Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Herausgeber: Hochparterre

Band: 22 (2009)

Heft: [6]: Himmel mit drei Sternen : Tapetenwechsel im Hotel: das Rössli Bad Ragaz

Artikel: Ein Rössli beginnt im Kopf : von der Idee zur Tat

Autor: Bär, Max

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-123817

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

EIN RÖSSLI BEGINNT IM KOPF

Ob mit fünf oder mit drei Sternen – nur wenn der Hotelier sein Haus am Puls der Zeit hält, kann er weiter Hotelier sein.

Text: Max Bär, Fotos: Ralph Feiner

Das Restaurant und Hotel Rössli ist im Laufe von vier Generationen immer wieder verändert worden. Einst war es Metzgerei, Bauernhof, Wohnhaus, Restaurant und Gasthof in einem. Dann lange Zeit Metzgerei mit einer Wirtschaft und ein paar Zimmern. In den Siebzigerjahren wurde es umgebaut im Charme jener Zeit. Und vor gut einem Dutzend Jahren hat Vater Kellenberger seinen Betrieb weitergegeben: dem Sohn Edi und dessen Frau Theres die Metzgerei; dem Sohn Ueli und dessen Frau Doris das Restaurant und den Gasthof. Ueli und Doris konzentrierten sich aufs Restaurant, auf die Küche und den Keller. Bald bauten sie das Lokal vom heimeligen Stübli zum zeitgenössisch gestalteten Restaurant um. Es ging gut – die Gäste kamen und blieben, auch Gault Millau sass am Tisch und notierte 15 Punkte und die Zeitschrift «Feinschmecker» gab dem Koch und der Gastgeberin drei «F» von fünf möglichen.

UND NUN DAS HOTEL Doris Kellenberger erinnert sich: «Ueli und ich sagten uns: Eines Tages werden wir den Anspruch des Hotels dem des Restaurants anpassen. Wir werden ein kleines, engagiert geführtes Haus mit guter Küche, erlesenem Keller und anspruchsvoll gestalteten Hotelzimmern haben.» 2007 wurde ein Gerücht wahr – Bad Ragaz wird neu erfunden. Aus dem traditionsreichen, aber doch ziemlich in die Jahre gekommenen Kurbad wird die Tamina Therme gebaut, eine Wohlfühloase, zudem beschloss das Grand Resort Bad Ragaz, neben dem Quellenhof ein weiteres Luxushotel mit 56 Suiten einzurichten und den Hof Ragaz zu renovieren.
Heute stehen in Bad Ragaz drei Fünf-Sterne-Hotels in einer Reihe. Alles in allem setzte die Besitzerfamilie um Thomas Schmidheiny gut 160 Millionen Franken ein. Ueli Kellenberger beobachtete, überlegte und kam zum Schluss: «Wenn wir jemals umbauen, dann jetzt.» Lange vor der Architektur war Arbeit an der Konzeption nötig: Für wen welches Hotel? Früh war ein Trumpf auf dem Tisch: Essen und wohnen im Rössli, baden in der ein paar Fussminuten entfernten Therme wird ein gutes Päckli werden. Dazu kommen all die anderen Eigenarten: wandern oder Velo fahren in der Herrschaft; spazieren in der verwunschenen Taminaschlucht zum alten Bad Pfäfers; wandern oder Skitouren machen im Taminatal, auf dem Pizol oder dem St. Margrethenberg oder Golf spielen auf einem der zwei Plätze von Bad Ragaz. Und wenn es regnet, Kunst in Vaduz oder in Chur besuchen. Kurz: Für das sportliche Kulturbürgertum gibt es hier einiges zu tun.

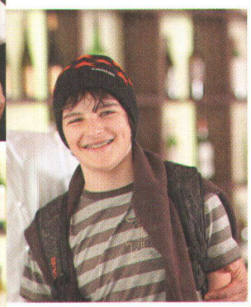
DIE GENERATION DER GLÜCKLICHEN HÜHNER Gewitzt vom Publikum des Restaurants war den werdenden Hoteliers bald klar: Genuss und Lebensfreude, Schönheit und Weltläufigkeit, sorgfältig gestaltete Form und gescheit zusammengefügte Angebote werden sich auszahlen. Es gibt dafür ein wachsendes Publikum, das den Preis kennt und ihn auch zahlt. Aber solche Gäste haben Anspruch an Grosszügigkeit und ästhetische Qualitäten. Sie gehören zur Generation der glücklichen Hühner und des Biogemüses. Sie verlangen Aufrichtigkeit, kein Styling; Gradlinigkeit, kein Firlefanz; Eleganz und keinen Kupfer-Wolle-Birkenstock. Sie sind verwöhnt und erfahren. Sie können beurteilen, was gut ist und was nicht. Auf dem Teller, im Glas und im Zimmer, in dem die Genüsse aufgeführt werden.
Gute Erfahrungen mit gestalterischen Ansprüchen machten Kellenbergers, als sie 1997 an den Umbau des Restaurants gingen. Sie setzten auf prägnantes Design, das einzurichten sie den Innenarchitekten Günther Thöny aus Schaan baten. Und so zieht der Hotelier den Schluss: «Das neue Hotel muss unsere Ideen, Erfahrungen und Prinzipien von Küche, Keller und Gastfreundschaft in Räumen und Atmosphären spiegeln. Grosszügig soll es sein, unkompliziert und sorgfältig gedacht und gemacht. Prägnante Arbeiten der Gestalter und der Handwerker sollen sicht- und spürbar sein, wie unsere Arbeit als Koch und Gastgeberin.»

IN EINER STUNDE VON ZÜRICH INS KURBAD Das Nachdenken ums neue Hotel kreiste immer wieder um den neuen Gast. Wie lebt er, wo wohnt er und was erwartet er vom kleinen Ausflug aus dem Alltag? Die Gespräche jeweils am Wirtesonntag erbrachten eine Skizze: In den Städten wie Zürich, Basel, St. Gallen, Bregenz, Konstanz und so weiter ist in den letzten Jahren das Publikum gewachsen, das Genuss liebt und etwas vom Geniessen versteht. Es ist anspruchsvoll, es liebt nicht nur das Essen und das Trinken, sondern auch das Ambiente. Es hat Berufe wie Architekt, Designerin, Künstler, Werberin, Lehrer, Schreiberin, Musiker.
Mut machte den Rössli-Denkern der Entscheid der Tamina Therme, Josef Smolenicky aus Zürich mit dem Neubau des Bades zu betrauen. Dieser Architekt steht für gestalterischen Anspruch, sein Bau wird die Neugier des Publikums wecken, das im Rössli zeitweilen soll. Dazu kam schliesslich die Gunst der Nähe zu den Städten. Doris Kellenberger: «18.12 Uhr am Freitagabend in Zürich in den Schnellzug steigen. Frisch geduscht und gekämmt um acht Uhr im Rössli zum kleinen Diner an den Tisch sitzen. Am Samstag und Sonntag in der Therme baden, in der Herrschaft Velo fahren, auf dem Pizol wandern oder im Giessenpark spazieren. Und am Sonntag um 17.32 Uhr wieder abreisen.» Zu dieser Weg- und Zeitbequemlichkeit kommt ein scharf berechneter Preis. Das künftige Publikum weiss Qualität zu schätzen, es weiss, was sie kosten kann, aber es kommt ihm durchaus nicht auf ein Hunderternötli mehr oder weniger an. Als Strich wurde das Ragazer-Rössli-Wochenende an die Wand notiert: zwei Diners, zwei Übernachtungen, baden in der Therme kosten 700 Franken für zwei Personen.

UNTER DER WOCHE GESCHÄFTSLEUTE Am Montag aber ist das Zimmer leer. Da kommt dem Rössli seine Geschichte zugut. Ueli Kellenberger: «Wir hatten schon bisher Geschäftsreisende als Gäste. Wir werden verstärkt um sie werben. In den letzten Jahren sind etliche Firmen im Hightech- und Dienstleistungsbereich im Rheintal und dem Fürstentum Liechtenstein gegründet worden, die für ihre anspruchsvollen Besucher gutes Essen und angenehme Zimmer mit allem Komfort, aber günstigem Preis zu schätzen wissen. Sie werden im Rössli Gäste sein.»

^Die vereinigten Rösslis laufen Parade vor dem Hotel Rössli Bad Ragaz: Edi Kellenberger, Metzgermeister; Ueli Kellenberger, Koch; Doris Kellenberger, Hotelière, Andreas Eigner, Kellner; Theres Kellenberger, Metzgereifachfrau und Katja Sofia Ferreira Campos, Küchenangestellte (von links nach rechts).

^Das Wirtepaar Doris und Ueli Kellenberger, die von guten Hoteliers zu guten Bauherren wurden.



>Die fünfte Generation: Svenja und Lukas Kellenberger.