

Man trifft sich im Dorf 5

Rehetobel Das Wirtschaftsleben im Vorderländer Dorf kommt auf Touren. In der ehemaligen «Alten Post» wird ab 1. März wieder Speis und Trank aufgetischt. Die Initiative dazu kommt von einem ausgewanderten Ausserrhoder.

Karin Erni
karin.erni@appenzellerzeitung.ch

Der gebürtige Herisauer Andreas Baumberger ist erfolgreich als Film- und Video-Produzent in St. Gallen tätig. Im Jahr 2012 erwarb er die Liegenschaft Dorf 5 in Rehetobel, in welcher sich das Restaurant Alte Post befand. Das Lokal wird nach sorgfältigen Renovationsarbeiten am 1. März unter dem Namen «Gasthaus Dorf 5» wiedereröffnet. Als Gastgeber wirken mit Heidi Steiner und Albert Gmünder zwei bekannte Rehetobler Gesichter.

«Wir wollen mit dem neuen Angebot das Dorfzentrum wieder beleben und den Rehetoblern den lang vermissten Treffpunkt bieten», sagt Maria Etter, Mitglied der Betriebsgruppe. Sie hätten im Vorfeld in einem Workshop die Bedürfnisse der Bevölkerung eruiert. Dabei sei klar zum Ausdruck gekommen, dass ein durchgehender Betrieb erwünscht sei. So öffnet das Restaurant bereits morgens um 9 Uhr für die Handwerker. Tagsüber werden unter anderem Ausflügler, Spaziergänger und Jasser bewirtet. Am Abend bietet sich das Lokal für ein gemütliches Zusammensein an. Am Samstagabend und Sonntag ist das Lokal nur für geschlossene Gesellschaften ab 15 Personen geöffnet.

Den ganzen Tag über geöffnet

Auch die Dorfvereine seien immer herzlich willkommen, sagt Maria Etter. Die Speisekarte wurde zusammen mit den beiden Gastgebern so gestaltet, dass sowohl für den grossen als auch für



Albert Gmünder und Heidi Steiner sind die neuen Gastgeber.

Bild: Karin Erni

den kleinen Hunger etwas dabei ist. Den ganzen Tag über sind Kleinigkeiten wie Kuchen oder Plättli erhältlich. Ausserdem wird für die Gäste täglich ein frisches Mittagsmenü sowie ein wöchentlich wechselndes Abendmenü zubereitet. Freitags steht jeweils die Hausspezialität Leberli mit Rösti auf der Karte.

Verschiedene Kulturveranstaltungen geplant

Das Restaurant empfiehlt sich auch für Bankette und Leidmahle. Dafür steht eine separate Karte mit Menüvorschlägen für grosse und kleine Gäste zur Verfügung. «Wir wollen mit einem eher kleinen Angebot beginnen und dieses bei Bedarf ausbauen», sagt Maria Etter. Ein Ziel des Betriebs sei es auch, Lebensmittelverschwendung möglichst zu vermeiden und mit lokalen wie regionalen Geschäften zusammenzuarbeiten. Das «Gasthaus Dorf 5» soll eine möglichst breite Klientel ansprechen. So sorgen Schiebewände für ein flexibles Raumangebot und die Tische können je nach Anlass variabel platziert werden. In der warmen Jahreszeit wird vor dem Haus ein Gartenrestaurant geführt. Übers Jahr verteilt werden verschiedene Kulturveranstaltungen stattfinden.

Ein Haus mit Geschichte

Das Haus Dorf 5 hat eine bewegte Geschichte. Es steht in der bekannten Rehetobler Häuserzeile und wurde nach dem Dorfbrand von 1796 als stattliches Bürgerhaus gebaut. Es war einst nicht nur Postbüro, sondern auch War-

«Wir wollen mit dem neuen Angebot das Dorfzentrum wieder beleben.»

Maria Etter
Mitglied der Betriebsgruppe

tesaal für die Postautogäste. Eine Zeitlang diente es sogar als Schulzimmer. In den oberen Stockwerken sind drei totalsanierte Wohnungen mit Traumaussicht auf das Appenzellerland entstanden. In einer davon wollen die Hausbesitzer dereinst auch noch Übernachtungsmöglichkeiten und Seminare anbieten.

Das Motto lautet «Am föfi im Föfi»

«Gasthaus Dorf 5» öffnet am Freitag, 1. März, um 17 Uhr und ist auch am Samstag zur gleichen Zeit offen. Am Sonntag können die Gäste von 11 bis 17 Uhr hereinschauen. Es steht an allen drei Tagen ein begrenztes Speisenangebot zur Verfügung. Das Besondere: Die einfachen Eröffnungsgerichte kosten alle fünf Franken. Am Montag, 4. März, beginnt der reguläre Restaurantbetrieb.

Feines auf Bestellung

Herisau Wer seine Gäste nicht selbst bewirten möchte, kann sich schön und bequem von der «allerlei-leckerei» beliefern lassen.

Ruth Künzle betreibt in Herisau den Cateringservice allerleileckerei. Mit dem persönlichen Lieferservice hat sich die 47-Jährige einen lang gehegten Traum erfüllt. «Es ist beglückend, den Leuten mit feinen und schön präsentierten Gerichten eine Freude zu machen.»

Ruth Künzle bereitet nach Kundenwunsch grosse und kleine Apéros, aber auch warme Speisen und Dessertbuffets zu. Zum Service gehört die Lieferung und eine stilvolle Präsentation der Speisen. Auf Wunsch bringt sie auch die passenden Getränke

und Gläser mit. Neben dem optischen Eindruck spielt für Ruth Künzle auch der Umweltaspekt eine grosse Rolle. «Ich lege Wert auf regionale und saisonale Zutaten. Wenn möglich stammen diese sogar aus dem eigenen Garten.» So verwendet sie gerne einmal Eier von den eigenen Hühnern.

Alles frisch und aus der Nähe

Im Sommer kauft sie einen grossen Teil der Produkte auf dem Wochenmarkt in Herisau direkt vom Bauern. Das Fleisch kommt

vom Dorfmetzger und der Käse aus dem Fachgeschäft. Auch Friche ist ihr sehr wichtig. «Ich verwende keinerlei Fertigprodukte.»

Viele der kleinen Gerichte sind appetitlich in Gläsern präsentiert. «Ich benutze ausschliesslich abwaschbare oder wiederverwertbare Materialien.» Auf der Website www.allerlei-leckerei.ch können sich die Kunden erste Ideen holen für ihren individuellen Anlass. Ruth Künzle nimmt sich gerne Zeit für eine Beratung und macht auf Wunsch konkrete Vorschläge. (ker)



Ruth Künzle Bild: Karin Erni



Auf die Präsentation der Speisen wird Wert gelegt. Bild: PD

Aus Böhli-Beck wird Bistro

Appenzell Das Hotel Appenzell am Landsgemeindeplatz empfängt die Besucher nun mit einem schicken Lokal und urbanem Flair.

Das neue Bistro im ehemaligen Böhli-Laden erfülle gleich mehrere Bedürfnisse, sagt Stephan Sutter, Inhaber des Hotels Appenzell. Am Morgen wird im Raum mit den grossen Fenstern zum Landsgemeindeplatz hin das Frühstücksbuffet aufgebaut. Hier können sich sowohl Gäste des Hotels als auch Auswärtige verpflegen.

Die Ablageflächen sind mit speziellen Kühlplatten versehen, die Fleisch und Käse frisch halten. Nach zehn Uhr stehen diese Flächen für das Kuchen- und Pâtisserie-Bufferet zur Verfügung. Bis am späteren Nachmittag wählen die Gäste aus dem reichhaltigen Angebot und bezahlen gleich an der Kasse.

Zuschauen erwünscht

Die Süßspeisen werden vor den Augen der Gäste von einem Konditor zubereitet. Er stellt auch die hausgemachten Glace-Spezialitäten her. Aus dem Backofen strömen verlockende Düfte der Kuchen und Torten. Ihnen zu widerstehen, dürfte schwerfallen. Nebst den hausgemachten Erzeugnissen sind weiterhin einige bekannte Böhli-Produkte und Geschenke erhältlich.

Eine Besonderheit des neu gestalteten Lokals sind die mittels einer alten Kurbelmechanik verstellbaren Tische, die von Möbeldesigner Thomas Sutter mit massiven Eichenholzplatten versehen wurden. Sie werden zur Apérozeit hochgefahren und dienen als moderne Stehtische. Zum Bier oder Wein können kleine hausgemachte Snacks bestellt werden. Das neue Bistro bietet ihnen mehr Flexibilität, sagt Stephan Sutter. «Wir können nun viel besser Apéros für Gruppen durchführen. Weil am Abend immer Licht brennt,

wirkt das ganze Gebäude einladender als früher.» Das neue Lokal ist sieben Tage die Woche geöffnet.

Auch der Hotelbereich hat nach der vor einem Jahr erfolgten Zimmerrenovation eine weitere Auffrischung erfahren. So wurden der Eingangsbereich und die Hausflure mit einem neuen Bodenbelag in exklusivem Jacquard-Design der Firma Tisca ausgelegt. Mit bunten Stoffen bezogene Sitzmöbel setzen Farbtupfer und moderne Kristallleuchten verleihen den Räumlichkeiten ein frisches Ambiente. (ker)



Denise und Stephan Sutter im neuen Lokal. Bild: Karin Erni