

HERR DER PFANNEN

Nik Gygax ist Koch aus Leidenschaft. Seinem Beruf bleibt er treu, wirtschaftliche Schwierigkeiten hin oder her.



Urs Heller
Chefredaktor GaultMillau

Nik Gygax ist ein genialer Koch und ein katastrophaler Buchhalter. Nach zwei Tagen «Konkurs-Pause» ist sein Gasthof **LÖWEN IN THÖRIGEN BE WIEDER OFFEN.**

GaultMillau-Chef Urs Heller empfiehlt, den hochbegabten 18-Punkte-Chef trotz allen Schwierigkeiten zu besuchen: «Jetzt erst recht ...»

«Ich bin **WIEDER DA!**»

Die vier Herren, die am 2. November vor dem ehrwürdigen Gasthof Löwen in Thörigen BE (Baujahr 1812) vorfuhren, hatten nicht reserviert und interessierten sich weder für das Menü «Aventure Marine», noch für die wunderbar saftigen Cordon bleu und Schnitzel, die es da in der Gaststube gibt. Das Obergericht hatte sie entsandt, vier Konkursbeamte waren, und die haben es von Amtes wegen ja eher mit dem Geld als mit der Gourmandise. Die Herrschaften taten, was sie immer tun, wenn sie zu viert ausrücken: Das Personal umgehend entlassen. Akten und allenfalls Geld sicherstellen. Betrieb schliessen. Konkurs eröffnen.

Nik Gygax, einer der genialsten Köche der Schweiz, am Ende? Denkstel Der Mann hat ein Riesenherz, ein Kämpferherz. Am Tag danach war (endlich) ein versierter Buchhalter zur Stelle, traf ein befreundeter Banker ein, meldeten sich Stammgäste und kündigten moralische und auch finanzielle Unterstützung an. Und zwei Tage später waren auch alle zehn zwangsentlassenen Mitarbeiter wieder da. Mit gemischten Gefühlen zwar, aber bereit, ihren eigenwilligen Chef zu unterstützen. Also dampfte es wieder aus den Töpfen, wurde gerüstet, geschnipselt, geschmort und angerichtet. Der «Löwen» war nach 48 Stunden Zwangspause und Negativschlagzeilen landauf, landab wieder offen.

Strube Zeiten am Tor zum Emmental. Da kann man mit dem Wirt nicht nur über Loup

und Langusten reden. Sondern auch über Chancen und Risiken, beim Abenteuer praktisch am Ende der Welt ein 18-Punkte-Restaurant zu führen.

Nik Gygax, erinnern Sie sich noch an Ihre Schulzeit? Was für Noten brachten Sie eigentlich im Rechnen nach Hause?
Nicht einmal so schlechte ...

Aber Sie können bestätigen, dass Sie zwar ein guter Koch, aber ein schlechter Buchhalter sind.

Ich will nichts beschönigen. Der «Löie» ist meine Bude. Und ich bins, der die Fehler gemacht habe. Am Herd kontrolliere ich alles, bevor ein Teller zum Gast geht. In der Buchhaltung habe ich zu viel «verlauert». Solange ich noch mit meiner Frau zusammen war, klappte es. Gabi hat das ausgezeichnet gemacht. Nach der Trennung ging in der Buchhaltung die Übersicht verloren.

Und dann standen die Konkursbeamten vor der Tür.

Ein bitterer Moment. Aber den habe ich mir selber eingebrockt. Einen kurzen Moment dachte ich ans Aufgeben: «Verkaufst eben den «Löien», ziehst nach Spanien und kochst dort unten weiter», sagte ich mir. Aber die Liebe zu diesem Gasthof ist stärker. Ich hänge an dieser Beiz, und ich will dafür kämpfen.

Sie kämpfen nicht allein.

Nein, die Solidarität ist riesig, und das rührt



DER CHEF KAUFT EIN Das Gemüse holt er aus Nachbarns Garten, bei Fritz «Götterli» Affolter. «Frischer kann die Ware nicht sein», freut sich Nik Gygax.

NIK GYGAX' «LÖIE» ist auch eine einfache Dorfbeiz. Mit Schnipps und Edel-Cordon-bleu



KUNST IN DER BEIZ Galerist Maxe Sommer ist Stammgast im «Löie» und bringt weltberühmte Künstler gleich mit. Ein Bild von Rolf Iseli wird demnächst versteigert – zugunsten der knappen Kasse des Hauses.

mich. Meine Mitarbeiter etwa standen alle wieder da. Der Schreck hat uns noch mehr zusammengeschweisst. Die Gäste melden sich per Telefon, reservieren Tische, kommen vorbei und zeigen, dass der «Löie» auch ihnen etwas bedeutet.

Stellen die Reichen unter den Gästen auch Checks aus ...?

Bis jetzt nicht. Erst gilt es, Ordnung zu machen in meinem Chaos. Ein Buchhalter und ein Banker sind an der Arbeit. Erst wenn wir die Übersicht haben und ein Konzept für die Zukunft des Landgasthofs vorliegt, können wir über Darlehen, Beteiligungen oder den Liegenschaftsverkauf sprechen. Dass ich Hilfe brauche, ist klar.

Der GaultMillau zeichnet Sie seit Jahren mit 18 Punkten aus. Zu viele Punkte für eine Beiz auf dem Land?

Unsinn. Die 18 Punkte sind ein Bubentraum, und ich bin stolz darauf, dass ich sie erreicht

habe. Auswärtige Gäste kommen nicht zu mir, weil mein Schnipps so gut ist, sondern weil ihnen meine kreative Küche so gut gefällt. Das Problem liegt anderswo: Man nimmt mich nur als Spitzenkoch mit Spitzenprodukten und entsprechenden Preisen wahr. Man vergisst, dass es im «Löie» auch eine einfache Beiz gibt, mit günstigen Tagesmenüs und bodenständigen Gerichten. Schnipps, allerdings nach meiner Art, ist in der Gaststube das meistbestellte Gericht. Für die Dorfbeiz muss ich noch mehr Gäste gewinnen; dann kann ich die normalen Schwankungen im Gourmet-Teil besser ausgleichen.

Was brachte Sie so in Schieflage?

Rückblickend gesehen habe ich den «Löie» von meinem «Ätti» zu einem zu hohen Preis übernommen und habe zu teuer umgebaut. Da blieben wenig Reserven. Ein, zwei schwache Monate, und schon wurde es eng. Ich fürchte, mit diesem Problem bin ich nicht

alleine. Wer heute ohne Sponsoren ein Spitzenrestaurant oder ein Hotel führt, hats nicht einfach.

Der Alltag. Erst der Einkauf. Nik Gygax holt beim Nachbarn Fritz «Götterli» Affolter die letzten Rüebli, Lauch, italienischen Peterli, Lattich und Winterspinat aus dem Garten. Besucht in Bützberg BE Gottfried Grob, den ersten «Qualivo»-Landwirt der Welt. 110 Kälber verbringen dort ein den Umständen entsprechend komfortables (viel Stroh, viel Luft, viel Licht), aber kurzes Leben (zehn Monate). Gefüttert werden sie mit einer Mischung aus Maisflocken, Gerstenflocken und Getreide; die ist zwar teurer, tritt aber wegen ihrer Qualität einen Siegeszug durch Europa an. Gygax kauft hier Ragout, Siedfleisch, Leber und vor allem Huft, «so butterzart, wie ich noch nie eine gesehen habe».

110 GLÜCKLICHE

KÄLBER weiden bei Landwirt Gottfried Grob (l.). Dank «Qualvo-Futter» ist die Qualität überlegend. Gygax schwärmt von «butterzarter Hüft».



Vom Einkaufstrip zurück an den Herd. Es gibt viel zu tun. In der vollbesetzten Beiz ist das 17-Franken-Menü besonders gefragt: Salat, Suppe, Zander an einer Senfsauce, Reis und als Aufmerksamkeit des Hauses ein «Mini-Dessert» (gratis). Wer Lust auf mehr hat, ordert Tapas, ein Dreierlei etwa vom Kalb oder aus dem Meer. Uns tuns die Würste an: Der «Papet vaudois» stammt von Claude Porchet aus Bournens VD, die Blut- und Leberwürste vom Dorfmetzger. «Seit wir herausgefunden haben, dass der Koriander wegmuss

aus der Mischung, sind sie wunderbar», lacht Gygax. Alles ist eigentlich wunderbar hier, auch vermeintlich Einfaches wie Schnipso oder Cordon bleu. «Logisch», meint der Chef, «eine Brigade, die auf grosse Küche spezialisiert ist, gibt sich auch bei simplen Sachen mehr Mühe. Wir sind uns gewohnt, präzise und qualitätsbewusst zu arbeiten.» Im Gourmet-Teil werden die grossen Menüs aufgetragen, abends ist ein Bankett angesagt, im wunderschönen Schloss Thunstetten, wo Gygax gewissermassen der Schloss-Koch ist.

In der Gaststube treffen wir einen Mann mit wachen, listigen Äuglein und von gewinnender Art. Maxe Sommer, Galerist und Freund des Hauses. Er kommt viel hierher mit seinen berühmten Künstlern, mit Franz Gertsch etwa oder mit Rolf Iseli. «Potzhimmellandeieren», sagt Maxe, «der Nik ist so ein genialer Koch. Den müssen wir jetzt «a de Ohre ziehe», dafür sorgen, dass er sich auch um die Buchhaltung und nicht nur um die Küche kümmert. Und helfen müssen wir ihm auch!» Maxe Sommer wird ein Bild versteigern, das ihm Rolf Iseli überlässt und den Erlös dem «Löwen» zukommen lassen. «Die Hülle des Unbekannten» heisst das grossartige Werk. «Hülle des Unbekannten», schmunzelt Maxe, «das passt doch irgendwie zur Situation, in der unser Freund Nik zurzeit steckt.» Dem ist nichts beizufügen. ■



LÖWEN NIK GYGAX

Langenthalstrasse 1
3367 Thörigen BE

Tel. 062 - 961 21 07

Fax 062 - 961 16 72

www.nikgygax.ch oder

www.grandestables.ch

Geschlossen: Sonntag, Montag

Auszug aus

GAULT & MILLAU

Guide.
Schweiz

Der Reiseführer für Gourmets

2008



800 Restaurants getestet, bewertet
und kommentiert

OOO Ringier

**Die besten Hotels
der Schweiz**

**LÖWEN NIK GYGAX**

Langenthalstrasse 1

062 961 21 07

Fax 062 961 16 72

www.grandestables.ch/löwen oder

www.nikgygax.ch

nikgygax@bluewin.ch

Nik Gygax

Geschlossen: Sonntag, Montag

M 70.--/90.-- / L 40.-- / D 100.--/195.-- /

À la carte 65.--/100.--

Wenn's sein muss, kämpft der «Löie»-Wirt wie ein Löwe um seinen Gasthof aus dem Jahr 1812. Vor ein paar Monaten war's nötig. Weil Nik Gygax besser kochen denn rechnen kann, musste er seinen Betrieb von Amtes wegen schliessen. Nach 48 Stunden war der Schrecken vorbei: In der alten Küche wurden die Fonds neu angesetzt, die treue Brigade war zum Neustart bereit. Gut so, denn auf so einen tollen Kerl mit einem Übermass an Talent und Leidenschaft für grosse Küche möchte die Gourmetwelt nur ungerne verzichten. Nik Gygax ist ein Alleskocher. Deshalb kehren wir auch gerne mal in seiner Dorfbeiz ein, wo das Frischproduktemenü emmentalisch-zurückhaltend mit 17 Franken kalkuliert wird; das Mini-Dessert dazu gibt's erst noch gratis! Blut- und Leberwürste vom Dorfmetzger sind dort zu haben, ein wunderbarer «Papet vaudois» mit Würsten von Claude Porchet aus Bournens VD auch.

«Fortgeschrittene» setzen aufs Tapas-Trio, mal von Krustentieren, mal vom Kalb. Renner in der Dorfbeiz: Niks berühmtes Cordon-bleu. Und Schnipo, «aber von allerbesten Qualität », lacht der Patron.

Im Gourmetrestaurant wird's edler. Auch hier stammt vieles aus der Region: Rüepli, Lauch, italienischer Peterli und Spinat aus Nachbars Garten. Ragout, Siedfleisch, Leber und butterzarte Huft von «Qualivo»-Kälbern, die im nahen Bützberg BE aufgezogen werden. Die ganz grosse Leidenschaft gilt allerdings dem Meergetier: «Aventure Marine» heisst das Codewort für die kulinarische Reise an den Atlantik. Hat Nik Gygax bei der Menüzusammenstellung freie Hand, kann's so aussehen: ein paar Tranchen Patanegra-Schinken zum Apero. «Les œufs d'Iran», eine luxuriöse Kaviarvariation. Gänseleber der Spitzenklasse, raffiniert verarbeitet. Und dann der genialste Gang: bretonischer Hummer «au vin de Pauillac». Was für eine Qualität, was für eine Präzision bei der Zubereitung! Nach so viel Luxusprodukten wird ein Kontrastprogramm fällig: Schweinefleisch! Das Carré stammt aus Andalusien, und der Chef brät es so, dass das Fleisch saftig bleibt; das Spargelragout passt prima dazu.

Une weil's nicht immer ein ganzer Käsewagen sein muss, der da an den Tisch rollt, entscheidet sich der Patron gerne für ein Produkt der Extraklasse: Tomme fleurette de Rougemont! Für diesen grossartigen Käse pilgern Spitzenköche wie Fredy Girardet, Philippe Rochat oder eben Nik Gygax gerne in die Waadtländer Berge. Unsere Wünsche nach Thörigen? Kulinarisch keine, Gygax hat uns noch nie enttäuscht. Aber wir wünschen ihm trotz abgelegener Adresse möglichst viel Kundschaft. Auf dass der «Löwe» seinen Kampf gewinnt.