

SCHWEIZER ILLUSTRIER



MATTHIAS GLARNER
HORRORSTURZ DES
SCHWINGERKÖNIGS
So war es wirklich

JODLERFEST IN BRIG
150 000 FEIERTEN
UNSER BRAUCHTUM
Die Bilder – 16 Seiten!

GaultMillau

Koch des Monats – powered by **BMW**



Seit 31 Jahren
Eine Adresse
für Liebhaber:
Nik Gygax, Land-
gasthof Löwen
in Thörigen.



Neu
getestet!



Bouillabaisse, Backen, Riesenkoteletten

«**LÖWEN**», **THÖRIGEN BE** Er mag's gewaltig: Koteletten und Scampi sind bei ihm riesig, und natürlich ist in dieser 18-Punkte-Küche auch die Bouillabaisse voller Wucht und Klasse. Respekt vor einem Kerl, der alles kann: **NIK GYGAX** ist GaultMillaus «Koch des Monats».

Ein Chef mit Schalk: «Le souris de Monsieur Cochon» steht da etwa auf der Karte, und gemeint ist etwas Herzhaftes – die Backe von einem iberischen Schwein. Wir setzen auf Kalb: ein gewaltiges Kotelett, Qualivo-Qualität. Heisst: Die Tierchen fressen nur Premium-Futter, kein Gras, sind deswegen etwas röter im Fleisch, aber unglaublich im Geschmack. Bei Nik Gygax wird so ein Côte de Veau grossartig serviert: Mit dem letzten schwarzen Trüffel der Saison, mit den ersten Morcheln, mit liebevoll

zubereiteten Gemüsen – und mit einem neckischen Kartoffelstock-Macchiato; dass die Sauce tief und harmonisch war, müssen wir nicht erwähnen. Das ist der Stil des Hauses.

Kenner spüren sofort, dass sie in diesem stattlichen Landgasthof an der richtigen Adresse sind. Pata Negra, Fleur de Sel, ofenwarme Grissini zum Empfang – und dann ziemlich bald etwas Gewaltiges aus dem Meer. Ein Scampo wars diesmal, knackig gebraten und umzingelt von Erbsen und Erbsenpüree. Erbsen? Halbierte Erbsen! «Das

macht das «Modi» draussen in der Küche», lacht Gygax. Modi? Das ist Emmentalerisch, steht für Mädchen, und gemeint ist Jungköchin Raffaella, die hervorragend arbeitet und wie der Patron auch ein Faible für Gemüse hat. In der Küche wird hart gearbeitet: Unter dem Scampo entdeckten wir noch eine Lage Krebsfleisch, rausgekratzt aus den Scheren, die hier in Thörigen «Scheichen» heissen.

Nik Gygax hat einen grandiosen Umgang mit allem, was die Fischer in der Bretagne in ihre kleinen Boote hieven. Vie-

les davon finden wir in einer exzellenten Bouillabaisse wieder. Im Zentrum eine überragende «soupe rouge», hergestellt mit echten, rassigen Bouillabaisse-Fischen. Auf dem Tellerrand Seezunge, Muscheln, Pulpo, gefüllt mit Meerspinne, und ein Tomätli, gefüllt mit Hummerfleisch. Eine Geschmacksbombe, zusätzlich befeuert durch eine wuchtige Rouille.

Löwen Nik Gygax
Langenthalstrasse 1, 3367 Thörigen
Sonntag und Montag geschlossen
www.nikgygax.ch