



Gastro-Interview

## «Wir haben Gäste die reisen extra aus Bern an für dieses kulinarische Erlebnis»

Die Gastro-Szene in der Ostschweiz ist vielfältig. Wir stellen einige Perlen vor. Heute im Interview: Christian Huber, Direktion Restauration, und seit 2008 im Hotel Hof Weissbad in Appenzell tätig.

20. November 2022, Michel Bossart

**Bringen Sie uns auf den Geschmack: Welches Gericht auf Ihrer Karte sollte man unbedingt einmal versuchen?**

Original Appenzeller Siedwurst mit Chäässpätzli

Bei uns im Hof Weissbad servieren wir die kleinen Siedwürstli, welche extra für uns hergestellt werden mit Chäässpätzli anstelle mit Hörnli. Diese spezielle Rezeptur von Käthi Fässler ist seit vielen Jahren ein Klassiker und nicht mehr wegzudenken. Wir haben Gäste die reisen extra aus Bern an für dieses kulinarische Erlebnis.

**Welche Weinempfehlung geben Sie dazu ab?**

Unseren Hofwein. Ein 100% Sauvignon blanc von Christoph Schmid aus Berneck.

Viele würden einen Rotwein erwarten, ich jedoch finde zu diesem sättigenden Gericht ein erfrischender Weisswein hervorragend.

**Ganz allgemein: Was zeichnet Ihre Küche aus?**

Beständigkeit, Regionalität und konstant hohe Qualität. Das Küchenteam ist mehrjährig und hat sich ganz viel know how erarbeitet.

**Und was den Betrieb als Ganzes – insbesondere auch was die Lage und die Ausstattung betrifft?**

Wir sind innovationsfreudig und dürfen unseren Gästen eine perfekte Infrastruktur bieten. Nach der 6-wöchigen Schliessungszeit im August/September 2022 haben wir viele Renovationsarbeiten durchgeführt. Das Hotel strahlt im neuen Glanz. Die Bauprojekte Seminarpark und Badehaus werden im 2023 fertiggestellt.

**Wie stark achten Sie bei der Menüzusammenstellung auf Regionalität?**

Das ist für uns selbstverständlich und ein ganz wichtiges Kriterium. Durch unsere Kontakte haben wir langjährige Partnerschaften aufgebaut und können so den Gästen die Region noch authentischer näherbringen. Ich denke da an Kabier, Zikana, Wachtelfarm, Museggkäse, Mia's Forellen und Krebse, Hack aus Biertreber von der Brauerei Locher

**Ob nun Covid, Fachkräftemangel oder die Energiekrise: Was bereitet Ihnen derzeit am meisten Kopfzerbrechen?**

Dass die Krisen kurzfristiger und häufiger kommen. Früher kam eine Krise, gewisse Branchen mussten unten durch. Dann traf es eine andere Branche. Man hatte aber Zeit sich wieder zu orientieren, Luft zu atmen und sich für die Zukunft rüsten. Heute kommt eine nach der anderen und man weiss gar nicht mehr wie es geschieht. Unglaublich was wir alle in den Letzten drei Jahren durchmachen mussten – Besserung in Sicht? Fehlanzeige.

