



Mit Gerichten wie dem Lamafleisch mit Rübengemüse und Kräuterstock machen Rita-Maria Wiesli und Damian Fry ihre Gäste satt und glücklich.

Hotel Restaurant Krone, Restaurant à la fine bouche, Rita-Maria Wiesli, Damian Fry, 6484 Wassen UR, Tel. 041 885 19 55, www.hotelkrone.ch, montags geschlossen.

Krone des Gotthards

Wer die Gotthardstrecke ohne Zwischenhalt in Wassen befährt, macht einen Fehler. Hier locken gleich zwei Attraktionen.

Die Kirche von Wassen ist den meisten Bahnreisenden der Gotthardstrecke bekannt. Nach jedem der drei Kehrtunnels präsentiert sie sich aus einer anderen Perspektive. Vielleicht hat das optische Wunder vereinzelt den Wunsch geweckt, das schicke Dorf zu besuchen. Zumal es dazu nun auch einen kulinarischen Anreiz gibt. Denn im Hotel Restaurant Krone wirt mit der Appenzellerin Rita-Maria Wiesli und dem Koch Damian Fry aus Hospental neue, junge Pächter. Sie bilden ein patentes Paar. Herzlich ist ihre Gastfreundschaft, wärschaft und reichhaltig das Essen. Es macht satt und glücklich. Und wer nachher nicht mehr weiterfahren will, bucht eines der preiswerten Zimmer.

Wir wären wohl auch nicht so schnell nach Wassen gefahren, wenn uns nicht ein erfahrener Kollege auf die Adresse aufmerksam gemacht hätte. Ein erstes Mal reisten wir im Herbst zum Wild-

schmaus an. Rehwürstli, Gemspfeffer, Hirschentrecôte – Fry verwandelte die Urner Jagd in ein Festessen mit perfekt zubereitetem Wildbret, tiefgründigen Saucen, liebevoll und variantenreich gekochten Beilagen. Rita-Maria Wiesli empfahl dazu passende Walliser Weine.

- ★★★★★ Küche
- ★★★★★ Preis-Leistungs-Verhältnis
- ★★★★★ Weinkarte
- ★★★★★ Ambiente

Sie öffnet auch mal eine Flasche zum Probieren und verkauft den Rest problemlos im anliegenden Beizli.

Im November lockte uns dann die Metzgete ins Reusstal. Blutwurst, Siedfleisch, Speck und Rippli, aber auch Milken, Kalbsvossen und Hohrückensteak waren ein rustikales Vergnügen. Wer Fleisch aus dem Weg geht, nimmt Zuflucht zu Fisch aus dem Urnersee, zu

Salzwasserfischen und Meeresfrüchten. Damian Fry, der seine Sporen bei Grossen seines Fachs abverdient hat, ist ein Allrounder und beherrscht auch deren Zubereitung.

Das dritte Mal fuhren wir im Dezember hin. Wir mutierten damit schon fast zu Stammgästen. Frys Schwager betreibt im Prättigau eine Lamazucht. Lamafleisch ist aromatisch, feinfaserig, fettarm und einen Versuch wert. Das Kunststück liegt darin, ihm die Saftigkeit zu bewahren. Unserem Koch gelingt das prima. Er brät das Nierstück kräftig an und lässt es dann bei 120 Grad im Ofen ziehen. Dazu reicht er einen intensiven Kalbsjus, Rübengemüse und Kräuterstock.

Damian Fry würzt mutig und unzimperlich. Die Wartezeiten sind manchmal etwas lang. Doch die Begeisterung, mit der hier gewirtet wird, entkräftet derlei Einwände. Der Schwung des Anfangs möge möglichst lange nicht von Routine gebremst werden.



Martin Kilchmann
schreibt seit 30 Jahren in Zeitungen und Büchern über Wein und in BILANZ auch über Restaurants.