



CHRISTINA HITZFELD • ANDREA SCHWARZ

Eine kulinarische Entdeckungsreise DURCH DEN KANTON ST. GALLEN



UMSCHAU

GASTSTUBE ZUM SCHLÖSSLI



Das im Jahr 2007 durch den Internationalen Rat für Denkmalpflege ICOMOS als „historisches Restaurant des Jahres“ ausgezeichnete Schössli-Restaurant erbaute ein Junker von Zollikofen und Enkel von St. Gallens berühmtem Humanisten und Universalgelehrten Vadian. Ganz im Stil und nach dem Vorbild des Stammschlusses der Zollikofer. Er konzipierte sein Wohnhaus als imposanten Wehrbau mit zwei markanten Ecktürmen – vielleicht auch wegen der prominenten Lage in unmittelbarer Nähe zwischen Kloster und Spisertor. Die Konflikte zwischen der reformierten Stadt und dem katholischen Kloster kann man sich aus heutiger Sicht kaum vorstellen, auch wenn in der Außenmauer des Schössli der historisch interessante „Stein zur Freiheit“ davon zeugt. Im Inneren des geschichtsträchtigen Gebäudes gibt es ebenfalls noch viele Zeugnisse aus dieser ereignisreichen Zeit: Wandmalereien, Wappen und nicht zuletzt Vadians Porträt, das die Gäste der Burgerstube im strengen Blick hat. Im ersten Stock laden drei lichte Stuben zum stilvollen Tafeln ein: die freundliche Gaststube, die romantische Gewölbstube und die stilvoll herausgeputzte

Zilistube mit Lüstern aus Murano-Glas. Im zweiten Stock besticht der Rokokosaal mit der festlich-verspielten Atmosphäre des vorletzten Jahrhunderts. Außerdem gibt die



Gaststube zum Schössli
Geschäftsführer: Ambros Wirth

Zeughausgasse 17
CH-9000 St. Gallen

Telefon 00 41 (0) 71 / 2 22 12 56
Telefax 00 41 (0) 71 / 2 22 12 06
www.schloessli-sg.ch

rustikale Zollikoferstube, mit Antiquitäten aus verschiedenen Jahrhunderten, den Rauchern einen willkommenen Rückzugsort. Schließlich ist da noch der edle Festsaal im dritten Stock, der mit seiner antiken Kassetendecke über die ganze Breite des ehemaligen Stadtpalais geht.

Die imposanten und elegant möblierten Räumlichkeiten geben schon ein gewisses Niveau der Küche vor, das Gastgeber Ambros Wirth mit seinem Team aber spielend übertrifft. So solide und ehrlich die regionalen Zutaten sind, so raffiniert, verspielt und unkonventionell ist seine Küche. Seine Kochkunst lebt von den vielen regionalen Spezialitäten und Besonderheiten, denen er durch seine Kreativität Raffinesse und Esprit schenkt.

Der im St. Galler Rheintal angebaute Ribelmals war früher das Gericht der armen Leute und ist in Vergessenheit geraten, als das Gros der Menschen sich endlich etwas mehr Abwechslung leisten konnte. Heute zieht der Rheintaler Ribelmals mit der Schlössli-Speisekarte sogar in die Haute Cuisine ein: Geräuchertes Bodenseefelchenfilet mit Meer-

rettichschaum und echter Bodenseefelchenkaviar auf Rheintaler Ribelmals-Blinis sind ein gelungenes Beispiel dafür.

Dabei gilt die eigentliche heimliche Liebe der beiden jungen Küchenchefs Meinrad Signer und René Hug einer alten Knolle in ungewohnter Farbe: der Blauen St. Galler Kartoffel, die auch von der Stiftung „Pro Spezia Rara“ geschützt wird. Die beiden komponieren immer wieder ungewöhnliche, neue, für Augen und Gaumen gleichermaßen ansprechende Kreationen, die sich wohl sonst auf keiner Speisekarte dieser Welt finden und die sich schon gesellschaftliche Größen wie Kofi Annan oder das norwegische Königspaar haben schmecken lassen. Konsequenterweise in der regionalen Verbundenheit ist es, dass die große Weinkarte ebenfalls überdurchschnittlich viele regionale Spezialitäten verzeichnet und sympathisch, dass hier neben den Weinen auch die Winzer vorgestellt und estimiert werden. Bei den auf dem Wagen präsentierten Edelbränden finden sich Destillatstrouvaillen vom heimischen Wildmuser Apfel oder der gelben Reinclaude-Pflaume neben vielen anderen.



Süpli von der Blauen St. Galler Kartoffel

(für 10 Personen)

Zutaten

500 g Blaue St. Galler Kartoffeln, geschnitten
150 g Butter
150 g Zwiebeln
1–2 Knoblauchzehen
100 g Lauch, weiß
100 g Knollensellerie
100 ml Weißwein
1,5 l Rindsbouillon
300 ml Vollrahm
Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeer

Zubereitung

Geschnittene Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Sellerie in der Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen, würzen. Etwa eine Stunde leise köcheln lassen, bis die Kartoffeln sehr weich sind. Alles mixen und durch ein Sieb passieren. Rahm begeben und fertig abschmecken.

