

Jede Leidenschaft hat ihren Preis

Der Spitzenkoch **Andreas Blattner** hat Talent, Ehrgeiz und ein grosses Herz. 2012 pachtete er die «Künstlercantina» in Müllheim. Nun verlässt er Ende Mai das Restaurant und geht einige Monate nach Kanada. Das grosse Engagement habe sich auf die Dauer nicht ausgezahlt.

URS OSKAR KELLER

Herr Blattner, warum verlassen Sie nach dreieinhalb Jahren die «Künstlercantina» in der Stiftung Bildhauerschule Müllheim?

Andreas Blattner: Woche für Woche investiere ich viel Zeit in die Cantina. Zeit, die sich energie-mässig und wirtschaftlich auf die Dauer nicht auszahlt. Primär wollte ich meinen Gästen Freude bereiten – und natürlich davon leben! Ich hatte ein gutes Um-



Andreas Blattner kurz vor der Eröffnung der «Künstlercantina» im Herbst 2012.

Archivbild: Reto Martin

«Wir haben nicht auf Sterne hingearbeitet. Unser Ziel war es, die Gäste zu erfreuen.»

feld, das mich unterstützte. Doch der Aufwand war und ist kolossal.

Wie kam es so weit?

Blattner: Nach Jahren der Wanderschaft erfüllte ich mir 2012 hier in Müllheim meinen Traum eines eigenen Restaurants und pachtete die Künstlercantina. Mit viel Freude und Herzblut betreibe ich seither das Restaurant bei der Bildhauerschule. Nun wird es aber Zeit, neue Wege zu gehen. Nach reifen Überlegungen habe ich mich Anfang Jahr entschieden, die Cantina Ende Mai zu verlassen. Wie es danach weitergeht, ist noch offen. Meiner grossen Leidenschaft fürs Kochen bleibe ich treu. Nach Jahren der Selbständigkeit möchte ich wieder mehr Zeit für anderes haben, und Beruf und Privates in beste Balance bringen.

Besteht nicht für den, der stets für das Wohlergehen anderer sorgt, die Gefahr, selbst auf der Strecke zu bleiben?

Blattner: Sicher. Dieses Risiko besteht in der Gastrobranche. Ich habe mir Grenzen auferlegt und nur realistische Ziele gesetzt. Natürlich brauche ich auch die Herausforderung, aber ich überfordere mich nicht.

Sie sind ein mutiger und kompromissloser Mann. Ist Ihr Traum vom eigenen Restaurant und der Selbständigkeit jetzt ausgeträumt?

Blattner: Ausgeträumt würde ich nicht sagen. Mein Traum hat sich mit der «Künstlercantina» in Müllheim erfüllt.

Sie erscheinen hart und anspruchsvoll mit sich selbst. Sind Sie ein Perfektionist?

Blattner: Die Qualität ist mir in der Küche sehr wichtig. Ich bin natürlich nicht in allen Lebensbereichen ein Perfektionist.

In der Schweiz ist die Bedeutung der Gastroführer wie Michelin oder Gault Millau gross. War das nicht frustrierend, dass Sie die Gastrokritiker kaum beachteteten?

Blattner: Wir – das heisst ich und mein kleines Team – haben nicht auf Sterne und Punkte hingearbeitet. Unser Ziel war immer, unsere Gäste zu erfreuen. Ihr Lob bedeutete uns mehr als die Leitfäden zum feinen Essen.

Besteht bei viel Erfolg nicht die Gefahr, abzuheben?

Blattner: Nein. Ich bin ein bodenständiger Mensch.

Wie definieren Sie Erfolg?

Blattner: Wenn Gourmets bei uns einen schönen Abend erleben und mein Team gerne zur Arbeit kommt.

«Ob Millionär oder Student, hier sollen alle miteinander ins Gespräch kommen», sagten Sie 2012.

Hat das in der «Künstlercantina» geklappt?

Blattner: Ja. Es ist aber immer von der Situation bestimmt. Man muss sich nicht unbedingt miteinander unterhalten, aber unser Konzept hat viele überzeugt und auch begeistert. Die vielen Stammgäste belegen das.

War es für Sie schwierig, gute Regionalprodukte und Produzenten zu finden?

Blattner: Überhaupt nicht. Es gibt im Thurgau sehr gute Produkte und Produzenten. Das Obst beziehe ich von Verwandten, Gemüse, Früchte, Fleisch, Öle und Essig aus der Region. Das Mehl liefert Urs Wahrenberger von der vorzüglichen Mühle Lamperswil und das Biogemüse

Zur Person Ein Koch aus Frauenfeld

Der gebürtige Frauenfelder Andreas Blattner (31) begann seine Laufbahn mit einer Lehre im Viersternehotel Belvédère in Schuls GR (2001 bis 2004) und im Hotel Alex in Zermatt. 2012 war er Chef de Partie im «House of Switzerland» an den Olympischen Sommerspielen in London. Am 12. Oktober 2012 wurde er Pächter der «Künstlercantina» in Müllheim. Andreas Blattner ist ledig und lebt in Frauenfeld. (uok)

hole ich bei Renato Horat in Lengwil ab.

Die Markenzeichen Ihrer Küche sind Konzentration und Reduktion. Auf den meisten Tellern finden sich drei Hauptdarsteller – das klassische Prinzip mit drei markanten Geschmäckern?

Blattner: Genau! Ich konzentriere mich auf diese drei Zutaten und versuche dann die drei verschiedenen Versionen in bestmöglicher Kombination zu servieren.

«Man muss sich seine Freizeit nehmen, sonst bleibt man auf der Strecke.»

Das Reduzierte auf dem Teller gefällt mir. Weniger ist oft mehr!

Sie wollten seit Ihrer Jugend Koch werden. Das Ansehen der Primadonnen am Herd ist heute kolossal. Die Verfeinerung des Lebensgenusses beim Essen und Trinken ist Teil des öffentlichen Gesprächs. Gute Zukunftsaussichten – und nun wollen Sie mit Ihrer Partnerin Kanada bereisen. Und nachher?

Blattner: Danach suche ich in der Schweiz wieder eine neue Anstellung in der Gastronomie. Ich freue mich auf eine neue Herausforderung! Die Arbeit eines Spitzenkochs ist sehr hart, die Angst, den immensen Anforderungen nicht mehr zu genügen auch. Druck und Stress können enorm sein. Das ist eine Realität. Kochen ist ein grosser Stress und man muss wissen, wie damit umzugehen ist. Man muss sich seine Freizeit unbedingt auch nehmen, sonst bleibt man selbst auf der Strecke.

Was sind für Sie die grössten Herausforderungen im Leben?

Blattner: Glücklich im Beruf und im Leben zu sein. Eine neue Stelle mit ausgeglichener Work-Life-Balance zu finden, bei der ich das Privat- und Berufsleben besser miteinander koordinieren kann.

IN DER TZ VON 1916

Ein Leidwerker und zwei Schinkenliebhaber vor Gericht

August Meier, Hilfsarbeiter von Buch-Uesslingen, geb. 1884, ist angeklagt des Versuches des gefährlichen Diebstahls und des ausgezeichneten Diebstahls im Wertbetrag von unter 200 Fr. Er ist geständig. Seine beiden Kameraden Otto Jagen, Polier von Hüttwil, geb. 1882, und Adolf Ogi, Schlosser von Langnau, Kt. Luzern, geb. 1892, sind angeklagt der Teilnahme. Jagen ist geständig, Ogi nicht.

Der Angeklagte Meier war früher mehrere Jahre bei Konrad Wiesmann, Schulpfleger in Oberneunforn, als Dienstknecht in Stellung. Als er später mit dem Armenpfleger in Uesslingen zusammenkam, soll ihm dieser mitgeteilt haben, sein früherer Meister habe sich geäussert, sein früherer Knecht sei

etwas «leicht» gewesen. Dies soll Meier geärgert haben, und er will damals den Entschluss gefasst haben, seinem früheren Meister einmal zu «leidwerken».

Dietrich und falsche Bärte

Meier teilte seinen Entschluss dem Jagen mit und fügte bei, man könnte dort Speck und Schinken holen. Dem schon mehrmals vorbestraften Jagen leuchtete der Gedanke ein. Auch bemerkte er, er könnte einen Dritten mitbringen, der ein grosser Schinkenliebhaber sei. Dieser Dritte war der Ogi, der in seinen Mussestunden gelegentlich Dietriche anfertigte. Jagen bestellte derlei Dietriche und sorgte ausserdem für falsche Bärte, die der Bruder Jagens bei dessen Lehrmeister entwendete.

Nachdem sich die drei Kameraden am 30. Sept. 1915 in einer italienischen Kantine in Zürich getroffen hatten, fuhren sie mit der Bahn nach Frauenfeld. Dort stärkten sie sich noch mit Speise und Trank und gingen dann zu Fuss nach Oberneunforn. Dort öffnete Meier den Stall seines früheren Meisters mit einem Dietrich. Dann ging er durch Stall und Tenne in den Keller, wo er von einer Stange vier bis fünf Stück geräuchertes Schweinefleisch wegnahm, das er im Rucksack versorgte, den ihm Jagen und Ogi hielten. Das Aufsprengen eines Fensters zum Wohnhaus gelang ihnen ebenso wenig wie ein Einbruch mittels Dietrich. So machten sich die drei mit ihrem gestohlenen Fleische davon.

In einer Scheune bei Ossingen übernachteten sie. Dort wurden sie vom Besitzer aufgescheucht. Da sie dem Stationsvorstand und den anderen Passagieren am Bahnhof Ossingen aufgefallen waren und Schlimmes befürchteten, verliessen sie den Zug Richtung Winterthur wieder und flohen in der Richtung Dachsen. Dort wurden sie von Bauern auf Anweisung des Landjägers verhaftet, wobei Jagen mit einem Revolver drohte.

Es war bloss ein Spaziergang

In der Untersuchung verwickelten sich die drei in mannigfache Widersprüche. Schliesslich bequerten sich Meier und Jagen zu einem Geständnis, während Ogi, der ein-

zige Verheiratete der Gesellschaft, aus Rücksicht auf seine Familie behauptete, er habe geglaubt, es handle sich um einen Spaziergang und er wisse vom Diebstahl nichts, da er wegen Einnahme von drei Deziliter Schnaps seiner Sinne nicht mehr mächtig gewesen sei.

Gefährlicher Diebstahl

Die Kriminalkammer sprach den Meier des Versuchs des gefährlichen Diebstahls im Wertbetrage unter 200 Fr., die Angeklagten Jagen und Ogi der Teilnahme am Versuch des gefährlichen Diebstahls und der Teilnahme am ausgezeichneten Diebstahl im Wertbetrage unter 200 Fr. schuldig und verurteilte den Meier zu einer Arbeitsstrafe von 4 ½ Monaten, den

Jagen zu einer Arbeitsstrafe von 4 Monaten und den Ogi zu einer Haftstrafe von 2 ½ Monaten. Die Untersuchungskosten haben Meier zu ⅓, Jagen zu ⅓ und Ogi zu ⅓, die Kosten der Verhandlungen Ogi zu ⅓, Meier und Jagen je zu ⅓ zu tragen.

Beim Strafaussmass wurde berücksichtigt, dass Meier der Täter, Jagen aber der geistige Leiter war, während Ogi als von seinem Freunde Jagen verführt gelten konnte, der mitgegangen mitgefangen worden war.

Zugunsten der Angeklagten sprach der gute Leumund bei Meier und Ogi, sowie dass sie bei ihrer Flucht das gestohlene Fleisch samt Rucksack wegwerfen hatten, so dass dieses wieder zurückerstattet werden konnte.