

Auszeichnung zum historischen Restaurant des Jahres 2020

Rössli hü, Root

Ein traditionsreiches barockes Gasthaus, scheinbar dem Untergang geweiht, erlebt nach 23 Jahren Dornröschenschlaf eine Renaissance mit neuen alten kulinarischen Traditionen.

Das Rössli wurde 1751 als stattlicher Blockbau von Ammann Anton Petermann neu erbaut. Es war damals die wichtigste Wirtschaft im Dorf. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die alten Reihenfenster durch regelmässige Einzelfenster ersetzt und 1877 erfolgte der Anbau eines Saaltraktes. 1994 schloss das Restaurant. Die Denkmalpflege verhinderte den drohenden Abriss des stolzen Gebäudes, der jüngere Saal jedoch wurde 1997 abgebrochen.

2017/18 erfolgte durch die Stiftung Abendrot und das Luzerner Architekturbüro Lengacher Emmenegger AG eine sorgfältige Renovation und die Erstellung des modernen, sich aber gestalterisch zurücknehmenden Ergänzungsbaus anstelle des ehemaligen Saales. Im Kelleregeschoss des Altbaus und im Hauptgeschoss beider Bauten liegt das Restaurant und im Obergeschoss befinden sich Wohnungen. Als Betreiberin wurde die Rössli hü AG gegründet, die das Restaurant 2019 neu eröffnete, im Marketing unterstützt durch die Schatz AG.

Am alten Rössli beeindruckt die handwerklich sorgfältige Restaurierung des Blockbaus, z.B. die Rekonstruktion der Klebdächlein über den Fenstern. Neue Elemente sind in Holz, aber in klar moderner Formensprache gehalten. In Konsequenz dieses Credo sind die Fenster – im Hauptgeschoss nach Befund wieder als Reihenfenster ausgeführt – sprossenlos. Sorgfältig restauriert prangt das alte Wirtshausschild an der Fassade.

Die Gaststuben waren stark abgenutzt, zeigten aber wertvolle historische Oberflächen, barocke Täfer und Felderdecken mit aufwendiger Maserierung sowie Parkettböden. Diese wurden sämtlich sanft restauriert und instandgestellt. Prunkstücke in der Stube sind der Kachelofen der Jahrhundertwende und das imposante barocke Buffet. Im Korridor wird anhand von Texten und Fotografien die Geschichte des Hauses dargestellt. Der eindruckliche Gewölbekeller mit seinen originalen Bodenplatten ist so restauriert, dass die Jahrhunderte ablesbar bleiben und trotzdem eine einheitliche, sehr stimmungsvolle Gesamtwirkung entsteht. Im Zugang zum Gewölbekeller sind bemalte barocke Türen an oder direkt neben ihren Originalstandorten erhalten.

Nicht nur baulich, auch betrieblich wird Modernes und Altbewährtes innovativ und kreativ miteinander verheiratet. Dies spiegelt sich in der Inneneinrichtung ebenso wie in den Zubereitungsarten. Das Gastronomiekonzept basiert auf dem Motto „Saisonalität anders denken“. Das bedeutet, dass die regionalen Produkte dann verarbeitet werden, wenn sie Saison haben – also in schönster Reife und Qualität. Sie werden mittels traditioneller Methoden konserviert: mit Salz, Zucker, Essig, Öl oder mittels Einkochen, Dörren, Räuchern, Fermentieren. Diese Produkte erscheinen

in dieser Form auf der Speisekarte, können aber auch in der Vorratskammer begutachtet und gekauft werden. So geht geht's im Rössli hü buchstäblich ans Eingemachte!

Das Rössli hü ist die Geschichte der Rettung eines wertvollen Kulturobjektes. Es steht für eine vorbildliche, in gewissen Bereichen mutige Renovation eines geschichtsträchtigen Gasthauses, sowie für eine höchst stimmungsvolle Belebung mit einem auf das Haus abgestimmten Gastronomie-Konzept. Geschichte und Moderne werden auf eine gute zeitgemässe Art und Weise verbunden.

Verfasser: Moritz Flury-Rova, St. Gallen – jury@icomos.ch