

Die einmalige Thaler Suppen-Parade

Im Naturpark Thal laden neun Wirtshäuser zum Suppen-Essen ein. Wir haben alle probiert

Raus aus dem Nebel – rein in die Suppe. So wirbt der Naturpark Thal für seine neueste Gastro-Aktion. In neun Restaurants werden neun unterschiedliche Suppen angeboten. Wir haben alle getestet. Das Resultat sehen Sie hier.

VON FRÄNZI RÜTTI-SANER (TEXT/BILDER)

Was schmeckt Ihnen besser? Eine wahrschafte Thaler Most-Chabis-Suppe, eine feurig-rote Randenkürbis-Suppe oder eine edel-wilde Kartoffelsuppe mit Schweizer Trüffeln? Die neun Gastro-Partner des Naturparks Thal, das Hotel Balsthal (ehemals «Kreuz»), die Restaurants Eintracht und Pintli in Balsthal, die «Sonne» und die «Krone» in Laupersdorf, das Bergrestau-

rant Montpelon in Gänsbrunnen, das Berghaus Obere Wechten, die «Limmernschlucht» und der «Ochsen» in Mümliswil stellen Sie vor die Wahl. Ihre Küchenchefs haben sich alle eine ganz spezielle Thaler Suppenspezialität ausgedacht. Wir haben alle neun durchgekostet und die Beste gesucht, und wir geben zu: Eine Rangliste zu erstellen, ist nicht möglich.

Jede einzelne dieser kulinarischen Kreationen ist eine Verkostung wert. Interessant ist, dass jede Suppe genau ins Ambiente des jeweiligen Lokales passt. Auf die «Oberen Wechten» passt die wahrschafte Gemüsesuppe, ins Restaurant Limmernschlucht die edelste Trüffelsuppe. Und diese Naturpark-Gastro-Aktion beweist: Nichts ist so abwechslungsreich wie eine Suppe, auch schon in der Art, wie sie kredenzt wird. Vom einfachen Suppenteller über das Steingut-Chacheli bis zum Einmach-Glas. Zudem: Eine Suppe ist nicht teuer. Zwischen 6 und 10 Franken bezahlt man und bekommt zumindest ein gutes, sättigendes Znacht.

Die Gastro-Aktion läuft bis Ende Dezember.



Edle Kartoffelcremesuppe mit Spänen von schwarzem Trüffel aus dem Seeland. Im Restaurant Limmernschlucht Mümliswil. Fr. 9.50. 14 Punkte



Köstliche Herbstsuppen im «Pintli» Balsthal, heiss in der Tasse serviert, links Randen mit Brotdeckel, rechts Kürbissuppe. Fr. 8.50. 15 Punkte



Bodenständig, wärmend und eine ganze Mahlzeit: Die Gemüsesuppe vom Gasthaus Obere Wechten in Mümliswil. Fr. 6.–. 14 Punkte



Die Most-Chabis-Suppe im «Ochsen» Mümliswil. Sehr originell serviert im Weck-Einmachglas mit feinem Brotprügeli. Fr. 8.50. 12 Punkte



Eine exotische Hühnersuppe mit echten Thaler Nudeln und chüschtigen Gemüsestreifen im Restaurant Eintracht in Balsthal. Fr. 9.50. 14 Punkte



Wirzsuppe mit Kartoffeln und Speck im Hotel Balsthal in Balsthal. Gemüsig, cremig, sehr fein, lautet das Urteil der Tester. Fr. 10.–. 13 Punkte



Das Gasthaus Krone in Laupersdorf serviert Randensuppe mit Apfelchips und «Nidledupf», Blickfang «Suppen-Altar» beim Eingang. Fr. 9.–. 15 Punkte



Berghof Montpelon, Gänsbrunnen: Land-Kartoffelcreme-Suppe mit Galloway-Trockenfleisch-Chips inkl. Nachschlag. Fr. 10.–. 15 Punkte



Im Gasthaus Sonne in Laupersdorf gibts reichlich köstliche Kürbissuppe, dekoriert und Mütschli inklusive. Fr. 8.–. 15 Punkte

Der glückliche Schleifer

Der Langenthaler Beat Jordi besucht mit seiner mobilen Werkstatt 50 Gemeinden

VON PHILIPP KISSLING (TEXT UND BILD)

«Schlifet der ou Mässer, wo chli zaggelet si? Und s Mässer vonere Brotmaschine?» «Aber natürlich», antwortet Beat Jordi und heisst die alte Frau in seiner mobilen Schleifwerkstatt willkommen. Derzeit hält er sich, wie jedes Jahr, mit seiner mobilen Schleifwerkstatt in der Region auf. «Zeigen Sie, was Sie haben, und wir schauen dann, was sich rentiert zu machen und was nicht», fügt er freundlich hinzu. Wenn Jordi Kundenschaft bedient, ist er im Element. Eigentlich, erklärt er schmunzelnd, halte es ihn ja von der Arbeit ab, aber «Bedienen ist das Schönste, das es gibt». Die Leute seien «unglaublich freundlich» zu ihm, und oft ergäben sich schöne Gespräche. «Ich habe einen Traum Arbeitsplatz», fasst der 61-jährige Langenthaler sein berufliches Dasein in einem Satz zusammen.

JORDIS ARBEITSPLATZ befindet sich in einem Wagen der Grösse 2 mal 6 Meter. Die Bewegungsfreiheit reicht gerade so für eine Person. Innerhalb einer Schrittlänge ist alles greifbar. Auf der einen Seite Werk-

bank und Stauraum, auf der anderen Seite die Schleifmaschinen. Stets ist das Brummen des Dieselmotors zu hören, der für Elektrizität sorgt. Frieren muss man nicht, denn der Wagen ist mit einer Bodenheizung ausgestattet.

BEAT JORDI ZIEHT SEIT sieben Jahren mit seiner Werkstatt durch die Gegend. Die zunehmende Arbeit am PC und der fehlende Kontakt zu Menschen an seiner alten Wirkungsstätte waren ihm verleidet. Also kündigte er nach 20 Jahren den Job als Projektleiter einer Stahlbaufirma und schloss sich der «Bolleter Schleifservice»-Gruppe als Franchisenehmer an. Insgesamt sechs fahrende Werkstätten sind schweizweit unter dem Namen Bolleter unterwegs, jede arbeitet auf eigene Rechnung. Nach einem Monat intensiver Einführungsarbeit ging der ehemalige Leiter der Werkzeugschleiferei einer Langenthaler Firma auf Tour. Jordis anfängliche Bedenken bezüglich Erfolgsaussichten

waren unbegründet. Kaum hatte er den neu eingerichteten Werkstattwagen aufgestellt, wurde er mit Arbeit eingedeckt. «An der ersten Station in Langenthal war ich von 6.30 bis 21 Uhr ständig an der Arbeit, das war ein Traum», blickt er zurück.

MITTLERWEILE IST ER in den 50 Aargauer, Berner, Luzerner und Solothurner Gemeinden, die er jährlich besucht, ein Begriff, sein Service entspricht einem Bedürfnis. In Langenthal sprechen die Leute nicht von Beat Jordi, sondern vom «Schliifer». Er ist unverändert begeistert von seiner Arbeit. «Das isch Läbe dohie», ruft er in breitem Bärndütsch. Sein Erfolgsrezept ist sicher sein freundlicher und humorvoller Umgang mit der Kundschaft. Doch am Ende muss die Arbeit stimmen. Qualität ist gefragt. «Solide Buez», nennt Beat Jordi das. «Das Messer einer alten Frau schleife ich genauso gut wie das einer Spitalküche.» Weil, fragt er rhetorisch: «Was pas-



Mit Vergnügen an der Arbeit: Beat Jordi.

siert, wenn ich es schlecht mache, und die Frau zeigt das Messer ihrem Sohn, der Koch ist?»

Zur handwerklichen Arbeit gehört die fundierte Beratung. Zum Beispiel brähten die Leute oft «Blechmesser», die rasch die Schärfe verlieren. «Geschmiedete Stahlmesser», doziert Beat Jordi, «halten länger.» Er schleift praktisch alles, was in Haushalt, Garten und Gewerbe scharf sein muss. Zur Hauptsache beschäftigt er sich mit Messern und Scheren. Privatkunden und solche aus dem Gewerbe (Restaurants, Spitäler, Altersheime usw.) halten sich in etwa die Waage. Hausbesuche

macht er keine, nur in den grossen Betrieben holt er das Material ab.

DER BEVÖLKERUNG KÜNDIGT er seine baldige Ankunft mit Plakaten an Gartenzäunen, Flyern in Dorfplätzen und Zeitungsinseraten an. Der Aufwand für die Suche nach geeigneten Standplätzen ist kleiner geworden, vielerorts belegt er Stammplätze. Oft rufen ihn die Menschen an, um sich zu erkundigen, wann er denn «endlich» wieder mal in ihrer Gemeinde vorbeischaue.

Die nächsten Standorte unter www.schleifservice.ch