



*Ein Meister der veganen und vegetarischen Gourmetküche im Appenzellerland*

## **Ein neuer Küchenchef für den Bären Gonten und das Huus Löwen**

**Gonten, 28.02.2023 - Seit 15. Januar 2023 ist Peter Prüfer Executive Chef im Boutique Hotel Bären in Gonten in Appenzell Innerhoden. Er führt das Speisen-Konzept der authentisch und modern interpretierten regionalen Küche fort, zusätzlich bereichert er das Menü mit vegetarischen und veganen Köstlichkeiten. Prüfer leitet auch die Gastronomie des neuen Vier-Sterne Huus Löwen, welches am 27. April 2023 mit weiteren Hotelzimmern- und Suiten sowie einem Gastronomie- und Bankettangebot in Gonten eröffnet. Ab Ende April firmieren sich die beiden Häuser unter dem neuen Namen Appenzeller Huus.**

Seit über 20 Jahren ist der gebürtige Zeitzer Peter Prüfer in Restaurantküchen im nahen Ausland und in der Schweiz tätig. Unter anderen war er in den Gourmetküchen des Hotel Sonne, später Restaurant Friedrich in Bad-Wimpfen, Gasthaus Krone in Bonfeld, das Ritzi in Mallorca, 10 Jahre selbstständig im eigenen Restaurant Prüfer's in Hinterzarten und zuletzt als kulinarischer Leiter für das Boutique Hotel Krone in Weil am Rhein und das Landhotel Mühle in Binzen tätig. Dabei hat Peter Prüfer sich eine fundierte Expertise in der Fine-Dining-Küche angeeignet und sich einen Namen als Meister der veganen und vegetarischen Gourmetküche gemacht.

### **Saisonale und regionale Produkte stehen im Zentrum der innovativen Küche**

«Vegetarisch und vegan funktioniert auch als Gourmet-Küche und erweitert den kreativen Horizont in der Küche», erklärt Peter Prüfer. Ein Menü mit Spannungsbogen nur mit Gemüse hinzubekommen, mache nicht nur viel mehr Arbeit als mit Fleisch. Es erfordere auch ein erweitertes Wissen und Können des eigenen Handwerks. «Dadurch bin ich ein besserer Koch geworden, auch in der Zubereitung von Fisch und Fleisch», freut sich Peter Prüfer, der sich selbst sechs Jahre lang vegan ernährte, nun aber wieder Fleisch isst. Ihm liegt das Tierwohl sehr am Herzen, weshalb er die Produzenten sorgfältig auswählt. Für seine Küche verwendet er nur hervorragende Qualität, vorwiegend saisonales Bio-Gemüse und Produkte von lokalen Produzenten. «Im Fokus meiner Küche steht der Respekt vor dem Menschen, dem Tier und der Natur. Der Kontakt zu den Bauern aus der Region ist die Basis dazu», erläutert Peter Prüfer. So wird im Bären aus besten Produkten eine puristische und innovative Fine-Dining Küche präsentiert.

### **In Appenzell Innerrhoden entsteht ein exklusives Hotel- und Wohnungs-Hide-Away**

Chefkoch Peter Prüfer ist zusammen mit seinem Team verantwortlich für das Restaurant Bärestobe, die Lehnerstube, die Gartenrestaurants und für die Bankettveranstaltungen.

Im Februar diesen Jahres wurde mit der Lehnerstube ein zweites Restaurant im Bären eröffnet, welches mittags und abends geöffnet hat. Ein gemütliches und edles Séparée mit grossem Chéminée für bis zu 18 Gäste. Das Motto in der Lehnerstube heisst: Tradition trifft auf Moderne. Dies gilt einerseits für die Innenarchitektur der Stube, wo jahrhundertealtes Holz auf modernes Design trifft, als auch für die Küche: Alte und Neue Rezepte werden zeitgemäss, produktfokussiert und authentisch serviert.



Am 27. April 2023 wird das neue Vier-Sterne-Huus Löwen und dem Löwensaal für Veranstaltungen für bis zu 60 Personen eröffnet. Es folgen in Zukunft ein Restaurant und ein Gartenrestaurant, für die Peter Prüfer ebenfalls zuständig sein wird. Das von Grund auf neu renovierte Huus Löwen befindet sich gleich gegenüber des Schwesternhotels Bären und wird über 24 Zimmer und Suiten verfügen. Der Bären und Löwen sind der Beginn des Appenzeller Huus. In Gonten entsteht mit dem Appenzeller Huus in den nächsten Jahren eine der spannendsten und exklusivsten Hotel- und Wohnungsanlagen der Ostschweiz.

Peter Prüfer freut sich auf die Herausforderung: „Dies ist ein besonderer Kraftort, hier kann ich meine Kreativität voll ausleben und das Beste von mir als Koch zeigen.“

### **Über das Hotel Bären Gonten, Appenzell Innerrhoden**

Der Bären Gonten wurde gemäss chronologischen Gutachten im Jahr 1602 erbaut und ist das älteste Gebäude in Gonten/Appenzell. Seit Frühling 2015, nach einer umfassenden Renovation, erstrahlt das Drei-Sterne-Superior-Boutique-Hotel Bären in zeitgemäßem Glanz. 2020 wurde das Traditionshaus um weitere zwölf Junior-Suiten und Zimmer, einen Spa und neue Seminarräumlichkeiten ergänzt. Nun zählen 25 individuell und liebevoll eingerichtete Zimmer, Junior-Suiten und Familienresidenzen im Appenzeller Chic zum Hotel. Zwei Restaurants und Seminarräumlichkeiten mit modernen Designelementen erweitern das Angebot: Die Gäste können ganztägig im Restaurant Lehnerstube essen, tagsüber in der Taverne verweilen oder aber ein ausgiebiges Spezialitäten-Abendessen im Restaurant Bärestobe im ersten Stock geniessen. Das Team überrascht mit einer kreativen, herzhaften und regionalen Küche. Der Bären Gonten ist sowohl Treffpunkt für die Einheimischen als auch gemüthlicher Rückzugsort für Privatgäste und kleinere Gruppen oder Seminare. [www.baeren-gonten.ch](http://www.baeren-gonten.ch)

#### **Hotel Bären Gonten AG**

Dorfstrasse 40  
9108 Gonten

Telefon: 0041 71 795 40 10

Email: [info@baeren-gonten.ch](mailto:info@baeren-gonten.ch)

#### **Für Presseinformationen und Bildmaterial:**

faulhaber Marketing GmbH  
Julia Faulhaber  
Landstrasse 43a  
8450 Andelfingen

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: [jf@faulhaber-marketing.ch](mailto:jf@faulhaber-marketing.ch)