

# Ein neuer Treffpunkt in und für Gonten

## Die Hotel Bären Gonten AG feierte am Samstag Tag der offenen Tür

Der «Bären» hat sich herausgeputzt und versprüht wieder seinen ursprünglichen Charme. Nach achtmonatiger Umbauzeit ist bei Restaurant und Hotel eine gelungene Symbiose von alter Handwerkskunst und neuster Technik umgesetzt worden. Den drei Investoren Jan Schoch, Charly Fässler und Henry Wenk ist es zu verdanken, dass dieses Traditionshaus von seiner ursprünglichen Ausstrahlungskraft nichts eingebüsst hat.

chef im Hotel Panorama Resort Feusisberg tätig und bewegt sich zusammen mit seinen Mitarbeitern im täglichen Spagat zwischen gutbürgerlicher Küche, die im Erdgeschoss angeboten wird und gehobener Gastronomie im ersten Stock.

### Stein, Holz, Feuer, Wasser

Sein Bruder Raphaël Brunner, der neue Geschäftsführer, betonte anlässlich der offiziellen Eröffnung, dass er in den vergangenen Monaten ein junges, zwanzigköpfiges Team mit Fachkräften aus der Region zusammenstellen durfte. Er selber sei mit seinen 33 Jahren der älteste Mitarbeiter. Auch bei der Vergabe der Bauarbeiten berücksichtigte man zu 85 Prozent einheimische Gewerbebetriebe. 125 Mulden voll von Material wurden aus dem «Bären» herausgetragen und teilweise, vor allem für die Bollensteinwände, wiederverwendet. Stein, Holz, Feuer und Wasser ziehen sich als roter Faden durch den ganzen «Bären». Alte Balken, rustikale Riemenböden, Steinwände, Brunnen und in jedem Gastro-Raum ein Cheminée gehören zum Konzept des St. Galler Architekten Roger Bechtiger. Im ganzen Haus sind verschiedene architektonische Besonderheiten auszumachen. So nimmt im Erdgeschoss die wiederaufgebaute

200-jährige Schmitte einen zentralen Platz ein. Hier wird jeden Montag auf offenem Feuer und vor den Augen der Gäste das eigens im «Bären» abgehängte Fleisch zubereitet. Der mittelalterliche Gewölbekeller, in dem so mancher edler Tropfen lagert, bietet ein stimmiges Ambiente für Apéros. In der sogenannten «Tönisepp»-Taverne, dem Restaurant im Erdgeschoss, sind in der Speisekarte gutbürgerliche, preiswerte Gerichte aufgeführt, die rustikal in der Gusspfanne serviert werden. Einmal im Monat an einem Donnerstagabend, wird hier jeweils ein kultureller Anlass durchgeführt.

### Serviert wird in der Tracht

Eine prächtige Wendeltreppe im Eingangsbereich führt die Gäste in den ersten Stock, ins Gourmetrestaurant. Dies ist in mehrere Stuben unterteilt, die allesamt nach ehemaligen Besitzern benannt sind. Insgesamt finden im Speiserestaurant rund neunzig Personen Platz. Hier wird auch eine alte «Bären»-Tradition aufrechterhalten: jeden Sonntag ist während der Mittagszeit Appenzeller Musik zu hören. An Feiertagen oder auf besonderen Wunsch einer Gästegruppe hin, tragen die Service-Mitarbeiterinnen jeweils die Innerrhoder Werktagstracht. Raphaël Brunner betont denn auch, dass es ihm und seinem Team ein grosses Anliegen ist, den Gästen die Bräuche des Appenzellerlandes näher zu bringen. Schliesslich kann auch der «Bären» auf eine jahrhundertalte Tradition zurückblicken. So stammt das Stammhaus aus dem Jahr 1601 und ist somit vierzig Jahre vor dem Rothaus in Gonten erbaut worden. In seiner Geschichte war im «Bären» beispielsweise eine Bäckerei, ein Gemischtwarenladen, eine Mehlhandlung und auch ein Sticksaal zu finden.

### Hotelneubau in den Startlöchern

Nun bricht eine neue «Bären»-Ära an. Dies nachdem im November 2013, nach dem plötzlichen Tod des damaligen Besitzers Hans-Ulrich Dörig, die Türen vorübergehend geschlossen wurden. Die drei neuen Investoren erwarben im Mai 2014 das Gebäude und gründeten die Hotel Bären



Auch dem Weinkeller wurde neues, altes Leben eingehaucht.

Gonten AG. «Wir wollten für dieses Haus im Sinne von Hans-Ulrich Dörig eine nachhaltige Lösung präsentieren. Schliesslich sind wir alle drei seit langem mit dem «Bären» verbunden und wollten seinen guten Namen und seinen einzigartigen Charme bewahren», hielten Charly Fässler und Henry Wenk anlässlich der Eröffnung fest. Mit der Wiedereröffnung ist nun ein Etap-

penziel erreicht. Ein nächstes wird der Neubau eines Hotelkomplexes mit fünfzig Zimmern sowie Seminar- und Wellnessbereich hinter dem Mutterhaus sein. Dies soll bis Ende 2018 realisiert werden. Vorausgesetzt, die Bezirksgemeinde Gonten stimmt der Umzonung des entsprechenden Landes zu und das anschliessende Baubewilligungsverfahren verläuft reibungslos.

Rosalie Manser

Am Samstag war die Öffentlichkeit dazu eingeladen, den renovierten «Bären» in Augenschein zu nehmen, schliesslich hat sich einiges verändert. Nach der offiziellen Segnung durch Pfarrer Josef Fritsche liessen es sich die zahlreichen Besucher nicht nehmen, die verschiedenen Restaurants, den Weinkeller, die Lounge oder die Hotelzimmer zu inspizieren. Beim Gang durch die Küche waren kleine Gaudiumfreuden zu ergattern. Der 30-jährige Daniel Brunner, dem die Leitung des Küchenteams obliegt, war zuvor als Küchen-



Gastgeber Raphaël Brunner eröffnete zusammen mit seinem Team offiziell den umgebauten «Bären». (Bilder: Rosalie Manser)