



LIFE &amp; STYLE

## Funkes Vision: Gäste, Produzenten, Köche

Die «Fernsicht» in Heiden wird unter Tobias Funke immer mehr zum kulinarischen Hotspot der Region.

27. August 2018



Text: David Schnapp Fotos: Joseph Khakshouri

**TOBIAS FUNKE HAT SEIN GLÜCK GEFUNDEN**, es liegt auf 802 Meter über Meer mit eindrücklicher Aussicht auf den Bodensee. Der Zürcher Koch ist seit 2015 Geschäftsführer im Gasthaus «Zur Fernsicht» und verantwortlich für das Gourmetrestaurant «Incantare» (16 Punkte). Die «Fernsicht» ist aber noch mehr: Zum Betrieb, den das Unternehmerpaar Fredi und Sabine Grossauer aus einer alten Villa geschaffen hat, gehören auch noch ein gutbürgerliches Restaurant mit «Swiss Alpine Food», eine Bar mit Zigarrenlounge, ein Café im Dorf oder im Winter ein Fondue-Chalet.



Farbenfroh: Entremetier Laurent Kugel mit Gemüse von «Fernsicht»-Bauer Thurnheer.

**BÜHNE FÜR PRODUZENTEN.** Die Aktivitäten des umtriebigen Herrn Funke strahlen mittlerweile in die ganze Region aus, wo immer mehr Bauern, Produzenten und Lieferanten zum Mikrokosmos des Gasthauses gehören. Am «Fernsicht»-Markt, der vergangenen Sonntag zum zweiten Mal abgehalten wurde, wird das sichtbar: Viele Hersteller werden für ein grösseres Publikum zugänglich und finden neue Abnehmer. «Wenn ich einem Produzenten neue Kunden vermitteln kann, ist das auch gut für mich», sagt Tobias Funke. Sein Entremetier Laurent Kugel etwa präsentiert das Gemüse von Bauer Thurnheer, mit dem er täglich arbeitet. Die «Fernsicht» als buntes kulinarisches Zentrum der Region.



Kult-Grill: John Daly bäckt Apfelwähe und Vollkornbrot im Big Green Egg.

**WÄHE AUS DEM GRILL.** An einer Ecke des «Fernsicht»-Markts steht John Daly: Der umtriebige Importeur des Kult-Grills Big Green Egg ist ständig im Gespräch mit potenziellen Kunden, denen er zur Abwechslung zeigt, dass man im vielseitigen «grünen Ei» auch Apfelwähe oder Vollkornbrot backen kann. Eine Entdeckung ganz anderer Art ist der Sankt Galler Stefan Bischof, der in seiner «Pâtisserie G'nuss» einen innovativen Wege beschreitet: Weniger Rahm, Butter, Zucker, stattdessen mehr Frucht und besser bekömmliche Zuckerarten wie Kokosblüten oder Inulin. Ein Weg, den seit längerem auch «Incantare»-Chef-Pâtissier Kay Baumgardt geht, dessen Desserts mit viel Gemüse und kaum weissem Zucker gemacht werden.



Wenig Zucker, viel Geschmack: Cheesecake mit Beeren von Stefan Bischof.

**MEHR ALS EIN RESTAURANT.** Funkes «Fernsicht» zeigt, wohin sich viele innovative Betriebe mit jungen Chefs entwickeln: Köche, Produzenten und Gäste tauschen sich auf Augenhöhe aus, Geheimnisse gibt es kaum noch. «Es geht immer mehr in die Richtung, die ich mir vorstelle. Wir wollen Teil des Dorfes und der Region sein, es soll ein Geben und Nehmen sein», sagt Tobias Funke. Dass die Gäste wissen, woher die Produkte kommen, und was damit gemacht werde, sei gute Werbung für das Restaurant: «Die Gäste kommen erst recht zu uns, um sich verwöhnen zu lassen, wenn wir uns offen und zugänglich präsentieren.»  
>> [www.fernsicht-heiden.ch](http://www.fernsicht-heiden.ch)

**Stichworte:** Bodensee, Fernsicht Heiden, Tobias Funke

Teilen Sie diesen Artikel

