

Ein Leben für die Gastfreundschaft

Greta Sicher im Gurtner Hotel Gotthard ist die Liebe zum Kochen in die Wiege gelegt worden.

Herbert Huber

Aussergewöhnlich ist die Geschichte der Geschwister Sicher im Gurtner Hotel Gotthard schon. Die Eltern, mit Südtiroler Wurzeln, haben das Hotel 1931 gekauft, erklärt mir Greta, die jüngste der drei noch lebenden Schwestern von zehn Kindern (sechs Buben und vier Mädchen). Das waren anfänglich schwierige Zeiten, dahinten im wilden Tal. Greta erinnert sich, wie das «Gotthard» während des Krieges von den Soldaten der Schweizer Armee komplett in Beschlag genommen wurde.

Mit Feuer und Flamme
Die Chefinnen am Herd

Kochlehren gab es damals noch nicht. So schauten die beiden Schwestern Leonie und Greta der Mutter, die eine ausgezeichnete Köchin war, vieles ab. Träumten sie insgeheim von einer gemeinsamen Zukunft als Gastgeberinnen?

1972 übernahm dann das Frauenquartett das Hotel mit dem Restaurant. Wie sie sich eigentlich weitergebildet hätten, wollte ich von Greta wissen. «Ich besuchte Kochkurse bei Marianne Kaltenbach, war für kurze Zeit auch im Betrieb von Elfie Casty in Klosters und verschlang zuhauf Kochbücher. Der Rest ist mir einfach in die Wiege gelegt worden, die Liebe zu Lebensmitteln und das Kochen nämlich.» Anfänglich schmiss Greta Sicher den Laden mit ihrer Schwester Leonie. «Nun, 50 Jahre später bin ich alleine mit Küchenhilfen. Und jetzt muss

ich mal nach meinen Caramelchöpfli im Steamer schauen», eilt in die Küche, derweil auch schon wieder das Telefon für eine Reservation aus dem Welschland läutet. Den Service managten damals die beiden Schwestern Eva und Maria, heute sorgen langjährige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus Portugal für eine zuvorkommende Gastfreundschaft.

Verzicht auf Eintrag im «Gault Millau»

Der einstige Chef des «Gault et Millau» Silvio Rizzi schwärmte mit Überzeugung vom Gotthard. Das war etwa 1985, als das Gotthard erstmals in der roten Bibel Einzug hielt. Über Jahrzehnte gehörte das Kleinod im Dorfkern zu den Besten des Landes. «Heute möchten wir nicht mehr dabei sein», sagt Greta mit Nachdruck, «wir wissen ja nicht, wie lange wir noch weiter machen können und wollen nicht zum Abschied womöglich noch mit einem bissigen Kommentar erwähnt werden – nein danke!»

Seit nun mehr als 50 Jahren ist die jüngste der ehemals vier Schwestern in ihrem Reich am Herd im Element. Dass sich Greta Sicher der «marktfrischen» Küche von Anfang an verschrieben hat, das wissen die zahlreichen Stammgäste aus der ganzen Schweiz besonders zu schätzen. Mal sind es frischgepflückte Beeren aus dem Maderanertal, mal die vollfleischigen Forellen aus den umliegenden Gewässern. Blau pochiert oder nach Müllerin Art gebraten oder wie es die Grenobler zubereiten – mit Zitronenwürfeli und Kapern. Im Frühling ist «Gitzzeit» und im Herbst gibt es Wild aus einheimischen Jagdgründen. Das geschnetzelte Kalbfleisch



Essenz der guten Küche: Greta Sicher setzt die Fleischbouillon an. Bild: Herbert Huber (Gurtner, 1. Juni 2021)

mit Rösti, mit einem leichten braunen Jus vom selbstgemachten Fond ist bereits legendär. Dann gibt's ab und zu ein Milkenpastetli oder eines mit frischen Pilzen. Zum Nachtisch unverzichtbar: «Brischnter Birä»

mit Vanilleeis und «Urner Nytlä». Und die Zukunft? «Solange unsere Kräfte reichen, machen wir weiter», sagt Greta und eilt in die Küche, um die von Grund auf angesetzte Bouillon (mit einem Mocken Tafelspitz drin)

zu überwachen. «Um mich nicht zu stressen, wird die Speisekarte künftig in etwas abgespeckter Form daherkommen. Einige Gerichte werden nur noch ab zwei Personen serviert. Dass man ja auch vorbestellen kann, haben

Original Brischtner Birä

Dörrobirnen gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz und sind so etwas wie der fruchtig-urige Inbegriff von Vorrat. Schon im Mittelalter spendeten sie Bauernfamilien Kraft in langen kalten Wintern und waren oft die einzige «Süssigkeit» überhaupt. Und wie werden sie aufgetischt? Als gesunde, fein-fruchtige Zwischenspeise wie zu Urgrossmutterzeiten. Als Basis für Desserts. Unverzichtbar im Urnerland für das einheimische Dessert: Brischtner Nytlä. Greta kocht die Birnen im Wasser. Separat reduziert sie Rotwein, Zucker, Zimt und Nelken zu sirupähnlicher Flüssigkeit. In einem Einmachglas sind diese Birnen wunderbar haltbar. Ein herrliches Dessert, serviert mit Vanilleeis und Schlagrahm. (HH)

inzwischen einige Gäste mit Wohlwollen aufgenommen.»

Nach fantastischen «Brischtner Birä» reise ich wieder nach Hause. Bereichert von einer Begegnung mit Frauen, die ihr Leben der Gastfreundschaft verschrieben haben.

Serie «Mit Feuer und Flamme»

Lange war der Beruf des Kochs eine Männerdomäne. Doch schon immer standen in Restaurants und Hotels Frauen am Herd. Prägten manchen Gasthof mit ihrer oft eigenwilligen Küche. Doch nur selten wurde über sie geschrieben. Wir haben unseren Gastroexperten Herbert Huber losgeschickt. In Sidwalden, Obwalden und Uri besuchte er Frauen, die mit Feuer und Flamme am Herd stehen.

Sportlich hochstehende Woche in Tenero

Schon zum 17. Mal durften die Urner Nationalturner und Schwinger im Tessin trainieren – sie nahmen wieder einiges für die Zukunft mit.

30 Urner Nationalturner und Schwinger machten sich am Sonntag, 24. Juli, auf, um in der Sonnenstube der Schweiz, dem Tessin, im Centro Sportivo Tenero (CST) die bereits traditionelle Lagerwoche zu bestreiten. Wegen der bekannten Pandemie waren für einmal nur etwa 350 Jugendliche im Centro zu Gast. Die Sonnenstube wurde ihrem Namen leider für einmal nicht gerecht, aber dem Trainingseifer taten die Regenfälle nicht im Geringsten Abbruch.

Die Lagerwoche der Urner Nationalturner und Schwinger war wiederum sehr abwechslungsreich gestaltet, das erfahrene Leiterteam war bestrebt, allen Teilnehmern Neues zu zeigen und sie in ihrer Entwicklung weiterzubringen. Sieben J&S-Leiter konnten den jungen Athleten denn auch einiges für ihre sportliche Zukunft mitgeben. Natürlich wurde auch getestet, wie die Koordinationsfähigkeit in anderen Sportarten ist. Beim Bike-Polo, Ultimate Frisbee und

Beachvolleyball, konnten die Athleten ihr Geschick unter Beweis stellen. Auch ein OL-Lauf stand auf dem Programm. Und da das Kartenlesen nicht so ein-

fach war, mussten doch einige Zusatzmeter abgespult werden. Trotz dem feuchten Wetter wurde auch ein Crossfit-Training durchgeführt. Bei diesem

konnten alle Athleten ihre Leistungsgrenze testen. Nach einem anstrengenden Trainingstag durfte die wohlverdiente Abkühlung im Lago

Maggiore nicht fehlen und die wurde auch gern genutzt.

Dass die Lagerschar Besuch bekommt, ist schon fast Tradition. Weil im letzten Jahr kein

Besuch kommen durfte, war dieses Jahr wiederum der «höchste» Nationalturner, ENV-Präsident Kurt Zemp, zu Gast. Der Präsident des Eidgenössischen Nationalturnverbandes war sehr angetan von der Organisation des Urner Lagers und Zemp durfte den Lagerleitern auch einen sehr grosszügigen Zustupf für die Lagerkasse überreichen.

Ein Höhepunkt des Lagers ist auch das Grillen am See. Eine gehörige Portion Fleisch wird alljährlich auf dem offenen Feuer zubereitet und von den Lagerteilnehmern genussvoll verpeist. Auch die schönste Lagerwoche geht mal zu Ende und so hiess es am Freitagmittag Zelte aufräumen und alles einpacken. Die Müdigkeit der Teilnehmer war dann bei der Heimfahrt doch spürbar und so wurde es eine ruhige Fahrt nach Hause, wo die Eltern ihre Sprösslinge gesund und zufrieden in Empfang nehmen konnten.



Der Outdoor-Schwingplatz war immer ein Magnet für Sportler und Publikum.

Bild: PD

Roman Imhof