

NACHGEFRAGT

«Müssen das «Schäfli» nicht neu erfinden»

Der 30jährige Spitzenkoch **Christian Kuchler** hat im Januar die Taverne zum Schäfli von seinem Vater Wolfgang übernommen. Am 8. August wird das Restaurant mit einem Tag der offenen Tür wiedereröffnet.

Herr Kuchler, was dürfen Besucher am Tag der offenen Tür erwarten? Es soll etwas Einfaches fürs Dorf und für alle Interessierte werden. Für die Hungrigen grillieren wir Würste. Am 11. August wird der Normalbetrieb wieder aufgenommen. Wir freuen uns sehr darauf.



Bild: pd

Christian Kuchler

Mitinhhaber und Küchenchef der Taverne zum Schäfli Wigoltingen

Was ist alles neu in der Taverne zum Schäfli?

Viel wurde im Hintergrund angepasst. Die Küche ist nun grösser, wir haben neue sanitäre Anlagen und einen neuen Kühler. Natürlich haben auch die Gäste etwas mehr Platz und das Interieur wurde komplett erneuert.

Hatten Sie schon die Gelegenheit für eine Hauptprobe?

Nein, aber wir sollten langsam Gas geben. Nächste Woche beginnen wir zu produzieren.

Was dürfen Ihre Gäste erwarten?

Das «Schäfli» muss nicht neu erfunden werden. Unser Hauptgeschäft bleibt: Kochen auf höchstem Niveau.

Es bleibt also alles beim Alten?

Nein. Wir wollen mit einem lockeren Umgang vermehrt auch die Jungen ansprechen.

Können Sie sich überhaupt vom Ruf Ihres Vaters Wolfgang lösen, der das «Schäfli» 32 Jahre führte? Ja sicher. Aber selbständig auf diesem Niveau zu kochen, ist gar nicht so einfach. Mein Vater ist und bleibt mein Vorbild. Wir werden beide noch etwas Zeit brauchen, uns an die neue Situation zu gewöhnen.

Glauben Sie, er kann loslassen?

Ja, irgendwann muss er. Er ist heute angestellt vom «Schäfli» und es wird sicher nicht einfach für ihn. Ich bin aber zuversichtlich, dass es gut kommt.

Sie haben Ihre 17 Gault-Millau-Punkte vom Hirschen Eglisau verloren. Ihr Vater hatte im «Schäfli» 18 Punkte. Ist das Ihr Ziel?

Klar, aber sicher nicht das wichtigste. Solche Auszeichnungen sind etwas sehr Schönes und eine Bestätigung, doch ich baue mir deswegen keinen zusätzlichen Druck auf. Sollte ich nicht 18 Punkte erreichen, geht die Welt auch nicht unter.

Was kochen Sie bei sich zu Hause? Meistens gehen wir auswärts essen. Manchmal grillieren wir zusammen mit Freunden. (sko)

Treffpunkt: Zusammen ist man weniger allein

KATHARINA BRENNER

ROMANSHORN. Vor vier Jahren war Gabriel Holten aus St. Gallen noch Single. Er war damals viel allein unterwegs in Cafés, Bars und Restaurants. Aber er war nicht der einzige, dem es so ging: «Mir taten all die Leute leid, die allein an den Tischen sass», sagt der 51-Jährige. Holten ist ein aufmerksamer Zuhörer, offen und freundlich. Es fällt leicht, sich mit ihm zu unterhalten. Aber wie oft ergeben sich schon Gespräche mit Unbekannten? Die Menschen müssten die Möglichkeit haben, sich kennenzulernen, dachte Holten. Zusammen mit einem Freund feilte er zwei Jahre lang an einem Konzept.

Jeder ist willkommen

Heraus kam der «Treffpunkt Tisch», eine Art moderner Stammtisch: einmal in der Woche bieten Gastronomen, meist zwischen 17 und 19 Uhr, in mehreren Kantonen «Treffen und Geniessen» an. Jeder ist willkommen – Männer und Frauen, Alte und Junge. Sie sitzen dann um einen grossen Tisch und unter-

halten sich, dazu werden Häppchen serviert. Den Tisch erkennen die Gäste an einem Aufsteller aus Holz: Zwei längliche Balken mit einem Querbalken. Darin stecken Broschüren, die das Konzept vorstellen.

Der Aufsteller kündigt aber nicht nur die Treffen an: Jeden Tag steht er auf einem Tisch. Er soll eine Einladung für die Gäste sein, miteinander ins Gespräch zu kommen. Ein Aufkleber an der Tür verweist darauf, dass es hier einen «Treffpunkt Tisch» gibt.

Momentan machen zehn Restaurants und Cafés in drei Kantonen mit: eins in Appenzell-Ausserrhoden, sieben in St. Gallen

und zwei im Thurgau – das Restaurant Glenseven in Aadorf und das Restaurant Panem in Romanshorn.

Mehr Menschen suchen Nähe

Das «Panem» liegt unweit des Bahnhofs, direkt am See. «Ich bin von der Idee begeistert», sagt der Pächter Moez Ouerfelli. Er sehe viele einsame Menschen in seinem Restaurant. Immer wieder würden sich jetzt an dem Tisch mit dem Aufsteller Leute unterhalten, die sich vorher nicht kannten. Der Wunsch nach Nähe und neuen Kontakten habe in den letzten Jahren stark zugenommen, sagt Ouerfelli. Die Menschen würden mehr arbei-

ten und immer mehr lebten allein – so auch Patrizia Marini.

Die 49jährige Sachbearbeiterin aus Amriswil hat zwei erwachsene Töchter. Sie kommt zum «Treffpunkt Tisch» in Romanshorn, weil sie sich nach der Arbeit mit jemandem austauschen möchte. «Man weiss nie, wer kommt», sagt Marini. «Und man merkt gleich, ob die Chemie stimmt.» An diesem Mittwochabend im Juli stimmt sie. Drei Frauen und drei Männer sind gekommen. Sie unterhalten sich über ihre Berufe, das Wetter, die Familie, sie stellen Fragen, lachen viel.

Holten möchte das Konzept weiter ausbauen. In Rorschach ist er im Gespräch mit einem Altersheim: Er will eine Verbindung zu einem Restaurant herstellen. Im Welschland plant er den ersten «table de rencontre». Hauptberuflich arbeitet Holten im Bereich Marketing, den «Treffpunkt Tisch» nennt er ein «Hobby mit Herzblut». Dabei ist ein Zitat von Humboldt für ihn zum Leitspruch geworden: «Im Grunde sind es immer die Verbindungen mit Menschen, die dem Leben seinen Wert geben.»

Wann und wo? Informationen zum «Treffpunkt Tisch» gibt's im Internet

Die zehn teilnehmenden Restaurants und die Termine für «Treffen und Geniessen» sind Online verfügbar. Dort gibt es auch weiterführende Informationen zum «Treffpunkt Tisch». Auch interessierte Gastrono-

men können sich hier informieren. Sie zahlen einmalig 300 Franken und erhalten dafür den Aufsteller, die Broschüren und den Aufkleber für die Tür.

www.treffpunktstisch.ch



Bild: Reto Martin

Jeden Mittwoch findet im Restaurant Panem in Romanshorn eine Art Stammtisch statt, offen für alle. Rechts im Bild ist Initiant Gabriel Holten.

IN DER TZ VON 1915

Es herrscht Wassermangel, weil Sommer ist

ESCHLIKON. Schon seit längerer Zeit herrscht hier Wassermangel, welcher immer noch nicht behoben ist. In normalen Sommern ist früher kein solcher eingetreten. Es beweist, dass wir

eine empfindliche Trockenperiode haben, welche noch längerer, ausgiebiger Regen fällt.

Die letzten Tage haben zwar solchen gebracht, aber in unge-

nügender Menge. Zum Glück kann das Reservoir der Wasserversorgung mittels einer Pumpe gespeist werden; jedoch verursacht das bedeutende Kosten. Die Ortsbehörde sah sich des-

halb veranlasst, durch eine Publikation zur Sparsamkeit zu mahnen. Die gleichen Zustände finden sich auch in München-Oberhofen; auch dort herrscht Wassermangel.

NACHGEFRAGT

Geheimer Weltrekord geht 24 Stunden

Der Thurgauer **Steve Schild** bereitet sich nicht nur auf eine Marsmission vor, er bricht auch regelmässig Weltrekorde. An diesem Wochenende nimmt er an einem Weltrekordversuch in Ibach SZ teil. Der wird 24 Stunden dauern – mehr weiss Schild nicht.

Herr Schild, wissen Sie wirklich gar nicht, was heute auf Sie zukommt? Nein, ich habe keine Ahnung. Ich weiss nur, dass es am Samstag um 12 Uhr los geht und am Sonntag um 12 Uhr endet. Ich weiss ausserdem, dass ich eine



Bild: Reto Martin

Steve Schild

Nimmt an einem Weltrekordversuch über 100 Kilometer teil

Strecke von 100 Kilometern zurücklegen muss.

Haben Sie denn eine Vermutung, was Sie machen müssen?

Nein, gar nicht. Aber wahrscheinlich wird es mit Kriechen, Hüpfen oder Gehen zu tun haben.

Wie bereitet man sich vor, wenn man gar nicht weiss, worauf?

Ich mache ein sehr starkes Intervalltraining. Das Fitnessstudio, das ich besuche, hat mir ein intensives Programm zusammengestellt. An den Tagen vor dem Rekordversuch gilt es aber, sich zu entspannen und genug zu schlafen.

Fühlen Sie sich gut vorbereitet?

Ja, auf jeden Fall. Sowohl körperlich als auch mental.

Ist es überhaupt gesund, 24 Stunden am Stück Höchstleistung zu bringen?

Man muss auf jeden Fall auf seine Gesundheit achten dabei, man darf es nicht übertreiben. Beim Militär wird so etwas beispielsweise auch gemacht. Dort laufen sie in 19 Stunden 100 Kilometer.

Haben Sie schon einmal etwas Vergleichbares gemacht?

Die weiteste Strecke, die ich am Stück zurückgelegt habe, waren 70 Kilometer. Ich hatte einen 30 Kilogramm schweren Rucksack dabei. Das war aber unfreiwillig: Ich hatte mich beim Wandern verlaufen. Das war ziemlich heftig.

Was reizt Sie daran, Rekorde zu brechen?

Ich mag die Herausforderung, etwas Neues zu machen, das noch niemand zuvor geschafft hat. Ich teste ausserdem gerne, wie leistungsfähig ich bin und wo meine Grenzen sind. Man lernt dabei auch viel über sich. Der Weltrekordversuch dieses Wochenende wird sicherlich eine gute Selbsterfahrung.

Dann viel Erfolg. Dankeschön. (kbr)