

# Rolf Grob führt neu das Hotel Bären in Gonten

Rolf Grob, der Zürcher Gastronom und langjährige Pächter des Gourmetrestaurants Rössli in Lindau (ZH), hat per 1. März 2019 die Betriebsleitung des 3-Sterne-Boutiquehotels Bären Gonten (AI) übernommen. Susan und Chris Faber verlassen den Betrieb, um sich neu zu orientieren.



Rolf Grob.

Bild: zvg

Mit Rolf Grob tritt ein erfahrener Gastronom die Nachfolge von Susan und Chris Faber an. Der Besitzer des Hotels Bären Gonten, Jan Schoch, freut sich, mit Rolf Grob einen ausgezeichneten Küchenchef und Betriebsleiter für sein 3-Sterne-Hotel gefunden zu haben. Rolf Grob möchte den Bären als gastronomischen Treffpunkt im Appenzell bestärken, heisst es in einer entsprechenden Mitteilung.

Die Restauration wird ausgebaut, so wird es zusätzlich zum bestehenden Gourmetrestaurant Bärestobe im ersten Stock in der Taverne und auf der Sommerterrasse weitere Sitzmöglichkeiten geben. Neben kleinen Gerichten, wie Kuchen und Apéro-Häppchen, werden dann auch regionale Gerichte zum Mittag- und Abendessen serviert.

«Unser Ziel ist es, unsere Gäste auch in Zukunft mit genussvollen Leckerbissen zu verwöhnen. Mit Rolf Grob haben wir den richtigen Mann gefunden - er verbindet höchste Kulinarik mit bodenständiger, regionaler Küche und wird mit seiner Erfahrung die Geschicke des Hauses umsichtig leiten», sagt Jan Schoch.

[IMG 3-4]

### **Viel Erfahrung und Herzblut für den Bären**

Rolf Grob freut sich auf seine neue Herausforderung. Der über 20 Jahre hinweg mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Zürcher leitet bereits seit Anfang des Jahres die Küche des Hotels. «Ich freue mich sehr über meine neue Aufgabe in Doppelfunktion als Geschäftsführer und Küchenchef. Ich möchte zusammen mit meinem Gastgeber-Team und unserem gastronomischen Handwerk die Gäste begeistern und den Bären wieder zu einem der spannendsten, schönsten und nachhaltigsten Gourmethotels der Schweiz aufleben lassen.»

Der Familienvater und passionierte Sportler lebt und liebt seinen Beruf. Sein Handwerk lernte er in einigen namhaften Schweizer Betrieben, wie dem Suvretta House in St. Moritz, dem Hotel Palace Gstaad oder dem Castello del Sole in Ascona, aber es zog ihn auch regelmässig über die Sommermonate an die Côte d'Azur, wo er unter anderem im Hotel Negresco sowie im Hotel Martinez in Cannes arbeitete. Seine ersten 16 GaultMillau-Punkte erhielt er als Küchenchef im Schloss Wülflingen in Winterthur, bevor er sich mit einem eigenen Restaurant selbstständig machte. Sein jahrelanges Engagement im Restaurant Rössli in Lindau (ZH) wurde zu dieser Zeit mit einem Michelin-Stern gekrönt. (htr)

### **Hotel Bären Gonten**

Das Hotel und Restaurant Bären wurde, urkundlich belegt, vor über 400 Jahren erbaut, es gilt als das älteste Gebäude in Gonten im Appenzell. Seit Frühling 2015, nach einer umfassenden Renovation, erstrahlt das 3-Sterne-Boutiquehotel Bären in frischem Glanz. Zum Bären zählen dreizehn liebevoll eingerichtete Hotelzimmer im Appenzeller-Chic sowie zwei Gastronomiebetriebe mit Seminarräumlichkeiten. Sei es für den kleinen Hunger in der Taverne oder ein ausgiebiges Abendessen im Restaurant Bärestobe im ersten Stock – Rolf Grob und sein Team wollen in beiden Lokalitäten mit einer kreativen, herzhaften und regionalen Küche überzeugen.

Publiziert am Freitag, 15. März 2019