DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung
für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.
Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

22. August 2025

Bild: RB | **Dionysos alias Alex Rufibach - oder umgekehrt. Suure Mocke im Gasthof Brunnen in Fraubrunnen.**

GEHT ZU ALEX.

Liebe Leserin, lieber Leser

Guckt Euch mal diesen Mann auf dem Bild oben an. Der ist 70, stellt seinen Gästen eine Schnapsflasche auf den Tisch und sprüht vor Lebensfreude. Wenn ich mir den Dionysos - den griechischen Gott der Lebensfreude - bildlich vorstellen müsste, er sähe aus wie Alex Rufibach. Ich empfehle allen jungen Köchen, die - noch bevor sie ihr Handwerk beherrschen meinen, sie müssten Caminada imitieren und Türmchen bauen - bei Alex essen zu gehen. Futtert Euch durch seine Karte von der Bisque über den Hecht bis zum Suure Mocke. Der Mann und seine Frau Brigitte bewirten diesen Gasthof seit neun Jahren alleine und das mit riesiger Freude. Die Güte ihrer Leistung und ihrer Selbstverantwortlichkeit als Wirtsleute kann gar nicht in Punkten und Sternen bemessen werden - sein Seelenfutter Suure Mocke sowieso nicht. Und warum genau sollte man sonst noch da hinfahren? Damit man noch einmal richtige Wirtsleute erlebt. Es ist eine aussterbende Spezies des Frohsinns, die ihren Gästen Entzücken, Vergnügtheit und Wohlgefühl in Reinkultur beschert.

Wohlgefühl mit Alex Rufibach? Ich weiss, von was ich rede. Wir hatten 1998 anlässlich der Zürcher Gourmesse - der Messe für Geniesser mit den «Copins des Alpes», dem philosoFISCHen und rebellischen Gegenentwurf zur Kochnationalmannschaft - einen Abendanlass. 150 Anmeldungen, die Gäste trudelten ein, die Equipe um Alex Rufibach und Alexander von Arx war nicht da, noch unterwegs von Bern nach Zürich. Smartphones gab es noch nicht. Wir zogen den Apéro in die Länge. Als die Equipe dann eintrudelte, machten sie in der Küche zuerst einmal eine Magnumflasche Champagner und eine Kiste Cigarren auf und Rufibach sagte paffend: «Ke Stress, Giele - mir chöme, wie d'Zyt - nid z'früeh, nid z'spät, aber genau, wänn's drückt.» Einer lieferte noch nach «u we mir da sin u nüt loufft, de loufft öppis.» Riesengelächter und alle leerten ihr Champagnerglas. Danach begrüssten sie genau so die Gäste beim Apéro, bevor sie in der Küche verschwanden. Sie waren vorbereitet und sie konnten das, weil sie es eben konnten - von Grund auf. Alles begnadete Köche, aber eben auch Gaukler, Verführer des Denkens und Freigeister der Lebensfreude - so wie man sie heute kaum mehr findet. Stattdessen gehen heute die Mamis auf die Barrikade, wenn das Söhnchen abends zu lange arbeiten muss und zu wenig Zeit für die Gaming-Plattformen hat. Komische Zeiten.