

Frühlingserwachen

Im «Rössli» in Mogelsberg ist seit Jahrzehnten alles bio. Wildkräuter wie Pilze werden selber gesammelt – jetzt gerade der kräftige Bärlauch.



Kaum ist der letzte Schnee geschmolzen, zieht es Sabine Bertin hinaus in die Natur. Sie streift durch die Hügellandschaft des Neckertals, wandert über dampfende Wiesen und Felder zu den sonnigen Waldrändern, wo bereits der Bärlauch spriesst. «Ich kann mir nichts Besseres vorstellen als die ersten zarten jungen knallgrünen Bärlauchblätter!» sagt die Wirtin des Gasthauses zum Rössli in Mogelsberg. Fast täglich kehrt sie mit einem Strauss duftenden Grünzeugs in ihr Wirtshaus zurück, um ihre Gäste mit einem frühen Frühlingssgericht zu verzaubern.

Im Mogelsberger «Rössli» pflegt man eine Küche, welche die Bezeichnung «saisonal» wirklich verdient – im Unterschied zu vielen andern Betrieben, die sich mit diesem Modewort schmücken (und schon im März Spargeln anbieten). Wildkräuter wie auch Pilze sammelt die Wirtin selber. Das meiste Gemüse, den Salat und das Obst liefern Bauern aus der Region, ebenso das Fleisch und die Milchprodukte. Und alles stammt selbstverständlich aus biologischer Produktion – seit Jahrzehnten schon. «Das Rössli war ökologisch, als Nachhaltigkeit noch kein Begriff war, seine Küche biologisch, lange bevor Bio supermarktauglich wurde», stellt Sabine Bertin klar.

In den achtziger Jahren war das Rössli eine typische Alternativbeiz. Eine Gruppe von Idealisten aus Zürich hatte das 300 Jahre alte Hotel mit Restaurant im unteren Toggenburg übernommen und machte es zu einem Biotop alternativer Lebensideen mit Selbstverwaltung und gemeinsamem Eigentum. Doch mit der

Zeit wurden die Ideale der Achtundsechziger von der Realität eingeholt, und einer nach dem andern brach auf zu neuen Ufern. Von den ehemaligen Gründern blieb nur Sabine Bertin, die leidenschaftliche Köchin, in Mogelsberg. Seit mehreren Jahren leitet sie die Geschicke des Gasthauses zusammen mit Doris Bürge.

Auch wenn die ökologischen Grundsätze und gewisse Ideale wie Lohngleichheit bis heute Bestand haben, ist vom revolutionären Kommunardengeist von einst nicht mehr viel zu spüren. Das habituelle Haus mit dem Walmdach ist stilvoll herausgeputzt, der Empfang professionell, und in den beiden Gaststuben riecht es nicht mehr nach Gauloises, sondern nach blumiger Landluft. Das Politische hat sich ins leicht Esoterische gewendet: Die zwölf Hotelzimmer tragen die Namen von Sternzeichen und sind je nach Charakter eines Löwen oder Steinbocks eingerichtet – das eine üppig, das andere spartanisch. Dazu gibt es spezielle Angebote wie das Venus-Menu, das aus aphrodisischen Zutaten komponiert wird.

Der Bärlauch, obwohl ein enger Verwandter des Knoblauchs, hat auch im Venus-Menu seinen Platz. Er bringt die Leibessäfte in Schwung und stärkt das Immunsystem. «Am besten schmeckt er ganz frisch im Salat, da sein Geschmack roh am besten zur Geltung kommt», sagt Sabine Bertin. Sie verwendet ihn aber auch gern an frischen Nudeln oder als Suppeneinlage. Hinreissend ist er auch im Risotto, auf den sich die Chefköchin ebenfalls gut versteht. Sie verwendet dazu Carnaroli- oder Arborio-Reis und löscht ihn statt mit Weisswein mit saurem Most ab. Erst ganz am Schluss wird der Bärlauch in den Risotto gestreut, denn Kochen bekommt ihm gar nicht.

Im Duft des Bärlauchs entlädt sich die erwachende Natur mit ungestümer Kraft, gleichzeitig ist er ein gar zartes Pflänzchen. So zart wie die ersten Sonnenstrahlen im März.

Andreas Heller

Illustration: Serge Nyfeler