

# URSCHWEIZER

## Gaumenfreuden

Hoch über dem Reusstal an der Gotthardstrecke liegt das Gasthaus im Feld. Wer hier in Gurtellen einkehrt, wird von **BEAT WALKER UND MARCO HELBLING** mit einer alpinen Regionalküche verwöhnt.

Text Leandra Graf Fotos Daniel Aeschlimann

Die Kirche von Gurtellen im Kanton Uri steht ganz oben im Dorf. Und gleich daneben seit 135 Jahren das Gasthaus im Feld. «Gott segne dieses Haus», ist an die Front geschrieben, «und die da gehen ein und aus. Lass es steh'n auch viele Jahr. Vor Unglück und Feuer es bewahr!» Auf 935 Metern über Meer an der alten Säumerstrasse pflegten Reisende zwischen Nord und Süd zu rasten. Erst mit dem Bau der Eisenbahnlinie am Gotthard entstand der untere Dorfteil Gurtellen-Wiler, den Autofahrer kennen, die dem Stau ausweichen und über anstatt unter dem Gotthard durchfahren. Eine abenteuerlich schmale Strasse führt hinauf ins ursprüngliche Dorf und zum Gasthaus im Feld. Dort führt die fünfte Generation der Wirtfamilie Walker die traditionelle Gastfreundschaft weiter. Bis ins Unterland geht die Kunde von einheimischen Spezialitäten wie «Sywgaggla» oder «Gschtunggätä Pullis», die es dort vorzüglich zu speisen gibt.

Allerdings etwas anders, als gewohnt. Koch Beat Walker, 39, unterstützt von Marco Helbling, 39, erlaubt sich eine eigene Interpretation seiner angestammten urchigen Urner Küche. Eine frische und verfeinerte Version, die bislang vor allem auswärtigen Gästen gefällt. Und den Gastroteurkritikern des «Gault Millau», die den Gasthof zur Entdeckung des Jahres



**Es braucht Mut und Extra-Anstrengungen, denn es kommt kaum ein Gast zufällig hoch.**

2013 gekürt haben. «Es ging alles ein bisschen schnell», sagt Beat Walker, der das Restaurant nur ein halbes Jahr zuvor von seinen Eltern Chäspi und Berti Walker übernehmen konnte. Zusammen mit seinem neuen Lebenspartner Marco Helbling aus Lauerz SZ, der als gelernter Koch und Kellner mit reichlich Gastronomie-Erfahrung die Idealbesetzung als Service-Chef ist. Dieser treibt seine Vorstellungen

von einem Restaurant ohne Berührungsängste und mit grossem Gestaltungswillen voran. Aus der früheren Wirt-Wohnung ist eine helle, grosse Gaststube entstanden. Es gab viel zu entrümpeln, «und es gibt noch mehr zu tun», sagt Marco Helbling: «An der Struktur des Hauses wurde im Laufe der Zeit einiges verändert. Unser Traum ist es, den Originalzustand wieder herzustellen.»

An das Tempo und den Stil der beiden Wirte müssen sich manche Einheimische noch gewöhnen. Obwohl die gehobene Urner Küche in Gurtellen nichts Neues ist: Seit Jahrzehnten machen Gourmets gerne unten im Tal im Hotel Gotthard halt bei den legendären Sicher-Schwestern.

«Das wird schon», sagt Beat Walker zuversichtlich. Der hochgewachsene junge Mann mit den bergseeblauen Kinderaugen kennt sein Dorf von klein auf. Und er weiss: Hier kommt kaum ein Gast zufällig hoch. Gutes Personal ist schwer zu rekrutieren. Es braucht Mut und Extra-Anstrengungen, um ein Gasthaus hier oben am Laufen zu halten. Auch wenn das Gärtchen hübsch und die Aussicht auf Gross Windgällen prächtig ist. Die Speisekarte bietet eine erstaunliche Auswahl an frisch zubereiteten Gerichten, deren Zutaten bevorzugt aus der Region stammen, jedoch auch vom Tal auf den Berg geschafft werden müssen. Beat Walker hat



Das Kirchlein von Gurtellen (l.). Koch Beat Walker (stehend) und Service-Chef Marco Helbling (r.). Sonntagstracht von Beat Walkers Mutter Berti (u. l.) und die Göscheneralp-Geissbratwurst (u. r.).







Der Hausgeist Baltasar hängt eingerahmt über den feinen Innerschweizer Destillaten (o. l.). Koch Beat Walker beim Anrichten (r.). Gasthaus im Feld mit kleiner Aussichtsterrasse (u. l.).



miterlebt, wie hart seine Eltern «gekrampt» haben. «Sie sollen nun ihr Leben geniessen und Freude haben, dass wir die Familientradition erfolgreich weiterführen.» Nach wie vor zieren alte Schwarz-Weiss-Fotos und zahlreiche Erinnerungen an die Vorfahren die Räume. Über dem Kachelofen im Urner Stübli hängt das alte Bild des Hausgeistes Baltasar, und die Sonntagstracht von Walkers Mutter Berti ist zu bewundern: «Sie hat sie selbst genäht und in jungen Jahren oft getragen.»

#### Beat Walkers Bibel

Selbst genäht von Marco Helbling sind die Spitzenvorhänge an den Fenstern. Sie passen bestens zu seiner Sammlung alter Porzellan-Suppentöpfe, die nicht nur als Dekoration dienen, sondern ständig in Gebrauch sind. Denn Suppe wird hier täglich gekocht und im Topf an den Tisch gebracht. Oft ist es eine Gemüsesuppe aus

saisonalen Zutaten, mit wilden Kräutern aus Wald und Feld oder aus dem eigenen Garten. «Jeder Gast hat Anrecht auf tagesfrisches Gemüse», sagt Beat Walker. Was

### Suppe wird täglich frisch gekocht und im Topf an den Tisch gebracht.

nicht gebraucht wird, verarbeitet er abends zu Suppe. Seine «Wildbärgheusuppe mit Muotathaler Urwaldschinkä-Stroh» für 12 Franken gehört zu den beliebtesten Gerichten überhaupt.

Suppen waren stets ein wichtiger Bestandteil der Urner Küche. In Altdorf existiert seit 1880 eine «Suppenanstalt», die bis heute im Winter reichhaltige Bohnen-

suppe – «Altdorfer Beenälisuppä» – günstig anbietet. Darüber und über andere Ess- und Trinksitten im alten Uri berichtet das famose Buch «Rings um ds Urner Chuchigänterli», verfasst vom 2001 verstorbenen Chronisten Karl Iten. Begleitet wird der Volkskunde-Band aus dem Jahr 1972 von einem Rezeptband des bekannten, ebenfalls verstorbenen Kochs Emil Stadler. Das Werk ist vergriffen und unter Kennern gesucht. Es ist Beat Walkers Bibel, der bei Emil Stadler im «Lehnhof» zu Altdorf kochen gelernt hat. Kurz vor seinem Tod habe Emil Stadler seinem letzten Lehrling die Bände überreicht mit den Worten: «Bei dir weiss ich sie gut aufgehoben.» Beat Walker hütet diese Schätze nicht nur, er braucht sie auch als Inspiration für seine Urner Gerichte. Die Älplerkost aus Kartoffeln, Käse, Milch, Brot und Wurst nahm fremde Einflüsse von Reisenden schon früh auf. So verdanken die Teigwaren »»

#### HEIDELBEERII-CHIÄCHLI mit Suurrahmglace mit Lavendel

Heidelbeer-Küchlein  
mit Sauerrahm-Lavendel-Glace  
Für 4 Küchlein

##### ZUTATEN

**Teig**  
(am Vortag zubereitet, reicht für 20 Küchlein, Rest kann tiefgekühlt werden)  
165 g weiche Butter,  
1 Ei (getrennt, Zimmertemperatur), 85 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 280 g Weissmehl, Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Guss**  
1,5 dl Rahm,  
3 Eigelb,  
30 g Vanillecremepulver,  
150 g Zucker,  
250 g frische Heidelbeeren

##### ZUBEREITUNG

- Butter mit Eigelb, Puderzucker und Salz geschmeidig rühren. Mehl zugeben und zu einem homogenen Teig vermengen.

- Teig 2 cm dick ausrollen und mit Klarsichtfolie bedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

- Backofen auf 180 Grad vorheizen.

- Teig 2 mm dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden. Mit Hülsenfrüchten belegen und 10 Minuten blind backen.

- Angebackene Teigböden mit Beeren belegen und den Guss darübergeben. Während 20 Minuten bei 180 Grad fertig backen.

- Beat Walker toppt die lauwarmen Küchlein mit etwas aufgeschäumter Milch und serviert das Glace separat.

**Zubereitung Teig am Vortag:**  
ca. 15 Minuten

**Fertig machen und backen:**  
ca. 45 Minuten

#### SAUERRAHMGLACE mit Lavendel

##### ZUTATEN

500 g saurer Halb- oder Sauerrahm,  
90 g Puderzucker, Saft von 1 Zitrone, 25 g Glukose (Bäckerei), 3 unbehandelte Lavendelblüten

##### ZUBEREITUNG

- Rahm, Zucker und Zitronensaft gut verrühren.

- Dickflüssige Glukose mit etwas Wasser verdünnen und mit dem fein geschnittenen Lavendel kurz erwärmen, eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit den restlichen Zutaten vermischen.

- Zum Gefrieren in ein flaches Gefäss füllen und in den Tiefkühler stellen. Während des Gefrierens die Masse alle 30 Minuten mit einem Schwingbesen durchrühren, damit die Eiskristalle klein bleiben.

**Zubereitung:** ca. 70 Minuten

**Gefrieren:** mindestens 3 Stunden



#### GÖSCHENERALP- GEISSBRATWURST mit Härdepfeli- Birärösti und Gmüäs

Ziegenbratwurst  
mit Kartoffel-Birnen-Rösti  
und Gemüse

Für 4 Portionen

##### ZUTATEN

800 g festkochende Kartoffeln, Salz und Pfeffer,  
3 Birnen, 1–2 EL Öl zum Braten,  
4 Geissbratwürste von der Göschenalp ([www.geissenparadies.ch](http://www.geissenparadies.ch)),  
3 EL Rotwein,  
3 dl Bratensauce

##### ZUBEREITUNG

- Kartoffeln im Salzwasser ca. 15 Minuten (je nach Grösse der Kartoffeln) bissfest kochen. Schälen, erkalten lassen und an der Röstiraffel reiben.
- Birnen schälen, raffeln und unter die Kartoffeln mischen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Die Masse zu goldgelber, knuspriger Rösti braten.
- Geissbratwurst in der Grillpfanne oder auf dem Grill braten.
- Rotwein in einem Pfännchen etwas einkochen lassen, Bratensauce beigegeben und nochmals etwas einkochen lassen.
- Gericht auf warmen Tellern anrichten.

**Zubereitung:** ca. 60 Minuten







**ALTDORFER MAGGÄRONÄ-PASCHTEETÄ**  
mit Tomatä-Basilikum-Vinaigrette  
und Salatstruss

Maccheroni-Fleisch-Pastete  
mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette  
und Salatstruss  
Für 4 Portionen

**ZUTATEN**

**Pastete**

1 ausgewallter, rechteckiger Blätterteig (ca. 500 g), 150 g feines Kalbsbrät, 150 g gekochter Schinken (in feine Streifen geschnitten), 80 g al dente gekochte Spaghetti (abgekühlt), 1 Ei

**Salat**

je 1 rote und 1 gelbe Tomate, 1 kleine gehackte Zwiebel, 1 Bund fein geschnittener Basilikum, 1 saisonaler Blattsalat (Kopfsalat, Eichblatt, grüner oder roter Lollo), frische Gartenkräuter, 1 dl Raps- oder Olivenöl, 0,3 dl Apfelessig, Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

1. Blätterteig in vier rechteckige Teile von 20 x 15 cm schneiden, aufs Backblech legen.
2. Kalbsbrät bis auf einen kleinen Rand darauf verteilen und mit Schinkenstreifen bestreuen. Eine Lage Spaghetti darauflegen.

3. Rechtecke der Länge nach in Zigarrenform rollen und mit Ei bestreichen.
4. Pastetchen im Ofen bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.
5. Salat und Kräuter rüsten.
6. Tomaten im Salzwasser kurz kochen, im Eiswasser abschrecken, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
7. Tomatenwürfelchen mit Öl, Essig, Zwiebeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Salat wie Sträusse in kleine Gefässe stellen, die halbierten Pasteten dazulegen und alles mit der Tomaten-Basilikum-Vinaigrette umgiessen.
9. Beat Walker garniert das Ganze noch mit einem «Spazierstock»-Grissini.

**Zubereitung:** 35 Minuten  
**Backen:** 20 Minuten



Kochbuch «Rings um ds Ürner Chuchigäntertli» (o.). Marco Helbling mit antikem Suppentopf.

ihren Siegeszug in der Schweiz den italienischen Bauarbeitern an der Gotthard-Eisenbahnlinie. Deren Maccheroni sind als Magronen oder «Maggäronä» längst eingebürgert, Risotto mit Lauch ist unter dem Namen «Ryys und Poor» ein Urner Klassiker. Er wird «im Feld» mit «Epfelmuäs» serviert. Dass die Speisekarte gespickt ist mit Dialekt-Ausdrücken, Sorge bei auswärtigen Gästen manchmal für leichte Irritation, sagt Marco Helbling. «Doch auch zuverlässig für gute Laune.» Die Übersetzung wird natürlich mitgeliefert. «Sywgagglä» sind harmlose kleine Bratkartoffeln, und wer «Gschtunggätä Pullis» wählt, muss nicht um seinen Pullover fürchten, sondern kann sich auf herrlichen Kartoffelstock mit Dörrbirnen freuen. Wie das wohl schon die alten Eidgenossen taten. ●

**Reservationen**

Gasthaus «im Feld», 6482 Gurtellen-Dorf,  
Montag Ruhetag, Tel. 041 885 19 09 [www.feld.ch](http://www.feld.ch)