



Das Besizerhepaar Ursula und Albert Thomann (auf dem Sofa), das Gerantenehepaar Renate und Hans-Jörg Seifried (im Vordergrund links), sowie von links nach rechts an der Bar Küchenplaner Roland Alig, Innenausbaupezialist Heinz Schönholzer, Beleuchtungs-techniker David Kurz und Innendesigner Christoph Aberegg

Erfolg basiert auf guten Netzwerken

Seit fast über hundert Jahren thront das Aussichts-Restaurant Rüti auf einem Hügelkamm am Fusse der Ruine Rosenberg oberhalb Herisau. Nachdem der rustikale Familienbetrieb am Robert-Walser-Pfad vor drei Jahren geschlossen wurde, hat ein ansässiger Induktionstechnik-Unternehmer die Liegenschaft innerhalb eines Jahres wachgeküsst.

*von Simon Bühler (Text)
und Marcel Studer (Fotos)*

Jedes neue Gastrokonzept hat ihre ureigene Geschichte zu erzählen. Bei dem im November eröffneten Restaurant Rüti in Herisau sind es gleich mehrere. Zum einen wäre da die Geschichte eines Restaurants, welches nach dreijähriger Schliessung aufwändig erweitert werden musste, weil man mit den vorhandenen Sitzplätzen und der veralteten Infrastruktur «weder leben, noch sterben konnte», wie es Inhaber Albert Thomann ausdrückt. «Die vorhandenen vierzig Plätze waren für Bankette schlicht zu wenig.» Denn für Induktionstechnik-Unternehmer Thomann (Inducs AG) war klar: «Ein reines À-la-carte-Konzept würde nicht reichen.» Zwar garantieren an der exklusiven Lage Ausflügler, Spaziergänger und Robert-Walser-Forscher einen gewissen Sockelumsatz. Doch ein paar

Wurstsalate, Nussgipfel und Kaffees könnten das Restaurant niemals kostendeckend auslasten.

Deshalb setzen Thomann und sein Gerant und Küchenchef in Personalunion, Jörg Seifried, neben einer einfachen und soliden Ausflugsküche auch auf gehobene Geschäftsessen und Bankette. Trumpf Nummer eins dürfte dabei nach wie vor die phänomenale Aussicht sein: Ins Säntismassiv einerseits und nordwärts Richtung Bodensee andererseits. Dieser Lagevorteil wird unterstützt durch eine leichte, transparente Architektur und eine moderne, schlichte Innenausstattung, welche bis ins Detail und also auch bis in die letzte Ritze der einsehbaren Küche grössten Wert legt auf Ästhetik, Qualität und Funktionalität.

Sowohl Architektur wie Innendesign folgen dabei konsequent dem Prinzip und Spiel von Aus- und Einsichten. Am augenfälligsten beginnt diese zweite Geschichte beim rundum gläsernen Gästeraumanbau, findet bei der einsehbaren Küche seine Fortsetzung und zieht sich bis in die Küche hinein, deren Fensterfront die Sicht freigibt auf Wald und Wiese: «So, dass die Küchenmannschaft den Rehpfeffer noch lebendig rumhasen sieht», wie Besizergattin Ursula Thomann treffend bemerkt.

Neben ihrem Mann war sie massgebend in die Gestaltung des neuen Restaurants involviert. Damit der Traum von der gehobenen Quartierbeiz real wurde, waren an allen Ecken und Enden Fachleute involviert, von

denen wiederum jeder einzelne seine eigene Geschichte zu erzählen hätte. Zentral ist dabei die Geschichte und Rolle des jungen Churer Küchentechnik-Unternehmers Roland Alig. Denn dieser brachte die ganze Story ins Rollen, indem er der Bauherrschaft den Zürcher Innendesigner Christoph Aberegg empfahl. Für die Realisierung der Hardware gibt es für Aberegg ganz klar einen verlässlichen Partner: Heinz Schönholzer von der Glaeser Innenausbau AG.



Der neu geschaffene Gastraum, mit phänomenaler Aussicht.

Die beiden sind ein eingespieltes Team, was sie schon an zig Beispielen demonstriert haben. Ein schlagkräftiges Duo mit Referenzen, welche die Bauherrschaft offenbar überzeugt haben. Denn Zeit für Experimente gab es keine. Innerhalb von wenigen Tagen musste die gesamte Inneneinrichtung, sowie das Farbkonzept für Wände und Vorhänge festgelegt und realisiert werden. Die Wahl fiel auf warme Farbtöne. Beim Verputz entschied sich Aberegg für einen «Stucco Illustro», eine Spachteltechnik, die mit der grossen Kelle ausgeführt wird. Beim Boden entschied man sich für ein Mehrbauparkett. «Ich hatte freie Hand und die Möglichkeit sehr schöne Stoffe und Materialien auszuwählen», resümiert Aberegg. Dabei musste er sich tüchtig ins Zeug legen, um im knapp bemessenen Zeit-

rahmen ein ansprechendes Konzept auf die Beine zu stellen. Die Küche war indes unter der Regie von Meister Alig schon weit fortgeschritten: «In all den Jahren hab ich noch nie erlebt, dass die Küche vor dem Gastraum fertig war», erinnert sich Aberegg. Umso wertvoller, sich bei der Ausführung auf einen Partner stützen zu können, mit dem man nicht jedes Detail endlos bequatschen muss und so wertvolle Zeit verliert: «Wir kennen Abereggs Vorlieben und brauchen nicht mehr über jedes einzelne Scharnier Grundsatzdebatten zu führen», bringt es Heinz Schönholzer von Glaeser auf den Punkt.

Die vielen Fensterfronten stellten für den Innendesigner eine besondere Herausforderung dar. Umso effektvoller kommt nun das ausgeklügelte Beleuchtungssystem von Abereggs Partner David Kurz (Kurz Consulting) zur Geltung. Nachts und in der Dämmerung verwandelt sich der Glasbau in einen reizvollen Leuchtkörper, der das Restaurant Rüti von innen und aussen in vier verschiedenen Grundstimmungen erstrahlen lässt. Die Beleuchtung basiert auf einem vierstufigen Programm mit Spots und Neonröhren, die per Modem über einen zentralen Rechner in Zürich gesteuert werden und so in Abspra-



Blick in die lichtdurchflutete 50m²-Küche: Funktionalität wird grossgeschrieben.





che mit den Betreibern auf Wunsch immer wieder neu definiert werden können. Auch bei dieser Zusammenarbeit konnten dank optimierter Schnittstellenabdeckung Missverständnisse, Fehlerquellen und also Zeitverluste und damit auch Kosten eingedämmt werden, da Kurz Consulting gleich wie die Glaeser Innenausbau AG und Alig Grossküchen von der Planung, über die Lieferung und Installation alles aus einer Hand anbietet.



Restaurant Rütli

Renate und Hans-Jörg Seifried
Rütistrasse 1683
9100 Herisau
071 352 32 80
www.ruetiherisau.ch

Facts&Figures

Konzept:	Gehobenes Ausflugsrestaurant mit einfachen Gerichten bis hin zu Banketten: «Von Wurst & Brot bis zum Gourmetmenü» (Küchenchef Hans-Jörg Seifried). Im Gästebereich dominiert eine transparente Architektur mit viel Glas und ein modernes, schlichtes Innendesign, hinter den Kulissen wird grosser Wert gelegt auf effiziente Funktionalität (Combisteamer an jedem Posten, Wäsche- und Glasabwurf).
Materialisierung:	Mehrbauparkett geölt, Wände im Stucco-Illustro-Verputz, Beleuchtungskonzept mit Spots und Neon per Modem steuerbar, Stühle, Bezüge und Vorhänge von Espace, vorherrschend warme Farbtöne.
Zielpublikum:	Privat- und Geschäftsleute, Ausflügler, Mütter mit Kindern
Gastraum:	neu 140m ² statt 50m ²
Küche:	50m ²
Sitzplätze:	neu 100 statt 40 Innensitzplätze plus 80 Aussensitzplätze in der Gartenwirtschaft
Mitarbeiter:	7 in Küche, davon 2 Lehrlinge, 5 im Service, davon 2 Lehrlinge, 1 am Buffet
Investitionssumme:	CHF 3 Mio
Rechtsform:	Tho-Immo AG
Inhaber und Bauherr:	Albert Thomann
Architekt:	Waldburger & Partner, Herisau



Küchenbau:

Planung und Ausführung: Alig Grossküchen, Chur

Innendesign:

Planung, Projektleitung,

Beleuchtungskonzept: Gastrokonzept GmbH, Zürich

Ausführung: Glaeser Innenausbau AG, Dättwil

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag

Gastrokonzept GmbH

Hardturmstrasse 135
8005 Zürich
043 366 60 95
www.gastrokonzept.ch

Glaeser Innenausbau AG

Im Grund 16
5405 Dättwil
056 483 36 00
Fax 056 483 36 99
www.glaeser.ch

