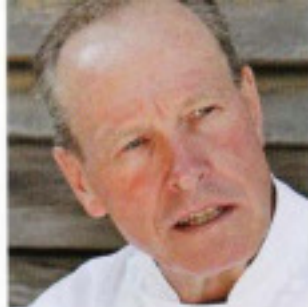


# «Lieber guten Wein im Keller als die Aktien»

Der Koch und Inhaber des Restaurants Taverne zum Schäfli, Wolfgang Kuchler, hat ein Rezept. Es nennt sich: Jeden Tag besser sein als am Tag zuvor. Seine Gäste – davon 80 Prozent Stammgäste – wissen, dass sie immer und ausschliesslich vom Meister bekocht und bedient werden.







**Text:** Sonja Köppel

**Bilder:** Mareycke Frehner

**W**er beim Eintreten in die Traverne zum Schäfli nach einem Koch mit grossem Bauchumfang Ausschau hält, wird enttäuscht. Der begeisterte Radsportler Wolfgang Kuchler widerspricht diesem Klischee. Um sich körperlich und mental fit zu halten, reserviert er sich täglich, neben den 16 Stunden Hochleistungssport in der Küche, Zeit für sein Hobby. Er ist der Ansicht, «mit zu viel Ballast leiden der Körper, die Seele und die Arbeit». So erklimmt er im Alter von 58 Jahren mit seinem Rad Alpenpässe oder legt die 2000 Kilometer lange Strecke von Kreuzlingen nach Santiago di Compostela in zehn Tagen zurück.

### Menü von Hand geschrieben

Bei Tisch angelangt, trifft man anstelle einer mehrseitigen Speisekarte lediglich eine Art Postkarte – entworfen von einem befreundeten Künstler – auf der in Handschrift das viergängige Tagesmenü geschrieben steht. Kuchler erklärt: «Ich bediene meine Kunden gerne persönlich und empfehle auch gleich einen Wein dazu».

### Ein Koch und drei Mitarbeiter

Der beste «Alleinkoch» der Schweiz verlässt sich im Betrieb neben seiner Ehefrau, Marlis Weber, gerade mal auf eine Serviceangestellte und einen Mitarbeiter, den Simi genannten Sivakumar Velusamy aus Sri Lanka, der ihm bereits seit 18 Jahren in verschiedenen Bereichen der Küche zur Hand geht und dem er blindes Vertrauen schenkt. «Simi ist Gold wert, ich könnte es mir nicht leisten, noch einen Koch zu bezahlen», sagt der Chef. Stattdessen investiert er die finanziellen Mittel in hochwertige und teure Produkte: Gewürze, Öle, Weine.

### «Ich will kein Bahnhofbuffet»

Aufgrund der beschränkten Kapazitäten – mit 25 Gästen ist das Restaurant ausgelastet – melden sich 90 Prozent der Gäste unter Angabe ihres Speisewunsches im Vorfeld an. Mehr Gäste brauche es nicht, meint Kuchler und ergänzt: «Ich will kein Bahnhofbuffet, wo man einen gemischten Salat essen kann.» Zu seinen Spezialitäten zählen der geschmorte Kalbsbraten oder Fisch. «Ein Stück Fleisch braten, das kann jeder», erklärt der Perfektionist. Seine Küche sei «reduit à l'extrême», was zu einer hohen Konzentration von Geschmack führe. Von Molekularküche allerdings hält er nichts: «Diese Modeerscheinung eignet sich für Chemiker.»

### Spezialpreis für einfache Leute

Mit seinem exklusiven Angebot spricht der Inhaber der Taverne zum Schäfli vor allem Besserverdienende an. Den Beweis dafür liefern die teuren Luxusautos, die sich abends vor seiner Türe aufreihen. Dass diese Gäste aber einfache Leute davon abschrecken könnte, das Restaurant zu betreten, findet der Gastwirt unsinnig.

Er selbst freut sich nämlich speziell, wenn junge Leute den Weg zu ihm finden, die Essen und Trinken als Teil des Lebens zu schätzen wissen. «Bei einem eingeschränkten Budget bin ich auch gerne bereit, einen Spezialpreis auszuhandeln», offeriert er grosszügig. Als zweitältestes von sieben Kindern einer Bauernfamilie im schwäbischen Mannenberg stammt nämlich auch Kuchler aus bescheidenen Verhältnissen.

### Persönlicher Kontakt

Für gewöhnlich kennt er seine Gäste persönlich: «Einer meiner Kunden bestellt seit 20 Jahren Steinbutt und ist nach etlichen Vergleichen überzeugt, bei mir den besten serviert zu bekommen.» Kein Zufall, denn Kuchler bestellt bei seinem Lieferanten aus Zürich nur erstklassige Ware. Zuchtfisch komme ihm nicht in die Pfanne, denn «Seeforellen haben keinen Geschmack». Er verwendet Rouget oder Loup de mer.

### Lernen von den Besten

Die Ideen für seine Kompositionen, die der Gault Millau mit 18 von 19 möglichen Punkten und einem Stern im Guide Michelin belohnte, holt sich der eidgenössisch diplomierte Küchenchef bei den besten Köchen in Deutschland oder Paris. «Ich lasse mich sehr gerne von exquisiten Gängen inspirieren und passe sie meiner Art von Küche an, indem ich etwas weglasse oder die Garnitur verändere.» Auch diskutiert der Alleinkoch gerne mit seinem Sohn, der momentan bei Alain Ducasse in Paris – einem Spitzenkoch von Weltrang – eine Lehre absolviert und ihm in seinen jungen Jahren bereits Anweisungen gibt, wie er dieses und jenes verbessern könnte. Wenn er in der Schweiz weilt, gestaltet der Filius unter anderem das «amuse bouche» für die Gäste des Schäfli.

### Der Weg in die Schweiz

Wieso lässt sich ein ehrgeiziger Koch aus Stuttgart ausgerechnet in Wigoltingen nieder? «Wo die Liebe hinfällt...», heisst es. Kuchlers Gattin Marlis Weber stammt nämlich aus Wigoltingen. Dass er gerade hier ein Restaurant eröffnet hat, war hingegen Zufall: Der inzwischen leider verstorbene Schwiegervater, ehemaliger Gemeindeammann von Wigoltingen machte ihn darauf aufmerksam, dass das Schäfli bereits seit zwei Jahren geschlossen sei und auf einen Nachfolger warte. In die Schweiz zog es den ehrgeizigen Küchenchef, weil er das Diplom zum Eidgenössischen Küchenchef erlangen wollte, welches im Vergleich zur Deutschen Meisterprüfung höher angesehen war. Als Küchenchef im Kreuzlinger Sanatorium «Bellevue» legte er die Prüfung 1975 ab, die Auszeichnung hängt noch heute in der Gaststube. Diesem Erfolg folgten 35 Goldmedaillen und Ehrentitel, zweimal gewann er zudem den «Prix Tätinger» für Berufsköche. Zurücklehnen wird sich der Gastgeber trotz aller Anerkennung aber noch lange nicht. «Noch leichter, raffinierter, aromatischer» soll seine Küche werden.