

# St.Galler Spitzenköche

Neue Bücher über erstklassige St.Galler Wirte, ihre Gerichte und Rezepte

**Immer mehr St.Galler Spitzenköche lüften ihre Geheimnisse und ermöglichen einen Blick in ihre bisher geheim gehaltenen Rezeptsammlungen.**

we- St.Gallen ist längst keine kulinarische Einöde mehr. Mehrere Spitzenköche sind weit über die Region hinaus berühmt geworden. Sie sammeln Punkte und Sterne und werden immer wieder ausgezeichnet. Erfreulicher Weise behalten sie aber viele ihrer Rezepte nicht geheim. In verschiedenen kürzlich erschienen Büchern können sie nachgelesen werden.

## Eiscremes – Sorbets - Parfaits

Der Naturkoch Thuri Maag von der legendären «Blumenau» in Lömmenschwil legt zusammen mit Armin Zogbaum die dritte Auflage von «Eiscremes – Sorbets – Parfaits», erschienen im Fona Verlag, Lenzburg, vor. Für Maag erwartet all jene eine kulinarische Sternstunde, die den ersten Schritt wagen und ihr Eis selbst herstellen, das uns mit dem untrüglichen Aroma von frischen Beeren und Früchten, von feiner Schokolade und feinem Karamel verwöhnt. Der Aufwand ist gar nicht so gross, das Resultat überzeugend – und selbst gemachtes Eis hat keine Konkurrenz.

## Thymian – das Zauberkraut

Ebenfalls im Fona-Verlag hat Thuri Maag zusammen mit Erika Lüscher den Band „Thymian – das Zauberkraut“ herausgegeben. Thymian gehört zu den ältesten Küchen- und Heilkräutern. Das 90 Seiten starke, reich bebilderte Buch zeigt, dass die Verwendungsmöglichkeiten von Thymian nicht zu unterschätzen sind. Es gibt kaum ein Gericht, das mit der Verwendung von Thymian nicht gewinnt: Salate, Suppen, Pasta, Gemüse, Fleisch und Fisch, aber auch Saucen, Marinaden, Füllungen und süsse Nachspeisen bekommen durch den Thymian eine spezielle Note.

## Sterne-Köchin Vreni Giger

Sterne-Köchinnen gibt es bekanntlich auch in der Region St.Gallen. Die heute 35-jährige Vreni Giger – das steht ausser Frage – gehörte natürlich ins Buch von Elisabeth Hobmeier und Michael Wissing mit dem Titel «SterneKöchinnen – die besten Küchenchefinnen und ihre Rezepte», welches kürzlich im AT-Verlag Aarau erschienen ist. Im Beitrag über sie wird ausgesagt, dass 17 GaultMillau-Punkte



Gnocchi mit Salami, Nüssen und Salbei von Susanne Hänseler.

Bild: z.V.g.

auch ohne Hummer und Gänseleber möglich sind. Alle Gerichte im St.Galler Jägerhof, ein Lokal, das sie zum höchstdotierten Bio-Restaurant der Schweiz machte, tragen ihre Handschrift, sind biologisch und saisongerecht. Den jungen Köchinnen rät sie: «Es ist nicht ganz einfach, sich in der männerdominierten Küchenwelt durchzusetzen. Man muss ganz schön zackig sein.» Natürlich sind im Buch auch Rezepte von Vreni Giger zu lesen, zum Beispiel Rosmarinsüppchen mit Kaninchenspiess, gefülltes Kretzerli auf rotem Mangold und Lammrücken mit karamellisiertem jungem Knoblauch im Kartoffelring.

## Nicht bloss Kalbsbratwürste

Eigentlich in jede St.Galler Haushaltung gehört Kurt Hanselmanns «Die St.Galler Küche», erschienen im Fona Verlag, Lenzburg. Mit grossem Fleiss hat der Chefausbildner im Gastronomischen Ausbildungszentrum Ostschweiz Rezepte aus dem Kanton St.Gallen zusammengetragen, ausprobiert, gekocht und verfeinert, bis sie Eingang in dieses Standardwerk haben finden können. Hanselmann ist es gelungen, aufzuzeigen, dass St.Gallen neben der St.Galler Kalbs-Bratwurst, dem St.Galler Stumpfen und dem St.Galler Schüblig, die nicht unter den Scheffel gestellt werden sollen, auch mit anderen kulinarischen Köstlichkeiten aufwartet. So finden wir auch einen Beitrag zum «Blauen St.Galler», der ersten schweizerischen Kartoffelzüchtung. Unter den Hauptspeisen finden wir Rezepte wie «Felchenfilet mit Lachsforellen-Füllung», «Forellentatar mit Hecht-kaviar», «Gemsfleischroulade mit

Dörrfrüchten» und natürlich auch den «St.Galler Metzgerbraten», das heisst Kalbsbrust.

## Gesuchte Symbiose

Alfred Vogel aus Teufen, der sich für die gesunde Ernährung stark machte, meinte: «Was würde uns zum Essen und Trinken ansprechen, wenn damit kein Genuss verbunden wäre?» Gesunde Ernährung und Genuss können sich also durchaus ergänzen. Dies geht aus dem neuen Buch «A. Vogel für Geniesser» hervor, das kürzlich im Verlag A. Vogel AG erschienen ist. Wir machen darin auch neue Entdeckungen und finden Rezepte, die wir hier nicht erwartet hätten, beispielsweise Goldbrasse auf süd-amerikanische Art, Seeteufel mit Erbsen-Nuss-Püree und Miesmuscheln mit Gemüse. Eine kulinarische Erlebnisreise zum Wohle der Gesundheit und zum Genuss!

## Auch St.Galler «Urchuchi»

Auch in der «Urchuchi», ein 430 Seiten starkes Werk von Martin Weiss, erschienen im Rotpunkt-Verlag, Zürich, finden wir die Philosophie und Rezepte von Wirten aus der Region St.Gallen, so vom Rössli Mogelsberg, vom Schiff, Buriet, vom Bären in Gonten und von der Traube in Gais. Nicht zu vergessen ist auch das Buch «123 Rezepte» von Susanne Hänseler, einer St.Galler Quereinsteiger-Köchin, die verrät, dass auch aussergewöhnliche Rezepte nicht immer stundenlange Arbeit erfordern und kostspieliger Zutaten bedürfen. Zudem erweist sie sich auch als hervorragende Fotografin ihrer eigenen Gerichte. Erschienen ist das Werk im Eigenverlag und zu bestellen bei info@123rezepte.ch.

Was ich noch zu sagen hätte:

## Im Osten nichts Neues

Der St.Galler Kulturbericht 2009 bringt neben pathetischen Erklärungen über die Bedeutung der Kultur für die Stadt nicht viel Neues. Denn schon im Bericht des Stadtrates über die «Städtischen Ausgaben im Kulturbereich» von 1985 wird betont, dass die aktuelle Kultur verstärkt gefördert werden soll. Es gingen vor 23 Jahren von 11,5 Millionen für die gesamte Kultur neun Millionen an das damalige Stadttheater und den Konzertverein. Im Kulturbericht 2001 ist nachzulesen, dass die Sparten Theater/Orchester noch 15 von 19 Millionen beanspruchten. Aus dem neuen Kulturkonzept geht hervor, dass von den heutigen Gesamtausgaben von 15 Millionen 9,5 an Konzert und Theater St.Gallen gehen. Der Rückgang der städtischen Kultur ausgaben ist darauf zurückzuführen, dass der Kanton mehr Kosten deckt. 2010 ist eine weitere Entlastung der Stadt bei der Genossenschaft Konzert und Theater vorgesehen. Sehr zu begrüssen ist, dass anders als bei den Entlastungen von 1995 und 2000 die Entlastung vollumfänglich für die Stärkung des Kulturlebens einge-

setzt werden soll. Zwar werden die Beiträge für die kleinen Institutionen auf 2009 nur marginal erhöht. Man kann sich fragen, ob der Anteil zugunsten der aktuellen Kultur nicht noch kräftiger gefördert werden könnte. Es ist dem Stadtrat indessen nicht zu verargen, dass er bei den wiederkehrenden Ausgaben mit Vorsicht vorgeht, denn die finanziellen Aussichten der Stadt sind aufgrund der Steuerentlastungen und der Rezessionsgefahr alles andere als rosig. Sollte sich jedoch die Konjunkturlage bei den Steuererträgen nicht nachteilig bemerkbar machen und die Finanzlage sich nicht verschlechtern, wären weitere Förderungsgelder für die aktuelle Kultur bzw. die Kleinkunst sicher sinnvoll. Positiv zu werten ist der vorgesehene stärkere Einbezug der Kommission für Kulturförderung in die Vergabe von Projektbeiträgen und Defizitgarantien, handelt es sich hier doch um heikle Unterfangen.

Franz Welte



## Das Wetter wird Ihnen präsentiert von:

**Casa Verde**  
Hydro + Innenbegrünung AG  
Rorschacherstr. 308  
9016 St.Gallen

**Ideen für mehr Wohlbefinden**  
[www.casaverde-ag.ch](http://www.casaverde-ag.ch)  
Tel. 071 28 800 28

**Freitag**

**Vorhersage für Freitag**  
Am Freitag ist es oft neblig oder wechselnd wolkig und noch ziemlich kühl. Am Wochenende überwiegt der Hochdruckeinfluss. Mehrheitlich trockenes Wetter ist die Folge. Dabei wird es bei Sonne deutlich milder, bei Nebel bleibt es kühl.

**Biowetter**  
Bei Wetterfühligkeit kann es zu Beschwerden wie innere Unruhe und Nervosität, aber auch zu einer Verstärkung der Schmerzen kommen. Speziell Rheumatikern ist eine angepasste Bekleidung zu empfehlen.

**Bauernregel**  
Wer in der Lukaswoche Roggen streut, es bei der nächsten Ernte nicht bereut.

**Sonne: Auf- und Untergang**

7.52 Uhr      18.18 Uhr

**Neumond: 29.10.2008**

2.47 Uhr      16.18 Uhr

**Bergwetter**

4000M	-3°C
3000M	2°C
2000M	7°C
1000M	13°C

**Samstag**

13°  
4°

Word@Wide 0D43

**Sonntag**

15°  
3°

**Kreuzlingen** 11°  
3°

**Frauenfeld** 11°

**Winterthur** 12°  
2°

**Wattwil** 12°

**St. Gallen** 10°

**Herisau** 10°

**Appenzell** 10°

**Wil** 10°

**Rorschach** 10°  
2°

## Allergien?

## Nahrungsmittelunverträglichkeiten?

Unsere Beratung und Laboranalysen helfen Ihnen sicher weiter. Natürlich!



Lachen & Neumarkt Drogerie St. Gallen

## Das Gleichgewicht der Säure-Basen-Regulation verbessert die Lebensgrundlage.



### Die Vorteile von der Burgerstein Basenmischung

- Enthält die klassischen Basenmittel Natrium- und Kaliumcarbonat
- Zusätzlich sind weitere lebensnotwendige Mineralstoffe enthalten
- Hat guten Geschmack und enthält keine körperfremden Zusatzstoffe

### Burgerstein-Produkte

Wir gehen mit Ihnen den Weg der Gesundheit