

Wirtewechsel am «Steinigen Tisch»

Daniela Brugger führt neu das Thaler Ausflugsziel. Sie kommt aus einer Wirte- und Unternehmerfamilie.

Jolanda Riedener

Es ist ein Freitagnachmittag, an dem sich der November von seiner freundlichsten Seite zeigt: Die sonnige Terrasse des «Steinigen Tisch» ist bis auf den letzten Platz besetzt. Daniela Brugger macht Kaffee, zapft Bier und stellt hausgemachten Kuchen bereit. Die neue Wirtin des Ausflugsziels hat alle Hände voll zu tun, das Geschirr stapelt sich. Zum Erzählen kommt sie kaum.

Sie sei im Gastgewerbe gross geworden, sagt die gebürtige Österreicherin in blau-weisser Bluse. Ihre Eltern waren Pioniere in der Branche. So waren sie die ersten Wurstverkäufer im Vorarlberg und hatten mit der Firma Heifri in den 1970er-Jahren grossen Erfolg mit ihrer Idee, Imbiss auf Rädern anzubieten. «Ich bin in bürgerlichen Verhältnissen aufgewachsen, wir haben mit wenig viel erreicht», sagt sie. Das Wirten habe sie im Blut.

Leute schätzen gutes, einfaches Essen und Natur

Die Servicemitarbeiterin im «Steinigen Tisch» trägt Tracht und jongliert Weisswein auf einem Tablett in Richtung Terrasse. Auf der Speisekarte stehen Kässpätzle und Wiener schnitzel, aber auch Salate, Suppen und Apfelstrudel bietet die Wirtin freitags bis samstags, durchgehend von 10 bis 22 Uhr, an, sonntags bis 20 Uhr.

Die Vollblut-Gastronomin hat sich einen Ort wie den «Steinigen Tisch» immer gewünscht: «Hier geht mir das Herz auf.» Eine Aussicht über See und Berge, dazu ein Gulasch, serviert in Dirndl oder Lederhosen: Das alles zusammen sei, was den Ort hier ausmache. Im Vergleich zu den Vorgängern setzt Brugger nicht auf gehobene Gastronomie, sondern auf Ambiente und einfaches und gutes Essen aus der Region für Gäste, die die Natur ebenso schätzen wie sie.

Ihre Pommes frites, die sie in Erdnussöl knusprig backt, seien die Besten, sagt Brugger. Wein bezieht sie von hier, ebenso Ge-



Die Österreicherin Daniela Brugger wirtet seit September im «Steinigen Tisch».

Bild: Jolanda Riedener

müse und Fleisch. Das Mineral kommt von der Gotenbader Firma Goba. Ausnahme ist das Mohrenbräu, das jenseits der nahen Grenze gebraut wird – aber auch ein Sonnenbräu schenkt Daniela Brugger aus.

Besonders stimmungsvoll wird es im Advent

Auch für die kältere Jahreszeit hat die Vorarlbergerin schon vie-

le Ideen: Es wird eine Krippe mit Weihnachtsbeleuchtung und ein Lagerfeuer geben. Sie serviert Glühwein und Punsch, auch ein kleiner Weihnachtsmarkt ist geplant. «Dazu eine lustige Wirtin, um den Besuchern ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.»

Wenn es dunkel wird, drückt sie den Besuchern eine Fackel in die Hand, damit diese gemütlich bis zum grossen Parkplatz zu-

rücklaufen können. Einige Parkplätze gibt es auch vor dem Lokal, am Wochenende gilt Fahrverbot, eine Bewilligung kann aber vorab online heruntergeladen werden. Die Wirtin plant, die Öffnungszeiten auszubauen. Näheres erfährt man demnächst auf der Website www.steinigertisch.ch und auf Facebook.

Ob es viel Mut braucht, in dieser unsicheren Coronazeit et-

was Neues aufzumachen? Daniela Brugger verneint: «Gerade jetzt haben die Leute das Bedürfnis, sich zu bewegen und draussen zu sein.»

Fürs kommende Jahr will sie Liegestühle besorgen, auf denen es sich ihre Gäste rund um den Berg gemütlich machen können. Brugger will den Besuchern mehr bieten als ein einfaches Restaurant. Zahlreiche Wanderrouen hat sie auf der Website zusammengestellt, es gibt vor Ort auch eine Ladestation für E-Bikes.

Die Ortsbürgergemeinde ist guten Mutes

Das Lokal am Kamm des Buechbergs gehört der Ortsbürgergemeinde Thal. Sie hat es 2018 umgebaut: Durch grosse Fensterfronten können Besucher auch drinnen die Aussicht geniessen. Danach hatte die Ortsbürgergemeinde das frisch renovierte Ausflugsziel dem damaligen Wirtepaar übergeben. Jedoch hatten es die Pächter bereits im Mai dieses Jahres aus finanziellen Gründen wieder verlassen.

Den «Steinigen Tisch» zu führen, sei durchaus anspruchsvoll, erklärte Simon Diezi, Präsident der Ortsbürgergemeinde damals. Denn der Erfolg des Lokals ist auch vom Wetter abhängig. Ausserdem müsse sich die Wirtin oder der Wirt erst einen Ruf erarbeiten und eine Stammkundschaft erarbeiten, bis das Geschäft rentiere. Diezi sagt: «Es braucht einen langen Schnauf.» Die Gäste müssten aktiv ins Ausflugsziel geholt werden.

Mit Daniela Brugger ist die Ortsgemeinde sehr glücklich, sagt Diezi auf Anfrage. Durch ihre Erfahrung und Herzlichkeit komme sie gut an bei den Gästen und man habe nur positive Rückmeldungen erhalten. Ihr Konzept treffe den Nerv der Zeit. Auch Daniela Brugger ist glücklich wenn sie ihren Blick über den Flugplatz Altenrhein und den See sowie die Hügel des Appenzeller Vorderlands schweifen lässt.