

«Was hier wächst, kommt auf den Tisch»

14 Jahre lang war der Balzner Ruben Brunhart mehrheitlich in Wien – jetzt ist er in seine Heimat zurückgekehrt und hat die Geschäftsführung des «Zentrum» übernommen. Er ist ein Sternekoch, der keiner sein will und trotzdem frischen Wind in das Dorflokal bringt.

DESIRÉE VOGT

BALZERS. Der 23. Dezember 2014 war für die Balzner ein trauriger Tag. Nicht nur, dass sich Rudolf und Erika «Ricky» Vogt nach über 28 Jahren aus der Gastronomie verabschiedet haben. Gleichzeitig wurden die Türen des Restaurants Zentrum im Herzen von Balzers geschlossen. Doch sehr zum Gefallen der Balzner und weiterer Stammgäste nur für kurze Zeit: Schon am 10. Februar wurden die Türen wieder geöffnet: Allerdings unter neuer Führung. Und mit neuem Ambiente.

Zurück zu den Wurzeln

Der neue Besitzer ist für die Balzner kein Unbekannter: Der 37-jährige Ruben Brunhart ist selbst in der südlichsten Gemeinde des Landes geboren und aufgewachsen. Der vormalige Wirt, Rudolf Vogt, ist der Cousin seines Vaters, Reto Brunhart, Ricky Vogt ist wiederum seine Patentante. Obwohl Ruben Brunhart sich in seiner «neuen Heimat» Wien sehr wohlfühlt und bei den besten Adresse gearbeitet hat, war für ihn schnell klar, nach 14 Jahren wieder nach Hause zurückzukehren. Dorthin, wo seine Wurzeln sind. Und wo sich für ihn eine neue Tür öffnet hat. Es ist nicht nur der Schritt in die erneute Selbstständigkeit, die den Gourmetkoch daran gereizt hat, das «Zentrum» zu übernehmen. Es ist vielmehr die Möglichkeit, Traditionelles mit Neuem und Modernem zu verbinden. Regionale und saisonale frische Produkte auf den Tisch zu bringen. Oder anders gesagt: «Alpenländische Küche

mit Wiener Einschlag anzubieten».

Beachtliche Karriere

Nach der Primar- und Realschule in Balzers hat Ruben Brunhart eine Kochlehre in der Adler Gastronomie AG absolviert und war dann zwei Jahre lang bis 1999 im Hotel Real in Vaduz tätig. Anschliessend zog es ihn nach Ischgl, wo er als Saisonchef Gardemanager im Hotel «Trofana Royal» gearbeitet hat. Dann verschlug es ihn nach Wien, wo er unter anderem im «Pan e Wien» als Küchenchef tätig war und sich dann in «Ruben's Palais» im Palais Wien bis 2006 selbstständig gemacht hat. Fünf Jahre lang war er in dieser Zeit auch Gesellschafter und Geschäftsführer eines Wiener Restaurantbetriebs, bevor es ihn dann wieder für kurze Zeit in die Schweiz zog: Zu Martin Real ins Restaurant «Heuwiese» in der Weite. Nach einer kurzen Station in Kufstein ging Ruben Brunhart schliesslich wieder zurück nach Wien, wo er unter anderem als Küchenchef im «Pulitzer», in «die serviette» und im Gasthaus «Flosz» gearbeitet hat.

Keine Standardkarte ...

Jetzt ist Ruben Brunhart wieder dort angekommen, wo alles begonnen hat: in Balzers. Den Liechtensteiner Dialekt hat er sehr zur Freude alter Bekannter trotz des langen Aufenthalts in Wien nicht verlernt. Ebenso wenig die Leidenschaft für die einheimische, traditionelle Küche. Die sich übrigens auch in den umgebauten Räumlichkeiten widerspiegelt. Holz und



Bild: Daniel Ospelt

Der 37-jährige Ruben Brunhart leitet das Restaurant Zentrum in Balzers seit dem 10. Februar.

rohes Eisen: Eine Mischung zwischen Tradition und Moderne, ohne dass das Lokal von seiner Ursprünglichkeit verloren hat. Ruben Brunhart hat optisch umgesetzt, was kulinarisch geboten wird. «Was hier wächst, kommt auf den Tisch», so das Konzept, das bei den Gästen schon jetzt sehr gut ankommt. Kommt hinzu, dass die nicht vorhandenen «Sterne» nicht darüber hinwegtäuschen können, dass hier ein Sternekoch hinter dem Herd steht. Einer, dem es wichtig ist, dass die regionalen und Liechtensteiner Spezialitäten einbezogen

und auch hier eingekauft werden. Die Karte ist abwechslungsreich und wechselt permanent, mit «Standardkarten» will der leidenschaftliche Koch nicht arbeiten. So ist für jeden Geschmack, Hunger und Geldbeutel etwas dabei. Das ist Ruben Brunhart und seiner fünfköpfigen Crew wichtig.

... und edle Weine

Der Balzner hat aber nicht nur eine Leidenschaft für gutes Essen, sondern auch für gute Weine. Durch seine langjährige Arbeit in Österreich und im Speziellen in Wien hat er einen

guten Draht zu vielen Winzern und importiert die edlen Tropfen. Natürlich bietet er auch Wein aus der Herrschaft und der «Rest-Schweiz» an. Er verkostet sie selbst und kauft ein ausgewähltes Sortiment ein. Diese auserlesenen Schätze können im Zentrum zu vernünftigen Preisen erworben werden.

Es bleibt ein Dorflokal

Das «neue Zentrum» bietet übrigens 55 Personen Platz, weitere 55 Sitzplätze können im Garten zur Verfügung gestellt werden. Neu sind die Öffnungs-

zeiten (siehe Kasten). Für Ruben Brunhart ist das Ziel, «dass die Kunden das Lokal nach einem Besuch zufrieden verlassen – und wiederkommen». Er legt Wert auf seine Stammgäste und «alte Bekannte», die sich nach wie vor in «ihrem Zentrum» wohlfühlen sollen. Ebenso freut er sich natürlich darüber, wenn er mit seiner Küche überzeugt und neue Kunden anlocken kann. Wichtig ist: Das «Zentrum» ist ein Dorflokal – und soll auch eines bleiben. Aufbauend auf der Pflanze, die Rudolf und Erika Vogt gesät haben, soll der «Gastgarten» weiter gehegt und gepflegt werden. Neue Samen werden zwar gesät. Die Wurzeln aber bleiben dieselben. So wie jene von Ruben Brunhart.

Restaurant Zentrum Öffnungszeiten neu

Das Restaurant Zentrum hat neu folgende Öffnungszeiten:

Montag: geschlossen
Dienstag–Freitag: 11 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr
Samstag: 17.30 bis 00.00 Uhr
Sonntag: 11 bis 15 Uhr

Kontakt Daten:
Restaurant Zentrum
Gnetsch 34
9496 Balzers
Tel.: +423 384 18 18
Mail: anguata@zentrum.li

Weitere Infos unter www.zentrum.li

Auszeit- Wochenende

SCHAAN. Am Samstag, 21. März, 9.30 Uhr, bis Sonntag, 22. März, 13 Uhr, findet ein Auszeit-Wochenende zum Thema «noch einmal den Anfang wagen» im Kloster St. Elisabeth, Haus Maria De Mattias, statt. Sr. Ruth Moll, ASC, und Sr. Mathild Frick, ASC, führen durch das Wochenende. Schritte sind nötig, um den Kinderschuhen des Christentums zu entsteigen. Der Weg: Zurück zum Ursprung, und aus ihm heraus neu beginnen! Die Schwestern laden ein, mit ihnen noch einmal den Anfang zu wagen – heute. Elemente: Biblische Impulse, Besinnung/Stille, kreative Vertiefungs-Möglichkeiten, Gottesdienst. Anmeldung unter Tel. 239 64 57 oder brotundrosen@kloster.li (eing.)

Energie optimal nutzen

Die Wohnbaugenossenschaft Liechtenstein hat einen weiteren Meilenstein zur Realisierung der geplanten Wohnbausiedlung am Birkenweg in Vaduz erreicht.

VADUZ. Mit den Liechtensteinischen Kraftwerken (LKW) wurde ein partnerschaftlicher Wärmeliefervertrag aus dem Wärmeverbund des Pumpspeicherkraftwerks Samina vereinbart.

Kern des Vertrages ist die Auslagerung der Erstellung, des Betriebs und des Unterhalts der Wärmeerzeugung für Heizung und Warmwasser seitens der Wohnbaugenossenschaft Liechtenstein an die LKW als Contractor (Betreiber). Die LKW garantieren in einem Wärmeliefervertrag den Bewohnern der Wohnbausiedlung Birkenweg die Lieferung von Heizwärme und

Warmwasser aus der Abwärme des Pumpspeicherkraftwerks Samina zu einem Fixpreis. Die LKW können so die anfallende Abwärme und Restenergie des neu erstellten Pumpspeicherkraftwerks Samina, welches das grösste Wasserkraftwerk in Liechtenstein darstellt, optimal nutzen.

«Bauen für Generationen»

«Die langfristige Ausrichtung der LKW sowie die langfristig orientierte Wohnbaugenossenschaft Liechtenstein, als Abnehmer, ergänzen sich in idealer Weise. Zudem werden die Zielsetzungen der Energiestrategie 2020 des Landes optimal er-

gänzt», so Armand Jehle, Mitglied der Geschäftsleitung der LKW. «Das langfristige Vorhandensein der Primärenergiequelle Wasser und nicht zuletzt die ideologische Ausdruckskraft dieser Energiepolitik verkörpern Solidität und Langlebigkeit. Die wirtschaftlichen und umweltrelevanten Aspekte dieser Kooperation verdeutlichen zudem genossenschaftliches Bauen für Generationen», führt Harald Beck, Präsident der Wohnbaugenossenschaft Liechtenstein, weiter aus. Der Spatenstich der Abbrucharbeiten und damit der Baubeginn der ersten 22 gemeinnützigen Wohneinheiten in

Liechtenstein erfolgt Mitte April 2015. Das Projekt wird sodann offiziell den Mitgliedern und allen Interessenten vorgestellt. Interessierte können sich auf der Homepage der Wohnbaugenossenschaft Liechtenstein informieren und auch anmelden (www.wohnbau.li). Die Wohnbaugenossenschaft berechnet eine Kostenmiete, wodurch ihre Mietzinse deutlich günstiger zu stehen kommen. Somit spielt sie in allen drei Bereichen der nachhaltigen Ortsentwicklung, nämlich Wirtschaftlichkeit, Gesellschaft und Umwelt, eine bedeutende Rolle für das Liechtenstein von morgen. (eing.)

EB STEIN EGERTA

Das Lebensende (mit-)gestalten

Autonomie, Selbstbestimmung sowie Lebensqualität sind zentrale Aspekte einer neuen Mitgestaltung des Lebensendes. Die Teilnehmenden setzen sich mit Fragen des Lebensendes auseinander und lernen Möglichkeiten vorausschauender Planung kennen. Im Tages-Workshop werden folgende Themen behandelt: die alternde Gesellschaft, die Bedeutung von Lebensqualität, Würde und Autonomie, ethische und rechtliche Aspekte; vorausschauende Planungen und Fallbeispiele. Angesprochen sind Interessierte, Betroffene und Angehörige (keine Vorbildung notwendig). Geleitet wird das Seminar von Michael Rogner, Pflegewissenschaftler (Schwerpunkte Palliative Care, Demenz und Organisationsethik), und Deborah Allen, dipl. Pflegefachfrau und Erwachsenenbildnerin. Der Kurs 209 findet am Samstag, 14. März, von 9 bis 17 Uhr im Seminarzentrum Stein Egerta in Schaan statt.

Anmeldung/Auskunft:
Erwachsenenbildung Stein Egerta,
Schaan, Tel. +423 232 48 22,
E-Mail: info@steinegerta.li

Karriereseiten

2 x wöchentlich
Stelleninserate
für Ihr Weiterkommen.



Haustüren



Besuchen Sie unsere Ausstellung.
+423 236 10 00
www.glasbau.li



Bild: pd

Der Spatenstich für die Wohnbausiedlung am Birkenweg in Vaduz erfolgt Mitte April 2015.