

abo+ GASTRONOMIE

2024 wird die «Alte Herberge» in Niederbüren umgebaut: Was die 27-jährige neue Wirtin mit dem Traditionshaus vorhat

Jasmin Angehrn führt mit der «Alten Herberge» ihr erstes Restaurant. Während der anstehenden Renovation will sie die Gäste in einem mobilen Holzbau bewirten. Beim Treffen erzählt sie vom Erbe ihres Vorgängers und über die Kunst des Kochens.

Pablo Rohner

23.12.2023, 05.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Jasmin Angehrn in der Äbtestube. Der St.Galler Abt soll unterwegs in Richtung Wil jeweils in Niederbüren eingekehrt sein.

Bild: Donato Caspari

Ein Dezembermorgen in Niederbüren, es ist nass und kalt. Auf das Klopfen hin öffnet sich eine schwere Holztür mit der Inschrift aus dem Jahr 1730. Eine Mitarbeiterin bittet in die Gaststube der «Alten Herberge».

Die Deckenbalken und die Holztische mit Schieferplatten versprühen altehrwürdigen Charme. An den Wänden hängen Schwarzweissfotos von landwirtschaftlichen Szenen aus der Gegend. Die Chefin ist noch oben im Büro, Gäste sind noch keine da. Zum Znüni geht man in Niederbüren ins «Schäfli». Die «Alte Herberge» macht erst zum Zmittag auf – ausser am Dienstag. Dann werden die Türen für die Handwerker schon früher geöffnet.



Die «Alte Herberge» in Niederbüren.

Bild: zvg

Die Herberge des Abtes

Es ist überliefert, dass der Bäcker Moritz Hug im Jahr 1730 an der Durchgangsstrasse in Niederbüren ein Riegelhaus errichten liess. Prominenter und regelmässiger Gast soll der Abt des Klosters St.Gallen gewesen sein, der auf dem Weg zu Terminen in Wil in der Herberge in Niederbüren jeweils einen Zwischenhalt eingelegt habe. Heute hat das Haus drei Gästezimmer.

Das Fachwerkhaus wurde gemäss Informationen auf der Website der «Alten Herberge» mit Materialien aus der nächsten Umgebung gebaut und diente als Herberge für Reisende und als Bäckerei. «Das Holz holte man aus dem Eichenwald von Niederbüren, die Bollensteine aus der naheliegenden Thur.» (rop)

Jasmin Angehrn kommt die Treppe herab und setzt sich an einen Tisch. Seit drei Monaten wirtet die 27-jährige Engelburgerin in der «Alten Herberge». Auf den Kopf gestellt hat sie das Traditionshaus in Niederbüren seither aber nicht. Das Personal ist geblieben und das Tatar wird weiterhin mit Pipetten zum Selberwürzen gereicht, unter anderem mit einem Apfelschnaps aus dem Thurgau.



Die Gaststube soll mit der Laube verbunden werden.

Bild: Donato Caspari

Auch die regelmässig stattfindenden Anlässe wie das «Rinderlei», bei dem ein Rind von der Nase bis zum Hinterteil auf den Teller kommt, führt Angehrn fort. Es sind sogar noch mehr geworden. In der Gaststube liegen unter anderem auch Flyer für die Sommeranlässe «Fischbuffet» und «Bier-Gnuss» auf.

Ihr Vorgänger stellte sie den Gästen vor

«Rinderlei» war eine Idee von Angehrns Vorgänger Rolf Bosshart, der das Restaurant 18 Jahre lang führte. Während dieser Zeit war seine Nachfolgerin regelmässig zu Gast, zum Essen oder bei Familienfesten. So kannten sie sich schon, als Angehrn von einer Bekannten erfuhr, dass Bosshart aufhören will.

In 18 Jahren können zwischen einem Wirt und seinen Gästen starke Bindungen entstehen. Um so viele wie möglich an seine Nachfolgerin weiterzugeben, half Bosshart in den ersten Wochen nach Angehrns Einstieg im Restaurant mit und stellte sie den Gästen vor.

Die Vereine, die Mitarbeitenden der nahen Giesserei, die Jäger, die nach einem Jagdtag zum Znacht kommen: «Alle sind in der Herberge willkommen», sagt die neue Wirtin. Zum Büezerzmittag in der Gaststube oder zum à-la-Carte-Dinner auf Stoffgedeck in der Äbtstube im ersten Stock.



Kochen lernte Jasmin Angehrn in Teufen. In Niederbüren führt sie nun ihr erstes Restaurant.

Bild: Donato Caspari

Gelernt in den beiden Appenzell

Bei allem Festhalten an der Tradition, ein paar Veränderungen stehen in der «Alten Herberge» trotzdem ins Haus. Angehrn sagt: «Ich habe alle Gerichte sorgfältig neu durchgerechnet». Aufgrund der Erhöhung der Mehrwertsteuer, Löhne und Einkaufspreise sei die eine oder andere Preiserhöhung nicht zu vermeiden.

Weiter sollen die Portionen «an die Bedürfnisse der heutigen Gäste angepasst», sprich, etwas kleiner werden. «Das Essen macht dann mehr Freude, und wir müssen weniger wegwerfen», sagt Angehrn. Für besonders hungrige Gäste gebe es dafür auch Nachservice.

Wichtig ist Angehrn auch, dass die Produkte in der Region produziert und möglichst ganz verarbeitet werden. «Die Kunst des Kochens ist für mich, die ganze Rande zu verwerten, nicht nur das zarte Herz.» Sie selbst hat im «Anker» in Teufen kochen gelernt, also in einem Haus mit einem ähnlichen Stil wie die «Alte Herberge».

Nach einer Zweitlehre als Konditorin-Confiseurin kehrte sie für ein paar Jahre als Sous-Chefin in den «Anker» zurück, bevor sie ihr Studium an der Hotelfachschule in Zürich begann. In dessen Rahmen absolvierte sie auch ein längeres Praktikum im Wellnesshotel «Hof Weissbad» in Appenzell.

Umbau ab Herbst 2024

Und nun führt Angehrn in Niederbüren ihr erstes Restaurant. Das Haus konnte ihre Familie vergangenes Jahr übernehmen. Ab Herbst 2024 ist eine grössere Renovation geplant. Die Laube soll angehoben, vergrössert und baulich mit dem Haupthaus verbunden werden. Entstehen soll so eine zusammenhängende und rollstuhlgängige Bewirtungsfläche. Auch die neue Küche ist im hinteren Bereich der Laube geplant.



Die «Alte Herberge» ist wirklich alt. Bauen liess sie ein Bäcker im Jahr 1730.

Bild: Donato Caspari

Bei den Arbeiten am Riegelhaus arbeite man mit denkmalpflegerisch erfahrenen Architekten und den Behörden zusammen. Wie teuer der Umbau wird, kann Angehrn noch nicht sagen. Während der rund einjährigen Umbauzeit will die Gastgeberin ihre Gäste in einem mobilen Holzbau hinter dem Haus bewirten. «So weit wie möglich im gewohnten Herberge-Stil».

Mehr zum Thema

GASTRONOMIE

Vor einem Jahr schloss die «Blume» in Steinach: Im November soll das Restaurant mit einem alten neuen Namen wieder eröffnen

20.10.2023



abo+ GASTRONOMIE

«Ich kann es einfach nicht lassen»: Nach Abschied von «Villa am See» eröffnet Peter Runge klammheimlich neues Restaurant in Berg

13.12.2023



Für Sie empfohlen

[Weitere Artikel >](#)



TOGGENBURG

Hochwasser im Toggenburg: Strasse zwischen Ebnat-Kappel und Wattwil gesperrt



SRF-SENDUNG

**Zoff in Asyl-«Arena»:
«Würde mich schämen, wenn ich in einer Sendung so viel lügen würde»**



abo+ PORTRÄT

Überlebenskraft im Blut: St.Galler Oberstufenlehrer kämpft jahrelang gegen Krebs - bis ihm eine Blutstammzellspende das Leben rettet



abo+ WEIHNACHTSTRAUM

**«Im Winter einmal mehrere Tage eingeschneit sein»:
Warum der Weihnachtswunsch einer Toggenburgerin kaum in Erfüllung geht**



ST.GALLER STADT-TICKER

Rorschacher Stadtpräsident legt Berufung gegen Verurteilung ein +++ So sieht die diesjährige Schneekrippe auf dem Gallusplatz aus +++ Achtung, Radar! Hier wird geblitzt

Live



Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung,
Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne
vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.