke und gleich wird klar, dass der Name des Restaurants «Frohsinn» gut zu dieser Runde mit den lockeren Sprüchen passt. Ob in südbadischer Tracht, Party-Dirndl oder Gothic-Folklore: Fesch sehen sie aus, die «Mädels» aus dem Thierstein. Alle kennen sich seit langem und man trifft sich regelmässig – ohne Männer. Keine Chance als Mann, auch nicht im Knödeljackett? Niemals nicht,

never ever. «Unser Motto ist: Es ist nichts los, aber wir sind dabei!» präzisiert Hanne.

Nichts los? Eben war noch Oktoberfest und eine Woche später Metzgete. Um 11 Uhr war Auftakt im «Frohsinn», dem Restaurant mit Tradition. Wirt Roger Henz richtet in der Küche Teller nach Teller, Platte nach Platte an, den ganzen Tag lang. Die Gäste stehen Schlange; ohne Reservation hat man keine Chance, in den verschiedenen Säälchen einen Platz zu ergattern. Das Fleisch für die Nunninger-Metzgete liefert der Bruder des «Frohsinn»-Wirts, Rolf Henz von der gleichnamigen Metzgerei in Laufen.

Eine Bratwurst ist noch keine Metzgete Im Nachhinein, nachdem die zwei Sissacher Sauen medial auf allen Kanälen genügend ausgeschlachtet worden sind und ein Pfarrer gar meinte, mit einer Selbstgeisselung für die Tiere Gutes zu tun, kann so eine Metzgete vielleicht etwas nüchterner betrachtet werden. Hanne aus der Dirndl-Gruppe, die schon

als Kind wusste, dass Koteletts nicht im Coop-Lagerhaus wachsen, erzählt sehr bildhaft: «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen und kann mich an die jährliche Metzgete gut erinnern. Frühmorgens schon kam der Störmetzger, der die Sau per Kopfschuss tötete. Dann wurde sie ausgeblutet und in einen Bottich mit kochendem Wasser gelegt. Mit Schabern mussten wir die Borsten lösen. Die Därme zu waschen war etwas grusig. Schon zum Znüni gab es jeweils Herz und Nieren als Delikatesse. Mit nackten Armen hat meine Grossmutter Blut und Rahm verrührt, bis die Flüssigkeit stockte und in die Därme gefüllt werden konnte. Alles war rot. Jedes Jahr mussten wir zudem einem bestimmten Herrn das Hirn in einem Mucheli überbringen und es über die Strasse tragen. Die ganze Arbeit wurde mit Sorgfalt und Respekt ausgeführt.» So der authentische Bericht von jemandem, der dabei war.

Metzger Kevin Schaad aus Flüh bestätigt: «Man hat die Tiere im Herbst geschlachtet, um sie über den Winter nicht durch-

füttern zu müssen. Durch Kochen, Pökeln und Trocknen wurde das Fleisch konserviert und man erhielt Würste, Speckseiten, Hamme, Schüfeli und Rippli.» Blut und Leber, die Lunge, Wädli, Ohren etc. wurden sofort verarbeitet und frisch gegessen. Filets, Nierstücke und Koteletts blieben für die Festtage übrig. «Eigentlich hat man nur die Augen nicht verwertet», meint Schaad. Sogar die Borsten wurden zu Bürsten und Pinsel verarbeitet. Gute Sau!

Wädli, Ohrl, Füessli, Schwänzli und Schörrli als Gnagi gibt es im «Frohsinn» jedoch nicht. «Die Nachfrage ist nicht mehr da», meint der Wirt. Die Metzgete-Teller sehen auch für urbane Augen urig-appetitlich aus. Blut- und Leberwürste, Saucissons, Speck und Koteletts sind mit Zwiebelsauce, Rösti, Suurchrut und Apfelschnitz garniert und wer will, kann auch Salat dazu essen. Das ist dann schon fast wieder vegetarisch.

Doch zurück zu den Nunninger Dirndl: Alle haben nach geraumer Zeit, die mit dem Austausch der neusten Neuigkeiten ausgefüllt war, inzwischen ihre Teller bekommen und sind bereit zum Anstossen. Was trinkt man denn eigentlich zum Schlachteller? Bier, saure Most, Rotwein oder Rivella, je nach Gusto. Wichtig ist, dass man das Glas heben und sich einen guten Appetit wünschen kann. Auf los gehts los, der Abend ist noch lang und zu erzählen gibt es viel ...

Metzgete-Kalender

Die nächste Metzgete im Nunninger «Frohsinn» findet vom 24. bis 26. November statt. Metzgete gibts natürlich auch in anderen Restaurants des Schwarzbubenlandes und des Laufentals. Einen Metzgete-Kalender finden sie auf unserer Website www.metzgetekalender.ch



20. November 2017
Der elektronische Impfausweis
Verein Gesundes Laufental
Ort: Zentrum Passwang
Zeit: 19.00 Uhr

12. Januar 2018
Neujahrsempfang
Ort: MZH Schulhaus Serafin, Laufen
Zeit: 18.00 Uhr

30. Juni – 1. Juli 2018
Mittelalterfest Gilgenberg
Ort: Schloss Gilgenberg, Zullwil

24.–26. Mai 2019
AGLAT19
Gewerbeausstellung
Ort: Nau, Laufen

Nachgefragt

Regina Weibel
Gemeindepräsidentin
Dittingen



Was bewog die Gemeinde Dittingen, Mitglied von Promotion Laufental zu werden, und wie profitiert sie davon?

Dittingen ist im Jahre 2005 Mitglied von Promotion Laufental geworden. Ein Grund war sicher die Gewerbezone im Schachental, die sich im Eigentum der Burgerkorporation befindet. Wir erhoffen uns für die Ansiedlung von Gewerbe eine positive Zusammenarbeit. Es geht aber nicht nur um den Profit für die einzelne Gemeinde. Promotion Laufental verfolgt mehrere Projekte, welche an und für sich wichtig sind, so z. B. das Projekt «Ausbildung». Viele Betriebe können Unterstützung im Bereich Lehrlingswesen gebrauchen. Gute Grundausbildungen sind wichtig, um den Bedarf an Fachkräften in allen Berufssparten decken zu können. Alle Gemeinden profitieren davon, wenn ihre Bevölkerung beruflich erfolgreich ist.

Geniale Geschenkidee

Manchmal ist das mit den Weihnachtsgeschenken so eine Sache. Wie legt man z. B. eine neue Badezimmerausstattung für den Sohn unter den Weihnachtsbaum? Oder vier neue Winterpneus für die Tochter? Und wenn den Enkelkindern die neuen Kleider nicht passen, oder man den Farbgeschmack der Gotte nicht wirklich kennt? Für alle diese und viele weitere Fälle gibt es im Schwarzbubenland eine geniale Lösung: die Schwarzbubentaler. Über 500 Firmen und Ladengeschäfte im Schwarzbubenland – nämlich alle, die einem der sechs Gewerbevereine Dornach, Dorneckberg, Hinteres Leimental, Gilgenberg, Lüsseltal oder Lützel angeschlossen sind – nehmen Schwarzbubentaler entgegen. Die Gutscheine in den Werten 10, 20 und 50

Franken sind die beste Lösung für «heikle» Geschenke und haben einen weiteren grossen Vorteil: Sie sind vom und fürs heimische Gewerbe geschaffen. Das Geld bleibt im «Dorf», stärkt den wirtschaftlichen Standort und nicht zuletzt die Kommunen.

Schwarzbubentaler können Sie per Kreditkarte oder gegen Rechnung im Internet beziehen oder an einer der Verkaufsstellen. Die Bezugsadressen und diejenigen aller beteiligten Geschäfte und Unternehmungen finden sie auf schwarzbubentaler.ch. Übrigens: Sollten Sie für einen Einkauf mit Schwarzbubentalern nur grosse Noten zur Verfügung haben, bekommen sie das Herausgeld auch in Franken.



«Setze Deine Visionen um!»

Meine Webagentur Evince Websolutions Halbeisen habe ich Ende 2014 in Bubendorf gegründet. Ich wurde vorgängig auf die Veranstaltung «Mach dich selbstständig» im Business Park Laufen aufmerksam gemacht. Obwohl mein Entschluss, mich selbstständig zu machen, schon gefasst war, wollte ich alles so gut wie möglich planen und wissen, welche Anforderungen auf mich zukommen. Der Anlass hat mich in meinem Entschluss bestärkt und mir gezeigt, welche neue Welt sich mir eröffnen könnte. Vom Business Park habe ich viele Informationen über den Gründungsvorgang erhalten. Andere Unternehmer, die den Schritt bereits hinter sich hatten, haben von ihren Erfahrungen erzählt.

Das Beratungsgespräch bei Jonas Hänggi hat mir viele Fragen beantwortet und Möglichkeiten aufgezeigt. Auf diese Beratungen konnte ich bis einige Monate nach der Gründung zurückgreifen. Der Kontakt zu Jonas Hänggi von der Online Treuhand AG in Reinach hält weiterhin an. Eine Institution wie der Business Park

in Laufen oder in Reinach kann und soll niemandem die Arbeit beim geschäftlichen Selbstständig werden, und schon gar nicht etwaige Entscheidungen abnehmen. Aber eine Anlaufstelle in dieser Zeit der Gründung zu haben ist äusserst wertvoll, denn viele Fragen treten erst nach und nach auf.

Wenn ich jemandem, der sich auch selbstständig machen möchte, einen Rat geben dürfte, wäre es dieser: Setz' deine Visionen um! Führe dein Unternehmen mit viel Engagement und Mut, und vergiss dabei deine Kunden nicht. Das sind die wichtigsten Voraussetzungen, um Erfolg zu haben!

www.blpt.ch, www.businessparc.ch



Evi Halbeisen,
Evince Websolutions
Halbeisen, Bubendorf

Über uns:
Die Vereine Promotion Laufental und das Forum Schwarzbubenland machen sich stark für eine positive Entwicklung der Bezirke Laufen, Thierstein und Dorneck als Wirtschaftsraum, Wohnregion und Naherholungsgebiet. Wir fördern die entscheidenden Standortfaktoren Wirtschaft, Verkehr, Bildung, Tourismus, Kultur und Gesundheit. Wir vernetzen die Akteure aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Für eine Heimat mit Gewicht und Strahlkraft – nach innen wie über die Grenzen hinweg.

Promotion Laufental
laufental.swiss

Promotion Laufental
Wirtschaftsförderung

Forum Schwarzbubenland
schwarzbubenland.info

schwarzbubenland
region | wirtschaft | tourismus | kultur

Wirtschaftsförderer Thomas Boillat
061 763 13 43
wirtschaft@laufental-bl.ch
wirtschaft@schwarzbubenland.info

Medienpartner
WOCHENBLATT