



**CHRISTIAN KUCHLERS**  
 (29) Gault-Millau-Karriere hat mit 24 Jahren angefangen. Im Restaurant La Passion im Hirschen in Eglisau hat er sich in den letzten drei Jahren den 17. Punkt und den ersten Stern erkocht.

# «Ich gehe meinen eigenen Weg»

Aufgezeichnet von: Salome In-Albon | Fotos: Linda Pollari

Vorspeise (einfach, 20 Min.)

## SOMMER-COCKTAIL mit Jakobsmuscheln

2 Tomaten, 1 Mango 1 Avocado	und schälen und in grobe Würfel schneiden.
50 g Ingwer, ½ Salatgurke ½ Stangensellerie	und in Brunoise schneiden.
4 Radieschen 8 Gambas (Black Tiger) 4 Jakobsmuscheln	in dünne Scheiben schneiden. und ganz kurz scharf anbraten (dabei nicht vergessen, einmal tief durch die Nase einzuatmen) und sofort in Stücke schneiden.
etwas Olivenöl, etwas Limettensaft, Fleur de Sel schwarzem Pfeffer	Alles vermengen und mit  und abschmecken.
Etwas frische, glatte Petersilie frischen Koriander	und darüberstreuen.
1 Chili	Je nach Gusto kann man auch klein schneiden und beigegeben.

«Ich wäre längst Millionär, wenn ich nur einen Franken von jedem Gast bekäme, der mir sagte, er kenne mich, seit ich ein kleiner Junge bin. Ja, ich bin in einem Restaurant aufgewachsen, im Schäfli in Wigoltingen, doch als Kind war ich mehr bei meinem Opa auf dem Bauernhof als bei meinem Vater in der Küche. Ich habe beim Melken geholfen oder die Hühnereier aus dem Stroh geholt. Mein Opa hatte immer Zeit für mich, während meine Eltern im Betrieb chrapften. Dort war ich etwa dann, wenn es eine Ladung Bohnen zu rüsten gab oder Erbsen aus den Schoten gepult werden mussten. Natürlich, ich wäre dann manchmal lieber tschuten gegangen, aber die Stunden mit meinem Vater waren selten und deshalb auch sehr wichtig für mich. Später, als sich mein Interesse fürs Kochen entwickelte, holte er mich immer öfter an seine Seite und sagte: «Chum Chliine, jetzt lernsch öppis.» Er nennt mich noch heute so, obwohl ich einen Kopf grösser bin als er.

Das Erste, das er mir beigebracht hat, war die Zubereitung von Jakobsmuscheln. War ich stolz, dass ich für ein solch kostbares Produkt verantwortlich sein durfte. Und wie das immer gut duftete! Noch heute gibt es für mich keinen besseren Geruch als die Röstaromen, die beim Anbraten von Jakobsmuscheln aus der Pfanne steigen. Deshalb gefällt mir dieser Cocktail so gut. Und er passt zum Sommer, zu den Abenden, die ich zu Hause nicht vor dem Herd, sondern draussen vor dem Grill verbringe.

Wer zu uns in den Gasthof Hirschen kommt, war in den meisten Fällen auch schon bei meinem Vater Gast. Irgendwann werde ich das Schäfli übernehmen. Ich liebe dieses alte, ehrwürdige Haus mit seiner Geschichte und meinen Erinnerungen, die alle Ecken und Nischen beleben. Klar ist für mich aber auch, dass ich meinen eigenen Weg gehen werde. Noch weiter nach oben zu steigen in der Sterne- und Punkte-Karriere sehe ich nicht als meine Lebensaufgabe. Kochen ist zentral für mich, aber meine Freunde und Familie, meine Freizeit und Freiheiten stelle ich vor Auszeichnungen und Erfolge.»

Romantik Hotel Gasthof Hirschen | Untergass 28 | 8193 Eglisau  
 043 411 11 22 | hirschen-eglisau.ch