

Das Bergbeizli setzt auf «Hiäsigs»

Das Gasthaus Legni im Urner Maderanertal ist in der neusten Ausgabe des Schweizer Bergbeizli-Führers als Nummer 4 aufgeführt.

Bruno Arnold

Sepp Walker betritt das Gasthaus Legni im Maderanertal (siehe Box) mit zwei bis an den Rand hinauf mit Heidelbeeren gefüllten Kesseln. Der pensionierte Bristner hat sie selber gesammelt – speziell für die «Legni». Er weiss genau: Sein Bruder Martin Walker und seine Schwägerin Susanna, die das Beizli führen, setzen auf «Hiäsigs». Beim Anblick der fruchtigen Beeren läuft Susanna Walker-Hess nicht nur das Wasser im Mund zusammen, sie hat bereits auch eine Idee für eine neue Dessert-Eigenkreation: «Ich möchte einen Heidelbeerkuchen nach Hausart backen», verrät sie. Die «Legni» ist inzwischen weit herum bekannt für ihre Dessert-Spezialitäten. Das Angebot reicht von Heidelbeerglace mit Heidelbeersauce über «Bristner-Nytlä-Glacé» mit «Bristner Birä» oder Alpthymian-Glacé und Holunderblüten-Rahmköpfli mit Himbeersauce bis hin zu Torten aller Art.

Neben feinen Desserts erhält der Gast in der «Legni» aber auch verschiedene warme und kalte Speisen. Das Angebot findet sich, fein säuberlich von Hand notiert, auf grossen schwarzen Tafeln, die zwischen dem Gasthaus und der Gartenbeiz aufgestellt sind. Gedruckte Speisekarten stehen gegenwärtig nicht zur Verfügung. Dies ist eine Vorsichtsmassnahme wegen der Coronapandemie.

Regionale Spezialitäten und Hausrezepte

Auf den als Alternative eingesetzten mobilen «Legni»-Speisekarten sucht der Gast vergeblich nach Pommes frites, einem Fitnesssteller oder Hamburger-Varianten. «Das erhält man fast überall», erklärt Susanna Walker-Hess. «Wir setzen bewusst auf regionale Spezialitäten und Hausrezepte.» Serviert werden zum Beispiel gesottene Siedwürste oder «Büürschinkä» mit frisch zubereitetem Kartoffelsalat, Schnittlauch-Dip und Salsa verde, eine währschafte Legni-Fleischsuppe oder ein urchiges «Zabigplättli» mit Fleisch und Käse von Urner Produzenten.

Gästen, die einzelne Speisen nicht kennen, erläutert Susanna Walker-Hess gerne Details zu den Zutaten, zur Zubereitung oder auch zum bewussten Verzicht auf das «Bergbeizli-Alltägliche». Wobei sie allerdings erwähnt: «Für Gruppen von acht und mehr Personen machen wir auf Vorbestellung auch gerne eine Ausnahme.» Das heisst: Dann werden in der «Legni»-Küche auch mal «Älplermagronä», «Schweinsbraten an Portweinsauce» oder «Kalbshaxen nach Susannas Art mit Polenta» zubereitet.

Gault-Millau ehrt das Gasthaus

«Unsere Speisen werden nach haus-eigenen Rezepten und mit Kräutern zubereitet, die aus dem eigenen Garten stammen», erklärt die Gastgeberin mit berechtigtem Stolz. «Ich probiere immer wieder mal Neues und auch Unorthodoxes aus.» Das kommt bei den Gästen offensichtlich an. «Exzellente Küche», schwärmt etwa Joachim Rintsch in seiner Rezension auf www.gasthauslegni.ch. Oder: «Super Speisen, liebevoll hergerichtet.» Und das bisher wohl grösste Kompliment: Gault-Millau hat das Berggasthaus Legni als eine der Top-Ten-Adressen aus der neusten Ausgabe des Bergbeizli-Führers von Richi Spillmann herausgepickt (siehe www.gaultmillau.ch/suche/bergbeizli).



Das Wirtepaar Martin und Susanna Walker-Hess vor ihrem Gasthaus.

Bild: Bruno Arnold (Bristen, 22. Juli 2020)



Das Gasthaus Legni um das Jahr 1930.

Archivbild: PD

«Ich probiere immer wieder mal Neues und auch Unorthodoxes aus.»

Susanna Walker-Hess
Wirtin

Gasthaus wurde vor 100 Jahren eröffnet

Rückblick «Musikalische Unterhaltung, reelle Getränke, gute kalte Platten»: Mit dieser Annonce wies Eigentümer Peter Odermatt-Mattli im Juni 1920 auf die Eröffnung seiner «Sommerwirtschaft z. Kerstelenbach auf der Legni am neuen Waldweg der Maderanerstrasse» hin. Das Gebäude war ursprünglich als Unterkunft für die Arbeiter errichtet worden, die zu jener Zeit mit dem Bau einer neuen Verbindungsstrasse zum 1864 erbauten Hotel Zum Schweizerischen Alpenclub auf der Balmenegg, dem heutigen Hotel Maderanertal, beschäftigt waren. Gefeierte wurde die Eröffnung des Gasthauses am Sonntag, 4. Juli 1920. Im Dezember 1922 konnten Johann Walker-Epp und dessen Schwager Xaver Epp die Liegenschaft vom damaligen Besitzer Peter Odermatt-Mattli erwerben. Die beiden Bristner waren zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach Amerika ausgewandert und hatten als Melker für damalige Ver-

hältnisse «gutes Geld» verdient. Johann Walker-Epp war der Liebe wegen nach Bristen zurückgekehrt und hatte eigentlich beabsichtigt, nach der Hochzeit mit Marie Epp wieder in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten zurückzukehren. Doch die Wirren des Ersten Weltkriegs durchkreuzten diese Pläne. Stattdessen baute er sich im Maderanertal eine neue Existenz als Landwirt und Holzer auf.

Ab 1923 arbeiteten Johann und Marie Walker-Epp als Wirtepaar im Gasthaus zum Kerstelenbach. 1926 konnte Johann Walker-Epp den Anteil seines Schwagers Xaver an der Liegenschaft Legni käuflich erwerben. Aufgrund der Lage in einer fruchtbaren Ebene wurde aus der Sommerwirtschaft z. Kerstelenbach das Gasthaus Legni. Von 1958 bis 2004 führten Johann Walkers Sohn Josef Walker-Tresch und dessen Frau Anna das Gasthaus – bis 1968 als Ganzjahresbetrieb. 2005 übernahm mit

Sohn Martin die dritte Walker-Generation das Restaurant. Der Start stand allerdings unter einem denkbar schlechten Stern, denn das schwere Unwetter vom August 2005 zerstörte einen grossen Teil der befahrbaren Strasse zur Legni. Die Wiederaufnahme des Gastwirtschaftsbetriebs war erst wieder im Jahr 2007 möglich, nachdem die Legni mit einer neuen Verbindungsstrasse via Acherli, Schattigberg und Lungenberg erschlossen und die alte Verbindung entlang des Chärstelenbachs als Wanderweg instand gestellt worden war. Von 2007 bis 2012 führte Astrid Epp aus Silenen das Gasthaus Legni als Pächterin. Seit 2013 bewirten Martin und Susanna Walker-Hess die «Legni»-Gäste. Auf Feierlichkeiten zum 100-jährigen Bestehen des Gasthauses wird 2020 verzichtet. «Das holen wir 2023 nach, wenn das Haus seit 100 Jahren im Besitz unserer Familie ist», blickt Walker in die nahe Zukunft. (bar)

Diese Auszeichnung dürfte die Familie Walker und das Personal nicht nur dem tollen kulinarischen Angebot, ihrer beruflichen Leidenschaft, der innovativen Art und der auffallenden Freundlichkeit zu verdanken haben, sondern auch dem idyllischen Ort mit einem ganz speziellen Ambiente. Das Gasthaus liegt in unmittelbarer Nähe des rauschenden Chärstelenbachs, und der Gast kann von der «Legni» aus den Blick auf eine majestätische Bergwelt geniessen.

Handwerkliches und dekoratives Geschick

Die Gaststube ist stilvoll und dekorativ eingerichtet. In der Gartenwirtschaft sind die Tische einladend in kleinen Felsnischen platziert und liebevoll dekoriert. Martin und Susanna Walker-Hess beweisen bei der wechselnden Gestaltung immer wieder viel Liebe zum Detail, aber auch grosses handwerkliches und dekoratives Geschick. Die lauschigen Sitzplätzchen und die Steinmauern tragen die deutliche Handschrift von Martin Walker. Die gelernte Floristin Susanna Walker-Hess sorgt für eine stilvolle Blumenpracht im und rund um das Haus. «Wir freuen uns, wenn sich Naturliebhaber bei uns richtig wohl und zum Verweilen eingeladen fühlen», erklärt Martin Walker.

Zu den «Legni»-Gästen gehören neben den Einheimischen vor allem Wanderer und Biker aus nah und fern. Gerade die Zahl der E-Biker hat in den vergangenen Jahren massiv zugenommen. Darauf haben Martin und Susanna Walker-Hess reagiert. Neuerdings steht eine Station und Kabel zum Aufladen der Akkus zur Verfügung.

Alle Gäste sollen sich wohlfühlen

Die Saison im Gasthaus Legni dauert jeweils von zirka Mitte Mai bis Mitte Oktober. Martin Walker arbeitet jedoch während des ganzen Jahrs in einem 100-Prozent-Job beim Kraftwerk Amsteg, das Strom für den Betrieb des Gotthard-Basistunnels der Neat und der SBB-Nord-Süd Achse liefert. Als Wirt respektive in der Küche und im Service kann er sich deshalb höchstens nach dem Feierabend, an den Wochenenden und während seiner offiziellen Ferientage engagieren. «Meine Frau und das Personal managen das Ganze auch ohne mich problemlos», meint er mit einem Schmunzeln. Susanna Walker-Hess ist mit Leib und Seele Wirtin und Köchin. Sie selber könnte sich keinen anderen Job mehr vorstellen. «Was gibt es Schöneres, als den Gästen, die bei uns einkehren, Freude zu bereiten», sagt sie. Und sie betont: «Bei uns sollen sich alle wohlfühlen, ob Fabrikarbeiter oder Chefarzt, ob Einzelpersonen, Vereinsgruppen oder Familien mit Kindern.»

Etwas schätzt sie an ihrer Tätigkeit in der «Legni» ganz besonders: «Wer bei uns einkehrt, tut dies eher selten während des täglichen Arbeitsalltags, der oft von Stress geprägt ist, sondern in seiner Freizeit. Die Gäste sind deshalb fast ausnahmslos entspannt und haben genügend Zeit. Sie wollen die Natur geniessen und es stört sie deshalb meistens auch kaum, etwas länger warten zu müssen», windet die Wirtin den grossen und kleinen Gästen ein Kränzchen. «Diese Bereitschaft spüre ich gerade im Corona-sommer 2020, in dem die Zahl der Wanderer und Biker spürbar angestiegen ist und auch bei uns mehr als üblich Grossandrang herrscht.»