

# Sternkoch mit Zurzibierter Wurzeln

Manuel Steigmeier gehört zu den besten Köchen der Schweiz. Sein Betrieb wurde mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ihm selber wurde der «Young Chef Award 2022» verliehen.

## Kokos-Pistazien-Granola

### Zutaten

100 g Butter  
125 g Honig  
100 g Wasser

### Kerne und Nüsse

100 g Buchweizen  
100 g Mandeln  
100 g Pistazien  
100 g Kürbiskerne  
100 g Sonnenblumenkerne  
100 g Haferflocken  
100 g Kokosraspeln  
80 g Leinsamen  
100 g Pekannuss (Nüsse können nach Belieben variieren)

### Gewürze

Tonka Bohne  
Zimt  
Vanille  
Zitronensaft & Abrieb von der Schale

### So wirds gemacht

- Alle Zutaten vermischen
- Nach Belieben würzen
- Bei 80 Grad für zirka 4 Stunden trocknen
- Den getrockneten Granola-Mix luftdicht verpacken

### Manuel Steigmeiers Tipp

Unser Granola schmeckt am besten mit Joghurt und frischen Früchten.



**SULZ BEI KÜNTEN** (uz) – Manuel Steigmeier richtet seine Arbeit nach klaren Grundsätzen aus. Er sagt: «Was wir an Gemüse, Früchten und Fleisch verwenden, kommt aus der Region und Fisch nur aus der Schweiz. Luxusprodukte verwenden wir kaum, und auf aussereuropäischen Wein verzichten wir ganz.» Umdenken sei wichtig, fährt er fort, und zwar was die Herstellung, den Transport und den Konsum betraf, und die Wertschätzung von Arbeit und Produkten sei ein Pfeiler seiner Geschäftsphilosophie.

### 17 Gault-Millau-Punkte, ein Michelin-Stern

Zusammen mit seiner Frau, Alexandra von Allmen, führt Steigmeier das Restaurant Fahr, in Sulz bei Künten. Der Betrieb des jungen Ehepaars erntet höchstes Lob. Er wurde mit 17 Gault-Millau Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ausserdem durfte Manuel Steigmeier für seine Kochkunst die Michelin-Auszeichnung «Young Chef Award 2022» entgegennehmen.

Nach Bekanntwerden der Auszeichnung meinte Bruno Lustenberger, Präsident von Gastro Aargau: «Steigmeier gehört zu den absolut besten Köchen der Schweiz!» Und der Gastro Präsident hat recht: Im Aargau zumindest gibt es kein weiteres Restaurant mit 17 Gault-Millau-Punkten und nur noch ein anderes, das «Skin's» nämlich in Lenzburg, kann sich eines Michelin-Sterns rühmen. Das «Skin's» dann allerdings gleich mit zweien.

### Teamwork

Nach dem Geheimnis seines Erfolgs gefragt, verweist Manuel Steigmeier auch auf sein Team. Neun Mitarbeitende seien im Betrieb beschäftigt und Gastro sei Teamwork, meint er. Harte Arbeit allerdings auch und darum würden sie im Betrieb die Viertageweche praktizieren. «Auf vier Arbeitstage folgen drei freie», erklärt der «Young Chef 2022». Eben Wertschätzung der Arbeit der Mitarbeitenden gegenüber.



Gastro ist Teamwork sagt Manuel Steigmeier und stellt sein Team auch gerne vor. Von links: Nils Knöpfel, Mike Suppiger, Alexander Fink, Remo Scherrer, Manuel Steigmeier und Ryan Gauch. Auf dem einen Foto ist Manuel alleine zu sehen.

Dass neben dem Beruf auch die Familie nicht zu kurz kommt, ist Manuel und Alexandra Steigmeier-von Allmen wichtig. Die beiden sind Eltern von zwei Töchtern, die ältere ist 15 Monate alt, die jüngere kam grad eben zur Welt.

### Verbindungen ins Zurzibiet

Ob ein Teil von Manuel Steigmeiers Erfolg auch mit seinen Zurzibierter Wurzeln zusammenhängt? Mag sein. Zurzibierter Wurzeln hat er jedenfalls. Er selber ist zwar in Villigen aufgewachsen und zur Schule gegangen, aber sein Vater, Linus Steigmeier, ist ein Untendinger, und seine Mutter, Beatrice Steigmeier-Emmenegger, stammt aus Gippingen.

Auf Zurzibierter Zulieferer setzt Steigmeiers Betrieb übrigens auch: Wein bezieht er aus Würenlingen, vom Weingut zum Sternen, und aus Villigen die Marke Besserstein und Fleisch über den Döttinger Metzger Albert Köferli.

### Klassisches Handwerk, moderne Perspektiven

Manuel Steigmeier setzt also auf regionale Produkte und arbeitet teamorientiert. Er und sein Betrieb begeistern die Fachwelt. Wie sich das anhört, wenn die Fachwelt begeistert ist? Fast schon poetisch. Im Gault-Millau-Magazin beschreibt Gastrokenner David Schnapp ein Essen im Fahr folgendermassen: «Das Menü beginnt feinsinnig-emblematisch mit einem Rüebl-Macaron, gefüllt mit Apfel und Ziegenkäse. Das gebeizte Rindsfilet mit Brombeercreme, eingelegten, gegarten und abgeflämten Zwiebeln sowie Erdnüssen ist danach ein kontrastreicher und gleichzeitig harmonischer erster Gang. Die roh marinierten SwissShrimps aus Rheinfelden werden mit Fenchelschwitze, knackigem rohem Fenchel und Safrangel intelligent und reduziert in Szene gesetzt, die papierdünnen Ravioli mit Ochsenchwanzfüllung, grandioser Oxtail, Birnengel und Sellarieschum führen hervorragendes, klassisches Handwerk und moderne Perspektiven zusammen.»



Manuel Steigmeier. Sein Betrieb, das Restaurant Fahr in Sulz bei Künten, wurde mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

## Michelin-Sterne

Der «Guide Michelin» ist ein Hotel- und Reiseführer, der jährlich in unterschiedlichen Länderversionen erscheint. Seit 1994 existiert auch eine schweizerische Ausgabe.

Michelin zeichnet Restaurantküchen mit maximal drei Sternen aus. Für Michelin sind rund 85 Kritiker tätig. Sie sind grenzüberschreitend unterwegs. Bewertungskriterien sind die gleichbleibende Qualität der Zutaten, ihre fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte.

In der deutschen Ausgabe des Führers wird die Bedeutung der Michelin-Sterne wie folgt beschrieben: Ein Stern: eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert! Zwei Sterne: eine Spitzenküche – einen Umweg wert! Drei Sterne: eine einzigartige Küche – eine Reise wert!

## Gault-Millau-Punkte

Der «Gault-Millau» ein Restaurantführer, der nach seinen Gründern Henri Gault und Christian Millau benannt ist.

Im Gegensatz zum Guide Michelin beschränkt sich der Gault-Millau nicht auf eine Auflistung empfehlenswerter Gaststätten, sondern bietet ein Punktesystem und ausführliche Restaurantbesprechungen. 20 ist die höchste Punktzahl, die bei Gault-Millau erreicht werden könnte. Vergeben werden aber nur 19 Punkte, der 20. sei für Gott reserviert, liessen Henri Gault und Christian Millau verlauten.