

# FESTEN ZWISCHEN STRICKWÄNDEN UND FICHTENHOLZ

*Aufgerüsteter alter Strick, der Boden aus Eiche, unbehandeltes Fichtenholz an Wänden und Decke: Der Saal im Restaurant Ochsen in Schönengrund zeigt sich in komplett neuem Kleid. Das schätzen die Gäste, die hier nun noch lieber Feste feiern. Und das wiederum freut das Wirtepaar Fränzi und Peter Signer-Frick.*

JOLANDA SPENGLER Text // CARMEN WUEEST Bilder

«Brauchen wir den Saal überhaupt noch?» Eine berechtigte Frage, die sich die Wirtsleute des «Ochsen» in Schönengrund im Herbst 2016 stellten. Im Saal wie bis dato Gesellschaften durchzuführen, konnten sie sich nicht mehr vorstellen. Vor allem nicht im Winter, wenn der kalte Wind durch die Ritzen der mangelhaft isolierten Fenster drängt. Das wollten sie ihren Gästen nicht mehr zumuten. «Es gab zwei Optionen: Den Saalbetrieb im Winter einstellen oder eine Sanierung mit allen Konsequenzen», sagt Fränzi Signer. Nach Abwägen aller Vor- und Nachteile entschieden sie sich für das Zweite. «Wir bewirten gern grössere Gesellschaften und sind mit dem Saal auch an Anlässen wie unserer traditionellen Metzgete flexibler», fasst die 37-Jährige zusammen. Dass dieser Entscheid grosse Investitionen nach sich zog, waren sich Fränzi und Peter Signer bewusst. Ein Flickwerk kam für sie nicht in Frage. Es sollte ein Umbau für die Zukunft sein. Und der Saal ein Ort, an dem man in gefälligem Ambiente Feste feiern kann.

DER ALTE SAAL WAR NICHTS «Choschtliches» mehr. Vor über sechzig Jahren im Stil der damaligen Zeit gebaut, lag nicht nur die Isolation der Fenster im Argen. «Getäferte Wände und Fischgrat-Parkett sind zwar gut und recht, aber heute bevorzugt man andere Materialien. Und vor allem will man es heller, trans-

parenter», sagt Fränzi Signer. Ein Ärgernis waren auch die Abläufe. «Für jeden Kaffee mussten wir die Treppe hinauf und hinunter, von Effizienz konnte keine Rede sein.» Diese Wege zu optimieren, hatte bei der Planung des Umbaus ebenfalls hohe Priorität.

Dass der Hausteil mit dem Saal erst gut hundert Jahre alt ist, erleichterte vieles. Denn im Gegensatz zum 1764 errichteten Stammhaus mit den Gaststuben im Parterre ist er nicht schützenswert. «Sowohl beim Innenausbau als auch bei der Gestaltung der Fassade waren wir so freier», sagt der 39-jährige Hausherr. Dem gegen Südwesten ausgerichteten Hausteil mit dem Saal im ersten Stock ein modernes Erscheinungsbild zu geben, lag dem Ehepaar aber fern. Und trotzdem ist die Veränderung von aussen augenfällig: Anstelle der drei Doppelfenster zieht sich an der Hauptfront neu ein Fensterband über die ganze Breite – auch auf der Westseite. Von der kantonalen Denkmalpflege wurde diese optische Anpassung begrüsst. Der Anbau sei historisch nicht von Bedeutung, und wenn innen etwas Neues, Modernes entstehe, dürfe sich das auch im Äusseren zeigen, fasst Peter Signer die Begründung zusammen.

MIT ROLAND KOCH AUS GONTEN hatten Signers einen Innenarchitekten zur Seite, der ihre Wünsche perfekt umgesetzt



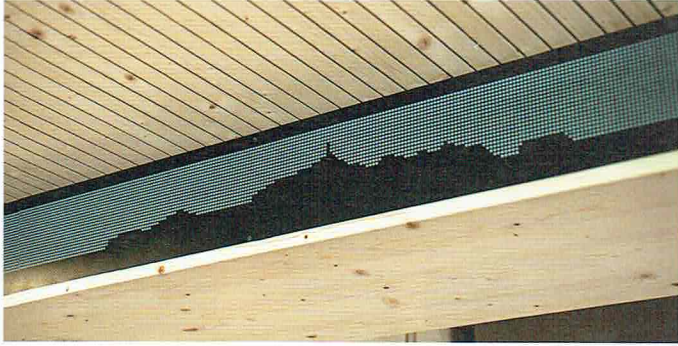
GROSSZÜGIG ist das Foyer vor dem Saal – und der geschnitzte Alpaufzug der Blickfang.

hat. Schon während der Planungsphase war er ihnen eine wertvolle Hilfe. «Wir waren uns nicht schlüssig, was genau wir wollten und was überhaupt machbar war. Der neue Saal sollte modern daherkommen, aber auch rustikale Elemente beinhalten.» Möglichst viel Holz einzusetzen, war ihre einzige Vorgabe. Und wenn sich hinter den Schichten von Kunststoffbelägen, Zeitungen und Tapeten an den Wänden alter Strick finden würde, dann sollte dieser freigelegt und sichtbar gemacht werden. Entsprechend gross war die Freude, als solche massiven Strickwände im direkt an den Saal angebauten Zimmer zum Vorschein kamen. Als offen gestaltetes «Appenzeller Stübli» wurde dieser Raum (er befindet sich unter dem Dach des Stammhauses) in den neuen Saal integriert. Von einer neunzigjährigen Frau, die kürzlich im neuen Saal zu Gast war, weiss Fränzi Signer inzwischen, dass dieses Zimmer früher als Wirtsstube genutzt wurde. «So schliesst sich der Kreis von der Vergangenheit in die Gegenwart wieder», freut sie sich.

Neben dem alten Strick prägen drei weitere Holzarten den Saal. Wände und Decke sind aus unbehandeltem Tannenholz, der Boden aus Eiche, Tische und Stühle aus Kirschbaum. Die Kombination von hell und dunkel ist gefällig. Der Saal selber ist schnörkellos gestaltet. Das ist von Signers so gewollt. «Der Raum

ist in seiner Schlichtheit perfekt. Die Architektur soll für sich sprechen, da braucht es keine Ablenkung», sagt Fränzi Signer. Einzige Ausnahme sind die Blumen, mit denen sie die Tische bei Hochzeiten und sonstigen Feiern schmückt. Und zwischen Saal und Stübli hängen an einem Balken drei Senntumsschellen. Sie wurden einst von Peter Signers Vater fürs Öberefahre benutzt. Der Sohn hält sie nun in Ehren.

DAS BRAUCHTUM WIRD in der Familie Signer allgemein grossgeschrieben. «Das Appenzellerland ist unsere Heimat und wird stark mit Land und Leuten verbunden», sagen sie. Ein Symbol dafür sind die Bilder, die Gaststube und Eingangsbereich zieren. Aber vor allem ist es der wunderbare Miniatur-Alpaufzug. Er ist ein Geschenk von Fränzi Signers Vater Sämi Frick, der seinen Kindern Jahr für Jahr eine Figur geschnitzt hat. «Ledi» und «Suwage» hat sein Bruder Karl Frick beigeleitet. Im grosszügigen Foyer zum Saal hat der Alpaufzug in einer in die Wand eingelassenen Nische einen perfekten Platz gefunden. Die Gäste können sich an den kunstvoll geschnitzten und bemalten Sennen, Kühen, Geissen, Pferden und dem Bless ebenso erfreuen wie Signers, wenn sie auf dem Weg von der Gaststube zu ihrer Wohnung im Obergeschoss daran vorbeikommen.



Originell gelöst ist die Raumlüftung im Saal. Dafür wurden an den Deckenkanten schmale Kanäle verlegt, hinter denen sich auch die Lautsprecher der Musikanlage verbergen. Mit Tannenhölz umrandet und mit einem dekorativen Lochmuster auf schwarzem Grund versehen, sind sie Mittel zum Zweck und Zierde zugleich. Das Lochmuster zeigt die Silhouette von Säntis und Hochhamm. Dasselbe Motiv wiederholt sich auf der satinierten Glastüre zum Office. Ebenfalls raffiniert ist die Beleuchtung. Die LED-Lichtschienen sind direkt in die Akustikdecke eingelassen und links und rechts mit Lichtpunkten ergänzt. Sie sind einzeln oder kombiniert bedienbar.

IM HERBST LETZTEN JAHRES konnte der Saal nach zweimonatiger Umbauphase in Betrieb genommen werden. Fränzi und Peter Signer sind mit dem Resultat rundum zufrieden: Die Festivitäten im Saal steigen sprunghaft an. Dank des neuen Anrichterraums über der Garage hinter dem Haus stimmen nun auch die Abläufe. Von dort gelangt man direkt in den Saal und via Treppe in die Küche, in die hauseigene Metzgerei und in den Keller. Und Infrastruktur im Office sei Dank muss Fränzi Signer für einen Kaffee auch nicht mehr ins Restaurant hinunterlaufen.



## IGP-MARKENZEICHEN FÜR APPENZELLER SPEZIALITÄTEN

Sie gehören zu den kulinarischen Botschaftern des Appenzellerlands: Siedwurst, Mostbröckli und Pantli. Ihre ersten Erwähnungen reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück. Das Bundesamt für Landwirtschaft hat die drei Appenzeller Fleischspezialitäten nun mit der IGP-Anerkennung (Indication géographique protégée) geädelt und sie offiziell ins Verzeichnis der Schweizer Produkte mit geschützter geographischer Herkunft aufgenommen.

**Die Appenzeller Siedwurst IGP** ist eine helle Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck, mit Kümmel, Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt. Sie ist roh, gekocht oder pasteurisiert erhältlich. Früher wurde sie traditionell zu Kartoffelsalat aufgetischt, heutzutage aber auch zu Chähörnli serviert.

**Das Appenzeller Mostbröckli IGP** ist eine geräucherte Trockenfleischspezialität aus Kuhfleisch vom Stotzen oder vom Rücken. Die Salzung und der Reifeprozess bestimmen das Pökelaroma, und die Gewürze geben ihre typische Note dazu. Es wird als Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise gegessen. Dazu schneidet man das Fleisch hauchdünn und isst es roh mit dunklem Brot.

**Der Appenzeller Pantli IGP** ist eine kantig gepresste und zum Teil im Rauch getrocknete Rohwurst, hergestellt aus Muskelfleisch von der Kuh und Schweinefleisch sowie Speck. Die Zugabe von Knoblauch macht ihn unverkennbar. Die Wurst eignet sich ideal als Zwischenmahlzeit - zum Znüni, zum Zvieri, zum Znacht oder zur Rast auf einer Wanderung.

[www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch](http://www.appenzeller-fleischspezialitaeten.ch)

