

Wegen historischem Gemäuer an Grenze gestossen

Die Stiftung Komturei Tobel startet ein Crowdfunding, um den Neubau des Küchenpavillons zu finanzieren

Die Infrastruktur von Küche und Festsaal der Komtureibeiz in Tobel hält den Anforderungen eines professionellen Gastronomiebetriebs nicht mehr stand – das Küchenteam stösst an Grenzen. Die Stiftung Komturei Tobel hat ein Crowdfunding für einen neuen Küchenpavillon gestartet.

Tobel Der ehemalige Webereisaal der Komturei Tobel ist von der Zeit gezeichnet. Die Gemäuer des historischen Gebäudes zeugen von einer knapp 800-jährigen Geschichte – eine Geschichte, welche stets weiter geschrieben wird. Im Jahr 2009 wurde die rustikale Webereiräumlichkeit zum Festsaal mit einer Bar und einer provisorischen Küche umgestaltet.

Zu wenig Platz und Kapazität

«Steamer, Kühlschränke und jegliche weiteren Geräte haben wir alle occasion erstanden», erklärt Silvan Kappeler, Geschäftsführer der Stiftung Komturei Tobel, das bunt zusammengewürfelte Küchenmobiliar. Es sei zwar alles schon gebraucht, aber noch immer top funktionsfähig. Nichtsdestotrotz stösst das Küchenteam an seine Grenzen – die Infrastruktur der Komtureibeiz kann den Anforderun-



Daniel Berger, Silvan Kappeler und Maurus Felber (v.l.) stehen vor dem Rohbau des Küchenpavillons. Sie führen viele der handwerklichen Arbeiten selber aus.

ungen eines professionellen Gastronomiebetriebs nicht mehr standhalten. «Ein grundlegendes Problem waren die Geruchs- und Lärmemissionen der offenen Küche», erklärt der Koch Maurus Felber. «Wir mussten teilweise die Küchenarbeiten unterbrechen, wenn im Saal eine Ansprache gehalten wurde. Zudem hatten wir zu wenig Kapazität, um das gesamte Geschirr abzuwaschen: Gläser und Besteck stauten sich regelrecht an.» Um dem

Team mehr Flexibilität, einfachere Arbeitsabläufe und die Möglichkeit für ein vielfältigeres Angebot zu schaffen, soll die Küche vergrössert werden. Doch innerhalb der denkmalgeschützten Gebäude allen wirtschaftlichen, behördlichen und kulinarischen Anforderungen gerecht zu werden, ist fast unmöglich.

Denkmalgeschütztes Gebäude

Für eine Instandsetzung der Küche müssten Eingriffe in die historische

Substanz gemacht werden. Die Lösung: Ein externer Küchenpavillon. Um die Kosten für den Neubau möglichst zu reduzieren, führt das Team der Komtureibeiz einen Grossteil der Bauarbeiten selbst aus. Statt mit Schürze den Kochlöffel zu schwingen, tragen Maurus Felber und Küchenchef Daniel Berger in den vergangenen Monaten deshalb öfters Arbeitskleidung und Bohrmaschine.

Crowdfunding gestartet

Trotz grosser Eigenleistung fallen durch denkmalpflegerische Aspekte und Brandschutzauflagen in den bereits bestehenden Räumlichkeiten zusätzlich hohe Kosten an. Um den Bau zu finanzieren, hat die Stiftung deshalb ein Crowdfunding gestartet. «Bereits nach vier Tagen war die Finanzierungsschwelle von 15'000 Franken erreicht», so Kappeler. «Wir haben einige, sehr grosszügige Spender.» Auch das Finanzierungsziel von 30'000 Franken sei bis zum 30. Mai realistisch zu erreichen, sagt er zuversichtlich. Ende März wurde mit der Bodenplatte der Grundstein für den Neubau gelegt. «Unser Ziel ist es, den Pavillon Ende Juni einweihen und die ersten Gäste in der neuen Küche bekochen zu können», so der Geschäftsführer der Stiftung Komturei Tobel. *lin*