

25 Jahre – und wieder 16 Gault-Millau-Punkte

Küchenchefin Käthi Fässler prägt seit einem Vierteljahrhundert die Gastronomie im HofWeissbad

Küchenchefin Käthi Fässler stand gestern im Zentrum der Medienkonferenz im «Hofhaus» in Weissbad: Einerseits dankte Verwaltungsratspräsident Thomas Rechsteiner ihr für das während 25 Jahren geleistete Engagement, andererseits erfuhr sie, dass sie mit ihrer Brigade vom Restaurantführer Gault-Millau erneut mit 16 Punkten ausgezeichnet wurde.

Hans Ulrich Gantenbein

Im Spätherbst 2008 wurde Käthi Fässler als Köchin des Jahres mit 16 Punkten von Gault Millau ausgezeichnet; seither konnte sie dieses Niveau halten. Und als Thomas Rechsteiner gestern bekannt geben konnte, dass diese Benotung auch nach der jüngsten Testrunde für die 2022er-Ausgabe des Restaurantführers zutrifft, ballte sie spontan die Finger ihrer rechten Hand zu einer Faust und stiess sie in die Höhe, als deutliches Zeichen der Freude und Erleichterung.

Heimliche Heldin

Für einmal stand Käthi Fässler im Zentrum des Medieninteresses. Stolz hielt Verwaltungsratspräsident Rechsteiner fest: «Kaum eine Küchenchefin in der Schweiz wird so direkt mit dem Aufstieg eines Hotels in Verbindung gebracht wie Käthi Fässler vom Hotel Hof Weissbad.» Fässler sei die «heimliche Heldin» des Unternehmens. «Bis zu 190 Menüs schickt sie an «heissen» Wochenenden für zwei «Seatings» über den Pass ins «Flickflau-



Freude bei Käthi Fässler und Damaris Lienhard-Züger, als Thomas Rechsteiner den Gewinn von 16 Gault Millau-Punkten verkündete. (Bild: H9)

der» und in die «Schotten-Sepp-Stube», die Veranda und auch die Blumenwerkstatt», fasste Rechsteiner zusammen und erinnerte daran, dass dabei an einem Abend bis zu 1000 Teller die Küche verlassen. Das sei nur möglich, wenn Mitarbeitende zu 100 Prozent hinter der ChefIn stehen, schloss Rechsteiner.

25 Jahre und kein bisschen müde

Wohl wissend, dass sich im «HofWeissbad» nebst dem Direktionspaar Lienhard-Züger weitere Mitarbeitende seit der Anfangszeit für das Unternehmen einsetzen, nahm Thomas Rechsteiner die gestern publik gewordene Gault-Millau-Bewertung zum

Anlass, Käthi Fässler zu loben. Sie, die am 1. November 1996 als stellvertretende Küchenchefin ins Unternehmen eintrat und nach genau einem Jahr – im Alter von etwas mehr als 30 – den Lead übernahm, arbeite mit grosser Konstanz und sei «kein bisschen müde». In seiner Laudatio ging der Verwaltungsratspräsident auch auf das von 17 auf rund drei Dutzend Personen angewachsene Team ein, das Fässler führt. Zu diesem gehören auch Mitglieder der Kochnationalmannschaft.

Thomas Rechsteiner, der Fässler bereits Anfang Monat anlässlich einer internen Veranstaltung für die Firmentreue beschenkte, attestierte seiner Küchenchefin

zudem gute Planungsfähigkeit und ein hohes Mass an Kreativität. Er unterliess es aber auch nicht, darauf hinzuweisen, dass Käthi Fässler mit ihrem Team pro Jahr für rund 1,5 Millionen Franken Lebensmittel aus vorwiegend einheimischer und regionaler Produktion verarbeitet.

«Meine Brigade arbeitet hart»

Käthi Fässler bedankte sich und betonte, dass das Lob ihrer Brigade gehöre, die stets hart arbeite. Sie versuche, Freiheiten zu geben, erhalte im Gegenzug vom Nachwuchs – zum Beispiel Mitgliedern der Kochnationalmannschaft – Inputs, die in «Hof»-Gerichte einfliessen.

Starke Nachfrage

(H9) Zwar stand gestern Käthi Fässler im Zentrum der Kameras und Blitzlichter, doch Thomas Rechsteiner nutzte die Medienpräsenz auch dazu, einen Blick auf den Geschäftsgang zu werfen, so wie er auch den Aktionären in einem Brief dargelegt wird. «Der «Hof» ist auf Kurs», betonte der am 9. April dieses Jahres zum Nachfolger von Sepp Breitenmoser zum Verwaltungsratspräsidenten gewählten Nationalrat. Zwar spüre das Unternehmen den «Würgegriff von Corona», doch wer im HofWeissbad verweile, der habe es gut. Entsprechend positiv wirken sich die Gästezahlen auf den Umsatz aus. Dieser lag im ersten Halbjahr gegenüber der Vorjahresvergleichsperiode 28 Prozent höher. Bei konsolidierten Kosten führe dies zu höherer Profitabilität. Dazu tragen auch Gäste aus der Romandie bei, die 2020 erstmals im HofWeissbad logierten und Weissbad dieses Jahr erneut aufsuchten.

Aktuell werden in der «Hof»-Küche vier Jugendliche ausgebildet. Dies sei enorm wichtig, betonte Käthi Fässler gestern, denn die Gastronomie leide stark darunter, dass sich qualifizierte Berufsleute 2020 während des Shutdowns von der Branche abgewendet haben. Dagegen müsse mit der engagierten Ausbildung des Berufsnachwuchses angekämpft werden.



Lapura-Netzwerkanlass in der Ziegelhütte

Vergangenen Mittwochmorgen trafen sich Interessierte des Bereichs frühe Kindheit in der Kunsthalle Ziegelhütte. Nach einem Input-Referat von Regina Dobler, Mitarbeiterin im Chinderhort Appenzell, und Anna Beck-Wörner, Kunstvermittlerin der Heinrich Gebert Kulturstiftung, tauschten sich die Anwesenden aus zur Frage «Wie können wir kreative Freiräume für Kinder von 0 bis 4 Jahren umsetzen?» Kinder des

Chinderhorts Appenzell besuchen regelmässig die Kunsthalle Ziegelhütte. Empfangen werden sie jeweils von der Kunstvermittlerin Anna Beck-Wörner, begleitet von der Chinderhortmitarbeiterin Regina Dobler und einer Betreuerin. Das Projekt «Chiku» (Chinderhort Appenzell trifft Kunsthalle Ziegelhütte) ist eines der Modellprojekte von Lapurla und ist bereits seit über drei Jahren mit dabei. (Bild: Anita Affentranger)



Die «Obedorfer Stegräfler» läuten in der Hauptgasse in Appenzell mit ihren Klängen die Adventszeit ein. (Bild: Monika Schmid)



Hotelschliessung im Spätsommer 2022 wegen Bauarbeiten

(H9) An der gestrigen Medienkonferenz informierte Verwaltungsratspräsident Thomas Rechsteiner auch über anstehende Bauprojekte der «Hof Weissbad AG». Er freute sich sichtlich darüber, dass die Baubewilligung für das neue Badehaus auf dem Areal des vormaligen Tennisplatzes am 22. Oktober dieses Jahres erteilt und vier Tage später zugestellt wurde. Nun laufe die Detailplanung. Rechsteiner gab zudem bekannt,

dass das Hotel – nicht aber die Weissbad Lodge – 2022 ab dem 15. August bis und mit 23. September geschlossen ist. Während diesen sechs Wochen sollen die lärmintensiven Tiefbauarbeiten für das neue Wellnesszentrum (Bild) ausgeführt werden, dessen öffentliche Planaufgabe vom 7. bis und mit 28. September vergangenen Jahres lief. Auch im Stammhaus sind während der Hotelschliessung Unterhaltsarbeiten so-

wie Erneuerungen im Gymnastik- sowie Fitnessbereich vorgesehen. Thomas Rechsteiner hofft zudem, dass in der gleichen Zeit das Haus Potthoff – seit dem 5. September 2014 im Besitz der Hof Weissbad AG – rückgebaut und damit Platz für das neue Seminargebäude neben dem Schwendebach geschaffen werden kann. Dessen Baugesuch soll voraussichtlich noch dieses Jahr eingereicht werden. (Visualisierung: zVg)