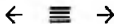


MUMU Museum Muttentz b-000239

Hängeregister 000239



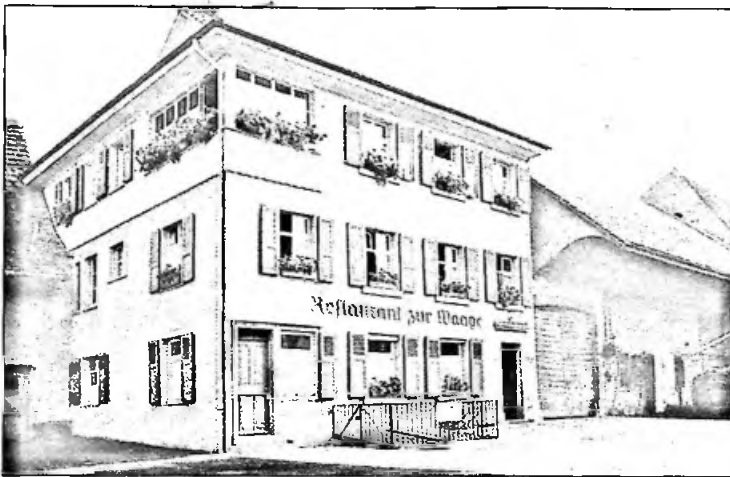
Nummer	▪ 000239
Form	▪ Hängeregister
Beschriftung	▪ Rest Waage
Farbe	▪ grau
Dicke (cm)	▪ 0.7
Format	▪ A4



+4176 397 6587

Eine Brückenwaage als Namensgeberin

Mz Anz 3.1.2003



«Waage» um das Jahr 1950. Ansicht des «Restaurants zur Waage» um das Jahr 1950. Zu erkennen ist die damalige Brückenwaage mit dem Schild im Vordergrund.

Am Ursprung der «Wirtschaft zur Waage» steht der ehemalige Steinbruch im Sulzkopf, der Fuhrleute ins Dorf brachte.

MA. Am 6. Januar 2003 öffnet die «Wirtschaft zur Waage» nach einer kurzen «Renovationspause» wieder ihre Türen. Als neue und zugleich mit der «Waage» vertraute Wirtsfamilie werden Ruth Auer Bielser, Edi Bielser und Peter Auer die Gäste bedienen und ein traditionelles Muttentzer Gastronomie-lokal von neuem beleben. Zum Neustart der «Wirtschaft zur Waage» drängt sich ein geschichtlicher Rückblick geradezu auf.

Im 16. Jahrhundert zum ersten Mal erwähnt

Urkundlich wird die Liegenschaft an der Hauptstrasse 22 im 16. Jahrhundert zum ersten Mal erwähnt als «Behausung mit Scheune und Stall». Das Haus ging in den kommenden Jahrhunderten an verschiedene Eigentümer über, meistens waren es Handelsleute aus Basel wie Daniel Bruckner, ein Registrator und Grossrat in Basel, der die Liegenschaft am 27. Juli 1761 an Samuel Hagenbach, Handelsmann und Grossrat in Basel, verkaufte.

Erwerb durch den Sulzkopf-Steinbruchbesitzer

Mitte des 19. Jahrhunderts erwarb das Gebäude Georg Pfirter-Hammel. Er baute eine Brückenwaage vor dem Haus, damals schon für 20

Tonnen. Als Besitzer des Steinbruchs am Sulzkopf belieferte er die damals durch den Eisenbahnbau und den Bau der Vorstädte rasch anwachsende Stadt Basel mit den Muttentzer Steinen.

Gefüllte Schnapsgläser für die Fuhrleute

Für die Fuhrleute, welche mit ihrer Ladung hier über die Waage fuhr, standen die gefüllten Schnapsgläser in einer Reihe auf der Fensterbank bereit. Natürlich wurden Ende des Monats die Trinkschulden vom Lohn abgezogen. So waren Waage und Wirtschaft schon immer miteinander verbunden. Die sogenannten Bruchsteine wurden Anfang des 20. Jahrhunderts durch die Backsteine abgelöst. Damit verlor der Steinbruch beim Sulzkopf allmählich seine Bedeutung wieder.

Die Pauluskirche und der Badische Bahnhof sind Bauten aus dieser Zeit, welche mit Sulzkopfsteinen erstellt wurden. Im Jahre 1921 kaufte Rudolf Meyer, der Grossvater der heutigen Besitzerin, die Liegenschaft. Man lebte von der Landwirtschaft, der Brückenwaage und der Wirtschaft. Letztere wurde viel von Jägern, Reitern und Handwerksleuten besucht. Berühmt waren damals die «Metzgete», wo die Gäste in Schichten bewirtet wurden.

Ende 1965 gab die Familie Bringold-Meyer die Landwirtschaft auf. Ein Teil des Gebäudes war an den Musikverein Muttentz vermietet, wovon ältere Mitglieder immer noch von der berühmten «Heuboden-Chilbi» und anderen Anlässen erzählen. Die Brückenwaage stand bis 1978 in Betrieb.

Das Restaurant wurde mit dem Umbau von 1981/83 im Landwirtschaftstrakt neu erstellt und vergrössert. Seit dieser Zeit präsentiert sich der Betrieb in der heutigen Form mit der Dorfwirtschaft im Parterre, Restaurant mit italienischer Note mit Pizzeria im 1. Stock und einem Bankett-Keller im Sout-sol. Die Terrasse vor dem Haus ist in den Sommermonaten der grosse Treffpunkt und ist bei den Gästen sehr beliebt.

Mit Rückschau an die erste Benennung der «Wirtschaft zur Waage» wird in Zukunft die Kuh Flora beim Eingangstor die Gäste begrüßen. Sie soll die Eintretenden daran erinnern, dass vor vielen Jahren in diesem Haus mit Stall und Scheune neben anderen Tieren auch Kühe hausten.



Geschätzte Sommerterrasse. Ein allseits geschätzter Treffpunkt an der Hauptstrasse an einem schönen Sommerabend ist die «Terrasse» der «Wirtschaft zur Waage».

Die Geschichte der Wirtschaft zur Waage anlässlich des 20-Jahre-Jubiläum der Übernahme durch Ruth Auer



20 Jahre ‚Neue Waage‘

Rede und Bilderschau zur Feier des 20. Jahrestages der Übernahme der neuen ‚Wirtschaft zur Waage‘ durch Ruth Auer vom 28. Januar 2006

Sehr verehrte Gäste und Freunde der Wirtschaft zur Waage

Es freut uns ausserordentlich Sie heute Abend hier begrüßen zu dürfen.

Geschichte des Hauses:

Dieses Haus hier hat eine interessante Geschichte.

Urkundlich erwähnt wird der Verkauf der Liegenschaft am 27. Juli 1761 von Daniel Bruckner-Stählin, Registrator und Grossrat in Basel an Samuel Hagenbach, Grossrat und Handelsmann in Basel.

Das Haus geht in den kommenden Jahren an verschiedene Eigentümer über, meistens waren es Handelsleute aus Basel. Die Dokumente wurden im Estrich vom ehemaligen Restaurant Warteck (Heute Hotel Baseltor) durch Jakob Egli per Zufall gefunden. Es treten bekannte Namen auf wie: Passavant, Fürstenberg, Merian, etc.

1832 geht das Haus an Benedikt Mesmer-Dietler, Gemeinderat von Muttenz (Kantonstrennung war 1833).



Steinbruch Sulzkopf mit Blick auf den Wartenberg und die Oberrheinische Tiefebene
(Aquarell von Peter Blrmann, um 1808, Kunstmuseum Basel,

Kaufvertrag von 1883:
Verkäufer, Benedikt Dietler-Messmer
und Käufer, Georg Pfrter-Hammel,
Besitzer des Steinbruchs am Sulzkopf.

*Extrakt des Kaufvertrages
vom 27. Juli 1761*

Ich, Daniel Bruckner-Stählin, Registrator und Grossrat in Basel, habe am 27. Juli 1761 an Samuel Hagenbach, Grossrat und Handelsmann in Basel, die Liegenschaft am Sulzkopf verkauft. Die Liegenschaft besteht aus einem Steinbruch und einem Garten. Der Kaufpreis beträgt 1000 Gulden. Der Kauf ist durch die Unterschriften beider Parteien bestätigt.

Handwritten signature and date: 1761

Handwritten text: Der Kauf ist durch die Unterschriften beider Parteien bestätigt.

Handwritten signature and date: 1761

Am 25. Januar 1883 kauft der Betreiber des Steinbruchs am Sulzkopf, Georg Pfrter-Hammel die Liegenschaft und erstellt vor dem Haus eine 20 Tonnen Brückenwaage.

Es ist die Zeit des Aufbruch's im ganzen Land – 1848 Bundesstaat – 1878 Bundesverfassung – Freisinn – Eisenbahnen – Industrie-Gründungen und entsprechender Städtebau.

In Basel werden mit Sulzkopfsteinen und den Steinen der alten Stadtmauern ganze neue Vorstädte gebaut.

Es war ein intensiver Steine-Transport mit Pferden auf die Bauplätze in der Stadt. So war dieses Haus mit der Waage die zentrale Stelle wo der Preis für die Steine und der Lohn für die Fuhrleute bestimmt wurde.

Es ist überliefert, dass für die Fuhrleute der Schnaps in einer Reihe auf der Fensterbank bereit standen und Ende Monat die Trinkschulden vom Lohn abgezogen wurden.

Ein weiteres Indiz für diese Zeit ist die Decke des ehemaligen Stalles auf der wir gerade stehen. Diese war schon damals mit Eisenträgern und Zement gebaut, welche durch die Säulen im Restaurant unten getragen wurde. Dies war nötig um den Hafer zu lagern für die Pferde, welcher vermutlich auch hier den Fuhrleuten abgegeben wurde nach der gleichen Art wie der Schnaps. Beim Umbau 1982 konnte man diese Decke belassen !

Vielleicht noch zur Ergänzung: Es bestand eine Rollwagenbahn vom Steinbruch bis zum Waldrand wo der Pferdetransport begann.

Das Trasse ist im Wald immer noch sichtbar, ebenfalls die Stelle der Umkehrrolle für die Seilwinde. (Wie der Antrieb funktioniert hat ist mir nicht bekannt)

Aus dieser Zeit ist bezeugt durch Altbaumeister Stamm aus Basel über Hansueli Jourdan (der leider nicht mehr unter uns weilt), dass die Pauluskirche (1898 – 1901) sowie der Badische Bahnhof mit Sulzkopfsteinen gebaut wurden – also auch über unsere Waage als Bruchsteine gegangen sind.



Pauluskirche Basel
Erbaut 1898 - 1901
von Karl Moser



Badischer Bahnhof Basel
Erbaut 1910 - 1913 ebenfalls
von Karl Moser

Und wie es so geht, es folgen immer wieder neue Innovationen ! In diesem Fall war es der Backstein im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts der den Bruchstein ablöste. Damit verlor der Steinbruch am Sulzkopf allmählich seine Bedeutung wieder.

Grossvater von Ruth Auer kauft die ‚Waage‘:

Im Jahre 1921 kauft Rudolf Meyer-Gruber die Liegenschaft. Er hatte im 1. Weltkrieg Dienst als Kavallerist geleistet und ist bei einem Nachtritt neben der Bahnlinie bei Soyhières mit seinem störrischen Pferd unter den Zug geraten. Das Pferd gehörte dem Oberst, welcher dieses kurz vorher mit ihm getauscht hatte. Nach jahrelangen Bemühungen eines Berner Fürsprechs wurde ihm eine Abfindung von der Militär-versicherung ausbezahlt. Man sendete noch jahrelang Kirschen nach Bern.

Dies war der Grundstein für den Kauf der ‚Waage‘.



Das Restaurant zur Waage in den 30-er Jahren.
Von links nach rechts: Gruber Magrit, Sohn Ruedi Meyer, Grossmutter Meyer-Gruber, Grossvater Meyer-Gruber mit Hund (letztere sind die Grosseletern von Ruth Auer).
Vor dem Haus erkennt man die den Boden eingelassene Brückenwaage.
Hinter dem Fenster links befand sich der Waagebalken.



Hinter dem Haus.
Grossmutter Meyer-Gruber.

Man lebte von der Landwirtschaft – der Wirtschaft und der Brückenwaage.



Von links nach rechts.
Karl Meyer-Spinnler, Frau Bethli Spahn-Meyer (Tante Bethli), Urgrossmutter Meyer,
Hinten stehend: Hans Meyer, Rössligasse (Josephine),
Bertha Schaub-Meyer



Ruedi und Trudy Meyer (Mutter von Ruth Auer)



Das Ehepaar Rudolf und Elise Meyer-Gruber (Grosseltern von Ruth Auer)
Die Wirtsleute von der Waage



Sohn Ruedi mit Vater's Eidgenoss
mit Namen 'Fanni'.



Von links nach rechts:
Frieda Baumann, Elise Meyer-Gruber, Sohn Ruedi und die jüngere Schwester Heidi



In der Gartenwirtschaft hinter dem Haus.
Schmid Schang mit Kumpene



Familie der Grossmutter wohnte gegenüber:
Die Familie Gruber



Knecht 'Schaggi' vor dem Stall.



Der Krautgarten hinter dem Haus mit Blick zum Wartenberg.



Glück im Stall. (Man hatte immer schwarzweisse Kühe, sog. Fryburger)



Pferdegezogener Mähbinder - die Sensation von damals !



Paul Lüthi (Abwart vom Schulhaus Breite)



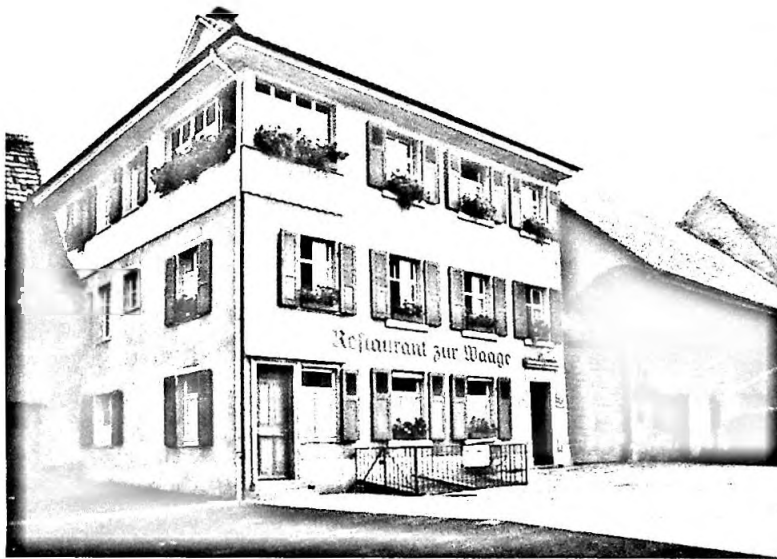
Beim Herbst - Die Verwandtschaft hilft mit !



Hinter dem Haus: von links nach rechts
Rudolf Meyer, Heidi, Trudy, Margrit Gruber, Ruedi

Die Waage nach 1945

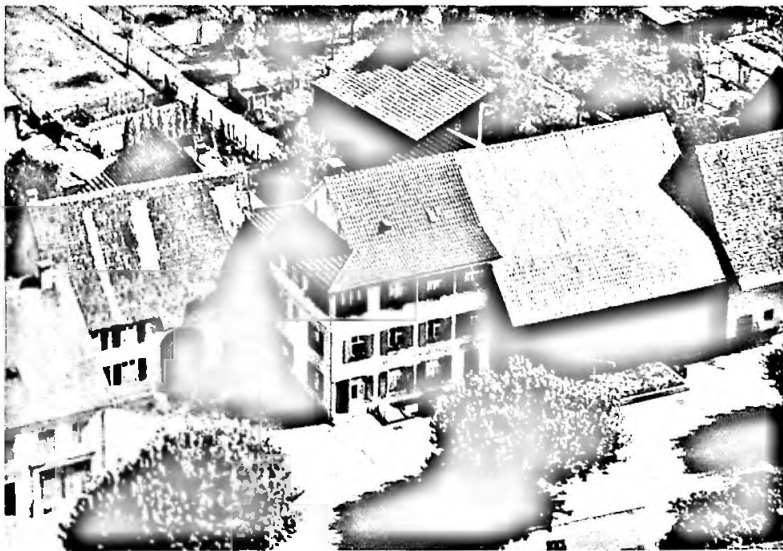
Im Jahre 1944 brannte das Wohnhaus (Ursache war ein Kurzschluss). Beim Wiederaufbau wurde noch ein Stock höher gebaut, man dachte damals vor allem ans Praktische und die Bauvorschriften kamen erst später. Auch wurde die Brückenwaage auf 30 Tonnen erweitert um auch die aufkommenden schwereren Lastwagen zu bedienen.



Das Wohnhaus nach dem Brand von 1944.



Hinter dem Haus - bereit für aufs Feld.



Flugaufnahme vom Haus. Hinten sieht man den grossen Garten und Baumgarten.



Und immer wieder Pferde vor der Waage.



Verkauf der Weihnachtsbäume



Ruedi beim Schnaps-Brennen



Aufstellen zum Gruppenbild, Reiterfreunde aus Pratteln und Umgebung.



Sonntagnachmittag in der Wirtschaft.

Mit den Jahren übernahmen dann die Eltern von Ruth Auer den ganzen Betrieb also Willy und Trudy Bringold-Meyer, auch der Bruder von Trudy, Ruedi Meyer half bei der Landwirtschaft mit. Da Willy Bringold ebenfalls bei der Kavallerie diente war es verständlich, dass die Reiter der Umgebung öfters hier zu Besuch waren.



Eine Klassenzusammenkunft zu Besuch.
Die Pferde sind von Edi Dietler aus Pratteln.



Ruth & Nelly als Ehrendamen



Wieder bereit zur Rückreise



Heidi darf mitfahren und vorne
neben Edi Dietler sitzen

Metzgete

Zu dieser Zeit war die ‚Waage‘ durch ihre legendären ‚Metzgete‘ bekannt, wo gegen 2000 Würste hergestellt und in Schichten verzehrt wurden.



Der Wirt schaut zufrieden.



Beim Würsten, ...



Die Fleischstücke liegen bereit ...



... ebenfalls die Würste !



Die nächste Lieferung geht zur Küche !



Und Durst gibt es auch.

Das Ende der Landwirtschaft

1965 gab man die Landwirtschaft auf. Man hatte bis dahin nur mit Pferden gearbeitet und wollte die Moderne, also die Traktorenzeit nicht mehr mitmachen. Der Stall und Heustock wurden vom Musikverein in Beschlag genommen und bekannt aus dieser Zeit waren die Heuboden-Feste.



Der Wirt Willi Bringold im Sonntagsgewand.
Im Hintergrund eine Homage für Hans Jordan
'über die Muttener Jäger' von Dölf Weller (Zahnarzt in Muttentz)

Fortsetzung 'Metzgete':



Und auch der Schwiegersohn wird
nicht verschont !



Mitglieder des Musikvereines nach einem Musikfest.



Der Stall wurde zum Vereinslokal des Musikvereines.
Auch die Heubühne wurde Festlokal ausgebaut und
hies jetzt 'Heubode'.



Das Haus anlässlich eines Musiktages.

Das Ende des alten Restaurant zur Waage

Im Jahre 1969 starb der Vater von Ruth Auer. Die Mutter hatte vorher einen Schlaganfall und war dadurch teilweise gelähmt.

In dieser Situation gab man das Wirten definitiv auf.

Das Restaurant wurde dann noch weiter verpachtet um das Patent zu erhalten.



Das Wohnhaus mit Restaurant nach neuer Bemalung.



Die neue Toiletten-Anlage hinter dem Haus.



Die Familie Bringold anlässlich der Konfirmation von Ruth



Erwin & Ruth Auer beim Pächter Herr Wasem in der Wirtschaft.



Trudy Bringold nach dem Schlaganfall

Die Brückenwaage

Die Brückenwaage brachte auch viele Chauffeure hierher, deshalb war das kleine Restaurant weit über MuttENZ bekannt.

Ein Grossauftrag für die Brückenwaage war vermutlich 1950 als in Blotzheim die erste Teerpiste entstand. Damals wurde der Teer von der STIAG in Pratteln über die Waage hier nach Blotzheim gefahren.

Auch waren die beiden MuttENZerfirmen Florin und CTW sowie andere Unternehmen gute Kunden der Brückenwaage.

Das Wunder von Blotzheim



Der beste Standort für einen neuen Flughafen - sowohl was die Lage als auch was den Flächenbedarf anbelangte - bot sich auf der Gemarkung der elsässischen Gemeinde Blotzheim, 4 km nördlich von Basel. Im Mai 1945 verständigten sich Franzosen und Schweizer, die auch während der Kriegsjahre weiterhin zusammengearbeitet hatten, auf den Bau eines gemeinsamen Flughafens. Frankreich stellte das Gelände zur Verfügung, die Schweiz finanzierte den Bau der Rollfelder und Hallen.



Nach zwei Monaten stand ein provisorischer Flughafen mit einer Stahlblech-Piste von 1200 m Länge, einer Rollbahn von 400 m und dem Kontrollturm. Passagierabfertigung und Verwaltung sowie ein Restaurant waren in Holzbaracken untergebracht. Am 2. Mai 1946 landete hier die erste zivile Handelsmaschine aus London, am 8. Mai wurde der Flughafen feierlich eingeweiht. Die rasche Entscheidung und sofortige Realisierung des geplanten Flughafens gingen als das "Wunder von Blotzheim" in die lokalen Annalen ein. Noch im selben Jahr wurden drei Linienflüge eingerichtet: nach Amsterdam, London und Paris.

Der binationale Staatsvertrag zwischen Frankreich und der Schweiz wurde erst am 4. Juli 1949 in Bern unterzeichnet.

Mit der Zeit schafften sich diese Firmen eigene Waagen an, so dass der Ertrag der Waage die jährlichen Eichkosten nicht mehr decken konnte.

1978 verabschiedete man sich von der Brückenwaage. Sie wurde in eine Gemeinde im Kanton Aargau verkauft und vielleicht dient sie irgendwo immer noch elektronisch aufgerüstet weiter.

Wichtiges zur Erinnerung:

Brand der Wohnhauses am 15. August 1944.

Die Ehefrau von Rudolf Meyer ist schon 1938 gestorben, (Ruth Auer kannte ihre Grossmutter nicht mehr). In der Folge ist die Tochter Trudy an deren Stelle getreten und hat den Haushalt geführt. Die jüngere Schwester Heidi ist erst 10 Jahre alt. Trudy heiratet im Herbst 1942 Willy Bringold vom Wartenberg.

Ihr Vater Rudolf Meyer stirbt am 9. Oktober 1944.

Geburtstage der beiden Töchter (Ruth 2. Jan. 1943), (Nelly 22. Okt. 1944).

Heidi heiratet 1950 Hannes Ramstein.

Ruedi stirbt 1972 (Sohn von Rudolf Meyer-Gruber).

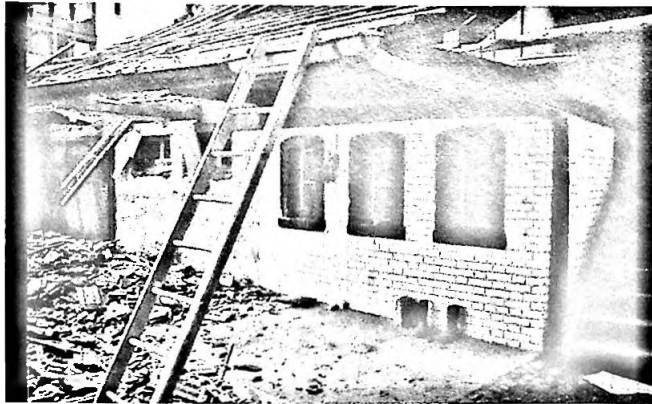
Willy Bringold stirbt 1969 (Ehemann von Trudy und Vater von Ruth und Nelly).

Erwin stirbt 1978 (Ehemann von Ruth).

Trudy Bringold stirbt im Februar 1992.

Die neue Wirtschaft zur Waage

Das zu kleine Restaurant sollte saniert werden. Daher entschloss sich Ruth Auer den Betrieb in dem leerstehenden Landwirtschaftstrakt neu zu erstellen, wie es schon ihr verstorbener Ehemann, Erwin Auer ausführen wollte. Es entstand die neue Waage grösser und schöner. Baubeginn 1982.



Der Abriss beginnt.



Der Schweinestall



Der Scheunenausgang hinten



Alles ist weg von den kleinen Gebäuden hinten



Jetzt ist der Trax an der Reihe



Freie Aussicht auf Heustock und Stall

Nach über zweijähriger Planungs- und Bauzeit öffnete im September 1983 ein neuer Pächter die Eingangstüre der neugebauten ‚Wirtschaft zur Waage‘.



Viele waren da zur Einweihung.

Diese präsentierte sich in der heutigen Form mit der Dorfwirtschaft im Parterre, einem Speiserestaurant im 1. Stock sowie einem Bankett-Keller im Untergeschoss und in den Sommermonaten mit der grossen Terasse vor dem Haus.



Eine Einweihung mit viel Musik!



Die Wirtschaft im Parterre



Von links nach rechts:
Bertrand Roth 1. Pächter, Andreas Maurer Leiter Bankverein Muttens,
Roman Caduff Architekt (Planung & Ausführung)



Die Pizzeria im 1. Stock



Die neue Küche im Untergeschoss

Ruth Auer absolviert den Wirtekurs

Nach zwei Jahren war es Ruth Auer klar, dass sie selber die ‚Zügel‘ in die Hand nehmen musste und sich nicht länger auf ‚ihre Berater‘ verlassen konnte. Daher absolvierte sie Anfangs 1986 den Wirtekurs bei gleichzeitiger Übernahme und Führung des Betriebes mit Walter Braun und später mit Vladimir Kommericki als Betriebsleiter.



Mit Vladimir Kommericki wurde die Personalfeier am Ende des Jahres eingeführt, wo es immer lustig und heiter zuging.



In fröhlicher Runde wartet man auf den nächsten Gang.



Frau Auer hält Jahresrückblick



Peter im Gespräch mit Anneliese.
Frau Auer hört bedächtig zu.



Auch der Sankt Nicklaus kam vorbei.

Das Waage-Team präsentiert sich am Gewerbe-Corso - Juni 1996



Joel unser Koch aus der Karibik



Ruth Auer mit Betriebsleiter Vladimir Kommericki



Mitten in der Volksmasse fast vor dem eigenen Haus !



Mutig an der Konkurrenz vorbei !



Unser Slogan damals: Gut - Günstig - Genug



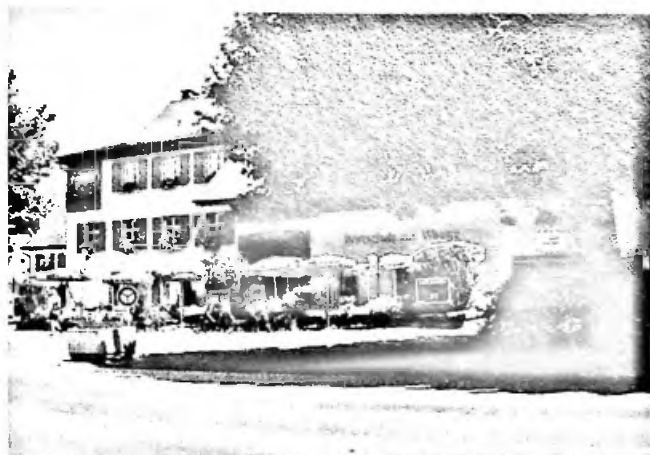
Die Truppe nach geschlagener Schlacht !



Joel der Strassen-Clown

Man lernte jeden Tag Neues, es folgten erfolgreiche Jahre mit viel Anerkennung für den geleisteten Einsatz.

Nach zehn Jahren führte Ruth Auer den Betrieb ganz alleine mit der Unterstützung ihres Sohnes und ihres zweiten Ehemannes.



Im Sommer



Tief verschneit



Und immer wieder Pferde vor der Waage



Zwischenzeitliche Vermietung (Haasenzzeit)

Zwischenzeitlich wurde eine Vermietung des Betriebes in die Wege geleitet. Man war sich aber bald bewusst, dass man den Betrieb nochmals übernehmen würde.



Wieder gab es ein grosses Fest - Aus- & An-Trinket. Berühmte Muttenger waren anwesend !

Herr & Frau Haas, die neuen Mieter wollten eigentlich zupacken ! Leider verstanden sie darunter etwas anderes als wir.

Wir haben ihnen ein gut florierenden Betrieb übergeben mit dem Personal und allem NowHow.



Nun konnten auch wir uns einmal hinsetzen und zuschauen - war halt auch einmal schön !



Leider war er nicht so viel im Betrieb wie wir das erwartet haben.

Und wenn er da war, war er am liebsten da - und hat noch lieber für sich selber das Bier in das Glas laufen lassen !!

Die Wirtin sah man praktisch nie, höchstens zum 'schön Essen' !



Die übergebene Crew welche von jetzt an die Waage weiter führte !

Jazz in dr Woog – ein Event des Hauses !



Die 'Turtel Jazzbande' trat am Januar 1997 zum 1. Male in der Waage auf.
Es war ein voller Erfolg.

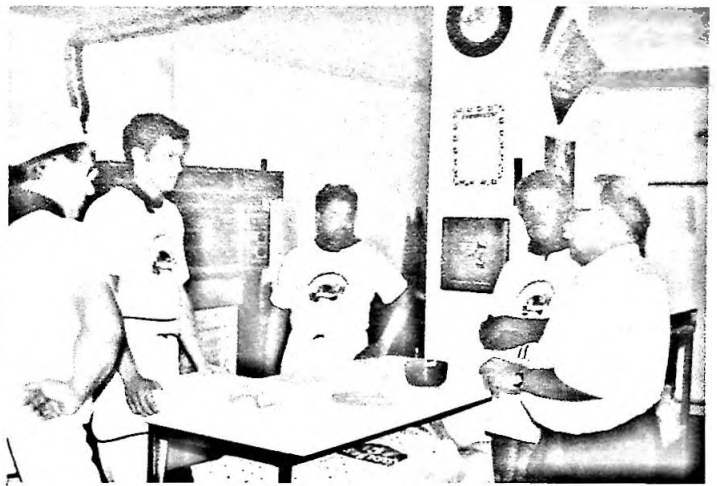
Auch dieses Ereignis wurde vorgängig von uns arrangiert und wir haben es ihnen übergeben.

Die Zeit dazwischen

So wurde die Zeit dazu genutzt sich wieder auf einen Neubeginn vorzubereiten. Edi möchte etwas mehr von der Küche verstehen. Als Pizzaiolo könnte er sich noch vorstellen. In Luzern gibt es seit neuem eine Schule dafür. (Sommer 1998 es war sehr heiss !)



Die Pizzaiolofachschule an der Zürcherstrasse in Luzern



Casimo Bruno erklärt den Wertegang von der Kugel bis zur Pizza.



Und alles mit den Händen ! (Kein Wahlholz)



45 cm Böden vorgefertigt für das große Einweihungsfest der neuen Konzerthalle in Luzern



Vorführung des Schweizermeister in Pizza-Akrobatik



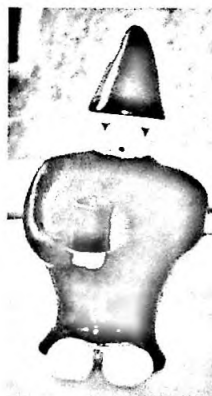
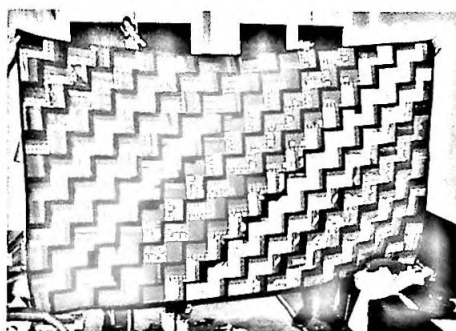
Schöner Tag mit Ruth in Luzern

Weitere Stationen von Edi:

- Pizzailo im Restaurant l'Industrie im Dreispitz
- 1 Jahr in der Küche vom Neubad
- 1 Jahr in der Küche von Pata Negra in Basel
- 3 Monate bei Metzgerei Jenzer an der Bank
- einen Sommer am Grill in Schlosshof Dornach

So wurde die Zeit dazu genutzt sich wieder auf einen Neubeginn vorzubereiten.

Während Edi in fremden Küchen arbeitete hat Ruth sich mit grosser Hingabe dem Kunsthandwerk gewidmet.



Es entstehen:

- Unsere beiden Kühe FLORA & HEIDI
- Patchwork-Bettdecken und Kleider für die Grosskinder
- Kerzenständer für die Pizzeria, Vorhänge, jede
- Menge Tischtücher und vieles mehr !

Dazwischen schöne Ferienreisen und Einladungen



Neubeginn 2003

Mit einigen Veränderungen im Mobiliar und in der Ausstattung, einer neuen Geschäftsform und mit dem neu geschaffenen Erkennungsmerkmal der Kuh 'FLORA' ging die Wirtschaft zur Waage wieder in die Hände von Ruth Auer, Edi Bielser und Peter Auer über.



Als eigentlicher Probelauf mit der neuen Waage-Crew und den neuen Einrichtungen feierten wir am 2. Januar 2003 den 60. Geburtstag von Ruth.

Es waren viele Verwandte und Bekannte da und allen hat es sehr gefallen wie die Bilder zeigen.
(Aufnahmen von Yvonne Girod)

Wiedereröffnung der Waage am 6. Januar 2003



Liebe Gäste

Nach mehrjähriger Pause freuen wir uns Ihnen mitzuteilen,
dass wir unser Restaurant wieder selber führen.

Wir öffnen am:

Montag, 6. Januar 2003

Wir würden uns riesig freuen, wenn wir Sie wieder zu unseren
Gästen zählen dürften. Daher laden wir Sie ein zu einem

Willkommens-Apéro
am Freitag, 3. Januar 2003
ab 1600 Uhr



Vor drei Jahren packten wir es nochmals an !!

Die Waage präsentiert sich neu !
 Neue Stühle und ein Bild anstelle der Fahnenkasten geben
 der Dorfwirtschaft ein neues Aussehen.



Der neue Stammtisch



Diese Lampe wird viel bewundert !



Die Dorfwirtschaft wirkt einladend,
 es hat viel Platz zwischen den Tischen !



Das neue Bild anstelle der Fahnenkasten



Der beliebte Schulbank
 für die Kinder im 1. Stock



Das neue Wahrzeichen der Waage
 unsere Kuh FLORA !



Und immer wieder eine neue
 Dekoration beim Eingang
 von Ruth Auer !

Zu unserer Überraschung wurde die ganze Crew von unserem Service-Personal jedes Jahr eingeladen, hier im Juni 2003 auf dem Rhein.



Auch haben wir wieder eine motivierte und arbeitssame Crew die durch neue Mitarbeiter ergänzt wurde.



Unsere altgedienten Service-Mitarbeiter:
Jürgen und Ursula



Die Buffet's sind in jungen Händen, vorne Suresch...



Neu ist Ramona
zu uns gekommen



Nelly hilft seit Anfang
spontan mit - Danke!



... und hinten Michael



Zwei Jahre stand Edi mit Freude am Pizzaofen - dann kam das 'Zeichen zum Aufhören' ...



... Und Glück gehabt mit Salvatore, einem richtigen Italiener als Vollprofi !



Marc und Stéphane mit Freude beim Kochen !



Unsere Küchenmannschaft von links nach rechts: Michel, Joel (altgedient), Marc und Stéphane.



Unsere ganze Crew
im Herbst 2005

Drei Jahre später

Rückblickend sind wir sehr zufrieden wie es sich alles entwickelt hat.

Wir haben das Event „Jazz in dr Woog“ durchgeführt, was auf grosses Echo mit viel Lob gestossen ist.

Wir waren auch an der Gewerbeschau 2005 dabei, nicht als Restaurant sondern mit einer Fotowand und unserer Kuh FLORA.

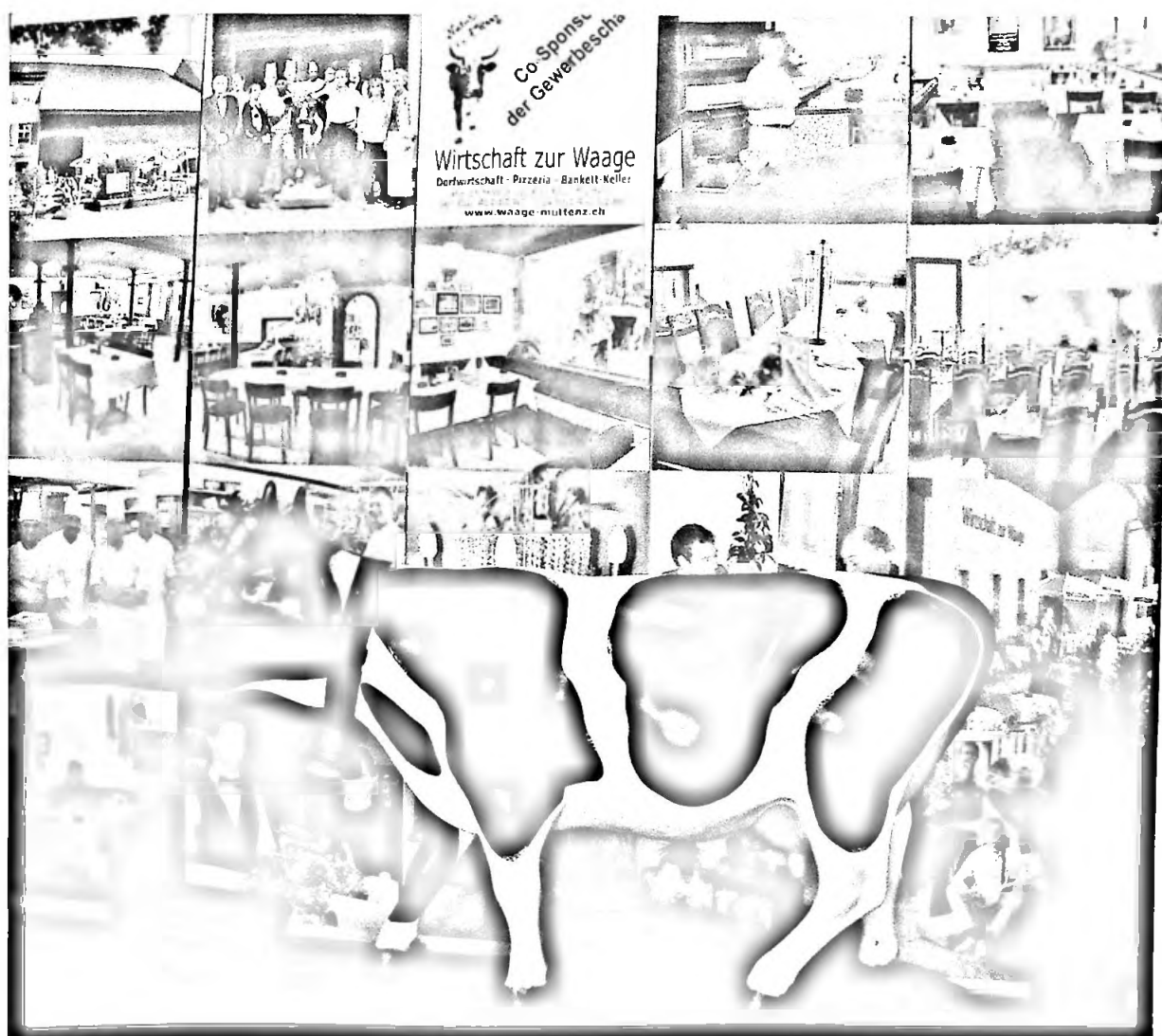
Voranzeige

Freitag, 18. November 2005
ab 20:00 h

Jazz in dr Woog !

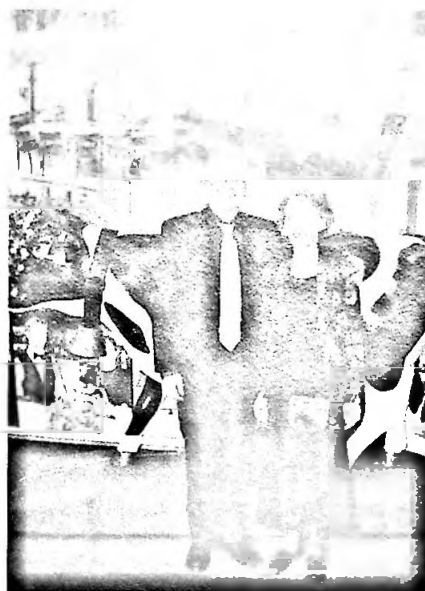


Reservation erwünscht! Tel. 061 461 81 81
Wirtschaft zur Waage 4132 MuttENZ





Reinhold Meyer (rechts im Bild)
unser Nachbar hat uns bei der
Gestaltung geholfen mit seiner
Galerie-Erfahrung !



Höhepunkte in der Gastro-Karriere



Nelly immer hilfsbereit



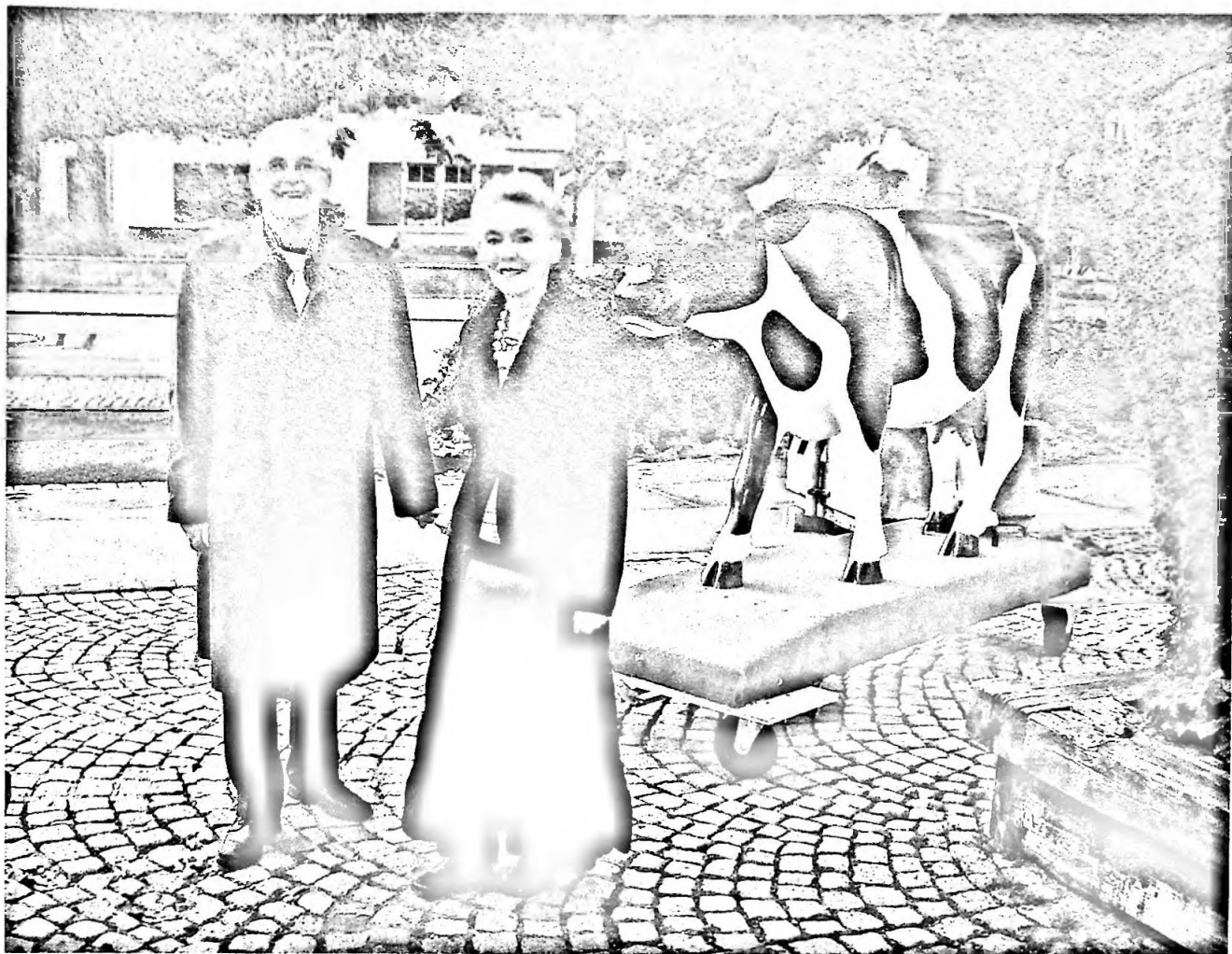
Alle haben mitgeholfen !



Salvatore in Promotion-Aktion !



Unser neuer Nachbar Ives Dubey
L'OENOTHEQUE vormals Salmen



Heimkehr von der Gewerbeschau mit unserer FLORA

Abschliessend muss man anerkennen, dass die ‚Waage‘ von einem ursprünglich kleinen Restaurant von nicht ganz 40 Plätzen sich zu einem grösseren Gastro Betrieb gewandelt hat, mit einem Bekanntheitsgrad in der Region. Dies war nur mit grossem Einsatz und viel Freude am ‚Wirten‘ also an der Gastronomie wie man heute sagt möglich !!

Wie geht es weiter ?

Wir hoffen, dass wir noch die Kraft für ein paar Jahre haben.

Angeichts der guten Stimmung beim Personal hoffen wir, dass dies möglich ist.

Ich danke Euch für die Aufmerksamkeit und verabschiede mich mit unserem Slogan ‚Natürlich in d’Woog‘ - Danke.



Zu allerletzt !

Seit August 1991 wachte einer hinter den Kulissen, unser PRINZ der Entlebucher. Er gehörte auch zur WAAGE und freute sich immer wenn er am späteren Abend auch noch ins Restaurant kommen durfte.

Von einem Hundeleben hatte er eine eigene Auffassung, welche sich nicht in allen Punkten mit den Ansichten vom Hundesport deckte.

Er bereitete uns viel Freude. Unser Haus war sein zuhause.



Am Mittwoch, 8. Februar 2006 ist er fast 15-jährig ruhig und in Würde zum 'Grossen Hund' zurückgekehrt. Wir vermissen ihn.

Jazz in der Woog mit der Turtle-Ramblers Jazzbande

Sie nennen sich «Turtle-Ramblers», wohnen alle in Mutteng und spielen mit grossem Enthusiasmus Dixieland-Jazz. Letzten Freitag, 30. Januar, traten sie in der Wirtschaft zur Waage auf, nachdem ein paar Plakate schon seit einiger Zeit darauf aufmerksam machten. Mutteng hat also nicht nur eine junge «Jazzbande», Mutteng hat ebenso ein begeistertes Publikum für diese Art Musik, was an diesem Abend wieder einmal bestätigt wurde.

Auf ihrem Emblem, welches eine Schildkröte mit Sousaphon darstellt, ist auf dem Schalltrichter zu lesen «Turtle-Ramblers Jazzbande» (kein Druckfehler!) und dahinter «95», die Jahreszahl ihrer Gründung. Interessant ist immer wieder, wie so etwas zustande kommt. Also, wie konnte es anders sein, da hat jemand im Kollegenkreis geheiratet und da wollte man, wie es scheint, mit etwas mehr als nur dem üblichen Ständchen auftreten. Denn einige der Turtles sind auch aktive Mitglieder des Musikvereins oder man kannte sich auch vom Spiel bei der Armee.

Also ging man an die Arbeit, das heisst ans Üben. Beim ersten Auftritt an der Hochzeit spielte man auf Alfis Mejer altem Ford mit offener Brücke, was sehr gut ankam. Es folgten danach die ersten Auftritte wie Musikabend 95 und andere Gelegenheiten. Dann kam die Anfrage für ein Mitmachen beim «Jazz auf dem Platz 96», was ihnen einen grossen Auftrieb gab. Auch musste die Band um das Washboard erweitert werden, und so kam der sechste Mann dazu. Weiter folgten im letzten Jahr zwei Matinees in ihrem Probelokal «im Tenn» in Mutteng und in Münchenstein.

Man nennt das ausgehende Jahrhundert auch das amerikanische Jahr-

hundert, kamen doch viele bahnbrechende Erfindungen von dort über den Atlantik zu uns, so auch die gespeicherte Musik in der Form der Schallplatte, deren erstes Exemplar 1917 auf den Markt kam. Es war natürlich ein Dixielandstück, die Musik des noch jungen Amerika, welche auf diese Art die Welt eroberte. Es war die Musik des neuen Wirtschafts-Rhythmus der USA (die goldenen 20er-Jahre), welche sich aus den alten europäischen Einflüssen, vermischt mit dem Rhythmus der schwarzen Bevölkerung, entwickelte.

Diese Musik ist immer wieder gespielt worden und erfreut sich heute noch einer grossen Beliebtheit. Aus einem grossen Fundus von alten Aufnahmen kann man heute auswählen und diese wieder neu interpretieren. So bringen auch die Turtles in ihrem reichen Repertoire neben Dauerbrennern wie «Wildcat Blues» oder «Ain't she sweet» auch weniger bekannte Stücke wie zum Beispiel «Lulu's back in town» und viele andere mehr.

Das Publikum war jedenfalls hell begeistert an diesem Abend, und die Turtles wie auch die einzelnen Solisten ernteten immer wieder Applaus, denn jeder beherrscht seinen Part. Auch Alby Schefers urchige Stimme muss hier unbedingt erwähnt werden.

Wer weiss, vielleicht gibt es für diesen gelungenen Abend wieder einmal eine Wiederholung, am Publikum dazu fehlt es sicher nicht.

Übrigens, die Turtles kann man auch für private Anlässe chartern, die Gagen sollen noch vernünftig sein. So bleibt zum Schluss nur noch der Band viele gute und gelungene Auftritte zu wünschen.



Die Turtle-Ramblers Jazzbande von links nach rechts (oben): Matthias Eng, Clarinette; Beni Seiler, Trompete; Lukas Allemann, Posaune; (unten): Lukas Eng, Washboard; Alby Schefer, Banjo/Vocal; Christoph Gutknecht, Sousaphon.

Gastronomie

«Waage» wird neu renoviert

Am 6. Januar 2003 öffnet die «Wirtschaft zur Waage» wieder ihre Türen.

Die hochstehenden, schmalen Fenster an der Hauptstrasse 22, bei der «Wirtschaft zur Waage», sind momentan wie überdimensionierte Weihnachtspäcklein mit einer grossen Schlaufe eingeschnürt. Was verbirgt sich hinter diesen festlichen «Paketen», welche seit einigen Tagen die Fassade schmücken?

Wiedereröffnung am 6. Januar 2003

«Wir renovieren» steht auf einem Plakat geschrieben. Im Innern der «Waage» sind fleissige Handwerkerhände daran, die Räumlichkeiten zu modernisieren und umzugestalten. Den Restaurationsbetrieb übernehmen wieder Ruth Auer, Edi Bielser und Peter Auer.



Adventsfenster. Am 14. Dezember macht die «Wirtschaft zur Waage» ein Fenster auf.

Bewährte Muttenger Wirtsleute kehren also an ihren «Stammpfatz» zurück. Ab Montag, 6. Januar

2003, hat die «Wirtschaft zur Waage» wieder offen. Selbstverständlich werden neben saisonalen und hauseigenen Spezialitäten auch die Pizzas als kulinarische Leckerbissen wieder auf der Speisekarte erscheinen.

Wer die Neugier nicht bis zum Dreikönigstag stillen kann, dem bietet sich schon am 14. Dezember die Möglichkeit, ein wenig von der neuen «Waage-Luft» schupfern zu können. Die Attraktivität der vom Verkehrsverein Muttenger organisierten begehbaren Adventsfenster im Dorf spornte ebenfalls die «neue» Wirtefamilie zum Mitmachen an. Bei einem Apéro und etwas zum Knabbern wird am Samstag an der Hauptstrasse 22 das «Türchen» mit der Nummer 14 aufgeschnürt.

Peter Gschwind

Wirtschaft zur Waage
Hauptstrasse 22, 4132 Muttenger, Telefon 061 461 52 87, Fax 061 461 81 77.

Wiedereröffnung

Apéro in der «Wirtschaft zur Waage»

Seit Montag hat die «Wirtschaft zur Waage» ihre Türen wieder offen.

pg. Richtiggehend überwältigt waren Ruth Auer Bielser, Edi Bielser und Peter Auer, die neue und trotzdem mit der Umgebung bestens vertraute Wirtefamilie, nach dem Eröffnungs-Apéro der «Wirtschaft zur Waage» am Freitag der vergangenen Woche. Wie ein Frühlings-Blumenmeer präsentierte sich die helle, frisch renovierte Gaststube nach dem Wegzug der vielen Gäste.

Seit letztem Freitag fällt an der Hauptstrasse 22 auch die Kuh Flora auf, die mit einem farbigen



Wirtefamilie mit der Kuh Flora. Peter Auer, Ruth Auer-Bielser und Edi Bielser (v.l.n.r.) mit der neuen «Waage-Glücksbringerin».

«Maien» geschmückt dem kalten Winterwetter trotzt und als neues «Waage»-Maskottchen die Gäste beim Eingang zur Wirtschaft begrüsst. Drei Menüs und ein Tagesteller stehen täglich zur Auswahl, wobei auch Liebhaber von Pizzas auf ihre Rechnung kommen.

Am 31. Januar kündigt sich bereits ein kultureller Anlass in der «Wirtschaft zur Waage» an. «Jazz in der Woog» wird das Jahr 2003 musikalisch einstimmen.

Öffnungszeiten

Dorfwirtschaft: Montag bis Freitag von 9.00 bis 23.30 Uhr. Pizzeria: Montag bis Freitag von 11.00 bis 14.00 und 18.00 bis 23.00 Uhr. Am Samstag und Sonntag hat die «Wirtschaft zur Waage» geschlossen.

Jazz in dr Woog

Traditioneller Anlass neu in Schwung gebracht

Mit dem «Jazz in dr Woog» wurde an der Hauptstrasse 22 ein traditioneller Anlass wieder in Schwung gebracht.

MA. Sie nennen sich «Turtle-Ramblers Jazzbande», sind von Muttentz und spielen seit Jahren (im Jahre 1995 gegründet) mit grossem Enthusiasmus Dixieland-Jazz. Die Rede ist von Christoph Gutknecht (Sousaphon), Richard Wall (Trompete), Lukas Allemann (Posaune), Mathias Eng (Klarinette), Jürg Wüthrich (Banjo) und Peter Buser (Schlagzeug).

Am letzten Freitag traten die «Turtle-Ramblers» zum dritten Mal (das erste Mal 1999) in der Wirtschaft «zur Waage» vor einem begeisterten Publikum auf, nachdem ein Plakat schon seit längerer Zeit auf diesen Anlass aufmerksam machte.

Reiches Repertoire

Die «Turtle-Ramblers» spielen aus ihrem reichen Repertoire neben Dauerbrennern wie «Wildcat Blues» oder «Ain't she sweet» auch weniger bekannte Stücke wie «Lulu's



Musikalische Highlights. Für die musikalische Unterhaltung beim dritten «Jazz in dr Woog» war die «Turtle-Ramblers Jazzbande» besorgt. Das Publikum war hell begeistert.

back in town» und viele andere mehr.

Angeboten wurde dazu ein «Spezial-Jazz-Menü» in vier Gängen, als Hauptgang ein «Baselbieter Cordon bleu». Das Rezept dazu stammt aus dem neu erschienenen Buch «Baselbieter Chuchi 2» von Peter Rüfenacht (übrigens auch ein Muttenger), welches letztes Jahr erschienen ist. Statt wie das klassische Cordon bleu besteht das Baselbie-

ter Cordon bleu neben Schinken, wie könnte es auch anders sein, aus Äpfel, Brot und Zimt in seinem Innern. Musikalische Einlagen und kulinarische Köstlichkeiten, es fehlte den Besuchern wahrlich an nichts.

Das Publikum war hell begeistert an diesem Abend und die «Turtles» wie auch die einzelnen Solisten ernteten immer wieder frenetischen Applaus.

Gastronomie

Die beliebte Pizza verdankt die Herkunft der Kuh und dem Rind

In der «Wirtschaft zur Waage» an der Hauptstrasse 22 sind Pizzas nicht mehr von der Speisekarte wegzudenken.

Von Peter Gschwind

Was haben ein Rind oder eine Kuh mit einer Pizza zu tun? «Einiges», erzählt Edi Bielser, der seit Beginn des Jahres gemeinsam mit Ruth Auer und Peter Auer das «Wirtsezepter» in der «Wirtschaft zur Waage» wieder übernommen hat. Nicht zufällig werden die Gäste vor dem Eingang zur «Waage» von der Kuh Flora begrüsst.

«Der Kuh verdanken wir die Milchprodukte und damit auch den (Mozzarella)-Käse, den wir zur Herstellung der Pizzas brauchen», Edi Bielser schreibt dem «Waage»-Maskottchen weitere wichtige Eigenschaften zu. «Dank ihrem Dung wächst auf den Feldern Korn und Weizen. Ohne Getreidegäbees kein Brot und auch keinen Teig.»

Zwischen 1800 und 1900 war die Pizza vor allem im Süden Ita-



Pizzaiolo. Edi Bielser betätigt sich in der «Wirtschaft zur Waage» gleich selber als Pizzaiolo. Marktfrische Zutaten lassen die Pizzas zu einer herrlichen und knusprig-glucstigen italienischen Spezialität werden.

liens heimisch und wurde in grosser Menge verspeist. Sie galt als Gericht der Armen und wurde als gesunde Ernährung geschätzt. «Tafelfreuden» aus Teig und Resten von Fleisch und Gemüse gehörten bei vielen Völkern zu den täglichen Nahrungsmitteln.

Anfang 1900 «wanderte» die Pizza mit den Abertausenden von Italienern aus, die auf Arbeitssuche waren. So gelangte auch die Pizza Margherita, die «Symbolfigur» aller Pizzas, in die Schweiz. Sie wurde 1889 zu Ehren der damaligen Königin Margherita von Italien

kreiert, mit Tomaten, Mozzarella und Oregano garniert.

In der «Wirtschaft zur Waage» ist die Pizza im Jahre 1984 heimisch geworden, als im ersten Stock ein Speiselokal mit italienischem Touch eingerichtet wurde. Selbstverständlich zierte die Pizza Margherita heute noch die Speisekarte. Edi Bielser, der sich mit grosser Leidenschaft selber als Pizzaiolo betätigt, ist stolz auf seine artenreiche und kreative Pizza-Auswahl.

Der Pizza-Teigboden in der «Waage» ist kein fliegendes Objekt. Mit Vorliebe werden die Pizzaböden von den Pizzaioli in den italienischen Restaurants durch die Luft geworfen. Edi Bielser greift bei der Teigherstellung nicht auf die zweifelsohne attraktiven und typischen Schaelemente zurück. Eine speziell für die «Waage» entworfene Pizza ist die «Pizza Gloriosa», auf der neben Tomaten und Mozzarella-Käse auch zarte Entrecôte-Scheiben munden.

Wirtschaft zur Waage

Hauptstrasse 22, 4132 Mutteng, Telefon 061 461 81 81, Fax 061 461 81 66.
www.waage-mutteng.ch
E-mail: info@waage-mutteng.ch

Aus dem
Muttenger & Prattler Anzeiger
Nr. 26, 2005
Freitag, 1. Juli

Wir stellen vor:



Im Muttenger Dorfkern verwöhnt das Team der «Wirtschaft zur Waage» seine Gäste auf der einladend grossen Terrasse in gepflegter Atmosphäre mit kreativen Gerichten von ihrer neuen Sommerkarte. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Vorspeise, bestehend aus mariniertem Lachs mit Grapefruit und Orangen an einer Honig-Vinaigrette und mit einem knackig frischen Salatbouquet?

Und zum Hauptgang ein «gluschtiger» Spiess nach Wahl vom Rind oder Kalb und Schwein, etwa Lamm, ger Poulet oder als Mix. Wir servieren Ihnen den Spiess als Fitnesssteller oder mit Pommes frites. Dazu kredenzen wir Ihnen ein Glas Rose.

Selbstverständlich umfasst unsere Sommerkarte wieder all unsere bekannten und allseits geliebten «Klassiker». Vom Griechischen Salat über Carpaccio al balsamico bis hin zu Vitello Tonnato und zartem Roastbeef. Wir freuen uns, für Sie kochen und Sie bedienen zu dürfen und wir sind sicher, dass es dann auch für Sie heisst: «Natürlich in d'Woog!»

Aus dem
Muttenger & Prattler Anzeiger
Nr. 43, 2005
Freitag, 28. Oktober

Wir stellen vor:

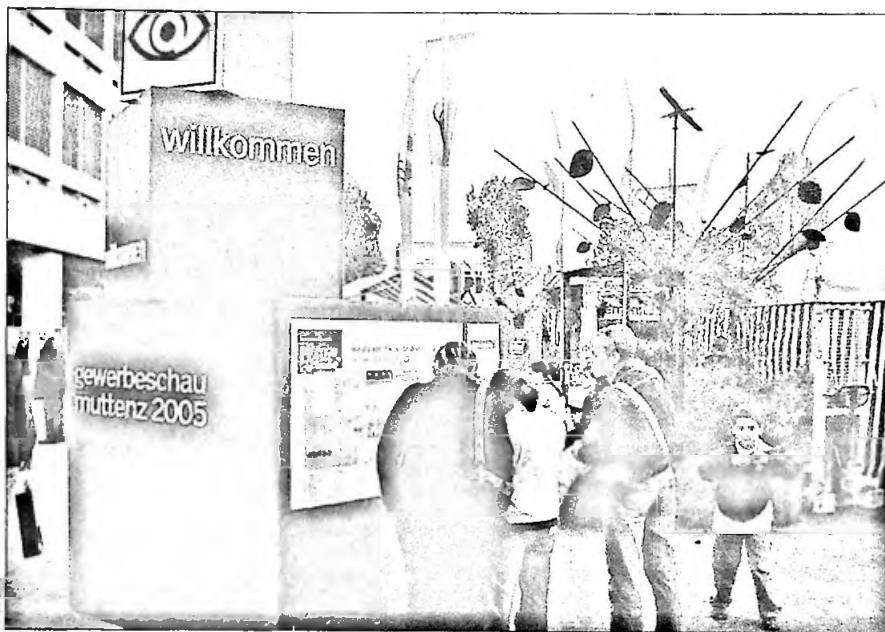


«D'Woog» an der Gewerbeschau.
v.l.n.r. Jürgen Zumbach, Ruth Auer
und Edi Bielser.

pg. Die Gewerbeschau ist vorbei, vor der Wirtschaft zur Waage «weidet» wieder das berühmte Maskottchen Flora, die wunderschön geschmückte Kuh. Die Wildkarte gehört jetzt auch in der «Woog» zum reichhaltigen Angebot. Die Waage-Köche haben sich Leckerbissen ausgedacht, die den Gästen das Wasser im Munde schon beim Lesen der Speisekarte zusammenlaufen lassen. Erwähnenswert sind die «Nudeln Woog». Dieses Menü besteht aus geschnetztem Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Champignons, Trauben, Apfel, auf breiten Nudeln gratiniert. Geschätzt wird das Gericht «Trilogie de Gibier» (Dreierlei vom Wild). Als Dessert eignet sich vorzüglich das «Läckerli-Parfait». Das nächste «Jazz in der Woog» mit der Turtle Ramblers Jazzbande findet am Freitag, 18. November ab 20 Uhr statt. Reservierungen sind erwünscht!

gHi

Ein Spaziergang durch die Muttener Gewerbeschau



Willkommen an der Gewerbeschau 2005

Co- und Event-Sponsoren

 Basellandschaftliche
Kantonalbank

 UBS
RAIFFEISEN

 COOP

 KRIEGL CO
d'Elektroniker vom Baslerhof
St. Jakobs-Str. 40 Muttens - 061 465 65 65
 Weller
WELLEN-MODIE-MULTI-TECH
Die Mobiliar
Versicherungen & Vorsorge

 GRINDELWALD
Natürliche Schönheiten
 Wirtschaft zur Waage
Dorfwirtschaft - Pizzeria - Bankett-Keller

Natürlich
in d'Woog



Co-Sponsor
der Gewerbeschau!

Wirtschaft zur Waage

Dorfwirtschaft - Pizzeria - Bankett-Keller

Hauptstrasse 22, CH 4132 Muttens
Tel. 061 461 81 81 / Fax 061 461 81 66

www.waage-muttens.ch

003-4926-8



pg. Eine Kuh macht bekanntlich im Stall und auf der Wiese muh. Beim Eingang zur Mensa konnte an der Gewerbeschau die erste sprechende Kuh von Muttens bestaunt werden. Alle kennen Flora, die Kuh von Ruth Auer Bielser und Edi Bielser vor der Wirtschaft «Waage» an der Hauptstrasse 22. Blumengeschmückt wie eine Leitkuh bei einem Alpbzug stellte sich Flora den Besucherinnen und Besuchern vor und machte dabei auf all die feinen Häppchen in der «Woog» aufmerksam. Wie es sich gehört, wurde den Passanten als Bhaltis ein Milchprodukt in Form eines Schokoladchens mitgegeben.

Jazzfieber in der «Woog»

Edi Bielser und die Musiker der «Turtle Ramblers Jazzbande» waren sich einig. Auf eine solche vorteilhafte Resonanz bei den Gästen ist das «Jazz in der Woog» noch nie gestossen.

Frenetischer Applaus, gut gelaunte Zuhörerinnen und Zuhörer sowie ein feines Jazz-Menü, alles passte am vergangenen Freitag bei Ruth Auer, Edi Bielser und der

«Waage-Crew» zusammen. Die drei fetzigen Blöcke der «Turtle Ramblers» beinhalteten manchen Ohrwurm aus dem guten alten New Orleans. Old-Time-Jazz und Dixieland sind die musikalischen Stilrichtungen der Muttenger Jazzer. Das Publikum hatte Sitzleder und begab sich erst nach den letzten Tönen der Musiker auf den Heimweg.

Peter Gschwind



Foto Peter Gschwind

Fetzige Rhythmen. Die «Turtle Ramblers Jazzbande» sorgte im Restaurant zur Waage für eine tolle Jazz-Stimmung.

Jubiläum

20 erlebnis- und lehrreiche Jahre mit Ruth Auer in der neuen «Waage»

Die «Waage» hat eine lange Geschichte. Vor 20 Jahren hatte Ruth Auer die Wirtschaft als Betriebsleiterin übernommen.

pg. Die Geschichte der «Wirtschaft zur Waage» beginnt im 16. Jahrhundert und kann bei Ruth Auer und Edi Bielser auf Seite 2 der Speisekarte nachgelesen werden. Als Behausung mit Scheune und Stall wurde die Liegenschaft zum ersten Mal erwähnt.

Von der alten «Waage» im Wohnhaus sind noch einige Fotos vorhanden. Die Gaststube wurde geführt von den Eltern von Ruth Auer als kleines Dorfstaurant mit grosser Ausstrahlung. Es verkehrten dort Fuhrleute, Jäger, Reiter und Handwerker bis hin zu Studierenden aus der Stadt Basel. Die Besitzer lebten von dem Restaurant, von der Brückenwaage vor dem Haus und von der Landwirtschaft.

Brückenwaage und Restaurant

Im Jahre 1965 wurde die Landwirtschaft aufgegeben. Das Restaurant wurde noch bis zum Tode des Vaters von Ruth Auer weitergeführt. Im Jahre 1978 verabschiedete man sich dann von der Brückenwaage, die eng mit dem Restaurant verbunden war.

Für die Fuhrleute, welche mit ihrer Ladung über diese Waage ratterten, standen regelmässig gefüllte Schnapsgläser in einer Reihe auf der Fensterbank bereit. Die Trinkschulden wurden den Fuhrleuten



Waage-Kuh Flora. Heute begrüsst beim Eingang zur «Wirtschaft zur Waage» die Kuh Flora die Gäste. Sie soll die Eintretenden daran erinnern, dass neben anderen Tieren hier auch einmal Kühe hausten.

immer Ende Woche vom Lohn abgezogen.

Das zu kleine Restaurant sollte saniert werden. Daher entschloss sich die heutige Besitzerin, den Betrieb in dem leerstehenden Landwirtschaftstrakt neu zu erstellen, wie es schon ihr verstorbener Ehegatte ausführen wollte. Es entstand also die neue «Waage» – grösser und schöner.

Nach über zweijähriger Planungs- und Bauzeit öffnete im September 1983 ein Pächter die Eingangstüre der neugebauten Wirtschaft. Diese präsentiert sich heute noch in der Form mit der Dorfwirtschaft im Parterre, einem Restaurant mit italienischer Note im ersten Stock und einem Bankettkeller im Untergeschoss. Die Terrasse vor dem Haus ist in den Sommermonaten ein gerne bean-

spruchter Treffpunkt und bei den Gästen und der Dorfbewölkerung sehr beliebt.

Ruth Auer absolvierte bald den Wirtkurs

Nach zwei weiteren Jahren war es Ruth Auer klar, dass sie selber die «Zügel» in die Hand nehmen musste und sich nicht länger auf «ihre Berater» verlassen konnte. Daher absolvierte sie Anfang 1986 den Wirtkurs bei gleichzeitiger Übernahme und Führung des Betriebes mit Walter Braun und später mit Vladimir Kommericki als Betriebsleiter. Man lernte jeden Tag Neues, es folgten erfolgreiche Jahre mit viel Anerkennung für den geleisteten Einsatz.

Nach zehn Jahren führte Ruth Auer den Betrieb ganz alleine mit der Unterstützung ihres Sohnes und

ihres zweiten Ehemannes. Zwischenzeitlich wurde dann eine Vermietung des Betriebes in die Wege geleitet. Man war sich aber bald bewusst, dass man den Betrieb nochmals übernehmen würde. So wurde die Zeit dazu genutzt, sich wieder auf einen Neubeginn vorzubereiten.

Im Januar 2003 packten wir es nochmals an

Mit einigen Veränderungen im Mobiliar und in der Ausstattung, einer neuen Geschäftsform und mit dem neu geschaffenen Erkennungsmerkmal, der Kuh Flora, ging die Wirtschaft im Januar 2003 wieder in die Hände von Ruth Auer. «Vor drei Jahren packten wir es nochmals an», beschreibt Ruth Auer den Wiedereinstieg. Beim Wirten unterstützt wird sie von ihrem Ehemann Edi Bielser, von ihrem Sohn Peter Auer sowie vom motivierten Angestelltenteam.

Unterdessen ist in der Gemeinde und über die Ortsabgrenzungen hinweg das Event «Jazz in der Woog» bekannt. Die Kuh Flora, welche die gute Qualität im Hause vor dem Eingang repräsentiert, stellte sich an der Gewerbeschau im vergangenen Oktober persönlich in der Fachhochschule Nordwestschweiz FHNW (ehemalige Fachhochschule beider Basel) vor. Ältere Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner können bestimmt noch von der «Heuboden-Chilbi» und anderen Anlässen in der «Waage» berichten.

Gut und übersichtlich gestaltet und aufgebaut ist auch die Internetseite www.waage-muttengz.ch



Aus der Luft. Die Luftaufnahme zeigt die alte Wirtschaft zur Waage, die noch im Wohnhaus eingetragert war. Beachten Sie die Grün- und Gartenflächen hinter dem Haus, wo sich heute ein grosser Parkplatz befindet.



Reiter vor der «Waage». Neben Fuhrleuten kreuzten früher in der «Waage» auch regelmässig Reiter auf. Hoch zu Ross wurde dieses Gruppenbild als Erinnerung geknipst.

Gastlichkeit mit Herz im Herzen von MuttENZ

In einem historischen Bauernhaus im MuttENZer Dorfkern verwöhnt das Team der «Wirtschaft zur Waage» in der Dorfwirtschaft, in der Pizzeria und im Gewölbekeller seine Gäste mit kreativen gastronomischen Angeboten in gepflegtem Ambiente.

Schwarz-weiss gescheckt und mit zwei Hörnern bewaffnet, wirkt sie wie eine stumme Türsteherin. Die Rede ist von «Flora», der zur Skulptur erstarrten Kuh vor der Wirtschaft zur Waage in MuttENZ. Sie steht vor dem stattlichen alten Bauernhaus im MuttENZer Dorfkern, dort wo an warmen Tagen die Gäste sich an der Sonne verwöhnen lassen. Wie der Empfang, so präsentiert sich auch das Innere der Wirtschaft: originell, gepflegt und überraschend. Mit der Übernahme durch Ruth Auer, Edi Bielser und Peter Auer wurde dem Betrieb eine neue Seele eingehaucht. Das Wort Gastlichkeit verkommt hier nicht zur leeren Phrase. Das beginnt beim Küchenteam, das mit einer kreativen und vielseitigen Küche



die Gäste verwöhnt. Die Wirtschaft zur Waage verfügt über drei Lokale: die gemütliche Dorfwirtschaft mit durchgehend warmer Küche, die Pizzeria im ersten Stock, wo der Chef meist persönlich den Pizzateig schwingt, und den urigen Gewölbekeller, wo Gesellschaften für Bankette und Feiern einen gediegenen Rahmen vorfinden. Mit innovativen Saisongerichten und traditionellen Speisen verwöhnt das Team seine Gäste mit viel Herz und in einem gepflegten Ambiente. wt.



Wirtschaft zur Waage

Hauptstrasse 22
4132 MuttENZ
Tel. 061 461 81 81
Fax 061 461 81 66

Samstag und Sonntag
geschlossen

www.waage-muttENZ.ch



Sommerliche Ausgehen und Genussten

Sommerzeit im Herzen von Muttenez



Im heimeligen Muttener Dorf kern verwöhnt das Team der «Wirtschaft zur Waage» seine Gäste auf der einladenden grossen Terrasse mit der neuen Sommerkarte und mit kreativen Gerichten in gepflegter Atmosphäre.

Wie wäre es zum Beispiel mit:

Vorspeise

Lachs mariniert
mit Grapefruit und Orangen
dazu eine Honig-Vinaigrette
auf Salatgarnitur



Hauptgang

gluschtiger Spiess
vom Rind, Kalb, Schwein,
Lamm oder Mix
als Fitnessteller oder
mit Pommes frites

zur Begleitung

ein Glas feiner Rosé-Wein

Selbstverständlich umfasst die Sommerkarte auch wieder alle bekannten und allseits beliebten «Klassiker», vom Griechischen Salat über das Carpaccio al balsamico bis zum Vitello Tonnato oder Roastbeefsteller und so weiter.

Das aufgestellte «Woog-Team», von der Küche bis zum Service, ist immer gerne für seine Gäste da, damit es hoffentlich heisst:
«natürlich in d'WOOG!»



Wirtschaft zur Waage

Dorfwirtschaft • Pizzeria • Bankett-Keller

Hauptstrasse 22 • 4132 Muttenez

www.waage-muttenez.ch • Tel. 061 461 81 81

Samstag und Sonntag geschlossen