

DIE KUNST DES ZUSAMMENSPIELS

Seit dreissig Jahren führt die mehrfach geehrte Spitzenköchin Käthi Fässler die Küche des «Hof Weissbad» im appenzellischen Weissbad. Die bescheiden gebliebene Chefin ist überzeugt: ohne Miteinander kein Erfolg.

— Text Kathrin Fritz Fotos Maurice K. Grünig

Käthi Fässler steht im Kräutergarten. Hinter ihr das Alpsteingebiet, vor ihr das Restaurant Flickflauder, das zum Resort Hof Weissbad in Weissbad AI gehört. Seit dreissig Jahren verwöhnt die Spitzenköchin, 62, hier ihre Gäste. Vor ihrer Nase tanzen Bienen, der Lavendel duftet, das Morgenlicht verleiht Blumen und Blättern einen sanften Glanz. Wegen ihrer abwechslungsreichen, auf lokale Produkte ausgerichteten Kochkunst verbringe ich meine Ferien seit vielen Jahren immer wieder in diesem Hotel. Käthi Fässler ist eine Ausnahme in der Schweizer Kochszene. Denn in der Spitzengastronomie sind Frauen immer noch rar, und selten hält jemand auf diesem Niveau so lange durch wie sie, am selben Ort und ohne eigenen Betrieb.

«Als ich hier anfang, war dieser Garten ein Viertel so gross», sagt sie. «Damals habe ich noch selber gejätet.» Dreissig Jahre später ist der Garten zur Oase und zu einem Fundus für ihre saisonalen Gerichte geworden. Gerade hat sie ihre Mannschaft zum Pflücken von Zucchettiblüten geschickt. «Wir füllen sie mit Frischkäse und frittieren die Blüten im Tempurateig», sagt sie, zupft an einer Goldmelissenblüte, schnuppert: «Das gibt Zockebolle!» meint sie in ihrem Appenzeller Dialekt und schmunzelt, weil ich sie nicht gleich verstehe. «Bonbons», schiebt sie nach. «Jetzt muss ich aber wädli (ganz schnell) in die Küche.»



Mit Leidenschaft, frischen Zutaten aus dem Garten und einem tollen Team zaubert Käthi Fässler Köstlichkeiten für die Hotelgäste.

Dort herrscht konzentrierte Stille. Sorgfältig drapiert Helen, Lernende im zweiten Lehrjahr, Forellenfilets auf einer Platte. In einem Topf blubbern Fischabschnitte und Karkassen für einen Fond. Sobald die Chefin die Küche betritt, blicken alle auf. Sie nickt kurz, hat alles im Blick. Dann geht sie zu einer Kochstation, nimmt eine Kelle, rührt in einer Pfanne, schmeckt hier eine Suppe ab, püriert dort eine Sauce und begutachtet das Werk eines Lernenden. Die Stimmung ist gelöst und heiter, weit entfernt von Stress und Hektik, die andernorts in Grossküchen herrschen. Hier werden keine Befehle geschrien; alle wissen, was sie zu tun haben. Selbst die Hierarchien lassen sich nicht an den Uniformen ablesen: Die einen tragen schwarze Hosen, die anderen Kochschürzen oder Blusen. «Mir ist egal, was sie tragen – sie müssen einfach gut kochen», sagt die Chefin. Und sie kochen gut. Jedes Mal, wenn ich Käthi Fässler ein Kompliment für eines ihrer Gerichte mache, sagt sie das Gleiche zu mir: «Ich habe eben eine gute Equipe!»

Immer am Ball

Käthi Fässler ist keine, die sich ins Zentrum stellt. Es ist das Team, das für sie zählt. «Ich bin immer bei meinen Leuten», sagt sie, «ich lasse sie nicht allein, auch wenn ich dann weniger Zeit für Büroarbeiten habe.» 35 Mitarbeitende unterstützen sie in der Küche. Bei Vollbelegung

→

KÄTHI FÄSSLER, 62, wirkt seit 1996 als Küchenchefin im Resort Hof Weissbad AI. 2008 wurde die Appenzellerin vom «Gault Millau» zur «Köchin des Jahres 2009» ausgezeichnet. Dieses Jahr erhielt Käthi Fässler erneut die Auszeichnung «Köchin des Jahres», dieses Mal im «Andrin Willi Hotel-rating». Ihr Handwerk lernte sie von der Pike auf. Nach einer Kochlehre im Familienbetrieb Edelweiss in Schwende AI folgten diverse Saisonstellen im Wallis und in Graubünden sowie eine Anstellung im Hotel Sântis in Appenzell.





Aus den Goldmelissenblüten im eigenen Garten sollen Zockebolle – Bonbons im Appenzeller Dialekt – gekocht werden.

Vielleicht landet die neue Kreation von Mitarbeiter Enrico Nicolini – ein Thunfisch-tatar – bald auf der Karte des «Hof Weissbad».



Auch die Klassiker wie hier das Wiener Schnitzel sind kulinarische Highlights im «Hof Weissbad».

wird für 200 Hotelgäste und 80 Mitarbeitende gekocht, etwa 450 Mahlzeiten täglich. Die Palette reicht vom Frühstück über wechselnde Mittags- und Halbpensionsmenüs, Seminarbuffets bis zu Gourmetgerichten. Ein solcher Betrieb erfordert eine stringente Planung und gleichzeitig kulinarische Kreativität. Diese blieb nicht unbemerkt. 2008 kürte der «Gault Millau» Käthi Fässler zur «Köchin des Jahres» und verlieh dem Restaurant im «Hof Weissbad» 16 Punkte. Seither hielt die Appenzellerin, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt hat, die Punktzahl ununterbrochen. Dieses Jahr erhielt sie die Auszeichnung «Köchin des Jahres» erneut – diesmal im Hotelrating von Andrin Willi.

Die Arbeit in der Küche ist streng, die Tage sind häufig länger als geplant. «Nach dreissig Jahren wollte ich eigentlich etwas kürzertreten», sagt Käthi Fässler. Doch der Fachkräftemangel machte auch ihr einen Strich durch die Rechnung. «Es wird leider immer schwieriger, gute Leute zu finden.» So ist sie auch heute Punkt halb neun mit dem Velo aus Appenzell nach

Bei Vollbelegung kocht das Team für Hotelgäste und Mitarbeitende etwa 450 Mahlzeiten pro Tag.

Weissbad gekommen und bereitet nun mit ihrer Crew den Mittagsservice vor. «Mmh, das schmeckt gut», sagt sie zu einem Mitarbeiter, der ihr eine Gabel voll Fischtatar hinhält. «Vielleicht noch etwas Säure? Und die Einlagen in der Suppe musst du kleiner schneiden, sonst bekleckern sich die Gäste die Hemden beim Löffeln.» Dann, aufmunternd: «Aber sonst tipp-topp, weiter so», klopft ihm auf die Schulter und verschwindet kurz in den unteren Stock, zum Mitarbeitendenbuffet.

Die Augen überall
«Wie würdest du Käthi Fässler als Chefin beschreiben?», frage ich unterdessen Lara, die Pfirsiche für den Fruchtsalat schneidet. «Fürsorglich», sagt sie. «Fördernd!», ruft ihr Kollege von der Salatstation. «Aber auch fordernd», meint Albertino, der Blumen für die Dekorationen auf einer Platte anrichtet. Und da ist Käthi Fässler auch schon wieder zurück. «Ein halber Wurst-Käse-Salat, garniert!», ruft der Kellner. «Einmal Wiener Schnitzel!» ein anderer. Helen →



- 1. Das Süsschen von Enrico Nicolini, 37, bekommt nach dem Abschmecken den Segen der Chefin.
- 2. Helen Schaefer, 21, präsentiert die Forellenfilets fürs Mittagessen.
- 3. Albertino Hena, 26, ist zuständig für die Blumendeko.
- 4. Lara Baumann, 25, filetiert Zitrusfrüchte.



Hat allen Grund zum Jubeln: Käthi Fässler freut sich mit ihrem Team über die Auszeichnung «Hotelköchin des Jahres».

Das Resort Hof Weissbad ist ausser für die ausgezeichnete Küche auch für sein professionelles Gesundheitszentrum bekannt.



richtet das Schnitzel auf dem Teller an und greift nach dem Kübel mit dem Kartoffelsalat. «Halt!», ruft die Chefin. «Das ist für Frau Meier, die mag keinen Schnittlauch – und hier musst du noch kurz abwischen.»

Inspiziert von der Natur

Auch jetzt, wo die Bestellungen im Minutentakt aufgerufen werden, kommt keine Hektik auf. Und die Teller wandern makellos und kunstvoll angerichtet vom Tresen. Das kommt nicht von ungefähr. Seit 1996 hat Käthi Fässler über 50 Köchinnen und Köche ausgebildet, manch ein junges Talent gefördert und unterstützt. Während Jahrzehnten war sie als Prüfungsexpertin bei Lehrabschlussprüfungen tätig. Dadurch hat sich das Resort als Talentschmiede für die Kochkunst etabliert und Lernende gezielt auf nationale und internationale Kochwettbewerbe vorbereitet. Dieser Einsatz trug Früchte, in den letzten Jahren belegte der Nachwuchs aus Käthi Fässlers Küche vordere Plätze. Dabei hat dieser jahrelange Einsatz die Chefin kein bisschen müde gemacht. Immer noch ist die Freude an ihrem Beruf ungetrübt. Die Lust auf neue Kreationen – auch aus dem Team – ist spürbar. «Sie bringen Ideen, und ich arbeite sie noch so gerne aus», sagt sie, während sie Suppe in zwei

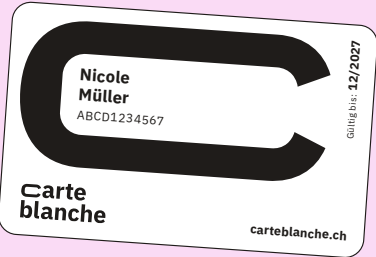
Käthi Fässler hat über 50 Köchinnen und Köche ausgebildet, manch ein junges Talent gefördert und unterstützt.

Tassen schöpft. Inzwischen ist es halb zwei geworden, der Mittagsservice geht seinem Ende zu. Ich bin müde – nur schon vom Zuschauen. Und Käthi Fässler? Ruht sie sich aus in der sogenannten Zimmerstunde bis zum Abendservice? «Nein, nein, ich liege nicht auf dem Sofa. Ich habe eine 97-jährige Mutter – da muss ich ab und zu mal zum Rechten sehen, einkaufen oder staubsaugen. Aber heute fahre ich nicht heim, ich muss noch Bestellungen machen.» ■

GOURMET-MENÜ ZUM JUBILÄUM

Anlässlich von Käthi Fässlers 30-Jahr-Jubiläum wird im «Hof Weissbad» bis zum 19. Dezember ein exklusives Gourmet-Menü Surprise serviert. hofweissbad.ch

ALLES IST CIRCUS – die Circus Knie Story



«Alles ist Circus» die neue Schweizer Originalproduktion, die die bewegende Geschichte des Circus Knie als grosses Musiktheater ab August 2027 auf die Bühne bringt – emotional, spektakulär und eindrucksvoll.

Profitieren Sie von 25% Rabatt

Hochkarätig: Stephan Kurt, Pasquale Aleardi und Jeannine Wacker verkörpern die prägenden Figuren der bewegenden Geschichte des Circus Knie. Berührend, authentisch und voller Herz.



Tauchen Sie ein in die Welt des Circus und entdecken Sie die Menschen, die eine der bekanntesten Schweizer Erfolgsgeschichten geschrieben haben: Visionäre, starke Frauen, mutige Artistinnen und Artisten sowie eine Familie, die den Circus Knie über Generationen geprägt hat.

Freuen Sie sich auf ein hochkarätiges Ensemble mit Stephan Kurt als Clown, Pasquale Aleardi als Vater Knie und Jeannine Wacker als Gina Knie.

Gemeinsam mit international renommierten Artistinnen und Artisten verschmelzen Schauspiel, Musical und moderne Zirkuskunst zu einem einzigartigen Bühnenerlebnis voller Emotionen, Leidenschaft und Magie. Momente voller Staunen, berührender Geschichten und faszinierender Zirkuskunst.

Angebot bestellen

Unter ticketcorner.ch die Sonderaktion carte blanche anwählen und den carte blanche-Code eingeben. Tel. 0900 800 800 (CHF 1.19/Min./Festnetztarif) und bei allen Ticketcorner-Vorverkaufsstellen unter der Angabe des carte blanche-Codes.

Ihr carte blanche-Angebot

25% Rabatt auf alle Kategorien für sämtliche Vorstellung von «Alles ist Circus» vom 4.9. - 19.12.2027.

Das Angebot gilt für ein limitiertes Ticketkontingent.

Freuen Sie sich auf Schauspiel, Musical und spektakuläre Zirkuskunst.

carte blanche

Weitere Infos unter: allesistcircus.ch und carteblanche.ch

Familienbande

Ueli und Irina Rindlisbacher führen seit 2020 den Biohof Fraumatt auf dem Bözberg. Im Mittelpunkt steht die Mutterkuhhaltung. Für die Familie ist das mehr als eine Produktionsmethode – es ist Ausdruck ihres Verständnisses von Landwirtschaft und Tierwohl.

Text **Manuela Talenta**

Wird Anic nach ihrer Lieblingskuh gefragt, muss sie nicht lang überlegen. «Luka», sagt die Vierjährige sofort. Ihr sechsjähriger Bruder Jaron mag Pingu am liebsten, der achtjährige Mias schwärmt für Bonita, Melody und deren Junges Moldau. Dass die Kinder ihre Favoriten haben, wundert die Eltern Irina und Ueli Rindlisbacher nicht. «Sind die Tiere im Stall, gehen wir jeden Abend hin und machen sauber», erzählt Irina.

Drei Standorte

Seit 2020 führen Rindlisbachers den Biohof Fraumatt in der Aargauer Gemeinde Bözberg. Aktuell leben 65 Tiere auf dem Betrieb, verteilt auf drei Standorte. Die Familie wohnt am Hauptstandort in Kirchbözberg. Hier weiden die Kühe mit den kleinen Kälbern sowie im

sechzig und achtzig Tieren der Rasse Simmentaler. Hinzu kommen drei Yaks. Alle Tiere leben in Mutterkuhhaltung, das heisst, die Kälber wachsen im sozialen Verbund der Herde auf, trinken Muttermilch und haben bis zur Schlachtung mit etwa zehn Monaten engen Kontakt zur Mutter. Auf dem Biohof Fraumatt sind die Tiere im Sommer wie im Winter draussen auf der Weide oder im Auslauf anzutreffen.

Der Schritt zum eigenen Betrieb

Ueli, aufgewachsen auf einem Landwirtschaftsbetrieb am Stadtrand von Winterthur, lernte Irina über eine gemeinsame Freizeitaktivität kennen. Sie hatte mit Landwirtschaft wenig am Hut. «Aber ich wusste, dass ich einen Bauern heirate», sagt sie und lacht. «Würde sich die Möglichkeit ergeben, Vollzeitbauer zu sein, würde er sie ergreifen.» Und genau so kam es auch. Während seiner Tätigkeit als Agronom suchte Ueli in der Nähe seines Arbeitsorts eine Unterkunft. Er fand ein Zimmer auf einem Bauernhof in Kirchbözberg und half dem damaligen Besitzer regelmässig auf dem Hof. «Ich konnte den Kühen jeden Tag guten Morgen sagen, bekam mit, wenn Kälber geboren wurden, und schätzte die frische Milch.» Kein Wunder also, dass er nicht lang zögerte, als sich die Gelegenheit bot, zuerst Land und Stall in Gallenkirch und zwei Jahre später auch den heutigen Hauptstandort des Betriebs in Kirchbözberg zu übernehmen.

Auf Mutterkuhhaltung umgestellt

Das Vieh in Gallenkirch übernahmen Rindlisbachers bereits als Mutterkühe, sodass sie erste Erfahrungen mit dieser Haltungsform sammeln konnten. In Kirchbözberg wurde Milchwirtschaft betrieben. «Ich melke bis heute gern», sagt Ueli. «Aber für uns allein war die Milchwirtschaft zu arbeitsintensiv.» Deshalb beschloss die Familie, gänzlich auf



Arbeit und Freizeit gehen oft ineinander über: Irina Rindlisbacher, Sohn Jaron und seine Lieblingskuh Pingu auf dem Biohof Fraumatt.

Mutterkuhhaltung zu setzen, den ganzen Betrieb auf Bio umzustellen und das Fleisch unter dem Label Natura-Beef zu verkaufen. Die Jungtiere verbringen durchschnittlich etwa zehn Monate an der Seite ihrer Mütter. Kraftfutter ist grösstenteils tabu, Soja ist bei der Natura-Beef-Produktion verboten. «Unsere Tiere erhalten ausschliesslich Grundfutter wie Gras und Heu vom eigenen Betrieb», sagt Ueli. «Hinzugekauft wird praktisch nichts – ausser Stroh zum Einstreuen sowie Mineral- und Viehsalz.» Die Natura-Beef, die bei Coop in den Verkauf gelangen, werden bei Bell in Oensingen geschlachtet. Vier bis fünf Tiere pro Jahr verkaufen Rindlisbachers direkt ab Hof. Diese werden in der Nähe des Hofes geschlachtet. Rund dreissig Hektar umfasst das Weideland für die Tiere. Den Sommer verbringen sie im Safiental im Bündner Oberland.

So ist denn auch zwischen Juni und September die ruhigste Zeit für Familie Rindlisbacher. «Ferien machen wir natürlich auch», sagt Irina. Zwei Wochen liegen jeweils drin, mehr aber nicht. Denn nur weil die Tiere weg sind, bedeu-

tet das nicht, dass es nichts zu tun gibt. Es muss geheut werden, und ausserdem steht die Getreideernte an. «Wir bauen Brotweizen, Futterweizen und Gerste an», zählt Ueli auf. Nicht zu vergessen sind auch die Biodiversitätsförderflächen – fast ein Viertel der Betriebsfläche – und rund 250 Hochstammbäume, von Kirsch-, Apfel- und Birnbäumen bis hin zu Zwetschgen- und Pflaumenbäumen. «Die Früchte verarbeiten wir zu Süssmost, Konfitüre, Trockenfrüchten oder gefrorenen und entsteinten Obstpaketen», sagt Irina.

Der Zuchtstier darf nicht auf die Alp

Ganz ohne Tiere ist der Betrieb überdies auch im Sommer nicht, denn einige bleiben das ganze Jahr über daheim. «Dazu gehören Tiere, die aus gesundheitlichen Gründen nicht gealpt werden können», erklärt der 38-Jährige. Auch Zuchtstier Alvier darf nicht auf die Alp ins Bündnerland, denn dort befinden sich auch Kühe anderer Bauern – und Alvier soll seine Gene schliesslich nicht an jede Kuh weitergeben. Das würde fremde Zuchten durcheinanderbringen.

Auch wenn sich Rindlisbachers kein anderes Leben mehr vorstellen können: Einen Bauernhof zu betreiben ist kein Zuckerschlecken. «So etwas wie Feierabend gibt es nicht, weil immer etwas zu tun ist», weiss Irina. Gleichzeitig schätzt die 39-Jährige die besondere Art von Familienleben, die der Hof ermöglicht. Werden draussen Äste gesammelt, entsteht aus dieser Arbeit vielleicht gleich ein Lagerfeuer für die ganze Familie. Oder man mistet abends den Stall aus und amüsiert sich über die Macken der Tiere. Denn jedes ist so einzigartig wie sein Name.

Übrigens: Um diesbezüglich immer wieder auf neue Ideen zu kommen, folgt die Familie Rindlisbacher einer eigenen Methode. Ueli: «Wir denken uns jedes Jahr ein Motto aus. Danach und nach dem Anfangsbuchstaben der Mutterkuh wählen wir die Namen für die Jungtiere.» Das diesjährige Motto sind alte Namen, weshalb die Kälber Rosmarie, Lukas, Alma, Klemens oder Erna heissen. Letztes Jahr waren es Berge und Pässe. So kam auch die Lieblingskuh von Anic zu ihrem Namen. Offiziell

heisst das Tier Lukmania, benannt nach dem Lukmanierpass. Für Anic spielt das aber keine Rolle. Für sie ist und bleibt sie einfach Luka, Ihr Schätzeli.

Natura-Beef – Mehrwert für Mensch, Tier und Natur



Mutterkuhhaltung gilt als die natürlichste Form der Rindviehhaltung und die nachhaltigste Art der Fleischproduktion. Das entsprechende Label Natura-Beef des Vereins Mutterkuh Schweiz garantiert deshalb ein Höchstmass an Tierwohl und -gesundheit sowie Fleischqualität. Die Produkte sind im Detailhandel bei Coop und bei über 750 Landwirtschaftsbetrieben erhältlich.

Eine Zusammenarbeit mit Mutterkuh Schweiz. www.natura-beef.ch



Ueli und Irina Rindlisbacher mit ihren Kindern Mias, Jaron und Anic (von links).

Winter die Aufzuchtrinder. Im Nachbardorf Gallenkirch leben in der Regel jene Mutterkühe, die im Herbst kalben, sowie Zuchtstier Alvier im Familienverbund. Am dritten Standort im ebenfalls benachbarten Linn befindet sich der Hofladen. Der gesamte Viehbestand schwankt je nach Nachwuchs zwischen