



Himmmlische **Bierscharen**

Wanderer, motorisierte Ausflügler, Stammgäste, zivilisierte Trinker, Manager, Banker und so einiges Volk mehr treffen sich bei Silvia und Gilbert Oberson in der Brauereistube im «Pflug» in Himmelried. Himmelried? Genau.

Text: Martin Jenni | Fotos: Tina Sturzenegger

«Nicht mal unter der Dusche ist man vor Obersons Bierideen sicher.»

Himmelried? Das ist ein verschlafenes Dorf im Bezirk Thierstein im Schwarzbubenland oberhalb von Grelingen rund 25 Kilometer von Basel entfernt, mit rund 900 Einwohnern, die in 15 Vereinen dafür besorgt sind, dass ihre zwei Dorfbeizen ihr Bier loswerden. Und sonst? Das Dorf lebt, ist nicht nur Schlafstätte, sondern hat Einkaufsladen, Kindergarten, Grundschule, Kirche und Friedhof. Das Dorf hat auch seine Erklärung zum Namen Schwarzbubenland, die keine sein kann, da es Vermutungen sind. Der Eigenname, so wird unter den Eingeborenen gemunkelt, leite sich von der Schmutzgelei ihrer Ahnen ab, andere behaupten, dass sich das Wort auf die traditionell schwarze Tracht beziehe, die hier getragen werde, oder verweisen auf die schwarzen Kirschen, die im Juni an jedem zweiten Baum hängen. Klar ist nur, dass nichts klar ist, ausser dass sich dieser Landstrich aus den Bezirken Dorneck und Thierstein zusammensetzt und zum Kanton Solothurn gehört.

Und hier, in dieser entrückten Welt, haben sich Silvia und Gilbert Oberson mit ihrem «Chastelbach»-Bier eine neue Existenz aufgebaut. Die ehemaligen Werber hatten, wie es Werber oft so haben, von ihrem Business die Nase gestrichen voll. Denken wir nur an das Vorleben des Schriftstellers Martin Suter. Was tun? Die Obersons wechselten das Metier und wurden Brauer. Bier ist gut, ein Naturprodukt, die Arbeit anstrengend und sinnlich zugleich. Heute floriert das Kleinunternehmen. Es werden regionale Spezialitäten über die Gasse verkauft oder per Postversand in die Schweiz ver-

schickt, wie Biertruffes, Bieressig, Bierbrand, «Malzdääfeli» (Bonbons), Kräutertropfen, Hopfenschokolade, aber auch Biershampoo (nicht mal unter der Dusche ist man von Obersons Bierideen sicher) und mehr. Gut, einmal Werber, immer Werber.

Kommen wir zum Wichtigsten, zu den hauseigenen Bieren. Ganzjährig trinkbar ist das Amber «Guggispez», ein goldblondes, untergäriges, naturtrübes Spezialbier. An kalten Tagen werden das würzige Red Amber «Änetbächler», das einem englischen Bitter ähnelt, und das India Pale Ale, ein obergäriges naturtrübes Starkbier mit etwa 7,3 Volumenprozent Alkohol, gebraut. Charaktervolle Biere, die es in sich haben.

Bier verursacht Hunger. Nur wohin? Oft behelfen sich Klein- und Mikrobrauereien mit einer zweckmässigen Braustube ohne Charme. Ganz anders bei den «Chastelbachern». Die Inhaber des leer stehenden «Pflugs», Fabian und Dominik Walter, haben Hand geboten und ihre patinierte Beiz den innovativen Bierbrauern zur Verfügung gestellt. So sind sie nun auch noch Gastgeber. Doch wie gesagt, die Obersons wissen, was Sache ist. In der Küche überschätzen sie sich nicht mit Schäumchen und Häubchen, sondern halten den Ball flach und kochen wenige, dafür sorgfältig zubereitete Gerichte. Bei ihnen gibt es eine geschmacksintensive Brauersuppe, ein exzellentes Bierfondue mit Brezel statt Brot, eine wundervolle Quiche aus Lauch, Bierwurst und Käse, aber auch ein gutes Stück Fleisch mit Kräuterbutter oder mit einer Biersauce. ►

Hopfen und Malz, Gott erhalt's:
Gilbert und Silvia Oberson.





Schweinshuftsteak mit Biersauce, gemischten Rüebli und Bratkartoffeln

Die Seligkeit vervollkommen Herzlichkeit, Qualität und die patinierte Beiz. So was spricht sich rum, und ohne Reservation bleibt man vorwiegend vor der Türe stehen, als grössere Gruppe (ab zehn Personen) sowieso, da diese freitags und sonntags keinen Zutritt haben. Dann ist der «Pflug» seinen Stammgästen und durstigen Wanderern vorbehalten, was das Ganze umso sympathischer macht. Ausserhalb der normalen Öffnungszeiten und auf Voranmeldung sind bierfreudige Rudel stets herzlich willkommen. Möge das mit den Obersons und ihrem «Chastelbach»-Bier im «Pflug» noch lange so weitergehen. Übrigens, für all jene, die kein Bier mögen, sei erwähnt, dass in der Beiz auch einige regionale Weine kredenzt werden. Die Obersons denken an alles. ■

Brauereistube im «Pflug»

Seewenstrasse 50
4204 Himmelried
061 743 00 37

Bierhüsli Brauerei

Hauptstrasse 130
4204 Himmelried
www.chastelbach.ch

Immer freitags von 17 bis 24 Uhr und sonntags von 14 bis 20 Uhr geöffnet. Für Gruppen oder spezielle Anlässe (10 bis 45 Gäste) öffnet der «Pflug» seine urgemütliche Stube auch ausserhalb seiner Öffnungszeiten.

Und da wären noch ...

Einkaufskorb

Jenzer Fleisch & Feinkost

Ermitagestrasse 16
4144 Arlesheim
061 706 52 22

www.goldwurst.ch

Christoph Jenzers Weisswürste (nur im Winter) kommen an das bayrische Original spielend heran, sein Rohschinken von Alpschweinen ist ein Gedicht und auch bei allen anderen Produkten ist die Vorzeigmetzgerei auf ihrer Höhe.

Chrüterhäs Beate Beckmann

Seewenstrasse 350
4204 Himmelried
061 741 33 55

www.chrueterhaex.com

Einmal mit der «Chrüterhäs» durch die Natur streifen, zum Beispiel im mystischen Kaltbrunnental, Wildkräuter kennenlernen, pflücken und anwenden, im Zelt übernachten, am Lagerfeuer kochen, das hat schon was. Beate Beckmann und ihre Produkte (Terrinen, Pasten, Kräuter und mehr) findet man immer freitags von 8.45 bis 11.15 Uhr auf dem Arlesheimer Wochenmarkt.

Stuhl & Bett

Gasthaus Kreuz

Ralph Kury und Conny Bruder
Schmelzstrasse 9
4228 Erschwil
061 781 21 27

www.kreuz9.ch

Vier stilvolle Zimmer mit Stuckaturen, Etagedusche und -toilette. Zum Haus gehört eine schöne Gaststube, die am Wochenende auch für Auswärtige zugänglich ist. Zum Frühstück werden diverse Produkte aus der Region und ein gutes Holzofenbrot aus Wahlen aufgetischt.



Produkte von da, wo Sie zuhause sind. Eine kuhle Sache.

Laufend neue regionale Spezialitäten in Ihrem Prodega/Growa Markt.