

MEDIENMITTEILUNG

9. September 2020

Neue regionale Doppelspitze im Bären Gonten

Jürgen Schmid und Carlo Bet bilden ab sofort die Küchenleitung im Appenzeller Boutiquehotel. Sie kennen und schätzen sich schon seit ihrer gemeinsamen Zeit im Säntispark in Abtwil und im Römerhof in Arbon.

Im gemütlichen Appenzellerland liegt vieles nahe beieinander – auch die Wege von Küchenchef Jürgen Schmid (zuletzt zwölf Jahre im „Aglie e Olio“, Speicher) und Carlo Bet (die letzten sieben Jahre lang Souschef im Landgasthof Sammelplatz, Appenzell-Meistersrüte) kreuzen sich hier wieder. Ihr neuer Wirkungsort ist das historische Boutique Hotel Bären Gonten.

Moderne, alpine Küche geplant

„Vor sieben Jahren war ich noch Carlos Chef, so ändern sich die Zeiten“, lacht Jürgen Schmid, der sich wie sein Kollege auf die Zusammenarbeit im soeben erst umgebauten und erweiterten Hotel-Juwel freut. Die beiden möchten die traditionelle Bärenstobe und die rustikale Taverne noch stärker auf das regionale Angebot ausrichten. „Eine moderne, alpine Küche mit Traditionellem aus dem Appenzellerland und dem darum herum liegendem Schlaraffenland“, sagt Schmid. „Nach rund zwei Jahrzehnten als Küchenchef oder Sous-Chef im Appenzellerland bin ich in der Region vollends angekommen und integriert. Diese Verbundenheit möchten Jürgen und ich aus der Küche den Gast auch spüren lassen.“, sagt Bet.

Aufwändig renoviert nun mit Boutique Spa

Das Hotel Bären war im Juli nach aufwändiger Renovierung mit 25 Zimmern wiedereröffnet worden. Besonderes Augenmerk wurde auf das liebevoll eingerichtete Boutique Spa unter dem Dach sowie die Seminarräumlichkeiten gelegt. Ganz authentisch sind auch die Gästezimmer mit Boxspringbetten mit echten Heuladen am Kopfende. In dem über 400 Jahre alten Strickhaus soll der Gast in eine heimelige Atmosphäre eintauchen, die keinen Komfortwunsch offen lässt. Auch die Siebentageweche wird bis Ende Jahr aufgrund der Grösse des Hauses und Dank der Co-Küchenchefleitung eingeführt.

Jetzt Menus an sieben Tagen in der Woche

Mit der Doppelspitze in der Küche wird auch die Performance verstärkt: Der Bären Gonten serviert nun täglich lokale Spezialitäten. Ergänzt wird das Genusserlebnis um den bestens sortierten „Wiichölle“, die „Schmitte“ mit dem offenen Cheminee sowie die Restaurant- und Loungeterrasse mit Blick auf den Dorfkern. Zu jeder Jahreszeit bietet der Bären eine angenehme und gediegene Einkehr, ob für einen längeren Aufenthalt oder nur einen Restaurantbesuch.

Lokale Spezialitäten, hoher Anspruch

Mit populären Gerichten wollen Carlo Bet und Jürgen Schmid das äusserlich aufgefrischte Haus auch kulinarisch beleben. Dabei zieht Schmid Inspiration aus seiner früheren Zusammenarbeit mit August Minikus, der selbst erfahrener Gastgeber im Relais & Châteaux Mammertsberg ist. „Er war mein grosser Lehrer und ist bis heute mein Freund“, sagt er über den Spitzenkoch. Doch auch Jürgen Schmid muss sich mit seiner Küchenleistung nicht verstecken: Im „Aglie e Olio“ erreichte er mit seiner mediterranen Küche mit alpinem Einfluss 13 GaultMiliau-Punkte.