

Restaurant Rössli weicht Überbauung

ST. GALLEN. Seit Ende März ist das Restaurant Rössli im «Winkler Stich» an der Appenzellerstrasse geschlossen. 20 Jahre hatten Helen und Toni Elsasser hier gewirkt. Nun soll es abgerissen werden. Ein Restaurant wird es hier nie mehr geben. Die neue Besitzerin, Claudia Wirth aus Mörschwil, beabsichtigt, auf dem Grundstück eine Wohnüberbauung zu realisieren. «Das Wohngebiet reicht schon fast bis zum Restaurant», so Wirth. Sie hat dazu eine Abbruchbewilligung bei der Stadt St. Gallen eingereicht. Erste Gespräche mit dem Amt für Baubewilligungen, was und wie auf dem Grundstück gebaut werden dürfe, seien im Gang. (ker)



Bild: ker
Das Rössli im «Winkler Stich».

Kulinarisches Feuerwerk am 1. August

WIENACHT. Das «Treichli», ein hübsches Beizli im Appenzeller Vorderland, ist längst kein Geheimtip mehr. Rebekka und Lucas Costa haben sich in den zwei Jahren seit der Eröffnung eine begeisterte Stammkundschaft geschaffen. Schweizer Küche mit auserlesenen Zutaten lautet das Rezept. Regional und saisonal sind hier keine leeren Worthülsen, sondern gelebte Realität: «Wir beziehen unser Fleisch aus Grub und das Gemüse aus Thal», sagt Rebekka Costa. «Näher und frischer geht fast nicht mehr.» Und die Aussicht über den Bodensee ist postkartenwürdig. Geniessen kann man sie am kommenden 1. August. Dann wird Lucas Costa zusammen mit Stefan Bischof vom St. Galler In-Lokal «g'nuss» ein ganz besonderes Menu kreieren. Zu jedem Gang steuert Bischof eine passende Glace bei, je nachdem salzig oder süss. Wer dem kulinarischen Experiment beiwohnen möchte, sollte frühzeitig reservieren. (ker)



Küchenchef Tobias Funke begleitet den Bau des Gasthauses zur Fernsicht persönlich. So wird er seinen Gästen im kommenden Frühjahr perfekte Bedingungen bieten können.

Koch mit Weitblick

Spitzenkoch Tobias Funke kommt in die Ostschweiz. Das neu erbaute Restaurant Fernsicht in Heiden ist die nächste Station des Aufstiegers vom Zürichsee. Hier wird er ab kommendem Frühjahr Küchenchef und Gastgeber sein.

KARIN ERNI

HEIDEN. 16 GaultMillau-Punkte, ein Michelin-Stern, Eintrag im Bib Gourmand, Aufsteiger des Jahres 2011 GaultMillau – das Palmarès von Tobias Funke ist eindrücklich. Der 32-Jährige hat eine steile Karriere im Gastgewerbe hinter sich.

Die letzten drei Jahre führte er sein eigenes Restaurant «Funkes Obstgarten» im schwyzerischen Freienbach. Dort seien unter anderem Fredi und Sabine Grossauer aus Heiden seine Gäste gewesen. Sie hätten ihm ihr Projekt mit zwei Restaurants und vier Gästezimmern hoch über dem Bodensee vorgestellt. Das in nächster Nähe des Kursaals gelegene ehemalige Fabrikantenhaus soll um einen Neubau er-

gänzt werden. Der Betrieb wird ausserdem über einen grossen Garten, einen begehbaren Weinkeller, eine Smokers-Lounge und ein kleines Clubhaus verfügen. Eine grosszügige Gartenanlage komplettiert das Ensemble. Schnell war man sich über ein passendes Betriebskonzept einig. So sollen die Gäste sowohl im Gourmetrestaurant als auch im Tagesrestaurant zu moderaten Preisen speisen können. «Während der Bauphase stehe ich den Inhabern als Berater zur Seite und kann meine Wünsche anbringen», so Funke.

Ursprung der Produkte

Die Zeit bis zur Fertigstellung des Neubaus wollte Tobias Funke ursprünglich zur Weiterbildung bei verschiedenen Köchen

im Ausland nutzen. Doch dann sei ihm klar geworden, dass es beim geplanten Konzept wichtiger wäre, sich mit den besten Schweizer Produkten und ihrer Herstellung zu befassen. «Ich wollte die Produkte und ihre Eigenheiten noch besser verstehen», so der Koch. Dafür verbrachte er mehrere Tage bei Willi Schmid im Toggenburg. Dank seinem mehrfach ausgezeichneten «Jersey Blue» gehört dieser zur Gilde der weltbesten Käser. Eine andere Reise führte ihn ins Wallis zu den Ehringer Kühen. «Ihr Fleisch ist von hervorragender Qualität. Es ist eindrücklich, wie intensiv die Bauern diese Tiere hegen und pflegen und ihnen Streicheleinheiten zukommen lassen.» Weitere Stationen seiner kulinarischen Weiterbil-

dung waren die Kaviarzucht in Frutigen oder die Schokoladenfabrik Felchlin.

Kochen als Wissenschaft

Tobias Funke ist ein Perfektionist und einer, der alles ganz genau wissen will. So durchstöberte er für sein Projekt «Die älteste Speisekarte der Schweiz» das Archiv der Nationalbibliothek Bern. Dort hat er in akribischer Kleinarbeit bis zu 500 Jahre alte Kochbücher entziffert. Das Resultat seiner Recherche: «Panierete Fleischbällchen mit Schweinsohren», «Gefüllte Kalbszunge mit Krebsfleisch» oder «Grilliertes Ochsenherz mit Grünkern und Gemüse». Die Gäste hätten überrascht, aber durchaus positiv auf seine Kreationen reagiert, sagt Funke. «Man muss die Wurzeln

verstehen, um etwas Neues zu erschaffen», ist er überzeugt. Dieses uralte Wissen um die Schweizer Kochkunst kommt ihm in der Fernsicht zu Gute. Auch wenn es hier neudeutsch «Swiss Alp Kitchen Food» heisst. Das Ziel ist, so viel Einheimisches wie möglich auf den Teller zu bringen. Schon jetzt ist Funke auf der Suche nach geeigneten Produzenten in der näheren Umgebung.

Perfektionismus wird Tobias Funke auch im Restaurant Fernsicht an den Tag legen, wenn es dann losgeht. «Das Personal wird bereits ab Februar eingestellt. Alle Abläufe werden exakt eingeübt, damit keine Fehler passieren. Alles muss vom ersten Tag an sofort klappen. Das sind wir dem Gast schuldig.»

35 Jahre Wirt und Bäcker - 100 Jahre Backofen

PETER EGGENBERGER

WALD. Seit 35 Jahren engagiert sich Werner Mettler als Wirt und Bäcker im Doppelbetrieb «Hirschen» in Wald. Ein Jubiläum feiert auch der mächtige Backofen, der als viel bestaunte Rarität seit 100 Jahren beste Dienste leistet.

Die «Hirschen»-Tradition begann 1899, als Johannes und Katharina Mettler-Buff die Liegenschaft erwarben. Früh Witwe geworden, liess Katharina den alten Sandsteinofen im Jahre 1914 abbrechen. Mit dem Bau des neuen Ofens beauftragte sie die renommierte Firma Gebrüder Oberle aus dem württembergischen Villingen-Schwenningen. Der neue Ofen galt schon damals als Prunkstück, für das stolze 5000 Franken zu bezahlen waren. Viel Geld, wenn man bedenkt, dass der Kunde vor hundert Jahren für ein Kilogramm Brot nur gerade mal 35 Rappen zu entrichten hatte. Als jüngster



Bild: pe
Seit 35 Jahren ein Team: Werner Mettler und der 100jährige Backofen.

Sohn von Katharina führte ab 1938 Fritz mit seiner Frau Berta die Bäcker- und Wirtstradition weiter. 1979 trat der zum Konditor-Confiseur ausgebildete Sohn Werner als Vertreter der dritten Generation in deren Fussstapfen, und auch er darf sich bis heute auf die Zuverlässigkeit des hundert Jahre alt gewordenen Backofens verlassen.

Frischer Wind in der «Schönau»

Seit April heisst der Wirt in der Urnäser «Schönau» Florian Lieberherr. Er ist der Sohn der langjährigen Gastgeberin Margrit Menet. Das traditionsreiche Restaurant befindet sich seit 90 Jahren in Familienbesitz.

KARIN ERNI

URNÄSCH. Florian Lieberherr ist in der «Schönau» aufgewachsen. Durch die Kindheit im vielseitigen Restaurationsbetrieb mit eigenem Lädli war eine Laufbahn im Gastgewerbe praktisch vorgeplant. Seine Kochlehre absolvierte er im «Bären» Speicherschwendi.

Traditionelle Küche

Lieberherr will seine Gäste in Urnäsch mit Fleischspezialitäten wie Cordon bleu verwöhnen. Im Herbst werden in der «Schönau» traditionelle Wildgerichte aufgetischt. Auch die hiesige Metzgete hat viele Liebhaber. Er legt grossen Wert auf naturfreundliche Produzenten aus der Umgebung. Das Restaurant verfügt über ein vielseitiges Raumangebot. Im angebauten Gaden, der mit Festinventar bestückt ist, können



Bild: ker
Drei Generationen der Gastgeberfamilie im neu gestalteten Garten.

grössere Gesellschaften bewirtet werden. Das Gartenrestaurant wurde neu eingerichtet und bietet mit der Spielecke für die Kinder einen angenehmen Aufenthalt.

Dank und Abschied

Margrit Menet verlässt die «Schönau» mit Freude und etwas Wehmut. «40 Jahre habe ich hier Gäste bedient und viele gesellige Stunden mit ihnen erlebt.» Doch nun freue sie sich auch auf den neuen Lebensabschnitt. Sie war zuletzt gesundheitlich etwas angeschlagen und will sich erst einmal richtig auskurieren. «Später möchte ich gerne etwas im Garten mit Pflanzen machen.» Sie möchte sich an dieser Stelle bei ihren lieben und treuen Gästen ganz herzlich bedanken, sagt Menet. «Am meisten freut mich, dass der Betrieb in der Familie bleiben kann.»