

Feminine Gourmetküche

Text Gaby Labhart

Fotos H. R. Rower

Dreihundert Jahre hat das «Rössli» in Mogelsberg auf dem Buckel, die letzten dreissig davon ist es in fester Frauenhand. Seither gibt es dort traditionelle Gourmetküche konsequent in Bio-Qualität.

Sie habe, gesteht sie mit einer vergnügten Portion Selbstironie und verschmitztem Lächeln, in ihrem Leben schon so einiges angefangen und nicht zu Ende geführt. «Ich bin kein Ausbildungstyp», stellt Sabine Bertin ganz ohne Bedauern fest, «dann schon eher eine Autodidaktin».

Die Wirtin im «Rössli» in Mogelsberg SG wurde in Wallisellen ZH geboren und sagt von sich selber, sie sei ein Stadtmensch. Umso erstaunlicher ist es, dass sie seit dreissig Jahren in diesem Zweitausendseelendorf im Toggenburg glücklich ist. Vielleicht, weil es der Ort ist, an dem sie sich ihren Lebenstraum erfüllt hat?

Denn von der eigenen Beiz habe sie immer geträumt. Und als sie in den späten Siebzigerjahren zusammen mit vier Gleichgesinnten ein Objekt für eine Genossenschaftsbeiz suchte, begegnete ihr das «Rössli» in Mogelsberg. Stadtmensch Bertin und ihre Mitstreiterinnen und -streiter lehnten zunächst ab. Die Ostschweiz war für sie in jeder Beziehung zu weit weg von Zürich. Aber dann tauchte das «Rössli» zum zweiten Mal in den Angeboten auf – und da sagten sie zu.

1978 ging das Abenteuer im stattlichen Haus aus dem 18. Jahrhundert los, das über dem Dorf zu wachen scheint. Der imposante Holzbau ist in den letzten dreissig Jahren mehrmals und sorgfältig erneuert worden. Antike Nussbaumtische, Originalböden, Tischwäsche aus weissem Leinen, alles sehr gepflegt und dennoch einfach. Aus dem selbstverwalteten Betrieb ist eine GmbH geworden. Sabine Bertin führt das grosse Haus zusammen mit Doris Bürge, die für Administration,

Service und das Hotel zuständig ist: 16 nach baubiologischen Erkenntnissen renovierte Zimmer gehören ebenfalls zum «Rössli». Und sind fast jedes Wochenende ausgebucht.

Nicht geändert hat sich die Küche. «Wir waren von allem Anfang an für eine biologische, saisonale, regional verankerte Küche», sagt die Küchenchefin. Und gegen jede Art von Modeerscheinungen und Ikebana auf dem Teller. Mittlerweile kocht sie nicht mehr so oft, sondern lässt ihre Köche und Lehrlinge schalten und walten. «Aber ich bin diejenige mit dem Löffel.» Will heissen: Nichts verlässt die Küche des «Rössli» in Mogelsberg, ohne dass die Chefkin es probiert hat. _

Gasthaus Rössli

CH-9122 Mogelsberg

Telefon 071 374 15 11

www.roessli-mogelsberg.ch

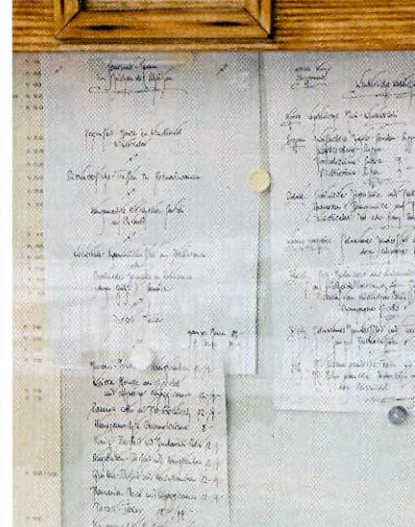
rauenpower:

links Sabine Bertin,
rechts Doris Bürge.



Aushang:

Blick auf die Speisekarte
neben der Eingangstür.



Historische Fassade:
Gasthaus zum Rössli.



Suppenzutat:
blanchierter Nüsslisalat.



Nostalgisch:
eingebauter Geschirrschrank.