

Zeitschrift: Region St.Gallen : das St. Galler Jahrbuch
Band: - (1994)

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DAS HAUS IM ZENTRUM DER STADT...



184

... IN DEM SIE (BEINAHE) ALLES FINDEN !

<p>T-R-Y-E-F-F SANDWICHBAR</p>	<p>borselloj</p>	<p>illi - Faszination Schmuck</p>	<p>PEDRINO</p>
<p>TOPOLINO</p>	<p>APPALOOSA</p>	<p>Flirt</p>	
<p>PARFUMERIE DROGERIE HOHL</p>	<p>KUONI</p>	<p>TASCHEBÜCHLADEN RÖSSLITOR IM MULTISHOP</p>	
<p>Naegeli Zum Tabakfass AG</p>	<p>Carriole</p>	<p>BISTRO</p>	
<p>Jecklin</p>	<p>Annette Konzett Tanz- und Gymnastikstudio im Multishop</p>	<p>ZOO tierfreund</p>	

Zwanzig Jahre Multi Shop – ein Zentrum im Zentrum der Stadt

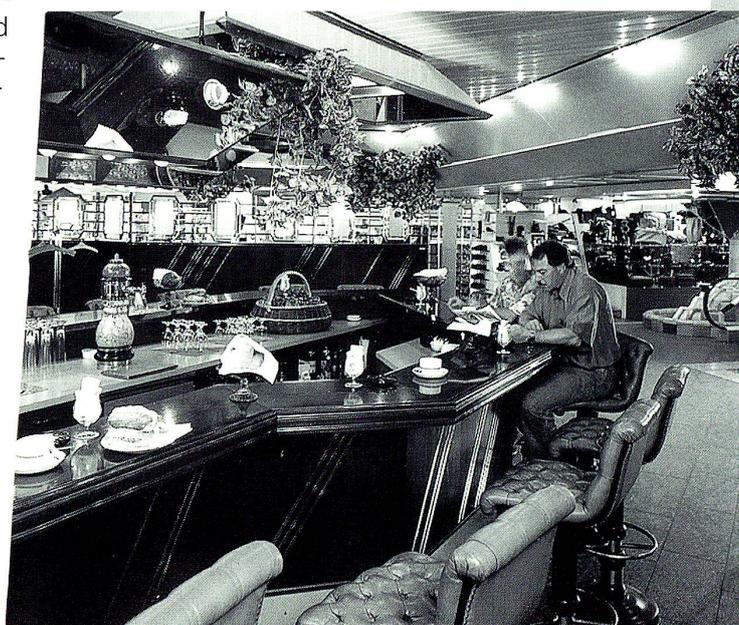


Dort, wo lange Jahre das stolze Hotel Schiff stand, genau in der Mitte der belebten und verkehrsfreien Multergasse, liess die St. Galler Hoteliersfamilie Werner Glinz 1974 den Multi Shop entstehen, ein Zentrum mit mehreren Fachgeschäften, zwei Restaurants und einem Tanzstudio, also ein Gemeinschafts-Spezialgeschäft im Kern des Einkaufszentrums Stadt St. Gallen.

Die Grösse und die Angebotszusammensetzung entsprechen grundsätzlich denen eines mittelgrossen Warenhauses, jedoch mit dem sehr wichtigen Unterschied, dass jede einzelne Abteilung ein selbständiges Spezialgeschäft ist, welches auch in den meisten Fällen vom Inhaber persönlich betreut wird. Der Erfolg des Multi Shops in den vergangenen 20 Geschäftsjahren kam zum Teil dank der hochstehenden Qualität des Angebotes, der umfangreichen Auswahl wie der persönlichen Bedienung zustande, andererseits aber auch durch eben diese Gemeinschaftlichkeit der verschiedenen Spezialgeschäfte unter ein

und demselben Dach. Der gemeinsame Einsatz der im Multi Shop tätigen Menschen auf das gleiche und abgestimmte Ziel hin, einer modebewussten, aufgeschlossenen, informierten und der Aktualität gegenüber positiv eingestellten Kundschaft das Beste zu bieten, prägt den Charakter dieses Gemeinschaftszentrums. Wenn auch laufend der Zeit angepasste Änderungen, sei es unter der Mieterschaft oder beim Innenausbau des Hauses, vorgenommen wurden, hat sich das Ziel "Erfolg durch zufriedene Menschen, Kunden und Angestellte" nie geändert.

So soll dann dieses Haus mit seinem hochstehenden Angebot, seiner freundlichen, kompetenten Bedienung und seinen Aktivitäten weiterhin eine Attraktion im Einkaufszentrum Stadt St. Gallen bleiben und in die ganze Region ausstrahlen.

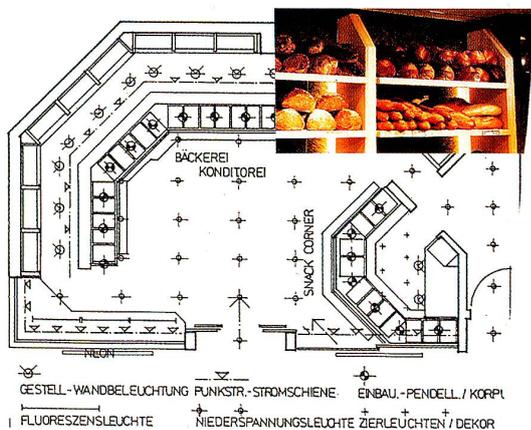


Bäckerei Schwyter – seit über 90 Jahren Qualität und Frische

Die Bäckerei Schwyter braucht wohl weder in St.Gallen noch in seiner Umgebung besonders vorgestellt zu werden. Wer kennt sie nicht, die schmackhaften Brote und knusprigen St.Galler Bürli, die gluschtigen Snacks, das Glarner Birnbrot und die unvergleichlichen Laugen-Brezel? Drei Brezel sind denn auch das Markenzeichen der renommierten Bäckerei in der Neugasse. Gleichsam als Gütesiegel für Frische und Qualität sind sie weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Über neunzig Jahre ist es her, seit der Glarner Carl Schwyter in der Engelgasse seine erste kleine Bäckerei eröffnet hat. Niemand hätte damals gedacht, dass der bescheidene Kleinbetrieb einmal zur Nummer eins in St.Gallen werden sollte.

Traditionelles Handwerk und moderne Technologie

Grundstein zu dieser Entwicklung war der Umzug an die Neugasse im Jahre 1905. In seinem kleinen, aber feinen Betrieb verarbeitete Carl Schwyter "nur reine Naturbutter", wie ein Täfelchen im Schaufenster beteuerte. Das war wohl der eigentliche Schlüssel zum Erfolg. Die St.Gallerinnen und St.Galler lernten die gute Qualität und die Frische der Backwaren bald schätzen. Der Kundenkreis wurde grösser und grösser. Als der initiative Bäcker



im Jahr 1941 starb, führte dessen Witwe, aus einer St.Galler Bäckersfamilie stammend, das Geschäft weiter und entwickelte dabei echten Unternehmergeist, der in Umsicht, Weitsicht und ganzem Einsatz zum Ausdruck kam. In der Produktion wirkte ein Leben lang als Backstubenchef ihr Bruder Gottfried Hufenus.

Etappen zum heutigen Betrieb waren eine erste Umgestaltung des Ladens im Jahre 1942, der 1945 installierte erste elektrische Backofen, der Neubau der Häuser gegen den Blumenmarkt in Zusammenhang mit dem Schibenertor-Neubau. Auch in den folgenden Jahren wurde eifrig renoviert, modernisiert und weiter ausgebaut. So wurde der Laden an der Neugasse im Jahre 1971 erheblich vergrössert. Doch trotz der neuen technischen Einrichtungen blieb man dem traditionellen Handwerk und damit weitgehend auch der Handarbeit treu. Noch heute werden die Bürli von Hand geformt, wie es sich für echte St.Galler Bürli gehört.

In zweiter Generation geführt

Anfang der siebziger Jahre konnte Maria Schwyter ihrem Sohn Matthias und dessen Frau Gaby Schwyter-Eigenmann eine florierende und längst stadtbekannteste Bäckerei



übergeben. 1986 wurde mit dem Verkaufsstand in der Marktrondelle erstmals eine Bäckerei täglich auf dem Markt präsent, vor zwei Jahren entstand durch Übernahme einer sonst endgültig aufgegebenen Bäckerei der erste Quartierladen mit Schwyters Namenszug.

Doch auch die Backstube – oder besser: die Backstuben – erfuhren eine wesentliche Veränderung. Einerseits wurden weitere Räume des verwirrenden Altstadtkomplexes optimal in den Betrieb integriert, andererseits erleichtern heute modernste Maschinen und Einrichtungen den Bäckern die Arbeit.

Grösste Produktionsstätte in der Altstadt

Einem ausgeklügelten Konzept und der geschickten Raumnutzung ist diese wohl grösste Produktionsstätte mit insgesamt 55 Mitarbeitern im Herzen der Stadt zu verdanken. Der Erfolg liegt aber vor allem auch beim grossen und qualitativ hochstehenden Produkteangebot. Bewusst hat man es vermieden, der Bäckerei eine Konditorei anzufügen. So umfasst das aktuelle Sortiment heute rund vierzig Gross- und ebensoviele Kleinbrote mit einer Vielzahl von süssen Hefe-

gebäcken. Nebst den Produkten aus den traditionellen Rohmaterialien der Bäckerei ist den heutigen Kundenwünschen entsprechend auch ein voll biologisches Gebäcksortiment im Angebot: Nicht nur wird biologischer Weizen täglich auf eigener Mühle gemahlen, auch die Zutaten entstammen ausschliesslich biologischem Anbau.

Den neuen Bedürfnissen entsprechend wurde das Angebot für Zwischenverpflegung in das Sortiment aufgenommen und erfährt stete Ergänzung und Ausweitung. Kaffee und kalte Getränke gehören in Hauptgeschäft und Filialen zum Standard des Angebots und verleihen dem Bäckerladen einen neuen Akzent. Unterschiedlichsten Wünschen entgegen kommt das Angebot an Apéro- und Party-Gebäck; vom traditionellen Chäs-Chüechli bis hin zur Realisierung eines ganz individuellen Gebäckwunsches mit "de luxe"-Charakter sind kaum Grenzen gesetzt. Und wer schon möchte seine Gäste nicht mit dem Besten verwöhnen, ohne sich selbst darum gross kümmern zu müssen?

Alte Handwerks- und Firmentradition in die Zukunft zu tragen ist ebenso Verpflichtung wie Offenheit für Neues. Und damit sind Tradition und Fortschritt auch weiterhin gleichwertige Massstäbe für die künftige Entwicklung.



Die kleinste Teigwarenfabrik in St.Gallen

Insidern sind sie längst ein Begriff: die Aemisegger Teigwaren aus St.Gallen. Denn in der kleinsten Teigwarenfabrik der Schweiz wird grosser Wert auf Qualität gelegt. Und dass diese stimmt, dafür verbürgen sich Geschäftsinhaberin Elisabeth Wieser und ihr Team.

Qualität seit 37 Jahren. So klein und lieblich der Betrieb auch ist, der Name Aemisegger ist bei den Freunden guter und gesunder Teigwaren schon seit Jahrzehnten bestens bekannt. Vor mittlerweile 37 Jahren begannen die Eltern der heutigen Inhaberin



Aus der Fabrikation

„Unsere Teigwaren werden ausschliesslich aus natürlichen und hochwertigen Zutaten hergestellt. Die Eier beziehen wir von einem Familienbetrieb, wo besonders auf eine natürliche Tierhaltung und -fütterung geachtet wird. Auch produzieren wir Teigwaren aus biologischem Vollkorn“, beschreibt Frau Wieser ihre Tätigkeit. Dass die ganze, vielfältige Produktion in einem vielleicht 15 Quadratmeter grossen „Fabrikraum“ stattfindet, ist fast unglaublich. Hier, direkt neben dem kleinen Ladenlokal an der Langgasse 1, sind die Misch- und Knetmaschinen, die Trockensiebe und ein kleines Warenlager untergebracht. Kein Zweifel: Das muss die kleinste Teigwarenfabrik der Schweiz sein! Beste



Freundliche
Bedienung

Elisabeth Wieser-Aemissegger eher "zufällig" mit der eigenen Produktion. Ab 1956 stellte der kleine Familienbetrieb verschiedene Teigwaren her und belieferte mehrere Restaurants. Die Privatkunden wurden zudem im eigenen Laden bedient. An dieser Kombination von Betrieb und Laden hat sich bis heute nichts geändert. 1984 übernahmen Elisabeth Wieser und ihr Mann das Geschäft und begannen, die Tätigkeiten weiter auszubauen. 1987 verliessen die "Aemissegger Teigwaren" nach über 30 Jahren ihr altes Domizil bei der Migros Bach und zogen an die Langgasse 1. Dieser Umzug war, sowohl was die Lage als auch was die Produktionsmöglichkeiten anging, ein Fortschritt.

Wein und italienische Produkte

Heute beschäftigt das Unternehmen vier Personen (darunter drei Familienangehörige) und mehrere Aushilfen. Im ebenfalls kleinen, bunt ausgestatteten Laden werden nebst den Teigwaren aus eigener Produktion auch verschiedene italienische Produkte, Gewürze, Weine und Frischprodukte angeboten. Trotz der vielen "grossen" Konkurrenten in Produktion und Verkauf erfreut sich der Kleinbetrieb einer guten Konjunktur. Für viele ältere, vermehrt aber auch für jüngere Kunden steht der Name "Aemissegger" für frische und gesunde Produkte, Vielfalt und Qualität.

AEMISEGGER

- Hausmacher-Teigwaren
- Frisch-Teigwaren
- Teigwaren-Spezialitäten

Unser Sortiment: Diverse Teigwaren aus:
Hartweizen, Vollkorn,
Dinkel, Buchweizen, Soja,
biologischen Getreiden

Unsere Spezialität: Frische Ravioli aus:
Hartweizen,
biolog. Vollkorn-Dinkel mit
diversen Füllungen

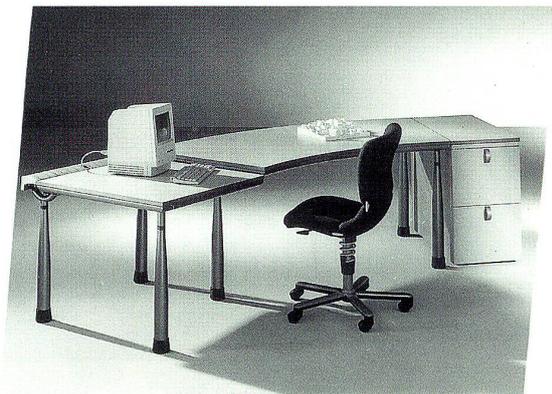
Frische Nudeln und
Lasagne aus biologischen
Getreiden

Spezialwünsche (Getreide, Füllung) erfüllen wir
Ihnen sehr gerne.

AEMISEGGER
Langgasse 1
9008 St. Gallen
Telefon (071) 24 54 44

Lista – der kompetente Partner für Büroeinrichtungen

LISTA ist eine internationale Unternehmensgruppe, die in den Bereichen Betriebs- und Lagereinrichtungen, Kunststofftechnik und Büroeinrichtungen tätig ist. 1992 beschäftigte LISTA weltweit rund 1500 Mitarbeiter. Produktionsstätten in der Schweiz, Deutschland und den USA bilden die Basis zur Bearbeitung der Märkte in der Schweiz, Europa, Amerika und dem Fernen Osten.



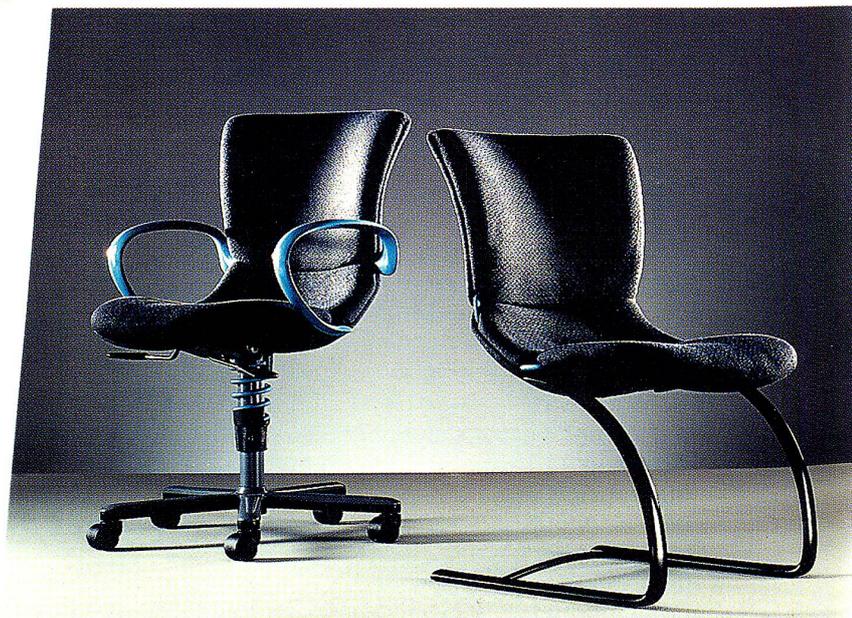
Lista Solution

LISTA Solution – Wirtschaftlichkeit in schönster Form

LISTA Solution, das neueste Büromöbelprogramm von LISTA, überzeugt durch sein eigenständiges Design, das die Auszeichnung für höchste Designqualität des Design-Zentrums Nordrhein-Westfalen erhalten hat, sowie durch sein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Der modulare Aufbau aller Elemente ermöglicht die Realisierung von Lösungen für sämtliche Raumkonzepte sowie für Konferenzsituationen. Das bis ins kleinste Detail durchdachte Verbindungssystem kann mit wenigen Handgriffen ohne Werkzeuge-

montiert werden und ermöglicht einen grossen Spielraum in der Bürogestaltung. Neben den bewährten Formen wie rechteckige Tischplatten zeigt das Programm eine ganze Reihe innovativer Elemente. Dies beginnt bei der Form der Tischbeine, die sich von den gewohnten rechteckigen oder runden Säulen wohltuend abheben, und setzt sich fort in der geschwungenen Form der Tischplatten. Auf diese Weise können neue Kombinationsmöglichkeiten realisiert werden, welche für eine bestechende Optik sorgen.

Züco Certo
mit dem Climatex-Bezug





Produktionsstätte
in Arnegg

Der Umwelt zuliebe

LISTA hat dem Umweltschutz seit jeher einen hohen Stellenwert zugemessen. Bereits 1965 wurde die erste umweltfreundliche EPV-Tauchlackieranlage in Betrieb genommen, und 1990 entwickelte LISTA zusammen mit einem Lacklieferanten ein neues, äusserst umweltschonendes Lackierverfahren. Die zur Anwendung kommenden Lacke sind lösungsmittelfrei und wasserverdünnbar, schon deshalb die Luft (keine Lösungsmitteldämpfe), sind abfallfrei (kein Lackschlamm; der gesamte Overspray kann zurückgewonnen und so die Rohmaterialien zu 100% wiederverwendet werden) und reduzieren den Wasserverbrauch um 90%. Abriebfestigkeit, Lösungsmittelbeständigkeit und Korrosionsschutz sind herkömmlichen Lacken qualitativ ebenbürtig oder sogar überlegen. Somit erfüllen die Produkte von LISTA nicht nur ihre Funktion in optimaler Weise, sondern leisten auch einen aktiven Beitrag zur Schonung unserer Umwelt.

Lista Degersheim AG
Im Käh 8
9113 Degersheim

Lista Organisation AG
Zürcherstrasse
Geschäftshaus Neuhof
Postfach
9015 St. Gallen

Züco Certo

Ergonomisches, entspanntes Sitzen auf natürlichen Materialien in sympathischen Farben ist die Basis. Hier gedeiht effektive Kommunikation, sei es am Schreibtisch, im Konferenz- oder Besprechungszimmer.

Das neue Bürosessel-Programm Züco Certo erfüllt diese Anforderungen in idealer Weise: klare Linien, die gefallen, Funktionalität, die zum Sitzen einlädt und zur aktiven Arbeit motiviert. Entscheidend ist die Funktionalität. Natürliche Materialien und klare Bedienelemente laden zum Sitzen ein, die Funktionen sind einfach, aber effizient. Ökologische Überlegungen bringen die Rückkehr zum raffiniert Einfachen, zur schlichten Eleganz. Hervorragend klimatisierende Eigenschaften der Stoffbezüge, umfangreiche, variable Farbkombinationen, lösungsmittelfreie Lackierung und recycelbare Materialien – Züco Certo ist mehr als ein neuer Bürosessel: Züco Certo präsentiert sich als überlegtes Konzept einer neuen Sesselgeneration. Er überzeugt als Drehsessel und Schwinger, mit und ohne Armlehnen, als Hochlehner und immer mit der Kompetenz eines erfahrenen Herstellers.

Produktionsstätte
in Degersheim



Ihr kompetenter Partner

von der kleinsten Visitenkarte über
sämtliche Geschäftsdrucksachen
und Farbkataloge bis zur
grössten Zeitung

Druckerei Zehnder AG

Hubstrasse 60, 9500 Wil

Telefon 073/23 47 11, Fax 073/23 79 29

