

# Zu Gast im «Urwaldhus»

Wie man Äplermakkaronen schön feucht und saftig hinbekommt, verrät die Wirtin Vreni Sturzenegger aus Rehetobel unserem Kochreporter Mark Schwyter.

Ich bin gespannt – nicht nur auf die Kochkünste von Frau Sturzenegger, sondern auch auf den Ort ihres Wirkens, «Urwaldhus» genannt. Das «Urwaldhus» heisst auch Restaurant Bären und liegt wider Erwarten nicht versteckt mitten im Urwald, sondern an einer beliebten Wanderroute im Appenzeller Vorderland. Heute bin ich allerdings der einzige Gast, denn am Montag ist Wirtesonntag im «Urwaldhus». Als ich eintrete, riecht es schon verführerisch, denn der Rhabarberfladen ist bereits im Ofen. Das Radio verbreitet Stimmung in der guten Stube, und die Köchin schwingt den Kochlöffel im Rhythmus der Musik. Manchmal singt sie ein paar Takte mit.

## Haus mit Vergangenheit

Die Gastgeberin ermuntert mich, das «Urwaldhus» zu erkunden. Es gibt in der Tat einige Merkwürdigkeiten in diesem 400–600 Jahre alten Holzhaus. Es muss einmal der Gemeinde Rehetobel als Siechenhaus gedient haben. So jedenfalls lässt sich eine Durchreiche vom Gang in die Stube erklären, die damals zur Verpflegung der im Haus eingesperrten Aussätzigen gedient haben mag. Noch früher stand hier vielleicht ein Wachturm, der zum Bistum Konstanz gehörte; jedenfalls sieht man im Keller die Überreste eines Steinfundaments. Dass das Haus mehrfach umgebaut wurde, lässt sich auch am Seelenfensterchen ablesen, durch das ursprünglich die Seelen der Verstor-

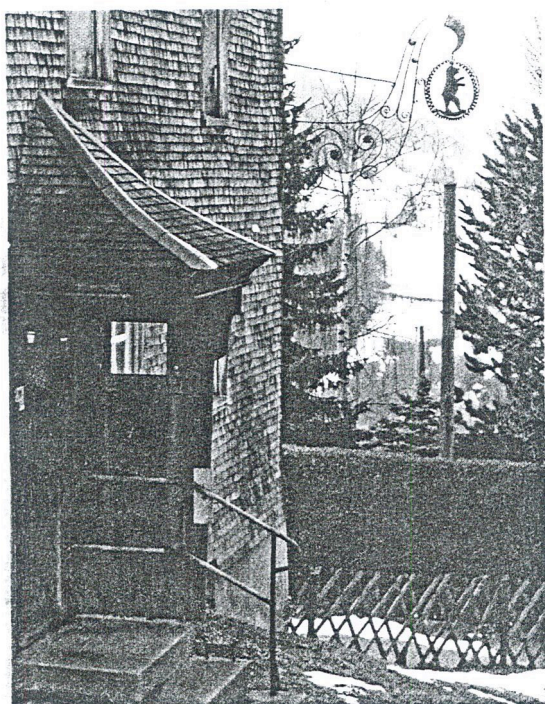


benen ins Freie entschlüpfen konnten. Heute führt das Fenster nicht mehr ins Jenseits, sondern in die Herrentoilette.

Vor ungefähr 200 Jahren wurde aus dem Siechenhaus ein Restaurant. Im ersten Stock hat zudem eine Zimmerschützengesellschaft ihr Vereinslokal. Durch ein Loch in der Wand wird vom einen Zimmer auf die Zielscheiben geschossen, die sich im andern Zimmer befinden. Es gäbe sicher noch mehr zu entdecken, doch ich muss zurück in die Küche, schliesslich will ich wissen, wie Frau Sturzenegger ihre Äplermakkaronen kocht.

Während Makkaronen und Kartoffeln im Salzwasser kochen und die Zwiebeln im Fett brutzeln, erzählt mir Frau Sturzenegger, wie es dazu kam, dass sie heute im «Urwaldhus» Äplermakkaronen kocht. Ihre Beziehung zu Küche und Gastronomie reicht bis in die Kindheit. Ihre Eltern führten im Thurgau ein Restaurant mit dazugehöriger Landwirtschaft. Äplermakkaronen habe man jedoch bei ihnen zu Hause nicht gekannt. Erst 1969 bei einem Besuch in der Innerschweiz lernte sie die Kombination Äplermakkaronen mit Rhabarberfladen





kennen und schätzen. Besonders angetan sei sie gewesen, weil das Gericht gar nicht trocken, sondern dank viel Butter und Sauerrahm schön feucht und saftig gewesen sei. Sie hat sich das Rezept gemerkt, und seither gehört es auch in ihrer Familie auf den Menuplan.

#### Von der Angestellten zum eigenen Chef

Praktisch ihr ganzes Erwachsenenleben hindurch, nämlich 42 Jahre lang, hat Frau Sturzenegger als Aushilfe in Service und Küche in verschiedenen Restaurants der Gegend gearbeitet. In dieser Zeit hat sie drei Söhne und eine Tochter grossgezogen. Ihr Mann hatte eine eigene Zimmerei, die vor ein paar Jahren auf einen der Söhne übergegangen ist. Sie selbst arbeitete die letzten Jahre vor der Pensionierung als Teilzeitverkäuferin in einer Bäckerei. Schliesslich wurde ihr die Arbeit in der Bäckerei zu streng. Ganz zur Ruhe setzen mochte sie sich jedoch noch nicht. So suchte sie eine Aufgabe, die es ihr erlaubt, die Arbeit ihren Kräften entsprechend einzuteilen. Als sie erfuhr, dass die Gemeinde Rehetobel für das leer stehende «Urwaldhus» einen neuen Pächter suchte, bewarb sie sich. Jetzt ist sie seit zwei

Jahren ihr eigener Chef. Mit viel Elan versucht die Wirtin ihre Stammkundschaft zu erweitern und das Haus täglich offen zu halten für zufällig vorbeikommende Spaziergänger. Wenn sie keine Gäste hat, geniesst sie die Ruhe und widmet sich ihrer «Lismete». Im vergangenen halben Jahr musste sie allerdings oft allein auf der Ofenbank ausharren, während draussen Dauerregen, Erdbeben oder meterhoher Schnee die Gäste fernhielt. Immerhin ist das Restaurant selbsttragend. Frau Sturzenegger ist guter Dinge, denn bald fängt die Wandersaison wieder an, und sie kann draussen wirtin.

Die zupackende und fröhliche Art von Frau Sturzenegger imponiert mir. Ich will wissen, wie ihre Familie auf ihre späte Karriere als Wirtin reagiert hat. Das sei schon eine Umstellung gewesen, meint sie. Aber zum Glück sei die Wirtschaft nicht weit von Rehetobel entfernt. So kommen Mann und Sohn jetzt halt zum «Zmittag» ins Restaurant statt nach Hause. Unterdessen ist das Essen fertig. Frau Sturzenegger hat für vier Personen getischt, und kurz nach zwölf geht die Türe und Mann und Sohn kommen herein – guten Appetit!

*Text und Fotos: Mark Schwyter*

## Äplermakkaronen

#### Zutaten für ca. 6 Personen

3 grosse Kartoffeln – 500 g Makkaronen – geriebener Appenzellerkäse – 1 grosse Zwiebel – Butter – 3 dl Sauerrahm – Salz.

#### Zubereitung

Die Kartoffeln in Stücke schneiden und im Salzwasser aufkochen.

Wenn das Wasser kocht, Makkaronen begeben und weich kochen.

In grosser Schüssel lagenweise Kartoffeln und Makkaronen mit geriebenem rezentem Appenzellerkäse anrichten.

Eine grosse Zwiebel in Butter dünsten. Zwiebelschweize abschöpfen.

In der Zwiebelbutter 3 dl Sauerrahm aufkochen und über die Äplermakkaronen giessen. Zwiebelschweize darüber streuen.

Schüssel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. fünf Minuten wärmen, damit der Käse schön schmilzt.

## Rhabarberfladen

#### Zutaten

Mürbeteig – Paniermehl – geriebene Haselnüsse – 300 g Rhabarbern.

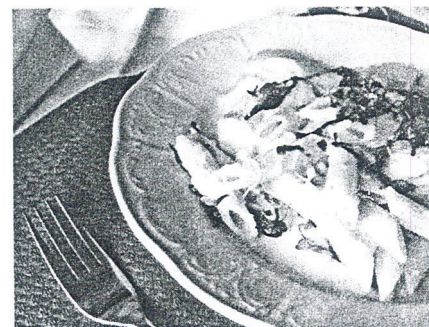
**Für den Guss:** 4 EL Zucker – 1 Briefchen Vanillezucker – 1 Ei – 4 dl Sauerrahm – 2 EL Vanillecremepulver.

#### Zubereitung

Mürbeteig rund auswallen und mit Gabel einstechen. Mit Paniermehl und geriebenen Haselnüssen bestreuen. 300 g Rhabarberstücke gleichmässig verteilen.

Die Zutaten für den Guss mischen und über die Rhabarbern giessen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Nach ein paar Minuten auf 250 °C zurückstellen, ca. 30 Minuten backen.



#### Liebe Leserinnen und Leser

Haben Sie ein Rezept, das Ihnen am Herzen liegt? Aline Kellenberger und Mark Schwyter würden Sie sehr gern besuchen und Ihnen beim Kochen über die Schultern schauen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schreiben Sie uns an folgende Adresse:

**CAT Medien AG**  
Redaktion Kochen  
Neuenhoferstr. 101  
5401 Baden

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift!  
Die Redaktion