



Nautischer Genuss

VOM FISCHKNUSPERLI MIT MAYO BIS ZUR HAUTE CUISINE

HIER IM 4-STERNE-NAUTIK- & WELLNESS-HOTEL AM SCHWEIZER UFER DES BODENSEES IST GAULT-MILLAU-KOCH UND KÜCHENCHEF **CHRISTIAN GÖPEL** IN SEINEM ELEMENT. HIER KOCHT DER 45-JÄHRIGE FÜR DAS BELIEBTE RESTAURANT „AL PORTO“ AM EIGENEN HAFEN UND FÜR DIE VERSCHIEDENSTEN VERANSTALTUNGEN SOWIE DIE HOTELEIGENE MOTORYACHT „M.Y. EMILY“. DAS GASTRONOMISCHE KONZEPT: SAISONAL, FRISCH, REGIONAL & INTERNATIONAL.

Wie hat es Sie an den Bodensee verschlagen? Hier geboren oder zugereist?

Als Koch und Gastronom war ich in meinen Wanderjahren viel unterwegs und hatte irgendwann das Gefühl, „ich muss für die Wintersaison in die Schweiz“. Das war Ende 2000. Und hier bin ich geblieben. Seit 2005 bin ich im Hotel Bad Horn Küchenchef und lebe mit Frau und Kind in der Schweiz.

Was zeichnet Ihr Restaurant aus?

Wir sind ein seit 1827 bestehendes Traditionshaus. Unsere Küche ist daher mit dem See und der Region verwurzelt, aber als internationales Hotel auch

mit einem Mix an kreativen Gerichten ergänzt. Im Fokus des Restaurantkonzepts steht eine Küche mit Schwerpunkt auf saisonalen Frisch-Produkten. Was wir an regionalen Produkten bekommen, nehmen wir dankbar entgegen und ergänzen dies mit internationalen Spezialitäten. Ab Juni 2020 wird es im neu errichteten Ostflügel des Hotel Bad Horn ein zusätzliches Fine-Dining-Restaurant im nautischen Ambiente geben. Basis ist die international geprägte Küche auf gehobenem Niveau, der Fokus bewusst saisonal. Im „Al Porto“ mit Gartenterrasse „Giardino“ am eigenen Hafen kommt der Gast in den Genuss unserer mediterranen Küche und hat einen wunderbaren Seeblick.

Gibt es so etwas wie das typische Bodenseegericht?

Ja natürlich gibt es das! Die Fischknusperli mit dem Fisch Egli und natürlich fangfrische Bodenseefelchen. Die Knusperli schmecken nach Sommer, Badespass und Ferienstimmung und sind in der Bodenseeregion sehr beliebt. Typisches Dessert ist die Thurgauer Apfelmöstcreme. Der Kanton Thurgau ist für seine aromatischen Äpfel und Apfelgerichte sehr bekannt. Apfelsäfte, Most, Obstbrände und Liköre sind typische regionale Produkte. Wir haben einige Käseereien in der Region. Appenzell ist bekannt. Das Schweizer Fleisch. Das Wild. Die Gerichte setzen sich aus der Ostschweiz und den Thurgauer und Appenzeller Qualitätsprodukten zusammen. Ein beliebtes Gericht auf unserer Restaurantkarte ist das „Konfierte Schweinskopfbäckli an Rosenkohlblättern, Gnocchi und Pfifferlingen“. Dazu schmeckt ein trendiger Rote-Beete-Jus fantastisch.

Wer ist Ihr typischer Gast? Tourist oder Einheimischer?

Das ist saisonal unterschiedlich. Im Sommer ist Hauptsaison. Das Bad Horn Hotel & Spa liegt direkt am Schweizer Ufer des Bodensees und besitzt einen eigenen Hafen mit Bootsanleger, so dass unsere Gäste auch mit dem eigenen Schiff anlegen können. Wir haben einen großen, ganzjährig gut frequentierten Seminarbereich, den Geschäftsleute gerne nutzen. Viele Individualtouristen und auch Einheimische schätzen unsere Küche und das Wellnessangebot. Exklusive Lunch- & Dinner-Ausfahrten mit unserem Schiff „Emily“ mit eigenem Koch und Service-Crew werden von Touristen und Einheimischen gern gebucht.

Was sind aus Ihrer Sicht im Moment die wichtigsten Trends in der Gastronomie?

Der Gast soll, wenn er die Karte liest, wissen, was er isst. „From nose to tail“ und „fermentierte Gerichte“ liegen im Trend, von der Molekularküche sind einige „Espumas“ immer noch beliebt. Gewisse Sachen bleiben bestehen, Altes wird neu entdeckt.



Ein schöner, mit hochwertigem Porzellan und Gläsern gedeckter Tisch ist uns wichtig. Stoffservietten im Restaurant zeigen unser Niveau. Das schätzen unsere Gäste. Speisen im Retro-Stil der 20er Jahre sind angesagt, etwa unsere Flambées direkt am Tisch im Restaurant.

Warum arbeiten Sie mit Hügli Produkten? Und mit welchen am liebsten?

Hügli ist für uns ein lokaler Partner aus dem Nebenort, mit dem wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten. Schon im Jahr 2005, als ich hier anfang, war Hügli mit im Boot. Als Gourmetrestaurant verwenden wir natürlich nicht viele Convenienceprodukte, aber auf einige möchten wir einfach nicht verzichten, weil sie gut sind und ihren Zweck dort bestens erfüllen, wo sie gebraucht werden. In der hochfrequentierten Sommerzeit nutzen wir für das Gartenrestaurant verstärkt Hügli Qualitätsprodukte aus dem Flüssigsortiment. Etwa die Mayonnaise von Hügli zum Fischknusperli oder den Tomaten-Ketchup von Hügli.

Was machen Sie, wenn Sie nicht gerade am Herd stehen?

Ich verbringe an erster Stelle meine Freizeit mit meiner Familie. Im Sommer fahre ich gern Motorrad und im Winter geht's auf die Piste zum Skifahren.

Ihr persönliches Lieblingsessen?

Natürlich Thüringer Rostbratwürste. Oder Klöße!

Bad Horn Hotel & Spa
Seestrasse 36, 9326 Horn, Schweiz
Telefon: +41 71 844 51 51
E-Mail: info@badhorn.ch
www.badhorn.ch