

((O-Ton Ruedi Brander, 15'000 Zeichen))

Das beste Mesmerhaus der Welt.

«Marcel alter Knabe, hier ist Willi. Weisst du noch, wann wir den Ruedi Brander vom Pelagius porträtiert haben? 1997 war's, und 2002 auch. Und jetzt haben die Salz&Pfefferstreuer angerufen. Ob wir ihn nicht wieder besuchen würden. Weil wir Überlebende der Gründerzeiten von Salz&Pfeffer seien und Brander ein Überlebender der Gastronomie. Kaum zu glauben, dass der immer noch auf dem Pelagius ist. Anscheinend ist ihm seine Ruhelosigkeit abhanden gekommen.»

TEXT: WILLI NÄF FOTOS: MARCEL STUDER

Dragica, sag: Ruedi ist doch goppel nicht gelassener geworden...?

Dragica: Ein bisschen. Ich weiss nicht wieso. Vielleicht ist es das Alter. *(lacht)*

Ruedi: Aber der Brander, der am Herd ausflippt, den gibt es immer noch.

Dragica: Er steht immer noch unter Druck, weil er für die Gäste das Beste will. Für die Gäste ist das positiv, für mich etwas weniger. *(lacht)*

Ruedi: Vor einiger Zeit fuhren wir nach Luzern an die ZAGG. Als wir heim kamen, waren Einbrecher im Haus. Ich rannte wieder aus dem Haus und brüllte herum wie ein Wald voller Affen. Die Leute standen grad vor der Kirche. Die dachten vermutlich: Jetzt dreht der Brander wieder einmal durch.

Wir haben Krise, Ruedi – Ihr sicher auch.

Kannst denken. Uns geht es gut.

Das sagen alle. Und alle sind sie mit den Preisen runter.

Wir nicht. Wir hatten auch vorher keine Zürcher Preise. Unser Gourmet-Diner mit sieben Gängen kostet gerade mal 136 Franken, Mittag ab 35 Franken, Terrasse ab 20 Franken... Letzte Woche kam ein Stammgast aus Bad Ragaz zu uns, der mir 1981 im Culinarium in Lömmenschwil den allerersten Eintrag ins Gästebuch geschrieben hat. Acht von zehn Gästen sind Stammgäste. Weil sie wissen, was sie bei uns bekommen.

Sie sind sicher alle über 50.

Übertreib jetzt nicht. Die Jungen haben andere Interessen, das ist doch normal. Die wollen sehen und gesehen werden, und dafür geht man nicht auf den Pelagiberg.

Aber auch bei euren Stammgästen sitzt die Kreditkarte nicht mehr so locker wie auch schon.

Dragica: Es gibt schon einen Unterschied: Früher gaben die Gäste das Geld unkontrolliert aus. Heute achten sie auf das Preis-/Leistungsverhältnis. Darum läuft es bei uns gut.

Ruedi: Wenn die Leute ganz allgemein weniger ausgeben, dann hat das nicht viel mit der Krise zu tun.

Sondern?

Mit Vernunft. Früher haben die Leute ihre Abstürze verteilt auf die ganze Woche. Sie sind länger sitzen geblieben, haben mehr geraucht und mehr getrunken. Heute sind sie Nichtraucher, spielen Squash und gehen biken, essen vernünftig und denken daran, dass sie am andern Tag wieder ins Büro sollten. Die Leute überborden weniger. Und sie fahren auch weniger weit, was eigentlich ja vernünftig ist.

Wie weit reicht euer Einzugsgebiet?

Unser Radius hört spätestens in Winterthur auf. Nach Lömmenschwil kamen in den 80ern die Gäste aus dem Aargau oder aus dem Fürstentum Liechtenstein angefahren. Aber so weit fahren die Leute heute nicht mehr, auch die Gäste nicht, die privat kommen. Vielen fehlt auch die Zeit, manchmal auch die Freude.

Wieso die Freude?

Weil es für viele nichts Besonderes mehr ist. Heute gehen sie oft nur noch auswärts, wenn sie müssen. Früher freuten sich die Leute wochenlang auf das auswärts Essen, und wenn du dann aus der Küche kamst, standen sie auf und applaudierten.

Die 80er waren weniger nüchtern.

Ja, da war alles in Schwung. Die Gäste und die Gastgeber waren sehr experimentierfreudig. Mich haben sie damals nicht Koch, sondern Laborant genannt. Ich war überkreativ und übermotiviert. Und das Verrückte ist, dass die Leute die Kreationen ausprobieren wollten, und dass sie ankamen.

In den 80er Jahren war Brander's Culinarium Kult.

Ich glaube es war 1986, da fand ich mal innerhalb eines Monats an einem einzigen Kiosk neun Heftli, in denen Geschichten über mich standen.

Hast du sicher alle gesammelt.

Habe ich tatsächlich, jahrelang. Aber letztes Jahr habe ich das Zeug fortgeschmissen, alles zusammen, muldenweise. Ich werde ja wohl kaum alte Zeitschriften lesen wenn ich mal pensioniert bin. Die Rezepte habe ich auch entsorgt, ausser einigen wenigen aus meiner Zeit bei Ernesto Schlegel in Bern in den 70ern.

Typisch. Immer gleich die Mulde. Der Mann hatte mal eine Schafherde, 20 Tiere, und plötzlich mussten sie alle weg. Hatte mal 200 Hühner, metzgete sie alle zusammen. Hatte mal sieben Kaninchen, am Schluss hatte er Hunderte. Hatte mal 30 Oldtimer, heute ein normales Auto. Wie war das auch gleich gewesen, damals, 1993? Ob er 17 Punkte wolle, hatte Gastropapst Silvio Rizzi ihn nach seinem ersten Besuch in der Wirtschaft St. Pelagius gefragt. «Isch mer glich», hatte Brander gelogen. «Bei dir weiss man nicht so recht», hatte Rizzi geantwortet. «Ich verspreche Dir, drei Jahre lang auf diesem Niveau zu kochen», hatte Brander schliesslich erklärt. Sechzehn Jahre sind es geworden.

Kein Koch schmeisst seine Rezepte weg.

Ach komm. Bei Ernesto Schlegel habe ich die alte Escoffier-Küche gelernt, aber sowas isst heute niemand mehr. Und wenn ich das kochen würde, was ich 1994 kochte, als ich Aufsteiger des Jahres war, die Leute würden doch gähnen. Es ist viel einfacher: Ich stehe jeden Mittwoch da und frage mich, was ich kochen möchte. Letzte Woche habe ich ein ganz neues Fischgericht gemacht. Das nehme ich dann ein paar Mal aufs Menu, bis ich es nach einigen Monaten vergesse. Dann kommt etwas Neues. Ich schreibe keine Rezepte oder Menus mehr auf.

Kannst ja bei Jamie Oliver abkochen.

(lacht) Kaum. Die «Küchenschlacht» auf ZDF ist eine Kochshow, die ich noch gut finde. Aber das wär's auch schon. Bis in zwei drei Jahren gibt es keine Kochsendungen mehr. Das läuft sich tot.

Gehst du ins Internet?

Manchmal am Feierabend. Man schaut sich Häuser an, Karten, Menus, Trends, was sich so verändert, man nimmt die ganzen Wellen wahr.

Welche Wellen?

Was halt grad in ist und was alle machen. Vor drei Jahren musstest du ein warmes flüssiges Schoggisoufflet auf dem Menu haben, wenn möglich noch mit Chilli drin. Und jeder hat es gemacht, wirklich jeder, vom Spitzenkoch bis zum Pizzaiolo.

Wie hältst du's mit den Molekülen?

Ich habe auch einige Kurse gemacht und auch schon dieses und jenes ausprobiert. Aber meine Gäste wollen von der Molekularküche nichts hören, und einzelne Elemente davon unterzubringen, das ist es nicht. Wahrscheinlich gibt es in der Schweiz nur zwei oder drei, die die Molekularküche wirklich beherrschen.

Aber alle schreiben drüber, und alle Schreiberlinge fragen danach, wie einer es mit den Molekülen halte...

Ich finde es sowieso schade, dass immer alle zur gleichen Zeit vom Gleichen schreiben.

So wie Ende der 80er, als alle zusammen ständig vom überkreativen Laboranten schrieben?

(grinst)

Was bringt einem die Presse?

Wenig. Auch eine grosse Geschichte in einer regionalen Zeitung bringt dir kaum je einen zusätzlichen Gast. Es ist vielleicht gut für das Image innerhalb der Gastronomie, aber je nachdem schafft er auch Neid.

Und was bringen die Pünktliverteiler?

Das ist ein Kapitel für sich. Man braucht sich halt gegenseitig, und man weiss ja wie der Hase läuft. Vor gut einer Woche war Gault Millau hier zum Testessen. Wir wissen doch seit Jahren, wer der Tester ist, aber wir haben noch nie ein Wort darüber gesprochen. Ausserdem haben wir einen Tester, der kommt immer mit der NZZ unter dem Arm. Er ist der einzige Gast, der mit einer Zeitung kommt. Und in den letzten drei Jahren hat er immer eine Taube bestellt. Der Guide Michelin war vor einiger Zeit auch da. Die reservieren manchmal für vier Personen und dann kommt einer allein. Einmal war ich so putzverrückt, dass ich ihnen schrieb, ich wolle in ihrem Führer nicht mehr vorkommen. Dann flog ich auch mal aus den 100 besten Restaurants raus, für ein Jahr.

Aber der Aufsteiger des Jahres 1994 hat dir geholfen.

Ja, ich denke schon. Wenn man sich erst etablieren muss, hilft sowas, und der Pelagius ist nicht der Nabel der Welt, da kommt keiner zufällig vorbei, darum braucht ein Aufbau Zeit. Grad als wir 1990 hier anfangen, begann die Wirtschaft zu stottern, etwa bis 1993. In jenem Jahr sagte mir Ernesto Schlegel: «Brander, bei dir habe ich keine Angst, du arbeitest auch in der Krise gut.»

Offensichtlich seid ihr noch nicht verlumpet.

Wir haben es auch nicht vor. Ich will nicht reich sterben, aber wir haben keine Schulden, können uns Ferien leisten, brauchen keine Sponsoren und bezahlen unsere Rechnungen. Wir können auch mal aufhören, wenn wir genug haben.

Sinkt mit der Erfahrung der Aufwand?

Nein. Der Aufwand, um dieses Niveau zu halten, ist grösser geworden. Wir arbeiten mehr als vor zwanzig Jahren. Sechzehn Stunden am Tag sind normal.

Mit 56 Jahren? Das ist doch krank.

Dragica: Er kann ja sowieso nicht ruhig sitzen, er macht immer etwas.

Ruedi: Wir haben zwei drei Leute, die auf Abruf bei uns einspringen können, aber grundsätzlich arbeiten wir zu zweit. So sind wir extrem wendig und schnell. Ausserdem: Wenn ich nichts tue, tun mir alle Knöchel weh. Das sind immer noch die Spätfolgen meines Sturzes.

Fährst du noch Velo?

Ja klar. Im letzten Herbst habe ich mich mit Norbert Krapf von Krapf Radsport in Bischofszell auf dem Velo den Jakobsweg gemacht. Von Pelagiberg nach Santiago de Compostela in sechzehn Tagen. 200 Kilometer am Tag, mit rotem Hintern.

Typisch. Keine halben Sachen, keine ganzen, nur doppelte. Jetzt holt er die Stempelkarte für Pilger, und tatsächlich: Alle Stempel der Pilgerstätten sauberlich drin.

Jeden Tag sind wir dreizehn, vierzehn Stunden gefahren, morgens sind wir mit der Taschenlampe gestartet. Und ohne Zmorge. Norbert wollte nie Zmorge essen. Dann sind wir meistens bis Mittag gefahren, haben uns in einem Supermarkt etwas gekauft, und uns dann an den schönsten Plätzen der Städte und Städtchen irgendwo auf die Treppen einer Kathedrale hingesetzt und gegessen, und dann weiter. Ich habe über 1100 Fotos gemacht.

Und geschlafen habt ihr wie richtige Pilger?

Ja, wirklich. Diese Pilgerherbergen sind teilweise alte Kasernen, oder mindestens sehen sie so aus, uuuh-schön. Ich war mal drei Wochen in den USA mit dem Velo, aber der Jakobsweg übertrifft alles. Den zu fahren braucht aber eiserne Disziplin. Wir wussten genau, am 16. Tag steht der Flieger bereit und da müssen wir drauf.

Hat es noch gereicht um die Sünden zu beichten?

Knapp. (*lacht*). Übrigens war der Pelagius in dieser Zeit offen. Dragica hat gekocht.

Dragica: Im Service hatte ich jemanden. Die Bestellungen habe ich aber selber aufgenommen, und die Weine serviert ebenfalls.

Und gleichzeitig 17 Punkte gekocht?

Dragica: Ja.

Ruedi: Im Normalbetrieb macht sie den Service, dazu Desserts und kalte Küche. Bei 30 Gästen im Restaurant. Alles allein, selbständig. Dragica sitzt nie ab. Nie.

Ihr seid euch ähnlich.

Ja. Als ich 1989 auf die Krone in Hemberg ging wurde ich ja Aussteiger des Jahres. Aber ich wurde nicht glücklich. Der Druck hat mir gefehlt. Ich könnte theoretisch ja auch heute sagen, ich reduziere und mache nur noch Beizli mit Kafi und Chueche und Pantli. Aber dann müsste ich mich zu den Gästen raussetzen und ein Wirt sein, und dafür bin ich nicht der Typ. Ich finde das Arbeiten in der Küche einfacher.

Hat es dich nie mehr gereizt, ganz wegzugehen?

Nein. Ich bin seit 40 Jahren am Herd und seit 30 Jahren mein eigener Herr und Meister. Andere haben brutale Hypothekarzinsen und Mitarbeiterlöhne, viel Druck und viele Probleme. Das haben wir nicht. Wir sind frei.

Für welchen Zins hattet ihr damals 1990 den alten Pelagius auch gleich gepachtet...?

900 Franken. Aktuell bezahlen wir gut 750 Franken im Monat. Wir geben das Geld lieber aus für Geschirr.

Dragica: Wenn er wieder mal Geschirr bringt, getraut er sich manchmal monatelang nicht, mir zu sagen was es gekostet hat.

Typisch. Lässt silberne Trinkhalme machen, mit denen die Gäste ein Süppli schlürfen dürfen. Richtet sein ganzes Restaurant mit neuem Trinkglas ein, dann gefällt es ihm nicht und ein Jahr später kauft er wieder neues. Hängt sich Prototypen handgefertigter Teller an die Restaurantwand, schaut sie sich zusammen mit dem Künstler, Pascal Engeler aus Andwil, immer wieder an, ein zwei Monate lang, bis er den richtigen Teller hat und in Serie schickt, 50 Stück für 340 Franken. Pro Teller. Hat aber auch Teller im Sortiment, von denen ein einziger 600 Franken kostet. Kauft 90 Prozent seines Geschirrs bei «Pro Table» von Roman Wehrle aus St. Gallen, der ihn berät in Sachen Table Top. Nicht umsonst wurde Branders Table Top unter anderem mit dem Schweizer Tafelkulturpreis 2000 ausgezeichnet.

Wenn ich in Lömmenschwil mal den Frust hatte, fuhr ich nach St. Gallen und kaufte Geschirr. Heute tue ich es aus Freude. Aber abgesehen davon: Wenn der Gast schon auf den Pelagiberg kommt wegen des Aussergewöhnlichen, dann hat er das Aussergewöhnliche auch verdient. Wir haben viele Gäste, welche Freunde mitbringen und sagen: Du musst uuuuunbedingt hierher kommen und das selber sehen.

Aber sich Löffeli und Gäbeli machen lassen für die Amuse Bouche, das ist abartig.

Sicher nicht. Wenn du die Amuse Bouche bringst wie wir sie bringen, startest du schon mal mit einem Vorsprung. Wir wollen grad am Anfang zeigen, wozu wir fähig sind. Auch wenn der Gast dann nur ein Salätli isst, so wie letztthin einer.

Kann ein Junger heute wieder einen solchen Weg einschlagen?

Ich glaube nicht. Um ein Star zu werden muss man heute eine verrückte Villa haben auf einem Hoger oben, am Züriberg oder in Gstaad, und viele Sponsoren. Ein Junger hat doch gar nicht das Geld für solche Spässe. Vielleicht ist das auch mit ein Grund, wieso die Hotelküchen im Kommen sind. Dort sitzt das Geld, und die Küchenchefs dort werden von Mäzenen gefördert.

Was machst du, wenn du pensioniert bist?

Keine Ahnung. Wirklich keine Ahnung. Eigentlich wäre ich gerne noch einmal im Kindergarten-Alter. Damit ich alles noch einmal machen kann. Ich würde vermutlich Velorennfahrer. Ein Fanatischer.

((3 Einzelboxen oder 1 Box mit drei Abschnitten))

Ruedi Brander.

1983 tauchte Ruedi Brander zum ersten Mal im Gault Millau auf. In den Achzigern erkochte er sich in «Branders Culinarium» in Lömmenschwil grosse Popularität und 16 Punkte. Nach seiner Scheidung zog er sich zurück auf den Hemberg in die Krone, wurde 1989 Aussteiger des Jahres, schloss sein Gerantenjahr allerdings bereits wieder als höchstdotierter Toggenburger mit 14 Punkten ab.

Dragica Brander-Mrsic.

Dragica Mrcic wuchs mit zehn Geschwistern bei Zagreb auf. Nach dem KV wollte sie Chemie studieren, doch dann brach auf dem Balkan der Krieg aus. Dragica zog zu ihrer Schwester nach Herisau und bewarb sich bei Ruedi Brander in der Krone in Hemberg. Sie sprach kaum ein Wort deutsch. Er schickte sie wieder heim, rief sie eine Woche später dann aber an und stellte sie ein. Am 22. Dezember 1989 hatte sie ihren ersten Arbeitstag. Am 4. Januar ging Brander auf die Gemeinde und sagte: «Das ist meine Frau. Die heirate ich.» Am 18. März 1990 heirateten sie.

Pelagius.

In St. Pelagiberg östlich von Bischofszell pachteten Ruedi und Dragica Brander 1990 einen abbruchreifen Bauernspunten und begannen mit der Wiederbelebung. 1994 wurden sie Aufsteiger des Jahres. Seither halten Branders im Restaurant Pelagius 17 Punkte und werden regelmässig ausgezeichnet. Aktuell ist der Pelagius im Bertelsmann Restaurantguide 2009 das «Restaurant des Jahres in der Schweiz». Bewertungen: Küche «hervorragend», Service-Leistung «hervorragend», Gästebetreuung «charmant und überaus kompetent», Weinauswahl «fulminant», «gutes Preis-/Leistungsverhältnis».

Zum 20-jährigen Jubiläum 2010 hat der Pelagius diesen Sommer eine Fassaden-Renovation erhalten.

www.pelagius.ch

((Ende Box))