



SCHWEIZER BEIZEN

In loser Folge stellen wir
in der Serie «Schweizer Beizen»
Konzepte von Restaurants
vor, welche die typische
Schweizer Küche pflegen und
damit Erfolg haben.



BILDER CLAUDIA LINK

Im «Sternen» legt Wirt Walter J. Erni Wert auf gute Produkte wie den Galegge-Geisskäse (Mitte), produziert in einem biologisch-ökologisch geführten Betrieb in der Region.

DIE WIEGE DER SCHWEIZER GASTRONOMIEGESCHICHTE

Mehr als 750 Sonnenwenden zählt der Gasthof Sternen auf der Klosterhalbinsel Wettingen und darf sich getrost als ältestes Wirtshaus der Schweiz bezeichnen.

W

alter J. Erni ist in seinem Element. Mit glücklicher Miene sitzt er in der Lounge seines Gartenrestaurants des Gasthofes Sternen Kloster in Wettingen. «Ist das nicht ein herrlicher Arbeitsort», sagt er und schaut zufrieden auf die historische Gebäude der Klosterhalbinsel. Walter J. Erni hat sein halbes Berufsleben hier verbracht. Seit 25 Jahren wirtet er auf der Klosterschenke. Doch, obwohl er schon lange hier ist, hat er trotzdem die Welt gesehen. «Ich war genauso viele Jahre in Toronto tätig», erzählt er.

Aufgewachsen ist er in einer Gastronomiefamilie im Aargauischen. «Für mich gab es nie eine andere Berufswahl als die des Kochs», so Erni. Geprägt hat ihn vor allem eines: «Meine Mutter musste immer so viel in der Restaurantküche arbeiten, da wollte ich ihr helfen.» Nicht so, erinnert er sich, sein Bruder Fritz, der immer nur «Seich» im Kopf hatte. Doch, fügt er an, heute sei sein Bruder als Hotelier des «Montana» in Luzern sehr erfolgreich. Eine Eigenschaft, die in der Familie liegen muss. Denn immerhin führt auch Walter J. Erni den Wettinger Betrieb mit Erfolg. «Ich hatte das Glück, einen Betrieb mit verschiedenen Standbeinen zu übernehmen», erinnert er sich. Einerseits sei da das Gourmetrestaurant Stella Maris, das vor allem in der Hochkonjunktur überdurchschnittlich lief. Ein Betrieb, für den er gut 14 bis 15 Gault-Millau-Punkte einheimen könnte, wenn er sich von der entsprechenden Jury bewerten liesse. Dann während der ersten Krise, als die Firmenbudgets stark zusammengestrichen wurden und Businesslunches in erstklassiger Umgebung für viele nicht mehr drinlagen, blühte dafür das Bankettgeschäft.

Das ist an diesem Mittag gut zu erleben. Ehefrau Andrea Erni, ebenfalls ein eingefuchster Gastroprofi, deckt eine Tafel für gut 50 Gäste ein. «Eigentlich haben wir für diese Gesellschaft bereits im ersten Stock alles vorbereitet», so erzählt sie. «Die Anfang Woche vorher-

gesagten Gewitter kommen nicht, und draussen ist es doch bei diesen Temperaturen viel netter.» Doch auch mit dem Geschäftsgang in der Taverne ist Walter J. Erni mehr als zufrieden: «Sie mausert sich immer mehr zum absoluten Renner.» Hier profitiert er vom Trend zur Ursprünglichkeit und einer einfachen, frischen Küche. In der Taverne wird das serviert, was man in einer guten Schweizer Beiz erwarten darf: Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Cordon bleu mit Pommes frites, Sennenrösti mit Schinken, Wurst-Käse-Salat, Spiegelei mit Raclettekäse überbacken. Es gibt aber neben den Klassikern auch Salmfilet mit Wettinger Pinot Gris, Maispouardenbrust mit Cantuccini gefüllt an Vin-Santo-Sauce oder Lammrücken unter Zitronenkruste, Artischocken und Dörrtomaten. Oder «Hüttsche-Gummel», besser bekannt als Gschwelli mit Käse. «Wir haben nicht eine reine Schweizer Küche, sondern eine Fusionsküche.» Das ist vor allem im Gourmetteil gut zu spüren, wo er mediterrane Gerichte mit andalusischem Einschlag präsentiert. Erni hält fest: «Will man die Schweizer Küche ehrlich leben, wäre man ziemlich eingeschränkt. Die Auswahl an wirklichen Schweizer Produkten ist ziemlich klein.»



WALTER J. ERNI
wirtet seit 25 Jahren in der Klosterschenke. Die Schenke von 1227 ist das älteste Restaurant der Schweiz.

Bei der Wahl seiner Lebensmittel muss für Erni vor allem die Qualität stimmen. Das Fleisch kauft er beim Metzger in Döttingen ein, sein Gemüse bei einem «Gmüesler» in Mellingen. «Bis vor kurzem bin ich selber noch jeden Tag um fünf Uhr morgens aufgestanden, um meine Ware im Engrosmarkt vor Zürich einzukaufen, doch jetzt trete ich altershalber kürzer.» Auch Pistor stehe auf seiner Lieferantenliste, jedoch kein Zulieferer, der zu Migros oder Coop gehöre, die meide er. Bei ihm steht die Qualität der Produkte an erster Stelle: «Die muss einfach stimmen, um gut zu kochen.» Diese Qualität stimmt für ihn mittler-

wweile auch bei den Schweizer Weinen: «Da hat sich sehr viel verbessert.» Früher habe bei den Schweizer Winzern, auch jenen des Aargaus, die Menge im Vordergrund gestanden, heute die Qualität.

Der Gasthof Sternen hat eine lange Geschichte. Als das Kloster Wettingen 1227 als Zisterzienserabtei «Maris Stella» (Meersterne) gegründet wurde, baute man gleichzeitig vor den Klostermauern einen Gasthof, in dem weibliche Familienangehörige der Klosterbrüder über-

nachten konnten. Als 1841 im Zuge der Säkularisierung das Kloster aufgehoben wurde, siedelten die Klosterbrüder nach Mehrerau über. Das Kloster wurde zunächst in ein Lehrerseminar umgewandelt und beherbergt seit 1976 die Kantonsschule Wettingen.

Geblieben ist auch der «Sternen». «Hier stand immer ein Restaurant, ohne Unterbrüche», sagt Erni stolz. Als Ritter Heinrich von Rapperswil 1227 hier ein Zisterzienserkloster erstellen liess, waren die Klosterbrüder schlau genug, vor den Toren der Anlage gleichzeitig ein Gasthaus zu erstellen. Ganz nach dem Motto der althergebrachten Weisheit: «Wo der Herrgott eine Kirche baue, der Teufel ein Wirtshaus daneben stelle.» Doch das Haus war kein Restaurationsbetrieb im heutigen Sinne. «Das Gasthaus, damals Weiberhaus genannt, diente vor allem dazu, die Näherinnen und Wäscherinnen zu beherbergen und vor allem die weiblichen Angehörigen der Klosterbrüder. Weil das Betreten des Klosterhofes und aller zum Inneren des Klosters gehörenden Räume den Frauen strengstens verboten war, fanden die Begegnungen und Begrüssungen in diesem Weiberhaus statt. «Solche Betriebe, wie wir sie heute kennen, gab es damals noch gar nicht», weiss Walter J. Erni. Und dennoch wurde an diesem Haus, das über die Jahrhunderte vielfach umgebaut und renoviert wurde und sich heute als spätgotischer Maurer-Fachwerkbau aus dem 16. Jahrhundert präsentiert, immer gewirtet. «Der Kanton Bern rühmt sich, mit dem «Bären» in Münsingen das älteste Wirtshaus der Schweiz zu besitzen», so Erni. Aber dieser sei erst 1371 errichtet worden, 174 Jahre später als das aargauische Pendant.

Die Klosteranlage auf der Limmathalbinsel hat für den Kanton historischen Wert und gilt als Kulturgut internationalen Ranges. «Es sind Pläne in der Schublade, die Klosterhalbinsel bei den Aargauer Museen einzugliedern», weiss Erni. «Wenn dieses Projekt kommt, geht hier die Post ab», freut er sich. Dass er selber auch an historischen Spuren interessiert ist, zeigt das von ihm verfasste Dokument zu einer gastrohistorischen Begehung auf der Klosterhalbinsel. Darin präsentiert Erni nicht nur seinen «Sternen», sondern auch das längst geschlossene Klosterstübli von 1864, das Fahrwirthaus von 1576 oder das erst vor kurzem aufgegebene Restaurant zum alten Löwen, das seine Wurzeln im Jahre 1875 hat. «Die Vielzahl der gastronomischen Betriebe auf der Klosterhalbinsel zeigt auf, dass hier die eigentliche Wiege der Schwei-

zer Gastronomie ist», sagt Erni. «Gastrokultur, Gastrogeschichte und Gastrozukunft liegen wie ein Schatz verborgen.»

Doch Ernīs Interesse gilt nicht nur den historischen Werten seines Arbeitsortes, sondern – und das vor allem – den Visionen des Kochberufes. «Es ist spannend, ein traditionelles Gericht anders zu präsentieren.» Zum Beispiel hat er einmal ein typisches Aargauer Gericht, die Rüebliortte, in seine Komponenten zerlegt und in verschiedenen Texturen präsentiert. Traditionelle Älplermakronen hat er im Martiniglas serviert oder Apfelfringe als Apfelchips. «Die Dekontextualisierung interessiert mich sehr», so Erni. Wenn aus einer komplexen Sache plötzlich sechs bis sieben Rezepte entstehen, das sei spannend. Mit seiner Begeisterung fürs Kochen und dessen kreative Seite hat er auch schon viel für seinen Beruf getan, unter anderem über 25 Lernende ausgebildet oder bei der Junioren-Kochnationalmannschaft mitgewirkt. «Jeder angehende Koch hat bereits seinen Stil, und wenn dieser gut ist, habe ich ihn immer gerne gefördert.»

Ruth Marending

FACTS ZUM GASTHOF STERNEN

Lage: Auf der Klosterhalbinsel Wettingen gelegen

Gastgeber: Walter J. und Andrea Erni

Küche: Schweizer Küche mit internationalen Einflüssen

Restaurants: Klosterschenke mit 80 Plätzen, Gourmetrestaurant Stella Maris mit 80 Plätzen, Gartenwirtschaft mit 100 Plätzen

Säle: Ritter-Heinrich-Saal, Stella-Maris-Stube, Vinarium, Brudersaal (im Kloster), Klosterscheune, Abt-Konrad-Stübli, Aula (im Kloster), ifFP (Kongress) Bankettmöglichkeiten: 10 bis 250 Personen

www.sternen-kloster-wettingen.ch