

Begegnungen

Auch Rigozzi schwärmte von Wigets Kochkünsten

Am Sonntagvormittag bestieg Franz Wiget die «Excellence Countess» in Basel. Das ist ein Schiff des Reisebüros Mittelthurgau, auf dem bis Ende November Flussreisen mit Meisterköchen an Bord angeboten werden. Mit Wiget, dem Koch des Jahres 2012, reisten seine Frau Ruth und drei Frauen aus seinem Küchenteam mit. Ebenfalls dabei: Mehrere Kisten mit Lebensmitteln und die unentbehrlichen Küchenutensilien, mit denen gearbeitet werden soll.

Franz Wiget ist einer von 39 Gastköchen, die auf den Flussfahrten die Gäste mit sechs Gängen bekochen. Der Spitzenkoch des Restaurants Adelboden in Steinen macht zum dritten Mal auf einer Flussreise mit. Nervös sei er nicht, versicherte Wiget, aber er habe Respekt. Denn auf dem Flussschiff sei vieles anders als zu Hause, wo seine Gaststube mit zwanzig Gästen pro Abend ausgebucht ist. Auf dem Schiff gilt es, 140 erwartungsvolle Gourmets auf dem gewohnt hohen Niveau zu verwöhnen – und das in einer ungewohnten Kochumgebung in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam der «Countess».

Franz Wiget profitiert beim Gourmetfestival auf dem Rhein von seiner Erfahrung. Seit 1988 führt er das «Adelboden», das mit 18 Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Für seine Gäste auf dem Schiff hat er einen Sechsgänger zusammengestellt, darunter den berühmten Gummelistunggis und Pavé und Praline von der Gänseleber, ein Gericht, das die «Adelboden»-Gäste seit Jahren lieben. Seinem internationalen Team erklärte Stephan Frei, Geschäftsleiter des Reisebüros Mittelthurgau, dass Franz Wiget in einem Chalet unter den Mythen koche – das seien Berge, die dem Matterhorn ähnlich seien.



Beim Apéro interviewte Christa Rigozzi Franz Wiget, damit die Gäste ihn kennenlernen konnten.

Bilder: Silvia Camenzind

Franz Wiget gelang zusammen mit Madeleine Bucher und Margrit und Annelies Bodenmann die Meisterleistung, in der Bordküche Gang um Gang unter Zeitdruck zu kochen. Dazwischen begrüßte Wiget Christa Rigozzi, die durch den Abend führte. Sie war Franz Wigets Wunschpräsentatorin. Es harmonierte gut. Rigozzi selbst ist eine begeisterte Köchin. Sie zeigte aufrichtiges Interesse an allem, was das «Adelboden»-Team zubereitete. Beim Apéro in der Lounge konnten die Schiffspassagiere Wiget kennenlernen. Im Interview sagte er: «Der Geschmack ist das Wichtigste, das verfechten wir seit 31 Jahren.»

Als Christa Rigozzi nach den sechs exzellenten Gängen Franz Wiget und seine drei Frauen vors Publikum bat, sagte der Koch, der auch im «Adelboden» in der Küche und im Service komplett von Frauen umgeben ist: «Ohne Frauen läuft nicht viel bei mir. Das mit den Frauenquoten habe ich schon lange hinter mir.»

Wenn jeweils Ende Oktober das Flussschiff zum Sternerestaurant wird, summieren sich bei den 39 aufs Schiff geladenen Köchen 48 Michelin-Sterne und 560 Gault-Millau-Punkte. Als Franz Wiget und sein Team am nächsten Vormittag von der Schiffscrew verabschiedet wurden, kam gerade die neue Brigade an, welche die Gäste auf der Fahrt von Strassburg zurück nach Basel kulinarisch verwöhnte. Es war Jeroen Achtien, der im «Vitznauerhof» auf dem Niveau von 16 Punkten kocht. Nach einem kurzen Schwatz ging es für Achtien in die Küche, und Franz Wiget und sein Team machten sich auf dem Landweg auf den Heimweg. Mit einem kulinarischen Zwischenhalt in einer Elsässer Gastwirtschaft – versteht sich.

Silvia Camenzind



Für einmal nicht im «Adelboden», sondern in der Bordküche: Madeleine Bucher und Margrit und Annelies Bodenmann (von links). Zum Servieren bereit: Lachs mit Sauce Vin Jaune. Franz Wiget umgeben von 140 Desserttellern.