



Pächterin mit Power

Text und Fotos: Sarah Kohler

Es hatte schwierige Zeiten und einige Pächterwechsel hinter sich, das «Rössli» in Flawil, als Irene Baumann den Betrieb Anfang 2011 übernahm. Die 47-jährige Pächterin erinnert sich gut daran, spricht von «Blut, Schweiß und Tränen», aber auch vom Glück, dieses Haus zu führen, und davon, dass es heute im Dorf wieder gut verankert sei. In diesem Sinne sponsert die Wirtin auch immer mal wieder einen Preis für die Turniere der ansässigen Vereine. Zum Beispiel den «Rössli»-Familienteller: ein Kilo Pommes frites, sechs panierte Schnitzel, 1,5 Liter Getränk. «Wir nehmen aktiv am Flawiler Leben teil», sagt Baumann. Damit hat sie ein erklärtes Ziel erreicht.

Und das ist ein Glück. Denn das «Rössli» in Flawil hat viel zu bieten. Seit über 350 Jahren steht an dieser Stelle schon ein Wirtshaus, schätzt ein Lokalhistoriker. Heute beherbergt es eine geschichtsträchtige Gaststube, einen Bar- und Bistrobereich, einen Saal für bis zu 100 Personen, eine kleine Gartenwirtschaft sowie eine «Smoker's Lounge» im Keller. Neu führt Baumann zudem das Hotel

im Nebengebäude. Ausserdem stemmt sie mit ihrem Team das Catering für die Tagesstruktur der Schulgemeinde sowie für die Maestrani-Schoggifabrik. Langweilig dürfte es ihr also kaum werden. Baumann dazu trocken: «Es fägt.»

Tatsächlich vermittelt die quirlige Frohnatur mit Humor und Herz glaubhaft den Eindruck, unbändigen Spass am «Rössli» zu haben. Das grosse, alte Haus sei zwar nicht immer einfach zu bewirtschaften, räumt sie ein, und die Arbeitstage seien manchmal lang. «Aber so ist das. Dafür bin ich mein eigener Herr und Meister, kann kreativ sein – und ich freue mich immer so wahnsinnig, wenn dann die Gäste kommen.» Nichtsdestotrotz hat sie nach den anfänglichen Sieben-Tage-Wochen einen Ruhetag eingeführt: Sonntags ist das «Rössli» zu, zumindest meistens. Für Gruppen ab zwölf Personen macht Baumann eine Ausnahme. Welche Sonntage davon betroffen sind, steht auf der Internetseite.

Um das Pensum zu bewältigen, braucht Baumann selbstredend ein verlässliches Team. Seit ihrem Antritt als «Rössli»-

Pächterin steht ihr als Küchenchef Stefan Schättin zur Seite; die beiden hatten sich zuvor nicht persönlich gekannt, merkten aber bald, dass sie prima harmonieren. Viel Wert legt Baumann überdies auf die Förderung junger Berufsleute: Zurzeit sind in der Küche und im Service des «Rössli» vier Lernende beschäftigt. «Man muss den Nachwuchs selber ausbilden», ist die Wirtin als ehemalige Vizepräsidentin im Berufsverband der Hauswirtschaft Ostschweiz, frühere Berufsschullehrerin und heute noch Expertin überzeugt. Erfahrung mit jungen Menschen bringt sie nicht zuletzt auch als Mutter zweier Kinder mit. Diese sind heute 18 und 20 Jahre alt und «wie auch mein Mann zum Glück selbstständig», wie Baumann verschmitzt sagt. Denn, so viel ist klar: Das Augenmerk der Wirtin liegt ganz und gar auf ihrem «Rössli». ■

Restaurant Rössli

Wilerstrasse 8

9230 Flawil

071 393 21 21

www.roessli-flawil.ch