

Alles bleibt anders im Rössli

Gastronomie in Illnau-Effretikon Am 28. November feiert der Illnauer Gasthof Wiedereröffnung. Ein Baustellenbesuch mit dem neuen Wirt Rainer Hoffer und Innenarchitektin Valyn Woernhard.

Almut Berger

Er trage zwar Schuhgrösse 45, sagt Rainer Hoffer mit Blick auf seine Sneaker. «Ob ich damit aber René Kaufmanns Fussstapfen ausfüllen kann?» Es schwingt ein wenig Koketterie mit, als der neue Rössli-Wirt auf seinen Vorgänger zu sprechen kommt, der weitherum bekannt war. Denn auch er ist kein unbeschriebenes Blatt in der Schweizer Gastroszene. Zuletzt führte der gebürtige Wiener mit seiner Frau Nadja von 2005 bis 2008 den mit 13 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten Hirschen in Oberstammheim, bevor er als operativer Leiter zur Jungfrau Gastronomie AG nach Grindelwald wechselte. «Einen erfahrenen Vollblutgastroszenen» nannte ihn der Stadtrat von Illnau-Effretikon bei der Pachtvergabe.

Gerade mal 27 Tage sind es noch bis zur Wiedereröffnung. Im Souterrain kreischt eine Plattensäge, im Saal testet ein Elektriker die neuen Spots. «Alle dimm- und verstellbar», begeistert sich der Gastronom, als habe er jeden einzelnen selbst montiert. Für Innenarchitektin Valyn Woernhard zählt gerade viel mehr, dass man «auf den Tag genau» im Plan sei.

Vier Monate lang umgebaut

Das Illnauer Architekturbüro Woernhard begleitet die sukzessive Erneuerung des stadteigenen Betriebes seit bald zwölf Jahren. 2019 bewilligte das Parlament für die Phase von 2020 bis 2023 einen Rahmenkredit von zwei Millionen Franken. Als sich letztes Jahr ein Pächterwechsel abzeichnete, habe es sich angeboten, das Rössli diesen Sommer für vier Monate zu schliessen, so Woernhard.

Und so präsentiert sich das bisher eher düstere Rössli an diesem Spätnachmittag mit einer neuen, hellen und warmen Beleuchtung. Beim Haupteingang fängt ein Glasdach ein paar letzte Sonnenstrahlen ein und wo sich bisher bei Veranstaltungen oftmals Gäste und Servicepersonal stauten, gibt es dank der Verschiebung einer Wand plötzlich viel mehr Raum.

Hier wird in ein paar Tagen das neue Empfangsmöbel für Restaurant- und Hotelgäste zu stehen kommen. Die neue Eingangssituation sei «eine Herausforderung» gewesen, erwähnt die Innenarchitektin mit Blick auf den Denkmalschutz.

Eine weitere spürbare Verbesserung ist der Einbau der energetischen Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung, die Stübli, Lättenstübli und Gaststube mit Frischluft versorgt. «Das – kulinarisch gesprochen – Filetstück des Umbaus» nennt sie der Wirt.

Neu ist auch das behindertengerechte WC im Souterrain, das über einen ebenfalls neuen Lift erschlossen wird. Gleich daneben befinden sich eine moderne Umkleidekabine und die Toiletten fürs Personal. Dass die Tür der nun ebenfalls barrierefreien Kegelbahn um ein paar Meter verschoben wurde, erschliesst sich erst auf den zweiten Blick.

Das ist ganz im Sinn von Innenarchitektin Valyn Woernhard: «Ziel war es, Alt mit Neu



Trotz Endsprint in bester Laune: Innenarchitektin Valyn Woernhard und Rössli-Wirt Rainer Hoffer.



Von links nach rechts: Die neue Lichtanlage erlaubt ein zielgerichtetes Ausleuchten des Rössli-Saals. Die neue Lüftungsanlage sorgt künftig für gutes Klima und das neue Buffet ermöglicht eine Optimierung der Abläufe. Fotos: Enzo Lopardo

«Ziel war es, Alt mit Neu zu kombinieren, ohne den Gästen ein nigelnagelneues Rössli zu servieren.»

Valyn Woernhard
Innenarchitektin

zu kombinieren, ohne den Gästen ein nigelnagelneues Rössli zu servieren.» Folgerichtig bleiben im Stübli der markante Kachelofen und die Wandtäfelung erhalten, während der orangefarbene Klinkerboden durch einen modernen Bodenbelag ersetzt wird.

Auch die Zahl der Sitzplätze bleibt gleich – mit einer Ausnahme, so Rainer Hoffer: «Wegen vieler Vorausbuchungen wollen

wir in der Lounge abends bis auf weiteres ebenfalls weiss eindecken.»

Aussen wie gehabt, innen optimiert – das gilt auch für die Arbeitsabläufe: «Die Mitarbeiter sollen sich ganz auf den Gast konzentrieren können.» Schaltstelle ist das neue Buffet in der Gaststube gegenüber dem Stammtisch, ein weiterer unverzichtbarer Bestandteil der Rössli-DNA.

Drei Viertel der Mitarbeitenden sind wieder mit dabei

Zur Rössli-DNA gehören für den neuen Geschäftsführer auch die teils jahrzehntelangen Mitarbeitenden. Dass drei Viertel dem Rössli treu bleiben, freut ihn besonders. Gerade im Service werden man viele bekannte Gesichter sehen. In der Küche sorgt der bisherige Souschef Stefan Wälte als neue Nummer eins für Kontinuität, mit bald zehn Jahren ebenfalls ein alter Hase.

Obwohl gelernter Koch, will sich der neue Rössli-Wirt hauptsächlich ums Gästewohl kümmern. Nichtsdestotrotz finden sich auf der Speisekarte neben

«Alle unsere Lieferanten sind im Umkreis von 83,08 Kilometern ums Rössli angesiedelt.»

Rainer Hoffer
Rössli-Wirt

den klassischen Rössli-Gerichten mit Tafelspitz und Kaiserschmarrn auch einige Hinweise auf seine alte Heimat. «Tradition ist halt nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weiterführung des Feuers.» Der Spruch sei nicht von ihm, besage aber genau das, was er mit dem Rössli plane.

Dazu gehören auch regionale Lieferanten. Fleisch und Brot stammen mit der Metzge-

rei Buffoni respektive der Bäckerei Nüssli von «gleich ums Eck», sprich aus Illnau, das Chopf-Ab-Bier wird in Winterthur gebraut, und statt Coca-Cola gibts Vivil-Kola aus Eglisau. Er habe nachgemessen: «Alle unsere Lieferanten sind im Umkreis von 83,08 Kilometern ums Rössli angesiedelt.»

Bei Rainer Hoffer sind es künftig sogar 0 Kilometer: Da seine Frau in Birsfelden ein eigenes Gastrounternehmen führt und dort mit den drei Söhnen im Teenageralter lebt, wird er die Wirtwohnung oben im Rössli beziehen und wie bereits in den letzten 12 Jahren einmal die Woche ins Baselland pendeln: «Im Vergleich zu Grindelwald wahrlich ein Katzensprung!»

Erst einmal wird er aber am 22. November seine neue alte Crew für ein viertägiges Trainingscamp um sich scharren. Dann soll getestet werden, ob und wie die geplanten Abläufe in der Praxis funktionieren. «Die meisten Fehler passieren in der Gastronomie nun einmal durch den Menschen», weiss er, «darum wollen wir die bestmögliche Basis schaffen.»

42 Seiten Werbung für das Zürioberland

Neues Magazin Kritische Beiträge und Überraschungen fehlen – bis auf wenige Ausnahmen.

An Adjektiven mangelt es im neuen Zürioberland-Magazin nicht: So werden «einzigartige» Käsespezialitäten beworben, eine porträtierte Firma überzeugt mit «grosser Innovationskraft», und die Standortförderung sieht sich selber mit einem «erfolgreichen» Pilotprojekt (Bushäuschen aus Holz) und «wegweisender» Neuorganisation auf Kurs. Man sorge damit schweizweit für Aufmerksamkeit.

Viel Lob gibt es auch von Gastautoren: Pietro Beritelli, HSG-Dozent und Vorstandsmitglied der Standortförderung, schreibt über das Potenzial der Region. Sie könne für die Menschen ein glaubwürdiger Bezugspunkt sein und sei sinn- und identitätsstiftend. In einem anderen Beitrag erklärt Unternehmer Philipp Zutt, wie wichtig Emotionen bei Kaufentscheidungen seien, insbesondere, wenn es um Regionalität gehe. Daraus folgert er: «Die Standortförderung Zürioberland leistet mit ihrer Arbeit einen wertvollen Beitrag.»

Über dem Nebelmeer

Die meisten redaktionellen Beiträge sind inhaltlich und optisch kaum von Werbung zu unterscheiden. Die Standortförderung nutzt das neue, halbjährlich gedruckte Gratismagazin mit einer Auflage von 5000 Exemplaren, um sich selbst und die Region mit ihren Firmen und Produkten ins Schaufenster zu stellen. Das war auch ein erklärtes Ziel der Herausgeberin. Dennoch hätten mehr überraschende und inspirierende Beiträge der Glaubwürdigkeit des Magazins gutgetan.

Denn spannender wird es dort, wo Werbung nicht das (offensichtliche) Hauptziel war. Historiker Wolfgang Wahl beschreibt in einem Artikel alte Bräuche im Tösstal, etwa die Metzgete oder das Klausen. Patrick Schmid erzählt in einem Interview, was ihm als neuer Präsident der Skilift Schafbüel in Wildberg bedeutet.

Zur Jahreszeit passend ist der Beitrag über die neu entwickelte Nebelkarte. Auf der Website von Zürioberland Tourismus können Interessierte darauf nachschauen, welche Ortschaften an der Sonne sind und welche im Nebel liegen, inklusive präziser Prognose für die nächsten Tage. Ausflüge lassen sich dadurch besser planen, was vielen Wandersleuten einen echten Mehrwert bieten dürfte. Natürlich ist die Karte gemäss Artikel – «die erste dieser Art in der Schweiz» und «einzigartig».

Rafael Rohner



«Mis Zürioberland». Foto: R. Rohner