



Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 728 32 32
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'491
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 581,010
Abo-Nr.: 3003699
Seite: 25
Fläche: 32'737 mm²

Sternekoch macht etwas Gutes «Man soll auch mal geben»

Am 6. November findet in Zürich die «Kitchen Battle Gala» statt. Einer der Köche ist **Wolfgang Kuchler** von der Taverne «Zum Schäfli» in Wigoltingen. Gault-Millau bezeichnete ihn als «den besten Schweizer Alleinkoch». An der caritativen Veranstaltung zu Gunsten von «Cuisine sans frontières» kocht er in der Gruppe der «Allstars» gegen die Jungköche «Marmite Youngsters».

Was reizt Sie an der «Kitchen Battle Gala»?

Ich mache das wegen dem caritativen Zweck. Die Köche in der Gruppe sind meine Berufskollegen, das ist schön. Wir müssen den Battle aber nicht gewinnen. Ich habe schon so viele Preise erhalten, ich brauche keinen mehr.

Man sagt, zu viele Köche verderben den Brei.

Nein, das kommt schon gut, wir sind ja nur zu fünft. Und jeder hat seine Spezialität in einem anderen Gebiet.

Wie organisieren Sie sich untereinander?

Um zu besprechen, wer was macht, haben wir uns schon mal im Voraus getroffen. Jeder wird einen Gang übernehmen.

Was sind die Vorteile der Jungköche?

Das sind gute Typen, alle voll im Saft. Wenn man jung ist, probiert man viel aus, ist experimentierfreudig. Das finde ich gut. Aber wir werden ganz nach alter Schule kochen, nicht zu kompliziert.

Es soll klassisch sein.

Welche Note bringen Sie in Ihr Team?

Ich finde, es muss einfach und unkompliziert sein. Auf die Teller gehören nur drei Komponenten.

Sonst weiss der Gast nachher nicht mehr, was er gegessen hat. Und mein wichtigstes Kriterium ist nach wie vor der Geschmack.

Sie erfahren erst am Tag der Veranstaltung, welche Zutaten zu verwenden sind.

Ich bin gespannt, was auf der Warenliste stehen wird. Meine Spezialität ist der Fisch.

Gibt es eine Zutat, mit der Sie nicht gerne kochen?

Nein, das gibt es nicht. Ich habe alles gerne und lasse mich überraschen.

Wie ist es für Sie, vor Publikum zu kochen?

Das ist kein Problem. Ich habe das ja schon öfters gemacht. Man konzentriert sich einfach auf die Arbeit. Das Fernsehen wird auch da sein, ein paar Fragen stellen

und zuschauen, wie man sich in den Finger schneidet.

Haben Sie weitere Projekte geplant?

Ich arbeite ja immer noch zu 100 Prozent. Aber vielleicht werde ich in der Weihnachtszeit wieder

in der Gassenküche mitmachen. Das ist etwas Schönes, die Leute sind so dankbar. Das Essen ist immer sehr emotional. Ich finde, man soll nicht immer nur nehmen, sondern auch mal geben.

Ihr Sohn führt nun die Taverne «Zum Schäfli». Was hat sich in Ihrem Alltag verändert?

Nicht viel. Ich steh um halb acht auf, frühstücke mit meiner Familie und dann beginnt die Arbeit.

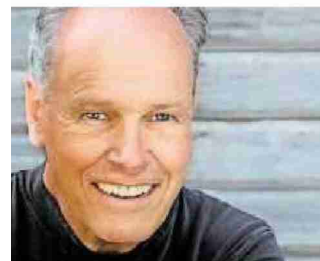
Sie haben nun nicht mehr Freizeit als vorher?

Noch nicht. Ich habe sogar eher das Gefühl, dass es seit der Pensionierung noch weniger geworden ist. Aber vielleicht habe ich im nächsten Jahr etwas mehr Zeit.

Können Sie sich vorstellen, weniger zu kochen?

Kochen kann man nicht Teilzeit machen. Entweder ganz oder gar nicht, das ist meine Meinung.

Interview: Amy Douglas



Wolfgang Kuchler
Taverne «Zum Schäfli»

Bild: PD