

Wachtmeister Kuchler steigt auf. Rico Zandonella zaubert

Kriegt Zürich einen neuen Koch-Star? **CHRISTIAN KUCHLER** («Hirschen», Eglisau) ist der ehrgeizige «Aufsteiger der Saison». Auch ein fröhlicher Routinier macht mächtig Dampf: **RICO ZANDONELLA** in Küsnacht.

VON **URS HELLER**,
CHEFREDAKTOR GAULTMILLAU

Christian Kuchlers CV ist lesenswert: Lehre in der Schlossklinik Mammern (Spezialgebiet: das Leben nach dem Herzinfarkt), «Karriere» im Militär: Küchenchef, Wachtmeister (Spezialgebiet: Kochen mit wenig Geld für 500 Mann). Die anderen Kapitel im Lebenslauf: Aufgewachsen im 18-Punkte-Restaurant seines Vater Wolfgang («Schäfli», Wigoltingen). Traumjob bei Alain Ducasse in Paris; der beschäftigt eigentlich nur französische Köche, aber irgendwie hat es «le petit Suisse» geschafft; reich wurde er im «Plaza Athenée» nicht (16-Stunden-Tag, keine 800 Euro im Monat), reich an Erfahrungen schon.

Kuchler hat Starpotenzial. Der GaultMillau hatte ihn schnell im Visier («Entdeckung des Jahres 2010»), schickt ihm heute den 17. Punkt und den Titel «Aufsteiger des Jahres» ins historische Haus am Rhein. Der erst 28-jährige Chef begeistert mit seinen unglaublich arbeitsintensiven, tiefen Saucen, mit



Grosse Küche mit kleiner Crew Rico Zandonella und seine Mini-Brigade in den «Kunststuben».

seinen sorgsam ausgesuchten Produkten, mit einer Kreativität, die nie überbordert, sondern professionell gebändigt wird. Wir vermuten: Bei 17 Punkten wirts nicht ewig bleiben.

Applaus für einen, der seit Jahrzehnten im Geschäft ist und sich dennoch immer «neu erfindet». Rico Zandonella, Horst Petermanns genialer Partner, ist seit zwei Jahren der Boss der «Kunststuben» in Küsnacht ZH. Er hat instinktiv alles richtig gemacht: Die Kundschaft verjüngt, die Preise gesenkt, die Atmosphäre im Restaurant verändert. Dort gehts jetzt so locker und lustig zu und her, dass die Installa-

tionen des verrückten Tessiner Designers Carlo Rampazzi so richtig passend sind. Aber aufgepasst! Lustig-lässig ist es nur an der Front. Draussen in der schon fast verboten kleinen Küche wird knallhart gearbeitet. Es gilt noch immer, was Petermann verordnet hat: beste Produkte, unglaubliche Saucen. Klassische Küche als

Ausgangspunkt. Striktes Molekular-Verbot. Auf dieser strengen Basis entwickelt 18-Punkte-Chef Rico Zandonella seinen eigenen Stil: ein raffiniertes Spiel mit Aromen (dreierlei Zitronen in einer Sauce!). Eine tägliche Hommage an seine Heimat Tessin («Rico's Carbonara» mit Onsen-Ei, Lardo und Gänseleber!). Enten und Poularden im Hauptgang. Auguri, Rico!

Best of Zürich? Die 18-Punkte-Chefs Hans-Peter Hussong («Wirtschaft zum Wiesengrund», Uetikon am See) und Heiko Nieder («Dolder Grand») führen das Rating zusammen mit Rico Zandonella an. Antonio Colaianni («Mesa») klettert auf 17 Punkte.

Fotos Marcus Gyger, Hervé la Cunff



Der «Aufsteiger des Jahres»! Christian Kuchler («Hirschen», Eglisau) klettert auf 17 Punkte. Dank tollen Produkten (Wildenten aus Schottland), dank harter Arbeit.