

# Er will Sterne für alle Wigoltinger

Christian Kuchler hat vor einem Jahr die «Taverne zum Schäfli» von seinen Eltern übernommen. Seine Küche ist bereits mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Kochen möchte er aber nicht nur für betuchte Gourmets.

IDA SANDL

**WIGOLTINGEN.** Das geht nicht lange gut. Fast alle haben ihm das gesagt. Nicht mit dem Wolfgang Kuchler, dem Alleinherrscher in seiner Miniatur-Küche im tiefsten Thurgau. Das hält nur einer wie der Simi durch, Kuchlers tamilischer Helfer, der so gut wie nie etwas sagt.

Christian Kuchler, der Sohn, zieht die Mundwinkel leicht schief nach oben, grinst und sieht ganz bubenhaft aus mit seinen 30 Jahren. Er hängt Pfannen an eiserne Haken, an denen schon viele andere Pfannen hängen. Glänzender Stahl, überall. Im Vergleich zu früher ist die «Schäfli»-Küche jetzt fast dreimal so gross, und das muss auch so sein, denn Christian Kuchler ist nicht allein gekommen, um das Restaurant seiner Eltern zu übernehmen. Er hat einen Pâtissier mitgebracht für die Desserts, einen Entre-Metier für die Beilagen und einen Restaurantchef. Ob es so viele sein müssen, habe ihn der Vater gefragt.

## Zwischen Sohn und Vater

Ein Jahr ist vergangen, seit der Sohn der Chef ist. Leicht sei es nicht gewesen. Aber: «Viel einfacher, als ich es mir vorgestellt hatte», sagt Christian Kuchler. Nach Jahrzehnten der Zweisamkeit war plötzlich so viel Betrieb in der Küche, es wurde gelacht, geredet.

Wolfgang Kuchler, der Perfektionist, mit 18 Gault-Millau-Punkten geadelt, sollte darauf vertrauen, dass ein anderer die gleich hohen Ansprüche habe an ein Dessert oder einen Salat. Ein paarmal hätten sie schon miteinander reden müssen, erzählt Christian Kuchler. Der Vater mit dem Sohn und umgekehrt.

Sie sind ja beide aus demselben Holz geschnitzt, die Kuchlers. Da ist der trockene schwäbi-



Bild: Reto Martin

Christian Kuchler – im neu gestalteten Foyer mit Gault-Millau-Auszeichnungen – führt seit einem Jahr das Restaurant Schäfli in Wigoltingen.

sche Humor, auch wenn der Sohn besser Schwiizerdütsch spricht. Beide haben sie diese Leidenschaft fürs Kochen. «Ich kann mir keinen besseren Koch wünschen als meinen Vater», sagt Christian Kuchler, «und er denkt dabei sogar noch an die Kosten.»

Beim Umbau hätte der Vater den Sohn manchmal lieber gestoppt. Acht Monate blieben die Gäste ausgesperrt, dafür gingen die Handwerker im «Schäfli» aus und ein. Ein aufwendiger Umbau im 350 Jahre alten Haus mit Bohlenständer-Mauern, höchste Stufe Denkmalschutz. «Da muss man alles mit der Schaufel ma-

## Kuchler Der einzige Nichtfranzose bei Alain Ducasse in Paris

In der «Schäfli»-Küche stand Christian Kuchler schon als Kind. Beim Bohnenfädeln verdiente er sich sein erstes Geld. Nach der Lehre kamen die Wanderjahre bei grossen Köchen wie Didier de Courten. Kuchler arbeitete als einziger Nichtfranzose in der Brigade von Alain Ducasse in Paris. Seine erste Stelle trat er 2010 im «Schupfen» in Diessenhofen an und wurde vom Gault-Millau

sofort als Entdeckung des Jahres gefeiert. Nach zwei Jahren wechselte er zum «Hirschen» in Eglisau, wurde hier jedes Jahr besser, zum Schluss hatte er 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern. «Eine feine französische Küche, modern interpretiert», nennt Kuchler seinen Kochstil. Hauptgerichte gibt es im Schäfli abends ab 69 Franken. Ein Mittagsmenü kostet 79 Franken. (san)

chen.» Das geht ins Geld: 1,5 Millionen hat Christian Kuchler investiert.

## Die Stühle sind bequemer

Jetzt wirkt alles leichter, luftiger. Es gibt eine Lounge. Nur das Restaurant ist fast unverändert geblieben. «Die Stühle sind jetzt bequemer», sagt Kuchler mit einem Schmunzeln. Das Buffet mit Durchreiche zur Küche ist verschwunden. Geschirrgeklapper zum Essen, das ist vorbei.

Christian Kuchler hat seinen Einstieg ins elterliche Restaurant mit Bedacht gewählt. Im «Hirschen» in Eglisau hat er sich zuvor bereits 17 Gault-Millau-Hau-

ben und einen Michelin-Stern erkocht. Er hätte auch früher kommen können. Aber: «Ich wollte mich nicht ins gemachte Nest setzen.» Vielleicht klappt es deshalb jetzt so gut: Die Kuchlers begegnen sich auf Augenhöhe.

## Wurstsalat für 15 Franken

Die 18 Punkte und den Stern, die durch Umbau und Chefwechsel verloren gingen, hat sich Christian Kuchler zurückgeholt. Er will aber nicht nur die Gourmets bewirten, die aus Zürich oder Süddeutschland anreisen. «Von denen kann ich nicht leben.» Das «Schäfli» soll auch ein Restaurant für die Wigoltinger sein. Deshalb gibt es jetzt die Bar, ehemals der Pferdestall. Da kann man ein Bier trinken und einen Wurst-Käse-Salat für 15 Franken essen. «Muss ich eine Krawatte umbinden, wenn ich zu dir komme?», hat ihn ein Schulkamerad gefragt. «Komm im Übergwändli, wenn du willst», hat Kuchler geantwortet. Weil es eine separate Eingangstür gibt, fühlen sich Gäste wohl, die zwar Appetit auf ein Feierabendbier, aber weder Lust noch Zeit haben, sich dafür extra in Schale zu werfen.

## Kein Zwang zum Sechs-Gänger

Den Saal im ersten Stock stellt Christian Kuchler auch Vereinen zur Verfügung. Die Wigoltinger sollen die Scheu vor dem «Schäfli» verlieren, wünscht er sich. Es wurmt ihn, wenn seine einstigen Schulpännli denken, das Restaurant sei zu nobel für sie. Neulich hat sich ein früherer Klassenkamerad erkundigt, wie viele Gänge man im «Schäfli» bestellen müsse. Seine Freundin feiere Geburtstag, und er würde sie gerne einladen. «Es gibt keinen Zwang», sagt Kuchler. Man könne bei ihm auch nur ein Hauptgericht essen. Ihn freut es, wenn die starren Grenzen aufgeweicht werden.