

# *„Essen und Trinken im alten St.Gallen“*

## *„Arznei für die Seele“*



*Blick in den spätbarocken Büchersaal der Stiftsbibliothek St. Gallen: Über dem Eingang liest sich in griechischen Buchstaben «Psychäs Iatreion» (Arznei, Heilstätte für die Seele). Der Saal gehört zu den schönsten Bibliotheksräumlichkeiten weltweit und wird jährlich von über 100'000 Gästen besucht.*

Menu und ergänzender Text sind in Zusammenarbeit des Schössli-Teams mit der Stiftsbibliothek St. Gallen entstanden.

# Arznei für die Seele

## *Mit der Stiftsbibliothek und dem Kloster St. Gallen durch die Jahrhunderte*

Die Sommerausstellung 2017 der Stiftsbibliothek St. Gallen zeigt schlaglichtartig die ereignisreiche Entwicklung der Bibliothek in vierzehn Jahrhunderten, vom Bücher lesenden Gallus im frühen 7. Jahrhundert bis zum prachtvollen Bibliotheksaal von 1758/67, der bis heute Menschen aus allen Gesellschaftsschichten in seinen Bann zieht.

Die Folge 4 von «Essen und Trinken im alten St. Gallen» nimmt Episoden aus verschiedenen Zeitepochen der Bibliotheksgeschichte auf.

### *Zum ersten Gang ins 18. Jahrhundert*

Das kleine Benediktinerkloster St. Johann im Toggenburg wurde im Jahr 1555 vom Kloster St. Gallen übernommen und war fortan ein Priorat, eine Zweigstelle des Gallusklosters. Nach einem Brand 1626 wurde das Kloster Alt St. Johann einige Kilometer talabwärts nach Neu St. Johann verlegt. Unter der Leitung eines Priors lebten dort meist 12 jüngere Mönche aus St. Gallen, die entweder in den Pfarreien der Region seelsorgerisch tätig waren oder am Gymnasium für Schüler aus der katholischen Schweiz unterrichteten. Für die Bedürfnisse von Mönchen und Schülern existierte in Neu St. Johann auch eine grössere Bibliothek, deren Bücher sich heute zu einem guten Teil wieder in St. Gallen befinden. Jährlich besuchte der Abt von St. Gallen während mehrerer Tage St. Johann, um die Disziplin der Mönche und die dortige Haushaltsführung zu kontrollieren. Für den Klosteralltag, aber auch für verschiedene Feste und Anlässe stellte Pater Ignatius Mösl 1767/68, also in der Zeit, in der die Stiftsbibliothek geschaffen wurde, die Richtlinien für den Küchenmeister von Neu St. Johann zusammen, so auch für den Besuch des Abts. Aus diesem im Stiftsarchiv St. Gallen erhaltenen Pflichtenheft stammt der erste Gang.

### *Zu den beiden Hauptgängen ins 21. Jahrhundert*

In den Gästebüchern der Stiftsbibliothek lesen sich prominente Namen: In der Ausstellung selbst ist von den Besuchen von Herzog Karl Eugen von Württemberg im Jahr 1787 sowie der Komponisten Franz Liszt und Richard Wagner im November 1856 die Rede.

In den letzten Jahren zählten etwa König Harald V. und Königin Sonja von Norwegen oder UNO-Generalsekretär Kofi Annan zu den Gästen der Bibliothek, das königliche Paar als Staatsgäste der Schweiz in Begleitung von Bundesrat Moritz Leuenberger (2006), Annan (2007, 2010) als Privatperson. Sie liessen sich in St. Gallen, hier in diesen Räumlichkeiten, auch kulinarisch verwöhnen. Die Hauptgänge, die den hochrangigen Gästen offeriert wurden, können auch Sie geniessen.

### *Zum Nachtisch ins frühe 9. Jahrhundert*

Der in der Zeit um 820 gezeichnete und beschriftete karolingische Klosterplan in der Stiftsbibliothek St. Gallen gehört zu den wichtigsten Kulturdenkmälern Europas. Auf diesem um das Jahr 820 im Inselkloster Reichenau im Bodensee für das Kloster St. Gallen geschaffenen Plan ist nahe beim Hauptaltar der Klosterkirche auch ein Gebäude mit Schreibstube (Skriptorium) und Bibliothek eingezeichnet. Der Plan blieb mehrheitlich Konzept.

Auf der Planzeichnung finden sich drei grössere Nutzgärten: der Heilkräutergarten, der Gemüsegarten und der Baumgarten. Der Kräutergarten nennt 16 Beete mit verschiedenen Medizinal- und Gewürzpflanzen. Für den Gemüsegarten waren 18 Pflanzen vorgesehen, eigentliche Gemüsepflanzen wie Rettich, Kohl oder Schalotten, aber auch Gewürzpflanzen wie Dill und Koriander, die die klösterliche Tafel verfeinern sollten. Im Baumgarten sollten 14 verschiedene Baumarten wachsen. Aus dem reichen Angebot dieser frühmittelalterlichen Gärten hat das Team der Gaststuben zum Schössli vier Komponenten ausgewählt und zu einem süssen Potpourri verarbeitet: Mispel, Rosmarin, Walnuss und Pflaume (Mirabelle).

## *Menu:*

### *Besuch vom Abt in St.Johann-Togg. 1767*

*Toggenburger Fleischtorte, Salat  
Rauchschinken, Zunge, Rettich etc.*

\* \* \* \* \*

### *„Blaue Kartoffeln für blaues Blut“*

*Menu vom Besuch des Norwegischen Königspaar  
und Bundespräsident Leuenberger 2006*

*Saiblingsfilet auf Gemüsebeet  
blaue St. Galler Kartoffeln*

\* \* \* \* \*

### *„Zuerst die Bibel, dann der Ríbel“*

*Menu vom Besuch Kofi Annan,  
UNO Gen.Sekretär 2007*

*Tranchiertes Kalbssteak mit Morcheln,  
Gemüse, Ríbelmais-Schnitte mit Bergkäse*

\* \* \* \* \*

### *Süsses mit Zutaten aus dem Klostergarten*

*Mispel-Schoggi-Dessert  
Rosmarin-Crème brûlée  
Walnuss-Parfait und eingemachte Mirabelle*

## *Getränke:*

*St. Galler Klosterbier  
und Wasser*

*Müller Thurgau  
Porta Romana Pfäfers*

*Cuvée rouge  
vom Höcklistein Jona-Rapperswil*

*Kräuter-Tee oder Kaffee,  
Edelbrände aus Fürststäbtischen Landen*