



Online-Ausgabe

BZ Basel
4051 Basel
061 555 79 79
<https://www.bzbasel.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 1'580'000
Page Visits: 1'160'600



WIRTSCHAFTSKAMMER
BASELSTADT
BASELSTADT

Auftrag: 283004
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 92987239
Ausschnitt Seite: 1/3

Gastronomie

Dürstel im Aufschwung: Neuer Eigentümer will lauschige Langenbrucker Bergbeiz aufwerten

Die ehrwürdige Bergwirtschaft Dürstel hat einen neuen Eigentümer. Dieser will mit dem bisherigen Pächterpaar die Gebäude sanft erneuern und das Angebot ausbauen. Dies sehr zur Freude der Gemeinde Langenbruck, die sich davon weiteren Schwung im Tourismus erhofft.

2024-08-27, Hans-Martin Jermann

Langenbruck will wieder etwas werden. Das lange Zeit darbene Passdorf am Oberen Hauenstein mit seiner Kurort- und Wintersporttradition ist daran, sich neu zu erfinden. Baselland Tourismus hat Langenbruck als einen von mehreren Hubs im Kanton definiert, die gepusht werden sollen. Neben dem Klöster Schönthal als kulturellem Anker spielen die Ausflugsbeizen dabei eine wichtige Rolle. Eine solche Beiz ist die Bergwirtschaft Dürstel, die auf 810 Metern über Meer rund zwei Kilometer vom Dorf entfernt in einem lauschigen Seitental Richtung Belchen liegt.

Auf dem Dürstel wirten seit knapp sechs Jahren Ingemar Keller und Ellen Bartholomäus. Das Paar - er aus Südbaden, sie aus Berlin stammend - hat die Beiz, die zuvor einige Jahre leer stand, wieder auf die kulinarische Landkarte gesetzt. «Wir haben etwas Kleines und Überschaubares gesucht. Der Charme des Restaurants, das Kochen auf Holz sowie die Ruhe und die Nähe zur Natur habe sie bewogen, das Bergrestaurant zu übernehmen, sagt Bartholomäus.

Mit sanfter Renovation den Charme von früher aufpeppen

Fondue, Cordon bleu, Käsespätzli - im Frühling zudem Spargeln, im Herbst Wild und Metzgete. Die gut bürgerlichen Gerichte von Küchenmeister Keller stossen bei Bikern, Wanderern und Ausflüglern auf Wohlgefallen. Er stellt - in Bergbeizen keine Selbstverständlichkeit - sämtliche Saucen und Suppen von Grund auf selber her. Längst herumgesprachen hat sich zudem, dass in der Bergwirtschaft eine zuvorkommende Vollblut-Gastgeberin serviert. Das Grundlegende passt also.

Angesichts vieler seelenloser Erneuerungen in der hiesigen Gastronomie verspricht der Dürstel den Charme des Althergebrachten. Dennoch besteht bei der Infrastruktur Handlungsbedarf: Nicht nur ist der Innenbereich seit Jahrzehnten nicht mehr erneuert worden, er ist obendrein recht klein. Dadurch wurden die Entfaltungsmöglichkeiten des Pächterpaars behindert, was insbesondere im Winterhalbjahr auf den Umsatz drückte.

Nun kommt aber Bewegung in die Sache: Die Bergwirtschaft hat seit wenigen Wochen einen neuen Eigentümer - und dieser will in die sanfte Renovation der Beiz, des dazugehörigen Nachbarhauses und in die Umgebung investieren: «Ich habe mich fast ein wenig in den Dürstel verliebt. Ich möchte die Lokalität nachhaltiger und für die Mieter sowie den Tourismus attraktiver machen», sagt Michael Buser.

Der Dürstel, der seine Ursprünge im späten 17. Jahrhundert als Herrensitz eines reichen Bauern hat, ist fast schon ein kleiner Weiler. Neben dem Restaurant steht ein grosses Nebengebäude, das einst als Kurhaus für Kinder mit Lungenproblemen genutzt wurde, sowie ein kleiner Stall.

Pächter werden wohl mehr Umsatz erzielen müssen

Für Buser, der im Management eines Schweizer Handelsunternehmens tätig ist und aus Erlinsbach bei Aarau stammt, ist der Dürstel ein persönliches Zukunftsprojekt. «Ich bin kein Immobilienunternehmer.» Der neue Eigentümer hat einen wichtigen Grundsatzentscheid bereits gefällt: Er will gemeinsam mit dem Pächterpaar Keller und Bartholomäus weitermachen und die Investitionen mit ihnen abstimmen. «Die beiden haben mich überzeugt. Sie haben die Pandemie als Pächter überstanden - und das in einer kleinen Bergbeiz.» Buser will den beiden nicht

in das gastronomische Konzept dreinreden, wie er betont.

Für die weitere Entwicklung haben Eigentümer und Pächter verschiedene Ideen: So soll der Hauptsaal des Restaurants dank eines Durchbruchs vergrößert werden. «Die Pächter sollten künftig mehr Umsatz erzielen können», sagt Buser. Beide Gebäude sollen besser isoliert und mit einer Photovoltaikanlage sowie einer Wärmepumpe ausgerüstet werden. Die Aussenfassade darf nicht wesentlich verändert werden.

Erste Gespräche mit Gemeinde und Kanton hätten bereits stattgefunden, sagt Buser. Er will für die erste Etappe demnächst ein Baugesuch einreichen. Geplant ist, dass die Umbauarbeiten des Nebengebäudes sowie Optimierungen im Restaurant bereits im kommenden Winter starten und im Laufe des Jahres 2026 beendet sind. «Der Gastronomiebetrieb wird - abgesehen von einer kurzen Schliessung - im gewohnten Rahmen weiterlaufen», sagt Buser.

Bed-and-Breakfast Testbetrieb läuft seit kurzem

Angedacht ist in einer zweiten Etappe die Renovation des Restaurants. Buser möchte die dortigen Wohnungen sanieren, die zum Teil fest vermietet, unter Umständen aber auch als Bed-and-Breakfast-Unterkünfte genutzt werden könnten. «Das würde dem Restaurationsbetrieb zusätzliche Einkünfte einbringen», sagt Buser. Ein Bed-and-Breakfast-Testbetrieb läuft seit kurzem: Das Pächterpaar hat - noch vor dem Ankauf der Gebäude durch Buser - eine Wohnung im Nebengebäude gemietet und auf eigene Kosten saniert.

«Das Potenzial ist gross, allerdings gibt es Grenzen», sagt Buser. So befindet sich der Dürstel in der Landwirtschaftszone. Ferienwohnungen sind hier erlaubt, Hotellerie aber nicht. Bei der Gemeinde hat man den neuen Eigentümer mit offenen Armen empfangen: «Wir finden es natürlich gut, dass im Dürsteltal etwas geht», sagt der für Tourismus zuständige Gemeinderat Hans Weber. «Wenn es dem neuen Eigentümer mit den Pächtern gelingt, diesen einmaligen Ort noch stärker zu beleben, wäre das für die Gemeinde ein grosser Gewinn.»



Gutbürgerliche Küche mit Herz und viel Selbstgemachtem: Das Pächterpaar Ellen Bartholomäus und Ingemar

Keller. Bild: Kenneth Nars (15. August 2024)
Bild: Kenneth Nars (15. August 2024)



Wunderschön in einem ruhigen Seitental gelegen: Die Bergwirtschaft Dürstel in Langenbruck. Bild: Kenneth Nars
Bild: Kenneth Nars