

Thurgau lokal

«Gute Köche halten nichts geheim»

Vor zweieinhalb Jahren hat die junge Familie Bergue das Arboner Restaurant und Hotel Römerhof übernommen. Neu darf sich der Betrieb über 14 Gault-Millau-Punkte freuen. Die Inhaber möchten mit ihrem Restaurant zum guten Ruf des Thurgaus als kulinarische Region beitragen.

MARTIN RECHSTEINER

ARBON. Kanonen, Säbel und hie und da ein Knall. All dies gibt es im Restaurant und Hotel de charme Römerhof in Arbon zu erleben.

Wer direkt unter der alten Stadtmauer steht, auf der der Römerhof thront, sieht sie in den Himmel ragen: Zwei bronzene Kanonenrohre. Ihre Imposanz nimmt ihnen jedoch eine bunte Blumendekoration. Schliesslich soll im Restaurant eine friedvolle Fine-Dining-Atmosphäre herrschen, herbeigeführt durch französische Haute Cuisine mit einem exotischen Touch.

Diese wurde von den Testern des berühmten Restaurant-Guides Gault & Millau nun mit 14 Punkten belohnt – einer mehr

In der Schweiz ist das Auswärts-Essen etwas ausser Mode gekommen.

Dominique Bergue
Inhaberin und Chef de Réception «Römerhof»

als im Vorjahr. «Wir haben uns natürlich sehr gefreut», sagt Dominique Bergue, die Inhaberin des Römerhofs. Sie und ihr Mann Gerald haben den Betrieb vor zweieinhalb Jahren übernommen. «Unser Ziel war es, den Level vom letzten Jahr zu halten», so die 35-Jährige. «Dass wir nun sogar einen Punkt dazu bekommen haben, zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind mit unserem Konzept.»

Gourmet für jedermann

Die Bergues setzen auf Individualität: «Wir möchten zwar ein Gourmet-Restaurant sein, aber für jedermann etwas bieten.» In der Schweiz sei das Auswärts-Essen etwas ausser Mode gekommen, vielfach aus Budget-Gründen, sagt Dominique Bergue. «Wir möchten dem mit unserem Angebot entgegenwirken und einen Beitrag zur Gourmet-Region Thurgau leisten.» Dafür setzen die Bergues auf



Das Inhaberpaar Dominique und Gerald Bergue in der Küche des «Römerhofs» in Arbon. Neben Regionalem servieren sie auch allerlei Exotisches. Bild: Reto Martin



Die besten Thurgauer Köche: Das «Schäfli» in Wigoltingen erhielt erneut 18 Punkte. Am Herd: Christian (links) und Wolfgang Kuchler. Bild: Reto Martin

Gault-Millau-Punkte Drei Thurgauer Restaurants steigen auf

Im Kanton Thurgau wurden dieses Jahr 18 Restaurants mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Drei Lokale konnten sich dabei um jeweils einen Punkt verbessern: Der Römerhof in Arbon (neu 14 Pt.), der Captain's Grill im Bad Horn, Horn (neu 14 Pt.), und das Dreizehn Sinne im Huuswurz, Schlattingen (neu 16 Pt.). Nach wie vor an der Spitze steht mit 18 Punkten das Schäfli in Wigoltingen, trotz Generationenwechsel im Team. Die Tester

lobten die Vorspeise und den Hauptgang durchs Band. Besonders gut kamen die Saucen an, die das Schäfli zu jedem Gang serviert. Die geschmorte Keule sei zudem «ein Hammer». Aus dem Kanton Thurgau schaffte es zudem ein Hotel in die 100 von Gault & Millau prämierten Schweizer Hotels. Das Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil erhielt 13 Punkte. Die Kritiker lobten das Golf Panorama als «grosszügiges Ressort». (mre)

Mauritius stammt, ein Flair fürs Exotische hat, beweist sein Einkaufszettel: «Gewisse Zulieferer sind erstaunt und sagen, dass ich für gewisse Produkte schweiz-

weit ihr einziger Abnehmer bin», lacht er. Dabei hält Bergue überhaupt nicht geheim, wie und womit er seine Menüs zubereitet. «Gute Köche haben keine Ge-

heimnisse», sagt der 40-Jährige. «Stellen Sie sich zum Beispiel die Kochkunst Ihrer Mutter vor. Auch wenn Sie wissen, wie sie kocht und welche Zutaten sie verwendet, schmeckt es nie gleich, wenn Sie es selber zubereiten.» Denn die Kunst des Kochens liege nur bedingt in der Auswahl der Zutaten und des Rezepts, findet er. «Dennoch sind mir Qualitätsprodukte natürlich wichtig. Gerade in der exotischen Küche sind marktfrische Zutaten das A und O», so Bergue. Sein beliebtestes Gericht sei, vor Rindsfilet und Co., noch immer das hauseigene Chicken Curry. «Wir haben Gäste aus Frauenfeld und sogar aus Zürich, die dafür extra nach Arbon kommen», sagt Bergue. Es gehe ihm jedoch stets darum, den Gästen

Wir haben schon oft spontan bei einem Bier in der Küche herumexperimentiert.

Gerald Bergue
Inhaber und Küchenchef im «Römerhof»

nicht bloss ein Gericht, sondern ein gutes Erlebnis in seinem Lokal zu bieten, so der passionierte Koch.

Ein Hieb mit dem Säbel

«Eine beliebte Attraktion bei den Gästen ist das sogenannte Sabrieren», sagt Dominique Bergue. Bei dieser Tradition aus napoleonischer Zeit wird eine Flasche Champagner mit einem speziellen Säbel geköpft. «Bei uns dürften die Gäste dabei selbst Hand anlegen, wenn sie möchten», so Bergue. Wegen des Knalls und des wegfliegenden Flaschenkopfs werde diese Zeremonie stets draussen abgehalten. Wer also beim Passieren des Römerhofs nach einem Knall seinen Blick auf die beiden Kanonen schweifen lässt, tut dies gewiss vergebens. Denn mit grosser Wahrscheinlichkeit haben die Bergues nur gerade einen weiteren Gast in die hohe Kunst des Sabrierens eingeführt.