

Das Landhaus in Rheineck schlägt ein neues Kapitel auf.

Nach mehrmonatigem Umbau erstrahlt das Landhaus in neuem Glanz. Im räumlich erweiterten, nun rollstuhlgängigen Betrieb wirt weiterhin Ramona Eigenmann und Gino Kobi: mit einem eingespielten Team und einer Karte auf gewohnt hohem Niveau. Die grösste bauliche Veränderung ist die zum Saal ausgebaute Scheune – für Hochzeiten, Tagungen oder Bankette. Im Untergeschoss laden die neue Cigar Lounge und der Weinkeller zu Genuss-erlebnissen ein.

«Wir freuen uns auf die Wiedereröffnung!» – «Wir können es kaum erwarten, von Gino endlich wieder kulinarisch verwöhnt zu werden und den perfekten Service von Ramona zu geniessen»: Auf Facebook und Instagram war die Vorfreude treuer Stammkundinnen und -kunden deutlich spürbar. Die Kommentare sind auch Ausdruck der familiären Atmosphäre, die das Wirtepaar im Landhaus mit den Besucherinnen und Besuchern pflegt. «Wir haben unsere Gäste auch vermisst», bestätigt Chefkoch Gino Kobi. Doch die Auszeit vom Wirten musste sein und war wohlüberlegt. «Für uns geht mit dem Umbau ein Traum in Erfüllung», sagt Ramona Eigenmann, «das ist unsere Zukunft.»

Umbau mit überzeugendem Resultat

Treibende Kraft hinter der Restaurierung und betrieblichen Neupositionierung sind die neue Eigentümerin des Landhauses, die Bockshof AG, sowie die Investoren Titus Ladner und Hansueli Jüstrich. Bereits 2016 kamen Ideen zu einem Umbau des über 500 Jahre alten Gebäudes auf, 2017 wurden die ersten Skizzen gefertigt. Es folgte eine langwierige Baubewilligungsphase in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege, bis das Projekt 2019 grünes Licht bekam. «Wir haben das Haus im April dieses Jahres erworben und dann ging es im Frühling mit Vollgas los», erinnert sich Ladner. Jetzt, im Dezember, blicken die Beteiligten zufrieden und stolz auf die arbeitsintensive Umbauzeit zurück. «Das Resultat macht richtig Freude», sagt Jüstrich. Und Ladner lobt den Einsatz der RLC Architekten AG sowie das Engagement der Handwerker: «Sie alle

haben unter sehr hohem Zeitdruck Enormes geleistet.» Auch für das Pächterpaar war der Umbau spannend: «Wir waren voll integriert und konnten mitentscheiden, das war toll», erzählt Ramona Eigenmann.

«
Für uns geht mit dem Umbau ein Traum in Erfüllung. Das ist unsere Zukunft.
»

Gekonnte Kombination von Alt und Neu

Wer das Landhaus betritt, spürt sofort, mit welcher Sorgfalt hier geplant und gebaut wurde. In den restaurierten Räumlichkeiten wird eine klare Trennung von historischem Bestand und Neuem sichtbar. Gleichzeitig hält der konsequente Einsatz von Holz das Ganze mit einer Grundlinie raffiniert zusammen. Im Kernbau aus dem Jahre 1582 wurde die ursprüngliche Oberfläche wieder sichtbar gemacht und fachgerecht ausgebessert. Biedermeiertäfer und die Fassadenmalerei mit barocken Elementen sind weitere Zeitzeugen einer bewegten Geschichte, die bereits im Mittelalter wurzelt. Das Landhaus zählt zu den ältesten Gastbetrieben der Region und war vermutlich bereits früh eine sogenannte Verpflegungsstation für Durchreisende. Die sechs Jahreszahlen im Giebelbau dokumentieren das Baujahr sowie verschiedene Renovationen über die Jahrhunderte hinweg.

Ausgezeichnete regionale Frischküche

Unverändert gut präsentiert sich die mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küche. Die kleine, aber feine Karte wechselt alle zwei Monate. Chefkoch

Gino Kobi lässt sich dabei von den Jahreszeiten inspirieren, setzt auf hohe Produktqualität aus der Region und die Zusammenarbeit mit bewährten Lieferanten. So halten beispielsweise Bauern aus der Umgebung eigens für das Landhaus Kühe unter besten Bedingungen. Der Metzger des Vertrauens verarbeitet das Fleisch. Und das Gemüse wird hauptsächlich in der Region in einem Familienbetrieb angebaut und geerntet. Verarbeitet werden die Köstlichkeiten meist in Fleisch- und Fischgerichten sowie in Schweizer Klassikern mit dem gewissen Extra. Gino und Ramona wissen also nicht nur, woher ihre Zutaten kommen, sondern auch ganz genau, was in ihrem Essen steckt. «Weil wir fast alles selbst machen, von der Pasta über die Pralinen bis zu den Saucen, können wir sehr gut auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten Rücksicht nehmen», sagt Gino Kobi.

Neue Cigar Lounge und ausgebauter Weinkeller

Einen Stock tiefer kommen Geniesser edler Tropfen auf ihre Kosten. In der neu eröffneten Cigar Lounge wird in einladenden Sesseln Gemütlichkeit und Klas-

se zelebriert: mit Zigarren von Portmann und Spirituosen von Glen Fahn. Der Weinkeller kommt einer Reise zu den besten Weingütern Europas gleich. Von der Schweiz geht es über Österreich in mediterrane Regionen – ins sonnige Italien, nach Frankreich und Spanien. Die Cigar Lounge wie auch der ausgebaute Weinkeller eignen sich hervorragend für kleine Gruppen oder Apéros. Das Landhaus-Team reicht zu den Getränken Häppchen und hausgemachtes Brot, Tapas oder marinierte Nüsse.

Feiern und tagen in Wohlfühl-atmosphäre

Neben den behaglichen Räumlichkeiten im Gewölbekeller präsentiert sich der nahtlos ans Haupthaus angegliederte Saal grosszügig, hell, modern und charmant zugleich. In gediegenem Ambiente bietet der neue Gastraum 80 bis 90 Personen Platz. Umgeben von Rheinecker Rebbergen mit Ausblick zum Bodensee lässt es sich hier gut denken – und feiern. «Wir freuen uns sehr, künftig grössere Veranstaltungen wie Tagungen und Bankette auszurichten», sagt Ramona Eigenmann. Der neu gewonnene Platz macht es möglich. Besonders am Herzen liegt ihr das Thema Hochzeiten: «Wir haben jetzt die idealen Räume, um unsere Ideen zu verwirklichen.» Die konkreten Hochzeitspackages werden noch ausgearbeitet.

Aber so viel steht schon fest: Es gibt in der Region wohl kaum einen schöneren Saal. Ob schönster Tag im Leben oder Businessevent: Das Landhaus erfüllt alle Wünsche. Von Getränken bis zu mehrgängigen Menüs – alles ist möglich.

Mit historischem Erbe in Richtung Zukunft

Das Landhaus ist seit jeher ein Ort, in dem man die wichtigen Ereignisse im Leben feiert. Titus Ladner verbindet mit dem Gastbetrieb gar Kindheitserinnerungen: «Hier habe ich schon als kleiner Bub Weihnachten gefeiert, hier ging man bei der Erstkommunion essen, zum Geburtstag, das hat eine lange Tradition.» Diese Traditionen leben im Landhaus weiter und tragen das Haus in die Zukunft. «Wir sind voll motiviert und startklar», sagen Gino und Ramona, auch für das, was noch kommt. Im nächsten Jahr soll nämlich die Umgebung ausgebaut werden und «selbstverständlich prüfen wir angesichts der aktuellen Entwicklung im Zusammenhang mit Corona auch laufend neue Angebote». Bereits jetzt kann man auf der Website Gutscheine erwerben. Wenn Geselligkeit wieder unkomplizierter möglich ist, wird das Landhaus auch zu einem Veranstaltungsort. Events und Ausstellungen sollen das gastronomische Angebot ergänzen. Bis es so weit ist, machen Ramona und Gino das, was sie am liebsten tun und am besten können: in der Küche zaubern und Gäste in einem unvergleichlichen Ambiente verwöhnen.



Das Pächter-Paar Ramona Eigenmann und Gino Kobi.



Weihnachtsgeschenk gesucht?

Nicht nur das Landhaus selbst präsentiert sich in neuem Gewand. Passend zur Wiedereröffnung ist auch ein neuer, frischer Webauftritt entstanden: mit Reservationsmöglichkeit, Newsletter und Gutscheinen. Wer noch auf der Suche nach einem originellen Weihnachtsgeschenk ist, kann Freude schenken – mit einem Landhaus-Gutschein. Selbstverständlich heisst das Landhaus seine Gäste auch vor Ort weiterhin willkommen. Die Räumlichkeiten ermöglichen es, grosszügig zu stuhlen.



Restaurant Landhaus
Ramona Eigenmann & Gino Kobi
Appenzellerstrasse 73
CH-9424 Rheineck

+41 (0)71 888 12 60
info@landhaus-rheineck.ch
landhaus-rheineck.ch