

Architektur für Feinschmecker

Der «Mammertsberg» in Freidorf ist aus dem Dornröschenschlaf erwacht. Der einstige Landgasthof ist nach einem millionenteuren Umbau – auch dank Zufall und Investor Jürg Maurer – zu einer architektonischen und kulinarischen Perle geworden. Im Gourmetrestaurant kocht August Minikus.

MAX EICHENBERGER

FREIDORF. Der Landgasthof Mammertsberg steht seit hundert Jahren am Rande eines Plateaus im Roggwiler Ortsteil Freidorf. Die Lage ist prächtig: Es eröffnet sich ein wunderbarer Panoramablick über grünes Land auf den Bodensee. Einige Jahre nun stand das Restaurant leer. Pläne des MBT-Schuh-Erfinders Karl Müller, den «Mammertsberg» wieder in Schuss zu bringen, haben sich zerschlagen. Jürg Maurer hat der Anblick des tristen leerstehenden «Mammertsberg» beelendet.

Kauf per Handschlag

Maurer, einer der besten Roggwiler Steuerzahler, wohnt 400 Meter entfernt im «Himmelrich». Jeden Tag auf dem Weg zur Arbeit komme er hier vorbei und sehe das Gebäude mit seiner schönen Lage. Man habe nicht gewusst, was daraus wird. «Da ist mir die Idee zum Kauf gekommen», schildert der Investor das jüngste Kapitel der «Mammertsberg»-Geschichte in der Lounge, wohinein gerade die Sonne blinzelt – am Tag



Bilder: Max Eichenberger

Tilla Theus: die Stararchitektin hat aus dem «Mammertsberg» ein Bijou gemacht, das zusammen mit der Gourmetküche Auge und Gaumen erfreut.

WÖRTLICH

Wie ein Lebewesen

Einen Umbau zu realisieren heisst nicht einfach, Altes durch Modernes zu ersetzen. Zuerst gilt es, die Seele des Altbaus zu erfassen und neu zu interpretieren, die Stärken des Gebäudes herauszuarbeiten, zu präsentieren und seine Schwächen zu verstecken. Ein Bau ist wie ein Lebewesen: er lässt nicht alles mit sich machen. Das Neue steckt eigentlich im Alten. Man muss es nur suchen und Geduld haben, bis man es findet. *Tilla Theus, Architektin*

vor der Wiedereröffnung des Hauses. Und zu einer guten Geschichte gehört auch er: der Zufall.

Vor drei Jahren, erinnert sich Maurer, habe er im Arboner «Römerhof» getafelt, wo damals der mit 17 Gault-Millau-Punkten dekorierte August Minikus den Kochlöffel geschwungen und mit Gattin Luisa den Betrieb in Pacht geführt hatte. Minikus' sind quasi Nachbarn von Maurer. Sie haben ihn, am besagten Abend, auf die Anwesenheit von Karl Müller im Gourmetlokal aufmerksam und einander bekannt gemacht. Noch

gleichentags kam das Kaufgeschäft, vorerst per Handschlag, zustande.

Etwas Schönes machen

Für Jürg Maurer war klar: er wollte aus dem «Mammertsberg» etwas Schönes und ihn zu einer noblen Adressé machen. Und damit die Gemeinde wie den touristischen und kulinarischen Thurgau etwas an seinem Börsenglück teilhaben lassen. Umgehend hat Maurer dann Tilla Theus, die Grande Dame der Schweizer Architektur, angerufen und sie mit

seinen Plänen konfrontiert. Theus, die eigentlich keine Zeit hatte, aber sie dann trotzdem fand, als ihr klar geworden war, dass da nicht jemand einfach irgendein Haus umbauen wollte.

Und zum Thurgau als Randkanton habe sie, sagt die zierliche Frau mit bündnerischen Wurzeln, sowieso eine Affinität. «Er ist mir vertraut und lieb», erinnert sich die 69-Jährige zurück, als ihre Eltern sie als Kind jeweils zur Blustfahrt ins Unterland mitgenommen hätten. Spuren hat Tilla Theus im Thurgau schon in Gott-

lieben hinterlassen, wo sie den Umbau des Bodman-Hauses begleitetete.

Vom Besten und Feinsten

Der «Mammertsberg» ist das zweite Objekt von Tilla Theus im Kanton; es müsse nicht das letzte sein, schmunzelt sie. Bauherr Jürg Maurer und die Architektin Tilla Theus («Er ist auch ein Baunarr und brachte seine Ideen ein») haben sich gefunden. Und weil ein Vorzeigeprojekt sehr gute Gastgeber haben muss, sei es auf der Hand gelegen, dass Luisa und

August Minikus das Haus führen würden, sagt Maurer. Es birgt nicht nur eine exzellente Küche, sondern auch zwölf Betten in den oberen Etagen. Dazu einen auf 14 Grad temperierten Weinkeller mit vorzüglichen Weinen – auch von einem spanischen Gut, bei dem Maurer Teilhaber ist. Hinunter führt ein gläsern-grüner gerundeter «Flaschenlift». Tilla Theus spielt mit Symbolen. Eine sechs Tonnen schwere ovale Wendeltreppe, ein Unikat, belegt mit gehämmertem Aluminium, das Licht in den Raum streut, führt von der Lounge im Obergeschoss ins Restaurant. Nach dem Dinner lässt sich der Abend in der Esprit-Lounge ausklingen. Statt ins Auto zu steigen, können Gäste in einer der drei Suiten oder einem der drei Doppelzimmer nächtigen. Minikus', die mit einem Bestand von elf Personen den Betrieb führen, bieten ein Gesamterlebnis.

Ein grauer Steinmonolith

Die alte, nach einem Brand zur Garage umfunktionierte Remise ist durch einen Neubau aus gebrochenem und gehauenen Stein ersetzt worden. Tilla Theus nennt ihn «Monolith». Er bietet zum Restaurant mit 35 bis maximal 60 Plätzen noch einmal deren 35. Als Verbindung zum Altbau eingefügt ist ein mit Bambusrohr abgeschatteter Passerellen-Zwischenbau. Im Gewächshaus befindet sich das Herz der Gebäudekomposition: die Küche. In den Panoramagarten führt eine kühn geschwungene Betontreppe. Die Galerie birgt ein Seminarzimmer.

Kosten: Höfliches Schweigen

Vom einfacheren A-la-Carte-Lunch über Mittag, wo der Chef auch mal was Regionales wie einen Hackbraten oder eine Kalbshaxe einfließen lässt, bis zum abendlichen Genussmenu für 140 Franken: der Spitzenkoch spricht damit verschiedene Klientel an. Kreativität und Qualität bleibe sich aber gleich.

Die unausweichliche Frage, was die Mammertsberg AG und Jürg Maurer das Umbauprojekt gekostet hat, quittiert der Verwaltungsratspräsident mit höflichem Schweigen. Das Ergebnis, was herausgekommen ist, sei wichtiger als die investierte Summe. Edle Materialien, die für den Umbau gewählt wurden, allein 1400 Quadratmeter verschiedene Steinböden, lassen sie nur errahnen.



Das Restaurant im erneuerten Altbau.



Der einer Flasche ähnelnde Lift.



35 Gästeplätze bietet der Monolith – und Sicht auf den Bodensee.