

Familie übernimmt den «Hecht»

Am 31. August eröffnet das Restaurant in Widnau unter der neuen Führung von Ahmet Kinap. Wie seine Vorgänger bleibt er der Schweizer Küche treu und serviert in der Gaststube schon bald Cordon bleu und Co.

Julia Benz

Im Restaurant Hecht in Widnau herrscht an diesem Montagmorgen reger Betrieb. Schon in wenigen Wochen wird hier die Neueröffnung des Restaurants gefeiert. Ahmet Kinap, der neue Pächter, spricht gerade mit einem Handwerker, der in der Küche zugange ist, während die beiden Kinder im Restaurant umherwuseln. Seine Frau Christine probiert sich an der Dekoration aus Trockenblumen für die Tische.

Von Waldkirch nach Widnau

«Ich kam über den Widnauer Fotografen Fredy Roth zum Restaurant Hecht in Widnau. Er hatte gewusst, dass ich auf der Suche nach einem geeigneten Restaurant war», sagt Ahmet Kinap. Roth und seine Frau seien gute Freunde seiner Schwiegereltern, daher kenne er die beiden seit vielen Jahren. Für den gelernten Hotelfachmann war es schon lange ein grosser Wunsch gewesen, ein eigenes Restaurant zu führen. Erfahrung im Gewerbe hat Kinap. Seit 2014 arbeitet er im Restaurant Erlenholz in Wittenbach. Mit seiner Familie wohnt er in der St. Galler Gemeinde Waldkirch.

Neuer Pächter neues Glück

Im Jahr 2020 musste die langjährige Restaurantführerin des «Hechts», Sarah Oesch, aufgrund der Coronapandemie das Restaurant schliessen. Fast zwei Jahre lang stand der «Hecht» leer, dann versuchte 2022 Kerstin Schablewski ihr Glück. Jetzt will Ahmet Kinap die Gäste in den «Hecht» zurückbringen.

Kein Kebab, aber Cordon bleu

Wie seine Vorgänger will Ahmet Kinap im «Hecht» Schweizer Küche servieren. Auf die Frage, warum er gerade diese bevorzugt, stellt der 36-Jährige mit einem Lachen eine ironische Gegenfrage: «Warum nicht Kebab als Türke?»

Er habe die Schweizer Küche selbst sehr gern und schätze sie auch zu Hause. Auf der neuen Menükarte stehen Klassiker wie Cordon bleu mit hausgemachten Pommes frites, Wurst- und Siedfleischsalat, sowie Tatar. «Mein Lieblingsgericht ist ein saftiges Pferdefilet mit Pommes und einer Gemüsegarneur», sagt Kinap. Auch das soll angeboten werden, dazu selbst gemachte Kräuterbutter oder eine Pfeffersauce. «Die Kinder essen natürlich am liebsten Chicken-Nuggets», sagt er und lacht.

Je nach Rückmeldungen der Gäste solle die Karte erweitert werden. «Wenn nach einiger Zeit der Wunsch nach orientalischer Küche laut wird, dann mache ich auch das sehr gerne, vielleicht in Form eines Überraschungsmenus an einem Freitagabend», sagt Ahmet Ki-



Sinan, Ahmet, Elias und Christina Kinap (von links) freuen sich auf die Eröffnung am 31. August.

Bild: Julia Benz

nap. Ideen habe er viele, vorerst seien es aber auch nur solche.

Auch ein Jassabend ist geplant, sagt Christine Kinap. «Wir lassen jetzt aber erst einmal alles auf uns zukommen und warten zuerst die Rückmel-

«Die Leute freuen sich, dass der «Hecht» wieder aufmacht.»

Ahmet Kinap
Pächter des «Hechts»

dungen ab», fügt sie hinzu. «Was braucht es in Widnau noch, was wollen die Leute? Wir sind offen und flexibel.» Am Anfang sei es etwas schwierig gewesen, Personal zu finden, sagt Ahmet Kinap. Nun hat er einen gelernten Koch und einen Hilfskoch für die kalten Speisen eingestellt, sowie eine Servicekraft, mit der er gemeinsam die Gäste bedienen will.

Zeit, um die Abläufe zu studieren

«Es wird ein bisschen Zeit brauchen, einen gemeinsamen Rhythmus zu finden, die Menükarte und die Abläufe müssen studiert werden», sagt Kinap weiter. Er wolle am Anfang etwas kleiner starten und dann schauen, wie es laufe. «Wir werden sehen, ob wir noch mal jemanden für den Service oder für die Küche benötigen.» Noch gibt es genug Arbeit. Die Bilder an den Wänden werden ersetzt, der Teppich gereinigt. Auch neue Pflanzen erhält der

«Hecht», und die Technik in der Küche wird aufbereitet.

Für die Dekoration ist Christine Kinap zuständig. Sie möchte die Innengestaltung des Restaurants schlicht und modern halten. «Es ist uns

«Wir lassen jetzt erst einmal alles auf uns zukommen.»

Christine Kinap
Frau des Pächters

wichtig, vieles selbst zu machen.»

Vorfreude auf die neuen Gäste

Der «Hecht» soll 120 Gästen Platz bieten, 70 – 80 im Restaurant, sowie 35 – 40 im Sali, wo auch die Stammtischrunde zusammenkommt. «Ich habe gehört, in Widnau sind die Menschen sehr offen. Von Fredy Roth habe er aber jetzt schon viel Positives mitbekommen. «Die Leute freuen sich, dass der «Hecht» wieder aufmacht», sagt Kinap. Um die Neueröffnung zu feiern, gibt es am 31. August ab 9 Uhr einen Apéro.

Mit der Neueröffnung möchte Ahmet Kinap auch einen Ort schaffen, an dem sich die Gäste wohlfühlen. «Hier soll man sich treffen, zusammen etwas gutes Essen und eine unkomplizierte Zeit mit Freunden verbringen. «Im Sali können zudem Vereins- und Geburtstagsfeiern oder auch Hochzeiten veranstaltet werden», sagt Kinap.