

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 22 (2009)
Heft: [6]: Himmel mit drei Sternen : Tapetenwechsel im Hotel: das Rössli Bad Ragaz

Artikel: Ein Rössli serviert : vom guten Ruf des Restaurants
Autor: Masüger, Andrea
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-123820>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

EIN RÖSSLI Rösslis Küche und Keller haben SERVIERT einen weitklingenden Ruf. Ein einsamer Wanderer lässt sich Speisefolgen auftischen, steigt in den Keller und wandert schliesslich beschwingt zum Bahnhof.

Text: Andrea Masüger*, Fotos: Ralph Feiner

Kehrt ein einsamer Wanderer, wie zu Gotthelfs Zeiten, ins Rössli in Bad Ragaz ein, so wird er mächtig staunen. Rössli, so denkt er, ist ein Wirtshaus von altem Schrot und Korn, bodenständig und urchig; da wird ein saftiges Schnitzel gegessen, in der Gaststube hängen alte Kalenderfotos, vielleicht noch der General Guisan, und am Stammtisch wird nach Kräften Bier gebechert. Doch es ist anders. Der Wandersmann tritt in eine moderne Gaststube ein, eingerichtet mit Möbeln aus edlem, dunklem Holz. Die Beleuchtung kommt von einer riesigen Mattglasscheibe, hinter der die Umrisse edler Weinflaschen zu erkennen sind. Die Tische sind schön gedeckt und die Gläser funkeln im indirekten Licht des Weinregals.

«Mein Gott, Molekularküche?», schiesst es dem Wanderer durch den Kopf. Geh ich da wieder hungrig raus wie letzte Woche aus dem berühmten «Seeblick» in Lubriswil, wo ich nach den gezwirbelten Lobster-Echalotten an gepuffertem Seetang-Espuma nebenan im «Löwen» noch ein kräftiges Schinkensandwich essen musste? Und wie mich diese edlen Bouteillen kühl mustern! Finde ich da ein Glas Veltliner unter 100 Franken?

EIN KULINARISCHER HEXAMETER Eine freundliche Stimme im Waliser Dialekt reisst ihn aus der Grübele. «Darf ich Ihnen unser Menü präsentieren? Sie können wählen zwischen drei und sechs Gängen oder kombinieren, wie Sie wollen. Und sonst natürlich à la carte...» Es ist die Chefin, Doris Kellenberger, die nun die Menüposten rezitiert, als wärs ein Gedicht von Rilke. Der kulinarische Hexameter klingt noch lange nach. Der Wanderer muss gut zuhören und entscheidet sich für einen Viergänger inklusive Käse. Verstoßen erblickt er auf einem Teller am Nachbarstisch ein ganz kommun scheinendes Cordon bleu mit knackigem Gemüse. «Ist im Fall super!», zwinkert ihm die nette Dame zu, die hinter dem Teller sitzt. Er fühlt sich gleich etwas wohler. Wo ein Cordon bleu mit der gleichen Liebe gekocht wird wie ein Kalbsfilet, da lass dich ruhig nieder!

DIE WEINFREUDE Und überhaupt, das Ambiente. Der Wandersmann merkt plötzlich, wie er gleichsam in seinen Stuhl hineinsinkt. Wie ihn eine Ruhe umgibt, die in flinken Speiselokalen selten anzutreffen ist. Hier scheint es nicht nur ein Rauch-, sondern auch ein Stressverbot zu geben. Er vertieft sich nach und nach in eine Weinkarte, die ihn schier erschlägt. Das dürften gegen 500 Weine sein, und die grossen Namen purzeln ihm entgegen wie auf einer önologischen Perlenschnur: Comtes-Lafon, Coche-Dury, Raveneau, Anne Gros, Méo-Camuzet, Gantenbein, Bonneau du Martray, Egon Müller, Dr. Loosen, Dönnhoff, Studach. Ach, hier steht einer noch zum guten alten Frankreich, der besten Weinnation der Welt, denkt der Wanderer zufrieden. Auch die Krone des Schweizer Weinbaus, die Bündner Herrschaft, kommt nicht zu kurz. Und Doris, die Seele des Betriebs, weiss zu jeder Provenienz etwas zu berichten, wenn Fragen da sind. Noch lange möchte er es studieren, das dicke Weinbuch, das übrigens auch einiges für ein dünnes Budget bereithält. Doch es naht der erste Gang. Die Suppe ist vorzüglich, der Fisch superb, der Braten raffiniert. Und diese Friche! Das Gemüse, möchte man meinen, wächst in der Küche zum Fenster herein. Hier ist nichts gekünstelt, alles geradeheraus, es schmeckt einfach so, wie es schmecken muss, denkt er, während ihm das feine Aprikosen-sorbet auf der Zunge zergeht.

HAUPTSACHE FRISCH Und jetzt, wo sich das Lokal langsam leert und die Flaschen hinter der Milchglaslichterwand statt höflich-distanziert plötzlich freundlich und milde lächelnd in die Runde blicken, kommt ein Herr in weissem Kochgewand auf den Wanderer zu. Ein Lausbub irgendwie, ein offenes, herzliches Gesicht mit südlich-blinkenden Augen, ein strahlender Ueli Kellenberger, dem man nicht anmerkt, dass er seit acht Stunden in der Küche steht. Wie es denn geschmeckt habe, will er vom unbekanntem Touristen wissen. Dieser fragt artig zurück: Wie würden Sie denn Ihre Küche bezeichnen? Ueli winkt ab. «Ach, Sie fragen ja wie Journalisten. Die wollen immer so spezifische Antworten haben. Ich koche weder französisch, noch asiatisch, noch italienisch oder mediterran. Ich habe meinen Stil, sagen Sie dem meinewegen international. Wichtig sind mir die Grundprodukte, diese müssen immer frisch sein, absolut top. Das meiste kaufen wir in der Region, so nahe wie möglich, vieles auch in biologischer Qualität, weil das einfach immer gut schmeckt. Das Fleisch beziehe ich von meinem Bruder Edi, der hier im Haus eine Metzgerei betreibt und sich bei drei, vier Bauern in der Umgebung eindeckt. Da weiss man, was man hat. Ich habe den Schlüssel zur Metzgerei, steige herunter, wenn ich spätabends noch ein Schnitzel brauche. So einfach ist das, im Rössli.»

Ja, so einfach. Auch dieser Kellenberger neben mir, denkt der Wanderer, ist doch ganz etwas anderes als diese hochgestochenen Gourmetfritzen, die mit ihren Pomadenfrisuren aus der Küche rauschen und Hof halten, blasieren an die Decke blicken und nur mit der PR-Beraterin in den Ausgang gehen. Der hat noch wirklich Spass am Leben. Und an der Freude, anderen eine Freude zu machen. So einer kann ja nur mit dem Herzen kochen. Und so ist es nichts als dem Brauch, der Sitte und jedem Genussverständnis entsprechend, dass die Restaurantbibel von Gault Millau Ueli und Doris Kellenberger im Frühling 2009 neu mit 15 Punkten ausgezeichnet hat.

LIEGEN BLEIBEN? Zuletzt kommt ihm noch ein ganz anderer Gedanke, dem Wanderer, der im Rössli eigentlich ein Schnipso und ein Calanda Bräu erwartet hatte. Während ihm Yvonne Grossmann, die Stellvertreterin von Doris, die Rechnung zuschiebt mit der diskreten Bemerkung, dass der Kaffee und der Grappa dann aufs Haus gehen würden, kommt ihm in den Sinn, dass er gerne mal in einem Fünfsternehotel logiert hätte, wenn es in einem solchen nicht so verdammt teuer wäre. Er lässt sich von Doris Kellenberger deshalb die neu gestalteten Zimmer zeigen, staunt über die bescheidenen Preise, zählt eins und eins zusammen – und sieht sein Fünfsterneparadies samt Halbpension plötzlich so nah. Und trotz all dieser Veränderungen ist das neue Rössli im Grunde genommen noch immer ein Wirtshaus geblieben, denkt er. Das Haus des Wirts im besten Sinne. Und das macht es besonders sympathisch.

Und während unser Mann, beschwingt von Rösslizauber und Burgunderwein, Richtung Bahnhof wandert, sagt er sich laut und fest: Die werden mich bestimmt nicht so schnell wieder los! *Andrea Masüger ist der publizistische Direktor der Südschweiz, ein grosser Freund guten Essens und ein profunder Kenner edler Weine.





^ Gastlichkeit im Restaurant Rössli mit Andreas Eigner und Yvonne Grossmann, dem Kellner und der Kellnerin.



< Ueli Kellenberger, der Küchenchef, weiss, wie das Auge mitisst.