



Aus dem Leben von...

Beat Walker und Marco Helbling, Gault-Millau-Köche

◀ Das Paar Beat Walker (rechts) und Marco Helbling führt in Gurtellen Dorf das Restaurant Im Feld. Mit «Rys und Pohr» (Reis und Lauch), «Sywgagglä» (kleine Kartoffeln, die man früher den Schweinen verfütterte) und anderen Urner Spezialitäten machten sie bereits im ersten Jahr als Gastgeber Furore und wurden von Gault Millau zur «Entdeckung der Deutschschweiz 2013» gekürt.

Kurve um Kurve geht es auf der engen Bergstrasse am Urner Sonnenhang 200 Höhenmeter hinauf nach Gurtellen Dorf. Endlich erscheint das Restaurant Im Feld. Man muss schon ein verrücktes Team, verliebt oder beides sein, dass man hier oben ein Gourmetrestaurant eröffnet – und dann gleich im ersten Betriebsjahr für so viel Aufmerksamkeit sorgt, dass man von Gault Millau zur «Entdeckung der Deutschschweiz 2013» gekürt wird.

Dabei hat alles ganz anders als glücklich begonnen. Zum ersten Mal begegneten sich die beiden Männer im Spital Schwyz. Helbling, gelernter Koch und Servicefachmann, freute sich nach einer Operation auf ein feines Essen. Doch das verkochte Geschnetzelte ärgerte ihn so sehr, dass er reklamierte. Der Küchenchef Beat Walker nahm sich des kritischen Patienten persönlich an. Das Glück nahm seinen Lauf: Privat lernten sich die beiden Männer lieben. Dass sie sich auch beruflich bestens ergänzen, merkten sie bald: «Für mich war die Begegnung mit Marco wie ein Sechser im Lotto», strahlt Beat Walker. «Ohne ihn hätte ich es nie gewagt, unser Restaurant in fünfter Generation weiterzuführen.»

Der Schnitt mit dem Bisherigen war nicht nur einfach. Doch die beiden hatten ihre Vision, die sie gemeinsam umsetzen wollten. Beat Walker und Marco Helbling steckten viel Eigenleistung und Kreativität in die Neugestaltung des Restaurants. Beide schätzen Altes. Ebenso war ihnen klar: «In zwei bis drei Jahren müssen wir Punkte von Gault Millau erreichen, sonst kommt niemand mehr hier hinauf.» Als es dann schon im ersten Jahr so weit war, brach der Erfolg fast über sie herein. Sieben Tage, von morgens früh bis nach Mitternacht, arbeiteten sie. «Wir hatten das Gefühl, dass viele Gäste noch höhere Erwartungen an uns stellten als an andere Betriebe mit 14 Gault-Millau-Punkten, weil wir

«Entdecker des Jahres» sind», meinte Helbling. Er ist für den Service und die Raumgestaltung zuständig. Als Gastgeber führt er die Gäste in legeren, gepflegten Kleidern in die Gaststube oder in die niedrige Urnerstube. Sie strahlt mit dem tannigen Täfer, hellem Parkett und den dunkelbraunen schlichten Tischen mit ecru-farbigem Tischläufer eine heimelige, gepflegte Atmosphäre aus. Dem ausgestopften Rehkopf über dem alten Giltsteinofen und der modernen Holzskulptur von Peter Bissig, der im Moment im Restaurant ausstellt, scheint es auch zu gefallen. «Marco ist Ästhet. Er hat gesehen, dass man aus der Wohnung der Grosseltern zwei schöne Räume für die Gäste machen kann», erklärt Walker. Die ecru-farbigen Vorhänge hat Marco Helbling genäht. Inspirationen sucht er auch in Brockenhäusern. Die grosse Suppenschüssel mit Goldverzierung, aus der er am Tisch die Wildheusuppe schöpft, weckt bei manch einem Gast Erinnerungen an Grossmutter's Sonntagsgeschirr.

Vergessenes, Altbewährtes hervorholen und mit Aussergewöhnlichem verbinden, das möchte auch Beat Walker mit seiner Küche. Inspirieren lässt er sich dabei von alten Urner Rezepten. Fasziniert ist Walker auch von Blumen und Kräutern in der Küche. Die monatlich wechselnde Speisekarte stellte er im Mai unter das Motto «Blumenküche, aus Wiesen, Feldern und Wäldern». Er kombiniert die Zutaten intuitiv. «Mit dem intensiven Geschmack von Fichtenholz lässt sich sicher eine feine Creme zubereiten», verrät er nächste Pläne. «Beat ist hyper kreativ», bestätigt sein Partner, «doch manchmal muss ich ihn in die Realität holen, weil er etwas kreiert, das servicetechnisch nicht funktioniert oder weil er etwas von der Speisekarte nehmen will, das bei den Gästen gut ankommt.» Für Gault Millau ist klar: «Zwar prägen Uri und regionale Produkte ihre Küche. Aber die Umsetzung ist einfallsreich, präzise, begeisternd. Eine echte Entdeckung eben.»

Text

MONIKA NEIDHART

Porträt

THAI CHRISTEN