

Zeitschrift: Jahrbuch Oberaargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mitteland

Herausgeber: Jahrbuch Oberaargau

Band: 64 (2021)

Nachruf: Ein Rüebli muss nach einem Rüebli schmecken : in Erinnerung an Nik Gygax (1957-2020)

Autor: Zurlinden, Urs

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Ein Rüebli muss nach einem Rüebli schmecken*

In Erinnerung an Nik Gygax (1957–2020)

Von Urs Zurlinden (Text) und Matthias Kuert (Fotos)

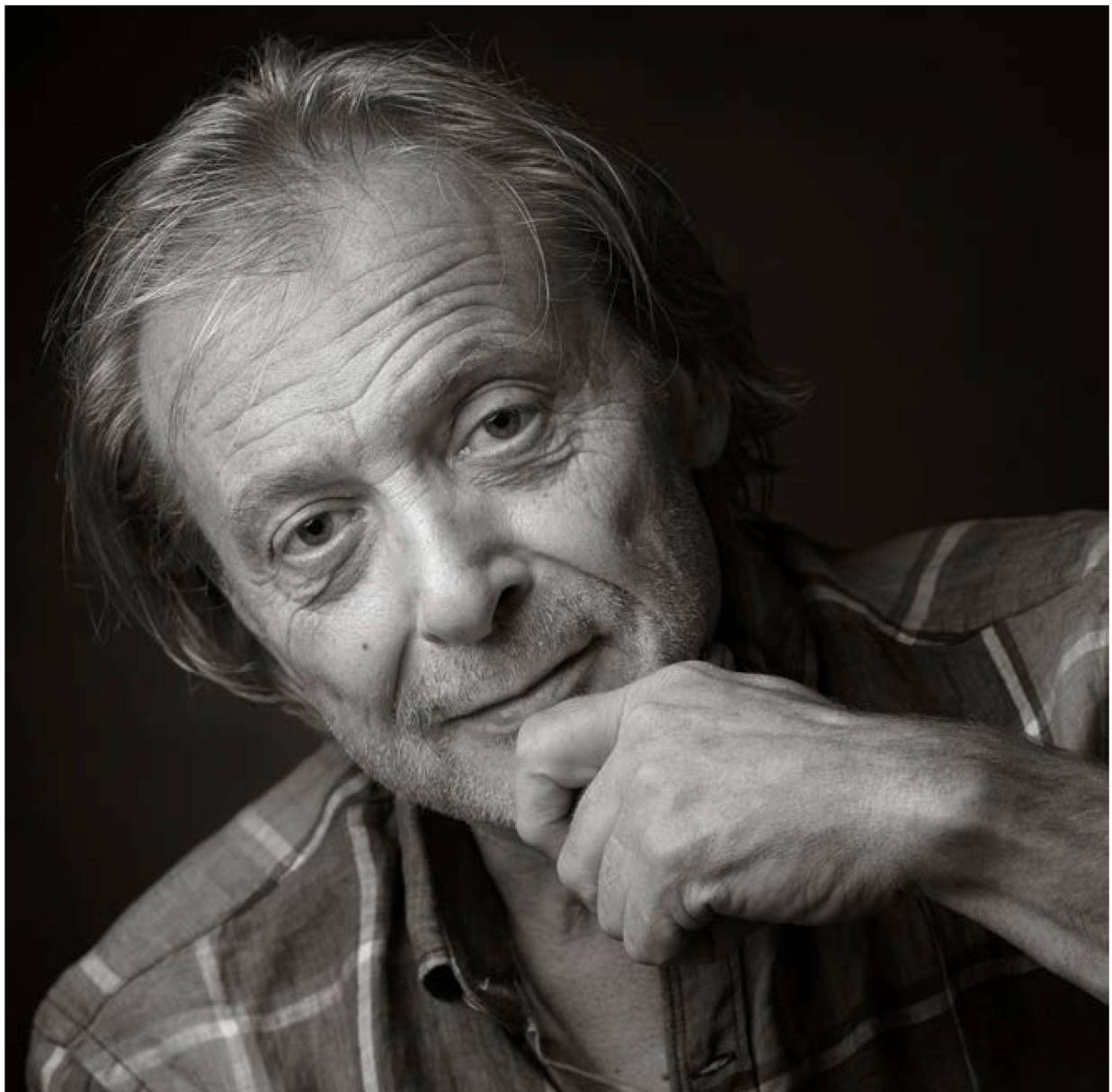
Ein Samstag im August 1996. Unten, am Ufer der Önz, ist eine Geburtstagsparty mit feinem Essen angesagt. Es ist ein idyllischer Ort, hier, wo eine alte, über ein Wasserrad betriebene Sägerei steht, die nach wie vor funktioniert. Das einzigartige Plätzchen kann man für spezielle Anlässe mieten, ein geräumiges Zelt steht zur Verfügung, Tische und Bänke lassen sich organisieren. An jenem Samstag sind die Wetteraussichten tatsächlich nicht die besten; aber der Abend beginnt wie geplant, der Aperitif ist serviert, Nik Gygax zaubert in der improvisierten Küche den ersten Gang herbei, das Servicepersonal bringt die sorgfältig angerichteten Teller an die Tische.

Dann wird alles anders. Dann wird wahr, was vorausgesagt war: Es beginnt zu regnen, und zwar aus Kübeln. Innerhalb kürzester Zeit ist der Boden aufgeweicht, triefend nass und glitschig. In den Zelten bleibt es zwar noch einigermassen trocken, die Gäste rücken zusammen. Aber draussen im Regen ist kaum ein Vorwärtskommen möglich. Dennoch bringen Niks Leute einen Gang nach dem anderen an die Tische, und Nik macht seinen grandiosen Küchenjob, als ob fast nichts geschehen wäre. Tage später wird er erzählen, er habe seinen Servierfrauen neue Schuhe kaufen müssen – als kleine Entschädigung für den tropfnassen Sonder-einsatz an der Önz.

Die Episode könnte beispielhaft stehen für gleich drei Eigenschaften von Nik Gygax: für seine spontane Grosszügigkeit, für seine konstante Beharrlichkeit und für seine Leidenschaft fürs Kochen selbst unter höchst unwirtlichen Bedingungen. Kein Aufwand ist ihm zu gross, um den Gästen ein einmaliges Erlebnis zu ermöglichen. Und diese kulinarischen Erlebnisse haben sich längst herumgesprochen. Das belegt seine steile Karriere mit zig Huldigungen der Schweizer Spitzengastronomie.

* Dieses Kapitel wurde 2017 im bereits vergriffenen und zu seinem 60. Geburtstag erschienen Buch «Nik Gygax – Bouillabaisse & Bärnerplatte» abgedruckt.

Nik Gygax ist am 14. August 2020 gestorben.



Es beginnt vor nunmehr 32 Jahren: Im Herbst 1985 wird Gygax erstmals von den Gastrokritikern des GaultMillau erfasst, drei Jahre später mit 16 Punkten gewürdigt, im darauffolgenden Jahr erkocht sich das damals 32-jährige Jungtalent den Titel «Aufsteiger des Jahres» und den 17. Punkt, im November 1993 wird er als erst 29. Schweizer Koch überhaupt mit der unter den Gastropäpsten wichtigen Ehrung des «Clé d'or» ausgezeichnet, ein Jahr später folgt der erste Michelin-Stern und damit die Einreihung unter die hierzulande zehn besten Köche. Schliesslich: Seit Herbst 1995 bis heute wird er regelmässig mit 18 GaultMillau-Punkten bewertet. Kein anderer Schweizer Spitzenkoch konnte dieses Topniveau so lange halten, im Kanton Bern bleibt er jahrelang die unbestrittene Nummer eins. «Ich koche einfach, was ich auch gerne selber esse», spielt Nik seine Leistungen gerne herunter. Und belegt so einmal mehr sein ihm eigenes Understatement, das keineswegs als Kokettieren missverstanden werden darf. Das wäre eine klare Falscheinschätzung.

Wer ihn kennt, weiss: Nik Gygax ist eine durch und durch ehrliche Haut. Und er ist alles andere als ein Showman, der sich gerne ins blendende Rampenlicht der Spitzengastronomie stellt. Wenn er überhaupt aus seiner Küche zu locken ist, zaghaft langsam und fast widerwillig an einen Tisch geht, um mit den Gästen zu reden und deren Gratulationen für sein Können entgegenzunehmen, bleibt er in der Regel äusserst zurückhaltend und wortkarg. Heuchlerische Huldigungen sind definitiv nicht sein Ding – ehrliches Interesse für seine Kochkunst hingegen schon. Wenn er mit sonorer Stimme zu erklären versucht, was für ihn zählt am Herd und in der Welt, dann schleichen sich Sprechpausen ein, als ob er seine Werturteile laufend ordnen müsste. Und zwischendurch fallen sehr wohl auch derbe Ausdrücke, wie sie in der ländlichen Gegend des Oberaargaus heimisch sind.

Aber hinter der bärbeissigen Fassade, jahrelang mit einem Schnauz und aktuell mit einem stoppeligen Dreitagebart versehen, verbirgt sich ein sensibler, letztlich eher scheuer und gutmütiger Mensch, der vielseitig interessiert und offen über alles Mögliche streiten kann: über die Chancen der lettischen Bobfahrer an der WM in St. Moritz genauso, wie über den geschmacklich doch unverkennbaren Unterschied zwischen weissen und schwarzen Trüffeln. Das ergibt dann schlagfertige und überaus witzig geführte Dispute, begleitet von einem breiten Schmunzeln im kerbigen Gesicht.

Möglich, dass Nik Gygax auf den grossen Bühnen der Welt noch mehr Applaus hätte erwarten können. Möglich, dass seine Art zu kochen die verwöhnten Gaumen einer Weltstadt wie New York in Begeisterung versetzt und folglich zu finanziellen Höhenflügen verholfen hätte. Doch er bleibt, wo er sich geerdet fühlt: In den einzigartigen Hügeln des Oberaargaus, im von Wäldern und Feldern reichlich bestückten Zwischenraum zwischen bernisch-solothurnischem Flachland und emmentalischem Voralpengebiet.

Es ist eine ureigene Schönheit, diese Landschaft des Kunstmalers Cuno Amiet und des Dichters Hermann Hesse; die Hügel heissen «Hubu» und «Obermätteli», die Bachläufe «Baschiloch» oder «Mutzgraben», die in die Landschaft eingestreuten Häusergruppen und Weiler tragen Namen wie «Juchten», «Häuserenäbnit» und «Wininghus». Land und Leute erinnern an «Bärner Platte» und «Späck mit Surchrut», an Deftiges und Bodenständiges, wie es Nik jeweils an seiner «Metzgete» serviert. Auch wenn er seine Menüs französisch beschreibt, wie es die edle Küche verlangt; auch wenn er sehr gerne und sehr gut all das verschiedene kostbare Meeresgetier kredenzt; auch wenn ihm keine Vanilleschote zu teuer ist, um die von ihm gewünschte Geschmacksnote eines Soufflés zu erreichen; auch wenn er mit viel Finesse und kreativen Ideen seine Teller ausschmückt: Dieser Spitzenkoch abseits von Autobahn und Grossstadtgedränge hat seine ländlichen Wurzeln nie vergessen und steht zu seiner wenig spektakulären Herkunft.

Es ist Montag, der 3. März 1986. Knapp dreihundert Gäste drängen sich in der rustikalen Gaststube und nebenan im edleren Gourmet-Säli zu einem «Apéro riche». Gefeiert wird, was zwei Tage vorher schriftlich festgehalten wurde: Nik übernimmt nun auch offiziell den «Löwen», nachdem er schon vier Jahre zuvor als Küchenchef im elterlichen Betrieb angefangen hat. Sein Vater Ernst und vor allem seine Mutter Annemarie hatten den Gasthof seit 1947 geführt, jetzt übernimmt Nik in der vierten Generation.

Während sein Vater für den noch bis 1960 betreuten Landwirtschaftsbetrieb zuständig war und später für seinen Sohn feine Kräuter und eigenes Gemüse anbauen sollte, war schon Mutter Gygax eine begnadete Köchin – auf ihre Art. Weit herum bekannt waren damals ihr Rahmschnitzel «California», ihr «Riz Casimir» und vor allem das «Löwen-Geheimnis»:



ein Mixed Grill mit Cipollata, Schweinigem, Kalbs- und Rindsfleisch, überdeckt mit einer Omelette, sodass man nicht gleich merkte, was sich darunter verbarg. Bereits die Küche von Mutter Annemarie sollte für Furore sorgen: An einem Kochwettbewerb im Rahmen der Landesausstellung Expo 1964 in Lausanne holte sie mit ihrer sorgfältigen Kocherei eine Silbermedaille.

Jahre später sollte Nik auch einmal an einem Wettbewerb der «Chaîne des Rôtisseurs» teilnehmen, zauberte mit einem Poulet im Salz das vermutlich kreativste Menü hin und erreichte damit aber zu seiner bitteren Enttäuschung nur den zweiten Preis. Es sollte deshalb seine einzige Wettbewerbstteilnahme bleiben, die damals gewonnene Grillpfanne, schmunzelt Nik heute, «ist mir geblieben». Geblieben ist ihm auch die Erinnerung an Mutters Küche, wo der Schulbub jeweils vor allem an den Sonntagen mithelfen musste: Die selber gemachte Vacherin-Glacé war sein Job – wobei dem heiklen Feinschmecker jene der Bäckerei Ruch vis-à-vis über die Strasse jeweils besser schmecken sollte ...

Die sonntäglichen Einsätze in der «Löwen»-Küche bleiben vorerst für die Berufswahl ohne Bedeutung. Der Bub und Bruder der beiden älteren Schwestern Ursula und Annemarie – in Thörigen galt «Chlöisu» als Mädchenschwarm, und die «Weltwoche» beschrieb ihn später einmal als «der Schwiegersohn par excellence» –, dieser aufgeweckte Junge weiss vorerst überhaupt nicht, was er will. Macht nicht weniger als fünf Schnupperlehren, als Steinhauer, im Büro, sogar auf dem Bau, bevor er sich nach einer erneuten Proberunde im «Hirschen» in Langnau für eine Kochlehre entscheidet. Bei der Suche nach einer Lehrstelle können die Mutter und die Verwandtschaft behilflich sein. Bereits mit seinem ersten Lehrmeister hat er dann für eine sorgfältige Ausbildung gesorgt: Seppi Hunkeler im «Adler» Nebikon gilt zu jener Zeit als weitherum bekannter, mit viel Fantasie und Sorgfalt kochender Gastronom. Der Lehrvertrag hält die Eckpfeiler seiner Berufsbildung fest: Eine Wochenarbeitszeit von 45 Stunden, ein Lohn im ersten Halbjahr von 150 Franken, im dritten Halbjahr 200 und im fünften Halbjahr 250 Franken pro Monat. Als «berufliche Ausrüstung» erwartet den Lehrling einzig «Bekleidung und Messer». Auf den 3. Mai 1973 wird der Beginn, auf den 2. November 1975 das Ende von Niks Lehre angesetzt.

Das Grundwissen war vermittelt, dank Seppis guten Beziehungen der Weg in die Spitzengastronomie vorgespurt. Als weitere Stationen seines Werdegangs folgen klingende Namen der Szene wie das «Baur au Lac» in Zürich, gleich mehrfach das «Palace» in Gstaad, der «Schweizerhof» in Bern und eine Sommerraushilfe bei Hans Stucki im «Bruderholz» in Basel. «Da ist man nur mit Vitamin B weitergekommen», erinnert sich Gygax. Als er dann 1981 nach Thörigen heimkehrt, hat er auf seinen Lehr- und Wanderjahren jene Eigenschaften verinnerlicht, die der Kritiker von GaultMillau anlässlich der Verleihung des 18. Punktes mit folgenden Charakterzügen beschreibt: Der «Löwen»-Wirt sei «vielseitig und offen für alles, nach allen Seiten ausschwärzend» und würde «den Prozess des Kombinierens und Kochens ständig vorwärtstreiben». So nebenbei präsentiert er eine Weinkarte mit 400 verschiedenen Namen und elf verschiedene Mineralwasser.

Das war Mitte der 1990er-Jahre. Begegnungen mit Frédy Girardet und Philippe Rochat, den unbestrittenen Spitzenköchen jener Zeit, und diverse Ferienabstecher ins Bordeaux-Gebiet bestärken ihn in seinem Entscheid, die klassische französische Küche zu zelebrieren. Also köchelt im «Löwen» stets ein Fond vor sich hin, und neben dem währschaften Cordon bleu mit wunderbarem Alpkäse hat er sich auf Meeresfrüchte spezialisiert: zum Beispiel auf Blauen Hummer, elegant in ein dünnes Lasagneblatt eingepackt, auf einen Turbot mit der herben Frische von Amalfi-Zitronen, auf den Loup an einer raffinierten Kräutersauce mit Olivenöl. Zu den ersten begeisterten Stammgästen, die seine feine Kocherei zu würdigen wissen, gehören zwei Langenthaler, der umtriebige Chef eines trockenen Kopiergeschäfts und Niks Coiffeur. Für seine eigenen Vorlieben hat er eine einfache Formel gefunden: «Alles, was schwimmt.»

Das Ergebnis lässt selbst die kulinarisch verwöhnten Gastrokritiker immer wieder zu höchsten Schwärmereien ansetzen. So bezeichnet ihn der deutsche Journalist Stephan Clauss einmal als «den Mozart unter den Schweizer Köchen». Und der deutsche Restauranttester Wolfram Siebeck, der als eigentlicher Entdecker des unscheinbaren Kochs im Landgasthof von Thörigen gilt, schreibt im Juni 1984 in etwas hochgestochinem Stil über Nik: «Die Qualität der Küche ist von jener Art, die den Gast rundherum erfreut, weil da einerseits kein angestrengtes Weltraum-Programm zu spüren ist, andererseits aber die souveräne Beherr-

schung der selbstverständlichen Techniken, die heute die Kochkünste ausmachen.» Das wichtigste Kriterium eines guten Chefs sei, so Siebeck weiter: «Hier wird so gewürzt, dass der Appetit sich bei jedem Löffel steigert.»

Der mediale Applaus hält bis heute an: «Nik Gygax hat einen grandiosen Umgang mit allem, was die Fischer in der Bretagne in ihre kleinen Boote hieven», jubelt die «Schweizer Illustrierte» im Juli 2017 über den «Koch des Monats». Derartige Huldigungen nimmt Nik Gygax zwar dankend zur Kenntnis, mehr nicht. «Ein Rüebli muss nach einem Rüebli schmecken», verrät er selber sein Rezept, «eine Sauce kann jeder machen, gutes Gemüse nicht.»

Neben dem Kochherd bleibt der inzwischen 60-jährige Nik Gygax erst recht so zurückhaltend wie nur möglich. Für Privates bleibt tatsächlich wenig Zeit, wenn er morgens auf den Märkten der Umgebung seine frischen Waren einkaufen geht, über Mittag ein einfaches, aber nicht weniger feines Menü auf die Teller zaubert und am Nachmittag an neuen Kreationen herumtüftelt. Er sei ein Perfektionist, sagen jene, die ihm schon beim Kochen zugeschaut haben. Dass dabei sein privates Umfeld wohl etwas zu kurz kommt, ist nachvollziehbar. Mit seiner Frau Gaby, die er bereits in der Schulzeit kennengelernt hatte, lebt er seit geraumer Zeit auf Distanz, die beiden Kinder Fabian und Olivia haben nach ihren Uni-Ausbildungen Jobs in der Informatik und im Sozialbereich gefunden. Ganz gerissen ist der familiäre Faden aber nicht: Auf Einladung des Reiseunternehmens zeigt er Ende Oktober 2017 sein Können auf einer Gourmetflussfahrt zwischen Basel und Strassburg. Worauf er spontan zum Telefon greift und seine Frau und die beiden Kinder auf das Schiff einlädt.

Einzelne Anekdoten aus seinem Leben illustrieren denn auch verborgene Eigenschaften dieses eigentlich scheuen Menschen. Etwa die ziemlich unrühmliche Geschichte über den Besuch eines Eishockeymatches zwischen dem SCB und den SCL Tigers in Bern: Um den Lehrlingslohn zu schonen, werden die teuren Eintrittsbillette bei einem Kumpel gleich selber gedruckt. Der Matchbesuch bietet keinerlei Schwierigkeiten, die drei Freunde, darunter Niks Schwager Ernst Wälchli, fahren im Auto nach Bern und werden mit den gefälschten Tickets scheinbar problemlos eingelassen. Die Welt bleibt in Ordnung, Bern gewinnt das innerbernische Derby. Drei Wochen später taucht dann aber doch die Polizei beim Schwa-

ger auf, es kommt zu einem Strafverfahren, auch Nik muss vor Gericht erscheinen und wird vom Jugendgericht prompt mit 50 Franken gebüsst. Allerdings kann er die Busse verkraften: Da er für seine Aussage vor Gericht an einem normalen Arbeitstag auftreten musste, wurde ihm eine Zeugengeld von 150 Franken zuerkannt ...

Oder: Da der Lohn von 650 Franken, den er an seiner Saisonstelle in Gstaad verdient, kaum ausreicht, kommen ihm jeweils gut bezahlte Sondereinsätze in der Küche des Autosalons von Genf sehr gelegen. Das Auto für die Fahrt nach Genf leihst er sich von seiner Schwester Ursula. So auch an jenem Tag, als er und seine Kumpel sich spontan für eine Weiterfahrt nach Paris entscheiden, ans Final des French Open. «Wir haben uns verfahren», schummelt er nach dem Tennismatch seiner Schwester aus einer Telefonkabine vor. Wieder zu Hause, folgt die bittere Einsicht: erneut kein Geld in der Tasche – der Abstecher nach Paris inklusive opulenten Mittagessens war halt nicht ganz billig.

Ebenfalls ums Geld und Niks legendäre Grosszügigkeit ging es beim Besuch des damals weitherum bekannten Dancings «Pascha» im Nachbardorf Bützberg im Anschluss an eine gemütliche Jassrunde von Freunden im «Löwen»: Bei der Live-Band im «Pascha» machen hübsche, dunkelhäutige Backgroundsängerinnen mit, die es den vier Jassfreunden doch sehr angetan haben. Also fliest reichlich Champagner, bis ein Kumpel nach dem anderen das Lokal verlassen muss und Nik allein zurück bleibt mit der Rechnung in der Höhe von über 800 Franken. Dabei habe er, behauptet er heute noch, als einziger gar nichts getrunken, da er noch fahren musste. Selbstverständlich bleiben die Freunde aufrichtig und bezahlen ihm Tage später reumütig ihren Anteil am feuchtfröhlichen Barbesuch.

Schelmisches Vergnügen bereitet es ihm, wenn er seinen Freunden einen kulinarischen Streich spielen kann. So etwa jenen beiden Stammgästen, die wiederholt vorgeben, Zwiebel und Knoblauch nicht ausstehen zu können. Worauf Nik ihnen einmal ein Süppli mit einer ausgekochten Zwiebel kredenzt und ein mit Knoblauch gewürztes Poulet. Was die beiden heiklen Feinschmecker prompt zum Schwärmen verleitet, sie hätten noch nie eine derartig feine Bouillon und ein so gutes Hähnchen gegessen ...

Schliesslich war da noch sein Einsatz fürs Vaterland: Nach den zweieinhalb Lehrjahren gilt es auch für Nik, sich für das Militär einzuschreiben.

Er will, wie sein Vater, bei den «Gelben» mitmachen: bei den Panzertruppen. Der damals für den Oberaargau zuständige Aushebungsoffizier, der allseits berüchtigte Oberst Otto Grüter, teilt ihn zwar bei den Gelben ein, aber in der Küche – was Nik sauer aufstösst. Nach einem lautstarken Krach mit dem Küchenchef droht der Arrest – oder eine Umteilung zu den hart gesottenen Grenadieren. Dort absolviert Gygax dann sogar die Unteroffiziersschule, bringt acht Wks hinter sich, bevor er schliesslich in seinem allerletzen Wiederholungskurs, zehn Tage vor dem Ende seiner regulären Dienstpflicht, wegen bisher unentdeckt gebliebener Herzprobleme ausgemustert wird.

Die Herzrhythmusstörungen erweisen sich dann als ernsthaftes Problem: Was in den Lehrbüchern als «Hypertrophische obstruktive Kardiomyopathie» beschrieben wird, ist eine seltene Erkrankung mit verdickten Herzmuskeln. Eine Operation am offenen Herzen wird nötig, ausgeführt vom dafür spezialisierten Professor Marko Turina am Zürcher Unispital. Die Operation gelingt, aber anschliessend wird der umtriebige Spitzenkoch dringend zu etwas mehr Ruhe und Gelassenheit ermahnt. Konkret: zu sanften Spaziergängen anstatt hektischem Streben nach noch perfekteren Menüs. Nik befolgt den ärztlichen Rat und kauft sich «Sina» – eine schottische Hirtenhündin. Das zottelige Tier sollte ihn bei manchen Spaziergängen begleiten.

Das war vor 20 Jahren. Dennoch ist vor zwei Jahren ein erneuter Eingriff nötig, müssen das Herz noch einmal geöffnet, noch einmal «ein Reissverschluss» (Nik) eingenäht und noch einmal neue Herzkappen eingebaut werden. Dieses Mal führt der mit dem Gourmetkoch befreundete Herzchirurg Thierry Carrel vom Berner Inselspital das Skalpell, dann ist auch noch eine Magen-Darm-Operation nötig. Allen Spitalaufenthalten gemeinsam ist die Ungeduld des Patienten, der immer wieder aus dem Spital ausreisst, um in Thöriegen zum Rechten zu sehen. Das Spital im nahen Langenthal jedenfalls hat Niks Eigensinn gleich mehrmals erfahren und ist deshalb nicht mehr besonders interessiert an diesem Patienten.

Nach «Sina» sind inzwischen «Fleur» und «Mysty» im «Löwen» eingezogen und sorgen nun dafür, dass Nik Gygax sein gutes Herz nicht allzu oft vernachlässigt. Was allerdings kein leichtes Unterfangen ist bei diesem Menschen, den seine Stammgäste trefflich beschreiben mit: «Ä grobhözige Cheib mit viu Gfüu.»