

Kommentar

Zur Demut nicht fähig

Von Frank Herrmann, Washington

Dass das Rennen um die Präsidentschaft gelaufen ist, wird man erst in der Nacht nach der Wahl behaupten können – eine Binsenweisheit. Aber dass die Chancen für Donald Trump eher schlecht stehen, diese Prognose darf man wohl wagen. Bei der zweiten von drei TV-Debatten mit Hillary Clinton hätte er eine Glanzvorstellung abliefern müssen, gerade nach den schwärzesten Tagen seiner Kampagne, nach der Veröffentlichung eines Videos, in dem er Frauen zu Sexobjekten herabwürdigte und das mit Abstand zum wichtigsten Wahlkampfthema geworden ist. Das ist ihm nicht gelungen.

Echte Reuegefühle hätte er erkennen lassen müssen, um den Schaden noch irgendwie zu begrenzen. Mit einer glaubwürdigen Entschuldigung hätte er den Abwärtstrend vielleicht stoppen können. Doch zur Demut scheint er einfach nicht fähig, der selbstverliebte Unternehmer, der zwar ungehemmt austeilte, aber in seiner Dünnhäutigkeit nicht einstecken kann. Die Entschuldigung, an der er sich auf der Debattenbühne in St. Louis versuchte, war allenfalls eine halbe. Zumal Trump sofort auf Angriff umschaltete, indem er seiner Kontrahentin praktisch im nächsten Satz in einem bizarren Gedanken sprung vorwarf, im Kampf gegen die IS-Terroristen die nötige Härte vermissen zu lassen.

Es ist schwer zu erkennen, wo er die Mehrheiten holen will, um zu gewinnen.

Trump's treueste Anhänger mögen Gefallen an dem Auftritt gefunden haben. Immerhin hat der grossmäulige New Yorker, in dem sie kurioserweise eine Art Brechstange zum Aushebeln des verhassten Establishments sehen, einmal mehr bewiesen, dass er gar nicht daran denkt, klein beizugeben. Ob der sich abzeichnende Palastputsch in den Reihen der republikanischen Parteiprominenz damit an Fahrt verliert, wird sich zeigen. Im Schock über das Video sah es für kurze Zeit so aus, als könnten den Gedankenspielen, Trump in letzter Minute durch seinen Vize Mike Pence zu ersetzen, durchaus Taten folgen. Die Rebellion scheint aber vorerst abgeblasen. Der entscheidende Punkt aber ist ein anderer: Bei den Frauen, die in den USA 52 Prozent der Wählerschaft stellen, hat der Macho aus dem Trump-Tower offenbar weiter an Boden verloren. Folgt man Blitzumfragen, dann glauben fast zwei Drittel der Wählerinnen auch nach dem halbherzigen Versuch der Schadensbegrenzung, dass es ihm an Respekt vor Frauen mangelt. Wenn man bedenkt, dass auch Afroamerikaner und Latinos, gleich welchen Geschlechts, dem Tycoon die kalte Schulter zeigen, dann ist schwer zu erkennen, wo er die Mehrheiten holen will, um am 8. November zu gewinnen. Was ihm momentan bleibt, sind die zornigen weissen Männer, die sich in ihrer Wut durch nichts beirren lassen. Deren Unterstützung aber wird kaum ausreichen für einen Wahlsieg.

Seite 6



Seit Jahren ein eingespieltes Team. Grosse Freude herrscht im Oberwiler «Schlüssel»: Felix Suter mit seiner Frau Sandra Marugg Suter. Foto Dominik Plüss

Der Neuanfang hat sich ausbezahlt

Felix Suter vom «Schlüssel» in Oberwil ist bei Gault Millau der Aufsteiger des Jahres

Von Denise Muchenberger

Oberwil. Über 25 Jahre führten Felix Suter und seine Frau Sandra das Restaurant zur Säge in Flüh, trieben es voran, steckten Fleiss und Energie rein und begeisterten die Gäste mit kulinarischen Höchstleistungen. Andere würden nach dieser intensiven und erfolgreichen Ära über den Kauf eines Häuschens in der Provence oder einer Finca in Mallorca nachdenken, um etwas zur Ruhe zu kommen, die Beine hochzulegen und die Seele baumeln zu lassen. Anders die Suters: Sie nahmen im Frühling 2014 noch einmal eine grosse Herausforderung an und zogen von Flüh nach Oberwil, um dort ihre Erfolgsgeschichte weiterzuschreiben.

«Rückblickend war es der beste Entscheid für unsere Familie, mit dem «Schlüssel» in Oberwil noch einmal von ganz vorne anzufangen.» Die neue Umgebung brachte neue Motivation, auch neue Herausforderungen mit sich, welche das Ehepaar zu Höchstleistungen anspornte. Dies blieb auch dem Gourmetführer Gault Millau nicht verborgen – er kürte Felix Suter dieses Jahr zum Aufsteiger des Jahres – wegen seiner «beeindruckenden Präzision» und

seiner «grossartigen Saucen». Der Koch, der mit 18 Punkten und einem Michelin-Stern prämiert ist, nimmt die Auszeichnung relativ gelassen: «Natürlich freue ich mich riesig über diesen Titel. Aber von ihm leben können wir nicht. Wenn ein Gast unser Lokal mit einem Lächeln verlässt und im Idealfall wiederkommt, freue ich mich darüber mindestens genauso fest.»

Tolle Zeit in St. Moritz

Felix Suter ist im Aargau aufgewachsen, der Vater arbeitete in einer Grossfabrik, die Mutter war Hausfrau. Deshalb habe er sich eher «aus Zufall» für eine Kochlehre entschieden. «Von der Schule hatte ich genug. Ich informierte mich, welche Lehre nicht allzu lange dauern würde.» So landete der junge Mann in der Küche des «Kursaals» in Baden und schloss dort seine Ausbildung ab. Er zog weiter nach Zürich, dann nach St. Moritz, wo er eine unvergessliche Zeit erlebte und fast zehn Jahre verbrachte. Erst kochte er im «Carlton», dann im «Palace». «Wir arbeiteten viel und hart, aber der Zusammenhalt im Team war einmalig. Neben der Arbeit waren wir oft auf der Skipiste. Es war eine sorgenfreie, eine

unbeschwerter Zeit, an die ich mich gerne zurückerinnere.»

Als ein Wirt in Flüh eine Küchenhilfe suchte, entschloss sich Felix Suter, die Wochen zwischen Wehrdienst und Wintersaisonbeginn in Solothurn zu überbrücken. Er blieb und übernahm den Betrieb mit Mitte 20. Eben in der «Säge» lernte er auch seine zukünftige Frau Sandra kennen, die im Restaurant ein Praktikum absolvierte. Seit über 20 Jahren sind sie nun verheiratet, spannen beruflich und privat zusammen und kümmern sich um die Erziehung ihres gemeinsamen Sohnes.

Ein Menü pro Abend

Etwas mehr Zeit der Familie zu widmen, ist ein Ziel, das sich das Ehepaar mit dem Umzug nach Oberwil gesteckt hatte. «Unser Sohn ist mit der Gastronomie gross geworden, hat unzählige Abende in der Gaststube verbracht. Er hat einen feinen Gaumen und versteht unser Business. Heute hilft er uns an einem strengen Freitagabend auch mal aus, was wir sehr schätzen.»

Suter selber kann sich nicht recht festlegen, was ihm heute am meisten gefällt an seiner vielseitigen Arbeit als Koch und Unternehmer: «Eigentlich

alles. Morgens stehe ich gerne auf, um Saucen anzusetzen, auch das Schreiben der Menüs – wir bieten jeweils nur eines pro Abend an – macht Spass, Waren zu bestellen und auf dem Markt frisch einzukaufen.» Die Büroarbeiten erledige er ebenfalls gerne, weil er da wirtschaftlich denken könne. Und das Kochen für den Gast selber? «Natürlich bereitet mir das bis heute Freude. Ich achte einfach darauf, im Rahmen meiner Möglichkeiten, meiner Stärken zu arbeiten und immer mein Bestes zu geben.» Und für den gebürtigen Aargauer ganz wichtig: Spass an der Sache zu haben.

«Bei uns kann so viel danebengehen: Der Lammrücken im Ofen ging schon vergessen, dann brannte noch eine Sauce an, die Suppe schmeckte versalzen.» In solchen hektischen Zeiten versuche er, sich nicht aus der Ruhe bringen zu lassen – und noch einmal von vorne anzufangen.

Mit dieser Einstellung, viel Fleiss und natürlich Passion für den Beruf hat er es nun zum Aufsteiger des Jahres geschafft. Auf den Titel hat er gestern Abend mit der Familie angestossen. «Auch wenn ich schon seit über 30 Jahren im Geschäft bin – dieser Moment ist für uns alle sehr emotional.»

«Einer der allerbesten Chefs im Land»

Nur wenige Veränderungen bei den Spitzen-Restaurants der Region Basel – Peter Knogl schwingt obenaus

Von Raphael Suter

Basel. Für Peter Knogl, den Koch im Restaurant Cheval Blanc des Grand Hotels Les Trois Rois, müssen die Testesser von Gault Millau immer wieder neue Superlative finden. Der Guide Michelin hat ihm drei Sterne gegeben, und Gault Millau erkort den Bayern bereits zweimal zum «Koch des Jahres». Dieses Jahr ist Knogl «The Cigar Man of the Year», weil er sich auch um die Smoker's Lounge im Hotel persönlich kümmert und die Tabakfelder von Davidoff in der Dominikanischen Republik besuchte, um sich ein eigenes Bild von der Herstellung und der Qualität zu machen. Die Gastkritiker bezeichnen Knogl als einen «der allerbesten Chefs im Land» und empfehlen, das Spitzenrestaurant, «so man überhaupt einen Tisch kriegt, mehrmals im Jahr zu besuchen». Das ist wiederum 19 fette Punkte wert.

Gleich dahinter folgen – gleich wie letztes Jahr – Tanja Grandits im «Stucki» und Peter Moser im Restaurant Les Quatres Saisons (Pullman Basel Europe) mit jeweils 18 Punkten. Gelobt wird Moser dafür, dass er die Küche seit

28 Jahren (!) auf diesem Niveau hält, und Grandits dafür, «so virtuos auf so vielen Klaviaturen» zu spielen wie «nur wenige grosse Chefs».

«Atelier» im Teufelhof neu dabei

Zu den Spitzenrestaurants in Basel zählen die Gastkritiker auch das «Matisse» (17 Punkte), das «Oliv» und das Restaurant «Bel Etage» im Teufelhof (beide je 16 Punkte). Freuen darf sich der Hotellier Raphael Wyniger, dass die Tester ebenfalls Gefallen an der Küche des Restaurants «Atelier» gefunden haben und diese mit 13 Punkten bewerten, gleich gut wie das «Chez Donati». Auch die Brasserie im «Trois Rois» schneidet mit 14 Punkten als zweites Restaurant im Haus sehr gut ab.

Einige kleinere Veränderungen gegenüber der Wertung im Vorjahr gibt es im Umland. In Riehen hat das Restaurant Le Français im Landgasthof einen Punkt eingebüsst und wird jetzt mit 13 Punkten gleich hoch eingeschätzt wie der Wiesengarten Musetti, der neu im Gault Millau auftaucht. «Noch ein richtig guter Italiener in Basel», loben die Esskritiker.

Wer auf dem Niveau einer 17-Punkte-Küche tafeln möchte, muss in die «Säge» nach Flüh. Patrick Zimmermann, der früher im «Viva» in Oberwil gekocht hat, kann sich auch in Flüh kulinarisch bestens halten. Etwas mehr Mühe bekundet da Manfred Möller, der immer noch etwas im Schatten seines legendären Vorgängers Werner Martin steht, dessen Name das Restaurant auch weiterhin trägt. Wie letztes Jahr bekommt Möller 15 Punkte.

Der Aufsteiger in der Region und damit auch offiziell der Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz ist mit 18 Punkten Felix Suter im «Schlüssel» in Oberwil (vgl. Artikel oben). «Erstmals klettert ein Chef aus dem Kanton Basel in die Liga der ganz grossen Köche hoch», hält Gault Millau fest.

Italienisches Duell

In Bubendorf haben sich zwei italienische Köche jahrelang ein Duell geliefert. Gianluca Garigliano kochte zuerst in der Osteria Tre im Hotel Bad Bubendorf, bevor er in den Landgasthof Talhaus zog und hier jetzt im Restaurant Puro für die Küche verantwortlich ist.

Flavio Fermi hat den «Giro d'Italia» aber inzwischen klar für sich entschieden. Während sein Vorgänger einen Punkt verloren und jetzt wie das dritte Bubendorfer Restaurant «le Murenberg» 14 Punkte hat, kann sich Fermi in der «Osteria Tre» weiterhin mit stolzen 16 Punkten schmücken.

Auf diese Punktzahl kommen auch das «Basler Stübli» in Bad Schauenburg und Philippe Bamas im Restaurant Sonne in Bottmingen, der gegenüber 2016 um einen Punkt zugelegt hat. Jeweils 14 Punkte können das Schloss Binningen, der Gasthof Neubad in Binningen sowie das Schloss Bottmingen verbuchen.

Der «Koch des Jahres» heisst Rico Zandonella. Er hat bei Horst Petermann gelernt und kocht jetzt im «Rico's» in Küssnacht mit 18 Punkten. In Crissier kann Franck Giovannini die 19 Punkte halten, die sein Vorgänger, der freiwillig aus dem Leben geschiedene Benoît Violier, bereits inne hatte. Damit ist die kulinarische Kontinuität im berühmten Hôtel de Ville gewahrt.

«Gault Millau Guide Schweiz 2017», Ringier Axel Springer Schweiz AG 2016, Fr. 52.–.