

Region

Landbeiz

Hausgemachte Ravioli bei 50er-Jahre-Charme

Robert Bösiger

Beim kleinen Treppenaufstieg ins Wohlfühlcafé Dozenbach kommen Erinnerungen auf. An eine Zeit vor 50 und mehr Jahren, als wir Buben jeweils auf Mamis Geheiss Brot in der Bäckerei Konditorei Briggen holen sollten. Schon damals gab es das Café Dozenbach neben der Bäckerei – aber das war für uns damals halt noch keine Option.

Heute schon. Beim Betreten des Cafés werden wir von Thomas Schneeberger (41) freundlich begrüsst. Sofort sind wir fasziniert vom lieblichen 1950er-Jahre-Flair des Interieurs. Die beiden neuen Pächter, Thomas Schneeberger und sein Partner Thomas Kura (60), haben diesen heimeligen Charme erhalten und nur in Nuancen modernisiert, als sie das Café im Februar 2022 von der Besitzerfamilie Briggen übernommen haben.

Seither haben sich die beiden deutschstämmigen Männer ein treues Stammpublikum angelacht. «Doch, doch, wir sind erstaunlich gut in Sissach aufgenommen worden», sagt Thomas Kura, der gelernte Fotograf aus Schlesien (heute Polen). Nach vielen Berufsjahren als Fotograf, einem gescheiterten Versuch mit einem eigenen Buchladen sowie Jahren als Chef einer Tankstelle folgt er seinem Freund Thomas Schneeberger in die Schweiz. Auch der andere Thomas, gelernter Servicefachangestellter – ebenfalls mit Erfahrungen im Tankstellengewerbe –, möchte etwas Eigenes. «Aber wir wollten explizit ein Café, weil wir nachts nicht arbeiten wollen», sagt unser Gesprächspartner. Da sei ihnen das Café Dozenbach wie gerufen gekommen.



Mit Thomas Schneeberger und Thomas Kura (vorn) hat das Café Dozenbach zwei Pächter, die ein tolles Team bilden. Foto: Nicole Pont

Und ganz offenkundig passt das Thomas-Doppel ganz prima ins Traditionscafé, auch wenn sie in Rheinfelden auf Schweizer Seite wohnen. Vielleicht hilft es, dass beide zusammen gut 100 Jahre alt sind – fast genauso alt wie das Café Dozenbach selbst. Das Gebäude selbst ist noch etwas älter, es wurde bereits anno 1875 erbaut.

Im Grunde genommen ist das Café Dozenbach weit mehr als

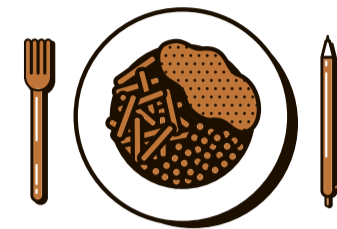
ein Café. Denn Thomas Kura bereitet täglich mehrere frische Menüs vor, die er mit schöner Schrift eigenhändig auf die Tafeln notiert. Meine Begleitung entscheidet sich für die Chefs Gulaschsuppe mit frischem Brot (16.90 Franken), mich sprechen die hausgemachten Ravioli mit Salat, Schichtkäse, Kartoffeln und Zwiebeln (23.90 Franken) an. Wir sind begeistert über das, was uns liebevoll von Thomas Schneeberger serviert wird.

Und es geht uns ein Licht auf, weshalb es (auch) heute keinen freien Platz in der Gaststube mehr gibt.

Sie seien von Anfang an gut gestartet, sagt Thomas Kura, der für die Küche zuständig ist. «Viel bio, saisonal, regional – und alles selbst gemacht.» So umschreibt er seine Küche und die Einkaufspräferenzen. Seine Küche sei schweizerisch mit vielen internationalen Bezügen. Und selbstverständlich

schimmere seine schlesische Herkunft durch, sagt er und zeigt uns sein dickes und «verlebtes» Kochbuch, das er seinerzeit von seiner Oma erhalten hat.

Die Gäste – aus allen Schichten und der ganzen Region – kommen des Essens wegen, sagt der Küchenchef selbstbewusst. Er räumt gleichzeitig ein, dass auch das unvergleichliche Flair der Gaststube sowie seine immer frischen selbst



Essen: währschaft und hausgemacht
Service: zuvorkommend und freundlich
Ambiente: gemütlich mit viel Charme
Preis: fair und angemessen

hergestellten Backwaren (Kuchen und Konditoreiartikel) matchentscheidend seien.

Thomas Schneeberger ist für den Service und das Lädeli zuständig. Zudem erhalten sie Unterstützung von zwei Teilzeitbeschäftigten im Service und in der Küche. Und wer ist nun der Chef im Betrieb? Thomas Kura liebt es salomonisch und sagt augenzwinkernd: «Er ist Chef von mir – und ich von ihm...» Und wer hat das letzte Wort? «Wir sind gleichberechtigt und ergänzen uns gut...» An dieser Stelle der Unterhaltung greift die Mitarbeiterin Brigitte Roth, die Schwiegertochter der ehemaligen Bäckerfamilie Briggen, ins Geschehen ein: «Die zwei Thomas sind ein wirklich gutes Team.»

Wir wollen es glauben und ordern noch zwei hausgemachte Cremeschnitten samt Espresso zum Dessert.

Café zum Dozenbach, Wohlfühlcafé & Lädeli, Hauptstrasse 107, 4450 Sissach. 061 411 33 77. cafedozenbach@mail.ch. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, von 6 bis 18 Uhr, samstags und sonntags, von 7 bis 17 Uhr. Keine Ruhetage. www.cafedozenbach.ch

Es wird richtig spannend

Sissacher Gesprächsreihe mit Zündstoff Ab Ende Oktober setzen sich diverse Gäste mit brennenden Themen unserer Zeit auseinander. Den roten Faden gibt der erhoffte Frieden vor. Auch die Ukraine und China werden debattiert.

«Nein, nun ist es um so wichtiger», beantwortet Ueli Mäder die Frage, ob denn jetzt nicht der falsche Zeitpunkt sei, über Frieden zu sprechen. Jetzt, da die Positionen so klar bezogen sind. Gerade im Konflikt in der Ukraine. Der bekannte emeritierte Soziologieprofessor wird die Moderation einer bald startenden Gesprächsreihe übernehmen. Einmal monatlich wird im Sissacher Cheesmeyer, einem historischen Warenhaus, unter dem Leitgedanken «Für eine friedliche Zukunft» debattiert.

Da wird gefragt, ob Sport verbindet. Möglicherweise mit ein paar Gedanken zur Fussball-WM in Katar, die zu diesem Zeitpunkt in vollem Gang sein wird. Menschenrechtsverletzungen sollen im Staat an der Ostküste der Arabischen Halbinsel zum Alltag gehören. Es wird an anderen Abenden gefragt, was zur Selbstreflexion motiviert oder wie Medien ihren Einfluss wahrnehmen. Und wie bereits angesprochen wird die Ukraine zum Thema. Wer lie-

Diese Themen sind geplant

Sissach, Cheesmeyer, Hauptstrasse 55, jeweils 19 Uhr. Und so beginnt es in diesem Jahr: – 27. Oktober 2022: «Haben oder Sein. Nach Erich Fromm. Wie kann ein schöpferisches Tun das rastlose Anhäufen von Besitz ablösen?» Mit Henning Kurz (Germanist und Religionspädagog) und Daniela Dolci (Dirigentin). – 24. November 2022: «Wie Sport verbindet. Wie kommt sein friedliches Potenzial zum Tragen?» Mit Daniel Woker (ehemaliger Schweizer Botschafter am Per-

fert wie viele Waffen? Wer kann welches Gebiet erobern? Wer sanktioniert und boykottiert wie und wen genau?

«Nie wieder Krieg»

«In einem von solchen Fragen dominierten Diskurs finde ich es ganz wichtig, diesen wieder zu öffnen», erklärt Ueli Mäder, «zu sagen, nie wieder Krieg, nie

sischen Golf), Walter Mundschin (ehemaliger Libero des FC Basel und der Schweizer Nati), Johanna Aeschbach (Fussballtrainerin), Wolfgang Bortlik (Schriftsteller-Nati), Peter Tschudin (ehemaliger Handballer) und Moritz Kamber (ehemaliger Eishockeyaner). – 15. Dezember 2022: «Ukraine – Hintergründe des Krieges. Hilft uns historisches Wissen, den russischen Angriff gegen die Ukraine besser zu verstehen?» Mit Benjamin Schenk (Professor für Osteuropäische Geschichte). (da)

wieder Faschismus, auch Frieden schaffen ohne Waffen.»

Natürlich gebe es sehr heisse Eisen, keines jedoch sei zu heiss, um es zur Debatte zu stellen. Er könne sich auch vorstellen, eine Gesprächsrunde zum Thema Julian Assange zu führen. Eine Runde über jenen Australier, der mit Wikileaks-Veröffentlichungen die USA brüskierte und nun

für 175 Jahre ins Gefängnis gehen soll. Oder eine über den Israel-Palästina-Konflikt, der seit Jahrzehnten andauert. Zwei sehr heisse Eisen also. «Es kommt darauf an, wie man es angeht», relativiert Ueli Mäder, «zu Israel und Palästina habe ich schon an zig Debatten teilgenommen und einzelne davon sogar organisiert.»

Einerseits sei es wichtig, auf eine zurückhaltende, fragende Moderation zu setzen, die wirklich das Know-how der Gäste in den Vordergrund rückt. Gäste, die in der Lage sind, einem breiten Publikum etwas anschaulich und beispielhaft zu vermitteln. «Es gibt Debatten mit vordergründigem Schlagabtausch», argumentiert Mäder, «das mag ab und zu unterhaltsam und lustig sein, aber in einem ruhigeren Setting können die Gesprächsthemen besser vertieft werden.»

Die Gästeliste ist interessant. Sternchen und Cervelat-Prominenz fehlen gänzlich. Bekannte Namen nicht unbedingt. Kommen werden SRF-Philosophin

Barbara Bleisch und SRF-Talk-Urgestein Ueli Heiniger. Kommen werden die feministische Aktivistin und Forscherin Franziska Schützbach und der ehemalige Topmanager Rolf Soiron. Genauso Mark Pieth, einer der bekanntesten Rechtswissenschaftler der Schweiz und Experte für Geldwäsche, sowie Esther Girsberger von der Ombudsstelle der SRG Deutschschweiz und Roger de Weck, der ehemalige SRG-Generaldirektor. «Ich bin neugierig darauf, wie sie reflektieren, wenn sie zurückschauen, oder welche Sichtweise sie auf die Gegenwart haben», sagt Moderator Mäder.

Anregung zum Nachdenken

Im Vordergrund stehe aber nicht der grosse Name, sondern die Kompetenz in der Gesprächsrunde. «Post-Wachstum: ökologisch und sozial gerecht?», wird an einem Themenabend nachgefragt. Dabei geht es darum, ob die Gefahr besteht, ökologische und soziale Probleme

gegeneinander auszuspielen, und gleichzeitig, welche Synergien möglich sind. Ihr Wissen teilen Professorin Irmi Seidl und Nachhaltigkeitssoziologin Evelyn Markoni. «Diese beiden Frauen stehen nicht so oft im Rampenlicht, haben aber substanziell etwas zu sagen», begründet Ueli Mäder den Entschluss. Er habe diesen Eindruck aufgrund der Lektüre ihrer Schriften und Begegnungen an Veranstaltungen gewonnen.

Von den Gästen in der Gesprächsrunde erhoffe er sich, so Mäder, dass sie nicht nur missionarisch predigten und erzählten, was ihnen persönlich wichtig sei, sondern bereit seien, etwas aufzunehmen. Anregungen zum Nachdenken sollen der Gewinn des Publikums sein, ebenso eine Unterstützung darin, sich ein differenzierteres Bild zu machen. Veranstalter der Gesprächsreihe ist der Verein Kulturhaus Cheesmeyer.

Daniel Aenishänslin