

MEINE TIPPS FÜR IHR WOCHENENDE



Michael Solomicky
Stv. Chefredaktor

1

GENIESSEN Wer mich kennt, weiss nur allzu gut, dass mir für ein gutes Essen kein Weg zu weit ist. Also fuhr ich unlängst die engen Kehren nach Gurnellen-Dorf hoch, um im Gasthaus zum Feld einzukehren. Hier wirtet Beat Walker, dessen traditionelle Urner Küche jene Bergwelt spiegelt, in der die charmante Bergbeiz steht. Die Menukarte ist saisonal und regional. Verkocht wird, was Natur oder Tiere hergeben. Ä räichti Ankäsuppä, äs Oschtergitzäli mit Niarli und Läberli und gschtunggätä Pullis und zum Schluss ä gheerigi Portion Brischtner Nütlä. Für ein solches Festmahl würde ich nicht nur nach Gurnellen fahren, sondern weiss der Tyyfel wohin. [Gasthaus](#)



Beat Walkke

Ausstieg aus dem Hamsterrad und Neustart

VOM 16-GAULT-MILLAU-PUNKTE-KOCH ZUM PRAKTIKANTEN AUF DEM DIETISBERG. IM JAHR 2012 ÜBERNAHM BEAT WALKER DAS GASTHAUS SEINER FAMILIE IN GURTNELLEN UND FÜHRTE DIESES GEMEINSAM MIT SEINEM DAMALIGEN PARTNER. FÜR DAS GASTHAUS IM FELD UND DEN BEGNADETEN KOCH BEAT GING ES STEIL AUFWÄRTS.

MIT VIEL LEIDENSCHAFT UND ENERGIE ZUM ERFOLG

Sie wurden von Gault Millau im Jahr 2013 zur Entdeckung des Jahres gekürt und sind gemeinsam von Erfolg zu Erfolg gesprungen. Bald schon klopften Magazine und das Fernsehen an und die Trouvaille im Urnerland erlangte immer mehr Bekanntheit.

Wenn Beat an damals zurückdenkt, fällt ihm Folgendes ein: «Schaffe, schaffe, schaffe». Der Erfolg war mit grossen Entbehrungen verknüpft und baute eine riesige Erwartungshaltung auf. Beat er-

legte sich grossen Druck auf, stetig noch besser zu werden und mit frischen Ideen aufzuwarten. Er leistete viel und hatte trotzdem das Gefühl nicht zu genügen. In dieser stressigen Zeit war die Axenstrasse und somit die Hauptzufahrt seiner Gäste mehrmals gesperrt - eine zusätzliche Belastung für Beat und den Betrieb. Er merkte, dass sich der Druck auch auf die Gesundheit auswirkte. Seine Hüften und das Herz machten sich bemerkbar. Doch aufhören war kein Thema: Beat war im Hamsterrad gefangen. Er hatte Verantwortung gegenüber fünfzehn Angestellten und musste funktionieren.

NACH EINER VERSCHNAUFPAUSE FOLGTE DER SCHOCK

Im Januar 2020 gönnten sie sich eine Verschnaufpause. Nach der Rückkehr aus den Ferien dann der grosse Schock: Nach nur einer Woche mussten sie das Restaurant aufgrund von Corona schliessen. Die finanzielle Lage war aufgrund der steten Renovationen prekär. Beat entschloss sich, die Zeit zu nutzen und auswärts zu arbeiten. Er nahm eine Aushilfsstelle als Koch in einem Altersheim an und wollte mit dem Zwischenverdienst die laufenden Verbindlichkei-

er



Kochen ist seine grosse Passion und so entschloss sich Beat, gestärkt durch den Dietisberg und die neue Liebe, den Schritt zurück ins Urnerland zu wagen.

ten decken. Die Einnahmen waren ein Tropfen auf dem heissen Stein und so entschied sich Beat schweren Herzens, das Restaurant zu schliessen. Zum beruflichen Schlussstrich kam auch die Trennung von seinem Partner.

ZUSAMMENBRUCH UND NEUORIENTIERUNG

Beat suchte nach einer neuen Stelle und landete im Mai 2021 in einem Ausflugsrestaurant. Zu den langen und strengen Arbeitstagen kam die Belastung mit der Auflösung seines Betriebes und der Be-

ziehung. Eines Abends im September kam dann der Zusammenbruch: Beat stand in der Küche und hat nur noch geweint. Zwei ehemalige Angestellte holten ihn ab und boten ihm Unterstützung, bis er einen Platz in einer Klinik erhielt. Drei Wochen verbrachte er anschliessend in einer Burnout-Station. Gespräche mit Therapeuten und Zeit in der Natur halfen ihm, etwas herunterzufahren. Nach der Klinik unterstützte ihn eine gute Freundin im Baselbiet. Beat nutzte die Zeit zum Konsolidieren und sich zu überlegen, wie er weitermachen will. Bei einem Coiffeurbesuch kam das Gespräch

«Aufste-
hen, Krone
richten und
vorwärts-
gehen.»

auf den Dietisberg. Neugierig erkundigte sich Beat und entschloss kurzerhand sich zu bewerben.

Beim Bewerbungsgespräch habe er nur «gelächelt», meint Beat. Das Blatt sollte sich aber bald wenden: Er erhielt die Möglichkeit, als Praktikant auf dem Dietisberg zu starten. Für diese Chance sei er ewig dankbar und erzählt, dass er davor ein «Hüfeli Elend» war – ein Versager ohne Selbstbewusstsein.

ANKUNFT AUF DEM DIETISBERG

Beat vermietete sein Haus und bezog ein Zimmer auf dem Dietisberg. Als Allrounder unterstützte er im Garten, in der Käserei, in der Wäscherei und auf der Baustelle. Beat ist dankbar für die abwechslungsreiche Tätigkeit und erzählt, dass die Wäscherei mit Abstand der strengste Job war. Seiner Passion konnte er weiterhin folgen, indem er neben-

bei als Störkoch unterwegs war. Dies half ihm, die finanzielle Belastung zu stemmen, welche ihn durch den Erhalt seines Hauses und die Rückbezahlung von Krediten erwartete.

Gegenüber dem Dietisberg empfindet er grosse Dankbarkeit. Sein Aufenthalt gab ihm die Chance, vieles über sich selbst zu lernen. Er erkannte toxische Verhaltensmuster und konnte schrittweise sein Selbstwertgefühl aufbauen. Die Pandemie sieht Beat im Nachhinein als seine Lebensversicherung. Durch die äusseren Umstände musste er eine Auszeit nehmen und seine Lebenssituation neu evaluieren. Die Zeit auf dem Dietisberg gab Beat Kraft und lehrte ihn, achtsam mit sich selbst und seinen Ressourcen umzugehen. Die Arbeit mit den Bewohnern machte ihm Freude. Er genoss es, Teil der Dietisberg-Familie zu sein und fühlte sich zuhause. Im Urnerland zeigte er sich nicht mehr gross. Beat spielte

mit dem Gedanken, sein Haus zu verkaufen und auf dem Dietisberg frisch zu beginnen. Die Arbeit auf dem Berg lehrte ihn, dass man sich abgrenzen müsse und Probleme von anderen nicht automatisch sein Problem seien. Das Wichtigste, was er von der Zeit auf dem Dietisberg mitnehmen konnte, sei nicht aufzugeben, egal, was auch passiert sei. Beat lächelt und sagt: «Aufstehen, Krone richten und vorwärtsgehen.»

BEHUTSAMER NEUSTART MIT ACHTSAMKEIT UND RUHE

Im Mai 2022 trat ein neuer Mann in Beats Leben und wie es der Zufall wollte, war dieser auch Urner. Sein Partner nimmt Beat so, wie er ist und ermutigte ihn auch dazu, es nochmals zu probieren – einfach mit viel Achtsamkeit. Kochen ist seine grosse Passion und so entschloss sich Beat, gestärkt durch den Dietisberg und die neue Liebe, den Schritt zurück ins Urnerland zu wagen. Im März 2023 wird er sein Gasthaus wiedereröffnen, dies allerdings an 4 Tagen und mit neuem Konzept. Beim Neustart stehen Resilienz, Ruhe und Beats Wohlbefinden im Zentrum. Das Echo darauf ist positiv, wie ein Blick auf die Reservationen zeigt.

Beat ist überzeugt, dass der Dietisberg einer der besten Arbeitgeber sei, die er je hatte. Den Berg zu verlassen, schmerzt ihn. Beat ergänzt, dass er grosse Freude hätte, wenn auch einige Baselbieter Autnummern auf seinem Parkplatz stehen würden. Er schmunzelt und sagt: «Es ist ja nicht so weit weg!»

Beat hat neuen Mut gefasst und blickt hoffnungsvoll in die Zukunft. Bedenken, dass der Betrieb nicht laufen könnte hat er nicht, lediglich Respekt davor, in alte Muster zurückzufallen.

Wir danken Beat für seine Offenheit, wünschen ihm für die Zukunft nur das Allerbeste und freuen uns auf ein Wiedersehen in Gurntellen.

Immer mit von der Partie war sein Hund Rocky – ein wichtiger Freund in den schwierigen Zeiten.

