

«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 Restaurant Zentrum im Herzen von Balzers geschlossen. Doch sehr zum Gefallen der Balzner und weiterer Stammgäste nur für kurze Zeit: Schon am 10. Februar wurde 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 nachhause zurückzukehren. Dort wo seine Wurzeln sind. Und wo sich für ihn eine neue Türe geöffnet 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: «Alpenländisch 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 Gardemanger 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 selbständig 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 Bad Häring und 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 Restschweiz 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 Öffnungszeiten (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» wohl fühlen 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 «Gastrogarten» 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

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

Weitere Infos unter
www.zentrum.li