



Plüschig: In der Gaststube in «Urs Wilhelm's Restaurant im Schäfli» in Altnau TG finden Kitsch und Kunst ihr Publikum.

Der Salatkönig vom Thurgau

Was viele der Gesundheit zuliebe als Vorspeise bestellen, wird bei Urs Wilhelm zum Festessen: knackige Salate. Und die Sauce könnte man trinken.

Text: Leandra Graf Fotos: René Frauenfelder

Mit beiden Händen voll im Salatberg – so haben wir uns den «Salatkönig» vorgestellt. Urs Wilhelm, 60, steht vor dem Spültrog in seiner Küche. Darin liegen etwa fünf Kilo superfrische Salat- und Kräuterblätter zum Waschen. Daneben türmt sich etwa die dreifache Menge an Rüstabfall. «Für manche sparsame Hausfrau sieht das jetzt nach Verschwendung aus», meint Wilhelm, dessen Küche immerhin mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. «Doch ich kann in meinem Lokal nur die

allerartesten, schönsten Blätter servieren.» Allerdings wird der Abfall weiterverwertet: Luzia Braun, Wilhelms Gewähnsfrau für frische Kräuter aus der Nachbarschaft, trifft ein und holt alles ab, um es ihren Hühnern zu verfüttern. Geht man davon aus, dass deren Eier früher oder später in Urs Wilhelms legendärer Salatsauce enden, kommen die Gäste zum Schluss doch noch in den ganzen Genuss.

Beim Anblick des gewichtigen Kochs denkt man denn auch eher an Genuss als an kalorienarmes Grünfutter. Salat an sich



Familienbetrieb: Die jüngste Tochter Anna unterstützt Urs und Rita Wilhelm ab und zu im Service.



Legendär: Das Markenzeichen von Urs Wilhelms Kochkunst sind himmlische Salatkreationen.

ist ja in der gehobenen Gastronomie auch kein Thema – dafür alleine wird ein Gourmetrestaurant von der Gastrokritik nicht hochgelobt.

Scampi im Wein- und Bierteig

Was in Urs Wilhelm «Schäfli» in Altnau zum, auf oder nebst dem Salat auf den Tisch kommt, hats ebenfalls in sich. Etwa der wunderbar knusprige Teig aus Wein und Bier, der auf den Punkt gegarte Scampi in sich birgt, oder die zarten Kalbsmilken, umhüllt von einer kräftigen Sauce.

Eigentlich ist Urs Wilhelm ein Saucenkönig. Von seiner berühmten Salatsauce braucht er gute zehn Liter pro Woche, er stellt sie denn auch gleich in rauen Mengen her. (Das auf 1,5 Liter hinuntergerechnete Rezept finden Sie auf den Seiten 35 und 36.) 30 Eigelb schlägt er als Erstes ins grosse Rührwerk und giesst dann flaschenweise Öl und Essig dazu. Eine Riesenportion Mayonnaise, der er dann noch ein paar Tuben industrielle Mayonnaise beifügt: «Mit den Stabilisatoren, welche die Tubenmayonnaise ent-→

Eigentlich ist Urs Wilhelm ein Saucenkönig. Von seiner berühmten Salatsauce braucht er gute zehn Liter pro Woche.

Beim Anblick des gewichtigen Kochs denkt man eher an Genuss als an kalorienarmes Grünfutter.

hält, kann die Sauce auf keinen Fall verderben.» Eine Vorsichtsmassnahme, die übertrieben erscheint in Anbetracht der Tatsache, dass diese Sauce selten lange stehen bleibt. «Manche Gäste scheinen sie zu trinken», freut sich der Koch. Dabei gibts reichlich davon: Die Sauce kommt separat, in einer Saucière oder gar in einer Karaffe auf den Tisch. Auch der Salat selbst wird in grosszügigen Portionen gereicht, begleitet von frisch gebackenen Brötchen, bestreut mit Kümmel, Sesam, Mohn oder Salz. Dazu werden die bereits beschriebenen Fisch- und Fleischspezialitäten serviert. Eine gelungene Mischung aus knackig frisch und währschaft, die Salatliebhaberinnen und hungrige Camionchauffeure gleichermaßen zu begeistern vermag.

In passender Rüsenschürze

Vor 14 Jahren sind Rita und Urs Wilhelm mit ihren vier Kindern im «Schäfli» in Altnau am Bodensee eingezogen. Nebst vier Hotelzimmern befinden sich auch die Privaträume der Familie im Haus. Mittlerweile lebt nur noch die jüngste Tochter bei den Eltern. Die 16-jährige Anna hilft ab und zu der Mutter im Service. In ihrer weissen Rüsenschürze fügt sie sich nahtlos in den Rahmen der Gaststube, in der es aussieht wie in einem gutbürgerlichen Wohnzimmer des 19. Jahrhunderts. Darin steht zwar längst nicht alles, aber doch ein schöner Teil von all den antiken Möbelstücken, dem Kitsch und der Kunst, welche Rita und Urs Wilhelm in den letzten 34 Jahren aus aller Welt zusammengetragen haben. Pro Woche wendet Rita Wilhelm einen halben Tag auf, um die ganze Pracht zu reinigen.

Eine gemütliche, eher schwere Einrichtung und nicht gerade der Ort, an dem man als Gast leichte Salatkreationen



Waschen und zupfen: Urs Wilhelm rüstet ganze Berge Salat – nur die allerschönsten Blätter kommen auf den Teller.

erwartet. «Ich bin halt ein barocker Typ», lacht der Koch, den man nie ohne Hose und Krawatte im Schottenmuster sieht, die er sich eigens schneidern lässt.

Als Koch ist er Autodidakt. Er stammt aus einer einfachen Familie in Steckborn, die es sich nicht leisten konnte, 150 Franken Lehrgeld zu bezahlen. So viel verlangte man seinerzeit im noblen Baur au Lac in Zürich für die Ausbildung eines Kochlehrlings. Deshalb wurde Urs Wilhelm Kellner und durchlief später die ganze Karriere bis zum Maître d'hôtel mit Stationen in Deutschland, England und auf einem Oze-

andampfer. Nebenbei schaute er den Chefs in die Töpfe, lernte, was er konnte, und bekochte einen wachsenden und begeisterten Freundeskreis, bis er es mit 34 Jahren schliesslich wagte, selber an den Herd des eigenen Restaurants zu stehen.

Wohl deshalb ist er bei allem Erfolg immer ein Koch geblieben, der das auf-tischt, was seine Gäste am liebsten mögen. Dazu gehört eben der Salat, von dem sie offenbar nie genug kriegen können. ♦

Die Rezepte von «Urs Wilhelm's im Schäfli» finden Sie auf Seite 35 und 36.