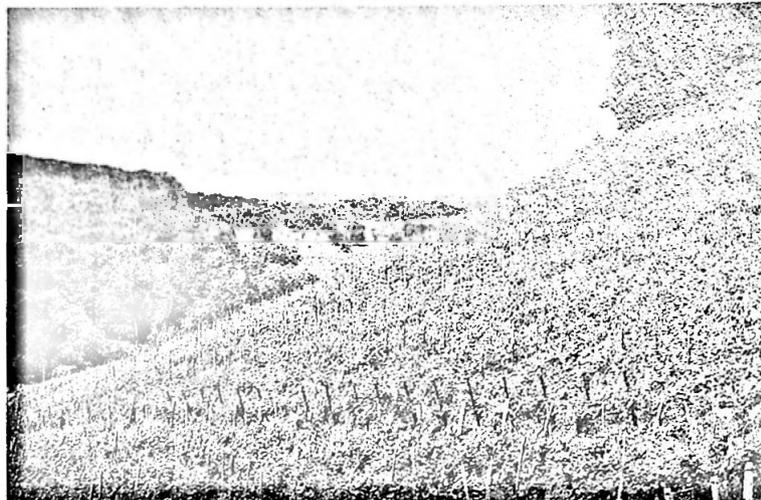


Ein Reblehrpfad für Muttenz

Zum Muttenzer 1200-Jahr-Jubiläum erstellte der Weinbauverein am Wartenberg einen Reblehrpfad. Jetzt können Sie sich naturnah in das Gebiet der Önologie hineinwagen.



rend des ca. halbstündigen Spaziergangs durch die Reben informieren und viel Wissenswertes über den Weinbau erfahren. «Wir sind auch gerne bereit, einer Schullehrer bei einer ersten Reise in das Gebiet der Önologie (Weinkunde) behilflich zu sein», sagt Thomas Schneebeli. Auf 17 Tafeln, die alle mit einem farbigen Signet gekennzeichnet sind, werden verschiedene Themenkreise, wie Traubensorten, Traubenqualität, Rebschutz, Geologie, Flora und Fauna aufgegriffen und dokumentiert. Das mitten in den Reben stehende Hallenhaus bildet das Zentrum des Reblehrpfades. Dort wird zusätzlich in Schaukästen zu aktuellen Themen informiert. Der Reblehrpfad ist nun ein Teilstück des kantonalen Rebwanderwegs Muttenz-Pratteln, der 1992 eröffnet wurde. *fd*



Fruchtbares Reb Gelände am Wartenberg ob Muttenz

Fotos Brigitte Ballmer



oben: Mitten in den Reben steht das Hallenhaus mit Schaukästen
unten: 17 Tafeln informieren über Önologie (Weinkunde)

BEGRÜSSUNGSTAFEL



Lieber Weinfreund.

Anlässlich der Feierlichkeiten zum 1200 jährigen Bestehen des Dorfes Muttenz wurde der Reblehrpfad 1993 angelegt.

Sevor Sie ein Glas unseres herrlichen Muttenzer Weines kosten und genießen können, sind die wichtigsten Voraussetzungen:

Die intensive Pflege der Reben, das Können des Winzers, das Einsehen des Wettergottes und das Geschick des Kellermeisters.

Gerum, lieber Besucher, gilt im Rebberg:

Dem Wanderer die Landschaft, dem Winzer die Trauben!

Wir danken Ihnen für Ihre Mithilfe, indem Sie die Rebäcker nicht betreten und so unsere Pflege unterstützen.

Weinbauverein Muttenz

REBFLÄCHE
(einst und heute)



Um 1900 zählte Muttenz über 100 Bewirtschafter von insgesamt 36 Hektaren Reben. Infolge der Reblausepidemie und von Pilzkrankheiten erfolgte eine rapide Abnahme der Fläche auf den Minimalbestand.

Um 1960 auf ca. 5 Hektaren.

1992 zählt Muttenz wieder 35 Bewirtschafter und 9,5 Hektaren Rebfläche, davon entfallen auf die Sorten:

| | |
|----------------------|----------|
| Blauburgunder | 500 Aren |
| Riesling x Sylvaner | 190 Aren |
| Gutedel | 210 Aren |
| Pinot Gris | 15 Aren |
| Spezial Sorten | 35 Aren |
| (Garchus / Hybriden) | |

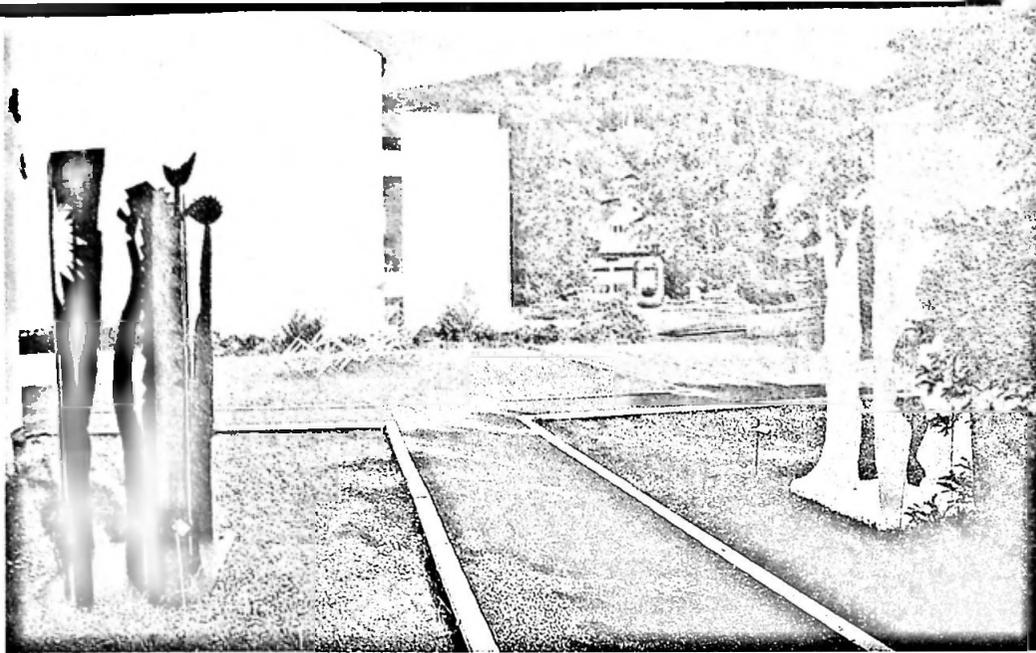


Vakuum-Röhren-Kollektoren als wenig störendes Element auf dem Dach zur Unterstützung einer konventionellen Heizung

Referenzobjekt Gewerbe- und Bürogebäude in Münchenstein

Fotos: Brigitte Ballmer/Louis van der Haegen





Ein «Kunstweg» führt durch den Skulpturengarten rund ums Gemeindezentrum «Mittenza»

Fotos Brigitte Ballmer

entwerfen, die andern kümmerten sich um das Ausstellungskonzept. Zusammen mit Kurt Burkhardt und Peter Mesmer hat man das Konzept gefunden, die einzelnen Werke ins Umfeld der «Mittenza» einzupassen – mit einem provisorischen Weg, der zu den 33 Objekten führt. Jeder Künstler erhielt einen Grundriss der Örtlichkeiten, und jeder konnte seine Lieblingsplazierungen aussuchen.» Erstaunlicherweise habe es praktisch keine Konfrontationen gegeben, erklärt «Ausstellungsmacher» Walter Suter. «Es war ausgesprochen angenehm, mit den Künstlern zu arbeiten. Jeder fand seinen Platz, für den er zum Teil eigens etwas schuf, zum Beispiel Reinhold Meyer mit seinem Riesen-Mobile aus Holz.»

Beim und im Durchgang des Gemeindezentrums findet man futuristische Objekte von Andreas Spitteler, die einiges Kopfschütteln provoziert hätten, meint Walter Suter. Es sei ja mit die Absicht gewesen, die Leute herauszufordern. «Man muss nicht immer etwas Hübsches machen. Da wurde natürlich auch etwas geschnödet oder man hörte Sprüche, aber ich bin der Meinung, das gehört zum bildhauerischen Schaffen und zur Objektgestaltung dazu.» Auch Valery Heussler mit ihren Chromstahlobjekten mitten in den herausgerückten Stühlen und Tischen des Restaurants wolle etwas manifestieren, etwas aussagen: «Sehen – hören – fühlen: Lesen durch die Form.»



«Zig-Zag» von Walter Suter

Nach der Absicht der Ausstellungsmacher soll sich Kunst in bestehenden Strukturen und Räume integrieren

Die Arbeiten von Ruedi Tschudin – reflektierende Metallkörper – und von Niklaus Mohler – Stein-Metallkombinationen – sowie von Paul Agustoni – Steinplastiken – säumen den interessanten Kunstweg rund um das Gemeindezentrum «Mittenza». Walter Suter selbst entwirft und entwickelt «Gestaltungen für die Architektur» sowie freie Objekte, von denen er zwei auf dem Platz zwischen den einzelnen Gebäuden zeigt nach dem Motto: «Kunst soll sich in bestehende Strukturen und Räume integrieren.»

Auch Innenausstellung

Die Idee der Gestaltung des Aufgangs zum Karl Jauslin-Saal sei gewesen, dass die ausstellenden Künstler sich selbst präsentieren und dokumentieren sollten in Form eines Modells oder eines Plakats, respektive Skizzen, um ihre jeweilige Arbeitsweise zu demonstrieren. «Dafür haben wir eigens Rahmen oder Vitrinen geschaffen, wo jeder seine Handschrift zeigen kann als Ergänzung zu den draussen ausgestellten Werken.»

Bei der Finissage sind Führungen geplant, wo die Dorfbewohner die Möglichkeit erhalten, sich zu äussern. Dann werden auch alle Künstler anwesend sein, um mit den Muttentzern ins Gespräch zu kommen.

Peter O. Rentsch



Confiserie - Café

Chocolat-Spezialitäten
Pralinés (60 Sorten)
Konfekt, Torten, Pâtisserie
Glacé. Alles Eigenfabrikat
 in erstklassiger Qualität.

Boulevard-Café

Sonntags geschlossen

Liestal, Tel. 921 60 40
 Wasserturmplatz 1
 Bushaltestelle
 Nähe Parkhaus Büchel

Restaurant Altmarkt
 u. Bildergalerie 4410 Liestal

- Bei uns essen Sie gut und preiswert
- Behagliche Atmosphäre
 - Gutbürgerliche Küche
 - 20 Sorten Spaghetti
 - Schöne Gartenwirtschaft
 - Kinderspielplätze und grosser P

Das gemütliche Beizli
für jedermann
 Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gisela + Peter Mühlheim-Schaub
 Standweg 3, 4410 Liestal
 Telefon 061 921 17 70
 Mo geschlossen
 Di - So 10.30 - 24 h, So 16 h - 24 h

RESTAURANT-TIPS

Restaurant Murenberg

W. und A. Kraft-Ulrich
 Tel. (061) 931 14 54 • Fax (061) 931 18 46
 4416 Bubendorf

- Vorzügliche Fische und Krustentiere
- Gepflegter Weinkeller
- Anlässe bis 30 Personen

A-la-carte Service
 im Garten

Mittwoch/Donnerstag
 geschlossen

Das Dorfbeizli mit der
heimeligen Ambiance



Restaurant Schlössli
 4456 Tenniken
 Telefon 061/971 29 46

Es freuen sich auf Ihren Besuch:
 J. und G. Mohler-Sutter
 Dienstag Ruhetag und jeweils letzter
 Montag im Monat geschlossen.

Da haben Sie den Salat...

... von unserem abwechslungsreichen
 Salat- und Vorspeisenbuffet
 immer frisch und gluschtig
 auf Ihren Teller

täglich geöffnet - Minigolf - grosse Terrasse - Parkplätze - alkoholfrei



RESTAURANT ERPEL
 im Hallenbad Gitterli, Militärstrasse 14, Liestal, 921 49 86

RESTAURANT
ZUR
BRÜCKE

Warum nach den
 Sternen greifen?
 Sieh, das Gute
 liegt so nah.



Bahnhofstr. 4
GRELLINGEN
 Tel. 061/74112 36
 Ganze Woche geöffnet P

APKLÄZZO
SULU
RESTAURANT

Asiatische Küche

Jeden Mittag ein Menü
 für Fr. 10.- bis 12.-

Öffnungszeiten:
 Mo - Do 8 - 23 Uhr
 Fr 8 - 24 Uhr
 Sa 9.30 - 24 Uhr
 So Ruhetag

Fam. Martin Reyes
 Liestal, Tel. 921 96 96

Dreht man in Gedanken das Zeitradd bis ins erste Jahrhundert nach Christus zurück, erlebt man vielleicht, wie römische Landherren am Wartenberg Reben pflanzen, Trauben ernten und in ihrem Keller den Wein kelterten. Denn Funde von Resten römischer Weinkeller lassen vermuten, dass in jener Zeit neben Kirsche, Pflaume und Apfel auch die Rebe in Muttenz heimisch wurde.

Bis heute ist Muttenz der Rebbau am Wartenberg erhalten geblieben. Um die Jahrhundertwende bebauten über hundert Bewirtschafteter eine Fläche von insgesamt 36 Hektaren. Eine Reblaus-epidemie und Pilzkrankheiten in den sechziger Jahren dezimierte die mit Reben bebaute Fläche auf nur noch fünf Hektaren. Nach starken Regenfällen im Jahr 1984 rutschte ein grosser Teil des Wartenberg-Südwesthangs ab und zerstörte mit Reben bepflanztes Kulturland.

Heute wird in Muttenz auf knapp 10 Hektaren am Wartenberg Wein angebaut, nebst der «Aescher Klus» das bedeutendste Anbaugelände im Kanton. Die Weinbauernfamilien Jauslin und Stocker sind professionelle Winzer, daneben bewirtschaften 35 «Hobbyweinbauern» ihren Rebbau und lassen zum Teil ihre Trauben gemeinsam kelterten. Angebaut werden 500 Aren Blauburgunder, 190 Aren Riesling x Sylvaner und 210 Aren Gutedel, daneben Pinot Gris und andere Sorten.

Anlässlich der Feierlichkeiten zum 1200-jährigen Bestehen von Muttenz hat sich nun ein Organisationskomitee des Weinbauvereins mit Unterstützung der Gemeinde entschlossen, einen Lehrpfad in den Reben am Wartenberg zu anzulegen. Thomas Schneebeili, OK-Präsident und selbst Hobbywinzer, erklärt: «Wir möchten den Weinbauinteressierten näher in das Geschehen um den Weinbau in Muttenz einbeziehen. Der Lehrpfad wurde nach dem Vorbild eines Reblehrpfades in Augsburg in Deutschland in zweijähriger Fronarbeit erstellt». WeinliebhaberInnen können sich wäh-