

Tolle Aussichten für Weinfreunde

Auf einer idyllischen Anhöhe im Osten der Schweiz befindet sich der Arbeitsplatz von Walter Klose. In 1083 Meter Seehöhe bietet sich ein sensationeller Blick auf den Bodensee und das Alpsteingebirge. Hier oben, wo die Straße endet, sind die Kuhglocken von den nahen Weiden und das dezente Rauschen des Flugverkehrs schon die lautesten Ruhestörer. Den Besucher erwarten feine regionale Küche, freundlicher Service, eine tolle Weinauswahl und als Überraschung die größte Weinflasche der Welt, gefüllt mit edlem Süßwein von Alois Kracher aus Österreich. **Text von Peter Moser**

Mr. Gupf

Emil »Migg« Eberle, heute bereits über siebzig Jahre jung, gilt in der Schweiz als unternehmerisches Original und Selfmade-man. Das Bauernkind aus dem Appenzell und seine Karriere vom Mechaniker für Schreibmaschinen bis zum großen Erzeuger von Büromöbeln gäben einen hervorragenden Stoff für einen spannenden Roman. Eberle leitete als Unternehmer bis 1993 die Büromöbelfabrik Sitag, die in der ganzen Schweiz und im Ausland Bedeutung erlangte. Heute beschäftigt sich Migg Eberle mit der Erschließung, dem Bau und der Neugestaltung von Immobilien. Und natürlich mit seinen Lieblingshobbys: der Kulinarik und dem Sammeln von feinen Weinen, Großformate bevorzugt.

Berglage mit Seeblick

1989 erwarb Eberle ein im Jahr 1981 abgebranntes Gasthaus samt dem dazugehörigen landwirtschaftlichen Betrieb in einer einzigartigen Höhenlage über dem Bodensee. Es ist ein wundervolles Fleckchen Schweiz mit einem grandiosen Panorama, gebildet durch die Bergkulisse des Alpsteingebirges und des Säntis. Eberle ließ das Gasthaus – auf 1083 Meter Seehöhe über der Ortschaft Rehetobel und rund elf Kilometer von St. Gallen entfernt – originalgetreu wiedererrichten, und seit der Ankunft von *Walter Klose* als Küchenchef hat

sich der »Gasthof zum Gupf« zu einer der interessantesten Gourmetadressen für Weinfreunde entwickelt. Der gebürtige Bayer und Chef de Cuisine fungierte zunächst bis 2002 auch als Geschäftsführer des Gasthofes, seit 2003 ist der sympathische Küchenchef Pächter des »Gupf«. Der Deutsche hat sich im Lauf der Jahre eine treue Gästeschar erkocht. Dass er auch mit Auszeichnungen bedacht wurde, ist Kloses Respekt vor der Saison und der Produktqualität zu verdanken. Ob frisches Gemüse, Fisch oder Fleisch: Die Produkte rund um den nahen Bodensee in der

Ostschweiz haben absoluten Vorrang. Als »konstante, schnörkel- wie tadellose Frischmarktküche« bezeichnete der Gourmetführer »Gault Millau« seinen Kochstil vor einigen Jahren treffend, jedenfalls wurde Klose mit

zwei Hauben bedacht, und seit 2006 darf er sich auch über einen der weltweit begehrten Michelin-Sterne freuen.

Küche mit Herz

Walter Klose zählt zu jenen in der Schweiz tätigen Spitzenköchen, die eine unverwechselbare Handschrift entwickelt haben. In seinen Menüs hat das Raffinierte ebenso seinen Stellenwert wie das Herzhafte. Neben auserlesenen Kreationen wie »Steinbutt auf Rahmkohlrabi mit Trüffel« findet sich auch das traditionelle Schweinskotelett mit Ros-

