

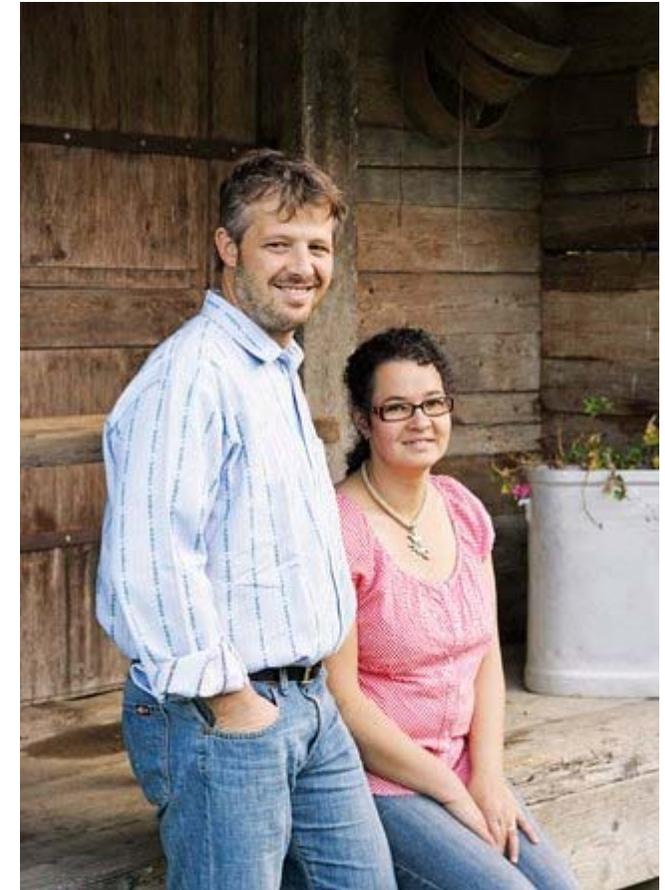
## Sennenhochzeit

**Der bodenständige Eintopf gilt als urschweizerisches Traditionsgericht. Nicht ganz zu Recht. Äplermagronen sind der Beweis dafür, dass sich die Eidgenossen schon immer gern Ausländisches einverleibten.**

In unseren nördlichen Nachbarländern kommen fast täglich Kartoffeln auf den Tisch, im Süden Pasta. Die Innerschweizer verheiraten die beiden Grundnahrungsmittel, geben ihnen als Mitgift Rahm sowie Käse dazu und schaffen so eine glückliche Verbindung, die dem Senn Kraft und der Sennerin rote Bäcklein beschert. Eine Kalorienbombe ist der alpenländische Eintopf zweifellos, doch auf der Alp ist das keine Sünder, schliesslich ist die Arbeit streng und der Tag lang. Inzwischen erfreuen die Äplermagronen längst nicht nur die Bergler, auch Wanderer setzen sich gern zum bodenständigen Mahl an die Holztische der Alpwirtschaften. Bei Thomas (36) und Sonja (38) Schnider etwa, die im Sommer auf der Fluonalp ob Giswil OW am Fuss des Giswilerstocks käsen und wirten. «An schönen Sonntagen servieren wir bis zu 150 Portionen», sagt Thomas Schnider. Angerichtet wird das Gericht im Muttli, dem stilgerechten Holzschüsselchen, begleitet von Apfelmus, der obligaten süssen Beilage.

## Urschweizer Crossover-Gericht

Nun ist es mit den Traditionen so eine Sache: Was als urschweizerische Sennenkost gilt, entpuppt sich bei genauem Hinsehen als Crossover-Gericht mit fremdländischem Import. Denn Teigwaren kannte man bis ins späte 19. Jahrhundert in der Schweiz kaum. Italienische Arbeiter, die ab 1872 am Gotthard die erste Röhre



An schönen Sonntagen verkaufen Sonja und Thomas Schnider bis zu 150 Portionen der Spezialität.

für den Zug durch den Berg trieben, brachten die Pasta in unser Land. Ein Stück Heimat, das sie über die Mühen der Malocherei hinwegtröstete. Die Bergler fanden Gefallen am neumodischen Gericht, es sorgte für Abwechslung auf dem Speisezettel. Nur einfach so übernehmen wollten sie die südländische Hartenweizen-Pasta nicht, sie bürgerten sie gewissermassen ein, indem sie sie mit heimischen Eiern anreicherten. Bis heute werden deshalb für die Älplermagronen Eierteigwaren verwendet. Vor allem für die Sennen hatte das neue Nahrungsmittel zwei unschätzbare Vorteile: Es ist haltbar und ein Leichtgewicht, ein Argument, das schwer wog, als noch nicht jede Alp mit einem Strässchen erschlossen war und die Vorräte ins Maiensäss hinaufgetragen werden mussten.

### In Uri gehts auch ohne Kartoffeln

Die Urner fanden an den Magronen, wie sie kurzerhand alle Pasta nannten, so sehr Geschmack, dass sie ohne Zaudern die Kartoffeln aus dem Chessi kippten und fortan ihre neue Leibspeise ohne kochten. «Vielleicht liegt das daran, dass zu den meisten Urner Spezialitäten bereits Kartoffeln gehören», mutmasst Greta Sidler (72) vom Restaurant Gotthard in Gurnellen, das bekannt ist für einheimische Kost. Entlang der Säumeroute über den Brüning hingegen hält man bis heute am Teigwaren-Kartoffel-Mix fest. Zwiebeln, Milch oder Rahm und Käse kommen hinzu. «Sbrinz eignet sich am besten, der zieht keine Fäden und ergibt mit dem Rahm zusammen eine schön homogene Masse», rät Thomas Schnider. Ausserdem sei der Sbrinz ein typischer Innerschweizer Käse und deshalb besonders passend. Schnider kocht die Älplermagronen hindersi. Verkehrt herum heisst, dass er mit den Zwiebeln beginnt, die er in eingesottener Butter braun brät, und danach Schicht für



Auf der Fluonalp ob Giswil OW serviert Thomas Schnider die Magronen im Muttli, der stilgerechten Holzschüssel.



Alle Zutaten für das Traditionsgericht auf einen Blick. Das Apfelmus ist unverzichtbare Beilage.

Schicht die andern Zutaten beifußt. Das erscheint auf den ersten Blick ungewohnt. Und alle, die sich über knusprige Zwiebelringe freuen, mögen skeptisch reagieren. Sie sollten aber unbedingt dennoch diese Hintersi- Variante versuchen und sich überraschen lassen: Die mitgekochten gerösteten Zwiebeln färben das ganze Gericht nicht nur caramelbraun, sie geben ihm auch eine besonders chuschtige Note. Nein, das sei nicht seine Erfindung, hält er fest, auch wenn er weit herum bekannt ist für seine Variante. In der Gegend um Lungern und Giswil, wo er im Winter seine Käserei betreibt, sei das üblich. «Das hat den Vorteil, dass man nur einen Topf braucht. In den Alphütten wurden die Magronen traditionell im Hosechessi, dem grossen, bauchigen Kessel, über dem offenen Feuer gekocht. Möglichst wenig Aufwand, hiess die Devise, ein Eintopf, für den keine zweite Pfanne gebraucht wird, ist rationell und praktisch.»

Wer die Magronen lieber nach der gängigen Urner Methode zubereitet, kann sich an das Rezept nach Schächentalerart von Greta Sidler halten. Sie lässt lange Hörnli in Salzwasser nicht ganz al dente werden, wärmt separat etwas Milch mit 2 Deziliter Rahm, gibt die Magronen dazu und kocht alles, bis es schön sämig ist. Dann richtet sie die Rahm-Teigwaren auf warmen Tellern an, gibt Käse drüber und krönt die Mahlzeit mit knusprigen Zwiebeln und Knoblauch, die sie vorher in reichlich Butter röstet. Im Laufe der Jahre haben sich viele lokale Varianten entwickelt. Holzhacker-Magronen etwa, die ohne Rahm auskommen. Allen gemeinsam ist Apfelmus als Beigabe.

### Ein typisches Männergericht

Eine Mahlzeit für Kalorien zählende Figurbewusste ist die

Innerschweizer Spezialität nicht. In anderer Hinsicht liegt sie aber voll im Trend, werden doch dafür nur einfache Grundnahrungsmittel aus der Region verwendet. «Käse, Rahm, Butter haben wir direkt von der Alp, die andern Zutaten kaufen wir im Dorf», sagt Thomas Schnider. Seine Frau Sonja, eine gebürtige Wienerin, hat Älplermagronen zum ersten Mal in einer Hütte gegessen bei einem geselligen Anlass. «Die haben mir auf Anhieb geschmeckt», sagt sie, die inzwischen perfekt integriert ist und den bodenständigen Eintopf so gut hinkriegt wie ihr Mann. Das will was heissen: «Älplermagronen sind ein typisches Männergericht», sagt Thomas Schnider. Er denkt dabei weniger ans Kochen als ans Essen. Denn die Innerschweizer Herrenwelt trifft sich ab und zu gerne zu einem bierseligen Abend in einer Alphütte. Und da gibts immer Älplermagronen. «Die geben einen guten Boden für den Alkohol.»