

Mein Herz wird weiter für Samui schlagen

„Chez Andy“ Müller zieht nach Korat – Viele Jahre einer der Topgastronomen der Insel

Ich erinnere mich gut an diesen 15. Dezember 1995. Der Turbopropjet der Bangkok Air bringt mich und meine damalige deutsche Ehefrau von Bangkok auf meine Lieblingsinsel. Wir blättern im Hochglanzmagazin der Airline, und gleich fällt uns der fröhliche, akkurat in Weiß gewandete Küchenchef in der Titelgeschichte auf. Die Mütze sitzt wie angepasst auf dem Kopf. „Chez Andy“ – das verrät der Artikel – bereitet die besten Steaks auf der Insel zu.

Mehr als 16 Jahre sind seither ins Land gezogen, und in der Zwischenzeit lernte ich den Gastronomen persönlich kennen. Damals, auf meinem Urlaubsflug nach Samui, hätte ich nicht im Traum gehaut, dass ich einmal eine Art Nachruf auf Andy Müller, den Berner Oberländer auf Samui, schreiben würde. – Obwohl der 59-Jährige voller Tatendrang ist, steht ein Abschied bevor: Chez Andy zieht nach Korat, und Samui verliert einen seiner schillerndsten Unternehmer.

Mit 100.000 Baht Startkapital fing's an

Am 23. April feiert Andy Müller im Kreise seiner Freunde den großen Zapfenstreich. Sein letzter Tag als Gastronom auf Samui. Das Lokal Chez Andy im Herzen Chawengs wird danach Geschichte sein. Rund 6.200 Mal haben Andy und seine Frau Nok auf- und zugesperrt, Waren eingekauft, die Kochtöpfe erhitzt und gebrutzelt, Salate bereitet, Bier, Wein und Schnäpse ausgeschenkt.

Dass aller Anfang schwer war, daran erinnert sich Andy Müller genau. „Mit 100.000 Baht habe ich im Februar 1994 angefangen. Kein Auto, kein Motorrad, zum Großeinkauf nach Nathon führen wir im Sammeltaxi.“ Das Chez Andy 1994 sah bescheiden aus. Im



Chez Andy Müller (rechts) vor seinem alten Stammtisch, ein massiver Holztisch aus Nordthailand. Dieses und anderes Inventar steht zum Verkauf.

Untergeschoss des heutigen Lokals befand sich das Chaweng Inter Travel, eine deutsche Reiseagentur. Den Biergarten hinter dem Gebäude bauten Andy und Nok erst sechs Jahre später dazu.

Wie Nok Müller Schweizerin wurde

Wie so oft im Leben des Schweizer Originals Andy Müller gibt es dazu eine Anekdote. Das Chez Andy war nicht nur wegen seiner Küche berühmt, sondern auch wegen der saubersten Toiletten Chawengs. „Beim Bau des Biergartens wollte ich sparsam bleiben und nicht zu viel für die WC's ausgeben“, erinnert sich Andy. „Meine Nok fuhr mir in die Parade und hat die teuren Toiletten durchgesetzt.“ Andy gab klein bei und war stolz auf seine resolute Frau. „Durch ihre Sturheit hat sie sich die Schweizer Sporen verdient“, lacht er. Seit sechs Jahren ist Nok auch rechtlich eine Eidgenossin und alle drei Kinder dazu.

Die Veränderungen auf Samui sind dem Berner nicht verborgen geblieben. Vieles hat er begrüßt, den Ausbau der Infrastruktur, bessere Einkaufsmöglichkeiten, die

Erreichbarkeit der Insel über den Luftweg. Anderes macht Andy Müller wütend. Wenn er den Wildwuchs von Luxusherbergen sieht, schwillt ihm der Kamm. Dann poltert er in bestem Berner Schwitterdütsch los.

Nicht weit weg vom Chez Andy ist eine in Bau befindliche Hotelstrandanlage durch die Flut im März 2011 zur Bauruine geworden. Das sei nicht Pech gewesen, schimpft Andy. Er zieht Fotos heraus, die belegen, dass die Gigantomanie über eine professionelle Planung gesiegt hat. „Kein Wunder, dass eine solche Statik nicht halten konnte. So etwas muss auf Samui unterbunden werden.“ Andreas Müller hängt an seiner zweiten Heimat, auch wenn er sie verlässt. „Mein Herz wird immer für Samui schlagen!“

Chaweng 2011 nicht mehr seine Welt

Die Zeitspanne von 17 Jahren produziert nostalgische Bilder. Mit Wehmut erinnert sich Andy an seine Tochter, die Ende der 90iger Jahre im Sandkasten an der Hauptstraße spielte. Wenn er von diesen Zeiten erzählt, glänzen seine Augen. „Super-

gäste, Superstimmung, Superumsätze!“ Damals war das Chez Andy klar die Nummer 1 in Chaweng. Seine Mädchen bedienten in Appenzeller Tracht. Die Schweizer Gäste seien ausgeflippt, als sie die Uniformen sahen.

Nicht lange darauf kam der rapide Wandel, der auch das Chez Andy erfasste. „Stell dir einen großen Kuchen vor“, sagt Andy. Er malt ihn in die Luft. Früher seien es 30 Restaurants in Chaweng gewesen, die sich ein Stück aus diesem Kuchen schneiden konnten. „Heute sind es über 800.“ Er hat es nachgeprüft. Mit einem Zähler lief er durch die Straßen und klickte bei jedem Restaurant einmal.

Andy ist Realist und Kaufmann. Die Miete seines Lokals sollte um das Zweieinhalbfache steigen. Weniger Einnahmen, mehr Kampf, mehr Kosten. Er entschied sich fürs Aufhören. Obwohl er seine Familie als Hauptgrund für seine Entscheidung angibt, hat der Abschied auch etwas mit Chaweng 2011 zu tun. Vieles ist nicht mehr seine Welt.

In Korat, der Heimatstadt seiner Frau Nok, wird die Ära Chez Andy weitergeführt. Das Lokal ist größer als das auf Samui (www.chezandykorat.com), und groß sind auch seine Pläne. Die Gäste sind wohl situierte Thais und viele Japaner. Korat liegt 260 Kilometer nordöstlich von Bangkok und besitzt eine moderne Industrie. Andy hat – wieder einmal – erstklassige Kontakte geknüpft.

Er bleibt sich und seinem Image treu. Die Karikatur mit den drei Kochmützen auf seinem Werbelogo macht deutlich, was Chez Andy liebt: Kochen, Essen und Trinken. Das wird sich in Korat nicht ändern.

Sam Gruber