

St. Gallen

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

In St. Gallen ist man, mit gutem Recht, stolz auf seine «Bchodwüschtt». Dass sich die St. Gallerinnen und St. Galler aber – zumindest kulinarisch – auf ihre Würste reduzieren und auf Anfrage erst nach längerem Insistieren auch noch die Biber und das Brot erwähnen, zeugt von etwas gar viel Bescheidenheit. Kaum eine Region hat nämlich eine derart lange und spannende kulinarische Geschichte zu bieten wie St. Gallen. Brot, Biber und Bratwürste sind bloss ein kleines Amuse Bouche aus dem Ostschweizer Schlaraffenland.

Culinarium

Wer Wert auf Regionales legt, orientiert sich in der Ostschweiz an der gelben Krone. Hinter dem Trägerverein «Culinarium» stehen rund 40 Gastronomen und 300 Produzenten, welche sich für die kulinarische Tradition der Region einsetzen und mehr als 1'000 Ostschweizer Produkte und Spezialitäten herstellen. Das Gütesiegel garantiert unter anderem, dass mindestens 75 Prozent der verwendeten Zutaten aus der Umgebung stammen.
www.culinarium.ch



Wirtschaft «Zur alten Post»

Wenn die klirrende Kälte sämtliches Schreibmaterial und – noch schlimmer – die Kamera lahmlegt und die Laune demzufolge auf dem Tiefpunkt ist, dann brauchts was Warmes in den Magen. Am besten in einer der behaglichen Erststock-Beizen, welche so typisch sind für St. Gallen. Da sich das Innere dieser Lokale nicht einfach so von der Strasse aus begutachten lässt, wählt man nach Architektur und landet vielleicht im wunderschönen Haus «Zur alten Post» gleich beim Kloster. Erbaut wurde dieses vor 460 Jahren ursprünglich als Pfarrhaus, seit 1835 wird drinnen gewirtet statt gebetet. Dies blieb auch Promis nicht verborgen. Von der Wand lächeln Alt-Bundesrat Villiger in Begleitung von Richard von Weizsäcker – beide damals offenbar noch im Amt –, eingerahmt von Fasnachtsdeko, Letzteres wohl saisonal bedingt. Heute hat aber nicht mal die Cervelat-Prominenz den Weg ins heimelige Stübli im ersten Stock geschafft, dafür lockt auf der erfreulich übersichtlichen Karte eine Olma-Bratwurst mit Rösti. Zwar hätte Grossmutter Hackbraten mit Kartoffelstock die Seele mindestens so gut getröstet, aber schliesslich is(s)t man in St. Gallen. Passend zum Interieur – robuste Holztische mit gehäkelt (oder gewoben?) Tischsets – werden Bratwurst (natürlich ohne Senf!) und Rösti, beide wunderbar knusprig gebraten, direkt im Pfännli serviert. Und erfüllen die nicht grad bescheidenen Erwartungen an die Lokalspezialität komplett. Die Füsse sind aufgetaut, das Herz lacht wieder, bloss die Kamera, die befindet sich immer noch im Winterschlaf. Aber nach einem guten Essen ist Solches nur noch halb so tragisch.

(Kleine Nebenbemerkung für die Küche: Betrachten Sie es als Kompliment, dass ich beim Hinausgehen angesichts der engen Treppe, die in den ersten Stock führt, «Stairway to heaven» sumtete.)

Wirtschaft Zur alten Post, Gallusstrasse 4, www.apost.ch

Das Dorf in der Stadt

Kündigs Chäslauben mitten in der Altstadt entspricht dem, was man unter einem «richtigen Chäslädeli» versteht. Eine feine Käseauswahl, persönliche und kompetente Beratung. Im Falle von Kündigs gibts überdies noch ein bisschen Tante-Emma-Sortiment: Antipasti, Konfitüre, Honig, Dörrfrüchte, Wein. Und wer Lust auf Fondue hat, geniesst während der Wintermonate Kündigs Fondueemischung im Freien, vis-à-vis vor dem Hotel Dom, eingewickelt in kuschelige Decken. Aber zurück in den Laden: Hier gehen nicht nur Erwachsene mit Freude ein und aus, auch für die Kleinen gehört ein Besuch bei Kündigs zu den Shopping-Highlights. Logisch, wenn Frau Huber persönlich hinter dem Ladentisch hervorkommt um dem Kleinkind, das sich das Weichkäse-Probiererli zwischen die Finger geschmiert hat, die Hände zu waschen. Und ebenso logisch, dass ihr dafür eine Zeichnung versprochen wird. Bei dieser rührenden Szene fühlt man sich plötzlich auf dem Land, wo für alles etwas mehr Zeit bleibt. Schön!

Webergasse 19, www.bonfromage.ch



Confiserie Roggwiller

Bei Roggwillers legt man Wert auf Stil: Die Verkäuferinnen tragen ein Foulard, die Verpackungen ein Schleifchen, beleuchtet wird das Szenario von einem wunderschönen Kronleuchter. Auf die Frage nach einem typischen Mitbringsel aus St. Gallen kommen die Frauen ins Schwärmen: St. Galler Spitzen, St. Galler Biber, St. Galler Klostersiegel, St. Galler Truffes, St. Galler Grüessli, Vadian Taler. Da setzt man sich am besten erst einmal nebenan ins Wiener Café und hofft, dass das Koffein für Entscheidungsfreude sorgt.

Multergasse 17, www.roggwiller.ch



Die besten Würste der Stadt

Wie zaubert man der St. Galler Bevölkerung leuchtende Augen ins Gesicht? Man fragt Passantinnen und Passanten nach den besten Bratwürsten der Stadt. Und wird in den allerallermeisten Fällen an die St.-Jakob-Strasse zu Schmid's geschickt. Dort drinnen gehts um die Mittagszeit zu und her wie in einem Bienenhaus. Mittagsmenüs, Charcuteriewaren, Blätzli, Schulterbraten und natürlich Bratwürste diverser Art, gebraten oder ungebraten, gehen in Massen über den Ladentisch. Das lange Anstehen bietet Gelegenheit zu einem Schwatz und so erfährt man vom Vordermann mit blutjunger Begleitung, dass sie mit dem schicken Auto extra aus Zürich «zum Schmid» gefahren sind, weil in ganz Zürich keine solchen Würste zu haben seien. Nöd wahr. Falls Sie keine Lust auf ein solches Fährli haben oder Ihnen der passende Untersatz fehlt: Schmid's haben auch einen Online-Shop!

St.-Jakob-Strasse 48, Zürcher Strasse 36, beide in 9000 St. Gallen, Toggenburger Strasse 55, 9500 Wil, www.metzgereischmid.ch



Chocolaterie am Klosterplatz

Nach Bratwürsten, St. Galler Brot und Bibern kommen St. Galler Gourmets irgendwann auch auf die Chocolaterie am Klosterplatz zu sprechen. Das markante Riegelhaus mit den beiden Erkern gibt schon mal optisch und natürlich historisch was her, drinnen kommen anspruchsvolle Chocoholics voll auf ihre Kosten. Zwar sind die Produkte der Firma Maestrani, dem ursprünglichen Gründer der Chocolaterie, sehr präsent, doch seit das Ganze eine eigenständige Gesellschaft ist, findet sich auch Spitzschokolade von Reichmuth von Reding, Gobina aus Turin oder Valrhona aus Frankreich. Geistreiches fehlt so nahe beim Kloster auch nicht, beispielsweise Schweizer Whisky von Käfers Schloss oder Gebranntes nach Klosterart. Und für eingefrorene Journalistinnen im Dienst gibts im hauseigenen Café eine promillefreie, heisse Schokolade. Gallusstrasse 20, www.chocolateriesg.ch



Die Einkaufsstüte

1) Olma Bratwurst, Fr. 3.60, 2) Kinderfestbratwurst, Fr. 5.10, beide Würste aus der Metzgerei Schmid, St.-Jakob-Strasse 48, www.metzgereischmid.ch, 3) Pfundsteine, 6 Stück, Fr. 15.80, Confiserie Pfund, Marktplatz 10, www.confiserie-pfund.com, 4) Buchenblattlikör in der Tradition des Klosters St. Gallen, 10 cl, Fr. 23.50, Chocolaterie am Klosterplatz, Gallusstrasse 20, www.chocolateriesg.ch, 5) Kaffee superbo, 250 g, Fr. 7.-, Baumgartner & Co AG, Multergasse 6, www.baumgartnerkaffee.ch, 6) St. Galler Klostersiegel, 4 Stück, Fr. 15.-, Confiserie Roggwiler, Multergasse 17, www.roggwiler.ch, 7) Original St. Galler Biber, Fr. 13.20, 8) St. Galler Brot, 250 g, Fr. 2.-, Biber und Brot aus der Bäckerei Gschwend, Goliathgasse 7, www.cafe-gschwend.ch, 9) Klosterkäse, Fr. 2.70/100 g, Kündig Chäslaube, Webergasse 19, www.bonfromage.ch,

Besten Genuss beginnt bei der Auswahl der Zutaten...



Probieren Sie jetzt auch die Knorr Suprême Saucen: Rosa Pfeffer, Steinpilz oder Wildrahm mit Preiselbeeren.

Glückauf, Kumpel, und Prost!

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)



Glück kann man ja immer brauchen, auch wenn man kein Kumpel ist. Aber was hat denn Bergbau mit Rebbau zu tun? Im Fall des Weinguts Gonzen in Sargans recht viel. Noch bis vor nicht allzu langer Zeit wurde im Gonzen Eisenerz abgebaut. Dabei ist ein Labyrinth von Stollen und Galerien von fast neunzig Kilometer Länge entstanden. 1966 wurde der Abbau von Eisenerz aus wirtschaftlichen Gründen zwar eingestellt, doch seit 1983 ist ein Teil des Bergwerks dank dem Verein Pro Gonzenbergwerk für die Öffentlichkeit zugänglich (Nähere Informationen: www.bergwerk-gonzen.ch).

Die immer noch existierende Eisenbergwerk Gonzen AG ist aber nicht nur unter Tag erfolgreich tätig. Bereits 1919 erwarb sie im Zusammenhang mit der Erzförderung erste, kleinere Rebparzellen, und 1948 konnte sie die Rebfläche durch weitere Käufe auf 1,8 Hektaren ausdehnen. Dies machte denn auch noch im selben Jahr den Bau eines Weintorkels für die Verarbeitung der Trauben nötig. In den letzten zehn Jahren ist die Rebfläche nochmals angewachsen und hat inzwischen die stattliche Grösse von 4,3 Hektaren erreicht.

Zuständig für den Betrieb des Weinguts Gonzen sind seit 1994 Stefan Hörner und dessen Frau Anita. Sie haben aus dem Weingut eines der führenden Weingüter des Kantons St. Gallen gemacht. Ihre Weine brauchen aber auch nicht jene der nahen Bündner Herrschaft zu fürchten. Bemerkenswert sind vor allem die verschiedenen Pinots Noirs und der Pinot Gris. Aber auch mit «moderneren Weinen für die Jungen» haben die Hörners keinerlei Mühe. Der Sauvignon Blanc und die Cuvée Barbara – eine Hommage an die Schutzpatronin der Bergleute – machen ganz einfach Spass.

Ausgesuchte Weine des Weinguts Gonzen

1 Sargans Sauvignon Blanc Tradition 2011

St. Gallen AOC
Helles Gelb; Aromen von Agrumen, Grapefruit mit Noten von Brennesseln und Rhabarber; mittelgewichtig, markante Säure, langer, dezent bitterer Abgang; frischer, säurebetonter Wein, passt zu Spargeln, Süswasserfisch, Sauerkraut (12,9% Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 19.50

2 Sargans Pinot Gris Tradition 2011

St. Gallen AOC
Helles Gelb; Aromen von frischen Äpfeln, Birnen, Zitrus mit Noten von weissen Blüten; mittelgewichtig, saftige Säure, schöne Bitterkeit im Abgang; trockener, stattlicher Wein, passt zu Feuilletés, Quiche, Morchelhuhn (13,8% Vol.)

17 Punkte, Fr. 19.50

3 Sargans Pinot Noir Tradition 2010

St. Gallen AOC
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren und Waldbeeren; mittelgewichtig, frische Säure, feines, präsent Tannin; frischfruchtiger, saftiger Wein, passt zu Fischchnusperli, Zvieriplättli, Bratwurst (12,7% Vol.)

16 Punkte, Fr. 15.50

4 Sargans Pinot Noir Sélection 2010

St. Gallen AOC
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren; mittelgewichtig, saftige Säure, strenges, seidiges Tannin; kräftiger, fruchtiger Wein, passt zu Speck und Bohnen, Hackbraten, Rindsragout (13% Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 19.-

5 Sargans Pinot Noir Barrique 2009

St. Gallen AOC
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit Cassis- und Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; toller, markanter Wein, passt zu Linsentopf, Kaninchen mit Ribelmais, Maibock (13,8% Vol.)

17 Punkte, Fr. 24.-

6 Sargans Cuvée Barbara Barrique 2009

St. Gallen AOC
(Diolinoir, Syrah, Pinot Noir)
Sehr dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten; vollmundig, präsen Säure, feines, strenges Tannin; modischer, fruchtiger Wein, passt zu Gehacktem mit Hörnli, Schweinskotelett, Blanquette de veau (13% Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 25.-

Weingut der Eisenbergwerk Gonzen AG,

St. Gallerstrasse 75, 7320 Sargans,
Tel. 081 723 16 15, www.weingut-gonzen.ch

Offene Weinkeller Deutschschweiz:

Am 1. Mai 2012 lädt das Weingut Gonzen zusammen mit 209 weiteren Weingütern in der ganzen Deutschschweiz zum Besuch von Rebbau und Weinkeller. Nähere Informationen auf www.offenweinkeller.ch. Beachten Sie auch die KrähHundKatzMaus-Postkarte in diesem Heft.

St. Galler Bratwurstkräpfen

Ergibt ca. 26 Stück

Die St. Galler Kalbsbratwürste sind etwas Besonderes, schon vom Format her. Es gibt sie nämlich in 3 Grössen. Die normale Bratwurst wiegt etwa 115 g, die Olma-Bratwurst etwa 165 g und die riesige Kinderfestbratwurst etwa 230 g. Klassisch wird die St. Galler Bratwurst mit einem Bülli, aber ohne Senf genossen. Wir servieren sie in Form kleiner Kräpfchen, die nicht nur Bratwurst, sondern auch eine feine Käsesauce enthalten.

2 Esslöffel Butter

2 gestrichene Esslöffel Mehl

2 dl Milch

Salz, Pfeffer

je 1 Prise geriebene Muskatnuss und edelsüßer Paprika

125 g Appenzeller Käse

2 St. Galler Kalbsbratwürste

1 Bund Petersilie

2 Rollen rechteckig ausgewallter Blätterteig

1 Eiweiss

1 Eigelb

1 Esslöffel Rahm

1 In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute dünsten; es darf dabei keine Farbe annehmen. Vom Feuer nehmen und unter Weiterrühren langsam die Milch dazugießen. Zu einer dicken Sauce kochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika pikant würzen. Etwas abkühlen lassen.

2 Inzwischen den Käse fein reiben. Die Bratwürste häuten und in kleine Würfelchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Alle diese Zutaten mit der Sauce mischen.

3 Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Rondellen von 10 cm Durchmesser ausstechen. Je etwas Bratwurstfüllung auf die eine Teighälfte geben. Den Teigrand mit Eiweiss bestreichen und die andere Teighälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Kräpfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

4 Eigelb und Rahm verrühren und die Bratwurstkräpfen damit bestreichen.

5 Die Kräpfen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten goldbraun backen. Heiss servieren.

Als Beilage passt Salat.

Pro Stück 4 g Eiweiss,
10 g Fett, 7 g Kohlenhydrate;
142 kKalorien oder 596 kJoule
4 ProPoints™

Purinarm





Sammetsuppe

Für 6 Personen als Vorspeise

Der Name sagt eigentlich schon alles: Diese St. Galler Spezialität ist in der Konsistenz samtfein. Zubereitet wird die Suppe mit Zutaten, die man in jedem Haushaltsvorrat findet: Mehl, Butter, Milch, Rahm, Ei und Bouillon – Alltagsküche im allerbesten Sinn!

30 g Butter

30 g Mehl

7 dl Gemüse- oder Fleischbouillon

1 dl Milch

1 dl Rahm

2 Eigelb

**Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas frisch geriebene Muskatnuss**

1 Bund Schnittlauch

❶ In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und auf kleinem Feuer unter Rühren 2 Minuten dünsten; es darf dabei keine Farbe annehmen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und langsam unter Weiterrühren die Bouillon dazugießen. Die Milch beifügen und die Suppe aufkochen. Auf kleinem Feuer mindestens 5 Minuten kochen lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet.

❷ Inzwischen Rahm und Eigelb verrühren. Die Mischung mit wenig Salz, reichlich Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

❸ Unmittelbar vor dem Servieren unter ständigem Rühren die Rahm-Eigelb-Mischung in die kochendheisse Suppe schlagen. Wichtig: Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, beifügen, die Suppe wenn nötig nachwürzen und sofort in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten.

Pro Portion 2 g Eiweiss,
7 g Fett, 1 g Kohlenhydrate;
82 kKalorien oder 341 kJoule
2ProPoints™

Purinarm



Der intelligente Alleskönner!

Mit der ausgeklügelten Technologie lässt sich einfach alles mühelos schneiden, zerkleinern und verfeinern. Je mehr Züge, desto kleiner das Schnittresultat. Mitentwickelt von TV-Koch Andreas C. «Studi» Studer

Erhältlich bei: www.praktikus.ch, Bestelltelefon: 044 927 27 27
www.kochen-shop.ch, Leserangebot Seite 64



Studi
MAGIC
by SWISSPROZZ



St. Galler Klostertorte

Ergibt 12 Stück

Was wäre St. Gallen ohne sein Kloster? Es hatte lange Zeit einen wichtigen Einfluss auf die Stadtentwicklung, aber auch auf den Speisezetteln. Ein Beispiel dafür ist die beliebte Klostertorte, ein Kuchen, welcher der berühmten Linzertorte nicht unähnlich ist.

- 150 g weiche Butter**
- 100 g Zucker**
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker**
- 1 Prise Salz**
- 100 g gemahlene Mandeln**
- 2 Esslöffel Kakaopulver**
- 1 gestrichener Teelöffel Zimt**
- ½ dl Milch**
- 300 g Mehl**
- 1 Teelöffel Backpulver**
- Butter und Mehl für die Form**
- 1 kleines Glas Aprikosen- oder Himbeerkonfitüre (ca. 350 g)**
- 1 Eigelb**
- 1 Teelöffel Rahm oder Milch**

- 1 Die weiche Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen.
- 2 Mandeln, Kakaopulver und Zimt mischen und unter die Buttercreme rühren. Die Milch ebenfalls dazurühren. Mehl und Backpulver mischen, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.
- 3 Den Boden einer Springform von 22 cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Den Formenrand aufsetzen. Backpapier und Rand mit etwas Butter einfetten, dann mit Mehl ausstäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 4 Die Hälfte des Teiges auswallen und im Durchmesser des Formenbodens ausschneiden. Den Boden damit belegen. Zwei Drittel der verbliebenen Teigportion zu einer langen Rolle formen, dem Rand der Form entlang auslegen und einen Kuchenrand formen. Mit einer Gabel rundum leicht andrücken. Den Kuchenboden mit einer Gabel regelmässig einstechen.
- 5 Die Konfitüre auf dem Kuchenboden verteilen. Den restlichen Teig auf wenig Mehl etwa ½ cm dick auswallen. Mit Ausstechformen beliebige Motive (z. B. Herzen, Monde, Blumen usw.) ausstechen und diese auf die Konfitüre legen.
- 6 Eigelb und Rahm oder Milch verrühren. Alle Teigteile sorgfältig damit bestreichen.
- 7 Die Klostertorte im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen.

Die Klostertorte schmeckt am besten, wenn sie vor dem Aufschneiden 1–2 Tage ruhen kann.

Pro Stück 5 g Eiweiss,
15 g Fett, 42 g Kohlenhydrate;
331 kKalorien oder 1384 kJoule
9 ProPoints™

Lactosearm Purinarm

100 Jahre Schweizer Zucker



AARGAUER RÜEBLITORTE

eberhard Bäckerei-Konditorei, Mägenwil

Zutaten

200g weiche Butter, 200g Schweizer Zucker, 120g geschälte und gemahlene Mandeln, 3g Salz, 200g Eigelb, 30g Kirsch, 10g Zitronensaft, 100g Eiweiss, 70g Weissmehl, 70g Weizenstärke, 5g Backpulver, 300g Rüeibli, Aprikosenmarmelade, Puderzucker, Marzipanrüeibli

Zubereitung

Butter, Mandeln, Salz, Eigelb, Kirsch, Zitronensaft und die Hälfte des Zuckers mischen und schaumig rühren. Eiweiss mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Weissmehl, Weizenstärke und Backpulver zusammen absieben und dazu geben. Rüeibli raffeln und ebenfalls hinzufügen. Fertige Masse in eine Tortenform geben und in vorgeheiztem Ofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen und Puderzucker überziehen.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.zucker.ch/rezepte



Zuckerfabriken
Aarberg + Frauenfeld AG



www.zucker.ch/rezepte