

Appenzeller

MAGAZIN



CHF 9.-



«DI GOLDIG BECHUE 2024»

DAS SIND UNSERE
FÜNF NOMINIERTEN

SECHSELÄUTEN ZÜRICH

AUSSERRHODEN
MIT VIELFÄLTIGEM
GASTAUFTRITT

HUNDWIL

AUSFLUG IN DIE
WELT DER
WILDKRÄUTER



FÜHREN den «Alpenblick» gemeinsam: Regula und Michael Streule mit Barbara und Stefan Macario (von links).

AKTUELL // EHRLICH // TRADITIONELL

HOTEL UND RESTAURANT ALPENBLICK
Küchenrain 5, Schwende bei Appenzell,
9057 Weissbad

Telefon 071 799 11 73, alpenblick-appenzell.ch
Öffnungszeiten Restaurant:
Montag und Dienstag Ruhetage.



Bilder: Angela Müller

FRISCHER WIND IM «ALPENBLICK»

Der «Alpenblick» im Schwendetal bietet dank seiner leicht erhöhten Lage einen eindrücklichen Ausblick auf den Alpstein und ist idealer Ausgangspunkt für Wanderungen. «Wir sind ein gemütliches Ferienhotel und dürfen auf eine grosse Anzahl Stammgäste aus der Schweiz zählen», sagt Michael Streule. Das Hotel und Restaurant Alpenblick wird bereits in der dritten Generation von der Familie Streule geführt. «Wir befinden uns gerade im Wandel», sagt der Gastronom, der den Betrieb zusammen mit seiner Frau Regula seit 1991 führt. «Für uns ist es ein Glücksfall, dass uns die Jungen unterstützen.» Seit drei Jahren arbeiten Tochter Barbara und Schwiegersohn Stefan Macario im Betrieb. Beide haben Ausbildungen und Erfahrungen in Tourismus und Hotellerie respektive Gastronomie. Sie sind inzwischen Teil der neu vierköpfigen Geschäftsführung. «Wir bringen neue und zeitgemässe Ideen ein, wollen aber weiterhin dem Traditionellen seinen Platz lassen. Bei uns trifft Tradition auf Moderne», sagt Barbara Macario. Dies mache sich bereits bei der Küche bemerkbar: Stefan Macario setzt auf bodenständige und ehrliche Gerichte und bringt diese mit Finesse auf den Teller. Am liebsten verwendet er die hochwertigen Produkte aus der Region.

Die Speisekarte im «Alpenblick» wechselt fünf Mal jährlich und ist betont saisonal und regional ausgerichtet. Die zwei Küchenchefs Michael Streule und Stefan Macario bieten immer Neues, aber auch immer ihre unverwechselbaren Klassiker, dazu gehören das Filet mit Portweinsauce und das Entrecôte mit Kräuterbutter, beides vom Appenzeller Jungrind. Ab April stehen zusätzlich Appenzeller Gitzi, Spargeln, Appenzeller Kräuterlamm und Bärlauchspätzli auf der Speisekarte. «Es ist eine Freude, dass wir in unmittelbarer Nachbarschaft auf tolle Produkte zurückgreifen dürfen», sagt Barbara Macario, «Gitzi, Geflügel, Forellen und Eier erwerben wir direkt aus dem Schwendetal und auch sonst setzen wir möglichst auf Appenzeller und Schweizer Produkte.»

Der «Alpenblick» hat eine lange Geschichte, wie Michael Streule ausführt. Er wurde bereits 1893 eröffnet, zuvor befand sich darin eine Schule. Die erste schriftliche Erwähnung geht auf einen Kaufvertrag aus dem Jahr 1475 zurück. Das Gebäude gehörte damals einer adligen Familie aus St. Gallen, die Küchenmeister hiess. «Dies ist noch heute am Namen der Zufahrtstrasse erkennbar, sie heisst Küchenrain», erklärt Michael Streule. agm