



Saisonal, regional, biologisch – das sind die Stichworte der Speisekarte im Gasthaus Rössli in Mogelsberg.

# Bio-Küche de luxe

**Bloss 74 Minuten dauert die Zugfahrt von Zürich nach Mogelsberg im Toggenburg. Und dort, mitten im Dorf, befindet sich das Restaurant Rössli, weitherum bekannt und geschätzt für seine biologische Küche.**

Heute kann man im «Rössli» absolut gefahrlos essen, doch das war nicht immer so: Anfang der achtziger Jahre riskierte, wer regelmässig in dem Gasthaus verkehrte, einen Ficheneintrag; Lehrern und Gemeindeangestellten war der Besuch des Restaurants gar offiziell verboten – und zwar einzig und allein deshalb, weil der Betrieb als Genossenschaft organisiert war. «Man hielt uns für eine Zelle des politischen Widerstands», erinnert sich Sabine Bertin, Gründungsmitglied der Genossenschaft Rössli Mogelsberg im Jahr 1978. Heute führt Bertin den Betrieb, der schon lange als GmbH organisiert ist, gemeinsam mit Harry Eichholzer und Doris Bürge. Die gebürtige Zürcherin, die zunächst nur widerwillig ins Toggenburg zog, ist jedoch überzeugt, dass der einstige Genossenschafts-Geist die Arbeitsatmosphäre noch immer prägt. «Trotz hierarchischen Strukturen herrscht ein anderer Umgang, ein weniger raues Klima», meint Bertin, «und wir haben auch viel Quereinsteiger, in der Küche und im Service.» Die Philosophie der «Rössli»-Küche hat sich über all die Jahre hinweg nicht verändert. Sie lässt sich mit drei Stichworten umschreiben: saisonal, regional und biologisch. Wenn immer möglich, werden Obst und Gemüse von einem Biobauern in Niederuzwil bezogen. Und das zählt sich ganz offensichtlich aus: Die Rüeblicreme-Suppe (Fr. 9.–), die wir zur Vorspeise bestellen, schmeckt derart intensiv, dass wir die Wirtin fragen, welches spezielle Gewürz der Koch da wohl verwendet habe. «Bloss Gemüsebouillon und etwas Rahm», lautet die Antwort, «die Bio-Rüebli haben einen starken Eigengeschmack.» Bei Wurzelgemüse spüre man den Unterschied am stärksten, erklärt Bertin, denn das biologisch angebaute Gemüse wachse langsamer und enthalte deshalb weniger Wasser. Auch verwendet der «Rössli»-Koch gerne alte Obst- und Gemüsesorten, etwa Bernerrosen-Tomaten, die viel weniger sauer sind als «normale» Tomaten, wovon wir uns bei

den frischen Nüdeli mit Tomaten und Basilikum (Fr. 14.–) als Vorspeise) überzeugen können.

Das Verwenden regionaler und saisonaler Produkte bringt es mit sich, dass die Karte im Gasthaus Rössli zwei- bis dreimal pro Woche angepasst wird – je nachdem, was gerade erhältlich ist. In verschnörkelter Schrift, die etwas schwierig zu entziffern, dafür sehr dekorativ ist, schreibt Bertin die jeweils angebotenen Speisen auf. Bei unserem Besuch in Mogelsberg finden sich unter den Hauptspeisen unter anderen zwei «gluschtige» Fischgerichte: gebratenes Felchenfilet aus dem Bodensee mit Tatarsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse (Fr. 39.–) sowie Wildlachswürfeli auf Zitronenrisotto mit Gemüse (Fr. 36.–). Beide Fische sind ausgesprochen zart, das Risotto schmeckt schön zitronig, und es werden nicht weniger als fünf Sorten Gemüse gereicht. Die Portionen sind so grosszügig bemessen, dass wir den angebotenen «Nachschlag» leider ablehnen müssen. Denn es soll ja doch zumindest noch ein kleines Plätzchen übrig bleiben im Bauch für den Nachtisch: die Himbeeren und Heidelbeeren aus dem Neckertal, serviert mit flüssigem Käseireihalm (Fr. 9.–) – ein himmlischer Genuss!

Übrigens isst es sich nicht nur gut im Mogelsberger «Rössli», sondern es sitzt sich auch sehr gemütlich in den beiden Wirtsstuben (Raucher und Nichtraucher) mit ihren tiefen Decke und den Holzwänden. Wer nach dem Abendessen nicht nach Hause fahren will, kann in dem fast dreihundertjährigen Gebäude übernachten. Die zwölf Hotelzimmer im ersten Stock wurden 1996 aufwendig renoviert, und zwar gemäss den Sternzeichen. So ist etwa das geräumige Löwenzimmer mit gelben Samtvorhängen und einem Waschbecken mit vergoldeten Eisenstäben ausgestattet – auf dass der platzliebende und gerne bewunderte Löwe sich wohl fühle.

Anne Suter

## Gasthaus Rössli

9122 Mogelsberg

Mittwoch bis Sonntag 9 bis 24 h

Tel. 071 374 15 11

[www.roessli-mogelsberg.ch](http://www.roessli-mogelsberg.ch)