

SALAT IST MEHR ALS GRÜNZEUG AN ESSIG UND ÖL



Der in Steckborn aufgewachsene Thurgauer Spitzenkoch Urs Wilhelm (73) aus Altnau verrät uns sein Dressing-Geheimnis und empfiehlt den köstlichen Gartenkräutersalat. Salat ist mehr als Grünzeug an Essig und Öl. Gäste sagen, die Sauce sei eine leichte Droge. Unser Autor hat sie probiert.

«Wilhelms Salat ist ein Muss, weil er eine erlesene Vielfalt an bitteren und sanften, zarten sowie pfeffrigen Blättern und Kräutern vereint; alleine oder mit Kalbsmilken oder Scampi – für mich ein Einstieg von anregender Köstlichkeit», sagt ein Stammgast aus Friedrichshafen. Keine seiner besonders anspruchsvollen Gäste müssen hier über eine saure Salatsauce mäkeln. Sie ist perfekt abgeschmeckt – Salade gourmande à la Wilhelm. «Einfach der Wahnsinn und unwiderstehlich!», schwärmt seine Begleiterin, die gerne nach Altnau ins «Vorzimmer zur Glückseligkeit» pilgert. Die frisch gebackenen Brötchen tunkt sie am liebsten in die Salatsauce oder löffelt den Rest – als sei es ein Süppchen – aus dem Teller. Food-Knigge hin oder her. Sein einzigartiger Salat ist in seinem Standardprogramm nicht wegzudenken.

KRÄUTER KOMMEN AUS DEM DORF

Die Altnauer Gärtnerin und «Kräuterfee» Luzia Braun kultiviert für Wilhelm in ihrem 800 Quadratmeter grossen Garten über 80 Sorten Küchenkräuter, davon 20 verschiedene Basiliken.

BILDERBUCHREIFES BOUQUET

Er ist ein Renner und Longseller: Jeder Gast rühmt seinen Salat, aus Blättern und Gewürzkräutern, zu einem bilderbuchreifen Bouquet mit knackigen Kopfsalatherzen, Eichblatt, Sauerampfer, Fenchelkraut, Ananassalbei, Basilikum, Zitronenmelisse, junges Maggikraut, Estragon, Eiskraut, Rucola, Bärlauch, Petersilie arrangiert. Nur das Frischeste und Beste findet da Eingang und wird von Meisterhand zu schönen und wohlschmeckenden Kunstwerken inszeniert. Nicht einmal ein Florist könnte den Wilhelmschen Salatteller schöner stecken als er. Fingerfertigkeit gepaart mit einem untrügerischen Sinn für Farbe, Form und geschmackliche Harmonie ist ihm eigen und bildet eine besondere kulinarische Symbiose. Auf dem bunten Salat thront auch mal ein halber Maine-Hummer frisch abgekocht und fleischig-zart. Urs Wilhelm: «Der einfache Kopfsalat ist für mich die Mutter vieler Salate und zählt deshalb – mit Eichblatt- und Eisbergsalat – auch zu meinen Favoriten.» Davon verwendet er nur die Herzen, den Rest kiegeln die glückliche Hühner seiner «Kräuterfee» Luzia Braun.

DER KOCHKÜNSTLER

Urs Wilhelm – ein Bär von einem Mann und Seele von einem Koch – verwöhnt seine Gäste

seit 26 Jahren im hübschen Jugendstilhaus im Bodensee-Dorf in einer Mischung aus schweizerisch-französischer Küche. Der heute 73-Jährige wurde mit der höchsten Ehre der Gastronomie gekrönt, einen Stern vom Guide Michelin – 17 Jahre in Folge! Anzusehen ist ihm das nicht. Der Thurgauer gleicht mit seinen langen Haaren und Bart eher einem Kunstmaler. Das Tragen seidener Foulards und das Sammeln von Bildern und Antiquitäten gehören heute ebenso zu seinem Markenzeichen wie seine bunten Salate.

Kochen war stets eine seiner Leidenschaften. Seine Freude am Kochen betreibt er seit Jahrzehnten mit viel Liebe, Können, Lust an der Perfektion und extremem Qualitätssinn – heute als Rentner ohne Druck und (Gastroführer-)Ratings. Wilhelm kann es aber einfach nicht lassen, in seinen geliebten Kochtöpfen zu rühren. Sein «feu sacré» wird wohl noch einige Zeit glühen.

DER UNERSÄTTLICHE

Der besessene Alleinkoch, ein Urgestein in der Qualitätsgastronomie, lässt sich nur schwer in die Gastrolandschaft von heute einordnen. «Ich mache eine modern interpretierte, lustvolle 1960er-Jahre-Küche.» Dabei legt er grössten Wert darauf, dass alles frisch zubereitet wird und nur erstklassige Zutaten verwendet werden. Was die Produkte angeht, ist er der Unerstättliche geblieben. Die sehr anspruchsvoll hergestellten Saucen hätschelt und pflegt er wie kleine Kinder.

WIE EIN SCHÖNES ZUHAUSE

Der kreative Patron hat sich in seinem 1912 erbauten «Schäfli» ein Refugium des Aussergewöhnlichen eingerichtet: Möbel, Schränke und Lampen verschiedenster Stilrichtungen, die Wände voller Bilder, Plastiken, Nippes und Accessoires. Sie laden zum wohligen Verweilen ein. Dezentler Blumenschmuck rundet das Restaurant des barocken Kochkünstlers eindrucksvoll ab. Das Ganze hat einen sehr persönlichen Charakter und ist ein besonderes Museum für Lebensfreudige. Geniesserische Stammgäste auf Kanapees und der gute Service – ist wie ein schönes Zuhause. Nur schmeckt es hier besser, will sagen exzellent.

INFORMATIONEN

Urs Wilhelm's Restaurant, Kaffeegasse 1, 8595 Altnau, Telefon 071 695 18 47, www.urswilhelm.ch.
Öffnungszeiten: Freitag, Samstag und Sonntag ab 16 Uhr. Reservation nötig.
Das Schäfli liegt genau zwischen den zwei Kirchen und ist ein «Vorzimmer zur Glückseligkeit».

AUCH EIN SALAT KANN EROTISCH SEIN

Urs Wilhelm betreibt eine gastronomische Marktnische höchster Qualität und ist immer auf der Suche nach dem Besten. Eglifilets vom Bodensee gibt es nur vom Tagesfang – oder keine. Das «à la carte»-Angebot – saisonal abgestimmt – ist bestückt mit dem berühmten Salat, Kalbsmilken, Pilzgerichten, Hühnercurry, Tafelspitz, Rindsfilet Stroganoff, kaiserlich-königlichen Wiener Schnitzeln, ganz gebratenen Barberie-Enten und vielem mehr. Der «Couturier der kulinarischen Gelüste», wie er sich auch nennt, zelebriert keine grossen Menüs mehr. Bei ihm kann auch ein Salat erotisch sein. Die überregionale Stammklientel schätzt es,

dass Gattin Rita Wilhelm vier moderne, komfortable Gästezimmer und ein verträumtes Sommergärtchen für den Apéro betreut. Insgesamt 25 Plätze bietet Wilhelm in seinem Restaurant an. Für einen Besuch empfiehlt sich eine rechtzeitige Reservation. Das «Schäfli» an der Altnauer Kaffeegasse 1 öffnet nur noch von Freitag bis Sonntag jeweils ab 16 Uhr. Über Preise spricht man bekanntlich nicht. Im «Schäfli» muss man wohl tiefer ins Portemonnaie greifen, aber zu Recht. Wilhelm ist in jedem Fall seinen Preis wert. «Wir sind grosszügig im Geben und grosszügig im Nehmen», sagt der Patron.

Von Urs Oskar Keller, Text und Fotos

URS WILHELMS SALATSAUCE

Der Hauptbestandteil Urs Wilhelms Salatsauce ist Öl, in diesem Fall Oliven- und Erdnussöl, weil es für uns Europäer am besten mit rohem Gemüse harmoniert. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, denn nur so entstehe die beste Bindung mit dem Öl. Eine Salatsauce wird immer erst in letzter Minute über den Salat gegossen! Eine gute Hühnerbouillon ist wichtig. Sie kann auch selbst zubereitet und dann portionenweise tiefgekühlt werden. Schliesslich sollte die Zwiebel nicht vergessen werden. Auch Knoblauch hat, in geringerer Menge, seine Berechtigung in der Salatsauce. Die aufwendige Sauce kann man nicht in kleineren Mengen zubereiten. «Man könnte die Sauce doch auch gemeinsam mit anderen Freunden und Freundinnen zubereiten und dann teilen», meint der Spitzenkoch.

ZUTATEN

8 Eigelb
350 g Mayonnaise, zum Beispiel von «Thomy» à la française.
400 g Senf (zum Beispiel «Thomy», mild)
3,5 dl kalt gepresstes Olivenöl
1,25 Liter Erdnussöl
2,5 dl Aceto Balsamico di Modena-Essig
2,5 dl Bordeaux- oder Chianti-Rotweinessig
1,35 Liter Hühnerbouillon
40 g Salz
35 g Pfeffer, geschrotet
110 g Kristallzucker

Folgende Zutaten hacken und später begeben:

8 Zwiebel, mittelgross 20 g Basilikum
50 g Knoblauchzehen, geschält 500 g Liebstöckel
2 EL Estragon, getrocknet



ZUBEREITUNG MIT DER KÜCHENMASCHINE

Die Eier cremig schlagen. Danach Mayonnaise und Senf dazugeben. In kleinen Mengen die beiden Öle einmulgieren. Anschliessend den Essig beifügen sowie die Hühnerbouillon einrühren. Zucker, Salz, Pfeffer beifügen. Zum Schluss die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Liebstöckel und Estragon dazugeben – wiederholt alles gut rühren. Die sämige und braune Sauce zwei Tage im Kühlschrank ziehen und fermentieren lassen. Anschliessend das Ganze durch ein grobes Sieb seihen. Die Feststoffe mit Gummihandschuhen nochmals gut «ausdrücken» und dadurch den Ertrag steigern. Im Anschluss die ganze Sauce durch ein feines Sieb giessen. Vielleicht nach «persönlichem Gusto» nachwürzen. Über den gut gewaschenen, in mundgerechte Stücke gezupften und getrockneten Salat giessen. Die Sauce wird auch gerne für Wurst- oder Siedfleischsalat serviert. Sie ist zwei Wochen im Kühlschrank haltbar. Urs Wilhelm: «Falls Sie zu viel Sauce gemacht haben – einfach in Gläsern an Freunde und Nachbarn verschenken!» Vorsicht: Das cremige Dressing hat Suchtpotenzial!