



# Ein junger Wilder im Wirtshaus zur Heimat

Seit 2016 kocht und wirtet der heute 29-jährige **Tim Munz** im aargauischen Ehrendigen. Klassischen Gerichten gibt er einen frechen Touch und beweist damit, dass die gute alte Wirtshausküche noch lange nicht tot ist.

TEXT Jörg Ruppelt

BILDER Christoph Läser



Landidylle. Neben der Kirche steht das Gasthaus zur Heimat im aargauischen Ehrendingen.

Beste  
Rezepte



Sous-chef Manuel Fichter und Tim Munz. Den «Lang»-Hauswein lassen sie von einem Kleinproduzenten keltern.



Herzstück der guten Stube ist der reich verzierte Kachelofen aus dem 19. Jahrhundert. In einzelnen Kacheln sind Verse und Gedichte eingegraben.

# I

Wilden», wie ein Regionalblatt unlängst schrieb, hält an. Der Grund dafür ist einfach. Der 29-jährige Koch und sein Jugendfreund und Sous-chef Manuel Fichter tischen Gerichte auf, wie man sie in einem traditionellen Wirtshaus erwartet, von denen man aber ob der hohen Handwerkskunst, die dahintersteckt, ziemlich überrascht ist. Munz schmort in seiner kleinen Küche nach guter alter Art. Er tischt Kalbsbäckli, Ochsenchwanz und Rinderknochen auf, serviert aber auch eine raffinierte Carpaccio-Variante vom Weiderind-Filet mit geräuchertem Hüttenkäse und fein abgeschmeckten Apfel-Consommegelee. Vergangenes Jahr entdeckte Gault Millau den talentierten Koch und staunte: «Wo kriegt man heute noch eine Schweizer Äsche? Im Wirtshaus zur Heimat wird sie perfekt mit Pistazienschaum, Pastinakenpüree und geröstetem Gemüseohbel serviert.»

Dreizehn Punkte ist dem Restaurantführer die Küche des jungen Kochs erst einmal wert. Guide bleu listet das Wirtshaus auf. Und nach einem Jahr hat es Tim Munz sogar schon in die erlesene Runde der «Tafelgesellschaft zum Golden Fisch» geschafft. Seit die NZZ und die «Schweizer Illustrierte» über ihn berichteten, reservieren immer mehr Zürcher und Basler einen Tisch in der guten Stube mit gerade einmal 40 Plätzen. «Klar», sagt Tim Munz, «wenn ich in Zürich kochen würde, wäre ich vielleicht schon bekannter, aber ich müsste auch einen fünfmal höheren Pachtzins zahlen.» Tim Munz mag Ehrendingen, die Provinz, das Beschauliche und die Ruhe, die nur durch gelegentliche donnernde Glockenschläge der nahen Dorfkirche gestört wird und die daran erinnern, dass «der Herr» hier noch das Sagen hat.

Munz selbst stammt aus einer Ostschweizer Wirtsfamilie. «Ich bin im Restaurant gross geworden und konnte mir nie etwas anderes vorstellen, als zu kochen.» Die Lehre absolvierte er bei Jean-Claude Wicky in der Kunsthalle Basel. Nach einem halben

## Tim Munz

«Ich liebe Tradition und regionale Produkte. Aber ich bin auch viel zu gern Freak, als dass ich mich vor der Vielfalt der Welt mit ihren Gewürzen und Früchten verschliessen könnte.»

Jahr als Commis bei Tanja Grandits war er bereits für kurze Zeit stellvertretender Küchenchef in Zürich. Mit 22 dann der erste Küchenchefposten. «Weil mein damaliger Chef im Restaurant Al Olio in Kreuzlingen einen Unfall hatte, musste ich von heute auf morgen Verantwortung übernehmen.» Drei Jahre blieb er in Kreuzlingen, ehe er als Küchenchef nach St. Gallen ins Restaurant Blume wechselte.

Nach drei Jahren in St. Gallen kündigte Tim Munz seinen Job und ging mit Freundin Melina Rychener auf Reisen nach Asien und in die Karibik. Zurück in der Schweiz kam für Tim Munz ein Küchenchefposten nicht mehr infrage. «Melina und ich wollten uns selbstständig machen und eine Familie gründen.» Das mit der Familie sei ja nun nichts geworden, sagt Tim Munz, dafür habe er sich den Traum von einer Pacht verwirklicht. Zwölf Häuser habe er sich über mehrere Monate angeschaut, vier Besitzer hätten ihm eine Pacht zugesagt, aber entschieden habe er sich letztendlich für Ehrendingen und das Wirtshaus zur Heimat. 30 000 Franken Startkapital als Selbstständiger hat er sich über die Jahre zusammen-

gespart. Weitere 10 000 Franken steuerte sein Vater bei. Der Zins stimmt. Mit den Besitzern Ursula und Marco Gelmi, denen das Wirtshaus und die angegliederte Theaterbühne gehören, hat er ein gutes Einvernehmen. Als Kleiner gibt Munz auch den Kleinen eine Chance. Fleisch, Gemüse, Milchprodukte bezieht er vom Metzger und von Bauern aus der Region. Statt Markenbier zapft er Gerstensaft von «Falken» aus Baden, statt Coca-Cola gibts Vivi-Cola und im Spirituosenangebot setzt er auf junge und freche Produzenten wie die Gin-Brenner von Turicum aus Zürich.

2019 will er mit einem Bauern in der Region ein schönes Stück Land kultivieren und eigenen Blumenkohl, Randen und Rübli anbauen. Und dann ist da noch seine kleine Enothek, die er immer wieder mit Wein-Neuentdeckungen aus der Region, aber auch aus Italien und Frankreich bestückt. «Bei mir wählt sich der Gast einen Wein aus dem Regal und nimmt ihn an den Tisch», so Tim Munz. «Egal, ob der Tropfen 20 oder 200 Franken kostet, ich verlange nur ein Zapfengeld von 30 Franken.» Noch ein Grund, bei ihm unbedingt vorbeizuschauen. •