

Kontinuität auf hohem Niveau

Das Restaurant Schneggen in Buchs SG hat Markus Marxer schon gemeinsam mit dem Vater geführt. Seit 1987 leitet er das Restaurant Schneggen in Buchs gemeinsam mit seiner Frau – und mit einem seiner Söhne arbeitet die Familie kontinuierlich auf hohem Niveau.

Eine steile Strasse führt hinauf zum Restaurant Schneggen oberhalb von Buchs. Vom idyllisch gelegenen Betrieb geniesst man eine traumhafte Aussicht auf Fürstentum Liechtenstein, Rheintal, Buchs und umliegende Berge. Ein Ort zum Verweilen und Geniessen. Das Restaurant Schneggen ist ein familiärer Betrieb mit Tradition, der in der dritten Generation von Familie Marxer geführt wird. Mit seiner Lage in der Nähe des Dreiländerecks und in der Nähe zum Fürstentum Liechtenstein sei der «Schneggen» ein idealer Treffpunkt für die unterschiedlichsten Gäste, sagt Patron und Küchenchef Markus Marxer. Bekannt ist das Restaurant Schneggen schon seit Jahren für seine Grillspezialitäten, die seit dem vergangenen Jahr wieder im eigenen Grillroom zelebriert werden. «Ich war schon immer ein Fleisch-Freak», lacht Küchenchef Marxer. Ganze Tiere zerlegen, selber ausbeinen und das Fleisch richtig abhängen lassen, das macht Marxer mit Leidenschaft. Er verwendet nur Fleisch von höchster Qualität, die er dank guter Beziehungen direkt von einheimischen Bauern und Metzgern bezieht. Immer habe man im Schneggen auf dem Wissen der Vorgänger aufgebaut und Neues kreiert. Aber auch sich auf die Wurzeln besinnen und auf Bewährtes zurückgreifen gehört zum Familienbetrieb.

Gilde und Stammtische wichtig

Markus Marxer ist als Kind praktisch im Restaurant Schneggen aufgewachsen. Der Vater war Patron und passionierter Grilleur und hat diese Leidenschaft auch seinem Sohn vererbt. In die Gefühlswelt des Kochens habe ihn allerdings sein Lehrmeister und Küchenchef im Hotel Euler in Basel ein-

geführt, erzählt Marxer. Der Vater habe nur grilliert und immer einen Küchenchef beschäftigt. Als dieser Küchenchef dann ging, habe ihn der Vater in den Betrieb geholt. Der Patron alter Schule und der junge, leidenschaftliche Koch waren ein Team, das funktionierte. «Vor 31 Jahren übernahm ich dann sukzessive, und 1990 habe ich den Betrieb ganz übernommen», erzählt der 54-jährige Marxer. Mittlerweile schaue der 93-jährige Vater nur noch selten rein, dafür arbeitet jetzt sein Sohn Dario im Betrieb mit – und hat schon viel frischen Wind in den Schneggen gebracht.

Keine Passantenlage

Betriebe, die am Rande der Zentren liegen, brauchen besondere Qualitäten. Eine davon sind die wöchentlichen Stammtische, die für das Restaurant, das nicht auf Laufkundschaft zählen kann, sehr wichtig sind. «Bei uns schaut keiner per Zufall rein», sagt Marxer, «wir leben vielmehr von der Mund-zu-Mund-Propaganda unserer treuen Stammkunden». Aber Qualität spricht sich herum. Wegen dieser Qualität und der Kreativität in der Küche ist Marxer Mitglied bei der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen – und das seit mittlerweile 33 Jahren. Die Gilde-Mitgliedschaft sei ein guter Werbeträger und für jeden einzelnen eine Anlaufsstelle und Ort der Kollegialität. «Eigentlich bedeutet mir die Gilde-Mitgliedschaft mehr als ein Gault-Millau-Eintrag», sagt Marxer. Letztlich zähle der persönliche Kontakt zum Gast und dass dieser zufrieden sei.

Das Glück der Partnerschaft

Acht Mitarbeitende bewirten im Schneggen auf 65 Aussen- und 65 In-



Bald drei Generationen Gilde: Markus Marxer mit seinem Sohn Dario.

nenplätzen die Gäste. Daneben betreibt Marxer einen Cateringservice und einen Gourmetshop. Der Schneggen sei für ihn Hobby, Leidenschaft und Lebensunterhalt. Und doch wolle auch er langsam die Nachfolge regeln. Die Ideen, was er danach machen könnte, gehen von Kochkursen (die er übrigens schon heute macht) zu Kochen mit Kindern, Catering von A bis Z

und Störkoch. Ob sein Sohn Dario auch bereit ist, so viel Zeit wie die Eltern in den Betrieb zu investieren, wird sich weisen. Vater und Sohn wissen jedenfalls: Ohne eine gute Partnerin geht es nicht. «Das ist das Glück», drückt es der Vater aus, «wenn man auf eine Partnerschaft zählen kann, die funktioniert.»