

# Gourmetküche aus lokalen Produkten

Die neuen Gault-Millau-Restaurants der Region (2): Schlössli Spisertor, St. Gallen

**ST. GALLEN.** Das «Schlössli Spisertor» ist im Gastroführer «Gault Millau» neu mit 13 Punkten vertreten. Gastgeber im traditionsreichen Haus ist seit etwas mehr als einem Jahr Ambros Wirth.

Die Gastronomie von Ambros Wirth trägt das Gütesiegel «Culinarium». Auf Tisch und Teller kommen damit vorwiegend regionale Produkte. «Der Eintrag im Gault Millau ist eine Ehre. Die Punkte sind eine Anerkennung für die Leistung der ganzen Crew», betont der Schlössli-Gastgeber. Er hat sich mit Leib und Seele der Herausforderung verschrieben, Produkte und Spezialitäten aus der Region salonfähig zu machen. Bei Landwirten, Weinkeltern, Käsern und Metzgern macht er sich auf die Suche nach Zutaten für seine Gourmetmenüs. «Manches Produkt entwickelt erst



Bild: Ennio Leanza

**Wirt Ambros Wirth** mit Peter Indermaur und Rene Hug (von links).

durch Kombination sein spezielles Aroma. Es braucht deshalb viel Kreativität und Freude am Experimentieren, um aus den Produkten ihren vollen Geschmack herauszuzitzeln.»

Am Beispiel eines Desserts verdeutlicht Ambros Wirth seine Kochkultur. Bei Peter Indermaur von der «Maienhalde» in Berneck

hat er einen weissen, in der Region raren Gewürztraminer gefunden. Der Wein bildet die Grundlage für ein Sorbet. Kombiniert ist es mit den entsprechenden Trauben, die in Gewürztraminer-Marc eingelegt sind. Der im Portweinverfahren gekelterte Dessertwein «Renate» besteht ebenfalls aus Gewürztraminertrauben.

Ein anderes Beispiel für die kulinarischen Genüsse der «Schlössli»-Küche ist das St. Galler Kartoffelrahmsüppi. Es entsteht aus einer blauen Knolle, die im Kanton gezüchtet wird, und ist von einem Kartoffelchüechli mit Speck und einem Kartoffelschnaps begleitet. Von jeder Zutat, jedem Tropfen weiss Ambros Wirth eine Geschichte zu erzählen.

Während der aktuellen Jagdsaison führt der passionierte Jäger auch einheimisches Wild auf der Karte. Einer der empfohlenen Weine dazu stammt ebenfalls von der «Maienhalde» in Berneck: der Syrah Barrique «Laurin». «Die Syrah-Traube ist eine der ältesten Rebsorten der Welt und stammt ursprünglich aus Shiraz im heutigen Iran», beginnt der «Schlössli»-Gastgeber zu erzählen. Und bald entwickelt der Wein nicht nur im Gaumen sein volles Aroma, sondern hat auch eine Geschichte über Herkunft, Herstellung und besondere Merkmale. (cis)