

# Im Feld am Berg

**KOCHSCHULE** Es ging gar nicht so sehr ums Kochen. Ein Highlight war er trotzdem, der Besuch im Feld in Gurtellen. Und ganz bestimmt besser, als im Gotthard-Stau zu stehen.

Sie beginnt unten, diese Kochschule, in Gurtellen, einer Ansammlung von ein paar Häusern, einer Beiz und einer Tankstelle – sozusagen an der Gotthard-Route. Während die Blechlawine aber auf der Autobahn Richtung Tunnel kriecht, haben wir ab Altdorf die Kantonsstrasse genommen, und jetzt fahren wir auf einem Strässlein ins Dorf hoch. Dort führen Beat Walker und sein Partner Marco Helbling das Gasthaus im Feld auf hohem Niveau – das ist zweideutig zu verstehen: Die Anfahrt zum Restaurant ist eine steile und enge Angelegenheit, selbst für Bergkinder, und

**Die Luft hier oben ist frisch, und in ihr schwingt eine kühle Magie mit.**

wie diese bei Nacht und Schnee zu bewältigen ist, möchte man sich erst gar nicht ausmalen. Aber die «hüsgmächti feini Nudlä», und den Käse mit dem lustigen Namen «Heiligenschein» wollen wohl verdient sein. Und dann taucht es auf, das Feld, es klebt am Hang. Walker führt es in der 5. Generation. Begrüsst werden wir von Rocky. Der Hund des Wirtepaars sieht aus wie Struppi von «Tim und Struppi» und hat eine Gabe, wie sich schnell herausstellt: Er ist immer da, und doch wieder nicht. Fotografieren liess er sich jedenfalls nicht.

Der Koch mischt gerade den Teig für die Nudeln. Doch wir möchten zuerst in den Garten, es sieht nach Regen aus. Beat Walker nickt und zeigt den Hang hinauf.

## Von Bäuerinnen und Blitzen

Das meistgelesene Reisemagazin der Welt – «National Geographic Traveller» – setzte Ende des letzten Jahres den Kanton Uri auf die Liste der 21 kulturellen Reiseempfehlungen für 2017. Die Touristiker schwärmen von den «dramatic, curving roads» (dramatischen, kurvigen Strassen) für Mochtegern-James-Bonds. Von schneebedeckten Bergen und Käsehütten auf den Alpen.

Auf dem Weg hinauf zur Bäuerinnenschule (wieder eine steile Strasse, nun aber sind wir zu Fuss unterwegs) möchte man in dieses Loblied einstimmen. Die Luft hier oben ist frisch, und in ihr schwingt eine kühle Magie mit, es ist, als ob hier alles ein bisschen klarer wäre und die Berge sich vor allen verneigen würden, die den Weg hierher auf sich genommen haben.

Angehende Bäuerinnen pflanzen im Schulgarten für den Koch Gemüse und Kräuter an. Jetzt sind Ferien, nicht für Walker aber, er holt Salbei und Basilikum, schneidet Zucchettiblüten und ein Strüsschen Thymian. Den Blauchabis etwa, meint er und zeigt auf eine bläulich schimmernde Fläche im Garten, habe man für ihn angebaut. Beat Walker spricht nicht viel.

Aber dass in der Nacht zuvor ganz in der Nähe der Blitz eingeschlagen habe und das Telefon nicht mehr funktioniere, das sagt er.

## Ein Stück vom Kochalltag

Auch im Feld hat der Blitzschlag Folgen, und das bekümmert Wal-



«Aijerschwämmli und Gmiäs» und ein heiliger Käse: Beat Walker vom Gasthof im Feld in Gurtellen-Dorf kocht auf hohem Niveau. In doppeltem Sinne.



Im Garten der Bäuerinnenschule pflückt der Koch, was er braucht.



Wenn die Maschine spuckt: Beat Walker macht Nudeln.



Himmlich: Weisseschimmelkäse «Heiligenschein» von der Alp...



... wird paniert und dann gebraten. Das ist so was wie der 7. Himmel.



Einfach köstlich: Die gedämpften, gefüllten Zucchettiblüten.

## REZEPT



### Hüsgmächti feini Nudlä mit bratnä Äijerschwämmli und Gmiäs

(Nudeln mit gebratenen Eierschwämmli und Gemüse) Ergibt 4 Portionen

#### Zutaten:

20 g Butter, 8 EL Basilikum oder Peterli gehackt, 200 g Eierschwämmli, 1 TL Öl, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 ganze «Heiligenschein» von der Alp Urwängi ob Bauen ([www.tsis.ch](http://www.tsis.ch)) oder ein anderer Weichschimmelkäse, 2 gekochte Randen (püriert) mit Quark und Kräutern vermischt



#### Zubereitung:

1. Für die Eierschwämmli Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden;
2. Geputzte und halbierte Eierschwämmli in einer Pfanne in etwas erhitztem Öl anbraten. Pfanne dabei ständig schwenken;
3. Zwiebel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 3 Minuten weiterbraten und ständig

schwenken. Mit etwas Butter und gehackte Kräutern verfeinern;

4. Blüten sorgfältig öffnen, die Stempel herausbrechen und mit Randenpüree mit Quark vermischt oder mit gehackten Kräutern füllen;
5. Hausgemachte Nudeln im Salzwasser kochen und mit Butter verfeinern;
6. «Heiligenschein» im Eigelb und Paniermehl panieren und im Öl herausbacken;
7. Dazu passt: zum Beispiel eine Weissweinsauce oder eine Rahmsauce aus Gemüsebouillon.

## WEIN

Der Wein kommt fast aus der Region: Marc Helbling, der neben so vielem anderen auch noch als Sommelier arbeitet, schlägt einen

**Bianca Maria vom Castello Morcote vor, weisser Merlot aus dem Tessin.** Erhältlich ist dieser sanfte, fruchtige Tropfen bei verschiedenen Weinhändlern. Allerdings: Wenn man schon auf dem Weg in den Süden ist, fährt man am besten selber zum Castello in Vico Morcote südlich von Lugano. (ab 20 Fr., [www.castellodimorcote.ch](http://www.castellodimorcote.ch)). nk



Marco Helbling (l.) und Beat Walker führen das Feld seit fünf Jahren.

kers Partner Marco Helbling. Dieser kann zwar alles und macht auch alles, gewinnt man den Eindruck. Aber wenn die Swisscom ein falsches Gerät liefert, ist auch für einen wie ihn nichts zu machen. Nervös sitzt er auf den Stufen vor dem Restaurant und wartet auf den Pöstler, der einen neuen Router bringen sollte.

Helbling, erfahren wir (nicht von ihm, sondern von Beat Walker) ist auch Hofschneider. Er näht seit 20 Jahren alle Gwändli für eine Fasnachtsgesellschaft in Schwyz, wo er aufgewachsen ist.

Zu sagen, die Szenen im Restaurant Feld an diesem regnerischen Morgen erinnern an Fasnacht, wäre falsch. Aber eine Art Kammerstück, das kommt hin, ein spannender Schwank, in dem doch einiges passiert. In der Küche stehen Beat Walker, einer seiner Köche, der Fotograf. Dann und wann reißt Helbling die Türe auf, fingert am vom Blitz zerstörten Kassasystem herum, das Handy am Ohr, und ist Sekunden später wieder verschwunden. Der Koch macht derweil die Nudeln mit einer wunderschönen Pastamaschine (diese funktioniert reibungslos!).

Durch den Türspalt sehen wir, wie auf dem Gang Rocky vorbeihuscht, Helbling ist immer noch am Telefon, und Walker püriert Randen. Dann taucht er in der angebauten Küche ab, ein kleiner Raum, den seine Eltern früher als Büro genutzt haben. Auf der Ablage leuchten die Eierschwämme in einem grossen Korb, die italienische Maschine spuckt Nudeln aus. Und Helbling montiert ein neues Gerät, es ist wohl ein neues System für den Service im Restaurant, Rocky verzieht sich in die leere Gaststube, und ein neuer Koch will sich auch noch vorstellen bei den Wirten. Tatsächlich ist es wie im Theaterstück, kurzweilig, bald wird der Vorhang fallen und der Tisch gedeckt sein.

## Dem Himmel so nah

Zwei Dinge, auf die es sich näher einzugehen lohnt, eines davon ist der Käse: Dieser ist an einem Ort wie der Urner Alp Urwängi dem Himmel so nah, dass ihm der Name «Heiligenschein» verpasst wurde, natürlich auch, weil er genauso aussieht. Für unser Menü

**An eine höhere Macht glauben möchte man auch beim Anblick dieser Zucchettiblüten.**

wird der Weisseschimmel paniert und angebraten und knuspert beim Draufbeissen ganz wunderbar. Früher, sagt Walker, hätte ein anderes Restaurant noch das Mittelstück abgenommen, und nur der Heiligenschein sei im Feld gelandet.

An eine höhere Macht glauben möchte man auch, wenn man die Zucchettiblüten schon nur anschaut. Diese Farben! Und diese Füllung. Sie ist göttlich. Die Schiffchen zergehen auf der Zunge, eine schöne Überraschung bei etwas, das auf über 1000 Meter über Meer gewachsen ist. In der nicht unbedingt wirtlichstengend. Aber nah am Himmel.

Nina Kobelt

In der Serie **Kochschule** verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe jeden ersten Freitag im Monat Tricks aus ihrer Küche. Heute **Beat Walker vom Gasthaus im Feld in Gurtellen-Dorf.** Bereits erschienene Beiträge finden Sie auf [www.kochschule.bernerzeitung.ch](http://www.kochschule.bernerzeitung.ch)