

## KOPF DER WOCHE

# Süchtig machen im Spagat

Es ist ein überraschendes Eingeständnis: «Gegen Büchsenravioli habe ich keinen Stich», sagt Matthias Brunner, einer von zwei Sterne-Köchen der Region. Der 42-Jährige steht dazu, dass im von seiner Frau Bettina und ihm geführten Sternen in Wangen Büchsenravioli auf den Tisch kommen – natürlich nur im Familienkreis auf Wunsch der Kinder Simone, Roman und Markus. «Ein Sündenpunkt», sagt Brunner. Schliesslich will er, dass sich seine Kinder gesund ernähren. Die Brunners arbeiten nicht nur im grosszügigen Landgasthof im Dorfkern von Wangen, sie wohnen auch dort. «Es vermischt sich alles.», sagt der Koch über seinen Alltag.

Am Rande nimmt das auch der Gast wahr. Auf durchaus sympathische Weise. Es gibt wohl wenige Gourmetrestaurants bei denen neben dem Parkplatz das Hasengehege der Kinder steht. Das Kleinräumige hat für Brunner Vorteile: Zwischen Mittags- und Abendschicht kann er auch mal joggen, «eine Stunde im Garten jäten um den Kopf durchzulüften» oder «mit den Jungs Fussballs spielen.»

Brunner macht in Wangen nicht nur den täglichen Spagat zwischen Familie und Beruf, sondern auch zwischen einfacheren Gerichten und Gourmetküche. Für die Besucher der Gaststube kochen er und seine sechsköpfige Brigade Klassiker wie Zürcher Geschnetzeltes oder Cordon

bleu, in der edleren Badstube pflegt Brunner eine saisonale, mediterran angehauchte Küche. Viele warnten ihn vor diesem Spagat und rieten ihm, sich nur auf das Gourmetrestaurant zu konzentrieren, erzählt Brunner. Er und seine Frau sahen die unterschiedlichen Aufgaben jedoch als Herausforderung an. Die Gaststube «bringt Leben in den Betrieb», sagt Brunner. Er schätzt die Vielfalt seines «offenen Hauses». Zumal das Konzept seinem Werdegang entspricht.

Die Lehre absolvierte der gebürtige Aargauer im Bären in Mägenwil, einem Landgasthof. Seinem Lehrmeister Walter Konrad fiel Brunners Eigeninitiative positiv auf. «Er hatte einen grossen Willen und ein Wahnsinns-Gefühl für die Feinarbeit», sagt Konrad. Er empfahl Brunner deshalb sich in einem Gourmet-Restaurant weiterzubilden. Und zwar nicht bei irgendwem, sondern bei Jahrhundertkoch Frédy Girardet. Drei Jahre blieb Brunner nach der Rekrutenschule in Girardets Dreisterne-Restaurant in Crissier, war Teil einer 20-köpfigen Küchenbrigade von der jeden Tag Höchstleistungen verlangt wurden. Ein Koch in einer streng hierarchischen, durchorganisierten Welt, in welcher der Umgangston rau ist. Könnte man meinen. Brunner wiegelt ab. «Teller flogen nicht durch die Luft.» Streng sei es gewesen, aber nach getaner Arbeit sei das Soziale nicht zu kurz gekommen.

Im Gespräch ist Brunner so, wie ihn sein Lehrmeister als Koch beschreibt: «ruhig, sachlich, professionell.» Dass es als junger Deutschschweizer in einer mehrheitlich französischen Küchenmannschaft nicht immer einfach war, deutet er zwischen den Zeilen höchstens vage an. Es habe gedauert, bis er sich mit seinem Schulfranzösisch eine gewisse Schlagfertigkeit entwickelt habe. Der Durchhaltewillen und die Druckresistenz sei bei ihm aber schon immer ausgeprägt gewesen. Beides braucht es in der Gastronomie. «Das Business ist knallhart», sagt Brunner.

In Crissier, wo alles «schönstens und bestens» zu sein hat, machte er so etwas wie eine zweite Lehre. Sein Weg führte ihn später zu einem anderen Spitzenkoch mit einem «ganz anderen Stil» und einer viel kleineren Crew: Daniel Bumann, mittlerweile als TV-Restaurant-Tester einem grösseren Publikum bekannt. «Es war enorm, was er sich jeden Abend für Druck auferlegte», urteilt

Brunner. «Jeden Gast begrüßte und verabschiedete er persönlich. Dazu stand er am Herd und holte für die Gäste auch mal eine Flasche Wein aus dem Keller.» Brunner weiss wie hoch die Anforderungen in der Topgastronomie sind. Dort wo Punkte und Sterne von grösster Bedeutung sind, die Luft dünn ist und die Kosten hoch. «Das ist eine andere Liga», sagt Brunner an einem Tisch in der Badstube sitzend. Es tönt nicht so als ob ihn das stören würde.

Brunner ist «etwas weniger abhängig» von Bewertungen als andere Spitzenköche, wichtig sind sie allerdings auch in Wangen. Nur schon als Marketinginstrument. Die 15 Punkte des Gault Millau und den Stern, der ihm der Guide Michelin verlieh, sind ausserdem eine Bestätigung für seine Arbeit. Lange zehren kann man davon nicht. «Darüber freut man sich einen Tag, dann geht es weiter.» Als Spitzenkoch ist man immer auch ein wenig Spitzensportler. «Man muss jeden Tag aufs Neue überzeugen», weiss der 42-Jährige. Und wie macht man das? Brunners Rezept ist simpel: sich auf die eigene Arbeit konzentrieren. «Das Ziel ist es, dass die Gäste glücklich rausgehen und denken: Das will ich wieder essen.» Oder dass sie etwas gefunden haben, «das süchtig macht.»

Brunner versucht diesen Effekt zu erreichen, in dem er bei seinen Gerichten das Produkt in den Vordergrund stellt. Wichtig sind ihm «stimmige Harmonien» und eine gewisse Schlichtheit und Leichtigkeit. Seine Leidenschaft für den Beruf teilt seine im Schwarzwald aufgewachsene Frau Bettina. Sie ist die Gastgeberin im Sternen. Ohne Kindermädchen liessen sich der viel Präsenzzeit erfordernde Betrieb und die Familie nicht unter einen Hut bringen.

In Wangen sind die Brunners sesshaft geworden – und hier dürften sie mittelfristig auch bleiben. Der Spitzenkoch reagiert leicht verwundert auf die Frage, ob es ein anderes Gastroprojekt gibt, das ihn reizen würde. «Damit beschäftige ich mich nicht», sagt er. Schliesslich bietet der Sternen, zu dem noch mehrere Gästezimmer und ein Veranstaltungssaal gehören, viel Gestaltungsmöglichkeiten – auch ausserhalb der Küche. Doch weshalb ist Brunner eigentlich Koch geworden? Seine Antwort ist einfach: «Ich habe schon immer gerne gegessen.» Den Kindern zuliebe auch mal Ravioli aus der Büchse.

### **Zur Person:**

Matthias Brunner ist in Windisch aufgewachsen. Er machte seine Kochlehre im Bären in Mägenwil. Nach der RS arbeitete er bei Drei-Sterne-Koch Frédy Girardet in Crissier. und kehrte dann für ein Jahr in seinen Lehrbetrieb zurück. Es folgten Arbeitsstellen auf dem Kreuzfahrtschiff MS Crystal Symphony sowie beim als TV-Restauranttester bekannten Daniel Bumann in La Punt. Dort lernte Brunner seine Frau Bettina kennen. Nach dem Abschluss der Hotelfachschule Thun arbeitete er als Küchenchef im Hotel Astoria Luzern. Seit 2005 wirtet das Ehepaar Brunner im Sternen in Wangen, wo es mit seinen drei Kindern Simon, Roman und Markus auch wohnt. Momentan ist der Sternen im Gault Millau mit 15 Punkten bewertet. Im Guide Michelin ist Brunner einer von zwei Köchen aus der Region mit einem Stern.

### **Mein liebstes Produkt aus der Region ...**

Matthias Brunner: ... sind die grünen Wangemer Spargeln. Am Morgen gestochen, am Mittag in der Pfanne – perfekt!

### **Meinen Kindern gebe ich punkto Essen mit auf den Weg ...**

... dass sie sich lieber für etwas Frischgemachtes entscheiden sollen als für eine Fertigpizza.

### **Nie essen würde ich ...**

... bewusst frittierte Heuschrecken oder ähnliche asiatische Insektensnacks. Visuell sprechen mich die einfach nicht so an.

### **Meine nächste kulinarische Reise führt mich ...**

... hoffentlich bald einmal zu Benoît Violier, dem Nachfolger meines ehemaligen Arbeitskollegen Philippe Rochat in Crissier. Dass die Wachablösung gelang, ist nicht selbstverständlich (Violier hielt die drei Michelin-Sterne von Rochat und wurde vom Gault Millau als Koch des Jahres 2013 ausgezeichnet – die Red.). Das spricht für die gute Personalpolitik in Crissier.

### **Meine Henkersmahlzeit wäre ...**

... ein grosses Buffet mit vielen Leckereien. Im Ernst: Ein ganz feiner Kartoffelstock an einem Fleischjus.

**Nicht verzichten kann ich auf ...**

... meine Familie.

**Wenn ich noch einmal von vorne  
beginnen könnte ...**

... würde ich fast alles gleich machen – auch  
wenn ich natürlich nicht ohne Fehler ausge-  
kommen bin.

**Ich bewundere ...**

... meine Frau. Sie arbeitet sehr viel und trotz-  
dem gelingt es ihr die Familie zu managen. Eine  
Woche nach der Geburt unseres jüngsten Sohnes  
stand sie bereits wieder als Gastgeberin im Re-  
staurant. Was sie leistet ist enorm.

*Von Nikolas Lütjens*