

Jenseits der Bratwurst

Schlemmerkanton St. Gallen Hinreissend, grosszügig, anregend: Ein monumentaler Bild- und Rezeptband zeigt, was St. Gallen kulinarisch zu bieten hat. **Beda Hanimann**

Aus St. Gallen kommen nur Würste: Mit dieser hübschen Provokation aus Inseraten und ab Plakatwänden begleitet eine alteingesessene Privatbank aus der Gallusstadt seit Wochen ihren Expansionsfeldzug durch die Restschweiz. Der markige Spruch wird natürlich postwendend widerrufen: St. Gallen offeriere, heisst es weiter, «nebst Delikatessen auch Finanzwissen».

Für letzteres bietet sich selbstredend die Bank an, für Delikatessen sanktgallischer Provenienz macht sich – unabhängig von der Werbekampagne der Bank – der Weber Verlag in Thun stark. Vor fünf Jahren startete er eine Buchreihe «... for Gourmets», es begann mit Gstaad, dann folgte Zermatt, als vorerst letzte Gänge werden diesen Herbst nun Saas Fee und St. Gallen aufgetischt.

Käse, Wein, Ribelmals, Spargeln

«St. Gallen for Gourmets» hütet sich tunlichst, die Olma-Bratwurst (die sogar dem Internet-Lexikon Wikipedia ein separates Kapitel wert ist) zu verschweigen oder gering zu schätzen. Ohne Zweifel sei sie die beste weit und breit, schreibt – naturgemäss nicht ganz unvoreingenommen – Regierungsrat Josef Keller, der Vorsteher des St. Galler Volkswirtschaftsdepartements, im Vorwort. Bei aller Liebe zur Wurst aber führe die kulinarische Reise zu weiteren Stationen.

Dreissig feine Adressen

Diese Stationen sind zum einen Produktionsbetriebe wie die Käseerei Stofel in Unterwasser, die Metzgerei Scheiwiler in Neu St. Johann oder die Bernecker Weinkellerei Schmid Wetli. Ihnen sind grosse Porträts gewidmet. Der Trägerverein Culinarium, der sich seit acht Jahren für einheimische Lebensmittel und Spezialitäten einsetzt, unterstreicht aber auch die Bedeutung St. Gallens als Agrarkanton. Mit dem Ribelmals und der Kartoffelsorte «Blaue St. Galler» verfügt der Kanton über unverwechselbare Produkte, Plantagen im Rheintal und im Fürstentum machen ihn zu einem der grossen Schweizer Lieferanten von Bleichspargeln.

Authentische Rohstoffe sind das eine, sie raffiniert zuzubereiten und auf den Tisch zu bringen das andere. Dessen war sich auch Buch-Initiant und Culinarium-Geschäftsführer Andreas Allenspach bewusst. «Die Gastronomen sind die Künstler, die diesen Produkten ein Schaufenster bieten und sie inszenieren», sagte er anlässlich der Präsentation des 300seitigen Werks in St. Gallen. «St. Gallen for Gourmets» stellt rund dreissig Köche mit ihren liebsten Rezepten vor, deren Palmarès für sich spricht: Zehn von ihnen haben Gault-Millau-Punkte, 19 figurieren im guide-bleu, und 16 Betriebe tragen das Culinarium-Label.

Alplamm und Bodenseefisch

Die kulinarische Reise führt vom Boden- zum Zürichsee, vom Fürsten- ins Sarganserland. Lässt einem im «Löwen» Tübach das Wasser im Mund zusammenlaufen mit einem Alplamm-Entrecôte im Kräuter-Kartoffelmantel an Portwein-Balsamicojus und Bärlauch-Pesto oder im Hof zu Wil mit einem Kaninchenschlegel-Ragout auf Röstgemüse und Polentasticks.

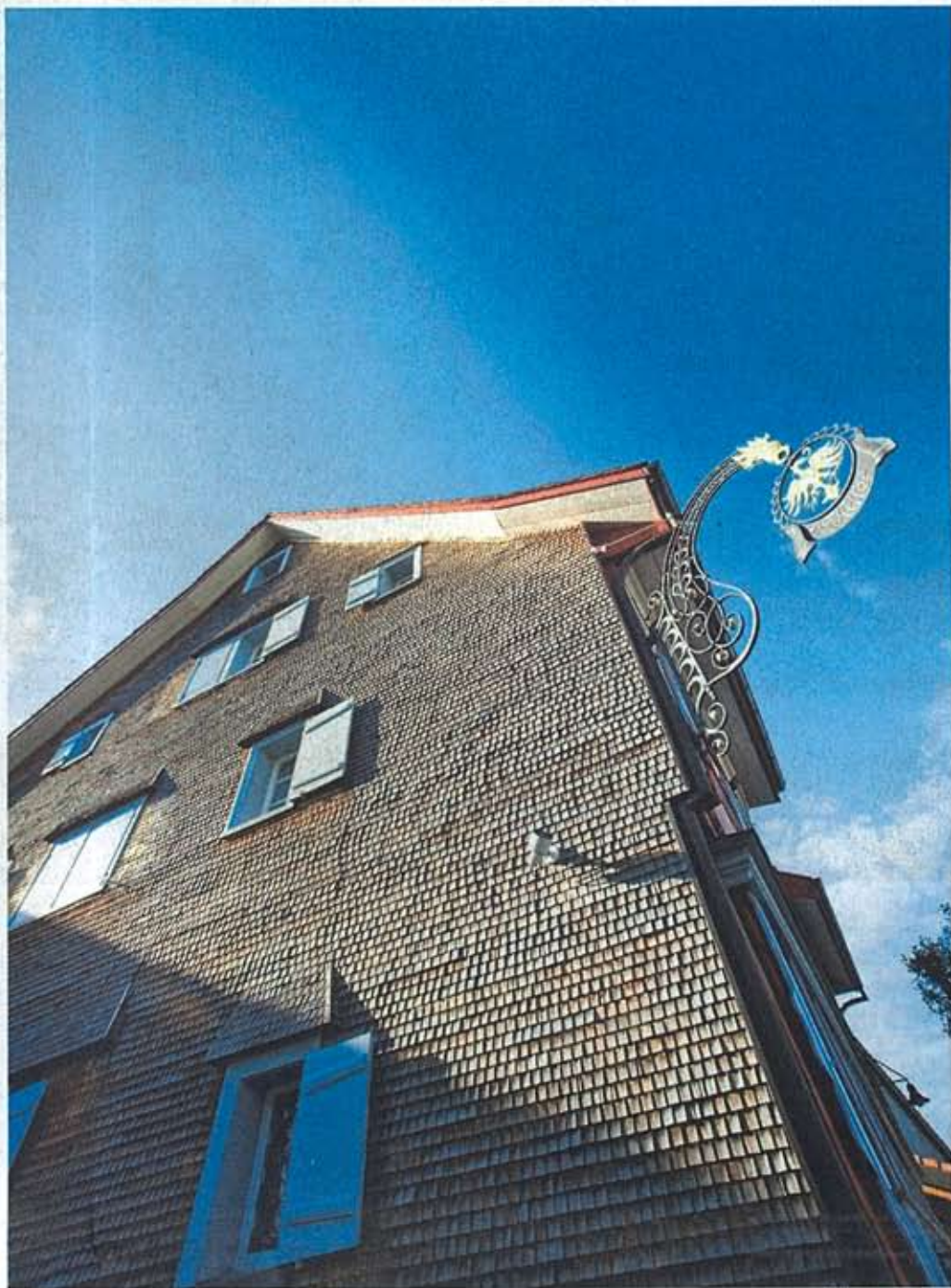
Macht staunen über die Bodenseefisch-Trilogie mit Ribelmals-Bramata und Rheintaler Spargel im

«Schiff» Buriel oder die geschmorte Kalbsbacke an Syrah-Sauce mit Kartoffel-Rosmarinpüree der Gebrüder Kalberer im «Schlüssel» und im «Waldheim» in Mels.

Was beim Anhören dieser Kombinationen erstaunen mag: Die Rezepte kommen verblüffend einfach daher. Keine endlosen Beschreibungen, was eine gewisse Handfertigkeit in der Küche und das Flair für die Eigenheit dieses oder jenes Gemüses voraussetzt, sich aber am Ende als ausreichend hilfreich erweist.

Die Magie der Bilder

Überhaupt macht «St. Gallen for Gourmets» wohlthuend wenig Worte. Es lässt vor allem die exquisiten Bilder des Berner Fotografen Marcus Gyger sprechen, die das Wesentliche in den Fokus nehmen: Zuerst die Menschen mit den Räumen und Landschaften, in denen sie leben und wirken, dann die prächtig angerichteten



Bilder: Marcus Gyger

Ob «Adler», «Rössli» oder «Schäfli»: Restaurantschilder sind Einladungen zum Genuss.



Gediegen oder rustikal? Die St. Galler Gastronomie ist so vielfältig wie der Kanton selbst.

Speisen, mit denen sie dem Gast Genuss verschaffen.

Ein kleines Detail irritiert: Die örtliche Zuordnung ist sehr zurückhaltend. Legenden zu den grosszügigen Landschaftsbildern gibt es nur am Anfang des Buches in einer Übersicht, in den Titeln

und Seitenüberschriften der einzelnen Restaurantporträts fehlen Ortsnamen gänzlich. Man mag das als Mangel ansehen – aber auch als raffinierte Finte interpretieren. Denn so ist Landschaft erstmal einfach Landschaft – und das heterogene napoleonische Kunst-

gebilde St. Gallen wirkt auf einmal erstaunlich ausgewogen in seiner Vielfalt. Perfekt abgeschmeckt. Wie aus der Gourmetküche.

Annette Weber/Marcus Gyger: St. Gallen for Gourmets. Weber Verlag, Thun, 2008, Fr. 89.–