

Aufkeimende Hoffnung auf etwas mehr Normalität

Irene Baumann leitet seit zehn Jahren die Geschicke des Restaurants Rössli in Flawil. Mit viel Herzblut hat sie mit ihrem 17-köpfigen Team die vergangenen, schwierigen Monate gemeistert. Nicht nur jammern, sondern Machen, lautet ihre Devise. So bietet sie seit Neustem Take Away, Take Away on Tour und Mittagessen für Büezer an.



Irene Baumann: Gastronomin und treibende Kraft im Restaurant Rössli, Flawil.

Ihre gute Laune verliert sie nicht so schnell, komme was will. Irene Baumann (53) ist Wirtin und Gastronomin mit Leib und Seele. In «ihrem» Rössli fühlt sie sich wohl, es sei nach ihrer Aussage nämlich ein Haus voller Gastlichkeit. «Gross genug, um den vielfältigen Wünschen der Gäste beizukommen – klein genug, um die Gemütlichkeit und Vertrautheit von einem «Daheim» auszustrahlen.» Ob Handwerker, Service Clubs, Geschäftsleute, Heimweh-Flawiler, Klassentreffen, Sprachen Cafés, Seminargäste oder ankommende Hotelgäste; für sie alle wird der rote Teppich ausgelegt. «Oft finden aber auch Referate und Versammlungen statt und auch Orchester und andere Vereine können bei uns ihre Probenabende durchführen», sagt Irene Baumann. Das Rössliteam hat auch in dieser schwierigen Coronazeit einiges an Arbeit zu erledigen. Irene Baumann betont, dass sie unter anderem und als Caterer auch die Tagesstruktur von Flawil beliefern. «Von Montag bis Freitag bekochen wir zudem die Kantine der Schokoladenfabrik Maestrani AG. Aktuell haben wir zudem diverse Privatpersonen, oder Personengruppen aus Firmen, welche bei uns sporadisch oder gar täglich ihre Mittagsverpflegung abholen. Weitere Nutzer unserer Küche sind auch unsere Hotelgäste. Diese profitieren in diesem Zeitraum von unseren vorgefertigten Speisen, die wir im Hotel anbieten.»



Das Rössli bietet neu auch Take Away on Tour an.

Der Lockdown – die Bestie

Selbstredend hat schon der erste Lockdown im vergangenen Jahr viele Restaurantbetreiber vor grosse Schwierigkeiten gestellt. Einige haben von Beginn nur gejammert und ausgerufen, andere hingegen haben sich Gedanken gemacht, wie man möglichst gut über die Runden kommt. Zu zweiterem gehört das Rössli. «Ganz zu Beginn von Corona im März vergangenen Jahres war mir wichtig die fixen Catering-Aufträge, soweit möglich, zu erfüllen. Leider wurden dann im ersten Lockdown die Schulen geschlossen. Somit blieb uns damals nur noch der Auftrag von Maestrani. Aus dieser Situation heraus haben wir beschlossen, ein Ausbildungsprojekt für unsere drei Kochlehrlinge zu machen – mit grossem Erfolg.» Irene Baumann bedauert, dass man sich nun seit vergangenem Januar wieder im gleichen Modus befindet. «Das stimmt, ausser, dass die Schulen geöffnet sind. Primär kochen unsere Lernenden, werden jedoch von ausgebildetem Personal unterstützt. Die Mengen variieren stets. Es gibt Tage da verlassen über 100 Menus unsere Küche.» Das sei aber auch der Fall, wenn kein Corona den Alltag bestimmt. «Es sind sozusagen pandemieresistente Aufträge», sagt Irene Baumann lachend.



Das Rössli-Küchenteam...



..wartet ebenso auf die langersehnten...
Lockerungen der pandemiebedingten Einschränkungen....

Take Away on Tour

Seit kurzem besteht gar die Möglichkeit vom neusten Rössliangebot Gebrauch zu machen. Laut Baumann habe man dazu noch wenig Erfahrungswerte, die Idee dazu kommt aber nicht von irgendwoher. «Wenn wir noch länger geschlossen haben müssen und dahingehend die Menschen nicht zu uns kommen dürfen, dann gehen wir mit unserer Dienstleistung doch zu den Menschen. Das Angebot kann frei gewählt werden. Jemand möchte allenfalls nur eine Tischwäsche, der Andere braucht nur Besteck und einem Dritten fehlen Gläser und Teller. Mit unserem Caterer Equipment liefern wir die Menus heiss und servierbereit.» Offen sein, für die individuellen Wünsche der Kunden, das wird hier grossgeschrieben. Wichtig sei, dass man die Ideen und Wünsche mit dem Rössli bespricht, so kann eine Zufriedenheit für alle realisiert werden.



Rössli Flawil

Noch lassen die Büezer auf sich warten

Seit Montag hat das Rössli zudem an drei Mittagsstunden für die Büezer geöffnet. Irene Baumann findet das grundsätzlich eine gute Idee, bloss hätte deren Umsetzung schon im Januar stattfinden sollen. «Jetzt, wo es wieder wärmer wird, essen viele Büezer im Freien, oder aber, sie haben sich mittlerweile und gezwungenermassen schon ganz anders organisiert.» Baumann ist guter Dinge, dass sich dieses Angebot auch zuerst bekannt machen muss. «Wir sind da, haben genügend Platz um die geförderten Richtlinien einzuhalten und freuen uns über jeden einzelnen Gast.» Die Hoffnung besteht, dass baldmöglichst ein Stück Normalität Einzug halten wird. «Endlich wieder wie gewohnt und ohne Einschränkungen unsere Leidenschaft ausleben. Endlich wieder Gäste und Freunde an unseren Tischen begrüßen. Endlich wieder Kurzweil, Fröhlichkeit und Freundschaften pflegen. Endlich wieder einmal geplant unterwegs sein, die Gewissheit zu haben, dass berufliche wie auch private Ziele geplant und erreicht werden können. Endlich dieser ungewisse Zustand abstreifen und endlich wieder einmal mit ganzem Herzen glücklich sein, diese Ziele verlieren wir nie aus den Augen», sagt Irene Baumann.



Hoffen auf baldige Normalität und vollem Haus.

Die Wirtin persönlich

Irene Baumann, 53-jährig, wuchs im oberen Toggenburg auf, ist verheiratet und hat zwei erwachsene Kinder. Nach ihrer Erstausbildung zur Hotelfachassistentin EFZ, bildete sich weiter. Nach dem Abschluss der Handelsschule, ging sie ihren Weg unentwegt weiter. Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft, oder Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft HFP, sind weitere Meilensteine in ihrem umfassenden, beruflichen Werdegang. Seit zehn Jahren führt sie das Restaurant Rössli, wohnt auch in Flawil und gibt Lesen, Fahrradfahren und Nichtstun, als ihre liebsten Hobbys an. Zudem bekleidet die umtriebige Gastronomin diverse Mandate. Vizepräsidentin von Gastro St. Gallen, Vizepräsidentin von Gastro Fürstenland, oder Verwaltungsratsmitglied der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich – Langeweile kennt die sympathische Frau/Macherin nicht.