

Land Leben

Wenn schnell auch gut ist

Landbeiz Das vegetarische Restaurant und Take-away herzlich in Liestal bietet eine rasche aber qualitativ hochstehende Verpflegung.

Heiner Oberer

So geht vegetarische Küche: reichhaltiges Salatbuffet. Blumenkohl, Broccoli und rote Linsen (siehe Rezept) an einer Currysauce. Tofu mit gebackenem mediterranem Gemüse an Tomatensauce. Gebratene Kräuterseitlinge mit Rotweinzwiebeln und Gemüsestreifen.

Das ist nur eine kleine Auswahl von Speisen, die sich der Gast im herzlich in Liestal am Buffet schöpfen kann. Zusätzlich kann man zwischen zwei täglich wechselnden, frisch zubereiteten Suppen wählen. Für den schnellen Gast stehen Faustbrot, Sandwiches und Wraps mit hausgemachten Füllungen bereit.

«Wir sind das einzige rein vegetarische Restaurant im Baselbiet», sagt Beatrice Rieder (59), Besitzerin des herzlich und seit 25 Jahren Vegetarierin. Die ausgebildete Hotelfachfrau und diplomierte PR-Beraterin hat das Restaurant an der Rathausstrasse in Liestal vor rund fünf Jahren eröffnet. Bevor Rieder in die Gastronomie einstieg, arbeitete sie nach absolvierter Hotelfachschule einige Jahre als Hostesse, Reiseleiterin und im Tourismusmarketing. In dieser Zeit entdeckte sie ihr Flair für die Kommunikation und liess sich zur diplomierten PR-Beraterin ausbilden. Schon bald gründete sie ihre eigene PR-Agentur in Liestal. Unter anderem produzierte Rieder für den Kantonshauptort jahrelang «Liestal Aktuell» und 10 Jahre lang das Liestal-Magazin «Lima».

Mehr als ein Herzenswunsch

«Das herzlich ist einem Herzenswunsch entsprungen», sagt Rieder im Gespräch. Korrigiert sich



Beatrice Rieder, Besitzerin des herzlich, und Olivier Hänzi, Küchenchef, sorgen für das Wohl der Gäste mit kreativen, vegetarischen Gerichten. Fotos: Florian Bärtschiger

aber und sagt: «Der «Herzenswunsch» ist nur die halbe Geschichte.» Der Swisscom-Shop sei 2014 – nach 10 Jahren im Haus, wo ihre Eltern früher ein Kleidergeschäft betrieben und sie als Kind nach der Schule mithelfen musste – ausgezogen. Die Suche nach einem Nachmieter, der dort einen lebendigen Ort schaffen würde, habe sich als schwierig entpuppt, so Rieder. «Dann erst entdeckte ich, dass es mir Freude machte, die fast verschütteten Gastro-Wurzeln wieder aufzunehmen, und dass dies einem inneren Wunsch entsprach.»

Mit Küchenchef Olivier Hänzi (35), der inzwischen am Tisch Platz genommen hat, habe sie die ideale Person gefunden, der sie bei der Umsetzung ihres Vorhabens unterstützte. «Ich brauchte jemanden an meiner Seite, der kochen und rechnen kann. Ich bin ja keine Köchin und kenne mich in der Küchenkalkulation nicht besonders gut aus.» Hänzi selber meint dazu: «Für mich ist das herzlich der perfekte Arbeitsort.» Hier könne er mit seinem Küchenteam seine Kreativität ausleben. Und Kreativität sei in der vegetarischen Küche eine wichtige Voraussetzung.

«Wir setzen auf gutes und gesundes Essen», erklärt Beatrice Rieder. Und die Gäste danken es ihnen. Gegen 100 Mittagsgäste, die Hälfte davon im Take-away, verköstigen die zwölf Mitarbeitenden täglich. Im Restaurant, das von einem Gartenbauer eingerichtet wurde und in dem einheimisches Holz dominiert, finden 45 Gäste Platz. Wenn es die Temperaturen zulassen, können es sich im Kräutergarten zusätzlich 12 und in der Gartenwirtschaft 40 Gäste wohl sein lassen. Ab Mitte März eröffnet im zweiten Stock des herzlich zudem ein Bed & Breakfast.

Auch das Wohlsein ist ein wichtiger Faktor im herzlich. «Freundlich zu sein, genügt uns nicht», sagt Beatrice Rieder. Für sie sei der freundliche Umgang mit dem Gast eine Grundvoraussetzung. Wir wollen aber mehr, sagt sie. «Wir wollen, dass der Gast unsere Herzlichkeit spürt. Dass er sich bei uns wie zu Hause fühlt.»

Nicht nur für Vegetarier

Der Erfolg gibt recht, und sie scheint den Nerv der Zeit getroffen zu haben. «Ein Grossteil der Gäste hat über Mittag wenig Zeit, um sich zu verpflegen», sagt sie. Mit der Möglichkeit, dass der Gast sich rasch selber am Buffet bedienen kann, und mit dem umfangreichen Take-away-Angebot würden das herzlich diesem Trend entgegenkommen. «Es sind bei weitem nicht alle Gäste Vegetarier. Sie würden aber eine schnelle, qualitativ hochstehende Verpflegung über den Mittag schätzen», zeigt sich Rieder überzeugt.

Richtig. Bei unserem Besuch herrscht ein emsiges Treiben im herzlich. Mittendrin Beatrice Rieder, die mit ihrer Ruhe und Herzlichkeit das ihrige dazu beiträgt, dass man sich hier rundum wohlfühlt. Das hat auch damit zu tun, dass sie als überzeugte Vegetarierin nicht moralisiert und die Fleischesser nicht verurteilt.

herzlich

Rathausstrasse 66, 4410 Liestal
Tel.: 061 923 05 17
Geöffnet: Mo–Fr von 8–18.30 Uhr
und Sa 8–17 Uhr. Sonntags offen
von Mai bis Oktober.
willkommen@herzlich.li
www.herzlich.li

Rezept

Linsencurry mit
Blumenkohl und Broccoli

Zutaten für 4 Personen.

50 g Ingwer
4 g Curry
4 g Kurkuma
8 g Salz
1 Msp. Koriander gemahlen
1 Msp. Kreuzkümmel gemahlen
1 Msp. Chilipulver
5 dl Kokosmilch
Saft von ½ Limette
200 g rote Linsen
1 kleiner Blumenkohl
1 kleiner Broccoli

Zubereitung

Ingwer schälen, in dünne Streifen schneiden und in etwas Öl dünsten. Alle Gewürze begeben und mitdünsten. Kokosmilch und Limettensaft dazugeben und die Sauce köcheln lassen. Sauce nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Linsen in Wasser weich kochen. Blumenkohl und Broccoli in Röschen schneiden und kurz blanchieren. Die Linsen, den Blumenkohl und den Broccoli zur Sauce geben, noch einmal kurz aufkochen und servieren.

