

Die grünen Hotelperlen von Mogelsberg und Neuenburg

Ob Natur pur oder urbanes Flair: Eine Reise zu umweltfreundlichen Hotels in der Schweiz ist ein Vergnügen.

Von **Andrea Schafroth**

Mogelsberg gibt es nur auf Verlangen. Über dem dicken roten Knopf am Bahnhofshäuschen steht «Halbanforderung. Bitte nach 6 Minuten wiederholen.» Wer im Toggenburger Dörflein an der Bahnlinie zwischen Rapperswil und St. Gallen liegt, den Zug zum Anhalten nötigt und aussteigt, hat das Gefühl, am Ende der Welt angekommen zu sein. Besonders an diesem Sonntag im März, da die Wolken bleiern am Himmel hängen.

Der Weg hinauf ins Dorf ist steil und still. Eine Katze heisst uns miauend willkommen und geleitet uns durch den Regen zum imposanten Holzgebäude in der Mitte des Dorfes. So verloren wir gerade noch waren in diesem Niemandland, so aufgehoben – wie in einem warmen Mutterbauch – fühlen wir uns auf der Stelle, als sich die schwere Türe zum Gasthaus Rössli hinter uns schliesst.



BILDER (OBEN, UNTEN LINKS UND MITTE) STEPHAN HANSLIN

Mogelsberg liegt nur eine gute Stunde von Zürich entfernt und ist doch ganz, ganz weit weg.

Genuss statt alternativer Furor

Im Entree sind auf breiten Tischen allerlei Kleinigkeiten drapiert: Datteln, Früchte, hübsch verpackte Schoggistängeli. Daneben etliche Zeitungsartikel, die bereits erschienen sind über die Frau, die am Ende des Gangs hinter der kleinen, feinen Réception sitzt: Sabine Bertin, Wirtin und Gastgeberin des Hauses.

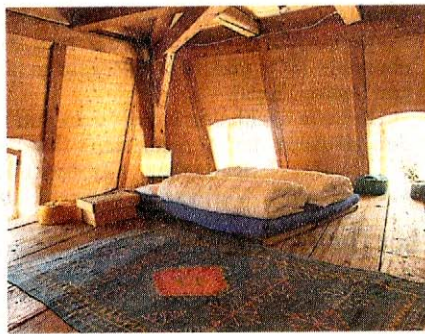
Schon allein um ihrerwillen ist das Rössli nachhaltig. Vor dreissig Jahren gehörte Sabine Bertin zur Gruppe junger Zürcher, die auszogen, ihren Traum vom umwelt- und menschenfreundlichen Hotel-Restaurant zu verwirklichen. «Das Rössli war ökologisch, als Nachhaltigkeit noch kein Begriff war, seine Küche biologisch, lange bevor Bio supermarktauglich wurde.» Heute ist grün chic, und auch im Rössli ist der alternative Furor dem verantwortungsvollen Genuss gewichen.

Das Gasthaus ist eine weitherum bekannte Gourmetadresse. Dass die Pro-

dukte biologisch sind und wenn immer möglich aus der Region stammen, entnimmt man der diskreten Fussnote auf der Speisekarte. «Ich habe null Missionars-Gen», sagt Sabine Bertin lachend. Wie viel Herzblut und Engagement hinter der geschmackvoll eingerichteten Gaststube und jedem sorgfältig präsentierten Menügang stecken, realisiert erst, wer die Wirtin erzählen hört: von den sensationellen Erdbeeren, die «ihr» Ganterschwiler Bauer morgens pflückt und die mittags im Restaurant auf den Tellern liegen. Von selbst gesammelten Pilzen und Bärlauchsträussen. Von den Speisekarten, die ihre Koleiterin Doris Bürge selbst zusammennäht, weil ihnen beiden Plastikhüllen missfallen. Oder vom Lohnsystem des Betriebs, nach dem der tamilische Koch gleich viel verdient wie sie selbst, die Geschäftsführerin und Akademikerin.



Imposantes Gasthaus: Das Rössli.



Urchig und cool: Zimmer im Rössli.

Auch als Ferienrefugium ist das Rössli

ein Genuss. Welche Réceptionistin dieser Welt verkündet einem schon: «Frühstück gibts, so lange Sie wollen.» Frische Blumen schmücken die Treppenstufen, die zu den Zimmern im ersten Stock führen. Jedes ist anders eingerichtet, mit einem Sternzeichen als Motto. Wir haben den «Stier» gebucht, ein grosses Familienzimmer mit Kuhfellen auf dem knarrenden Boden, beleuchteten Schilfhalmen in einer Ecke und einem stilvoll inszenierten Designerwaschbecken. Für den Gang zur Toilette und den Duschen liegen wie in einem Wellnesshotel weisse Bademäntel bereit. Bei der nach baubiologischen Kriterien realisierten Renovation des Gasthauses wurden bewusst keine Bäder in die Zimmer eingebaut, um den Charakter des über 300 Jahre alten Hauses zu wahren.

«Wir sind nur eine gute Stunde von Zürich entfernt, aber unsere Gäste sagen oft, dass sie sich hier schon nach einem

Wochenende fühlen, als ob sie ganz weit und ganz lange weg wären», sagt Sabine Bertin. Und wenn, wie am nächsten Morgen, der Himmel über Mogelsberg strahlt, kann man hier, mitten in der Natur, spazieren, wandern, Velo fahren oder einfach auf der Gartenterrasse ein Buch lesen.

TIPPS & INFOS

Beschriebene Hotels

Gasthaus Rössli, Mogelsberg: DZ inkl. Fr.160 Fr. Familienzimmer ca. 240 Fr., www.roessli-mogelsberg.ch, Tel. 071 374 15 11.

Café Aubier, Neuenburg: DZ ohne Bad 110 Fr., mit Bad 180 Fr., grosses Familienzimmer im Dachstock. www.aubier.ch, Tel. 032 710 18 58.

Hotelführer

Silvia Müller, Sabine Reichen: Der andere Hotelführer, umweltfreundlich logieren in der Schweiz, Rotpunktverlag 2009, ca. 38.90 Fr. (erscheint im April).

Steinbocklabel für nachhaltige Hotels

Viele nachhaltige Adressen (vom luxuriösen Wellnesshotel bis zur Jugendherberge); die mit dem Steinbocklabel ausgezeichnet wurden, findet man auch unter www.steinbock-label.ch

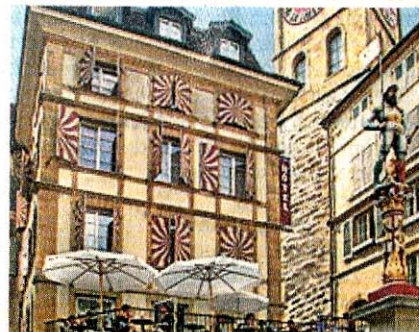


BILD PD

Mit Flair: Café-Aubier, Neuenburg.

Öko-Reiseziele im ganzen Land

«Yverdon liegt nicht gerade am Weg, aber wir drucken Ihnen gerne den Fahrplan aus», steht im Gäste-ABC des Rössli unter «Y». Also fahren wir getrost nach Westen, wenn auch nur bis Neuenburg. Folgt man den Tipps aus dem «anderen Hotelführer», kann man beim Hotelhopping die Schweiz in vielen Varianten entdecken. An die 50 umweltfreundliche Adressen in allen möglichen Orten listet das Buch auf, garniert mit vielen Reisetipps. Meist sind es kleine Häuser, viele mit speziellem Flair.

Darunter das Café in der Neuenburger Altstadt, das auch ein Buchladen, eine Boutique – und eben ein Hotel ist. Es trägt die Handschrift von Christoph Cordes und seiner Frau Michèle Grandjean, die den Betrieb im pittoresken Altstadtthaus gemeinsam aufgebaut haben und pflegen. Die Bücher sind das Steckenpferd des Hoteliers. Und auch hinter allem anderen stecken persönliche Geschichten: Die kunstvollen CD-Hüllen werden in einer geschützten Werkstatt produziert, die originellen biologischen Sirups sind von einer Bielerin. Auch den Fairtrade-Kaffee, den Cordes in der dekorativ in einer Ecke des Cafés stehenden Maschine jede Woche eigenhändig röstet, kann man kaufen. «All diese Produkte schaffen auch Atmosphäre. Dafür gibt es keine musikalische Berieselung und keinen Rauch hier: Wir möchten möglichst authentische Sinneserlebnisse vermitteln.»

Mitten in der pittoresken Altstadt

Das Café Aubier ist ein Ableger des gleichnamigen Hotels im nahen Montezillion, das wie das Rössli ein Pionier der Ökohotelszene ist. Deshalb stammen auch viele Produkte vom angeschlossenen Biobauernhof. Neun Zimmer bietet das Haus, aber keine Réception. Den Schlüssel erhält man von einer der Kellnerinnen. Die kleinen Zimmer sind hübsch, jedes in einer anderen Mineralfarbe bemalt und nach dem passenden exotischen Gewürz benannt.

Die Aussicht geht auf eine Altstadtgasse oder den charmanten Platz mit seinem plätschernden Brunnen vor dem Haus. Nach dem Mogelsberger Naturerlebnis strotzt die Neuenburger Altstadt nur so vor urbanem Flair – auch wenn Plakate gerade den Gastauftritt eines Toggenburger Musikers verkünden. Wir schlendern vor Ladenschluss noch durch die belebten Strassen und Boutiquen, stossen an jeder Ecke auf ein nettes Lokal, das zum Verweilen verführt, und geraten in einem Hinterhof in eine waschechte kleine Gelateria, wo die Einheimischen auch bei diesen winterlichen Temperaturen genüsslich Glace löffeln.

Beim Abendessen gleich um die Ecke, im pittoresken Le Cardinal, das sogar eine Station der offiziellen Stadtführung ist, hält der Kellner seine Hand hinter dem Rücken, wenn er mit den Gästen spricht, und als wir nach der Dessertkarte verlangen, verkündet er fröhlich: «Das bin ich.» Das Plätzchen vor dem Hotel hat sich ein paar Stunden später gefüllt mit der zarten Jugend, die sich hier um eine Kellerbar versammelt. Eine Strasse weiter können sich auch ältere Semester auf einen Drink wagen: Im Café le Cerf hüpfen lustige Damen fest entschlossen zum wilden Sound der lokalen Rockband.

Ein allfälliger Kater verfliegt am nächsten Morgen im Nu angesichts der zum Frühstück servierten Gipfeli und der hübschen Minischalen mit Käsestücken und Confitüren. Warum nur, geht es mir durch den Kopf, während ich am biologisch-dynamischen Macchiato nippe, bin ich nicht früher drauf gekommen, Ferien mit gutem Gewissen zu verbinden.