



Mit Gastro-Kritiker Beat Wüthrich gut essen und trinken. Heute im Restaurant Hof Weissbad, Weissbad AI

Käthis zarteste Seite

Das Innenbäder Hotel «Hof Weissbad» hat eine Zimmerauslastung, um die es in der Branche beneidet wird, ganzjährig 97 Prozent, Christian Lienhard (44), Chef der Anlage mit verschiedenen Wellness- und Kurbereichen plus Klinik, kann seinen Stolz darüber nicht verbergen. Mit ein Grund für diesen Erfolg ist vielleicht die Tatsache, dass das Haus 2200 Aktionären gehört, von denen keiner mehr als fünf Prozent der Aktien besitzen darf, 800 Aktieninhaber sind regelmässig nach Hotelgäste.

Stolz darf Lienhard aber ebenso auf sein Restaurant sein, das häufig ausgebucht ist. Deshalb soll nächstes Frühsommer im Park ein Zusatzlokal entstehen. Deswegen futuristisch anmutende Architektur wird das klassische Hauptgebäude mit dem Türmchen nicht konkurrenzieren, weil sich der Neubau keineswegs in den Vordergrund drängt.

CHRISTIAN LIENHARD, ein überdurchschnittlich gut ausgebildeter Fachmann, der von Luxushotellerten mit Handicaps genossen würde, gefällt es im Appenzellerland. Hier will er mit seiner Familie bleiben. Genauso ergeht es einer andern wichtigen Person im «Hof Weissbad»: Käthi Fässler (39) ist, wie sie sich ausdrückt, eine «Eingeborene». Sie trägt die Verantwortung für zwei Dutzend Angestellte, darunter zwölf ausgebildete Köche und fünf Lehrlinge. Seit sieben Jahren ist Käthi Fässler Küchenchefin. Vorher war die Appenzellerin bei berühmten Männern wie Max Kell (f) in Zollikon ZH und Felix Hubli (f) in Hühli's Landhaus, Davos-Laret GR tätig; ausserdem schloss sie eine Zusatzausbildung als Gastrosozialöklerin ab. «Ich lasse die Jungköche



Metallier Christian Lienhard und Küchenchefin Käthi Fässler sitzen im «Hof Weissbad» auf Frischprodukt aus der Region.

gerne mitreden und ausprobieren. Nur so entstehen neue Ideen und folglich ungewöhnliche Gerichte», sagt sie. Frischprodukte besorgt sich die ausgezeichnete Köchin «mit Vorliebe aus der Region». Das Kabier-Fleisch von Sepp Dähler gehört dazu (siehe Seite 24).

Mein Essen beginnt mit einem originellen Amuse-gueule in Form eines Mini-Burgers aus Entenbrustfleisch auf süss-saurem Karonen-Chutney. Streifen von hausgeräucherter und marinierten Forellenfleis-

mit Safransauerrahm und Äpfelchutney bilden eine tadellose Vorspeise (19 Franken). Die Wildkraftbrühe mit Pilzöl (Fr. 8.50) ist der gemasselte Beweis dafür, dass es sich – wenigstens für Restaurantkitchen – lohnt, Fonds von Grund auf selbst herzustellen. Das Resultat, ein Surrogat aus Reh- und Hirschschinken, ist in jeder Beziehung gelungen.

JETZT KOMMT der Höhepunkt, das Kabier-Fleisch. Das hat seinen Preis. Zwei-

schen 44 Franken (Hohrückensteak) und 82 Franken (Filet) kosten die Gerichte. Verschiedene Gemüse und Beilagen nach Wunsch sind in den Preisen inbegriffen. Ich probiere die günstigste und die teuerste Variante. Beide schmecken unvergleichlich, doch zum Filet kann ich nicht umhin zu sagen: Niemals zuvor habe ich solch zartes Fleisch gegessen. Kochfantasie verraten ebenfalls die Saucen: Zum Steak gibt es eine solche aus Preiselbeeren und Glühwein, zum Fi-

REZEPT DER WOCHE



Bier-Sabayon

Hof Weissbad, Weissbad AI
Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1,25 dl Appenzeller Weizenbier
3 Ei gelb
Salz, weisser Mühlenpfeffer
80 g Butter, in Stöckchen geschnitten

Zubereitung:

Bier und Ei gelb zusammen mit wenig Salz im heissen Wasserbad so lange schlagen, bis eine dicke Schaummasse entsteht. Sofort von der Hitzequelle nehmen und die Butterflocken einzeln darunter schlagen. Leicht pfeffern. Diese Herstellungsweise ähnelt sehr derjenigen einer Sauce hollandaise.

Um die Sauce warm zu halten, verwendet man am besten einen vorgewärmten Steinguttopf oder ein anderes dickwandiges Gefäss.

Tipp: Passt gut zu gebratenem Rindfleisch (von der Hüft, Entrecôte, Filet, Hohrücken), aber auch zu gebratenen jungen Kartoffeln und Gemüse. Im «Hof Weissbad» wird Bier-Sabayon selbstverständlich zu Kabier-Fleisch gereicht.

Das passende Getränk: Appenzeller Weizenbier. Im «Hof Weissbad» kostet das Halblitriglas sieben Franken.

let ein Biersabayon (siehe Rezept). Eine gebrannte Crème mit Passionsfruchtmark (9 Franken) rundet das perfekte Menü ab. Die zahlreichen, nicht zu teuren Weine sind sorgfältig ausgesucht und werden auf der Karte klug beschrieben.

Wichtig zu wissen: Kabier-Fleisch steht meist nur einmal im Monat auf der Karte. Ein Anruf hilft Enttäuschungen vermeiden.

Hof Weissbad, 9057 Weissbad AI, täglich geöffnet, Tel. 071 798 80 80, www.hofweissbad.ch.