

Essen wie bei Freunden

Die in Bühler aufgewachsene Camille Kappeler und Ilan Huber, ebenfalls aus Bühler, übernehmen das St. Galler Restaurant Zeughaus.

Carmen Beck

Die ersten blassen Sonnenstrahlen streifen an diesem kalten Vormittag die Häuserzeile in der Zeughausgasse und die unebenen Pflastersteine schimmern leicht im Morgenlicht, als sich die Türe zum Restaurant Zeughaus öffnet. Ilan Huber bittet mit einer freundlichen Geste in die warme Stube. Auch seine Partnerin Camille Kappeler wird einige Minuten später mit einem strahlenden Lächeln eintreffen.

Camille Kappeler und Ilan Huber sind beide in Bühler aufgewachsen und kennen sich seit ihrer Kindheit. Seit drei Jahren sind sie ein Paar und haben sich nun auch beruflich zusammengetan.

Nach dem Ende des vorherigen Pächterduos Charlotte Hostettler und Jürgen Mühlert im vergangenen November, bringen Kappeler und Huber seit knapp einem Monat neues Leben in das traditionsreiche Lokal – mit frischen Ideen, einem neuen Konzept und viel Leidenschaft für die Gastronomie.

Erfolgreicher Start ohne grosse Werbung

Obwohl das Paar zur Eröffnung bewusst auf Werbung verzichtet hat, sei das Restaurant bisher gut angelaufen. Durch Mund-Propaganda habe sich schnell herumgesprochen, dass das Zeughaus wieder geöffnet hat, sagt Kappeler.

Camille Kappeler hat im Gegensatz zu ihrem Partner nicht immer in der Gastronomie gearbeitet. Nach der Matura, diversen Auslandsaufenthalten und einem Studium der Gesellschaftswissenschaften kandidierte sie 2021 für den Ausserrhoder Kantonsrat und war die vergangenen drei Jahre in einer Agentur für politische Beratung in Bern tätig. Ganz fremd sei ihr die Gastronomie trotzdem nicht. Schon während ihrer Schulzeit und ihres Studiums habe sie nebenbei im Service gearbeitet. «Ich komme zwar nicht aus der Gastronomie, aber ich habe sehr viel Erfahrung», sagt die 31-Jährige.

Ilan Huber hingegen ist gelernter Koch. Von seinen



Camille Kappeler und Ilan Huber haben das Restaurant Zeughaus am 27. Februar neu eröffnet, nachdem die vorherigen Betreiber in den Ruhestand gegangen sind. Bild: Ralph Ribi

zehn Jahren Berufserfahrung schwang er über zwei Jahre als Küchenchef den Kochlöffel in einem Altersheim, bevor er zuletzt in einem Restaurant in St. Gallen im Service arbeitete. «Ein eigenes Lokal zu führen, ist schon lange mein Traum», sagt Huber.

Das Zeughaus, das sich an der Nordseite des Klosters, unweit des Pfalzkeilers an die alte Schiedmauer schmiegt, verbindet die Geschichte mit modernem Flair. Die neuen Pächter haben an der schlichten, stilvollen Einrichtung mit den hellen Wänden, den Holzböden- und Tischen nichts verändert. Lediglich bei der Tischdekoration

setzen sie als Kontrast auf die Farbe Rot und goldene Akzente. Familiär und warm soll das Ambiente des Restaurants rüberkommen. «Wir möchten, dass die Gäste nicht nur gut essen, sondern sich wie bei Freunden fühlen», sagt Huber.

Das Restaurant als familiärer Treffpunkt

Das Konzept der beiden ist ebenso familiär, wenn es um Aushilfskräfte geht. Zur Eröffnung halfen ausschliesslich Freunde und Familienmitglieder aus. «Wir arbeiten gerne mit Menschen, die wir kennen und zu denen wir eine enge Bindung haben», sagt Kappeler.

Mit 42 Plätzen im Innenraum wirkt dieser zwar eher klein, aber dafür geht das Konzept der beiden, eine heimelige Atmosphäre zu schaffen, vollkommen auf. Draussen stehen zudem weitere 34 Plätze zur Verfügung.

Bekannt war das Zeughaus unter den vorherigen Betreibern, die im vergangenen Jahr in den Ruhestand gegangen sind, vor allem für seine Cordon-bleu-Variationen. Das neue Pächterpaar setzt bei seinem kulinarischen Konzept auf traditionelle Gerichte, die man gemäss Huber zu Hause nur noch selten zubereitet. Schmorgerichte wie Kalbsrahmgulasch oder Rindschmorbraten mit hausgemach-

ten Spätzli, gehören zu den besonderen Angeboten auf der Speisekarte. «Alles wird frisch zubereitet», darauf legt der 32-jährige Koch grossen Wert. Und auch das Cordon bleu stehe nach wie vor auf der Karte. Jedoch nur noch in einer Variation – mit St. Galler Klosterkäse und Rauchschenken.

Ein Ort für Berufstätige und Geniesser

Dabei verwendet Huber ausschliesslich Schweizer Fleisch von Bauernhöfen aus dem Appenzellerland. «Bei uns gibt es ausserdem nur Wein von Schweizer Winzerinnen und Winzern», sagt Kappeler. Auch am Mittag

steht im Zeughaus die klassische Schweizer Küche im Mittelpunkt und richtet sich mit grossen Portionen und preiswerten Preisen vor allem an Menschen, die in der Innenstadt arbeiten.

Obwohl sie erst seit kurzer Zeit geöffnet haben, fühlt sich das Pächterpaar bereits angekommen.

Zukunftsvisionen im grossen Stil haben die beiden im Moment nicht – ihr Fokus liege darauf, das Restaurant erfolgreich zu führen und sich einen Namen zu machen. «Wir wollen uns hier etablieren, konstant gute Qualität bieten und einen Ort schaffen, an dem sich die Menschen wohlfühlen.»

Frühfranzösisch: Innerrhoden schaffte es bereits 2001 ab

Ausserrhoden ist doch nicht der erste Kanton, der auf Frühfranzösisch verzichtet: Ein Blick in eine kurze Innerrhoder Epoche.

Die Diskussion ums Frühfranzösisch bewegt mehrere Kantone in der Ostschweiz. Der Ausserrhoder Kantonsrat sprach sich nun am Montag gegen Frühfranzösisch aus. Wie Ausserrhoden das umsetzen wird? Und wann? Ob andere Kantone dem Ausserrhoder Beispiel folgen? Das ist alles noch unklar. Was hingegen klar ist: Innerrhoden kennt das Problem nicht.

Ein kundiger Leser machte uns darauf aufmerksam. Appenzell Innerrhoden habe nicht nie Frühfranzösisch eingeführt, wie

diese Zeitung zugespitzt schrieb. Sondern – zumindest eine Zeit lang – auch auf Primarstufe Französisch unterrichtet. Wann genau, das wisse er allerdings nicht mehr.

Ein Anruf beim Innerrhoder Landammann und Vorsteher des Erziehungsdepartements zeigt: Der Leser hat recht. Äxgüsi, pardon, und nichts für ungut, liebe Innerrhoderinnen und Innerrhoder! Diese Zeitung hatte in den vielen Berichten über die Diskussionen um Frühfranzösisch in den letzten Wo-

chen immer geschrieben, Innerrhoden habe Frühfranzösisch nie eingeführt.

Tja, sagt Landammann Roland Inauen, stimmt nicht. In den Innerrhoder Primarschulen wurde tatsächlich Französisch unterrichtet, und zwar ab 1997. Allerdings stellte der Kanton bereits 2001 wieder auf Englisch um. Französisch lernen die Schüler seitdem erst ab der Oberstufe. Für diese Antwort musste Inauen beziehungsweise seine Mitarbeitenden tief ins Archiv steigen, wie er sagt. Denn

das war lange vor seiner Zeit als Erziehungsdirektor.

Versuchslabor Innerrhoden: Englisch statt Französisch

Doch warum hat Innerrhoden nur für diese kurze Zeitspanne, gerade einmal vier Jahre, Französisch auf Primarstufe unterrichtet? Man habe in einer Evaluation festgestellt, dass die Akzeptanz seitens Lehrpersonen und Schülerinnen und Schülern schwierig gewesen sei. Da man aber eine Fremdsprache auf Primarstufe unterrichten wollte,

stellte man sich die Frage, ob es mit Englisch nicht besser wäre.

Innerrhoden war eine Art Labor-Situation, sagt Inauen. Die Kleinheit des Kantons sei da ein Vorteil gewesen. Man konnte probieren, ob Englisch auf Primarstufe und Französisch auf der Oberstufe besser funktionierten. Englisch war den Schülern näher, durch Popkultur und Filme. Nach dem vierjährigen Versuch mit Französisch auf Primarstufe folgte 2001 also der Wechsel. Die Erfahrungen mit Englisch ab der dritten Klasse

und Französisch ab der ersten Sek oder Real seien gut. Man habe in den 24 Jahren nie negative Rückmeldungen bekommen. Weder von Familien, noch von den weiterführenden Schulen oder Lehrbetrieben.

Jetzt sind sie auch in Innerrhoden gespannt, wie die Schülerinnen und Schüler im ÜGK, der nationalen Leistungsuntersuchung, in Französisch abschneiden. Die Resultate kommen im Mai. Und sie werden zeigen, ob das Innerrhoder Modell vielleicht Vorzeigecharakter hat. (miz)