



EHRlichkeit AUF DEM TELLER

Seine 14 Gault-Millau-Punkte hat sich Gino Kobi nicht mit extravaganter Gourmet-Küche, sondern mit ehrlicher, handwerklich perfekter Schweizer Küche erarbeitet, die auf beste Zutaten setzt. Nachdem das bekannte Rheinecker Restaurant rund zwei Jahre lang geschlossen war, begrüßen Gino Kobi und Ramona Eigenmann seit März 2013 Gäste aus nah und fern im Landhaus.

GISÈLE LUTHER

Sein Tafelspitz war wochenlang der absolute Renner – «wir haben kiloweise Tafelspitz verköcht und mein Metzger musste die guten Stücke richtiggehend bunkern», lacht Gino Kobi. Nach seinem Auftritt in der TV-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» klingelte das Telefon im Landhaus beinahe ohne Pause und die Reservationen prasselten auf das

Wirtepaar ein. Gewonnen haben Gino Kobi und Ramon Eigenmann zwar nicht, aber «wir gönnen es den Siegern, dem Bündeli in Berneck, von Herzen! Noch heute besuchen uns Leute, die die Sendung gesehen und ihren Besuch bei uns seither geplant haben.» Und es war dann eben der Tafelspitz, mit dem Gino Kobi im Fernsehen verführte. Ins-

besondere, da dieses Menü als eher einfaches Gericht gilt – und genau das charakterisiert die Küche des Thurgauers: «Es muss nicht immer das Filet sein», so das Motto von Gino Kobi, der sein Handwerk meisterlich versteht und auch spontan aus einfachsten Zutaten ein sinnliches Menü zaubert.

Handwerklichkeit und Qualität

Tüte auf, Sauce fertig – nur etwa zwei Monate lang hat es Gino Kobi in einer Küche ausgehalten, in der auf Convenience gesetzt wurde. Er habe auch das sehen wollen, aber eigentlich von Anfang an gewusst, dass es eher die Spitzenküche und ein perfektes Kochhandwerk sind, die ihn begeistern.

Trotz vieler Stunden, die er während seiner Schul- und schliesslich auch während der Lehrzeit als Industriemechaniker in einer Küche ausgeholfen hat, entschied sich Gino Kobi erst nach knapp zwei Jahren in der Lehre, dass er wechseln und Koch werden wollte. Danach im Seegarten in Kreuzlingen ausgebildet, führte ihn seine Reise über Küchen in Zermatt und Zürich schliesslich nach Rehetobel, wo er mit Ramona Eigenmann, mit der er seit 2008 auch ausserhalb der Restaurant-Wände ein gutes Team bildet, ein Restaurant übernahm. Mit dem Rössli Kaien wagte das Paar den Schritt in die Selbstständigkeit. «Das Rössli war für uns als Zweierteam ein guter Ort, um auszuprobieren, ob wir zusammen ein Restaurant führen können. Es war eine gute Zeit», so Ramona Eigenmann. Mit seiner bescheidenen Art und Gerichten, die in Sachen Handwerklichkeit und Qualität ganz oben mitspielen, machte sich Gino Kobi schnell einen Namen in der Region. Dass man im Rössli nicht nur gut bekocht, sondern auch charmant von Ramona Eigenmann bedient wird, wussten viele treue Stammkunden zu schätzen.



Bereits vor dem Eingang beginnt der Genuss. Das Landhaus bietet einmaligen Aus- und Weitblick.



Hier kocht der Chef noch selbst. Starkoch Gino Kobi stellt sein Können tagtäglich unter Beweis.

Harte Arbeit, die geschätzt wird

Die Gastronomie gilt als anspruchsvolle Branche. Man arbeitet dann, wenn andere frei haben und ist viele Stunden lang auf den Beinen, um seinen Gästen ein perfektes Genusserlebnis zu bieten. Auf ein Liebespaar, das sich nicht nur die eigenen vier, sondern auch die Restaurant-Wände teilt, warten viele Herausforderungen. «Ja, wir verbringen im Alltag 24 Stunden am Tag zusammen. Aber: Ich frage Gino nicht, warum er ein Gemüse wohin legt und er weiss, dass ich den Service im Griff habe. So funktioniert das perfekt», erklärt Ramona Eigenmann. Mit der Übernahme des Landhaus in Rheineck, das den beiden angeboten wurde, ist auch das Team gewachsen: Mittlerweile beschäftigt das Paar drei weitere Angestellte, um die Arbeit zu bewältigen. Noch sind sechs oder gar sieben Arbeitstage am Stück keine Seltenheit – neben dem Betrieb im Landhaus werden auch Caterings und Kochkurse angeboten. Aber: «Wir haben uns hier in den letzten Jahren etwas aufgebaut, wofür wir hart arbeiten – aber wir bekommen auch sehr viel zurück.» Nicht nur die Unternehmen aus der



Region kommen mit ihren Gästen gerne ins Landhaus – die Stammkundschaft stammt mittlerweile aus allen Teilen der Schweiz. Das hat nicht nur, aber auch mit den mittlerweile 14 Gault-Millau-Punkten des Kochs zu tun – zum Vergleich: Starkoch Andreas Caminada hat 19.

«Geiz ist geil» ist vorbei

Von den selbst gemachten Pralinen zum Kaffee bis zur Qualität des Fleisches spielten viele kleine Punkte eine Rolle bei der Vergabe der Gault-Millau-Punkte. Einen 15. Punkt würde sich Gino Kobi noch wünschen – aber: «Die Gault-Millau-Tester kommen einmal im Jahr. Ich möchte meinen Gästen jeden Tag beste Qualität bieten.» Die hat zwar auch ihren Preis – allerdings bekommt der Gast dafür eine «währschafte» Portion, die ihn keinesfalls hungrig zurücklässt, sowie die Gewissheit, dass das, was im Landhaus auf den Teller kommt, höchsten Qualitätskriterien entspricht. «Ich arbeite direkt mit den Bauern zusammen, suche meine Tiere selbst aus und bezahle danach den Metzger. Und auch mein Gemüse hole ich nur aus der Region. Wir beziehen unsere Produkte direkt ohne Zwischenhandel und wissen bei jeder Zutat, wo sie herkommt», betont das Wirtepaar, das in den letzten Jahren eine Abkehr von der «Geiz ist geil»-Mentalität festgestellt hat und sich darüber freut, «dass auch ganz junge Gäste, die noch in der Ausbildung sind, dafür sparen, alle paar Monate bei uns ein gutes Essen geniessen zu können.»



Professionelle Gastlichkeit ist trotz familiärem Ambiente Voraussetzung.



Mit liebevollen Details schafft es das Landhaus, die Gäste stets neu zu überraschen.

Die Rückkehr zum Genuss

Ein schönes Essen im Landhaus braucht seine Zeit: Am Abend gibt es vorweg einen Gruss aus der Küche, es werden beste Weine ausgeschenkt und der Genuss steht im Fokus. Convenience und Fast Food haben hier nichts verloren. Und gerade das schätzen die Gäste. Zwar wird das neudeutsche Trendwort Slow Food in Rheineck nicht verwendet, aber die Küche im Landhaus punktet genau mit den Aspekten, die dieser Trend hervorhebt: Es geht wieder um richtig gute Küche ohne Schnörkel, aber mit viel Qualität. Bei Gino Kobi kommt nur das auf den Teller, was absolut ehrlich und authentisch ist – und das wird von Ramona Eigenmann mit Charme gewürzt und mit viel Aufmerksamkeit serviert.