

«Regionalität muss stets neu belebt werden»

Er setzte bereits auf regional, als andere noch jahrzehntelang Produkte aus aller Welt abfeierten: **Ambros Wirth**, der langjährige Gastgeber in den traditionsreichen und renommierten **Gaststuben Zum Schössli** im St. Galler Klosterbezirk.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Man kann sich Ambros Wirth weder hinter einem Schalter sitzend noch in einer Werkstatt hantierend vorstellen. Der 64-jährige ist geborener Gastronom und

★ Ambros Wirth und das Schössli



Seit 2005 bespielt Ambros Wirth (64) in den Gaststuben Zum Schössli 180 Plätze, verteilt auf sieben Stuben und drei Etagen – ob für Businesslunches, Tête-à-têtes oder Bankette. Wirth wächst in Niederstetten SG auf und lernt Koch im Kreuz Zuzwil SG. Danach arbeitet er im Palace St. Moritz GR, The Dolder Grand Zürich, macht ein Servicepraktikum im Seehus Stäfa ZH und die Hotelfachschule Belvoirpark, eröffnet einen Betrieb in New Glarus in Wisconsin (USA) und wirtet 15 Jahre in der Henessenmühle in Gossau SG. Er ist Ehrenmitglied bei GastroSt. Gallen, wo er früher als Vorstand und Vizepräsident amtierte. Das 432-jährige Schössli in der St. Galler Altstadt gehört der Gesellschaft Schössli, Loge Concordia St. Gallen.

Gastgeber und seit 17 Jahren Pächter in den renommierten Gaststuben Zum Schössli im Klosterbezirk St. Gallen. Im historischen Ambiente des Stadtschlusses von 1590 präsentiert er eine Mischung von entstaubter bürgerlicher Tradition und zeitgeistigen Ideen.

Dies schätzen die grosse Stammkundschaft, vom Bischof bis zum normalen Bürger, aber auch die Touristin und die Mitglieder der Regierung, deren Gebäude gleich gegenüberliegt. «Steht in St. Gallen ein Staatsbesuch an, kommt der in der Regel zu uns, von Bundesrätinnen bis zum Ex-Uno-Generalsekretär Kofi Anan», erzählt Wirth. Als vor 16 Jahren König Harald V. und Königin Sonja von Norwegen im Schössli speisten, schrieb ein Journalist: «Blaue Kartoffel für blaues Blut». Wirth lacht. «Das wird gelesen und war für uns wie ein Sechser im Lotto.» Seither ist die Hausspezialität des Gilde-Betriebs (Bild links) rundum bekannt: Blaue Kartoffelsuppe mit zartblauem Kartoffelschnaps und Kartoffelküchlein aus der Blauen St. Galler Kartoffel, einem regionalen Produkt.

Ein Bauern- und Viehhändlersohn

Und genau da setzt Wirth an. Nicht erst seit alle regional haben, sondern seit Mitte der 80er-Jahre, als er in der Henessenmühle in Gossau wirtet, mit Christoph Gämperli von der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft in Kontakt kommt und an der Umsetzung dieser Kartoffel mitarbeitet. «Ich bin ein Bau-

ern- und Viehhändlersohn, daher meine Affinität zur Landwirtschaft», sagt Wirth. «Um echte Regionalität zu leben, braucht es die Verbindung zum Bauern.» Im Fall der Blauen St. Galler Kartoffel mit Paul Brühwiler in Oberbüren SG, der den Mut hat, die anderthalb Tonnen, die jährlich im Schössli verkocht werden, auch einzulagern. «Und uns nicht den Kopf abschneidet, weil wir wegen Corona nur die Hälfte davon brauchen», führt Wirth aus. Die andere Hälfte haben sie damals in der Edelbrandbrennerei Brunschwiler in Oberuzwil SG «verschnapsen» lassen.

Den regionalen Anspruch zieht Wirth im Schössli durch: mit Weisstantentaler Rauchforelle, weissem Rheintaler Spargel, Toggenburger Kalbfleisch oder Gemüse und Früchten von verschiedenen Bauernfamilien.

Schneller als die Vögel!

Und immer ist da die Suche nach Neuem, wie etwa den Ebereschenbeeren, sogenannte Vogelbeeren. «Wir machen diese ein und servieren sie zu Wildsauces.» Sie müssen beim Pflücken schneller als die Vögel sein, sich diese Kette selbst erarbeiten, auch, wie man etwas haltbar macht. Da braucht es sensibilisierte Mitarbeitende. «Ich habe das Team im Umgang mit der Regionalität aufgebaut, und dies auf einer Flughöhe von 14 GaultMillau-Punkten», sagt der Gastgeber stolz. Dies sind vor allem die Co-Küchenchefs René Hug, der seit Jahren im Schössli wirkt, und Corina Wirth, Ambros Wirths Nichte.





Sie hat Bienen, ist nah an der Natur und sieht sofort, wann wo etwas reif ist.

Wo möglich stellen sie alles selbst her. Ist ein Produkt beim Grossverteiler erhältlich, ist es für das Schössli nicht mehr interessant. «Es ist dann Louis-toujours, sagt Wirth. Inspiration bot auch schon der historische Früchtgarten des St. Galler Klosterplans aus dem Jahr 820. Schon damals gab es Nespole, die sie nun bei Alois Schilliger in Niederglatt SG beziehen und als Mus mit ihrem Minörli-Schoggikuchen kombinieren.

Eine Entdeckung geht auf das Konto von Wirths Sohn Claudio, der in der Krone Mosnang SG bei Philipp Schneider in die Kochlehre geht. Er sah in einem Buch von Tanja Grandits ein Tannenglace-Rezept, und machte aus Rottannen- und Douglasiennadeln seine Version. «Wir reduzierten den Zucker, und nun ist es Standard zu unserem Kalbfleischtatar mit Trüffelöl», freut sich der Vater.

Speziell ist auch das Bergheu, das sie von Meinrad Ramer beziehen. «Von einem steilen Bort mit einer immensen Artenvielfalt hoch über dem Walensee», erzählt Wirth. «Das Heu wird als gestopftes Kopfkissen geliefert. Riecht man daran, passiert etwas.» Daraus machen sie Heusuppe mit Milken oder Ribelmispoulet auf Bergheu geschmort oder das Dessert Crema Catalana aus Bergheu.

Fachkräftemangel? Kaum Probleme

Beim Wein sind gut 30 Prozent der 184 gelisteten Weine regional. Wirth ist auch da seit 1987 dran, er schätzt die hochdifferenzierten Lagen und Terroirs im Kanton St. Gallen, die unterschiedlichen Traubensorten und vor allem das Persönliche mit den Weinbauern.

Mit all den Trouvaillen in den Gerichten stellt das historische Haus die Region in den Vordergrund. Das bietet endlos Stoff für ein Storytelling, das

wunderbar ankommt. Ambros Wirth lächelt. «Es braucht viel Herzblut – das ist charming, nicht das Geld.»

Die Kreation der Gerichte passiert im Team, zusammen mit den Küchenchefs Hug und Wirth. «Sie kennen meine Impulse und wissen, wie sie diese am besten umsetzen, damit sie langfristig funktionieren», sagt der Gastgeber. «Regionalität muss stets neu belebt werden, das macht uns speziell.» Der Service hingegen ist experimentierfrei, klassisch elegant, weiss gedeckte Tische sind Standard, und der langjährige Servicechef Marcel Knellwolf hat alles im Griff. Es erstaunt nicht, dass Martina Wick, die Serviceweltmeisterin der WorldSkills in Kazan, hier ihre Servicelehre absolvierte.

Wirth ist nahe an seinen neun Mitarbeitenden, den rund zehn Aushilfen und der Kochlernenden. Samstag und Sonntag ist das Schössli geschlossen. «So finde ich Leute, die gerne arbeiten.» Nach den Sommerferien plant Wirth jeweils einen Mitarbeiterausflug, und während den Lockdowns schulte er sie, mal in historischem Kulinarikwissen, mal in Weinkunde oder Produkteentwicklung.

«Leute sollen gut bezahlt werden»

Aktuell sei die grösste Herausforderung, die Kosten im Griff zu haben. «Der Umsatz ist nicht berechenbar. Aber, unsere Leute sollen gut bezahlt werden», sagt der Chef. Die Werterhaltung gegenüber unserem Beruf hat sich in den letzten Jahren dramatisch verschlechtert. «Man darf bei respektlosen Gästen den Mut nicht verlieren», sagt Wirth. «Aber man darf in gewissen Situationen sagen, dass wohl die Adresse für den Kunden nicht stimmt und man nicht zusammenpasst.»

Ganz anders die genussaffinen Gäste, von denen viele den Weg ins Schössli finden und die hier fast ein bisschen zu Hause sind. «Sie schätzen das Kontinuierliche, das Persönliche und das Gesamterlebnis. Weil sie spüren: Hier ist es anders und eine tolle Bande am Werk!»

Diese Konstanz und Berechenbarkeit am Markt zu etablieren, ist Ambros Wirth und seinem Team bestens gelungen. «Historische Bauten sind ein cooler Mantel und wir müssen die Seele darin sein», fügt Wirth an. «Das ist zwar eine Herausforderung, aber eigentlich die schönste Arbeit der Welt!»