



In der «Fernsicht» ist Kaffee ein echtes Feuerwerk: Chef de Service Sabrina Keller zelebriert die Zubereitung am Tisch.

# Kaffeekunst am Tisch erleben

Tobias Funke hat im April an seinem neuen Wirkungsort im Appenzell mit Furore losgelegt. Im Gasthaus zur Fernsicht baut der Perfektionist auf einheimisches Know How – besonders beim Kaffee.

**Publireportage** Die Kaffeekultur ist nicht das erste, woran man in der Gourmetküche denkt. Damit ist Roger Bähler nicht einverstanden. Der CEO von Turm & Bogen Kaffee in St. Gallen kämpft in der Branche mit viel Passion für Spitzenleistungen: «Wir fordern das gleiche Engagement an der Kaffeetaste wie an der Speisetaste.» In Zeiten von Kapselsystemen sei die Qualität der entscheidende Faktor, um sich abzusetzen, sagt Bähler: «Der Mensch macht den Unterschied. Man merkt, wo das Servicepersonal punkto Kaffee ganzheitlich bestens ausgebildet worden ist.» In Tobias Funke (33) hat Bähler einen Verbündeten ge-

funden. Der Sternekoch überlässt auch nichts dem Zufall. Keine Kompromisse, schon gar nicht beim Kaffee. So ist die Kaffeekarte im Gasthaus zur Fernsicht in Heiden voll wundersamer Funken. Seit April ist die «Fernsicht» in Betrieb: Zwei Restaurants, davon ein Gourmetlokal, vier Gästezimmer und ein spektakulärer Garten mit Clubhouse.

Funkes Fachfrau für Kaffee heisst Sabrina Keller. Die 25-jährige Chef de Service ist in Heiden aufgewachsen. Seit sie 2011 in London Berufsweltmeisterin «Restaurant-Service» wurde, ist Keller die bekannteste Tochter des Dorfes.

Nach Wanderjahren in der weiten Welt kann sie in der «Fernsicht» ihre Freude am Beruf voll ausleben. Dem Kaffee gebührt hier die gleiche Aufmerksamkeit wie dem Wein oder dem Käse. Und ihr Chef fördert und fordert seine Mitarbeitenden: «Service ist kein Tellertaxi. Wir leben diese Kultur.» So kann Keller ihre Leidenschaft für Kaffee einbringen: «Kaffee wird oft unterschätzt. Das ist eine Chance, es richtig zu machen.» In einem Restaurant mit vollautomatischer Espressomaschine würde sie nicht arbeiten wollen, sagt Keller keck: «Die frische Zubereitung macht einfach extrem viel Spass.»



«Unmögliches möglich machen.» Tobias Funke und Roger Bähler verbindet ihre Leidenschaft für Tradition, Kompetenz und Genuss.

Funke und Bähler verstanden sich auf Anhieb. Die gleiche Passion für Qualität und das gleiche Motto: «Unmögliches möglich machen.» Gemeinsam heckten sie ein Kaffeekonzept für die «Fernsicht» aus. Die Kaffeekarte wird mit Liebe zum Detail gepflegt, so Bähler: «Wir gehen saisonal auf die Küche ein. Und bieten täglich eine Variante an ausgewählten Sorten an.» In unzähligen Sessions haben die Kenner die richtige Mischung für den Espresso verkostet. «Poema» heisst die Edelmischung aus Arabica-Sorten Zentral- und Südamerikas. Die extra für die «Fernsicht» komponierte Assemblage wird auf Bestellung frisch geröstet und ausgeliefert. Für den Lungo aus der Siebträgermaschine heisst die Mischung «Fantastico», eine Trilogie aus Spitzensorten Äthiopiens, Costa Rica und Brasilien. Den letzten Unterschied macht die Tasse. Ob Gaststube oder Gourmet: «Poema» wie «Fantastico» entfalten sich anders.

Und wie überrascht man in der «Fernsicht» Gäste mit höchsten Erwartungen? Mit einem Filterkaffee. Selbstredend nicht mit irgendeinem. Die sortenreinen Spitzenkaffees sind saisonal auf die Menükarte abgestimmt. Aktuell zwei Grand-Cru-Auslesen von prämierten Plantagen: «Kenya Kiundi Estate» und

«Panama Geisha». Der Kaffee wird am Tisch zubereitet. Zelebriert, muss man sagen. Keller lässt mit einem Pinsel das frisch gemahlene Pulver in den Filter rieseln. Dann giesst sie aus der Kupferkanne vor dem Gast das heisse Wasser auf. Der «HARIO V60» zeigt Zeit und Temperatur exakt an. Gebrüht wird bei 87 bis 88 Grad. Während der Zeremonie erzählt Keller vom Ursprung der Genusspflanzen. Ein anspruchsvoller Service – und kostbare Zeit mit dem Gast. Die Zelebration steckt andere Gäste zum Konsum an. Der Aha-Effekt gehe von Tisch zu Tisch, sagt die Zeremonienmeisterin: «Das funktioniert wirklich so, wie im Domino.» Nach der Show geht das Feuerwerk von «Panama Geisha» im Mund weiter. Leichter als ein Espresso, sticht die mannigfaltige, feine Aromatik heraus. Blumig, abgerundet – das Tüpfli auf dem i eines Festmahls. So hat man nun wirklich noch nie Kaffee gekostet. Keller freut sich über jeden Gast, den sie mit ihrer Begeisterung anstecken kann: «Kaffee kann eben ganz anders schmecken, als man es erwartet.» ■

**Gasthaus zur Fernsicht**  
Seeallee 10, 9410 Heiden  
[www.fernsicht-heiden.ch](http://www.fernsicht-heiden.ch)



Die 1761 in St. Gallen gegründete **Turm und Bogen Kaffee AG** ist die älteste Kaffeerösterei der Schweiz. Neben dem Handel mit territorialen Kaffeesorten und Raritäten ist die Rösterei spezialisiert auf kundenspezifische Mischungen für die Gastronomie. Roger Bähler führt das Ostschweizer Familienunternehmen seit 10 Jahren. Der CEO ist ein Förderer einer hochstehenden Kaffeekultur und legt als zertifizierter Barista Trainer grossen Wert auf die Fachausbildung. Turm & Bogen Kaffee bietet seine Kaffeekompetenz in der Gastronomie auch als «Coffee Consulting» an. Von der Marketingtechnik bis zur Kaffeekarte findet Bählers Team zusammen mit den Kunden das individuelle Erfolgsrezept.

[www.turmkaffee.ch](http://www.turmkaffee.ch)