



Weinkoryphäe Hans Rhyner wechselt nach Gonten

Neuer Kellermeister für das Hotel Bären

Gonten, 22.04.2021 – Ab Mitte April ist Hans Rhyner offiziell der neue Kellermeister des Boutiquehotels Bären in Gonten. Bereits jetzt laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren, denn der erfahrene und renommierte Weinexperte hat Grosses vor im Appenzell. Gemeinsam mit Ehefrau Beatrice will er die beiden Restaurants Taverne und Bärenstobe zum Flaggschiff der Weinszene gestalten.

Das Hobby zum Beruf zu machen, davon träumen viele. Hans Rhyner hat es geschafft. Das Interesse für exquisite Weine und die Neugier auf deren Geschichte wurden zur grossen Leidenschaft – und schliesslich zum Beruf.

Ein Exot in der Welt des Weines

Bis vor sechs Jahren war der bald 66-Jährige im 100-Prozent-Pensum Zugchef bei der SBB. Daneben hat er mit der Unterstützung seiner Gattin Beatrice die Weinkeller von namhaften Schweizer Gastronomiebetrieben aufgebaut und zu Pilgerstätten für Weinliebhaber aus der ganzen Welt gemacht. So hat er bis Anfang 2021 für den Weinkeller des Gasthauses zum Gupf Rehetobel über 20 Jahre hinweg eine der extensivsten und exklusivsten Kollektionen von Raritäten und Schätzen aus ganz Europa zusammengestellt. Neben vielen anderen prägte er auch im Weiss Kreuz Malans von 2016 bis 2018 die Schweizer Weinlandschaft mit seinem aussergewöhnlichen Sinn für das Zusammenspiel von bester Kulinarik und herausragenden Weinen. Weiterhin pflegt er mit grosser Freude den neu aufgebauten Weinkeller des Dorfhuis Gupf Rehetobel, wo sich seit Juli 2020 die erste Magnothek der Schweiz befindet.

Geschichten hinter dem Etikett

Gelernt hat Hans Rhyner sein Handwerk autodidaktisch. Gutes Essen und ein feines Glas Wein waren für ihn immer schon ein Genuss. Nach und nach wuchs die Neugier darauf, wie ein guter Tropfen entsteht. Auf vielen Reisen in der ganzen Welt hat er die verschiedensten Weingüter besucht, von grossen Unternehmen bis zu Kleinstbetrieben. Durch seine offene und kontaktfreudige Art hat er von den Personen hinter den Weinen vieles gelernt und sich inspirieren lassen. Er hat schnell festgestellt, dass ihn kleinere Güter mit ihrer Handarbeit und ihrem Herzblut besonders faszinieren. So hat er sich einen weitreichenden Erfahrungsschatz aufgebaut, den er in den letzten 20 Jahren geteilt und weitergegeben hat. Davon profitierten nicht nur die zahlreichen Restaurants, sondern vor allem auch seine Gäste.



Kenner und Geniesser gleichermassen begeistern

Andere für seine Passion zu begeistern, Horizonte zu erweitern oder einfach geniessen lassen – das alles ganz ohne Prätention – dafür schlägt Hans Rhyner's Herz. Neben Spitzengastronomien hat er genauso Keller von kleinen Bergrestaurants und Gasthöfen kuratiert. Für ihn entscheidet nicht der Preis oder das Etikett über die Qualität eines Weines. Er sieht das grosse Ganze. Zu einem unvergesslichen Abend gehört für ihn die Kombination aus Ambiente, Kulinarik und individueller Weinauswahl. Ob das nun im stylish schlichten Gourmettempel mit gekonnt reduzierten Gerichten, in der Dorfbeiz mit deftigen Spezialitäten oder nun im stimmungsvoll ursprünglichen Bären Gonten mit traditionellen, modern inspirierten Kreationen ist – er findet die harmonische Ergänzung dazu.

Seine Gäste lässt er gerne bei Kellerführungen an seiner Inspiration und der Geschichte hinter den erlesenen Weinen teilhaben. „Für mich stehen Auszeichnungen und Prestige nicht an erster Stelle. Vielmehr möchte ich Leuten eine Freude bereiten und meine Eindrücke von meinen Besuchen bei den Winzern teilen. Man geniesst einen Wein anders, wenn man weiss, dass die Winzerin die Trauben in feiner Handarbeit an steilsten Hängen, wo das Maultier die einzige Transportmöglichkeit ist, geerntet hat“, schildert Rhyner.

Krönender Abschluss mit grosser Vision im Bären

Nun freut er sich sehr auf den neuen Abschnitt in Gonten und die Zusammenarbeit mit den beiden Gastgebern und Küchenchefs Jürgen Schmid und Carlo Bet. Zusammen mit Beatrice Rhyner ist er mit dem Aufbau und der Extension des Weinkellers betraut. Die Aufgaben im Hause Rhyner sind klar verteilt: Beatrice Rhyner hält die Fäden im Hintergrund zusammen, führt die Administration und schreibt die Karten. Hans Rhyner pflegt die engen Kontakte zu den Winzern und ist immer auf der Suche nach neuen edlen Tropfen, denn Neuentdeckungen stehen bei ihm im Fokus. Seine Stammgäste warten bereits sehnsüchtig darauf, ihn an seiner neuen Wirkungsstätte zu besuchen und seine neuesten Trouvaillen zu verkosten. Ab Mitte April 2021 kommen die ersten (Hotel-)Gäste in den Genuss der neuen Weinkarte, bis dahin wird fleissig degustiert, experimentiert und abgestimmt. So tragen Rhyner's Weine für die kulinarischen Gemälde Schmid's und Bet's den perfekten Rahmen.



Über das Hotel Bären Gonten, Appenzell

Der Bären Gonten wurde gemäss dendrochronologischen Gutachten im Jahr 1602 erbaut und ist das älteste Gebäude in Gonten/Appenzell. Seit Frühling 2015, nach einer umfassenden Renovation, erstrahlt das Drei-Sterne-Superior-Boutiquehotel Bären in zeitgemäßem Glanz. 2020 wurde das Traditionshaus um weitere zwölf Junior-Suiten und Zimmer, einen Spa und neue Seminarräumlichkeiten ergänzt. Nun zählen 25 individuell und liebevoll eingerichtete Zimmer, Junior-Suiten und Familienresidenzen im Appenzeller Chic zum Hotel. Zwei Gastronomiebetriebe und Seminarräumlichkeiten mit modernen Designelementen ergänzen das Angebot: Die Gäste können ein traditionell einfaches Essen in der Taverne oder aber ein ausgiebiges Spezialitäten-Abendessen im Restaurant Bärestobe im ersten Stock geniessen. Das Team überrascht in beiden Lokalitäten mit einer kreativen, herzhaften und regionalen Küche. Der Bären Gonten ist sowohl Treffpunkt für die Einheimischen als auch gemüthlicher Rückzugsort für Privatgäste und kleinere Gruppen oder Seminare.

Hotel Bären Gonten AG

Dorfstrasse 40
9108 Gonten
Schweiz

Telefon: 0041 71 795 40 10
Email: info@baeren-gonten.ch
www.baeren-gonten.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

Faulhaber Marketing Services
Julia Faulhaber
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz

Telefon: 0041 44 500 21 98
Email: info@faulhaber-marketing.ch