

Maderanertal | Vor 100 Jahren wurde in der Legni die erste Gaststätte eröffnet

Ein Gasthaus wie aus einem Rosamunde-Pilcher-Film

Simon Gisler

«Musikalische Unterhaltung! Reelle Getränke, gute kalte Platten»: Mit diesem Inserat machte Peter Odermatt-Mattli vor einhundert Jahren im «Urner Wochenblatt» auf die Eröffnung seiner neuen Beiz in der Legni am 4. Juli 1920 aufmerksam. Die «Sommerwirtschaft zum Kerstelenbach», die der in Altdorf wohnhafte Nidwaldner an diesem Tag am neuen Waldweg im Maderanertal einweihete, war die Vorläuferin des Berggasthauses Legni, das im April 1923 einen Steinwurf entfernt seinen Betrieb aufnahm und bis heute Gäste empfängt.

Die Sommerwirtschaft, die vor einem Jahrhundert in der Legni eröffnet wurde, war nicht viel mehr als ein einfacher Holzschuppen. «Sie stand dort unten, wo heute der Gaden steht», erzählt Martin Walker und zeigt vom Vorplatz seines Gasthauses in Richtung Chärstelenbach. Der 50-jährige Bristner führt das Berggasthaus Legni zusammen mit seiner Frau Susanna in dritter Generation. «Mein Grossvater hat die Liegenschaft, auf der unser Gasthaus steht, zusammen mit der Liegenschaft, auf der das erste Restaurant stand, im Dezember 1922 von Peter Odermatt erworben und im darauffolgenden Frühjahr mit Wirten begonnen.»

Vieles ist bis heute unklar

Wer Peter Odermatt-Mattli genau war, und was ihn veranlasste, unmittelbar nach dem Ersten Weltkrieg in der Legni eine Beiz zu eröffnen, ist Martin Walker nicht bekannt: «Aus dem Amtsblatt von 1920 geht lediglich hervor, dass Peter Odermatt hier die Bewilligung für den Betrieb eines Restaurants erhalten hat, und zwar von Mai bis September.» Auch über die Entstehung des von seinen Grosseltern an wildromantischer Lage erbauten Gasthauses, das mit seiner gelben Fassade und den grünen Fensterumrandungen von weitem ein wenig anmutet wie ein Hexenhäuschen, kann Martin Walker nur mutmassen. «Meine Mutter sagte mir einst, dass das Haus in Zusammenhang mit dem neuen Waldweg erstellt worden sei und anfänglich den Arbeitern zur Verpflegung und Unterkunft gedient habe. Schriftlich belegen lässt sich das aber nicht.»

Offenbar stiess die Sommerwirtschaft in der Legni von Anfang an auf reges Interesse – nicht nur bei den Arbeitern im Wald, die Holz für die Papierherstellung ernteten, sondern auch bei den auswärtigen Wanderern, die auf ihrem Weg hinab nach Bristen noch einmal die majestätische Landschaft des Maderanertals geniessen wollten. So haben sich im ältesten überlieferten Gästebuch aus dem Jahr 1921 gleich auf der ersten Seite mehrere Zürcher und Basler verewigt, die zuvor auf dem Hüfigletscher oder der Hüfihütte waren. «Früher kehrten häufig auch noch Einheimische hier ein, die im Schachen oder im Balmenwald ein Ferienhäuschen besaßen», erinnert sich Martin Walker.



Ein verträumter Ort an wildromantischer Lage: Das Berggasthaus Legni am Wanderweg ins hintere Maderanertal empfängt seit April 1923 Gäste. FOTOS: SIMON GISLER



Vieles im Innern des heimeligen Bergbeizlis erinnert an ein Landhaus im Süden Englands.



Seit 2013 führen Martin und Susanna Walker-Hess den Familienbetrieb in dritter Generation.

Tradition und Heimat

Heute sind es vor allem Tagestouristen aus der Schweiz und dem benachbarten Ausland, die im malerischen Berggasthaus Rast machen. «Viele legen hier zum Abschluss ihrer Wanderung einen Halt ein, um noch einmal die Natur zu geniessen», sagt Susanna Walker. Für die 54-Jährige ist die Legni ein ganz spezieller Ort: «Ich erlebe immer wieder, dass sich die Leute hier sofort wohlfühlen. Die Bäume und die Felsen, das Rauschen des Baches, das Vogelgezwitscher am Morgen – das Ambiente hier ist einfach wunderschön.»

Obwohl sie im Tessin aufwuchs, kennt Susanna Walker die Legni schon aus frühester Kindheit: «Meine Eltern hatten ein Ferienhäuschen unterhalb des Hotels Maderanertal. Auf dem Weg dorthin haben wir jedes Mal hier im Gast-

haus Rast gemacht. Mein Vater trank jeweils ein Glas Veltliner und wir Kinder ein Citro. Das war bei uns Tradition.» Für Martin Walker wiederum bedeutet die Legni in erster Linie Heimat. Das Berggasthaus ist sein Elternhaus: «Ich bin hier geboren und aufgewachsen.» Als die beiden zusammenkamen, reifte in ihnen denn auch rasch einmal der Entschluss, den Familienbetrieb zu übernehmen.

Ein Stück heile Welt

Inzwischen wirten Martin und Susanna Walker-Hess bereits die achte Saison in der «Legni». «Es erfüllt uns mit Stolz, dass wir das Werk meiner Grosseltern und Eltern weiterführen dürfen», sagt Martin Walker. Obwohl ihr Gasthaus im Jahr 2023 bereits das 100-Jahr-Jubiläum feiern kann, ist es mit Ausnahme der Küche weitgehend im

Original erhalten geblieben. «An der Gebäudestruktur wurden nie grundlegende Veränderungen vorgenommen», erzählt der Bristner. «Wir haben nur das Dach und die Fassade frisch gemacht, und die Gärten wieder etwas herausgeputzt, als wir das Haus im 2013 übernommen haben.»

Die Auffrischung hat sich gelohnt. «Die Leute sind immer wieder überrascht, an einem so wilden Ort wie der Legni eine so liebevolle Gartenbeiz vorzufinden», sagt Susanna Walker. «Vor allem Städter sind immer wieder verzaubert. Für viele von ihnen ist dieser Ort wie ein Stück heile Welt.» Weisse Möbel, kunstvoll verzierte Kerzenbehälter, Stofftischtücher mit Spitzen, elegantes Geschirr: Das verspielte Interieur des Berggasthauses erinnert auf den ersten Blick ein wenig an ein englisches Landhaus. «Einige Gäste haben uns schon gefragt, ob wir zu viele Rosamunde-Pilcher-Filme geschaut haben», sagt Martin Walker lachend.

Hauseigene Rezepte

So ungewöhnlich wie das Dekor ist auch die Speisekarte des Berggasthauses. Nach Klassikern wie Schnitzel Pommes oder Cordon bleu sucht man vergebens. Stattdessen gibt es traditionelle Gerichte wie Fleischsuppe, Kartoffelsalat mit Siedwurst, Alpkäseteller mit Birnensenf oder zum Nachtsch

Holunderblüten-Rahmköpfli. «Unsere Speisen werden nach hauseigenen Rezepten und mit Kräutern aus unserem Garten zubereitet», betont Susanna Walker. «Wir probieren auch immer wieder neue Sachen mit natürlichen Produkten aus wie Thymianglace, weil der Thymian hier so schön wächst.» Zu den Besonderheiten des Berggasthauses Legni gehört auch, dass es hausgemachte Spezialitäten zum Mitnehmen verkauft. Die Palette reicht von der Heidelbeerkonfitüre übers Kräutersalz bis hin zum Enzianschnaps.

Dieser Mix aus Tradition und Innovation hat der «Legni» auf gaultmillau.ch den 4. Platz unter den Schweizer Berggaststätten eingebracht. Das Ranking basiert auf dem Berg-Beizli-Führer 2020/21 von Richi Spillmann, in dem 1279 Bergrestaurants aus der ganzen Schweiz aufgeführt sind (siehe Box). «Wir haben zufällig durch einen Kollegen von dieser Auszeichnung erfahren und uns natürlich sehr darüber gefreut», sagt Susanna Walker. «Wenn man merkt, dass die eigenen Produkte ankommen, macht einem das doppelt Freude.»

Feier frühestens im 2022

Den 100. Geburtstag der ersten Gaststätte in der Legni am 4. Juli haben die Walkers nicht speziell begangen. «Unsere Idee ist es, entweder im Jahr 2022 etwas zu machen, weil unser Berggasthaus dann seit einhundert Jahren im Familienbesitz sein wird, oder im Jahr 2023, wenn sich die Eröffnung unseres Gasthauses zum 100. Mal jährt», erklärt Martin Walker. «In welcher Form wir feiern werden, wissen wir aber noch nicht. Wir müssen jetzt zuerst einmal schauen, wie sich die ganze Corona-Situation entwickelt.»

Zwei Urner in den Top Ten

Im Berg-Beizli-Führer 2020/21 von Richi Spillmann, der in diesem Jahr zum 14. Mal erschienen ist, werden 1279 Berggaststätten aus der gesamten Schweiz vorgestellt. Die Bergwirtschaften wurden vom Herausgeber und seinem Team im Jahr 2019 unangekündigt besucht und nach Gastlichkeit, Ambiente sowie nach dem Speise- und Getränkeangebot bewertet. Aufgeführt sind nur Lokale, die an Wander- oder Höhenwegen liegen. Massenverpflegungs- oder Selbstbedienungsbetriebe wurden nicht berücksichtigt. Der sogenannte «Gourmet-Guide der Schweizer Alpen» enthält auch 65 Lokale, die dem Kanton Uri zugeordnet werden, zwei davon – das Berggasthaus Legni (Platz 4) und die Sunniggrat-Hütte oberhalb des Arni (Platz 10) – haben es in die Top Ten der Schweizer Bergbeizli auf gaultmillau.ch geschafft. Die ersten drei Ränge belegen die Lidernenhütte (Schwyz), die Alp Arosa (Graubünden) und das Restaurant Alpenblick in Saas Fee (Wallis). (sig)



Die erste Gastwirtschaft in der Legni: die am 4. Juli 1920 eröffnete «Sommerwirtschaft zum Kerstelenbach».



So sah das Berggasthaus Legni der Familie Walker um 1930 aus. FOTOS: ZVG