

Thurgauer Zeitung vom Samstag, 6. November 2004, Ressort Kreuzlingen

Urheberrecht: Die Übernahme dieses Textes bzw. der Fotografie ist verboten. Jede Weiterverwendung des Inhalts dieser Site bedarf der Einwilligung der Redaktion. © Thurgauer Zeitung

In die gute alte Zeit zurück

«Zu viele Gault-Millau-Punkte sind in der heutigen Zeit für einen Gastronomen eher hinderlich denn förderlich», sagt der Altnauer Spitzenkoch Urs Wilhelm. Denn Gault-Millau-Punkte garantieren kein volles Restaurant - im Gegenteil.



Barbara Hettich

Altnau - Er muss es wissen: Urs Wilhelm kann regelmässig jedes Jahr Gault-Millau-Punkte für seine Küche verbuchen (2004 waren es 16), und dies seit er das Restaurant Schäfli in Altnau übernommen hat. Gault-Millau-Punkte, auf die er problemlos verzichten könnte, denn oftmals würden solche Auszeichnungen dazu führen, dass die Gäste wegbleiben. «Die Zeiten sind vorbei, in denen Restaurants der gehobenen Qualitäts- und Preisklasse einen regelrechten Boom erlebten.» Die seit Jahren anhaltende Stagnation der Wirtschaftslage und die Dezimierung der Klein- und Mittelbetriebe würden sich «brutal auf den Erfolg der Gastronomie» auswirken. «Viele Leute bringen eine Spitzenküche zudem mit halbleeren Tellern und halb gegarten Gerichten in Verbindung», glaubt Urs Wilhelm.

Die Zeiten für die Gastronomie sind schlecht, viele Menschen würden sich von «Fast-Food» ernähren. «Unsere Ess- und Kochkultur geht verloren», befürchtet Urs Wilhelm. Viele könnten gar nicht mehr richtig kochen und das sei einfach sehr schade. Denn Essen sei nicht einfach eine «Energienachfüllung», sondern könne die bare orale Lust sein: «Essen ist Erotik im Mund.»

Nostalgie ist angesagt

Urs Wilhelm gibt nicht klein bei, jammert auch nicht über schwierige Zeiten, sondern passt seine Küche den Umständen an. In schwierigen Zeiten träume man immer gerne von der guten alten Zeit. Und darum setze er nun ganz auf Nostalgie, erklärt Urs Wilhelm sein neues Konzept. Rezepte aus Grossmutterzeiten stehen auf dem Speiseplan: Pastelli, Kalbshaxe, Königsberger Klopse, Stroganoff, Chicken Curry, Wiener Schnitzel, Tafelspitz oder Ente nach Grossmutter Art. «Bei mir wird man sich an frühere Zeiten erinnern, als Grossmutter noch in der Küche stand.» Und diese Rezepte würden ja auch sehr gut zur Inneneinrichtung seines Restaurants passen. Denn das Jugendstilhaus aus dem Jahr 1912 haben Rita und Urs Wilhelm mit Möbeln, Lampen, Kunst und Krempel verschiedener Stilrichtungen eingerichtet.

Das Restaurant ist klein und gemütlich, 30 Personen können maximal gemeinsam tafeln. Und auch wenn die Zeiten für die Gastronomen nicht mehr so rosig sind und das Restaurant nicht jeden Tag voll ist - eine Reservierung ist trotzdem empfehlenswert, sagt Rita Wilhelm. Denn vom Brötchen bis zur Eiscreme ist alles frisch und hausgemacht und brauche seine Vorbereitungszeit. Frisch - das ist das Stichwort für Urs Wilhelm. «Einwandfreie und frische Produkte sind eine Manie von mir», bekennt er. Nur die frischesten Salate, Gemüse und Gewürze würden in seiner Küche Verwendung finden. Qualität müsse natürlich auch bezahlt werden und so kann ein Menü in Wilhelms Restaurant gut und gerne zwischen 80 und 120 Franken kosten. Dies beinhalte dann allerdings eine lange, genussreiche Speisefolge mit überraschenden Beilagen - hier werde nicht geheizt. «Natürlich, Qualität kostet», sagt Urs Wilhelm, aber - und er zitiert Churchill: «Man soll seinem Körper viel Gutes tun, damit die Seele gerne darin wohnen will.» Und er fügt einen weiteren seiner Leitsätze hinzu: «Die Bitterkeit schlechter Qualität hält noch lange an, wenn die Süsse des niedrigen Preises längst vergessen ist.»

Noch kein bisschen müde

Urs Wilhelm ist über 60 Jahre alt. Solange es ihm jeden Tag noch so viel Freude bereite, seine Kreativität hinter dem Herd auszuleben und er gesund ist, so lange will er auch arbeiten. Mit seiner Frau Rita hat er vier Kinder grossgezogen, die alle nebst Schule und Ausbildung im Betrieb mitgeholfen haben. Sein ältester Sohn führt heute ein Luxus-Hotel in Amerika. «In der heutigen Zeit kann ich ihm nicht empfehlen in die Schweiz zurückzukommen, um unseren Betrieb zu übernehmen», bedauert Urs Wilhelm.