

## Restaurant Augarten Rheinau

Ein Juwel in der Rheinlandschaft ist das Restaurant Augarten, direkt bei der Klosterinsel Rheinau. Das Kloster Rheinau ist eine ehemalige Benediktinerabtei in der heutigen Schweizer Gemeinde Rheinau im Kanton Zürich.



Die Gründung des Klosters Rheinau auf einer strategisch hervorragend geschützten Rheininsel die von einer Rheinschlaufe umflossen wird, soll in das Jahr 778 fallen. In einer Urkunde erscheint das Kloster erstmals 844. Seit März 2003 wird die Tradition klösterlichen Lebens auf der Klosterinsel Rheinau durch den Einzug der Schwestern der Spirituellen Weggemeinschaft, einer jungen katholischen Ordensgemeinschaft, wieder neu belebt. Die Schwestern ermöglichen ihren Gästen im «Haus der Stille» Tage der Einkehr und der Teilnahme am klösterlichen Leben.

Seit 1. Januar 2016 werden Sie im Restaurant Augarten von Gastgeber Peter Schnaibel und Melanie Parpan mit Ihrem motivierten Team verwöhnt. Mit einer aufwendigen Renovation konnte ein wunderschöner Teil der traditionellen Rheinauer Gastronomie wieder zum Leben erweckt werden. Das Wirtshaus Augarten mit seiner Kleinbrauerei hat seine Pforten im Januar 2017 wieder geöffnet.

Das Restaurant Augarten in Rheinau befand sich seit Generationen im Besitz der Familie Fischer. Aufgrund von Nachfolgeproblemen sollte das Traditionsrestaurant geschlossen werden. Lukas J. Riedo konnte dies durch die Gründung der Interessengemeinschaft Augarten verhindern. Die vier Mitstreiter in diesem ehrgeizigen Projekt sind Kellermeister Werner Kuster, Treuhänder Patrick Schweizer, Hobbybrauer Marco Maier und Sterne Koch Peter Schnaibel. Die IG Augarten kaufte das Restaurant, und gestaltete ein Konzept für den Umbau.

Demnach soll der Charakter des Restaurants erhalten bleiben. In der Scheune, die neu gebaut wird, soll eine professionelle Gasthausbrauerei Platz finden, welche die Gäste mit lokalem Bier versorgt. Die Küche soll «hochwertig bürgerlich mit Pfiff und Qualitätsanspruch» und auf das Brauhaus

abgestimmt sein, wie Schnaibel – früher Bahnhofli in Rafz, 2000 bis 2010 Taggenberg in Winterthur, dann Blaue Ente in Zürich und danach Zunfthaus zur Waag in Zürich – sagt. Für das Augarten, das preislich ähnlich bleiben soll, strebe er keine Punkte mehr an. Im Taggenberg erwarb Schnaibel 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern. Wenn das Rheinauer Restaurant nach dem Umbau wieder öffnet, will er dort eine Wirtewohnung beziehen und wie früher, wieder «einfach und gut» kochen.

Auf Empfehlung des Gastgebers und Geranten Peter Schnaibel durfte Bruno Dambach von Anfang an bei diesem spannenden Projekt dabei sein. Peter Schnaibel war mit klaren Vorstellungen zu seiner neuen Küche zu uns gekommen. Es war eine Freude mit einem Profi von seinem Format die Küche planen zu dürfen. Auf das Ergebnis ist sowohl Peter Schnaibel wie auch Bruno Dambach gleichermassen stolz.

Der Blick geht auf über das Büffet auf die Ausgabe für warme und kalte Speisen.



Warme Materialien wie massives Holz und ein Parkettboden vermitteln einen hochwertigen Eindruck. Das Spiel mit dem Licht vermittelt Wohlbefinden und lädt ein zum Verweilen.

Dass man hier auch noch das eigene Bier geniessen kann, darf getrost als weiterer Höhepunkt verbucht werden.



Die Küche ist kompakt angelegt und verfügt über eine traditionelle Anordnung der Arbeitsplätze, sowohl für den Saucier als auch den Entrêmétier.



Der moderne Induktionsherd kann von beiden Seiten her bedient werden.



Auf dem Arbeitsplatz des Entrémétier befindet sich auch eine Universalküchenmaschine.



Vorgelagert, und zur Küche hin ausgerichtet befindet sich der Arbeitsposten für die kalte Küche. Dort befinden sich auch zwei Kühlschränke und einen Combi Dämpfer.



Direkt vom Büffet her zugänglich, sind die Patisserie- und Dessertstation platziert.



Direkt rechts neben dem Zugang vom Büffet befindet sich die Abwascherei mit Abräumtisch und Korbtablar.



Blick hinter das Büffet mit Kühlschubladen und offenem Bierausschank.



Wir bedanken uns bei dem Auftraggeber Lukas J. Riedo für diesen spannenden Auftrag.  
Bei Peter Schnaibel bedanken wir uns für die freundliche Empfehlung von Bruno Dambach als Planer für diese Küche und Büffetanlage.

**Objekt:**

Kücheneinrichtung  
Restaurant Augarten  
Wirtshaus & Brauerei  
Untere Steig 15  
8462 Rheinau  
Ausführung: Winter 2016

**Bauherr:**

UT 99 AG  
Lukas J. Riedo  
Schaubenstrasse 5  
8450 Andelfingen  
052 / 397 11 99

**Referenzpersonen:**

Peter Schnaibel Gastgeber und Gerant des Restaurant Augarten Rheinau 052 / 319 12 67  
Herr Lukas J., Riedo Interessengemeinschaft Augarten 052 / 397 11 99