

16. August 2016, 06:58 Uhr

Wesentlich mehr als nur russische Eier



Schlossherr Andi Angehrn und Küchenchef Ronny Wendorf prüfen den Reifegrad der Tomaten. (Bild: Rita Kohn)

Dass ein Regisseur bestimmt, was im Schloss auf den Tisch kommt, hat in Hagenwil Tradition. Indirekt! Denn die Wahl des Stückes für die Schlossfestspiele beeinflusst die Menukarte des Monats August. Gogols «Revisor» ist aber nicht die grösste Herausforderung.

RITA KOHN

HAGENWIL. Mit Russland hatte Andi Angehrn vom Schloss Hagenwil bisher nicht viel am Hut. Auch sein Küchenchef Ronny Wendorf hatte sich bis vor kurzem noch nicht mit der russischen Küche auseinandergesetzt. Die letzten Monate aber machten sich die beiden Gedanken, planen, probieren, verfeinern. Rechtzeitig zur Premiere der Schlossfestspiele war sie dann bereit: Die russische Karte.

«Sobald wir erfahren, für welches Stück sich Florian Rexer für die nächsten Schlossfestspiele entschieden hat, machen wir uns Gedanken über die Umsetzung», sagt Ronny Wendorf. Für die aktuelle Karte war dies Ende Dezember, Anfang Januar.

Ideen zusammentragen

Zunächst sammelt das Team in der Küche Ideen und sortiert die verschiedenen Vorschläge. Dann sitzen Andi Angehrn als Schlossherr und Ronny Wendorf als Küchenchef zusammen und prüfen, was wirklich passt. «Wichtig ist, dass wir die Produkte aus der Region dafür verwenden können», sagt Ronny Wendorf. Gerade bei der russischen Küche sei das glücklicherweise der Fall. «Sie brauchen viel Gemüse, das wächst in unserem eigenen Garten.»

Exotische Gewürze würden kaum verwendet. «Wir können also einige Speisen anbieten und dennoch auf unsere Qualität setzen.» Das eine oder andere Rezept musste dafür leicht angepasst werden. Mit einem Schmunzeln sagt Ronny Wendorf, dass es nur wenig russische Restaurants gäbe und daher auch die Vergleichsmöglichkeiten nicht so gross sind. «Viele wissen gar nicht, wie reichhaltig diese Küche ist. Das ist viel mehr als nur russische Eier, Kaviar oder russischer Salat.»

Sehr beliebt bei den Gästen

Obwohl ein Teil des Angebots hier unbekannt ist, geniessen die Gäste die Abwechslung. «Die russische Karte findet Anklang», freut sich Ronny Wendorf. Dennoch wird sie keine feste Grösse im Schloss bleiben. «Unsere Gäste wissen, dass wir jeden Monat unterschiedliche Angebote haben und freuen sich darauf, etwas Neues auszuprobieren», sagt Andi Angehrn. Vielleicht würde das eine oder andere Gericht, das besonders gefragt ist, in die Menuvorschläge einfliessen oder mal bei einem Business-Lunch auf den Tisch kommen.

Russland ist nicht das Schwierigste, was Florian Rexer mit seiner Stückwahl dem Schloss-Restaurant bisher untergeschoben hat. «Letztes Jahr war es ein englisches Stück», erinnert sich Ronny Wendorf. «Da war es viel schwieriger, die passende Speisekarte zusammenzustellen.» Und auch Andi Angehrn ist zufrieden mit der Destination. «Einzig der russische Wein war ein Knackpunkt. Auf den mussten wir verzichten.» Die russische Karte ist noch bis Ende August im Angebot.

Im kommenden Jahr werden die Schlossfestspiele «Die Physiker» von Friedrich Dürrenmatt spielen. Dann kommt Schweizer Küche zum Zuge.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/amriswil/tz-am/Wesentlich-mehr-als-nur-russische-Eier;art123844,4719107>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST
NICHT GESTATTET.
