

PIONIERE FÜR
NACHHALTIGKEIT

«Erst nach einigen Jahren wurde Bio zu einem Thema»

1978 übernahmen Sabine Bertin und ihr Ehemann zusammen mit drei weiteren Partnern das Gasthaus Rössli in Mogelsberg. Ihrer Überzeugung gemäss begannen sie, den Betrieb nach Biostandard zu führen. Am Anfang wurde das Konzept belächelt und als «alternativ» abgetan, doch heute entscheidet sich die Kundschaft bewusst für das Biohotel. Text: Sabine Camedda / Bilder: Katja Nideröst

Ein sorgfältiger Umgang miteinander, mit der Natur und mit den Ressourcen ist und war für Sabine Bertin schon immer wichtig. Dies, verbunden mit dem Aufbrechen von starren Regeln, gehört für sie zur 68er-Bewegung, von der sie Teil war. Zusammen mit ihrem verstorbenen Mann und drei weiteren Personen übernahm Sabine Bertin das Gasthaus Rössli in Mogelsberg. «Wir haben einen Verein gegründet, um die Liegenschaft zu kaufen, und eine Genossenschaft, um den

Betrieb zu führen», erklärt sie. Mitglied im Verein konnte nur sein, wer auch der Genossenschaft angehörte. Und das war nur für Personen möglich, die im Betrieb mitarbeiteten.

Für Gäste und für sich selber

Nicht nur das Genossenschaftsmodell – damals konnte man die Genossenschaftsbeizen in der Schweiz, wie das «Rössli» eine war, an einer Hand abzählen – war neu für

ein Toggenburger Dorf wie Mogelsberg. «Für uns war von Anfang an klar, dass wir nach Möglichkeit Bioprodukte anbieten. Denn wir wollten uns selber so ernähren», sagt Sabine Bertin. Also suchten sie nach Bioproduzenten in der Nähe. Deklariert haben sie das «Bio» aber nicht. Die Ökologie und die Nachhaltigkeit gingen schnell über die Küche hinaus. In der Gaststube stehen noch immer Tische aus einheimischem Nussbaumholz, geölt und nicht

Auf Tischen aus einheimischem Nussbaumholz wird im «Rössli» Mogelsberg täglich mehrmals stilvoll aufgedeckt.

lackiert. Für die Gäste werden sie mit Sets und Servietten aus reinem Leinen gedeckt. «Wir haben das ganze Haus baubiologisch renoviert», erzählt Sabine Bertin. Und das Ende der 1980er-Jahre, in einer Zeit also, in der sich die Baufachleute noch nicht damit befasst hatten. «Wir durften auf Handwerker aus der Region zählen, die sich auf unsere Wünsche einliessen», sagt die Wirtin weiter. Zum Streichen wurden Naturfarben verwendet, die elektrischen Kabel sind abgeschirmt, und die Hotelgäste schlafen in «Hüsler Nestern», die aus hochwertigen und naturbelassenen Materialien gefertigt sind. Für die Wäsche und das Putzen werden ausschliesslich Bioreinigungsmittel eingesetzt.

PIONIERE FÜR NACHHALTIGKEIT

Das Toggenburg hat sich vor bald fünfzehn Jahren ein Ziel gesetzt: Bis 2034 will es energieautark sein. Um dieses Ziel zu erreichen, sind alle gefordert. Einige Toggenburgerinnen und Toggenburger setzen sich mit viel Herzblut dafür ein und tätigen grosse Investitionen. In dieser Serie in Zusammenarbeit mit energietal toggenburg werden Personen mit einem besonderen Pioniergeist und ausserordentlichen Projekten vorgestellt.

Weg konsequent gegangen

«Wir sind diesen Bioweg konsequent gegangen, ohne ihn zu hinterfragen. Obschon einiges in der Anschaffung teurer war», sagt Sabine Bertin. Das Konzept stiess nicht immer und überall auf Begeisterung. Das «Rössli» war als Treffpunkt der «Alternativen» abgestempelt, einige Dorfbewohner haben es eine Zeit lang vermieden, dort einzukehren. Der Wind hat längst wieder gedreht. Heute suchen die Gäste bewusst das Ökologische, Biologische, Nachhaltige. Die Bioprodukte beziehen Sabine Bertin und ihr Team von mehreren Betrieben in der Region, mit denen sie langjährige Geschäftsbeziehungen pflegen. «Wir haben uns bewusst für Qualität statt Quantität

entschieden, und unser Konzept hat funktioniert», zieht Sabine Bertin eine positive Bilanz. Die Bioregeln werden wo immer möglich verfolgt, aber nicht um jeden Preis. Kinder bekommen eine Ovomaltine, und beim Mineralwasser gibt Sabine Bertin einer Ostschweizer Quelle den Vorrang. Biolabel hin oder her. Von der Fünfergruppe, die 1978 das «Rössli» übernommen hat, ist nur noch die Wirtin im Betrieb aktiv. Sie beschäftigt sich mit der Nachfolgelösung und sagt: «Ich bin überzeugt, dass ich eine geeignete Person finde, wenn die Zeit reif ist.» Einen Zukunftswunsch hat sie: Dass ihre Idee erhalten und das «Rössli» Mogelsberg ein nachhaltiges Haus bleibt.



Sabine Bertin prägt die Weiterentwicklung des über die Region hinaus bekannten Biogasthauses seit Jahrzehnten.