

WASSERAUEN | MI 10.04.19 8:37

pd

Kartoffeln ja, aber nicht geraffelt

Das Berggasthaus Aescher lüftet das Geheimnis um sein künftiges kulinarisches Angebot.



«Pfefferbeere»-Chef Gallus Knechtle und «Aescher»-Gastgeberin Melanie Gmünder. (Archivbild: Hans Ulrich Gantenbein)

Die neuen Pächter des Berggasthauses Aescher haben ihre neue Website lanciert und geben damit auch einen Einblick in ihre Speisekarte. Das junge Team rund um die Eventagentur Pfefferbeere wagt dabei Neues und hat sich gleichzeitig auf die Suche nach alten Traditionen und Spezialitäten der Region gemacht. Die legendäre Rösti sucht man jedoch vergeblich. Für Pfefferbeere keine leichte Entscheidung, aber eine sehr bewusste. Anstelle der «Aescher-Rösti» kann neu das «Aescher-Becki» bestellt werden, ein Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und Kartoffeln, das im traditionellen Talerbecki zum Teilen serviert wird. Mit der neuen Pacht möchten sie die Möglichkeit packen, Neues zu kreieren und mit ihren eigenen Gerichten das Berggasthaus zu prägen.

Das Motto der neuen Küche lautet «Zurück zum Ursprung und damit in die Zukunft». Auf der «Aescher»-Karte stehen traditionelle Appenzeller Gerichte wie beispielsweise Siedwurst, Käsefladen und Pantlitatar, aber auch

überraschende Gerichte wie eine Buttermilch-Ribelmais-Bramata. Die neuen Pächter möchten damit zu einem umfassenderen Verständnis der Alpenküche beitragen. Pfefferbeere steht für kulinarische Geschichten, welche sie auch im Aescher bewusst in das Menü einfliessen lassen. Daraus entstanden sind die «Aescher Speziöls», spezielle Gerichte, welche die Geschichte des Ortes aufnehmen und längst Vergessenes wieder aufleben lassen.

Je nach Wetterlage beginnt die neue «Aescher-Ära» Anfang Mai.