

Der «Hirschen» gehört seit diesem Jahr zur kulinarischen Elite



Nach Engagements im In- und Ausland bleiben sie erst mal in Mandach sesshaft: Nadja Schuler und Stephane Wirth mit Sohn Even im «Hirschen» in Villigen.

Quelle: Chris Iseli

Das Restaurant «Hirschen» in Villigen ist erstmals im «Gault Millau» aufgeführt und erreicht gleich 13 Punkte und das, obwohl die Geschäftsführerin Nadja Schuler nicht mehr damit gerechnet hat, dass überhaupt ein Tester vorbei kommt. von Andreas Greg

Kommentare

Nur wenige Wirte können je von sich behaupten, einmal in der gastronomischen Königsklasse, dem «Gault Millau», vertreten zu sein. Beim Villiger Restaurant Zum Hirschen war dies nun zum ersten Mal der Fall.

Dass die Gastwirtschaft im kantonalen Vergleich zusammen mit sechs Konkurrenten bei der Bewertung für den «Gault Millau» die geringste Punktzahl erreicht hat, täuscht keineswegs über den Erfolg hinweg, dass sie sich im Restaurantführer neu mit den Gourmetküchen messen darf.

In den «Gault Millau» schaffen es nur jene Lokale, die die 12-Punkte-Marke knacken können – ein Meilenstein für jede Gourmetküche. Von insgesamt 20 Punkten hat das Restaurant Hirschen, das letztes Jahr noch nicht aufgelistet wurde, auf Anhieb deren 13 erreicht. Mit der Aufnahme in den renommierten Restaurantführer gehört der «Hirschen» aus Villigen von nun an auch offiziell zur kulinarischen Elite.

So haben die beiden Geschäftsführer Nadja Schuler und Stephane Wirth eines ihrer langjährigen Ziele erreichen können. «Früher haben wir alles darangesetzt, in den Restaurantführer zu kommen. Aber eigentlich haben wir nicht mehr damit gerechnet, dass eines Tages ein Tester bei uns vorbeikommt», freut sich Schuler.

Umso grösser ist die Freude, dass es nun mit dem «Hirschen» geklappt hat. Auf die Bewertung haben sich die beiden Geschäftsführer derweil nicht speziell vorbereitet. Die Gäste, die das Restaurant getestet und bewertet haben, hätten sie nicht erkannt. Erst als sie vom Gault-Millau selbst kontaktiert wurden, ist ihnen dies bewusst geworden.

Mit Kupferpfannen zum Erfolg

Inwiefern sind die 13 Punkte denn gerechtfertigt? «Wir servieren stets saisonal und wechseln unsere Karte alle fünf Wochen», betont Schuler. Ausserdem zeichne sie ein guter Mix von klassischem und modernem Service aus: «Wir bereiten beispielsweise einige unserer Gerichte in der Kupferpfanne zu und servieren diese auf modernen Tellern.»

Auch auf das Anrichten werde grossen Wert gelegt. «Das Auge isst bekanntlich mit», meint die Mandacherin. Nach diesen Prinzipien richtete sich das Wirt-Paar bereits bei der Übernahme des Villiger Lokals vor knapp drei Jahren. «Wichtig ist, dass der Gast gerne zu uns kommt und nach einem schönen Abend das Restaurant mit einem Lächeln im Gesicht verlässt.»

Kaum ist die Bewertung im «Gault Millau» geschrieben, bahnt sich bereits ein Ziel für das nächste Jahr an: «Einen Punkt mehr zu holen, wäre schön», meint Schuler. Um dies zu erreichen, bleiben die beiden Wirte bei dem System, das sich bis anhin bewährt hat.

«Uns ist es wichtig, dass unseren Gästen klar ist, dass sich im Lokal trotz der Auszeichnung nicht viel ändern wird – weder die Küche noch die Preispolitik», stellt Nadja Schuler klar. Die zahlreichen Gäste seien für sie eine Bestätigung, «dass wir es nicht so verkehrt machen». Dass nun auch der Restaurantführer diese Mühen würdigt, stützt diese Aussage zweifelsohne zusätzlich.

Damit gehört der «Hirschen» dem prestigeträchtigen Gourmetbuch zufolge nun zu den 20 besten Restaurants im Kanton. Es ist der erste gemeinsame Vorstoss des Paares in den bekannten Restaurantführer.

Bevor sie gemeinsam den «Hirschen» übernahmen, waren die sie bereits in zahlreichen renommierten Restaurants tätig und bekochten auch schon die Gäste an der Weltausstellung in Schanghai, wo sich die Köche, die zusammen einen zehntonatigen Sohn haben, kennen lernten. Schuler war zudem auch schon Teil der Junioren-Kochnationalmannschaft, mit der sie Gold errang.

Mit der «Gault Millau»-Auszeichnung schliesst sich für die 30-Jährige ein Kreis: Wenn auch der Beruf sie bis zum asiatischen Kontinent getragen hat, lernte Schuler das Handwerk des Kochs im Paul-Scherrer-Institut, das sich wie der «Hirschen» ebenfalls in Villigen befindet.

Dort werden die beiden Geschäftsführer in naher Zukunft auch sesshaft bleiben: Erst letztes Jahr haben sie ihr Haus in Mandach bezogen. Dort möchte sich das Paar neben seinem Restaurant nun vor allem auch dem Sohn widmen. Vielleicht wird er ja eines Tages

seinen Eltern beruflich nacheifern wollen.

(az Aargauer Zeitung)
