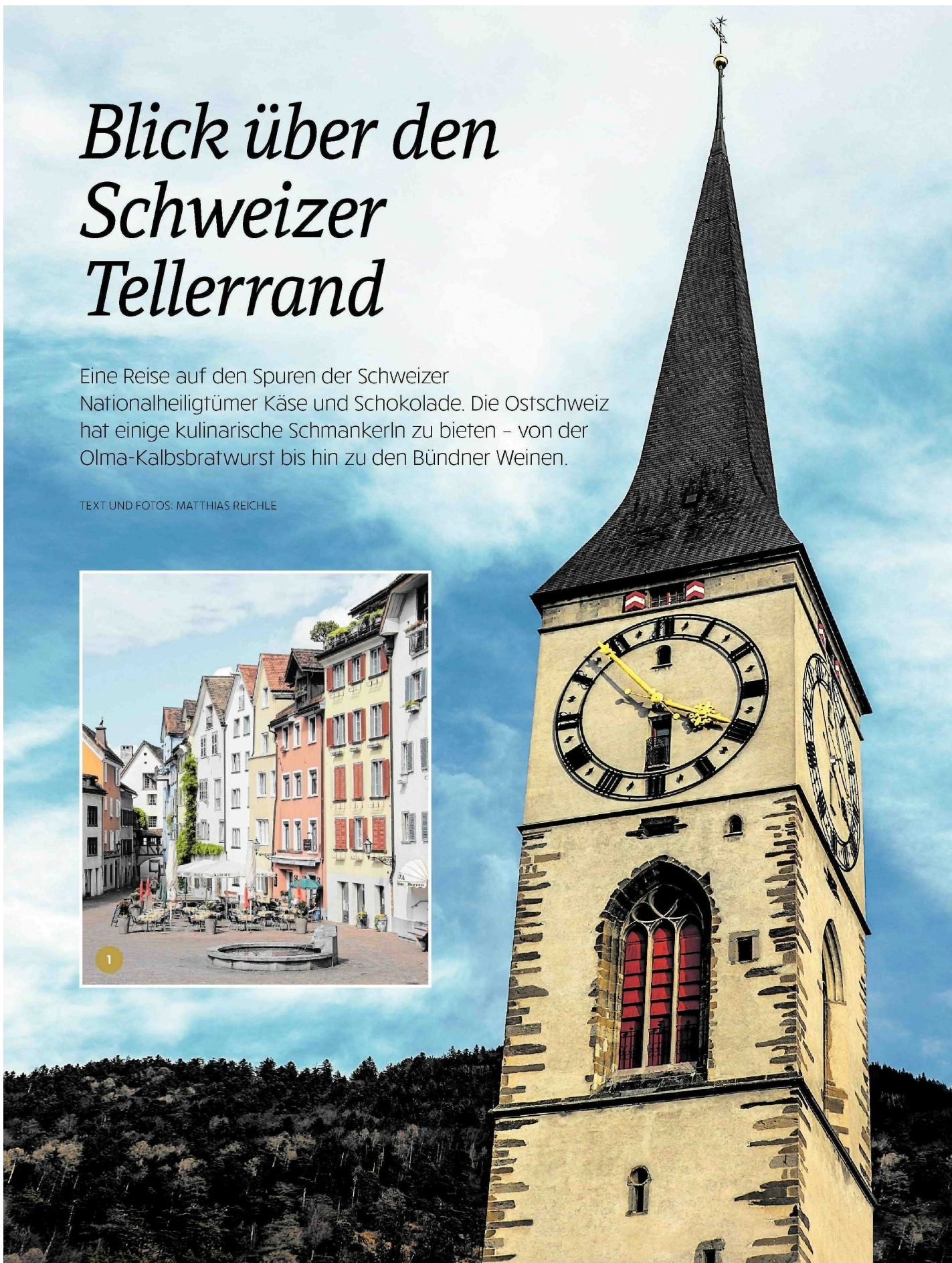


Blick über den Schweizer Tellerrand

Eine Reise auf den Spuren der Schweizer Nationalheiligtümer Käse und Schokolade. Die Ostschweiz hat einige kulinarische Schmankerln zu bieten – von der Olma-Kalbsbratwurst bis hin zu den Bündner Weinen.

TEXT UND FOTOS: MATTHIAS REICHLÉ



Auf 27 Kilo Kalbfleisch leert er 16 Kilo Speck und 20 Kilo Milch sowie Gewürze in den gewaltigen Mixer. Guido Sonderer folgt einer täglichen Routine. Im Keller der Metzgerei Schmid mischt der Metzgermeister seit 30 Jahren die Zutaten für das St. Galler „Nationalgericht“. Die schiere Menge lässt es erahnen: Die Nachfrage danach ist riesig. 2000 bis 3000 Stück der beliebten Olma-Bratwurst stellt der Betrieb an guten Tagen her. Sie kennt keine Standesdünkel: Handwerker und Banker genießen sie gleichermaßen zu Mittag mit einem Bürli – einem der typischen Ostschweizer Brote mit dunkler, knuspriger Kruste –, aber ohne Senf. Denn das gilt als Sünde gegen den feinen Geschmack.

Selbst der Bratwurst-Profi kann nicht von ihr lassen. „Ich esse sie zum Frühstück. Um 4 Uhr fange ich an, um halb 5 gibt's eine Bratwurst“, erzählt Sonderer, während sich das Fleisch im Hechsler langsam in feines Brät verwandelt – „und sie schmeckt mir immer noch“, schmunzelt der kantige Metzgermeister.

Mehr als Käse und Schokolade

Für jeden St.-Gallen-Besucher ist ein Biss in die Spezialität jedenfalls Pflicht. Unsere Journalistengruppe, die vier Tage durch die Ostschweiz fährt, genießt sie gleich bei der Ankunft mit einem Rivella, einem beliebten Schweizer Kracherl.

Glaubten wir zu Beginn der Reise vielleicht noch, das Land hätte nur Schokolade und Käse zu bieten, wurden wir schnell eines Besseren belehrt. St. Gallen, das wirtschaftliche Zentrum der Region, ist wegen seiner wunderschönen Stiftsbibliothek und dem Stiftsbezirk, der von der Unesco sogar zum Weltkulturerbe erhoben wurde, bekannt.

Hier kann man aber auch gut essen. Nicht etwa nur am Imbissstand. Wenige Schritte vom Dom entfernt serviert das Schlössli gehobene Ostschweizer Küche. Dort wird auch der Blaue St. Galler in allen Variationen serviert, eine in der Region gezüchtete Kartoffelsorte. Das ließ sich weder das norwegische Königspaar noch der ehemalige UNO-Generalsekretär Kofi

Annan entgehen.

Wer etwas ganz Typisches sucht, isst in einem der erhaltenen legendären St. Galler Erststockbeizlis. Das sind jahrhundertealte Lokale, die, wie der Name schon sagt, im ersten Stock untergebracht sind – weg vom mittelalterlichen Straßenmatsch und Lärm. Viele wurden liebevoll restauriert.

Traditionsreiche Textilstadt

Teil der St. Galler Geschichte ist freilich auch die Vergangenheit als international bekannte Textilstadt. St. Galler Spitze ist bis heute gefragt. In der „Manufaktur“, einem Atelier für Frauenmode, laden Karin Bischoff, Flurina Rüesch und Nadja Tschopp-Humbel bei Workshops ein, selbst kreativ zu werden.

Ganz ohne Klischee geht es freilich dann doch nicht. Was wäre die Schweiz ohne Schokolade? Wer keine Angst vor weiteren Kalorien hat, der besucht auch das Chocolarium des Schokoladenherstellers Maestrani, das etwa eine halbe Stunde von St. Gallen entfernt – in der Gemeinde Flawil gelegen – erklärt, wie das Glück in die Schokolade kommt.

„Guazli“ findet man aber auch in der St. Galler Innenstadt. Martin Schnyder, Chef der traditionellen Coniserie Roggwiler, zeigt, dass die bekannteste St. Galler Süßigkeit ganz ohne Schokolade auskommt: Der Biber – ein Lebkuchen, der das ganze Jahr hergestellt wird. Honig, Mandeln, Nelken, Sternanis, Zimt und viele andere feine Aromen werden in den kleinen Kunstwerken verarbeitet. „Jeder Erzeuger hat seinen Teig, seine eigene Gewürzmischung und Fülle“, erzählt Schnyder. →

- 1 Die Martinskirche in Chur ist das Wahrzeichen der Altstadt.
- 2 Der Schiller, ein Wein benannt nach seiner schillernden Farbe.
- 3, 4 In der Appenzeller Schaukäserei lagern 12.500 Laibe Käse.





5 Flurina Rüesch und Karin Bischoff (v. l.) laden bei Workshops ein, die St. Galler Spitze kennen zu lernen. **6** In der Metzgerei Schmid werden die Olma-Kalbsbratwürste erzeugt. **7** Martin Schnyder mit dem St. Galler Biber, einer Lebkuchenspezialität.

„St. Gallen lag an der Gewürzstraße, das Kloster hatte die Mandeln und den Honig“, erklärt er warum das Biberli, so wird es hier liebevoll genannt, in der Region erfunden wurde. In die Süßigkeit werden verschiedene Motive gepresst – der St. Galler Bär zum Beispiel. Dann dürfen wir selber Hand anlegen und einen Biber formen.

Die Führung durch die Konditorei Roggwiler wird aus Rücksicht auf uns Touristen in Hochdeutsch gehalten. Aber natürlich hört man viel Schweizerdeutsch. In die Feinheiten der Dialekte führt uns unsere Reiseleiterin Sarah Neff ein: Für das Nasale des St. Galler Dialekts hält sie sich die Nase zu: „I bi us s’Galle“, während man einige Kilometer weiter mit viel breiterem Klang erklärt: „I bin a Appenzeller“ – dorthin führt uns die weitere Reise, denn bei einem Schweizbesuch darf auch der Käse nicht fehlen.

Laib-Speise der Appenzeller

In der Schaukäserei Appenzell wird uns dann ein typisches Bauerngericht serviert: „Südwurst mit Chähörnli und Epflmuas“. In der Schatzkammer der Käserei sind Kibitzer erwünscht. Von außen kann man durch große Fenster in den Lagerraum schauen, in dem 12.500 Laibe auf 25 Stockwerken mehrere

Wochen reifen. Betreut werden sie von Roboter Robi, der sie regelmäßig schmiert und pflegt. Das Geheimnis des Appenzellers soll die Kräutersulz sein, deren Rezept sicher im Safe der Appenzeller Kantonalbank gelagert wird. Von oben kann man dann auch bei der Käseproduktion zuschauen. In einem riesigen „Käskessi“ werden 6500 Liter Milch verarbeitet.

Herrschaftsgebiet des Weines

Nach der Führung verlassen wir den Kanton Appenzell und fahren nach Süden – Richtung Chur. Das Zentrum des Kantons Graubünden ist die älteste Stadt der Schweiz. Mit der Entfernung verändert sich auch die Landschaft – auf den Hängen reiht sich ein Weinstock an den anderen. Größte Weinbaugemeinde in der Bündner Herrschaft ist das Heididorf Maienfeld, wo auch der berühmte Roman von Johanna Spyri spielt. An den Hängen der Gemeinde hütet Weinbauer Markus Stäger aber keine Ziegen, wie der Peter in der Geschichte, sondern seine Reben – vor allem Blauburgunder, der hier typisch ist. Auf bis zu 600 Meter Seehöhe wird hier Wein angebaut, betont Stäger und lädt zur Verkostung. Ab April öffnet an jedem Wochenende ein anderer Winzer seinen Weinkeller und

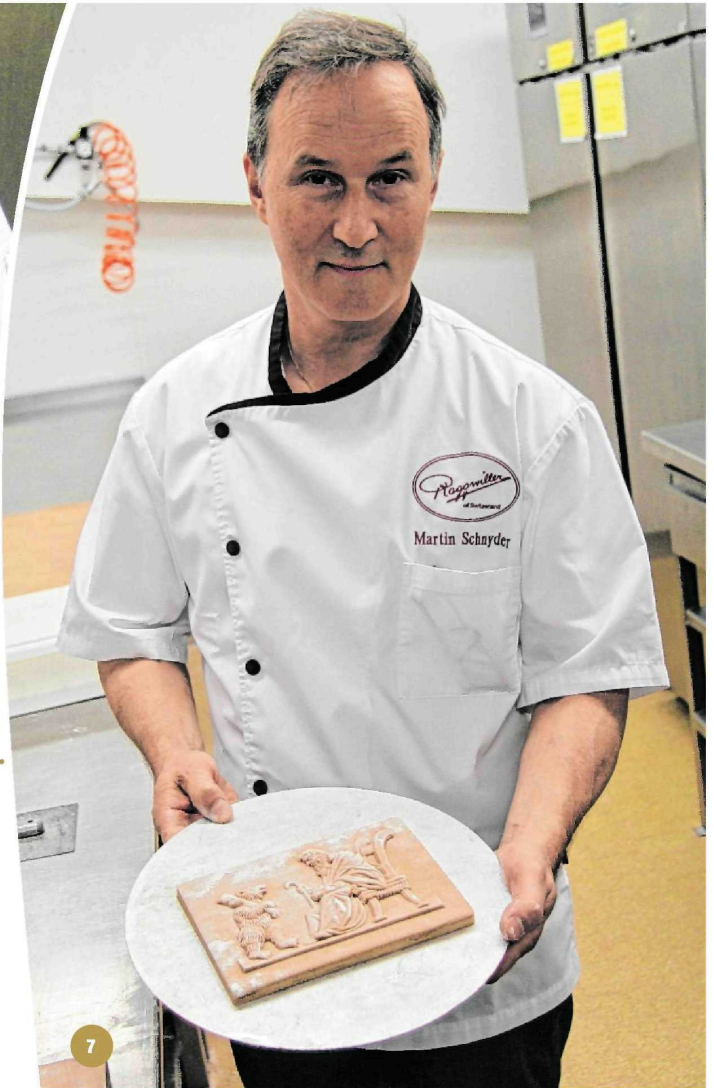
bewirtet die Besucher. Für uns gibt es dazu auch Bündnerfleisch, eine der Spezialitäten der Region. Überhaupt ist die Bündner Küche eine ganz besondere. Es ist eine „währschafti chuchi“, wie uns unsere Reiseleiterin schmunzelnd warnt – also deftig. Das erleben wir auch beim Abendessen im Romantik Hotel Stern.

Das „Maluns mit Apfelmus und Bergkäse“, das uns dort serviert wird, ist mit unserem Erdäpfelwirrer verwandt. Capuns sursilvans schmeckt dann schon ungewohnter: eine Art Graubündner Spätzleiteig in Mangoldblätter

Auf einen kulinarischen

St. Gallen ist auch mit dem Zug gut erreichbar. Von Innsbruck aus fährt man mit den ÖBB in dreieinhalb Stunden in das wirtschaftliche Zentrum der Ostschweiz. Gute Verbindungen gibt es auch nach Chur.

Die Schweiz ist für Österreicher kein billiges Urlaubsland. Der Frankenkurs ist hoch. Eine Olma-Bratwurst kostet am Imbiss 7 Schweizer Franken.



gewickelt. Und schließlich Pizoccheri Neri – schwarze Buchweizennudeln. Halb so schlimm – würde die Waage sagen –, wenn da nicht die obligatorischen „Guazli“ wären. In Chur ist das freilich die berühmte Bündner Nusstorte, die wir am nächsten Tag genießen. Dazu wird ein Schiller gereicht, der hier auch im Weingarten des Bischofs hinter der Altstadt gedeiht. Es ist eine Mischung aus roten und weißen Trauben, der ihre schillernde rötliche Farbe den Namen gibt.

Zum Abtrainieren empfiehlt sich ein Stadtspaziergang. Und

auch der lohnt sich, gibt es doch gerade in Chur viel Geschichte zu entdecken – und eine wunderschöne Altstadt, inklusive Bündner Kunstmuseum, das sich speziell auch den großen heimischen Kunstschaffenden widmet.

Pfirsichstein als Spezialität

Ein weiteres Highlight in der Innenstadt ist freilich wieder kulinarischer Natur: „Birabrot“ und ein Röteli in Bühler's Zuckerbäckerei. Der rötlich-rosafarbene Likör ist eine lokale Spezialität und wird mit Kirschsafft, Zimt, Nelken und Vanille gebraut. Die Konditorei ist aber für eine andere Spezialität schweizweit berühmt. Die Pfirsichsteine, die Konditormeister Arthur Bühler serviert, haben mit Obst freilich wenig zu tun, sondern sind ein Konfekt aus einer Marzipanmasse, das 1887 in Chur erfunden worden sein soll. Sie werden nach wie vor per Hand produziert.

So ist die Erkundung der Ostschweiz nicht nur eine Reise der 10.000 Eindrücke, sondern auch der 10.000 Kalorien. Aber wie heißt es so schön: Liebe geht durch den Magen. ■

Abstecher in die Schweiz

Infos für die Schweizreise gibt es bei Schweiz Tourismus unter der kostenlosen Hotline 00800 100 200 30, im Internet MySwitzerland.com oder per Mail: info@myswitzerland.com.

Der Autor reiste auf Einladung von Schweiz Tourismus, St. Gallen-Bodensee Tourismus und Chur Tourismus. Der Aufenthalt wurde von Swiss Travel System und den ÖBB unterstützt.