

Leicht und locker geht **Raphael Wey** im «Engel» in Sachseln seinen persönlichen Kochweg. Vielleicht ist es gerade seine zelebrierte Unbekümmertheit, die seine Gäste zu schätzen wissen. Wohl in keinem anderen Restaurant in der Deutschschweiz geht die Küchencrew so unkompliziert mit der Molekularküche um, ohne dass die Seriosität deswegen darunter zu leiden hat. Raphael Wey hat sich in den Soul Food Factory weitergebildet. Heute kauft er seine Molekularzutaten teilweise in der Sachsler Dorfapotheke ein, wobei die Grundausstattung aus Barcelona stammt. Das Gute an der ganzen Geschichte ist, dass ihm die Traditionalisten unter den Stammgästen den Abstecher in die Molekularküche nicht übel nehmen, zumal sie wissen, dass sie es mit einem fundierten Koch zu tun haben. Im Gegenteil. Sie freuen sich ab und zu über seine Schäume und Zuckerwattenträume.



Raphael Wey

Restaurant Engel
Brünigstrasse 100, 6072 Sachseln,
041 660 36 46
www.engel-sachseln.ch

Im Holzrauch geräuchertes Saku-Thunfisch-Tatar in der Petrischale, serviert mit Bärlauchschaum, Radieschen-Sorbet, rote Pfeffer-Zuckerwatte mit Wasabi und Soja aus der Pipette. (Raphael Wey)

