

## Ein Sommerabend im «Sternen»Klösterlich karg ist anders

Wir wollten im unkomplizierten Biergarten des Lägerebräu einkehren und sind im viel nobleren Gasthaus beim Kloster Wettingen gelandet. Ein Glücksfall.



MEINUNG **Hélène Amet**  
Publiziert: 15.08.2020, 16:10



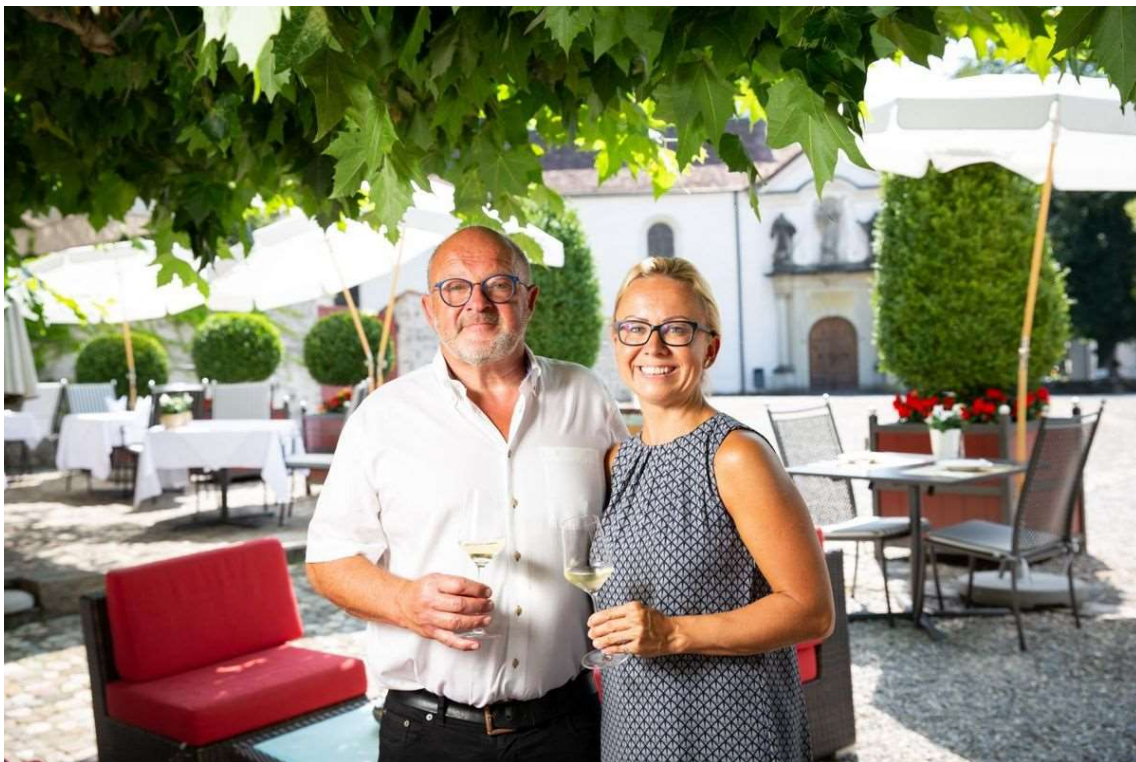
Ältestes Gasthaus der Schweiz: Der Sternen wurde erstmals im Zusammenhang mit der Gründung des Klosters Wettingen erwähnt.

Foto: Sabina Bobst

Vorgesehen und im Voraus beim Studieren der kleinen Speisekarte bereits entschieden war: Wir essen Currywurst (7.50 Fr.) und Vegi-Flammkuchen (14 Fr.) im improvisiert wirkenden Biergarten der regionalen Brauerei Lägerebräu, ganz unten auf der Klosterhalbinsel in Wettingen. Dazu trinken wir jeweils das Bier, das die Crew dazu empfiehlt: Mangoweizen (8 Fr./5 dl) zur Currywurst, Original (8 Fr./5 dl) zum Flammkuchen.

Es kam anders: Denn der Biergarten war an diesem schönen Donnerstagabend um 19 Uhr voll. Und die Gäste hatten es gar nicht eilig, weiterzuziehen. Sie klopfen eine Runde Karten, plauderten auch noch vor leeren Humpen. Eigentlich sympathisch. Reservieren ist grundsätzlich nicht möglich. Nach zwanzig Minuten geben wir die Hoffnung auf.

Zum Glück bietet die Klosterinsel beim Bahnhof Wettingen Alternativen. Einmal das kleine Klosterstübli, dann der renommierte Gasthof Sternen Kloster Wettingen, auf dem bereits seit 1990 Walter und Andrea Erni wirt. Der wunderschöne Garten gibt den Ausschlag für den Sternen.



Grandiose Umgebung: Wirtehepaar Walter und Andrea Erni im Garten des Sternen. Im Hintergrund die Klosterkirche.

Foto: Sabina Bobst

Und auch ein bisschen seine Geschichte: Er wurde um 1227 gleichzeitig mit dem Zisterzienserkloster als «Wyberhaus» gegründet, damit die Mönche ausserhalb der Klostermauern Frauenbesuch empfangen konnten. Das tönt pikanter, als es war: Auch Mütter und Schwestern sind ja schliesslich Frauen. Auf alle Fälle ist der Sternen seit damals ein Gasthof und kann sich so mit gutem Grund als «ältestes Gasthaus der Schweiz» bezeichnen.

Die erste Wespe ist erlegt, und wir trinken ein Glas des fruchtigen, einheimischen Müller-Thurgau von Kellermeister Christian Voser (5.50 Fr./dl). Der Sohn beharrt auf einem Bier. Ganz anders als beim Wein ist hier die Auswahl mager.

Enttäuschend ist – bei den Hauptspeisen – auch die Auswahl an Vegi-Speisen: Die obligaten Gnocchi, die üblichen gefüllten Teigwaren. Hier sind es Tortellini mit Zitronen- und Ricottafüllung (24 Fr. kleine Portion/29 Fr. grosse Portion). Die Freundin setzt daher auf die Vorspeisen. Hier ist Koch Walter Erni vegimässig sehr viel kreativer – und zeigt seine ganze Klasse.

Sie entscheidet sich erst für die Erdbeer-Gazpacho (14 Fr.) und ist vom ungewohnten süsspeffrigen Geschmack begeistert. Weniger Vegi unterwegs ist der Sohn mit seinem Beefsteak Tatar (28/43 Fr.), das mit Mango gemischt eine ebenfalls gelungene Kombination hergibt.



Nicht nur schön anzuschauen: Der Lammspiess Tzatziki gehört zur Sommerkarte des Sternens. Foto: Sabina Bobst

Seine Hauptspeise, der Lammspiess Tzatziki mit Couscous (44 Fr.), tröstet ihn definitiv über die entgangene Currywurst hinweg. Er findet es jetzt ganz in Ordnung, dass der Biergarten voll war. Spätestens jetzt zeigt sich, dass die Küche im Sternen alles andere als klösterlich karg, sondern – modern interpretiert – währschaft ist.

Und für einmal stimmen wir einem Eigenlob voll und ganz zu: In der Speisekarte wird behauptet, dass Erniss Mutter Rosa das beste Filet Boeuf Stroganoff (45 Fr.) zubereitete und das Rezept dem Sohn weitergegeben habe. Ich habe es getestet und unterschreibe vorbehaltlos.