



Teamchef Kilian Michlig

Mit der Nationalmannschaft auf Jagd nach Erfolgen

Ende letzten Jahres bestätigte der Schweizer Kochverband die Rhoneköche als neue Kochnationalmannschaft. Damit ging für die Walliser ein grosser Traum in Erfüllung. F&B stellt Teamchef Kilian Michlig vor, seine Kochkunst, seine Hobbys, seine Ziele.

So ein waschechter Gommer ist doch kein Stubenhocker. Wie Kilian Michlig treibt er sich in jeder freien Minute draussen herum. Klettert. Besteigt sogar das Matterhorn. Trifft sich mit Freunden zu stundenlangen Skitouren oder schnallt sich vor dem Haus die Langlaufskier an.

Wie viele aus dem Goms schultert Kilian Michlig auch das Jagdgewehr. Wenn im September zur Hochwildjagd geblasen wird, sieht ihn keiner mehr im Tal. Dann gehts auf die Pirsch. «Gämsen und Hirsche. Von denen gibts im Goms eine ganze Menge», erzählt der passionierte Jäger.

Was er, sein Bruder Fernando und Vater Ewald nach Hause schleppen, kommt im familieneigenen Hotel Tenne im beschaulichen Reckingen-Glurigen auf den Tisch. «Unser Reckinger Dorfmetzger Beat Eggs verarbeitet das Wild. Zum Beispiel stösst er das Brät für unsere beliebte Hirschwurst, die wir im Hotel selber herstellen», so Kilian Michlig. Zeit fürs ausgiebige Jagen wird der

31-Jährige in den kommenden zwei bis drei Jahren kaum mehr haben. Zumindest nicht auf Gämsen, Hirsche und im Frühjahr auf unliebsame Füchse. Als frischgebackener Teamchef der neuen Kochnationalmannschaft wird er in Zukunft Jagd auf Goldmedaillen machen.

Dazu Gelegenheit werden er und sein Team das erste Mal im November an der Igeho in Basel haben. Bis dahin ist Schonzeit. Aber nur was Wettbewerbe anbelangt. «Als neue Nati werden wir uns in den nächsten Monaten immer wieder der Öffentlichkeit präsentieren und zeigen, was wir unter Kochkunst verstehen», so Kilian Michlig.

Wer die Oberwalliser kennt, weiss, dass sie immer wieder für Überraschungen gut sind. Blättern wir erst einmal in der Geschichte der Regionalequipe Rhoneköche: Der Gommer Jungkoch Kilian Michlig sammelt 1997 als Einzelaussteller in Crans Montana erste Kochkunsterfahrung. Wenig später trifft er auf Friedrich Zemanek, einen bereits erfahrenen Kochkünstler, den es

ins Oberwallis verschlagen hat. Beide feiern als Einzelaussteller Erfolge, wollen aber mehr erreichen. «Ein Team wäre schön!», geht Kilian Michlig durch den Kopf. Gemeinsam probieren sie, eine Mannschaft auf die Beine zu stellen.

Interessierte Köche melden sich. Doch wer kommt als Teamchef der neuen Equipe in Frage?

«Mein Vater Ewald, der vorher nie was mit Kochkunst am Hut hatte, sagte spontan zu», erzählt Kilian Michlig, der seinen Vater Jahre später als Teamcoach ablösen sollte.

Als Team «Rhoneköche» treten die Walliser das erste Mal an der Igeho in Basel an. Zur Mannschaft der ersten Stunde gehören neben Friedrich Zemanek Kilian und Ewald Michlig, Norbert Schwery und Andreas Ritz. Für Aufsehen sorgen sie damals mit unkonventionellen Ausstellungsstücken. Etwas, womit sich die Rhoneköche in den kommenden Jahren einen Namen machen, was ihnen aber auch immer wieder Kritik einbringt. Kilian Michlig spricht von «heftigen Dämpfern».

An der Zagg 2001 präsentieren die Rhoneköche eine Gemüseglace mit glasierten Karotten. Die Jury schüttelt

SWISS CULINARY NATIONAL TEAM

Sponsoring Partner



den Kopf. Als die Rhoneköche dann noch ein Kalbssteak mit Crevetten auf-tischen, hagelt es deftige Jurykritik: «So was geht überhaupt nicht!» Kilian Michlig versteht damals die Welt nicht mehr. «Escoffier hat das doch schon gezeigt», entgegnet er damals kopf-schüttelnd den Juroren.

Die Erfolge sind spärlich. Statt wie erhofft Gold, reicht es oft nur zu Bron-ze. Doch die Rhoneköche werfen nicht

etwa den Bettel hin, sondern feilen wei-ter an ihrer Philosophie der unkonven-tionellen Kochkunst. Mittlerweile als «Wundertüten» in der Szene bekannt, präsentieren die Rhoneköche 2006 an der «Expogast» in Luxemburg eine kulinarische Zeitreise. Visionär ist ihr Ab-stecher in die Kochwelt von morgen – auf dem kalten Ausstellungstisch zei-gen sie eine molekulare Komposition mit gefüllten Spritzen in der Gamelle. «Das gab vielleicht Diskussionen! Alle Juroren staunten an unserem Ausstel-lungstisch. Doch am Ende gabs wieder nur Bronze. Eine Riesenenttäuschung», so Kilian Michlig.

Ärger verspürt der Teamchef, wenn er an die Rückschläge von damals zurück-denkt, nicht mehr. Stolz ist er vielmehr, dass vieles, was die Rhoneköche kuli-narisch angedacht haben, mittlerweile akzeptiert wird. «2004 an der Olympia-de in Erfurt präsentierten wir zur Schau-platte einen separaten Salat im Töpfli. Servicetechnisch nicht möglich, lautete damals das Jury-Fazit. Heute machen das viele nach.»

Das grosse Ziel, einmal die Kochna-tionalmannschaft zu stellen, haben die Rhoneköche trotz der vielen Dämpfer nie aufgegeben. Die Ausscheidung für die jetzige Kochnati sollte letztes Jahr zum



Bruno Hofer
Food Service
Manager
«Uncle Ben's»
Mars Schweiz AG

Die Schweizer Kochnationalmann-schaft leistet Grosses. Mit ihrem aus-serordentlichen Engagement sind die Teammitglieder Vorbild für Berufsleu-te und vor allem auch für den Nach-wuchs.

Nicht zuletzt verdankt die Schweizer Küche ihren ausgezeichneten Ruf dem unermüdlichen Einsatz der Spit-zenköche: Hier wird Qualität gelebt und umgesetzt. Qualität, wie sie auch bei Uncle Ben's an erster Stelle steht.

Wie unsere Kochnationalmann-schaft kann Uncle Ben's auf eine lan-ge Tradition zurückblicken. Die Basis unserer erfolgreichen Zusammenar-beit sind unsere gemeinsam gelebten Grundsätze: höchste Qualität gepaart mit sensibler Wahrnehmung von Kon-sumentenbedürfnissen und letztlich die innovative und kreative Umset-zung in unsere Produkte.

Spitzenköche bringen mit Uncle Ben's Qualitätsprodukten immer wie-der neue Kreationen und Exklusivität auf den täglichen Speisezettel – das ist, wie man so schön sagt, eine Win-Win-Situation.

Uncle Ben's dankt der Schweizer Kochnationalmannschaft für das Ver-trauen und ist stolz, das erfolgreiche Team auch weiterhin als verlässlicher Partner begleiten zu dürfen.



Walliser Gemütlichkeit. Blick in die Gast-stube des Hotels Tenne in Reckingen.



Urkunden. Erinnerungen an Wettbewer-be sind überall im Hotel zu finden.



Hotel Tenne in Reckingen-Glurigen. 1976 eröffneten Ewald und Caroline Michlig das Hotel-Restaurant Tenne. Heute ist es Anziehungspunkt für Langläufer und Wanderer.

Kilian Michligs Kochkunst im A-la-carte-Restaurant.
Mariage von Ehringer Kalb mit Alpenlamm auf jungem Blattspinat, dazu Morcheln und Rotweinsauce.



Hauptspeise mit regionalem Touch. Apfel-Spargel-Lasagne mit Munder Safranschaum, kombiniert mit Hirschrückenfilets im Gewürzblütenmantel. Serviert in der Gaststube des Hotels Tenne in Reckingen.

glanzvollen Schaulaufen werden. Gold und Gesamtsieg an der Zagg, Gold und Gesamtdritter an der Olympiade in Erfurt. Die Nomination durch den Kochverband Ende November 2008 war nur noch reine Formsache.

Jetzt, da man endlich Nati ist, wollen die Rhoneköche Gas geben und die Schweiz international erfolgreich vertre-

ten. Einfach wird es nicht. Die meisten Rhoneköche führen einen eigenen Betrieb oder sind wie Kilian Michlig fest in einen Familienbetrieb eingebunden.

Bruder Fernando, der die Nati als Helfer unterstützt, und Vater Ewald kümmern sich um die Küche im Hotel-Restaurant Tenne. Mutter Caroline und Kilian sind vor allem mit dem Service

beschäftigt. Der gepflegte Gilde-Betrieb hat sich in den vergangenen Jahren im Goms mit exzellenter Küche einen Namen gemacht. Frisch, saisonal, regional – so die Tenne-Philosophie. Neben Lammracks mit Kräuterkruste auf Gommer Heu servieren die Michligs aber auch Schnipo für die Kleinen. «Wir sind nicht abgehoben, sondern für alle da. Gourmets sind genauso willkommen wie Langläufer oder hungrige Kinder, die mit ihren Eltern gerade von der Piste kommen», so Kilian Michlig.

Sein Flair für Betriebswirtschaft lebt er an zwei Tagen die Woche in Interlaken aus. Als Kundenberater bei der Berner Kantonalbank in Interlaken betreut er Kunden aus der Hotel- und Tourismusbranche. «Spannend», meint Kilian Michlig. Seiner Walliser Heimat will er trotzdem nicht den Rücken kehren. Mit seiner Frau hat er erst ein Haus in Münster im Obergoms bezogen. Wie heisst es doch: «Einmal Gommer, immer Gommer.»

joerg.ruppelt@gastronews.ch
Fotos: René Frauenfelder



Drei Generationen. Kilian Michlig (links) am Tisch mit Bruder Fernando, Grossvater und Hotelerbauer Rudolf, Mutter Caroline und Vater Ewald.

Editorial Seite 1