


Kulinarische Versuchungen

Nebst der berühmten St.Galler Bratwurst und dem feinen Bier bietet die Ostschweizer Metropole auch eine erstaunliche Auswahl kulinarischer Genüsse für den Gaumen. Und das in unterschiedlichstem Ambiente und mit aufregenden sowie vielfältigen Spezialitäten.

Traditionelle mittelalterliche Wirtschaften



Seit Beginn des 19. Jahrhunderts laden die traditionellen Beizli zum Geniessen und Verweilen ein. Unter den schiefen Decken gotischer Vorzeit scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Die Räume sind klein und niedrig. Massive Holzbalken über und urchige Holzbänke unter dem Besucher. Assoziationen mit Baumhäusern liegen da nicht fern. Den Namen «Zum Bäuml» verdankt eine der berühmten St.Galler Erststockbeizen einer äbtischen Schmiede, die in der Nähe der klösterlichen Stallungen lag. An der Wand prangt eine noch heute verlässliche Wahrheit: «Freunde! Rein ist der Wein.»

Auch in den liebevoll gestalteten Speisekarten der zahlreichen Erststockbeizen stehen traditionelle Wahrheiten in Form von Ostschweizer Gerichten aus «Grossmutter's Küche» an erster Stelle. Auch ein Bier geht mit den Speisen einher. Bereits auf dem St.Galler Klosterplan, der frühesten erhaltenen Darstellung eines Klosterbezirks aus dem Mittelalter, sind drei Brauereien verzeichnet.

Vielfältige Auswahl für jeden Gaumen

Ob gutbürgerliche schweizerische, italienische, spanische, asiatische, amerikanische oder thailändische Küche – in der Stadt im Vierländereck findet sich alles, was der Gaumen begehrt. Von schweizerischen Käseknöpfli aus der Region bis zur mediterranen Paella. Die Liste der Gastronomiebetriebe ist vielfältig, abwechslungsreich – und einzigartig. Im wahrsten Sinne des Wortes. Es gibt in St.Gallen wenige grössere Restaurantketten. In der Innenstadt reiht sich Bijou an Bijou. Viele traditionelle Lokale werden seit Jahren oder Jahrzehnten von denselben Gastronomen mit viel Herzblut betrieben. Die gutbürgerlichen Betriebe setzen nebst der Bratwurst auf weitere Zutaten aus der Region. Gemüse, Wild und Trüffel stammen genauso aus der Region wie der unverwechselbare Wein aus dem Rheintal. Letzterer ist so einzigartig wie die Region, in der er produziert wird.

Süsse St.Galler Tradition

Wer süsse Leckereien mag, ist in der Hauptstadt der Ostschweiz richtig. Der St.Galler Biber ist der Stolz einer jeden Bäckerei. Die Spezialität ist schweizweit bekannt und beliebt. Das Gebäck besteht aus Honig, Mehl und Zucker sowie speziellen Gewürzen, beispielsweise Anis, Koriander und Nelken. Jede Bäckerei hat ihr eigenes gutbehütetes Rezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Dem Geheimnis der Schokolade auf der Spur

Schokolade macht glücklich besagen Studien. Davon gibt es im «Chocolarium» in Flawil jede Menge. Besucherinnen und Besucher erleben bei einem interaktiven Rundgang wie Schokolade produziert wird. Anschliessend dürfen die süssen Leckereien degustiert werden. Wer will darf sich selber seine eigene Schokoladen-Kreation erstellen. So wird das Geheimnis der Schokolade erleb- und spürbar – fast wie beim Kinohit «Charlie und die Schokoladenfabrik» mit Superstar Johnny Depp.

#lovestgallen #sginspiriert #ineedswitzerland #inlovewithswitzerland

Kontakt:

St.Gallen-Bodensee Tourismus
Luisa Gomringer
PR & Contentmanagement
Bankgasse 9 / Postfach
CH-9001 St.Gallen
Tel. +41 (0)71 227 37 39
Fax +41 (0)71 227 37 67
luisa.gomringer@st.gallen-bodensee.ch