

Hingis-Pulver

Von Julian Schütt — Als man in Rehetobel aus dem Postauto steigt und das Viertelstündchen zum «Gupf» hinaufwandert, schüttelt man unterwegs den lästigen Nebel ab. Oben beim Restaurant hat man einen zauberhaften Panoramablick auf Säntis und Bodensee. Nach der landschaftlichen Andacht kehrt man mit gleichsam gesegnetem Appetit in Walter Kloses Gasthof ein. In den erstaunlich grosszügigen Appenzeller Stuben und im weitherum gelobten Weinkeller fällt einem keine Decke auf den Kopf. Die einzige geschmackliche Anfechtbarkeit bleibt, dass auf dem «Gupf» nicht nur die Kunst (viel Terroir von Carl Liner) einen Goldrahmen hat, sondern ebenso das Cheminée.

Auf dem kulinarischen Kalender befinden wir uns in einer Zwischenphase: Vorbei die Herbsttage, an denen der Gast zum Wild reflexartig Spätzli, Marroni und Rotkraut erwartete. Und die Metzgete-Exzesse stehen einem erst bevor. Dazwischen ist noch einmal eine fast sommerliche Leichtigkeit möglich, die ein so eleganter, differenzierter Koch wie Walter Klose zu geniessen scheint. So steige ich ins viergängige Menü (Fr. 99.–) ein mit einem Mosaik aus Lachs und Gurken. Den fast schon künstlich roten Lachs liefert dem Küchenchef ein passionierter Gast aus Alaska, und ich bereue nach wie vor, dass ich nicht zusätzlich ein Lachs-Sashimi geordert habe, denn so gut bekommt man den Fisch sehr selten. Noch etwas bereue ich: An den Nachbartsischen werden herrlich duftende Kupferkessel mit Gemüsesuppe und viel Siedfleisch

sowie Zunge von eigenen «Gupf»-Viechern aufgeföhren. Nach dem Genuss sind alle hörbar munter, als ob Klose mit jenem Hingis-Pulver gewürzt hätte, das zusammen mit seiner mutmasslichen Konsumentin ringsum das vorherrschende Gesprächsthema ist. Ein Bonhomme versteigt sich gar zum Bekenntnis, er möge Frauen, «an denen etwas dran ist». Da sehe man dann später die Falten nicht so sehr.

Sublimier geht es an meinem Tisch weiter: mit einem perfekt angebratenen Wachtelbrüstchen auf etwas Trüffelrisotto und dazu einem Wachtelspiegelei. Und unvergesslich der Hauptgang – Rehrücken im Brotmantel auf einem Wirsingbeet. Ich war zunächst skeptisch, ob der Teig nicht das ohnehin zarte Aroma des Wilds verhüllt. Aber das Gegenteil ist der Fall. Der wahrlich hochsommerlich dünne Brotmantel scheint das volle Aroma zu konservieren. Von dieser Höhe des Wohlgeruchs taucht man leider viel zu rasch wieder in den Novembernebel ab.

Gasthaus zum Gupf, Gupf 20, 9038 Rehetobel AR.
Telefon 071 877 1110. www.gupf.ch.
Montags und dienstags geschlossen

