

Junger Chef mit spanischen Ideen

Im Schloss Wülflingen weht ein frischer Wind: Simon Adam, der neue Küchenchef, will seine eigene kulinarische Philosophie umsetzen und das Haus weiter an die Spitze bringen.

EVA KIRCHHEIM

Die Erwartungen an das Restaurant Schloss Wülflingen waren nach der Eröffnung im November 2008 hoch. Mehr als acht Millionen Franken hatte die Stadt in das Gebäude investiert, dafür machte sie dem neuen Pächter allerlei Auflagen. Das Haus sollte sich öffnen, familienfreundlich werden und im Gastroführer Gault Millau mit 14 bis 16 Punkten vertreten sein. Der Pachtzins für das historische Haus beträgt 216000 Franken im Jahr.

Wirtschaftlich geht es dem Restaurant heute gut. «Wir sind stolz, dass wir jeweils über Budget abgeschlossen haben. Es geht stetig bergauf», sagt Geschäftsführer Georges Gisler, der in der Wohnung oberhalb des Restaurants lebt. Seit der Eröffnung hat er viel Arbeit und Herzblut in das Lokal gesteckt. Das Haus sei viel offener geworden, 365 Tage im Jahr herrsche Betrieb, es gebe während der Woche Mittagmenüs für 25 Franken, man bewirte Gäste nachmittags mit kleiner



Herzgeizig: Simon Adam (v. r. n. l.), Georges Gisler und Souschef Marc Köhler. Bild: mdu

Karte und Kinder sind willkommen. Der grosse Garten habe sicher dazu beigetragen, Schwelgenstücke bei Gästen abzubauen, so Gisler.

Rund 40 Prozent des Umsatzes mache das Restaurant mit Banketten, das heisst Veranstaltungen wie Hochzeiten, Taufen, Leidmahle oder Ähnliches. Für diesen Zweck seien die acht verschiedenen Gastzimmer auf zwei Etagen ein Segen, im gastronomischen Alltag sei diese Stückelung «eine logis-

tische Herausforderung». Für grössere Gesellschaften ist da noch der Weinkeller, der sich für Apéros eignet.

Jetzt ging für Gisler ein grosser Wunsch in Erfüllung: Zum 1. März konnte er Simon Adam zurück ins Schloss holen. Der erst 24-Jährige war schon bei der Eröffnung als Souschef mit dabei. Der erfahrene Geschäftsführer und der ambitionierte Koch scheinen ein gutes Team abzugeben. Adam hat schon in zahlreichen Koch-

wettbewerben Preise gewonnen. Er hat sich ein Weiterbildungsstipendium in Spanien erkocht, das derzeit das Mekka für Gourmets sei. Dort konnte er arrivierten Sterneköchen zur Hand gehen, die Krönung war die Zeit im Restaurant Arzak (drei Michelin-Sterne) in San Sebastián. Dort hat ihn Gisler besucht und war so beeindruckt, dass er den jungen Mann unbedingt zurück nach Winterthur holen wollte.

Die Küche umorganisiert

«Ich habe unglaublich viel gelernt», sagt Adam. Er sei gern zurückgekommen, aber nur unter der Bedingung, dass er im Schloss viel des Erlernten umsetzen könne. So habe er als Erstes Abläufe und Ordnung nach spanischem Vorbild in die Küche gebracht: «Unglaublich, was das ausmacht.»

Natürlich trägt auch die Speisekarte Adams Handschrift. Das war er in Spanien in Sachen Molekularküche gelernt hat, will er aber allenfalls in seine Amuse-Bouche und ähnlichen Spielereien als Überraschungseffekt einfließen lassen. Seine Küchenphilosophie lautet: regional und saisonal. «Ich will die Freiheit, das Angebot auf die Saison zu ändern», sagt Adam selbstbewusst. Im Schlossgarten zieht er selber einige der Kräuter die er benutzt. Ein paar bei den Stammgästen beliebte Klassiker wie Steaks und Currys sollen auf jeden Fall beibehal-

ten werden. Wo immer möglich stammen die Zutaten aus der Region. Nur für die Steaks kommt das Fleisch auch weiterhin aus Argentinien. «Leider findet man in der Schweiz nicht solche Mengen hochwertigen Rindfleisches», sagt Gisler bedauernd.

15 Punkte sind machbar

Ein Arbeitstag ist lang. Um 9 Uhr steht Adam in der Küche, nach 23 Uhr geht er heim. «Aber am Nachmittag muss ich unbedingt eine Stunde raus.» Im Moment geht er am liebsten in den Wald und sammelt Bärlauch.

Gisler lässt ihn gewähren, in der Hoffnung, dass die neue Kreativität dem Restaurant nochmals einen Schub in Richtung mehr Gault-Millau-Punkte bringt. 13 Punkte wurden erreicht, 15 Punkte scheinen Gisler und Adam machbar: «Mehr liegt in diesem grossen Haus nicht drin.» Aber bis dahin sei es ein langer Prozess: «Wir wollen besser werden und diskutieren täglich, was wir ändern können. Das geht aber nur Schritt für Schritt», so Adam.

Simon Adam, dessen Vater Berufsfachlehrer für Köche ist, hat im Palace Hotel in Gstaad die Ausbildung gemacht. Sein berufliches Ziel ist es, «irgendwann einmal» sein eigenes Restaurant zu leiten. «Am liebsten das Schloss Wülflingen», sagt er und lacht. Geschäftsführer Gisler geht in acht Jahren in Pension – wer weiss?

Pioniere mit einem Hauch von Idealismus

In Neuhegi sind die Bagger aufgefahren – für eine riesige Genossenschaftssiedlung der Gesewo. Dort soll es um mehr als ums Wohnen gehen.

MARISA EGGLI

Die kleine Genossenschaft Gesewo hat Grosses vor: Sie baut in Neuhegi für 85 Millionen Franken eine Siedlung mit 164 Wohnungen. Im Generationenhaus sollen Jung und Alt nicht nur nebeneinander sondern miteinander leben. Eine Vision, die auch Mitglieder teilen, die sich im Verein «Mehrgenerationenhaus» engagieren.

Mailin Sagelsdorff (22)

Als Tochter des Initiators Hans Suter hat Mailin Sagelsdorff schon früh Feuer gefangen für die Idee des Generationenhauses. «Früher haben Kinder, Eltern und Grosseltern unter einem Dach gelebt.» Die Siedlung in Neuhegi sei eine moderne Form davon. «Man hat eine eigene Wohnung, wohnt aber doch nah beisammen und schaut füreinander.» Dass die Wohnungen erst 2013 bezugsbereit sind, ist für Mailin Sagelsdorff kein Problem. Sie ist noch

mittlen in der Ausbildung zur Siebdruckerin und hat bis zum Abschluss «sowieso nicht genügend Geld». Und auch nachher will sie in einer Wohngemeinschaft leben. Wie in jedem Genossenschaftshaus müssen Mieter nämlich auch fürs Wohnen im Generationenhaus ein Darlehen einzahlen.

Familie Sonderegger-Frey

Martin Sonderegger (57) hat schon länger nach einer neuen Wohnform gesucht. «Ich will nicht nebeneinander, sondern miteinander leben.» Der Mensch brauche die Gemeinschaft, sagt er. Zusammen mit Dorothea Frey (50) präsidiert er den Verein und fühlt sich «ein bisschen als Pionier». Seine Frau war am Anfang noch etwas skeptisch: «Ich will auch mal Wäsche aufhängen, ohne überall schwatzen zu müssen.» Aber im neuen Wohnhaus gebe es ja auch genügend Platz, um sich aus dem Weg gehen zu können.

Die Familie wünscht sich deshalb auch eine Wohnung in der Überbauung, die etwas am Rand liegt. Die zuständige Kommission müsse aber ihre Wunschwohnung zuerst noch absegnen. Überhaupt wird das künftige Zusammenleben im Generationenhaus bereits heute in verschiedenen Kommissionen besprochen. Sogar ihre Kinder Lupino (11) und Livio (9) haben ihre Wünsche eingebracht. Der Jüngere will beispielsweise Platz zum Skaten und nicht nur «Kieswege zum Spazieren». Die beiden können kaum noch aufs Umziehen warten, weil sie sich auf ihr eigenes Zimmer freuen.

Ursula Balzli (74)

Ursula Balzli hat noch etwas Geduld. Als «Vorbereitung aufs Wohnen in Neuhegi» ist die Seniorin vor Kurzem nach Hegi gezogen. Sie mag es, wenn «etwas läuft, wenn man einander hilft und für einander da ist». Das habe sie in ihrer normalen Mietwohnung vermisst und hofft nun, dies in der neuen Siedlung zu finden. Bereits heute engagiert sie sich in Arbeitsgruppen und lernt dort ihre künftigen Nachbarn kennen. «Am Schluss ist die Siedlung wie ein kleines Quartier.»



Vier Generationen mit demselben Ziel: dem Wohnen im Generationenhaus in Neuhegi. Martin Sonderegger, Dorothea Frey mit Livio und Lupino (v. l.), Ursula Balzli (unten links) und Mailin Sagelsdorff (unten rechts). Bilder: Melanie Duchene/Heinz Diener

68 Wohnungen reserviert

Das Generationenhaus in Neuhegi mit dem Namen «Giesserei» lässt die Genossenschaft Gesewo sprunghaft wachsen. Momentan vermietet diese in der ganzen Stadt 99 Wohnungen, ab 2013 werden es 263 sein. Mehr als ein Drittel der Wohnungen im Generationenhaus seien heute reserviert, sagt der Projektleiter und Grüne Gemeinderat Jürg Altwegg. Auch die Finanzierung sei inzwischen gesichert: Raiffeisen investiert in die grosse Überbauung. (meg)

www.giesserei-gesewo.ch