

Im «Alpli» sitzt man auf langen Bänken vor der sonnenverbrannten Holzfassade und genießt ein Plätzli – oder auch nur einen trüben Most.



### Das Restaurant

**Die Alpwirtschaft** Zuger-Alpli liegt auf rund 1000 Metern über Meer am Fuss des Wildspitz. Gastgeber im «Alpli» sind Edith und Ueli Baumann-Zumbühl. Die Pächterfamilie führt die Wirtschaft in dritter Generation. Draussen lädt die Gartenwirtschaft mit Festbankgarnituren zum Verweilen ein; drinnen genießt man den Menükarten-Renner, die «Alpli»-Schnitzel (3 Stück, 16.50 Fr.) bei Gaslampenlicht. Nebst den Schnitzeln servieren Baumanns Rossbärgschüblig, Koteletts, Zigeuner- und Thonsalat, Speck und Käse. Zum Dessert gibts hausgemachtes

Caramelköppli oder eine Meringue.

**Alpwirtschaftssaison** ist vom 1. Mai bis 21. Oktober Tel. 041 758 11 43; vom 1. November bis 30. April, Tel. 041 750 11 71. Ruhetag: Dienstag, Sonntag ab 19 Uhr geschlossen Mo, Mi-Sa 9–24 Uhr

Zum «Alpli» kommt man zu Fuss via Unterägeri, Walchwil oder Zug oder mit dem Auto. Anfahrtsweg siehe Internet [www.zugeralpli.ch](http://www.zugeralpli.ch)

**Edith und Ueli Baumann-Zumbühl** führen das «Alpli» in der dritten Generation.



# Das Plätzli mit den Plätzli

Eigentlich geht man ja wandern wegen der Wirtschaften, die den Weg säumen. Eine gibt es im **Zugerbiet**, die man keinesfalls links liegen lassen sollte: Im «Alpli» sind die panierten Plätzli mit Sauce einfach sündhaft gut.

Text **Barbara Schmutz** Fotos **Roberto Ceccarelli**

**E**ine Legende geht um im Zugerbiet. Die Legende vom «Alpli», am Fuss des Wildspitz gelegen, dem höchsten Berg im kleinsten Kanton der Schweiz. Sie erzählt von einer List.

Es soll sich einst zugetragen haben, dass die Ägerer, in grosser Geldnot, bei den wohlhabenden Zugern vorstellig wurden, mit der Bitte um ein Darlehen. Es wurde ihnen gewährt, allerdings mit der Auflage, als Pfand sei den Zugern das «Alpli» zu überlassen, ein stotziger Flecken Erde samt kleiner Beiz. Am Martinitag des fünften Jahres, punkt 18 Uhr, wenn das Gebetsglöcklein beim Stadttor die Stunde schlage, beschieden die Zugerer den Ägerern, hätten sie die geborgte Summe zurückzuzahlen. Sonst bleibe die Alp für immer im Besitz der Leute im Tal.

Die Ägerer fuhren eine gute Ernte nach der anderen ein, zum vereinbarten Zeitpunkt hatten sie das Geld beisammen. Drei Männer, gewandet in die Ägerer

Amtstracht, machten sich auf den Weg ins Städtchen hinunter. Das gefiel den Zugern nicht. Reich an Geld, aber arm an Land, schickten sie den Ägerern eine Gesandtschaft entgegen. Bei Allenwinden, ob Baar gelegen, traf man aufeinander. Die Zuger luden die Ägerer in die nächste Wirtschaft ein, und nun wurden die Becher gehoben, einer um den anderen. Die Sonne war bereits untergegangen, als der Säckelmeister zum Aufbruch mahnte. Die Köpfe schwer vom Tranke, der Gang nicht mehr ganz sicher, setzten die Mannen ihre Reise fort – und erreichten den Zytturm am Kolinplatz, eines der Stadttore, just, als der erste Ton des Betglöckleins zu hören war. Doch dort beschied ihnen der Zuger Landammann: «Ihr seid zu spät!»

Seither soll es Nächte geben, in denen drei Mannen fluchend und wehklagend über die Weiden am Wildspitz irren.

Die Sonne brennt auf den gekiesten Platz vor der Alpwirtschaft, unter ausla-

henden Sonnenschirmen lagert Wanderfolk und studiert die Menükarte. Obwohl: Zu studieren gibts nicht viel, wer im «Alpli» rastet, isst die Spezialität des Hauses – panierte Schweinsplätzli an Sauce. Dazu knusprig frisches Brot. Eigentlich immer.

Es mag Wanderungen geben, bei denen der Weg das Ziel ist. Und vielleicht bricht man sogar mit diesem Vorsatz von zu Hause auf. Doch ob man nun von Unterägeri her kommend die Rückseite des Zugerbergs erklimmt, von Walchwil über Schotterstrassen bummelt oder von der Bergstation der Zugerbergbahn, vorbei am «Vordergeissboden», «Hintergeissboden» und «Pfaffenboden» den Wildspitz ansteuert: Das «Alpli» lassen nur Wanderpuristen links liegen. Die anderen gönnen sich mal einen trüben Most. Und wenn sie dann auf den langen Bänken sitzen, den Rücken an die sonnenverbrannte Holzfassade gelehnt, steigt ihnen aus der ►►



## Alpli-Schnitzel, panierte Plätzli an Sauce

Für 4 Portionen

### Zutaten:

- 1 kg Schweinsplätzli vom Nierstück
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 3 EL Milch
- 75 g Paniermehl

### Für 1 Liter Sauce:

- 1 kg Schweinsfüssli; vom Metzger zerkleinern lassen
- 2 EL Bratbutter
- 140 g Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken

- 1 ungeschälte Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- ½ TL Pfefferkörner
- 4 Liter Wasser
- 4 dl Rotwein
- 1 EL Bouillonpaste
- 1 EL Salz
- 1 TL Kaffeezusatz (für braune Farbe)

### Zubereitung

1. Für die Sauce Schweinsfüssli in der zerlassenen Bratbutter anbraten, klein geschnittene Rüebli, mit Lorbeerblatt und Nelken besteckte Zwiebel, Knoblauchzehe zugeben, mit Senf, Pfefferkörnern und Salz würzen, alles nochmals kurz braten. Mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Wasser, Bouillonpaste und Kaffeezusatz zugeben; vier Stunden köcheln lassen, dann durch ein Sieb abgiessen.
2. Plätzli mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Das Mehl in einen flachen Teller, die Milch in einem Suppenteller geben. Plätzli im Mehl wenden, abschütteln, in der Milch wenden und dann im Paniermehl, gut andrücken.
3. Plätzli bei mittlerer Hitze beidseitig je 5 Minuten braten, auf Tellern anrichten und heisse Sauce dazugiessen. Fein dazu: Frisches Brot

**Zubereitungszeit** Sauce: 4½ Stunden, Plätzli: 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** einfach

geöffneten Küche ein gar wunderbarer Duft in die Nase. Schweinsfüssli, Rüebli, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Knoblauch, Senf, Pfeffer und ein Schuss Rotwein: Seit Stunden köchelt die Sauce, die zu den panierten Plätzli serviert wird, in einer grossen Pfanne auf dem Holzgeheizten Herd.

### Kochen ohne Strom

Ueli Baumann, 40, und seine Frau Edith, 40, sind in der dritten Generation Pächter der Wirtschaft, die der Korporation Zug gehört. Seit elf Jahren bewirten sie von Mai bis Oktober eine wachsende Gästeschar.

Ueli, dem Buben, hat das Leben auf der Alp gefallen. Ob in der Küche oder draussen beim Vieh, es gab stets etwas zu werken. Wenn es ihn in die Stadt zog, setzte er sich auf sein Töffli und holperte über Stock und Stein. Dass er den Heimweg manchmal – wenn sich der Ausgang mit den Kollegen bis tief in die Nacht dehnte – im Stockdunkeln antreten musste, kümmerte ihn nicht. Es lockte ihn nicht, der einst mal im Tal zu wohnen. Die Alp war sein Zuhause, und hier wollte er auch bleiben. Er lernte Koch, wie schon sein Grossvater, und beschloss, dessen Plätzli-Erfolgsgeschichte fortzuführen.

Begonnen hat sie im Sommer 1974, als Baumanns Grossvater, Küchenchef in

einem Unterägerer Restaurant, als Aushilfe im «Alpli» anheuerte. Hier kochte er erstmals, was in den Zwanziger- und Dreissigerjahren in Schweizer Haushalten ab und zu auf den Tisch kam: panierte Plätzli mit Sauce. Ein Rezept, fast ein wenig aus der Not geboren. Das Fleisch, das damals serviert wurde, stammte von Muttersauen, zähe Stücke. Gemundet haben sie erst paniert und in einer Sauce weich gekocht.

Heute stammt das Fleisch vom Nierstück, und Ueli Baumann, der Enkel, bereitet es zu, wie es sich gehört: würzen, panieren und in einer grosse Rotisserie beidseitig knusprig braten. Drei Stück auf jeden Teller, die stützig heisse Sauce dazugiessen, Brot aufschneiden, zwei Finger breit dick, fertig.

Neu-Alpler fragen manchmal nach Pommes frites. Die werden im «Alpli» nicht aufgetischt, in der Wirtschaft gibts keinen Strom. Die beiden grossen Külschränke und die Lampen in der Gaststube funktionieren mit Gas. Der Herd wird mit Holz betrieben, Bier, Mineralwasser und Limonaden werden im Brunnen neben dem Haus gekühlt. Die Lampen in der Baumannschen Wohnung im Obergeschoss der Wirtschaft, auf den Toiletten und im Keller brennen dank Energie aus

den Solarzellen, die auf dem Dach montiert sind. Einzig die Abwaschmaschine läuft mit Strom, aus dem Generator. An den Wochenenden und während der Sommerferien, wenn die Gäste an manchen Tagen dicht gedrängt auf den Bänken sitzen, krepeln nicht nur die Söhne Lukas, Adrian und Marco die Ärmel hoch, sondern auch Baumanns Eltern Hans und Margrit, und die Servicefachfrauen Irène Ulrich und Silvia Betschart und waschen Teller, Gläser und Besteck von Hand ab.

Der grösste Ansturm steht heuer noch bevor. Am 3., 4. und 5. Oktober lädt die

Als Abonnent haben Sie Zugang zu unserer Datenbank mit 4000 illustrierten Kochrezepten. Klicken Sie auf [www.schweizerfamilie.ch/essen](http://www.schweizerfamilie.ch/essen)

Familie zur Metzgete ein, mit Bratwürsten, Rippli, Koteletts, Gnagi und Hafenchabis. Zum Dessert gibts Caramelköppli und Meringue und das eine oder andere Schümli Pflümli. Wer danach, mit vollgeschlagenem Bauch und heissen Backen, nicht mehr ins Dunkel hinaus mag, darf gerne bleiben, im Massnlager nebenan. Kopf und Übermütchen kühlt man am nächsten Morgen am Brunnen. ■